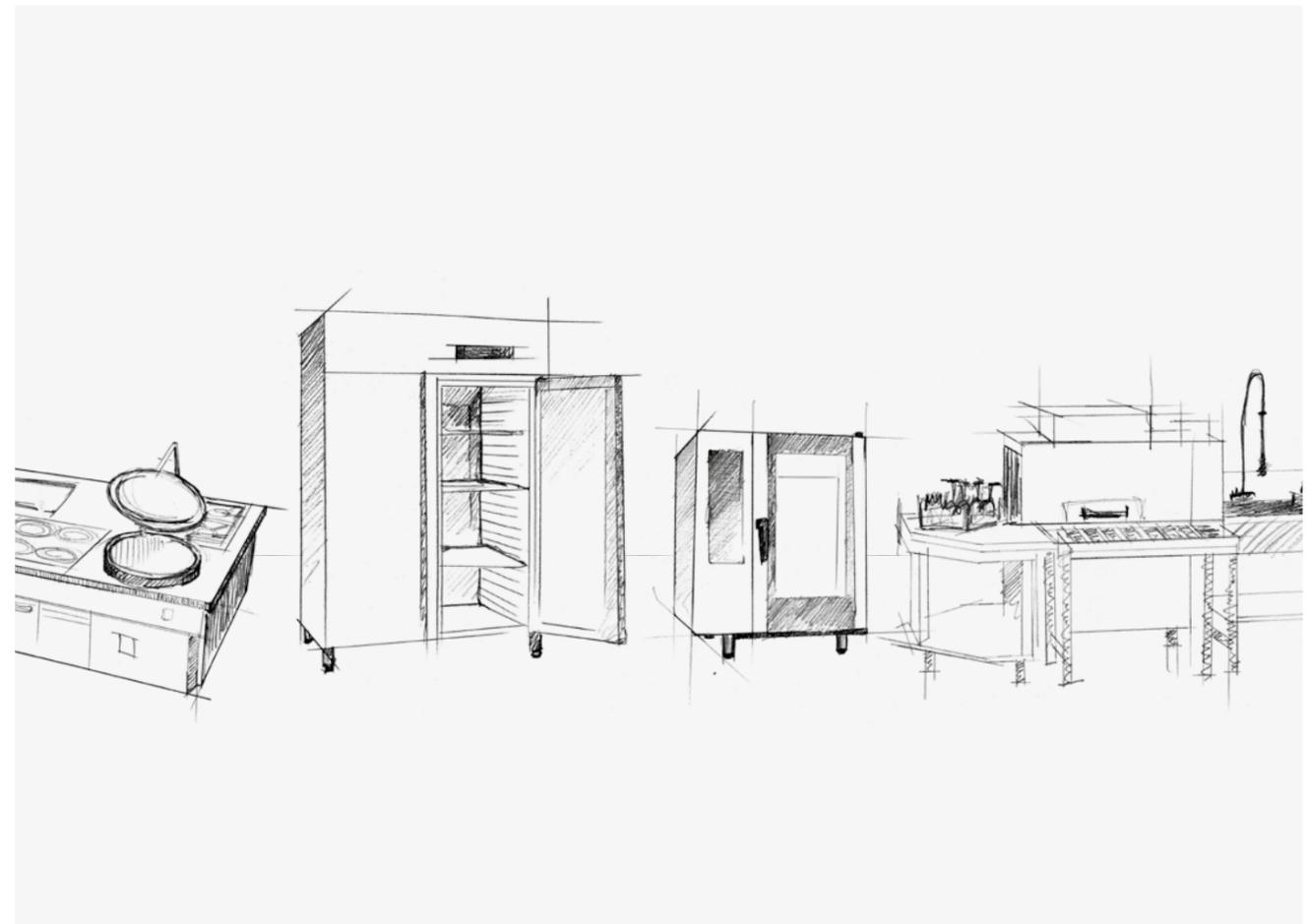




HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN CATÁLOGO - ESPAÑOL 2019



LISTA DE PRECIOS | HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN



HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

CATÁLOGO - ESPAÑOL 2019



ÍNDICE

	COCCIÓN HORIZONTAL	06
	SYMPHONY	08
	GAMA 900 GENERACIÓN KORE	12
	GAMA 700	58
	GAMA 600	82
	COCCIÓN INDEPENDIENTE	97
	COCCIÓN VERTICAL	112
	GENERACIÓN ADVANCE HORNOS	114
	ACCESORIOS	126
	COOK & CHILL	144
	LAVADO DE VAJILLA	152
	CAPOTA & APERTURA FRONTAL GENERACIÓN EVO	154
	LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE	190
	LAVAVAJILLAS DE CINTA	210
	CESTAS	220
	LAVAUTENSILIOS	224
	FRÍO COMERCIAL	228
	ARMARIOS FRIGORÍFICOS	232
	MESAS FRIGORÍFICAS	264
	MESAS DE PREPARACIÓN	294
	ENFRIADORES	308
	VITRINAS	330
	ABATIDORES	336
	FABRICADORES DE HIELO	348
	PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN	360
	ENVASADORAS AL VACÍO	362
	CARROS FRÍOS Y CALIENTES	368
	MESAS CALIENTAPLATOS	371

FAGOR INDUSTRIAL

FABRICANTE LÍDER DE EQUIPAMIENTO PARA LA HOSTELERÍA, LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y LA LAVANDERÍA.

Con una trayectoria de más de 60 años de experiencia, y desde el conocimiento del día a día y las necesidades del profesional hostelero, Fagor Industrial ofrece una gama integral de productos bajo una misma marca.

Una labor que llevamos a cabo con un equipo comprometido y cercano que garantiza un resultado excelente a los profesionales más exigentes.



FAGOR INDUSTRIAL PRESENTES EN TODO EL MUNDO.

Nuestra estructura hace posible que podamos atender a nuestros clientes allá donde estén, con la profesionalidad y cercanía propias de una marca de reconocido prestigio.



● DELEGACIONES COMERCIALES
● PLANTAS DE FABRICACIÓN PROPIA

MÁS DE
60 AÑOS DE
EXPERIENCIA

SOMOS PARTE DE ONNERA GROUP

Un grupo líder internacional y referente mundial con 8 plantas de fabricación distribuidas estratégicamente por todo el mundo, con 2.000 personas.

...Y DE LA CORPORACIÓN MONDRAGON

MONDRAGON es el primer grupo empresarial del País Vasco y décimo de España, integrado por más de 260 empresas y entidades, y más de 74.000 trabajadores.



30 delegaciones
propias en 20 países



8 plantas de fabricación
propias con una superficie total
de más de 130.000 m²



Más de 2.000
empleados



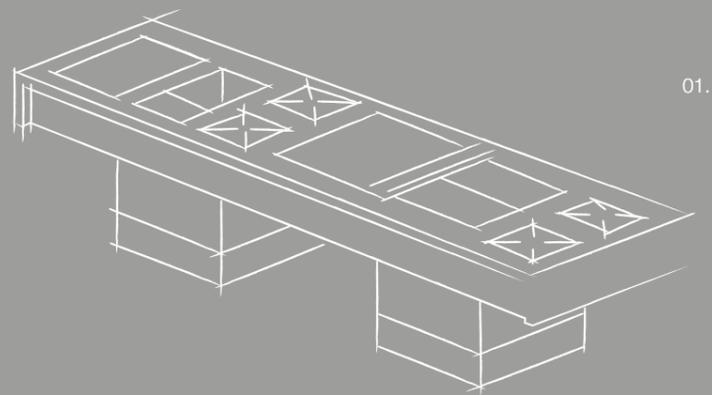
COCCIÓN HORIZONTAL



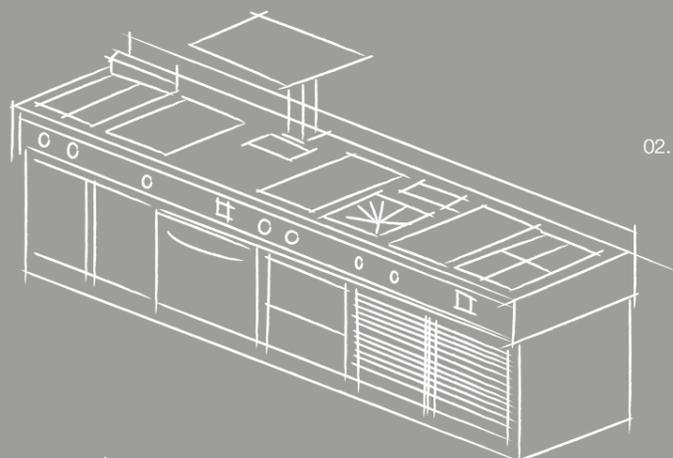
COCCIÓN HORIZONTAL
SYMPHONY

A MEDIDA
DE TUS
NECESIDADES

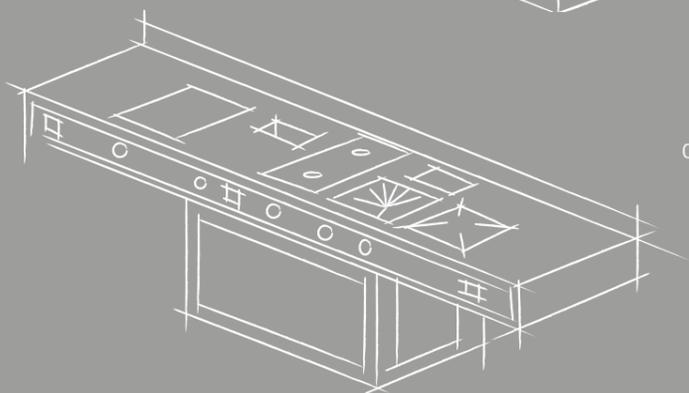
—
Para solucionar y optimizar el espacio disponible,
Symphony te ofrece la posibilidad de diseñar y
personalizar tu cocina bajo total libertad, a medida de
tus necesidades, conjugando los distintos elementos,
aparatos y accesorios disponibles.



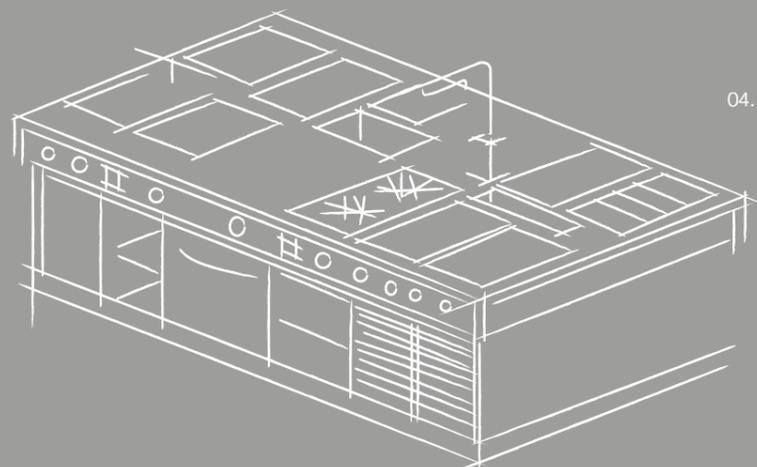
01.



02.



03.



04.

UN ABANICO DE SOLUCIONES A MEDIDA

Un amplio abanico de elementos, formas, tamaños, complementos y acabados de diseño, capaces de integrarse en una encimera de una pieza única, sin juntas, de acero inoxidable de 3 mm de espesor.

01.

**SYMPHONY
CENTRAL**

Cocina tipo "isla", con accesibilidad a los elementos por todo su perímetro, de manera que los cocineros pueden trabajar desde cualquiera de los lados de la cocina.

02.

**SYMPHONY
MURAL**

Cocina con apoyo a pared, donde la maquinaria y elementos funcionales se ubican linealmente. Provista de peto posterior a modo de embellecedor y como protección trasera.

03.

**SYMPHONY
APOYADA SOBRE
PEDESTAL**

En cualquiera de las versiones, mural o central, la encimera se soporta en uno o más pedestales de apoyo, dejando diáfano el resto del espacio bajo la mesa de trabajo.

04.

**SYMPHONY
SOBRE
MUEBLE BAJO**

En cualquiera de las versiones, mural o central, la encimera descansa sobre un mueble inferior capaz de alojar diferentes tipos de elementos de almacenamiento y apoyo: abiertos o cerrados; neutros, fríos o calientes; hornos eléctricos; armarios técnicos para conexionado y acometidas...

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/cm²
Gas Natural: 20 g/cm²



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.



KORE
GENERATION

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



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.

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.

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

COCINAS A GAS CON HORNO



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 termpares 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 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable (dos ramas en la versión OP), con piloto y termpar, 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.

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.

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

MODELOS: H: Con quemadores de alta potencia. / OP: Con horno panorámico.

COCINAS A GAS CON HORNO



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Placa de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas. Solera de 300 mm de diámetro.
- Ladrillo refractario con rodela de fundición en el interior para mejor aprovechamiento y reparto del calor.
- Temperaturas de utilización diferenciadas: 500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.
- 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 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.

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	-
	NG	19043318								
TODO PLANCHA CON HORNO										
C-G911	LPG	19020973	800x700	1	GN-2/1	8,60	-	19,60	800x930x850	-
	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.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 350 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable situado en la parte posterior; funcionamiento con gradiente de temperatura. Piloto de encendido, encendido por piezoeléctrico, y termopar.
- Solera en la base del horno fabricada en acero inoxidable, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Puerta de doble hoja de apertura lateral.

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.

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	-
	NG	19044995								
CON HORNO										
C-GP911	LPG	19044987	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	-
	NG	19044996								

COCINAS ELÉCTRICAS



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 °C).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno de hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.

- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

VOLTAJE

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

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 °C, 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.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		(mm)	4,0 kW	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
SOBREMESA								
 C-E920	19031224	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	-
 C-E940	19031220	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	-
 C-E960	19048260	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	-
CON HORNO								
 C-E941	19013380	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-
 C-E961	19048261	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1.200x930x850	-
 C-E961 OP	19048264	300x300	6	1.000x700x290	12,00	36,00	1.200x930x850	-

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 °C).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno de hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

VOLTAJE

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

MODELO	CÓDIGO	TODO PLANCHA			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
		MEDIDAS	ZONAS DE COCCIÓN	POTENCIA (kW)	TAMAÑO	POTENCIA (kW)				
SOBREMESA										
	C-E910	19044989	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	-
CON HORNO										
	C-E911	19044990	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-

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 temporales 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 °C).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno 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	-

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-1925



W-1905

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. Diagnóstico de errores por parpadeos de luz.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

VOLTAJE

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

MODEL	CODE	PLATES		TOTAL POWER (kW)	DIMENSIONS (mm)	RETAIL PRICE (€)
		5,0 kW	Ø mm			
INDUCTION PANELS						
 C-1925	19034112	2	300	10,00	400x930x290	-
 C-1945	19032512	4	300	20,00	800x930x290	-
WOK						
 W-1905	19032621	1	300	5,00	400x930x290	-

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)	dm²				
FRY-TOPS-GAS										
VÁLVULA MAX-MIN										
	FT-G905 V L	LPG NG	19034088 19043252	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 V R	LPG NG	19040226 19043345	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G910 V L	LPG NG	19043557 19034084	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 V R	LPG NG	19043559 19040271	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 V LR	LPG NG	19043564 19040272	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
CONTROL TERMOSTÁTICO										
	FT-G905 L	LPG NG	19030764 19043340	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 R	LPG NG	19040225 19043343	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G910 L	LPG NG	19029651 19043346	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 R	LPG NG	19040268 19043347	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 LR	LPG NG	19040227 19043348	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
CONTROL TERMOSTÁTICO Y PLACA DE CROMO										
	FT-G905 C L	LPG NG	19036544 19043593	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 C R	LPG NG	19042688 19043594	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G910 C L	LPG NG	19036556 19043502	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 C R	LPG NG	19042689 19043595	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 C LR	LPG NG	19042690 19044691	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
FRY-TOPS - ELÉCTRICOS										
CONTROL TERMOSTÁTICO										
	FT-E905 L	-	19030665	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 R	-	19036535	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 L	-	19042680	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 R	-	19042682	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 LR	-	19042683	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
CONTROL TERMOSTÁTICO Y PLACA DE CROMO										
	FT-E905 C L	-	19042686	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 C R	-	19042687	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 C L	-	19030699	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C R	-	19042684	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C LR	-	19042685	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-

(*) TIPO DE PLACA:

L: placa lisa

R: placa ranurada

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

C: superficie de cromo



BARBACOAS



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 °C), por lo que la superficie del producto es rápidamente sellada, manteniendo el interior del alimento mucho más jugoso.
- En los modelos con parrilla inoxidable, ésta se fabrica con lamas de AISI-304 en forma de "V", para facilitar su limpieza.
- Provistas de orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 12 litros (un cajón en las máquinas de medio módulo, dos cajones en las de un módulo).
- Los cajones recoge grasas ofrecen la posibilidad de introducir agua en ellos, y gracias a la irradiación de calor de los quemadores a gas o de las resistencias eléctricas se genera un vapor de baja intensidad, realizándose el asado en atmósfera de vapor.
- Máquinas provistas de peto desmontable de 130 mm de altura, para evitar salpicaduras, fabricado en acero inoxidable.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
- Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Encendido por tren de chispas.
- 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 termpar.
- 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.

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).

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 recoge grasas 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 recoge grasas.

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.

	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	-
		NG	19043378							
	B-G9051 I	LPG	19044778	Inox	1	340x690	24	11,00	400x930x850	-
		NG	19044779							
	B-G9101	LPG	19023959	Fe	2	680x690	48	22,00	800x930x850	-
		NG	19043379							
	B-G9101 I	LPG	19044780	Inox	2	680x690	48	22,00	800x930x850	-
		NG	19044781							
PARRILLAS ELÉCTRICAS										
	B-E9051	-	19030140	Fe	1	340x690	24	7,50	400x930x850	-
	B-E9051 I	-	19044782	Inox	1	340x690	24	7,50	400x930x850	-
	B-E9101	-	19030319	Fe	2	680x690	48	15,00	800x930x850	-
	B-E9101 I	-	19044785	Inox	2	680x690	48	15,00	800x930x850	-

(*) 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.

Escurreedor 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.
- Escurreedor 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.

- 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

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.

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								
 	LPG	19020672	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	-
		19043407						
 	LPG	19036952	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	-
		19043408						
COCEDORES - ELÉCTRICOS								
 	-	19023162	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	-
		19037474						
 	-	19037474	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	-

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 75°, que posibilita el mantenimiento de la tapa abierta en cualquier posición.
- Cuba integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba en acero inoxidable AISI-316L de 2 mm de espesor.
- Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad de 2" con empuñadura en material atóxico, 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.

MODEL	Hz.	CODE		TANK		TOTAL POWER (kW)	DIMENSIONS (mm)	RETAIL PRICE (€)
		LPG	NG	Ø x H (mm)	VOLUME (L)			
GAS BOILING PANS								
DIRECT FIRE								
 M-G910	50	19029620	19043381	600x400	100	20,00	800x930x850	-
	60	19043382	19043383					
 M-G915	50	19020556	19043384	600x550	150	24,00	800x930x850	-
	60	19043385	19043386					
 M-G920	50	19044991	19045008	600x650	200	24,00	800x930x850	-
	60	19045007	19045009					
PRESSURE								
 MP-G910	50	19044992	19045011	600x400	100	20,00	800x930x850	-
	60	19045010	19045012					
 MP-G915	50	19044993	19045015	600x550	150	24,00	800x930x850	-
	60	19045014	19045016					
 MP-G920	50	19044994	19045018	600x650	200	24,00	800x930x850	-
	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 75°, que posibilita el mantenimiento de la tapa abierta en cualquier posición.
- Cuba integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba en acero inoxidable AISI-316L de 2 mm de espesor.
- Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad de 2" con empuñadura en material atérmico, de accionamiento seguro y sin esfuerzos.
- Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

CALENTAMIENTO INDIRECTO - BAÑO MARÍA

- Cámara de baño maría envolvente de la cuba, con sistema de llenado automático.
- Control de nivel de la cámara automático con cuádruple seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara, válvula de seguridad por sobrepresión y manómetro incorporado en la encimera.
- Purgado automático de la cámara.
- El calentamiento efectuado en el fondo de la marmita actúa sobre el agua que se encuentra en la cámara envolvente, de forma que el vapor generado saturado a una temperatura de 107 °C calienta uniformemente el fondo y los laterales de la cuba.
- Fondo embutido de la cuba para evitar deformaciones.
- Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentando.

MODELOS A GAS

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

MODELOS ELÉCTRICOS

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

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	-
	60	19043388	19043389					
 M-G915 BM	50	19018340	19043390	600x550	150	24,00	800x930x850	-
	60	19043391	19043392					
MARMITAS ELÉCTRICAS								
 M-E910 BM	-	19029997		600x400	100	22,00	800x930x850	-
 M-E915 BM	-	19020378		600x550	150	22,00	800x930x850	-

FREIDORAS



01.

POTENCIA Y RENDIMIENTO

Dentro de la clasificación de freidoras modulares estándar, las freidoras de Fagor ofrecen unas de las más 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 90° 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 90° para permitir una perfecta limpieza.
 - Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia – litro (hasta 1,00 kW / litro en modelos a gas).
 - 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		CANTIDAD	CUBAS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		LPG	NG		VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
FREIDORAS A GAS									
F-G9115	50	19022403	19043339	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850	-
	60	19043412	19043413						
F-G9215	50	19037062	19043411	2	2x15	2 grandes	30,00	800x930x850	-
	60	19043414	19043415						
F-G9121 R	50	19047039	19048304	1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850	-
	60	19048305	19048306						
F-G9221 R	50	19048307	19048308	2	2x21	4 pequeños	42,00	800x930x850	-
	60	19048309	19048310						
MODELO		CÓDIGO		CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
FREIDORAS ELÉCTRICAS									
F-E9115		19020767		1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850	-
F-E9215		19037230		2	2x15	2 grandes	24,00	800x930x850	-
F-E9121 R		19047076		1	1x21	2 pequeños	18,00	400x930x850	-
F-E9221 R		19048314		2	2x21	4 pequeños	36,00	800x930x850	-

SARTENES BASCULANTES



01.

POLIVALENCIA

Gracias a los elementos funcionales que posee nuestra sartén (termostato regulable entre 50 y 310 °C, 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 °C.
- El calentamiento mediante quemadores de ramas o mediante resistencias eléctricas situadas en la propia base de la cuba, y el elevado espesor del fondo de la misma, proporcionan en todos los casos una máxima uniformidad en el reparto de la temperatura, garantizando cocciones homogéneas.
- Microruptor 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	-
	60	19043431	19043430								
SB-G910 I	50	19033638	19043400	Manual	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19043401	19043402								
SB-G910 M	50	19037815	19043432	Motorizado	Fe	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19043434	19043433								
SB-G910 IM	50	19033791	19043435	Motorizado	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19043437	19043438								
SB-G915 IM	50	19033950	19043439	Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	-
	60	19043440	19043441								
SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS											
SB-E910		19033917		Manual	Fe	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910 I		19037831		Manual	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910 M		19033793		Motorizado	Fe	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910 IM		19033792		Motorizado	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E915 IM		19034427		Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	-

(*) 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.

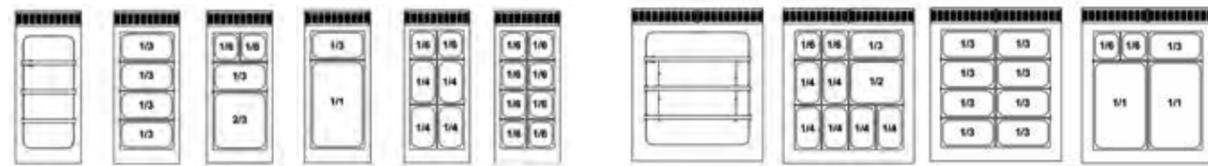
- Quemador de acero inoxidable, de alta eficiencia, situado en el exterior de la cuba.
- Encendido eléctrico del piloto, realizado por tren de chispas.
- Tubo para encendido manual alternativo.

MODELOS ELÉCTRICOS

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

ACCESORIOS EN OPCIÓN

- 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	400x930x290	-
		NG	19043338				
	BM-G910	LPG	19031196	GN-8/3	44	800x930x290	-
		NG	19043344				
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO							
	BM-E905	-	19043404	GN-4/3	22	400x930x290	-
		-	19031538				
	BM-E910	-	19031538	GN-8/3	44	800x930x290	-
		-	19031538				

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	-

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	-
 EN-910	19033947	-	-	800x930x290	-
 EN-905 C	19042377	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x930x290	-
 EN-910 C	19044805	1	700x590x105	800x930x290	-

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	-
 MB-910	19022189	2	800x860x560	-
 MB-915	19020374	3	1.200x860x560	-

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	-

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/m³ de densidad.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas reversibles, dispositivo automático de cierre y fijación de la apertura de 90°.
- 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 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
- Control electrónico de la temperatura y del descongelado, 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	-
	CMFP-120 B	19034266	R-134a	50/60	2	C	4	169	0,245	0,205	1200x900x590	-
MUEBLE CON PUERTAS												
	EMFP-120 BP	19048089	R-290	50	2	C	4	169	0,25	0,25	1200x900x590	-
	CMFP-120 BP	19034260	R-134a	50/60	2	C	4	169	0,245	0,205	1200x900x590	-
CON CAJONERAS APAISADAS												
	EMFP-120 BH	19047995	R-290	50	2	C	4	169	0,25	0,25	1200x900x590	-



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 contruidos con perfiles de acero inoxidable AISI-304 de 4 mm.
- Brazos soporte para sustentación de las máquinas, fabricados en acero inoxidable AISI-304.
- Soportes posteriores fabricados asimismo en AISI-304.
- Paneles 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	-
19044934	Kit suspendido mural KORE 2M	-
19044935	Kit suspendido mural KORE 2,5M	-
19044936	Kit suspendido mural KORE 3M	-
19044937	Kit suspendido mural KORE 3,5M	-
19044938	Kit suspendido mural KORE 4M	-
19044939	Kit suspendido mural KORE 4,5M	-
19044940	Kit suspendido mural KORE 5M	-
19044941	Kit suspendido mural KORE 5,5M	-
19044942	Kit suspendido mural KORE 6M	-
MONTAJE SUSPENDIDO CENTRAL		
19044944	Kit suspendido central KORE 1,5M	-
19044945	Kit suspendido central KORE 2M	-
19044946	Kit suspendido central KORE 2,5M	-
19044947	Kit suspendido central KORE 3M	-
19044948	Kit suspendido central KORE 3,5M	-
19044949	Kit suspendido central KORE 4M	-
19044950	Kit suspendido central KORE 4,5M	-
19044951	Kit suspendido central KORE 5M	-
19044952	Kit suspendido central KORE 5,5M	-
19044953	Kit suspendido central KORE 6M	-

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	-



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

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	PVP (€)
MONTAJE EN PUENTE		
19044954	Kit puente 900 KORE 1M	-
19044955	Kit puente 900 KORE 1,5M	-
19044956	Kit puente 900 KORE 2M	-
19044957	Kit puente 900 KORE 2,5M	-
19044958	Kit puente 900 KORE 3M	-
19044959	Kit puente 900 KORE 3,5M	-
19044960	Kit puente 900 KORE 4M	-
ZÓCALOS PARA BLOQUES A GAS		
19044961	Kit zócalo gas KORE 1M	-
19044962	Kit zócalo gas KORE 1,5M	-
19044963	Kit zócalo gas KORE 2M	-
19044964	Kit zócalo gas KORE 2,5M	-
19044965	Kit zócalo gas KORE 3M	-
19044966	Kit zócalo gas KORE 3,5M	-
19044967	Kit zócalo gas KORE 4M	-
19044968	Kit zócalo gas KORE 4,5M	-
19044969	Kit zócalo gas KORE 5M	-
ZÓCALOS PARA BLOQUES ELÉCTRICOS		
19044970	Kit zócalo eléctrico KORE 1M	-
19044971	Kit zócalo eléctrico KORE 1,5M	-
19044972	Kit zócalo eléctrico KORE 2M	-
19044973	Kit zócalo eléctrico KORE 2,5M	-
19044974	Kit zócalo eléctrico KORE 3M	-
19044975	Kit zócalo eléctrico KORE 3,5M	-
19044976	Kit zócalo eléctrico KORE 4M	-
19044977	Kit zócalo eléctrico KORE 4,5M	-
19044978	Kit zócalo eléctrico KORE 5M	-

ACCESORIOS

ACCESORIOS PARA COCINAS

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

ACCESORIOS PARA FREIDORAS

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	P.V.P. (€)
 Cestillo freidora 21L grande	19045077	-
 Cestillo freidora 15L pequeño	19045079	-

ACCESORIOS PARA FRY-TOP

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

ACCESORIOS PARA BARBACOA

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

ACCESORIOS PARA MARMITAS

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

ACCESORIOS PARA COCEDORES

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

ACCESORIOS PARA BAÑOS MARÍA

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

MÁQUINAS CON RUEDAS

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	P.V.P. (€)
 Kit 4 ruedas KORE	19044983	-
 Kit 2 ruedas fijas KORE	19044985	-

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	-
MARINE - Resto de máquinas - Transformación para barco - 440 III	(*)	-
230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	(*)	-
230 1N- Transformación A 230 V monofásico	(*)	-

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



COCCIÓN HORIZONTAL

GAMA 700

GAMA 700	60
COCINAS A GAS	64
COCINAS ELÉCTRICAS	65
FRY-TOPS	66
BARBACOAS	68
COCEDORES DE PASTA	69
MARMITAS	70
FREIDORAS	72
SARTENES BASCULANTES	73
BAÑOS MARÍA	74
MANTENEDOR DE FRITOS	75
ELEMENTOS NEUTROS	75
MUEBLES BAJOS	77
SISTEMA MONOBLOCK	78
BLOQUES PUENTE	79
ACCESORIOS Y APARATOS CON RUEDAS	80

Las máquinas a gas están preparadas para ser
conectadas a las presiones indicadas:
GLP: 37 g/cm²
Gas Natural: 20 g/cm²



NUUESTRA EXPERIENCIA
TE OFRECE LOS MEJORES
RESULTADOS

La Gama 700 ofrece al profesional de la cocina calidad y funcionalidad optimizando el aprovechamiento del espacio.

Todo esto combinado con una atractiva estética, que junto con otras soluciones operativas potencian el rendimiento del producto.

COCINAS DE SOBREMESA



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.
- Pilotos para el encendido con corona protectora.
- Parrillas y quemadores de fundición.
- Dimensiones de la parrilla: 347 x 310 mm.
- Vertederos dobles inoxidable.
- Bandejas recoge grasas extraíbles.

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES		POTENCIA TOTAL GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			5,25 kW	6,9 kW			
P CG7-20	LPG	19005165	2	-	10,50	350x775x290	-
	NG	19005164					
P CG7-20 H	LPG	19005169	-	2	13,80	350x775x290	-
	NG	19005167					
P CG7-40	LPG	19005192	3	1	22,65	700x775x290	-
	NG	19005171					
P CG7-40 H	LPG	19005175	-	4	27,60	700x775x290	-
	NG	19005173					
P CG7-60	LPG	19007389	4	2	34,80	1.050x775x290	-
	NG	19007388					
P CG7-60 H	LPG	19007415	-	6	41,40	1.050x775x290	-
	NG	19007414					

COCINAS "MEDIA PLANCHA"



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.
- Pilotos para el encendido con corona protectora.
- Parrillas y quemadores de fundición.
- Dimensiones de la parrilla: 347 x 310 mm.
- Vertederos dobles inoxidable.
- Bandejas recoge grasas extraíbles.
- Media placa radiante en la mesa de trabajo, con quemador de 5,25 kW, de fundición, dimensiones 347 x 620 mm. Rodela Ø 200 mm.
- Válvula de seguridad y termopar.
- Piloto para el encendido.

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES		PLANCHA	POTENCIA TOTAL GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			5,25 kW	6,9 kW				
P CG7-30-I	LPG	19007383	1	1	Izquierda	17,40	700x775x290	-
	NG	19007381						
P CG7-30-D	LPG	19007384	1	1	Derecha	17,40	700x775x290	-
	NG	19007382						
P CG7-50	LPG	19007387	2	2	Centro	29,55	1.050x775x290	-
	NG	19007385						

MODELOS ESPECÍFICOS: P: Polivalentes.
MODELOS H: Con quemadores de gran potencia.

COCINAS A GAS DE FUEGOS ABIERTOS CON HORNO



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.
- Pilotos para el encendido con corona protectora.
- Parrillas y quemadores de fundición.
- Dimensiones de la parrilla: 347 x 310 mm.
- Vertederos dobles inoxidable.
- Bandejas recoge grasas extraíbles.
- Horno GN-2/1 de acero inox, con quemador tubular de acero inox de 7,8 kW, con piloto de encendido y termopar.
- Control de la temperatura por válvula termostática (130 °C - 350 °C).

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES		HORNO	ARMARIO NEUTRO	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			5,25 kW	6,9 kW					
CG7-41	LPG	19007372	3	1	1	-	30,45	700x775x850	-
	NG	19007371							
CG7-41 H	LPG	19007376	-	4	1	-	35,40	700x775x850	-
	NG	19007374							
CG7-61	LPG	19007356	4	2	1	1	42,60	1.050x775x850	-
	NG	19007355							
CG7-61 H	LPG	19007360	-	6	1	1	49,20	1.050x775x850	-
	NG	19007358							

COCINAS "MEDIA PLANCHA" CON HORNO



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.
- Pilotos para el encendido con corona protectora.
- Parrillas y quemadores de fundición.
- Dimensiones de la parrilla: 347 x 310 mm.
- Vertederos dobles inoxidable.
- Bandejas recoge grasas extraíbles.
- Media placa radiante en la mesa de trabajo, con quemador de 5,25 kW, de fundición, dimensiones 347 x 620 mm. Rodela Ø 200 mm.
- Válvula de seguridad y termopar.
- Piloto para el encendido.
- Horno GN-2/1 de acero inox, de tres niveles, con quemador tubular de acero inox de 7,8 kW.
- Piloto para el encendido y termopar.

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES		PLANCHA	HORNO	ARMARIO NEUTRO	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			5,25 kW	6,9 kW						
CG7-31-I	LPG	19007370	1	1	Izquierda	1	-	25,20	700x775x850	-
	NG	19007369								
CG7-31-D	LPG	19007368	1	1	Derecha	1	-	25,20	700x775x850	-
	NG	19007367								
CG7-51	LPG	19007354	2	2	Centro	1	1	37,35	1.050x775x850	-
	NG	19007353								

MODELOS H: Con quemadores de gran potencia.

COCINAS A GAS TODO PLANCHA



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Placa radiante en la mesa de trabajo, con quemador de 8,4 kW, de fundición.
- Dimensiones de la placa: 695 x 620 mm. Rodela Ø 260 mm.
- Válvula de seguridad con piloto y termopar.

MODELO CG7-11:

- Horno GN-2/1 de acero inox.
- Quemador de 7,8 kW, con piloto de encendido y termopar.
- Control de la temperatura por válvula termostática (130 °C- 350 °C).

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA		HORNO	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			8,4 kW	7,8 kW				
P CG7-10	LPG	19007380	1	-	-	8,40	700x775x290	-
	NG	19007379	1	-	-	8,40	700x775x290	-
CG7-11	LPG	19007366	1	1	1	16,20	700x775x850	-
	NG	19007365	1	1	1	16,20	700x775x850	-

COCINAS ELÉCTRICAS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Placas eléctricas de fundición con resistencias blindadas incorporadas, controladas por conmutadores de 6 posiciones.
- Modelos CE7 con placas redondas de 223 (2,6 kW) y 148 mm (1,5 kW).
- Modelos CE7-Q con placas cuadradas de 300 x 300 mm (3 kW).
- CE7-41: Horno eléctrico GN-2/1 de acero inox, con resistencias en solera (3 kW) y parte superior (3 kW). Válvula termostática (130 °C- 350 °C).
- VOLTAJE: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo

MODELO	CÓDIGO	PLACAS			HORNO	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		2,6 kW	1,5 kW	3 kW				
P CE7-20	19005004	2	-	-	-	5,20	350x775x290	-
P CE7-40	19005232	3	1	-	-	9,30	700x775x290	-
P CE7-41	19007261	3	1	-	1	15,30	700x775x850	-
P CE7-20-Q	19005253	-	-	2	-	6,00	350x775x290	-
P CE7-40-Q	19005726	-	-	4	-	12,00	700x775x290	-
P CE7-41-Q	19007690	-	-	4	1	18,00	700x775x850	-

COCINAS A GAS CON HORNO ESTILO INGLÉS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.
- Pilotos para el encendido.
- Parrillas y quemadores de fundición.
- Dimensiones de la parrilla: 347 x 310 mm.
- Vertederos individuales esmaltados.
- Bandejas recoge grasas extraíbles.
- Horno de acero inox estilo inglés, con puerta de doble hoja de apertura lateral.
- Dimensiones: 860 x 570 x 410 mm.
- Quemador en acero inox. en la parte posterior, con gradiente de temperatura para el calentamiento progresivo desde la parte superior.
- Potencia del quemador: 7,8 kW.
- Piloto de encendido y termopar.
- Válvula termostática (130 °C- 350 °C).

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES		HORNO	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			5,25 kW	6,9 kW				
CGB7-61	LPG	19007808	4	2	1	42,60	1.050x775x850	-
	NG	19007806	4	2	1	42,60	1.050x775x850	-
CGB7-61 R	LPG	19007812	4	2	1	42,60	1.050x775x850	-
	NG	19007809	4	2	1	42,60	1.050x775x850	-
CGB7-61 H	LPG	19007807	-	6	1	49,20	1.050x775x850	-
	NG	19007805	-	6	1	49,20	1.050x775x850	-
CGB7-61 RH	LPG	19007811	-	6	1	49,20	1.050x775x850	-
	NG	19007810	-	6	1	49,20	1.050x775x850	-

MODELOS ESPECÍFICOS: P: Polivalentes.
MODELOS R: Con ruedas. / H: Con quemadores de mesa de alta potencia.

COCINA A GAS CON HORNO ELÉCTRICO



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fuegos a gas, abiertos con válvula de seguridad y termopares.
- Pilotos para el encendido.
- Parrillas y quemadores de fundición.
- Vertedero individual para cada quemador.
- Bandejas recoge grasas extraíbles.
- Horno eléctrico GN-2/1 de acero inox, con resistencias en solera (3 kW) y parte superior (3 kW).
- Potencia de horno: 6 kW.
- Control termostático (130 °C - 350 °C).
- Necesita toma eléctrica: 400 V - 3+N+T.

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES		HORNO	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			5,25 kW	6,9 kW				
CGE7-41	LPG	19007561	3	1	1	22,65	700x775x850	-
	NG	19007558	3	1	1	22,65	700x775x850	-
CGE7-41 H	LPG	19007566	-	4	1	27,60	700x775x850	-
	NG	19007564	-	4	1	27,60	700x775x850	-

MODELOS ESPECÍFICOS: P: Polivalentes.
MODELOS Q: Con placas cuadradas.

FRY-TOPS A GAS



FTG7-05 R

FTG/C7-10

FTG7-10 VL

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Quemador de acero inoxidable con piloto para el encendido.
- Cajón recogegrasas extraíble.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA - QUEMADOR 6,30 kW			POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
				TIPO	ZONAS	(dm ²)				
MODELOS CON CONTROL DE VÁLVULA MÁX-MÍN										
🔧	P	FTG7-05 V L	LPG	19005263	L	1	20	6,30	350x775x290	-
			NG	19005262						
🔧	P	FTG7-05 V R	LPG	19005266	R	1	20	6,30	350x775x290	-
			NG	19005265						
🔧	P	FTG7-10 V L	LPG	19006165	L	2	40	12,60	700x775x290	-
			NG	19006164						
🔧	P	FTG7-10 V R	LPG	19006166	R	2	40	12,60	700x775x290	-
			NG	19006162						
🔧	P	FTG7-10 V L+R	LPG	19006160	L+R	2	40	12,60	700x775x290	-
			NG	19006159						
MODELOS CON CONTROL TERMOSTÁTICO (120 °C - 310 °C)										
🔧	P	FTG7-05 L	LPG	19005269	L	1	20	6,30	350x775x290	-
			NG	19005268						
🔧	P	FTG7-05 R	LPG	19005274	R	1	20	6,30	350x775x290	-
			NG	19005273						
🔧	P	FTG7-10 L	LPG	19006169	L	2	40	12,60	700x775x290	-
			NG	19006168						
🔧	P	FTG7-10 R	LPG	19006179	R	2	40	12,60	700x775x290	-
			NG	19006178						
🔧	P	FTG7-10 L+R	LPG	19006174	L+R	2	40	12,60	700x775x290	-
			NG	19006173						
MODELOS CON PLACA DE CROMO DURO Y CONTROL TERMOSTÁTICO										
🔧	P	FTG/C7-05 L	LPG	19005278	L / C	1	20	6,30	350x775x290	-
			NG	19005277						
🔧	P	FTG/C7-10 L	LPG	19006184	L / C	2	40	12,60	700x775x290	-
			NG	19006183						

MODELOS ESPECÍFICOS: P: Polivalentes.

MODELOS V: Con válvula máx-mín.

TIPOS DE PLACAS: L: Placa Lisa. / R: Placa ranurada. / L+R: Placa 1/2 lisa y 1/2 ranurada. / C: Con revestimiento de cromo de 50 micras de espesor.

FRY-TOPS ELÉCTRICOS



FTE7-10 R

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Resistencias blindadas, con pilotos indicadores de máquina conectada y máquina calentando.
- Regulación termostática de la temperatura de la placa 120 °C - 310 °C.
- Cajón recogegrasas extraíble.
- VOLTAJE: 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo



FTE/C7-05 L

FRY-TOP FTG7-10 VL + MB7-10

FRY-TOP FTG7-05 L + MB7-05

	MODELO	CÓDIGO	PLACA			POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			TIPO	ZONAS	(dm ²)			
MODELOS CON CONTROL TERMOSTÁTICO (120 °C - 310 °C)								
🔧	P	FTE7-05 L	L	1	20	4,50	350x775x290	-
🔧	P	FTE7-05 R	R	1	20	4,50	350x775x290	-
🔧	P	FTE7-10 L	L	2	40	9,00	700x775x290	-
🔧	P	FTE7-10 R	R	2	40	9,00	700x775x290	-
🔧	P	FTE7-10 L+R	L+R	2	40	9,00	700x775x290	-
MODELOS CON PLACA DE CROMO DURO Y CONTROL TERMOSTÁTICO								
🔧	P	FTE/C7-05 L	L / C	1	20	4,50	350x775x290	-
🔧	P	FTE/C7-10 L	L / C	2	40	9,00	700x775x290	-

MODELOS ESPECÍFICOS: P: Polivalentes.

TIPOS DE PLACAS: L: Placa Lisa. / R: Placa ranurada. / L+R: Placa 1/2 lisa y 1/2 ranurada. / C: Con revestimiento de cromo de 50 micras de espesor.

BARBACOAS A GAS



BG7-05 I

BG7-10

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Calentamiento de las piedras volcánicas mediante quemadores tubulares de acero inoxidable 18/10.

- Recipiente recoge grasas extraíble.

- Parrillas de asado con asas que permiten su elevación, de medidas: 340 x 500 mm.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS		POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
			TIPO	CANTIDAD (dm ²)				
P BG7-05	LPG	19005044	Fe	1	17	8,10	350x775x290	-
	NG	19005026						
P BG7-10	LPG	19005046	Fe	2	34	16,20	700x775x290	-
	NG	19005036						
P BG7-05 I	LPG	19005030	Inox	1	17	8,10	350x775x290	-
	NG	19005029						
P BG7-10 I	LPG	19005024	Inox	2	34	16,20	700x775x290	-
	NG	19005040						

ACCESORIOS PARA BARBACOAS

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	PARRILLA		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		TIPO	(dm ²)		
Parrilla de fundición	19036338	Fe	17	340x540	-
Parrilla inoxidable	19036339	Inox	17	340x540	-

MODELOS ESPECÍFICOS: P: Polivalentes.

TIPO DE PARRILLAS:

Fe: Hierro fundido.

Inox: Acero inoxidable.

COCEDORES DE PASTA A GAS



CPG7-05

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuba en acero inoxidable AISI-316.
- Quemador tubular en acero inoxidable.
- Encendido con piloto y termpar de seguridad.
- Grifo de llenado de la cuba.

MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			VOLUMEN (L)	CESTOS (1/2)			
CPG7-05 NC	LPG	19006062	20	-	10,00	350x775x850	-
	NG	19005899					
CPG7-05	LPG	19006060	20	2	10,00	350x775x850	-
	NG	19006061					

COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS



CPE7-05 NC

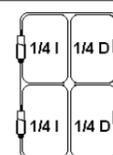
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuba en acero inoxidable AISI-316.
- Control de la temperatura por termostato.
- Grifo de llenado de la cuba.
- VOLTAJE: 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		VOLUMEN (L)	CESTOS (1/2)			
CPE7-05 NC	19006233	20	-	8,00	350x775x850	-
CPE7-05	19006231	20	2	8,00	350x775x850	-

MODELOS NC: Cestillos no incluidos en dotación.

ACCESORIOS: CESTILLOS PARA COCEDORES DE PASTA



DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
Kit 4 cestillos 1/4	19036344	105x160x230	-

MARMITA A GAS DE FUEGO DIRECTO



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Tapa abatible y compensada.
- Quemador en acero inoxidable controlado por válvula de seguridad.
- Llenado de la cuba mediante electroválvula, con selector de agua caliente o fría.
- Grifo de vaciado de la cuba.
- Necesita toma eléctrica: 230 V - 1+N+T.

MG7-10

MODELO	GAS	CÓDIGO	VOLUMEN CUBA (L)	POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
				(kcal/h)	(kW)		
MG7-10	LPG	19006388	80	15.000	17,00	700x775x850	-
	NG	19006387					

MARMITA A VAPOR



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Válvula de entrada de vapor a la cámara, y válvula de retorno.
- Presión de vapor admisible: 0,4 / 0,5 bar.
- Dotada de válvula contra sobrepresión.
- Llenado de la cuba mediante electroválvula.
- Grifo para el vaciado de la cuba.
- Necesita toma eléctrica: 230 V - 1+N+T.

MV7-10 BM

MODELO	CÓDIGO	VOLUMEN CUBA (L)	VAPOR		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			(kW)	Ø entrada		
MV7-10 BM	19006481	80	25	1"	700x775x850	-

MARMITA A GAS DE BAÑO MARÍA



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Tapa abatible y compensada.
- Quemador en acero inoxidable controlado por válvula de seguridad.
- Llenado de la cuba mediante electroválvula, con selector de agua caliente o fría.
- Grifo de vaciado de la cuba.
- Calentamiento mediante cámara de baño maría.
- Grifos de llenado y vaciado para el control del nivel de la cámara baño maría.
- Sistema de seguridad contra sobrepresión en la cámara mediante presostato y termostato.
- Necesita toma eléctrica: 230 V - 1+N+T.

MG7-10 BM

MODELO	GAS	CÓDIGO	VOLUMEN CUBA (L)	POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
				(kcal/h)	(kW)		
MG7-10 BM	LPG	19006391	80	15.000	17,00	700x775x850	-
	NG	19006389					

MARMITA ELÉCTRICA DE BAÑO MARÍA



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cámara de baño maría. Tapa abatible y compensada.
- Sistema de seguridad del baño maría mediante presostato.
- Resistencias blindadas controladas por termostato.
- Piloto indicador de máquina conectada y máquina calentando.
- Llenado de la cuba mediante electroválvula, con selector de agua caliente o fría.
- Grifo de vaciado de la cuba.
- Grifos de llenado y vaciado para el control del nivel de la cámara baño maría.
- VOLTAJE: 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo

ME7-10 BM

MODELO	CÓDIGO	VOLUMEN CUBA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
ME7-10 BM	19006416	80	9,00	700x775x850	-

FREIDORAS A GAS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Regulación termostática de la temperatura entre 60 °C y 195 °C.
- Encendido automático de los quemadores mediante válvula electromagnética con piloto y termopar.
- Termostato de seguridad. Grifo de vaciado.
- Incluye un cestillo grande (G) por cuba de 250 x 280 x 120 mm ó 2 cestillos pequeños (P) de 250 x 135 x 120 mm.
- Conexión eléctrica: 230 V - 1 + N.

MODELO	Hz.	CÓDIGO		CANTIDAD	CUBAS		POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		LPG	NG		VOLUMEN (L)	CESTILLOS	(kcal/h)	(kW)		
FG7-05 1C	50	19010395	19005639	1	15	1 G	13.000	15,00	350x775x850	-
	60	19005638	19005634							
FG7-05 2C	50	19005630	19005629	1	15	2 P	13.000	15,00	350x775x850	-
	60	19005637	19005633							
FG7-10 2C	50	19006586	19006585	2	2x15	2 G	26.000	30,00	700x775x850	-
	60	19006576	19006581							
FG7-10 4C	50	19006578	19006577	2	2x15	4 P	26.000	30,00	700x775x850	-
	60	19006584	19006575							

FREIDORAS ELÉCTRICAS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Regulación termostática de la temperatura entre 60 °C y 195 °C.
- Termostato de seguridad. Grifo de vaciado.
- Incluye un cestillo grande (G) por de 250 x 280 x 120 mm ó 2 cestillos pequeños (P) de 250 x 135 x 120 mm.
- VOLTAJE: 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo

MODELO	CÓDIGO	CANTIDAD	CUBAS		POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
FE7-05 1C	19005739	1	15	1 G	12,00	350x775x850	-
FE7-05 2C	19005736	1	15	2 P	12,00	350x775x850	-
FE7-10 2C	19006631	2	2x15	2 G	24,00	700x775x850	-
FE7-10 4C	19006628	2	2x15	4 P	24,00	700x775x850	-

SARTÉN BASCULANTE A GAS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Tapa abatible y compensada.
- Quemador tubular de acero inoxidable controlado por válvula eléctrica con control termostático de la temperatura 50 °C - 315 °C.
- Cuba de acero inoxidable.
- Elevación de la cuba por manivela.
- Sistema de seguridad para apagado del quemador en caso de elevación de la cuba.
- Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula.
- Conexión eléctrica: 230 V - 1 + N.

MODELO	Hz.	CÓDIGO		CUBA	SISTEMA ELEVACIÓN	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE (dm²)	POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		LPG	NG					(kcal/h)	(kW)		
SBG7-10	50	19007494	19007493	Inox	V	50	27	12.000	13,00	700x775x850	-
	60	19007492	19007491								

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Tapa abatible y compensada.
- Resistencias blindadas controladas por termostato que regula la temperatura entre 50 °C - 315 °C.
- Lámparas indicadoras de máquina conectada y máquina calentando.
- Cuba de acero inoxidable.
- Elevación de la cuba por manivela.
- Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula.
- VOLTAJE: 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo

MODELO	CÓDIGO	CUBA	SISTEMA ELEVACIÓN	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE (dm²)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
SBE7-10	19007363	Inox	V	50	27	9,00	700x775x850	-

SISTEMA DE ELEVACIÓN V: Elevación de la cuba por volante.

BAÑOS MARÍA A GAS



BMG7-10

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuba prevista para alojar cubetas GN de 100 mm de profundidad.
- Travesaños soporte incorporados.
- Separador de fondo perforado.
- Quemador tubular en acero inoxidable.
- Seguridad por piloto de encendido y termopar.
- Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula.
- Desagüe con rebosadero.
- Conexión eléctrica: 230 V - 1 + N.
- Cubetas no incluidas.

MODELO	GAS	CÓDIGO	VOLUMEN CUBA (L)	POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
				(kcal/h)	(kW)		
P BMG7-10	LPG	19006256	30	5.500	6,40	700x775x290	-
	NG	19006255					

BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS



BME7-05

BME7-10

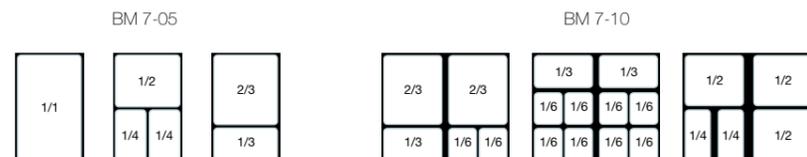
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuba prevista para alojar cubetas GN de 100 mm de profundidad.
 - Travesaños soporte incorporados.
 - Separador de fondo perforado.
 - Resistencias de acero inoxidable.
 - Control termostático de la temperatura de 30 °C a 90 °C.
 - Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula.
 - Desagüe con rebosadero.
 - Cubetas no incluidas.
- VOLTAJE: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	VOLUMEN CUBA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
P BME7-05	19004914	17	2,80	350x775x290	-
P BME7-10	19005206	30	6,00	700x775x290	-

MODELOS ESPECÍFICOS: P: Polivalentes.

EJEMPLOS DE DISTRIBUCIÓN DE CUBETAS



MANTENEDOR DE FRITOS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inoxidable, con cuba extraíble de tamaño GN-1/1.
- Elemento de calentamiento cerámico superior, de 1.000 W de potencia.
- Interruptor de encendido - paro.
- Filtro escurridor desmontable.

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA (kW)			DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		CUBETA	(dm ²)	SUPERIOR	INFERIOR	TOTAL		
P MF7-05	19004848	GN-1/1	20	1,00	-	1,00	350x775x415	-

ELEMENTOS NEUTROS



EN7-05

EN7-10

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Cubierta desmontable para limpieza.

MODELO	CÓDIGO	CAJONES	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
P EN7-05	19004876	-	350x775x290	-
P EN7-10	19005053	-	700x775x290	-

MODELOS ESPECÍFICOS: P: Polivalentes.

MUEBLES SOPORTES REFRIGERADOS

Diseñados para servir de soporte a elementos de cocción de sobremesa de la Gama 700. Ideales como solución frigorífica en espacios reducidos.



- Longitud de 1.400 mm, para colocar aparatos de la gama 700 por un total de dos módulos

- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m³ de densidad.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Altura ajustable entre 580 y 600 mm para colocar máquinas de sobremesa.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C.
- Temperatura ambiente 43 °C (*).

- Clase climática 4

Opciones:

- Kit de 4 ruedas (2 con frenos). Montado en fábrica.
- Equipos tropicalizados.

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS/CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MODELOS CON CAJONES 2/3										
EMFP-140-B SP	R-600a	50	19061731		C		752	202		-
MB7-140-B SP	R-134a	50	19015910	2 x 2/3	C	177	803	216	1.400x700x584	-
		60								
MODELOS CON CAJONES 1/3 Y 2/3										
EMFP-140-B2 SP	R-600a	50	19061732		C		752	202		-
MB7-140-B2 SP	R-134a	50	19061689	1 x 2/3	C	177	803	216	1.400x700x584	-
		60								

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

MUEBLES BAJOS

Elemento soporte sobre el que se pueden montar los aparatos polivalentes o de sobremesa de la Gama 700 para conseguir una máquina compacta. Como opción, se pueden instalar puertas.



CG7-40 + FTG7-05 L + MB7-15 + 2 PUERTAS DCHA + 1 PUERTA IZDA



MB7-05



MB7-10



MB7-15

MODELO	CÓDIGO	OPCIONES DE MONTAJE CON PUERTAS (NO INCLUIDO)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 MB7-05	19004764	1 Puerta dcha.	350x775x560	-
 MB7-10	19004879	1 Puerta dcha. + 1 Puerta izda.	700x775x560	-
 MB7-15	19004678	2 Puertas dcha. + 1 Puerta izda.	1.050x775x560	-

PUERTAS

Para los muebles bajos MB de la Gama 700.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 Puerta de apertura derecha	19004429	350x560	-
Puerta de apertura izquierda	19004583	350x560	-

ELEMENTOS DE UNIÓN MONOBLOCK



FOTOGRAFÍA DE UN BLOQUE MURAL CON ANTERIOR DE MESA DE 5 MÓDULOS Y KITS DE PUERTAS PARA MUEBLES BAJOS

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	LONGITUD (mm)	ANCHO (mm)	P.V.P. (€)
Anterior de mesa- 1 módulo	12006473	700	100	-
Anterior de mesa- 1+1/2 módulo	12006705	1.050	100	-
Anterior de mesa - 2 módulos	19003800	1.400	100	-
Anterior de mesa - 2+1/2 módulos	19003806	1.750	100	-
Anterior de mesa - 3 módulos	19003649	2.100	100	-
Anterior de mesa - 3+1/2 módulos	19003840	2.450	100	-
Anterior de mesa- 4 módulos	19003870	2.800	100	-
Anterior de mesa- 4+1/2 módulos	19000065	3.150	100	-
Anterior de mesa- 5 módulos	19000066	3.500	100	-
Unión lateral de módulos	19004476	-	-	-



Ejemplo: Aparatos de sobremesa sobre mueble bajo con sistema Monoblock.

- Cocina CG7-40
- Fry-top FTG7-05 L
- Mueble bajo MB7-15
- 2 Puertas derechas
- 1 Puerta izquierda
- 1 Anterior de mesa de 1+1/2 módulos
- 1 Unión lateral de módulos

KITS PARA MONTAJE EN PUENTE

Conjunto de accesorios para componer un bloque de montaje en puente. Facilita la limpieza gracias a la accesibilidad por debajo de las máquinas.



FOTOGRAFÍA DE UN BLOQUE PUENTE MURAL CON KIT PUENTE DE VOLADIZO DE 1-1/2 MÓDULOS

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	P.V.P. (€)
Kit puente 700 - 1 módulo	19004737	-
Kit puente 700 - 1+1/2 módulos	19004835	-
Kit puente 700 - 2 módulos	19004957	-
Kit puente 700 - 2+1/2 módulos	19005062	-
Kit puente 700 - 3 módulos	19005223	-

FOTOGRAFÍA DE UN BLOQUE MURAL CON KIT PUENTE DE 2-1/2 MÓDULOS Y ANTERIOR DE MESA DE 4 MÓDULOS



ACCESORIOS

ACCESORIOS PARA COCINAS A GAS

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	P.V.P. (€)
 Placa - para colocar en quemadores de 5,25 kW	19036328	-

CESTILLOS PARA FREIDORAS

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 Kit 2 cestillos pequeños	19036332	250x135x120	-

OTROS CESTOS PARA COCEDORES DE PASTA

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 Kit 4 cestas 1/4	19036344	105x160x230	-

ACCESORIOS PARA BARBACOAS

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	PARRILLA		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		TIPO	(dm ²)		
 Parrilla de fundición	19036338	Fe	17	340x540	-
 Parrilla inoxidable	19036339	Inox	17	340x540	-

(*) TIPO DE PARRILLA

Fe: Parrilla de hierro fundido.

Inox: Parrilla de acero inoxidable.

KITS DE RUEDAS



COCINA CG7-41 CON KIT DE 4 RUEDAS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Conjunto de 4 ruedas, 2 de ellas con freno.
- Adaptable a aparatos de un módulo o mayores.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	P.V.P. (€)
KIT 4 RUEDAS - Para máquinas de 1 módulo - Incluye cable de sujeción	19004469	-
KIT 2 RUEDAS FIJAS - Para máquinas de 1/2 módulo - Incluye cable de sujeción	19003594	-

TRANSFORMACIÓN A OTRAS TENSIONES
Y VERSIÓN "MARINE"

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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.

TRANSFORMACIONES A OTRAS TENSIONES	P.V.P. (€)
(*) MARINE - Transformación para barco - 440 III	-
(*) 230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	-
(*) 230 1N- Transformación A 230 V monofásico	-

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



COCCIÓN HORIZONTAL GAMA 600

GAMA 600	84
COCINAS A GAS	86
COCINAS ELÉCTRICAS	87
COCINAS VITROCERÁMICAS	87
FRY-TOPS	88
COCEDOR DE PASTA	90
COCEDOR MULTIFUNCIÓN	90
FREIDORAS	91
MANTENEDOR DE FRITOS	92
BAÑOS MARÍA	92
BARBACOAS	93
ELEMENTOS NEUTROS	93
MUEBLES BAJOS	94
SOPORTES	95

Las máquinas a gas están preparadas para ser
conectadas a las presiones indicadas:
GLP: 37 g/cm²
Gas Natural: 20 g/cm²



LA RESPUESTA A LAS NECESIDADES DE COCCIÓN DE PEQUEÑOS ESTABLECIMIENTOS

La Gama 600 de cocción es una respuesta de Fagor Industrial a las necesidades de los profesionales de bares, cafeterías y todo tipo de pequeños establecimientos.

La gama ofrece idénticas prestaciones y exigencias de calidad que sus hermanas mayores (Gama 700 y Gama 900), además de una estética similar. Con potencias de trabajo de las más altas del mercado, la Gama 600 posee unos excelentes rendimientos y ratios de recuperación.

COCINAS A GAS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.
- Piezoeléctrico para el encendido de los quemadores.
- Parrillas dobles y quemadores esmaltados.
- Dimensiones de la parrilla doble: 286 x 534 mm.
- Encimera única recoge grasas de acero inoxidable.
- CG6-41: Horno de acero inoxidable con quemador tubular de 5,2 kW, con piloto de encendido y termopar. Control de la temperatura por válvula termostática (130 °C - 350 °C). Dimensiones del horno: 450 x 420 x 300 mm.

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES	HORNO	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			3 kW	5,2 kW			
CG6-20	LPG	19004896	2	-	6,00	400x650x290	-
	NG	19004895					
CG6-40	LPG	19005067	4	-	12,00	600x650x290	-
	NG	19005066					
CG6-41	LPG	19006025	4	1	17,20	600x650x850	-
	NG	19006024					

COCINA A GAS CON HORNO ELÉCTRICO



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.
- Piezoeléctrico para el encendido de los quemadores.
- Parrillas dobles y quemadores esmaltados.
- Dimensiones de la parrilla doble: 286 x 534 mm.
- Encimera única recoge grasas de acero inoxidable.
- Horno eléctrico de acero inoxidable, con resistencias en solera (3 kW) y parte superior (3 kW).
- Válvula termostática (130 °C - 350 °C).
- Dimensiones del horno: 450 x 420 x 300 mm.

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES	HORNO ELÉCTRICO	POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			3 kW	3+3 kW	GAS (kW)	ELÉCTRICA (kW)		
CGE6-41	LPG	19006029	4	1	12,00	6,00	600x650x850	-
	NG	19006028						

COCINAS ELÉCTRICAS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Placas eléctricas de fundición con resistencias blindadas incorporadas, controladas por conmutadores de 6 posiciones.
- CE6-41: Horno eléctrico de acero inox, con resistencias en solera (3 kW) y parte superior (3 kW). Válvula termostática (130 °C - 350 °C). Dimensiones del horno: 450 x 420 x 300 mm.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		HORNO	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		2,0 kW	1,5 kW	3+3 kW			
CE6-20	19004841	2	-	-	4,00	400x650x290	-
CE6-40	19004992	3	1	-	7,50	600x650x290	-
CE6-41	19006016	3	1	1	13,50	600x650x850	-

COCINAS VITROCERÁMICAS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Encimera vitrocerámica con focos radiantes circulares de 1,5 kW (80 mm) y 2 kW (210 mm), con control de la potencia por regulador de 8 posiciones.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		SUPERFICIE (mm)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		2 kW	1,5 kW				
CV6-20	19004820	1	1	315x545	3,50	400x650x290	-
CV6-40	19004944	2	2	515x545	7,00	600x650x290	-

FRY-TOPS A GAS



FTG6-10 VL

FTG6-05 VL

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Quemador de acero inoxidable con piloto para el encendido.
- Cajón recogegrasas extraíble.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA		POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)		
			TIPO	ZONAS	(dm ²)	(kcal/h)			(kW)	
MODELOS CON VÁLVULA MÁX-MÍN										
	FTG6-05 V L	LPG	19005367	L	1	20	4.050	4,70	400x650x290	-
		NG	19005366							
	FTG6-05 V R	LPG	19005369	R	1	20	4.050	4,70	400x650x290	-
		NG	19005368							
	FTG6-10 V L	LPG	19005758	L	2	30	6.020	7,00	600x650x290	-
		NG	19005757							
	FTG6-10 V L+R	LPG	19005752	L+R	2	30	6.020	7,00	600x650x290	-
		NG	19005751							
	FTG6-10 V R	LPG	19005750	R	2	30	6.020	7,00	600x650x290	-
		NG	19005749							
MODELOS CON PLACA DE CROMO DURO Y TERMOSTATO (120 °C - 310 °C)										
	FTG/C6-05 L	LPG	19005371	L / C	1	20	3.450	4,00	400x650x290	-
		NG	19005370							
	FTG/C6-10 L	LPG	19005754	L / C	2	30	6.020	7,00	600x650x290	-
		NG	19005753							
	FTG/C6-10 L+R	LPG	19005756	L +R / C	2	30	6.020	7,00	600x650x290	-
		NG	19005755							

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

FRY-TOPS ELÉCTRICOS



FTE6-05 R

FTE6-10 L

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Resistencias blindadas, con pilotos indicadores de máquina conectada y máquina calentando.
- Cajón recogegrasas extraíble.

MODELO	CÓDIGO	PLACA		POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
		TIPO	ZONAS				
MODELOS CON REGULACIÓN TERMÓSTATICA (120 °C - 310 °C)							
	FTE6-05 L	L	1	20	4,80	400x650x290	-
	FTE6-05 R	R	1	20	4,80	400x650x290	-
	FTE6-10 L	L	1	30	6,40	600x650x290	-
	FTE6-10 L+R	L+R	1	30	6,40	600x650x290	-
	FTE6-10 R	R	1	30	6,40	600x650x290	-
MODELOS CON PLACA DE CROMO DURO							
	FTE/C6-05 L	L / C	1	20	4,80	400x650x290	-
	FTE/C6-10 L	L / C	1	30	6,40	600x650x290	-
	FTE/C6-10 L+R	L+R / C	1	30	6,40	600x650x290	-

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

COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuba en acero inoxidable AISI-316.
- Control de la temperatura por regulador de energía de 8 posiciones.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Dimensiones de la cuba: 250 x 350 x 130 mm.
- Dotación: 4 cestillos (120 x 160 x 120 mm).

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		DIMENSIONES (mm)	(L)			
 CPE6-05	19004856	250x350	15	6,00	400x650x290	-

FREIDORAS A GAS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Regulación termostática de la temperatura entre 60 °C y 195 °C.
- Encendido automático de los quemadores mediante válvula electromagnética con piloto y termopar.
- Termostato de seguridad.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Dimensiones del cestillo: 200 x 250 x 100 mm.
- Tapa de cuba incluida en dotación.

MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS	(kcal/h)	(kW)		
 FG6-05	LPG	19005086	1	8	1	6.000	7,00	400x650x290	-
	NG	19005085							
 FG6-10	LPG	19005092	2	2x8	2	12.000	14,00	600x650x290	-
	NG	19005091							

COCEDOR MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICO



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Máquina versátil que puede ser utilizada como:
 - "Plancha de asado"
 - "Sartén para frituras"
 - "Marmita para cocción"
 - "Baño maría"
- Construcción en acero inoxidable, con cuba integrada de dimensiones GN-1/1.
- Resistencias para el calentamiento ocultas bajo el fondo de la cuba, controladas por termostato que regula la temperatura entre 50 °C - 250 °C.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Recipiente para recogida del líquido desaguado desde la cuba, alojado en el mueble inferior, de 200 mm de profundidad.

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		TAMAÑO	(L)			
 CMF6-05	19005385	GN-1/1	15	3,20	400x650x850	-

FREIDORAS ELÉCTRICAS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Regulación termostática de la temperatura entre 60 °C y 195 °C.
- Termostato de seguridad.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Resistencias abatibles para facilitar la limpieza de la cuba.
- Dimensiones del cestillo: 200 x 250 x 100 mm.
- Tapa de cuba incluida en dotación.

MODELO	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
 FE6-05 TE	19004437	1	8	1	6,00	400x650x290	-
 FE6-10 TE	19005569	2	2x8	2	12,00	600x650x290	-

MANTENEDOR DE FRITOS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inoxidable, con cuba extraíble de tamaño GN-1/1.
- Filtro escurridor desmontable.
- Elemento de calentamiento cerámico superior, de 1 kW de potencia.
- Interruptor de encendido - paro.

MF6-05 + MB6-05

MF6-05

ELEMENTOS INCLUIDOS

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA (kW)			DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		CUBETA	(dm ²)	SUPERIOR	INFERIOR	TOTAL		
 MF6-05	19004851	GN-1/1	20	1,00	-	1,00	400x650x290	-

BARBACOA A GAS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Calentamiento de las piedras volcánicas mediante quemadores tubulares de acero inoxidable.
- Recipiente recoge grasas extraíble.
- Parrilla de asado fabricada en acero inoxidable, con regulación de altura.
- Dimensiones de la parrilla: 400 x 500 mm.

BG6-05 I

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS		DIMENSIONES (mm)	POTENCIA GAS		P.V.P. (€)	
			TIPO	CANTIDAD		(dm ²)	(kcal/h)		(kW)
 BG6-05 I	LPG NG	19004435 19005109	Inox	1	20	6.000	6,98	400x650x440	-

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO



CARACTERÍSTICAS GENERALES

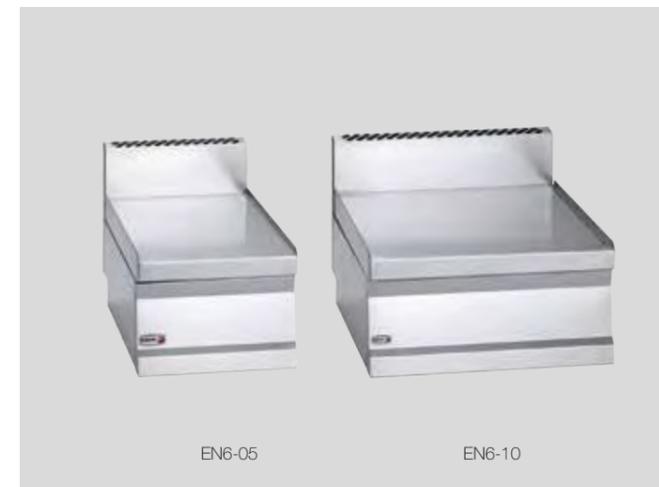
- Cuba integrada tamaño GN-1/1, de 150 mm de profundidad.
- Resistencias de acero inoxidable ocultas bajo el fondo de la cuba.
- Control termostático de la temperatura de 30 °C a 90 °C.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Cubetas no incluidas.

BME6-05

BME6-05 + MB6-05

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		TAMAÑO	(L)			
 BME6-05	19004854	GN-1/1	15	1,60	400x650x290	-

ELEMENTOS NEUTROS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cubierta desmontable para limpieza.

EN6-05

EN6-10

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 EN6-05	19004759	400x650x290	-
 EN6-10	19004816	600x650x290	-

MUEBLES BAJOS Y PUERTAS

Elemento soporte sobre el que se pueden montar los aparatos de sobremesa de la Gama 600 para conseguir un mueble compacto. Como opción, se pueden instalar puertas.



MODELO	CÓDIGO	POSIBILIDADES DE MONTAJE CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MUEBLES BAJOS				
 MB6-05	19004904	Opción: KIT PUERTA 400	400x650x560	-
 MB6-10	19004987	Opción: KIT PUERTA 600	600x650x560	-
PUERTAS				
KIT PUERTA 600	19004430	Kit completo 2 medias puertas para MB6-10	2 (300x560)	-
KIT PUERTA 400	19004581	Puerta Dcha ó Izda para MB6-05	400x560	-

ACCESORIOS

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	P.V.P. (€)
Unión lateral de módulos gama 600	19004478	-

MESAS SOPORTE CON BALDA



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable.
- Balda inferior.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 MNB-120	19006348	1.200x700x600	-
 MNB-140	19006462	1.400x700x600	-
 MNB-160	19006564	1.600x700x600	-
 MNB-180	19006782	1.800x700x600	-
 MNB-200	19007021	2.000x700x600	-

ARMARIOS SOPORTE



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable.
- Con puertas correderas.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 ANB-120	19006349	1.200x700x600	-
 ANB-140	19006463	1.400x700x 600	-
 ANB-160	19006565	1.600x700x600	-
 ANB-180	19006783	1.800x700x600	-
 ANB-200	19007022	2.000x700x600	-



COCCIÓN HORIZONTAL

COCCIÓN INDEPENDIENTE

COCINA A LA BRASA.....	98
PARRILLA VASCA	
ROBATA	
SNACK	102
COCINAS A GAS DE SOBREMESA	
COCINAS A GAS CON HORNOS	
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA	
FREIDORAS ELÉCTRICAS CON PEDESTAL	
PLANCHAS A GAS DE SOBREMESA	
ACCESORIOS	
COCINAS CENTRALES	106
COCINAS CENTRALES DE HORNO PASANTE	
COLUMNAS DE AGUA Y ACCESORIOS	
HORNOS ESTÁTICOS	108
HORNOS ESTÁTICOS A GAS	
HORNOS ESTÁTICOS ELÉCTRICOS	
HORNILLO DE PAVIMENTO	
SALAMANDRAS	110
SALAMANDRAS DE TECHO MÓVIL	
SALAMANDRAS ULTRARRÁPIDAS	

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

La parrilla vasca tradicional puede usarse como elemento showcooking para cocinar frente al cliente. La nueva parrilla vasca de Fagor Industrial responde a este concepto, ofreciendo además una solución para la cocción de precisión con brasa natural.



01.

CALIDAD DE COCINADO A LA BRASA

Con su parrilla vasca, Fagor Industrial ofrece un elemento de cocción que proporciona una excelente calidad a la cocción de alimentos a la brasa.

Gracias al uso de distintas maderas y carbones se puede aromatizar el producto durante su cocción.

El diseño de la parrilla permite una concentración de temperatura que posibilita una cocción más eficiente.

02.

PRECISIÓN Y CONTROL DE LA COCCIÓN

La profundidad es la idónea para maximizar el aprovechamiento de la temperatura, generando un notable ahorro de carbón/madera.

Cuenta con un sistema de ventilación forzada para acelerar la generación de brasas en la puesta a punto, reduciendo el tiempo de puesta en marcha de 20 a 5 minutos.

El sistema de entrada de aire es regulable, para mejorar el control de la combustión del carbón durante el uso.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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 balda 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 (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 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			CAPACIDAD (LIT.)			DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 CBGF	19048692		48			370 x 380 x 536	-

COCINA A LA BRASA | ROBATAS

En la cocina japonesa, robatayaki 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.



RGF-060

RGF-100

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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

- Robatas 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.

01.

EFICIENCIA

Las nuevas barbacoas-robata de Fagor Industrial proporcionan una solución de showcooking gourmet.

El diseño de la parrilla permite una concentración de temperatura que posibilita una cocción más eficiente.

La profundidad es la idónea para maximizar el aprovechamiento de la temperatura, generando un notable ahorro de carbón ó madera.

Poseen un sistema de entrada de aire regulable para mejorar el encendido y controlar la combustión del carbón durante el uso.

02.

VERSATILIDAD

Gracias al uso de distintas maderas y carbones se puede aromatizar el producto durante su cocción.

Poseen el tamaño idóneo para poder tener una o varias zonas de cocción independientes.

Su estrecho perfil permite el cocinado de pequeñas brochetas gourmet, con una cocción rápida y en su punto.

MODELO	CÓDIGO	PARRILLA DIMENSIONES (mm)	NIVELES DE LA SOBREESTRUCTURA	POTENCIA EN CARBÓN EQUIVALENTE (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
	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			CÓDIGO				
ATIZADOR			19048789				-
PARRILLA MALLA INOX			19048690				-
PARRILLA INOX PARA MARCADO DE CARNE			19048691				-

COCINAS A GAS DE SOBREMESA



CG-200 S

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.



CG-300 S



CG-200 S SP

MODELO	GAS	CÓDIGO	FUEGOS ABIERTOS		PLACA	POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			4,41 kW	6,50 kW		4,41 kW	(kcal/h)		
CG-200S	LPG	19005515	-	1	1	9.383	10,91	850x585x270	-
	NG	19005514	-	1	1	9.383	10,91	850x585x270	-
CG-200S SP	LPG	19005508	1	1	-	9.383	10,91	850x585x270	-
	NG	19005507	1	1	-	9.383	10,91	850x585x270	-
CG-300S	LPG	19005647	1	1	1	13.175	15,32	1.275x585x270	-
	NG	19006072	1	1	1	13.175	15,32	1.275x585x270	-
CG-300S SP	LPG	19005644	2	1	-	13.175	15,32	1.275x585x270	-
	NG	19005643	2	1	-	13.175	15,32	1.275x585x270	-

MODELOS SP: Solo parrillas. (Sin placa).

COCINAS A GAS CON HORNO



CG-310 SPG

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.
- Bandejas recoge grasas extraíbles.
- Horno GN-1/1 de acero inoxidable, con quemador tubular de acero inoxidable de 5.000 kcal/h.
- Piloto de encendido y termopar.
- Válvula termostática 130 °C- 350 °C.



CG-310



CG-210

MODELO	GAS	CÓDIGO	FUEGOS ABIERTOS		PLACA		HORNO	ARMARIO NEUTRO	POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			4,41 kW	6,5 kW	4,41 kW	5,46 kW			GRILL	(kcal/h)		
CG-210	LPG	19006930	-	1	1	1	-	-	14.078	16,37	850x585x850	-
	NG	19006854	-	1	1	1	-	-	14.078	16,37	850x585x850	-
CG-210 SP	LPG	19032464	1	1	-	1	-	-	14.078	16,37	850x585x850	-
	NG	19056053	1	1	-	1	-	-	14.078	16,37	850x585x850	-
CG-310	LPG	19007728	1	1	1	1	-	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
	NG	19007797	1	1	1	1	-	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
CG-310 SP	LPG	19036950	2	1	-	1	-	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
	NG	19036951	2	1	-	1	-	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
MODELOS CON GRILL. PROVISTOS DE GRILL ELÉCTRICO EN EL HORNO, DE 2 kW DE POTENCIA.												
CG-210 G	LPG	19006861	-	1	1	1	1	-	14.078	16,37	850x585x850	-
	NG	19006858	-	1	1	1	1	-	14.078	16,37	850x585x850	-
CG-210 SPG	LPG	19047990	1	1	-	1	1	-	14.078	16,37	850x585x850	-
	NG	19047991	1	1	-	1	1	-	14.078	16,37	850x585x850	-
CG-310 G	LPG	19007788	1	1	1	1	1	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
	NG	19007804	1	1	1	1	1	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
CG-310 SPG	LPG	19018757	2	1	-	1	1	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
	NG	19037436	2	1	-	1	1	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-

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

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA



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

MODELO	CÓDIGO	CESTILLOS	CAPACIDAD CUBA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	TENSIÓN	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
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	-

FREIDORAS ELÉCTRICAS CON PEDESTAL



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuba con zona fría.
- Regulación termostática de la temperatura de 60 °C a 195 °C.
- Termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Cuba, resistencias y caja de control totalmente desmontables.
- Armario inferior con acceso a conexiones y grifo de cuba.
- Visor de nivel.
- Grifo de vaciado.

MODELO	CÓDIGO	CESTILLOS	CAPACIDAD CUBA			POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			TOTAL	ACEITE	ZONA FRÍA			
FE-18	19005130	1	18	12	6	9,00	355x520x850	-
FE-25	19005404	1	25	17	8	12,70	430x585x850	-

PLANCHAS A GAS DE SOBREMESA



CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA		POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)		
			TIPO	ZONAS					
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.

ACCESORIOS PARA COCINAS

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

CESTILLOS PARA FREIDORAS

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

COCINAS CENTRALES DE HORNO PASANTE



CG-2002



CG-1002

CG-1502

COCINA CENTRAL CG-2002 DE DOS
HORNO PASANTES
CON COLUMNA DE AGUA
INCORPORADACOCINA CENTRAL CG-1502
CON HORNO PASANTE Y HORNO
LATERAL

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNOS (*)		POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			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.

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.

HORNOS:

- Construidos en acero inoxidable.
- Tres niveles de altura.
- Control termostático de la temperatura: 130 °C - 350 °C.
- Quemadores tubulares en acero inoxidable.
- Piloto para el encendido y termopar de seguridad.

ACCESORIO OPCIONAL:

- Columna de agua con grifos para agua fría y caliente.

ACCESORIOS

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 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 A GAS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- 3 niveles de posición de bandejas.
- Encendido por piloto, con sistema de piezoeléctrico incorporado.
- Control de la temperatura por válvula termostática.
- Temperatura regulable: 130 °C - 350 °C.
- Termopar de seguridad.

MODELO	GAS	CÓDIGO	TAMAÑO	CAPACIDAD NIVELES	POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
					(kcal/h)	(kW)		
	LPG	19006425	NG-2/1	3	7.396	8,60	850x900x560	-
	NG	19006424						
	LPG	19006420	NG-2/1	2x3	14.792	17,20	850x900x1.120	-
	NG	19006419						
	LPG	19007854	1.000x660	3	13.760	16,00	1.275x900x560	-
	NG	19007853						

HORNOS ESTÁTICOS ELÉCTRICOS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- 3 niveles de posición de bandejas.
- Resistencias en solera y techo.
- Conmutador de posición para calentamiento.
- Control de la temperatura por termostato.
- Temperatura regulable: 130 °C - 350 °C.

MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO	CAPACIDAD NIVELES	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
	HE9-10	19006423	GN-2/1	3	6,00	850x900x560	-
	HE9-20	19008054	GN-2/1	2x3	12,00	850x900x1.120	-

HORNILLO DE PAVIMENTO A GAS



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		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
				(kcal/h)	(kW)		
	LPG	19007259	1	11.700	13,6	590x590x400	-
	NG	19005112					

SALAMANDRAS ELÉCTRICAS DE TECHO MÓVIL



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.
 - Resistencia tubular con facilidad de limpieza.
 - Indicador luminoso de funcionamiento.
 - Las zonas de cocción del modelo SE-E-60 están diseñadas para poder ser utilizadas de forma independiente.
 - Bandejas deslizantes con rejilla y zonas de cocción independientes.
- Opciones:**
- Soporte mural para fijación a pared.

MODELO	CÓDIGO	ZONAS DE COCCIÓN	ÁREA DE COCCIÓN (mm)	VOLTAJE	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
SE-60-0	19036361	2	600x350 - GN-1/1	230 V - 1+N	4,0	600x450x500	-
SE-60-4	19036362	2	600x350 - GN-1/1	400 V - 3+N	4,0	600x450x500	-

SALAMANDRA ELÉCTRICA ULTRARRÁPIDA



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable, acabado satinado.
 - Cabezal superior ajustable en altura para cada necesidad.
 - Resistencias eléctricas especiales de filamento en tungsteno capaces de que el equipo sea utilizado 20 segundos después de ser encendido. El equipo se puede conectar solamente cuando va a ser utilizado.
 - 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.
 - Indicador luminoso de funcionamiento.
 - Bandejas deslizantes con rejilla.
- Opciones:**
- Soporte mural para fijación a pared.

MODELO	CÓDIGO	ZONAS DE COCCIÓN	ÁREA DE COCCIÓN (mm)	VOLTAJE	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
SEQ-60-4	19036363	2	600x450 - GN-1/1	400 V - 3+N	4,0	600x480x525	-

ACCESORIO PARA SALAMANDRAS

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
SS-60	19036364	Soporte mural para salamandras SE-60 y SEQ-60-4	-



COCCIÓN
VERTICAL



COCCIÓN VERTICAL | GENERACIÓN ADVANCE

HORNOS

GENERACIÓN ADVANCE	116
HORNOS ADVANCE PLUS	120
HORNOS ADVANCE	122
HORNOS CONCEPT	124

Todos los hornos necesitan ser conectados a una toma de agua descalcificada y tratada cuando la dureza del agua en la red es superior a 7 HF / 4.0 HD, si la concentración de cloruros es superior a 150 mg/litro o si la concentración de sales supera los 30 mg/litro.

El calderín o generador de vapor del horno deberá ser vaciado al final de cada 24 horas de trabajo.

Los aparatos a gas están preparados para ser conectados a las presiones indicadas:

- GLP: 37 g/cm²
- Gas Natural: 20 g/cm²

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla estas premisas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

FLEXIBILIDAD DE PRODUCTO PARA TODO TIPO DE NECESIDADES Y ESPACIOS

Para satisfacer todas las necesidades hay que estar dispuesto a ofrecer a cada cliente una respuesta diferente. Fagor industrial lo está.

La generación ADVANCE cuenta con una de las mayores gamas de hornos del mercado en tamaños y prestaciones. Sólo hay que elegir el modelo adecuado para cada necesidad profesional. Con opciones de gas o electricidad en todos los tamaños y opciones.

Se presentan en cinco tamaños diferentes para las tres gamas de equipamiento y prestaciones: ADVANCE PLUS, ADVANCE y CONCEPT.

ADVANCE +

UNO DE LOS
MEJORES HORNOS
DEL MERCADO

Los hornos ADVANCE PLUS se dirigen a profesionales que no quieren renunciar a ninguna funcionalidad, por lo que cuentan con las más altas prestaciones del mercado, consiguiendo un equilibrio perfecto entre calidad de cocinado, simplicidad, eficiencia y seguridad.

ADVANCE

LA MEJOR RELACIÓN CALIDAD-
PRECIO, ENTRE LOS HORNOS
CON GENERADOR DE VAPOR

Los hornos ADVANCE son la solución ideal para aquellos profesionales que requieren un horno asequible, con prestaciones avanzadas, manteniendo unos resultados perfectos en calidad de cocinado, eficiencia y seguridad.

CONCEPT

HORNO SIMPLE
Y ECONÓMICO,
CON POTENCIA Y ROBUSTEZ

Los hornos CONCEPT son la respuesta básica para todo profesional que esté buscando un horno simple y económico, con potencia y robustez.

FUNCIONES Y BENEFICIOS

	CALIDAD DE LA COCCIÓN	FACILIDAD DE USO / FUNCIONAMIENTO INTELIGENTE	ECOLOGÍA / AHORRO EN EL CONSUMO	HIGIENE / SEGURIDAD
 ECO-STEAMING	- El suministro constante de vapor mejora la calidad y jugosidad de los alimentos.		- Menos acumulación de cal en el generador. - Menos coste de mantenimiento.	- El suministro continuo de agua pura garantiza la higiene y seguridad de los alimentos.
 HA-CONTROL	- La temperatura uniforme garantiza una cocción uniforme.		- Quemadores de gas muy eficientes. - Menos emisiones de CO que otros competidores.	- La combustión se produce fuera de la cámara de cocción. - Quemadores de gas silenciosos.
 EZ-SENSOR	- La sonda del sensor garantiza mayor precisión y mejores resultados culinarios.	- Sonda del sensor ergonómica y robusta.	- Gracias al sensor de alta precisión, se pierde menos peso en la cocción de los alimentos.	- El sensor de alta precisión mejora la seguridad en la cocción de los alimentos.
 FAGOR TOUCH		- Interfaz de usuario muy intuitivo y fácil de entender. - Menos gastos en formación / contratación. - Ángulo amplio de visión.	- Resistente al rayado. - Hidrófugo / evita el vertido de aceite. - Menos coste de mantenimiento.	- Fácil de limpiar.
 FAGOR COMBI-OS	- Más de 40 recetas ideadas especialmente para garantizar la máxima calidad.	- Se pueden crear, modificar y adaptar infinidad de recetas y familias de cocción en cualquier momento.	- El sistema de bandeja múltiple permite una cocción flexible en horas pico, ahorrando tiempo y dinero.	- Control HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) con Fagor USB.
 COMBI-CLEAN		- 5 programas de lavado diferentes. - Ducha retráctil o externa para limpieza manual.	- La flexibilidad de los diferentes tipos de programas permite ahorrar tiempo y dinero. - Consumo eficiente de energía, productos químicos y agua.	- Estándares óptimos de seguridad e higiene. - 3 lavados rápidos de emergencia si se aborta el proceso de limpieza.

TABLA DE FUNCIONALIDADES Y CARACTERÍSTICAS

FUNCIONALIDADES BÁSICAS	ADVANCE PLUS	ADVANCE	CONCEPT
ECO-STEAMING	●	●	-
Generador de vapor con detector de cal	●	●	-
Vaciado automático del generador	●	●	-
Sistema de descalcificación semi-automático	●	●	-
HA-Control	●	●	●
Exclusivo sistema de ventilación	●	●	●
Cool-down (función de enfriamiento rápido)	●	●	●
Sistema "auto-reverse" para inversión giro ventilador	●	●	●
EZ-Sensor	●	●	●
Sonda con dispositivo multisensor de temperaturas	●	●	●
FAGOR TOUCH	PANTALLA TFT 8" TOUCH CAPACITIVO CON FRENTE DE CRISTAL	PANTALLA + SELECTOR GIRATORIO	DISPLAY 7 SEGMENTOS + 2 SELECTORES GIRATORIOS
FAGOR CombiOS	●	-	-
Fagor Cooking	●	-	-
Fagor Easy	●	-	-
Fagor Multi-Tray System	●	-	-
Fagor USB	●	-	-
Modos de cocinado	4 + control de humedad	5	4
FAGOR CombiClean (CON PROGRAMAS DE AUTO-LAVADO)	● 5	● 1	● 1
OTRAS FUNCIONALIDADES			
Programación retardada (cocción normal y Fagor Cooking)	●	●	●
Cocinado delta	●	●	●
Parada térmica (cuenta atrás al coger temperatura)	●	●	-
Monitor App & Mantenimiento App (autodiagnóstico avisos y errores)	●	●	●
Registro App (historial de ciclos)	●	●	●
Registro App (historial de errores)	●	●	-
Configuración App (potencia-velocidad)	3 velocidades 2 potencias	3 velocidades 2 potencias	3 velocidades 2 potencias
Humidificador	●	●	●
Idiomas	33	25	-
HACCP	●	-	-
Modo SAT	●	●	●
Modo Ferie	●	●	●
Calibración	Auto	Auto	Manual
Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061,101 y 102)	●	●	●
Carro porta-estructura integrado (modelos 201 y 202)	●	●	Opcional
Ducha retráctil	●	●	-
Ducha externa	-	-	Opcional
Protección IPX-5	●	●	●

ADVANCE+ | HORNOS

Los hornos ADVANCE PLUS se dirigen a profesionales que no quieren renunciar a ninguna funcionalidad, por lo que cuentan con las más altas prestaciones del mercado, consiguiendo un equilibrio perfecto entre calidad de cocinado, simplicidad, eficiencia y seguridad.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Control de funcionamiento mediante pantalla "touch control".
 - 5 modos de cocción: vapor, vapor regulable (control de humedad durante la cocción), mixto, regeneración y convección (hasta 300 °C).
 - Opción de precalentamiento de la cámara.
 - Modo control de horno sencillo, Fagor Easy.
 - Gestión de programas de cocción Fagor Cooking.
 - Control de cocción por bandejas, Fagor Multi-Tray System.
 - Programación retardada de: Cocción / Cocción baja temperatura / Lavado.
 - Historial: Grabación de diferentes modos de cocinado utilizados.
 - 3 Velocidades - 2 potencias.
 - Sistema Cool-down de enfriamiento de cámara.
 - Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.
 - 5 programas de lavado de la cámara de cocción.
 - Sonda térmica con dispositivo multisensor de temperatura.
 - Posicionador de sonda para facilitar el proceso de medición en alimentos de poca consistencia, evitando que se caiga.
 - Software para PC de gestión: historial, recetas, HACCP, manuales...
 - Sistema HACCP de registro de datos de cocción.
 - Generador de vapor provisto de detector de cal.
 - Vaciado automático del generador cada 24 horas de cocción.
 - Sistema de descalcificación semi-automático.
 - Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061, 101 y 102).
 - Carro integrado (modelos 201 y 202).
 - Sistema de detección de errores.
 - Sistema modo SAT.
 - Protección IPX-5.
 - Ducha retráctil.
 - Voltaje - Modelos eléctricos: 400 V - 3+N -230V 3 - 50/60 Hz.
 - Voltaje - Modelos a gas: 230V 1+N - 50 Hz o 60 Hz.
- Nota: todos los hornos necesitan neutro (N).
En caso de no disponer de neutro en la instalación, es necesario adquirir el accesorio "Kit Neutro + Tierra", código 19013247 (ver capítulo "Accesorios").
- DOTACIÓN:
- Bidón de 2 kg de detergente AB BOOST, para usar con el programa de autolimpieza.
- Opciones:**
- Apertura izquierda en modelos 061 y 101, eléctricos.



APE-061 APE-101 APE-102 APE-201 APE-202

HORNOS ADVANCE PLUS ELÉCTRICOS

	MODELO	APERTURA DE PUERTA	CÓDIGO	CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
	APE-061	Dcha.	19010970	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	-
	APE-061 I	Izda.	19042535	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	-
	APE-101	Dcha.	19011023	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	-
	APE-101 I	Izda.	19042541	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	-
	APE-102	Dcha.	19010816	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117	-
	APE-201	Dcha.	19011025	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841	-
	APE-202	Dcha.	19010954	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841	-

HORNOS ADVANCE PLUS A GAS

	MODELO	Hz.	CÓDIGO		CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			LPG	GN			GAS (kW)	ELÉCTRICA (kW)		
	APG-061	50	19010042	19011886	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846	-
		60	19011885	19011887						
	APG-101	50	19011070	19011903	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117	-
		60	19011902	19011904						
	APG-102	50	19011096	19011912	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117	-
		60	19011911	19011913						
	APG-201	50	19011174	19011921	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841	-
		60	19011920	19011922						
	APG-202	50	19010040	19011930	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	-
		60	19011929	19011931						

Dotación (*): CEB: Carro con estructura portabandejas incorporado.

ADVANCE | HORNOS

Los hornos ADVANCE son la solución ideal para aquellos profesionales que requieren un horno asequible, con prestaciones avanzadas, manteniendo unos resultados perfectos en calidad de cocinado, eficiencia y seguridad.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Control de funcionamiento mediante pulsadores + "Scroll".
- 5 modos de cocción: vapor, vapor regulable, regeneración, mixto y convección (hasta 300 °C).
- Opción precalentamiento cámara.
- Programación de cocción nocturna o baja temperatura.
- 3 velocidades - 2 potencias.
- Sistema Cool-down de enfriamiento de cámara.
- Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.
- Sonda térmica con dispositivo multisensor de temperatura.
- Posicionador de sonda para facilitar el proceso de medición en alimentos de poca consistencia, evitando que se caiga.
- Generador de vapor provisto de detector de cal.
- Vaciado automático del generador cada 24 horas de cocción.
- Sistema de descalcificación semi-automático.
- Programa de lavado de la cámara de cocción (Automatic Cleaning).
- Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061, 101 y 102).
- Carro integrado (modelos 201 y 202).
- Sistema de detección de errores.
- Sistema modo SAT.
- Protección IPX-5.
- Ducha retráctil.
- Voltaje - Modelos eléctricos: 400 V - 3+N -230V 3 - 50/60 Hz.
- Voltaje - Modelos a gas: 230V 1+N - 50Hz (estándar) o 60 Hz.

Nota: todos los hornos necesitan neutro (N).

En caso de no disponer de neutro en la instalación, es necesario adquirir el accesorio "Kit Neutro + Tierra", código 19013247 (ver capítulo "Accesorios").

Opciones:

- Apertura izquierda en modelos 061 y 101, eléctricos.

ADVANCE
OPTIMA



HORNOS ADVANCE ELÉCTRICOS

MODELO	APERTURA DE PUERTA	CÓDIGO	CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
AE-0623	Dcha.	19048005	6 GN-2/3	-	5,80	657x563x570	-
AE-061	Dcha.	19010984	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	-
AE-061 I	Izda.	19042537	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	-
AE-101	Dcha.	19011021	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	-
AE-101 I	Izda.	19042540	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	-
AE-102	Dcha.	19011020	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117	-
AE-201	Dcha.	19010557	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841	-
AE-202	Dcha.	19010961	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841	-

HORNOS ADVANCE A GAS

MODELO	Hz.	CÓDIGO		CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		LPG	GN			GAS (kW)	ELÉCTRICA (kW)		
AG-061	50	19011040	19011882	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846	-
	60	19011881	19011883						
AG-101	50	19010041	19011899	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117	-
	60	19011898	19011901						
AG-102	50	19011126	19011909	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117	-
	60	19011908	19011910						
AG-201	50	19011193	19011918	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841	-
	60	19011917	19011919						
AG-202	50	19011108	19011927	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	-
	60	19011926	19011928						

Dotación (*): CEB: Estructura portabandejas y carro portaestructura incluido.

CONCEPT | HORNOS

Los hornos CONCEPT son la respuesta básica para todo profesional que esté buscando un horno simple y económico, con potencia y robustez.



AUTOMATIC CLEANING HA CONTROL EZ SENSOR

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Control de funcionamiento mediante pulsadores digitales + Dos mandos "Scroll" (Ruleta).
- 4 modos de cocción: vapor, regeneración, mixto y convección (hasta 300 °C).
- Sonda térmica con dispositivo multisensor de temperatura.
- Posicionador de sonda para facilitar el proceso de medición en alimentos de poca consistencia, evitando que se caiga.
- Opción precalentamiento de la cámara de cocción.
- 2 Velocidades - 2 potencias.

- Sistema Cool-down de enfriamiento de cámara.
- Programa de lavado de la cámara de cocción (Automatic Cleaning).
- Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.
- Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061, 101 y 102).
- Sistema de detección de errores.
- Sistema modo SAT.
- Protección IPX-5.
- Voltaje - Modelos eléctricos: 400 V - 3+N -230V/3 - 50/60 Hz.

- Voltaje - Modelos a gas: 230V 1+N - 50Hz (estándar) o 60 Hz.
- Nota: todos los hornos necesitan una correcta toma de neutro (N).
- En caso de no disponer de neutro en la instalación, es necesario adquirir el accesorio "Kit Neutro + Tierra", código 19013247 (ver capítulo "Accesorios").
- Consultar a Fagor Industrial.
- **Opciones:**
- Apertura izquierda en modelos 061 y 101, eléctricos.

CONCEPT OPTIMA



ACE-0623 ACE-061 ACE-101 ACE-102 ACE-201 ACE-202

NEW

HORNOS CONCEPT ELÉCTRICOS

NEW

	MODELO	APERTURA DE PUERTA	CÓDIGO	CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
	ACE-0623	Dcha.	19048181	6 GN-2/3	-	5,80	657x563x570	-
	ACE-061	Dcha.	19010988	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	-
	ACE-061 I	Izda.	19042538	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	-
	ACE-101	Dcha.	19011022	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	-
	ACE-101 I	Izda.	19042539	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	-
	ACE-102	Dcha.	19011028	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117	-
	ACE-201	Dcha.	19011049	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	38,40	929x964x1.841	-
	ACE-201-C	Dcha.	19013091	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841	-
	ACE-202	Dcha.	19010991	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	-	62,40	1.162x1.074x1.841	-
	ACE-202-C	Dcha.	19017132	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841	-

HORNOS CONCEPT A GAS

NEW

	MODELO	Hz.	CÓDIGO		CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			LPG	GN			GAS (kW)	ELÉCTRICA (kW)		
	ACG-061	50	19011043	19011615	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x867x846	-
60		19011617	19011880							
	ACG-101	50	19011071	19011893	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x867x1.117	-
60		19011892	19011894							
	ACG-102	50	19011127	19011906	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117	-
60		19011905	19011907							
	ACG-201	50	19011234	19011915	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	36,00	2,40	929x964x1.841	-
60		19011914	19011916							
	ACG-201-C	50	19031191	19034322	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841	-
60		19034324	19034323							
	ACG-202	50	19011124	19011924	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	-	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	-
60		19011923	19011925							
	ACG-202-C	50	19020731	19034325	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	-
60		19034326	19034327							

Dotación (*): CEB: Estructura portabandejas y carro portaestructura incluido.



COCCIÓN VERTICAL ACCESORIOS

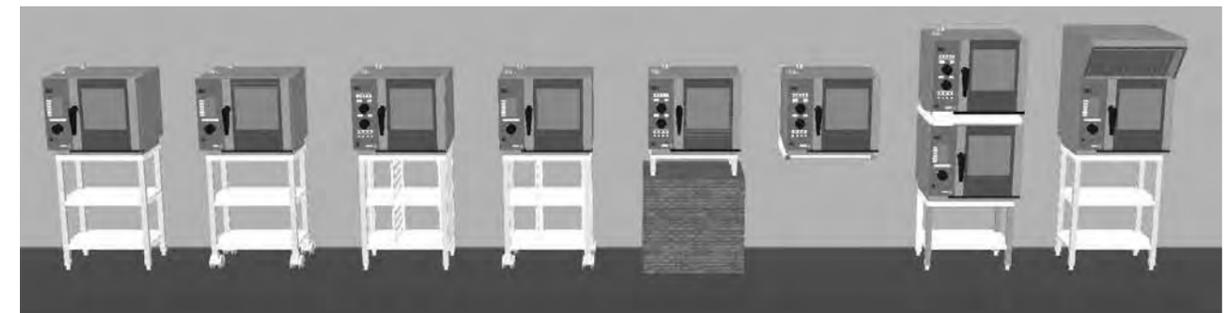
ACCESORIOS ESPECÍFICOS	129
CONTENEDORES, BANDEJAS Y PARRILLAS	136
ACCESORIOS PARA EL COCINADO	140
MONTAJE EN COLUMNA	141
KITS DE TRANSFORMACIÓN	142
ACCESORIOS DE LIMPIEZA	143

O P T I M A



ACCESORIOS ESPECÍFICOS

ACCESORIOS PARA MODELOS 0623

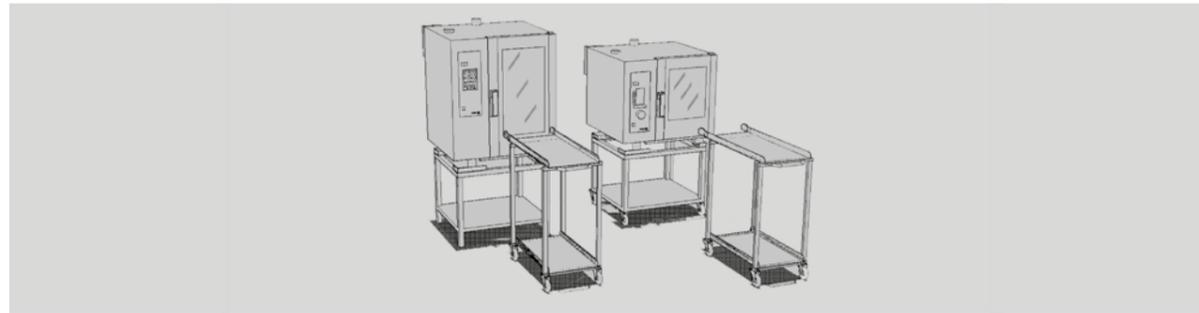


SH-23 SH-23-R SH-23-B SH-23-RB MSH-23 SHP-23 STHH-23 EX-23 + SH-23

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
SOPORTES DE PIE					
	SH-23	19058933	SOPORTE de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias	625x415x850	-
	SH-23-B	19058941	SOPORTE de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias. 2 kits de guías para 4 GN-2/3.	625x415x850	-
	SH-23-R	19058940	SOPORTE de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias Provisto de 4 ruedas pivotantes, dos con freno.	625x415x850	-
	SH-23-RB	19058943	SOPORTE de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias. 2 kits de guías para 4 GN-2/3. Provisto de 4 ruedas pivotantes, dos con freno.	625x415x850	-
	MSH-23	19059319	SOPORTE para colocar un horno 0623 sobre un mueble o peana de obra	625x415x150	-
SOPORTE MURAL					
	SHP-23	19059282	SOPORTE MURAL. Para colgar un horno 0623 en pared.		-
CAMPANA DE EXTRACCIÓN					
	EX-23	19066599	CAMPANA EXTRACTORA PARA HORNO 0623.	660x800x400	-
KIT STACKING (COLUMNA)					
	STHH-23	19059364	KIT STACKING - COLUMNA DE DOS HORNOS 0623 Kit de elementos para poner en columna dos hornos 0623		-
	STHA-23	19066344	KIT STACKING - COLUMNA DE HORNO 0623 + ABATIDOR 031 Kit de elementos para poner en columna un horno 0623 y un abatidor 031		-
ACCESORIOS VARIOS					
	GD-AD	19004504	KIT GRIFO DUCHA - Colocación exterior (SÓLO PARA HORNOS ACE Y ACG DE LA GAMA CONCEPT).		-
	BANDEJAS		Ver apartado de recipientes en páginas posteriores		-

ACCESORIOS ESPECÍFICOS

ACCESORIOS PARA MODELOS 061 Y 101

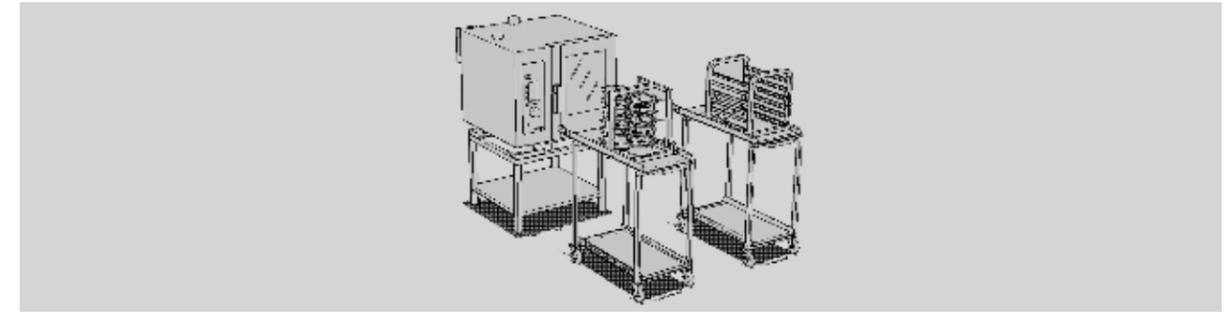


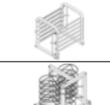
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
SOPORTES					
	SH-11	19013205	SOPORTE de altura = 650 mm.	815x724x650	--
	SH-11-R	19013208	SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno.	815x724x650	-
	SH-11-B	19013401	SOPORTE de altura = 650 mm. Provisto de dos kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno.	815x724x650	-
	SH-11-RB	19013402	SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno. Dos kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno.	815x724x650	-
	ANH-11	19011732	SOPORTE NEUTRO de altura = 650 mm. Puertas correderas.	815x725x650	-
	ACH-11	19011733	SOPORTE CALIENTE de altura = 650 mm. Puertas batientes. Convección forzada.	815x725x650	-
CARROS PORTA-ESTRUCTURAS					
	CP-11	19013352	(*) CARRO PORTAESTRUCTURA REGULABLE. Permite adaptarse a hornos colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas. Escala de regulación cada 1,5 cm.	530x840x1.020	-
	CP-11-R	19018752	GUÍAS DE ESTRUCTURA para colocar en la base de la cámara del horno. Para utilizar con las estructuras 061 y 101.	530x840x1.020	-
	GE-101	19011569	KIT GRIFO DUCHA. Colocación exterior. (SÓLO PARA HORNOS ACE Y ACG DE LA GAMA CONCEPT).	420x590x113	-
ACCESORIOS VARIOS					
	GD-AD	19004504	KIT GRIFO DUCHA. Colocación exterior. (SÓLO PARA HORNOS ACE Y ACG DE LA GAMA CONCEPT).	-	-
	AP-10	19004439	KIT DE PIEZAS DE AMARRE. Para hornos sobremesa 061, 101 y 102. Para fijar las patas sobre cualquier encimera.	-	-
	Z-11-E	19020762	KIT ZÓCALO para colocar un horno eléctrico 061 ó 101 sobre encimera.	-	-
	Z-11-G	19020763	KIT ZÓCALO para colocar un horno a gas 061 ó 101 sobre encimera.	-	-

(*) : Obligado uso con las guías de estructura GE-101.

ACCESORIOS ESPECÍFICOS

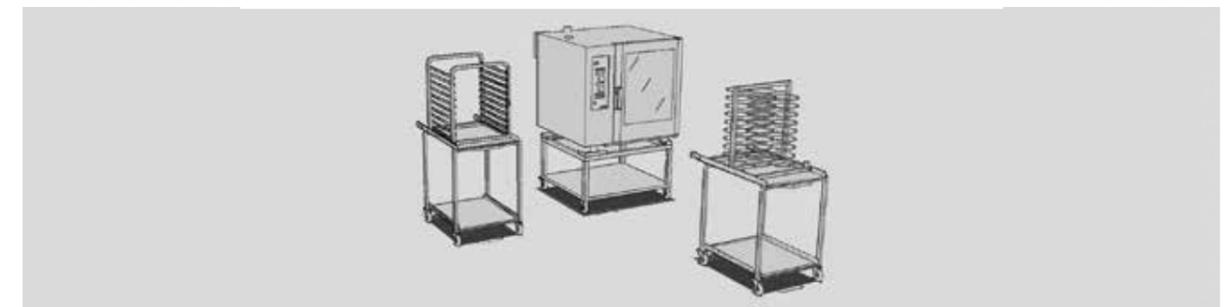
ACCESORIOS PARA MODELOS 061

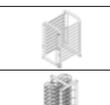


MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
ESTRUCTURAS					
	EB-061	19011559	ESTRUCTURA para bandejas extraíble. Capacidad: 6 niveles GN-1/1 ó 12 GN-1/2. Necesita instalarse con las guías GE-101.	398x584x458	-
	EP-061	19013353	ESTRUCTURA extraíble para 18 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-101.	422x635x455	-
ACCESORIOS VARIOS					
	LTE-061	19011738	LONA TÉRMICA para estructura EP-061. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	405x500x440	-
	GP-061	19011982	KIT DE GUÍAS DE PASTELERÍA 5 niveles 60 x 40 cm.	-	-

ACCESORIOS ESPECÍFICOS

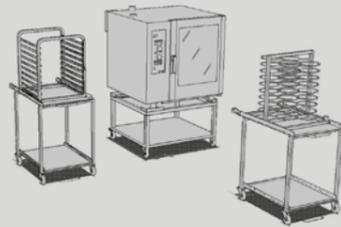
ACCESORIOS PARA MODELOS 101



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
ESTRUCTURAS					
	EB-101	19011561	ESTRUCTURA para bandejas extraíble. Capacidad: 10 niveles GN-1/1 ó 20 GN-1/2. Necesita instalarse con las guías GE-101.	398x584x730	-
	EP-101	19013354	ESTRUCTURA extraíble para 30 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-101.	422x635x725	-
ACCESORIOS VARIOS					
	LTE-101	19011739	LONA TÉRMICA para estructura EP-101. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	405x500x700	-
	GP-101	19011983	KIT DE GUÍAS DE PASTELERÍA 8 niveles 60 x 40 cm.	-	-

ACCESORIOS ESPECÍFICOS

ACCESORIOS PARA MODELOS 102



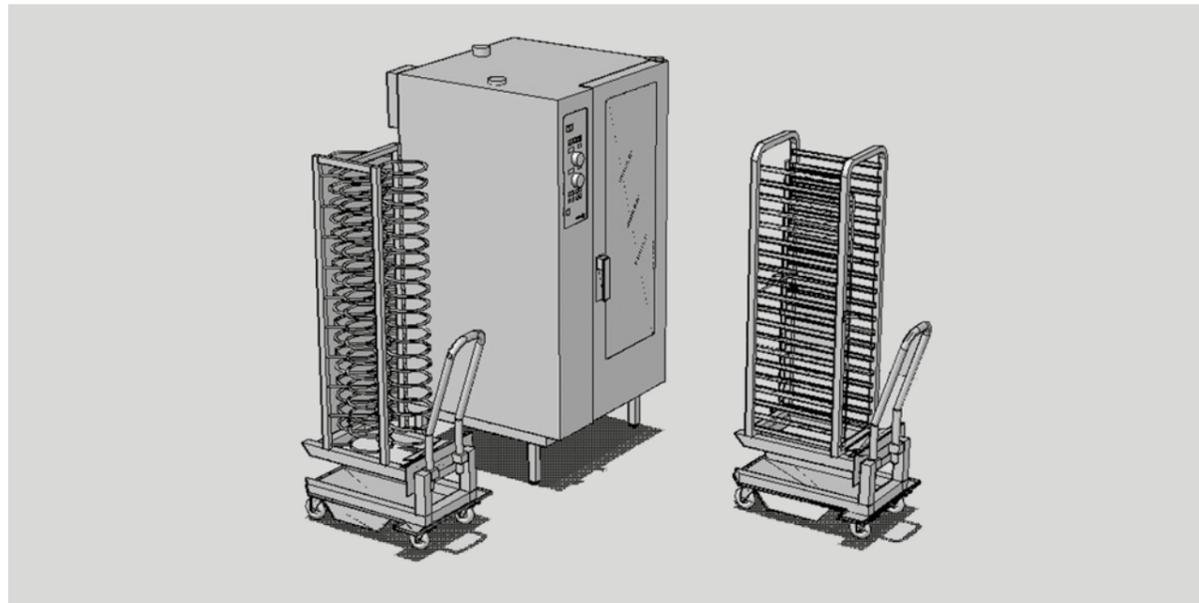
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
SOPORTES					
	SH-102	19013212	SOPORTE de altura = 650 mm.	1.043x870x650	-
	SH-102-R	19013211	SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno.	1.043x870x650	-
	SH-102-B	19013403	SOPORTE de altura = 650 mm. Provisto de un kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro de 6 niveles GN-1/1.	1.043x870x650	-
	SH-102-RB	19013404	SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno. Un kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro GN-1/1.	1.043x870x650	-
	ANH-102	19011734	SOPORTE NEUTRO de altura = 650 mm. Puertas correderas.	1.050x925x650	-
	ACH-102	19011736	SOPORTE CALIENTE de altura = 650 mm. Puertas batientes. Convección forzada.	1.050 x925x650	-
ESTRUCTURAS Y CARROS PORTA-ESTRUCTURAS					
	EB-102	19011562	ESTRUCTURA extraíble para 10 niveles GN-2/1 ó 20 niveles GN-1/1. Necesita instalarse con las guías GE-102.	605x714x730	-
	EP-102	19013356	ESTRUCTURA extraíble para 52 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-102.	620x790x720	-
	GE-102	19011570	GUÍAS DE ESTRUCTURA para colocar en la base de la cámara del horno. A utilizar con las estructuras EB-102 y EP-102.	630x790x113	-
	CP-102	19013355	(*) CARRO PORTAESTRUCTURA para cargar las estructuras tipo 102 en hornos colocados sobre soportes SH-102.	742x965x1.018	-
	CP-102-R	19018751	(*) CARRO PORTAESTRUCTURA REGULABLE. Permite adaptarse a hornos colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas.	742x965x1.018	-
ACCESORIOS VARIOS					
	LTE-102	19011740	LONA TÉRMICA para estructura EP-102. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	610x720x710	-
	GP-102	19012134	KIT DE GUÍAS DE PASTERÍA 16 niveles 60 x 40 cm.	-	-
	GD-AD	19004504	KIT GRIFO DUCHA. Colocación exterior. (SÓLO PARA HORNOS ACE Y ACG DE LA GAMA CONCEPT).	-	-
	AP-10	19004439	KIT DE PIEZAS DE AMARRE para hornos sobremesa 061, 101 y 102. Para fijar las patas sobre cualquier encimera.	-	-
	Z-102	19020764	KIT ZOCALO para colocar un horno 102 sobre encimera.	-	-

(*) : Obligado uso con las guías de estructura GE-102.



ACCESORIOS ESPECÍFICOS

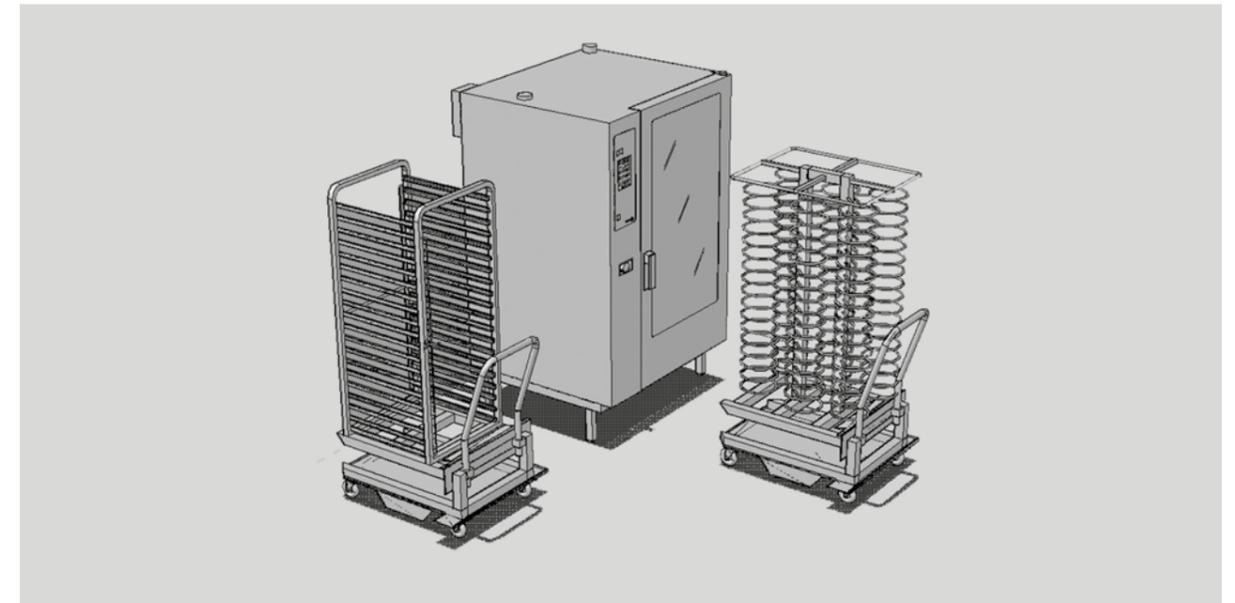
ACCESORIOS PARA MODELOS 201



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 CEB-201	19011551	CARRO CON ESTRUCTURA PORTABANDEJAS (INCLUIDO YA EN GAMA ADVANCE PLUS Y ADVANCE) Para 20 bandejas GN-1/1 ó 40 GN-1/2.	560x769x1.750	-
 CEP-201	19013357	CARRO CON ESTRUCTURA PORTAPLATOS INCORPORADA Para 50 platos Ø 31 cm.	560x769x1.750	-
 LTE-201	19011741	LONA TÉRMICA para estructura CEP-201. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	610x380x1.220	-
R4-20	Consultar	KIT DE RUEDAS para hornos 201 y 202. Cuatro ruedas, dos con freno. (MONTADO EN FÁBRICA)	-	-
AP-20	19012270	KIT DE PIEZAS DE ANCLAJE Para hornos 201 y 202. Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	-	-
GD-AD	19004504	KIT GRIFO DUCHA Colocación exterior. (SÓLO PARA HORNOS ACE Y ACG DE LA GAMA CONCEPT).	-	-
PRE-H201	19011979	KIT DE PRECALENTAMIENTO Elemento que cierra el horno por la parte inferior de la puerta, evitando la fuga de calor cuando se precalienta el horno sin el carro.	-	-
 RH-201	19044716	RAMPA DE NIVELACIÓN para carros 201.	-	-

ACCESORIOS ESPECÍFICOS

ACCESORIOS PARA MODELOS 202



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 CEB-202	19011550	CARRO CON ESTRUCTURA PORTABANDEJAS (INCLUIDO YA EN GAMA ADVANCE PLUS Y ADVANCE) Para 20 bandejas GN-2/1 ó 40 GN-1/1.	764x915x1.810	-
 CEP-202	19011552	CARRO CON ESTRUCTURA PORTAPLATOS INCORPORADA Para 100 platos Ø 31 cm.	764x915x1.810	-
 LTE-202	19011742	LONA TÉRMICA para estructura CEP-202. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	650x820x1.335	-
R4-20	Consultar	KIT DE RUEDAS para hornos 201 y 202. Cuatro ruedas, dos con freno. (MONTADO EN FÁBRICA)	-	-
AP-20	19012270	KIT DE PIEZAS DE ANCLAJE Para hornos 201 y 202. Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	-	-
GD-AD	19004504	KIT GRIFO DUCHA. Colocación exterior. (SÓLO PARA HORNOS ACE Y ACG DE LA GAMA CONCEPT).	-	-
PRE-H202	19011980	KIT DE PRECALENTAMIENTO Elemento que cierra el horno por la parte inferior de la puerta, evitando la fuga de calor cuando se precalienta el horno sin el carro.	-	-
 RH-202	19034438	RAMPA DE NIVELACIÓN para carros 202.	-	-

CONTENEDORES GASTRONORM

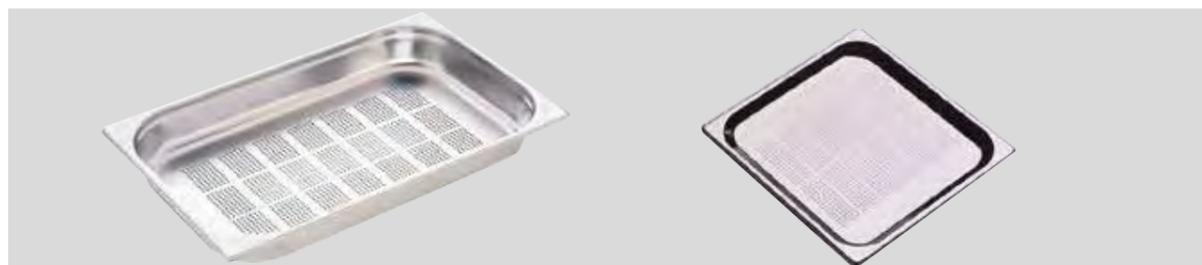
Construcción en acero inoxidable AISI-304 de 1 mm de espesor.
De acuerdo a la normativa EN631.

CONTENEDORES LISOS



MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 GN-23-20	OPTIMA 19058658	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	-
 GN-23-40	OPTIMA 19058659	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	-
GN-11-20	19001669	2,50	GN-1/1	20	325x530x20	-
GN-11-40	19048493	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	-
GN-11-65	19048494	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	-
GN-11-100	19048495	14,00	GN-1/1	100	325x530x100	-
GN-21-20	19001673	3,00	GN-2/1	20	650x530x20	-
GN-21-40	19001674	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	-
GN-21-65	19001675	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	-
GN-21-100	19001672	28,00	GN-2/1	100	650x530x100	-

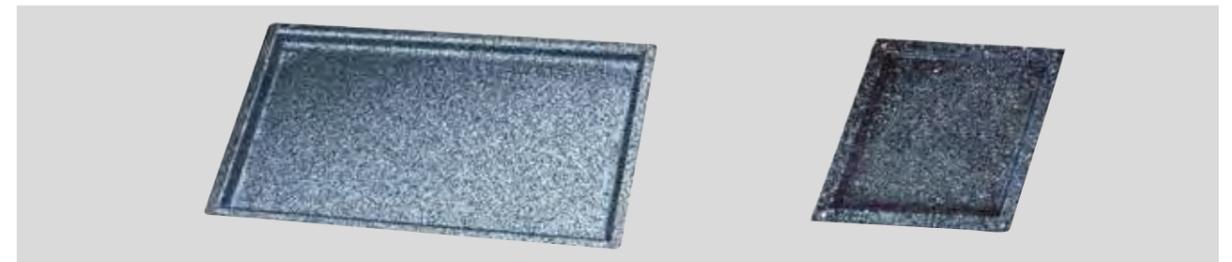
CONTENEDORES PERFORADOS



MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 GNP-23-20	OPTIMA 19058660	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	-
 GNP-23-40	OPTIMA 19058661	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	-
GNP-11-40	19001677	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	-
GNP-11-65	19048496	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	-
GNP-11-100	19001676	14,00	GN-1/1	100	325x530x100	-
GNP-21-40	19001680	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	-
GNP-21-65	19001681	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	-
GNP-21-100	19001679	28,00	GN-2/1	100	650x530x100	-

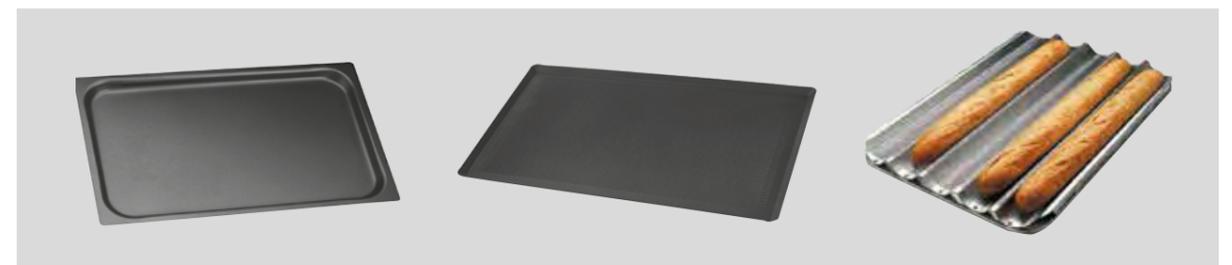
CONTENEDORES GASTRONORM

CONTENEDORES DE GRANITO



MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 TP23-20	OPTIMA 19058663	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	-
 TP23-40	OPTIMA 19059569	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	-
TP11-20	19001978	2,50	GN-1/1	20	325x530x20	-
TP11-40	19001979	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	-
TP11-65	19001980	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	-
TP21-20	19001981	3,50	GN-2/1	20	650x530x20	-
TP21-40	19001982	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	-
TP21-65	19001983	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	-

BANDEJAS PASTELERAS



MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 BPA-23	OPTIMA 19058657	Asados pastelería	GN-2/3 - Lisa	325x354	-
 BPP-23	OPTIMA 19058656	Cocción pastelería	GN-2/3 - Perforada	325x354	-
BPA-11	19000313	Asados pastelería	GN-1/1 - Lisa	325x530	-
BPP-11	19000314	Cocción pastelería	GN-1/1 - Perforada	325x530	-
BB-11	19000279	Baguettes - pan	GN-1/1 - 5 cavidades	325x530	-

BANDEJAS PARA HUEVOS, TORTILLAS O CREPES

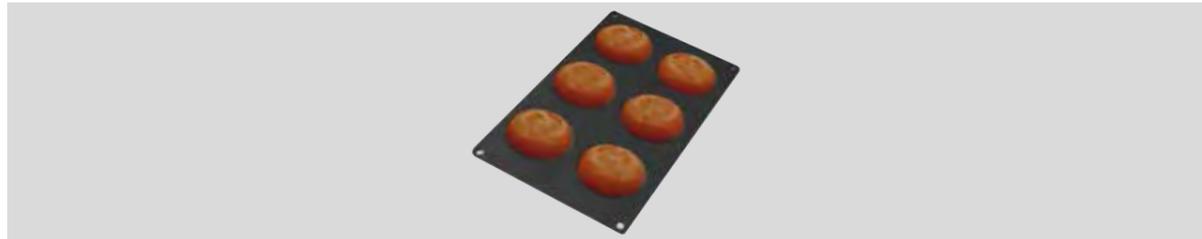
Fabricadas en aluminio esmaltado, con revestimiento superficial antiadherente.



MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MOLDE-23 OPTIMA	19059113	Huevos fritos Tortillas Crepes	GN-2/3 5 huecos x Ø 12,5 cm	325x354	-
MOLDE-11	19001410	Huevos fritos Tortillas Crepes	GN-1/1 6 huecos x Ø 12,5 cm	325x530	-
MOLDE-21	19001411	Huevos fritos Tortillas Crepes	GN-2/1 12 huecos x Ø 12,5 cm	650x530	-

RECIPIENTE PARA FLANES, PUDINS O MAGDALENAS

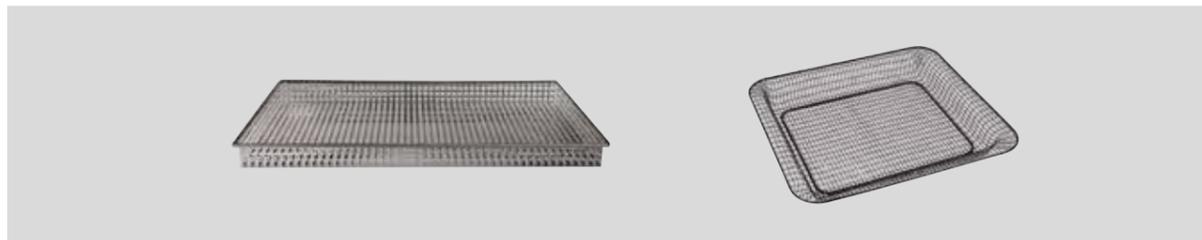
Fabricado en silicona.



MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€) 3 UD.
MUFFIN-6	19001459	Flanes Pudins Magdalenas	SET 3 PIEZAS MUFFIN-6 6 huecos x (Ø 7 cm x H=4 cm)	325x175	-

BANDEJA PARA PATATAS FRITAS Y OTRAS FRITURAS

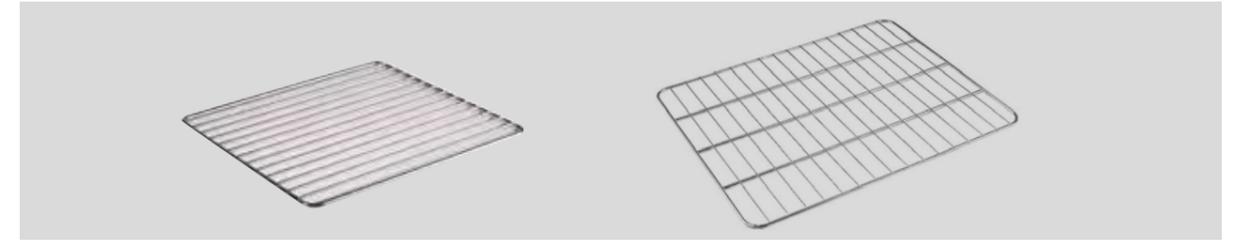
Fabricada en malla de acero inoxidable. Permite obtener frituras introduciendo el producto ultracongelado en la bandeja y colocando ésta en el horno.



MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
FRI-23 OPTIMA	19058655	Patatas fritas Frituras	GN-2/3	325x354	-
FRI-11	19012415	Patatas fritas Frituras	GN-1/1	325x530	-

PARRILLAS GASTRONORM

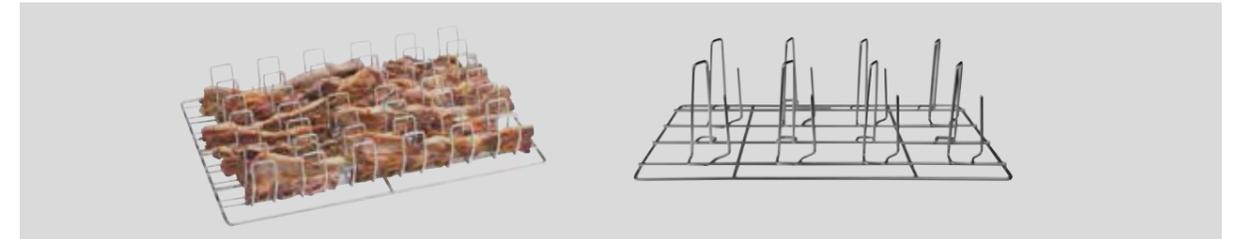
Construcción varilla de acero inoxidable AISI-304.



MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
PARRILLA GN-23 OPTIMA	19058664	Parrilla soporte	GN-2/3	325x354	-
PARRILLA GN-11	19000999	Parrilla soporte	GN-1/1	325x530	-
PARRILLA GN-21	19001000	Parrilla soporte	GN-2/1	650x530	-

PARRILLAS DE ASADO PARA POLLOS Y COSTILLAS

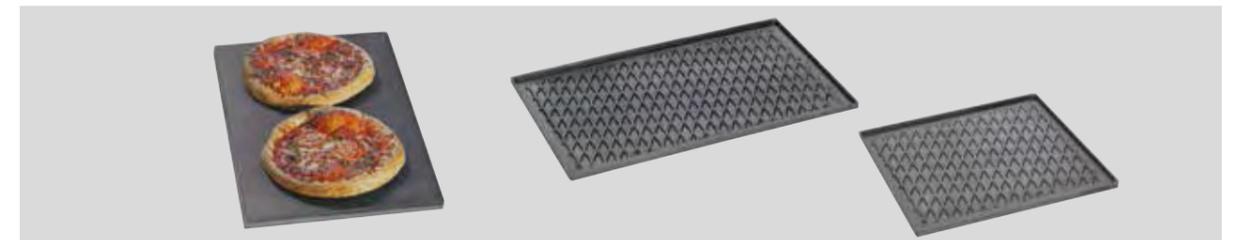
Construcción varilla de acero inoxidable AISI-304.



MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
PO-GN-1/1	19001496	8 pollos	GN-1/1 Permite colocar 8 pollos en posición vertical	530x325	-
CO-GN-1/1	19000545	Pollo y costillas	GN-1/1 Permite colocar los alimentos en posición vertical	530x325	-

PLACAS "GRILL" PARA ASAR O MARCAR

Fabricada en aluminio fundido con recubrimiento antiadherente.



MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
GRILL-2/3 OPTIMA	19059568	Marcado	Ranurada	354x325	-
MULTIGRILL 2/3 OPTIMA	19058654	Marcado y asado	Parrilla con dos caras: lisa, para asado y ranurada, para marcado.	354x325	-
GRILL-1/1	19002844	Marcado	Ranurada	530x325	-
MULTIGRILL 1/1	19001460	Marcado y asado	Parrilla con dos caras: lisa, para asado y ranurada, para marcado.	530x325	-

ACCESORIOS PARA EL COCINADO

AHUMADOR - SMOKER



Ahumar es un método que se ha utilizado durante siglos para permitir que los alimentos puedan conservarse más tiempo, o para darles un sabor diferente, sobre todo a carnes, pescados y verduras.

Utilizando el ahumador "smoker" que presenta Fagor Industrial, se consigue optimizar el horno mixto transformándolo en un ahumador, ahorrando así espacio y tiempo.

Equipo portátil. Recipiente de ahumado fabricado en acero inoxidable.

El usuario podrá aplicar a los alimentos el sabor y olor típico de los ahumados mientras se cocinan en el horno, utilizando las virutas de maderas y leñas adecuadas para cada cocción.

Una vez que se introduzca el ahumador en el horno, se puede ajustar la temperatura y el tiempo para regular la intensidad del humo.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA W	VOLTAJE	Hz	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
SMOKER	19059112	250	230 V 1N	50 / 60	95 x 268 x 54	-



KIT "SOUS VIDE" DE SONDA PARA COCINADO AL VACÍO

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
SOUS-AD	19032607	Sonda de control de temperatura especial para cocinar al vacío ("sous-vide"). El usuario elige conectar en el portamandos la sonda con la que va a trabajar: la propia del horno (multitemperatura), o la "sous vide". Las máquinas con sonda para cocinado al vacío deberán solicitarse indicando en el pedido: Código de la máquina + Código del kit SOUS-AD. El horno se enviará desde fábrica ya preparado con las dos sondas y el conector en el portamandos que permite conectar una u otra en función del tipo de cocinado.	-

MONTAJE PARA HORNOS EN COLUMNA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Los kits para hornos en columna se componen de un conjunto de elementos que permiten colocar dos hornos superpuestos.
- Este tipo de montaje se realiza con hornos de bandejas 1/1, de cualquiera de las tres gamas eléctricas.
- A la hora de hacer el pedido, deben especificarse los códigos de los dos hornos, así como el código del kit de elementos para realizar el montaje en columna.
- Fagor Industrial suministra desde fábrica la columna de hornos ya montada y terminada.
- Válido sólo para modelos electrónicos.
- Montaje en fábrica bajo pedido.



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS:	P.V.P. (€)
STHH-23	OPTIMA 19059364	Kit de piezas para 2 hornos en columna, modelos:	0623 + 0623	-
2AD-66	19012191	Kit de piezas para 2 hornos en columna, modelos:	061 + 061	-
2AD-610	19012163	Kit de piezas para 2 hornos en columna, modelos:	061 + 101	-
2AD-66-I	19058004	Kit de piezas para 2 hornos en columna de apertura izquierda, modelos:	061-I + 061-I	-
2AD-610-I	19058005	Kit de piezas para 2 hornos en columna de apertura izquierda, modelos:	061-I + 101-I	-

MONTAJE EN COLUMNA "COOK & CHILL"

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- El kit "Cook & Chill" se compone de un conjunto de elementos que permite colocar un horno sobre un abatidor.
- A la hora de hacer el pedido de una columna "Cook & Chill", deben especificarse:
 - Código del horno.
 - Código del abatidor.
 - Código del correspondiente kit de elementos para realizar el montaje en columna.
- Fagor Industrial suministra desde fábrica la columna de hornos ya montada y terminada.
- Montaje en fábrica bajo pedido.



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
KIT STHA-23	OPTIMA 19066344	Kit de piezas para columna COOK & CHILL de horno 0623 + abatidor 031	-
KIT C&C-061 ELEC	19020971	Kit de piezas para columna COOK & CHILL 061 con horno eléctrico + abatidor ATA-061.	-
KIT C&C-061 GAS	19020972	Kit de piezas para columna COOK & CHILL 061 con horno a gas + abatidor ATA-061.	-
CP-11-R (*)	19018752	(*) CARRO PORTAESTRUCTURA REGULABLE. Permite adaptarse a hornos 061 colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas. Escala de regulación cada 1,5 cm.	-

(*) : Obligado uso con las guías de estructura GE-101.

KITS DE TRANSFORMACIÓN

KIT CONDUCTO DE DESAGÜE

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
 DES-CN	19012125	Necesario para un correcto vaciado del horno.	-

KIT CORTATIROS (HORNOS A GAS)

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS A GAS DEL TIPO:	P.V.P. (€)
CEX-ADG-101	19012272		061 - 101	-
CEX-ADG-102	19012273	Conjunto de elementos que se pueden instalar en un horno a gas para conectar las salidas de humos a una extracción exterior.	102	-
CEX-ADG-201	19012290	Válidos para cualquier gama de hornos a gas.	201	-
CEX-ADG-202	19012291		202	-

KIT FILTRO ANTIGRASAS

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
Kit filtro antigrasas ADV-10	19020765	Para hornos 061 - 101 - 102	-
Kit filtro antigrasas ADV-20	19047250	Para hornos 201 - 202	-

TRANSFORMACIONES A OTRAS TENSIONES - HORNOS PARA BARCOS

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS ELÉCTRICOS DEL TIPO:	P.V.P. (€)
400 V-AD Kit transformación para barcos 400 V - Trifásico 50 / 60 Hz	19012546	Las máquinas con destino a barcos, 400 V - Trifásico sin neutro, deberán solicitarse indicando en el pedido: Código de la máquina + Código del kit transformación 400V	061 - 101 - 102	-
400 V-AD Kit transformación para barcos 400 V - Trifásico 50 / 60 Hz	19035948	La máquina se enviará desde fábrica ya preparada para la citada tensión.	201 - 202	-

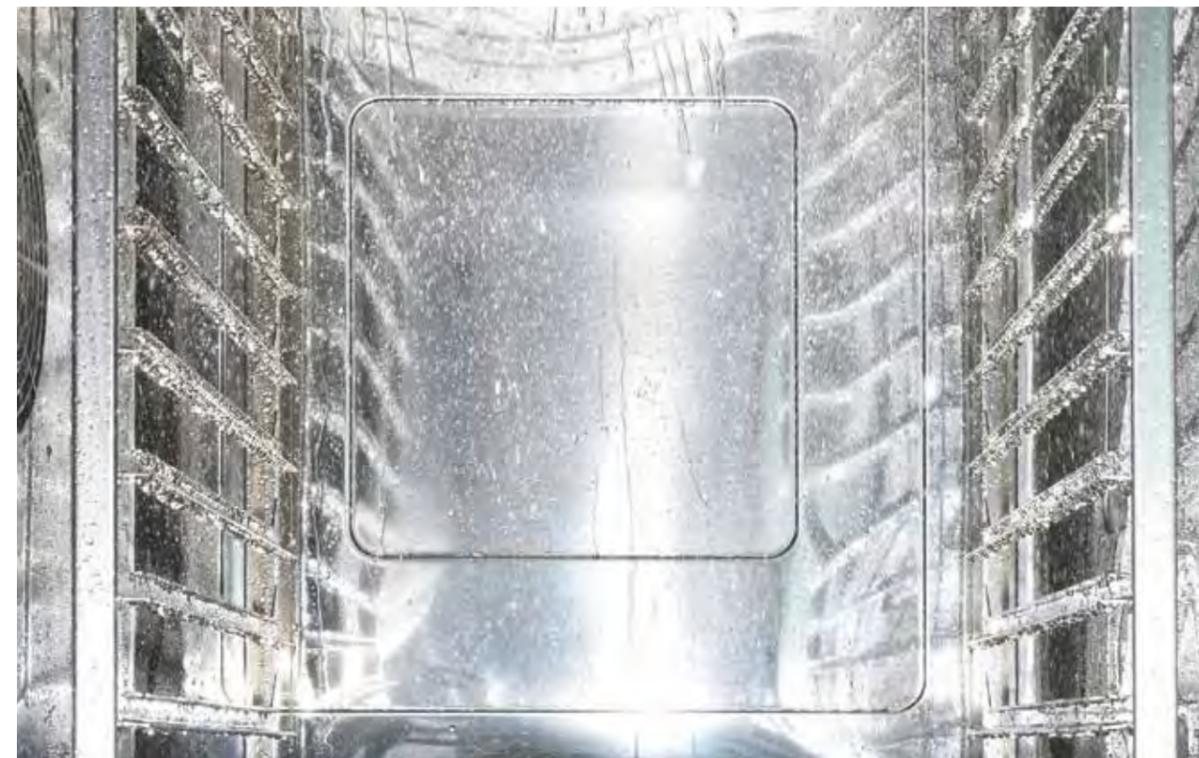
KIT "NEUTRO + TIERRA" PARA HORNOS A GAS

MODELO	CÓDIGO	P.V.P. (€)
Kit Neutro + Tierra para Hornos a gas	19013247	-

ACCESORIOS DE LIMPIEZA

DETERGENTES

Utilizados para la limpieza interior de la cámara de cocción.



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	VOLUMEN (kg)	P.V.P. (*)
AB BOOST	12038038	DETERGENTE - Bidón	8,00	S.A.T.
KOI PLUS	12032405	DESENGRASANTE - Garrafa	6,00	S.A.T.

(*) S.A.T.: Consultar lista de repuestos y accesorios S.A.T.

DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Son necesarios para que las aguas duras y con soluciones minerales puedan ser usadas en la cocción con los hornos.

Eliminan el calcio y magnesio disueltos en el agua, así como gran parte del hierro y manganeso.

Sin su instalación, la cal e impurezas del agua se depositarán sobre los elementos calefactores del horno y en las paredes de la cámara de cocción y del generador de vapor, así como en los conductos de agua, provocando averías y problemas en el funcionamiento del horno.

Todos los hornos necesitan ser conectados a una toma de agua descalcificada y tratada cuando la dureza del agua en la red es superior a 7 HF / 4.0 HD, si la concentración de cloruros es superior a 150 mg/litro, o si la concentración de sales supera los 30 mg/litro.

El calderín o generador de vapor del horno deberá ser vaciado al final de cada jornada de trabajo.

Los problemas de funcionamiento y averías debidos a la ausencia de los descalcificadores y filtros necesarios y/o a los defectos derivados del mal mantenimiento y uso de los mismos, no son contemplados como fallo de nuestros hornos, y no podrán ser imputados a Fagor Industrial.



COCCIÓN VERTICAL
COOK & CHILL

PROCESO COOK & CHILL	146
SOLUCIONES COOK & CHILL	148
ABATIDORES COMPACTOS.....	150

PROCESO COOK & CHILL

Como especialistas en hornos y frío, presentamos nuestra solución Cook & Chill, unos equipamientos que combinan hornos y abatidores de temperatura, con los que se optimizará el trabajo, el rendimiento, la eficacia y la productividad de una cocina profesional.



Ahorro de costes, optimización de recursos, seguridad y sanidad, y un producto sabroso recién hecho.

SOLUCIONES COMBINANDO HORNOS Y ABATIDORES DE TEMPERATURA

El proceso Cook & Chill se vuelve cada vez más necesario en las cocinas más exigentes. Se trata de un procedimiento que combina la cocción y el abatimiento de temperatura.

Tras la cocción usando cualquiera de los modos y funciones de que disponen los hornos ADVANCE, los productos cocinados son sometidos a un enfriamiento rápido (abatimiento), mediante el que se cruza velozmente la zona peligrosa de temperaturas para los alimentos (desde los 65 °C a los 3 °C). Así, y de forma perfectamente controlada, el producto puede ser almacenado a una temperatura idónea hasta el momento necesario. Entonces, gracias a la función de regeneración que poseen los hornos, los platos cocinados vuelven a quedar listos para ser servidos a los comensales en perfectas condiciones.

Este sistema amplía la oferta de productos, asegura la calidad de los platos, reduce la proliferación de bacterias, e incrementa el tiempo de conservación de los alimentos, impidiendo la deshidratación de los mismos y la consecuente merma de peso.



NUESTRAS SOLUCIONES COOK & CHILL

COOK & CHILL 061
40 ÷ 60 COMIDAS AL DÍA



COOK & CHILL 101
60 ÷ 100 COMIDAS AL DÍA



COOK & CHILL 102
100 ÷ 150 COMIDAS AL DÍA



COOK & CHILL 201
150 ÷ 200 COMIDAS AL DÍA



COOK & CHILL 202
200 ÷ 360 COMIDAS AL DÍA



SOLUCIONES COOK & CHILL 061	SOLUCIONES COOK & CHILL 101	SOLUCIONES COOK & CHILL 102	SOLUCIONES COOK & CHILL 201	SOLUCIONES COOK & CHILL 202
 <p>HORNO ELÉCTRICO APE-061 19010970 AE-061 19010984</p> <p>HORNO A GAS (*) APG-061 AG-061</p>	 <p>HORNO ELÉCTRICO APE-101 19011023 AE-101 19011021</p> <p>HORNO A GAS (*) APG-101 AG-101</p>	 <p>HORNO ELÉCTRICO APE-102 19010816 AE-102 19011020</p> <p>HORNO A GAS (*) APG-102 AG-102</p>	 <p>HORNO ELÉCTRICO APE-201 19011025 AE-201 19010557</p> <p>HORNO A GAS (*) APG-201 AG-201</p>	 <p>HORNO ELÉCTRICO APE-202 19010954 AE-202 19010961</p> <p>HORNO A GAS (*) APG-202 AG-202</p>
 <p>KIT STACKING 061 Modelos eléctricos y a gas ACG 19020971</p> <p>Modelos a gas APG y AG 19020972</p>	 <p>SOPORTE SH-11 19013205</p> <p>SOPORTE C/GUÍAS SH-11-B 19013401</p>	 <p>SOPORTE SH-102 19013212</p> <p>SOPORTE C/GUÍAS SH-102-B 19013403</p>	 <p>CÉLULA ABATIDORA DE REFRIGERACIÓN CSK-201</p> <p>CÉLULA ABATIDORA MIXTA CMK-201</p>	 <p>CÉLULA ABATIDORA DE REFRIGERACIÓN CSK-202</p> <p>CÉLULA ABATIDORA MIXTA CMK-202</p>
 <p>ABATIDOR ATA-061 19018754 (50 Hz) 19030606 (60 Hz)</p>	 <p>ABATIDOR ATA-101 19020653 (50 Hz) 19030442 (60 Hz)</p>	 <p>ABATIDOR ATA-102 19033204 (50 Hz) 19033245 (60 Hz)</p>	 <p>CARRO ESTRUCTURA PORTABANDEJAS CEB-201 19011551</p>	 <p>CARRO ESTRUCTURA PORTABANDEJAS CEB-202 19011550</p>
 <p>CARRO PORTAESTRUCTURA CP-11-R 19018752</p>	 <p>CARRO PORTAESTRUCTURA CP-11 19013352</p>	 <p>CARRO PORTAESTRUCTURA CP-102 19013355</p>	 <p>CARRO ESTRUCTURA PORTAPLATOS CEP-201 19013357</p>	 <p>CARRO ESTRUCTURA PORTAPLATOS CEP-202 19011552</p>
 <p>ESTRUCTURA BANDEJAS EB-061 19011559</p> <p>ESTRUCTURA PLATOS EP-061 19013353</p>	 <p>ESTRUCTURA BANDEJAS EB-101 19011561</p> <p>ESTRUCTURA PLATOS EP-101 19013354</p>	 <p>ESTRUCTURA BANDEJAS EB-102 19011562</p> <p>ESTRUCTURA PLATOS EP-102 19013356</p>	<p>LONA TÉRMICA LTE-201 19011741</p>	<p>LONA TÉRMICA LTE-202 19011742</p>
 <p>GUÍAS ESTRUCTURA GE-101 19011569</p>	 <p>GUÍAS ESTRUCTURA GE-101 19011569</p>	 <p>GUÍAS ESTRUCTURA GE-102 19011570</p>		
 <p>LONA TÉRMICA LTE-061 EP-061 19011738</p>	 <p>LONA TÉRMICA LTE-101 19011739</p>	 <p>LONA TÉRMICA LTE-102 19011740</p>		

(*): Consultar gases y frecuencias.

(*): Consultar gases y frecuencias.

ABATIDORES COMPACTOS SERIE ATA

El diseño y construcción de la gama de abatidores compactos ATA, permiten un montaje alineado junto con los hornos de la generación ADVANCE. Este equipamiento combinado que denominamos Cook & Chill permite facilidad de movimiento en la cocina, reducción de riesgos laborales, mayor confort para los chefs y una eficiencia mayor en el trabajo.



01.

FUNCIONALIDAD

Apertura de puertas, altura de los elementos, cada detalle del sistema se ha diseñado con una visión de conjunto para simplificar y asegurar los movimientos en las cocinas.

02.

GAMA COMPLETA

En complemento de nuestros equipos Cook & Chill, ofrecemos una gama completa de accesorios adaptados perfectamente a ambos aparatos.

03.

FÁCIL DE MANEJAR

El panel de control está definido para que las funciones que complementan el proceso de Cook & Chill sean fáciles de usar.

04.

DISEÑO

Sus líneas depuradas reflejan la voluntad de crear un sistema integrado en la cocina.

SERIE ATA

STACKING 6GN 1/1

SOLUCIÓN EN LÍNEA



ATA-061

ATA-101

ATA-102

ATA 061 + HORNO

ABATIDOR ATA-102 + HORNO

Solución en stacking 6G-GN1/1 para espacios reducidos.

Solución en línea para equipos horno + abatidor tamaños 101 y 102.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Modelos mixtos, que permiten realizar ciclos de abatimiento de refrigeración (+3 °C) o de congelación (-18 °C).
- Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:
 - Ciclo fuerte: indicado para productos de espesor superior a 2 cm compactos.
 - Ciclo suave: para productos de espesor inferior a 2 cm, de poca densidad. Este ciclo se realiza en dos pasos programados. El ciclo suave evita formación de escarcha en el producto.
- Duración de los ciclos:
 - Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
 - Ciclos de Congelación: 240 minutos.
- Temporizador electrónico y sonda de temperatura.
- El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento (si no se usa la sonda el control pasa automáticamente a ser por tiempo).
- Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-404A libre de CFC.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor.
- Densidad de 40 kg. Sin CFC.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Dispositivo automático de desescarche activado por el usuario, y evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica (en todos los modelos excepto en el modelo ATA-102).
- Guías internas incluidas.

Opciones bajo pedido:

- Sonda calefactada.
- Puerto USB

MODELO	Hz.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (kg/ciclo)*		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
ATA-061	50	19018754	6	-	6	27	21	230V-1N	1.600	990	900x935x1.105	-
	60	19030606										
ATA-101	50	19020653	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	900x935x1.766	-
	60	19030442										
ATA-102	50	19033204	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1130x1.766	-
	60	19033749										

(*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032

OPCIONES BAJO PEDIDO - Montaje en Fábrica

DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
Sonda calefactada	-
Puerto USB para datos	-



LAVADO DE VAJILLA

LAVADO DE VAJILLA | GENERACIÓN E-VO

CAPOTA, APERTURA FRONTAL Y LAVAVASOS



GENERACIÓN E-VO	156
CAPOTA	162
APERTURA FRONTAL	176
LAVAVASOS	184

Conexión de agua:

Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:

Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²

Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:

Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.



ADVANCE

CONCEPT+

CONCEPT

INNOVATIVE IDEAS,
INVEST IN THE FUTURE.

E-VO GENERATION OFRECE TODAS LAS PRESTACIONES Y VENTAJAS DE LAS GAMAS MÁS ALTAS, PERO A TODOS LOS SEGMENTOS DEL MERCADO, DESDE EL MÁS BAJO AL MÁS ALTO.

Responde a cualquier necesidad del mercado, empezando por **un solo cuerpo base y seleccionando la tecnología adecuada** para atender las necesidades y requisitos de cada segmento.

La **simplificación de las piezas estructurales** y la gran apuesta por las **piezas estampadas** ofrecen numerosas ventajas y prestaciones extraordinarias: gran **facilidad de limpieza**, máxima **fiabilidad** para el uso más intenso y una óptima **seguridad** para el usuario.

E-VO Generation consta de tres gamas:
E-VO Concept, E-VO Concept+ y E-VO Advance.

UNA ESTRUCTURA, TRES GAMAS

La Generación E-VO es un sueño hecho realidad, algo más que un paso hacia adelante: es una generación diferente e innovadora... Revolucionaria.

Porque se ha construido en base a una única idea: crear un solo cuerpo base que contenga beneficios comunes para sus tres gamas diferentes: E-VO ADVANCE, E-VO CONCEPT PLUS y E-VO CONCEPT.

Tres gamas que no sólo se adaptan a las necesidades concretas de cada cliente, (restaurantes, bares, cafeterías, pubs, escuelas, hoteles, etc.), sino que crean un producto más inteligente, robusto, eficiente y, a la vez, más sencillo, revolucionando así el mundo del lavado.



ADVANCE
Segmento
ALTO

CONCEPT+
Segmento
MEDIO

CONCEPT
Segmento
BÁSICO



CAPOTA

- Apertura de capota de 440 mm que permite la introducción de recipientes de gran tamaño.
- Asa compensada de fácil manipulación.
- Doble sistema de lavado y aclarado superiores e inferiores.
- Cuba de lavado embutida que permite un importante ahorro de agua y energía
- Recuperador de calor opcional que recoge y condensa los vapores producidos durante el lavado y el aclarado, mejorando la eficiencia energética.



APERTURA FRONTAL

- Altura interna útil de 380 mm que permite la introducción de bandejas GN-1/1.
- Puerta compensada con bisagras de acero inoxidable y doble muelle.
- Cuba embutida y cantos redondeados. Ausencia de elementos cortantes o punzantes.
- Tanque de reducida capacidad que permite un importante ahorro de agua y energía.



LAVAVASOS

- Dos modelos para cestas de 400x400 y 350x350, con alturas internas útiles de 270 mm y 220 mm.
- Doble sistema de lavado y aclarado superiores e inferiores.

	CAPOTA			APERTURA FRONTAL			LAVAVASOS	
	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT	CONCEPT	
TAMAÑO CESTA	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	400x400	350x350

PANEL DE CONTROL	OTROS				
	AD-125	AD-505			
	Con bomba de aclarado COP-144	COP-504			
	Sin bomba de aclarado	CO-142	CO-502	CO-402	
	Multi - power	CO-110	CO-501		
	Mono fase		CO-500	CO-400	CO-350

ADVANCE
CONCEPT PLUS
CONCEPT

ADVANCE
CONCEPT PLUS
CONCEPT

CONCEPT

FUNCIONES POR GAMA

TIPO DE MÁQUINA	CAPOTA			APERTURA FRONTAL			LAVAVASOS
	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT	CONCEPT
EFFI-WASH Este sistema hidráulico recién optimizado ofrece una intensa acción mecánica en combinación con el agua perfectamente limpia en el tanque, y la potencia equilibrada para mantener una perfecta temperatura higiénica durante toda la vida útil de la máquina.	●	●	●	●	●	●	●
EFFI-RINSE El sistema EFFI-RINSE garantiza un perfecto resultado higiénico con un ciclo de aclarado completo lineal a 85 °C gracias a la bomba de aclarado incorporada y al diseño del sistema Air Break.	●	●	-	●	●	-	-
EFFI-SILENT Cuerpo íntegro con doble pared para aislar del ambiente el ruido de la máquina, haciendo que la atmósfera sea más tranquila.	●	-	-	●	●	●	-
HRS El HRS (Sistema Recuperador de Calor) de Fagor recoge y condensa el vapor que sale de la máquina después de un ciclo de lavado completo y calienta el agua de entrada (por ejemplo, de 10 °C a 25 °C).	○	○	○	-	-	-	-
MULTIPOWER En conexión monofásica, si desea potencia máxima para maximizar la productividad de la máquina, es posible configurarlo fácilmente desde el exterior. Si prefiere un consumo menor, simplemente debe realizar la conexión adecuada en la caja multi-conexiones.	●	●	●	●	●	●	- Excepto CO-500
SELF-DRAIN En cada ciclo de lavado, AUTO-DRENAJE se encarga de retirar el agua sucia del tanque de lavado justo antes de que el agua limpia de aclarado empiece a caer sobre la vajilla.	●	-	-	●	-	-	-
SCI FILTER Consiste en un sencillo sistema de filtrado de 3 pasos, para partículas de suciedad de diferentes tamaños: grande, mediano y pequeño.	●	-	-	●	-	-	-
SOFT-START Permite un nivel bajo de ruido en los bares o restaurantes en los que está instalado y evita que los vasos y la vajilla se muevan en el interior de la cesta, protegiéndolos frente a roturas y mejorando el ciclo de lavado de toda la vajilla.	-	-	-	●	●	●	-
FAGOR SERVICE Acceso al menú interno introduciendo una contraseña para ver y comprobar el estado de todos los componentes: bombas, interruptores, elementos calentadores, sensores de temperatura y presión. Asimismo, avisa al operario de posibles problemas en la máquina.	●	-	-	●	-	-	-
SCIENCE Con un toque a primera vista, E-VO ADVANCE eleva su simplicidad e inteligencia a un único botón multicromático, lo que facilita la labor al operario y optimiza los costes de funcionamiento gracias a su código intuitivo de 3 colores.	●	-	-	●	-	-	-
ECO FILL El nuevo sistema de "llenado termostático" ECO FILL permite acelerar drásticamente el tiempo de arranque de la máquina, ya que el tanque de lavado se llena con agua caliente previamente calentada en el calderín que normalmente presenta mayor potencia.	●	●	-	●	●	-	-
GN-1/1 Con la cesta especial para bandejas Gastronom CB7-GN, nuestras máquinas de apertura frontal y capota son capaces de lavar perfectamente bandejas GN-1/1. Una gran ventaja en el ámbito de la versatilidad, gracias a la apertura de boca útil de 380 mm en apertura frontal y a los 440 mm útiles en capota.	●	●	●	●	●	●	-
ROCK COUNTERBALANCED DOOR Sistema de bisagras de acero inoxidable y doble muelle probado para resistir en las condiciones de uso más intensas del mercado.	-	-	-	●	●	●	-
KITS PHILOSOPHY Reducir stock y simplificar pedidos con tan solo elegir las versiones básicas añadiendo los kits necesarios: dosificador de detergente y bomba de desagüe. Se evitan tener diferentes versiones en los almacenes. Kits sencillos de montar, con fácil acceso a los componentes, y minimizando los problemas de instalación.	●	●	●	●	●	●	●
STAMPED PHILOSOPHY Un cuerpo y una estructura nuevos y fabricados íntegramente en acero inoxidable para resistir al uso más intenso del mercado.	●	●	●	●	●	●	-
IPx5 ZERO-HUMIDITY Diseñada para ofrecer una protección íntegra IPx5 ante la limpieza con manguera de agua y frente a la humedad externa.	●	-	-	●	-	-	-
SELF-CLEANING Consiste en una función que permite al usuario evitar tener que lavar a mano, porque la máquina lo hace por sí misma. Lavará la cámara interior con detergente, la aclarará completamente y realizará el drenaje, vaciando toda el agua del tanque y del calderín.	●	-	-	●	-	-	-
MULTIVOLTAGE (230 1+N / 400 3+N)	●	●	●	●	●	●	- Excepto CO-500
THERMOSTOP (83 °C)	●	●	● Desactivado de fábrica	●	●	● Desactivado de fábrica	● CO-402

● De serie ○ Opcional - No hay versión

RESUMEN DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TIPO DE MÁQUINA	CAPOTA						APERTURA FRONTAL						LAVAVASOS	
	ADVANCE		CONCEPT+		CONCEPT		ADVANCE		CONCEPT+		CONCEPT		CONCEPT	
MODELO	AD-125	AD-125 ECO	COP-144	CO-142	CO-110	AD-505	COP-504	CO-502	CO-501	CO-500	CO-400	CO-402	CO-350	
Tiempo Ciclos de Lavado (segundos)	55-75-120 GLASS (**)	55-75-120 GLASS (**)	55-75-120	55-75-120	90-120-180	60-90-120 GLASS (**)	90-120-180	90-120-180	90-120-180	120-180	120	90-120-180	120	
Ciclo Lavado Programable	●	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	
Ciclo Continuo (10')	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	
Panel electrónico	●	●	●	●	-	●	●	●	-	-	-	●	-	
Productividad Máxima (*)														
Cestas/hora	65	65	65	65	40	60	40	40	40	30	30	40	30	
Platos/hora	1170	1170	1170	1170	720	1080	720	720	720	540	-	-	-	
Vasos/hora	2340	2340	2340	2340	1440	2160	1440	1440	1440	1080	-	-	-	
Bandejas/hora	455	455	455	455	280	420	280	280	280	210	-	-	-	
Tamaño Cesta (mm)	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	400 x 400	400 x 400	350 x 350	
Admite Bandejas GN-1/1	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-	-	-	
Dimensiones (mm)														
Ancho	630	630	630	630	630	600	600	600	600	600	470	470	430	
Profundidad	750	750	750	750	750	600	600	600	600	600	520	520	480	
Altura	1465	1465	1465	1465	1465	830	830	830	830	830	720	720	660	
Altura útil	440	440	440	440	440	360	360	360	360	360	270	270	220	
Altura con Capota abierta	1940	1940	1940	1940	1940	-	-	-	-	-	-	-	-	
Capacidad (litros)														
Tanque de lavado	28	28	33	33	33	14	20	20	20	20	15	15	11	
Calderín	10	-	10	9	9	7	7	7	7	7	4	4	4	
Consumo de agua por ciclo	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,2	2,2	2,2	
Potencia (kW)														
Resistencia del tanque lavado	2,1	2,1	4,5	4,5	4,5	1,0	2,8	2,8 (**)	2,8 (**)	2,8	2,0	2,0	2,0	
Resistencia del calderín	9	GWB-20	9	9	6	5,6	5,6	5,6	5,6	2,8	2,8	2,8	2,4	
Bomba(s) de lavado	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,26	0,26	0,26	
Bomba de aclarado	0,13	0,13	0,13	-	-	0,13	0,13	-	-	-	-	-	-	
Potencia Total Máx.	11,7	2,7	14,1	14,1	11,1	7,2	6,2	6,2	6,2	3,40	3,06	3,06	2,66	
Temperatura de trabajo (°C)														
Lavado	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	
Aclarado	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	
Multipotencia (1 fase)														
Monofásico (1 fase)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
Trifásico (3 fases)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-	-	-	-	
Multitensión (230 V-1N / 400 V-3 / 400 V-3N)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-	-	-	-	
Marine (440 V 3 - 60 Hz.)	-	-	○	○	○	-	○	○	○	○	-	-	-	
Versión 60Hz.	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●	
Protección antihumedad	IPX5	IPX5	IPX4	IPX4	IPX4	IPX5	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	
Nivel de ruido (dBA)	<63	<63	<65	<65	<65	<63	<65	<65	<65	<65	<70	<70	<70	
Dosificador de Brillantador	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
Dosificador de Detergente	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	
Bomba de desagüe	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	
Bomba de aclarado	●	●	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
Descalcificador Integrado	○	○	-	-	-	○	-	-	-	-	○	○	-	
Doble pared - puerta / capota	●	●	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	
Doble pared - cuerpo	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	-	-	-	
Ramas Lavado & Aclarado inox AISI-304	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-	-	-	
Bandejas filtro inox AISI-304 en el tanque	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-	-	-	

● De serie (*) Se asumen 18 platos/cesta, 36 vasos/cesta y 7 bandejas/cesta.
 ○ Opcional (**) Existe una versión especial limitada a 13 A, donde la potencia se reduce de 2,8 kW a 2,2 kW en la resistencia del tanque.
 - No hay versión (***) Programa especial para el lavado de cristalería, basado en las especificaciones de higiene y seguridad de la norma DIN10511. Ciclo de 90 segundos de duración y temperaturas de: 60 °C (lavado) y 65 °C (aclarado)

CAPOTA | ADVANCE



AD-125



01.

SELF-DRAIN

En cada ciclo de lavado, Auto-drenaje se encarga de retirar el agua sucia del tanque de lavado justo antes de que el agua limpia del aclarado empiece a caer sobre la vajilla. Por tanto, podrá mantener el tanque limpio durante más tiempo, optimizando sus costes gracias al ahorro energético.

02.

SELF-CLEANING

Permite al usuario evitar tener que lavar a mano, porque la máquina lo hace por sí misma. Lavará la cámara interior con detergente, la aclarará completamente y realizará el drenaje, vaciando toda el agua del tanque y del calderín. Esto evitará los malos olores y aumentará la vida útil de la máquina.

03.

IPX5 ZERO HUMIDITY

Diseñada para ofrecer una protección íntegra IPX5 ante la limpieza con manguera de agua y frente a la humedad externa.



AD-125

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Modelo con control electrónico y digital.
- Apertura de capota de 440 mm.
- Ciclos de lavado de 55", 75" y 120".
- Ciclo de lavado continuo hasta 10'.
- Programa de lavado 'Glass' para cristalería, de acuerdo a las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10511.
- Producción teórica máxima de 65 cestas/hora.
- Tanque de 28 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,1 kW.
- Calderín de 10 litros de volumen, con calentamiento seleccionable en el momento de la instalación monofásica (multipower en conexión 1N), de 4,5 / 6 kW. Ver tablas.
- Bomba de lavado de gran caudal hidráulico, de 600 W.
- Bomba para el aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un ciclo de aclarado completo lineal a 85 °C. (Effi-Rinse).
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Aclarado con sistema termostop.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica.
- Posibilidad de selección de la potencia del calderín y del funcionamiento alterno o simultáneo del calentamiento de tanque y calderín. Ver tablas
- Bandejas filtro de acero inoxidable en la cuba.
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la capota.
- Dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP-16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

MODELO	Hz.	CÓDIGO	TENSIÓN	CARACTERÍSTICAS (#)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
AD-125	50	19047144	MULTIVOLTAGE	A - B - DD	MULTIPOWER	630 x 750 x 1.465	-
	60	19057710	MULTIVOLTAGE		MULTIPOWER		
AD-125 SOFT	50	19058618	MULTIVOLTAGE	A - B - DD - SOFT	MULTIPOWER	630 x 750 x 1.465	-
	60	19058622	MULTIVOLTAGE		MULTIPOWER		
AD-125 HRS	50	19058620	MULTIVOLTAGE	HRS - A - B - DD	MULTIPOWER	630 x 750 x 1.920	-
	60	19058624	MULTIVOLTAGE		MULTIPOWER		
AD-125 SOFT HRS	50	19058619	MULTIVOLTAGE	A - B - DD - SOFT - HRS	MULTIPOWER	630 x 750 x 1.920	-
	60	19058623	MULTIVOLTAGE		MULTIPOWER		

(#) VERSIONES Y CARACTERÍSTICAS INCORPORADAS

VERSION	CARACTERÍSTICAS
SOFT	Sistema y depósito de descalcificación con programa de regeneración
HRS	Recuperador de energía - Potencia 30 W - Altura total de la máquina: 1.920 mm
A	Bomba de aclarado - potencia 130 W
B	Bomba de desagüe - potencia 95 W - programa de vaciado del tanque
DD	Dosificador de detergente peristáltico

MULTIVOLTAGE MULTIPOWER

MODELO	TENSIÓN	POTENCIA TOTAL	TIPO DE CONEXIÓN	POTENCIA TANQUE	POTENCIA CALDERÍN
AD-125	400 V / 3N~	11,7 kW	SIM	2,1 kW	9,0 kW
	230 V / 1N	6,2 kW	SIM	1,1 kW	4,5 kW
	230 V / 1N	8,0 kW	SIM	1,4 kW	6,0 kW
	230 V / 3~	11,7 kW	SIM	2,1 kW	9,0 kW

CAPOTA | ADVANCE



AD-125 ECO

01.

SELF-DRAIN

En cada ciclo de lavado, Auto-drenaje se encarga de retirar el agua sucia del tanque de lavado justo antes de que el agua limpia del aclarado empiece a caer sobre la vajilla. Por tanto, podrá mantener el tanque limpio durante más tiempo, optimizando sus costes gracias al ahorro energético.

02.

SELF-CLEANING

Permite al usuario evitar tener que lavar a mano, porque la máquina lo hace por sí misma. Lavará la cámara interior con detergente, la aclarará completamente y realizará el drenaje, vaciando toda el agua del tanque y del calderín. Esto evitará los malos olores y aumentará la vida útil de la máquina.

03.

GAMA ECO, LAVAVAJILLAS A GAS, UNA PROPUESTA ÚNICA EN EL MERCADO

Mediante el uso de generadores de agua caliente a gas, Fagor ofrece una propuesta única en el mercado que le permitirá al usuario ahorros de hasta un 60 % en su factura energética en relación al mismo modelo de calentamiento eléctrico.



AD-125 ECO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Los lavavajillas de capota versión ECO están dotados de un generador externo de agua caliente, con calentamiento a gas, modelo GWB-20.
- El generador sustituye en el lavavajillas al boiler eléctrico de aclarado, lo que conlleva un significativo ahorro de consumo eléctrico.
- Máquina con control electrónico y digital.
- Apertura de capota de 440 mm.
- Ciclos de lavado de 55", 75" y 120".
- Ciclo de lavado continuo hasta 10'.
- Programa de lavado 'Glass' para cristalería, de acuerdo a las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10511.
- Producción teórica máxima de 65 cestas/hora.
- Tanque de 28 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,1 kW.
- Bomba para el aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un ciclo de aclarado completo lineal a 85 °C. (Effi-Rinse).
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica.
- Bandejas filtro de acero inoxidable en la cuba.
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la capota.
- Dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP-16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

MODELO	Hz.	CÓDIGO (1)	TENSIÓN	CARACTERÍSTICAS (#)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
AD-125 ECO	50/60	19051477	230 V - 1N	A - B - DD	2,7	630 x 750 x 1.465	-

(1) Nota acerca de códigos

En el pedido, al código de la máquina hay que añadir el código del generador GWB-20 (dependiendo del tipo de gas y frecuencia eléctrica), ya incluido en el precio del lavavajillas.

GENERADOR DE AGUA CALIENTE GWB-20

MODELO	GAS / FRECUENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
GWB-20	LPG LPG GN GN	50 Hz 60 Hz 50 Hz 60 Hz	19010831 19044806 19038551 19044807	20	432x548x770	-

(#) VERSIONES Y CARACTERÍSTICAS INCORPORADAS

VERSIÓN	CARACTERÍSTICAS
A	Bomba de aclarado - potencia 130 W
B	Bomba de desagüe - potencia 95 W - programa de vaciado del tanque
DD	Dosificador de detergente peristáltico

MULTIVOLTAGE MULTIPOWER

MODELO	TENSIÓN	POTENCIA TOTAL	TIPO DE CONEXIÓN	POTENCIA TANQUE	POTENCIA CALDERÍN
AD-125 ECO	400 V / 3N~	2.7 kW	-	2.1 kW	-
	230 V / 1N	2.7 kW	-	2.1 kW	-
	230 V / 3~	2.7 kW	-	2.1 kW	-

CAPOTA | CONCEPT+



COP-144

01.

EFFI-RINSE

El sistema EFFI-RINSE garantiza un perfecto resultado higiénico con un ciclo de aclarado completo lineal a 85 °C gracias a la bomba de aclarado incorporada y al diseño del sistema Air Break. También funciona con baja presión de agua de entrada, convirtiéndose en el sistema perfecto cuando la red de agua de la instalación no alcanza la presión mínima recomendada de 2 bar. La luz verde EFFI-RINSE se enciende cuando la máquina aclara a 85 °C.

02.

ECO FILL

El sistema de "llenado termostático" ECO FILL permite acelerar drásticamente el tiempo de arranque de la máquina, ya que el tanque de lavado se llena con agua caliente previamente calentada en el calderín.

03.

KITS PHILOSOPHY

Reducir stock y simplificar pedidos con tan solo elegir las versiones básicas añadiendo los kits necesarios: dosificador de detergente y bomba de desagüe. Se evitan tener diferentes versiones en los almacenes. Kits sencillos de montar, con fácil acceso a los componentes, y minimizando los problemas de instalación.



COP-144

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Bomba para el aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un ciclo de aclarado completo lineal a 85 °C. (EFFI-RINSE)

- Máquina con portamandos y control electrónico
- Apertura de capota de 440 mm.
- Ciclos de lavado de 55", 75" y 120".
- Ciclo de lavado continuo hasta 10'.
- Producción teórica máxima de 65 cestas/hora.

- Tanque de 33 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 4,5 kW.
- Calderín de 10 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 9 kW.
- Bomba de lavado de gran caudal hidráulico, de 600 W.
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Calentamiento alterno o simultáneo de tanque y calderín.
- Aclarado con sistema termostop.

- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica.
- Potencia total instalada: 9,6 kW (calentamiento alterno) ó 14,1 kW (simultáneo).
- Bandejas filtro de acero inoxidable en la cuba.
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la capota.
- Dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP-16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

MODELO COP -144	Hz.	CÓDIGO	TENSIÓN	CARACTERÍSTICAS (#)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
COP-144	50	19047143	MULTIVOLTAGE	A	9,6 / 14,10	630 x 750 x 1.465	-
	60	19057629	MULTIVOLTAGE				
COP-144 B	50	19053365	MULTIVOLTAGE	A - B	9,6 / 14,10	630 x 750 x 1.465	-
	60	19058834	MULTIVOLTAGE				
COP-144 DD	50	19053366	MULTIVOLTAGE	A - DD	9,6 / 14,10	630 x 750 x 1.465	-
	60	19057707	MULTIVOLTAGE				
COP-144 B DD	50	19053367	MULTIVOLTAGE	A - B - DD	9,6 / 14,10	630 x 750 x 1.465	-
	60	19057709	MULTIVOLTAGE				
MODELO COP -144 HRS							
COP-144 HRS	50	19058833	MULTIVOLTAGE	HRS - A	9,63 / 14,13	630 x 750 x 1.920	-
	60	19058835	MULTIVOLTAGE				
COP-144 HRS B DD	50	19058617	MULTIVOLTAGE	HRS - A - B - DD	9,63 / 14,13	630 x 750 x 1.920	-

(#) VERSIONES Y CARACTERÍSTICAS

VERSIÓN	CARACTERÍSTICAS
HRS	Recuperador de energía - Potencia 30 W - Altura total de la máquina: 1.920 mm
A	Bomba de aclarado - potencia 130 W
B	Bomba de desagüe - potencia 95 W - programa de vaciado del tanque
DD	Dosificador de detergente peristáltico

KITS PARA TRANSFORMAR VERSIONES BÁSICAS

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
DD	19059327	DOSIFICADOR DE DETERGENTE PERISTÁLTICO	-
B-CAP	19059326	KIT BOMBA DE DESAGÜE CAPOTA	-

MULTIVOLTAGE / MULTIPOWER

MODELO	TENSIÓN	POTENCIA TOTAL	TIPO DE CONEXIÓN	POTENCIA TANQUE	POTENCIA CALDERÍN
COP-144	400 V / 3N~	9.6 kW	ALT	4.5 kW	9.0 kW
	400 V / 3N~	14.1 kW	SIM	4.5 kW	9.0 kW
	230 V / 1N	5.1 kW	ALT	2.3 kW	4.5 kW
	230 V / 1N	6.6 kW	ALT	3.0 kW	6.0 kW
	230 V / 1N	9.6 kW	ALT	4.5 kW	9.0 kW
	230 V / 1N	7.4 kW	SIM	2.3 kW	4.5 kW
	230 V / 1N	9.6 kW	SIM	3.0 kW	6.0 kW
	230 V / 3~	9.6 kW	ALT	4.5 kW	9.0 kW
	230 V / 3~	14.1 kW	SIM	4.5 kW	9.0 kW

KIT MARINE PARA BARCOS

MODELO	CÓDIGO	CARACTERÍSTICAS	P.V.P. (€)
KIT MARINE CAP	19036059	Conexión a tensión para barcos	-

CAPOTA | **CONCEPT**

CO-142



01.

EFFI-WASH

Este sistema hidráulico ofrece una intensa acción mecánica en combinación con el agua perfectamente limpia en el tanque, y la potencia equilibrada para mantener una perfecta temperatura higiénica durante toda la vida útil de la máquina. Y todo ello garantizando la productividad prometida. Un eficaz sistema que asegura uno de los factores más importantes del círculo de Sinner: acción mecánica. Provoca además un ahorro en cantidad de productos químicos y minimiza el tiempo de lavado.

02.

STAMPED PHILOSOPHY

Un cuerpo y una estructura fabricados íntegramente en acero inoxidable para resistir al uso más intenso del mercado. Una generación que ha evolucionado con un nuevo diseño de capota, las nuevas guías de la cesta y la cuba de lavado embutida. Apostamos por esta filosofía porque con ello se ahorra en tiempo de limpieza y por tanto en costes de mantenimiento diario, y a la vez, se aumenta la vida útil de la máquina.

03.

MULTIPOWER

Si se desea potencia máxima para maximizar la productividad de la máquina, es posible configurarlo fácilmente. Si se prefiere un consumo menor, simplemente se debe realizar la conexión adecuada en la regleta de conexiones. Varias versiones en una misma máquina.



CO-142

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Máquina con portamandos y control electrónico
- Apertura de capota de 440 mm.
- Ciclos de lavado de 55", 75" y 120".
- Ciclo de lavado continuo hasta 10'.
- Producción teórica máxima de 65 cestas/hora.
- Tanque de 33 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 4,5 kW.
- Calderín de 9 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 9 kW.
- Bomba de lavado de gran caudal hidráulico, de 600 W.
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Calentamiento alterno o simultáneo de tanque y calderín.
- Aclarado con sistema termostop. Ajuste desactivado de fábrica. Fácil de activar.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica.
- Potencia total instalada: 9,6 kW (calentamiento alterno) ó 14,1 kW (simultáneo).
- Bandeja filtro de acero inoxidable en la cuba.
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la capota.
- Dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP-16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

MODELO CO-142	Hz.	CÓDIGO	TENSIÓN	CARACTERÍSTICAS (#)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
CO-142	50	19057786	MULTIVOLTAGE		9,6 / 14,10	630 x 750 x 1.465	-
	60	19058713	MULTIVOLTAGE				
CO-142 B	50	19057787	MULTIVOLTAGE	B	9,6 / 14,10	630 x 750 x 1.465	-
	60	19058832	MULTIVOLTAGE				
CO-142 DD	50	19057788	MULTIVOLTAGE	DD	9,6 / 14,10	630 x 750 x 1.465	-
	60	19057790	MULTIVOLTAGE				
CO-142 B DD	50	19057789	MULTIVOLTAGE	B - DD	9,6 / 14,10	630 x 750 x 1.465	-
MODELO CO-142 HRS							
CO-142 HRS	50	19058863	MULTIVOLTAGE	HRS	9,63 / 14,13	630 x 750 x 1.920	-
	60	19058864	MULTIVOLTAGE				
CO-142 HRS B DD	50	19058733	MULTIVOLTAGE	HRS - B - DD	9,63 / 14,13	630 x 750 x 1.920	-

(#) VERSIONES Y CARACTERÍSTICAS

VERSIÓN	CARACTERÍSTICAS
HRS	Recuperador de energía - Potencia 30 W - Altura total de la máquina: 1.920 mm
B	Bomba de desagüe - potencia 95 W - programa de vaciado del tanque
DD	Dosificador de detergente peristáltico

KITS PARA TRANSFORMAR VERSIONES BÁSICAS

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
DD	19059327	DOSIFICADOR DE DETERGENTE PERISTÁLTICO	-
B-CAP	19059326	KIT BOMBA DE DESAGÜE CAPOTA	-

MULTIVOLTAGE / MULTIPOWER

MODELO	TENSIÓN	POTENCIA TOTAL	TIPO DE CONEXIÓN	POTENCIA TANQUE	POTENCIA CALDERÍN
CO-142	400 V / 3N~	9.6 kW	ALT	4.5 kW	9.0 kW
	400 V / 3N~	14.1 kW	SIM	4.5 kW	9.0 kW
	230 V / 1N	5.1 kW	ALT	2.3 kW	4.5 kW
	230 V / 1N	6.6 kW	ALT	3.0 kW	6.0 kW
	230 V / 1N	9.6 kW	ALT	4.5 kW	9.0 kW
	230 V / 1N	7.4 kW	SIM	2.3 kW	4.5 kW
	230 V / 1N	9.6 kW	SIM	3.0 kW	6.0 kW
	230 V / 3~	9.6 kW	ALT	4.5 kW	9.0 kW
	230 V / 3~	14.1 kW	SIM	4.5 kW	9.0 kW

KIT MARINE PARA BARCOS

MODELO	CÓDIGO	CARACTERÍSTICAS	P.V.P. (€)
KIT MARINE CAP	19036059	Conexionado a tensión para barcos	-

CAPOTA | **CONCEPT**

CO-110



01.

EFFI-WASH

Este sistema hidráulico ofrece una intensa acción mecánica en combinación con el agua perfectamente limpia en el tanque, y la potencia equilibrada para mantener una perfecta temperatura higiénica durante toda la vida útil de la máquina. Y todo ello garantizando la productividad prometida. Un eficaz sistema que asegura uno de los factores más importantes del círculo de Sinner: acción mecánica. Provoca además un ahorro en cantidad de productos químicos y minimiza el tiempo de lavado.

02.

STAMPED PHILOSOPHY

Un cuerpo y una estructura fabricados íntegramente en acero inoxidable para resistir al uso más intenso del mercado. Una generación que ha evolucionado con un nuevo diseño de capota, las nuevas guías de la cesta y la cuba de lavado embutida. Apostamos por esta filosofía porque con ello se ahorra en tiempo de limpieza y por tanto en costes de mantenimiento diario, y a la vez, se aumenta la vida útil de la máquina.

03.

MULTIPOWER

Si se desea potencia máxima para maximizar la productividad de la máquina, es posible configurarlo fácilmente desde el exterior. Si se prefiere un consumo menor, simplemente se debe realizar la conexión adecuada en la caja multi-conexiones (p. ej. caldera de 3 kW). Fácil de instalar y configurar.



CO-110

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Control mecánico - analógico.
- Apertura de capota de 440 mm.
- Ciclos de lavado de 90", 120" y 180".
- Ciclo de lavado continuo hasta 10'.
- Producción teórica máxima de 40 cestas/hora.
- Tanque de 33 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 4,5 kW.
- Calderín de 9 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 6 kW.
- Bomba de lavado de gran caudal hidráulico, de 600 W.
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Calentamiento alterno o simultáneo de tanque y calderín.
- Aclarado con termostop. Ajuste desactivado de fábrica. Fácil de activar.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica.
- Potencia total instalada: 6,6 kW (alterno) o 11,1 kW (simultáneo).
- Bandeja filtro de acero inoxidable en la cuba.
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la capota.
- Dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP-16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

MODELO CO-110	HZ.	CÓDIGO	TENSIÓN	CARACTERÍSTICAS (#)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
CO-110	50	19047134	MULTIVOLTAGE	-	6,6 / 11,1	630 x 750 x 1.465	-
	60	19057618	MULTIVOLTAGE	-	6,6 / 11,1	630 x 750 x 1.465	-
CO-110 B	50	19053360	MULTIVOLTAGE	B	6,6 / 11,1	630 x 750 x 1.465	-
	60	19057627	MULTIVOLTAGE	B	6,6 / 11,1	630 x 750 x 1.465	-
CO-110 DD	50	19053361	MULTIVOLTAGE	DD	6,6 / 11,1	630 x 750 x 1.465	-
	60	19058831	MULTIVOLTAGE	DD	6,6 / 11,1	630 x 750 x 1.465	-
CO-110 B DD	50	19053363	MULTIVOLTAGE	B-DD	6,6 / 11,1	630 x 750 x 1.465	-
MODELO CO-110 HRS							
CO-110 HRS	50	19058861	MULTIVOLTAGE	HRS	6,63 / 11,13	630 x 750 x 1.920	-
	60	19058862	MULTIVOLTAGE	HRS	6,63 / 11,13	630 x 750 x 1.920	-
CO-110 HRS B DD	50	19058730	MULTIVOLTAGE	HRS - B - DD	6,63 / 11,13	630 x 750 x 1.920	-

(#) VERSIONES Y CARACTERÍSTICAS INCORPORADAS

VERSIÓN	CARACTERÍSTICAS
HRS	Recuperador de energía - Potencia 30 W - Altura total de la máquina: 1.920 mm
B	Bomba de desagüe - potencia 95 W - programa de vaciado del tanque
DD	Dosificador de detergente peristáltico

KITS PARA TRANSFORMAR VERSIONES BÁSICAS

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
DD	19059327	DOSIFICADOR DE DETERGENTE PERISTÁLTICO	-
B-CAP	19059326	KIT BOMBA DE DESAGÜE CAPOTA	-

MULTIVOLTAGE MULTIPOWER

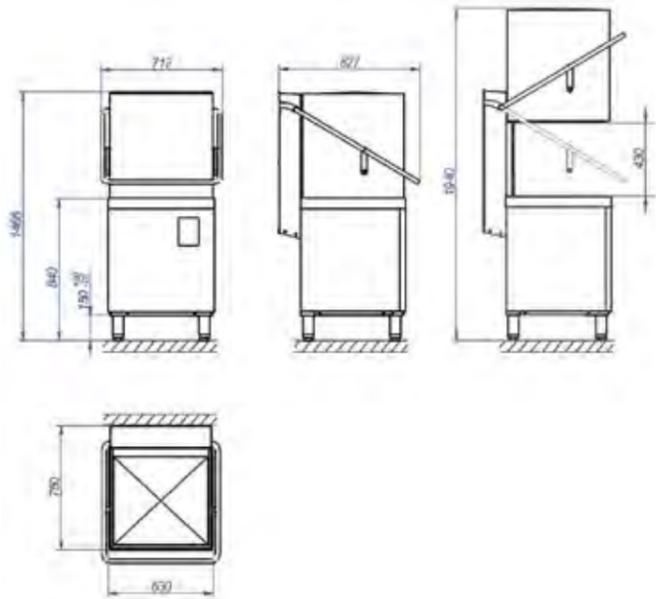
MODELO	TENSIÓN	POTENCIA TOTAL	TIPO DE CONEXIÓN	POTENCIA TANQUE	POTENCIA CALDERÍN
CO-110	400 V / 3N~	6.6 kW	ALT	4.5 kW	6.0 kW
	400 V / 3N~	11.1 kW	SIM	4.5 kW	6.0 kW
	230 V / 1N	3.6 kW	ALT	2.25 kW	3.0 kW
	230 V / 1N	4.6 kW	ALT	3.0 kW	4.0 kW
	230 V / 1N	6.6 kW	ALT	4.5 kW	6.0 kW
	230 V / 1N	5.9 kW	SIM	2.25 kW	3.0 kW
	230 V / 1N	7.6 kW	SIM	3.0 kW	4.0 kW
	230 V / 1N	11.1 kW	SIM	4.5 kW	6.0 kW
	230 V / 3~	6.6 kW	ALT	4.5 kW	6.0 kW
	230 V / 3~	11.1 kW	SIM	4.5 kW	6.0 kW

KIT MARINE PARA BARCOS

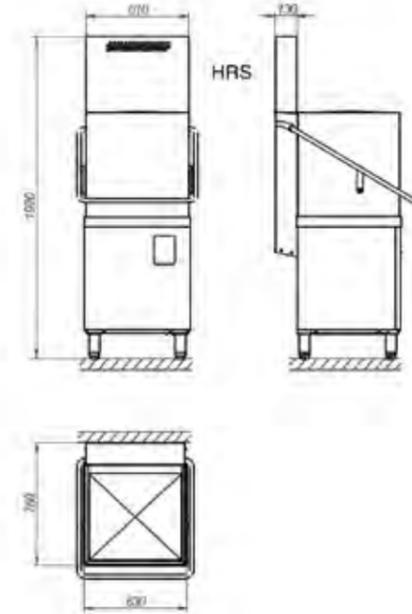
MODELO	CÓDIGO	CARACTERÍSTICAS	P.V.P. (€)
KIT MARINE CAP	19036059	Conexión a tensión para barcos	-

CAPOTA | ESQUEMAS Y DIMENSIONES

MÁQUINA ESTÁNDAR

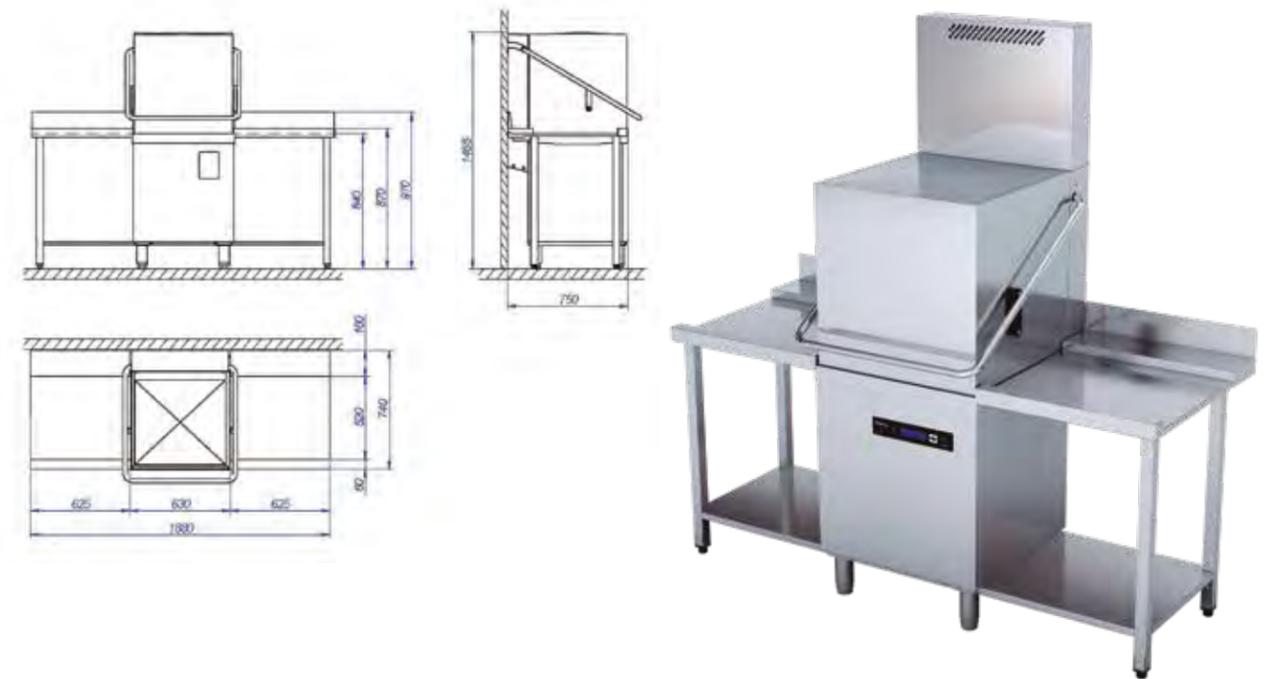


MÁQUINA CON HRS

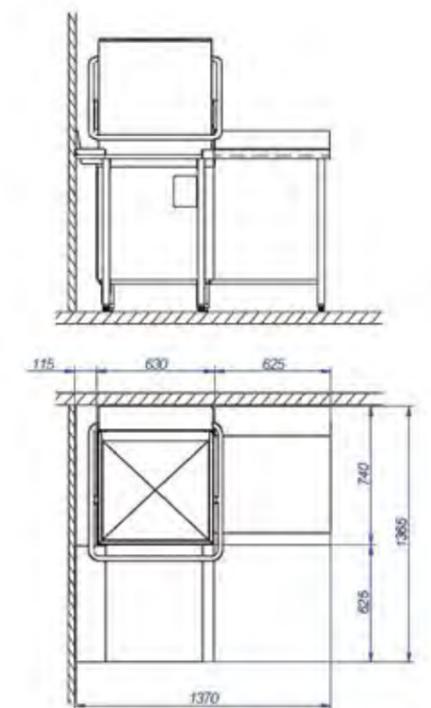


ESQUEMAS DE DIFERENTES TIPOS DE MONTAJE

MONTAJE EN LÍNEA



MONTAJE EN ÁNGULO



MESAS PARA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Extensa gama de mesas de entrada / salida y de prelavado, con la que se pueden dar soluciones para cada necesidad de producción y superficie útil.
- Válidas para usar con cestas de 500 x 500 mm.
- Rápido montaje y fácil conexión al lavavajillas de capota.
- No se necesitan orificios ni agujeros para su colocación.
- Mesas construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. Pies de 40 x 40 mm provistos de patas para regular la altura.
- Encimeras embutidas, lisas y con pendiente para conseguir una rápida y fácil limpieza.
- Equipamiento:
 - Peto posterior (P) de 100 mm.
 - Cubas de fregadero embutidas (F), totalmente integradas en la encimera.
- Dimensiones de la cuba: 450 x 450 x 250 mm
- Estante inferior (E).
- Orificio de desbarasado (O) embutido y recubierto de un aro en caucho alimentario de color gris, quedando enrasado totalmente con la encimera.
- Grifo ducha (GD) opcional para instalar en las mesas de prelavado.

MESAS LISAS DE ENTRADA / SALIDA

MODELO	CÓDIGO	LADO COLOCACIÓN	EQUIPAMIENTO (*)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 MP-620-I	19053197	Izda.	P - E	620x740x880	-
 MP-620-D	19053199	Dcha.	P - E	620x740x880	-
 MLP-1200-I E-VO	19058358	Izda.	P - E	1.200x740x880	-
 MLP-1200-D E-VO	19058359	Dcha.	P - E	1.200x740x880	-

(*): E: Estante inferior / P: Peto posterior desmontable.

ELEMENTO DE UNIÓN DE LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 MP-140	19061430	Elemento para unir en serie dos lavavajillas de capota	140x740x350	-

MESAS DE PRELAVADO

- Encimera de 1,5 mm de espesor
- Estante inferior de 1 mm de espesor
- Cuba del fregadero soldada a la encimera
- Estante soldado, no desmontable
- 4 patas soldadas, no desmontables.

MODELO	CÓDIGO	LADO COLOCACIÓN	EQUIPAMIENTO (*)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 MF-700-I E-VO	19059285	Izda.	P - E - F	700x740x880	-
 MF-700-D E-VO	19059286	Dcha.	P - E - F	700x740x880	-
 MF-1200-I E-VO	19059287	Izda.	P - E - F	1.200x740x880	-
 MF-1200-D E-VO	19059288	Dcha.	P - E - F	1.200x740x880	-
 MFD-1200-I E-VO	19059289	Izda.	P - E - F - O	1.200x740x880	-
 MFD-1200-D E-VO	19059290	Dcha.	P - E - F - O	1.200x740x880	-
 MFD-1500-I E-VO	19059291	Izda.	P - E - F - O	1.500x740x880	-
 MFD-1500-D E-VO	19059292	Dcha.	P - E - F - O	1.500x740x880	-

(*): E: Estante inferior / P: Peto posterior / F: Fregadero / O: Orificio para desbarasado.

GRIFO DUCHA PARA MESAS DE PRELAVADO

MODELO	CÓDIGO	VÁLIDO PARA MESAS	P.V.P. (€)
 GD2 E	19002818	MF-700 / MF-1200 / MFD-1200 / MFD-1500	-

EJEMPLOS DE MONTAJE



AD-125 + MP-620-I + MP-620-D



CO-110 + MF-700-I + GD2 E + MLP-1200-D

CO-142 + CO+142 + MLP-1200-I E-VO + MP-140 + MFD-1200-D E-VO
UNIÓN DE LAVAVAJILLAS EN SERIE

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
KIT DE ADAPTACIÓN	19059308	Kit de elementos para adaptar las mesas viejas a un lavavajillas de capota 2019	-

APERTURA FRONTAL | **ADVANCE**

01.

SELF-DRAIN

En cada ciclo de lavado, Auto-drenaje se encarga de retirar el agua sucia del tanque de lavado justo antes de que el agua limpia de aclarado empiece a caer sobre la vajilla. Por tanto, podrá mantener el tanque limpio durante más tiempo, optimizando sus costes gracias al ahorro energético.

02.

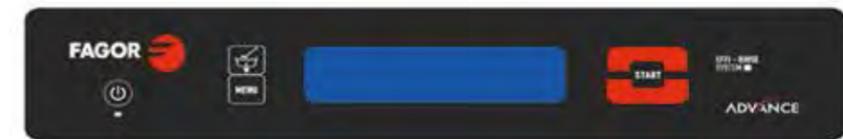
SELF-CLEANING

Permite al usuario evitar tener que lavar a mano, porque la máquina lo hace por sí misma. Lavará la cámara interior con detergente, la aclarará completamente y realizará el drenaje, vaciando toda el agua del tanque y del calderín. Esto evitará los malos olores y aumentará la vida útil de la máquina.

03.

IPX5 ZERO HUMIDITY

Diseñada para ofrecer una protección íntegra IPX5 ante la limpieza con manguera de agua y frente a la humedad externa.



AD-505

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Modelo con control electrónico y digital.
- Apertura de puerta: 380 mm. Altura útil interna de 360 mm. Admite bandejas GN-1/1.
- Ciclos de lavado de 90", 120" y 180".
- Programa de lavado "Glass" para cristalería, de acuerdo a las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10511.
- Producción teórica máxima de 60 cestas/hora.
- Tanque de 14 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 1 kW.
- Calderín de 7 litros de volumen.
- Bomba de lavado de 600 W.
- Bomba para el aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un ciclo de aclarado completo lineal a 85 °C. (EFFI-RINSE).
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Aclarado con sistema termostop.
- Posibilidad de selección de calentamiento alterno o simultáneo del tanque y calderín.
- Instalación monofásica Multipower, con calentamiento en el calderín seleccionable en el momento de la instalación, de 1,9 / 2,8 kW.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica.
- Bandejas filtro de acero inoxidable en la cuba.
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la puerta.
- Dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP-16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

MODELO	Hz.	CÓDIGO	TENSIÓN	CARACTERÍSTICAS (#)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
AD-505	50	19056641	MULTIVOLTAGE	A - B - DD	MULTIPOWER	600x600x830	-
	60	19057269	MULTIVOLTAGE		MULTIPOWER		
AD-505 SOFT	50	19058152	MULTIVOLTAGE	A - B - DD - SOFT	MULTIPOWER	600x632x830	-
	60	19058153	MULTIVOLTAGE		MULTIPOWER		

(#) VERSIONES Y CARACTERÍSTICAS INCORPORADAS

VERSIÓN	CARACTERÍSTICAS	MODELO	TENSIÓN	POTENCIA TOTAL	TIPO DE CONEXIÓN	POTENCIA TANQUE	POTENCIA CALDERÍN
SOFT	Sistema y depósito para regeneración. Programa de regeneración.	AD-505	400 V / 3N~	7.2 kW	SIM	1 kW	5,6 kW
A	Bomba de aclarado - potencia 130 W		230 V / 1N	2.5 kW	ALT	1 kW	1.9 kW
B	Bomba de desagüe - potencia 35 W - programa de vaciado del tanque		230 V / 1N	3.5 kW	SIM	1 kW	1.9 kW
DD	Dosificador de detergente peristáltico		230 V / 1N	4.4 kW	SIM	1 kW	2.8 kW
			230 V / 3~	7.2 kW	SIM	1 kW	5.6 kW

MULTIVOLTAGE / MULTIPOWER

KIT OPCIONAL PARA TRANSFORMACIÓN A VERSIÓN MARINE

MODELO	CÓDIGO	CARACTERÍSTICAS	P.V.P. (€)
KIT MARINE FRONT	19036061	Conexión a tensión para barcos (440 V - 60 Hz)	-

APERTURA FRONTAL | **CONCEPT+**

01.

EFFI-RINSE

El sistema EFFI-RINSE garantiza un perfecto resultado higiénico con un ciclo de aclarado completo lineal a 85 °C gracias a la bomba de aclarado incorporada y al diseño del sistema Air Break. También funciona con baja presión de agua de entrada, convirtiéndose en el sistema perfecto cuando la red de agua de la instalación no alcanza la presión mínima recomendada de 2 bar. La luz verde EFFI-RINSE se enciende cuando la máquina aclara a 85 °C.

02.

ECO FILL

El nuevo sistema de "llenado termostático" ECO FILL permite acelerar drásticamente el tiempo de arranque de la máquina, ya que el tanque de lavado se llena con agua caliente previamente calentada en el calderín.

03.

STAMPED PHILOSOPHY

Un cuerpo fabricado íntegramente en acero inoxidable para resistir al uso más intenso del mercado. Una generación que ha evolucionado con el diseño de puerta prensada, las nuevas guías de cesta y el tanque de lavado embutidos... Apostamos por esta filosofía porque con ello se ahorra en tiempo de limpieza y por tanto en costes de mantenimiento diario, y a la vez, se aumenta la vida útil de la máquina.



COP-504

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Bomba para el aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un ciclo de **aclarado completo lineal a 85 °C (EFFI-RINSE)**.

- Modelo con control y portamandos electrónico y llenado termostático.
- Apertura de puerta: 380 mm. Altura útil interna de 360 mm. Admite bandejas GN-1/1.
- Ciclos de lavado de 90", 120" y 180".
- Producción teórica máxima de 40 cestas/hora.
- Tanque de 20 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Calderín de 7 litros de volumen.
- Bomba de lavado de 600 W.
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Aclarado con sistema termostop.
- Instalación monofásica Multipower, con calentamiento en el calderín seleccionable en el momento de la instalación, de 2,8 / 3,7 kW.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica.
- Doble sistema de bandejas filtro en la cuba.
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la puerta.
- Dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP-16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

MODELO	Hz.	CÓDIGO	TENSIÓN	CARACTERÍSTICAS (#)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
COP-504	50	19052934	MULTIVOLTAGE	A	MULTIPOWER	600x600x830	-
	60	19057263	MULTIVOLTAGE	A	MULTIPOWER	600x600x830	-
COP-504 B	50	19058151	MULTIVOLTAGE	A - B	MULTIPOWER	600x600x830	-
	60	19058829	MULTIVOLTAGE	A - B	MULTIPOWER	600x600x830	-
COP-504 DD	50	19057256	MULTIVOLTAGE	A - DD	MULTIPOWER	600x600x830	-
	60	19057264	MULTIVOLTAGE	A - DD	MULTIPOWER	600x600x830	-
COP-504 B DD	50	19057258	MULTIVOLTAGE	A - B - DD	MULTIPOWER	600x600x830	-

(#) VERSIONES Y CARACTERÍSTICAS

VERSIÓN	CARACTERÍSTICAS
A	Bomba de aclarado - potencia 130 W
DD	Dosificador de detergente peristáltico
B	Bomba de desagüe - potencia 35 W - programa de vaciado del tanque

MULTIVOLTAGE / MULTIPOWER

MODELO	TENSIÓN	POTENCIA TOTAL	TIPO DE CONEXIÓN	POTENCIA TANQUE	POTENCIA CALDERÍN
COP-504	400 V / 3N~	6.2 kW	ALT	2.8 kW	5.6 kW
	230 V / 1N	3.4 kW	ALT	2.8 kW	2.8 kW
	230 V / 1N	4.3 kW	ALT	2.8 kW	3.7 kW
	230 V / 3~	6.2 kW	ALT	2.8 kW	5.6 kW

KITS PARA TRANSFORMAR VERSIONES BÁSICAS

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
DD	19059327	DOSIFICADOR DE DETERGENTE PERISTÁLTICO	-
B-AF	19013376	KIT BOMBA DE DESAGÜE AP. FR	-

KIT OPCIONAL PARA VERSIÓN MARINE

MODELO	CÓDIGO	CARACTERÍSTICAS	P.V.P. (€)
KIT MARINE AF	19036061	Conexión a tensión para barcos	-

APERTURA FRONTAL | CONCEPT



CO-502

CO-501

01.

GN-1/1

Usando nuestra cesta especial para bandejas Gastronorm CB7-GN, nuestras máquinas de apertura frontal y capota, de cualquiera de las gamas E-VO CONCEPT, CONCEPT PLUS y ADVANCE, son capaces de lavar perfectamente bandejas GN-1/1. Una gran ventaja en el ámbito de la versatilidad, gracias a la apertura de boca útil de 380 mm en apertura frontal y a los 440 mm útiles en capota.

02.

KITS PHILOSOPHY

Reducir stock y simplificar pedidos con tan solo elegir las versiones básicas añadiendo los kits necesarios: dosificador de detergente y bomba de desagüe. Se evitan tener diferentes versiones en los almacenes. Kits sencillos de montar, con fácil acceso a los componentes, y minimizando los problemas de instalación.

03.

PUERTA COMPENSADA

Sistema de bisagras de acero inoxidable y doble muelle probado para resistir en las condiciones de uso más intensas del mercado. El sistema está diseñado y testeado para realizar más de 360.000 aperturas. Además, protege al usuario frente a quemaduras por vapor gracias a los 3 pasos compensados:

- (1) - extraer el vapor.
- (2) - comprobar la cesta y su vajilla.
- (3) - extraer/colocar la cesta.



CO-502

CO-501

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Modelo CO-502 con control y portamandos electrónico y llenado termostático.
- Modelo CO-501 con portamandos mecánico.
- Apertura de puerta: 380 mm. Altura útil interna de 360 mm. Admite bandejas GN-1/1.
- Ciclos de lavado de 90°, 120° y 180°.
- Producción teórica máxima de 40 cestas/hora.
- Tanque de 20 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Calderín de 7 litros de volumen.
- Bomba de lavado de 600 W.
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Aclarado con termostop. Ajuste desactivado de fábrica. Fácil de activar.
- Instalación monofásica Multipower, con calentamiento en el calderín seleccionable en el momento de la instalación, de 2,8 / 3,7 kW.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica.
- Bandeja filtro en la cuba de lavado.
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la puerta.
- Dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP-16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

MODELOS CO-502	Hz.	CÓDIGO	TENSIÓN	CARACTERÍSTICAS (#)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
CO-502	50	19058149	MULTIVOLTAGE	-	MULTIPOWER	600x600x830	-
	60	19058150	MULTIVOLTAGE				
CO-502 B	50	19058146	MULTIVOLTAGE	B	MULTIPOWER	600x600x830	-
	60	19058828	MULTIVOLTAGE				
CO-502 DD	50	19058147	MULTIVOLTAGE	DD	MULTIPOWER	600x600x830	-
	60	19058838	MULTIVOLTAGE				
CO-502 B DD	50	19058148	MULTIVOLTAGE	B-DD	MULTIPOWER	600x600x830	-
MODELOS CO-501							
CO-501	50	19058141	MULTIVOLTAGE	-	MULTIPOWER	600x600x830	-
	60	19058145	MULTIVOLTAGE				
CO-501 B	50	19058142	MULTIVOLTAGE	B	MULTIPOWER	600x600x830	-
	60	19058823	MULTIVOLTAGE				
CO-501 DD	50	19058143	MULTIVOLTAGE	DD	MULTIPOWER	600x600x830	-
	60	19058824	MULTIVOLTAGE				
CO-501 B DD	50	19058144	MULTIVOLTAGE	B-DD	MULTIPOWER	600x600x830	-

(#) VERSIONES Y CARACTERÍSTICAS

VERSIÓN	CARACTERÍSTICAS
DD	Dosificador de detergente peristáltico
B	Bomba de desagüe - potencia 35 W - programa de vaciado del tanque

MULTIVOLTAGE - MULTIPOWER

MODELOS	TENSIÓN	POTENCIA TOTAL	TIPO DE CONEXIÓN	POTENCIA TANQUE	POTENCIA CALDERÍN
CO-501 CO-502	400 V / 3N~	6.2 kW	ALT	2.8 kW	5.6 kW
	230 V / 1N	3.4 kW	ALT	2.8 kW	2.8 kW
	230 V / 1N	4.3 kW	ALT	2.8 kW	3.7 kW
	230 V / 3~	6.2 kW	ALT	2.8 kW	5.6 kW

KIT OPCIONAL PARA VERSIÓN MARINE

MODELO	CÓDIGO	CARACTERÍSTICAS	P.V.P. (€)
KIT MARINE AF	19036061	Conexión a tensión para barcos	-

KIT BANDEJAS-FILTRO PARA CUBA DE LAVADO

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
DD	19059327	DOSIFICADOR DE DETERGENTE PERISTÁLTICO	-
B-AF	19013376	KIT BOMBA DE DESAGÜE AP. FR	-
K-BF-500	19036304	KIT 2 BANDEJAS FILTRO DE CUBA DE LAVADO	-

APERTURA FRONTAL | **CONCEPT**230 V
1 N

CO-500



01.

GN-1/1

Usando nuestra cesta especial para bandejas Gastronorm CB7-GN, nuestras máquinas de apertura frontal y capota, de cualquiera de las gamas E-VO CONCEPT, CONCEPT PLUS y ADVANCE, son capaces de lavar perfectamente bandejas GN-1/1. Una gran ventaja en el ámbito de la versatilidad, gracias a la apertura de boca útil de 380 mm en apertura frontal y a los 440 mm útiles en capota.

02.

KITS PHILOSOPHY

Reducir stock y simplificar pedidos con tan solo elegir las versiones básicas añadiendo los kits necesarios: dosificador de detergente y bomba de desagüe. Se evitan tener diferentes versiones en los almacenes. Kits sencillos de montar, con fácil acceso a los componentes, y minimizando los problemas de instalación.

03.

PUERTA COMPENSADA

Sistema de bisagras de acero inoxidable y doble muelle probado para resistir en las condiciones de uso más intensas del mercado. El sistema está diseñado y testeado para realizar más de 360.000 aperturas. Además, protege al usuario frente a quemaduras por vapor gracias a los 3 pasos compensados:

- (1) - extraer el vapor.
- (2) - comprobar la cesta y su vajilla.
- (3) - extraer/colocar la cesta.



CO-500

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Máquina monofásica 1N con potencia total máxima de 3,4 kW.

- Modelo con control mecánico - analógico.
- Apertura de puerta: 380 mm. Altura útil interna de 360 mm. Admite bandejas GN-1/1.
- 2 ciclos fijos de lavado de 120" y 180".
- Producción teórica máxima de 30 cestas/hora.

- Tanque de 20 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Calderín de 7 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Bomba de lavado de 600 W.
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Aclarado con termostop. Ajuste desactivado de fábrica. Fácil de activar.

- Bandeja-filtro en la cuba de lavado.
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la puerta.
- Dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP-16/18 y un cubilete para cubiertos.

MODELO	Hz.	CÓDIGO	TENSIÓN	CARACTERÍSTICAS (#)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
CO-500	50	19048601	230 V 1+N	-	3,4	600x600x830	-
	60	19057251	230 V 1+N	-	3,4	600x600x830	-
CO-500 B	50	19057247	230 V 1+N	B	3,4	600x600x830	-
	60	19057252	230 V 1+N	B	3,4	600x600x830	-
CO-500 DD	50	19057249	230 V 1+N	DD	3,4	600x600x830	-
	60	19058821	230 V 1+N	DD	3,4	600x600x830	-
CO-500 B DD	50	19057250	230 V 1+N	B - DD	3,4	600x600x830	-

(#) VERSIONES Y CARACTERÍSTICAS

VERSIÓN	CARACTERÍSTICAS
DD	Dosificador de detergente peristáltico
B	Bomba de desagüe - potencia 35 W - programa de vaciado del tanque

KIT OPCIONAL PARA VERSIÓN MARINE

MODELO	CÓDIGO	CARACTERÍSTICAS	P.V.P. (€)
KIT MARINE AF	19036061	Conexión a tensión para barcos	-

KITS PARA TRANSFORMAR VERSIONES BÁSICAS

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
DD	19059327	DOSIFICADOR DE DETERGENTE PERISTÁLTICO	-
B-AF	19013376	KIT BOMBA DE DESAGÜE AP. FR	-

KIT BANDEJAS-FILTRO PARA CUBA DE LAVADO

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
K-BF-500	19036304	KIT 2 BANDEJAS FILTRO DE CUBA DE LAVADO	-

LAVAVASOS | CONCEPT

230 V
1 N



CO-402

CO-400



CESTILLO DE 400 x 400 mm



01.

EFFI-WASH

Este sistema hidráulico ofrece una intensa acción mecánica en combinación con el agua perfectamente limpia en el tanque, y la potencia equilibrada para mantener una perfecta temperatura higiénica durante toda la vida útil de la máquina. Y todo ello garantizando la productividad prometida. Un eficaz sistema que asegura uno de los factores más importantes del círculo de Sinner: acción mecánica. Provoca además un ahorro en cantidad de productos químicos y minimiza el tiempo de lavado.

02.

KITS PHILOSOPHY

Reducir stock y simplificar pedidos con tan solo elegir las versiones básicas añadiendo los kits necesarios: dosificador de detergente y bomba de desagüe. Se evitan tener diferentes versiones en los almacenes. Kits sencillos de montar, con fácil acceso a los componentes, y minimizando los problemas de instalación.



CO-402 CON PANEL DE CONTROL ELECTRÓNICO



PANEL DE CONTROL CO-400

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Modelos para cestas de 400 x 400 mm.
- Modelo CO-402 con control electrónico y termostop. Ciclos de lavado de 90" - 120" - 180" y producción máxima de 40 cestas/hora.
- Modelo CO-400 con control mecánico - analógico. Ciclo fijo de lavado de 120" y producción máxima de 30 cestas/hora.
- Altura útil interna de 270 mm.
- Bomba de lavado de 260 W.
- Tanque de 15 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2 kW.
- Calderín de 4 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Consumo de agua por ciclo de 2,2 litros.
- CO-402 Aclarado con termostop. Ajuste desactivado de fábrica. Fácil de activar.
- Máquina monofásica con potencia total máxima de 3,06 kW.
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la puerta.
- Dotación: 2 cestos base 400 x 400 mm, 1 suplemento para platos y un cestillo para cubiertos.

MODELO	Hz.	TENSIÓN	CÓDIGO	CARACTERÍSTICAS (#)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MODELOS CO-400							
CO-400	50/60	230 V / 1N	19022421	-	3,06	470x520x720	-
CO-400 COLD	50/60	230 V / 1N	19029231	COLD	3,06	470x520x720	-
CO-400 COLD B	50/60	230 V / 1N	19030070	COLD - B	3,06	470x520x720	-
CO-400 COLD DD	50/60	230 V / 1N	19029232	COLD - DD	3,06	470x520x720	-
CO-400 COLD B DD	50/60	230 V / 1N	19029233	COLD - B - DD	3,06	470x520x720	-
CO-400 SOFT DD	50/60	230 V / 1N	19029395	SOFT - DD	3,06	470x520x720	-
MODELOS CO-402							
CO-402 COLD	50/60	230 V / 1N	19030909	COLD	3,06	470x520x720	-
CO-402 COLD B	50/60	230 V / 1N	19030911	COLD - B	3,06	470x520x720	-
CO-402 COLD DD	50/60	230 V / 1N	19030910	COLD - DD	3,06	470x520x720	-
CO-402 COLD B DD	50/60	230 V / 1N	19030916	COLD - B - DD	3,06	470x520x720	-
CO-402 SOFT DD	50/60	230 V / 1N	19030914	SOFT - DD	3,06	470x520x720	-

VERSIONES Y CARACTERÍSTICAS INCORPORADAS

VERSIÓN	CARACTERÍSTICAS
COLD	Pulsador manual para un aclarado en frío final
B	Bomba de desagüe - potencia 30 W - Programa de vaciado del tanque
DD	Dosificador de detergente peristáltico
SOFT	Sistema y depósito de descalcificación con programa de regeneración

LAVAVASOS | CONCEPT

230 V
1 N

CO-350



CESTILLO DE 350 x 350 mm



PANEL DE CONTROL CO-350

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Modelos para cestas de 350 x 350 mm.
- Modelo con control mecánico-analógico.
- Ciclo fijo de lavado de 120° y producción máxima de 30 cestas/hora.
- Altura útil interna de 220 mm.
- Bomba de lavado de 260 W.
- Tanque de 11 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2 kW.
- Calderín de 4 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,4 kW.
- Consumo de agua por ciclo de 2,2 litros.
- Máquina monofásica con potencia total máxima de 2,66 kW.
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la puerta.
- Dotación: 2 cestas base 350 x 350 mm, 1 suplemento para platos y un cestillo para cubiertos.

MODELO	Hz.	TENSIÓN	CÓDIGO	CARACTERÍSTICAS (#)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
CO-350	50/60	230 V / 1N	19013254	-	2,66	430x480x660	-
CO-350 B	50/60	230 V / 1N	19027186	B	2,66	430x480x660	-
CO-350 DD	50/60	230 V / 1N	19027187	DD	2,66	430x480x660	-
CO-350 B DD	50/60	230 V / 1N	19027189	B -DD	2,66	430x480x660	-
CO-350 COLD	50/60	230 V / 1N	19027203	COLD	2,66	430x480x660	-
CO-350 COLD B	50/60	230 V / 1N	19030071	COLD - B	2,66	430x480x660	-
CO-350 COLD DD	50/60	230 V / 1N	19027204	COLD - DD	2,66	430x480x660	-
CO-350 COLD B DD	50/60	230 V / 1N	19027205	COLD - B -DD	2,66	430x480x660	-

VERSIONES Y CARACTERÍSTICAS INCORPORADAS

01.

EFFI-WASH

Este sistema hidráulico ofrece una intensa acción mecánica en combinación con el agua perfectamente limpia en el tanque, y la potencia equilibrada para mantener una perfecta temperatura higiénica durante toda la vida útil de la máquina. Y todo ello garantizando la productividad prometida. Un eficaz sistema que asegura uno de los factores más importantes del círculo de Sinner: acción mecánica. Provoca además un ahorro en cantidad de productos químicos y minimiza el tiempo de lavado.

02.

KITS PHILOSOPHY

Reducir stock y simplificar pedidos con tan solo elegir las versiones básicas añadiendo los kits necesarios: dosificador de detergente y bomba de desagüe. Se evitan tener diferentes versiones en los almacenes. Kits sencillos de montar, con fácil acceso a los componentes, y minimizando los problemas de instalación.

VERSIÓN	CARACTERÍSTICAS
COLD	Pulsador manual para un aclarado en frío final
B	Bomba de desagüe - potencia 30 W - Programa de vaciado del tanque
DD	Dosificador de detergente peristáltico

PEANA SOPORTE PARA LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable.
- Alojamiento para cestas de 500 x 500 mm.
- Puede usarse para almacenar los recipientes del detergente y líquido abrillantador.
- Sirve para colocar sobre ella cualquiera de los lavavajillas de apertura frontal de la Generación E-VO.
- Capacidad para 3 cestas de 110 mm de altura, tipo CT-10, CP-16/18, CV-16/105...
- Permite instalar el lavavajillas sin necesidad de bomba de desagüe, de forma que el agua de la cuba desagüe libremente por gravedad.

MODELO	CÓDIGO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
EVPL-60	19004660	Capacidad para 3 cestas 500x500	600x600x400	-

PEANA SOPORTE PARA LAVAVASOS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable.
- Puede usarse para almacenar los recipientes del detergente y líquido abrillantador.
- Permite instalar el lavavasos sin necesidad de bomba de desagüe, de forma que el agua de la cuba desagüe libremente por gravedad.

MODELO	CÓDIGO	VÁLIDO PARA MODELOS	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
EVPL-47	19031298	CO-402 / CO-400	Capacidad para 2 cestas 400x400	470x450x400	-
EVPL-43	19031299	CO-350	Capacidad para 2 cestas 350x350	430x405x400	-

KITS DE TRANSFORMACIÓN PARA LAVAVAJILLAS E-VO

KITS DE TRANSFORMACIONES PARA VERSIONES BÁSICAS (EXCEPTO SOFT)

MODELO	CÓDIGO	VÁLIDO PARA	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	P.V.P. (€)
DD	19059327	LAVAVAJILLAS DE CAPOTA LAV. APERTURA FRONTAL LAVAVASOS	DOSIFICADOR DE DETERGENTE PERISTÁLTICO	-	-
B-CAP	19022349	LAVAVAJILLAS DE CAPOTA	KIT BOMBA DE DESAGÜE - 50/60 Hz.	95	-
B-AF	19013376	LAV. APERTURA FRONTAL LAVAVASOS	KIT BOMBA DE DESAGÜE - 50/60 Hz.	35	-

KIT BANDEJAS-FILTRO PARA CUBA DE LAVADO

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
K-BF-500	19036304	KIT 2 BANDEJAS FILTRO PARA CUBA DE LAVADO	-

DESCALCIFICADORES MANUALES

Para durezas de agua mayores de 5 HF / 3 HD.
Necesita mantenimiento manual.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD DE REGENERACIÓN (*)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
19004620	KIT DESCALCIFICADOR 8 L.	700 litros entre 2 regeneraciones	Ø 185x440 mm	-
19004690	KIT DESCALCIFICADOR 12 L.	1.050 litros entre 2 regeneraciones	Ø 185x560 mm	-
19004798	KIT DESCALCIFICADOR 16 L.	1.400 litros entre 2 regeneraciones	Ø 185x740 mm	-



LAVADO DE VAJILLA

LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE CONCEPT



LAVAVAJILLAS COMPACTOS	196
LAVAVAJILLAS MODULARES	200
MESAS DE PRELAVADO	206
ELEMENTOS DE ENTRADA - SALIDA	207

Conexión de agua:

Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:

Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²

Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:

Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.



NUEVA LÍNEA CONCEPT.

En el mundo de la restauración son necesarias muchas veces máquinas de grandes producciones. Cuando las superficies disponibles son reducidas, la mejor solución se encuentra en los lavavajillas de arrastre compactos. Cuando las necesidades pasan por obtener producciones mucho mayores y se cuenta con mayores espacios, los lavavajillas modulares permiten encontrar la máquina ideal para cada necesidad gracias a su tipo de composición.

En Fagor Industrial somos conscientes de todo ello. En nuestros lavavajillas de arrastre compactos y modulares de la línea Concept, y con nuestros elementos accesorios de entrada/salida, el cliente encontrará la solución que mejor se adapta a sus necesidades.

MÁQUINAS ROBUSTAS Y FIABLES, CON UNA MAYOR CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN E INMEJORABLES DATOS DE EFICIENCIA ENERGÉTICA.

Fruto de un proceso de reingeniería total, ofrecemos una máquina **robusta y fiable**, con **mayor capacidad de producción** y con unos **inmejorables datos de eficiencia energética** (en términos de consumo de agua y electricidad).

Esta nueva línea nos ofrece la mejor propuesta calidad-precio del mercado. Alineada con la filosofía de ahorro energético de Fagor Industrial, ofrecemos una solución única entre los fabricantes europeos: versiones de lavavajillas a gas. Con el uso de un generador de agua caliente, los modelos ECO, **permiten ahorros de hasta un 60% en la factura energética** y una recuperación del sobrecoste con respecto a su versión eléctrica en torno a 3 años.



01.

ROBUSTEZ
Y FIABILIDAD

02.

MAYOR
CAPACIDAD DE
PRODUCCIÓN

03.

REDUCCIÓN
EN COSTES
OPERATIVOS

04.

FLEXIBILIDAD

05.

RESULTADO
DE LAVADO
GARANTIZADO

ARRASTRE | LAVAVAJILLAS COMPACTOS CONCEPT

Con nuestros lavavajillas de arrastre compactos "Concept" ofrecemos una solución perfecta para las instalaciones que necesitan grandes producciones y disponen de un espacio reducido.

Los modelos y versiones disponibles, por el tipo de energía utilizada, por el tipo de calentamiento, y adaptándose a la temperatura del agua de red del local, permiten elegir la máquina que mejor se adecúa a cada necesidad.



01.

MEJOR RELACIÓN CALIDAD-PRECIO DEL MERCADO

En la nueva gama Concept de lavavajillas de arrastre se ha realizado una reingeniería total para ofrecer una máquina **robusta y fiable**, con mayor **capacidad de producción** y con unos inmejorables datos de **eficiencia energética** (en términos de consumo de agua y electricidad). Mayor producción y menor consumo a un precio competitivo. La mejor relación calidad-precio.

02.

FLEXIBILIDAD

Esta nueva línea es asimismo más flexible para adaptarse a las necesidades del cliente:

- Con la posibilidad de ajustar 3 velocidades diferentes gracias al variador de frecuencia integrado en todos los modelos.
- Modelos de agua caliente y de agua fría para adaptarse a la instalación del cliente.
- Flexibilidad de conexionado dependiendo de la potencia contratada en su instalación.

03.

GAMA ECO, LAVAVAJILLAS A GAS, UNA PROPUESTA ÚNICA EN EL MERCADO

Mediante el uso de generadores de agua caliente a gas, Fagor ofrece una propuesta única en el mercado que le permitirá al usuario ahorros de hasta un 60% en su factura energética y una recuperación de la inversión en 3 años (según tarifa energética). Un concepto único, que creemos revolucionará el mercado.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.
- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
 - Lavado (50 ÷ 65 °C)
 - Aclarado (70 ÷ 85 °C)
- Aseguramiento del aclarado a 85 °C.
- Regulador de presión para control de caudal.
- Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 (opcional).
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
- Sistema de lavado de gran potencia con 4 ramas de lavado superiores y 4 inferiores.
- 3 programas de lavado: profundo, medio y alta capacidad.
- Aclarado de doble efecto.
- Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo "stand-by" (70 °C).
- Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.

Dotación:

- 2 cestas base, CT-10
- 2 cestas para platos CP-16/18
- 1 cesta para vasos CV-16/105
- 1 cesta para cubiertos CT-10 R
- Se incluye micro de final de carrera

MODELO	Hz.	CÓDIGO	ENTRADA (*)	AGUA RED	PROGRAMAS (Cestas/h)			ZONAS INTERNAS (**)	CONSUMO DE AGUA (l/h)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
					Profundo	Medio	Alta capacidad					
CCO-120-I-HW	50	19048203	I	>50°	80	100	120		210	19,45	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048571										
CCO-120-D-HW	50	19048204	D	>50°	80	100	120	LP + A	210	28,45	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048573										
CCO-120-I-CW	50	19045325	I	<50°	80	100	120		210	28,45	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048217										
CCO-120-D-CW	50	19046527	D	<50°	80	100	120	LP + A-ECO	210	28,45	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19047158										
CCO-160-I-HW	50	19048233	I	>50°	100	130	160		240	22,45	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048576										
CCO-160-D-HW	50	19048255	D	>50°	100	130	160	LP + A	240	31,45	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048579										
CCO-160-I-CW	50	19048231	I	<50°	100	130	160		240	31,45	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048575										
CCO-160-D-CW	50	19048254	D	<50°	100	130	160	LP + A-ECO	240	31,45	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048578										

(*) Entrada de las cestas:
 I: Entrada por la parte izquierda de la máquina.
 D: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**) Zonas internas

 LP : Lavado principal
 A : Aclarado de doble efecto
 A-ECO : Aclarado de doble efecto ECO

LAVAVAJILLAS COMPACTOS CONCEPT VERSIÓN "ECO" - CALENTAMIENTO A GAS



LAVAVAJILLAS COMPACTO CCO-160-I-ECO CON SUPLEMENTO ANTISALPICADURAS AS-260

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Los lavavajillas de arrastre versión ECO están dotados de un generador externo de agua caliente, con calentamiento a gas, modelo GWB-40 (*).
- El generador sustituye en el lavavajillas al boiler eléctrico de aclarado, lo que conlleva un significativo ahorro de consumo eléctrico.
- Dada la potencia de calentamiento del generador, el lavavajillas está previsto para poder instalarse en instalaciones con acometida de agua fría.
- El lavavajillas está provisto de una motobomba para el envío de agua del generador hacia las toberas de aclarado.
- El lavavajillas incorpora un regulador de caudal para asegurar un consumo de agua constante.
- El primer llenado de la cuba de lavado del lavavajillas se realiza con el agua proveniente del generador, alcanzando rápidamente la temperatura de régimen.

MODELO	Hz.	CÓDIGO (#)	ENTRADA AGUA (*)	AGUA RED	PROGRAMAS (Cestas/h)			ZONAS INTERNAS (**)	CONSUMO DE AGUA (l/h)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA A GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
					Profundo	Medio	Alta capacidad						
CCO-120-I-ECO	50	19046991	I	<50°	80	100	120	LP + A-ECO	210	10,7	48	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048572											
CCO-120-D-ECO	50	19046990	D	<50°	100	130	160	LP + A-ECO	240	10,7	48	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048574											
CCO-160-I-ECO	50	19048253	I	<50°	100	130	160	LP + A-ECO	240	10,7	48	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048577											
CCO-160-D-ECO	50	19048256	D	<50°	100	130	160	LP + A-ECO	240	10,7	48	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048580											

(#) Nota sobre códigos

En el pedido, al código de la máquina hay que añadir el código del generador GWB-40, según el tipo de gas y frecuencia eléctrica (ver tabla en la página siguiente), incluido en el precio.

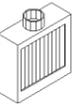
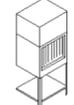
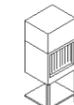
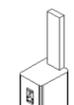
(*) Entrada de las cestas:

- I: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
- D: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**) Zonas internas

- LP : Lavado principal
- A -ECO :Aclarado de doble efecto

MÓDULOS COMPLEMENTARIOS PARA LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE COMPACTOS (*)

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
	AS-260	19048568			
SUPLEMENTO ANTISALPICADURAS Con encaje para conexión de extractor de vahos. Dotado de cortinas separadoras. Incluye elemento de protección extra anti-atrapamiento. Para colocarse al comienzo o al final del túnel. Instalación recomendada.					
	CDT-600	19046516 (*) 19056095 (**)			
TÚNEL DE SECADO Elemento suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior.					
	CRS-600	19048639			
RECUPERADOR DE ENERGÍA Recomendado para modelos con entrada de agua fría (CW) Aspira el vapor generado en el interior del túnel y envía el agua condensada a la cuba de la máquina, aumentando la temperatura del agua de 15/18 °C a 35/40 °C . Permite ahorrar hasta 3 kW-h. Recomendado para lavavajillas con entrada de agua fría (CW) con temperaturas no superiores a 25 °C. Su instalación no procede en máquinas con entrada de agua caliente, y tampoco en modelos ECO con calentamiento del agua del aclarado en el generador GWB-40.Módulo con sistema de arrastre incluido. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior.					
	GWB-40	LPG 50 Hz - 19011596 LPG 60 Hz - 19044808 GN 50 Hz - 19038585 GN 60 Hz - 19044809			
GENERADOR DE AGUA CALIENTE A GAS Quemador de tiro forzado y válvula doble de seguridad. Control electrónico de temperatura y niveles de agua. Descalcificado automático. Vaciado automático del tanque.					

(*) Montaje en fábrica bajo pedido

(**) Kit de túnel de secado para máquinas ya fabricadas

TRANSFORMACIONES A OTROS VOLTAJES

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
Suplemento versión MARINE	Transformación a conexión para barcos (440 V - 60 Hz)	-
Suplemento versión 230 V 3 ~	Transformación a voltaje trifásico sin neutro - 230 V 3 ~	-



INSTALACIÓN DE UN LAVAVAJILLAS COMPACTO EN SUPERFICIE REDUCIDA
SUPERFICIE TOTAL : 4,90 m²

ARRASTRE | LAVAVAJILLAS MODULARES CONCEPT

Los lavavajillas modulares "Concept" están compuestos por distintos módulos ensamblados que realizan las diferentes operaciones de que se compone el proceso de lavado.

De esta manera se puede elegir la máquina más adecuada para la producción que se necesite obtener en cada instalación, de acuerdo a las características del local.



01. MEJOR RELACIÓN CALIDAD-PRECIO DEL MERCADO

En la nueva gama Concept de lavavajillas de arrastre se ha realizado una reingeniería total para ofrecer una máquina **robusta y fiable**, con mayor **capacidad de producción** y con unos inmejorables datos de **eficiencia energética** (en términos de consumo de agua y electricidad). Mayor producción y menor consumo a un precio competitivo. La mejor relación calidad-precio.

02. FLEXIBILIDAD

Esta nueva línea es asimismo más flexible para adaptarse a las necesidades del cliente:

- Con la posibilidad de ajustar 3 velocidades diferentes gracias al variador de frecuencia integrado en todos los modelos.
- Modelos de agua caliente y de agua fría para adaptarse a la instalación del cliente.
- Flexibilidad de conexionado dependiendo de la potencia contratada en su instalación.

03. GAMA ECO, LAVAVAJILLAS A GAS, UNA PROPUESTA ÚNICA EN EL MERCADO

Mediante el uso de generadores de agua caliente a gas, Fagor ofrece una propuesta única en el mercado que le permitirá al usuario ahorros de hasta un 60% en su factura energética y una recuperación de la inversión en 3 años (según tarifa energética). Un concepto único, que creemos revolucionará el mercado.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.
- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
 - Lavado (50 ÷ 65 °C)
 - Aclarado (70 ÷ 85 °C)
- Aseguramiento del aclarado a 85 °C.
- Regulador de presión para control de caudal.
- Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 de serie.
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
- Módulo de prelavado con 3 ramas de lavado superiores y 3 inferiores.
- Módulos de lavado de gran potencia con 5 ramas de lavado superiores y 5 inferiores.
- 3 programas de lavado: intensivo (DIN10534), medio y alta capacidad.
- Aclarado y preaclarado, ambos de doble efecto, en modelos 180, 225 y 270.
- Aclarado de doble efecto y preaclarado de triple efecto en modelo 320.
- Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo "stand-by" (70 °C).
- Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.

- Dotación:**
- 2 cestas base, CT-10
 - 2 cestas para platos CP-16/18
 - 1 cesta para vasos CV-16/105
 - 1 cesta para cubiertos CT-10 R
- Se incluye micro de final de carrera

MODELO	Hz.	CÓDIGO	ENTRADA (*)	AGUA RED	PROGRAMAS (Cestas/h)			MÓDULOS COMPOSICIÓN (**)	CONSUMO DE AGUA (l/h)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
					Intensivo	Medio	Alta capacidad					
CCO-180-I-HW	50	19048582	I					AS-260 + LP + DA	210	25,7	1.750 x 790 x 1.550	-
	60	19048583		>50°	90	135	180					
CCO-180-D-HW	50	19048587	D					AS-260 + LP + DA	210	34,7	1.750 x 790 x 1.550	-
	60	19048588		<50°	90	135	180					
CCO-180-I-CW	50	19047209	I					AS-260 + LP + DA	210	35,9	2.360 x 790 x 1.550	-
	60	19048581		>50°	125	175	225					
CCO-180-D-CW	50	19047164	D					AS-260 + PL3+LP+DA	210	44,9	2.360 x 790 x 1.550	-
	60	19051473		<50°	125	175	225					
CCO-225-I-HW	50	19048595	I					AS-260 + PL3+LP+DA	240	39,9	2.660 x 790 x 1.550	-
	60	19048596		>50°	140	205	270					
CCO-225-D-HW	50	19048212	D					AS-260 + PL3+LP+DA	240	48,9	2.660 x 790 x 1.550	-
	60	19048600		<50°	140	205	270					
CCO-225-I-CW	50	19048119	I					AS-260 + PL3+LP+DA	240	47,1	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048594		>50°	170	245	320					
CCO-225-D-CW	50	19048120	D					AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	56,1	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048599		<50°	170	245	320					
CCO-270-I-HW	50	19048608	I					AS-260 + PL5+LP + DA	240	47,1	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048609		>50°	170	245	320					
CCO-270-D-HW	50	19048614	D					AS-260 + PL5+LP + DA	240	56,1	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048615		<50°	170	245	320					
CCO-270-I-CW	50	19048606	I					AS-260 + PL5+LP + DA	240	56,1	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048607		>50°	170	245	320					
CCO-270-D-CW	50	19048612	D					AS-260 + PL5+LP + DA	240	56,1	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048613		<50°	170	245	320					
CCO-320-I-HW	50	19048621	I					AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	56,1	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048622		>50°	170	245	320					
CCO-320-D-HW	50	19048630	D					AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	56,1	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048631		<50°	170	245	320					
CCO-320-I-CW	50	19048618	I					AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	56,1	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048620		>50°	170	245	320					
CCO-320-D-CW	50	19048627	D					AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	56,1	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048628		<50°	170	245	320					

(*) Entrada de las cestas:
 I: Entrada por la parte izquierda de la máquina.
 D: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**) COMPOSICIÓN DE MÓDULOS
 Los esquemas y composición indicados corresponden siempre a la versión de entrada por la izquierda

- AS-260 Suplemento anti salpicaduras
- PL3 Prelavado con agua fría
- PL5 Primer Lavado con agua fría
- L5 Primer lavado con agua caliente
- LP Lavado principal
- DA Aclarado y preaclarado de doble efecto
- TA Aclarado de doble efecto y preaclarado de triple efecto

LAVAVAJILLAS MODULARES CONCEPT VERSIÓN "ECO" - CALENTAMIENTO A GAS



CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

- Los lavavajillas de arrastre versión ECO están dotados de un generador externo de agua caliente, con calentamiento a gas, modelo GWB-40 (*).
- El generador sustituye en el lavavajillas al boiler eléctrico de aclarado, lo que conlleva un significativo ahorro de consumo eléctrico.
- Dada la potencia de calentamiento del generador, el lavavajillas está previsto para poder instalarse en instalaciones con acometida de agua fría.
- El lavavajillas está provisto de una motobomba para el envío de agua del generador hacia las toberas de aclarado.
- El lavavajillas incorpora un regulador de caudal para asegurar un consumo de agua constante.
- El primer llenado de la cuba de lavado del lavavajillas se realiza con el agua proveniente tanto del generador como de la electroválvula de llenado.

MODELO	Hz.	CÓDIGO (*)	ENTRADA AGUA RED	PROGRAMAS (Cestas/h)			MÓDULOS COMPOSICIÓN (#)	CONSUMO DE AGUA (l/h)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA A GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
				Intensivo	Medio	Alta capacidad							
CCO-180-I-ECO	50	19048584	I	<50°	90	135	180	AS-260 + LP + DA-ECO GWB-40	210	19,7	48	1.750 x 790 x 1.550	-
	60	19048586											
CCO-180-D-ECO	50	19048591	D					AS-260 + LP + DA-ECO GWB-40	210	20,9	48	2.360 x 790 x 1.550	-
	60	19048593											
CCO-225-I-ECO	50	19048597	I	<50°	125	175	225	AS-260 + PL3 + LP + DA-ECO GWB-40	240	21,9	48	2.660 x 790 x 1.550	-
	60	19048598											
CCO-225-D-ECO	50	19048602	D					AS-260 + PL3 + LP + DA-ECO GWB-40	240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048603											
CCO-270-I-ECO	50	19048610	I	<50°	140	205	270	AS-260 + PL5 + LP + DA-ECO GWB-40	240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048611											
CCO-270-D-ECO	50	19048616	D					AS-260 + PL3 + L5 + LP + TA-ECO GWB-40	240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048617											
CCO-320-I-ECO	50	19048624	I	<50°	170	245	320	AS-260 + PL3 + L5 + LP + TA-ECO GWB-40	240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048626											
CCO-320-D-ECO	50	19048633	D					AS-260 + PL3 + L5 + LP + TA-ECO GWB-40	240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048636											

(#) Nota sobre códigos
En el pedido, al código de la máquina hay que añadir el código del generador GWB-40, según el tipo de gas y frecuencia eléctrica (ver tabla en la página siguiente), incluido en el precio.

(*) Entrada de las cestas:
I: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
D: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**) COMPOSICIÓN DE MÓDULOS
Los esquemas y composición indicados corresponden siempre a la versión de entrada por la izquierda

- AS-260 - Suplemento anti salpicaduras
- PL3 - Prelavado con agua fría
- PL5 - Primer Lavado con agua fría
- L5 - Primer lavado con agua caliente
- LP - Lavado principal
- DA - ECO Aclarado y preaclarado de doble efecto
- TA - ECO Aclarado de doble efecto y preaclarado de triple efecto

MÓDULOS COMPLEMENTARIOS PARA LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE MODULARES (*)

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
CDT-600	19046516 (*) 19056095 (**)	TÚNEL DE SECADO Especial para modelos modulares 180 y 225. Módulo suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior.	9,55	600x790x1.930	-
CDT-800	19047215 (*) 19056098 (**)	TÚNEL DE SECADO EXTRA Especial para modelos modulares 270 y 320. Módulo suplementario con caja con resistencias de 13,5 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 1,1 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior.	14,6	800x790x1.930	-
(#) CRS-700-I CRS-700-D	19056031 19048641	RECUPERADOR DE ENERGÍA SUPERIOR Recomendado para modelos con entrada de agua fría (CW) Aspira el vapor generado en el interior del túnel y envía el agua condensada a la cuba de la máquina, aumentando la temperatura del agua de 15/18 °C a 35/40 °C. Permite ahorrar hasta 3 kW-h. Se coloca en la parte alta del lavavajillas. No aumenta longitud. Recomendado para lavavajillas con entrada de agua fría (CW) con temperaturas no superiores a 25 °C. Su instalación no procede en máquinas con entrada de agua caliente, y tampoco en modelos ECO con calentamiento del agua del aclarado en el generador GWB-40.	0,55	600x790x500	-
AS-260	19048568	SUPLEMENTO ANTISALPICADURAS Con encaje para conexión de extractor de vahos. Dotado de cortinas separadoras. Incluye elemento de protección extra anti-atrapamiento. Instalado de serie en la entrada de los lavavajillas modulares, puede ir situado asimismo al final del túnel.	-	L = 260 mm	-
GWB-40	LPG 50 Hz - 19011596 LPG 60 Hz - 19044808 GN 50 Hz - 19038585 GN 60 Hz - 19044809	GENERADOR DE AGUA CALIENTE A GAS Quemador de tiro forzado y válvula doble de seguridad. Control electrónico de temperatura y niveles de agua. Descalcificado automático. Vaciado automático de tanque.	40,00	432x548x770	-

(*) Montaje en fábrica bajo pedido

(**) Kit de túnel de secado para máquinas ya fabricadas

(#) Entrada de las cestas:
I: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
D: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
Suplemento versión MARINE	Transformación a conexión para barcos (440 V - 60 Hz)	-
Suplemento versión 230 V 3 ~	Transformación a voltaje trifásico sin neutro - 230 V 3 ~	-





RESUMEN DE CARACTERÍSTICAS DE LOS DIFERENTES MÓDULOS

Tabla de módulos que pueden formar parte de la composición de los trenes de arrastre modulares.

La composición de los diferentes modelos viene indicada en las páginas anteriores.

Módulo		CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Suplemento Anti-salpicadura + antiatrapamiento en la entrada	AS-260	O	O	●	●	●	●
Prelavado	PL3	-	-	-	●	-	●
Prelavado intenso	PL5	-	-	-	-	●	-
Primer lavado	L5	-	-	-	-	-	●
Lavado principal	LP	●	●	●	●	●	●
Aclarado de doble efecto	A	●	●	-	-	-	-
Aclarado de doble efecto ECO rinse	A-ECO	O	O	-	-	-	-
Preaclarado de doble efecto + Aclarado de doble efecto	DA	-	-	●	●	●	-
Preaclarado de doble efecto + Aclarado de doble efecto ECO rinse	DA-ECO	-	-	O	O	O	-
Preaclarado de triple efecto + Aclarado de doble efecto	TA	-	-	-	-	-	●
Preaclarado de triple efecto + Aclarado de doble efecto ECO rinse	DA / TA-ECO	-	-	-	-	-	O
Módulo de Secado 600	CDT-600	O	O	O	O	-	-
Módulo de Secado 800	CDT-800	-	-	-	-	O	O
Recuperador de energía para modelos compactos	CRS-600	O	O	-	-	-	-
Recuperador de energía para lavavajillas modulares	CRS-700	-	-	O	O	O	O
Suplemento anti-salpicadura en la salida	AS-260	O	O	O	O	O	O

Todos los aparatos modulares están dotados de serie en la entrada de un módulo antisalpicaduras AS-260, de 260 mm de longitud.

Este módulo está preparado para conectar un extractor exterior.

Opcionalmente se puede solicitar asimismo como suplemento para colocar a la salida de la máquina.

Los túneles de secado CDT se colocan a la salida del aparato, por lo que la longitud total se aumenta en 600 u 800 mm (según el modelo de túnel de secado instalado). En los modelos 270 y 320, el túnel de secado que se debe instalar es el extra CDT-800.

El recuperador de energía CRS-700 debe colocarse encima de los lavavajillas modulares, y la longitud total no se ve incrementada. Recomendado para lavavajillas con entrada de agua fría (CW) con temperaturas no superiores a 25 °C. Su instalación no procede en máquinas con entrada de agua caliente, y tampoco en modelos ECO con calentamiento del agua del aclarado en el generador GWB-40.

Este accesorio tiene como misión recoger los vahos del interior del lavavajillas, y, tras un proceso de condensación, envía este agua (que se encuentra a alta temperatura) al sistema de aclarado, con lo que eleva la temperatura media en este proceso, requiriendo menos aporte de energía eléctrica y contribuyendo a un notable ahorro energético y económico (en torno a 3 kW-h)

TABLA RESUMEN DE CARACTERÍSTICAS PARA LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE

		CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
VELOCIDADES		3	3	3	3	3	3
PRODUCCIÓN	(cestas/h)						
Programa lavado profundo		80	100	-	-	-	-
Programa intensivo (DIN-10534)		-	-	90	125	140	170
Programa medio		100	130	135	175	225	245
Programa alta capacidad		120	160	180	225	270	320
PRELAVADO PL3,PL5							
Capacidad cuba	(l)	-	-	-	60	100	60
Potencia bomba	(kW)	-	-	-	1,2	2,2	1,2
LAVADO L5, LP							
Capacidad cuba	(l)	50	50	100	100	100	200
Temperatura	(°C)	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65
Potencia calentamiento	(kW)	9	9	12	12	12	18
Potencia bomba	(kW)	1,2	1,2	2,2	2,2	2,2	4,4
PREACLARADO DA, TA							
Capacidad cuba	(l)	-	-	15	15	15	15
Temperatura	(°C)	-	-	70	70	70	70
Potencia calentamiento	(kW)			5	5	5	5
Potencia bomba	(kW)	-	-	0,26	0,26	0,26	0,26
ACLARADO							
Capacidad del calderín	(l)	21	21	21	21	21	21
Temperatura	(°C)	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85
Potencia calentamiento	(kW)						
		27	30	27	24	27	27
CW		24	27	24	21	24	24
CW con recuperador		18	21	18	15	18	18
HW		-	-	-	-	-	-
ECO		0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
Potencia bomba aclarado ECO rinse (kW)		210	240	210	210	240	240
Consumo de agua ①	(l/h)						
	(l/cesta)	1,75	1,5	1,17	0,93	0,89	0,75
CONEXIÓN ESTANDAR							
Tipo de conexión (de fábrica)		ALT.	ALT.	ALT.	SIM.	SIM.	SIM.
Voltaje ②					400 V /3N - / 50 - 60Hz		
POTENCIA TOTAL (KW)							
CW		28,5	31,5	34,7	44,9	48,9	56,1
CW con recuperador		26,2	29,2	32,3	42,5	46,5	53,7
HW		19,5	22,5	25,7	35,9	39,9	47,1
ECO		10,7	10,7	19,7	20,9	21,9	29,1
ECO gas booster (gas kW)		38	38	38	38	38	38
ANCHO (mm)							
Estándar		1180	1180	1750	2360	2660	3260
Con módulo de entrada		1440	1440	1760	2360	2660	3260
Con módulo de secado		1780	1780	2100	2700	3200	3800
FONDO (MM)							
		790	790	790	790	790	790
ALTO (MM) ③							
Estándar		1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610
Con secado		1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920
Con recuperador		1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020
Con puerta abierta		1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930
ALTURA DE TRABAJO (MM)							
		850-900	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900
ALTURA ÚTIL DE ENTRADA (MM)							
		390	390	390	390	390	390
ANCHURA DE PASO (MM)							
		510	510	510	510	510	510
PESO (KG)							
Neto		211	211	259	381	434	556
Bruto		305	305	382	556	628	792
CONEXIÓN DE AGUA							
Presión de trabajo					2 - 4 bares		
Tipo de conexión					3/4" GAS		
Tª de agua caliente					50 °C - 60 °C		
Tª de agua fría					15 °C - 50 °C		

1- Información no vinculante. El consumo podría variar en función de las características de la instalación
2- Tensión estándar: 400 V 3+N - Para otras tensiones u opciones, consultar a Fagor Industrial
3- Las patas regulables permiten ajustar la altura elevando la máquina hasta 60 mm

MESAS DE PRELAVADO PARA LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE



MODELO MFDB-1200 LM-D, CON FREGADERO Y GRIFO DUCHA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Previstas para acoplar a los lavavajillas de arrastre, compactos y modulares.

MODELO	CÓDIGO	SITUACIÓN DE LA MESA	CARACTERÍSTICAS DOTACIÓN	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MLB-1200 LM-D	19006097	Dcha.	- Peto posterior - Estante inferior - Guías para cestas	1.200x800x900	-
MLB-1200 LM-I	19006096	Izda.			
MLB-1200 ECO/LM-D	19006099	Dcha.	- Peto posterior - Estante inferior - Guías para cestas - Hueco para chimenea	1.200x800x900	-
MLB-1200 ECO/LM-I	19006098	Izda.			
MFDB-1200 LM-D	19006104	Dcha.	- Peto posterior - Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.200x800x900	-
MFDB-1200 LM-I	19006105	Izda.			
MFDB-1500 LM-D	19006404	Dcha.	- Peto posterior - Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.500x800x900	-
MFDB-1500 LM-I	19006405	Izda.			

MESAS DE DESBARASADO INDEPENDIENTES



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable.
- Mesa central accesible por ambos lados.
- Encimera a 850 mm de altura con reborde perimetral.
- Orificio central para el desbarasado con aro de goma protector para el golpeo de la vajilla, desmontable para su limpieza.
- Espacio inferior para cubo de basura.
- Estante superior a 450 mm de altura sobre la encimera, con soporte tubular y con barra central, que permite la colocación de cestas inclinadas por ambos lados, con fácil accesibilidad para la colocación y ubicación en ellas de la vajilla.
- Patas regulables en altura.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES DEL ESTANTE (mm)	CAPACIDAD DEL ESTANTE (CESTAS)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MD3C	19006410	1.530x600	3	1.600x800x1.450	-
MD4C	19006509	2.030x600	4	2.100x800x1.450	-

MESAS DE DESBARASADO Y PRELAVADO PARA LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE



MODELO MFDH-1800 LM-I, CON FREGADERO, GRIFO DUCHA, ORIFICIO PARA DESBARASADO Y GUÍAS PARA CESTAS DE VAJILLA.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

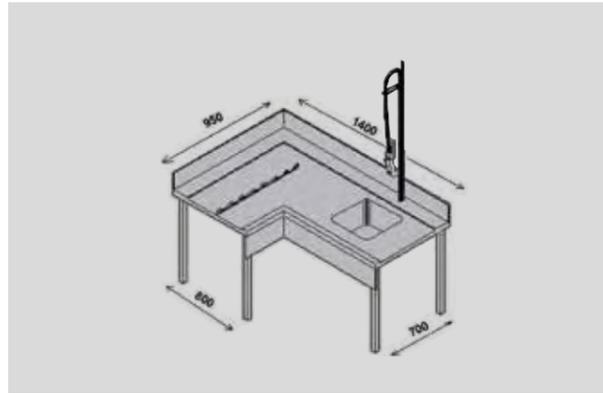
- Previstas para acoplar a los lavavajillas de arrastre, compactos y modulares.
- Peto posterior en todos los modelos.

- Orificio para desbarasado en la encimera.
- Con alojamiento inferior para cubo de basura, abierto o con puerta.

- Las mesas con fregadero van provistas de grifo ducha.

MODELO	CÓDIGO	SITUACIÓN DE LA MESA	ALOJAMIENTO PARA CUBO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MLH-1200 LM-D	19006100	Dcha.	ABIERTO	- Estante inferior	1.200x800x900	-
MLH-1200 LM-I	19006101	Izda.				
MLP-1200 LM-D	19006102	Dcha.	PUERTA	- Estante inferior	1.200x800x900	-
MLP-1200 LM-I	19006103	Izda.				
MFDH-1200 LM-D	19006106	Dcha.	ABIERTO	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.200x800x900	-
MFDH-1200 LM-I	19006107	Izda.				
MFDP-1200 LM-D	19006108	Dcha.	PUERTA	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.200x800x900	-
MFDP-1200 LM-I	19006109	Izda.				
MFDH-1500 LM-D	19006408	Dcha.	ABIERTO	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.500x800x900	-
MFDH-1500 LM-I	19006407	Izda.				
MFDP-1500 LM-D	19006409	Dcha.	PUERTA	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.500x800x900	-
MFDP-1500 LM-I	19006406	Izda.				
MFDH-1800 LM-D	19006506	Dcha.	ABIERTO	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.800x800x900	-
MFDH-1800 LM-I	19006507	Izda.				
MFDP-1800 LM-D	19006508	Dcha.	PUERTA	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.800x800x900	-
MFDP-1800 LM-I	19006505	Izda.				

MESAS DE PRELAVADO CON CARGADOR EN ÁNGULO INCORPORADO



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Mesa en ángulo preparada para conectar el cargador de cestas al lavavajillas.
 - Aprovecha el movimiento de arrastre del lavavajillas para introducir las cestas en el mismo.
 - Peto posterior de 200 mm.
 - Fregadero 450 x 450 mm.
 - Grifo ducha flexible.
- Dimensiones:
- Zona fregadero: largo: 1.400 mm - ancho: 700 mm
 - Zona cargador: largo: 950 mm - ancho: 800 mm.

MODELO	CÓDIGO	SITUACIÓN DE LA MESA	CARACTERÍSTICAS DOTACIÓN	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MCFD-1000 D	19006350	Dcha.	- Peto posterior - Fregadero - Grifo ducha - Introdutor	1.400x950x900	-
MCFD-1000 I	19006351	Izda.			

CARGADORES DE CESTAS EN ÁNGULO



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Elemento para acoplar en ángulo a la boca de entrada del lavavajillas de arrastre, e introducir los cestos automáticamente.
- Las uñas de arrastre son activadas por el mecanismo de arrastre del lavavajillas.
- Provisto de entrepaño inferior.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
E-90-I	19004789	CARGADOR DE CESTAS POR LA IZQUIERDA Para modelos de arrastre CON antisalpicaduras en la entrada.	800x700x850 (+250)	-
E-90-I-CV	19004792	CARGADOR DE CESTAS POR LA IZQUIERDA Para modelos de arrastre SIN antisalpicaduras en la entrada.	800x700x850 (+250)	-
E-90-D	19004790	CARGADOR DE CESTAS POR LA DERECHA Para modelos de arrastre CON antisalpicaduras en la entrada.	800x700x850 (+250)	-
E-90-D-CV	19004791	CARGADOR DE CESTAS POR LA DERECHA Para modelos de arrastre SIN antisalpicaduras en la entrada.	800x700x850 (+250)	-

CURVAS AUTOMATIZADAS DE SALIDA



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable.
- Funciona con el movimiento de arrastre del lavavajillas.

MODELO	CÓDIGO	COLOCACIÓN SALIDA	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
180-I-TS	19004788	Izda.	CURVA AUTOMATIZADA 180° A IZDA. Para modelos SIN antisalpicaduras en la salida. También para modelos CON TUNEL DE SECADO.	778x1.442x900	-
180-I	19004786	Izda.	CURVA AUTOMATIZADA 180° A IZDA. Para modelos CON antisalpicaduras en la salida.	778x1.442x900	-
180-D-TS	19004797	Dcha.	CURVA AUTOMATIZADA 180° A DCHA. Para modelos SIN antisalpicaduras en la salida. También para modelos CON TUNEL DE SECADO.	778x1.442x900	-
180-D	19004787	Dcha.	CURVA AUTOMATIZADA 180° A DCHA. Para modelos CON antisalpicaduras en la salida.	778x1.442x900	-
90-I-TS	19004795	Izda.	CURVA AUTOMATIZADA 90° A IZDA. Para modelos SIN antisalpicaduras en la salida. También para modelos CON TUNEL DE SECADO.	778x778x900	-
90-I	19004794	Izda.	CURVA AUTOMATIZADA 90° A IZDA. Para modelos CON antisalpicaduras en la salida.	778x778x900	-
90-D-TS	19004796	Dcha.	CURVA AUTOMATIZADA 90° A DCHA. Para modelos SIN antisalpicaduras en la salida. También para modelos CON TUNEL DE SECADO.	778x778x900	-
90-D	19004793	Dcha.	CURVA AUTOMATIZADA 90° A DCHA. Para modelos CON antisalpicaduras en la salida.	778x778x900	-

ELEMENTOS DE TRANSPORTE A RODILLOS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Rodillos desmontables, fabricados en plástico ABS, de diámetro Ø 40 mm.
- Fácilmente limpiables.
- Orificio para desagüe con tapón incorporado.
- Patas ajustables en altura.
- Pueden ensamblarse a las curvas automatizada.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD (CESTAS)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MR2C	19004901	Mesa de rodillos	2	1.150x630x870	-
MR3C	19005073	Mesa de rodillos	3	1.660x630x870	-
MR4C	19004902	Mesa de rodillos	4	2.170x630x870	-

LAVADO DE VAJILLA

LAVAVAJILLAS DE CINTA



LAVAVAJILLAS DE CINTA	213
CINTAS OPCIONALES.....	216
ELEMENTOS MODULARES	217

Conexión de agua:

Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:

Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²

Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:

Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

LAVAVAJILLAS DE CINTA

Con nuestros lavavajillas de cinta damos solución a las instalaciones de lavado de vajilla de más altas producciones.

Ofrecemos diferentes soluciones con cintas que se adaptan a las diferentes vajillas y contenedores que deben lavarse.

LA TECNOLOGÍA 'ECO' DE FAGOR

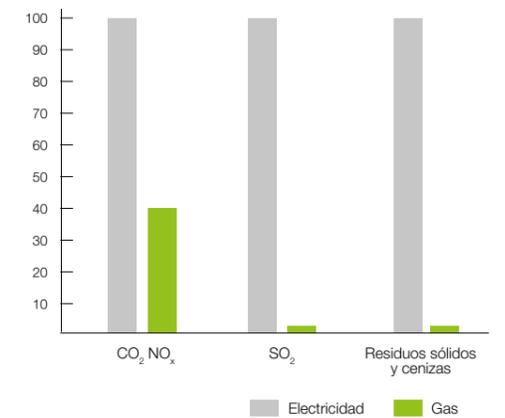
Los lavavajillas de arrastre compactos y modulares, así como los de cinta, están disponibles también en su versión a gas.

Son los modelos ECO, denominados así por sus ventajas Económicas y Ecológicas.

Están provistos de un generador exterior de agua caliente a gas, que aporta numerosos beneficios:

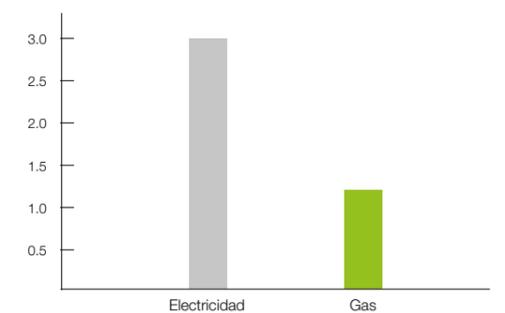
- Ahorro: hasta un 80% de ahorro en costes de energía.
- Ecología: hasta un 100% de reducción de residuos contaminantes.
- Rapidez: el tiempo de puesta a régimen se reduce en un 40%.

El ahorro que supone un lavavajillas 'ECO' permite amortizar tu inversión en un plazo inferior a 3 años.



MENOR CONSUMO DE ENERGÍA

Por cada Termia producida (unidad de energía térmica útil) se consumen 3 unidades de energía primaria con Electricidad, y por el contrario, sólo 1,25 unidades de energía primaria con Gas.



LAVAVAJILLAS DE CINTA ELÉCTRICOS



FI-6000 TS I

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Túnel de secado estándar en todos los modelos.
- Máquinas compuestas por diferentes módulos según modelos y necesidades.
- Zonas de carga (1,2 m) y descarga (2 m) de 900 mm de altura, con cinta estándar de 600 mm de ancho para vajilla y bandejas.
- Boca de entrada de 630 x 430 mm.
- Módulo antisalpicaduras en la entrada y salida.
- Cortinas dobles en la entrada y en la salida, y separadoras de las diferentes zonas interiores.
- Ramas del árbol de prelavado y de lavado en acero inoxidable, desmontables para la limpieza.
- Doble filtro en el sistema de lavado y aclarado.
- Fondo de cubas embutido, para garantizar un vaciado total y facilitar la limpieza.

- Módulo de aclarado con cuba de preaclarado y calderín para el calentamiento del agua.
- Control de las temperaturas del agua para lavado y aclarado mediante termostatos regulables.
- Termómetros analógicos para las temperaturas del agua de lavado y aclarado. Termostato de seguridad.
- Sistema economizador de energía que detiene el funcionamiento del aclarado en caso de no detectar el paso de vajilla.
- Micros magnéticos de apertura de puertas y seguridad.
- Pulsadores de marcha y parada en la entrada y salida.
- Sistema de protección de la vajilla en la zona

- Motorreductor de 2 velocidades de 0,25 kW.
- Dotación estándar de cestas: 2 x CT-10, 2 x CV -16/105 y 1 cesta para cubiertos.

CINTAS DISPONIBLES:

La máquina debe solicitarse con uno de estos tres tipos de cinta:

- Para platos y cestas de vajilla
- Para menaje (ollas, contenedores y cubetas)
- Para bandejas isotérmicas

En el pedido deben incluirse el código de la máquina lavavajillas y el código de la cinta (en páginas siguientes).

EL PRECIO DE LA MÁQUINA NO INCLUYE LA CINTA

MODELO	Hz.	CÓDIGO	PLATOS/HORA		MÓDULOS COMPOSICIÓN (*)	AGUA (l/h)	POTENCIA ELECTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			1 VELOCIDAD	2 VELOCIDADES					
FI-2700 TS I	50	19061099	1.800	2.700		300	81,7	4.780x900x1.970	-
FI-2700 TS D	50	19061176							
FI-4000 TS I	50	19061196	2.667	4.000		300	84,3	5.680x900x1.970	-
FI-4000 TS D	50	19061211							
FI-6000 TS I	50	19061218	4.000	6.000		300	98,8	6.580x900x1.970	-
FI-6000 TS D	50	19061224							

Circulación de las cestas:

I: Entrada por la parte izquierda de la máquina.
D: Entrada por la parte derecha de la máquina.

- E: Zona de carga
- A: Suplemento antisalpicaduras
- L1: Primer Lavado con agua fría
- L2: Primer lavado con agua caliente
- L3: Lavado principal
- DA: Aclarado y preaclarado de doble efecto
- DA-ECO: Enjuague ecológico de doble efecto
- TS: Secado + Zona de descarga

LAVAVAJILLAS DE CINTA A GAS



ECO-2700 TS I



CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

- Los lavavajillas de arrastre versión ECO están dotados de un generador externo de agua caliente, con calentamiento a gas, modelo GWB-40.
- El generador sustituye en el lavavajillas al boiler eléctrico de aclarado, lo que conlleva un significativo ahorro de consumo eléctrico.
- Dada la potencia de calentamiento del generador, el lavavajillas está previsto para poder instalarse en instalaciones con acometida de agua fría.

- El lavavajillas está provisto de una motobomba para el envío de agua del generador hacia las toberas de aclarado.
- El lavavajillas incorpora un regulador de caudal para asegurar un consumo de agua constante.
- El primer llenado de la cuba de lavado del lavavajillas se realiza con el agua proveniente tanto del generador como de la electroválvula de llenado.
- Túnel de secado estándar en todos los modelos.

CINTAS DISPONIBLES:

La máquina debe solicitarse con uno de estos tres tipos de cinta:

- Para platos y cestas de vajilla
- Para menaje (ollas, contenedores y cubetas)
- Para bandejas isotérmicas

En el pedido deben incluirse el código de la máquina lavavajillas y el código de la cinta (en páginas siguientes).

EL PRECIO DE LA MÁQUINA NO INCLUYE LA CINTA.

MODELO	Hz.	CÓDIGO (#)	PLATOS/HORA		MÓDULOS COMPOSICIÓN (*)	AGUA (l/h)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			1 VELOCIDAD	2 VELOCIDADES					
ECO-2700 TS I	50	19061192	1.800	2.700		300	45,7	4.780x900x1.970	-
ECO-2700 TS D	50	19061194							
ECO-4000 TS I	50	19061213	2.667	4.000		300	48,3	5.680x900x1.970	-
ECO-4000 TS D	50	19061215							
ECO-6000 TS I	50	19061229	4.000	6.000		300	62,9	6.580x900x1.970	-
ECO-6000 TS D	50	19061236							

Circulación de las cestas:

I: Entrada por la parte izquierda de la máquina.
D: Entrada por la parte derecha de la máquina.

(*) Nota: Ver características de los módulos en la pág 222.

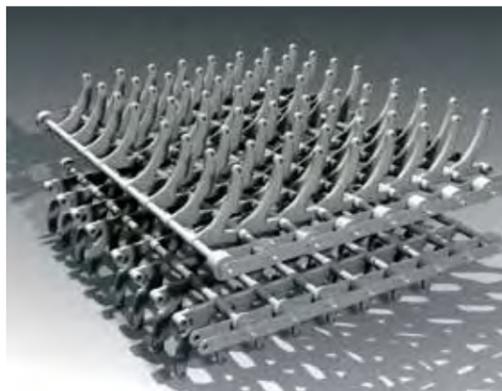
(#) Nota sobre códigos

En el pedido, al código de la máquina hay que añadir el código del generador GWB-40, según el tipo de gas y frecuencia eléctrica (ver tabla en las páginas siguientes), **incluido en el precio.**

- E: Zona de carga
- A: Suplemento antisalpicaduras
- L1: Primer Lavado con agua fría
- L2: Primer lavado con agua caliente
- L3: Lavado principal
- DA: Aclarado y preaclarado de doble efecto
- DA-ECO: Enjuague ecológico de doble efecto
- TS: Secado + Zona de descarga

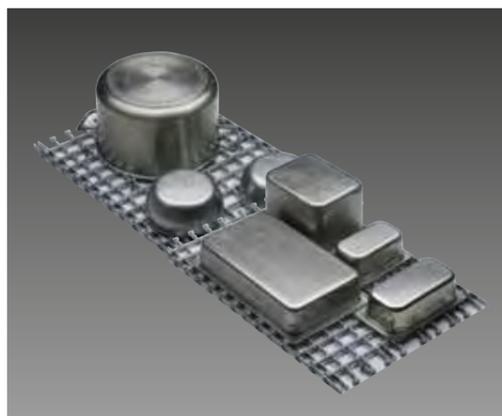
CINTAS DISPONIBLES

CINTA ESTÁNDAR PARA PLATOS Y CESTAS



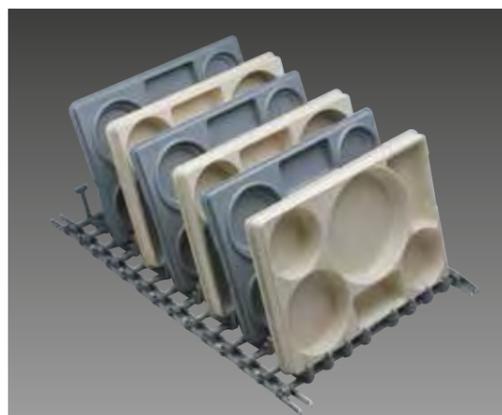
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA MODELOS	P.V.P. (€)
19003497	CINTA ESTÁNDAR	FI-2700 ECO-2700	-
19003536	CINTA ESTÁNDAR	FI-4000 ECO-4000	-
19003496	CINTA ESTÁNDAR	FI-6000 ECO-6000	-

CINTA PARA MENAJE



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA MODELOS	P.V.P. (€)
19003498	CINTA PARA MENAJE	FI-2700 ECO-2700	-
19003500	CINTA PARA MENAJE	FI-4000 ECO-4000	-
19003502	CINTA PARA MENAJE	FI-6000 ECO-6000	-

CINTA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA MODELOS	P.V.P. (€)
19003499	CINTA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS	FI-2700 ECO-2700	-
19003501	CINTA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS	FI-4000 ECO-4000	-
19003503	CINTA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS	FI-6000 ECO-6000	-

ELEMENTOS MODULARES Y ACCESORIOS PARA LAVAVAJILLAS DE CINTA



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
	CV-C	19005497	CONDENSADOR DE VAHOS Caja superior de extracción de vahos con turbina. Ventilador y serpentín para agua fría. Módulo para colocar en la entrada del lavavajillas.	0,95	600x900x2.000	-
	RE-C	19003567	RECUPERADOR DE ENERGÍA Aumenta la temperatura del agua de 15/18 °C a 35/40 °C gracias al vapor del aclarado. Situado sobre la máquina, no aumenta la longitud.	0,75	-	-
	BOMBA 50 Hz.	19004543	KIT BOMBA DE PRESIÓN Para garantizar la presión adecuada del aclarado.	1,00	-	-
	BOMBA 60 Hz.	19005676				
	GWB-40	LPG 50 Hz - 19011596 LPG 60 Hz - 19044808 GN 50 Hz - 19038585 GN 60 Hz - 19044809	GENERADOR DE AGUA CALIENTE A GAS Quemador de tiro forzado y válvula doble de seguridad. Control electrónico de temperatura y niveles de agua. Descalcificado automático. Vaciado automático de tanque.	40,00	432x548x770	-

ELEMENTOS MODULARES PARA LAVAVAJILLAS DE CINTA (*)



MÓDULO	DENOMINACIÓN	BOMBAS (kW)	CUBAS		BOILER (kW)	LARGO (mm)	POTENCIA (kW)
			(L)	(kW)			
A	Suplemento Antisalpicaduras	-	-	-	-	* 300	-
L1	Prelavado	1x2,2	100	-	-	900	2,20
L2	Primer Lavado	1x2,2	100	12	-	900	14,20
L3	Lavado Principal	1x2,2	100	18	-	900	20,20
DA	Doble Aclarado	1x0,26	30	10	34,50	600	44,76
E	Zona de Carga	-	-	-	-	1.200	-
S	Zona de Descarga	-	-	-	-	2.000	-
DA1	Doble Aclarado (modelos ECO)	1x0,26	30	10	-	600	10,26
CV-C	Condensador de Vahos	-	-	-	-	* 600	0,95
TS-C	Túnel de Secado	-	-	-	-	* 800	14,80
RE-C	Recuperador de Energía	-	-	-	-	* 0	0,75

Tabla de módulos que pueden formar parte de la composición de los lavavajillas de cinta.
La composición de los diferentes modelos viene indicada en las páginas anteriores.

(*) NOTAS ACERCA DE LOS ELEMENTOS MODULARES SUPLEMENTARIOS:

Todos los aparatos modulares están dotados de serie en la entrada de un módulo neutro antisalpicaduras de 300 mm de longitud, con orificio preparado para conectar un extractor exterior. Este módulo se monta encima de la mesa de carga de la entrada.

En la salida se coloca asimismo otro módulo neutro antisalpicaduras de 300 mm.

Si se instala en la entrada un condensador de vahos CV, debe retirarse el elemento antisalpicaduras de entrada.

La longitud total del tren de lavado no se incrementa, pues el condensador se sitúa sobre la mesa de la zona de carga.

El túnel de secado TS se coloca a la salida del aparato, retirando asimismo el módulo antisalpicaduras de este lado.

La longitud total no aumenta, pues el túnel se sitúa sobre la mesa de la zona de descarga. Se recorta el espacio útil de la zona de descarga.

El recuperador de energía RE puede colocarse encima de los lavavajillas, por lo que la longitud total no se ve incrementada.

Este accesorio tiene como misión recoger los vahos del interior del lavavajillas, y, tras un proceso de condensación, los envía a la entrada del calderín, en donde a modo de intercambiador eleva la temperatura del agua proveniente de la red, requiriendo menos aporte de energía eléctrica y contribuyendo a un notable ahorro energético y económico.



ENVÍO DE LA MÁQUINA EN VARIOS BULTOS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
19003535	KIT DESMONTAJE - Suplemento por desmontaje y envío de la maquinaria en varios bultos.	-

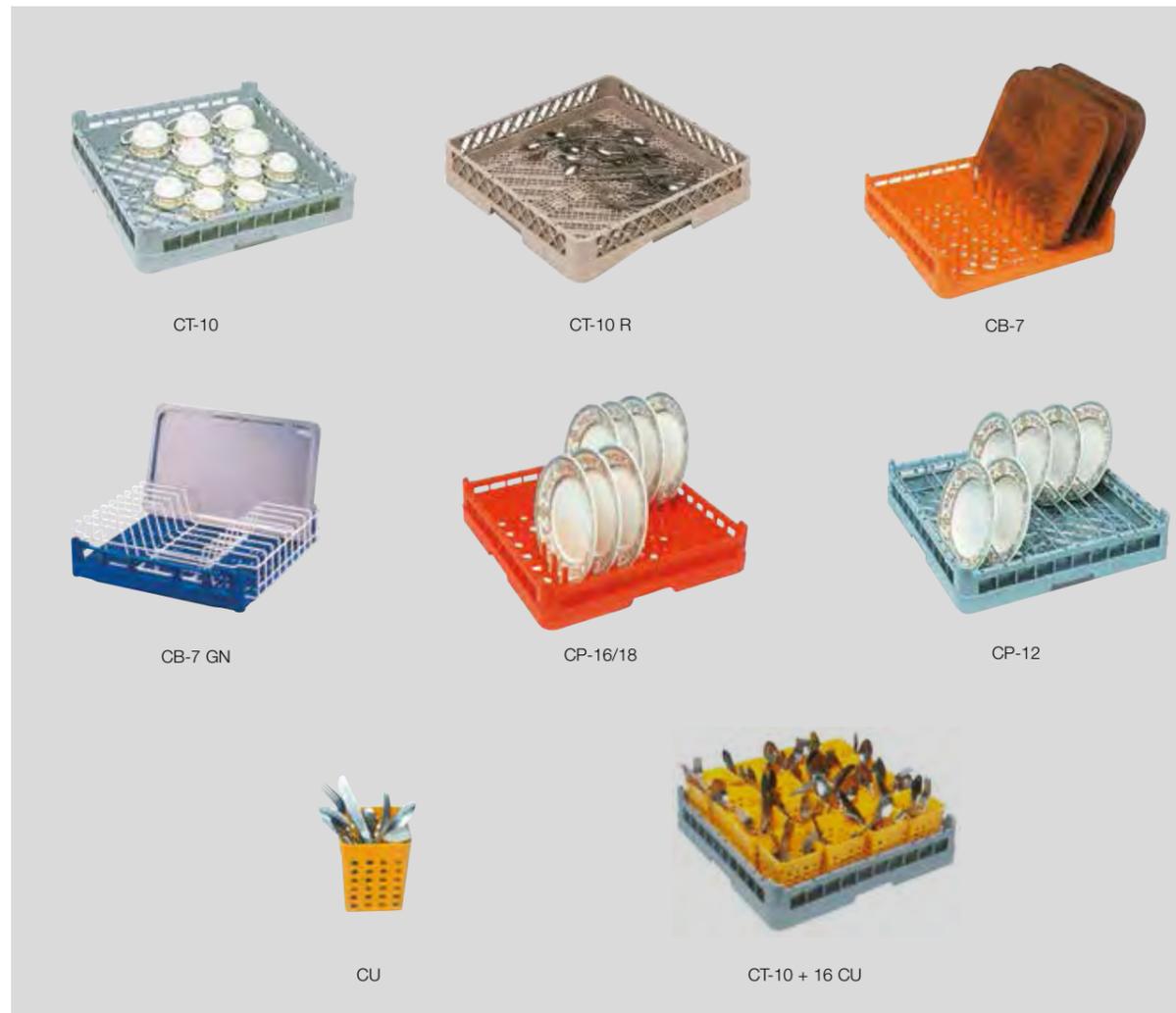
LAVADO DE VAJILLA
CESTAS



CESTAS PARA VAJILLA	222
CESTAS PARA CRISTALERÍA	223

CESTAS PARA VAJILLA Y CUBIERTOS

Construcción en plástico polipropileno. Apilables en varias alturas.

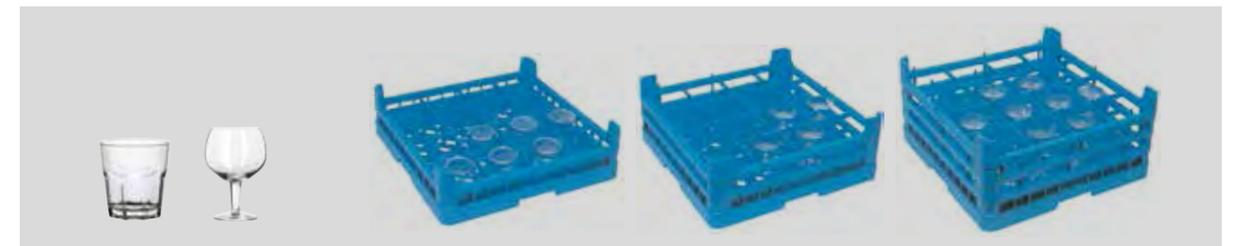


MODELO	CÓDIGO	TIPO DE VAJILLA	Ø MÁX (mm)	CAPACIDAD PRODUCTO	COLOR	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
CT-10	19000484	Cesta estándar		Vajilla	Gris	500x500x110	-
CT-10 R	19036306	Cesta estándar con base tupida		Vajilla y cubiertos	Marrón	500x500x110	-
CB-7	19000483	Bandejas autoservicio	-	7	Naranja	500x500x110	-
CB-7 GN	19031197	Bandejas GN-1/1	-	7 GN-1/1	Azul	500x500x110	-
CP-16/18	19000487	Platos	Ø 230 Ø 320	16 ÷ 18 (*) 8 ÷ 9 (*)	Naranja	500x500x110	-
CP-12	19004479	Platos hondos	Ø 230 Ø 320	12 (*) 6 (*)	Gris	500x500x140	-
CU	19000792	Cubiertos	-	15 (**)	Amarillo	105x105x130	-

Notas: (*) Depende de la orientación en la cesta, hay una fila más en un sentido que en otro (menor inclinación del plato).
(**) Para garantizar un lavado correcto de los cubiertos no se recomienda introducir más unidades.

CESTAS PARA CRISTALERÍA

Construcción en plástico polipropileno. Apilables en varias alturas.



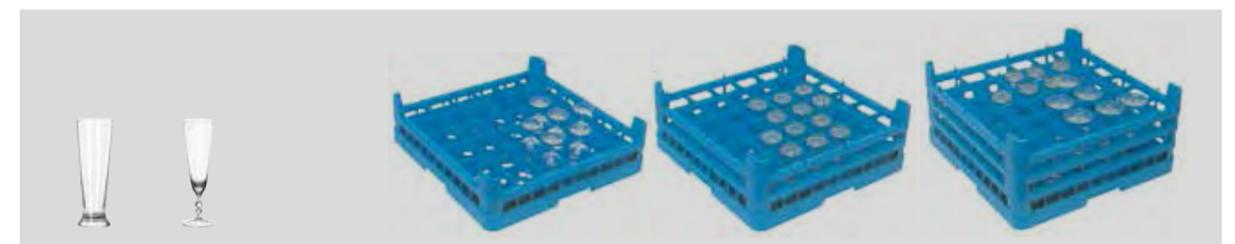
CESTAS PARA 16 VASOS Y COPAS DE Ø 110 mm

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE VAJILLA	Ø MÁX (mm)	H MÁX (mm)	CAPACIDAD PRODUCTO	COLOR	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
CV-16/105	19000488	Vasos bajos	110	100	16	Azul	500x500x140	-
CV-16/155	19000489	Vasos medios	110	150	16	Azul	500x500x190	-
CV-16/205	19000490	Vasos altos	110	200	16	Azul	500x500x240	-



CESTAS PARA 25 VASOS Y COPAS DE Ø 85 mm

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE VAJILLA	Ø MÁX (mm)	H MÁX (mm)	CAPACIDAD PRODUCTO	COLOR	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
CV-25/105	19000491	Vasos bajos	85	100	25	Azul	500x500x140	-
CV-25/155	19000492	Vasos medios	85	150	25	Azul	500x500x190	-
CV-25/205	19000493	Vasos altos	85	200	25	Azul	500x500x240	-



CESTAS PARA 36 VASOS Y COPAS DE Ø 70 mm

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE VAJILLA	Ø MÁX (mm)	H MÁX (mm)	CAPACIDAD PRODUCTO	COLOR	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
CV-36/105	19000494	Vasos bajos	70	100	36	Azul	500x500x140	-
CV-36/155	19000495	Vasos medios	70	150	36	Azul	500x500x190	-
CV-36/205	19000496	Vasos altos	70	200	36	Azul	500x500x240	-



LAVADO DE VAJILLA

LAVAUTENSILOS

LAVAUTENSILOS SERIE LP	226
LAVAUTENSILOS SERIE LP-ECO	226
ACCESORIOS	227

Conexión de agua:

Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:

Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²

Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:

Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

LAVAUTENSILIOS



MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO CESTA (mm)	ALTURA ÚTIL (mm)	CAPACIDAD TANQUE (L)	CONSUMO AGUA (L/CICLO)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
SERIE LP								
LP-60 B	19003009	500x600	400	20	2,50	6,80	667x716x1.473	-
LP-60	19003008	550x610	650	37	4,00	7,40	720x780x1.760	-
LP-60 H	19003010	550x610	850	37	4,00	7,70	720x780x1.960	-
LP-70	19003011	700x700	850	68	5,00	11,00	850x850x1.960	-
LP-130	19003007	1.320x700	850	131	8,00	15,50	1.465x850x1.960	-
SERIE LP ECO								
LP-60 B ECO	19003005	500x500	400	20	3,50	7,10	667x716x1.473	-
LP-60 ECO	19003006	550x610	650	37	4,00	7,40	720x780x1.760	-
LP-60 H ECO	19013442	550x610	850	37	4,00	7,70	720x780x1.960	-

CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE LP

- Para lavado de utensilios y recipientes de cocina.
- Construidas con doble pared de acero inoxidable 18/10 (AISI-304) para reducir ruidos y dispersiones térmicas.
- Cuba embutida. Doble filtro de acero inoxidable.
- Panel de control electrónico.
- Temperatura de lavado 55 °C y aclarado 80 °C.
- Ciclos de lavado: 2' - 4' - 6'.
- Ciclo de lavado continuo hasta 12'.

- Sistema Termostop para aclarar a la correcta temperatura seleccionada.
- Brazos giratorios de lavado de acero inoxidable con cambios continuos de dirección y varios ángulos de impacto, garantizando un lavado intenso.
- Control constante de la presión durante el aclarado.
- Bombas de lavado autolimpiantes verticales.
- Dosificadores de detergente y abrillantador incluidos.
- Alimentación eléctrica: 400 V - 3+N+T - 50 Hz.

SERIE LP-ECO

Similares características a los modelos de la serie LP, excepto:

- No tienen control constante de la presión durante el aclarado.
 - No llevan dosificadores incorporados.
 - No dispone de ciclo de autolimpieza.
- Ciclos fijos de lavado: 2' - 4' - 8'.



ACCESORIOS PARA LAVAUTENSILIOS

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
CT-LP60B	19023165	Cesto para LP-60 B	-
CT-LP60	19010251	Cesto para LP-60 y LP-60 H	-
CT-LP70	19010252	Cesto para LP-70	-
CT-LP130	19011085	Cesto para LP-130	-
SMP	19010253	Soporte para manga pastelera	-
ARM8	19010254	Armazón para 8 bandejas	-
CU150	19010255	Contenedor para utensilios (150x150 mm)	-



FRÍO COMERCIAL



EL FABRICANTE EUROPEO LÍDER EN EQUIPOS DE FRÍO COMERCIAL

Ser el mayor fabricante europeo de frío comercial nos permite hacer las inversiones necesarias en tecnología, I&D y capacidad productiva. Por ese motivo, Fagor puede ofrecerte una de las gamas de Frío Comercial más completas y extensas del mercado. Los clientes pueden elegir si necesitan esta amplia variedad de modelos con los últimos refrigerantes de bajo consumo basados en hidrocarburos (R-600a y R-290), logrando una calificación de eficiencia energética "clase A" en los modelos punteros, o si todavía requieren los refrigerantes HFC tradicionales (R-134a y R-404A).



FRÍO COMERCIAL

ARMARIOS FRIGORÍFICOS

GASTRONORM ADVANCE	236
GASTRONORM MONOBLOCK CONCEPT	238
GASTRONORM CONCEPT	240
SNACK CONCEPT	250
PASTELERÍA CONCEPT	256
PESCADO CONCEPT	258

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

ARMARIOS FRIGORÍFICOS



EL ARMARIO ADECUADO PARA CADA NECESIDAD

Una amplia gama que responde a cada necesidad de mercado. La gama Advance representa la decidida apuesta de Fagor por la innovación y el alineamiento con los más exigentes niveles de eficiencia energética, obteniendo la Clase A en los modelos más populares.

La gama Concept se caracteriza por ser la línea más económica pero, con una amplitud de gama única en el mercado (GN, Snack, Pastelería, Pescados) y disponible tanto en los nuevos gases hidrocarburos (Generación Globe) de mayor eficiencia energética y sostenibilidad medioambiental como en los gases tradicionales HFC (Generación NEO)

	GASTRONORM				SNACK		PASTELERÍA		PESCADOS	
	GLOBE ADVANCE	GLOBE CONCEPT MONOBLOCK	GLOBE CONCEPT	NEO CONCEPT	GLOBE CONCEPT	NEO CONCEPT	GLOBE CONCEPT	NEO CONCEPT	GLOBE CONCEPT	NEO CONCEPT
DIMENSIONES (1 puerta)	693 x 856 x 2.106	653 x 796 x 1.996	653 x 842 x 2.04C	693 x 826 x 2.008	693 x 726 x 2.067		760 X 742 X 2.006		760 X 742 X 2.006	
INTERIOR	GUÍAS EMBUTIDAS	GUÍAS EMBUTIDAS	GUÍAS EMBUTIDAS	CREMALLERAS Y GUÍAS	CREMALLERAS Y GUÍAS		CREMALLERAS Y GUÍAS		CREMALLERAS Y GUÍAS	
CAPACIDAD (Nº niveles armario 1 puerta)	24 x GN 2/1	23 x GN 2/1	24 x GN 2/1	18 x GN 2/1	18 x Snack		17 x 600 x 400		7 cajones	
CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA (armario 1 puerta positivo)	A	B	C	E	C	F	F	-	-	-
AISLAMIENTO	80 mm	60 mm	60 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
REFRIGERANTE +/-	R-600a / R-290	R-600a / R-290	R-600a / R-290	R-134a / R-404A	R-600a / R-290	R-134a / R-404A	R-600a	R-134a	R-600a	R-134a
CLASE CLIMÁTICA (1 puerta)	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN	INTERNO	MONOBLOCK	INTERNO	INTERNO	INTERNO	INTERNO	INTERNO	INTERNO	INTERNO	INTERNO
ILUMINACIÓN	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED
HACCP	SI	OPCIONAL	OPCIONAL	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
MODO ECO	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI	SI	SI	SI
CERRADURA (puerta grande)	SI	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL
GRADO DE PROTECCIÓN	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX4	IPX4	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
PEDAL DE APERTURA OPCIONAL	SI	SI	SI	NO	NO	NO	SI	NO	SI	NO

ADVANCE | GASTRONORM

Los armarios ADVANCE materializan nuestra apuesta por la innovación y la tecnología, buscando siempre cumplir con las expectativas del usuario más exigente.



REDUCCIÓN DEL CONSUMO HASTA UN 70 %.

01.

SISTEMA HACCP

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP). Un sistema que permite asegurar la inocuidad de los alimentos, monitorizando las temperaturas del equipo y permitiendo la visualización de las alarmas registradas, así como la inspección y regulación correctas del control de alimentos.

02.

PEDAL DE APERTURA

El nuevo pedal de apertura permite abrir el equipo sin necesidad de utilizar las manos aportando mayor flexibilidad a los usuarios. Se trata de un accesorio opcional que se debe montar en fábrica al realizar el pedido.

03.

AISLAMIENTO (80 mm)

El aislamiento es un factor clave para el buen funcionamiento y rendimiento de los aparatos de frío. Nuestro aislamiento de 80 mm en la gama ADVANCE es el mayor que se puede encontrar en el mercado para este tipo de aparatos.

04.

ZERO IMPACT

Gases naturales hidrocarburos (R290 y R-600a). Gases de origen natural no tóxicos que causan un menor impacto medioambiental sobre la capa de ozono. Además, al reducir la carga de refrigerante en los equipos, el rendimiento de los compresores es mayor y los niveles sonoros se minimizan.

05.

SISTEMA MULTIFLOW

Sistema inteligente de circulación de aire que garantiza el reparto equilibrado y constante a través del equipo, de manera que la temperatura se mantiene uniforme. Ayuda a la conservación de los alimentos por más tiempo, y reduce el consumo energético.

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN



EAAFP-801

ARMARIOS PARA CONGELADOS



EAAFN-1602

ARMARIOS EXPOSITORES DE REFRIGERACIÓN



EAAEP-801/ EAAEP-1602

VISIBILIDAD:
Luz LED vertical que optimiza la visibilidad de los productos expuestos

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido con acero inoxidable AISI-304 incluye también panel posterior en acero inoxidable.
- 80 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Guías interiores embutidas. Capacidad de alojamiento para 24 niveles con distancia entre cada una de ellos de 55 mm.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Sistema HACCP que registra el historial de funcionamiento.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma sonora y visual vinculada a tres sondas alojadas en puntos estratégicos.
- Proporcionan un control total y en su caso efectúan el bloqueo del compresor cuando el condensador esté sucio o se produzca un fallo.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza (GN 2/1). Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
- Clase climática 4. (Modelos EAAFP-801 y EAAFN-801, clase climática 5).
- Iluminación interior LED e interruptor de encendido (ahora también en modelos para congelados).
- Cerradura en puertas incluida de serie.

Opciones:

- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Puerta apertura contraria.
- Pedal apertura puerta (montaje en fábrica).
- Tropicalizado

MODELO	REFRIGERANTE	H ₂	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN										
EAAFP-801	R-600a	50	19038342	1	A	610	314	157	693x856x2.106	-
EAAFP-1602	R-600a	50	19038352	2	B	1.332	558	159	1.358x856x2.106	-
ARMARIOS PARA CONGELADOS										
EAAFN-801	R-290	50	19038344	1	D	610	2.139	678	693x856x2.106	-
EAAFN-1602	R-290	50	19038357	2	D	1.332	4.492	750	1.358x856x2.106	-
ARMARIOS EXPOSITORES DE REFRIGERACIÓN										
EAAEP-801	R-600a	50	19038343	1	-	610	-	157	693x856x2.106	-
EAAEP-1602	R-600a	50	19038353	2	-	1.332	-	159	1.358x856x2.106	-

CONCEPT | MONOBLOCK GASTRONORM

Los armarios CONCEPT Monoblock ofrecen una amplia gama de productos en versión Gastronorm, donde destaca la optimización del volumen interior.



REDUCCIÓN DEL CONSUMO HASTA UN 60 %.

01.

SISTEMA MONOBLOCK

El sistema Monoblock reúne toda la unidad de refrigeración fuera del habitáculo, situándola en la parte superior con acceso frontal, facilitando las posibles intervenciones de mantenimiento.

02.

ZERO IMPACT

Gases naturales hidrocarburos (R290 y R-600a). Gases de origen natural no tóxicos que causan un menor impacto medioambiental sobre la capa de ozono. Además, al reducir la carga de refrigerante en los equipos, el rendimiento de los compresores es mayor y los niveles sonoros se minimizan.

03.

SISTEMA MULTIFLOW

La circulación del aire frío en el interior del aparato conforma una "U". Este efecto se consigue mediante un difusor que mejora el reparto de manera uniforme.

FRÍO COMERCIAL | ARMARIOS FRIGORÍFICOS

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN



EMAFP-1602

ARMARIOS PARA CONGELADOS



EMAFN-801

ARMARIOS EXPOSITORES DE REFRIGERACIÓN



EMAEP-801

ARMARIO MIXTO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS



EMAF-1602 MIX

VISIBILIDAD:
Luz LED vertical para mejor visibilidad.

DOS TEMPERATURAS:
Modelos con dos temperaturas de almacenaje y sistemas de refrigeración independientes.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido con acero inoxidable AISI-304.
- 60 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Guías interiores embutidas. Capacidad de alojamiento para 23 niveles con distancia entre cada una de ellas de 55 mm.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado con grupo exterior a la cámara con sistema Monoblock optimizando la capacidad interna del armario.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza (GN 2/1). Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
- Clase climática 4.
- Iluminación interior LED e interruptor de encendido (ahora también en modelos para congelados).

Opciones:

- Cerradura (equipos con puerta grande).
- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Apertura contraria.
- Tropicalizado.
- HACCP.
- Pedal apertura puerta (montaje en fábrica).
- Respaldo INOX.

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kWh)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN										
EMAFP-801	R-600a	50	19037603	1	B	572	423	128	653x796x1.996	-
EMAFP-802	R-600a	50	19037604	2	B	572	423	128	653x796x1.996	-
EMAFP-1602	R-600a	50	19037606	2	C	1.144	756	185	1.318x796x1.996	-
EMAFP-1603	R-600a	50	19037607	3	C	1.144	756	185	1.318x796x1.996	-
EMAFP-1604	R-600a	50	19037608	4	C	1.144	756	185	1.318x796x1.996	-
ARMARIOS PARA CONGELADOS										
EMAFN-801	R-290	50	19037691	1	D	572	2.040	678	653x796x1.996	-
EMAFN-802	R-290	50	19037692	2	D	572	2.040	683	653x796x1.996	-
EMAFN-1602	R-290	50	19037695	2	E	1.144	4.855	943	1.318x796x1.996	-
EMAFN-1603	R-290	50	19037696	3	E	1.144	4.855	948	1.318x796x1.996	-
EMAFN-1604	R-290	50	19037697	4	E	1.144	4.855	954	1.318x796x1.996	-
ARMARIOS EXPOSITORES DE REFRIGERACIÓN										
EMAEP-801	R-600a	50	19037605	1	-	572	-	128	653x796x1.996	-
EMAEP-1602	R-600a	50	19037610	2	-	1.144	-	185	1.318x796x1.996	-
ARMARIO MIXTO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS										
EMAF-1602 MIX	R-600a+R-290	50	19038300	2	-	1.144	-	128+678	1.318x796x1.996	-

CONCEPT | GASTRONORM

Los armarios CONCEPT de la generación GLOBE en su versión Gastronorm, por su amplitud y variedad de gama, ofrecen productos de calidad adaptados a todo tipo de negocios y necesidades.



REDUCCIÓN DEL
CONSUMO HASTA
UN 60 % CON
GASES HC

01.

ZERO IMPACT (Globe, gases HC)

Gases naturales hidrocarburos (R290 y R-600a). Gases de origen natural no tóxicos que causan un menor impacto medioambiental sobre la capa de ozono. Además, al reducir la carga de refrigerante en los equipos, el rendimiento de los compresores es mayor y los niveles sonoros se minimizan.

02.

MAYOR AISLAMIENTO (Globe, gases HC)

El aislamiento es un factor clave del buen funcionamiento y rendimiento de los aparatos de frío. Por ello incrementamos el espesor de los armarios de la gama CONCEPT un 20 % (50 -> 60 mm).

03.

TERMOSTATO INTELIGENTE QUE INCORPORA LA FUNCIÓN ECO

Función que optimiza el rendimiento de nuestras máquinas, de manera que en los periodos en los cuales no se producen aperturas de puerta, el control electrónico selecciona automáticamente los parámetros de temperaturas y tiempos, de forma que la unidad de refrigeración trabaja únicamente cuando es necesario.

04.

GUÍAS EMBUTIDAS

En los armarios Globe incorporamos costados embutidos que facilitan la introducción de las cubas o parrillas GN en cualquiera de los 24 niveles de altura. Aportan mayor robustez al equipo, facilitan la limpieza del interior y evitan al usuario la adquisición de guías adicionales.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inoxidable AISI-304.
- 60 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad en los armarios GLOBE y 50mm en el caso de los Neo.
- Guías interiores embutidas (GLOBE). Capacidad de alojamiento para 24 niveles con distancia entre cada una de ellas de 55 mm.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor hermético.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
- Clase climática 4.
- Iluminación interior LED e Interruptor de encendido (modelos de refrigeración y ahora también en modelos para congelados).

Opciones:

- Cerradura (equipos con puerta grande).
- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Apertura contraria (modelos 1 puerta grande).
- Tropicalizado.
- Pedal apertura puerta (montaje en fábrica).
- HACCP.
- Respaldo INOX.

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN



ARMARIOS PARA CONGELADOS



MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN												
EAFP-801	R-600a	50	19037764	1	C	543	60	+	548	182	653x842x2.040	-
CAFP-801	R-134a	50/60	19029729		E	596	50	-	1.052	287	693x826x2.008	-
EAFP-802	R-600a	50	19037772	2	C	543	60	+	548	182	653x842x2.040	-
CAFP-802	R-134a	50/60	19029730		E	596	50	-	1.052	287	693x826x2.008	-
EAFP-1602	R-600a	50	19037832	2	C	1.186	60	+	913	207	1.318x842x2.040	-
CAFP-1602	R-134a	50/60	19029732/19029733		F	1.301	50	-	1.938	388	1.388x826x2.008	-
EAFP-1603	R-600a	50	19037834	3	C	1.186	60	+	913	207	1.318x842x2.040	-
CAFP-1603	R-134a	50/60	19029735/19029736		F	1.301	50	-	1.938	388	1.388x826x2.008	-
EAFP-1604	R-600a	50	19037835	4	C	1.186	60	+	913	207	1.318x842x2.040	-
CAFP-1604	R-134a	50/60	19029738/19029739		F	1.301	50	-	1.938	388	1.388x826x2.008	-

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
ARMARIOS PARA CONGELADOS												
EAFN-801	R-290		19037864	1	D	543	60	+	2.179	700	653x842x2.040	-
CAFN-801	R-404A	50/60	19029744/19029745		F	596	50	-	3.395	839	693x826x2.008	-
EAFN-802	R-290		19037868	2	D	543	60	+	2.179	700	653x842x2.040	-
CAFN-802	R-404A	50/60	19029746/19029747		F	596	50	-	3.395	844	693x826x2.008	-
EAFN-1602	R-290		19037918	2	E	1.186	60	+	4.855	1.251	1.318x842x2.040	-
CAFN-1602	R-404A	50/60	19029748/19029749		F	1.301	50	-	5.402	1.942	1.388x826x2.008	-
EAFN-1603	R-290		19037924	3	E	1.186	60	+	4.855	1.251	1.318x842x2.040	-
CAFN-1603	R-404A	50/60	19029750/19029751		F	1.301	50	-	5.402	1.947	1.388x826x2.008	-
EAFN-1604	R-290		19037925	4	E	1.186	60	+	4.855	1.251	1.318x842x2.040	-
CAFN-1604	R-404A	50/60	19029752/19029753		F	1.301	50	-	5.402	1.953	1.388x826x2.008	-

ARMARIOS EXPOSITORES DE REFRIGERACIÓN



EAEP-1602

CAEP-801

VISIBILIDAD:
Luz LED vertical para mejor visibilidad.

MODELO	GAS	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
ARMARIOS EXPOSITORES DE REFRIGERACIÓN										
EAEP-801	R-600a	50	19037812	1	543	60	+	182	653x842x2.040	-
		60	19029773							
CAEP-801	R-134a	50	19029773	1	596	50	-	287	693x826x2.008	-
		60	19029774							
EAEP-802	R-600a	50	19037813	2	543	60	+	182	653x842x2.040	-
		60	19029774							
CAEP-802	R-134a	50	19029774	2	596	50	-	287	693x826x2.008	-
		60	19029775							
EAEP-1602	R-600a	50	19037843	2	1.186	60	+	207	1.318x842x2.040	-
		60	19029775							
CAEP-1602	R-134a	50	19029775	2	1.301	50	-	388	1.388x826x2.008	-
		60	19029776							

ARMARIOS PARA REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS

ARMARIO MIXTO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS



EAF-1602 MIX

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN CON COMPARTIMENTO PARA CONGELADOS



EAF-802 C

CAF-1603 C

MIXTO
Dos módulos independientes con sus respectivos grupos y controles electrónicos.
Módulo de refrigeración: Refrigeración por tiro forzado / Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente a 38 °C /
Módulo de congelados: Evaporador de tiro forzado / Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C

COMPARTIMENTO DE CONGELADOS (❄):
Equipamiento: (3 cajones en PVC sanitario. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigerante ecológico R-404A sin CFC. Refrigeración por tiro forzado / Evaporación automática del agua de desescarche) / Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
ARMARIOS MIXTOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS										
EAF-1602 MIX	R-600a+R290	50	19038287	1+1	1.220	60	+	182+696	1.318x842x2.040	-
		60	19029771							
CAF-1602 MIX	R-134a+R-404A	50	19029771	1+1	1.192	50	-	289+857	1.388x826x2.008	-
		60	19029772							
ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN CON COMPARTIMENTO PARA CONGELADOS										
EAF-802 C	R-290	50	19038516	1+❄	596	60	+	290+883	693x826x2.008	-
		60	19029758							
CAF-802 C	R-134a+R-404A	50	19029758	1+❄	596	50	-	270+920	693x826x2.008	-
		60	19029759							
EAF-1603 C	R-600a+R-290	50	19038521	2+❄	1.301	60	+	207+883	1.388x826x2.008	-
		60	19029760							
CAF-1603 C	R-134a+R-404A	50	19029760	2+❄	1.301	50	-	390+920	1.388x826x2.008	-
		60	19029762							
EAF-1604 C	R-600a+R-290	50	19038522	3+❄	1.301	60	+	207+883	1.388x826x2.008	-
		60	19029763							
CAF-1604 C	R-134a+R-404A	50	19029763	3+❄	1.301	50	-	390+920	1.388x826x2.008	-
		60	19029764							

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN CON COMPARTIMENTO PARA PESCADOS



EAFP-802-P

EAF-1603 P

COMPARTIMENTO DE PESCADOS (🐟):

Equipamiento: (3 cajones en PVC sanitario con fondo de acero inoxidable perforado. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Refrigerante ecológico R-134a sin CFC. Evaporador de placa fría. Desagüe en bandeja de evaporador. Conducto de desagüe del recinto para conectarse a un desagüe exterior.) / Temperatura de trabajo: -4 °C, -1 °C.

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kWh)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN CON COMPARTIMENTO PARA PESCADOS												
EAF-802 P	R-290	50	19038518	1+ 🐟	D	596	60	+	679	314+696	693x826x2.008	-
CAF-802 P	R-134a+R-404A	50	19029765	1+ 🐟	F	596	50	-	866	210+683	693x826x2.008	-
		60	19029766		-							
EAF-1603 P	R-600a+R-290	50	19038531	2+ 🐟	D	1.301	60	+	906	207+696	1.388x826x2.008	-
CAF-1603 P	R-134a+R-404A	50	19029767	2+ 🐟	E	1.301	50	-	1.340	390+603	1.388x826x2.008	-
		60	19029768		-							
EAF-1604 P	R-600a+R-290	50	19038532	3+ 🐟	D	1.301	60	+	906	207+696	1.388x826x2.008	-
CAF-1604 P	R-134a+R-404A	50	19029769	3+ 🐟	E	1.301	50	-	1.340	390+603	1.388x826x2.008	-
		60	19029770		-							

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN DE DOS TEMPERATURAS



EAFP-1602/2

CAFP-802/2

DOS TEMPERATURAS

2 compartimentos independientes con grupos, sistema frigorífico y termostatos independientes.

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kWh)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN DE DOS TEMPERATURAS												
EAFP-802/2	R-290	50	19042469	1+1	D	596	50	+	679	350+350	693x826x2.008	-
CAFP-802/2	R-134a	50	19029731	1+1	F	596	50	-	866	288+288	693x826x2.008	-
		60			-							
EAFP-1602/2	R-600a	50	19042473	1+1	D	1.301	50	+	905	183+183	1.388x826x2.008	-
CAFP-1602/2	R-134a	50	19029734	1+1	E	1.301	50	-	1.052	289+289	1.388x826x2.008	-
		60			-							
EAFP-1603/2	R-600a	50	19042470	2+1	D	1.301	50	+	905	183+183	1.388x826x2.008	-
CAFP-1603/2	R-134a	50	19029737	2+1	E	1.301	50	-	1.052	289+289	1.388x826x2.008	-
		60			-							
EAFP-1604/2	R-600a	50	19042471	3+1	D	1.301	50	+	905	183+182	1.388x826x2.008	-
CAFP-1604/2	R-134a	50	19029741	3+1	E	1.301	50	-	1.052	289+289	1.388x826x2.008	-
		60			-							

CONCEPT | GASTRONORM 1/1

Los armarios CONCEPT de la generación GLOBE en su versión Gastronorm 1/1, ofrecen una nueva solución de almacenamiento en locales de espacio reducido.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construidos en acero inoxidable AISI-304.
- 60 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Capacidad de alojamiento para 18 niveles con distancia entre cada una de ellas de 70 mm.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor hermético.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza.
- Dotación: 3 estantes GN-1/1.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigerador) y -18 °C, -22 °C (congelador).
- Temperatura ambiente: 43 °C (*).
- Clase climática 4.
- Iluminación interior LED e interruptor de encendido.

Opciones:

- Cerradura.
- De serie en puerta de cristal.
- Apertura contraria.
- Tropicalizado.
- Respaldo INOX.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN											
EAFP-401	R-600a		19058720	1	E	305	60	829	240	488x703x2.008	-
ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERADO											
EAFP-401	R-600a		19059011	1	E	305	60	829	240	488x703x2.008	-
ARMARIO PARA CONGELADOS											
EAFN-401	R-290		19058721	1	E	305	60	2.443	240	488x703x2.008	-

01.

ZERO IMPACT

Gases naturales hidrocarburos (R-290 y R-600a). Gases de origen natural no tóxicos que causan un menor impacto medioambiental sobre la capa de ozono. Además, al reducir la carga de refrigerante en los equipos, el rendimiento de los compresores es mayor y los niveles sonoros se minimizan.

02.

MAYOR AISLAMIENTO

El aislamiento es un factor clave del buen funcionamiento y rendimiento de los aparatos de frío. Por ello incrementamos el espesor de los armarios de la gama CONCEPT un 20 % (50 -> 60 mm).

03.

TERMOSTATO INTELIGENTE QUE INCORPORA LA FUNCIÓN ECO

Función que optimiza el rendimiento de nuestras máquinas, de manera que en los periodos en los cuales no se producen aperturas de puerta, el control electrónico selecciona automáticamente los parámetros de temperaturas y tiempos, de forma que la unidad de refrigeración trabaja únicamente cuando es necesario.

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

CONCEPT | SNACK

Adaptándonos a cada tipo de espacio y de necesidades, disponemos asimismo de armarios CONCEPT en dimensiones Snack, con similares prestaciones e idéntica calidad.



01.

ZERO IMPACT (Globe, gases HC)

Gases naturales hidrocarburos (R290 y R-600a). Gases de origen natural no tóxicos que causan un menor impacto medioambiental sobre la capa de ozono. Además, al reducir la carga de refrigerante en los equipos, el rendimiento de los compresores es mayor y los niveles sonoros se minimizan.

02.

INTERFACE SIMPLE E INTUITIVA

Panel de control diseñado para la funcionalidad y la rapidez de su uso.

03.

MECANISMO DE CIERRE Y BLOQUEO AUTOMÁTICO

Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.

04.

DESAGÜE INTEGRADO

Todas nuestras máquinas poseen un desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inoxidable AISI-304.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Estantes en varilla de acero plastificado con guías de altura regulables (17 niveles de dimensiones Snack) fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
- Clase climática 4.
- Iluminación interior LED e Interruptor de encendido (modelos expositores y ahora también en modelos para congelados).

Opciones:

- Cerradura (equipos con puerta grande).
- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Apertura contraria (modelos 1 puerta grande).
- Barra carnicera.
- Tropicalizado.
- Respaldo INOX.

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN



CAF-701



EAF-1402

ARMARIOS EXPOSITORES DE REFRIGERACIÓN



CAEP-701

VISIBILIDAD:
Luz LED vertical para mejor visibilidad.

MODELO	GAS	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN										
EAFP-701	R-600a	50	19037070	1	C	506	548	182	693x726x2.067	-
CAFP-701	R-134a	50	19029670		F		1.079	289		
EAFP-702	R-600a	50	19037071	2	C	506	548	182	693x726x2.067	-
CAFP-702	R-134a	50	19029671		F		1.079	289		
EAFP-1402	R-600a	50	19037139	2	C	1.109	975	207	1.388x726x2.067	-
CAFP-1402	R-134a	50	19029672		F		1.938	390		
EAFP-1403	R-600a	50	19037140	3	C	1.109	975	207	1.388x726x2.067	-
CAFP-1403	R-134a	50	19029674		F		1.938	390		
EAFP-1404	R-600a	50	19037141	4	C	1.109	975	207	1.388x726x2.067	-
CAFP-1404	R-134a	50	19029676		F		1.938	390		
ARMARIOS EXPOSITORES DE REFRIGERACIÓN										
EAFP-701	R-600a	50	19037072	1	-	506	-	182	693x726x2.067	-
CAEP-701	R-134a	50	19029723		-		-	289		
EAFP-1402	R-600a	50	19037143	2	-	1.109	-	207	1.388x726x2.067	-
CAEP-1402	R-134a	50	19029724		-		-	390		
EAFP-1402	R-600a	50	19037143	2	-	1.109	-	207	1.388x726x2.067	-
CAEP-1402	R-134a	50	19029724		-		-	390		

ARMARIOS PARA CONGELADOS



CAFN-1404



CAFN-701

MODELO	GAS	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
ARMARIOS PARA CONGELADOS										
EAFN-701	R-290	50	19037702	1	D	506	2.179	700	693x726x2.067	-
CAFN-701	R-404A	50	19029686		F		3.176	839		
EAFN-702	R-290	50	19037703	2	D	506	2.179	705	693x726x2.067	-
CAFN-702	R-404A	50	19029688		F		3.176	844		
EAFN-1402	R-290	50	19037712	2	E	1.109	4.855	1.251	1.388x726x2.067	-
CAFN-1402	R-404A	50	19029690		F		5.366	1.862		
EAFN-1403	R-290	50	19037713	3	E	1.109	4.855	1.257	1.388x726x2.067	-
CAFN-1403	R-404A	50	19029692		F		5.366	1.867		
EAFN-1404	R-290	50	19037714	4	E	1.109	4.855	1.262	1.388x726x2.067	-
CAFN-1404	R-404A	50	19029695		F		5.366	1.873		
EAFN-1404	R-290	50	19037714	4	E	1.109	4.855	1.262	1.388x726x2.067	-
CAFN-1404	R-404A	50	19029695		F		5.366	1.873		
EAFN-1404	R-290	50	19037714	4	E	1.109	4.855	1.262	1.388x726x2.067	-
CAFN-1404	R-404A	50	19029695		F		5.366	1.873		

ARMARIOS PARA REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS

ARMARIO MIXTO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS



EAF-1402 MIX

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN CON COMPARTIMENTO PARA CONGELADOS



CAF-702 C

MIXTOS

Dos módulos independientes con sus respectivos grupos y controles electrónicos.

Módulo de refrigeración: Refrigerante R-134a sin CFC. Refrigeración por tiro forzado / Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente a 38 °C / Módulo de congelados: Refrigerante R-404A sin CFC. Evaporador de tiro forzado / Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C.

COMPARTIMENTO DE CONGELADOS (❄️):

Equipamiento: (3 cajones en PVC sanitario. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigerante ecológico R-404A sin CFC. Refrigeración por tiro forzado. Evaporación automática del agua de desescarche.) / Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN CON COMPARTIMENTO PARA PESCADOS



CAF-1403 P

COMPARTIMENTO DE PESCADOS (🐟):

Equipamiento: (3 cajones en PVC sanitario con fondo de acero inoxidable perforado. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Refrigerante ecológico R-134a sin CFC. Evaporador de placa fría. Desagüe en bandeja de evaporador. Conducto de desagüe del recinto para conectarse a un desagüe exterior). Temperatura de trabajo: -4 °C, -1 °C / Capacidad: 300 litros.

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
ARMARIOS MIXTOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS								
EAF-1402 MIX	R-600a+R-290	50	19037927	1+1	1.012	182+696	1.388x726x2.067	-
	R-134a+R-404A	50	19029721			289+857		-
CAF-1402 MIX	R-134a+R-404A	60	19029722			289+978		-
ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN CON COMPARTIMENTO PARA CONGELADOS								
EAF-702 C	R-290	50	19038534	1+❄️	506	290+723	693x726x2.067	-
CAF-702 C	R-404A	50	19029697			112+920		-
		60	19029698					-
EAF-1403 C	R-600a+R-290	50	19038536	2+❄️	1.109	207+723	1.388x726x2.067	-
CAF-1403 C	R-134a+R-404A	50	19029699			390+960		-
		60	19029700					-
EAF-1404 C	R-600a+R-290	50	19038537	3+❄️	1.109	207+723	1.388x726x2.067	-
CAF-1404 C	R-134a+R-404A	50	19029701			390+960		-
		60	19029702					-

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN CON COMPARTIMENTO PARA PESCADOS										
EAF-702 P	R-290	50	19038535	1+🐟	D	506	679	314+616	693x726x2.067	-
CAF-702 P	R-404A	50	19029709				866	210+603		-
		60	19029710		-					-
EAF-1403 P	R-600a+R-290	50	19038538	2+🐟	E	1.109	906	207+616	1.388x726x2.067	-
CAF-1403 P	R-134a+R-404A	50	19029711				1.340	390+603		-
		60	19029712		-					-
EAF-1404 P	R-600a+R-290	50	19038539	3+🐟	E	1.109	906	207+616	1.388x726x2.067	-
CAF-1404 P	R-134a+R-404A	50	19029713				1.340	390+603		-
		60	19029714		-					-

CONCEPT | PASTERERÍA

Disponemos de armarios especiales para pastelería, con una sola puerta y 17 niveles de capacidad para bandejas de 600 x 400 mm.



01.

TECNOLOGÍA

Equipos especialmente diseñados para uso profesional de pastelería y panadería con sistema de refrigeración por tiro forzado que garantiza la conservación de alimentos sensibles utilizados en esta industria.

02.

CAPACIDAD

Capacidad para 17 bandejas Euronorm pastelería (400 x 600 mm). El equipo incorpora como dotación 3 parrillas pasteleras en acero plastificado, con guías para su colocación regulables en altura.

03.

CONSTRUCCIÓN

Compartimento interior en acero inoxidable con guías de apoyo robustas para bandejas normalizadas de pastelería.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido con acero inoxidable AISI-304.
- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad excepto el respaldo en chapa galvanizada.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Interior en acero inoxidable con guías de apoyo robustas para bandejas normalizadas de pastelería 600 x 400 mm (capacidad para 17 niveles).
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Refrigeración por tiro forzado que mantiene una temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C, clase climática 4.

MODELO	REFRIGERANTE	H _z	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
EAPP-701	R-290	50	19037778	1	E	574	986	182	760x742x2.006	-
CAPP-701	R-134a	50	19029777		F		1.040	287	760x729x2.005	-
		60	19029778		-		-	-	-	-

ACCESORIOS PASTERERÍA *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Parrilla pastelera en Epoxi (600x400)	12034886
Parrilla pastelera en Inox (600x400)	19001001
Bandeja pastelera en Inox (600x400)	19010201
Guía para parrilla pastelera (485 mm - 1 pieza)	12036689

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

CONCEPT | PESCADO

Como complemento a la gama CONCEPT, disponemos de un armario específico para pescado, equipado con cajones especiales y programado para trabajar a la temperatura más adecuada para este tipo de producto.



01.

TEMPERATURA DE TRABAJO (-4 °C, -1 °C)

Sistema de refrigeración por tiro forzado que permite mantener la temperatura de trabajo entre -4 °C y -1 °C.

02.

CAPACIDAD

Provisto de 7 cajones de gran capacidad para pescado fabricados en PVC sanitario con doble fondo en acero inoxidable perforado.

03.

DESAGÜE INDIVIDUAL

Cada uno de los cajones cuenta con un orificio individual que se dirige a la zona de drenaje general y éste, a su vez, está conectado a uno exterior.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido con acero inoxidable AISI-304
- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto el respaldo en chapa galvanizada).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Interior provisto de 7 cajones de gran capacidad para pescado, fabricados en PVC sanitario con doble fondo en acero inoxidable perforado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del descongelamiento con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Conducto posterior que recoge los desagües individuales de cada cajón para llevarlos a un desagüe general.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Refrigeración por tiro forzado que mantiene una temperatura de trabajo: -4 °C y -1 °C, clase climática 4.

MODELO	REFRIGERANTE	H.z.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
EAP-701	R-290	50	19037780	1	574	549	760x742x2.006	-
CAP-701	R-134a	50	19029779					-
		60	19029790					-

ACCESORIOS PESCADO *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Cajón gris con asas (600x400x120)	12033925

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

OPCIONES POSIBLES Y SUPLEMENTO DE PRECIOS POR MODELO

MODELO	RESPALDO INOX	CERRADURA (PUERTA GRANDE)	HACCP	KIT RUEDAS (MONTAJE EN FÁBRICA)	BARRA CARNICERA (1 MÓDULO)	BARRA CARNICERA (2 MÓDULOS)	MUEBLE TROPICALIZADO	APERTURA CONTRARIA	PEDAL DE APERTURA
ADVANCE GASTRONORM									
EAAF-801	STANDARD	STANDARD	STANDARD	0	-	-	0	0	0
EAAF-1602	STANDARD	STANDARD	STANDARD	0	-	-	0	-	0
EAFN-801	STANDARD	STANDARD	STANDARD	0	-	-	-	0	0
EAFN-1602	STANDARD	STANDARD	STANDARD	0	-	-	-	-	0
EAAEP-801	STANDARD	STANDARD	STANDARD	0	-	-	0	0	0
EAAEP-1602	STANDARD	STANDARD	STANDARD	0	-	-	0	-	0
CONCEPT MONOBLOCK									
EMAFP-801	0	0	0	0	-	-	0	0	0
EMAFP-802	0	-	0	0	-	-	0	-	-
EMAFP-1602	0	0	0	0	-	-	0	-	0
EMAFP-1603	0	-	0	0	-	-	0	-	0
EMAFP-1604	0	-	0	0	-	-	0	-	-
EMAFN-801	0	0	0	0	-	-	-	0	0
EMAFN-802	0	-	0	0	-	-	-	-	-
EMAFN-1602	0	0	0	0	-	-	-	-	0
EMAFN-1603	0	-	0	0	-	-	-	-	0
EMAFN-1604	0	-	0	0	-	-	-	-	-
EMAEP-801	0	0	0	0	-	-	0	0	0
EMAEP-1602	0	0	0	0	-	-	0	-	0
EMAF-1602 MIX	0	0	0	0	-	-	0	-	0
CONCEPT GASTRONORM									
EAFP-801	0	0	0	0	-	-	0	0	0
EAFP-802	0	-	0	0	-	-	0	-	-
EAFP-1602	0	0	0	0	-	-	0	-	0
EAFP-1603	0	-	0	0	-	-	0	-	0
EAFP-1604	0	-	0	0	-	-	0	-	-
EAFN-801	0	0	0	0	-	-	-	0	0
EAFN-802	0	-	0	0	-	-	-	-	-
EAFN-1602	0	0	0	0	-	-	-	-	0
EAFN-1603	0	-	0	0	-	-	-	-	0
EAFN-1604	0	-	0	0	-	-	-	-	-
EAFP-801	0	0	0	0	-	-	0	0	0
EAFP-802	0	-	0	0	-	-	0	-	-
EAFP-1602	0	0	0	0	-	-	0	-	0
EAF-1602 MIX	0	0	0	0	-	-	0	-	0
EAF-802 C	0	-	0	0	-	-	0	-	-
EAF-1603 C	0	-	0	0	-	-	0	-	0
EAF-1604 C	0	-	0	0	-	-	0	-	-
EAF-802 P	0	-	0	0	-	-	0	-	-
EAF-1603 P	0	-	0	0	-	-	0	-	0
EAF-1604 P	0	-	0	0	-	-	0	-	-
EAFP-802/2	0	-	0	0	-	-	0	-	-
EAFP-1602/2	0	0	0	0	-	-	0	-	0
EAFP-1603/2	0	-	0	0	-	-	0	-	0
EAFP-1604/2	0	-	0	0	-	-	0	-	-
CONCEPT SNACK									
EAFP-701	0	0	-	0	0	-	0	0	-
EAFP-702	0	-	-	0	-	-	0	-	-
EAFP-1402	0	0	-	0	-	0	0	-	-
EAFP-1403	0	-	-	0	-	0	0	-	-
EAFP-1404	0	-	-	0	-	0	0	-	-
EAFN-701	0	-	-	0	0	-	-	0	-
EAFN-702	0	-	-	0	-	-	-	-	-
EAFN-1402	0	0	-	0	-	0	-	-	-
EAFN-1403	0	-	-	0	-	0	-	-	-
EAFN-1404	0	-	-	0	-	0	-	-	-
EAFP-701	0	0	-	0	-	-	0	0	-
EAFP-1402	0	0	-	0	-	-	0	-	-
EAF-1402-MIX	0	0	-	0	0	-	0	-	-
EAF-702 C	0	-	-	0	-	-	0	-	-
EAF-1403 C	0	-	-	0	-	0	0	-	-
EAF-1404 C	0	-	-	0	-	0	0	-	-
EAF-702 P	0	-	-	0	-	-	0	-	-
EAF-1403 P	0	-	-	0	-	0	0	-	-
EAF-1404 P	0	-	-	0	-	0	0	-	-
CONCEPT PASTERERÍA									
EAP-701	0	0	-	0	-	-	0	0	0
CONCEPT PESCADO									
EAPP-701	0	0	-	0	-	-	0	0	0

MODELO	RESPALDO INOX	CERRADURA (PUERTA GRANDE)	KIT RUEDAS (MONTAJE EN FÁBRICA)	BARRA CARNICERA (1 MÓDULO)	BARRA CARNICERA (2 MÓDULOS)	MUEBLE TROPICALIZADO	APERTURA CONTRARIA
CONCEPT GASTRONORM							
CAFP-801	0	0	0	0	-	0	0
CAFP-802	0	-	0	-	-	0	-
CAFP-1602	0	0	0	-	0	0	-
CAFP-1603	0	-	0	-	0	0	-
CAFP-1604	0	-	0	-	0	0	-
CAFN-801	0	0	0	0	-	-	0
CAFN-802	0	-	0	-	-	-	-
CAFN-1602	0	0	0	-	0	-	-
CAFN-1603	0	-	0	-	0	-	-
CAFN-1604	0	-	0	-	0	-	-
CAEP-801	0	0	0	-	-	0	0
CAEP-802	0	-	0	-	-	0	-
CAEP-1602	0	0	0	-	-	0	-
CAF-1602 MIX	0	0	0	0	-	0	-
CAF-802 C	0	-	0	-	-	0	-
CAF-1603 C	0	-	0	-	0	0	-
CAF-1604 C	0	-	0	-	0	0	-
CAF-802 P	0	-	0	-	-	0	-
CAF-1603 P	0	-	0	-	0	0	-
CAF-1604 P	0	-	0	-	0	0	-
CAFP-802/2	0	-	0	-	-	0	-
CAFP-1602/2	0	0	0	0	-	0	-
CAFP-1603/2	0	-	0	-	-	0	-
CAFP-1604/2	0	-	0	-	-	0	-
CONCEPT SNACK							
CAFP-701	0	0	0	0	-	0	0
CAFP-702	0	-	0	-	-	0	-
CAFP-1402	0	0	0	-	0	0	-
CAFP-1403	0	-	0	-	0	0	-
CAFP-1404	0	-	0	-	0	0	-
CAFN-701	0	-	0	0	-	-	0
CAFN-702	0	-	0	-	-	-	-
CAFN-1402	0	0	0	-	0	-	-
CAFN-1403	0	-	0	-	0	-	-
CAFN-1404	0	-	0	-	0	-	-
CAEP-701	0	0	0	-	-	0	0
CAEP-1402	0	0	0	-	-	0	-
CAF-1402-MIX	0	0	0	0	-	0	-
CAF-702 C	0	-	0	-	-	0	-
CAF-1403 C	0	-	0	-	0	0	-
CAF-1404 C	0	-	0	-	0	0	-
CAF-702 P	0	-	0	-	-	0	-
CAF-1403 P	0	-	0	-	0	0	-
CAF-1404 P	0	-	0	-	0	0	-
CONCEPT PASTERERÍA							
CAP-701	0	0	0	-	-	0	0
CONCEPT PESCADO							
CAPP-701	0	0	0	-	-	0	0



KIT RUEDAS

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	P.V.P. (€)
KIT 4 RUEDAS D100(2F+2SF) ARM.	19016845	-
KIT 6 RUEDAS D100(3F+3SF) ARM.	19046863	-

CERRADURA ESTÁNDAR



CERRADURA EN PUERTAS DE CRISTAL



PEDAL DE APERTURA



KIT BARRAS CARNICERAS

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	PARA MODELOS	CANTIDAD NECESARIA	P.V.P. UNIT (€)
Barra carnicera 1 puerta - GN - SERIE GLOBE (costados embutidos)	19048712	EAFP-801/802	1	-
		EAAFP-801		
		EAFN-801/802		
		EAAFN-801		
Barra carnicera 2 puertas - GN - SERIE GLOBE (costados embutidos)	19048713	EAF-1602 MIX	2	-
		EAFP-1602/1603/1604		
		EAAFP-1602/1603/1604		
Barra carnicera GN -SERIE NEO (costados con cremalleras y guías)	19048714	EAFN-1602/1603/1604	1	-
		EAAFN-1602/1603/1604		
		EAFP-801/802		
Barra carnicera - GAMA SNACK	19048715	CAFN-801/802	1	-
		CAFN-1602/1603/1604		
		CAFN-1602/1603/1604 / CAF-1602 MIX		
		CAFN y EAFP - 701/702		
		CAFN y EAFN - 701/702	2	-
		CAFN y EAFP-1402/1403/1404		
		CAFN y EAFN-1402/1403/1404		

ACCESORIOS DE ARMARIOS *

PARA MODELOS:	ACCESORIO	CÓDIGO
ARMARIOS SNACK	PARRILLA en Epoxi (560x542)	12034317
	PARRILLA SUPLEMENTARIA en Epoxi (500x158)	12037946
COMPARTIMENTO DE PESCADO - SNACK	CAJÓN para PESCADOS - 530x460x100 mm	12033758
	FONDO PERFORADO - 530x460 mm	12034642
COMPARTIMENTO DE CONGELADOS - SNACK	GUÍA para compartimento de pescado - 613 mm - 1 p.	12036716
	CAJÓN para CONGELADOS - 530x540x100 mm	12033784
ARMARIOS GASTRONORM	GUÍA para compartimento de congelados - 562 mm - 1 p.	12037936
	PARRILLA GN-2/1 en Epoxi (650x530)	12037958
COMPARTIMENTO DE PESCADO - GN	PARRILLA GN-2/1 Inox. (650x530)	19001000
	GUÍA para parrilla GN - 662 mm - 1 p.	12037948
COMPARTIMENTO DE CONGELADOS - GN	CAJÓN para PESCADOS - 530x540x100 mm	12033784
	FONDO PERFORADO - 530x540 mm	12034707
ARMARIOS DE PESCADOS Y ARMARIOS DE PASTELERÍA	GUÍA para compartimento de pescado - 613 mm - 1 p.	12036716
	CAJÓN para CONGELADOS - 530x540x100 mm	12033784
	GUÍA para compartimento de congelados - 662 mm - 1 p.	12037948
	PARRILLA PASTELERA en Epoxi (600x400)	12034886
	PARRILLA PASTELERA Inox. (600x400)	19001001
	BANDEJA PASTELERA Inox. (600x400)	19010201
	GUÍA para parrilla pastelera - 485 mm - 1 pieza	12036689
	Cajón GRIS con asas - 600x400x120 mm	12033925

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos



FRÍO COMERCIAL

MESAS FRIGORÍFICAS

GASTRONORM 700 - ADVANCE	268
GASTRONORM 700 - CONCEPT	272
SNACK 600	284
PASTELERÍA 600	292

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

MESAS FRIGORÍFICAS



EFICIENCIA Y CALIDAD ADAPTADAS A LAS NECESIDADES DEL PROFESIONAL

Con nuestro amplio catálogo de mesas ofrecemos respuesta a cualquier tipo de necesidades. La gama Advance representa la decidida apuesta de Fagor por la innovación y el alineamiento con los más exigentes niveles de eficiencia energética, obteniendo la Clase A en todas las mesas de refrigeración de 2 y 3 puertas.

La gama Concept se caracteriza por ser la línea más económica pero, con una amplitud de gama única en el mercado (series GN-700, Snack-600 y Pastelería) gracias a las diferentes opciones disponibles. Se encuentra disponible en los nuevos gases hidrocarburos (Generación Globe) de mayor eficiencia energética y sostenibilidad medioambiental, y en los gases tradicionales HFC (Generación NEO).

	GASTRONORM - 700			SNACK - 600		PASTELERÍA
	GLOBE ADVANCE	GLOBE CONCEPT	NEO CONCEPT	GLOBE CONCEPT	NEO CONCEPT	NEO CONCEPT
DIMENSIONES (3 puertas)	1.800 x 700 x 850	1.792 x 700 x 850	1.792 x 700 x 850	2.017 x 600 x 850	2.017 x 600 x 850	2.017 x 800 x 850
CAPACIDAD (Nº niveles por puerta)	6	6	6	3	3	10
CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	A	C	C	C	C	
AISLAMIENTO	Lateral 60 mm Doble techo de 50+40 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
REFRIGERANTE	R-600a / R-290	R-600a / R-290	R-134a / R-404A	R-600a / R-290	R-134a / R-404A	R-134a
CLASE CLIMÁTICA	4	4	4	4	4	4
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN	MONOBLOCK	INTERNO	INTERNO	INTERNO	INTERNO	INTERNO CENTRAL
HACCP	SI	NO	NO	NO	NO	NO
MODO ECO	SI	SI	SI	NO	NO	NO
CERRADURA	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL
GRADO DE PROTECCIÓN DE HUMEDAD	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4

ADVANCE | 700 GASTRONORM

Las mesas ADVANCE, disponibles en fondo 700 mm y para recipientes de tamaño Gastronorm, se han diseñado pensando en ofrecer un producto más eficiente, rentable y sostenible que mejore las condiciones del trabajo diario.



REDUCCIÓN DEL
CONSUMO HASTA
UN 45 %.

01.

AISLAMIENTO

El aislamiento es un factor clave del buen funcionamiento y rendimiento de los aparatos de frío. Además de conseguir mayores niveles de rendimiento nuestras mesas ADVANCE poseen, un aislamiento en poliuretano inyectado de 60 mm para una mejor protección térmica y una reducción del consumo energético.

02.

ZERO IMPACT

Gases de origen natural no tóxicos que causan un menor impacto medioambiental sobre la capa de ozono. Además, al reducir la carga de refrigerante en los equipos, el rendimiento de los compresores es mayor y los niveles sonoros se minimizan.

03.

SISTEMA HACCP

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP). Un sistema que permite asegurar la inocuidad de los alimentos, monitorizando las temperaturas del equipo y permitiendo la visualización de las alarmas registradas, así como la inspección y regulación correctas del control de alimentos.

04.

LIMPIEZA

Nuestra gama ADVANCE dispone de filtros interiores que protegen el condensador y facilitan el mantenimiento y limpieza del mismo.

05.

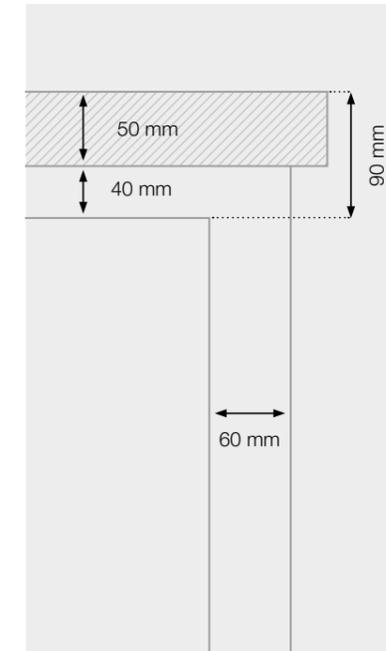
SISTEMA MULTIFLOW

Sistema inteligente de circulación de aire que garantiza el reparto equilibrado y constante a través del equipo, de manera que la temperatura se mantiene uniforme. Ayuda a la conservación de los alimentos por más tiempo, y reduce el consumo energético.

06.

ESPACIO ÚTIL

Además de sus beneficios de reparto de frío la unidad de refrigeración Monoblock nos aporta mayores niveles de almacenamiento interior + 20 % más de volumen respecto a la unidad de refrigeración interna de nuestra gama CONCEPT.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad. El grosor de las paredes laterales es de 60 mm mientras que el techo interior es de 40 mm donde se coloca una encimera inyectada de 50 mm de espesor (total 90 mm de espesor).
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Sistema HACCP que registra el historial de funcionamiento.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad y tiene el grado oficial de protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua.
- Alarma sonora y visual vinculada a tres sondas alojadas en puntos estratégicos.

- Proporcionan un control total y en su caso efectúan el bloqueo del compresor cuando el condensador está sucio o se produce un fallo.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura (tamaño GN1/1).
- Dotación por puerta: 1 parrilla GN 1/1 y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.

- Iluminación interior LED (sólo para modelos con puertas de cristal).
 - Patas de acero inoxidable regulables en altura.
 - Peto sanitario de 10 cm de altura.
 - Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
 - Temperatura ambiente: 43 °C (*)
 - Clase climática 4.
- Opciones:**
- Kit ruedas (montaje en fábrica).
 - Sin peto.
 - Sin encimera.
 - Diferentes versiones de cajones.
 - Apertura de puerta panorámica.
 - Posterior INOX.
 - Encimera de granito.
 - Mueble tropicalizado.
 - Cerradura.

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

MESAS DE REFRIGERACIÓN *
—
MESAS PARA CONGELADOS
—



EAMFP-225 EAMFN-180

MESAS DE REFRIGERACIÓN CON PUERTAS DE CRISTAL
—



EAMFP-135-PC

MESAS CENTRALES DE REFRIGERACIÓN
—



EAMCP-180

(*) Ofrecemos la posibilidad de tener encimera de granito en las mesas de refrigeración.
(*) Ofrecemos la posibilidad de apertura de puerta panorámica en modelos de 2, 3, y 4 puertas. (Sólo puertas sólidas).

VISIBILIDAD:
Doble cristal en la puerta y marco de aluminio anodizado con doble cámara de vacío.

FLEXIBILIDAD:
Incluye puertas a ambos lados que aportan mayor flexibilidad en el trabajo.

MODELO	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
MESAS DE REFRIGERACIÓN										
	EAMFP-135	19037783	2	A	258	381	173	R-600a	1.350x700x850	-
	EAMFP-180	19037784	3	A	403	514	173	R-600a	1.800x700x850	-
	EAMFP-225	19037785	4	B	549	810	195	R-600a	2.250x700x850	-
MESAS PARA CONGELADOS										
	EAMFN-135	19037806	2	D	258	2.044	615	R-290	1.350x700x850	--
	EAMFN-180	19037809	3	D	403	2.654	624	R-290	1.800x700x850	-
MESAS DE REFRIGERACIÓN CON PUERTAS DE CRISTAL										
	EAMFP-135-PC	19037798	2	-	258	-	178	R-600a	1.350x700x850	-
	EAMFP-180-PC	19037800	3	-	403	-	180	R-600a	1.800x700x850	-
	EAMFP-225-PC	19037802	4	-	549	-	205	R-600a	2.250x700x850	-
MESAS CENTRALES DE REFRIGERACIÓN										
	EAMCP-135	19037803	2+2	-	258	-	173	R-600a	1.350x768x850	-
	EAMCP-180	19037804	3+3	-	403	-	173	R-600a	1.800x768x850	-
	EAMCP-225	19037805	4+4	-	546	-	200	R-600a	2.250x768x850	-

MESAS DE REFRIGERACIÓN CON CAJONES *
—



EAMFP-225-HHHD



EAMFP-180-TTT

VERSATILIDAD:
Disponemos de diferentes versiones de kit cajones para adaptarnos a las necesidades más concretas.

ROBUSTEZ:
Nuestros cajones en acero inoxidable con fondo perforado pueden soportar cargas de hasta 40 kg.

(*) Ofrecemos diferentes modelos combinando: Grupos de dos cajones (H), de tres cajones (T) y puertas (D).

MODELO	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
MESAS DE REFRIGERACIÓN CON CAJONES "H"										
	EAMFP-135-HD	19037786	1 H 1 D	A	258	381	173	R-600a	1.350x700x850	-
	EAMFP-135-HH	19037789	2 H	A	258	381	173	R-600a	1.350x700x850	-
	EAMFP-180-HDD	19037790	1 H 2 D	A	403	514	173	R-600a	1.800x700x850	-
	EAMFP-180-HHD	19037791	2 H 1 D	A	403	514	173	R-600a	1.800x700x850	-
	EAMFP-180-HHH	19037792	3 H	A	403	514	173	R-600a	1.800x700x850	-
	EAMFP-225-HDDD	19037793	1 H 3 D	B	549	810	195	R-600a	2.250x700x850	-
	EAMFP-225-HHDD	19037795	2 H 2 D	B	549	810	195	R-600a	2.250x700x850	-
	EAMFP-225-HHHD	19037796	3 H 1 D	B	549	810	195	R-600a	2.250x700x850	-
	EAMFP-225-HHHH	19037797	4 H	B	549	810	195	R-600a	2.250x700x850	-
MESA DE REFRIGERACIÓN CON CAJONES "T"										
	EAMFP-135-TT	19048245	3T	A	258	381	173	R-600a	1.350x700x850	-
	EAMFP-180-TTT	19058976	3T	A	403	514	173	R-600a	1.800x700x850	-

KITS CAJONES PARA MESAS GASTRONORM
—

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	P.V.P. (€)
	KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19012537	ADVANCE Gastronorm	-
	KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19012538	ADVANCE Gastronorm	-
	KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19012539	ADVANCE Gastronorm	-

CONCEPT | 700 GASTRONORM

Con la gama CONCEPT de fondo 700 mm y con capacidad para recipientes Gastronorm, presentamos uno de los catálogos más amplios del mercado en mesas frigoríficas. Ofrecemos un amplio abanico de versiones y opciones para adaptarnos a las necesidades de cada usuario, con un producto robusto, ergonómico, funcional y de fácil limpieza.



REDUCCIÓN DEL
CONSUMO HASTA
UN 35 % CON
GASES HC

01.

ROBUSTEZ

La robustez de nuestros equipos es una característica fundamental para la vida de los mismos, para que sean máquinas capaces de soportar el intenso uso de las cocinas profesionales.

02.

ZERO IMPACT (Gases HC)

Gases de origen natural no tóxicos que causan un menor impacto medioambiental sobre la capa de ozono. Además, al reducir la carga de refrigerante en los equipos, el rendimiento de los compresores es mayor y los niveles sonoros se minimizan.

03.

LIMPIEZA

El diseño de nuestros productos está pensado para minimizar esfuerzos. Por ello nuestros ingenieros al definir la gama CONCEPT Gastronorm han tenido en cuenta detalles tan importantes como la ausencia de tornillos, cantos redondeados, embuticiones... que facilitan la limpieza.

04.

FUNCIÓN ECO

Función que optimiza el rendimiento de nuestras máquinas, de manera que en los periodos en los cuales no se producen aperturas de puerta, el control electrónico selecciona automáticamente los parámetros de temperaturas y tiempos, de forma que la unidad de refrigeración trabaja únicamente cuando es necesario.

05.

FIABILIDAD

Garantizada por el uso de componentes de alta calidad y sostenibles con el medio ambiente, que nos aportan un alto rendimiento energético y niveles óptimos de capacidad frigorífica.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad y tiene el grado oficial de protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura (tamaño GN1/1).
- Dotación por puerta: 1 parrilla GN 1/1 y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED (sólo para modelos con puertas de cristal).
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Peto sanitario de 10 cm de altura.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
- Temperatura ambiente: 43 °C (*).
- Clase climática 4.

Opciones:

- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Sin peto.
- Sin encimera.
- Diferentes versiones de cajones.
- Grupo a la izquierda.
- Apertura de puerta panorámica.
- Posterior INOX.
- Encimera de granito.
- Mueble tropicalizado.
- Cerradura.

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

MESAS DE REFRIGERACIÓN

MESAS DE REFRIGERACIÓN



EMFP-135-GN

MESAS DE REFRIGERACIÓN CON PREINSTALACIÓN



CMFP-192-GN-R

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MESAS DE REFRIGERACIÓN										
EMFP-135-GN	R-600a	50	19036976		B		752	202		-
CMFP-135-GN	R-134a	50	19029462	2	C	274	883	247	1.342x700x850	-
		60			-		-			-
EMFP-180-GN	R-600a	50	19036983		C		931	202		-
CMFP-180-GN	R-134a	50	19029463	3	C	428	950	287	1.792x700x850	-
		60			-		-			-
EMFP-225-GN	R-600a	50	19036995		C		1.096	224		-
CMFP-225-GN	R-134a	50	19029464	4	D	581	1.314	385	2.242x700x850	-
		60	19029465		-		-	448		-
MESAS DE REFRIGERACIÓN CON PREINSTALACIÓN										
CMFP-102-GN-R	-	50/60	19029468	2	-	274	-	-	1.042x700x850	-
CMFP-147-GN-R	-	50/60	19029469	3	-	428	-	-	1.492x700x850	-
CMFP-192-GN-R	-	50/60	19029471	4	-	581	-	-	1.942x700x850	-

MESAS ESTÁNDAR PARA CONGELADOS

MESAS PARA CONGELADOS



EMFN-180-GN

MESAS PARA CONGELADOS CON PREINSTALACIÓN



CMFN-102-GN-R

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MESAS PARA CONGELADOS										
EMFN-135-GN	R-290	50	19037545		D		2.212	667		-
CMFN-135-GN	R-404A	50	19029530	2	F	274	3.034	815	1.342x700x850	-
		60	19029532		-		-			-
EMFN-180-GN	R-290	50	19037550		D		2.467	676		-
CMFN-180-GN	R-404A	50	19029533	3	F	428	3.425	877	1.792x700x850	-
		60	19029534		-		-	1020		-
MESAS PARA CONGELADOS CON PREINSTALACIÓN										
CMFN-102-GN-R		50/60	19029540	2	-	274	-	-	1.042x700x850	-
CMFN-147-GN-R		50/60	19029541	3	-	428	-	-	1.492x700x850	-

MESAS DE REFRIGERACIÓN CON CAJONES *



EMFP-180-GN HHH



CMFP-180-GN HDD

ROBUSTEZ:
Nuestros cajones en acero inoxidable con fondo perforado pueden soportar cargas de hasta 40 kg.

Ofrecemos diferentes modelos combinando:
Grupos de dos cajones (H)
Puertas (D)

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MESAS DE REFRIGERACIÓN CON CAJONES										
EMFP-135-GN HD	R-600a	50	19036978	1 H	C	274	752	202	1.342x700x850	-
CMFP-135-GN HD	R-134a	50	19029489	1 D	C	-	883	247	-	-
		60			-		-			
EMFP-135-GN HH	R-600a	50	19036979	2 H	C	274	752	202	1.342x700x850	-
CMFP-135-GN HH	R-134a	50	19029490	2 H	C	-	883	247	-	-
		60			-		-			
EMFP-180-GN HDD	R-600a	50	19036985	1 H	C	428	931	202	-	-
CMFP-180-GN HDD	R-134a	50	19029491	2 D	C	-	950	287	1.792x700x850	-
		60			-		-			
EMFP-180-GN HHD	R-600a	50	19036986	2 H	C	428	931	202	-	-
CMFP-180-GN HHD	R-134a	50	19029492	1 D	C	-	950	287	-	-
		60			-		-			
EMFP-180-GN HHH	R-600a	50	19036992	3 H	C	428	931	202	1.792x700x850	-
CMFP-180-GN HHH	R-134a	50	19029493	3 H	C	-	950	287	-	-
		60			-		-			
EMFP-225-GN HDDD	R-600a	50	19036997	1 H	C	581	1.096	224	-	-
CMFP-225-GN HDDD	R-134a	50	19029494	3 D	D	-	1.314	385	2.242x700x850	-
		60	19029495		-		-	448	-	-
EMFP-225-GN HHDD	R-600a	50	19036998	2 H	C	581	1.096	224	-	-
CMFP-225-GN HHDD	R-134a	50	19029496	2 D	D	-	1.314	385	2.242x700x850	-
		60	19029497		-		-	448	-	-
EMFP-225-GN HHHH	R-600a	50	19036999	3 H	C	581	1.096	224	-	-
CMFP-225-GN HHHH	R-134a	50	19029498	1 D	D	-	1.314	385	2.242x700x850	-
		60	19029499		-		-	448	-	-
EMFP-225-GN HHHH	R-600a	50	19037000	4 H	C	581	1.096	224	-	-
CMFP-225-GN HHHH	R-134a	50	19029500	4 H	D	-	1.314	385	2.242x700x850	-
		60	19029501		-		-	448	-	-

MESAS DE REFRIGERACIÓN CON CAJONES Y CON PREINSTALACIÓN



CMFP-192-GN HHDD-R

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MESAS DE REFRIGERACIÓN CON CAJONES Y CON PREINSTALACIÓN										
CMFP-102-GN-HD-R	-	50/60	19029503	1 H 1 D	-	274	-	-	1.042x700x850	-
CMFP-102-GN-HH-R	-	50/60	19029504	2 H	-	-	-	-	-	-
CMFP-147-GN-HDD-R	-	50/60	19029505	1 H 2 D	-	-	-	-	-	-
CMFP-147-GN-HHD-R	-	50/60	19029506	2 H 1 D	-	428	-	-	1.492x700x850	-
CMFP-147-GN-HHH-R	-	50/60	19029507	3 H	-	-	-	-	-	-
CMFP-192-GN-HDDD-R	-	50/60	19029508	1 H 3 D	-	-	-	-	-	-
CMFP-192-GN-HHDD-R	-	50/60	19029509	2 H 2 D	-	581	-	-	1.942x700x850	-
CMFP-192-GN-HHHH-R	-	50/60	19029510	3 H 1 D	-	-	-	-	-	-
CMFP-192-GN-HHHH-R	-	50/60	19029511	4 H	-	-	-	-	-	-

KITS CAJONES PARA MESAS GASTRONORM

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	P.V.P. (€)
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19010993	CONCEPT Gastronorm		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19015952	CONCEPT Gastronorm		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19036401	CONCEPT Gastronorm		-
KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19015953	CONCEPT Gastronorm		-
KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19015954	CONCEPT Gastronorm		-

MESAS CON PUERTAS DE CRISTAL

MESAS DE REFRIGERACIÓN CON PUERTAS DE CRISTAL



EMFP-180-GN PC

VISIBILIDAD:
Doble cristal en la puerta y marco de aluminio anodizado con doble cámara de vacío.

MESAS DE REFRIGERACIÓN CON PUERTAS DE CRISTAL Y CON PREINSTALACIÓN



CMFP-102-GN-R PC

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MESAS DE REFRIGERACIÓN CON FREGADERO



EMFP-225-GN F

FREGADERO:
Incluye fregadero (330 x 365 x 140) con escurridor sobre la encimera.

MESAS CENTRALES DE REFRIGERACIÓN



CMCP-180-GN

FLEXIBILIDAD:
Incluye puertas a ambos lados que aportan mayor flexibilidad para alcanzar los alimentos.

MESAS CON PUERTAS DE CRISTAL

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MESAS DE REFRIGERACIÓN CON PUERTAS DE CRISTAL										
EMFP-135-GN PC	R-600a	50	19036977	-	-	-	-	207	-	-
CMFP-135-GN PC	R-134a	50	19029473	2	-	274	-	252	1.342x700x850	-
EMFP-180-GN PC	R-600a	50	19036984	-	-	-	-	209	-	-
CMFP-180-GN PC	R-134a	50	19029474	3	-	428	-	294	1.792x700x850	-
EMFP-225-GN PC	R-600a	50	19036996	-	-	-	-	234	-	-
CMFP-225-GN PC	R-134a	50	19029475	4	-	581	-	395	2.242x700x850	-
CMFP-225-GN PC	R-134a	60	19029476	-	-	-	-	458	-	-
MESAS DE REFRIGERACIÓN CON PUERTA DE CRISTAL Y CON PREINSTALACIÓN										
CMFP-102-GN-R PC	-	50/60	19029477	2	-	274	-	-	1.042x700x850	-
CMFP-147-GN-R PC	-	50/60	19029478	3	-	428	-	-	1.492x700x850	-
CMFP-192-GN-R PC	-	50/60	19029479	4	-	581	-	-	1.942x700x850	-

MESAS CON FREGADERO

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MESAS DE REFRIGERACIÓN CON FREGADERO										
EMFP-135-GN-F	R-600a	50	19036982	-	B	-	752	202	-	-
CMFP-135-GN-F	R-134a	50	19029481	2	C	274	883	247	1.342x700x850	-
EMFP-180-GN-F	R-600a	50	19036993	-	C	-	931	202	-	-
CMFP-180-GN-F	R-134a	50	19029482	3	C	428	950	287	1.792x700x850	-
EMFP-225-GN-F	R-600a	50	19037001	-	C	-	1.096	224	-	-
CMFP-225-GN-F	R-134a	50	19029483	4	D	581	1.314	385	2.242x700x850	-
CMFP-225-GN-F	R-134a	60	19029484	-	-	-	-	448	-	-

MESAS CENTRALES

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MESAS CENTRALES DE REFRIGERACIÓN										
EMCP-135-GN	R-600a	50	19037012	-	-	-	-	202	-	-
CMCP-135-GN	R-134a	50	19029526	2+2	-	274	-	247	1.342x768x850	-
EMCP-180-GN	R-600a	50	19037013	-	-	-	-	202	-	-
CMCP-180-GN	R-134a	50	19029527	3+3	-	428	-	287	1.792x768x850	-
EMCP-225-GN	R-600a	50	19037014	-	-	-	-	224	-	-
CMCP-225-GN	R-134a	50	19029528	4+4	-	581	-	385	2.242x768x850	-
CMCP-225-GN	R-134a	60	19029529	-	-	-	-	448	-	-

MESAS BAJAS REFRIGERADAS

MESAS BAJAS DE REFRIGERACIÓN

Modelos con puertas



EMFP-180-BP

Modelos con cajones 1/3 y 2/3



EMFP-180-B2

Diseñadas para servir de soporte a elementos de cocción de sobremesa. Ideales como solución frigorífica en espacios reducidos.

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS/CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MODELOS CON PUERTAS										
EMFP-135-BP	R-600a	50	19037038	2	C	177	752	202	1.342x700x584	-
CMFP-135-BP	R-134a	50	19029521		C		803	247		
EMFP-180-BP	R-600a	50	19037042	3	C	277	931	202	1.792x700x584	-
CMFP-180-BP	R-134a	50	19029522		C		967	287		
EMFP-225-BP	R-600a	50	19037048	4	D	377	1096	224	2.242x700x584	-
CMFP-225-BP	R-134a	50	19029523		D		1.314	385		
		60	19029524	-	-	448				
MODELOS CON CAJONES 2/3										
EMFP-135-B	R-600a	50	19037039	2 x 2/3	C	177	752	202	1.342x700x584	-
CMFP-135-B	R-134a	50	19029513		C		803	247		
EMFP-180-B	R-600a	50	19037043	3 x 2/3	C	277	931	202	1.792x700x584	-
CMFP-180-B	R-134a	50	19029514		C		967	287		
EMFP-225-B	R-600a	50	19037049	4 x 2/3	C	377	1.096	224	2.242x700x584	-
CMFP-225-B	R-134a	50	19029515		D		1.314	385		
		60	19029516	-	-	448				
MODELOS CON CAJONES 1/3 Y 2/3										
EMFP-135-B2	R-600a	50	19037040	2 x 1/3 1 x 2/3	C	177	752	202	1.342x700x584	-
CMFP-135-B2	R-134a	50	19029517		C		803	247		
EMFP-180-B2	R-600a	50	19037044	4 x 1/3 1 x 2/3	C	277	931	202	1.792x700x584	-
CMFP-180-B2	R-134a	50	19029518		C		967	287		
EMFP-225-B2	R-600a	50	19037050	6 x 1/3 1 x 2/3	D	377	1.096	224	2.242x700x584	-
CMFP-225-B2	R-134a	50	19029519		D		1.314	385		
		60	19029520	-	-	448				

MESAS BAJAS REFRIGERADAS PARA GAMA 900 KORE

Mesas para Gama 900 KORE



EMFP-120-BH



CMFP-120-BP CON ELEMENTOS 900 KORE

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS/CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MODELOS CON PUERTAS										
EMFP-120-BP	R-290	50	19048089	2	C	169	752	190	1.200x900x590	-
CMFP-120-BP	R-134a	50	19034260		C		950	205		
		60		-	-					
MODELOS CON CAJONES 2/3										
EMFP-120-B	R-290	50	19048090	2 x 2/3	C	169	752	190	1.200x900x590	-
CMFP-120-B	R-134a	50	19034266		C		950	205		
		60		-	-					
MODELOS CON CAJONERAS APAISADAS										
EMFP-120-BH	R-290	50	19047995	2 x LARGE	C	169	752	190	1.200x900x590	-

MESAS BAJAS REFRIGERADAS PARA GAMA 700

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS/CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MODELOS CON CAJONES 2/3										
EMFP-140-B SP	R-600a	50	19061731	2 x 2/3	C	177	752	202	1.400x700x584	-
MB7-140-B SP	R-134a	50	19015910		C		803	216		
		60		-	-					
MODELOS CON CAJONES 1/3 Y 2/3										
EMFP-140-B2 SP	R-600a	50	19061732	2 x 1/3 + 1 x 2/3	C	177	752	202	1.400x700x584	-
MB7-140-B2 SP	R-134a	50	19061689		C		803	216		
		60		-	-					

MESAS GN GLOBE - OPCIONES POSIBLES Y SUPLEMENTO DE PRECIOS POR MODELO

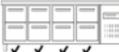
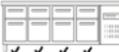
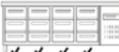
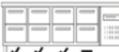
MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3 cm	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES [1/2] UNIDAD	KIT CAJONES [1/3] UNIDAD	COMPRESOR IZQUIERDA	MUEBLE TROPICALIZADO	APERTURA PANORÁMICA
ADVANCE - 700 GASTRONORM											
EAMFP-135	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
EAMFP-180	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
EAMFP-225	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
EAMFN-135	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	0
EAMFN-180	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	0
EAMFP-135-PC	0	0	0	0	0	0	-	-	-	0	-
EAMFP-180-PC	0	0	0	0	0	0	-	-	-	0	-
EAMFP-225-PC	0	0	0	0	0	0	-	-	-	0	-
EAMCP-135	-	0	0	-	0	0	-	-	-	0	0
EAMCP-180	-	0	0	-	0	0	-	-	-	0	0
EAMCP-225	-	0	0	-	0	0	-	-	-	0	0
CONCEPT - 700 GASTRONORM											
EMFP-135 GN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EMFP-180 GN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EMFP-225 GN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EMFN-135 GN	0	0	0	0	0	0	-	-	0	-	0
EMFN-180 GN	0	0	0	0	0	0	-	-	0	-	0
EMFP-135 GN-PC	0	0	0	0	0	0	-	-	0	0	-
EMFP-180 GN-PC	0	0	0	0	0	0	-	-	0	0	-
EMFP-225 GN-PC	0	0	0	0	0	0	-	-	0	0	-
EMFP-135 GN-F	0	-	-	0	-	0	0	0	-	0	0
EMFP-180 GN-F	0	-	-	0	-	0	0	0	-	0	0
EMFP-225 GN-F	0	-	-	0	-	0	0	0	-	0	0
EMFP-135 B *	0	-	-	0	0	0	-	-	-	0	-
EMFP-180 B *	0	-	-	0	0	0	-	-	-	0	-
EMFP-225 B *	0	-	-	0	0	0	-	-	-	0	-
EMCP-135 GN	-	0	0	-	0	0	-	-	-	0	0
EMCP-180 GN	-	0	0	-	0	0	-	-	-	0	0
EMCP-225 GN	-	0	0	-	0	0	-	-	-	0	0

MESAS GN NEO - OPCIONES POSIBLES POR MODELO, CON INCREMENTO DE PRECIO

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3cm	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	MUEBLE TROPICALIZADO	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] unidad	[1/3] unidad			
CONCEPT - 700 GASTRONORM											
CMFP-135 GN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CMFP-180 GN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CMFP-225 GN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CMFN-135 GN	0	0	0	0	0	0	-	-	0	-	0
CMFN-180 GN	0	0	0	0	0	0	-	-	0	-	0
CMFP-102 GN-R	0	0	0	0	-	0	0	0	-	0	0
CMFP-147 GN-R	0	0	0	0	-	0	0	0	-	0	0
CMFP-192 GN-R	0	0	0	0	-	0	0	0	-	0	0
CMFN-102 GN-R	0	0	0	0	-	0	-	-	-	-	0
CMFN-147 GN-R	0	0	0	0	-	0	-	-	-	-	0
CMFP-135 GN-PC	0	0	0	0	0	0	-	-	0	0	-
CMFP-180 GN-PC	0	0	0	0	0	0	-	-	0	0	-
CMFP-225 GN-PC	0	0	0	0	0	0	-	-	0	0	-
CMFP-102 GN-R PC	0	0	0	0	-	0	-	-	-	0	-
CMFP-147 GN-R PC	0	0	0	0	-	0	-	-	-	0	-
CMFP-192 GN-R PC	0	0	0	0	-	0	-	-	-	0	-
CMFP-135 GN-F	0	-	-	0	-	0	0	0	-	0	0
CMFP-180 GN-F	0	-	-	0	-	0	0	0	-	0	0
CMFP-225 GN-F	0	-	-	0	-	0	0	0	-	0	0
CMFP-135 B *	0	-	-	0	0	0	-	-	-	0	-
CMFP-180 B *	0	-	-	0	0	0	-	-	-	0	-
CMFP-225 B *	0	-	-	0	0	0	-	-	-	0	-
CMCP-135 GN	-	0	0	-	0	0	-	-	-	0	0
CMCP-180 GN	-	0	0	-	0	0	-	-	-	0	0
CMCP-225 GN	-	0	0	-	0	0	-	-	-	0	0

* Aplicable a todas las mesas bajas de refrigeración (B, BP, B2).

KITS CAJONES PARA MESAS GASTRONORM

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	P.V.P. (€)
 KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19012537	ADVANCE Gastronorm		-
 KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19012538	ADVANCE Gastronorm		-
 KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19012539	ADVANCE Gastronorm		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19010993	CONCEPT Gastronorm		-
 KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19015952	CONCEPT Gastronorm		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19036401	CONCEPT Gastronorm		-
 KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19015953	CONCEPT Gastronorm		-
 KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19015954	CONCEPT Gastronorm		-

KITS DE RUEDAS PARA MESAS GASTRONORM

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	P.V.P. (€)
KIT 4 RUEDAS, 2 con freno	19016846	-
KIT 6 RUEDAS, 3 con freno	19011005	-

ACCESORIOS PARA MESAS GASTRONORM *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Parrilla GN 1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
Parrilla GN 1/1 en Inox (530x325)	19000999
Guía para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
Guía para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
Guía para parrilla MESAS ADVANCE - Mural y Central - 519 mm - 1 pieza	12036880

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

CONCEPT | 600 SNACK

Nuestra gama CONCEPT de fondo 600 mm y en dimensiones Snack ofrece un amplio catálogo de mesas frigoríficas que se adaptan a espacios reducidos, con un producto robusto, ergonómico, funcional y de fácil limpieza.



REDUCCIÓN DEL
CONSUMO HASTA
UN 60 % CON
GASES HC

01.

ZERO IMPACT (Gases HC)

Gases de origen natural no tóxicos que causan un menor impacto medioambiental sobre la capa de ozono. Además, al reducir la carga de refrigerante en los equipos, el rendimiento de los compresores es mayor y los niveles sonoros se minimizan.

02.

FIABILIDAD

Uso de componentes de alta calidad y respetuosos con el medio ambiente, que nos aportan un alto rendimiento energético y niveles óptimos de capacidad frigorífica.

03.

VARIEDAD DE VERSIONES Y OPCIONES

Gracias a nuestra experiencia y a la política de colaboración que mantenemos con nuestros clientes, hemos diseñado una amplia gama que se adapta a las necesidades de los distintos mercados.

04.

LIMPIEZA

El diseño de nuestros productos está pensado para minimizar esfuerzos. Para ello nuestros ingenieros, al definir la gama CONCEPT Snack, han tenido en cuenta detalles tan importantes como la ausencia de tornillos, cantos redondeados, embuticiones... que facilitan la limpieza.

05.

MECANISMO DE CIERRE Y BLOQUEO AUTOMÁTICO

Los productos de la generación GLOBE están dotados de un mecanismo de cierre y bloqueo automático, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente

- desmontables para su limpieza con guías regulables en altura. Dimensiones del estante parrilla: 405 x 460 mm.
- Dotación 1 parrilla por puerta y 1 juego de guías.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED (sólo para modelos con puertas de cristal).
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Peto sanitario de 10 cm de altura.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).

- Temperatura ambiente: 43 °C (*).
- Clase climática 4.
- Opciones:**
- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Sin peto.
- Sin encimera.
- Diferentes versiones de cajones.
- Grupo a la izquierda.
- Apertura de puerta panorámica.
- Posterior INOX.
- Cerradura.
- Mueble tropicalizado.

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

MESAS ESTÁNDAR DE REFRIGERACIÓN

MESAS DE REFRIGERACIÓN *



EMSP-150

MESAS DE REFRIGERACIÓN CON PREINSTALACIÓN



CMSP-169-R

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión frigorífica a distancia. **El grupo frigorífico no está incluido.**

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MESAS DE REFRIGERACIÓN										
EMSP-150	R-600a	50	19036912		C		836	202		-
CMSP-150	R-134a	50	19029276	2	C	268	876	247	1.492x600x850	-
		60								
EMSP-200	R-600a	50	19036970		C		931	202		-
CMSP-200	R-134a	50	19029277	3	C	416	951	287	2.017x600x850	-
		60								
EMSP-250	R-600a	50	19037002		C		1.096	224		-
CMSP-250	R-134a	50	19029279	4	D	564	1.314	385	2.542x600x850	-
		60								
MESAS DE REFRIGERACIÓN CON PREINSTALACIÓN										
CMSP-117-R	-	50/60	19029294	2	-	268	-	-	1.192x600x850	-
CMSP-169-R	-	50/60	19029295	3	-	416	-	-	1.717x600x850	-
CMSP-222-R	-	50/60	19029296	4	-	564	-	-	2.242x600x850	-

MESAS ESTÁNDAR PARA CONGELADOS

MESAS PARA CONGELADOS *



EMSN-200-GN

MESAS PARA CONGELADOS CON PREINSTALACIÓN



CMSN-117-R

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión frigorífica a distancia. **El grupo frigorífico no está incluido.**

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MESAS PARA CONGELADOS										
EMSN-150	R-290	50	19037552		D		2.212	667		-
CMSN-150	R-404A	50	19029376	2	F	268	3.447	796	1.492x600x850	-
		60								
EMSN-200	R-290	50	19037553		D		2.467	676		-
CMSN-200	R-404A	50	19029378	3	F	416	3.824	879	2.017x600x850	-
		60								
MESAS PARA CONGELADOS CON PREINSTALACIÓN										
CMSN-117-R	-	50/60	19029406	2	-	268	-	416	1.192x600x850	-
CMSN-169-R	-	50/60	19029407	3	-	416	-	426	1.717x600x850	-

MESAS DE REFRIGERACIÓN CON CAJONES *



EMSP-250-HDDD

ROBUSTEZ:
Nuestros cajones en acero inoxidable con fondo perforado pueden soportar cargas de hasta 40 kg.

Ofrecemos diferentes modelos combinando:
Grupos de dos cajones (H)
Puertas (D)

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MESAS DE REFRIGERACIÓN CON CAJONES										
EMSP-150-HD	R-600a	50	19036948		C		836	202		-
CMSP-150-HD	R-134a	50	19029308	1 H 1 D	C		876	247		-
EMSP-150-HH	R-600a	50	19036953		C	268	836	202	1.492x600x850	-
CMSP-150-HH	R-134a	50	19029309	2 H	C		876	247		-
EMSP-200-HDD	R-600a	50	19036973		C		931	202		-
CMSP-200-HDD	R-134a	50	19029310	1 H 2 D	C		951	287		-
EMSP-200-HHD	R-600a	50	19036974		C	416	931	202	2.017x600x850	-
CMSP-200-HHD	R-134a	50	19029311	2 H 1 D	C		951	287		-
EMSP-200-HHH	R-600a	50	19036975		C		931	202		-
CMSP-200-HHH	R-134a	50	19029312	3 H	C		951	287		-
EMSP-250-HDDD	R-600a	50	19037006		C		1.096	224		-
CMSP-250-HDDD	R-134a	50	19029313	1 H 3 D	D		1.314	385		-
EMSP-250-HHDD	R-600a	50	19037007		C		1.096	224		-
CMSP-250-HHDD	R-134a	50	19029315	2 H 2 D	D		1.314	385		-
EMSP-250-HHHD	R-600a	50	19037008		C	564	1.096	224	2.542x600x850	-
CMSP-250-HHHD	R-134a	50	19029318	3 H 1 D	D		1.314	385		-
EMSP-250-HHHH	R-600a	50	19037009		C		1.096	224		-
CMSP-250-HHHH	R-134a	50	19029320	4 H	D		1.314	385		-
		60	19029321		-		-	-		-

MESAS DE REFRIGERACIÓN CON CAJONES Y CON PREINSTALACIÓN



EMSP-222-HHHD-R

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MESAS DE REFRIGERACIÓN CON CAJONES Y CON PREINSTALACIÓN										
CMSP-117-HD-R	-	50/60	19029322	1 H 1 D	-	268	-	-	1.192x600x850	-
CMSP-117-HH-R	-	50/60	19029323	2 H	-	268	-	-	1.192x600x850	-
CMSP-169-HDD-R	-	50/60	19029324	1 H 2 D	-	416	-	-	1.717x600x850	-
CMSP-169-HHD-R	-	50/60	19029325	2 H 1 D	-	416	-	-	1.717x600x850	-
CMSP-169-HHH-R	-	50/60	19029326	3 H	-	416	-	-	1.717x600x850	-
CMSP-222-HDDD-R	-	50/60	19029327	1 H 3 D	-	564	-	-	2.242x600x850	-
CMSP-222-HHDD-R	-	50/60	19029328	2 H 2 D	-	564	-	-	2.242x600x850	-
CMSP-222-HHHD-R	-	50/60	19029329	3 H 1 D	-	564	-	-	2.242x600x850	-
CMSP-222-HHHH-R	-	50/60	19029370	4 H	-	564	-	-	2.242x600x850	-

KITS CAJONES PARA MESAS SNACK

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	P.V.P. (€)
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19004925	Snack		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19004921	Snack		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19004930	Snack		-
KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19004927	Snack		-
KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19004923	Snack		-

MESAS DE REFRIGERACIÓN CON PUERTAS DE CRISTAL



EMSP-150-PC

VISIBILIDAD:
Mesas de refrigeración / Puertas de cristal con cámara de vacío / Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C / Temperatura ambiente: 32 °C / Iluminación LED.

MESAS DE REFRIGERACIÓN CON FREGADERO



EMSP-150-F

FREGADERO:
Incluye fregadero (330 x 365 x 140) con escurridor sobre la encimera.

MESAS CON PUERTAS DE CRISTAL

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MESAS DE REFRIGERACIÓN CON PUERTAS DE CRISTAL										
EMSP-150-PC	R-600a	50	19036937		-			207		
CMSP-150-PC	R-134a	50 60	19029304	2	-	268		252	1.492x600x850	
EMSP-200-PC	R-600a	50	19036972		-			209		
CMSP-200-PC	R-134a	50 60	19029305	3	-	416		294	2.017x600x850	
EMSP-250-PC	R-600a	50	19037004		-			234		
CMSP-250-PC	R-134a	50 60	19029306 19029307	4	-	564		395 458	2.542x600x850	

MESAS CON FREGADERO

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
EMSP-150-F	R-600a	50	19036915		C		836	202		
CMSP-150-F	R-134a	50 60	19029298	2	C	268	876	247	1.492x600x850	
EMSP-200-F	R-600a	50	19036971		C		931	202		
CMSP-200-F	R-134a	50 60	19029299	3	C	416	876	287	2.017x600x850	
EMSP-250-F	R-600a	50	19037003		C		1.096	224		
CMSP-250-F	R-134a	50 60	19029300 19029301	4	D	564	1.314	385 448	2.542x600x850	

KITS DE RUEDAS PARA MESAS

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	P.V.P. (€)
KIT 4 RUEDAS, 2 con freno	19016846	-
KIT 6 RUEDAS, 3 con freno	19011005	-

KITS CAJONES PARA MESAS

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	P.V.P. (€)
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19004925	Snack		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19004921	Snack		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19004930	Snack		-
KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19004927	Snack		-
KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19004923	Snack		-

MESAS SNACK - OPCIONES POSIBLES Y SUPLEMENTO DE PRECIOS

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3 cm	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES [1/2] UNIDAD	KIT CAJONES [1/3] UNIDAD	COMPRESOR IZQUIERDA	MUEBLE TROPICALIZADO	APERTURA PANORÁMICA
GLOBE - 720 SNACK											
EMSP-150	0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EMSP-200	0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EMSP-250	0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EMSN-150	0	-	0	0	0	0	-	-	0	0	0
EMSN-200	0	-	0	0	0	0	-	-	0	0	0
EMSP-150-PC	0	-	0	0	0	0	-	-	0	0	-
EMSP-200-PC	0	-	0	0	0	0	-	-	0	0	-
EMSP-250-PC	0	-	0	0	0	0	-	-	0	0	-
EMSP-150-F	0	-	-	0	-	0	0	0	-	0	0
EMSP-200-F	0	-	-	0	-	0	0	0	-	0	0
EMSP-250-F	0	-	-	0	-	0	0	0	-	0	0
NEO - 720 SNACK											
CMSP-150	0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CMSP-200	0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CMSP-250	0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CMSN-150	0	-	0	0	0	0	-	-	0	0	0
CMSN-200	0	-	0	0	0	0	-	-	0	0	0
CMSP-117-R	0	-	0	0	-	0	0	0	-	0	0
CMSP-169-R	0	-	0	0	-	0	0	0	-	0	0
CMSP-222-R	0	-	0	0	-	0	0	0	-	0	0
CMSN-117-R	0	-	0	0	-	0	-	-	-	0	0
CMSN-169-R	0	-	0	0	-	0	-	-	-	0	0
CMSP-150-PC	0	-	0	0	0	0	-	-	0	0	-
CMSP-200-PC	0	-	0	0	0	0	-	-	0	0	-
CMSP-250-PC	0	-	0	0	0	0	-	-	0	0	-
CMSP-150-F	0	-	-	0	-	0	0	0	-	0	0
CMSP-200-F	0	-	-	0	-	0	0	0	-	0	0
CMSP-250-F	0	-	-	0	-	0	0	0	-	0	0

ACCESORIOS *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Parrilla lateral en Epoxi (405x460)	12034975
Parrilla Central en Epoxi (405x525)	12034847
Soporte de parrilla Snack	12037728

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

CONCEPT | MESAS PASTELERAS - FONDO 800 mm

Las mesas de pastelería completan nuestra oferta con equipos especialmente diseñados para este sector.



01.

TECNOLOGÍA

Equipos especialmente diseñados para uso profesional de pastelería y panadería con sistema de refrigeración estático que optimiza la conservación de alimentos sensibles utilizados en esta industria. El ventilador vertical optimiza la distribución del frío en cualquier punto de la mesa incluso cuando tiene carga completa.

02.

CAPACIDAD

Capacidad para bandejas Euronorm pastelería (400 x 600 mm).

03.

CONSTRUCCIÓN

Compartimento interior en acero inoxidable con guías de apoyo robustas para bandejas normalizadas de pastelería.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración estático por gravedad.
- Evaporador vertical que aporta un mayor volumen de almacenamiento interno.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad.
- Tiene el grado oficial de protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura (tamaño 600 x 400 mm).
- Dotación por puerta: 1 parrilla 600 x 400 mm y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Peto sanitario de 10 cm de altura.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (ambiente: 43 °C) (*).

MODELO	Hz.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	USD (€)
EMPP-150 GV	50	19037745	2	376	218	R-290	1.492x800x850	-
	60	19029547	2	376	218	R-134a	1.492x800x850	-
EMPP-202 GV	50	19037746	3	584	356	R-290	2.017x800x850	-
	60	19029548 19067970	3	584	356	R-134a	2.017x800x850	-
EMPP-255 GV	50	19037747	4	792	356	R-290	2.542x800x850	-
	60	19029549 19029590	4	792	356	R-134a	2.542x800x850	-

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

MESAS DE PASTELERÍA - OPCIONES POSIBLES Y SUPLEMENTO DE PRECIOS

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3cm	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	MUEBLE TROPICALIZADO	APERTURA PANORÁMICA
EMPP-150 / CMPP-150	<input type="checkbox"/>							
EMPP-202 / CMPP-202	<input type="checkbox"/>							
EMPP-255 / CMPP-255	<input type="checkbox"/>							

(#) APERTURA PANORÁMICA - OPCIONES POSIBLES



KITS DE MONTAJE PARA MESAS

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	P.V.P. (€)
KIT 4 RUEDAS, 2 con freno	19016846	-
KIT 6 RUEDAS, 3 con freno	19011005	-

ACCESORIOS *

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA PASTELERA en Epoxi (600x400)	12034886
PARRILLA PASTELERA Inox, (600x400)	19001001
BANDEJA PASTELERA Inox, (600x400)	19010201
GUÍA para parrilla pastelera - Mural - 649 mm - 1 pieza	12036419
GUÍA para parrilla pastelera - Central - 711 mm - 1 p.	12038109

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.



FRÍO COMERCIAL

MESAS DE PREPARACIÓN

MESAS CONFIGURABLES.....	298
MESAS COMPACTAS PROFESIONALES PARA PIZZA	300
MESAS COMPACTAS PARA PIZZA.....	302
MESAS PARA SÁNDWICHES Y ENSALADAS.....	304
SALADETTES.....	306

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

MESAS DE PREPARACIÓN



MESAS ESPECIALES PARA TAREAS ESPECÍFICAS

Ofrecemos mesas especiales diseñadas para preparar alimentos específicos: pizzas, ensaladas, sándwiches. Además damos la posibilidad de configurar mesas a medida de las necesidades de cada cliente, combinando junto con nuestras mesas especiales elementos opcionales.

	PARA PIZZA				PARA ENSALADAS Y SÁNDWICH		
	CONFIGURABLES		COMPACTAS		DE ENSALADAS	SALADETTES	
	700 mm	800 mm	PROFESIONALES	ESTÁNDAR	CMEP-135/180	CMEP-100	CMEP-100-G
DIMENSIONES (2 puertas)	1.342x700x850	1.492x800x850	1.590x700x854	1.350x700x850	1.342x700x850	915x700x875	915x700x895
CAPACIDAD INTERNA	GN-1/1	600x400	GN-1/1 600x400	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1
ENCIMERA	Granito	Granito	Granito	Inox	Inox	Poliamida	Granito
MUEBLE PARA RECIPIENTES GN	Opcional MI / MIT	Opcional MI / MIT	Parte posterior	Parte posterior	Alojamiento en la encimera	Alojamiento en la encimera	Parte posterior
REFRIGERANTE	R-134a R-600a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
CLASE CLIMÁTICA	4	4	4	4	4	4	4
EVAPORADOR	INTERNO	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN	Forzado	Estático	Forzado	Forzado	Forzado	Forzado	Forzado
HACCP	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
MODO ECO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
CERRADURA	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	NO	NO
GRADO DE PROTECCIÓN DE HUMEDAD	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4

MESAS DE PREPARACIÓN | CONFIGURABLES

FONDO 700/800 mm

Ofrecemos una serie de mesas con encimera de granito con la posibilidad de colocar sobre ellas diferentes tipos de vitrinas de ingredientes, para adaptarse a cada necesidad.



CMFP-180-GN GR + MIT-180

01.

ADAPTABILIDAD

Combinando la mesa con encimera de granito con los diferentes tipos de vitrinas para ingredientes, se obtiene una mesa de preparaciones completa a medida de las necesidades del usuario.

02.

CONSERVACIÓN

La mesa y la vitrina para ingredientes tienen sus correspondientes unidades frigoríficas independientes, con sus respectivos controles de temperatura.

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MESAS DE REFRIGERACIÓN CON ENCIMERA DE GRANITO FONDO 700										
EMFP-135-GN GR	R-600a	50	19043010	2	B	274	752	202	1.342x700x850	-
CMFP-135-GN GR	R-134a	50 60	19029485	2	C	274	883	247	1.342x700x850	-
EMFP-180-GN GR	R-600a	50	19043035	3	C	428	931	202	1.792x700x850	-
CMFP-180-GN GR	R-134a	50 60	19029486	3	C	428	950	287	1.792x700x850	-
EMFP-225-GN GR	R-600a	50	19043048	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	-
CMFP-225-GN GR	R-134a	50 60	19029487 19029488	4	D	581	1.314	385	2.242x700x850	-
MESAS PASTELERAS CON ENCIMERA DE GRANITO FONDO 800										
CMPP-150-GR	R-134a	50 60	19038981	2	-	376	-	218	1.492x800x850	-
CMPP-202-GR	R-134a	50 60	19033827	3	-	584	-	356	2.017x800x850	-



MI-135



MIT-180

VITRINAS PARA INGREDIENTES

MODELO	PARA MESAS:	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
VITRINAS CON CUBIERTA DE CRISTAL									
	MI-135	135 GN GR	19005713	Cristal	5°GN 1/4	178	R-134a	1.340x336x450	-
	MI-180	180 GN GR	19005709	Cristal	8°GN 1/4	178	R-134a	1.790x336x450	-
	MI-225	225 GN GR	19005707	Cristal	10°GN 1/4	216	R-134a	2.240x336x450	-
	MI-150	CMPP-150 GR	19005712	Cristal	6°GN 1/4	178	R-134a	1.496x336x450	-
	MI-202	CMPP-202 GR	19006014	Cristal	9°GN 1/4	178	R-134a	2.019x336x450	-
VITRINAS CON TAPA ABATIBLE DE ACERO INOX									
	MIT-135	135 GN GR	19005720	Abatible inox	5°GN 1/4	178	R-134a	1.340x336x250	-
	MIT-180	180 GN GR	19005717	Abatible inox	8°GN 1/4	178	R-134a	1.790x336x250	-
	MIT-225	225 GN GR	19005721	Abatible inox	10°GN 1/4	216	R-134a	2.240x336x250	-
	MIT-150	CMPP-150 GR	19005719	Abatible inox	6°GN 1/4	178	R-134a	1.496x336x250	-
	MIT-202	CMPP-202 GR	19006013	Abatible inox	9°GN 1/4	178	R-134a	2.019x336x250	-

MESAS DE PREPARACIONES - OPCIONES CON INCREMENTO DE PRECIO

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3cm	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	MUEBLE TROPICALIZADO	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] unidad	[1/3] unidad			
E/CMFP-135 GN GR	o	-	-	-	-	o	o	o	o	o	o
E/CMFP-180 GN GR	o	-	-	-	-	o	o	o	o	o	o
E/CMFP-225 GN GR	o	-	-	-	-	o	o	o	o	o	o
CMPP-150 GR	o	-	-	-	-	o	-	-	-	o	o
CMPP-202 GR	o	-	-	-	-	o	-	-	-	o	o

ACCESORIOS DE MESAS DE PREPARACIONES (*)

PARA MODELOS:	ACCESORIO	CÓDIGO
MESAS GN	PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
	PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
	GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
	GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
MESAS DE PASTELERÍA	PARRILLA PASTELERA en Epoxi (600x400)	12034886
	PARRILLA PASTELERA Inox. (600x400)	19001001
	BANDEJA PASTELERA Inox. (600x400)	19010201
	GUÍA para parrilla pastelera - Mural - 649 mm - 1 pieza	12036419
	GUÍA para parrilla pastelera - Central - 711 mm - 1 p.	12038109

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

MESAS DE PREPARACIÓN | COMPACTAS PROFESIONALES PARA PIZZA FONDO 700 mm

Las mesas para pizza presentan unas particularidades que responden a las demandas de una categoría específica del mercado. En Fagor Industrial hemos desarrollado este producto con el propósito de satisfacer a cada cliente.



EMPZ / CMPZ-160

01.

ROBUSTEZ

Incluye encimera de granito de 3 cm de espesor y costados y petos laterales en granito (2 cm de espesor y 9 cm de altura).

02.

TECNOLOGÍA

Evaporador central para optimizar la distribución a través del interior de la mesa incluso cuando el equipo se haya cargado de alimentos. Este diseño nos permite que la temperatura de trabajo del equipo sea de 0 °C a 8 °C en el equipo y de 4 °C a 10 °C en la zona de recipientes.

03.

EXPOSICIÓN

Cubierta de cristal con zona de recipientes con capacidad para alojar cubetas GN1/4 y 150 mm de profundidad para la exposición de alimentos. Capacidad para 6 y 8 cubetas (mesa 2 y 3 puertas respectivamente).

04.

CONSERVACIÓN

Incluimos 3 cajones neutros posicionados sobre la unidad de refrigeración para aprovechar el aire caliente que despiden el equipo. Estas condiciones son ideales para preservar la masa de pizza.

05.

VERSATILIDAD

Mesa con fondo de 700 mm con capacidad para recipientes GN 1/1 y bandejas pasteleras 400 x 600 mm.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción con acero inoxidable austenítico AISI-304.
- Encimera de granito de 3 cm de espesor y costados y petos laterales en granito (2 cm de espesor y 9 cm de altura).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).

MODELO	Hz.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
TABLES PROFESSIONNELLES POUR PIZZA									
	EMPZ-160	50	19037748	2	325	250	R-290	1.590x700x854	-
	CMPZ-160	50 60	19036022	2	325	300	R-134a	1.590x700x854	-
	EMPZ-210	50	19037749	3	505	250	R-290	2.110x700x854	-
	CMPZ-210	50 60	19036026	3	505	300	R-134a	2.110x700x854	-

MESAS DE PREPARACIONES - OPCIONES CON INCREMENTO DE PRECIO

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3cm	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	MUEBLE TROPICALIZADO	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] unidad	[1/3] unidad			
CONCEPT - MESAS DE PREPARACIÓN											
EMPZ-160 / CMPZ-160	o	-	-	-	-	o	-	-	-	o	o
EMPZ-210 / CMPZ-210	o	-	-	-	-	o	-	-	-	o	o

ACCESORIOS DE MESAS DE PREPARACIONES (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

MESAS DE PREPARACIÓN | COMPACTAS PARA PIZZA FONDO 700 mm

Las mesas para pizza presentan unas particularidades que responden a las demandas de una categoría específica del mercado. En Fagor Industrial hemos desarrollado este producto con el propósito de satisfacer a cada cliente.



EMPZ1 / CMPZ1-135

01.

ADAPTABILIDAD

Ofrecemos en un único mueble la mesa frigorífica y la vitrina para ingredientes, proporcionando al usuario una solución completa y económica para sus necesidades.

02.

SIMPLICIDAD

El grupo frigorífico de la mesa de refrigeración proporciona asimismo el frío que necesita la vitrina superior para ingredientes.

03.

FACILIDAD DE LIMPIEZA

El mueble de ingredientes unido al plano de trabajo facilita las labores de limpieza de la superficie.



EMPZ1 / CMPZ-180

CONSERVACIÓN:

Incluye un mueble para ingredientes refrigerado en la encimera con capacidad para alojar 8 y 10 cubetas GN 1/4 de 150 mm de profundidad (en mesa de 2 y 3 puertas respectivamente).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción con acero inoxidable austenítico AISI-304.
- Provisto de alojamiento para cubetas GN para ingredientes en la parte posterior.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).

MODELO	Hz.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MESAS PARA PIZA COMPACTAS								
EMPZ1-135	50	19037760	2	274	254	R-290	1.350x700x850	-
	60	19029619	2	274	310	R-134a	1.350x700x850	-
CMPZ1-135	50	19029630	2	274	318	R-134a	1.350x700x850	-
	60	19029630	2	274	318	R-134a	1.350x700x850	-
EMPZ1-180	50	19037761	3	428	445	R-290	1.800x700x850	-
	60	19029631	3	428	451	R-134a	1.800x700x850	-
CMPZ1-180	50	19029632	3	428	530	R-134a	1.800x700x850	-
	60	19029632	3	428	530	R-134a	1.800x700x850	-

MESAS DE PREPARACIONES - OPCIONES CON INCREMENTO DE PRECIO

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3cm	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	MUEBLE TROPICALIZADO	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] unidad	[1/3] unidad			
CONCEPT - MESAS DE PREPARACIÓN											
EMPZ1- / CMPZ1-135	o	-	-	-	o	o	-	-	-	o	o
EMPZ1- / CMPZ1-180	o	-	-	-	o	o	-	-	-	o	o

ACCESORIOS DE MESAS DE PREPARACIONES (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
CUBETA GN-1/4 - 120 mm fondo	19000685

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

MESAS DE PREPARACIÓN | SÁNDWICHES Y ENSALADAS

Dentro de la gama CONCEPT ofrecemos mesas especialmente diseñadas para la preparación de sándwiches y ensaladas, integrando en la encimera espacios adaptados para alojar recipientes Gastronorm de diferentes tamaños.



EMEP / CMEP-135

01.

ADAPTABILIDAD

Zona de ingredientes con capacidad para alojar distintas combinaciones de recipientes GN. Incluye cubierta abatible que permite mantener los alimentos más frescos.

02.

CONSERVACIÓN

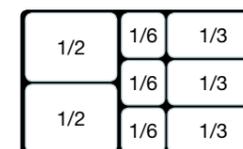
Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C (temperatura ambiente 38 °C).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

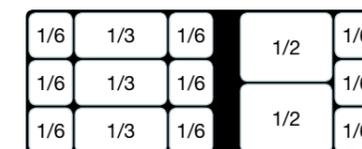
- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara interior.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas. Recipientes GN no incluidos.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 2 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).

EJEMPLOS DE DISTRIBUCIÓN DE CUBETAS EN LA ENCIMERA

EMEP / CMEP-135



EMEP / CMEP-180



MODELO	Hz.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MESAS PARA ENSALADAS								
EMEP / CMEP-135-GN	50	19029633	2	274	310	R-134a	1.342x700x850	-
	60	19029634			318			
EMEP / CMEP-180-GN	50	19029635	3	428	451	R-134a	1.792x700x850	-
	60	19029636			530			
EMPZ1-135	50	19037760	2	274	254	R-290	1.350x700x850	-
EMPZ1-180	50	19037761	3	428	445	R-290	1.800x700x850	-

MESAS DE PREPARACIONES - OPCIONES CON INCREMENTO DE PRECIO

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3cm	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	MUEBLE TROPICALIZADO	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] unidad	[1/3] unidad			
MESAS PARA ENSALADAS											
EMEP / CMEP-135-GN	o	-	-	-	o	o	-	-	-	o	o
EMEP / CMEP-180-GN	o	-	-	-	o	o	-	-	-	o	o

ACCESORIOS DE MESAS DE PREPARACIONES (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
CUBETA GN-1/1 - 150 mm fondo	19000669

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

MESAS DE PREPARACIÓN | SALADETTES

En Fagor Industrial ofrecemos dos pequeñas mesas de ensaladas compactas y con muchas prestaciones incorporadas, para las zonas de trabajo más reducidas.



EMEP / CMEP-100

01.

FUNCIONALIDAD

El modelo EMEP / CMEP-100 incluye tabla de poliamida ideal para la preparación de sándwiches. Al ser extraíble facilita la limpieza garantizando la higiene y seguridad alimentaria. La EMEP / CMEP-100 G posee encimera de granito, siendo una pequeña mesa ideal para preparar pizzas.

02.

CAPACIDAD

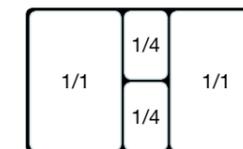
Las dos versiones de saladettes poseen una zona de ingredientes con capacidad para alojar diferentes distribuciones de cubetas GN en la superficie de trabajo. La EMEP / CMEP-100 incluye cubierta abatible que permite mantener los alimentos más frescos. La EMEP / CMEP-100 G tiene una cubierta trasera de cristal para proteger la zona de ingredientes.

MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MESAS PARA ENSALADAS MINI								
CMEP-100	50	19029637	2	177	248	R-134a	915x700x875	-
	60							
EMEP-100	50	19037766	2	177	254	R-290	915x700x875	-
MESAS PARA PIZZA MINI								
CMEP-100 G	50	19029638	2	177	248	R-134a	915x700x895	-
	60							
EMEP-100 G	50	19037768	2	177	254	R-290	915x700x895	-

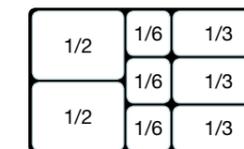
EMEP / CMEP-100



DISTRIBUCIÓN EJEMPLO A



DISTRIBUCIÓN EJEMPLO B



EMEP / CMEP-100 G



EXPOSICIÓN

Cubierta de cristal con zona de recipientes con capacidad para alojar cubetas GN1/6 y 100 mm de profundidad para la exposición de alimentos.

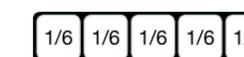
ENCIMERA DE GRANITO DE 3 CM:

Gracias a su sistema de refrigeración colocado en la parte inferior, nos permite disminuir la dimensión longitudinal del equipo.

DISTRIBUCIÓN EJEMPLO A



DISTRIBUCIÓN EJEMPLO B



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricado con acero inoxidable AISI-304.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).

SALADETTES - OPCIONES CON INCREMENTO DE PRECIO

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3cm	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	MUEBLE TROPICALIZADO	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] unidad	[1/3] unidad			
CONCEPT - MESAS DE PREPARACIÓN											
EMEP-100 / 100 G	o	-	-	-	o	-	-	-	-	o	o
CMEP-100 / 100 G	o	-	-	-	o	-	-	-	-	o	o

ACCESORIOS PARA SALADETTES (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
CUBETA GN-1/1 - 100 mm fondo	19000668

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT



FRÍO COMERCIAL

ENFRIADORES

FRENTE MOSTRADORES.....	310
MUEBLES CAFETEROS SERIE SNACK.....	314
EXPOSITORES REFRIGERADOS MURALES	316
BOTELLEROS	320
ARMARIOS REFRIGERADOS PROFESIONALES.....	322
ARMARIOS PARA VINO	326
ESCARCHADORES DE COPAS.....	329

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

FRENTE MOSTRADORES

Con todas las prestaciones de las mesas refrigeradas de la gama Snack



Peto posterior de 10 cm / Grupo a derecha, con puerta rejilla pivotante.

Estantes interiores de acero plastificado, con soportes de sujeción regulables en altura.

Dotación: 2 parrillas por puerta.

Cajón neutro sobre el grupo frigorífico.

Refrigerante ecológico R-134a libre de CFC /

Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigeración por tiro forzado.

Evaporación automática del agua de desescarche.

Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, con ambiente de 38 °C.

Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.

ALTURA: Los equipos frente mostrador tienen una altura de 1.045 mm. Esta altura hace que sea el elemento idóneo para combinar con nuestras mesas cafeteras y estanterías.

FRENTE MOSTRADORES DE REFRIGERACIÓN



EMFP-202

CAJÓN NEUTRO:
Nuestra línea frente mostrador incluye un cajón neutro sobre el grupo frigorífico.

FRENTE MOSTRADORES DE REFRIGERACIÓN CON PUERTAS DE CRISTAL



CFMP-202-PC

Puertas de cristal con cámara de vacío / Iluminación LED

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
FRENTE MOSTRADORES DE REFRIGERACIÓN										
 EFMP-150	R-600a	50	19036966	2	C	355	835	202	1.492x600x1.045	-
CFMP-150	R-134a	50	19029427		C		840	247	1.492x600x1.045	-
 EFMP-202	R-600a	50	19036968	3	C	551	988	202	2.017x600x1.045	-
CFMP-202	R-134a	50	19029429		C		1.008	287	2.017x600x1.045	-
 EFMP-255	R-600a	50	19037010	4	C	747	1.171	224	2.542x600x1.045	-
CFMP-255	R-134a	50	19029430		C		1.197	385	2.542x600x1.045	-
		60	19029432		-		-	448	-	-
FRENTE MOSTRADORES DE REFRIGERACIÓN CON PUERTAS DE CRISTAL										
 EFMP-150 PC	R-600a	50	19036967	2	-	355	-	207	1.492x600x1.045	-
CFMP-150 PC	R-134a	50	19029444		-		-	252	1.492x600x1.045	-
 EFMP-202 PC	R-600a	50	19036969	3	-	551	-	209	2.017x600x1.045	-
CFMP-202 PC	R-134a	50	19029446		-		-	294	2.017x600x1.045	-
 EFMP-255 PC	R-600a	50	19037011	4	-	747	-	234	2.542x600x1.045	-
CFMP-255 PC	R-134a	50	19029448		-		-	385	2.542x600x1.045	-
		60	19029449	-	-	458	-	-	-	

FRENTE MOSTRADORES DE REFRIGERACIÓN CON PREINSTALACIÓN (*)



CFMP-117

FRENTE MOSTRADORES DE REFRIGERACIÓN CON PUERTAS DE CRISTAL Y PREINSTALACIÓN (*)



EFMP-169-R.PC

(*) ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
FRENTE MOSTRADORES DE REFRIGERACIÓN CON PREINSTALACIÓN										
	CFMP-117-R	-	50/60 19029438	2	-	355	-	-	1.192x600x1.045	-
	CFMP-169-R	-	50/60 19029440	3	-	551	-	-	1.717x600x1.045	-
	CFMP-222-R	-	50/60 19029441	4	-	747	-	-	2.242x600x1.045	-
FRENTE MOSTRADORES DE REFRIGERACIÓN CON PUERTAS DE CRISTAL Y PREINSTALACIÓN										
	CFMP-117-R PC	-	50/60 19029451	2	-	355	-	-	1.192x600x1.045	-
	CFMP-169-R PC	-	50/60 19029454	3	-	551	-	-	1.717x600x1.045	-
	CFMP-222-R PC	-	50/60 19029455	4	-	747	-	-	2.242x600x1.045	-

KITS CAJONES PARA FRENTEMOSTRADORES

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	P.V.P. (€)
	KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	19004924	EFMP / CFMP	-

FRENTEMOSTRADORES - OPCIONES POSIBLES Y SUPLEMENTO DE PRECIOS

MODELO	POSTERIOR INOX	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES [1/3 + 2/3] UNIDAD	TOLVA POSOS (#)	COMPRESOR IZQUIERDA	MUEBLE TROPICALIZADO
GLOBE - FRENTE MOSTRADORES									
EFMP-150	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EFMP-202	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EFMP-255	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EFMP-150-PC	0	0	0	0	-	-	0	0	0
EFMP-202-PC	0	0	0	0	-	-	0	0	0
EFMP-255-PC	0	0	0	0	-	-	0	0	0
NEO - FRENTE MOSTRADORES									
CFMP-150	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CFMP-202	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CFMP-255	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CFMP-150-PC	0	0	0	0	-	-	0	0	0
CFMP-202-PC	0	0	0	0	-	-	0	0	0
CFMP-255-PC	0	0	0	0	-	-	0	0	0
CFMP-117-R	0	0	0	-	0	-	-	-	0
CFMP-169-R	0	0	0	-	0	-	-	-	0
CFMP-222-R	0	0	0	-	0	-	-	-	0
CFMP-117-R-PC	0	0	0	-	-	-	-	-	0
CFMP-169-R-PC	0	0	0	-	-	-	-	-	0
CFMP-222-R-PC	0	0	0	-	-	-	-	-	0

Sustituye al cajón neutro

ACCESORIOS *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Parrilla lateral en Epoxi (405x460)	12034975
Parrilla Central en Epoxi (405x525)	12034847
Soporte de parrilla Snack	12037728

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

MUEBLES CAFETEROS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Constructos en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Encimera con peto posterior de 10 cm de altura.
- Cantos redondeados.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

MODELOS MMC

- Ideales para formar línea con los frentemostradores y con las estanterías de la serie 60.
- Modelos básicos incluyen un nivel de estante, aunque se pueden añadir estantes opcionales.
- Cajones de acero inoxidable sobre guías con rodamientos.
- Tolla de recogida de posos desmontable de acero inoxidable.
- Versiones con orificio en la encimera para descarga de posos en la tola.

MODELOS MME

- Posibilidad de acoplar cajones neutros en los modelos de 600mm.
- Versiones con 1 y 2 estantes intermedios.

MUEBLES NEUTROS CAFETEROS

MODELO	CÓDIGO	Nº DE ESTANTES	Nº DE CAJONES	POSICIÓN MÓDULO	ORIFICIO EN ENCIMERA	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MMC-100	19006486	1	1	Derecha	-	990x600x1.045	-
	19010481	1	1	Derecha	Si	990x600x1.045	-
MMC-100 I	19006489	1	1	Izquierda	-	990x600x1.045	-
	19010106	1	1	Izquierda	Si	990x600x1.045	-
MMC-150	19006777	1	2	Central	-	1.500x600x1.045	-
	19006781	1	2	Central	Si	1.500x600x1.045	-
MMC-200	19007146	1	2	Central	-	2.025x600x1.045	-
	19007148	1	2	Central	Si	2.025x600x1.045	-
MMC-250	19007420	1	2	Central	-	2.550x600x1.045	-
	19011375	1	2	Central	Si	2.550x600x1.045	-
-ACCESORIOS (ESTANTES OPCIONALES)							
EMMC-100	19005429	Para mueble cafetero MMC-100 y MMC-150	-	-	-	-	-
EMMC-200	19006226	Para mueble cafetero MMC-200	-	-	-	-	-
EMMC-250	19006225	Para mueble cafetero MMC-250	-	-	-	-	-

ESTANTERÍAS NEUTRAS FRENTE MOSTRADOR

MODELO	CÓDIGO	Nº DE ESTANTES	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MME-35/100	19005427	1	990x350x1.045	-
MME-35/100 2E	19005446	2	990x350x1.045	-
MME-35/150	19005723	1	1.500x350x1.045	-
MME-35/150 2E	19005781	2	1.500x350x1.045	-
MME-35/200	19006223	1	2.025x350x1.045	-
MME-35/200 2E	19006245	2	2.025x350x1.045	-
MME-35/250	19006448	1	2.550x350x1.045	-
MME-35/250 2E	19006471	2	2.550x350x1.045	-
MME-60/100	19005746	1	990x600x1.045	-
MME-60/100 2E	19005784	2	990x600x1.045	-
MME-60/150	19006473	1	1.500x600x1.045	-
MME-60/150 2E	19006480	2	1.500x600x1.045	-
MME-60/200	19007015	1	2.025x600x1.045	-
MME-60/200 2E	19007054	2	2.025x600x1.045	-
MME-60/250	19007282	1	2.550x600x1.045	-
MME-60/250 2E	19007351	2	2.550x600x1.045	-

01.

CALIDAD

Todos los elementos están constructos en acero inoxidable austenítico de alta calidad y con acabado sanitario.

02.

LIMPIEZA

Encimera con frente y peto curvos para facilitar las tareas de limpieza.

03.

VARIEDAD

Disponemos de diferentes longitudes y anchuras para adaptarnos a las necesidades de su negocio.

04.

ADAPTACIÓN

Estos elementos han sido diseñados con altura 1.045 mm para que sean integrables con nuestra línea de frente mostradores CONCEPT Snack.

MODELOS MMC

MODELOS MME

EXPOSITORES REFRIGERADOS MURALES

Nueva gama de expositores refrigerados murales con diseño contemporáneo y elegante que ofrece varias opciones y acabados para poder adaptarse a las diferentes necesidades de tu local.

SERIE EBBC



01.

FÁCIL ACCESO PARA MANTENIMIENTO

Grupo compacto externo con sistema cassette que aporta mayor capacidad de almacenamiento. Es extraíble con apertura simple de la puerta de rejilla lo que mejora tanto el mantenimiento como la limpieza.

02.

AHORRO ENERGÉTICO

Nuestras puertas son de doble acristalamiento con gas argón lo que permite un aislamiento óptimo y un ahorro de consumo.

03.

REPARTO UNIFORME DEL FRÍO

Compresor hermético con condensador ventilado. La circulación del aire en forma de "U" permite un reparto del frío uniforme en todo el habitáculo.

04.

ILUMINACIÓN

Iluminación interior LED.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Interior en acero inoxidable austenítico mate de alta calidad y exterior en acero galvanizado de color negro plastificado (respaldo galvanizado).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad con encimera reforzada.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado tipo cassette que permite que la unidad de frío se pueda extraer y sustituir por otra inmediatamente.
- Sistema optimizado de circulación de aire que permite un mayor espacio útil interior.
- Evaporador ventilado en tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Puertas de vidrio con doble acristalamiento y bastidor de aluminio anodizado acabado en inox.
- Dotación de un estante plastificado gris por cada puerta.
- Iluminación LED.
- Temperatura de trabajo: +4 °C, +8 °C, (ambiente a 32 °C).
- Cerraduras colocadas en la parte superior de las puertas.

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD BOTELLAS (75 cl)	POTENCIA ELECTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
EBBC2	R-290	50	19037810	2	300	200	238	1.544x535x860	-
CBBC2	R-134a	50/60	19048485	2	300	200	450	1.544x535x860	-
EBBC3	R-290	50	19037744	3	510	290	241	2.105x535x860	-
CBBC3	R-134a	50/60	19048486	3	510	290	450	2.105x535x860	-

EXPOSITORES REFRIGERADOS MURALES SERIE ERM



ERM-150 INOX



ERM-250

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Interior en chapa de acero galvanizado pintado en epoxi sanitario.
- Exterior en acero inoxidable con acabado satinado (versión Inox) y con acabado en acero galvanizado plastificado de color negro (versión negro).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Evaporador ventilado en tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Compresor hermético ventilado con condensador en tubo de cobre en forma de serpentín.
- Puertas de vidrio con doble acristalamiento con protección anti condensación (low E) con cámara de aire interior y tirador de asa.
- Dotados de cerradura.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Interruptor general encendido/apagado.
- Iluminación horizontal superior.
- Provistos de 2 estantes en varilla de acero plastificado.
- Temperatura de trabajo: +4 °C, +8 °C, (ambiente a 32 °C).

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD BOTELLAS (75cl)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
EXPOSITORES REFRIGERADOS MURALES SERIE ERM (EXTERIOR ACERO INOX)									
	EERM-150 SS	R-600a	50	19048035	142	49	145	625x565x900	-
	ERM-150 SS	R-134a	50/60	19034384			179	625x520x900	-
	EERM-250 SS	R-600a	50	19048036	214	77	145	925x565x900	-
	ERM-250 SS	R-134a	50/60	19038957			400	925x520x900	-
	EERM-350 SS	R-600a	50	19048037	327	119	155	1.375x565x900	-
	ERM-350 SS	R-134a	50/60	19038955			344	1.375x520x900	-
EXPOSITORES REFRIGERADOS MURALES SERIE ERM (ACERO PLASTIFICADO NEGRO)									
	EERM-150	R-600a	50	19048033	142	49	145	625x565x900	-
	ERM-150	R-134a	50/60	19020901			179	625x520x900	-
	EERM-250	R-600a	50	19046985	214	77	145	925x565x900	-
	ERM-250	R-134a	50/60	19020854			344	925x520x900	-
	EERM-350	R-600a	50	19048034	327	119	155	1.375x565x900	-
	ERM-350	R-134a	50/60	19020919			344	1.375x520x900	-
EXPOSITORES REFRIGERADOS MURALES BAJOMOSTRADOR SERIE ERMU (EXTERIOR ACERO INOX)									
	EERMU-150 SS	R-600a	50	19048291	121	49	145	625x565x800	-
	ERMU-150 SS	R-134a	50/60	19045194			179	625x520x800	-
	EERMU-250 SS	R-600a	50	19048292	182	77	145	925x565x800	-
	ERMU-250 SS	R-134a	50/60	19045195			344	925x520x800	-
	EERMU-350 SS	R-600a	50	19048293	277	119	155	1.375x565x800	-
	ERMU-350 SS	R-134a	50/60	19045197			344	1.375x520x800	-
EXPOSITORES REFRIGERADOS MURALES BAJOMOSTRADOR SERIE ERMU (ACERO PLASTIFICADO NEGRO)									
	EERMU-150	R-600a	50	19048288	121	49	145	625x565x800	-
	ERMU-150	R-134a	50/60	19034533			179	625x520x800	-
	EERMU-250	R-600a	50	19048289	182	77	145	925x565x800	-
	ERMU-250	R-134a	50/60	19034534			344	925x520x800	-
	EERMU-350	R-600a	50	19048290	277	119	155	1.375x565x800	-
	ERMU-350	R-134a	50/60	19045196			344	1.375x520x800	-

01.

AHORRO ENERGÉTICO
Doble cristal en la puerta con alta protección termal.

02.

ILUMINACIÓN
Iluminación interior LED.

03.

LIMPIEZA
Burlletes y estantes en acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza.

04.

TECNOLOGÍA
Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad. Después del testeo realizado en nuestros laboratorios se han optimizado los parámetros.

BOTELLEROS

Nuestra experiencia de años en fabricación de enfriadores de botellas garantiza un producto de gran calidad y fiabilidad. Producto diseñado para almacenar de la manera más óptima las botellas en los establecimientos.



01.

VARIEDAD DE GAMA

Disponemos de dos versiones diferentes para adaptarnos a las distintas necesidades de nuestros clientes. Los equipos acabados en Inox llevan el grupo frigorífico en la parte derecha del mueble mientras que la serie en acabado skin plate lo lleva en la parte inferior.

02.

FUNCIONALIDAD

Puertas correderas con tirador incorporado que permiten un acceso cómodo y práctico. Además el interior está provisto de separadores verticales en varilla de acero plastificado para organizar mejor su contenido.

03.

ZERO IMPACT

Usamos gases naturales hidrocarburos (R-600a). Gases que ayudan a reducir el consumo energético de los equipos entre un 15-20%, respetuosos a su vez con el medio ambiente. Además, al ser menos agresivos, alargan la vida útil del compresor y reducen sus gastos de mantenimiento.

SERIE INOX

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Acabado exterior y laterales interiores en acero inoxidable austénico de alta calidad.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, de 40 kg/m³ de densidad.
- Compresor hermético con condensador ventilado colocado en la parte inferior del equipo.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control de la temperatura por termostato analógico.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Grupo a la derecha con puerta rejilla.
- Separadores verticales en varilla de acero plastificado.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales e interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +6 °C, (ambiente a 38 °C).

Opción:

- Bandeja de goteo del evaporador.

	MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	Nº PARRILLAS SEPARADORAS	CAPACIDAD (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
🔧	EBFP-100 I	R-600a	50	19048052	2	1	223	109	1.010x552x850	-
		R-134a	50	19005600				178		-
🔧	BFP-100 I	R-134a	60	19012996						
		R-600a	50	19048054	3	2	381	205	1.500x552x850	-
BFP-150 I	R-134a	50/60	19006342							
🔧	EBFP-200 I	R-600a	50	19048061	4	3	539	205	1.990x552x850	-
		R-134a	50/60	19006519				258		-
🔧	BFP-200 I	R-134a	50/60	19006519						
		R-600a	50	19048088	5	4	696	205	2.480x552x850	-
BFP-250 I	R-134a	60	19006515							

SERIE SKIN PLATE

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Acabado exterior en acero galvanizado plastificado de color blanco e interior en acero galvanizado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, de 40 kg/m³ de densidad.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control de la temperatura por termostato analógico.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Grupo en la zona interior.
- Separadores verticales en varilla de acero plastificado.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales e interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +6 °C, (ambiente a 32 °C).

	MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	Nº PARRILLAS SEPARADORAS	CAPACIDAD (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
🔧	BEG-100	R-600a	50	19010156	2	1	137	150	1.017x545x840	-
		R-600a	50	19010149				165		-
🔧	BEG-150	R-600a	50	19010149	3	2	230	165	1.510x545x840	-
		R-600a	50	19010150				190		-
🔧	BEG-200	R-600a	50	19010150	4	3	314	190	2.023x545x840	-
		R-600a	50	19010150						

ARMARIOS FRIGORÍFICOS PROFESIONALES

Presentamos la nueva gama de armarios frigoríficos profesionales, de gran capacidad y con diferentes acabados exteriores, para adaptarse mejor a su negocio.



01.

VARIEDAD DE GAMA

Disponemos de dos versiones diferentes para adaptarnos a las distintas necesidades de nuestros clientes: muebles exteriores con acabado en acero inoxidable y acabado en epoxi blanco. En ambas versiones ofrecemos los diferentes modelos para temperaturas positivas y negativas. En la versión con acabado exterior en epoxi blanco ofrecemos asimismo modelos expositores refrigerados, con puertas de cristal.

02.

ZERO IMPACT

Usamos gases naturales hidrocarburos (R-600a). Gases que ayudan a reducir el consumo energético de los equipos entre un 15-20%, respetuosos a su vez con el medio ambiente. Además, al ser menos agresivos, alargan la vida útil del compresor y reducen sus gastos de mantenimiento.

SERIE INOX



AFP-251-I



AFP-451-I



AFP-651-I

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cantos y aristas redondeados en el interior, para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Provistos de serie de cerradura con llave
- Termómetro digital con control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V - 50 Hz.

Armarios de refrigeración:

- Suministrados con 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior (modelo AFP-251, 2 parrillas superiores).
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración forzada. Evaporador integrado en la pared posterior del armario, y un ventilador distribuye el frío, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-600a.
- Temperatura de trabajo: $-1\text{ }^{\circ}\text{C} \pm +6\text{ }^{\circ}\text{C}$, Temperatura ambiente $32\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Armarios de mantenimiento de congelados:

- Dotados de 7 estantes fijos (modelo AFN-251, 2 estantes).
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-290.
- Temperatura de trabajo: $-22\text{ }^{\circ}\text{C} \pm -15\text{ }^{\circ}\text{C}$. Temperatura ambiente $32\text{ }^{\circ}\text{C}$.

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	ESTANTES	CLASE CLIMÁTICA	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
ARMARIOS PROFESIONALES DE REFRIGERACIÓN											
	AFP-251-I	R-600a	50	19059667	125	2	4	B	91	626 x 600 x 850	-
	AFP-451-I	R-600a	50	19059665	460	3+1	4	D	186	626 x 740 x 1.865	-
	AFP-651-I	R-600a	50	19059666	600	3 (GN-2/1) +1	4	D	186	780 x 740 x 1.865	-
ARMARIOS PROFESIONALES DE MANTENIMIENTO DE CONGELADOS											
	AFN-251-I	R-290	50	19059677	125	2	4	-	142	626 x 600 x 850	-
	AFN-451-I	R-290	50	19059675	460	7	4	-	143	626 x 740 x 1.865	-
	AFN-651-I	R-290	50	19059676	600	7	4	-	145	780 x 740 x 1.865	-



AFP-251

AFP-451

AFP-651

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior en chapa con recubrimiento en epoxi blanco, lo que proporciona una elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cantos y aristas redondeados en el interior, para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Provistos de serie de cerradura con llave
- Termómetro digital con control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V - 50 Hz.

Armarios de refrigeración:

- Suministrados con 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior (modelo AFP-251, 2 parrillas superiores).
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración forzada. Evaporador integrado en la pared posterior del armario, y un ventilador distribuye el frío, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-600a.
- Temperatura de trabajo: -1 °C ÷ +6 °C, Temperatura ambiente 32 °C.

Armarios de mantenimiento de congelados:

- Dotados de 7 estantes fijos (modelo AFN-251, 2 estantes).
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-290.
- Temperatura de trabajo: -22 °C ÷ -15 °C. Temperatura ambiente 32 °C.

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	ESTANTES	CLASE CLIMÁTICA	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
ARMARIOS PROFESIONALES DE REFRIGERACIÓN											
	AFP-251	R-600a	50	19059664	125	2	4	B	91	626 x 600 x 850	-
	AFP-451	R-600a	50	19059662	460	3+1	4	D	186	626 x 742 x 1.865	-
	AFP-651	R-600a	50	19059663	600	3 (GN-2/1) +1	4	D	186	780 x 742 x 1.865	-
ARMARIOS PROFESIONALES DE MANTENIMIENTO DE CONGELADOS											
	AFN-251	R-290	50	19059674	125	2	4	-	142	626 x 600 x 850	-
	AFN-451	R-290	50	19059672	460	7	4	-	143	626 x 742 x 1.865	-
	AFN-651	R-290	50	19059673	600	7	4	-	145	780 x 742 x 1.865	-



AEP-251

AEP-451

AEP-651

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior en chapa con recubrimiento en epoxi blanco, lo que proporciona una elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Dotados de iluminación interior fluorescente, que ayuda para el reclamo y exposición de los productos (los modelos de congelados disponen de iluminación LED).
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco
- Puerta reversible con marco fabricado en aluminio, que le confiere un acabado elegante y muy estético.

- Puerta con tirador incorporado.
- Provistos de serie de cerradura con llave
- Termómetro digital con control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V - 50 Hz.
- Suministrados con 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior (modelo AEP-251, 2 parrillas superiores)..
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Parrillas de varilla plastificada, fácilmente desmontables para su limpieza.

- Cantos y aristas redondeados en el interior, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración forzada. Evaporador integrado en la pared posterior del armario, y un ventilador distribuye el frío, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-600a.
- Temperatura de trabajo: -1 °C ÷ +6 °C, Temperatura ambiente 32 °C.

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	ESTANTES	CLASE CLIMÁTICA	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
ARMARIOS EXPOSITORES PROFESIONALES DE REFRIGERACIÓN										
	AEP-251	R-600a	50	19059671	125	2	4	91	626 x 600 x 850	-
	AEP-451	R-600a	50	19059668	460	3+1	4	193	626 x 742 x 1.865	-
	AEP-651	R-600a	50	19059670	600	3 (GN-2/1) +1	4	193	780 x 742 x 1.865	-

ARMARIOS PARA VINO

Nuestra nueva gama de cavas de vinos ofrece una solución más moderna y elegante para almacenar botellas o conservarlas para su consumo. Gracias a nuestro nuevo diseño los equipos son también un elemento decorativo que aporta estilo a tu negocio.



WR 180

WR 300

WR 600

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior en chapa de acero prelacada e interior en termoconformado sanitario negro con guías interiores embutidas (poliestireno).
- 45 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor de baja vibración.
- Placa evaporadora con ventilación forzada en el interior, condensador de bajo mantenimiento con ventilación forzada en el exterior.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Puerta de doble cristal tintado con filtro ultravioleta que protege el vino de los rayos del sol.
- Estantes en varilla de acero plastificado negros fácilmente desmontables para su limpieza.
- Dotación: 3 estantes planos y 1 estante inclinado para la presentación de botellas destacadas o conservación de botellas abiertas (para modelos WR-300/600) y 1 unidad plana para el modelo WR-180.
- Iluminación interior vertical LED.
- Temperatura de trabajo: +5 °C, +16 °C (ambiente 32 °C).

Opciones:

- Kits de estantes de madera sin barnizar (ver página siguiente).

01.

CONSERVACIÓN DEL VINO

Puerta con doble acristalamiento y cristal tintado y templado con protección ultravioleta que nos permite proteger el vino de los efectos de los rayos del sol.

02.

VISIBILIDAD

Iluminación vertical LED que nos aporta una visibilidad perfecta y uniforme de los productos expuestos. La iluminación LED no genera ningún calor en el interior del armario ni deteriora el vino.

03.

ALMACENAMIENTO

Los estantes son de varilla plastificados acabados en negro y el armario tiene como dotación estándar 3 estantes planos y uno inclinado especialmente diseñado para el WR-180.

04.

TEMPERATURA PERFECTA

Gracias a nuestro sistema de control electrónico somos capaces de mantener la temperatura exacta y constante ideal para la maduración de los vinos, de +5 °C y 16 °C.

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD BOTELLAS (75 cl)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
WR-180	R-600a	50	19034852	1	130	25	225	505x570x950	-
	R-134a	50/60	19047063				227		
WR-300	R-600a	50	19034732	1	400	72	257	620x655x1.850	-
	R-134a	50/60	19046032				323		
WR-600	R-600a	50	19034762	2	800	144	513	1.240x655x1.850	-
	R-134a	50/60	19048328				513		

BALDAS DE MADERA PARA LOS ARMARIOS EXPOSITORES DE VINO



WR-180

WR-300

WR-600

KIT	CÓDIGO	CANTIDAD DE KITS A PEDIR POR MÁQUINA			P.V.P. UNIDAD (€)
		WR-180	WR-300	WR-600	
KIT ESTANTES DE MADERA PARA WR					
KIT WR-180	19045931	x 1	-	-	-
KIT WR-300	19045612	-	x 1	x 2	-

ESCARCHADOR DE COPAS

El escarchador de copas es el complemento idóneo en los bares y cafeterías para servir bebidas frías en las mejores condiciones. Gracias a su compacto tamaño es el modelo más adecuado para locales con espacio limitado.



01.

ILUMINACIÓN

Iluminación interior LED.

02.

SISTEMA ANTI CONDENSACIÓN

Puerta de triple cristal con un sistema de anti-condensación que garantiza una visibilidad perfecta ya que nos permite observar el fenómeno del desescarcho.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Interior en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Sistema de refrigeración estático con condensación ventilada.
- Control digital de la temperatura y desescarcho manual.
- Puerta de triple cristal con un sistema de anti-condensación que garantiza una visibilidad perfecta ya que nos permite observar el fenómeno del desescarcho.
- Cuadro de puerta de aluminio para una resistencia óptima.
- Incluye un estante interior como dotación fácilmente desmontable para su limpieza.
- Iluminación interior LED.
- Temperatura de trabajo: -18 °C, -12 °C (ambiente 32 °C).

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	RANGO DE T°	CAPACIDAD (L)	CONSUMO ELÉCTRICO (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
	EC-45	R-290	50	19036349	1	-18 °C / -12 °C	52,5	265	558x365x763	-



FRÍO COMERCIAL
VITRINAS

VITRINAS EXPOSITORAS PARA TAPAS.....	332
VITRINAS EXPOSITORAS PARA SUSHI.....	334
MUEBLES REFRIGERADOS PARA INGREDIENTES	335

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

VITRINAS EXPOSITORAS PARA TAPAS

En el sector de la restauración ciertos alimentos requieren de una atención particular a la hora de conservarlos y presentarlos. En Fagor Industrial ofrecemos unas vitrinas diseñadas exclusivamente para estos productos.



01.

LIMPIEZA

Bandeja interior en acero inoxidable con fondo embutido preparada para recibir cubetas GN 1/3 (fondo 40 mm) y accesibles por una puerta corredera de cristal. Los equipos llevan desagüe incorporado para la evacuación de aguas residuales.

02.

ILUMINACIÓN

Debido a nuestra política de preservación del medio ambiente reducimos al máximo el consumo energético de nuestros aparatos incorporando iluminación LED.

03.

VARIEDAD

Disponemos de distintos tamaños y diferentes formas de cristal (plano o curvo en una sola pieza) y grupo de refrigeración remoto o incorporado.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción de bandeja interior en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Revestimiento exterior con perfil de aluminio anodizado y PVC con vidrio en los costados.
- Cubierta de cristal curvada (una pieza) o plana (dos piezas) y puertas correderas de vidrio.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad sin CFC.
- Capacidad para recibir cubetas GN-1/3 de 40 mm. Las cubetas van incluidas en dotación.
- Grupo frigorífico según versión elegida, puede ser incluido en el mueble o exterior para colocarse a distancia.
- Las versiones con grupo remoto incluyen el grupo frigorífico como dotación. Sus dimensiones son de 310 x 360 x 240 mm y se debe conectar a una distancia máxima de 1,5 m.
- Evaporador de placa fría de tubo de cobre.
- Desagüe de emergencia para evacuación de aguas residuales.
- Termostato electrónico para el control de la temperatura.
- Iluminación interior protegida.
- Interruptor general luminoso.
- Temperatura de trabajo: +4 °C, +8 °C, (ambiente de 32 °C).

	MODELO	REFRIGERANTE	CÓDIGO	CUBIERTA CRISTAL	CAPACIDAD CUBETAS	GRUPO REFRIGERACIÓN	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
Opción 1	EVTP-139 P	R-600a	19048039	Plano	6*GN 1/3	Interior	82	1.380x415x278	-
	VTP-139 P	R-134a	19005188				174		-
Opción 2	EVTP-139 C	R-600a	19048038	Curvo	6*GN 1/3	Interior	82	1.380x415x278	-
	VTP-139 C	R-134a	19005183				174		-
Opción 3	EVTP-175 P	R-600a	19048042	Plano	8*GN 1/3	Interior	82	1.732x415x278	-
	VTP-175 P	R-134a	19005491				175		-
Opción 4	EVTP-175 C	R-600a	19048041	Curvo	8*GN 1/3	Interior	82	1.732x415x278	-
	VTP-175 C	R-134a	19005486				175		-
Opción 5	VTP-139 RP	R-134a	19005240	Plano	7*GN 1/3	Remoto	183	1.380x415x278	-
Opción 6	VTP-139 RC	R-134a	19005239	Curvo	7*GN 1/3	Remoto	183	1.380x415x278	-
Opción 7	VTP-175 RP	R-134a	19005526	Plano	9*GN1/3	Remoto	184	1.732x415x278	-
Opción 8	VTP-175 RC	R-134a	19005522	Curvo	9*GN1/3	Remoto	184	1.732x415x278	-

VITRINAS EXPOSITORAS PARA SUSHI



01.

FIABILIDAD

Refrigeración estática con doble sistema de evaporación integrado en la bandeja inferior y adherida a la cubierta de cristal curva. Nos permite generar una temperatura de trabajo óptima (-1 °C a 2 °C) para conservar alimentos delicados como el sushi.

02.

CONSTRUCCIÓN

Bandeja interior embutida en acero inoxidable, perforada y preparada para recibir directamente los platos de sushi. El interior es accesible a través de una puerta de cristal corredera.

03.

LIMPIEZA

Incorporamos un desagüe de emergencia para evacuación de aguas residuales convirtiéndolos en uno de los más higiénicos del mercado.

04.

ILUMINACIÓN

Debido a nuestra política de preservación del medio ambiente reducimos al máximo el consumo energético de nuestros aparatos incorporando iluminación LED.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción de bandeja interior en acero inoxidable perforada y preparada para recibir directamente los alimentos.
- Revestimiento exterior con perfil de aluminio anodizado y PVC con vidrio en los costados.
- Cubierta de cristal curvada y puertas correderas de vidrio.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad sin CFC.

- Sistema de refrigeración estático.
- Doble sistema de evaporación integrado por un evaporador de tubo de cobre en la bandeja inferior y un evaporador de tubo de cobre adherido a la cubierta de cristal curva.
- Desagüe de emergencia para evacuación de aguas residuales.
- Termostato electrónico para el control de la temperatura.

- Iluminación interior protegida.
- Interruptor general luminoso.
- Temperatura de trabajo: -1 °C, + 2 °C, (ambiente de 27 °C).

MODELO	REFRIGERANTE	CÓDIGO	CUBIERTA CRISTAL	GRUPO REFRIGERACIÓN	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
EVTP-139 C - SUSHI	R-600a	19048040	Curvo	Interior	82	1.380x415x278	-
VTP-139 C - SUSHI	R-134a	19005179			174		-
EVTP-175 C - SUSHI	R-600a	19048043	Curvo	Interior	82	1.732x415x278	-
VTP-175 C - SUSHI	R-134a	19005483			175		-

MUEBLES REFRIGERADOS PARA INGREDIENTES

Los muebles para ingredientes llevan incorporado su propio grupo frigorífico, lo que proporciona total independencia a la hora de elegir su ubicación. Son el complemento ideal para convertir una mesa fría en una completa estación de trabajo de preparación de platos fríos, pizzas o sándwiches.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Capacidad para cubetas GN 1/4 de 150 mm de profundidad. Cubetas no incluidas en dotación.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Refrigerante ecológico R-134a libre de CFC.
- Refrigeración por placa fría.
- Control termostático de la temperatura (+2 °C, +8 °C). Visor digital.

MUEBLES CON CUBIERTA DE CRISTAL - PARA CUBETAS GN-1/4

MODELO	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MI-135	19005713	Cristal plano	5*GN 1/4	178	R-134a	1.340x336x450	-
MI-150	19005712	Cristal plano	6*GN 1/4	178	R-134a	1.496x336x450	-
MI-180	19005709	Cristal plano	8*GN 1/4	178	R-134a	1.790x336x450	-
MI-202	19006014	Cristal plano	9*GN 1/4	178	R-134a	2.019x336x450	-
MI-225	19005707	Cristal plano	10*GN 1/4	216	R-134a	2.240x336x450	-

MUEBLES PARA CUBETAS GN-1/4 CON CUBIERTA ABATIBLE DE ACERO INOX

MODELO	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
MIT-135	19005720	Abatible inox	5*GN 1/4	178	R-134a	1.340x336x250	-
MIT-150	19005719	Abatible inox	6*GN 1/4	178	R-134a	1.496x336x250	-
MIT-180	19005717	Abatible inox	8*GN 1/4	178	R-134a	1.790x336x250	-
MIT-202	19006013	Abatible inox	9*GN 1/4	178	R-134a	2.019x336x250	-
MIT-225	19005721	Abatible inox	10*GN 1/4	216	R-134a	2.240x336x250	-



FRÍO COMERCIAL

ABATIDORES DE TEMPERATURA

ABATIDORES COMPACTOS SERIE ATM	340
ABATIDORES COMPACTOS SERIE ECO	342
CÉLULAS ABATIDORAS PARA CARROS	344

CÉLULAS ABATIDORAS DE REFRIGERACIÓN
UNIDADES CONDENSADORAS PARA CÉLULAS
ABATIDORAS DE REFRIGERACIÓN
CÉLULAS ABATIDORAS MIXTAS
UNIDADES CONDENSADORAS PARA CÉLULAS
ABATIDORAS MIXTAS

ABATIDORES DE TEMPERATURA

LA IMPORTANCIA DE UTILIZAR ABATIDORES DE TEMPERATURA.

Los abatidores de temperatura son máquinas diseñadas para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos, de forma que puedan pasar de los 90 °C tras ser cocinados, a una temperatura de refrigeración de +3 °C en un tiempo no superior a 90 minutos, impidiendo de esta manera que las bacterias se multipliquen.

Nuestras diferentes gamas de abatidores mixtos, con ciclo de congelación incorporado, pueden hacer descender la temperatura del producto hasta alcanzar -18 °C en un tiempo de 4 horas, con lo que se consigue una congelación del alimento muy rápida, evitando, además del aumento de la flora bacteriana, la formación de macrocristales.



PROCESO DE ABATIMIENTO

El uso combinado de los hornos y abatidores te permite ser más eficiente, ya que te facilita programar el trabajo en la cocina.

El correcto uso de abatidores con hornos mixtos proporciona menores deshechos, ahorro de tiempo y un producto en su punto servido al momento.

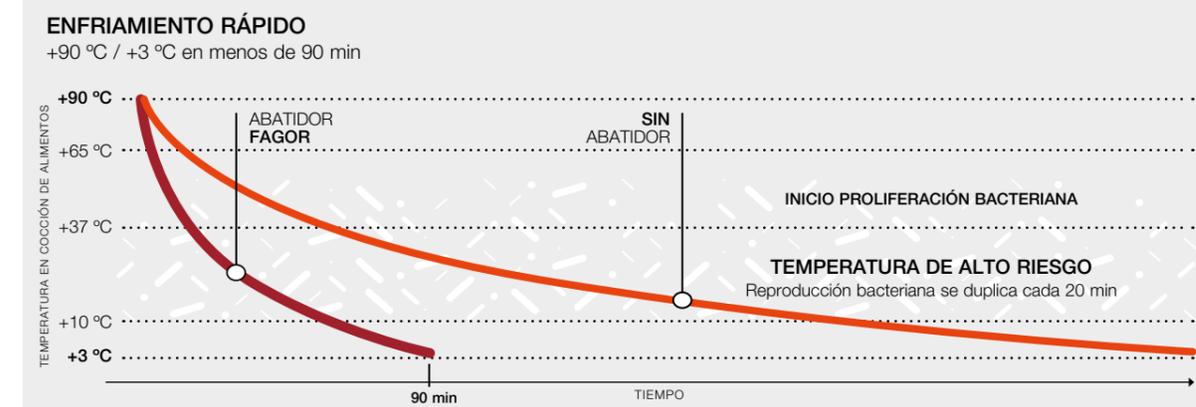
ABATIMIENTO DE REFRIGERACIÓN

CICLO SUAVE (ESTÁNDAR) - 90'

Es un ciclo adecuado para alimentos suaves, 'light' o finos y de poco tamaño o volumen.

CICLO FUERTE (INTENSIVO) - 90'

Es adecuado para productos de alta densidad o tamaño grueso, así como para preparar comida envasada.



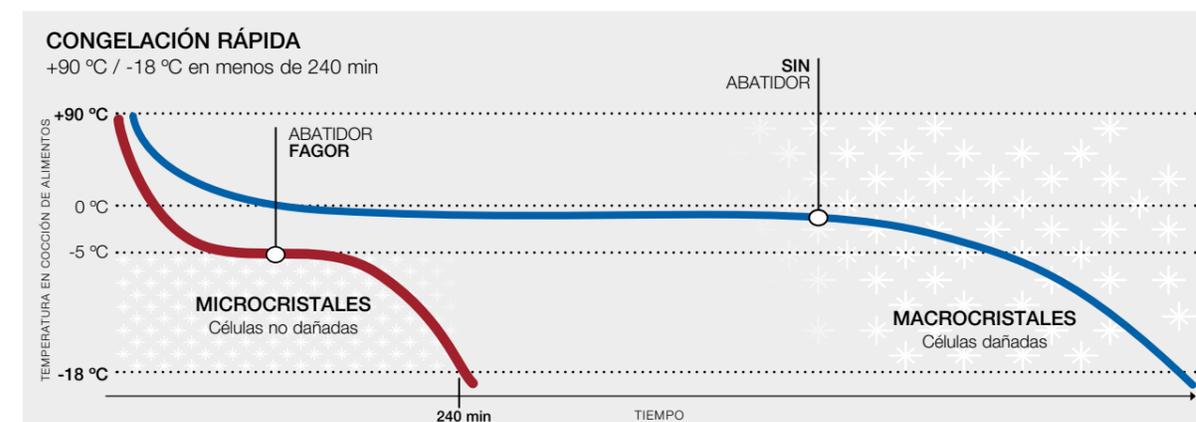
ABATIMIENTO DE CONGELACIÓN

CICLO SUAVE (ESTÁNDAR) - 240'

Este ciclo congela el alimento de forma muy homogénea, por lo que es adecuado para comidas que no deben sufrir saltos bruscos de temperatura, o que están confeccionadas con distintos ingredientes.

CICLO FUERTE (INTENSIVO) - 240'

Es el ciclo ideal para congelar comidas semi-acabadas o platos semi-preparados. También es el adecuado para alimentos crudos. Permite mantener stock de productos congelados durante mucho tiempo, para usarlo en el transcurso del año.



CONCEPT+ | ABATIDORES COMPACTOS

Nuestra gama de abatidores compactos CONCEPT+ se presenta en diferentes tamaños para adaptarse a las necesidades de cada usuario. Desde el pequeño abatidor de sobremesa hasta el de gran capacidad para bandejas GN 2/1, todos ellos poseen un control electrónico íntegramente desarrollado por los equipos de I+D+i de Fagor Industrial.



01.

FÁCIL DE LIMPIAR

Las uniones curvas facilitan la limpieza, las piezas interiores son fácilmente desmontables y el desagüe inclinado permite la evacuación de líquidos residuales. Los abatidores llevan una bandeja de recogida del agua del interior.

02.

TECNOLOGÍA PROPIA

Nuestros modelos son mixtos, realizando ciclos de refrigeración (90 °C a 3 °C) en 90 min o de congelación (90 °C a -18 °C) en 240 minutos, y conservando los alimentos al final del ciclo a la temperatura deseada. En cada ciclo de trabajo existen 2 modos: fuerte / suave según el tipo y espesor de la comida (inferior o superior a 2 cm). Esta tecnología nos permite alcanzar un rendimiento y una potencia muy competitiva que probamos bajo las condiciones más exigentes.

03.

VERSATILIDAD

Nuestras guías pueden alojar bandejas GN o pasteleras y ofrecen una versatilidad requerida por los catering y grandes restaurantes.

04.

10 PROGRAMAS

El control Fagor y su menú intuitivo facilitan el uso de nuestros aparatos y permite crear hasta 10 programas. El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la sonda colocada en el corazón del alimento. Si no se usa la sonda el control se hará automáticamente por tiempo.

CONCEPT+



ATM-031 CD

ATM-051 CD

ATM-081 CD

ATM-101 CD

ATM-121 CD

ATM-161 CD

ATM-102 CD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Modelos mixtos, que permiten realizar ciclos de abatimiento de refrigeración (+3 °C) o de congelación (-18 °C).
- Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:
 - Ciclo fuerte: indicado para productos de espesor superior a 2 cm compactos.
 - Ciclo suave: para productos de espesor inferior a 2 cm, de poca densidad. Este ciclo se realiza en dos pasos programados. El ciclo suave evita formación de escarcha en el producto.
- Duración de los ciclos:
 - Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
 - Ciclos de Congelación: 240 minutos.
- Panel de control táctil.
- Programación electrónica de los ciclos y sonda de temperatura.
- El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento (si no se usa la sonda el control pasa automáticamente a ser por tiempo).
- Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.
- Conexión USB para extracción de datos.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-404A libre de CFC.
- Modelo EATM-031 con refrigerante R-290.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm (salvo modelos 031, de 35 mm). Densidad de 40 kg. Sin CFC.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Dispositivo automático de desescarche activado por el usuario. Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Guías internas incluidas.

Opciones bajo pedido:

- Sonda calefactada.
- Impresora para HACCP.

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (kg/ciclo) *		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
				GN-1/1	GN-2/1	60x40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
EATM-031	R-290	50	19047207	3	-	-	15	6	230V-1N	410	565	590x700x520	-
ATM-031 CD	R-404A	50	19056795	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
		60	19059645										
ATM-051 CD	R-404A	50	19056793	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850	-
		60	19059646										
ATM-081 CD	R-404A	50	19056796	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
		60	19059647										
ATM-101 CD	R-404A	50	19056797	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
		60	19059648										
ATM-121 CD	R-404A	50	19056825	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	-
		60	19059649										
ATM-161 CD	R-404A	50	19056827	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	-
		60	19059691										
ATM-102 CD	R-404A	50	19056839	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1.090x1.766	-
		60	19059692										

(*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032

OPCIONES POSIBLES Y SUPLEMENTO DE PRECIOS BAJO PEDIDO - Montaje en Fábrica

DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
Sonda calefactada	-
Impresora HACCP incorporada	-

CONCEPT | ABATIDORES COMPACTOS

Respondiendo a una necesidad del mercado, hemos simplificado nuestros abatidores de temperatura y hemos creado una gama económica CONCEPT. Así se puede ofrecer esta tecnología fundamental para la buena gestión en las cocinas de todo tipo de establecimientos.



CONCEPT



ATM-031 ECO

ATM-051 ECO

ATM-081 ECO

ATM-101 ECO

Controlados electrónicamente, permiten realizar ciclos de abatimiento de refrigeración (+3 °C) o de congelación (-18 °C).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Mueble exterior en acero inoxidable acabado satinado, excepto parte posterior (en plastificado).
- Interior fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm. Densidad de 40 kg. Sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-404A libre de CFC.
- Panel de control de fácil manejo, tipo ECO.
- Control de ciclos mediante termostato con alarma sonora al final del ciclo.
- El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento (si no se usa la sonda el control pasa automáticamente a ser por tiempo).
- Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.
- Disponen de sonda de temperatura sin calefactar.
- Dispositivo automático de desescarche activado por el usuario. Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.

01.

FÁCIL DE MANEJAR

El control simplificado facilita al máximo el uso del aparato conservando un rendimiento y una potencia muy competitiva, que probamos bajo las condiciones más exigentes.

02.

FÁCIL DE LIMPIAR

Las uniones curvas facilitan la limpieza, las piezas interiores son fácilmente desmontables y el desagüe inclinado permite la evacuación de líquidos residuales.

03.

DOS OPCIONES DE CONTROL DE CICLOS

El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la sonda colocada en el corazón del alimento. Si no se usa la sonda, el control se realizará automáticamente por tiempo.

MODELO	Hz.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (kg/ciclo)*		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
ATM-031 ECO	50	19036020	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
	60	19036042										
ATM-051 ECO	50	19036021	5	-	5	18	10	230V-1N	1.100	650	790x700x850	-
	60	19036043										
ATM-081 ECO	50	19048325	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
	60	19048720										
ATM-101 ECO	50	19048326	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
	60	19048757										

(*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032

CÉLULAS ABATIDORAS PARA CARROS

Diseñadas especialmente para empresas de catering o restaurantes que usan el sistema Cook & Chill, las células de abatimiento constituyen un elemento imprescindible en la cadena de cocinado-abatimiento-regeneración.



CÉLULAS ABATIDORAS PARA CARROS



HORNO 202 CON CARRO

201

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricadas interior y exteriormente en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 70 mm en refrigeración y 100 mm en modelos mixtos, con 40 kg/m³ de densidad, superior en un 20 % a la media utilizada en el mercado, y proporcionando un mejor trabajo, particularmente en congelación, así como un ahorro notable en consumo.
- Refrigerante ecológico R-404a.
- Refrigeración por tiro forzado con circulación de aire optimizada.
- Grupo tropicalizado. Preparado para trabajar con temperatura ambiente de 43 °C y 65 % de humedad.
- Compresor hermético/scroll/semi hermético, con condensador ventilado.
- Control electrónico y digital de la temperatura de desescarche.
- Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada.
- Sistema de trazabilidad HACCP, con registro de alarmas e historial de temperaturas.
- Opcionalmente se puede instalar una impresora para extraer los datos.
- Suelos:
 - Modelos CSK: células de refrigeración sin suelo. En el fondo tienen una chapa de acero inoxidable de 2 mm de espesor.
 - Modelos CMK: células mixtas. Suelo con aislamiento de poliuretano inyectado de 100 mm de espesor.

01.

SISTEMA HACCP

Todas las células disponen de sistema de control HACCP, que permite asegurar la inocuidad de los alimentos, monitorizando las temperaturas del equipo y permitiendo la visualización de las alarmas registradas, así como la inspección y regulación correctas del control de alimentos.

02.

AISLAMIENTO

El aislamiento es de 100 mm, en los modelos mixtos superior en un 20 % a la media utilizada en el mercado. Proporciona un mejor trabajo particularmente en congelación y un ahorro notable en consumo.

03.

TECNOLOGÍA PROPIA

Las células de abatimiento ofrecen una calidad de trabajo óptima, tanto en refrigeración (hasta +3 °C) como en congelación (hasta -18 °C). Todo el proceso de desarrollo desde el diseño hasta la fabricación se hace íntegramente en Fagor Industrial.

04.

FUNCIONALIDAD

Las células abatidoras han sido diseñadas para alojar directamente los carros bandejeros de los hornos. Se ofrecen en versión estándar (de una puerta) y pasantes (de dos puertas, tipo túnel). Tienen la posibilidad de instalarse con un grupo frigorífico potenciado. Fagor Industrial ofrece la opción de suministrar grupos remotos en versión estándar o potenciado.

Nº DE PUERTAS	TAMAÑO DE CARRO	ELEMENTO	DE REFRIGERACIÓN		MIXTAS	
			ESTÁNDAR	POTENCIADO	ESTÁNDAR	POTENCIADO
1 puerta	201 (GN-1/1)	Célula	CSK-201	CSKP-201	CMK-201	CMKP-201
		Grupo frigorífico	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Célula	CSK-202	CSKP-202	CMK-202	CMKP-202
		Grupo frigorífico	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052
2 puertas (Pasante)	201 (GN-1/1)	Célula	CSK-201-D	CSKP-201-D	CMK-201-D	CMKP-201-D
		Grupo frigorífico	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Célula	CSK-202-D	CSKP-202-D	CMK-202-D	CMKP-202-D
		Grupo frigorífico	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052

CÉLULAS ABATIDORAS DE REFRIGERACIÓN

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE CARRO	PRODUCCIÓN (kg)/CICLO		TENSIÓN	Hz. (-)	UNIDAD CONDENSADORA	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			+90 / +3 °C	+90/-18 °C					
CSK-201	19048108	20 GN-1/1	70		230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
CSKP-201	19048109	20 GN-1/1	105		230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
CSK-202	19048110	20 GN-2/1	150		230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
CSKP-202	19048112	20 GN-2/1	210		400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-
CSK-201-D	19048092	20 GN-1/1	70		230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
CSKP-201-D	19048096	20 GN-1/1	105		230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
CSK-202-D	19048097	20 GN-2/1	150		230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
CSKP-202-D	19048100	20 GN-2/1	210		400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-

UNIDADES CONDENSADORAS PARA CÉLULAS ABATIDORAS DE REFRIGERACIÓN

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)		Hz. (-)	PESO (kg)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		FRIGORÍFICA	ELÉCTRICA - 400V 3+N				
UCS-424	19017466	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCS-528	19017467	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCS-842	19017468	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCS-1052	19017469	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

CÉLULAS ABATIDORAS MIXTAS

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE CARRO	PRODUCCIÓN (kg)/CICLO		TENSIÓN	Hz. (-)	UNIDAD CONDENSADORA	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			+90/+3 °C	+90/-18 °C					
CMK-201	19048104	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
CMKP-201	19048105	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
CMK-202	19048106	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
CMKP-202	19048107	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-
CMK-201-D	19048101	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
CMKP-201-D	19048102	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
CMK-202-D	19048103	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
CMKP-202-D	19048113	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-

UNIDADES CONDENSADORAS PARA CÉLULAS ABATIDORAS MIXTAS

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)		Hz. (-)	PESO (kg)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		FRIGORÍFICA	ELÉCTRICA - 400V 3+N				
UCC-424	19015799	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCC-528	19015800	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCC-842	19015801	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCC-1052	19015802	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

* Para otro tipo de tensiones o frecuencias, consultar a fábrica.

OPCIONES BAJO PEDIDO - Montaje en Fábrica

DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
Célula con Impresora HACCP incorporada	-

RAMPAS DE ACCESO PARA CÉLULAS

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ANCHURA (mm)	P.V.P. (€)
RC-700	19015797	Rampa de acceso para células tipo 201 con suelo	700	-
RC-800	19015798	Rampa de acceso para células tipo 202 con suelo	800	-



FRÍO COMERCIAL

FABRICADORES DE HIELO

FABRICADORES DE HIELO.....	350
FABRICADORES DE CUBITO MACIZOS.....	352
FABRICADORES DE CUBITO HUECO.....	354
FABRICADORES DE HIELO EN DADOS	355
FABRICADORES DE HIELO GRANULAR	357
DEPÓSITOS PARA FABRICADORES MODULARES	358

FABRICADORES DE HIELO

UNA AMPLIA GAMA DE PRODUCTOS CAPACES DE PRODUCIR UNA EXTENSA VARIEDAD DE TIPOS Y TAMAÑOS DE HIELO.

Máquinas con condensador sobre-dimensionado, óptimo para climas calientes, tanto en la versión refrigerada por aire como por agua. El sistema de fabricación del hielo es sencillo y fiable, diseñado para zonas con agua muy calcárea y condiciones de trabajo difíciles.



01.

VERSATILIDAD Y FLEXIBILIDAD

Disponemos de una gama completa en máquinas de hielo para satisfacer cualquier demanda en la restauración, hoteles, supermercados, centros de medicina deportiva, etc... Proporcionan hielo en cubitos de diferentes formas y tamaños adaptándose a las necesidades del cliente final, así como hielo granulado o en escamas. Para grandes producciones, disponemos de máquinas modulares apilables entre sí y de silos aislados de gran capacidad en almacenamiento de hielo.

05.

EFICIENCIA

El aislamiento de densidad superior asegura la calidad y el consumo de energía optimizado.

02.

TECNOLOGÍA Y FIABILIDAD

Las máquinas vienen tropicalizadas para garantizar su correcto funcionamiento incluso con altas temperaturas (hasta 43 °C). Cuadro eléctrico que alberga sendos termostatos para regular tanto el tiempo de producción como la cantidad de hielo almacenada.

06.

ERGONOMÍA

Un diseño que permite tener mejor acceso a todos los componentes, facilitando las labores de instalación y mantenimiento.

03.

SIMPLICIDAD, ROBUSTEZ, FIABILIDAD...

La carrocería es de acero inoxidable AISI-304, fácilmente desmontable por paneles que permiten el acceso a todos los componentes de la máquina.

07.

ECOLOGÍA

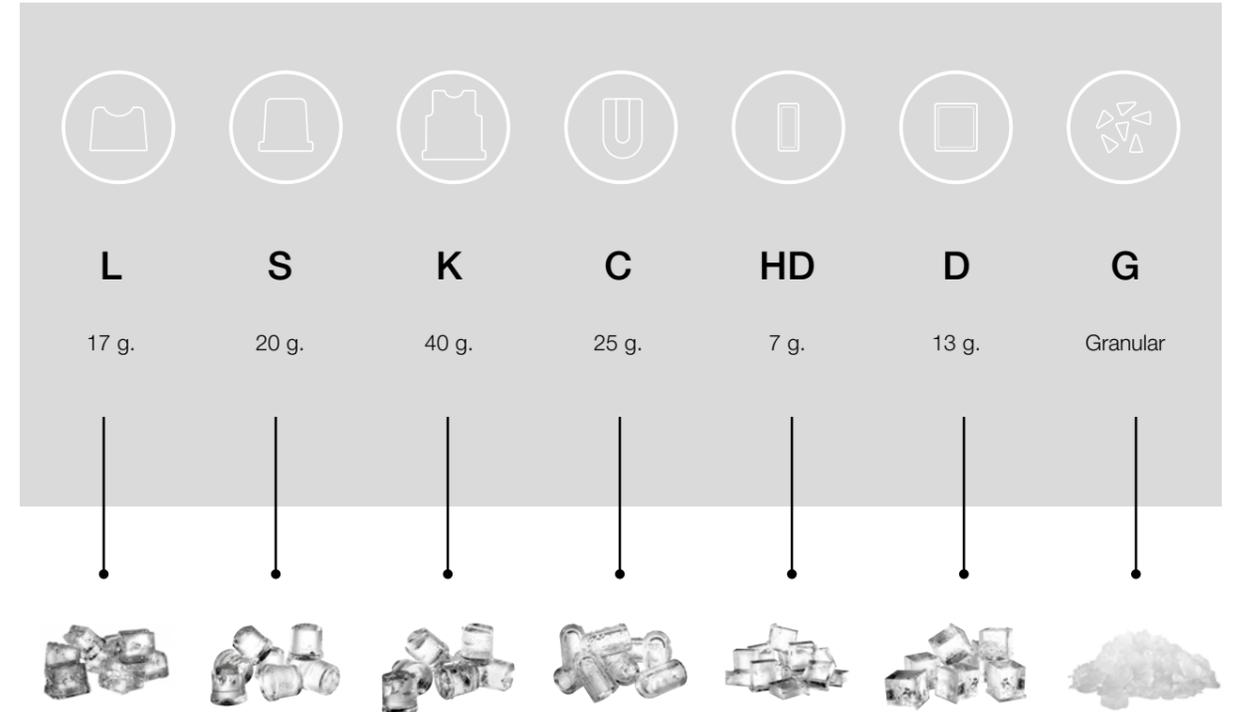
Todas las máquinas son 100% reciclables, dado que se pueden desmontar totalmente y sus componentes pueden ser reciclados.

04.

HIGIENE Y LIMPIEZA

Disponen de un botón o función de limpieza que facilita el mantenimiento, según el modelo, permitiendo la circulación de agua sin frío y logrando desincrustar elementos calcáreos. Con todas las garantías necesarias higiénicas y sanitarias.

GAMA, VERSIONES Y TAMAÑOS DE CUBITO



EQUIPOS	PRODUCCIÓN kg / día	CUBO			HUECO		DADO		GRANULAR	
		L - 17 g	S - 20 g	K - 40 g	C - 25 g	HD - 7 g	D - 13 g	Seco	Húmedo	
 EQUIPOS CON DEPÓSITO INTEGRADO	20	FIM-L			FIM-C					
	30		FIM-S	FIM-K	FIM-C					
	40		FIM-S	FIM-K	FIM-C					
	45							GIM		
	60		FIM-S	FIM-K	FIM-C	FICE-HD	FICE-D			
	80-90		FIM-S	FIM-K	FIM-C	FICE-HD	FICE-D	GIM		
 EQUIPOS MODULARES	130-140		FIM-S	FIM-K	FIM-C	FICE-HD	FICE-D	GIM		
	150		MFIM-S	MFIM-K					MGIM	
	200				MFIM-C	FICE-HD	FICE-D	MGIM		
	400		MFIM-S	MFIM-K			FICE-HD	FICE-D	MGIM	
	500							MGIM		

FABRICADORES DE CUBITOS DE HIELO MACIZOS

CON DEPÓSITO INTEGRADO

Los cubitos Gourmet cristalinos y compactos enfrían lentamente la bebida durante largo tiempo antes de deshacerse.

El cubito de hielo Gourmet grande y compacto es el cubito más deseado por los profesionales y consumidores. Ideal para ser utilizado con bebidas sin alcohol y licores.

Los cubitos de hielo se derriten muy lentamente, permitiendo a los clientes disfrutar más detenidamente de sus bebidas frías.



01.

SPRAY SYSTEM

Sistema de inyectores flexibles para un mejor comportamiento en aguas con cal.

Tipos de cubito gourmet



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI-304 con puerta integrada.
- Puerta en acero inoxidable con apertura hacia dentro para evitar accidentes.
- Sistema de ventilación frontal.
- Interruptor externo ON/OFF.
- Sistema de inyectores flexibles para un mejor comportamiento en aguas con cal.
- Fabricados por máquinas electromecánicas de altas prestaciones. Se recomienda usar un filtro antical en caso de aguas duras.
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.

- Refrigerante R404a.
- Entrada de agua ¾".
- Conexión monofásica 230V/50Hz (Opcional 230V/60Hz).

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		PRODUCCIÓN (kg/día)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			FORMA	GRAMOS		(kg)	CUBITOS			
FIM-20L	Aire	19001066	L	17	22	6	385	355	350x470x590	-
	Agua	19001067	L	17	22	6	385	355	350x470x590	-
FIM-30S	Aire	19031770	S	20	31	15	652	425	435x605x695	-
	Agua	19031771	S	20	31	15	652	425	435x605x695	-
FIM-30K	Aire	19001068	K	40	31	15	417	425	435x605x695	-
	Agua	19001071	K	40	31	15	417	425	435x605x695	-
FIM-40S	Aire	19031772	S	20	40	20	870	540	435x605x695	-
	Agua	19031773	S	20	40	20	870	540	435x605x695	-
FIM-40K	Aire	19001072	K	40	45	20	556	550	435x605x695	-
	Agua	19001075	K	40	45	20	556	550	435x605x695	-
FIM-60S	Aire	19031774	S	20	55	25	1.087	650	515x640x830	-
	Agua	19031775	S	20	55	25	1.087	650	515x640x830	-
FIM-60K	Aire	19001076	K	40	60	25	694	650	515x640x830	-
	Agua	19001079	K	40	60	25	694	650	515x640x830	-
FIM-80S	Aire	19031776	S	20	74	35	1.522	775	645x640x860	-
	Agua	19031777	S	20	74	35	1.522	775	645x640x860	-
FIM-80K	Aire	19001080	K	40	81	35	972	780	645x640x860	-
	Agua	19001083	K	40	81	35	972	780	645x640x860	-
FIM-130S	Aire	19031778	S	20	130	75	3.261	1.350	930x565x1.050	-
	Agua	19031779	S	20	130	75	3.261	1.350	930x565x1.050	-
FIM-130K	Aire	19001062	K	40	130	75	2.083	1.350	930x565x1.050	-
	Agua	19001065	K	40	130	75	2.083	1.350	930x565x1.050	-

MODULARES

01.

SPRAY SYSTEM

Sistema de inyectores flexibles para un mejor comportamiento en aguas con cal.

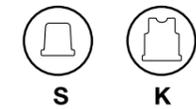
02.

EFICIENCIA ENERGÉTICA

Máquinas de alta eficiencia y bajo consumo eléctrico.



Tipos de cubito gourmet



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Máquinas de alta eficiencia, bajo consumo eléctrico.
- Sistema de inyectores flexibles para un mejor comportamiento en aguas con cal.
- Apilables una encima de otra mediante el accesorio kit de unión.
- Señales de alarma externa (sólo modelo 400).

- Función de limpieza, para facilitar el mantenimiento periódico (sólo modelo 400).
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.
- Refrigerante R404a.
- Entrada de agua ¾".

- Potencia monofásica 230V/50Hz (Opcional 220V/60Hz).
- Excepto modelos MFIM-400 380V/3N/50Hz (Opcional 220V/60Hz).

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		PRODUCCIÓN (kg/día)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			FORMA	GRAMOS		(kg)	CUBITOS			
MFIM-150S	Aire	19031792	S	20	153	-	-	1.500 - 1+N	775x625x805	-
	Agua	19031793	S	20	153	-	-	1.500 - 1+N	775x625x805	-
MFIM-150K	Aire	19001092	K	40	153	-	-	1.500 - 1+N	775x625x805	-
	Agua	19001094	K	40	153	-	-	1.500 - 1+N	775x625x805	-
MFIM-400S	Aire	19031794	S	20	380	-	-	3.300 - 3+N	1.321x638x978	-
	Agua	19031795	S	20	380	-	-	3.300 - 3+N	1.321x638x978	-
MFIM-400K	Aire	19031796	K	40	380	-	-	3.300 - 3+N	1.321x638x978	-
	Agua	19031797	K	40	380	-	-	3.300 - 3+N	1.321x638x978	-

FABRICADORES DE CUBITOS DE HIELO HUECOS

Cubitos huecos que enfrían rápidamente la bebida por su mayor superficie de contacto.

Fabricados por máquinas electromecánicas de altas prestaciones mediante la tecnología de paletas de última generación, indicadas en caso de aguas duras (calcáreas) incluso sin filtro.

Nuevo diseño del evaporador para un excelente comportamiento en aguas con cal.

01.

PADDLE SYSTEM

Sistema para fabricantes de cubito hueco modulares.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI-304 con puerta integrada.
- Puerta en acero inoxidable con apertura hacia dentro para evitar accidentes.
- Sistema de ventilación frontal.
- Interruptor externo ON/OFF.
- Altura de patas regulables.
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.
- Refrigerante R404a.
- Entrada de agua ¾".
- Potencia monofásica 230V/50Hz (Opcional 220V/60Hz).

CON DEPÓSITO INTEGRADO



MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		PRODUCCIÓN (kg/día)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			FORMA	GRAMOS		(kg)	CUBITOS			
FIM-20C	Aire	19031780	U	20	20	9	360	330	405x510x690	-
	Agua	19031781								
FIM-30C	Aire	19031782	U	20	31	12	480	330	405x510x745	-
	Agua	19031783								
FIM-40C	Aire	19031784	U	20	42	18	720	355	405x510x870	-
	Agua	19031785								
FIM-60C	Aire	19031786	U	20	60	30	1.200	425	595x555x995	-
	Agua	19031787								
FIM-90C	Aire	19031788	U	20	81	37	1.480	650	675x555x995	-
	Agua	19031789								
FIM-130C	Aire	19031790	U	20	130	50	2.000	775	845x555x995	-
	Agua	19031791								

MODULARES



MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		PRODUCCIÓN (kg/día)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			FORMA	GRAMOS		(kg)	CUBITOS			
MFIM-200C	Aire	19031798	U	25	190	-	-	1.550	690x565x1.125	-
	Agua	19031800								

FABRICADORES DE HIELO EN DADOS

Cubitos de dado y medio dado de tamaño estándar para un rápido enfriamiento de la bebida en locales de gran necesidad de hielo.

Fabricados por máquinas con altas prestaciones mediante la tecnología de evaporador vertical, son capaces de producir hielo con una menor duración del ciclo y proporcionando hielo de manera rápida. Por ello son ideales para puntos de venta con necesidades de grandes volúmenes de hielo.

Estos equipos además de grandes niveles productivos también tienen tamaño compacto por lo que son generalmente utilizados en restaurantes de comida rápida y en el sector sanitario.



01.

ALTA EFICIENCIA

Alta eficiencia, certificada Energy Star.

02.

VERTICAL SYSTEM

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Alta eficiencia, certificación Energy Star.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI-304 con puerta integrada.
- Sistema de ventilación frontal.
- Botón de limpieza, para facilitar el mantenimiento periódico.
- Interruptor externo ON/OFF.
- Altura de patas regulables.
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.
- Refrigerante R404a.
- Entrada de agua ¾".
- Potencia monofásica 230V/50Hz (Opcional 220V/60Hz).

CON DEPÓSITO INTEGRADO



MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		PRODUCCIÓN (kg/día)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			FORMA	GRAMOS		(kg)	CUBITOS			
FICE-60 D	Aire	19031803	D	13	60	20	1.500	450	535x595x795	-
FICE-60 HD	Aire	19031805	HD	7	60	20	3.000	450	535x595x795	-
FICE-90 D	Aire	19031806	D	13	90	35	2.692	550	660x700x838	-
FICE-90 HD	Aire	19031807	HD	7	90	35	5.384	550	660x700x838	-
FICE-140 D	Aire	19031808	D	13	135	45	3.461	790	762x762x838	-
FICE-140 HD	Aire	19031810	HD	7	135	45	6.923	790	762x762x838	-

MODULARES

01.

LIMPIEZA

Botón de limpieza, para facilitar el mantenimiento periódico.

02.

ALARMAS

Sistema de diagnóstico y señalización de alarmas.

03.

APILABLES

Apilables entre sí mediante un accesorio kit de unión FICE.

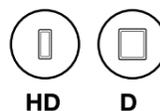
04.

ALTA EFICIENCIA

Alta eficiencia, certificada **Energy Star**.

05.

VERTICAL SYSTEM



MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		PRODUCCIÓN (kg/día)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			FORMA	GRAMOS		(kg)	CUBITOS			
 FICE-200 D	Aire	19031811		13	220	-	-	1.120 - 1+N	762x620x500	-
 FICE-200 HD	Aire	19031813		7	220	-	-	1.120 - 1+N	762x620x500	-
 FICE-400 D	Aire	19031814		13	405	-	-	1.800 - 3+N	762x620x760	-
 FICE-400 HD	Aire	19031815		7	405	-	-	1.800 - 3+N	762x620x760	-

DISPENSADOR CON STOCK PARA MÁQUINAS DE HIELO EN DADOS

Es un dispensador de hielo sobre el que se coloca una máquina FICE. Sólo hay que presionar y colocar un recipiente debajo para obtener el hielo. Rápido, cómodo y para atender demandas de muchas personas en poco tiempo. Adecuado para buffets, colectividades, hoteles, caterings...



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Depósito para un stock de 104 kg de hielo.
- Realizado en acero inoxidable AISI-304 y plástico sanitario.
- Acceso cómodo a la cuba para su limpieza sin necesidad de retirar la máquina de hielo.
- Altura de patas regulable.

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (kg)	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
DHD	19031818	104	Para instalar con fabricantes de cubitos FICE- 200 y FICE-400	769x835x1.537	-

FABRICADORES DE HIELO GRANULAR

Estos equipos producen un hielo granular con un sistema de evaporador cilíndrico vertical y husillo de alta resistencia. El hielo granular puede ser de dos tipos, hielo granular seco apropiado para coctelería y hielo granular húmedo apropiado para pescaderías, fruterías...



01.

AXIAL SYSTEM

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Son máquinas electromecánicas de elevado rendimiento, produciendo hielo granular mediante un sistema cilíndrico vertical y un husillo de alta resistencia.
- En aguas medias o duras (alto contenido en cal) se aconseja la colocación de un filtro antical así como la realización de la limpieza periódica.
- Capacidad productiva kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.
- Reducido consumo eléctrico, gracias a su evaporador de alto rendimiento.
- Husillo de acero inoxidable para asegurar una larga vida útil.
- Botón de limpieza, para facilitar el mantenimiento periódico (modelos GIM 45 y GIM 85).
- Ventilación frontal IN-OUT en modelos bajo mostrador.
- Robustez de la puerta, en modelos bajo mostrador.
- Altura de patas regulable, en modelos bajo mostrador.

CON DEPÓSITO INTEGRADO HIELO GRANULAR SECO



MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		PRODUCCIÓN (kg/día)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			FORMA	GRAMOS		(kg)	CUBITOS			
	Aire	19001086		-	40	-	-	460	405x515x750	-
	Agua	19001087		-	42	-	-	-	-	-
	Aire	19001088		-	-	-	-	-	-	-
	Agua	19001089		-	85	-	-	533	465x595x795	-

HIELO GRANULAR HÚMEDO



MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		PRODUCCIÓN (kg/día)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			FORMA	GRAMOS		(kg)	CUBITOS			
	Aire	19001084		-	135	-	-	650	515x550x1.355	-
	Agua	19001085		-	-	-	-	-	-	-

MODULAR HIELO GRANULAR HÚMEDO

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		PRODUCCIÓN (kg/día)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			FORMA	GRAMOS		(kg)	CUBITOS			
	Aire	19031819		-	142	-	-	650 - 1+N	515x550x500	-
	Agua	19031820		-	-	-	-	-	-	-
	Aire	19031821		-	220	-	-	780 - 1+N	515x550x575	-
	Agua	19031822		-	-	-	-	-	-	-
	Aire	19031824		-	390	-	-	1300 - 1+N	675x550x660	-
	Agua	19031825		-	-	-	-	-	-	-
	Aire	19031827		-	565	-	-	1700 - 1+N	675x550x800	-
	Agua	19031828		-	-	-	-	-	-	-

DEPÓSITOS PARA FABRICADORES MODULARES (SILOS)

Los depósitos de hielo garantizan un stock para asegurar un correcto abastecimiento en el local, almacenando la producción de hielo de las máquinas modulares en momentos de poco consumo para cuando lleguen picos y se necesiten grandes cantidades de hielo en un corto espacio de tiempo.



01.

VARIEDAD DE GAMA

Disponemos de una amplia gama de depósitos para adaptarse a cualquier máquina de hielo. Cada depósito puede llevar una o dos máquinas dependiendo del tipo de equipo modular que seleccionemos.

02.

CONSERVACIÓN

Construcción en acero inoxidable AISI-304 y aislamiento de alta densidad que permite la adecuada conservación del hielo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Depósitos de acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento realizado con poliuretano inyectado de 40 kg/m³, que permite la adecuada conservación del hielo.
- Diseño interior sin esquinas para una higiene óptima y facilidad de limpieza.
- Interior en una sola pieza de polietileno de alta densidad resistente a golpes.
- Puerta de acero inoxidable diseñada para usos intensivos.
- Sistema de cierre de puerta silencioso.
- Modelos con diferentes capacidades para cualquier tipo de máquina de hielo modular.
- Drenaje inferior.
- Pala incluida para extracción del hielo.
- Patas regulables en altura.

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (kg)	COMPATIBILIDADES	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
S-220	19031799	230	Ver tabla combinaciones	762x819x1.071	-
S-350	19038796	350	Ver tabla combinaciones	1.067x819x1.067	-
S-500	19031802	500	Ver tabla combinaciones	1.321x872x1.122	-

COMBINACIONES DE SILOS Y FABRICADORES DE HIELO MODULARES

TIPO DE FABRICADOR	MODELO MÁQUINA	DEPÓSITOS						DEPÓSITO CON DISPENSADOR	
		S-220		S-350 NEW		S-500		DHD	
		1	2	1	2	1	2	1	2
CUBITO GOURMET Y HUECO	MFIM-150	0	0	0	-	-	0	-	-
	MFIM-400	-	-	-	-	0	0	-	-
	MFIM-200C	0	-	0	-	0	-	-	-
CUBITO DADO	FICE-200-D	0	0	-	0	0	0	0	0
	FICE-200-HD	0	0	0	0	0	0	0	0
	FICE-400-D	0	0	0	0	0	0	0	0
	FICE-400-HD	0	0	0	0	0	0	0	0
HIELO GRANULADO	MGIM-150	0	-	0	-	-	0	-	-
	MGIM-200	0	-	0	-	-	0	-	-
	MGIM-400	0	-	0	-	0	0	-	-
	MGIM-500	0	-	0	-	0	0	-	-

FILTROS

MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	P.V.P. (€)
FC-100	Filtro Antical	19038797	-
FP-100	Filtro Partículas	19038798	-
CC-100	Cartucho Reambio Antical	19038799	-
CP-100	Cartucho Recambio Partículas	19038800	-



PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

ENVASADORAS AL VACÍO



TECNOLOGÍA DEL VACÍO FAGOR PARA COMPLETAR EL PROCESO DE COCINADO

La constante evolución de las técnicas culinarias requiere de avanzados sistemas de conservación y elaboración, que son posibles gracias a las prestaciones que ofrece la innovación tecnológica. Ello permite a cualquier cocina profesional incrementar su productividad y flexibilidad garantizando la calidad y esencia de sus productos.

La tecnología del envasado al vacío es un excelente proceso de conservación gracias a la ausencia de oxígeno en contacto con los alimentos, preservando el aroma y las cualidades organolépticas, y aumentando el tiempo de conservación.

Además aporta beneficios económicos, ya que permite gestionar y planificar con facilidad el stock de alimentos cocinados, adaptándose a la demanda de su negocio en cada instante.

Otra ventaja del uso de la envasadora al vacío en la cocina actual es que la podemos usar también como herramienta para elaborar platos mediante técnicas culinarias tradicionales como el marinado, confitado, etc.



01.

CALIDAD

Fácil control de la calidad y nivel de aceite sin necesidad de abrir la máquina



02.

HIGIENE

Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos garantizando una excelente higiene.

Barra de soldadura sin conexiones, fácilmente extraíble para asegurar una limpieza de la cámara sin obstáculos.

(*) Excepto modelo TV-1-270/6



03.

DURABILIDAD

Equipada con un sistema de apertura completamente integrado para garantizar durabilidad a la tapa y facilidad de limpieza al usuario*.

(*) Excepto modelos TV-1-270/6 y TV-1-340/8.



04.

ECONOMÍA

Ahorro de tiempo y dinero en mantenimiento y servicio post-venta gracias a un diseño que permite acceder a todos los componentes con facilidad

SISTEMAS DE CONTROL

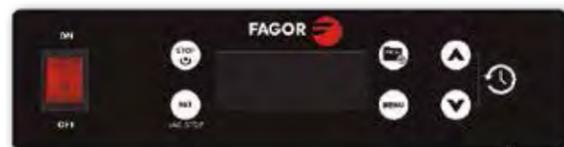
FAGOR presenta sus envasadoras al vacío en dos gamas, SENSOR-PRO y T-CONTROL, para adaptarse a los diferentes requisitos del usuario final.

Con SENSOR-PRO ofrecemos unas funciones extras unidas al control del proceso mediante sensor electrónico.

Con T-CONTROL el producto final es también de gran calidad, resultado en este caso de un control por tiempo de los procesos de vacío y soldadura.

SENSOR-PRO

Control del proceso de vaciado por sensor



01.

Ajuste del tiempo de vacío final deseado con el porcentaje apropiado (de 0 a 99 %).

02.

La bomba de vacío aspira hasta que se alcanza el tiempo exacto de vacío establecido.

03.

Independientemente del volumen del producto, siempre se alcanza el tiempo de vacío final preestablecido.

04.

El resultado final obtenido es siempre constante: exactamente con el mismo acabado al vacío.

T-CONTROL

Control del proceso de vacío por temporizadores



01.

Selección del tiempo deseado. El ciclo medio varía desde 15 a 40 segundos.

02.

La bomba de vacío aspira durante el tiempo establecido, sin importar si se ha alcanzado el objetivo final de vacío.

03.

La duración del proceso de vaciado depende del producto y del vacío final deseado. Luego puede ajustar el tiempo con facilidad.

	SENSOR-PRO	T-CONTROL
FUNCIONES		
VAC PLUS La función VACPLUS aporta un vacío adicional para garantizar un excelente vacío a los productos más porosos.	●	-
SOFT AIR Entrada de aire progresiva para evitar que los productos delicados se deformen o aplasten.	●	-
STOP Bloquea la máquina de cualquier proceso a la vez que permite apagarla en el caso de algún bloqueo interno, por lo que aporta seguridad al usuario.	●	●
LÍQUIDOS Programa específico para el envasado de líquidos. Detiene el proceso envasado automáticamente cuando detecta que el líquido empieza a hervir por la depresión del vacío.	●	-
GASTRO-VAC Mediante el sistema Gastro-VAC podemos efectuar el envasado fuera de la cámara de la envasadora utilizando los recipientes adecuados.	●	-
GAS Mantiene la calidad nutricional del alimento minimizando el uso de aditivos y conservantes, los protege de oxidaciones y crecimiento de bacterias además, evita que productos delicados se deformen o rompan a la hora del envasado.	●	-
PROGRAMAS Posibilidad de memorizar hasta 50 programas, editables por el usuario para facilitar los trabajos de envasado.	●	-
SECADO Programa específico que permite extraer la humedad de la bomba después de envasar productos líquidos, o para operaciones de mantenimiento.	●	-
VAC-STOP Todos los modelos incorporan el sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.	●	●
CARACTERÍSTICAS		
CONTROL POR SENSOR	●	-
CONTROL POR TIEMPO	-	●
PORCENTAJE DE VACÍO	●	-
INYECCIÓN DE GAS INERTE	●	-
TIEMPO DE SOLDADURA	●	●
TIEMPO DE VACÍO	-	●
PLUS DE VACÍO REGULABLE	●	-
VACUÓMETRO PARA CONTROL VISUAL DEL NIVEL DE VACÍO	-	●
VISUALIZACIÓN DEL TIEMPO DE TRABAJO ACUMULADO	●	-
VISUALIZACIÓN DEL TIEMPO FINAL PARA EL PROCESO	-	●
PANEL DE CONTROL CON TECLAS SENSITIVAS DE MEMBRANA	●	●
AJUSTE AUTOMÁTICO DE LA PRESIÓN ATMOSFÉRICA DEL LUGAR	●	-
MEMORIA HASTA 50 PROGRAMAS	●	-
FASES DEL PROCESO INDICADAS MEDIANTE LED	-	●

ENVASADORAS AL VACÍO | SENSOR-PRO



SV-2-850L/100



SV-1-460/20 + CEV

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Envasadoras al vacío con mandos digitales, controladas por sensor.
- Todos los modelos incluyen bomba Busch.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- Panel de control digital con display incluido.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Función Soft-air de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Funciones del proceso indicadas mediante panel electrónico.

- Plus de vacío regulable.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza (modelos SV-1-410).
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al kit Gastro Vac.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.
- Barra de soldadura sin conexiones, fácilmente extraíble para asegurar una limpieza de la cámara sin obstáculos.

ACCESORIOS OPCIONALES, CARRO PARA ENVASADORA

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura robusta con tubo de Ø 30 mm y 1,5 mm de espesor.
- Incorpora 4 ruedas de diámetro 125 mm, dos de ellas con freno, y parachoques de goma especial no marcante.
- Diseñado para que la envasadora quede a la altura idónea para trabajar con ella.
- Para utilizar como soporte y para el transporte de envasadoras al vacío.
- Apto para todas las envasadoras al vacío de sobremesa (medidas máximas de la envasadora: 690 x 570 mm).

MODELO	CÓDIGO	VOLTAJE Hz.	Nº BARRAS DE SOLDADURA	LONGITUD DE SOLDADURA (mm)	CAPACIDAD BOMBA (m³/h) BUSCH	DIMENSIONES CÁMARA (mm)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
ENVASADORAS DE SOBREMESA									
LONGITUD DE SOLDADURA GRANDE									
SV-1-410/10	19048514	230 1+N - 50/60	1	410	10	450 x 420 x 180	540	480 x 560 x 440	-
SV-1-410/20	19048519	230 1+N - 50/60	1	410	20	450 x 420 x 180	750	480 x 560 x 440	-
LONGITUD DE SOLDADURA MUY GRANDE									
SV-1-460/20	19048537	230 1+N - 50/60	1	460	20	550 x 470 x 180	750	610 x 575 x 440	-
SV-2-460/20	19048538	230 1+N - 50/60	2	460+460	20	550 x 470 x 180	750	610 x 575 x 440	-
ENVASADORAS DE PIE, CON RUEDAS									
LONGITUD DE SOLDADURA MUY GRANDE									
SV-2-460/40	19048539	230 1+N - 50/60	2	460+460	40	700 x 480 x 210	1.500	820 x 600 x 1.030	-
SV-2-460/63	19048540	230 1+N - 50/60	2	460+460	63	700 x 480 x 210	1.500	820 x 600 x 1.030	-
SV-2-850L/100	19048542	230 1+N - 50/60	2	850+580	100	950 x 600 x 210	2.200	1.070 x 720 x 1.060	-

CARRO PARA ENVASADORA

MODELO	CÓDIGO	Nº BALDAS	ALTURA BALDA BAJA (mm)	ALTURA SEGUNDA BALDA (mm)	ALTURA DEL ASA ALTA (mm)	ALTURA DEL ASA BAJA (mm)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
CEV	19048555	2	150	445	850	565	810 x 630 x 850	-

ENVASADORAS AL VACÍO | T-CONTROL



TV-1-410/10



TV-2-850L/100

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo.
- Funciones del proceso indicadas mediante LED.
- Panel de control digital con vacuómetro para control visual del vacío, excepto en modelos TV-1-270/6 y TV-1-340/8.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza, excepto en modelos TV-1-460/20 y TV-2-460/20.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Tapa ergonómica que facilita la apertura una vez finalizado el ciclo de envasado, en modelos TV-1-270/6 y TV-1-340/8.

- Equipada con un sistema de apertura completamente integrado para garantizar la durabilidad de la tapa y facilidad de limpieza al usuario en modelos TV-1-410/10, TV-1-410/20, TV-1-460/20 y TV-2-460/20.

ACCESORIOS OPCIONALES, CARRO PARA ENVASADORA

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura robusta con tubo de Ø 30 mm y 1,5 mm de espesor.
- Incorpora 4 ruedas de diámetro 125 mm, dos de ellas con freno, y parachoques de goma especial no marcante.

- Diseñado para que la envasadora quede a la altura idónea para trabajar con ella.
- Para utilizar como soporte y para el transporte de envasadoras al vacío.
- Apto para todas las envasadoras al vacío de sobremesa (medidas máximas de la envasadora: 690 x 570 mm).

MODELO	CÓDIGO	VOLTAJE Hz.	Nº BARRAS DE SOLDADURA	LONGITUD DE SOLDADURA (mm)	CAPACIDAD BOMBA (m³/h)	DIMENSIONES CÁMARA (mm)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
ENVASADORAS DE SOBREMESA									
LONGITUD DE SOLDADURA PEQUEÑA									
TV-1-270/6	19048543	230 1+N - 50/60	1	270	6	280 x 355 x 90	260	340 x 460 x 325	-
LONGITUD DE SOLDADURA MEDIANA									
TV-1-340/8	19048544	230 1+N - 50/60	1	340	8	350 x 350 x 120	350	410 x 455 x 360	-
LONGITUD DE SOLDADURA GRANDE									
TV-1-410/10	19048545	230 1+N - 50/60	1	410	10	450 x 420 x 180	540	480 x 560 x 440	-
TV-1-410/20	19048546	230 1+N - 50/60	1	410	20	450 x 420 x 180	750	480 x 560 x 440	-
LONGITUD DE SOLDADURA MUY GRANDE									
TV-1-460/20	19048547	230 1+N - 50/60	1	460	20	550 x 470 x 180	750	610 x 575 x 440	-
TV-2-460/20	19048548	230 1+N - 50/60	2	460+460	20	550 x 470 x 180	750	610 x 575 x 440	-
ENVASADORAS DE PIE, CON RUEDAS									
LONGITUD DE SOLDADURA MUY GRANDE									
TV-2-460/40	19048549	230 1+N - 50/60	2	460+460	40	700 x 480 x 210	1.500	820 x 600 x 1.030	-
TV-2-460/63	19048550	230 1+N - 50/60	2	460+460	63	700 x 480 x 210	1.500	820 x 600 x 1.030	-
TV-2-850L/100	19048551	230 1+N - 50/60	2	850+580	100	950 x 600 x 210	2.200	1.070 x 720 x 1.060	-

CARRO PARA ENVASADORA

MODELO	CÓDIGO	Nº BALDAS	ALTURA BALDA BAJA (mm)	ALTURA SEGUNDA BALDA (mm)	ALTURA DEL ASA ALTA (mm)	ALTURA DEL ASA BAJA (mm)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
CEV	19048555	2	150	445	850	565	810 x 630 x 850	-

CARROS CALIENTES CON CONTROL DE HUMEDAD

Cada elemento del carro, ha sido analizado y probado cuidadosamente para ofrecer el máximo rendimiento de temperatura en el interior, teniendo presentes las necesidades más importantes que son: facilidad de uso, mínimo mantenimiento y facilitar las tareas de limpieza.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Panel de mandos electrónico, intuitivo y moderno.
- Paredes y puerta construidas en doble pared, están aisladas con poliuretano de alta densidad que le confiere una gran robustez y firmeza.
- Guías embutidas Monoblock con amplios radios que garantizan la máxima higiene.
- Eficiente sistema de producción de calor compuesto por resistencia y ventilador.
- Reserva de agua embutida con esquinas redondeadas. El calor se produce mediante una resistencia de silicona de alto rendimiento.
- Sistema de humedad con una regulación de 4 niveles en función de los productos a mantener en el interior, también se puede apagar y anular totalmente el sistema de humedad, reduciendo el consumo energético.
- La puerta con apertura 270° ofrece a los usuarios máxima libertad de movimientos y seguridad durante el uso diario, incrementando el bienestar y confort en las operación de trabajo.
- La contrapuerta es totalmente lisa sin elementos que impidan realizar una limpieza profunda.
- Sin pérdidas de calor. Bultete fijado al marco de la estructura. Puede sustituirse fácilmente sin la necesidad de útiles.
- Todo el perímetro está cubierto con un paragolpes, fabricado en material resistente y no marcante.
- Ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304.
- Sistema de calor diseñado para alcanzar la temperatura de trabajo en un tiempo muy reducido.
- Teclado electrónico de membrana y display digital.
- Cierre ergonómico con cerradura.
- Diseño moderno, elegante y muy robusto.
- Temperatura de trabajo 30 °C a 90 °C.
- Almacenamiento de cubetas GN 2/1 y GN 1/1 con profundidad hasta 65 mm.

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACIÓN 70 mm)	POTENCIA (W)	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 CCHF-10	19044546	1	10	2.000	230 V-1+N - 50/60 Hz	790x935x1.215	-
 CCHF-20	19044549	1	20	2.000	230 V-1+N - 50/60 Hz	790x935x1.855	-
 CCHF-40	19044551	2	40	3.500	230 V-1+N - 50/60 Hz	1.525x935x1.885	-

CARROS CALIENTES PARA DISTRIBUCIÓN

Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm.
- Con capacidad para 10, 20 ó 40 guías GN-2/1 (según modelo).
- Separación entre guías de 60 mm.
- Doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 kg/m³. Con este aislamiento se consigue una menor pérdida de calor y un importante ahorro de energía.
- Dotados de 4 ruedas giratorias insonorizadas, de Ø 160 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante en toda la base del carro.
- Calefacción mediante resistencias y aire forzado.
- Sistema de asas horizontales para su óptimo desplazamiento.
- Incorporan cubeta, con sistema anti-olas, donde se deposita agua para la creación de humedad.
- Termostato de control de 0 °C a 90 °C y termómetro exterior.
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Cierre provisto de llaves.
- Carros construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida.
- Voltaje: 230 V - 1+N - 50/60 Hz.

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACIÓN 60 mm)	POTENCIA (W)	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 CCF-10	19036263	1	10	2.000	230 V-1+N - 50/60 Hz	799x876x1.190	-
 CCF-20	19036264	1	20	2.000	230 V-1+N - 50/60 Hz	799x876x1.640	-
 CCF-40	19036265	2	40	3.500	230 V-1+N - 50/60 Hz	1.489x876x1.640	-

CARROS REFRIGERADOS PARA DISTRIBUCIÓN

Carros diseñados para complementar o sustituir el cuarto frío. Ideales para el mantenimiento y servicio de comidas frías previamente preparadas.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Temperatura de trabajo de +2 °C a +8 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Control de temperatura y ciclo de descarche realizado mediante control electrónico de lectura digital.
- El grupo frigorífico con ventilador va incorporado en el interior de la cámara.
- Armarios de doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 kg/m³.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático. Cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando la pérdida del frío.
- Cierre provisto de llaves.
- Dotados de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm insonorizadas, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma en cada esquina.
- Dotación de estantes GN-2/1 de varilla plastificada (según modelo):
 - CFF-20 - 5 unidades.
 - CFF-40 - 10 unidades.
- Tensión: 230 V /1+N / 50Hz.

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACIÓN 60mm)	DOTACIÓN (GN-2/1)		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
				PARES DE GUÍAS	ESTANTES VARILLA				
	CFF-20	19036266	1	17	5	5	350	799x876x1.878	-
	CFF-40	19036280	2	40	10	10	575	1.489x876x1.878	-

MESAS CALIENTAPLATOS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable.
- Calentamiento por resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Control termostático de la temperatura: 30 °C - 90 °C.
- Interruptor general.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Balda intermedia.

MODELO	CÓDIGO	TIPO (*)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)	
	AC-120	19006746	Mural	2,20	1.200x700x850	-
	AC-180	19007770	Mural	3,68	1.800x700x850	-
	ACC-120	19006745	Central	2,20	1.200x700x850	-
	ACC-180	19007769	Central	3,68	1.800x700x850	-

(*) Tipo: **MODELOS MURALES:** Puertas por un lado. / **MODELOS CENTRALES:** Puertas por ambos lados.

ANEXOS

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

01. CONTENIDO DEL PRESENTE DOCUMENTO

Las descripciones de los productos contenidos en esta lista procuran responder a las características más importantes de las máquinas. Las revisiones de los procesos de fabricación pueden obligar a modificar algunos valores y especificaciones. Por ello, los datos técnicos contenidos en esta LISTA DE PRECIOS son valores indicativos, así como las fotografías y cualquier dibujo o esquema que se incluya.

Fagor Industrial se reserva el derecho a introducir sin previo aviso en sus aparatos las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique las características principales de los mismos.

Cualquier dato o valor que se considere trascendental a la hora de realizar un pedido deberá ser previamente verificado por el comprador, contactando con Fagor Industrial.

Los códigos de artículo y los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

Esta LISTA DE PRECIOS anula y sustituye a todas las anteriores.

02. PRECIOS

Los precios de la LISTA DE PRECIOS correspondiente a este catálogo figuran en DÓLARES (\$), y son precios de venta al público (P.V.P.).

Sobre los precios de la LISTA y en los importes resultantes correspondientes a presupuestos se cargarán los tipos impositivos que señale la ley en vigor.

Los precios no incluyen el transporte, descarga, manipulación ni la instalación o puesta en marcha de los equipos.

En el caso en que el montaje, instalación o puesta en marcha fueran realizados por nuestro Servicio de Asistencia Técnica, su importe se cargará al margen de estos precios.

03. EMBALAJE

En los precios indicados en esta LISTA se encuentra incluido el embalaje estándar EXW desde nuestra fábrica. Cualquier otro tipo de embalaje tendrá un sobrecoste, y deberá ser consultado previamente a Fagor Industrial.

04. PLAZOS

Los plazos de entrega son orientativos, sujetos a las cargas de producción de Fagor Industrial, y procurarán darse con la mayor precisión posible; pero no son contractuales.

El cliente no tendrá derecho a indemnizaciones por daño y perjuicio o a imponer penalizaciones en el caso de entrega fuera de plazo.

No se podrán cancelar pedidos salvo que ello haya sido acordado por escrito previamente con el fabricante.

05. GARANTÍA

Los aparatos que integran la presente LISTA DE PRECIOS están garantizados por un año a partir de la fecha de factura, según los siguientes criterios:

- 12 meses en piezas defectuosas imputables a fabricación.
- 1 mes por gastos de mano de obra y desplazamiento.
- Las ampliaciones de garantía se cargarán independientemente.

Fagor Industrial no sustituirá ningún componente ni realizará ninguna reparación en garantía si el defecto es debido a accidente, mal uso, negligencia, instalación incorrecta o cualquier otra causa no atribuible a la empresa.

Fagor Industrial no se hará cargo de la reparación o sustitución de ningún material ajeno a sus fabricados.

06. MODIFICACIONES, CANCELACIONES Y DEVOLUCIONES

Un pedido se considera aceptado si en el plazo de 24 horas a partir de la recepción no hay contraorden al respecto. Una vez transcurrido este plazo no se admitirán modificaciones o cancelaciones.

6.1 Los pedidos no pueden ser cancelados una vez que han sido aceptados y confirmados por escrito, en especial aquellos pedidos de fabricados a medida (por ejemplo, lavavajillas de arrastre o de cinta, bloques de cocción suspendidos...)

Fagor Industrial sólo acepta cancelaciones bajo las siguientes condiciones :

- Si la cancelación por parte del cliente se produce antes de que la mercancía salga de nuestros almacenes, se imputarán al mismo unos costes de 60 \$ por ítem para cubrir gastos administrativos y de logística.
- Si la cancelación por parte del cliente se produce una vez que la mercancía ha salido de nuestros almacenes, se efectuará un cargo suplementario de un 20% del valor de la factura, más un cargo extra por entrega anulada si fuera necesario.
- Si además la mercancía hubiera sido desembalada, se añadirá un suplemento de un 25% del valor de la factura solo por este concepto.

6.2 Fagor Industrial podrá aceptar excepcionalmente la devolución de mercancía, previa autorización de la Dirección Comercial. Para ello será obligatorio realizar una petición de devolución por escrito.

Todos los gastos que hayan corrido a cargo de Fagor Industrial hasta ese momento serán asumidos por el cliente. Será condición indispensable para la aceptación de la devolución que el producto se encuentre en las mismas condiciones que en el momento de su envío desde nuestros almacenes de origen y en su embalaje original.

Cualquier otra mercancía que Fagor Industrial acepte como devolución y que no cumpla estos requisitos (excluyendo los productos defectuosos atribuibles a su fabricación), estará sujeta a un 35% de incremento sobre el precio facturado.

07. TRANSPORTE

Salvo acuerdo contrario, la mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador. Desde el momento en que la mercancía se ha cargado en el camión, la manipulación y descarga son responsabilidad del comprador.

La mercancía se carga bajo cobertura del seguro. El cliente debe verificar el estado de la mercancía a la recepción de la misma, para poder reclamar en caso de daños antes de las 24 horas siguientes a la entrega de la mercancía.

Las reclamaciones relacionadas con el transporte deben ser tramitadas en las 24 horas siguientes a la recepción de la mercancía.

Cualquier reclamación no relacionada con el transporte debe realizarse en un plazo de 5 días a partir de la recepción del material.

08. PAGOS

Los pagos se realizarán en los plazos definidos en el contrato o pedido original, independientemente de que el transporte, recepción, instalación o puesta en marcha hayan sido aplazados o cancelados, por razones no atribuibles a Fagor Industrial.

FACTORES DE CONVERSIÓN

LONGITUD Y SUPERFICIE		
UNIDAD	FACTOR	UNIDAD
cm	0.3937	pulgada
mm	0.0394	pulgada
pulgada	2.54	cm
pulgada	25.40	mm
m	32.808	pie
pie	0.3048	m
m	10.936	yarda
yarda	0.9144	m
dm ²	15.50	pulgada ²
pulgada ²	0.0645	dm ²

VOLUMEN		
UNIDAD	FACTOR	UNIDAD
galón	3.785	litro
litro	0.2642	gálón
m ³	35.31	pie ³
pie ³	0.0283	m ³
pulgada ³	16.39	cm ³
cm ³	0.061	pulgada ³
litro	61	pulgada ³
pulgada ³	0.0164	litro

PRESIÓN		
UNIDAD	FACTOR	UNIDAD
kg/cm ²	14.22	lb/pulgada ²
lb/pulgada ²	0.07	kg/cm ²
kg/cm ²	0.9807	bar
bar	1.020	kg/cm ²
Pa	10.5	bar
bar	10.5	Pa

POTENCIA Y TRABAJO		
UNIDAD	FACTOR	UNIDAD
kcal/h	1/860	kW
kW	860	kcal/h
kcal/h	4	BTU
BTU	0.25	kcal/h
cal	4.186	J
J	0.2389	cal
kcal	1.000	cal
Th	1.000	kcal
kW	13.406	H.P.
H.P.	0.746	kW
kW	1.36	C.V.
C.V.	0.7357	kW

PESO		
UNIDAD	FACTOR	UNIDAD
lb	453.6	g
g	1/453.6	lb
lb	0.4536	kg
kg	22.045	lb

TEMPERATURAS Y CALOR		
$^{\circ}\text{C} = (5/9) \times (^{\circ}\text{F} - 32)$		
$^{\circ}\text{F} = (9/5) \times ^{\circ}\text{C} + 32$		
$^{\circ}\text{K} = 273 + ^{\circ}\text{C}$		
Thermia 1000 kcal		