

**TARIFA 2022**



**IMEGAS COCINAS INDUSTRIALES S.L.**



# INDICE GENERAL

## SERIE 550 PÁGINAS 8 A 12

### Página 8-9

CM-602 SM

CM-602 E

CM-602 H

CM-602 HG



### Páginas 10-11

CM-613 SM

CM-613 E

CM-613 H

CM-613 HG



### Página 12

EN-400 SM

EN-400 S.550



### Páginas 24-25

CM-828 E

CM-828 H

CM-826 EP

CM-826 HP



### Página 26

F-400 SM

F-400 CD SM

F-400 R SM

F-400 R CD SM

F-800 SM

F-800 CD SM

F-800 R SM

F-800 R CD SM

F-800 1/2 R SM

F-800 1/2 R CD SM



## SERIE 750 PÁGINAS 16 A 29

### Páginas 16-17

CM-802 SM

CM-802 E

CM-802 EP

CM-802 HP



### Páginas 18-19

CM-804 SM

CM-802 SMP

CM-804 E

CM-804 H



### Páginas 20-21

CM-814 SMP

CM-814 EP

CM-814 HP



### Páginas 22-23

CM-816 SM

CM-816 E

CM-816 H



### Página 27

F-400

F-400 CD S

F-400 R

F-400 R CD

F-800

F-800 CD

F-800 R

F-800 R CD

F-800 1/2 R

F-800 1/2 R CD



### Página 28

EN-400 S.750 SM

EN-400 S.750

EN-800 S.750 SM

EN-800 S.750



### Página 29

BM-400 S. 750 SM

BM-400 S. 750

BM-800 S. 750 SM

BM-800 S. 750





## SERIE 900 PÁGINAS 32 A 43

### Páginas 32-33

CM-902 SM

CM-902 E

CM-902 SMP

CM-902 EP

CM-902 HP



### Páginas 34-35

CM-904 SM

CM-904 E

CM-904 H



### Páginas 36-37

CM-916 E

CM-916 H

CM-914 EP

CM-914 HP



### Páginas 38-39

CM-928 E

CM-928 H

CM-926 EP

CM-926 HP



### Página 40

F-400 G SM

F-400 G CD SM

F-400 G R SM

F-400 G R CD SM

F-800 G SM

F-800 G CD SM

F-800 G R SM

F-800 G R CD SM

F-800 G 1/2 R SM

F-800 G 1/2 CD SM



### Página 41

F-400 G

F-400 G CD

F-400 G R

F-400 G R CD

F-800 G

F-800 G CD

F-800 G R

F-800 G R CD

F-800 G 1/2 R

F-800 G 1/2 CD



### Página 42

EN-400 S.900 SM

EN-800 S.900 SM

EN-400 S.900

EN-800 S.900



### Página 43

BM-400 S.900 SM

BM-800 S.900 SM

BM-400 S.900

BM-800 S.900



## SERIE CENTRAL PÁGINAS 46 A 53

### Páginas 46-47

CC-94 E

CC-136 E

CC-188 E



### Páginas 48-49

CC-94

CC-136



### Página 50

CC-188



### Página 51

F-400 C

F-400 C CD

F-400 C R

F-400 C R CD

F-800 C

F-800 C CD

F-800 C R

F-800 C R CD

F-800 C 1/2 R

F-800 C 1/2 R CD



### Página 52

EN-400 S.CENTRAL

EN-800 S.CENTRAL



### Página 53

BM-400 S. central

BM-800 S. central



## PLANCHAS MODULARES A GAS PAG. 56

### Páginas 56

PM-350

PM-650

9M-950



## PLANCHAS ECO A GAS PAG. 58

### Página 58

PL-400 ECO

PL-600 ECO

PL-800 ECO

PL-1000 ECO



## PLANCHAS ECO ELÉCTRICAS PAG. 59

### Página 59

PL-400 ECO

PL-600 ECO

PL-800 ECO

PL-1000 ECO





## PLANCHAS ELÉCTRICAS PAG. 60-61

### Páginas 60-61

PE-600  
 PE-600 CD  
 PE-600 R  
 PE-600 R CD  
 PE-600/1  
 PE-800  
 PE-800 CD  
 PE-800 1/2 R  
 PE-800 1/2 R CD  
 PE-800 R  
 PE-800 R CD  
 PE-800/1



## PLANCHAS A GAS PAG. 62-64

### Página 62

PL-600  
 PL-600 CD  
 PL-600 R  
 PL-600 R CD  
 PL-600/1



### Página 63

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



### Página 64

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



## ARMARIOS CALIENTES PAG. 66

### Página 66

MC-1400 M  
 MC-1400 C  
 MC-1600 M  
 MC-1600 C  
 MC-1800 M  
 MC-1800 C  
 MC-2000 M  
 MC-2000 C



## CONDICIONES GENERALES DE VENTA PAG. 67

SERIE 550



***cocinas***





*industriales a gas*

**SERIE 550**

**SERIE 550**

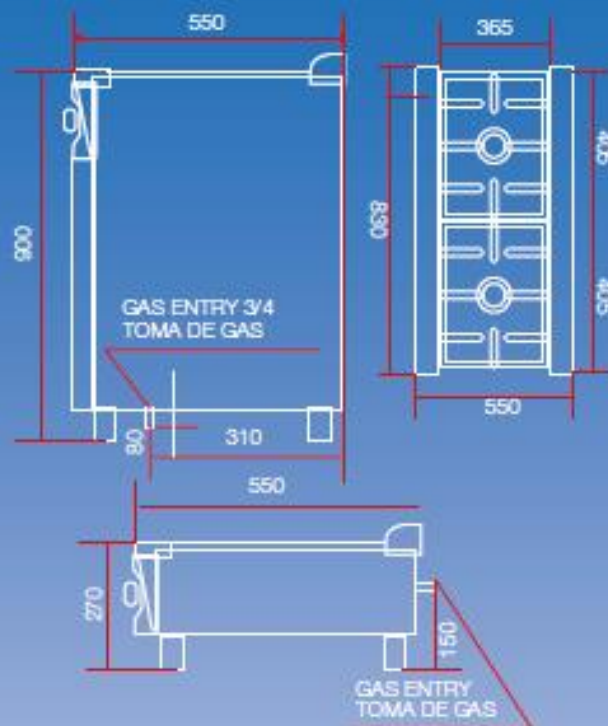
**COCINAS INDUSTRIALES**

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

**550 SERIES**

**INDUSTRIAL COOKERS**

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



**CM-602 SM**

modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-602 SM			830 X 550 X 270	8.600	9,90	52	2	1.187€
CM-602 E	2 estantes 2 shelves		830 X 550 X 900	8.600	9,90	60	2	1.394 €
CM-602 H	horno oven	540 x 430 x 325	830 x 550 x 900	11.800	13,65	98	2	2.091 €
CM-602 HG	horno+ grill oven + grill	540 x 430 x 325	830 x 550 x 900	13.700	15,85	98	2	2.360 €





SERIE  
**550**



**CM-602 E**



**CM-602 H / CM-602 HG**



## SERIE 550

### COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.

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

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

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

## 550 SERIES

### INDUSTRIAL COOKERS

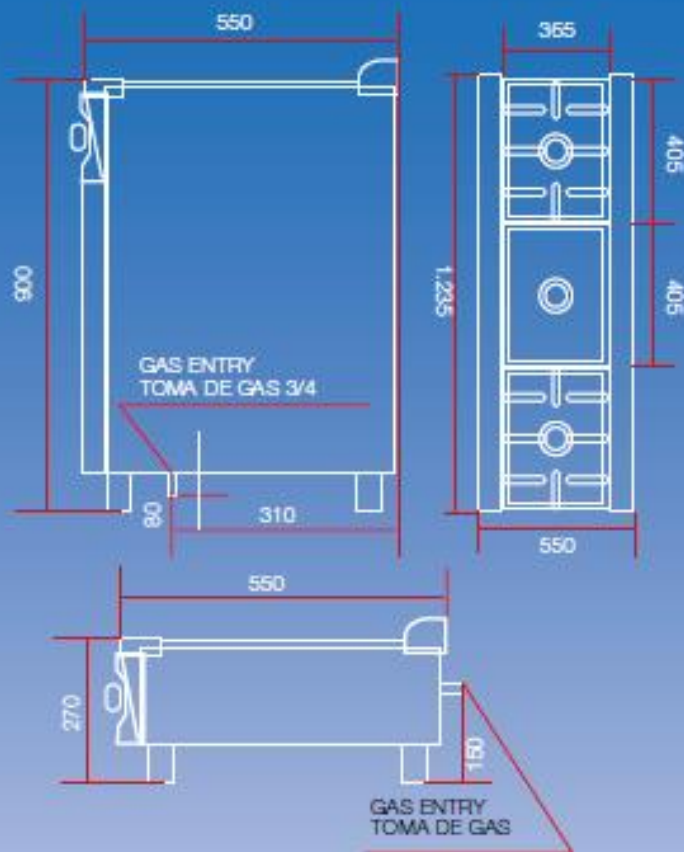
Construction in stainless steel.

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

Easily removable oven guides for easy cleaning.

Oven with piezo ignition.

Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



**CM-613 SM**

modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-613 SM			1235 X 550 X 270	15.500	17,90	75	3	1.537 €
CM-613 E	2 estantes 2 shelves		1235 X 550 X 900	15.500	17,90	87	3	1.870 €
CM-613 H	horno oven	540 x 430 x 325	1235 x 550 x 900	19.000	21,65	130	3	2.430 €
CM-613 HG	horno+ grill oven + grill	540 x 430 x 325	1235 x 550 x 900	20.600	23,85	130	3	2.695 €



CM-613 E

SERIE  
550



CM-613 H / CM-613 HG



Aparatos homologados según normativa CE

PAG.  
11

## ELEMENTOS NEUTROS

### SERIE 550

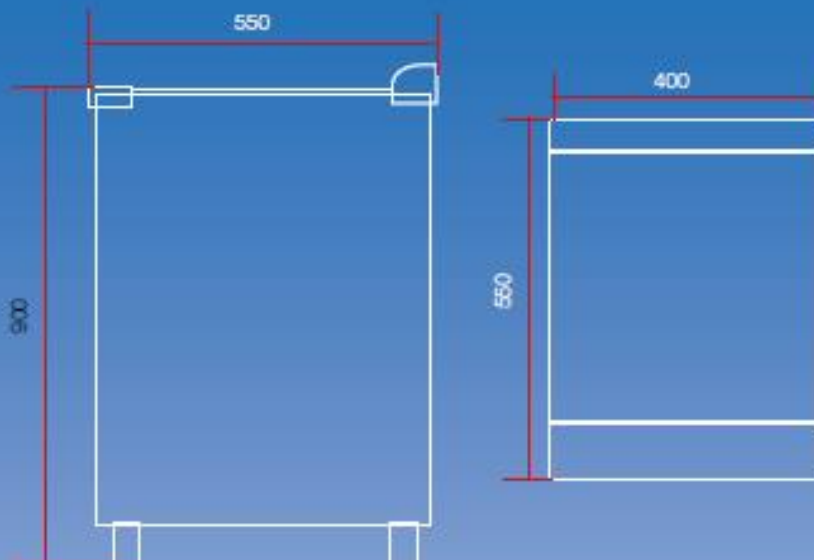
#### ELEMENTOS NEUTROS

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

### 550 SERIES

#### NEUTRAL UNITS

Construction in stainless steel provide remarkable strength.



**EN-400 S. 550**



**EN-400 SM**

modelo model	medidas exteriores external dimensions	Kg.	P.V.
EN-400 SM	400 X 550 X 270	10	357 €
EN-400 S.550	400 X 550 X 900	30	567 €



SERIE  
550



SERIE 750



***cocinas***



SERIE  
750



*industriales a gas*

SERIE 750

**SERIE 750**

**COCINAS INDUSTRIALES**

Construcción en acero inoxidable.

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

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

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

**750 SERIES**

**INDUSTRIAL COOKERS**

Construction in stainless steel.

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

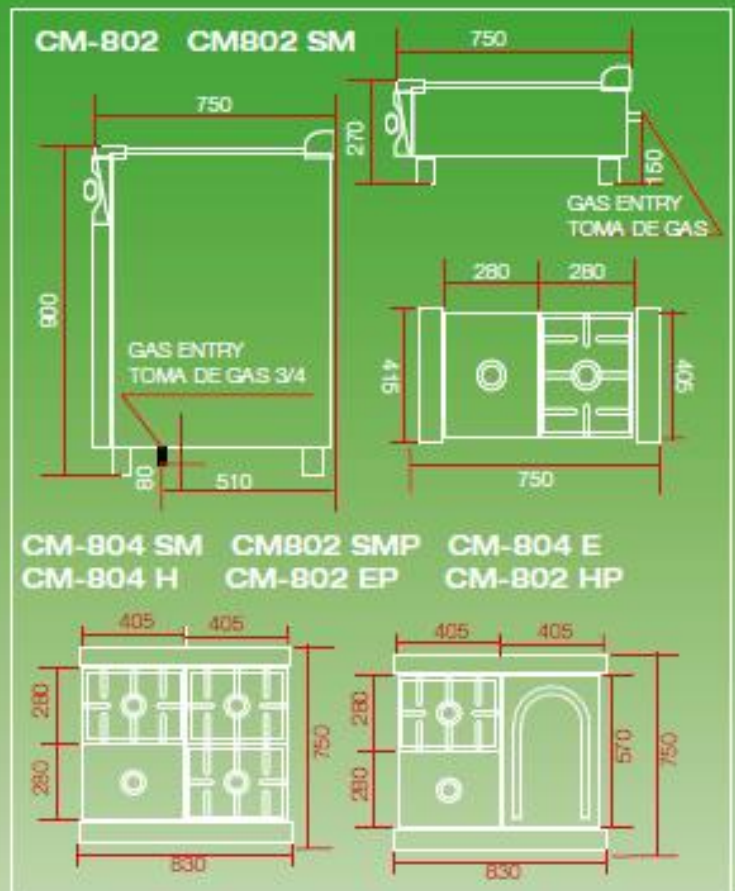
Easily removable oven guides for easy cleaning.

Oven with piezo ignition.

Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



**CM-802 E**



En los modelos SMP, EP y HP: Dimensiones útiles de plancha 40,5 x 57 cm (23 dm<sup>2</sup>)  
In the models SMP, EP and HP: Useable griddle area 40,5 x 57 cm (23 dm<sup>2</sup>)



**CM-802 SM**

modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-802 SM			415 X 750 X 270	8.600	9,90	50	2	1.131 €
CM-802 E	2 estantes 2 shelves		415 X 750 X 900	8.600	9,90	58	2	1.365 €
CM-802 EP	2 estantes 2 shelves		830 x 750 x 900	14.500	16,75	98	2+plancha 2-griddle	2.417 €
CM-802 HP	horno oven	540 x 600 x 325	830 x 750 x 900	20.300	23,60	160	2+plancha 2-griddle	3.135 €





CM-802 HP

SERIE  
750



CM-802 EP



Aparatos homologados según normativa CE

PAG.  
17

## SERIE 750

### COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.

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

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

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

## 750 SERIES

### INDUSTRIAL COOKERS

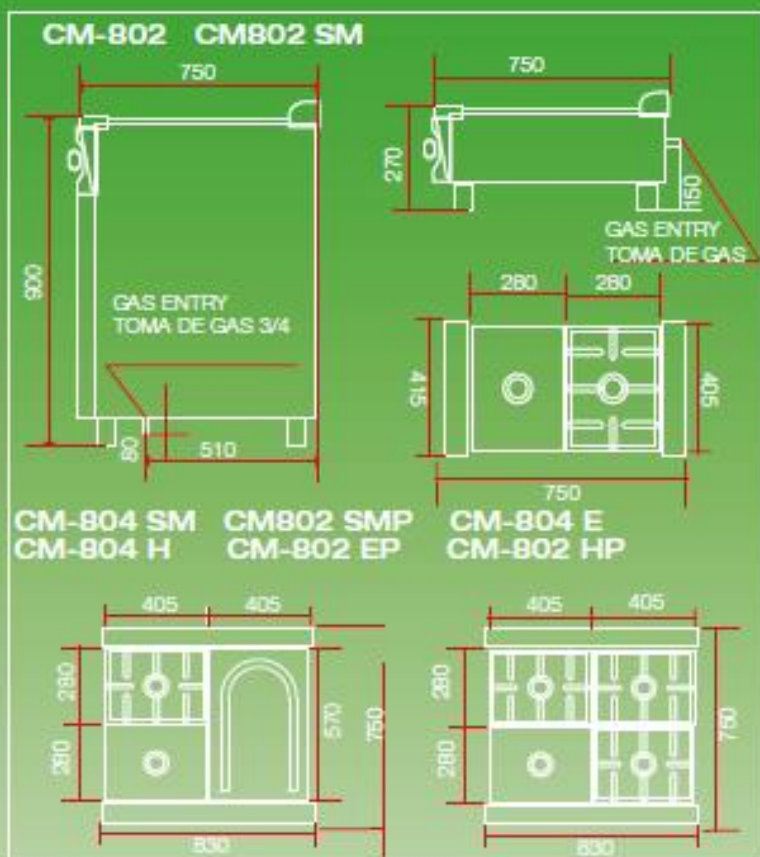
Construction in stainless steel.

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

Easily removable oven guides for easy cleaning.

Oven with piezo ignition.

Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



En los modelos SMP, EP y HP: Dimensiones útiles de plancha 40,5 x 57 cm (23 dm<sup>2</sup>)  
 In the models SMP, EP and HP: Useable griddle area 40,5 x 57 cm (23 dm<sup>2</sup>)

## CM-804 SM



## CM-802 SMP



modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-804 SM			830 X 750 X 270	17.000	19,80	90	4	1.840 €
CM-802 SMP			830 X 750 X 270	14.500	16,75	90	2-plancha 2-griddle	2.091 €
CM-804 E	2 estantes 2 shelves		830 x 750 x 900	17.000	19,80	98	4	2.185 €
CM-804 H	horno oven	540 x 600 x 325	830 x 750 x 900	23.600	26,65	160	4	2.901 €



CM-804 E



SERIE  
750



CM-804 H



## SERIE 750

### COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.

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

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

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

## 750 SERIES

### INDUSTRIAL COOKERS

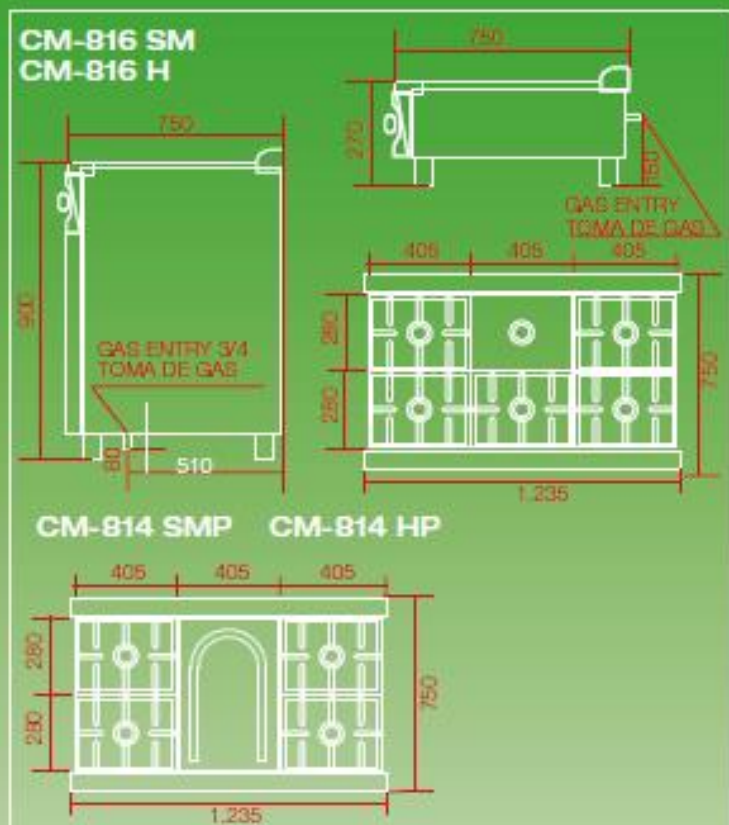
Construction in stainless steel.

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

Easily removable oven guides for easy cleaning.

Oven with piezo ignition.

Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



En los modelos SMP, EP y HP: Dimensiones útiles de plancha 40,5 x 57 cm (23 dm<sup>2</sup>)

In the models SMP, EP and HP: Useable griddle area 40,5 x 57 cm (23 dm<sup>2</sup>)



**CM-814 SMP**

modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-814 SMP			1235 X 750 X 270	23.000	26,65	120	4+plancha 4+griddle	2.943 €
CM-814 EP	2 estantes 2 shelves		1235 X 750 X 900	23.000	26,65	140	4+plancha 4+griddle	3.314 €
CM-814 HP	horno oven	540 X 600 X 325	1235 x 750 x 900	28.900	33,50	205	4+plancha 4+griddle	4.103 €



CM-814 EP

SERIE  
750



CM-814 HP



Aparatos homologados según normativa CE

PAG.  
21

## SERIE 750

### COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.

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

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

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

## 750 SERIES

### INDUSTRIAL COOKERS

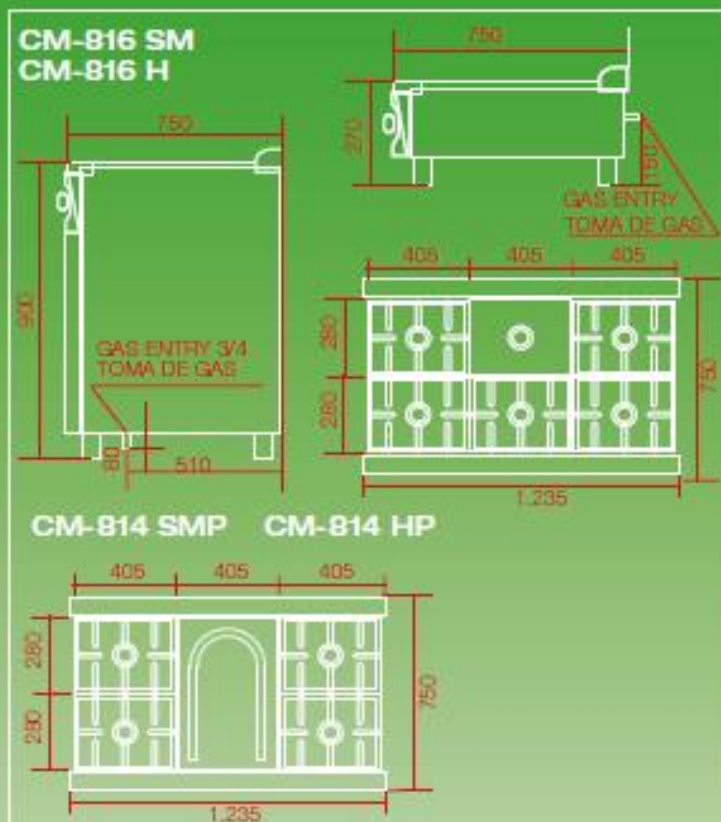
Construction in stainless steel.

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

Easily removable oven guides for easy cleaning.

Oven with piezo ignition.

Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



En los modelos SMP, EP y HP: Dimensiones útiles de plancha 40,5 x 57 cm (23 dm<sup>2</sup>)  
 In the models SMP, EP and HP: Useable griddle area 40,5 x 57 cm (23 dm<sup>2</sup>)



**CM-816 SM**

modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-816 SM			1235 X 750 X 270	25.000	29	120	6	2.696 €
CM-816 E	2 estantes 2 shelves		1235 X 750 X 900	25.000	29	140	6	3.078 €
CM-816 H	horno oven	540 X 600 X 325	1235 x 750 x 900	30.900	35,85	205	6	3.864 €



SERIE  
750



CM-816 E



CM-816 H



**SERIE 750**

**COCINAS INDUSTRIALES**

Construcción en acero inoxidable.

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

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

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

**750 SERIES**

**INDUSTRIAL COOKERS**

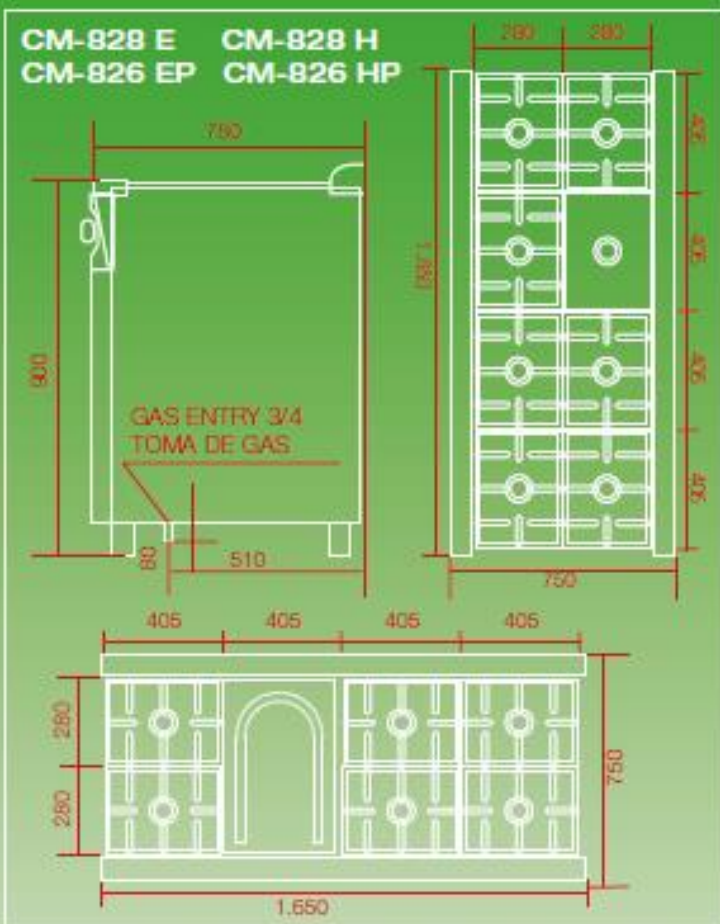
Construction in stainless steel.

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

Easily removable oven guides for easy cleaning.

Oven with piezo ignition.

Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



En los modelos SMP, EP y HP: Dimensiones útiles de plancha 40,5 x 57 cm (23 dm<sup>2</sup>)  
In the models SMP, EP and HP: Useable griddle area 40,5 x 57 cm (23 dm<sup>2</sup>)

**CM-828 E**



**CM-826 EP**



modelo model	medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-828 E	2 estantes 2 shelves	1650 X 750 X 900	34.100	39,60	198	8	5.310 €
CM-828 H	2 hornos 2 ovens	540 X 600 X 325	45.900	53,30	375	8	6.900 €
CM-826 EP	2 estantes 2 shelves	1650 x 750 x 900	61.500	35,65	198	6 + plancha 6 + griddle	5.586 €
CM-826 HP	2 hornos 2 ovens	1650 x 750 x 900	43.300	50,25	375	6 + plancha 6 + griddle	7.168 €





CM-826 HP

SERIE  
750



CM-828 H



Aparatos homologados según normativa CE

PAG.  
25

# FRY-TOP

## SERIE 750

### FRY-TOP

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

Cajón recolector de grasa, de grandes dimensiones.

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

Encendido a través de pieza eléctrica.

## 750 SERIES

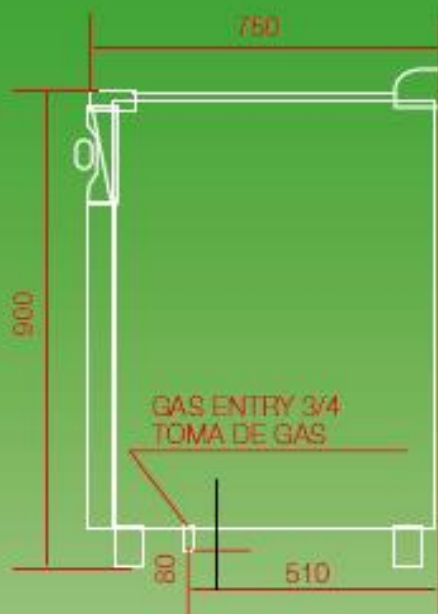
### FRY-TOP

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

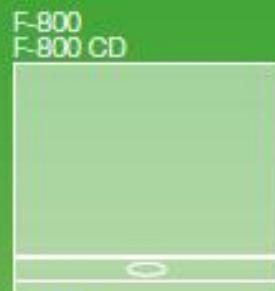
Grease collector drawer large dimension.

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

Piezoelectric ignition.



F-400 R  
F-400 R CD



F-800 R  
F-800 R CD



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



**F-400 SM**



**F-800 SM**



**F-400 R**



**F-800 R**

modelo model	dm <sup>2</sup>	acabado plancha Iron finish	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	P.V.
F-400 SM	23	rectificado rectified	400 X 750 X 270	5.900	6,85	65	1.314 €
F-400 CD SM	23	cromo duro hard chrome	400 X 750 X 270	5.900	6,85	65	1.712 €
F-400 R SM	23	ranurado slotted	400 X 750 X 270	5.900	6,85	65	1.629 €
F-400 R CD SM	23	ranurado cromo slotted chrome	400 X 750 X 270	5.900	6,85	65	2.022 €
F-800 SM	46	rectificado rectified	800 X 750 X 270	11.800	13,70	105	1.696 €
F-800 CD SM	46	cromo duro hard chrome	800 X 750 X 270	11.800	13,70	105	2.247 €
F-800 R SM	46	ranurado slotted	800 X 750 X 270	11.800	13,70	105	2.432 €
F-800 R CD SM	46	ranurado cromo slotted chrome	800 X 750 X 270	11.800	13,70	105	3.426 €
F-800 1/2 R SM	46	liso - ranurado smooth - slotted	800 X 750 X 270	11.800	13,70	105	2.393 €
F-800 1/2 R CD SM	46	liso - cromo ranurado smooth - chrome slotted	800 X 750 X 270	11.800	13,70	105	3.370 €





**F-400**



**F-800 CD**



**F-400 R**



**F-800 R**

modelo model	dm <sup>2</sup>	acabado plancha iron finish	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	P.V.
F-400	23	rectificado rectified	400 X 750 X 900	5.900	6,85	80	1.539 €
F-400 CD	23	romo duro hard chrome	400 X 750 X 900	5.900	6,85	80	1.910 €
F-400 R	23	ranurado slotted	400 X 750 X 900	5.900	6,85	80	1.844 €
F-400 R CD	23	ranurado cromo slotted chrome	400 X 750 X 900	5.900	6,85	80	2.393 €
F-800	46	rectificado rectified	800 X 750 X 900	11.800	13,70	125	2.000 €
F-800 CD	46	romo duro hard chrome	800 X 750 X 900	11.800	13,70	125	2.586 €
F-800 R	46	ranurado slotted	800 X 750 X 900	11.800	13,70	125	2.684 €
F-800 R CD	46	ranurado cromo slotted chrome	800 X 750 X 900	11.800	13,70	125	3.678 €
F-800 1/2 R	46	liso - ranurado smooth - slotted	800 X 750 X 900	11.800	13,70	125	2.655 €
F-800 1/2 R CD	46	liso - cromo ranurado smooth - chrome slotted	800 X 750 X 900	11.800	13,70	125	3.595 €

## SERIE 750

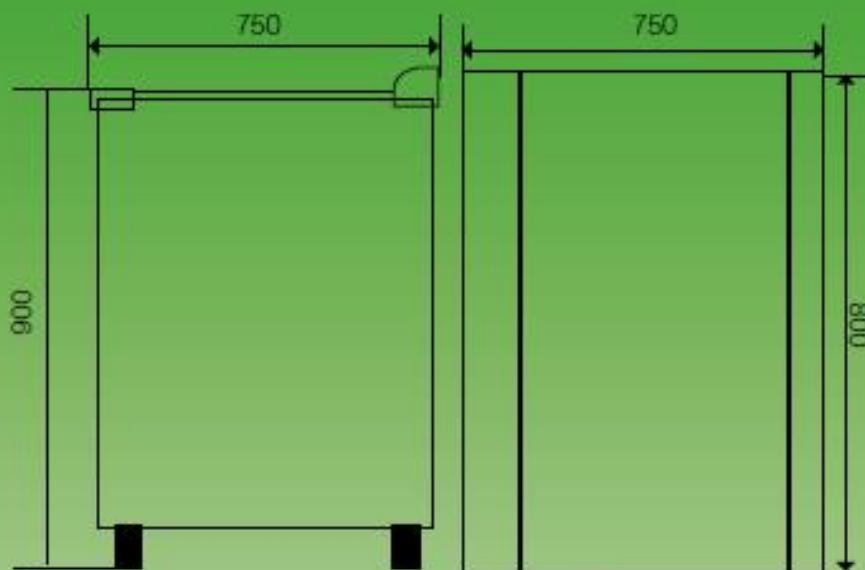
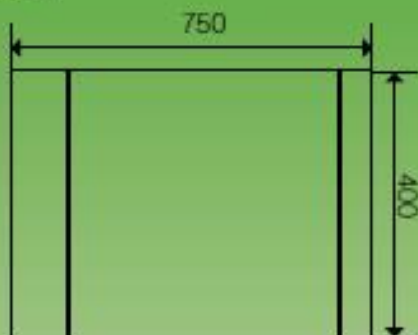
### ELEMENTOS NEUTROS

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

## 750 SERIES

### NEUTRAL UNITS

Construction in stainless steel provide remarkable strength.



**EN-400 S. 750**



**EN-800 S. 750**



**EN-400 S. 750 SM**



**EN-800 S. 750 SM**

modelo model	medidas exteriores external dimensions	Kg.	P.V.
EN-400 S.750 SM	400 X 750 X 270	34	540 €
EN-400 S.750	400 X 750 X 900	40	567 €
EN-800 S.750 SM	800 X 750 X 270	50	668 €
EN-800 S.750	800 X 750 X 900	57	680 €





# BAÑOS MARÍA

## SERIE 750

BAÑO MARÍA (a gas y eléctricos)

Construcción de acero inoxidable.

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

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

Cubetas gastronorm no incluidas de profundidad máxima 150 mm.

## 750 SERIES

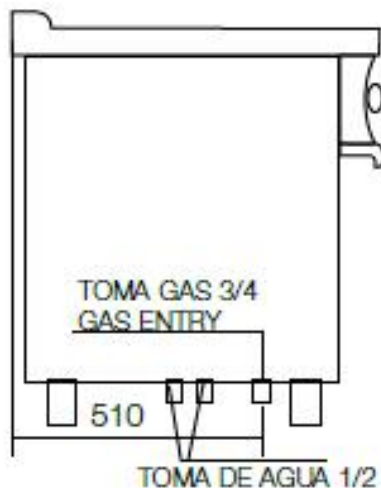
BAIN MARIE (gas and electric)

Construction in stainless steel

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

thermocouple and piezo electric ignition. In electric models, heating is guaranteed by a heating element of 1.200 W.

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



BM-400 S.750



BM-800 S.750

modelo model	dm²	medidas exteriores external dimensions	Kcal	Kw	Kg	p.v.
BM-400 S. 750 SM	23	400 X 750 X 270	2.100	2,40	38	1.432 €
BM-400 S. 750	23	400 X 750 X 900	2.100	2,40	45	1.640 €
BM-800 S. 750 SM	52	800 X 750 X 270	2.100	2,40	48	1.775 €
BM-800 S. 750	52	800 X 750 X 900	2.100	2,40	65	2.067 €

SERIE 900



***cocinas***



SERIE  
900



*industriales a gas*

SERIE 900

**SERIE 900**

**COCINAS INDUSTRIALES**

Construcción en acero inoxidable.

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

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

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

**900 SERIES**

**INDUSTRIAL COOKERS**

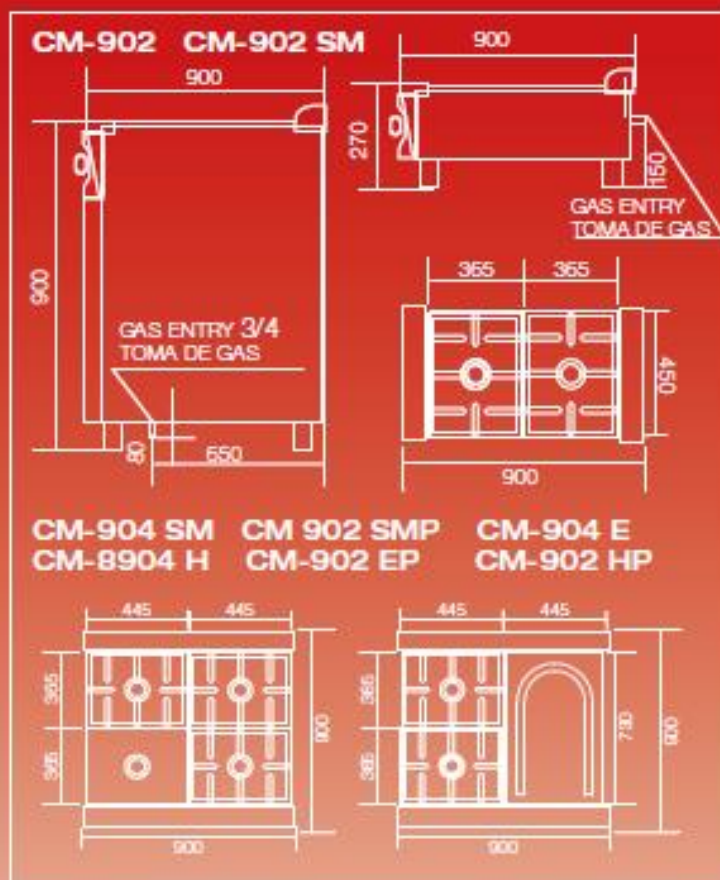
Construction in stainless steel.

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

Easily removable oven guides for easy cleaning.

Oven with pieza ignition.

Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



En los modelos SMP, EP y HP: Dimensiones útiles de plancha 44,5 x 72 cm (32 dm<sup>2</sup>)  
 In the models SMP, EP and HP: Useable griddle area 44,5 x 57 cm (32 dm<sup>2</sup>)



**CM-902 E**



**CM-902 SMP**

modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-902 SM			450 X 900 X 270	10.900	12,60	65	2	1.285 €
CM-902 E	2 estantes 2 shelves		450 X 900 X 900	10.900	12,60	75	2	1.596 €
CM-902 SMP			900 x 900 x 270	17.800	20,60	105	2 + plancha 2 + griddle	2.662 €
CM-902 EP	2 estantes 2 shelves		900 x 900 x 900	17.800	20,60	115	2 + plancha 2 + griddle	2.831 €
CM-902 HP	horno oven	660 X 770 X 325	900 x 900 x 900	24.600	28.60	220	2 + plancha 2 + griddle	4.061 €





SERIE  
900



CM-902 HP



CM-902 SM



CM-902 EP



**SERIE 900**

**COCINAS INDUSTRIALES**

Construcción en acero inoxidable.  
Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido (tipo valva).  
Gulas del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

**Novedad:** Hornos con encendido piezoeléctrico.

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

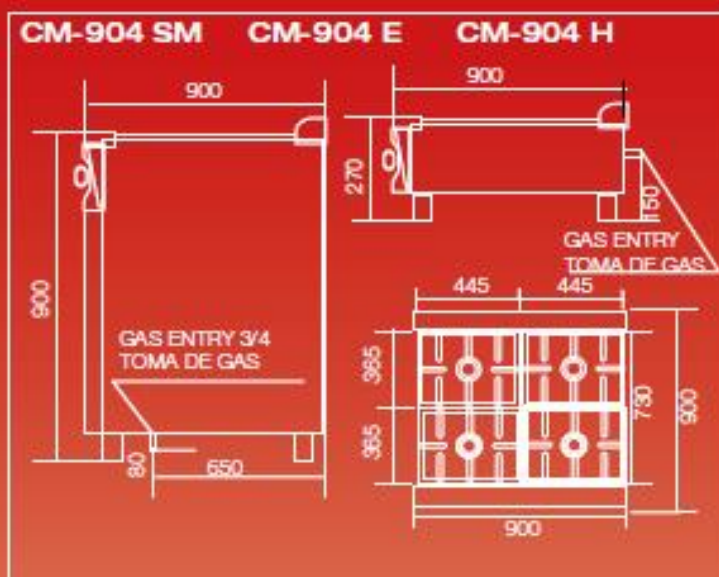
**900 SERIES**

**INDUSTRIAL COOKERS**

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

**New:** Oven with piezo ignition.

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



En los modelos SMP, EP y HP: Dimensiones útiles de plancha 44,5 x 72 cm (32 dm<sup>2</sup>)  
In the models SMP, EP and HP: Useable griddle area: 44,5 x 72 cm (32 dm<sup>2</sup>)



**CM-904 SM**

modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-904 SM			900 X 900 X 270	19.500	22,50	105	4	1.961 €
CM-904 E	2 estantes 2 shelves		900 x 900 x 900	19.500	22,50	115	4	2.450 €
CM-904 H	horno oven	660 x 770 x 325	900 x 900 x 900	26.300	30.50	220	4	3.820 €





CM-904 E

SERIE  
900



CM-904 H



**SERIE 900**

**COCINAS INDUSTRIALES**

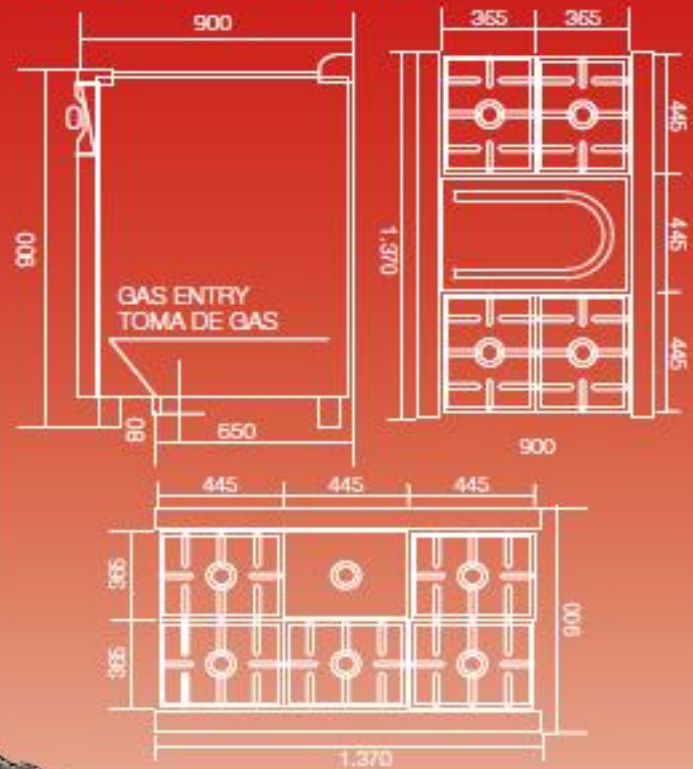
Construcción en acero inoxidable.  
Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.  
Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.  
Hornos con encendido piezoeléctrico.  
Horno con posibilidad de válvula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

**900 SERIES**

**INDUSTRIAL COOKERS**

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

**CM-916 E    CM-916 H**  
**CM-914 EP    CM-914 HP**



**CM-916 E**



En los modelos SMP, EP y HP: Dimensiones útiles de plancha 44,5 x 72 cm (32 dm<sup>2</sup>)  
in the models SMP, EP and HP: Useable griddle area 44,5 x 72 cm (32 dm<sup>2</sup>)

modelo model	medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-916 E	2 estantes 2 shelves	1370 X 900 X 900	30.800	35,80	190	6	3.404 €
CM-916 H	horno oven	660 x 770 x 325	37.700	43,80	285	6	4.988 €
CM-914 EP	2 estantes 2 shelves	1370 x 900 x 900	29.200	33,90	190	4 + plancha 4 + griddle	3.690 €
CM-914 HP	horno oven	660 x 770 x 325	36.100	41,90	285	4 + plancha 4 + griddle	5.263 €





CM-914 HP

SERIE  
900



CM-916 H



CM-914 EP



## SERIE 900

### COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.

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

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

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

## 900 SERIES

### INDUSTRIAL COOKERS

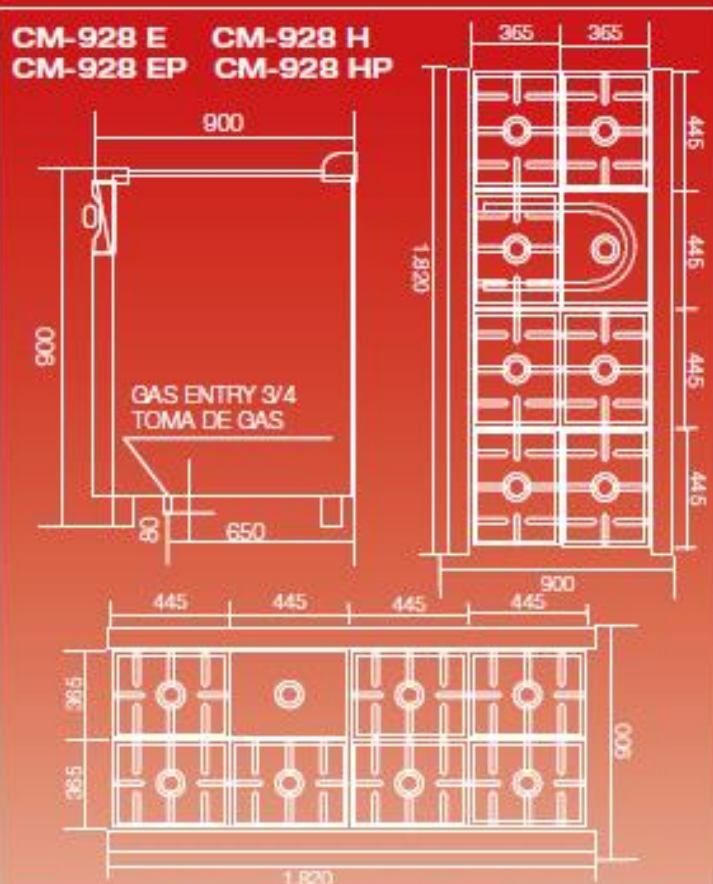
Construction in stainless steel.

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

Easily removable oven guides for easy cleaning.

Oven with pieza ignition.

Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



En los modelos SMP, EP y HP: Dimensiones útiles de plancha 44,5 x 72 cm (32 dm<sup>2</sup>)  
In the models SMP, EP and HP: Useable griddle area 44,5 x 72 cm (32 dm<sup>2</sup>)

## CM-928 E



modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CM-928 E	2 estantes 2 shelves		1820 X 900 X 900	38.700	45,00	240	8	5.347 €
CM-928 H	2 hornos oven	660 x 770 x 325	1820 x 900 x 900	52.500	61,00	420	8	6.904 €
CM-926 EP	2 estantes 2 shelves		1820 x 900 x 900	37.500	43,80	240	6 + plancha 6 + griddle	5.640 €
CM-926 HP	2 hornos oven	660 x 770 x 325	1820 x 900 x 900	51.500	59,80	420	6 + plancha 6 + griddle	7.170 €



CM-928 H



SERIE  
900



CM-926 HP



CM-926 EP



## SERIE 900

### FRY-TOP

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

Cajón recolector de grasa, de grandes dimensiones.

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

Encendido a través de pieza eléctrica.

## 900 SERIES

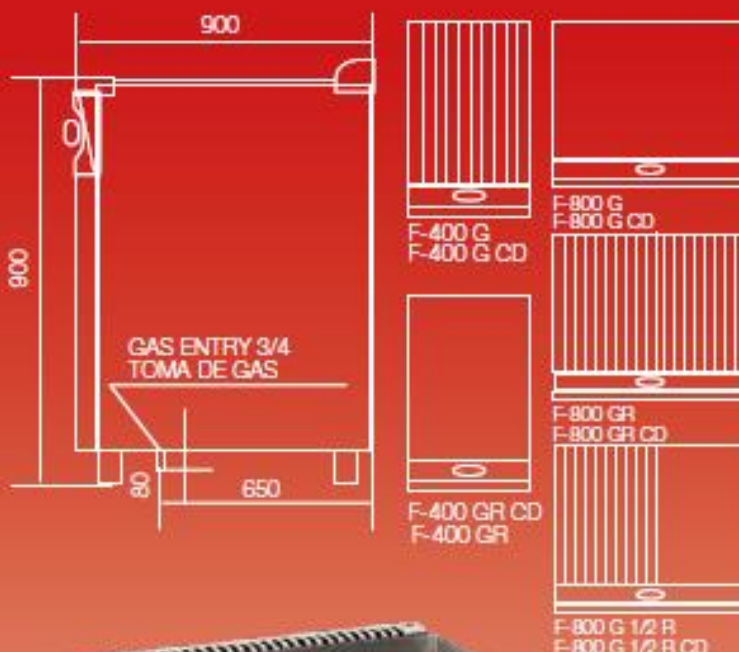
### FRY-TOP

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

Grease collector drawer large dimension.

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

Piezoelectric Ignition.



**F-400 G CD SM**



**F-800 G CD SM**



**F-400 GR CD SM**



**F-800 GR CD SM**

modelo model	dm <sup>2</sup>	acabado plancha iron finish	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	P.V.
F-400 G SM	29	rectificado rectified	400 X 900 X 270	6.900	8	75	1.831 €
F-400 G CD SM	29	cromo duro hard chrome	400 x 900 x 270	6.900	8	75	2.360 €
F-400 G R SM	29	ranurado slotted	400 x 900 x 270	6.900	8	75	2.045 €
F-400 G R CD SM	29	ranurado cromo slotted chrome	400 x 900 x 270	6.900	8	75	2.573 €
F-800 G SM	58	rectificado rectified	800 x 900 x 270	13.800	16	115	2.680 €
F-800 G CD SM	58	cromo duro hard chrome	800 x 900 x 270	13.800	16	115	3.623 €
F-800 G R SM	58	ranurado slotted	800 x 900 x 270	13.800	16	115	2.690 €
F-800 G R CD SM	58	ranurado cromo slotted chrome	800 x 900 x 270	13.800	16	115	4.128 €
F-800 G 1/2 R SM	58	liso - ranurado smooth- slotted	800 x 900 x 270	13.800	16	115	2.334 €
F-800 G 1/2 CD SM	58	liso - cromo ranurado smooth - chrome slotted	800 x 900 x 270	13.800	16	115	3.805 €



# FRY-TOP

# SERIE 900



**F-400 GR CD**



**F-400 G CD**



**F-800 G CD**



**F-800 GR CD**

modelo model	dm <sup>2</sup>	acabado plancha iron finish	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	P.V.
F-400 G	29	rectificado rectified	400 X 900 X 900	6.900	8	95	1.993 €
F-400 G CD	29	chromo duro hard chrome	400 x 900 x 900	6.900	8	95	2.528 €
F-400 G R	29	ranurado slotted	400 x 900 x 900	6.900	8	95	2.168 €
F-400 G R CD	29	ranurado chromo slotted chrome	400 x 900 x 900	6.900	8	95	2.708 €
F-800 G	58	rectificado rectified	800 x 900 x 900	13.800	16	135	2.931 €
F-800 G CD	58	chromo duro hard chrome	800 x 900 x 900	13.800	16	135	4.040 €
F-800 G R	58	ranurado slotted	800 x 900 x 900	13.800	16	135	2.948 €
F-800 G R CD	58	ranurado chromo slotted chrome	800 x 900 x 900	13.800	16	135	4.246 €
F-800 G 1/2 R	58	liso - ranurado smooth - slotted	800 x 900 x 900	13.800	16	135	2.454 €
F-800 G 1/2 R CD	58	liso - chromo ranurado smooth - chrome slotted	800 x 900 x 900	13.800	16	135	4.184 €



Aparatos homologados según normativa CE

**TARIFA 2022**

## ELEMENTOS NEUTROS

### SERIE 900

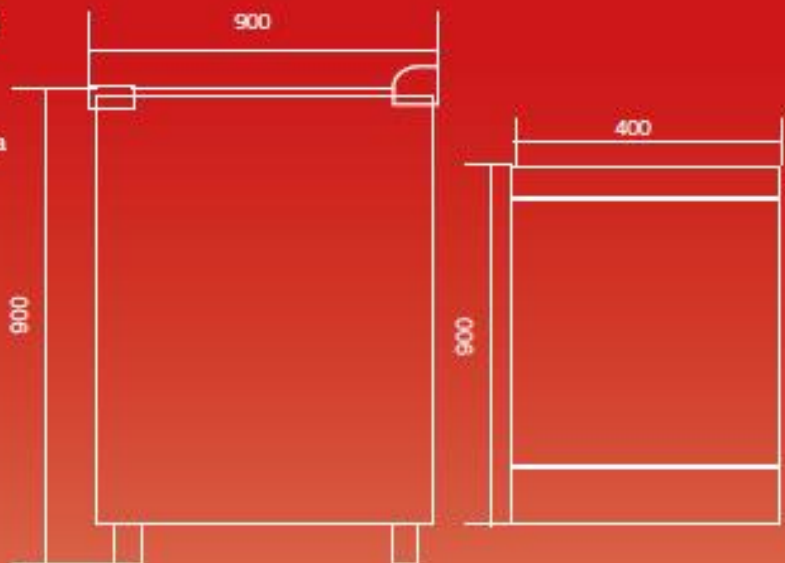
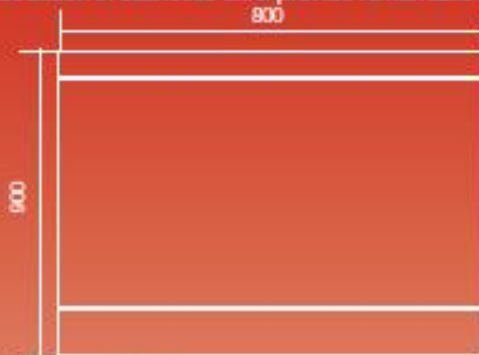
#### ELEMENTOS NEUTROS

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

### 900 SERIES

#### NEUTRAL UNITS

Construction in stainless steel provide remarkable strength



**EN-400 S. 900**



**EN-800 S. 900**



**EN-400 S. 900 SM**



**EN-800 S. 900 SM**

modelo model	medidas exteriores external dimensions	Kg.	P.V.
EN-400 S.900 SM	400 X 900 X 270	29	876 €
EN-800 S.900 SM	800 X 900 X 270	55	1.106 €
EN-400 S.900	400 X 900 X 900	45	1.174 €
EN-800 S.900	800 X 900 X 900	65	1.353 €



## BAÑO MARÍA

### SERIE 900

BAÑO MARÍA (a gas y eléctricos)

Construcción de acero inoxidable.

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

Cubetas gastronorm no incluidas de profundidad máxima 150 mm.

### 900 SERIES

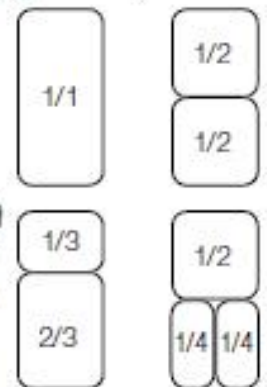
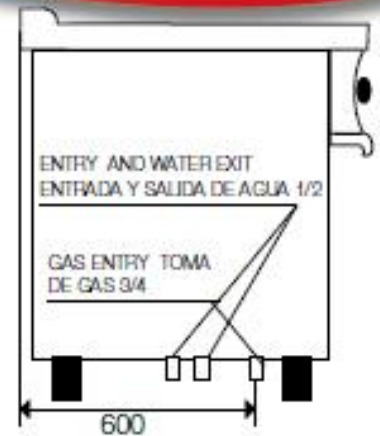
BAIN MARIE (gas and electric)

Construction in stainless steel

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

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

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



**BM-400 S.900**



**BM-800 S.900**



**BM-400 S.900 SM**



**BM-800 S.900 SM**

modelo model	dm <sup>2</sup>	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	P.V.
BM-400 S.900 SM	34	400 X 900 X 270	2.100	2,40	34	1.556 €
BM-800 S.900 SM	67	800 X 900 X 270	2.100	2,40	67	2.174 €
BM-400 S.900	34	400 X 900 X 900	2.100	2,40	34	1.746 €
BM-800 S.900	67	800 X 900 X 900	2.100	2,40	67	2.370 €



***cocinas industriales***

**SE**



SERIE  
CENTRAL



les a gas

SERIE CENTRAL



Aparatos homologados según normativa CE

PAG.  
45



## SERIE CENTRAL

### COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.

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

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

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

## CENTRAL SERIES

### INDUSTRIAL COOKERS

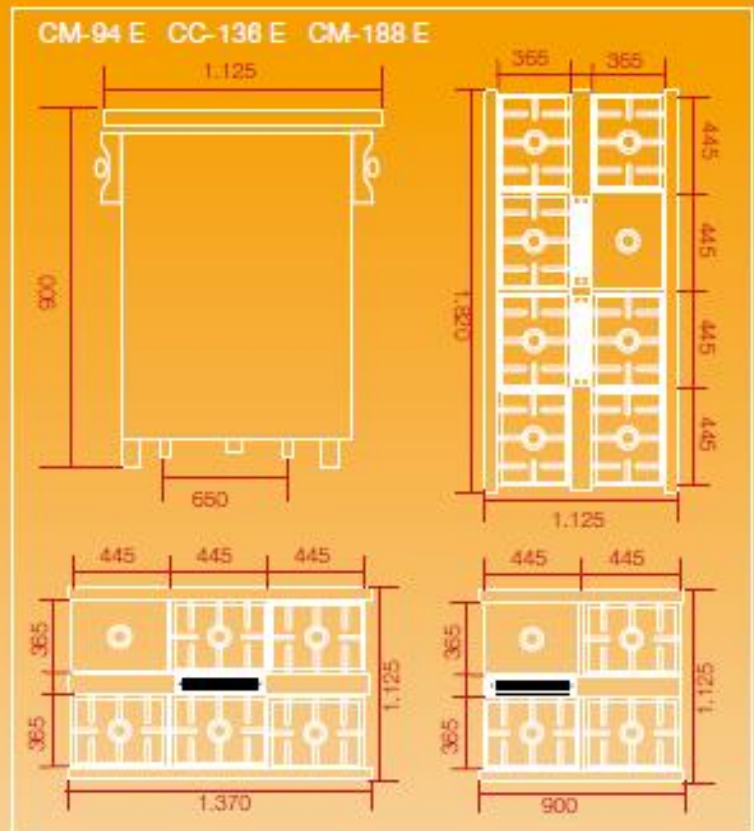
Construction in stainless steel.

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

Easily removable oven guides for easy cleaning.

Oven with piezo ignition.

Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



**CC-136 E**



modelo model	2 estantes 2 shelves	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CC-94 E	2 estantes 2 shelves	900 X 1125 X 900	21.700	25,20	140	4	4.114 €
CC-136 E	2 estantes 2 shelves	1370 X 1125 X 900	30.800	35,80	180	6	5.174 €
CC-188 E	2 estantes 2 shelves	1820 X 1125 X 900	38.700	45,00	250	8	5.657 €



CC-94 E



CC-188 E



## SERIE CENTRAL

### COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.

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

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

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

## CENTRAL SERIES

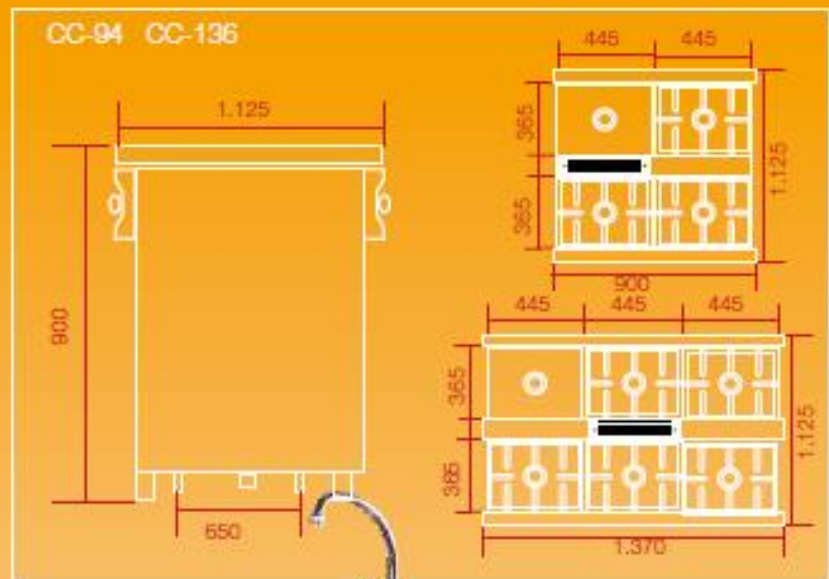
### INDUSTRIAL COOKERS

Construction in stainless steel.

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

Oven with piezo ignition.

Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



**CC-94**



modelo model		medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal	Kw	Kg	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CC-94	horno pesante communicating oven	660 x 950 x 325	900 X 1125 X 900	28.600	33,20	250	4	5.020 €
CC-136	horno pesante communicating oven	660 x 950 x 325	1360 X 1125 X 900	37.700	43,80	370	6	6.383 €



CC-136



## SERIE CENTRAL

### COCINAS INDUSTRIALES

Construcción en acero inoxidable.

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

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

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

## CENTRAL SERIES

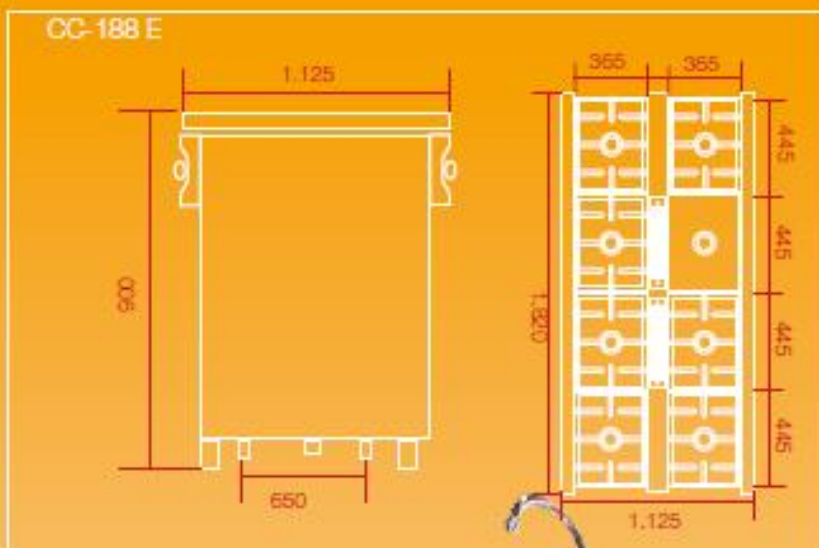
### INDUSTRIAL COOKERS

Construction in stainless steel.

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

Oven with piezo ignition.

Oven into possibility of thermostat valve (prices consult).



**CC-188**



modelo model	horno pasante communicating oven	medidas horno oven dimensions	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	nº de fuegos no. of burners	P.V.
CC-188	horno pasante communicating oven	660 x 950 x 325	1820 X 1125 X 900	52.500	61,00	480	8	8.104 €



## FRY-TOP

### SERIE CENTRAL

#### FRY-TOP

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

Cajón recolector de grasa, de grandes dimensiones

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

Encendido a través de pieza eléctrico

### CENTRAL SERIES

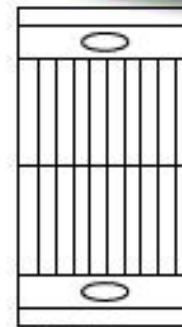
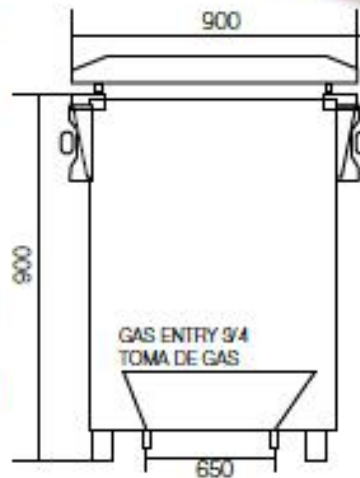
#### FRY-TOP

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

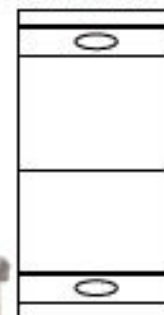
Grease collector drawer large dimension

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

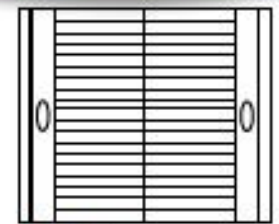
Piezoelectric ignition



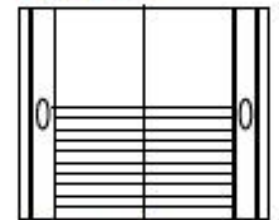
F-400 C R  
F-400 C R CD



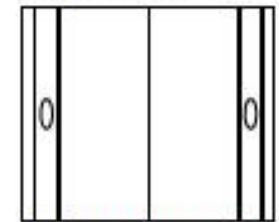
F-400 C  
F-400 C CD



F-800 CR  
F-800 CR CD



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



F-800 C F-800 C CD



F-400 C

F-800 C 1/2 R

modelo model	dm <sup>2</sup>	acabado plancha iron finish	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	P.V.
F-400 C	18 X 2	rectificado rectified	400 X 1125 X 900	6.500	7,50	110	2.185 €
F-400 C CD	18 X 2	cromo duro hard chrome	400 x 1125 x 900	6.500	7,50	110	3.067 €
F-400 C R	18 X 2	ranurado slotted	400 x 1125 x 900	6.500	7,50	110	2.334 €
F-400 C R CD	18 X 2	ranurado cromo slotted chrome	400 x 1125 x 900	6.500	7,50	110	3.906 €
F-800 C	36 X 2	rectificado rectified	800 x 1125 x 900	13.000	15,00	165	4.028 €
F-800 C CD	36 X 2	cromo duro hard chrome	800 x 1125 x 900	13.000	15,00	165	4.781 €
F-800 C R	36 X 2	ranurado slotted	800 x 1125 x 900	13.000	15,00	165	4.187 €
F-800 C R CD	36 X 2	ranurado cromo slotted chrome	800 x 1125 x 900	13.000	15,00	165	4.936 €
F-800 C 1/2 R	36 X 2	liso - ranurado smooth-slotted	800 x 1125 x 900	13.000	15,00	165	4.145 €
F-800 C 1/2 R CD	36 X 2	liso - cromo ranurado smooth - chrome slotted	800 x 1125 x 900	13.000	15,00	165	4.790 €

## ELEMENTOS NEUTROS

### SERIE CENTRAL

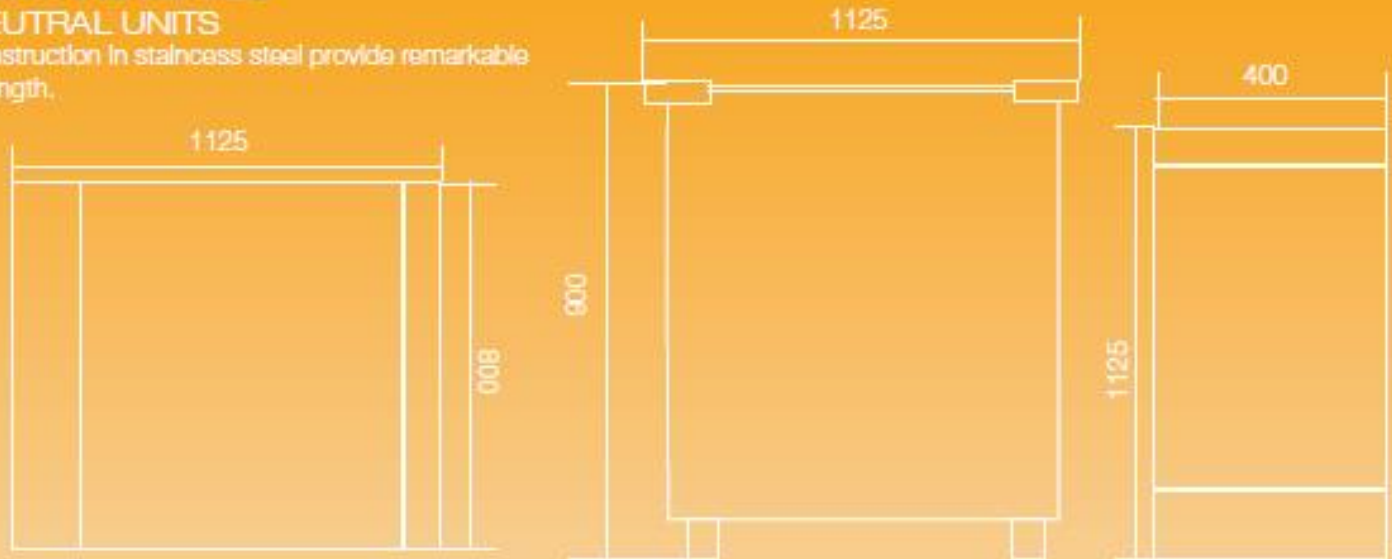
#### ELEMENTOS NEUTROS

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

### CENTRAL SERIES

#### NEUTRAL UNITS

Construction in stainless steel provide remarkable strength.



#### EN-400 S. CENTRAL



#### EN-800 S. CENTRAL



modelo model	medidas exteriores external dimensions	Kg.	P.V.
EN-400 S.CENTRAL	400 X 1125 X 900	50	1.174 €
EN-800 S.CENTRAL	800 X 1125 X 900	70	1.352 €





## BAÑO MARÍA

### SERIE CENTRAL

#### BAÑO MARÍA

(a gas y eléctricos)

Construcción de acero inoxidable.

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

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

Cubetas gastronorm no incluidas de profundidad máxima 150 mm.

### CENTRAL SERIES

#### BAIN MARIE

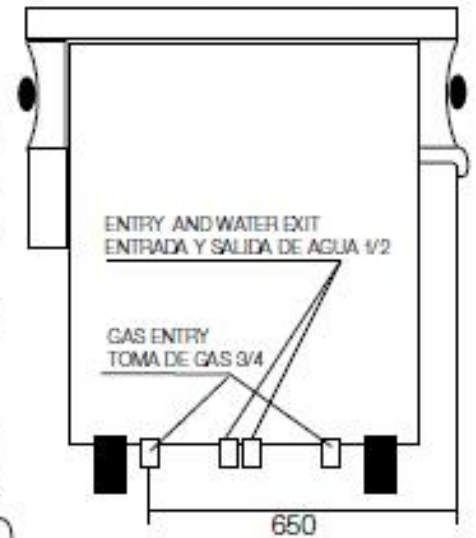
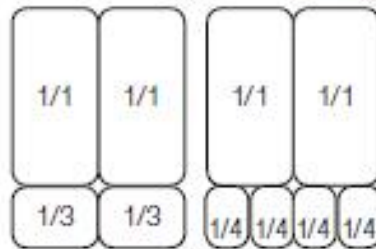
(gas and electric)

Construction in stainless steel.

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

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

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



**BM-800 S. CENTRAL**

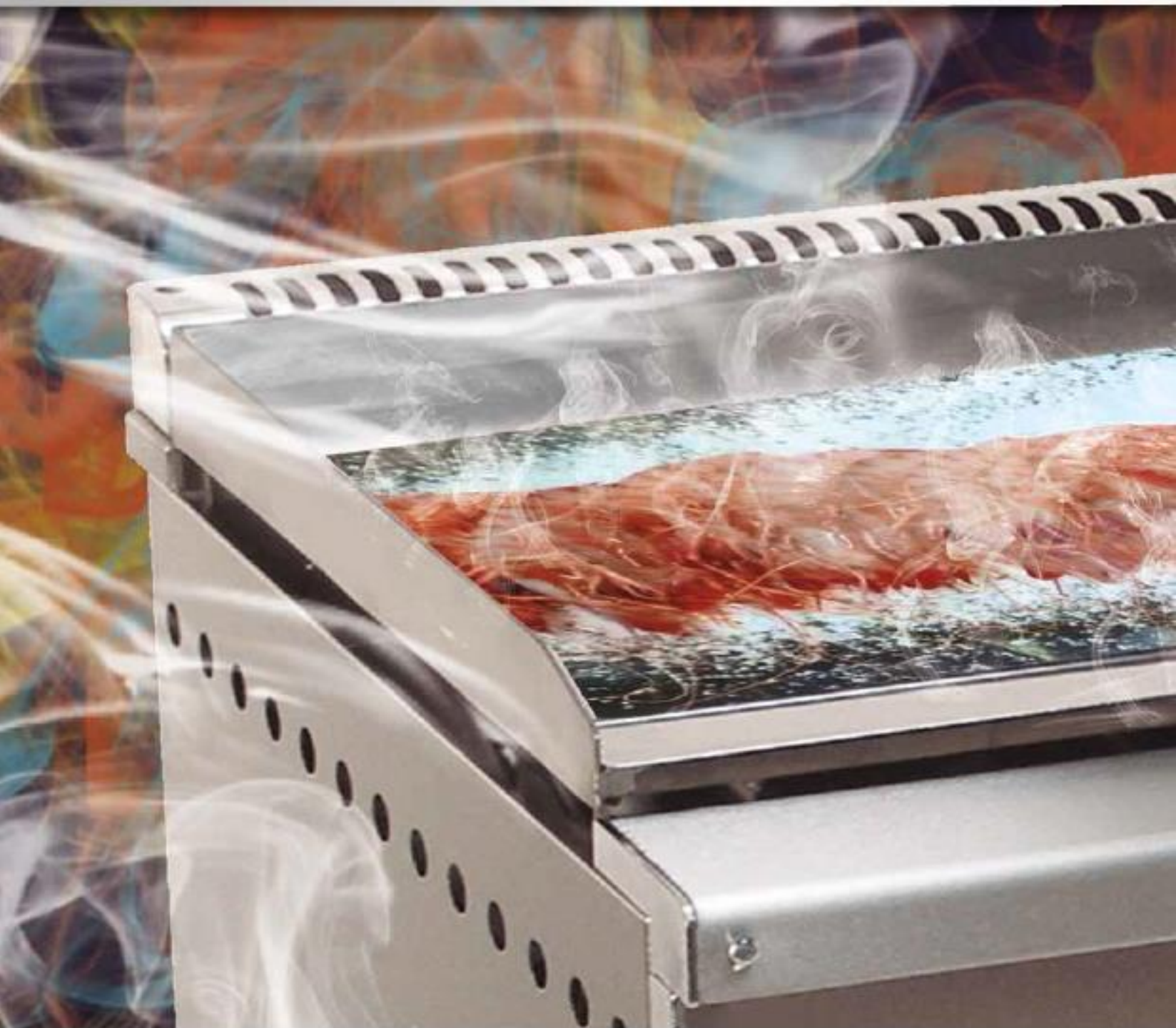
**BM-400 S. CENTRAL**

modelo model	dm <sup>2</sup>	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	P.V.
BM-400 S. central	38	400 X 1125 X 900	2.100	2,40	60	1.976 €
BM-800 S. central	76	800 X 1125 X 900	2.100	2,40	75	3.483 €





PLANCHAS A GAS



***cocinas***



PLANCHAS  
MODULARES  
A GAS



*industriales a gas*

PLANCHAS

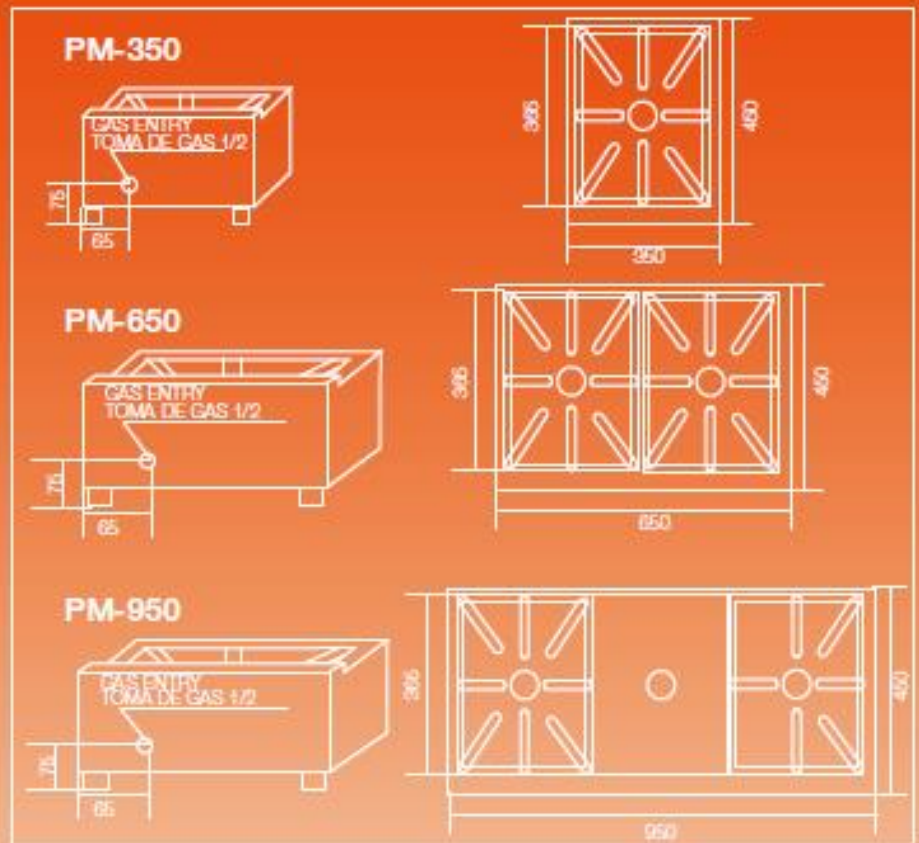
---

## PLANCHAS MODULARES A GAS

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

## GAS MODULAR PLATES

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



**PM-950**



**PM-350**

**PM-650**

modelo model	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	P.V.
PM-350	350 X 450 X 250	3.700	4,30	23	416 €
PM-650	650 X 450 X 250	7.400	8,60	32	955 €
PM-950	950 X 450 X 250	11.000	12,90	46	1.221 €



PLANCHAS  
**MODULARES**  
A GAS



*planchas  
industriales a gas*  
**PLANCHAS**



Aparatos homologados según normativa CE

PAG  
57

*Serie Eco*

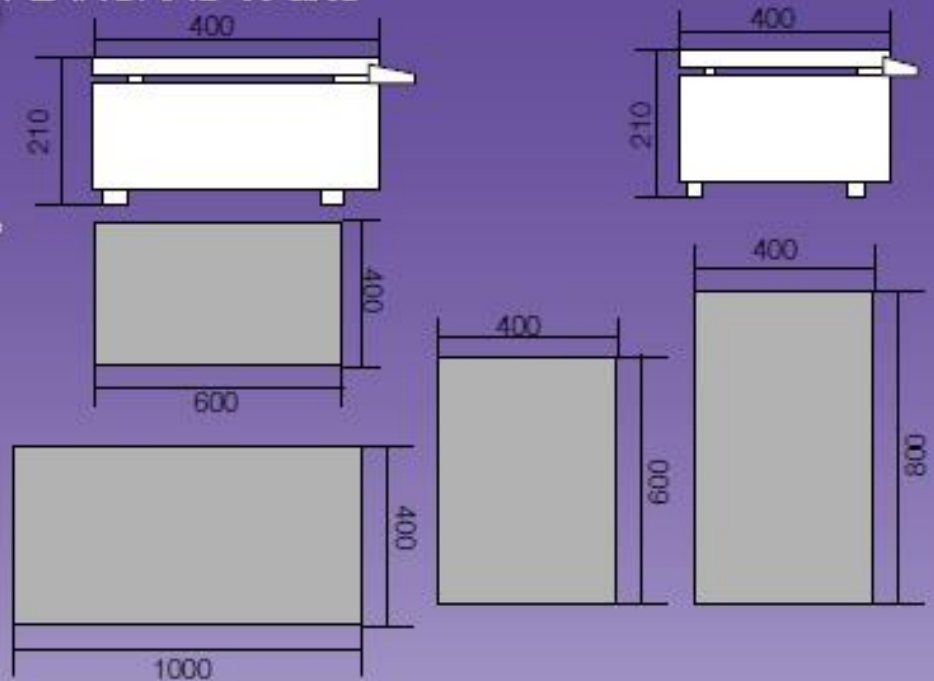
**PLANCHAS A GAS**

**PLANCHAS A GAS**

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

**GAS PLATES**

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



**PL-400 ECO A GAS**



**PL-600 ECO A GAS**



**PL-800 ECO A GAS**



**PL-1000 ECO A GAS**

modelo model	medidas exteriores external dimensions	dm <sup>2</sup>	Kw.	Kg.	P.V.
PL-400 ECO	400 X 400 X 210	16	4,40	15	327 €
PL-600 ECO	600 X 400 X 210	24	6,60	21	471 €
PL-800 ECO	800 X 400 X 210	32	8,80	27	578 €
PL-1000 ECO	1000 X 400 X 210	40	11,00	34	724 €





# PLANCHAS SOBREMESA SERIE ECO



## Serie Eco

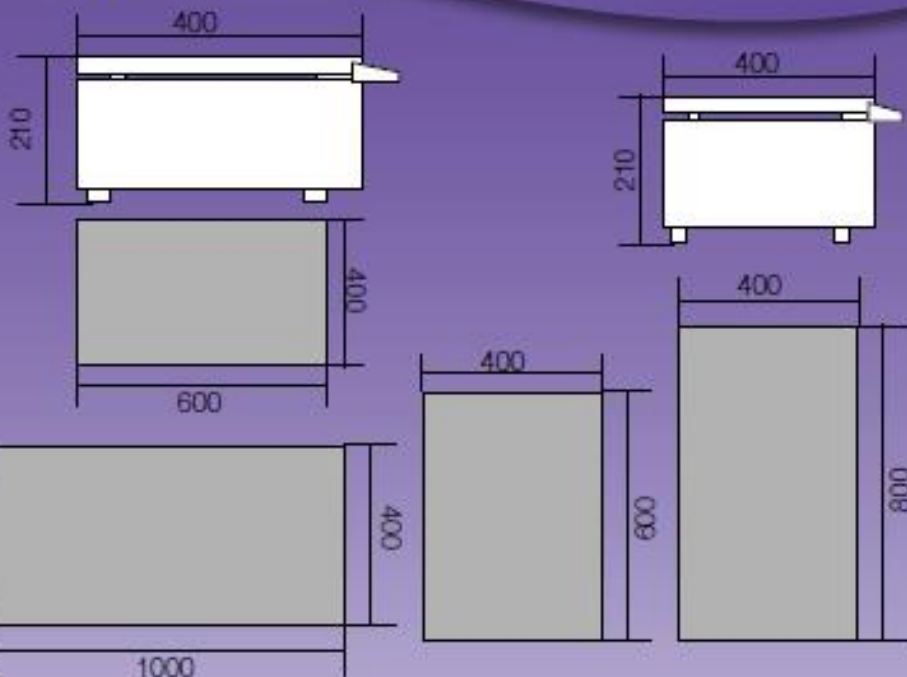
### PLANCHAS ELÉCTRICAS

#### PLANCHAS ELÉCTRICAS

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

#### ELECTRIC PLATES

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



PL-400 ECO ELÉCTRICAS



PE-600 ECO ELÉCTRICAS



PL-800 ECO  
ELÉCTRICAS



PL-1000 ECO ELÉCTRICAS

modelo model	medidas exteriores external dimensions	dm <sup>2</sup>	Kw.	Kg.	P.V.
PE-400 ECO	400 X 400 X 210	16	1,30	14	466 €
PE-600 ECO	600 X 400 X 210	24	2,60	20	553 €
PE-800 ECO	800 X 400 X 210	32	3,90	26	667 €
PE-1000 ECO	1000 X 400 X 210	40	4,10	33	926 €



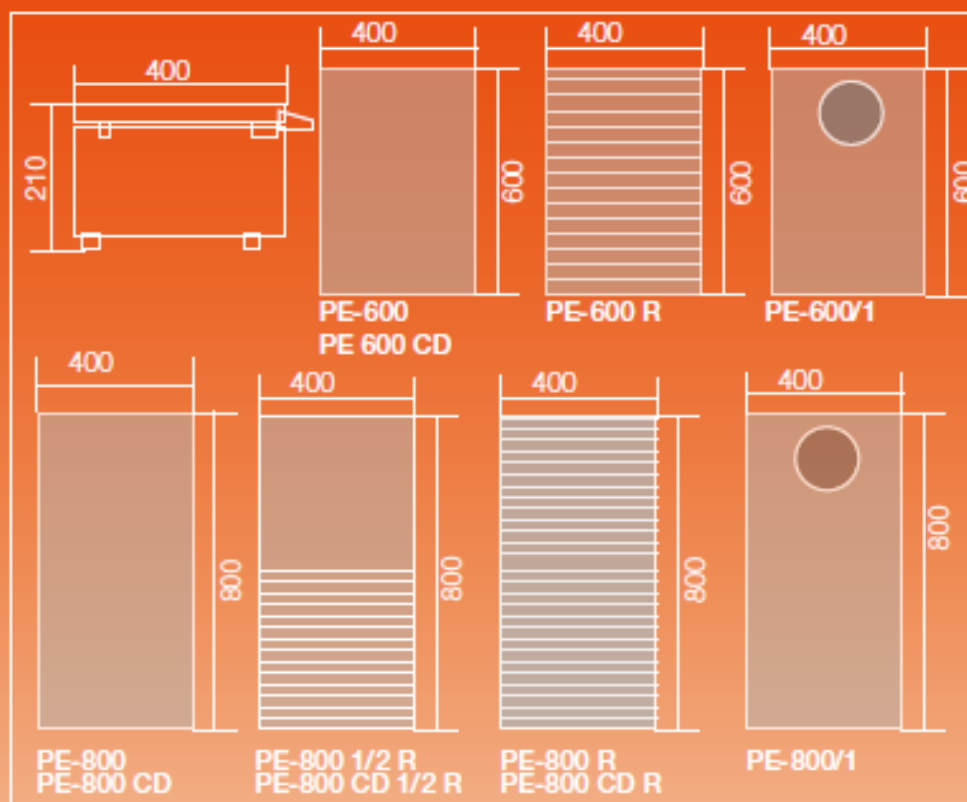
# PLANCHAS ELÉCTRICAS

## PLANCHAS ELÉCTRICAS

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

## ELECTRIC PLATES

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



**PE-600**



**PE-600 R**

modelo model	acabado plancha Iron finish	medidas exteriores external dimensions	Dm²	Kw.	Kg.	P.V.
PE-600	rectificado rectified	600 X 400 X 210	24	3,90	32	840€
PE-600 CD	romo duro hard chrome	600 X 400 X 210	24	3,90	32	1.477 €
PE-600 R	ranurado slotted	600 X 400 X 210	24	3,90	32	946 €
PE-600 R CD	ranuradoromo slotted chrome	600 X 400 X 210	24	3,90	32	1.608 €
PE-600/1	rectificado rectified	600 X 400 X 210	18	4,10	34	946 €
PE-800	rectificado rectified	800 X 400 X 210	32	5,20	45	966 €
PE-800 CD	romo duro hard chrome	800 X 400 X 210	32	5,20	45	1.786 €
PE-800 1/2 R	liso - ranurado smooth- slotted	800 X 400 X 210	32	5,20	45	1.090 €
PE-800 1/2 R CD	liso -romo ranurado smooth - chrome slotted	800 X 400 X 210	32	5,20	45	1.651 €
PE-800 R	ranurado slotted	800 X 400 X 210	32	5,20	45	1.114 €
PE-800 R CD	ranuradoromo slotted chrome	800 X 400 X 210	32	5,20	45	1.959 €
PE-800/1	rectificado rectified	800 X 400 X 210	26	5,40	47	1.131 €





**PE-600 1**



**PE-800 1**



**PE-800**



**PE-800 1/2 R**



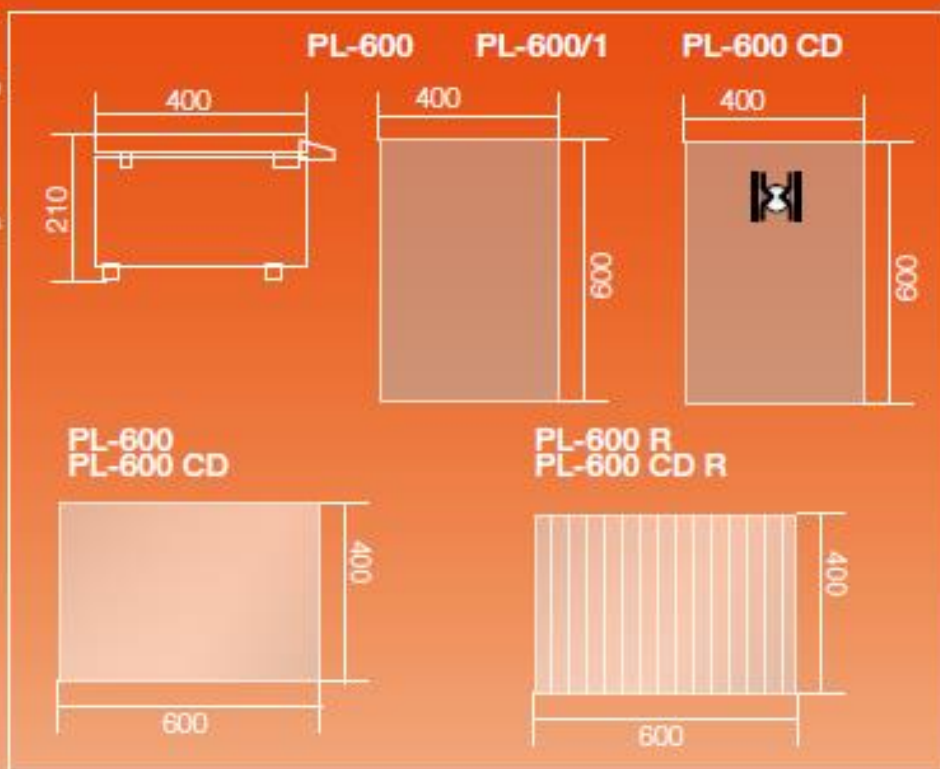
**PE-800 R**

## PLANCHAS A GAS

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

## GAS PLATES

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



modelo model	acabado plancha Iron finish	medidas exteriores external dimensions	Dm²	Kw.	Kg.	P.V.
PL-600	rectificado rectified	600 X 400 X 210	24	6,60	32	720 €
PL-600 CD	cromo duro hard chrome	600 X 400 X 210	24	6,60	32	1.036 €
PL-600 R	ranurado slotted	600 X 400 X 210	24	6,60	32	896 €
PL-600 R CD	ranurado cromo slotted chrome	600 X 400 X 210	24	6,60	32	1.464 €
PL-600/1	rectificado rectified	600 X 400 X 210	18	9,10	35	881 €



# PLANCHAS A GAS

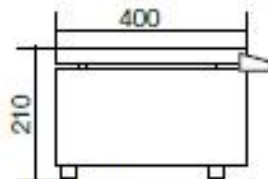


## PLANCHAS A GAS

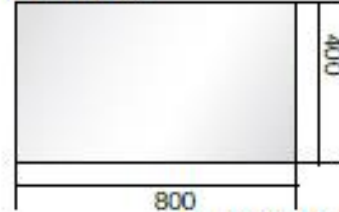
Construcción en acero inoxidable.  
 Quemadores tubulares en forma de herradura de gran potencia  
 Válvulas de seguridad con regulación máximo/mínimo  
 Termopar de seguridad  
 Planchas de cromo duro: Reguladas por válvulas termostáticas de 75° Ca 315° C

## GAS PLATES

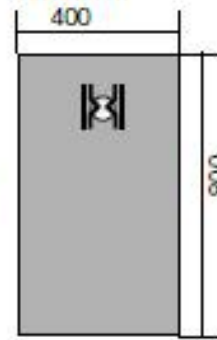
Construction in stainless steel  
 Horseshoe shaped high power tubular burners  
 Security valves with maximum/minimum adjustment  
 Thermopar security device  
 Hard chrome hot plates: Controlled with thermostatic valve of 75° C and 315° C



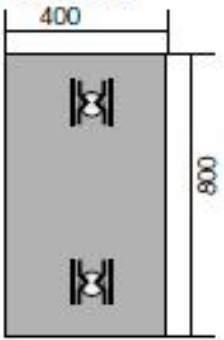
PL-800  
 PL-800 CD



PL-800/1



PL-800/2

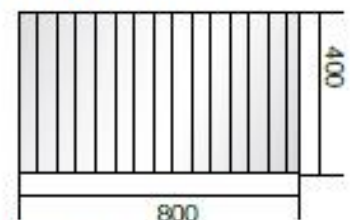


PL-800 CD

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



PL-800 R  
 PL-800 CD R



PL-800/1



PL-800 CD R



PL-800/2

modelo model	acabado plancha iron finish	medidas exteriores external dimensions	Dm²	Kw.	Kg.	P.V.
PL-800	rectificado rectified	800 X 400 X 210	32	8,80	45	845 €
PL-800 CD	cromo duro hard chrome	800 X 400 X 210	32	8,80	45	1.286 €
PL-800 1/2 R	liso - renurado smooth- slotted	800 X 400 X 210	32	8,80	45	1.030 €
PL-800 1/2 R CD	liso renurado cromo smooth slotted chrome	800 X 400 X 210	32	8,80	45	1.840 €
PL-800 R	renurado slotted	800 X 400 X 210	32	8,80	45	1.044 €
PL-800 R CD	renurado cromo slotted chrome	800 X 400 X 210	32	8,80	45	1.840 €
PL-800/1	rectificado rectified	800 X 400 X 210	26	10,90	46	1.036 €
PL-800/2	rectificado rectified	800 X 400 X 210	18	13,00	48	1.150 €



Aparatos homologados según normativa CE

TARIFA 2022



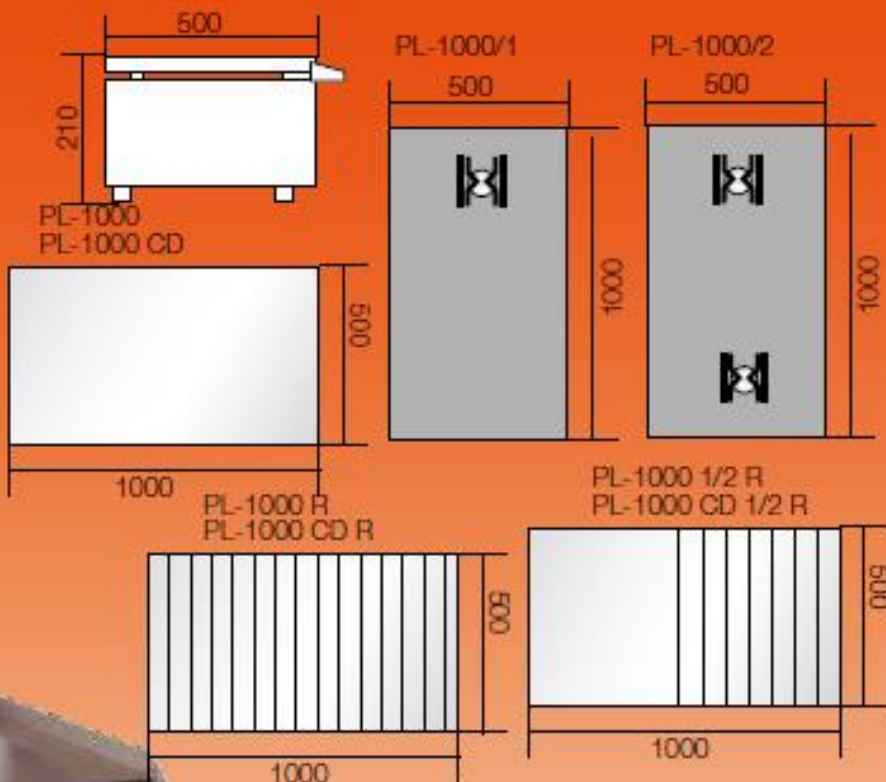
# PLANCHAS A GAS

## PLANCHAS A GAS

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

## GAS PLATES

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



PL-1000 CD



PL-1000/2



PL-1000/1

modelo model	acabado plancha iron finish	medidas exteriores external dimensions	Dm <sup>2</sup>	Kw.	Kg.	P.V.
PL-1000	rectificado rectified	1000 X 500 X 210	50	11,00	63	1.168 €
PL-1000 CD	cromo duro hard chrome	1000 X 500 X 210	50	11,00	63	2.334 €
PL-1000 1/2 R	liso - ranurado smooth-slotted	1000 X 500 X 210	50	11,00	63	1.297 €
PL-1000 1/2 R CD	liso ranurado cromo smooth slotted chrome	1000 X 500 X 210	50	11,00	63	2.825 €
PL-1000 R	ranurado slotted	1000 X 500 X 210	50	11,00	63	1.334 €
PL-1000 R CD	ranurado cromo slotted chrome	1000 X 500 X 210	50	11,00	63	3.067 €
PL-1000/1	rectificado rectified	1000 X 500 X 210	40	13,10	65	1.240 €
PL-1000/2	rectificado rectified	1000 X 500 X 210	30	13,10	67	1.328 €



ARMARIOS  
CALIENTES



*cocinas  
industriales a gas*

**ARMARIOS  
CALIENTES**

# ARMARIOS CALIENTES



## ARMARIOS CALIENTES

(MURALES, CENTRALES, A GAS Y ELÉCTRICOS)

Construcción en acero inoxidable 18/10

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

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

Puertas correderas

## HOT CUPBOARDS

(WALL, CENTRAL, GAS AND ELECTRIC)

Construction in 18/10 stainless steel

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

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

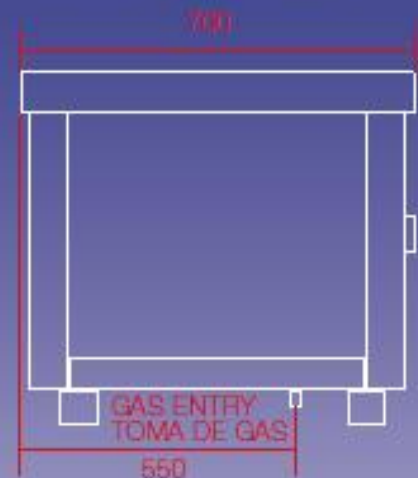
Sliding doors

MC-1400

MC-1800

MC-1600

MC-2000



**MC-1800 M**

**MC-1400 C**



modelo model	medidas exteriores external dimensions	Kcal.	Kw.	Kg.	P.V.
MC-1400 M	1390 X 700 X 850	1.900	2,20	125	2.393 €
MC-1400 C	1390 X 700 X 850	1.900	2,20	125	2.518 €
MC-1600 M	1600 X 700 X 850	1.900	2,20	135	2.471 €
MC-1600 C	1600 X 700 X 850	1.900	2,20	135	2.704 €
MC-1800 M	1800 X 700 X 850	1.900	2,20	150	2.763 €
MC-1800 C	1800 X 700 X 850	1.900	2,20	150	2.825 €
MC-2000 M	2000 X 700 X 850	1.900	2,20	175	3.066 €
MC-2000 C	2000 X 700 X 850	1.900	2,20	175	3.317 €

