COCCIÓN HORIZONTAL | GENERACIÓN KORE

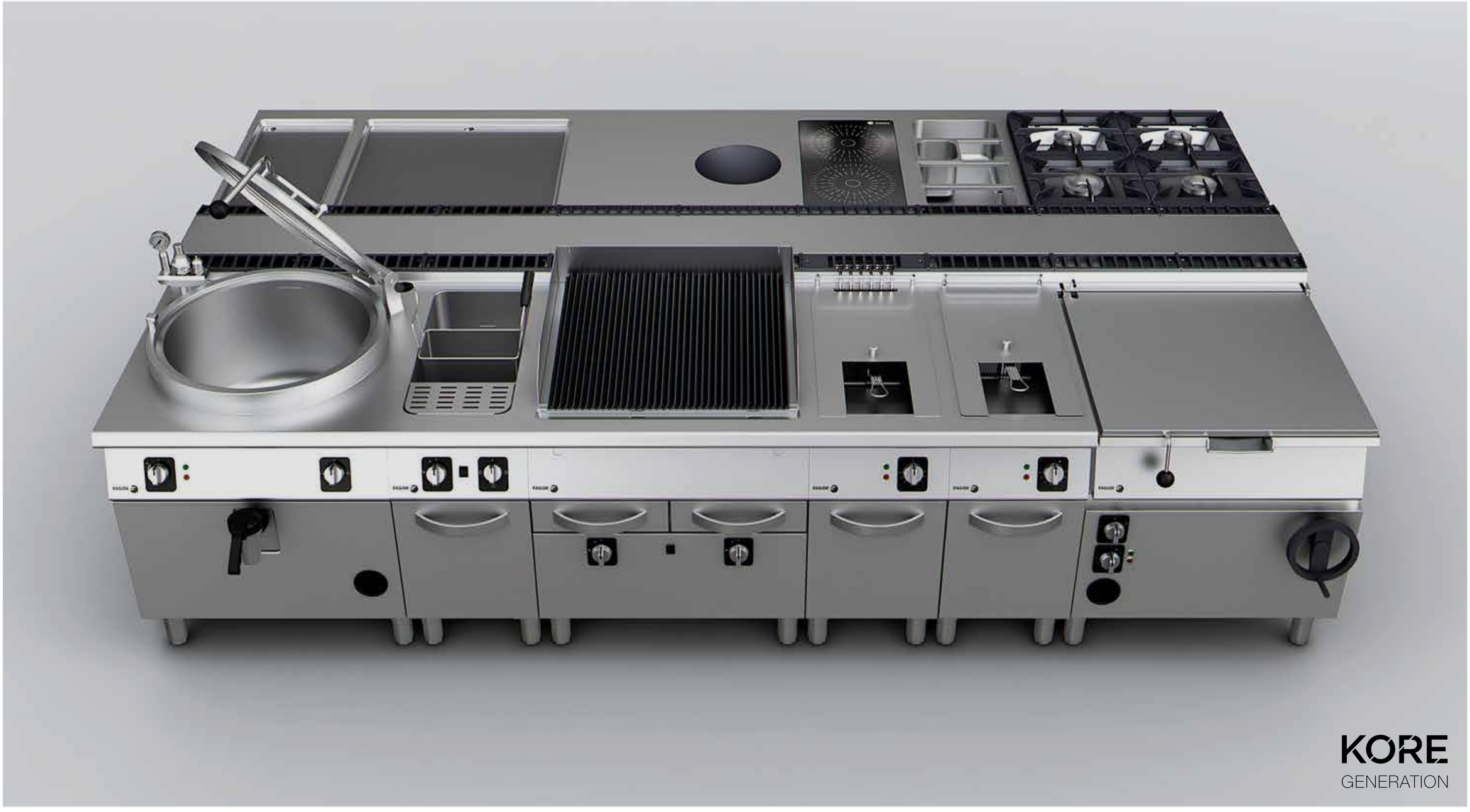
GAMA 900

GENERACIÓN KORE 16
COCINAS A GAS DE SOBREMESA 18
COCINAS A GAS CON HORNO 20
COCINAS PAELLERAS 23
COCINAS ELÉCTRICAS 24
COCINA MIXTA 27
COCINAS DE INDUCCIÓN 28
FRY-TOPS 30
BARBACOAS 34
COCEDORES 36
MARMITAS 38
FREIDORAS 42
SARTENES BASCULANTES 44
BAÑOS MARÍA 46
MANTENEDOR DE FRITOS 47
ELEMENTOS NEUTROS 48
MUEBLES BAJOS 49
MUEBLES SOPORTE REFRIGERADOS 50
BLOQUES SUSPENDIDOS 52
BLOQUES PUENTE 54
ACCESORIOS 56

Las máquinas a gas están preparadas
para ser conectadas a las presiones indicadas:
LPG: 37 g/cm^2
Gas Natural: 20 g/cm^2

TRADICIÓN E INNOVACIÓN, UNIDAS EN UNA TRAYECTORIA DE MÁS DE 60 AÑOS

La nueva generación KORE es fruto de una trayectoria de más de 60 años de experiencia y conocimiento en el mundo de la restauración que comenzó con la cocción como protagonista. Diseñada acorde a los estándares europeos, es capaz de adaptarse a las necesidades de los mejores chefs y a las exigencias actuales de una cocina profesional con facilidad y comodidad, para obtener los mejores resultados.



DE PROFESIONAL A PROFESIONAL

La Gama 900 de la nueva generación KORE ha sido diseñada para facilitar el trabajo diario del profesional de la cocina. Una **gama robusta, con encimeras de 2 mm de espesor**, preparada para responder a un trabajo intenso y rendir al máximo. Ergonómica, segura y de mantenimiento sencillo, cumple con el alto nivel de seguridad, fiabilidad y confianza que exige una cocina profesional.

El resultado: una gama de cocción que garantiza la durabilidad de las máquinas, con un **diseño limpio y cuidado**.

COCINAS A GAS DE SOBREMESA

01.

POTENCIA

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

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

02.

LIMPIEZA

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

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

03.

DISEÑO INTELIGENTE

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

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

04.

FLEXIBILIDAD

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

C-G960

C-G920

C-G940

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
- Columna de agua.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES 5,25 kW	QUEMADORES 8,0 kW	QUEMADORES 10,2 kW	QUEMADORES 11,0 kW	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
QUEMADORES ABIERTOS											
	C-G920	LPG	19030857	397x350	1	1	-	-	13,25	400x930x290	1.639,00
		NG	19043069								
	C-G920 H	LPG	19037814	397x350	-	1	1	-	18,20	400x930x290	1.696,00
		NG	19043266								
	C-G940	LPG	19030876	397x350	2	1	1	-	28,70	800x930x290	2.480,00
		NG	19043282								
	C-G940 H	LPG	19037727	397x350	-	3	1	-	34,20	800x930x290	2.587,00
		NG	19043294								
	C-G960	LPG	19030925	397x350	3	2	1	-	41,95	1.200x930x290	3.756,00
		NG	19043300								
	C-G960 H	LPG	19037911	397x350	-	5	1	-	50,20	1.200x930x290	3.871,00
		NG	19044735								

COCINAS A GAS CON HORNO

01.

POTENCIA

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

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

02.

LIMPIEZA

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

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

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

03.

DISEÑO INTELIGENTE

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

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

C-G961 OP

C-G961

C-G941 H

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
- Columna de agua.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES 5,25 kW	QUEMADORES 8,0 kW	QUEMADORES 10,2 kW	QUEMADORES 11,0 kW	HORNO TAMAÑO	HORNO POTENCIA (kW)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
COCINAS CON HORNO													
	C-G941	LPG	19013145	397x350	2	1	1	-	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	4.217,00
		NG	19043070										
	C-G941 H	LPG	19037614	397x350	-	3	1	-	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	4.344,00
		NG	19043304										
	C-G961	LPG	19024026	397x350	3	2	1	-	GN-2/1	8,60	50,55	1.200x930x850	6.032,00
		NG	19042825										
	C-G961 H	LPG	19040915	397x350	-	5	1	-	GN-2/1	8,60	58,80	1.200x930x850	6.219,00
		NG	19043309										
	C-G961 OP	LPG	19029087	397x350	3	2	1	-	1.000x700x290	16,00	57,95	1.200x930x850	6.419,00
		NG	19043313										
	C-G961 OP H	LPG	19037617	397x350	-	5	1	-	1.000x700x290	16,00	66,20	1.200x930x850	6.619,00
		NG	19043071										

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 ºC en el centro y 200 ºC cerca de los bordes.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

MODELO C-G911 CON HORNO

- Horno estático de tamaño GN 2/1, de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en “U”, para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 ºC).
- 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.
- Solera en la base del horno fabricada en acero inoxidable, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Puerta de doble hoja de apertura lateral.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PLANCHA (mm)	QUEMADORES	HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
					11,0 kW	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
TODO PLANCHA										
	C-G910	LPG	19013166	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	3.279,00
		NG	19043318							
TODO PLANCHA CON HORNO										
	C-G911	LPG	19020973	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	4.954,00
		NG	19043322							

COCINAS PAELLERAS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Quemador de doble corona con cuatro filas de llamas en cada una, lo que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de la paella.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

MODELO C-GP9-11 CON HORNO PAELLERO

- Horno paellero estático de dimensiones 665 x 665 x 325 mm, con los mandos colocados en el panel superior.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 350 ºC).
- 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, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Puerta de doble hoja de apertura lateral.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
				Ø Corona exterior (mm)	Ø Corona interior (mm)	POTENCIA (kW)	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
SOBREMESA											
	C-GP910	LPG	19044986	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	2.613,00
		NG	19044995								
CON HORNO											
	C-GP911	LPG	19044987	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	3.737,00
		NG	19044996								

COCINAS ELÉCTRICAS

01.

LIMPIEZA

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

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

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

02.

POTENTE Y EFICAZ

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

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

03.

FLEXIBILIDAD

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

C-E941

C-E940

C-E960

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.
- Placas de calentamiento fabricadas de fundición, de 300 x 300 mm, con 4 kW de potencia, fijadas herméticamente a la encimera embutida.
- Regulación de la potencia mediante selector de 7 posiciones.
- Termostato de seguridad para cada placa.
- Ventilador interior para disminuir la temperatura de los componentes.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS CON HORNO

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en “U”, para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 ºC).
- 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 (mm)	PLACAS 4,0 kW	HORNO TAMAÑO	HORNO POTENCIA (kW)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
SOBREMESA									
	C-E920	19031224	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	2.381,00
	C-E940	19031220	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	3.984,00
	C-E960	19048260	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	5.433,00
CON HORNO									
	C-E941	19013380	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	6.557,00
	C-E961	19048261	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1.200x930x850	7.893,00
	C-E961 OP	19048264	300x300	6	1.000x700x290	12,00	36,00	1.200x930x850	8.508,00

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

COCINAS ELÉCTRICAS TODO PLANCHA CON 4 ZONAS DE COCCIÓN

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelos “todo plancha” con cuatro resistencias bajo la plancha de acero de 15 mm de espesor, repartidas de manera que calientan independientemente los cuatro cuadrantes de la plancha.
- Control de potencia para cada resistencia. Ello permite trabajar con distintos gradientes de temperatura sobre la plancha.
- Ventilador interior para disminuir la temperatura de los componentes.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELO C-E911

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en “U”, para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 ºC).
- 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)	P.V.P. (€)
			MEDIDAS	ZONAS DE COCCIÓN	POTENCIA (kW)	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
SOBREMESA										
	C-E910	19044989	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	5.490,00
CON HORNO										
	C-E911	19044990	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	7.919,00

COCINA MIXTA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de dimensiones 397 x 350 mm que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
  - 5,25 kW (Ø 100 mm).
  - 8,0 kW (Ø 120 mm).
  - 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo del quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base protectora de apoyo y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en “U”, para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 ºC).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

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

- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
- Columna de agua.

	MODELO	CÓDIGO		PARRILLAS (mm)	QUEMADORES			HORNO		POTENCIA GAS (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		LPG	GN		5,25 kW	8,0 kW	10,2 kW	TAMAÑO	POTENCIA (kW)				
	C-GE941	19044988	19044998	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	28,70	6,00	800x930x850	4.523,00

COCINAS DE INDUCCIÓN

01.

LIMPIEZA, HIGIENE Y CONFORT

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

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

02.

EFICACIA Y RENTABILIDAD

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

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

C-I925

W-I905

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Superficie de cristal vitrocerámico, de 6 mm 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. Diagnosis de errores por parpadeos de luz.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

VOLTAJE

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

	MODELO	CÓDIGO	PLACAS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			5,0 kW	Ø mm			
FOCOS DE INDUCCIÓN							
	C-I925	19034112	2	300	10,00	400x930x290	6.124,00
	C-I945	19032512	4	300	20,00	800x930x290	10.347,00
WOK							
	W-I905	19032621	1	300	5,00	400x930x290	6.652,00

FRY-TOPS

01.

ADAPTADOS A DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS

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

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

02.

MODELOS DE CROMO DURO: MAYOR RENDIMIENTO Y CONFORT

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

03.

HIGIENE Y LIMPIEZA

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

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

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

FT-G905 L

FT-G910 L

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Planchas de asado fabricadas en acero dulce de 20 mm de espesor, de rápida puesta a régimen y elevada potencia.
- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (2/3 lisas + 1/3 rayadas).
- Versiones con superficie de cromo de 50 micras de espesor para los tres tipos de plancha.
- 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 de 2 ramas (un quemador para modelos de medio módulo, dos 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 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)	P.V.P. (€)
				TIPO (*)	ZONAS	(mm)	dm^2			
FRY-TOPS-GAS										
VÁLVULA MAX-MIN										
	FT-G905 V L	LPG	19034088	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	1.935,00
		NG	19043252							
	FT-G905 V R	LPG	19040226	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.127,00
		NG	19043345							
	FT-G910 V L	LPG	19043557	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	2.705,00
		NG	19034084							
	FT-G910 V R	LPG	19043559	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.113,00
		NG	19040271							
	FT-G910 V LR	LPG	19043564	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	2.978,0
		NG	19040272							
CONTROL TERMOSTÁTICO										
	FT-G905 L	LPG	19030764	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.031,00
		NG	19043340							
	FT-G905 R	LPG	19040225	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.234,00
		NG	19043343							
	FT-G910 L	LPG	19029651	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	2.844,00
		NG	19043346							
	FT-G910 R	LPG	19040268	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.268,00
		NG	19043347							
	FT-G910 LR	LPG	19040227	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.129,00
		NG	19043348							
CONTROL TERMOSTÁTICO Y PLACA DE CROMO										
	FT-G905 C L	LPG	19036544	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.515,00
		NG	19043593							
	FT-G905 C R	LPG	19042688	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.893,00
		NG	19043594							
	FT-G910 C L	LPG	19036556	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	4.147,00
		NG	19043502							
	FT-G910 C R	LPG	19042689	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	4.770,00
		NG	19043595							
	FT-G910 C LR	LPG	19042690	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	4.562,00
		NG	19044691							
FRY-TOPS - ELÉCTRICOS										
CONTROL TERMOSTÁTICO										
	FT-E905 L	-	19030665	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	2.460,00
	FT-E905 R	-	19036535	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	2.832,00
	FT-E910 L	-	19042680	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	3.444,00
	FT-E910 R	-	19042682	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	3.961,00
	FT-E910 LR	-	19042683	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	3.788,00
CONTROL TERMOSTÁTICO Y PLACA DE CROMO										
	FT-E905 C L	-	19042686	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	3.198,00
	FT-E905 C R	-	19042687	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	3.679,00
	FT-E910 C L	-	19030699	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	4.478,00
	FT-E910 C R	-	19042684	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	5.150,00
	FT-E910 C LR	-	19042685	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	4.927,00

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

BARBACOAS

01.

FLEXIBILIDAD Y EFICACIA

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

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

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

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

02.

LIMPIEZA

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

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

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

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

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

B-G9051

B-G9101 I

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de hierro fundido desmontables sin necesidad de herramientas, en secciones de 170 mm de ancho.
- Las parrillas de asado de hierro son reversibles, con dos acabados diferentes en cada cara:
  - Inclinada y acanalada con estrías, para carnes.
  - Horizontal, y plana para pescado y verduras.
- Estas parrillas alcanzan una muy alta temperatura (400 ºC), 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 recogegrasas 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.
- Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Encendido por tren de chispas.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Grupos de tres resistencias blindadas de acero inoxidable bajo la parrilla de asado, con deflector radiante (un grupo de tres resistencias para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de resistencias mediante regulador de energía.
- Voltaje: 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELOS A GAS

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

ACCESORIOS INCLUIDOS

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

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS				POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
				TIPO (*)	ZONAS	(mm)	(dm²)			
PARRILLAS A GAS										
	B-G9051	LPG	19022170	Fe	1	340x690	24	11,00	400x930x850	2.640,00
		NG	19043378							
	B-G9051 I	LPG	19044778	Inox	1	340x690	24	11,00	400x930x850	2.640,00
		NG	19044779							
	B-G9101	LPG	19023959	Fe	2	680x690	48	22,00	800x930x850	3.801,00
		NG	19043379							
	B-G9101 I	LPG	19044780	Inox	2	680x690	48	22,00	800x930x850	3.801,00
		NG	19044781							
PARRILLAS ELÉCTRICAS										
	B-E9051	-	19030140	Fe	1	340x690	24	7,50	400x930x850	2.640,00
	B-E9051 I	-	19044782	Inox	1	340x690	24	7,50	400x930x850	2.640,00
	B-E9101	-	19030319	Fe	2	680x690	48	15,00	800x930x850	3.801,00
	B-E9101 I	-	19044785	Inox	2	680x690	48	15,00	800x930x850	3.801,00

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

COCEDORES

01.

CALIDAD

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

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

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

02.

LIMPIEZA

Cuba de fácil limpieza, con bordes redondeados.

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

Escurridor antiespuma desmontable y lavable en lavavajillas.

03.

VERSATILIDAD

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

CP-G905

CP-G910

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-316L de 1,5 mm de espesor.
- Cubas de dimensiones GN-1/1, con 40 litros de capacidad. Admiten diferentes disposiciones de cestillos de distintos tamaños.
- Dotación estándar: 3 cestillos tipo 1/3 por cuba.
  · Kits opcionales de cestillos tipo 1/4 y tipo 1/6.
- Llenado de la cuba mediante electroválvula de entrada con conmutador de dos posiciones: velocidad de llenado media y velocidad alta.
- Desagüe de la cuba mediante grifo mecánico de bola resistente a altas temperaturas, con rebosadero de seguridad.
- Sistema de seguridad automático para cortar la corriente en caso de quedarse sin agua.
- 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)	P.V.P. (€)
				CANTIDAD	TAMAÑO	CESTILLOS (1/3)			
COCEDORES - GAS									
	CP-G905	LPG	19020672	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	3.315,00
		NG	19043407						
	CP-G910	LPG	19036952	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	6.546,00
		NG	19043408						
COCEDORES - ELÉCTRICOS									
	CP-E905	-	19023162	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	3.234,00
	CP-E910	-	19037474	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	6.441,00

MARMITAS A GAS
DE CALENTAMIENTO DIRECTO

01.

CALIDAD Y SEGURIDAD

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

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

02.

LIMPIEZA

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

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

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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Tapa de doble pared, equilibrada mediante bisagra con asa frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 75º, 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 A GAS

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

MP-G915

FUNCIONAMIENTO A PRESIÓN

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

	MODELO	Hz.	CÓDIGO		CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			LPG	NG	Ø x H (mm)	VOLUMEN (L)			
MARMITAS A GAS									
FUEGO DIRECTO									
	M-G910	50	19029620	19043381	600x400	100	20,00	800x930x850	5.095,00
		60	19043382	19043383					
	M-G915	50	19020556	19043384	600x550	150	24,00	800x930x850	5.403,00
		60	19043385	19043386					
	M-G920	50	19044991	19045008	600x650	200	24,00	800x930x850	5.820,00
		60	19045007	19045009					
PRESIÓN									
	MP-G910	50	19044992	19045011	600x400	100	20,00	800x930x850	7.593,00
		60	19045010	19045012					
	MP-G915	50	19044993	19045015	600x550	150	24,00	800x930x850	8.165,00
		60	19045014	19045016					
	MP-G920	50	19044994	19045018	600x650	200	24,00	800x930x850	10.107,00
		60	19045017	19045019					

MARMITAS DE CALENTAMIENTO INDIRECTO SISTEMA BAÑO MARÍA

01.

CALIDAD Y SEGURIDAD

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

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

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

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

02.

LIMPIEZA

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

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

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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Tapa de doble pared, equilibrada mediante bisagra con asa frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 75º, 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 ºC calienta uniformemente el fondo y los laterales de la cuba.
- Fondo embutido de la cuba para evitar deformaciones.
- Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentando.

MODELOS A GAS

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

MODELOS ELÉCTRICOS

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

	MODELO	Hz.	CÓDIGO		CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			LPG	NG	Ø x H (mm)	VOLUMEN (L)			
MARMITAS A GAS									
	M-G910 BM	50	19027178	19043250	600x400	100	20,00	800x930x850	8.129,00
		60	19043388	19043389					
	M-G915 BM	50	19018340	19043390	600x550	150	24,00	800x930x850	8.440,00
		60	19043391	19043392					
MARMITAS ELÉCTRICAS									
	M-E910 BM	-	19029997		600x400	100	22,00	800x930x850	8.085,00
	M-E915 BM	-	19020378		600x550	150	22,00	800x930x850	8.440,00

FREIDORAS

01.

POTENCIA Y RENDIMIENTO

Dentro de la clasificación de freidoras modulares estándar, las freidoras de Fagor ofrecen unas de las mal altas potencias y rendimientos del mercado.

Son máquinas de rápida puesta a régimen y elevada relación potencia-litro, llegando a ser en las máquinas a gas de hasta 1 kW/litro, lo que las llega a equiparar con las denominadas freidoras de alto rendimiento.

02.

LIMPIEZA

La construcción de la cuba, integrada en la encimera de 2 mm, permite una perfecta y rápida limpieza de la misma.

El sistema de resistencias basculantes en los modelos eléctricos, junto con el gancho de sujeción del que van provistas, permite girar el conjunto de resistencias en más de 90º para limpiar con comodidad el interior.

F-G9115

F-G9221 R

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Control termostático de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Modelos a gas con tres tubos de intercambio de calor longitudinales, integrados en la cuba.
- Quemadores a gas de alta eficiencia.
- Modelos eléctricos con resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el interior de la cuba y basculantes en más de 90º 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).
- 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.

VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

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

CESTILLOS EN DOTACIÓN:

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

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

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

	MODELO	Hz.	CÓDIGO		CUBAS			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			LPG	NG	CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
FREIDORAS A GAS										
	F-G9115	50	19022403	19043339	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850	2.957,00
		60	19043412	19043413						
	F-G9215	50	19037062	19043411	2	2x15	2 grandes	30,00	800x930x850	5.490,00
		60	19043414	19043415						
	F-G9121 R	50	19047039	19048304	1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850	3.372,00
		60	19048305	19048306						
	F-G9221 R	50	19048307	19048308	2	2x21	4 pequeños	42,00	800x930x850	6.264,00
		60	19048309	19048310						

	MODELO	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
FREIDORAS ELÉCTRICAS								
	F-E9115	19020767	1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850	2.640,00
	F-E9215	19037230	2	2x15	2 grandes	24,00	800x930x850	4.857,00
	F-E9121 R	19047076	1	1x21	2 pequeños	18,00	400x930x850	2.941,00
	F-E9221 R	19048314	2	2x21	4 pequeños	36,00	800x930x850	5.541,00

SARTENES BASCULANTES

01.

POLIVALENCIA

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

· Como una sartén, para frituras de poco grosor. Llenando la cuba con un determinado nivel de aceite, podemos freír pescado, empanados, huevos…

· Como un fry-top: para asados o “cocciones en seco”. Gracias a la temperatura que puede alcanzar en su fondo, se puede utilizar como plancha y cocinar mariscos, pescados, carnes…

· Como una marmita, para cocciones húmedas. La sartén puede trabajar como una marmita de fuego directo, y podemos preparar en ella salsas, guisos, cocidos, arroces…

- Como un baño maría, manteniendo una mínima temperatura en el interior de la cuba, para conservar salsas o guarniciones, o incluso para cocinar al baño maría.

02.

LIMPIEZA

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

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

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

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

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

SB-G915 IM

SB-E910 M

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Sistemas de elevación de la cuba motorizado o por manivela, con los que se puede levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma.
- Versiones con cubas de hierro fundido y de acero inoxidable.
- Diseño de las cubas con esquinas redondeadas y sin aristas, con amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.
- 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 hierro y 10 mm en las de acero inoxidable) garantiza un reparto de calor homogéneo.
- Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula accionada por conmutador en el frontal de la máquina. El caño de llenado está situado en la parte posterior de la máquina.
- Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior, para redirigir el agua de condensación hacia el interior de la cuba.
- Sistema de equilibrado de la tapa por resortes. Sistema de compensación para evitar caídas bruscas.
- Asa de tapa de acceso frontal.
- Modelos de calentamiento eléctrico utilizando resistencias blindadas de acero inoxidable situadas bajo el fondo de la cuba.
- Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alto rendimiento, fabricados en acero de seis ramas (ocho en la sartén de módulo y medio), accionados y controlados por válvula de seguridad con termopar.
- Temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato, entre 50 y 310 ºC.
- 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.
- 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.

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)	P.V.P. (€)
			LPG	NG				(mm)	(dm²)			
SARTENES BASCULANTES A GAS												
	SB-G910	50	19033913	19043399	Manual	Fe	90	730x616	45	18,00	800x930x850	6.413,00
		60	19043431	19043430								
	SB-G910 I	50	19033638	19043400	Manual	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	6.744,00
		60	19043401	19043402								
	SB-G910 M	50	19037815	19043432	Motorizado	Fe	90	730x616	45	18,00	800x930x850	7.639,00
		60	19043434	19043433								
	SB-G910 IM	50	19033791	19043435	Motorizado	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	8.002,00
		60	19043437	19043438								
	SB-G915 IM	50	19033950	19043439	Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	9.657,00
		60	19043440	19043441								

	MODELO	CÓDIGO	SISTEMA DE ELEVACIÓN	TIPO DE CUBA (*)	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
						(mm)	(dm²)			
SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS										
	SB-E910	19033917	Manual	Fe	90	730x616	45	15,00	800x930x850	6.413,00
	SB-E910 I	19037831	Manual	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	6.744,00
	SB-E910 M	19033793	Motorizado	Fe	90	730x616	45	15,00	800x930x850	7.639,00
	SB-E910 IM	19033792	Motorizado	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	8.002,00
	SB-E915 IM	19034427	Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	9.657,00

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

BAÑOS MARÍA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

MODELOS A GAS

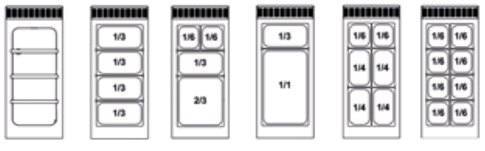
- Cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes.
- Quemador de acero inoxidable, de alta eficiencia, situado en el exterior de la cuba.
- Encendido eléctrico del piloto, realizado por tren de chispas.
- Tubo para encendido manual alternativo.

MODELOS ELÉCTRICOS

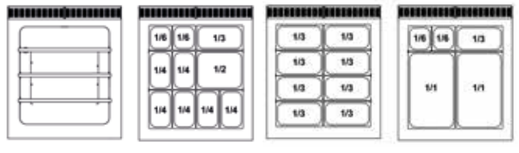
- Resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.

ACCESORIOS EN OPCIÓN
(ver página de accesorios al final del capítulo)

- Grifo para el llenado de la cuba, a colocar en la parte posterior del baño maría.



BM 905 CUBAS



BM 910 CUBAS

	MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
				TAMAÑO	VOLUMEN (L)			
BAÑO MARÍA A GAS								
	BM-G905	LPG	19030988	GN-4/3	22	3,25	400x930x290	1.782,00
		NG	19043338					
	BM-G910	LPG	19031196	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	2.369,00
		NG	19043344					
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO								
	BM-E905	-	19043404	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	1.782,00
	BM-E910	-	19031538	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	2.520,00

MANTENEDOR DE FRITOS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Máquina de medio módulo de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cuba integrada en la encimera, con capacidad para recipiente Gastronorm GN-1/1 de 150 mm de altura.
- Dotado de filtro extraíble perforado, fabricado en acero inoxidable, con inclinación para eliminar el exceso de aceite de la fritura.
- Mantenimiento del calor mediante lámpara de infrarrojos situada en la parte trasera de la máquina, accionada por interruptor ON/OFF.
- Mando con sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

	MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO CUBA	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
	MF-E905	19031443	GN-1/1	1,00	400x930x290	1.640,00

ELEMENTOS NEUTROS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

	MODELO	CÓDIGO	CAJONES		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			CANTIDAD	(mm)		
	EN-905	19033948	-	-	400x930x290	864,00
	EN-910	19033947	-	-	800x930x290	1.173,00
	EN-905 C	19042377	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x930x290	1.004,00
	EN-910 C	19044805	1	700x590x105	800x930x290	1.392,00

MUEBLES BAJOS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

	MODELO	CÓDIGO	PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
	MB-905	19018700	1	400x860x560	431,00
	MB-910	19022189	2	800x860x560	539,00
	MB-915	19020374	3	1.200x860x560	838,00

PUERTAS PARA MUEBLES BAJOS

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

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
	19040900	KIT PUERTA G900 KORE	197,00

MUEBLES SOPORTE REFRIGERADOS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m^3 de densidad.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas reversibles, dispositivo automático de cierre y fijación de la apertura de 90º.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Altura ajustable entre 580 y 600 mm para colocar máquinas de sobremesa.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 ºC, +8 ºC, ambiente de 38 ºC.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Modelo EMFP-120 BH dotado de 5 travesaños soportes para alojar recipientes GN.

Opciones:

- Kit de 4 ruedas (2 con frenos). Montado en fábrica.
- Equipos tropicalizados.
- Cerradura en puertas.
- Apertura de puerta panorámica.

	MODELO	CÓDIGO	GAS	Hz	Nº DE PUERTAS/ CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CLASE CLIMÁTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MUEBLE CON CAJONES												
	EMFP-120 B	19048090	R-290	50	2	C	4	169	0,25	0,25	1200x900x590	2.266,00
MUEBLE CON PUERTAS												
	EMFP-120 BP	19048089	R-290	50	2	C	4	169	0,25	0,25	1200x900x590	2.238,00
CON CAJONERAS APAISADAS												
	EMFP-120 BH	19047995	R-290	50	2	C	4	169	0,25	0,25	1200x900x590	2.380,00

BLOQUES KORE 900 SUSPENDIDOS

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

01.

LIMPIEZA

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

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

02.

DISEÑO

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

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

KITS PARA BLOQUES SUSPENDIDOS

Cada kit de los abajo indicados consta de:

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

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

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	P.V.P. (€)
MONTAJE SUSPENDIDO MURAL		
19044933	Kit suspendido mural KORE 1,5M	3.328,00
19044934	Kit suspendido mural KORE 2M	3.431,00
19044935	Kit suspendido mural KORE 2,5M	4.480,00
19044936	Kit suspendido mural KORE 3M	5.438,00
19044937	Kit suspendido mural KORE 3,5M	6.326,00
19044938	Kit suspendido mural KORE 4M	7.255,00
19044939	Kit suspendido mural KORE 4,5M	7.447,00
19044940	Kit suspendido mural KORE 5M	8.489,00
19044941	Kit suspendido mural KORE 5,5M	8.678,00
19044942	Kit suspendido mural KORE 6M	9.687,00
MONTAJE SUSPENDIDO CENTRAL		
19044944	Kit suspendido central KORE 1,5M	6.453,00
19044945	Kit suspendido central KORE 2M	7.766,00
19044946	Kit suspendido central KORE 2,5M	9.577,00
19044947	Kit suspendido central KORE 3M	11.064,00
19044948	Kit suspendido central KORE 3,5M	13.171,00
19044949	Kit suspendido central KORE 4M	14.459,00
19044950	Kit suspendido central KORE 4,5M	15.748,00
19044951	Kit suspendido central KORE 5M	17.037,00
19044952	Kit suspendido central KORE 5,5M	18.324,00
19044953	Kit suspendido central KORE 6M	20.432,00

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	P.V.P. (€)
KIT EMBELLECEDOR LATERAL SUSPENDIDO PARA GAMA 900 KORE		
19048657	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor	Consultar

BLOQUES KORE 900 PUENTE

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

KITS PARA BLOQUES PUENTE

Cada kit de los abajo indicados consta de:

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

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	P.V.P. (€)
MONTAJE EN PUENTE		
19044954	Kit puente 900 KORE 1M	179,00
19044955	Kit puente 900 KORE 1,5M	209,00
19044956	Kit puente 900 KORE 2M	240,00
19044957	Kit puente 900 KORE 2,5M	367,00
19044958	Kit puente 900 KORE 3M	419,00
19044959	Kit puente 900 KORE 3,5M	483,00
19044960	Kit puente 900 KORE 4M	1.426,00
ZÓCALOS PARA BLOQUES A GAS		
19044961	Kit zócalo gas KORE 1M	265,00
19044962	Kit zócalo gas KORE 1,5M	360,00
19044963	Kit zócalo gas KORE 2M	397,00
19044964	Kit zócalo gas KORE 2,5M	423,00
19044965	Kit zócalo gas KORE 3M	508,00
19044966	Kit zócalo gas KORE 3,5M	582,00
19044967	Kit zócalo gas KORE 4M	1.110,00
19044968	Kit zócalo gas KORE 4,5M	1.267,00
19044969	Kit zócalo gas KORE 5M	1.426,00
ZÓCALOS PARA BLOQUES ELÉCTRICOS		
19044970	Kit zócalo eléctrico KORE 1M	265,00
19044971	Kit zócalo eléctrico KORE 1,5M	360,00
19044972	Kit zócalo eléctrico KORE 2M	397,00
19044973	Kit zócalo eléctrico KORE 2,5M	423,00
19044974	Kit zócalo eléctrico KORE 3M	508,00
19044975	Kit zócalo eléctrico KORE 3,5M	582,00
19044976	Kit zócalo eléctrico KORE 4M	1.110,00
19044977	Kit zócalo eléctrico KORE 4,5M	1.267,00
19044978	Kit zócalo eléctrico KORE 5M	1.426,00

ACCESORIOS

ACCESORIOS PARA COCINAS

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	P.V.P. (€)
	Kit columna de agua izquierda KORE	19044979	522,00
	Kit columna de agua derecha KORE	19044980	522,00
	PLACA LISA KORE (350 x 300 mm)	19045076	146,00
	Adaptador sarten Wok	19045085	138,00

ACCESORIOS PARA FREIDORAS

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	P.V.P. (€)
	Cestillo freidora 21L grande	19045077	101,00
	Cestillo freidora 15L pequeño	19045079	68,00

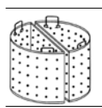
ACCESORIOS PARA FRY-TOP

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	P.V.P. (€)
	Peto fry-top 0,5M KORE	19045081	91,00
	Peto fry-top 1M KORE	19045082	106,00
	Rasqueta fry-top	19045083	49,00

ACCESORIOS PARA BARBACOA

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	P.V.P. (€)
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Fe	19045084	92,00
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Inox	19058313	92,00

ACCESORIOS PARA MARMITAS

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	P.V.P. (€)
	Kit dos medias cestas perforadas para marmitas de 100 litros	19001494	1.495,00
	Kit dos medias cestas perforadas para marmitas de 150 litros	19001495	1.785,00

ACCESORIOS PARA COCEDORES

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	P.V.P. (€)
	Kit cestillos cocedores- 6x1/6 cuadrados	19036341	793,00
	Kit cestillos cocedores- 6x1/6 redondos	19036342	687,00
	Kit cestillos cocedores- 2x1/2	19036340	555,00

ACCESORIOS PARA BAÑOS MARÍA

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	P.V.P. (€)
	Kit grifo de llenado izq KORE	19044981	228,00
	Kit grifo de llenado dcho KORE	19044982	228,00

MÁQUINAS CON RUEDAS

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	P.V.P. (€)
	Kit 4 ruedas KORE	19044983	540,00
	Kit 2 ruedas fijas KORE	19044985	273,00

TRANSFORMACIONES A OTRAS TENSIONES Y VERSIÓN MARINE (*)

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

- Código de la máquina estándar a 400 V 3+N.
- Nota indicando el destino: 440 V Trifásico sin neutro.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	P.V.P. (€)
MARINE - SARTENES BASCULANTES - Transformación para barco - 440 III	19057294	723,00
MARINE - Resto de máquinas - Transformación para barco - 440 III	(*)	265,00
230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	(*)	128,00
230 1N- Transformación A 230 V monofásico	(*)	186,00

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