



**Maquinaria
específica de cocción
no modular.**



¡Descubre!



Acceso a la web

Cocción Independiente

Cocina a la brasa.....	113
— Parrilla vasca.....	113
— Robata	114
Snack	115
— Cocinas a gas.....	115
— Freidoras.....	116
— Plancha a gas.....	117
Cocinas centrales.....	118
Hornos estáticos.....	119
Hornillos de pavimento.....	119
Salamandras.....	120

Los aparatos a gas están preparados para ser conectados a las presiones indicadas:
GLP: 37 g/cm²
Gas Natural: 20 g/cm²

Cocina a la brasa | Parrilla vasca



Características generales



- Ofrece una cocción de precisión con brasa natural. Además, puede emplearse como elemento showcooking para cocinar frente al cliente.
- Mueble diseñado para su instalación mural.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-310 de 3 mm de espesor, con cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Boca de la parrilla elevada sobre la encimera para permitir aproximar al máximo la parrilla a las brasas y embocar la salida de calor, para obtener una mayor eficiencia.
- Suelo interno de la parrilla protegido por ladrillo refractario para aislar y concentrar el calor y mejorar la eficiencia.
- Sumideros en la cuba para la fácil retirada de las cenizas.
- Incluye un cajón de recogida de cenizas por parrilla
- Cada parrilla tiene una zona inferior con puerta (sin baldas ni estantes), prevista para el alojamiento de un carro para carbón (opcional) u otro carro de la propiedad.
- Base con recorte en la parte inferior trasera para salvar cualquier posible zócalo de pared.

- Mueble con revestimiento de acero inoxidable hasta el suelo.
- Dotada de 4 pies regulables en altura y 4 ruedas (8 pies y 8 ruedas en BGF-2000).
- Espalda trasera para ocultar el sistema de guiado y dar un acabado más fácil de limpiar. Incluye guiado de la parrilla, sistema de contrapesos y la parrilla fija superior.
- Ventilaciones en la parte superior para una óptima difusión de la temperatura.
- Parrilla construida en acero inoxidable.
- Parrilla de cocción regulable en altura mediante manivela en el frente, que permite la cocción a distintas intensidades para conseguir el punto perfecto de cocinado. Incluye contrapeso para suavizar el accionamiento de la regulación.


- Parrilla de grandes dimensiones para mayor versatilidad.
- Incluye bandeja recoge grasas, fácilmente desmontable sin herramientas.
- La parrilla está inclinada 5°. Esto permite el deslizamiento de la grasa por capilaridad a lo largo de la parrilla hasta la bandeja recoge grasas. Se consigue evitar la caída de grasa sobre las brasas, la generación de llamaradas y alteración de la cocción en el alimento.
- Incluye una segunda parrilla fija en la parte superior para atemperamiento del producto.
- Todas las parrillas son desmontables, para facilitar la limpieza.

ACCESORIO OPCIONAL:

- Carro para carbón.
- Cajón de acero inoxidable con la parte superior reforzada.
- Cuenta con cuatro ruedas para facilitar el desplazamiento.
- Concebido para el almacenamiento de carbón para alimentar la parrilla vasca a mitad de servicio de una forma más cómoda.
- Permite tener el carbón almacenado en una zona externa que no afecte la higiene de las zonas de manipulación de alimentos.
- Medidas: 370 x 380 x 536 mm.
- Capacidad interior: 48 litros.

MODELO	CÓDIGO	PARRILLA DIMENSIONES (mm)	POTENCIA EN CARBÓN EQUIVALENTE (kW)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
 BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	25	800 x 870 x 1.500	-
 BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	50	1.600 x 870 x 1.500	-

Accesorio. Carro para carbón

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (LIT.)	DIMENSIONES (mm)	€
 CBGF	19048692	48	370 x 380 x 536	-

Cocina a la brasa | Robotas



Características generales

- En la cocina japonesa, robotayaki hace referencia a la comida preparada frente a los clientes, en la que los ingredientes, normalmente colocados en unas brochetas, son cocinados lentamente a la parrilla sobre brasas de carbón, de forma similar a la barbacoa.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Borde resaltado para permitir la cocción a ras de la barbacoa, sin sobreestructura.
- Base de acero refractario de gran espesor para soportar el carbón, con perforaciones para mejorar la circulación del aire y permitir una mejor combustión.
- Sumideros en la cuba para la fácil retirada de las cenizas.
- Cuba aislada con 30 mm de lana de roca para evitar pérdidas de temperatura y mejorar la ergonomía de trabajo.

- Carcasa exterior separada de la cuba, en acero inoxidable, con perforaciones para permitir un flujo de aire externo que mejora la disipación de calor.
- Incluye 1 ó 2 cajones para la recogida de ceniza.

Modelo Mueble Central

- Robata sobre mueble de acero inoxidable para su uso independiente.
- Permite el trabajo desde ambos lados.
- Zona de encimera libre de 150 mm a ambos lados de la robata, para trabajar.
- Provista de 4 ruedas (dos con freno).
- Incluye marco abatible en un lateral para el alojamiento de cubetas GN 1/9.
- Cuenta con dos cajones de gran tamaño con guías reforzadas, para un uso polivalente.




- Sobreestructura en perfil de acero inoxidable con 3 niveles distintos.
- 82 mm para cocción
- 239 mm para cocción lenta del núcleo
- 396 mm para mantener/precalentar el producto.
- Incluye soportes regulables en distancia para colocar brochetas de distintas longitudes.
- La sobreestructura es desmontable, sin necesidad de herramientas, permitiendo una cocción a ras de la barbacoa.

MODELOS SOBREMESA

- Robotas pensadas para instalarse sobre mueble de la propiedad.
- Altura de la encimera de apoyo del mueble de 570 mm para permitir una altura de trabajo de 900 mm.
- En el caso que vaya contra una pared (bien de obra o bien alojada en un rebaje de encimera) conviene dejarla apartada 5 cm de los extremos para permitir la dispersión de calor.

ACCESORIOS:

- Atizador para el mantenimiento de las brasas.
- Parrilla de malla inox para la cocción de alimentos sin el uso de brochetas.
- Parrilla inox para la cocción y marcado de carne.

MODELO	CÓDIGO	PARRILLA DIMENSIONES (mm)	NIVELES DE LA SOBREESTRUCTURA	POTENCIA EN CARBÓN EQUIVALENTE (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
 RGF-060	19048686	355 x 216	3	1	590 x 450 x 330	-
 RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107 x 450 x 330	-
 RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107 x 850 x 900	-

Accesorios

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
ATIZADOR	19048789	-
PARRILLA MALLA INOX	19048690	-
PARRILLA INOX PARA MARCADO DE CARNE	19048691	-

Snack | Cocinas a gas



Características generales

- Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.
- Pilotos para el encendido.
- Parrilla, placa y quemadores de fundición.
- Dimensiones de la parrilla y placa: 425 x 350 mm.
- Vertederos esmaltados individuales.
- Bandejas recoge grasas extraíbles.

HORNO

- Horno GN-1/1 de acero inoxidable, con quemador tubular de acero inoxidable de 5.000 kcal/h.
- Posibilidad de horno con grill eléctrico de 2kW.
- Piloto de encendido y termopar.
- Válvula termostática 130 °C- 350 °C.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	FUEGOS ABIERTOS		PLACA 4,41 kW	HORNO		ARMARIO NEUTRO	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				4,41 kW	6,50kW		5,46 kW	GRILL				
SOBREMESA												
	CG-200S	LPG	19005515	-	1	1	-	-	-	10,91	850x585x270	-
		NG	19005514									
	CG-200S SP	LPG	19005508	1	1	-	-	-	-	10,91	850x585x270	-
		NG	19005507									
	CG-300S	LPG	19005647	1	1	1	-	-	-	15,32	1.275x585x270	-
		NG	19006072									
	CG-300S SP	LPG	19005644	2	1	-	-	-	-	15,32	1.275x585x270	-
		NG	19005643									
HORNO GN 1/1												
	CG-210	LPG	19006930	-	1	1	1	-	-	16,37	850x585x850	-
		NG	19006854									
	CG-210 SP	LPG	19032464	1	1	-	1	-	-	16,37	850x585x850	-
		NG	19056053									
	CG-310	LPG	19007728	1	1	1	1	-	1	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19007797									
	CG-310 SP	LPG	19036950	2	1	-	1	-	1	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19036951									
HORNO GN 1/1 CON GRILL ELÉCTRICO												
	CG-210 G	LPG	19006861	-	1	1	1	1	-	16,37	850x585x850	-
		NG	19006858									
	CG-210 SPG	LPG	19047990	1	1	-	1	1	-	16,37	850x585x850	-
		NG	19047991									
	CG-310 G	LPG	19007788	1	1	1	1	1	1	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19007804									
	CG-310 SPG	LPG	19018757	2	1	-	1	1	1	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19037436									

MODELOS SP: Solo parrillas. (Sin placa). MODELOS SPG: Solo parrillas.+ grill en el horno

Accesorios para cocinas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
Placa para colocar en quemadores de 4,1 kW	19036329	425x350	-

Snack | Freidoras



Características generales

- Regulación termostática de la temperatura de 60 °C a 195 °C.
- Termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Cuba, mueble, resistencias y caja de control totalmente desmontables.

MODELOS SOBREMESA:

- Micro de seguridad que corta el funcionamiento en caso de montaje incorrecto del conjunto.

MODELOS CON PEDESTAL:

- Cuba con zona fría.
- Armario inferior con acceso a conexiones y grifo de cuba.
- Visor de nivel.
- Grifo de vaciado.

	MODELO	CÓDIGO	CESTILLOS	CAPACIDAD CUBA (L)			POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	TENSIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
				TOTAL	ACEITE	ZONA FRÍA				
SOBREMESA										
	FE-4	19004652	1	4			3,00	230 V - 1+N	175x485x270	-
	FE-6 - TRI	19004713	1	6			4,50	400 V - 3+N	265x485x270	-
	FE-6 - MONO	19004709	1	6			4,50	230 V - 1+N	265x485x270	-
	FE-8 - TRI	19004728	1	8			6,00	400 V - 3+N	355x485x270	-
	FE-8 - MONO	19004749	1	8			6,00	230 V - 1+N	355x485x270	-
CON PEDESTAL										
	FE-18	19005130	1	18	12	6	9,00	-	355x520x850	-
	FE-25	19005404	1	25	17	8	12,70	-	430x585x850	-

Cestillos para freidoras





DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
Kit 2 cestillos pequeños para FE-25	19036334	325x150x120	-

Snack | Planchas a gas



Características generales

- Quemadores tubulares de acero inoxidable con piloto para el encendido.
- Control de los quemadores por válvula de gas con termopar de seguridad.
- Los modelos con placa cromada, controlados por termostato.
- Cajón recoge grasas extraíble.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA			POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	€
				TIPO	ZONAS	(DM ²)	(KCAL/H)	(KW)		
	PL-105 L	LPG	19005594	L	2	25	7.740	9,00	600x550x250	-
		NG	19005604							
	PL-105 C	LPG	19005607	L / C	2	25	7.740	9,00	600x550x250	-
		NG	19005606							
	PL-110 L	LPG	19006146	L	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006197							
	PL-110 R	LPG	19006203	R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006202							
	PL-110 L+R	LPG	19006200	L+R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006199							
	PL-110 C	LPG	19006205	L / C	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006206							

TIPO DE PLACA : L: Placa lisa. / R: Placa ranurada. / L+R: Placa 1/2 lisa - 1/2 ranurada. / C: Revestimiento de cromo de 50 micras de espesor.

Cocinas centrales



Características generales

- Construcción en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
 - Quemadores controlados por válvula de seguridad con termopar.
 - Pilotos para el encendido.
 - Encimera dotada de parrillas sobre fuegos abiertos, con vertederos individuales, y de placas de asado.
 - Dimensiones de placa y parrilla: 425 x 350 mm.
 - Parrillas, placas y quemadores de fundición.
 - Vertederos individuales esmaltados.
 - Bandejas recoge grasas extraíbles.
 - Pasamanos incorporados.
 - Control termostático de la temperatura: 130 °C - 350 °C.
 - Quemadores tubulares en acero inoxidable.
 - Piloto para el encendido y termopar de seguridad.
- HORNOS:**
- Construidos en acero inoxidable.
 - Tres niveles de altura.
- Accesorio opcional:**
- Columna de agua con grifos para agua fría y caliente.


MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNOS (*)		POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	€
			4,41 kW	8,14 kW	10,5 kW	PAS.	LAT.	(KCAL/H)	(kW)		
	LPG	19008069	2	1	1	1	0	32.300	37,53	850x1.140x850	-
	NG	19008068									
	LPG	19009073	4	1	1	1	1	44.600	51,81	1.400x1.140x850	-
	NG	19009027									
	LPG	19009365	4	2	2	2	0	64.600	75,06	2.000x1.140x850	-
	NG	19009373									

HORNOS (*):

PAS.: Horno Pasante de 540 x 900 mm de 10,07 kW

LAT.: Horno Lateral de 540 x 440 mm, GN-1/1, de 5,46 kW.

Accesorios

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
 Placa radiante - para quemadores de 4,41 kW	19036329	425x350	-
 Columna de agua - para CG-100	19003595	-	-
Columna de agua - para CG-1502	19003904	-	-
Columna de agua - para CG-2002	19004670	-	-

Hornos estáticos



Características generales

- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- 3 niveles de posición de bandejas.
- Control de la temperatura por válvula termostática.
- Temperatura regulable: 130 °C - 350 °C.

GAS

- Encendido por piloto, con sistema de piezoeléctrico incorporado.
- Termopar de seguridad.

ELÉCTRICOS

- Resistencias en solera y techo.
- Conmutador de posición para calentamiento.

MODELO	GAS	CÓDIGO	TAMAÑO	CAPACIDAD NIVELES	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	LPG	19006425	GN-2/1	3	8,60	850x900x560	-
	NG	19006424					
	LPG	19006420	GN-2/1	2x3	17,20	850x900x1.120	-
	NG	19006419					
	LPG	19007854	1.000x660	3	16,00	1.275x900x560	-
	NG	19007853					
		19006423	GN-2/1	3	6,00	850x900x560	-
		19008054	GN-2/1	2x3	12,00	850x900x1.120	-

Hornillo de pavimento



Características generales

- Quemador de doble corona, fabricado en hierro fundido, controlado por válvula de seguridad y termopar.
- Parrilla de fundición esmaltada de 600 x 600 mm.
- Piloto para el encendido.

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADOR 13,6 - KW	POTENCIA GAS (KCAL/H)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	LPG	19007259	1	11.700	13,6	590x590x400	-
	NG	19005112					



Salamandras



Características generales




- Ideales para gratinar, tostar o mantener calientes los alimentos antes de servirlos.
- Construida en acero inoxidable, acabado satinado.
- Cabezal superior ajustable en altura para cada necesidad.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Bandejas deslizantes con rejilla y zonas de cocción independientes.

MODELOS DE TECHO MÓVIL:


- Resistencia tubular con facilidad de limpieza.
- Las zonas de cocción del modelo SE-E-60 están diseñadas para poder ser utilizadas de forma independiente.

MODELO ULTRA-RÁPIDO

- Resistencias eléctricas especiales de filamento en tungsteno capaces de que el equipo sea utilizado 20 segundos.
- Panel de control con visualización digital del tiempo de cocción fijado (de 5 segundos a 99 minutos).
- Selector de encendido de resistencias que permite utilizar las zonas de cocción independientemente.
- Posibilidad de trabajar en ciclo continuo.

MODELO	CÓDIGO	ZONAS DE COCCIÓN	ÁREA DE COCCIÓN (mm)	VOLTAJE	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
DE TECHO MÓVIL							
 SE-60-0	19036361	2	600x350	230 V - 1+N	4,0	600x450x500	-
 SE-60-4	19036362	2	600x350	400 V - 3+N	4,0	600x450x500	-
ULTRA-RÁPIDA							
 SEQ-60-4	19036363	2	600x450	400 V - 3+N	4,0	600x480x525	-

Accesorio para salamandras

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
 SS-60	19036364	Soporte mural para salamandras SE-60 y SEQ-60-4	-