

4,1
kW6,5
kW

TCG-85

Cocinas a gas

- Modelos de 850 mm de ancho y 550 de fondo provistos de robustas parrillas de fundición, válvulas de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Cada elemento incorpora 2 quemadores de alta potencia un quemador de 4,1 kW y otro quemador de 6,5 kW, y encimera diseñada para ofrecer las máximas prestaciones en potencia, seguridad y ergonomía en el trabajo.
- Quemadores diseñados para obtener un alto rendimiento para el uso diario en aplicaciones profesionales, es decir una gran potencia, con un rendimiento muy elevado. La distribución de la llama sobre el fondo del recipiente es uniforme garantizando una óptima transmisión de calor.
- Se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- Patatas regulables en altura.
- Bandejas recoge grasas incorporadas y extraíbles.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor con posiciones de máximo y mínimo, y posición de encendido.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº quemadores	Potencia kW (Kcal/h)	P.V.P. Euros €
TCG-85	19047223	850 x 585 x 270	2	10,90 (9.383)	1.213,00

4,1
kW4,1
kW6,5
kW

TCGH-127

Quemadores profesionales diseñados para obtener un alto rendimiento



Cocinas a gas con horno

- Modelos de 1270 mm de ancho y 550 de fondo provistos de robustas parrillas de fundición, válvulas de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Cada elemento incorpora 3 quemadores de alta potencia dos quemadores de 4,1 kW y un quemador de 6,5 kW, y encimera diseñada para ofrecer las máximas prestaciones en potencia, seguridad y ergonomía en el trabajo.
- Quemadores diseñados para obtener un alto rendimiento para el uso diario en aplicaciones profesionales, es decir una gran potencia, con un rendimiento muy elevado. La distribución de la llama sobre el fondo del recipiente es uniforme garantizando una óptima transmisión de calor.
- Se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- Patatas regulables en altura.
- Bandejas recoge grasas incorporadas y extraíbles.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor con posiciones de máximo y mínimo, y posición de encendido. El horno con 7 posiciones de trabajo y posición de encendido.
- Horno a gas GN-1/1 en acero inoxidable, de 3 niveles y separación entre niveles de 60 mm, con quemador tubular con piloto de encendido y termopar de 5,46 kW. Control de la temperatura por válvula termostática (130 - 350 °C). Grill eléctrico de 4Kw.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº quemadores	Potencia cocina kW (Kcal/h)	Potencia horno kW (Kcal/h)	Horno tipo	P.V.P. Euros €
TCGH-127	19047224	1270 x 585 x 850	3	15,32 (13175)	5,46 (4696)	Gas	2.595,00

Planchas fry-tops a gas



TPLG-60

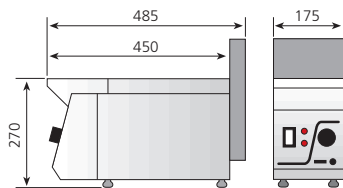
- Construida totalmente en acero inoxidable.
- Modelo de 600 de ancho y 550 mm de fondo con superficie de cocción normal lisa.
- La plancha está fabricada en acero especial, de elevada transmisión térmica, que garantiza una temperatura uniforme y temperaturas de cocción elevadas.
- Protección lateral y trasera contra las salpicaduras. Provista de bandeja recogedora de grasa extraíble, que facilita la limpieza.
- Incorporan quemadores tubulares de acero inoxidable bajo placa, de llama estabilizada y encendido piezoeléctrico, controlados por válvula tipo mínimo-máximo, con termopar.
- 2 zonas de cocción.
- Se suministra montado con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- Dispone de termostato de seguridad.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor con posiciones de máximo y mínimo, y posición de encendido.
- Patatas regulables en altura.

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas totales (mm)	Potencia kW (Kcal/h)	Nº quemadores	P.V.P. Euros €
TPLG-60	19047225	Plancha acero lisa	600 x 550 x 250	9,0 (7740)	2	1.095,00

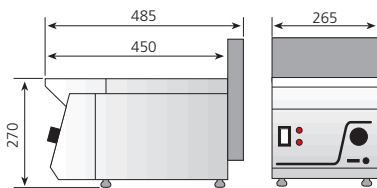


Freidoras profesionales de sobremesa

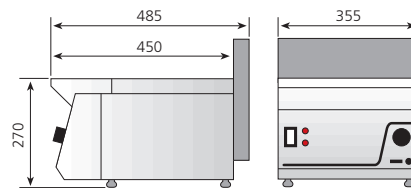
- Freidoras construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
 - Regulación termostática de 60° a 200 °C, incluyendo termostato de seguridad.
 - Resistencias blindadas en acero inoxidable.
 - Freidoras de gran rendimiento como consecuencia de la excelente relación potencia/litros, cuya característica las hace recomendables para productos congelados.
 - Incorporan un dispositivo especial (microrruptor) que facilita que la freidora quede fuera de servicio si el conjunto de resistencias se eleva o tienen una colocación incorrecta.
 - Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico anti-calórico (todos los modelos incluyen 1 cesta como dotación).
 - Incorporan gancho para la colocación de la cesta en el momento del escurrido del aceite.
- 



TF-5



TF-72 / TF-73



TF-92 / TF-93

Modelo	Referencia	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TF-5	19004653	4-5	3	230/1N	494,00
TF-72	19004721	6-7	4,5	400/3N	696,00
TF-73	19004711	6-7	4,5	230/1N	696,00
TF-92	19004757	8-9	6	400/3N	804,00
TF-93	19010394	8-9	6	230/1N	804,00



TPC-40

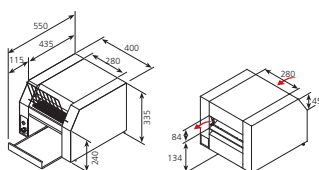
Entrada y salida frontal con bandeja extraíble.
Salida trasera.
Bandeja recoge migas extraíble.

Tostadora eléctrica de cinta

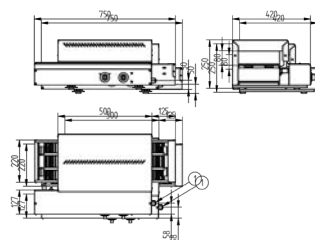
- Tostadora eléctrica para cinta transportadora horizontal para todo tipo de pan.
 - Para aplicaciones en buffet, hoteles y grandes prestaciones.
 - Especialmente diseñada y fabricada para grandes producciones,
 - Conforme a las directivas europeas CE.
 - Totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, fácil de limpiar.
 - Regulación de la velocidad de la cinta transportadora para conseguir en todo momento el tueste deseado.
 - TPC-40
 - Hasta 420 tostadas por hora.
 - Resistencias blindadas en la parte superior e inferior.
 - Incorpora 3 opciones de tostado: sólo lado superior, sólo lado inferior o ambos lados.
 - Posibilidad de salida de la tostada por la parte frontal o por la parte trasera, adaptándose a todo tipo de instalaciones y ubicaciones.
 - TPC-75
 - Hasta 650 tostadas por hora.
 - Regulación independiente de las resistencias, superior e inferior, con led señalizador de funcionamiento.
 - Descargar horizontal con bandeja inferior extraíble para facilitar la limpieza.
 - Selector de 3 velocidades. Control preciso de la velocidad, incluso en velocidades mínimas.
 - Componentes de gran durabilidad.
- 



TPC-75



TPC-40



TPC-75

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Producción (tostadas/h)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TPC-40	19001975	450 x 550 x 350	600	2,6	230/1 - 50/60 Hz	968,00
TPC-75	19042836	750 x 420x 250	650	3,00	230/1 - 50 Hz	1.124,00