



IMEGAS COCINAS INDUSTRIALES S.L.

INDICE GENERAL

SERIE 550 PÁGINAS 8 A 12

Página 8-9

CM-602 SM
CM-602 E
CM-602 H
CM-602 HG



Páginas 10-11

CM-613 SM
CM-613 E
CM-613 H
CM-613 HG



Página 12

EN-400 SM
EN-400 S.550



SERIE 750 PÁGINAS 16 A 29

Páginas 16-17

CM-802 SM
CM-802 E
CM-802 EP
CM-802 HP



Páginas 18-19

CM-804 SM
CM-802 SMP
CM-804 E
CM-804 H



Páginas 20-21

CM-814 SMP
CM-814 EP
CM-814 HP



Páginas 22-23

CM-816 SM
CM-816 E
CM-816 H



Páginas 24-25

CM-828 E
CM-828 H
CM-826 EP
CM-826 HP



Página 26

F-400 SM
F-400 CD SM
F-400 R SM
F-400 R CD SM
F-800 SM
F-800 CD SM
F-800 R SM
F-800 R CD SM
F-800 1/2 R SM
F-800 1/2 R CD SM



Página 27

F-400
F-400 CD S
F-400 R
F-400 R CD
F-800
F-800 CD
F-800 R
F-800 R CD
F-800 1/2 R
F-800 1/2 R CD



Página 28

EN-400 S.750 SM
EN-400 S.750
EN-800 S.750 SM
EN-800 S.750



Página 29

BM-400 S. 750 SM
BM-400 S. 750
BM-800 S. 750 SM
BM-800 S. 750



SERIE 900 PÁGINAS 32 A 43

Páginas 32-33

CM-902 SM

CM-902 E

CM-902 SMP

CM-902 EP

CM-902 HP



Páginas 34-35

CM-904 SM

CM-904 E

CM-904 H



Páginas 36-37

CM-916 E

CM-916 H

CM-914 EP

CM-914 HP



Páginas 38-39

CM-928 E

CM-928 H

CM-926 EP

CM-926 HP



Página 40

F-400 G SM

F-400 G CD SM

F-400 G R SM

F-400 G R CD SM

F-800 G SM

F-800 G CD SM

F-800 G R SM

F-800 G R CD SM

F-800 G 1/2 R SM

F-800 G 1/2 CD SM



Página 41

F-400 G

F-400 G CD

F-400 G R

F-400 G R CD

F-800 G

F-800 G CD

F-800 G R

F-800 G R CD

F-800 G 1/2 R

F-800 G 1/2 CD



Página 42

EN-400 S.900 SM

EN-800 S.900 SM

EN-400 S.900

EN-800 S.900



Página 43

BM-400 S.900 SM

BM-800 S.900 SM

BM-400 S.900

BM-800 S.900



SERIE CENTRAL PÁGINAS 46 A 53

Páginas 46-47

CC-94 E

CC-136 E

CC-188 E



Páginas 48-49

CC-94

CC-136



Página 50

CC-188



Página 51

F-400 C

F-400 C CD

F-400 C R

F-400 C R CD

F-800 C

F-800 C CD

F-800 C R

F-800 C R CD

F-800 C 1/2 R

F-800 C 1/2 R CD



Página 52

EN-400 S.CENTRAL

EN-800 S.CENTRAL



Página 53

BM-400 S. central

BM-800 S. central



PLANCHAS MODULARES A GAS PAG. 56

Páginas 56

PM-350

PM-650

9M-950



PLANCHAS ECO A GAS PAG. 58

Página 58

PL-400 ECO

PL-600 ECO

PL-800 ECO

PL-1000 ECO



PLANCHAS ECO ELÉCTRICAS PAG. 59

Página 59

PL-400 ECO

PL-600 ECO

PL-800 ECO

PL-1000 ECO



PLANCHAS ELÉCTRICAS PAG. 60-61

Páginas 60-61

PE-600

PE-600 CD

PE-600 R

PE-600 R CD

PE-600/1

PE-800

PE-800 CD

PE-800 1/2 R

PE-800 1/2 R CD

PE-800 R

PE-800 R CD

PE-800/1



PLANCHAS A GAS PAG. 62-64

Página 62

PL-600

PL-600 CD

PL-600 R

PL-600 R CD

PL-600/1



Página 63

PL-800

PL-800 CD

PL-800 1/2 R

PL-800 1/2 R CD

PL-800 R

PL-800 R CD

PL-800/1

PL-800/2



Página 64

PL-1000

PL-1000 CD

PL-1000 1/2 R

PL-1000 1/2 R CD

PL-1000 R

PL-1000 R CD

PL-1000/1

PL-1000/2



ARMARIOS CALIENTES PAG. 66

Página 66

MC-1400 M

MC-1400 C

MC-1600 M

MC-1600 C

MC-1800 M

MC-1800 C

MC-2000 M

MC-2000 C



CONDICIONES GENERALES DE VENTA PAG. 67

SERIE 550



cocinas



industriales a gas

SERIE 550

SERIE 550

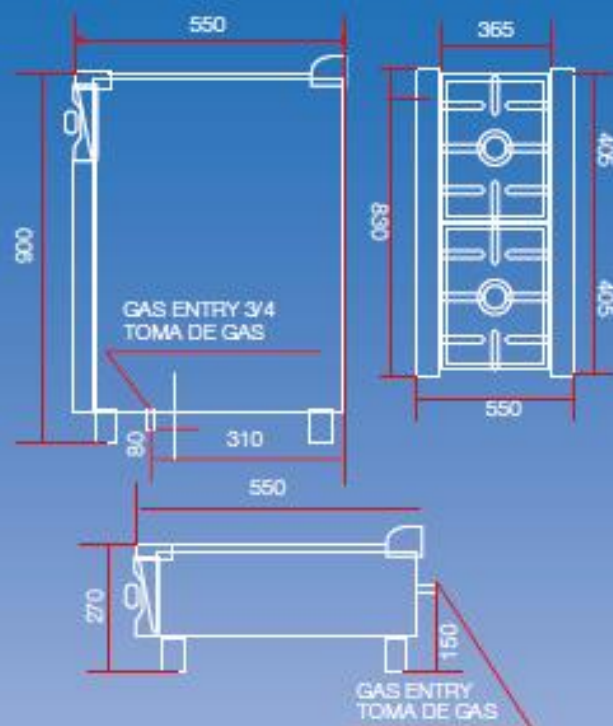
COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.
Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.
Gulas del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
Hornos con encendido piezoeléctrico.
Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

550 SERIES

INDUSTRIAL COOKERS

Construction in stainless steel.
Superior burner (pipe type) with high calorific yield, coupled to a security device and micro-pilot light.
Easily removable oven guides for easy cleaning.
Oven with piezo ignition.
Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



CM-602 SM

modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-602 SM			830 X 550 X 270	8.600	9,90	52	2	995 €
CM-602 E	2 estantes 2 shelves		830 X 550 X 900	8.600	9,90	60	2	1170 €
CM-602 H	horno oven	540 x 430 x 325	830 x 550 x 900	11.800	13,65	98	2	1755 €
CM-602 HG	horno+ grill oven + grill	540 x 430 x 325	830 x 550 x 900	13.700	15,85	98	2	1980 €

SERIE
550



CM-602 E



CM-602 H / CM-602 HG



SERIE 550

COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.

Gulas del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

550 SERIES

INDUSTRIAL COOKERS

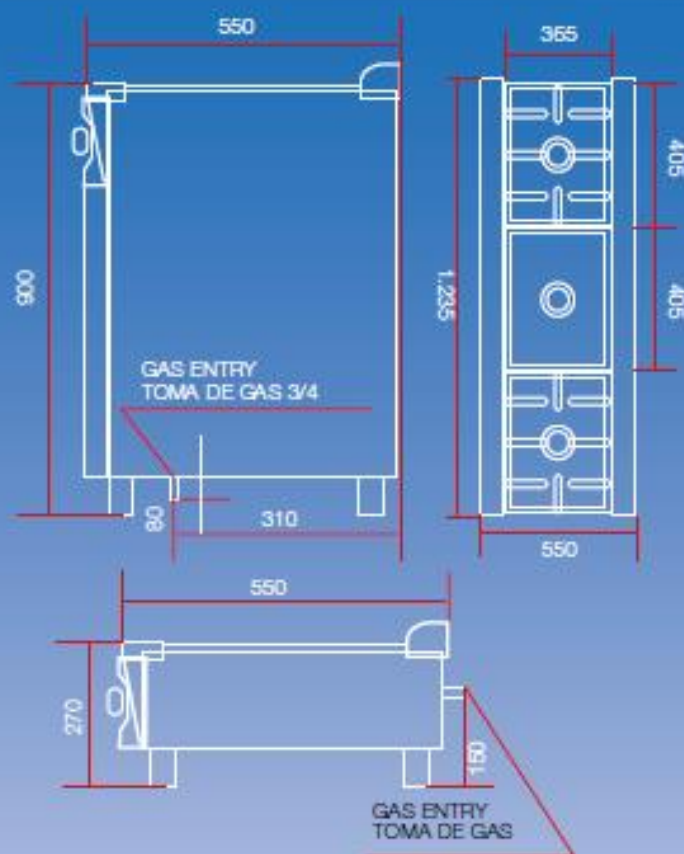
Construction in stainless steel.

Superior burner (pipe type) with high calorific value, coupled to a security device and micro-pilot light.

Easily removable oven guides for easy cleaning.

Oven with piezo ignition.

Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



CM-613 SM

modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-613 SM			1235 X 550 X 270	15.500	17,90	75	3	1290 €
CM-613 E	2 estantes 2 shelves		1235 X 550 X 900	15.500	17,90	87	3	1570 €
CM-613 H	horno oven	540 x 430 x 325	1235 x 550 x 900	19.000	21,65	130	3	2040 €
CM-613 HG	horno+ grill oven + grill	540 x 430 x 325	1235 x 550 x 900	20.600	23,85	130	3	2265 €

CM-613 E

SERIE
550



CM-613 H / CM-613 HG



Aparatos homologados según normativa CE

ELEMENTOS NEUTROS

SERIE 550

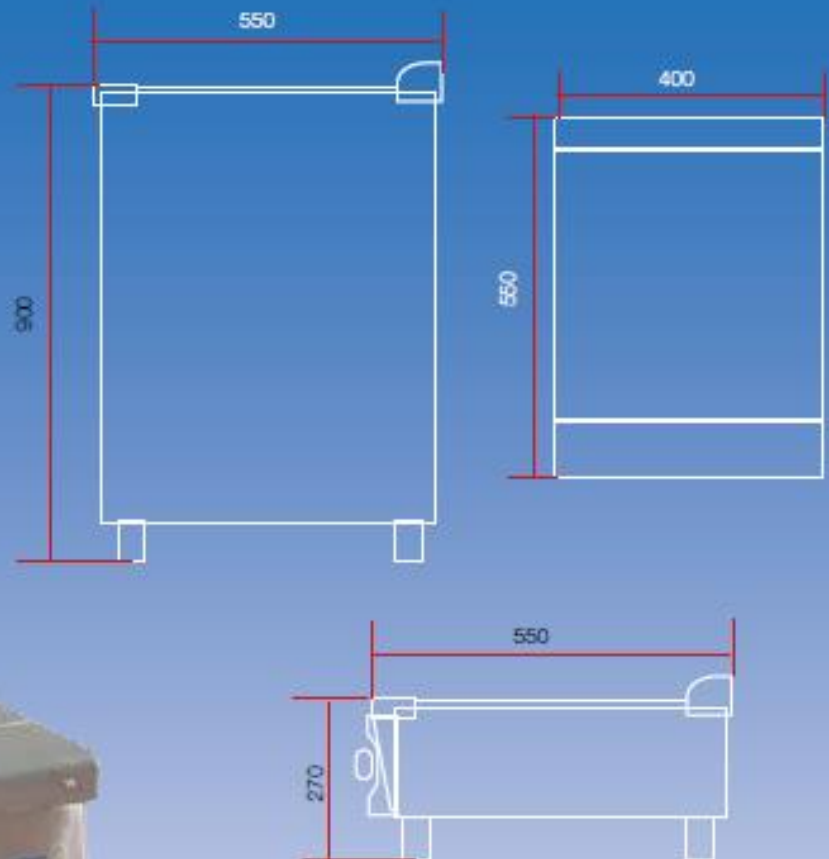
ELEMENTOS NEUTROS

Construcción en acero inoxidable de elevado espesor que aporta una robustez excelente.

550 SERIES

NEUTRAL UNITS

Construction in stainless steel provide remarkable strength.



EN-400 S. 550



EN-400 SM

modelo model	medidas exteriores external dimensions	Kg.	P.V.
EN-400 SM	400 X 550 X 270	10	300 €
EN-400 S.550	400 X 550 X 900	30	465 €

SERIE
550



SERIE 750



cocinas

SERIE
750



industriales a gas

SERIE 750

SERIE 750

COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.

Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

750 SERIES

INDUSTRIAL COOKERS

Construction in stainless steel.

Superior burner (pipe type) with high calorific yield, coupled to a security device and micro-pilot light.

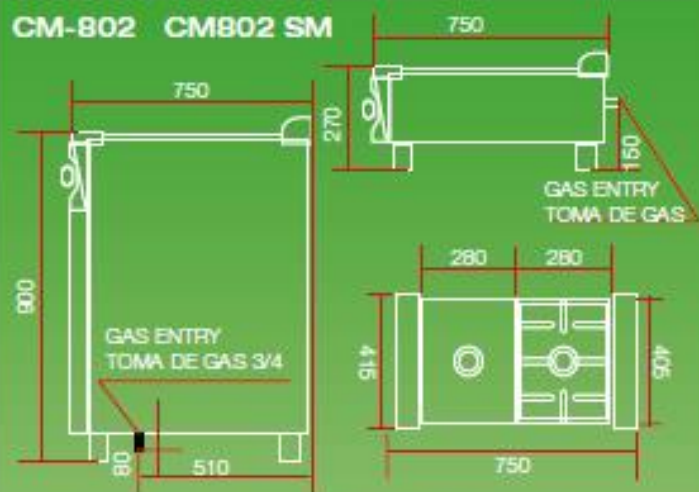
Easily removable oven guides for easy cleaning.

Oven with piezo ignition.

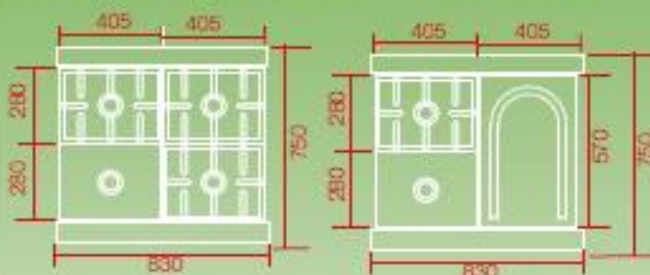
Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



CM-802 E



CM-804 SM CM802 SMP CM-804 E
CM-804 H CM-802 EP CM-802 HP



En los modelos SMP, EP y HP: Dimensiones útiles de plancha 40,5 x 57 cm (23 dm²)
In the models SMP, EP and HP: Useable griddle area 40,5 x 57 cm (23 dm²)

CM-802 SM



modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-802 SM			415 X 750 X 270	8.600	9,90	50	2	950 €
CM-802 E	2 estantes 2 shelves		415 X 750 X 900	8.600	9,90	58	2	1145 €
CM-802 EP	2 estantes 2 shelves		830 x 750 x 900	14.500	16,75	98	2+plancha 2+griddle	2030 €
CM-802 HP	horno oven	540 x 600 x 325	830 x 750 x 900	20.300	23,60	160	2+plancha 2+griddle	2630 €

CM-802 HP

SERIE
750



CM-802 EP



Aparatos homologados según normativa CE

SERIE 750

COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.

Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

750 SERIES

INDUSTRIAL COOKERS

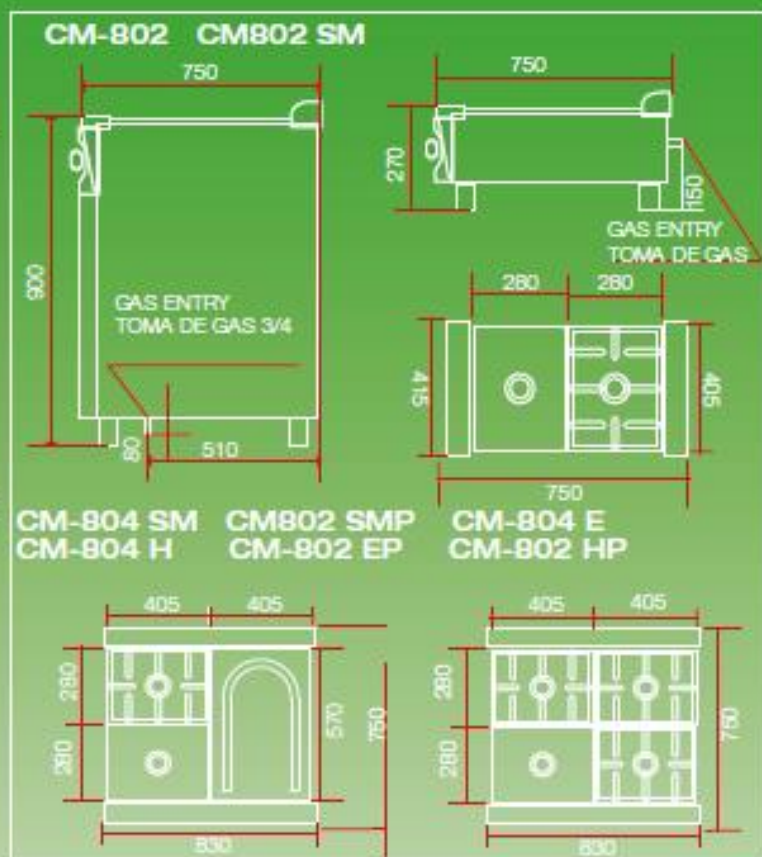
Construction in stainless steel.

Superior burner (pipe type) with high calorific yield, coupled to a security device and micro-pilot light.

Easily removable oven guides for easy cleaning.

Oven with piezo ignition.

Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



En los modelos SMP, EP y HP: Dimensiones útiles de plancha 40,5 x 57 cm (23 dm²)
In the models SMP, EP and HP: Useable griddle area 40,5 x 57 cm (23 dm²)

CM-804 SM



CM-802 SMP



modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-804 SM			830 X 750 X 270	17.000	19,80	90	4	1545 €
CM-802 SMP			830 X 750 X 270	14.500	16,75	90	2-plancha 2-griddle	1755 €
CM-804 E	2 estantes 2 shelves		830 x 750 x 900	17.000	19,80	98	4	1835 €
CM-804 H	horno oven	540 x 600 x 325	830 x 750 x 900	23.600	26.65	160	4	2435 €

CM-804 E



SERIE
750



CM-804 H



Aparatos homologados según normativa CE

SERIE 750

COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.

Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

750 SERIES

INDUSTRIAL COOKERS

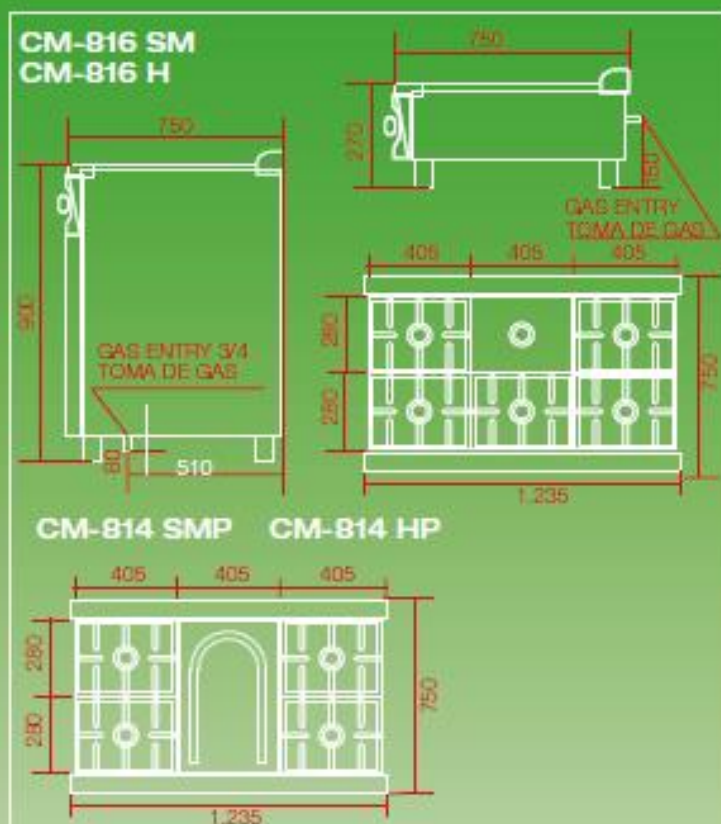
Construction in stainless steel.

Superior burner (pipe type) with high calorific yield, coupled to a security device and micro-pilot light.

Easily removable oven guides for easy cleaning.

Oven with piezo ignition.

Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



En los modelos SMP, EP y HP: Dimensiones útiles de plancha 40,5 x 57 cm (23 dm²)

In the models SMP, EP and HP: Useable griddle area 40,5 x 57 cm (23 dm²)



CM-814 SMP

modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-814 SMP			1235 X 750 X 270	23.000	26,65	120	4+plancha 4+griddle	2470 €
CM-814 EP	2 estantes 2 shelves		1235 X 750 X 900	23.000	26,65	140	4+plancha 4+griddle	2780 €
CM-814 HP	horno oven	540 X 600 X 325	1235 x 750 x 900	28.900	33,50	205	4+plancha 4+griddle	3445 €

CM-814 EP

SERIE
750



CM-814 HP



Aparatos homologados según normativa CE

SERIE 750

COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.

Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

750 SERIES

INDUSTRIAL COOKERS

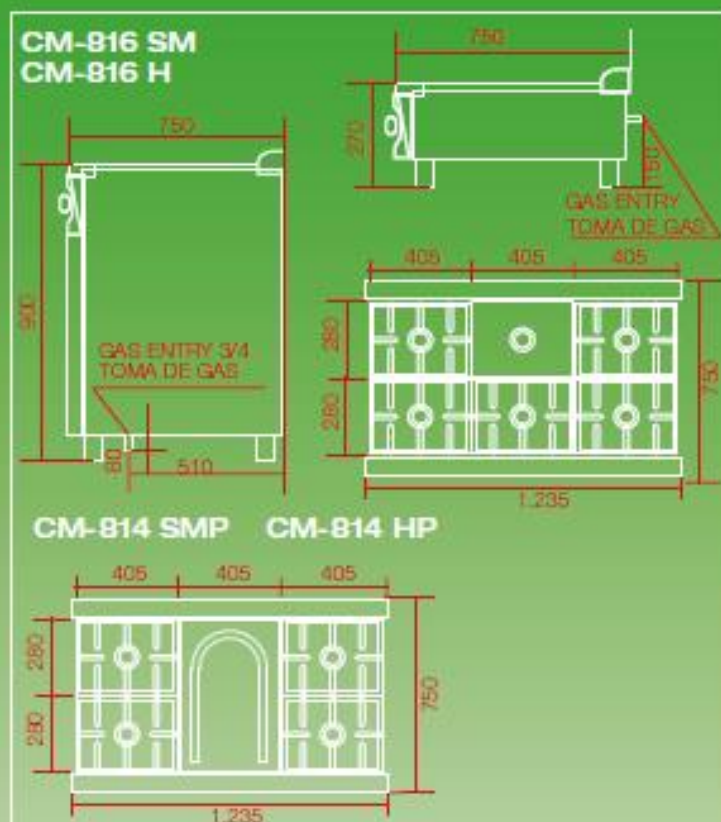
Construction in stainless steel.

Superior burner (pipe type) with high calorific yield, coupled to a security device and micro-pilot light.

Easily removable oven guides for easy cleaning.

Oven with piezo ignition.

Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



En los modelos SMP, EP y HP: Dimensiones útiles de plancha 40,5 x 57 cm (23 dm²)

In the models SMP, EP and HP: Useable griddle area 40,5 x 57 cm (23 dm²)



CM-816 SM

modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-816 SM			1235 X 750 X 270	25.000	29	120	6	2265 €
CM-816 E	2 estantes 2 shelves		1235 X 750 X 900	25.000	29	140	6	2585 €
CM-816 H	horno oven	540 X 600 X 325	1235 x 750 x 900	30.900	35,85	205	6	3245 €

SERIE
750



CM-816 E



CM-816 H



SERIE 750

COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores (tipo pipe) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.

Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

750 SERIES

INDUSTRIAL COOKERS

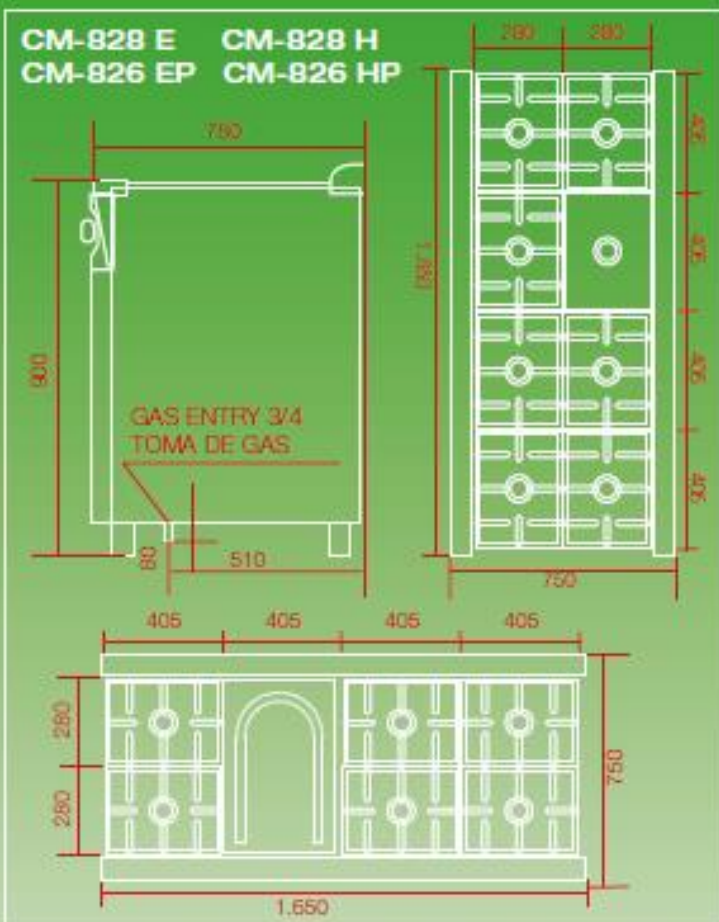
Construction in stainless steel.

Superior burner (pipe type) with high calorific yield, coupled to a security device and micro-pilot light.

Easily removable oven guides for easy cleaning.

Oven with piezo ignition.

Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



En los modelos SMP, EP y HP: Dimensiones útiles de plancha 40,5 x 57 cm (23 dm²)
In the models SMP, EP and HP: Useable griddle area 40,5 x 57 cm (23 dm²)

CM-828 E



CM-826 EP



modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-828 E	2 estantes 2 shelves		1650 X 750 X 900	34.100	39,60	198	8	4460 €
CM-828 H	2 hornos 2 ovens	540 X 600 X 325	1650 X 750 X 900	45.900	53,30	375	8	5790 €
CM-826 EP	2 estantes 2 shelves		1650 x 750 x 900	61.500	35,65	198	6 + plancha 6 + griddle	4685 €
CM-826 HP	2 hornos 2 ovens	540 X 600 X 325	1650 x 750 x 900	43.300	50,25	375	6 + plancha 6 + griddle	6020 €

CM-826 HP

SERIE
750



CM-828 H



Aparatos homologados según normativa CE

PAG.
25

FRY-TOP

SERIE 750

FRY-TOP

Placas de 15 mm. de espesor (lisa, ranurada, mixta y cromo duro).

Cajón recolector de grasa, de grandes dimensiones.

Quemadores tubulares regulados por válvulas de 75° Ca 315° C.

Encendido a través de pieza eléctrica.

750 SERIES

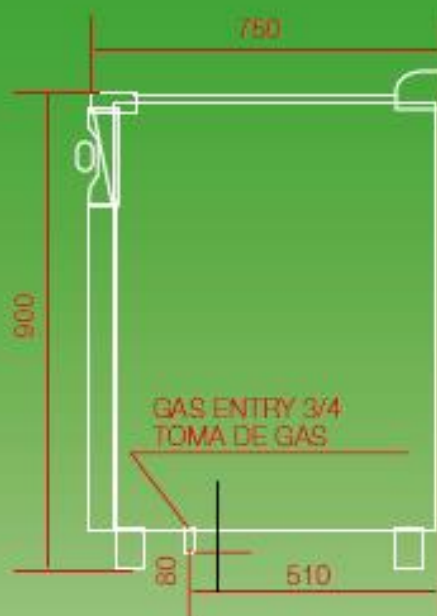
FRY-TOP

Plate of 15 mm. (smooth, grooved, combined and hard chrome).

Grease collector drawer large dimension.

Tubular burners controlled witch valve of 75° C and 315° C.

Piezoelectric ignition.



F-400
F-400 CD



F-400 R
F-400 R CD



F-800
F-800 CD



F-800 R
F-800 R CD



F-800 1/2 R
F-800 1/2 R CD



F-400 SM



F-800 SM



F-400 R



F-800 R

modelo model	dm²	acabado plancha iron finish	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	P.V.
F-400 SM	23	rectificado rectified	400 X 750 X 270	5.900	6,85	65	1100 €
F-400 CD SM	23	cromo duro hard chrome	400 X 750 X 270	5.900	6,85	65	1435 €
F-400 R SM	23	ranurado slotted	400 X 750 X 270	5.900	6,85	65	1360 €
F-400 R CD SM	23	ranurado cromo slotted chrome	400 X 750 X 270	5.900	6,85	65	1690 €
F-800 SM	46	rectificado rectified	800 X 750 X 270	11.800	13,70	105	1425 €
F-800 CD SM	46	cromo duro hard chrome	800 X 750 X 270	11.800	13,70	105	1895 €
F-800 R SM	46	ranurado slotted	800 X 750 X 270	11.800	13,70	105	2040 €
F-800 R CD SM	46	ranurado cromo slotted chrome	800 X 750 X 270	11.800	13,70	105	2870 €
F-800 1/2 R SM	46	liso - ranurado smooth - slotted	800 X 750 X 270	11.800	13,70	105	2010 €
F-800 1/2 R CD SM	46	liso - cromo ranurado smooth - chrome slotted	800 X 750 X 270	11.800	13,70	105	2830 €



F-400



F-800 CD



F-400 R



F-800 R

modelo model	dm²	acabado plancha iron finish	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	P.V.
F-400	23	rectificado rectified	400 X 750 X 900	5.900	6,85	80	1290 €
F-400 CD	23	cromo duro hard chrome	400 X 750 X 900	5.900	6,85	80	1600 €
F-400 R	23	ranurado slotted	400 X 750 X 900	5.900	6,85	80	1545 €
F-400 R CD	23	ranurado cromo slotted chrome	400 X 750 X 900	5.900	6,85	80	2010 €
F-800	46	rectificado rectified	800 X 750 X 900	11.800	13,70	125	1680 €
F-800 CD	46	cromo duro hard chrome	800 X 750 X 900	11.800	13,70	125	2170 €
F-800 R	46	ranurado slotted	800 X 750 X 900	11.800	13,70	125	2250 €
F-800 R CD	46	ranurado cromo slotted chrome	800 X 750 X 900	11.800	13,70	125	3090 €
F-800 1/2 R	46	liso - ranurado smooth - slotted	800 X 750 X 900	11.800	13,70	125	2230 €
F-800 1/2 R CD	46	liso - cromo ranurado smooth - chrome slotted	800 X 750 X 900	11.800	13,70	125	3020 €

SERIE 750

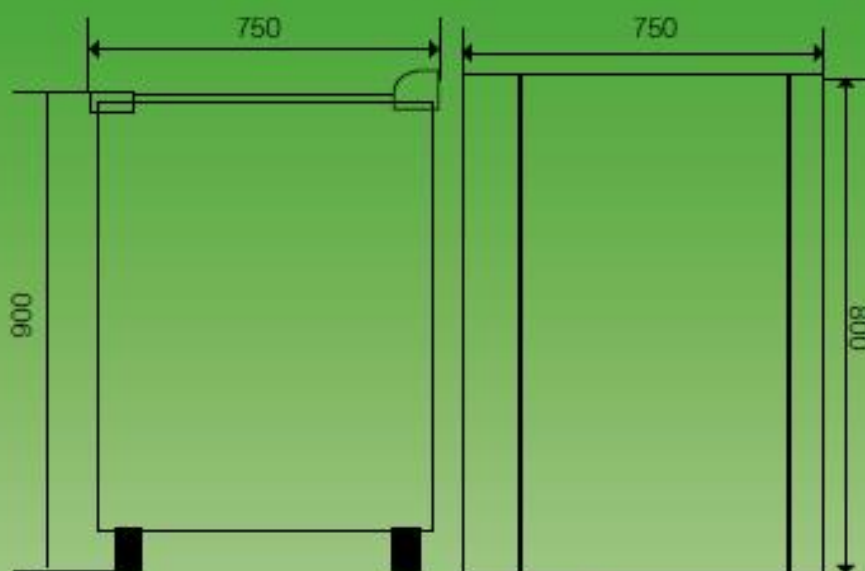
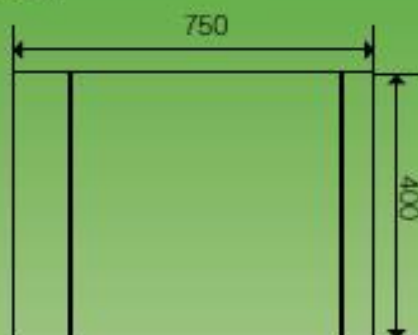
ELEMENTOS NEUTROS

Construcción en acero inoxidable de elevado espesor que aporta una robustez excelente.

750 SERIES

NEUTRAL UNITS

Construction in stainless steel provide remarkable strength.



EN-400 S. 750



EN-800 S. 750



EN-400 S. 750 SM



EN-800 S. 750 SM

modelo model	medidas exteriores external dimensions	Kg.	P.V.
EN-400 S.750 SM	400 X 750 X 270	34	445 €
EN-400 S.750	400 X 750 X 900	40	475 €
EN-800 S.750 SM	800 X 750 X 270	50	560 €
EN-800 S.750	800 X 750 X 900	57	570 €



BAÑOS MARÍA

SERIE 750

BAÑO MARÍA (a gas y eléctricos)
Construcción de acero inoxidable.

Los modelos de calentamiento mediante gas utilizan un quemador controlado por una válvula termostática de 30° C a 110° C con termopar de seguridad y encendido.

En los modelos eléctricos el calentamiento está garantizado por resistencias de 1.200 W.

Cubetas gastronorm no incluidas de profundidad máxima 150 mm.

750 SERIES

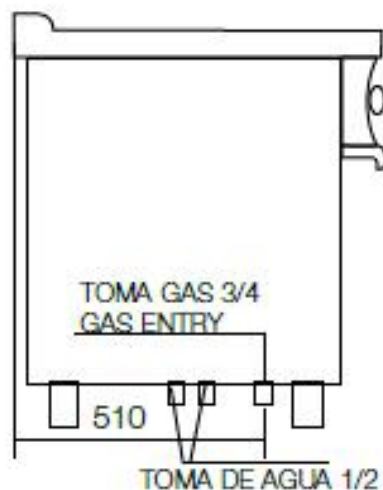
BAIN MARIE (gas and electric)

Construction in stainless steel

The models with gas heating uses a burner controlled by a thermostat valve of 30° C and 110° C with safety thermocouple and piezo electric ignition

In electric models, heating is guaranteed by a heating element of 1.200 W

Without gastronorm containers with a depth of up to 150 mm.



1/1	1/1	1/2	1/2
		1/2	1/2
1/3	1/3	1/2	1/2
2/3	2/3	1/4	1/4
1/3	1/2		1/2
2/3	1/4	1/4	1/2



BM-400 S.750



BM-800 S.750

modelo model	dm²	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	p.v.
BM-400 S. 750 SM	23	400 X 750 X 270	2.100	2,40	38	1200 €
BM-400 S. 750	23	400 X 750 X 900	2.100	2,40	45	1375 €
BM-800 S. 750 SM	52	800 X 750 X 270	2.100	2,40	48	1490 €
BM-800 S. 750	52	800 X 750 X 900	2.100	2,40	65	1735 €



SERIE 900



cocinas

SERIE
900



industriales a gas

SERIE 900

SERIE 900

COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.

Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

900 SERIES

INDUSTRIAL COOKERS

Construction in stainless steel.

Superior burner (pipe type) with high calorific yield, coupled to a security device and micro-pilot light.

Easily removable oven guides for easy cleaning.

Oven with pieza ignition.

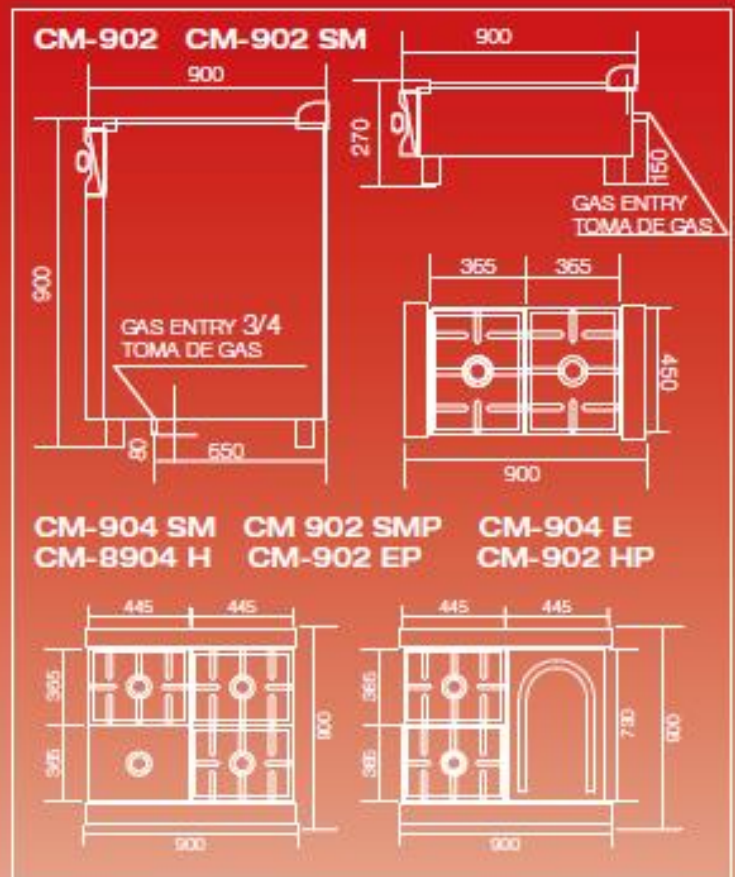
Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



CM-902 E



CM-902 SMP



CM-904 SM CM 902 SMP CM-904 E
CM-8904 H CM-902 EP CM-902 HP

En los modelos SMP, EP y HP: Dimensiones útiles de plancha 44,5 x 72 cm (32 dm²)
In the models SMP, EP and HP: Useable griddle area 44,5 x 57 cm (32 dm²)

modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal	Kw	Kg	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-902 SM			450 X 900 X 270	10.900	12,60	65	2	1080 €
CM-902 E	2 estantes 2 shelves		450 X 900 X 900	10.900	12,60	75	2	1340 €
CM-902 SMP			900 x 900 x 270	17.800	20,60	105	2 + plancha 2 + griddle	2235 €
CM-902 EP	2 estantes 2 shelves		900 x 900 x 900	17.800	20,60	115	2 + plancha 2 + griddle	2375 €
CM-902 HP	horno oven	660 X 770 X 325	900 x 900 x 900	24.600	28.60	220	2 + plancha 2 + griddle	3410 €

**SERIE
900**



CM-902 HP



CM-902 SM



CM-902 EP



SERIE 900

COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido (tipo valva).

Gulas del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

Novedad: Hornos con encendido piezoeléctrico.

Novedad: Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

900 SERIES

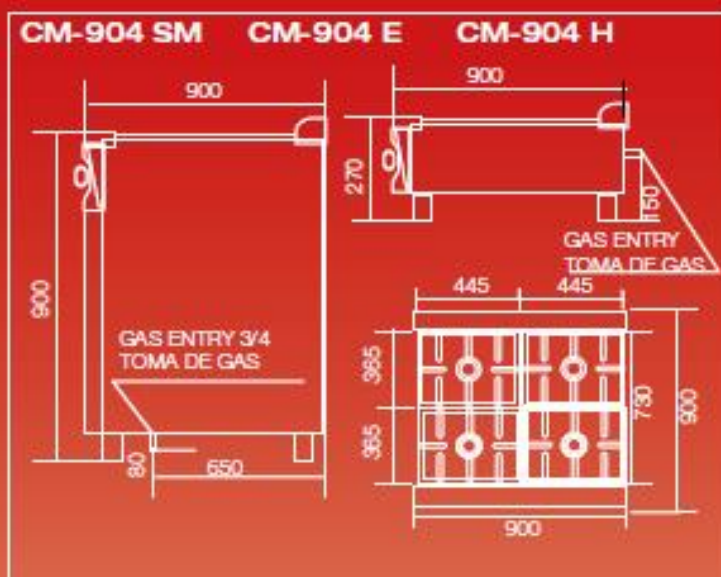
INDUSTRIAL COOKERS

Construction in stainless steel.

Superior burner (pipe type) with high calorific yield, coupled to a security device and micro-pilot light (sheath type). Easily removable oven guides for easy cleaning.

New: Oven with piezo ignition.

New: Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



En los modelos SMP, EP y HP: Dimensiones útiles de plancha 44,5 x 72 cm (32 dm²)
In the models SMP, EP and HP: Useable griddle area: 44,5 x 72 cm (32 dm²)



modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-904 SM			900 X 900 X 270	19.500	22,50	105	4	1645 €
CM-904 E	2 estantes 2 shelves		900 x 900 x 900	19.500	22,50	115	4	2055 €
CM-904 H	horno oven	660 x 770 x 325	900 x 900 x 900	26.300	30.50	220	4	3205 €

CM-904 E

SERIE
900



CM-904 H



SERIE 900

COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.

Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

900 SERIES

INDUSTRIAL COOKERS

Construction in stainless steel.

Superior burner (pipe type) with high calorific yield, coupled to a security device and micro-pilot light.

Easily removable oven guides for easy cleaning.

Oven with piezo ignition.

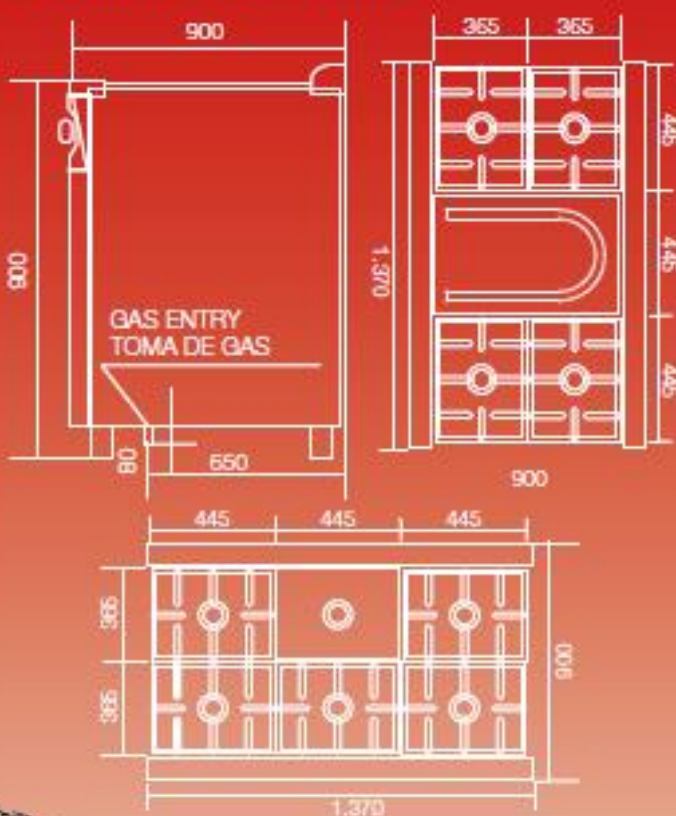
Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).

CM-916 E

CM-916 H

CM-914 EP

CM-914 HP



CM-916 E



En los modelos SMP, EP y HP: Dimensiones útiles de plancha 44,5 x 72 cm (32 dm²)
In the models SMP, EP and HP: Useable griddle area 44,5 x 72 cm (32 dm²)

modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-916 E	2 estantes 2 shelves		1370 X 900 X 900	30.800	35,80	190	6	2855 €
CM-916 H	horno oven	660 x 770 x 325	1370 x 900 x 900	37.700	43,80	285	6	4185 €
CM-914 EP	2 estantes 2 shelves		1370 x 900 x 900	29.200	33,90	190	4 + plancha 4 + griddle	3100 €
CM-914 HP	horno oven	660 x 770 x 325	1370 x 900 x 900	36.100	41,90	285	4 + plancha 4 + griddle	4420 €

CM-914 HP



**SERIE
900**



CM-916 H



CM-914 EP



SERIE 900

COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.

Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

900 SERIES

INDUSTRIAL COOKERS

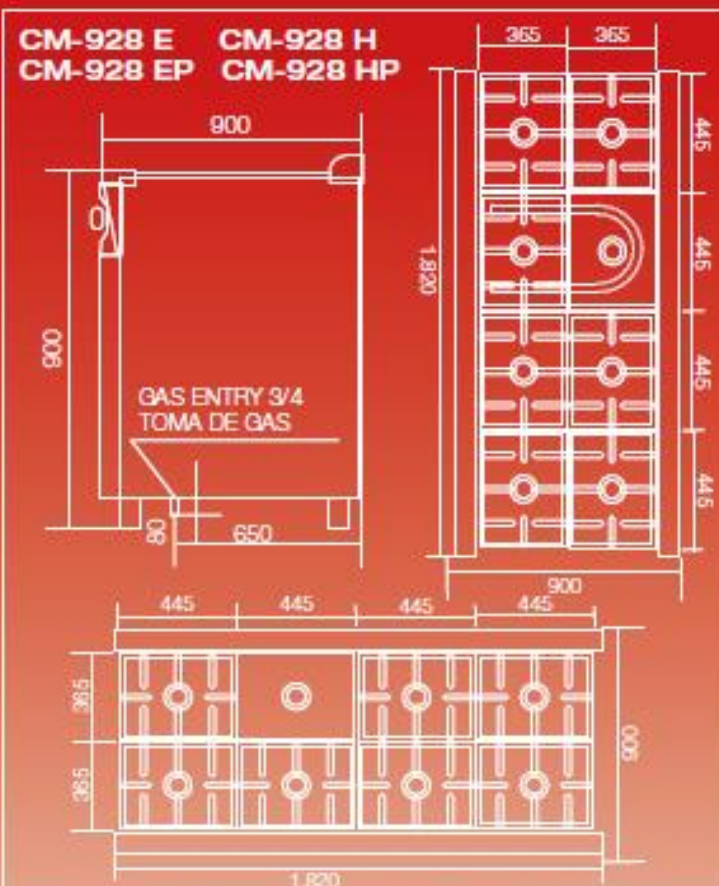
Construction in stainless steel.

Superior burner (pipe type) with high calorific yield, coupled to a security device and micro-pilot light.

Easily removable oven guides for easy cleaning.

Oven with piezo ignition.

Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



CM-928 E

En los modelos SMP, EP y HP: Dimensiones útiles de plancha 44,5 x 72 cm (32 dm²)
In the models SMP, EP and HP: Useable griddle area 44,5 x 72 cm (32 dm²)



modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-928 E	2 estantes 2 shelves		1820 X 900 X 900	38.700	45,00	240	8	4490 €
CM-928 H	2 hornos 2 ovens	660 x 770 x 325	1820 x 900 x 900	52.500	61,00	420	8	5795 €
CM-926 EP	2 estantes 2 shelves		1820 x 900 x 900	37.500	43,80	240	6 + plancha 6 + griddle	4735 €
CM-926 HP	2 hornos 2 ovens	660 x 770 x 325	1820 x 900 x 900	51.500	59,80	420	6 + plancha 6 + griddle	6020 €

CM-928 H

**SERIE
900**



CM-926 HP



CM-926 EP



Aparatos homologados según normativa CE

SERIE 900

FRY-TOP

Placas de 15 mm. de espesor (lisa, ranurada, mixta y cromo duro).

Cajón recolector de grasa, de grandes dimensiones.

Quemadores tubulares regulados por válvulas de 75° Ca 315° C.

Encendido a través de pieza eléctrica.

900 SERIES

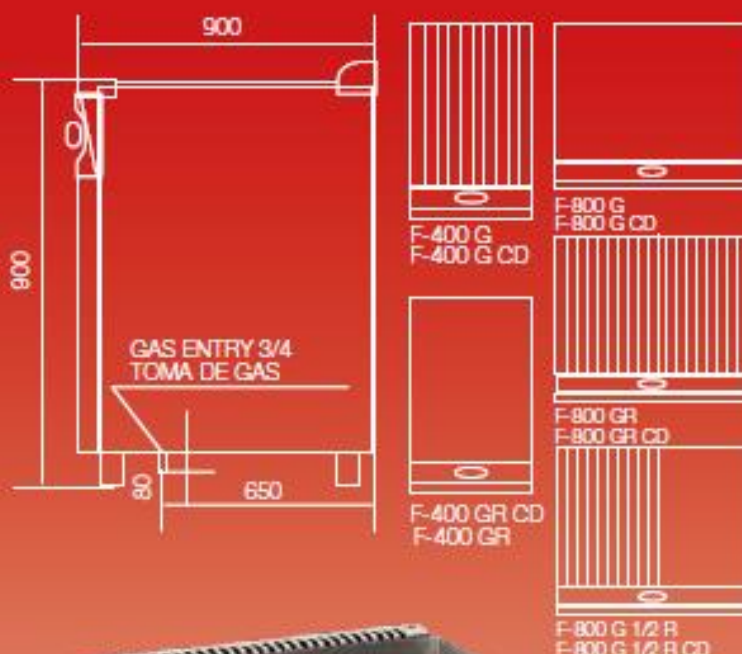
FRY-TOP

Plate of 15 mm. (smooth, grooved, combined and hard chrome).

Grease collector drawer large dimension.

Tubular burners controlled witch valve of 75° C and 315° C.

Piezoelectric Ignition.



F-400 G CD SM



F-800 G CD SM



F-400 GR CD SM



F-800 GR CD SM

modelo model	dm²	acabado plancha iron finish	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	P.V.
F-400 G SM	29	rectificado rectified	400 X 900 X 270	6.900	8	75	1535 €
F-400 G CD SM	29	cromo duro hard chrome	400 x 900 x 270	6.900	8	75	1980 €
F-400 G R SM	29	ranurado slotted	400 x 900 x 270	6.900	8	75	1715 €
F-400 G R CD SM	29	ranurado cromo slotted chrome	400 x 900 x 270	6.900	8	75	2160 €
F-800 G SM	58	rectificado rectified	800 x 900 x 270	13.800	16	115	2250 €
F-800 G CD SM	58	cromo duro hard chrome	800 x 900 x 270	13.800	16	115	3050 €
F-800 G R SM	58	ranurado slotted	800 x 900 x 270	13.800	16	115	2260 €
F-800 G R CD SM	58	ranurado cromo slotted chrome	800 x 900 x 270	13.800	16	115	3465 €
F-800 G 1/2 R SM	58	liso - ranurado smooth- slotted	800 x 900 x 270	13.800	16	115	1960 €
F-800 G 1/2 CD SM	58	liso - cromo ranurado smooth - chrome slotted	800 x 900 x 270	13.800	16	115	3195 €

FRY-TOP

SERIE
900



F-400 GR CD



F-400 G CD



F-800 G CD



F-800 GR CD

modelo model	dm ²	acabado plancha iron finish	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	P.V.
F-400 G	29	rectificado rectified	400 X 900 X 900	6.900	8	95	1675 €
F-400 G CD	29	cromo duro hard chrome	400 x 900 x 900	6.900	8	95	2120 €
F-400 G R	29	ranurado slotted	400 x 900 x 900	6.900	8	95	1820 €
F-400 G R CD	29	ranurado cromo slotted chrome	400 x 900 x 900	6.900	8	95	2265 €
F-800 G	58	rectificado rectified	800 x 900 x 900	13.800	16	135	2460 €
F-800 G CD	58	cromo duro hard chrome	800 x 900 x 900	13.800	16	135	3390 €
F-800 G R	58	ranurado slotted	800 x 900 x 900	13.800	16	135	2475 €
F-800 G R CD	58	ranurado cromo slotted chrome	800 x 900 x 900	13.800	16	135	3565 €
F-800 G 1/2 R	58	liso - ranurado smooth - slotted	800 x 900 x 900	13.800	16	135	2060 €
F-800 G 1/2 CD	58	liso - cromo ranurado smooth - chrome slotted	800 x 900 x 900	13.800	16	135	3515 €



ELEMENTOS NEUTROS

SERIE 900

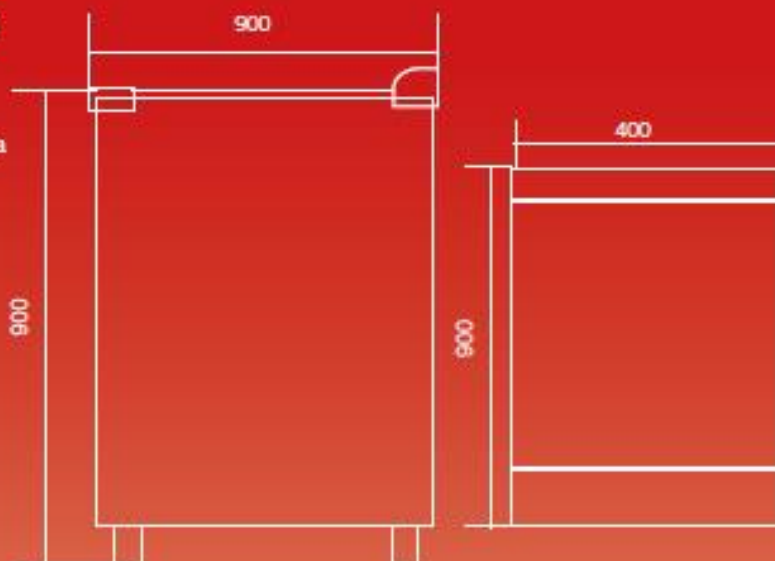
ELEMENTOS NEUTROS

Construcción en acero inoxidable de elevado espesor que aporta una robustez excelente

900 SERIES

NEUTRAL UNITS

Construction in stainless steel provide remarkable strength



EN-400 S. 900



EN-800 S. 900



EN-400 S. 900 SM



EN-800 S. 900 SM

modelo model	medidas exteriores external dimensions	Kg.	P.V.
EN-400 S.900 SM	400 X 900 X 270	29	735 €
EN-800 S.900 SM	800 X 900 X 270	55	930 €
EN-400 S.900	400 X 900 X 900	45	985 €
EN-800 S.900	800 X 900 X 900	65	1135 €

BAÑO MARÍA

SERIE 900

BAÑO MARÍA (a gas y eléctricos)

Construcción de acero inoxidable.

Los modelos de calentamiento mediante gas utilizan un quemador controlado por una válvula termostática de 30° Ca 110° C con termopar de seguridad y encendido. En los modelos eléctricos el calentamiento está garantizado por resistencias de 1.200 W.

Cubetas gastronorm no incluidas de profundidad máxima 150 mm.

900 SERIES

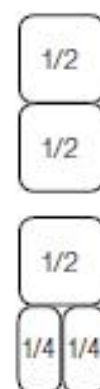
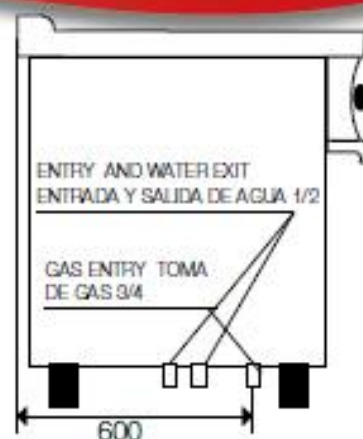
BAIN MARIE (gas and electric)

Construction in stainless steel

The models with gas heating uses a burner controlled by a thermostat valve of 30° C and 110° C with safety thermocouple and pieza electric ignition

In electric models, heating is guaranteed by a heating element of 1.200 W

Without gastronorm containers with a depth of up to 150 mm.



BM-400 S.900



BM-800 S.900



BM-400 S.900 SM



BM-800 S.900 SM

modelo model	dm²	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	P.V.
BM-400 S.900 SM	34	400 X 900 X 270	2.100	2,40	34	1305 €
BM-800 S.900 SM	67	800 X 900 X 270	2.100	2,40	67	1825 €
BM-400 S.900	34	400 X 900 X 900	2.100	2,40	34	1465 €
BM-800 S.900	67	800 X 900 X 900	2.100	2,40	67	1990 €



cocinas industriales

SE

SERIE
CENTRAL



les a gas

SERIE CENTRAL



Aparatos homologados según normativa CE

PAG.
45

SERIE CENTRAL

COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.

Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

CENTRAL SERIES

INDUSTRIAL COOKERS

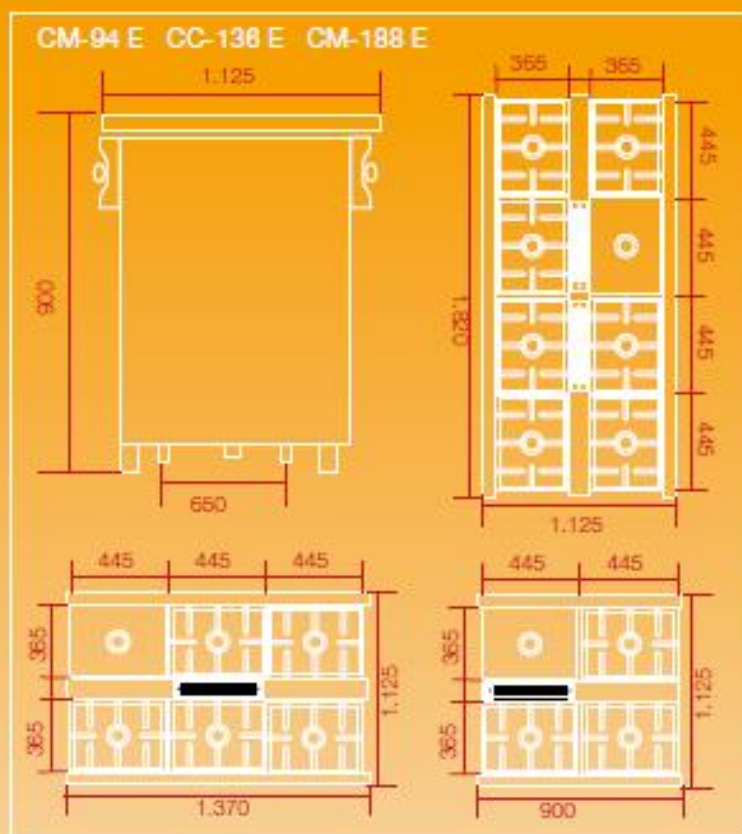
Construction in stainless steel.

Superior burner (pipe type) with high calorific yield, coupled to a security device and micro-pilot light.

Easily removable oven guides for easy cleaning.

Oven with piezo ignition.

Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



CC-136 E



modelo model		medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CC-94 E	2 estantes 2 shelves	900 X 1125 X 900	21.700	25,20	140	4	3455 €
CC-136 E	2 estantes 2 shelves	1370 X 1125 X 900	30.800	35,80	180	6	4345 €
CC-188 E	2 estantes 2 shelves	1820 X 1125 X 900	38.700	45,00	250	8	4750 €

CC-94 E



CC-188 E



SERIE CENTRAL

COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.

Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

CENTRAL SERIES

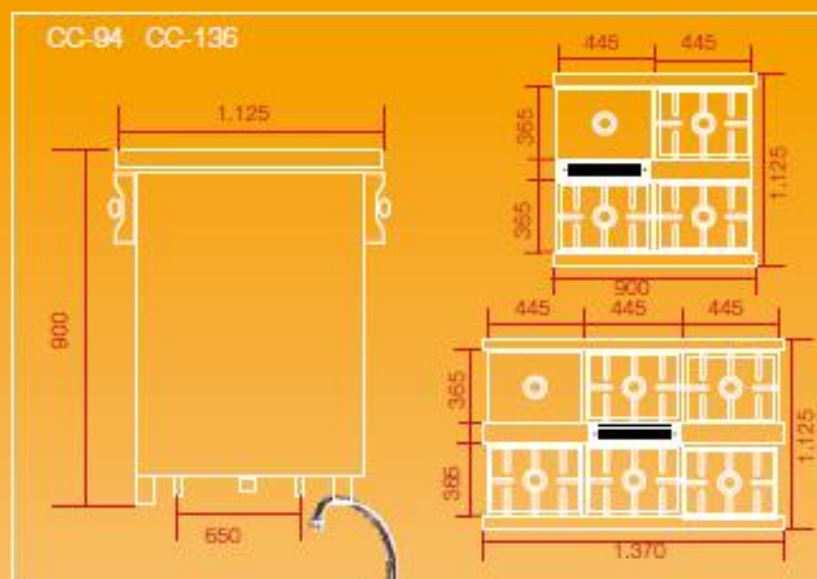
INDUSTRIAL COOKERS

Construction in stainless steel.

Superior burner (pipe type) with high calorific yield, coupled to a security device and micro-pilot light. Easily removable oven guides for easy cleaning.

Oven with piezo ignition.

Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



CC-94



modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CC-94	horno pesante communicating oven	660 x 950 x 325	900 X 1125 X 900	28.600	33,20	250	4	4215 €
CC-136	horno pesante communicating oven	660 x 950 x 325	1360 X 1125 X 900	37.700	43,80	370	6	5360 €

CC-136



SERIE CENTRAL

COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.

Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

CENTRAL SERIES

INDUSTRIAL COOKERS

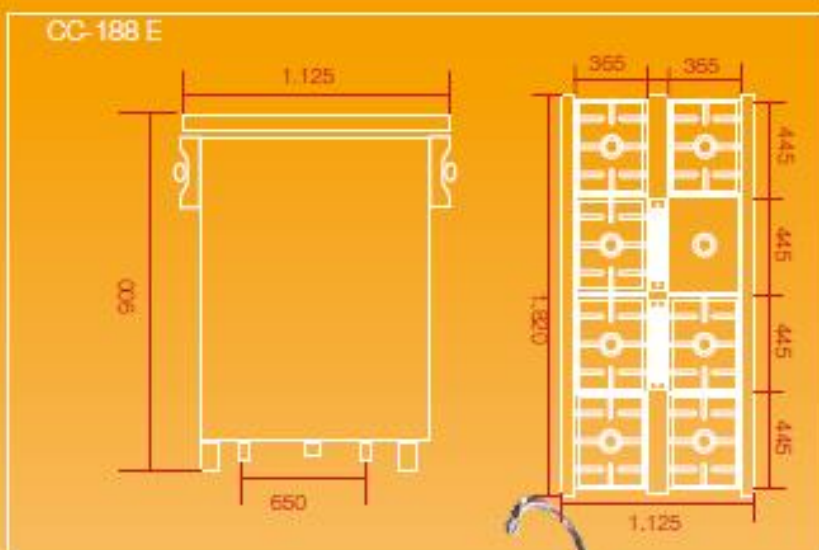
Construction in stainless steel.

Superior burner (pipe type) with high calorific yield.

coupled to a security device and micro-pilot light. Easily removable oven guides for easy cleaning.

Oven with piezo ignition.

Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



CC-188



modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CC-188	horno pasante communicating oven	660 x 950 x 325	1820 X 1125 X 900	52.500	61,00	480	8	6800 €

FRY-TOP

SERIE
CENTRAL



SERIE CENTRAL

FRY-TOP

Placas de 15 mm. de espesor (lisa, ranurada, mixta y cromo duro)

Cajón recolector de grasa, de grandes dimensiones

Quemadores tubulares regulados por válvulas de 75° e a 315° e

Encendido a través de pieza eléctrica

CENTRAL SERIES

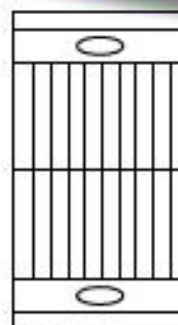
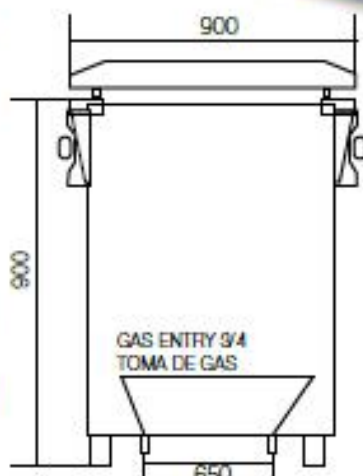
FRY-TOP

Plate of 15 mm. (smooth, grooved, combined and hard chrome)

Grease collector drawer large dimension

Tubular burners controlled witch valve of 75° C and 315° C

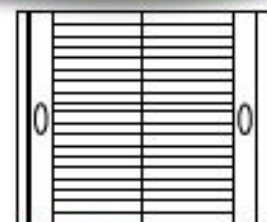
Piezoelectric ignition



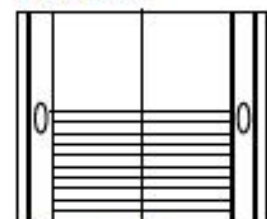
F-400 C R
F-400 C R CD



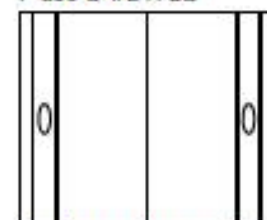
F-400 C
F-400 C CD



F-800 CR
F-800 CR CD



F-800 C 1/2 R
F-800 C 1/2 R CD



F-800 C F-800 C CD



F-400 C

F-800 C 1/2 R

modelo model	dm²	acabado plancha iron finish	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	P.V.
F-400 C	18 X 2	rectificado rectified	400 X 1125 X 900	6.500	7,50	110	1835 €
F-400 C CD	18 X 2	cromo duro hard chrome	400 x 1125 x 900	6.500	7,50	110	2575 €
F-400 C R	18 X 2	ranurado slotted	400 x 1125 x 900	6.500	7,50	110	1960 €
F-400 C R CD	18 X 2	ranurado cromo slotted chrome	400 x 1125 x 900	6.500	7,50	110	3280 €
F-800 C	36 X 2	rectificado rectified	800 x 1125 x 900	13.000	15,00	165	3380 €
F-800 C CD	36 X 2	cromo duro hard chrome	800 x 1125 x 900	13.000	15,00	165	4015 €
F-800 C R	36 X 2	ranurado slotted	800 x 1125 x 900	13.000	15,00	165	3515 €
F-800 C R CD	36 X 2	ranurado cromo slotted chrome	800 x 1125 x 900	13.000	15,00	165	4145 €
F-800 C 1/2 R	36 X 2	liso - ranurado smooth - slotted	800 x 1125 x 900	13.000	15,00	165	3480 €
F-800 C 1/2 R CD	36 X 2	liso - cromo ranurado smooth - chrome slotted	800 x 1125 x 900	13.000	15,00	165	4020 €



ELEMENTOS NEUTROS

SERIE CENTRAL

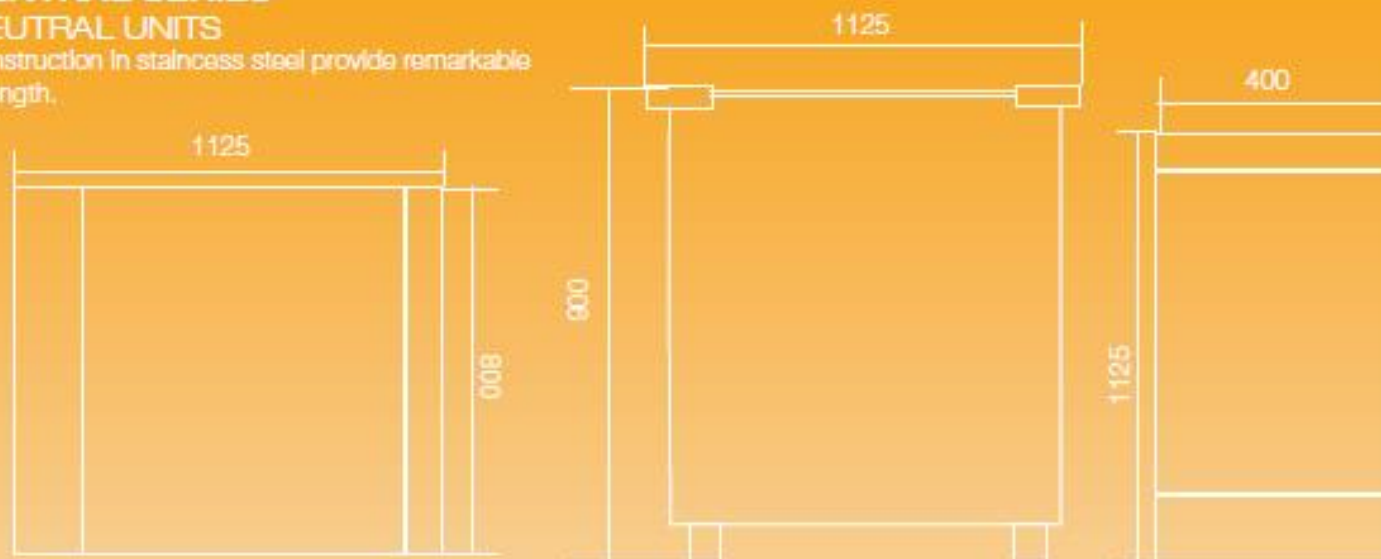
ELEMENTOS NEUTROS

Construcción en acero inoxidable de elevado espesor que aporta una robustez excelente.

CENTRAL SERIES

NEUTRAL UNITS

Construction in stainless steel provide remarkable strength.



EN-400 S. CENTRAL



EN-800 S. CENTRAL



modelo model	medidas exteriores external dimensions	Kg.	P.V.
EN-400 S.CENTRAL	400 X 1125 X 900	50	985 €
EN-800 S.CENTRAL	800 X 1125 X 900	70	1135 €

BAÑO MARÍA

SERIE CENTRAL

BAÑO MARÍA

(a gas y eléctricos)

Construcción de acero inoxidable.

Los modelos de calentamiento mediante gas utilizan un quemador controlado por una válvula termostática de 30° e a 110° e con termopar de seguridad y encendido.

En los modelos eléctricos el calentamiento está garantizado por resistencias de 1.200 W.

Cubetas gastronorm no incluidas de profundidad máxima 150 mm.

CENTRAL SERIES

BAIN MARIE

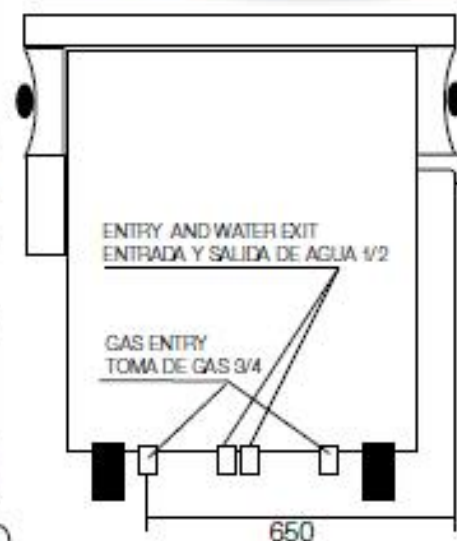
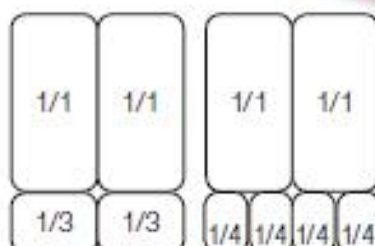
(gas and electric)

Construction in stainless steel.

The models with gas heating uses a burner controlled by a thermostat valve of 30° e and 110° C with safety thermocouple and pieza electric ignition.

In electric models, heating is guaranteed by a heating element of 1.200 W.

Without gastronorm containers with a depth of up to 150 mm.



BM-800 S. CENTRAL

BM-400 S. CENTRAL

modelo model	dm ²	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	P.V.
BM-400 S. central	38	400 X 1125 X 900	2.100	2,40	60	1660 €
BM-800 S. central	76	800 X 1125 X 900	2.100	2,40	75	2925 €

PLANCHAS A GAS



cocinas

PLANCHAS
MODULARES
A GAS



industriales a gas

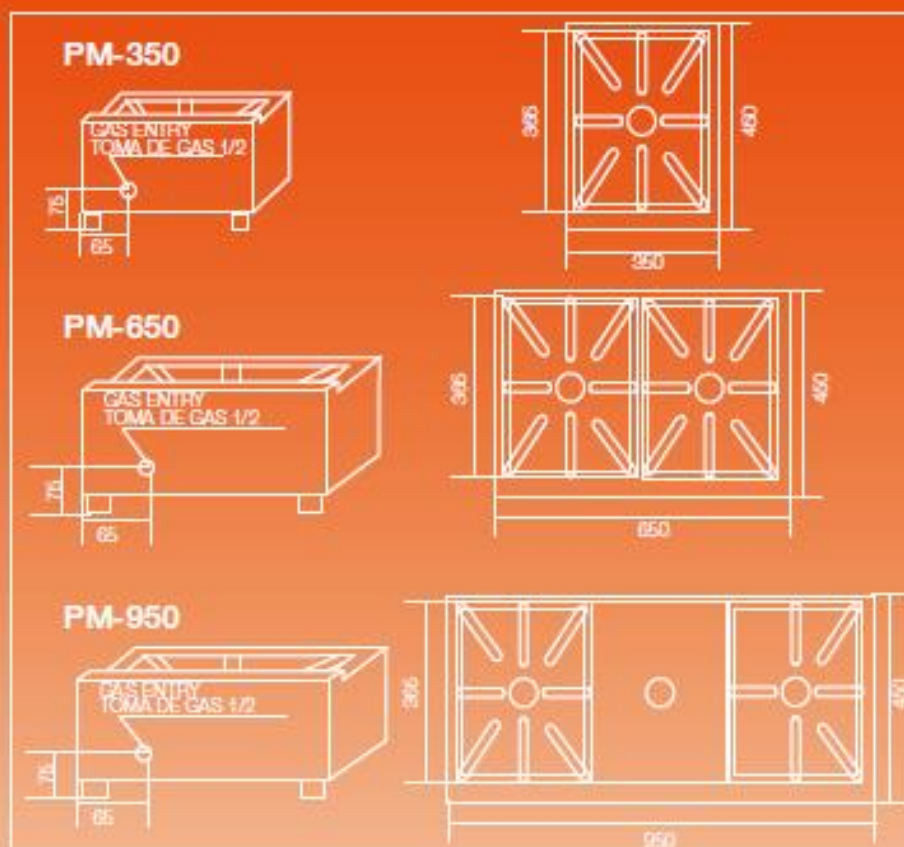
PLANCHAS

PLANCHAS MODULARES A GAS

Construcción en acero inoxidable.
Encimeras compuestas de fuegos abiertos con posibilidad de elección entre rejilla o plancha. Grifería con todos los elementos de seguridad según normativa CE.
Dotadas de bandejas superiores (bateras) e inferiores en acero.

GAS MODULAR PLATES

Construction in stainless steel.
Stoves composed of naked flame burners with the possibility of choosing grille or plate surface. Control knobs with all safety elements approved as per CE regulations.
Supplied with upper or lower, both in steel.



PM-950



PM-350

PM-650

modelo model	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	P.V.
PM-350	350 X 450 X 250	3.700	4,30	23	350 €
PM-650	650 X 450 X 250	7.400	8,60	32	800 €
PM-950	950 X 450 X 250	11.000	12,90	46	1025 €

PLANCHAS
MODULARES
A GAS



*planchas
industriales a gas*
PLANCHAS



Aparatos homologados según normativa CE

Serie Eco

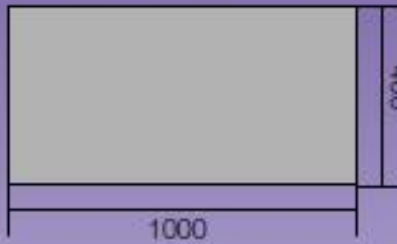
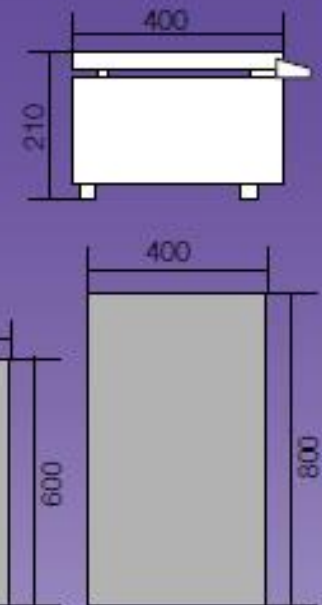
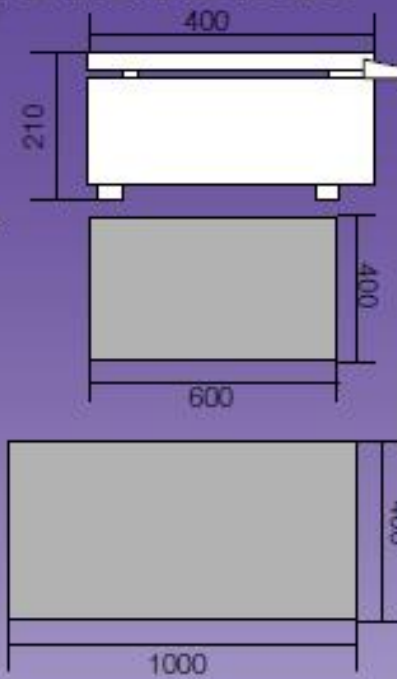
PLANCHAS A GAS

PLANCHAS A GAS

Construcción en acero inoxidable.
Quemadores tubulares en forma de herradura de gran potencia.
Válvulas de seguridad con regulación máximo/mínimo.
Termopar de seguridad.

GAS PLATES

Construction in stainless steel.
Horseshoe shaped high power tubular burners.
Security valves with maximum/minimum adjustment.
Thermopar security device.



PL-400 ECO A GAS



PL-600 ECO A GAS



PL-800 ECO A GAS



PL-1000 ECO A GAS

modelo model	medidas exteriores external dimensions	dm ²	Kw.	Kg.	P.V.
PL-400 ECO	400 X 400 X 210	16	4,40	15	275 €
PL-600 ECO	600 X 400 X 210	24	6,60	21	395 €
PL-800 ECO	800 X 400 X 210	32	8,80	27	485 €
PL-1000 ECO	1000 X 400 X 210	40	11,00	34	605 €

Serie Eco

PLANCHAS ELÉCTRICAS

PLANCHAS SOBREMESA SERIE ECO

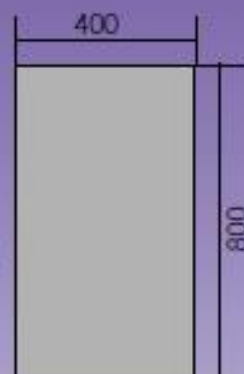
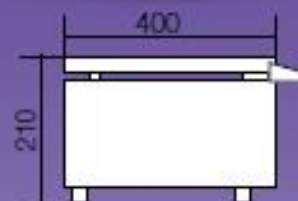
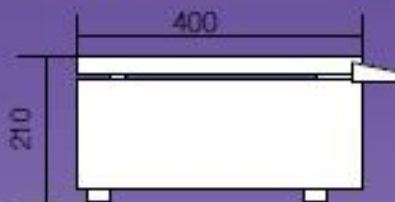


PLANCHAS ELÉCTRICAS

Construcción en acero inoxidable.
Recogegrasa frontal extraíble.
Calentamiento mediante resistencias
inoxidables, controladas por un termos-
tato de temperatura de 50° C a 320° C.

ELECTRIC PLATES

Construction in stainless steel.
Removable front grease trap.
Heating by means of stainless heating
element, controlled by a temperature
thermostat from 50° C to 320° C.



PL-400 ECO ELÉCTRICAS



PE-600 ECO ELÉCTRICAS



PL-800 ECO
ELÉCTRICAS



PL-1000 ECO ELÉCTRICAS

modelo model	medidas exteriores external dimensions	dm²	Kw.	Kg.	P.V.
PE-400 ECO	400 X 400 X 210	16	1,30	14	390 €
PE-600 ECO	600 X 400 X 210	24	2,60	20	465 €
PE-800 ECO	800 X 400 X 210	32	3,90	26	560 €
PE-1000 ECO	1000 X 400 X 210	40	4,10	33	775 €

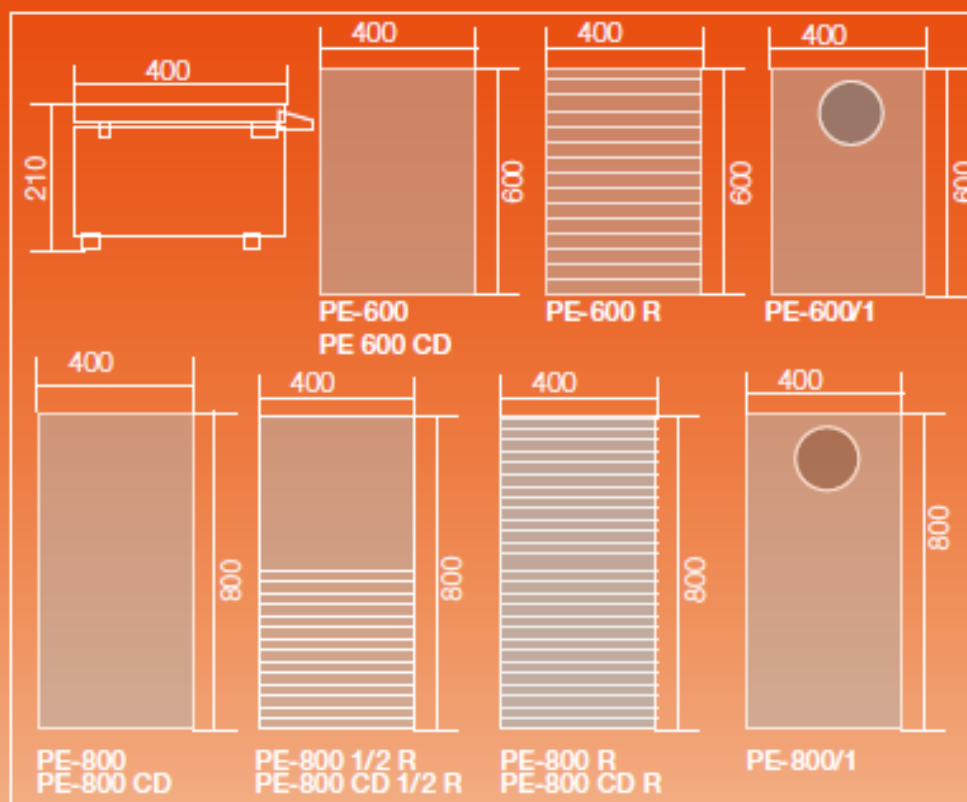


PLANCHAS ELÉCTRICAS

Construcción en acero inoxidable.
Recogegrasa frontal extraíble.
Calentamiento mediante resistencias
inoxidables, controladas por un termos-
tato de temperatura de 50° C a 320° C.

ELECTRIC PLATES

Construction in stainless steel.
Removable front grease trap.
Heating by means of stainless heating
element, controlled by a temperature
thermostat from 50° C to 320° C.



PE-600



PE-600 R

modelo model	acabado plancha Iron finish	medidas exteriores external dimensions	Dm²	Kw.	Kg.	P.V.
PE-600	rectificado rectified	600 X 400 X 210	24	3,90	32	705 €
PE-600 CD	cromo duro hard chrome	600 X 400 X 210	24	3,90	32	1240 €
PE-600 R	ranurado slotted	600 X 400 X 210	24	3,90	32	795 €
PE-600 R CD	ranurado cromo slotted chrome	600 X 400 X 210	24	3,90	32	1350 €
PE-600/1	rectificado rectified	600 X 400 X 210	18	4,10	34	795 €
PE-800	rectificado rectified	800 X 400 X 210	32	5,20	45	810 €
PE-800 CD	cromo duro hard chrome	800 X 400 X 210	32	5,20	45	1500 €
PE-800 1/2 R	liso - ranurado smooth - slotted	800 X 400 X 210	32	5,20	45	915 €
PE-800 1/2 R CD	liso - cromo ranurado smooth - chrome slotted	800 X 400 X 210	32	5,20	45	1385 €
PE-800 R	ranurado slotted	800 X 400 X 210	32	5,20	45	935 €
PE-800 R CD	ranurado cromo slotted chrome	800 X 400 X 210	32	5,20	45	1645 €
PE-800/1	rectificado rectified	800 X 400 X 210	26	5,40	47	950 €



PE-600 1



PE-800 1



PE-800



PE-800 1/2 R



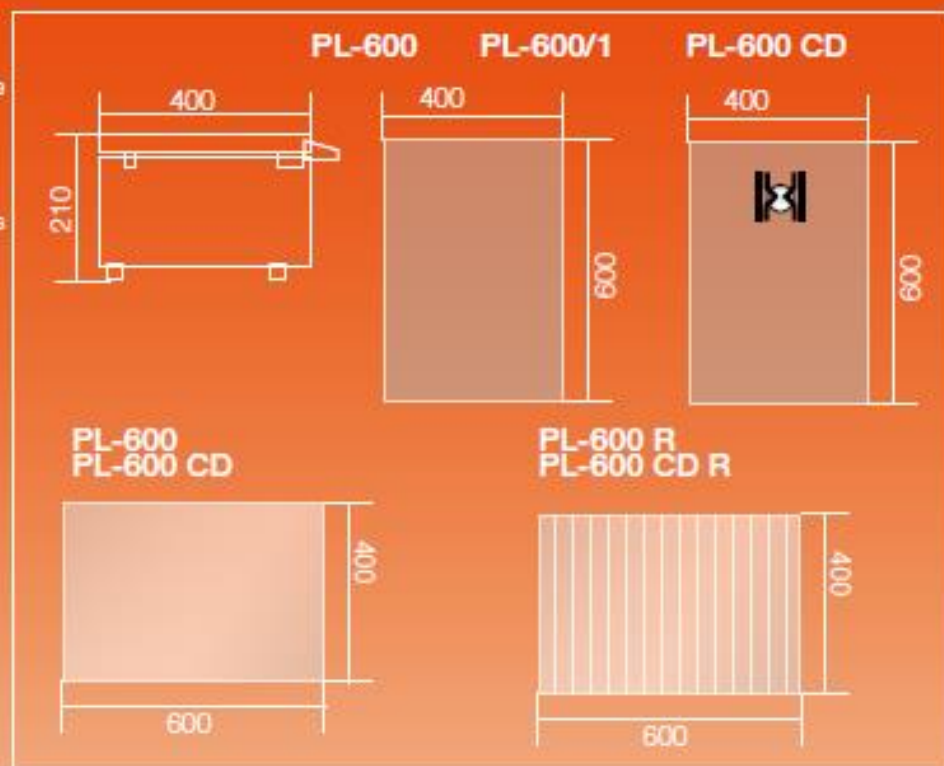
PE-800 R

PLANCHAS A GAS

Construcción en acero inoxidable.
 Quemadores tubulares en forma de herradura de gran potencia
 Válvulas de seguridad con regulación máximo/mínimo
 Termopar de seguridad
 Planchas de cromo duro: Reguladas por válvulas termostáticas de 75° C a 315° C

GAS PLATES

Construction in stainless steel
 Horseshoe shaped high power tubular burners
 Security valves with maximum/minimum adjustment
 Thermopar security device
 Hard chrome hot plates: Controlled with thermostatic valve of 75° C and 315° C



PL-600 CD



PL-600



PL-600 /1

modelo model	acabado plancha iron finish	medidas exteriores external dimensions	Dm²	Kw.	Kg.	P.V.
PL-600	rectificado rectified	600 X 400 X 210	24	6,60	32	605 €
PL-600 CD	cromo duro hard chrome	600 X 400 X 210	24	6,60	32	870 €
PL-600 R	ranurado slotted	600 X 400 X 210	24	6,60	32	755 €
PL-600 R CD	ranurado cromo slotted chrome	600 X 400 X 210	24	6,60	32	1230 €
PL-600/1	rectificado rectified	600 X 400 X 210	18	9,10	35	740 €

PLANCHAS A GAS

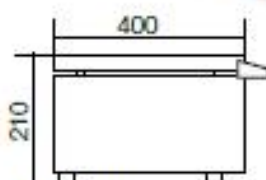


PLANCHAS A GAS

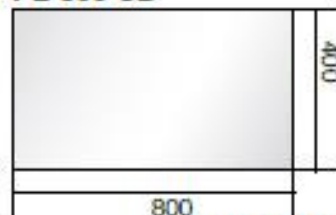
Construcción en acero inoxidable.
Quemadores tubulares en forma de herradura de gran potencia.
Válvulas de seguridad con regulación máximo/mínimo.
Termopar de seguridad.
Planchas de cromo duro: Reguladas por válvulas termostáticas de 75° C a 315° C.

GAS PLATES

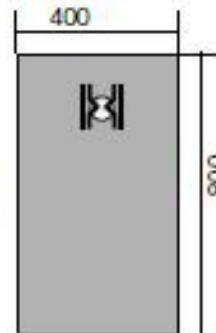
Construction in stainless steel.
Horseshoe shaped high power tubular burners.
Security valves with maximum/minimum adjustment.
Thermopar security device.
Hard chrome hot plates: Controlled with thermostatic valve of 75° C and 315° C.



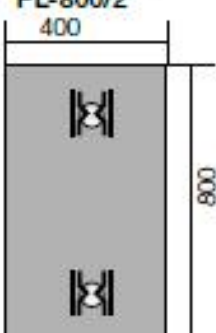
PL-800
PL-800 CD



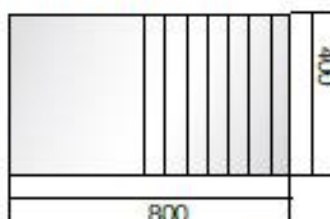
PL-800/1
400



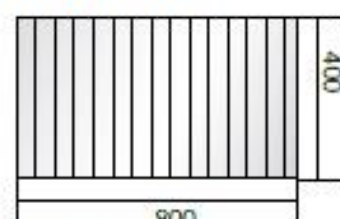
PL-800/2
400



PL-800 1/2 R
PL-800 CD 1/2 R



PL-800 R
PL-800 CD R



PL-800 CD



PL-800/1



PL-800 CD R



PL-800/2

modelo model	acabado plancha iron finish	medidas exteriores external dimensions	Dm²	Kw.	Kg.	P.V.
PL-800	rectificado rectified	800 X 400 X 210	32	8,80	45	710 €
PL-800 CD	cromo duro hard chrome	800 X 400 X 210	32	8,80	45	1080 €
PL-800 1/2 R	liso - ranurado smooth- slotted	800 X 400 X 210	32	8,80	45	865 €
PL-800 1/2 R CD	liso ranurado cromo smooth slotted chrome	800 X 400 X 210	32	8,80	45	1340 €
PL-800 R	ranurado slotted	800 X 400 X 210	32	8,80	45	875 €
PL-800 R CD	ranurado cromo slotted chrome	800 X 400 X 210	32	8,80	45	1545 €
PL-800/1	rectificado rectified	800 X 400 X 210	26	10,90	46	870 €
PL-800/2	rectificado rectified	800 X 400 X 210	18	13,00	48	965 €



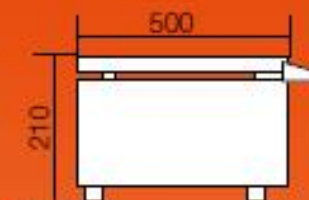
PLANCHAS A GAS

PLANCHAS A GAS

Construcción en acero inoxidable.
 Quemadores tubulares en forma de herradura de gran potencia.
 Válvulas de seguridad con regulación máximo/mínimo.
 Termopar de seguridad.
 Planchas de cromo duro: Reguladas por válvulas termostáticas de 75° Ca 315° C.

GAS PLATES

Construction in stainless steel.
 Horseshoe shaped high power tubular burners.
 Security valves with maximum/minimum adjustment.
 Thermopar security device.
 Hard chrome hot plates: Controlled with thermostatic valve of 75° C and 315° C.



PL-1000
PL-1000 CD

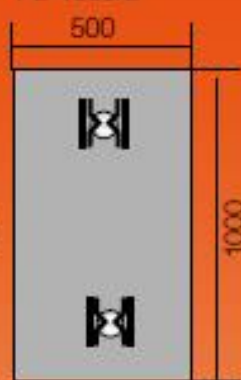


PL-1000 R
PL-1000 CD R

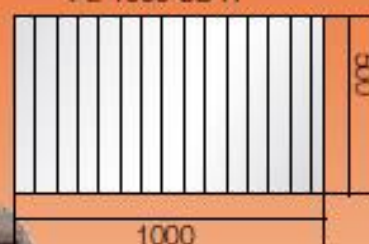
PL-1000/1



PL-1000/2



PL-1000 1/2 R
PL-1000 CD 1/2 R



PL-1000 CD



PL-1000/2



PL-1000/1

modelo model	acabado plancha iron finish	medidas exteriores external dimensions	Dm²	Kw.	Kg.	P.V.
PL-1000	rectificado rectified	1000 X 500 X 210	50	11,00	63	980 €
PL-1000 CD	cromo duro hard chrome	1000 X 500 X 210	50	11,00	63	1960 €
PL-1000 1/2 R	liso - ranurado smooth-slotted	1000 X 500 X 210	50	11,00	63	1090 €
PL-1000 1/2 R CD	liso ranurado cromo smooth slotted chrome	1000 X 500 X 210	50	11,00	63	2370 €
PL-1000 R	ranurado slotted	1000 X 500 X 210	50	11,00	63	1120 €
PL-1000 R CD	ranurado cromo slotted chrome	1000 X 500 X 210	50	11,00	63	2575 €
PL-1000/1	rectificado rectified	1000 X 500 X 210	40	13,10	65	1040 €
PL-1000/2	rectificado rectified	1000 X 500 X 210	30	13,10	67	1115 €

ARMARIOS
CALIENTES



*cocinas
industriales a gas*
**ARMARIOS
CALIENTES**

ARMARIOS CALIENTES



ARMARIOS CALIENTES

(MURALES, CENTRALES, A GAS Y ELÉCTRICOS)

Construcción en acero inoxidable 18/10

Los modelos de calentamiento mediante gas utilizan un quemador controlado por una válvula termostática de 30° C a 110° C con termopar de seguridad y encendido

En los modelos eléctricos el calentamiento está garantizado por resistencias de 1.300 W.

Puertas correderas

HOT CUPBOARDS

(WALL, CENTRAL, GAS AND ELECTRIC)

Construction in 18/10 stainless steel

The models with gas heating uses a burner controlled by a thermostat valve of 30° C and 110° C with safety thermocouple and piezo electric ignition

In electric models, heating is guaranteed by a heating element of 1300 W

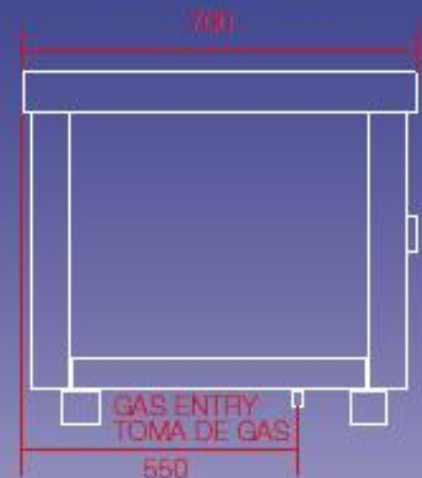
Sliding doors

MC- 1400

MC- 1800

MC- 1600

MC- 2000



MC-1800 M

MC-1400 C



modelo model	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	P.V.
MC-1400 M	1390 X 700 X 850	1.900	2,20	125	2010 €
MC-1400 C	1390 X 700 X 850	1.900	2,20	125	2115 €
MC-1600 M	1600 X 700 X 850	1.900	2,20	135	2075 €
MC-1600 C	1600 X 700 X 850	1.900	2,20	135	2270 €
MC-1800 M	1800 X 700 X 850	1.900	2,20	150	2320 €
MC-1800 C	1800 X 700 X 850	1.900	2,20	150	2370 €
MC-2000 M	2000 X 700 X 850	1.900	2,20	175	2575 €
MC-2000 C	2000 X 700 X 850	1.900	2,20	175	2785 €

