



<sup>®</sup>**WANNINGHO**

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.

NACIONAL

# ¿Quiénes somos?

MAINHO, Maquinaria Industrial Hostelera, S.L.U., es una empresa que inició sus actividades en 1981, con sede en Barcelona. Su vocación fue, desde el principio, la fabricación de máquinas destinadas a la hostelería.

El éxito de sus productos dio lugar a una continua expansión que llevaron en 1992 a ampliar las instalaciones de la empresa, desplazándose al Polígono Industrial «Can Galobardes», de Canovelles, donde ha sido preciso, recientemente, realizar una nueva ampliación.

La incorporación de nuevos productos derivó su atención a la comercialización de productos más especializados. El crecimiento ha sido debido tanto a la calidad como al incremento de la gama de productos ofertados, que de ser exclusivamente destinados a la pequeña hostelería (snacks) han pasado a cubrir todas las necesidades hasta las más grandes y complejas instalaciones.

Este interés por satisfacer al máximo la demanda del mercado, fue el motivo del acuerdo con la firma italiana LOTUS para ofrecer sus productos a toda España con la máxima garantía y con el servicio más próximo.

La constante innovación, con el diseño y la fabricación de nuevas máquinas incorporando la más reciente tecnología, la calidad probada y el excelente servicio, han sido los factores determinantes de la satisfacción que siempre han demostrado los clientes.

MAINHO tiene numerosas delegaciones en toda España y, además, exporta a más de 40 países. Los industriales de la hostelería pueden visitar los stands y conocer de cerca los productos de MAINHO en las más importantes ferias especializadas de Europa.

\*MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. se reserva el derecho de modificar los precios y diseños de los productos sin previo aviso. ESTA TARIFA ANULA Y SUSTITUYE LAS ANTERIORES.

\*Prohibida la reproducción total o parcial sin expresa autorización por escrito de la empresa.



# About us

**MAINHO, Maquinaria Industrial Hostelera, S.L.U.**, is a company that started its activities in 1981, with headquarters in Barcelona. Its vocation was, from the start, manufacturing machines intended for the hospitality industry.

The success of its products gave rise to a continuous expansion that led the company to expand its facilities in 1992, moving to the “Can Galobardes” Industrial Estate, in Canovelles, where it has been necessary, recently, to make a new expansion.

The incorporation of new products derived its attention to marketing more specialised products. Growth has been due to both quality and increasing the range of products offered, which from being exclusively aimed at small scale hospitality (snacks) now cover all needs including the largest and most complex installations.

This interest to fully respond to market demands was behind the agreement with the Italian company LOTUS to offer its products to the whole of Spain with the maximum guarantee and with the most local service.

Constant innovation, with design and manufacture of new machines incorporating the latest technology, proven quality and excellent service, have been the determinants of the satisfaction always shown by the customers.

MAINHO has numerous delegations throughout Spain and, in addition, exports to more than 40 countries. Hospitality industrialists can visit the stands and learn about MAINHO’s products in the most important specialised fairs in Europe.

\*MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. reserves the right to modify the prices and designs of its products without prior notice. THIS PRICE CANCELS AND REPLACES THE PREVIOUS ONES.

\*Total or partial reproduction forbidden without the express written consent of the Company.



**Tarifa n° 35**  
Tariff number 35

# Garantía

## Warranty

La garantía es de un año a partir de la fecha de facturación y cubre las partes defectuosas, cuya sustitución y transporte serán a cargo del comprador.

La garantía no cubre las partes eléctricas, ni los accesorios, ni ningún otro componente separable. Eventuales daños debidos al transporte o a la incorrecta instalación ó mantenimiento no se considerarán motivos válidos a los efectos de la garantía. El mantenimiento ordinario y las reparaciones por causas debidas a una incorrecta instalación no están cubiertas por la garantía. La garantía es válida solamente respecto al primer comprador y no contempla la sustitución del aparato.

MAINHO podrá efectuar las reparaciones en la sede del cliente o en la fábrica, según su propio criterio. Todos los gastos de transporte de la pieza o de los equipos que sea necesario cambiar o reparar correrán a cargo del cliente. El material enviado para su reparación deberá ir acompañado necesariamente por albarán de devolución debidamente cumplimentado especificando las incidencias. Caso de que se reciba el albarán de devolución inexacto, quedará anulada la garantía.

MAINHO no responde de los posibles retrasos que tengan lugar durante el periodo de la garantía y no indemniza ningún daño, directo o indirecto, consiguiente a las imperfecciones o defectos de la maquinaria suministrada, amparándose en el Código Civil.

Los posibles retrasos en la prestación del servicio no darán en ningún modo derecho al aplazamiento de los pagos relacionados con los equipos sujetos a la garantía. El retraso de los pagos, o la insolvencia incluso parcial del cliente, comporta automáticamente la anulación de la garantía, incluso a terceros.

The warranty is one year from the date of invoicing and covers faulty parts, the replacement and transportation of which will be borne by the purchaser.

The warranty does not cover the electrical parts or accessories, nor any other separable component. Any damage due to transportation or improper installation or maintenance shall not be considered as valid reasons for the purposes of the warranty.

Regular maintenance and repairs for reasons due to incorrect installation are not covered by the warranty. The warranty is valid only with respect to the first purchaser and does not provide for the replacement of the appliance.

MAINHO may carry out the repairs at the customer's site or in the factory, according to its own judgement. All transportation costs of the part or the equipment that need to be changed or repaired shall be borne by the customer. The material sent for repair must be accompanied by a duly completed return form specifying the incidents. If an inaccurate return form is received, the warranty will be cancelled.

MAINHO is not responsible for the possible delays that take place during the warranty period and does not compensate for any damage, direct or indirect, resulting from flaws or defects in the machinery provided, under the Civil Code.

Possible delays in the provision of the Service will not in any way give a right to the postponement of payments related to the equipment subject to the warranty. Delay of the payments, or the insolvency, including partial, of the customer, entails the automatic cancellation of the warranty.

# Condiciones de venta

## Terms of sale

- **Pedidos:** Se realizan por teléfono y serán confirmados por escrito a la dirección: mainho@mainho.com.
- **Forma de pago:** Primeras operaciones: mediante transferencia bancaria anticipada.
- **A crédito:** Hasta conceder crédito a un cliente, todas las operaciones serán abonadas mediante pago anticipado.
- **Impagados:** La existencia de un impagado bloqueará la cuenta del cliente. Cualquier efecto no atendido a su vencimiento deberá ser liquidado de inmediato, incluyendo todos los gastos producidos.
- **Transporte:** Pagados en la Península ibérica y Archipiélago Balear (exceptuando Portugal)
- **Riesgo transporte:** La mercancía viaja siempre por riesgo del comprador. En caso de deterioro o de roturas en el transporte, deberá hacerse la reclamación directamente a la agencia transportista.
- **Embalaje:** Incluido en el precio. Material protegido con plástico de burbuja, caja de cartón o jaula de madera.
- **Devolución de material:** Cualquier devolución de material deberá ser previamente autorizada por MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. y reflejada por escrito, debiendo remitirse con su embalaje original. No se admiten devoluciones de material usado o manipulado. Todos los gastos generados, incluidos los portes, serán por cuenta del cliente.
- **Recambios y accesorios:** Se suministran siempre con pago anticipado.
- **Por defecto toda maquinaria fabricada o comercializada por MAINHO, está prevista para su funcionamiento a G.L.P. (gases licuados del petróleo) o sea, a butano / propano. A petición del cliente se puede efectuar el cambio en fábrica de los inyectores para funcionamiento a Gas Metano (Gas Natural), inyectores que están en dotación en todo aparato a gas, con un coste de 40,00.-euros/NETO, en concepto de desembalaje, desmontaje de los paneles necesarios, cambios de inyectores, montaje de los paneles y embalaje del aparato**

- **Orders:** They are made on the telephone and will be confirmed in writing to the address: export@mainho.com.
- **Form of payment:** First operations: by bank transfer in advance.
- **On credit:** Until a customer is given credit, all operations shall be paid by advance payment.
- **Unpaid items:** The existence of an unpaid item will block the customer's account. Any effect not paid for on its due date must be paid immediately, including all expenses incurred.
- **Transportation:** EXWORK
- **Transport risk:** Merchandise always travels at the risk of the purchaser. In the event of damage or breakage during transportation, the claim must be made directly to the carrier.
- **Packaging:** Included in the price. Material protected by bubble plastic, cardboard or wooden cage.
- **Return of material:** Any return of material must be previously authorised by MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. and reflected in writing, and it must be sent in its original packaging. Returns of used or manipulated material are not accepted. All charges incurred, including delivery costs, shall be borne by the customer.
- **Spare parts and accessories:** Always supplied with advance payment.



Woks	Página 7
Fry-Tops	Página 15
Parrillas	Página 27
Serie Eco-Line	Página 35
Planchas	Página 47
Productos Snack	Página 59



Líneas 50-55	Página 61
Línea 60	Página 69
Shine Kitchen	Página 113
Línea 65	Página 129
Línea 70	Página 149
Línea 90	Página 245
Línea 110	Página 337
Monoblock y Encastrables	Página 355
Estructuras suspendidas	Página 389
Productos Snack	Página 407
Freidoras de pastelería	Página 415



Rational	Página 429
Delegaciones	Página 497

# WOKS WOKS

**Cocinas profesionales,  
para la cocción oriental.**

*Professional cookers  
for oriental cooking.*





# Profesionales & Económicos

Professional & Economical



**W-300**  
Base encimera wok profesional  
Professional wok cooktop base



**W-200-ECO**  
Base encimera wok económico  
Economical wok cooktop base



**Cesta desagüe**  
Drainage basket



**Aro Antitsunami**  
Anti-Tsunami ring

► Construidos totalmente en acero inoxidable. ► Quemadores atmosféricos de gran rendimiento. ► Encimera de acero inoxidable 18/8 de 3 mm de espesor, reforzada por tirantes internos. ► Fuegos de llama vertical dirigida al centro de la sartén wok, que realiza un abanico de calor por toda la superficie, consiguiendo una temperatura extrema e idónea para este tipo de cocción.

► Equipados con válvulas de gas con termopar de seguridad y llama piloto.

► **PROFESIONALES:** Aros Wok en acero inoxidable 18/8. ► Mandos ergonómicos en latón cromado.

► Encimera de trabajo tipo “bañera” con canal recoge-residuos, rebosadero y cesta adaptada a la extracción de los mismos.

► **ECONÓMICOS:** Aros Wok en acero pavonado negro. ► Mandos en ABS cromado.

► Entirely built in stainless steel. ► High performance atmospheric burners. ► Stainless steel cooktop 18/8 with thickness of 3 mm, reinforced by internal straps. ► Vertical flame burners directed to the centre of the wok, that spreads the heat over the entire surface, reaching an extreme and ideal temperature for this type of cooking.

► Equipped with gas valves with safety thermocouple and pilot light.

► **PROFESSIONAL:** Aros Wok in 18/8 stainless steel. ► Ergonomic controls in chrome-plated brass.

► “Bathtub” type worktop with waste collection channel, overflow and basket adapted for their removal.

► **ECONOMICAL:** - Aros Wok in blued black steel. ► Controls ABS chromed.

## ► Dimensiones y precios de la BASE WOK a falta de opciones y accesorios.

Dimensions and prices of the WOK BASE without options and accessories.

Modelos	Medidas exteriores	n° Fuegos	€
<b>W-100</b>	70x75x41h	1	<b>2.971</b>
<b>W-200</b>	100x75x41h	2	<b>3.975</b>
<b>W-300</b>	150x75x41h	3	<b>5.318</b>
<b>W-400</b>	200x75x41h	4	<b>6.238</b>
<b>W-500</b>	250x75x41h	5	<b>6.937</b>

Models	External dimensions	No. burners	€
<b>W-100 ECO</b>	70x70x41h	1	<b>1.867</b>
<b>W-200 ECO</b>	100x70x41h	2	<b>2.891</b>
<b>W-300 ECO</b>	150x70x41h	3	<b>3.899</b>
<b>W-400 ECO</b>	200x70x41h	4	<b>5.067</b>
<b>W-500 ECO</b>	250x70x41h	5	<b>6.006</b>

**Base encimera wok profesional - Adaptables a todas las opciones de equipamiento.**

Professional wok cooktop base – Adaptable to all equipment options.

**Base encimera wok económica - Adaptable solo a quemadores y mesas de soporte.**

Economical wok cooktop base - Adaptable only for burners and support bases.



# Opciones de equipamiento

## Equipment options



**O-PW**  
**Pared trasera de acero inox de 225mm de altura para ubicar los grifos.**  
 Rear wall of stainless steel 225mm height to fit the taps.



**O-GPW**  
**Grifo de pared orientable a pedal situado en los pies/mesa de soporte.**  
 Pedal-operated wall tap located on the supporting feet/table.



**O-DW**  
**Ducha de barrido, situada en la parte frontal de la bañera. Dirige los residuos hacia el canal recolector.**  
 Squirter, located at the front of the tub. It directs the waste into the collection channel.



**O-MSW**  
**Mesa de soporte con pies graduables en altura.**  
 Support table with adjustable height legs.



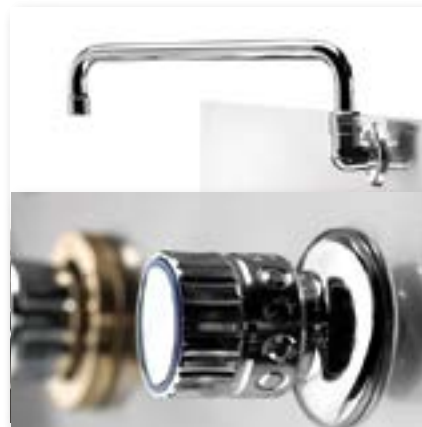
**O-PSW**  
**Conjunto de pies soporte graduables en altura.**  
 Set of adjustable height support legs.



**O-QPW**  
**Quemador de 12kW.**  
 12kW burner.



**O-QGW**  
**Quemador de 18kW, de alta potencia.**  
 18kW burner, high power.



**O-GPWT**  
**Grifo de pared orientable. Incluye la llave de paso manual.**  
 Swivel wall tap.  
 Manual stopcock included.



**O-CW**  
**Cubetera/salsero.**  
 Bucket/sauce boat.

# Realiza tu presupuesto

Make your own quote

## ¿Cuánto vale mi Wok?

How much does my Wok cost?

Para realizar tu propio presupuesto, seguimos 3 pasos:

To make your own quote, we follow 3 steps:

### 1. Elige Base Wok. (página nº8)

Choose Wok Base. (page no. 8)

### 2. Elige aquí equipamientos para tu Wok (columna derecha)

Select equipment for your Wok here (right column)

### 3. Suma el total de la base + equipamientos

Add total amount of the base + equipment

#### ► Precios equipamientos - Prices equipment

Optional equipment	Worktop 1 burner	Worktop 2 burners	Worktop 3 burners	Worktop 4 burners	Worktop 5 burners
<b>Equipamiento opcional</b>	<b>Encimera 1 fuego</b>	<b>Encimera 2 fuegos</b>	<b>Encimera 3 fuegos</b>	<b>Encimera 4 fuegos</b>	<b>Encimera 5 fuegos</b>
O-PW-...	O-PW-1	O-PW-2	O-PW-3	O-PW-4	O-PW-5
<b>Pared trasera</b>	<b>343 €</b>	<b>390 €</b>	<b>426 €</b>	<b>499 €</b>	<b>525 €</b>
O-DW-..	O-DW-1	O-DW-2	O-DW-3	O-DW-4	O-DW-5
<b>Ducha barrido</b>	<b>329 €</b>	<b>373 €</b>	<b>400 €</b>	<b>412 €</b>	<b>424 €</b>
O-MSW-..	O-MSW-1	O-MSW-2	O-MSW-3	O-MSW-4	O-MSW-5
<b>Mesa soporte *</b>	<b>494 €</b>	<b>541 €</b>	<b>598 €</b>	<b>788 €</b>	<b>853 €</b>
<b>O-GPW</b>					
<b>Grifo pedal</b>	<b>336 €</b>	<b>336 €</b>	<b>336 €</b>	<b>336 €</b>	<b>336 €</b>
<b>O-PSW</b>					
<b>Pies soporte *</b>	-	-	<b>586 €</b>	<b>586 €</b>	<b>586 €</b>
<b>O-QPW</b>					
<b>Quemador 12kW *</b>	<b>331 €</b>	<b>331 €</b>	<b>331 €</b>	<b>331 €</b>	<b>331 €</b>
<b>O-QGW</b>					
<b>Quemador 18kW *</b>	<b>556 €</b>	<b>556 €</b>	<b>556 €</b>	<b>556 €</b>	<b>556 €</b>
<b>O-CW</b>					
<b>Cubetero /salsero**</b>	<b>506 €</b>	<b>506 €</b>	<b>506 €</b>	<b>506 €</b>	<b>506 €</b>
<b>O-GPWT</b>					
<b>Grifo manual</b>	<b>343 €</b>	<b>343 €</b>	<b>343 €</b>	<b>343 €</b>	<b>343 €</b>
<b>O-GSWT</b>					
<b>Grifo TOP manual</b>	<b>323 €</b>	<b>323 €</b>	<b>323 €</b>	<b>323 €</b>	<b>323 €</b>
<b>O-CSW</b>					
<b>Grifo sobre a pedal</b>	<b>349 €</b>	<b>349 €</b>	<b>349 €</b>	<b>349 €</b>	<b>349 €</b>

(\*) Elementos opcionales adaptables a cocinas profesionales y económicas.

(\*\*) Incluye 6 cubetas GN 1/6 con sus tapas.

(\*) Optional items adapted to professional and economical cookers.

(\*\*) Includes 6 GN 1/6 tubs with their lids.



¿Tienes dudas sobre cómo realizar tu propio presupuesto?  
Llama a nuestras oficinas.

Do you have any questions on how to make your own quote?  
Call our office and we will help you.

Pared  
O-PW-...  
Wall  
O-PW-



Grifo pared a pedal  
O-GPW



Wall tap to pedal  
O-GPW



Ducha barrido  
O-DW-...



Sweeping shower  
O-DW-...

Mesa soporte  
O-MSW-...



Support table  
O-MSW-...

Conjunto pies  
soporte  
O-PSW



Support leg  
assembly  
O-PSW

Quemador de 12 kW  
O-QPW



12 kW burner  
O-QPW

Quemador de 18 kW  
O-QGW



18 kW burner  
O-QGW

Grifo pared manual  
O-GPWT



Manual wall tap  
O-GPWT

Cubetero/salsero  
O-CW



Bucket/sauce boat  
O-CW

# Opciones de equipamiento

Equipment options



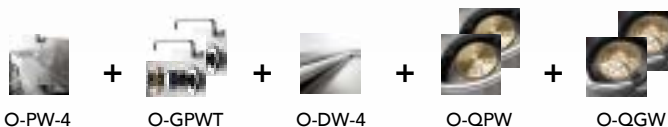
Compuesta por / Composed by  
**Base profesional /**  
**Professional base W-400** +

**Base WOK / Wok Base:**  
 W-400

**Equipamiento / Equipment:**

- 1 x Pared / Wall (O-PW-4)
- 2 x Grifo manual / Manual tap (O-GPWT)
- 1 x Ducha barrido / Squirter (O-DW-4)
- 2 x Quemadores / Burners 12kW (O-QPW)
- 2 x Quemadores / Burners 18kW (O-QGW)

**Total:**



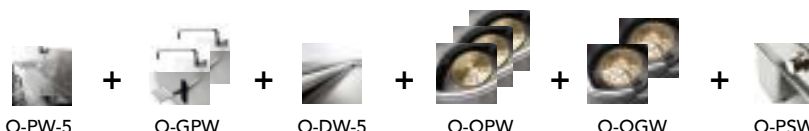
Compuesta por / Composed by:  
**Base profesional /**  
**Professional base W-500** +

**Base WOK / Wok Base:**  
 W-500

**Equipamiento / Equipment:**

- 1 x Pared / Wall (O-PW-5)
- 2 x Grifo pedal / Pedal tap (O-GPW)
- 1 x Ducha barrido / Squirter (O-DW-5)
- 3 x Quemadores / Burners 12kW (O-QPW)
- 2 x Quemadores / Burners 18kW (O-QGW)
- 1 x Pies de soporte / Support feet (O-PSW)

**Total:**



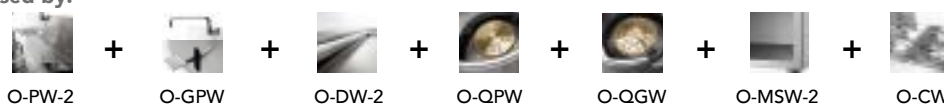
Compuesta por / Composed by:  
**Base profesional /**  
**Professional base W-200** +

**Base WOK / Wok Base:**  
 W-200

**Equipamiento / Equipment:**

- 1 x Pared / Wall (O-PW-2)
- 1 x Grifo pedal / Pedal tap (O-GPW)
- 1 x Ducha barrido / Squirter (O-DW-2)
- 1 x Quemador / Burners 12kW (O-QPW)
- 1 x Quemador / Burners 18kW (O-QGW)
- 1 x Mesa de soporte / Support table (O-MSW-2)
- 1 x Cubetero / Salsero - Bucket / Sauce boat (O-CW)

**Total:**



# Proyectos personalizados

Custom projects



**Cocina mural WOK profesional**  
Wall cooker Professional WOK

Conjunto cocina WOK PROFESIONAL standard de 6 quemadores, 4 de 18kW y 2 de 12kW, soportado por dos pies para facilitar la limpieza del local. Formato tipo Z, intercalando los fuegos traseros con los delanteros, ajustando la medida de ancho a la mínima expresión posible.

Standard WOK PROFESSIONAL cooker unit with 6 burners, 4 of 18 kW and 2 of 12 kW, supported by two supporting legs to facilitate cleaning of the premises. Z-type format, interspersing the rear burners with the front ones, adjusting the width measurement to the minimum possible.



**Cocina central Wok económico**  
Central cooker economical Wok

Conjunto cocina WOK versión ECONOMICA combinado con freidora de doble seno de una capacidad de 18+18 litros de aceite a gas, y con fry top cromado a gas, dotado de columna de agua articulada y de doble erogación, combinando así la cocina tradicional con la gastronomía asiática.

Combined ECONOMIC version WOK cooker unit with double fryer with a capacity of 18+18 litres of oil, gas powered and with chrome gas fry top, equipped with articulated water column and double dispensing, thus combining traditional cooking with Asian cuisine.



**Imagina tu cocina asiática. Diseñala combinando los woks con los elementos que necesites para ajustar al máximo tu espacio de trabajo con tus necesidades. Pídenos presupuesto trabajaremos para hacer real tu proyecto.**



**Cocina mural Wok profesional**  
Wall cooker professional Wok

Conjunto mural multifunción, compuesto por 3 fuegos WOK versión profesional de 18kW, con un cuece pastas a gas de 40 litros, soporte cubetas Gastronorm 1/6x15cm, para ubicación de las salsas y barbacoa YAKITORI eléctrica sobre mostrador. Dispone de 3 grifos sobre fuegos wok, todo soportado por mueble neutro de puertas correderas.

Multifunction wall unit, consisting of 3 WOK burners, 18 kW professional version, with a 40-litre gas pasta cooker, 1/6x15 cm Gastronorm tub bracket for placing sauces and electric YAKITORI barbecue on the countertop. It has 3 taps on wok burners, all supported by a neutral unit with sliding doors.

# Proyectos personalizados

Custom projects



Imagine your Asian cooker. Design it yourself by combining the woks with the items you need to adjust your workspace to your needs as far as possible. Ask for a quote, we will work to make your project real.



**Cocina mural WOK profesional**  
Wall cooker professional WOK

Conjunto que combina 2 fuegos tradicionales con 4 fuegos WOK versión profesional de 18kW de potencia, en la parte central del equipo se ubica un fregadero. En el peto trasero se suministran cuatro grifos que alimentan de agua a los fuegos wok. Soportado por cuatro pies soporte.

Set of 10 WOK burners, professional version, 6 of 18 kW and 4 of 12 kW, arranged on two sides, one in line and the other in Z layout, equipped with two articulated water columns and double dispensing. Waste collection channel located in the centre of the equipment. All this is supported by a neutral table with a shelf.



**Cocina central WOK profesional**  
Central cooker Professional WOK

Conjunto de 10 fuegos WOK versión profesional, 6 de 18kW y 4 de 12kW, organizados en dos lados, uno dispuestos en línea y el otro lado en disposición Z, dotado de dos columnas de agua articuladas y de doble erogación. Canal recoge residuos ubicado en el centro del equipo. Todo ello soportado por una mesa neutra con estante.

Unit that combines 2 traditional burners with 4 WOK burners professional version of 18 kW in power. There is a sink in the central part of the unit. Four taps are supplied in the backsplash that feed the wok burners with water. Supported by four support legs.



**Cocina central TOP profesional**  
Cocina Central TOP profesional

Cocina WOK versión PROFESIONAL de 6 fuegos de 18kW, con columna de agua articulada y de doble erogación. Quemadores dispuestos en ambos lados en línea. Equipo preparado para una colocación sobre una superficie plana.

WOK PROFESSIONAL version cooker with 6 burners of 18 kW, with articulated water column and double dispensing. Burners arranged on both sides in line. Unit prepared for placement on a flat surface.

# Accesorios

Accessories



► **W-300 + equipamientos + accesorios**  
W-300 + equipment + accessories

## Personaliza tu cocina Wok con accesorios tradicionales de la cocina asiática

Customise your Wok cooker with traditional accessories of Asian cooking



**Z01209000033**  
Espumadera araña Ø 28cm  
Spider skimmer



**Z01209000031**  
Cucharón grande 0,75l  
Large ladle



**Z01209000030**  
Cucharón pequeño 0,25l  
Small ladle



**Z01208500008**  
Soporte contenedor  
Container support



**Z01209000021**  
Sartén Wok Ø 36cm  
Wok frying pan



**Z01209000028**  
Contenedor de agua  
Water container



**Z01209000011**  
**Z01209000012**  
**Z01209000013**  
**Z01209000014**  
Especieros  
Spice racks



**Z01208500006**  
Soporte especieros  
Spice rack support

Description	Código / Code	Descripción	€
Spice rack support	<b>Z01208500006</b>	Soporte especieros	<b>194</b>
Container support	<b>Z01208500008</b>	Soporte contenedor	<b>107</b>
Net cover spice rack	<b>Z01209000011</b>	Especiero tapa de red	<b>19</b>
Cover spice rack with holes diameter 1.2 mm	<b>Z01209000012</b>	Especiero tapa con agujeros diámetro 1,2 mm	<b>15</b>
Cover spice rack with holes diameter 3 mm	<b>Z01209000013</b>	Especiero tapa con agujeros diámetro 3 mm	<b>15</b>
Cover spice rack with holes diameter 4 mm	<b>Z01209000014</b>	Especiero tapa con agujeros diámetro 4 mm	<b>15</b>
Wok frying pan Ø 36 cm	<b>Z01209000021</b>	Sartén Wok Ø 36cm	<b>187</b>
Water container	<b>Z01209000028</b>	Contenedor de agua	<b>43</b>
Small ladle 0.25l	<b>Z01209000030</b>	Cucharón pequeño 0,25l	<b>20</b>
Large ladle 0.75l	<b>Z01209000031</b>	Cucharón grande 0,75l	<b>31</b>
Spider skimmer Ø 28 cm	<b>Z01209000033</b>	Espumadera araña Ø 28cm	<b>30</b>

# FRY-TOPS

# FRY-TOPS

**Más rendimiento,  
menos consumo.**

*Today's barbecue,  
with the same old taste.*



Fry-Tops: Gran rendimiento - High performance



# Serie Teppanyaki

Cromo duro & Rectificado - Hard chrome & Rectified steel



FC-120/7 TY



Barra de seguridad  
Safety bar



Mando y tren de chispas  
Control and multi-spark

- ▶ **Placa de cromo duro** de 20mm de espesor (FC/7-TY y FCE/7-TY). ▶ **Placa rectificada** de 20mm de espesor (FL/7-TY y FLE/7-TY).
- ▶ Cubetas recoge grasas de gran capacidad (GN 1/3x10h) situadas en el interior de cada pie/soporte. ▶ El peto y la chimenea sobresalen 10 mm por encima de la placa. ▶ Mandos ergonómicos en latón cromado.
- ⚡ Encendido por tren de chispas a batería. ▶ Válvulas termostáticas EURO-SIT con llama piloto.
- ⚡ Resistencias blindadas de acero inoxidable.

- ▶ **Hard chrome griddle** 20 mm thick (FC/7-TY and FCE/7-TY). ▶ **Rectified griddle** 20 mm thick (FL/7-TY and FLE/7-TY).
- ▶ Large capacity fat collector tubs (GN 1/3x10h) located inside each leg/support. ▶ The panel and flue protrude 10 mm above the griddle. ▶ Ergonomic controls in chrome-plated brass.
- ⚡ Ignition by sparks to battery. ▶ EURO-SIT thermostatic valves with pilot light.
- ⚡ Stainless steel shielded heating elements.

**Modelos FCE / FLE: Trifásico 400V~3N 50/60Hz**  
Models FCE / FLE: Three-phase 400V~3N 50/60Hz

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>FC-120/7 TY</b>	120,5x82x86h	120x70	217	25	21.500	129x93x118h	261	1,42	<b>7.149</b>
<b>FC-150/7 TY</b>	150,5x82x86h	150x70	262	29,4	25.284	159x93x118h	307	1,74	<b>8.301</b>
<b>FC-180/7 TY</b>	180,5x82x86h	180x70	310	37,5	32.250	189x93x118h	358	2,07	<b>9.281</b>
<b>FL-120/7 TY</b>	120,5x82x86h	120x70	217	25	21.500	129x93x118h	261	1,42	<b>6.458</b>
<b>FL-150/7 TY</b>	150,5x82x86h	150x70	262	29,4	25.284	159x93x118h	307	1,74	<b>7.227</b>
<b>FL-180/7 TY</b>	180,5x82x86h	180x70	310	37,5	32.250	189x93x118h	358	2,07	<b>7.934</b>
<b>FCE-120/7 TY</b>	120,5x82x86h	120x70	217	12	-	129x93x118h	261	1,42	<b>7.308</b>
<b>FCE-150/7 TY</b>	150,5x82x86h	150x70	262	15	-	159x93x118h	307	1,74	<b>8.599</b>
<b>FCE-180/7 TY</b>	180,5x82x86h	180x70	310	18	-	189x93x118h	358	2,07	<b>9.472</b>
<b>FLE-120/7 TY</b>	120,5x82x86h	120x70	217	12	-	129x93x118h	261	1,42	<b>6.648</b>
<b>FLE-150/7 TY</b>	150,5x82x86h	150x70	262	15	-	159x93x118h	307	1,74	<b>7.967</b>
<b>FLE-180/7 TY</b>	180,5x82x86h	180x70	310	18	-	189x93x118h	358	2,07	<b>8.842</b>

#### EN DOTACIÓN - INCLUDED

Espátula grande  
**Modelos en cromo duro:**  
Rasqueta de cromo duro  
Muestra de desengrasante  
**All models - Spatula**  
**Hard chrome models:**  
Hard chrome scraper  
Degreaser sample

**Situación conexión**  
Connection situation

● Gas 3/4" ● Eléctrico





# Serie Uni

Cromo duro & Rectificado - Hard chrome & Rectified steel



Cubeta residuos interna  
Internal waste tray



FCE-150/7

- ▶ **Placa de cromo duro** de 20mm de espesor (FC/7 y FCE/7). ▶ **Placa rectificada** de 20mm de espesor (FL/7 y FLE/7).
- ▶ Cubetas recoge grasas de gran capacidad (GN 1/3x10h) situadas en el interior de cada pie/soporte.
- ▶ Mandos ergonómicos en latón cromado.
- ⬆ Encendido por tren de chispas a batería. ▶ Válvulas termostáticas EURO-SIT con llama piloto.
- ⚡ Resistencias blindadas de acero inoxidable.
  
- ▶ **Hard chrome griddle** 20 mm thick (FC/7 and FCE/7). ▶ **Rectified griddle** 20 mm thick (FL/7 and FLE/7).
- ▶ Large capacity fat collector tubs (GN 1/3x10h) located inside each leg/support. ▶ Ergonomic controls in chrome-plated brass.
- ⬆ Ignition by sparks to battery ▶ EURO-SIT thermostatic valves with pilot light.
- ⚡ Stainless steel shielded heating elements.



**Modelos FCE / FLE: Trifásico 400V~3N 50/60Hz**  
Models FCE / FLE: Three-phase 400V~3N 50/60Hz

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
FC-120/7	120,5x82x86h	120x70	217	25	21.500	129x93x118h	261	1,42	<b>7.149</b>
FC-150/7	150,5x82x86h	150x70	262	29,4	25.284	159x93x118h	307	1,74	<b>8.301</b>
FC-180/7	180,5x82x86h	180x70	310	37,5	32.250	189x93x118h	358	2,07	<b>9.281</b>
FL-120/7	120,5x82x86h	120x70	217	25	21.500	129x93x118h	261	1,42	<b>6.458</b>
FL-150/7	150,5x82x86h	150x70	262	29,4	25.284	159x93x118h	307	1,74	<b>7.227</b>
FL-180/7	180,5x82x86h	180x70	310	37,5	32.250	189x93x118h	358	2,07	<b>7.934</b>
FCE-120/7	120,5x82x86h	120x70	217	12	-	129x93x118h	261	1,42	<b>7.308</b>
FCE-150/7	150,5x82x86h	150x70	262	15	-	159x93x118h	307	1,74	<b>8.599</b>
FCE-180/7	180,5x82x86h	180x70	310	18	-	189x93x118h	358	2,07	<b>9.472</b>
FLE-120/7	120,5x82x86h	120x70	217	12	-	129x93x118h	261	1,42	<b>6.648</b>
FLE-150/7	150,5x82x86h	150x70	262	15	-	159x93x118h	307	1,74	<b>7.967</b>
FLE-180/7	180,5x82x86h	180x70	310	18	-	189x93x118h	358	2,07	<b>8.842</b>

#### EN DOTACIÓN - INCLUDED

Espátula grande  
**Modelos en cromo duro:**  
 Rasqueta de cromo duro  
 Muestra de desengrasante  
**All models - Spatula**  
**Hard chrome models:**  
 Hard chrome scraper  
 Degreaser sample

**Situación conexión**  
 Connection situation

● Gas 3/4" ● Eléctrico





# Serie Teppanyaki sobre mostrador

Serie Teppanyaki Top

Cromo duro & Rectificado - Hard chrome & Rectified steel



FCT-120/7 TY  
+ Opción: pies de soporte (PSFC-120/7)  
+ Option: Support feet (PSFC-120/7)



Chimena Teppanyaki  
Teppanyaki Flue

- ▶ **Placa de cromo duro** de 20mm de espesor (FCT/7-TY y FCET/7-TY).
- ▶ **Placa rectificada** de 20mm de espesor (FLT/7-TY y FLET/7-TY).
- ▶ Cajones recolectores dispuestos en el frontal, de fácil extracción y limpieza. ▶ El peto y la chimenea sobresalen 10 mm por encima de la placa. ▶ Mandos ergonómicos en latón cromado.
- ⚡ Encendido por tren de chispas a batería. ▶ Válvulas termostáticas EURO-SIT con llama piloto.
- ⚡ Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- ▶ **Hard chrome griddle** 20 mm thick (FCT/7-TY and FCET/7-TY).
- ▶ **Rectified griddle** 20 mm thick (FLT/7-TY and FLET/7-TY).
- ▶ Large capacity fat collector tubs (GN 1/3x10 h) located inside each leg/support. ▶ The panel and flue protrude 10 mm above the griddle. ▶ Ergonomic controls in chrome-plated brass.
- ⚡ Ignition by sparks to battery. ▶ EURO-SIT thermostatic valves with pilot light.
- ⚡ Stainless steel shielded heating elements.

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
FCT-120/7 TY	120,5x82x31h	120x70	170	25	21.500	130x95x70h	220	0,86	<b>6.923</b>
FCT-150/7 TY	150,5x82x31h	150x70	212	29,4	25.284	160x95x70h	275	1,06	<b>7.978</b>
FCT-180/7 TY	180,5x82x31h	180x70	255	37,5	32.250	190x95x70h	330	1,26	<b>9.185</b>
FLT-120/7 TY	120,5x82x31h	120x70	170	25	21.500	130x95x70h	220	0,86	<b>6.228</b>
FLT-150/7 TY	150,5x82x31h	150x70	212	29,4	25.284	160x95x70h	275	1,06	<b>6.639</b>
FLT-180/7 TY	180,5x82x31h	180x70	255	37,5	32.250	190x95x70h	330	1,26	<b>7.921</b>
FCET-120/7 TY	120,5x82x31h	120x70	170	12	-	130x95x70h	220	0,86	<b>7.178</b>
FCET-150/7 TY	150,5x82x31h	150x70	212	15	-	160x95x70h	275	1,06	<b>8.327</b>
FCET-180/7 TY	180,5x82x31h	180x70	255	18	-	190x95x70h	330	1,26	<b>8.799</b>
FLET-120/7 TY	120,5x82x31h	120x70	170	12	-	130x95x70h	220	0,86	<b>6.671</b>
FLET-150/7 TY	150,5x82x31h	150x70	212	15	-	160x95x70h	275	1,06	<b>7.542</b>
FLET-180/7 TY	180,5x82x31h	180x70	255	18	-	190x95x70h	330	1,26	<b>8.637</b>
Opciones de soporte: PSFC-Patas de soporte / MFC-Mesas - Support options: PSFC-Support legs - MFC-Tables									
PSFC-120/7	120x62x55h	-	66	-	-	130x95x70h	80	0,40	<b>835</b>
PSFC-150/7	150x62x55h	-	82	-	-	160x95x70h	105	0,50	<b>856</b>
PSFC-180/7	180x62x55h	-	97	-	-	190x95x70h	147	0,60	<b>919</b>
MFC-120/7	120x62x55h	-	76	-	-	130x95x70h	85	0,40	<b>977</b>
MFC-150/7	150x62x55h	-	94	-	-	160x95x70h	120	0,50	<b>1.141</b>
MFC-180/7	180x62x55h	-	106	-	-	190x95x70h	160	0,60	<b>1.324</b>
ZK-RFC/7	Kit ruedas FC/7 (2 con freno + 2 sin freno) / Kit wheels FC/7 (2 brakets + 2 unbrakets)								

## EN DOTACIÓN - INCLUDED

Espátula grande  
Modelos en cromo duro:  
Rasqueta de cromo duro  
Muestra de desengrasante  
All models - Spatula  
Hard chrome models:  
Hard chrome scraper  
Degreaser sample



Modelos FCET / FLET:  
Trifásico 400V~3N 50/60Hz  
Models FCET / FLET:  
Three-phase 400V~3N 50/60Hz

Situación conexión  
Connection situation

● Gas 3/4" ● Eléctrico



# Serie Uni sobre mostrador

Serie Uni Top

Cromo duro & Rectificado - Hard chrome & Rectified steel



Cajón recolector en el frontal  
Collection drawer on the front



FCT-180/7  
+ Opción: mesa de soporte (MSFC-180/7)  
+ Option: Support table (MSFC-180/7)

- ▶ **Placa de cromo duro** de 20mm de espesor (FCT/7 y FCET/7).
- ▶ **Placa rectificada** de 20mm de espesor (FLT/7 y FLET/7).
- ▶ Cajones recolectores dispuestos en el frontal, de fácil extracción y limpieza.
- ▶ Mandos ergonómicos en latón cromado.
- 💧 Encendido por tren de chispas a batería. ▶ Válvulas termostáticas EURO-SIT con llama piloto.
- ⚡ Resistencias blindadas de acero inoxidable.
  
- ▶ **Hard chrome griddle** 20 mm thick (FCT/7 and FCET/7).
- ▶ **Rectified griddle** 20 mm thick (FLT/7 and FLET/7).
- ▶ Collection drawers arranged on the front, easy to remove and clean.
- ▶ Ergonomic controls in chrome-plated brass.
- 💧 Ignition by sparks to battery. ▶ EURO-SIT thermostatic valves with pilot light.
- ⚡ Stainless steel shielded heating elements.

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
FCT-120/7	120,5x82x31h	120x70	170	25	21.500	130x95x70h	220	0,86	<b>6.923</b>
FCT-150/7	150,5x82x31h	150x70	212	29,4	25.284	160x95x70h	275	1,06	<b>7.978</b>
FCT-180/7	180,5x82x31h	180x70	255	37,5	32.250	190x95x70h	330	1,26	<b>9.185</b>
FLT-120/7	120,5x82x31h	120x70	170	25	21.500	130x95x70h	220	0,86	<b>6.228</b>
FLT-150/7	150,5x82x31h	150x70	212	29,4	25.284	160x95x70h	275	1,06	<b>6.639</b>
FLT-180/7	180,5x82x31h	180x70	255	37,5	32.250	190x95x70h	330	1,26	<b>7.921</b>
FCET-120/7	120,5x82x31h	120x70	170	12	-	130x95x70h	220	0,86	<b>7.178</b>
FCET-150/7	150,5x82x31h	150x70	212	15	-	160x95x70h	275	1,06	<b>8.327</b>
FCET-180/7	180,5x82x31h	180x70	255	18	-	190x95x70h	330	1,26	<b>8.799</b>
FLET-120/7	120,5x82x31h	120x70	170	12	-	130x95x70h	220	0,86	<b>6.671</b>
FLET-150/7	150,5x82x31h	150x70	212	15	-	160x95x70h	275	1,06	<b>7.542</b>
FLET-180/7	180,5x82x31h	180x70	255	18	-	190x95x70h	330	1,26	<b>8.637</b>
Opciones de soporte: PSFC-Patas de soporte / MFC-Mesas - Support options: PSFC-Support legs - MFC-Tables									
PSFC-120/7	120x62x55h	-	66	-	-	130x95x70h	80	0,40	<b>835</b>
PSFC-150/7	150x62x55h	-	82	-	-	160x95x70h	105	0,50	<b>856</b>
PSFC-180/7	180x62x55h	-	97	-	-	190x95x70h	147	0,60	<b>919</b>
MFC-120/7	120x62x55h	-	76	-	-	130x95x70h	85	0,40	<b>977</b>
MFC-150/7	150x62x55h	-	94	-	-	160x95x70h	120	0,50	<b>1.141</b>
MFC-180/7	180x62x55h	-	106	-	-	190x95x70h	160	0,60	<b>1.324</b>
ZK-RFC/7	Kit ruedas FC/7 (2 con freno + 2 sin freno) / Kit wheels FC/7 (2 brakat + 2 unbraket)								

## EN DOTACIÓN - INCLUDED

Espátula grande  
Modelos en cromo duro:  
Rasqueta de cromo duro  
Muestra de desengrasante  
All models - Spatula  
Hard chrome models:  
Hard chrome scraper  
Degreaser sample



Modelos FCET / FLET:  
Trifásico 400V~3N 50/60Hz  
Models FCET / FLET:  
Three-phase 400V~3N 50/60Hz

Situación conexión  
Connection situation

● Gas 3/4" ● Eléctrico





# Serie Euro-Crom Gas

Cromo duro - Hard chrome



PCR-90 N



Cajón recolector en el frontal  
Collection drawer on the front

- ▶ **Placa de Cromo duro** de 20 mm de espesor.
- ▶ Cajones recolectores de grasas en ambos laterales.
- ◊ Encendido por tren de chispas a batería. ▶ Válvulas termostáticas EURO-SIT con llama piloto.
- ▶ **Semi-ranurados:** Modelo PCR-60 tiene 30 cm de ranurado. Modelos PCR-90 y PCR-120 tienen 40 cm.
- ▶ **Ranurados:** Modelos PCRR
  
- ▶ **Hard chrome griddle** 20 mm thick.
- ▶ Fat collection drawers on both sides.
- ◊ Ignition by sparks to battery. ▶ Thermostatic valves with pilot light.
- ▶ **Half-Slotted:** PCR-60 model has 30 cm of slots. PCR-90 and PCR-120 models are 40 cm.
- ▶ **Slotted:** PCRR

### EN DOTACIÓN - INCLUDED

- Espátula pequeña
- Modelos en cromo duro:**
- Rasqueta de cromo duro
- Muestra de desengrasante
- Modelos ranurados:**
- Espátula ranurada
- All models - Spatula**
- Hard chrome models:**
- Hard chrome scraper
- Degreaser sample
- Grooved models:**
- Grooved spatula

Tipo de placa  
Type of griddle



**PC**  
Placa lisa  
Smooth plate



**PCR**  
Placa semi-ranurada  
Half-slotted plate



**PCRR**  
Placa ranurada  
Slotted plate

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>PC-60 N</b>	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23	<b>2.513</b>
<b>PC-90 N</b>	91x60x25h	90x50	105	19	16.340	95x67x54h	115	0,34	<b>3.399</b>
<b>PC-120 N</b>	121x60x25h	120x50	135	22	18.820	125x67x54h	147	0,45	<b>3.998</b>
<b>PCR-60 N</b>	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23	<b>2.732</b>
<b>PCR-90 N</b>	91x60x25h	90x50	105	19	16.340	95x67x54h	115	0,34	<b>3.618</b>
<b>PCR-120 N</b>	121x60x25h	120x50	135	22	18.820	125x67x54h	147	0,45	<b>4.242</b>
<b>PCRR-60 N</b>	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23	<b>3.202</b>
<b>PCRR-90 N</b>	91x60x25h	90x50	105	19	16.340	95x67x54h	115	0,34	<b>4.174</b>
<b>PCRR-120 N</b>	121x60x25h	120x50	135	22	18.820	125x67x54h	147	0,45	<b>4.816</b>

### Situación conexión Connection situation

- Gas 60: 1/2" - 90-120: 3/4"



# Serie Euro-Crom Eléctrico

Cromo duro - Hard chrome



Detalle placa ranurada  
Detail of slotted plate



PC-120 ET

- ▶ **Placa de Cromo duro** de 20 mm de espesor.
- ▶ Cajones recolectores de grasas en ambos laterales.
- ⚡ Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- ▶ **Semi-ranurados:** Modelo PCR-60 tiene 30 cm de ranurado. Modelos PCR-90 y PCR-120 tienen 40 cm.
- ▶ **Ranurados:** Modelos PCRR

- ▶ **Hard chrome plate** 20 mm thick.
- ▶ Fat collection drawers on both sides.
- ⚡ Stainless steel shielded heating elements.
- ▶ **Half-slotted:** PCR-60 model has 30 cm of slots. PCR-90 and PCR-120 models are 40 cm.
- ▶ **Slotted:** PCRR

Tipo de placa  
Type of griddle



**PC**  
Placa lisa  
Smooth plate



**PCR**  
Placa semi-ranurada  
Half-slotted plate



**PCRR**  
Placa ranurada  
Slotted plate

## EN DOTACIÓN - INCLUDED

Espátula pequeña  
**Modelos en cromo duro:**  
 Rasqueta de cromo duro  
 Muestra de desengrasante  
**Modelos ranurados:**  
 Espátula ranurada  
 All models - Spatula  
 Hard chrome scraper  
 Degreaser sample  
**Grooved models:**  
 Grooved spatula

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
PC-60ET	61x60x25h	60x50	72	6	65x67x52h	80	0,23	<b>2.488</b>
PC-90ET	91x60x25h	90x50	105	9	95x67x54h	115	0,34	<b>3.392</b>
PC-120ET	121x60x25h	120x50	135	12	125x67x54h	147	0,45	<b>3.972</b>
PCR-60ET	61x60x25h	60x50	72	6	65x67x52h	80	0,23	<b>2.706</b>
PCR-90ET	91x60x25h	90x50	105	9	95x67x54h	115	0,34	<b>3.726</b>
PCR-120ET	121x60x25h	120x50	135	12	125x67x54h	147	0,45	<b>4.217</b>
PCRR-60ET	61x60x25h	60x50	72	6	65x67x52h	80	0,23	<b>3.058</b>
PCRR-90ET	91x60x25h	90x50	105	9	95x67x54h	115	0,34	<b>3.999</b>
PCRR-120ET	121x60x25h	120x50	135	12	125x67x54h	147	0,45	<b>4.668</b>



**Trifásico 400V~3N 50/60Hz**  
 Three-phase 400V~3N 50/60Hz

**Situación conexión**  
 Connection situation

● Eléctrico





# Serie Euro-Snack Gas

Rectificado - Rectified steel



PL-90 N



Chimenea de fundición de fácil extracción y limpieza  
Easy to remove and clean cast iron flue

- ▶ **Placa de acero rectificad**o de 20 mm de espesor.
- ▶ Cajones recolectores de grasas en ambos laterales.
- ◊ Encendido por tren de chispas a batería. ▶ Válvulas de gas con termopar de seguridad y llama piloto.
- ▶ **Semi-ranurados:** Modelo PLR-60 tiene 30 cm de ranurado. Modelos PLR-90 y PLR-120 tienen 40 cm.
- ▶ **Ranurados:** Modelos PLRR

- ▶ **Rectified steel plate** 20 mm thick.
- ▶ Fat collection drawers on both sides.
- ◊ Ignition by sparks to battery. ▶ EURO-SIT thermocouple valves with pilot light.
- ▶ **Half-Slotted:** PLR-60 model has 30 cm of slots. PLR-90 and PLR-120 models are 40 cm.

<p>Tipo de placa Type of plate</p>	 <b>PL</b> Placa lisa Smooth plate	 <b>PLR</b> Placa semi-ranurada Half-slotted plate	 <b>PLRR</b> Placa ranurada Slotted plate
--	--	--	---

**EN DOTACIÓN - INCLUDED**

- Espátula pequeña
- Modelos ranurados:**
- Espátula ranurada
- All models - Spatula
- Grooved models:
- Grooved spatula

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>PL-60 N</b>	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23	<b>2.094</b>
<b>PL-90 N</b>	91x60x25h	90x50	105	19	16.340	95x67x54h	115	0,34	<b>2.798</b>
<b>PL-120 N</b>	121x60x25h	120x50	135	22	18.820	125x67x54h	147	0,45	<b>3.259</b>
<b>PLR-60 N</b>	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23	<b>2.313</b>
<b>PLR-90 N</b>	91x60x25h	90x50	105	19	16.340	95x67x54h	115	0,34	<b>3.017</b>
<b>PLR-120 N</b>	121x60x25h	120x50	135	22	18.820	125x67x54h	147	0,45	<b>3.504</b>
<b>PLRR-60 N</b>	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23	<b>2.470</b>
<b>PLRR-90 N</b>	91x60x25h	90x50	105	19	16.340	95x67x54h	115	0,34	<b>3.394</b>
<b>PLRR-120 N</b>	121x60x25h	120x50	135	22	18.820	125x67x54h	147	0,45	<b>4.078</b>

**Situación conexión**  
Connection situation

- Gas 60: 1/2" - 90-120: 3/4"



# Serie Euro-Snack Eléctrico

Rectificado - Rectified steel



Pilotos LEDs  
LED lights



PL-60 ET

- ▶ **Placa de acero rectificad**o de 20 mm de espesor.
  - ▶ Cajones recolectores de grasas en ambos laterales.
  - ⚡ Resistencias blindadas de acero inoxidable.
  - ▶ **Semi-ranurados:** Modelo PLR-60 tiene 30 cm de ranurado. Modelos PLR-90 y PLR-120 tienen 40 cm.
  - ▶ **Ranurados:** Modelos PLRR
- 
- ▶ **Rectified steel plate** 20 mm thick.
  - ▶ Fat collection drawers on both sides.
  - ⚡ Stainless steel shielded heating elements.
  - ▶ **Half-slotted:** PCR-60 model has 30 cm of slots. PCR-90 and PCR-120 models are 40 cm.

Tipo de placa  
Type of plate



**PL**  
Placa lisa  
Smooth plate



**PLR**  
Placa semi-ranurada  
Half-slotted plate



**PLRR**  
Placa ranurada  
Slotted plate

## EN DOTACIÓN - INCLUDED

Espátula pequeña  
**Modelos ranurados:**  
Espátula ranurada  
All models - Spatula  
Grooved models:  
Grooved spatula



**Trifásico 400V~3N 50/60Hz**  
Three-phase 400V~3N 50/60Hz

**Situación conexión**  
Connection situation

● **Eléctrico**



Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>PL-60ET</b>	61x60x25h	60x50	72	6	65x67x52h	80	0,23	<b>2.143</b>
<b>PL-90ET</b>	91x60x25h	90x50	105	9	95x67x54h	115	0,34	<b>2.955</b>
<b>PL-120ET</b>	121x60x25h	120x50	135	12	125x67x54h	147	0,45	<b>3.400</b>
<b>PLR-60ET</b>	61x60x25h	60x50	72	6	65x67x52h	80	0,23	<b>2.364</b>
<b>PLR-90ET</b>	91x60x25h	90x50	105	9	95x67x54h	115	0,34	<b>3.174</b>
<b>PLR-120ET</b>	121x60x25h	120x50	135	12	125x67x54h	147	0,45	<b>3.646</b>
<b>PLRR-60ET</b>	61x60x25h	60x50	72	6	65x67x52h	80	0,23	<b>2.387</b>
<b>PLRR-90ET</b>	91x60x25h	90x50	105	9	95x67x54h	115	0,34	<b>3.235</b>
<b>PLRR-120ET</b>	121x60x25h	120x50	135	12	125x67x54h	147	0,45	<b>4.001</b>



# Serie Full-Crom

Cromo duro - Hard chrome

FCE-60 N



Soldaduras herméticas  
Hermetic welding

FCR-90 N



Aportación de aire  
Air supply

- ▶ **Placa de Cromo duro** de 20 mm de espesor ▶ Cajón recolector delantero.
- ◊ Encendido por tren de chispas a batería. ▶ Válvulas termostáticas con llama piloto. ⚡ Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- ▶ **Semi-ranurados:** Modelo FCR-60 tiene 30 cm de ranurado. Modelos FCR-90 y FCR-120 tienen 40 cm.
- ▶ **Ranurados:** Modelos FCRR.
- ▶ **Hard chrome plate** 20 mm thick ▶ Front collection drawer.
- ◊ Ignition by sparks to battery. ▶ Thermostatic valves with pilot light. ⚡ Stainless steel shielded heating elements.
- ▶ **Half-slotted:** FCR-60 model has 30 cm of slots. FCR-90 and FCR-120 models are 40 cm.
- ▶ **Slotted:** Models FCRR.

Tipo de placa  
Type of plate



**FC**  
**Placa lisa**  
Smooth plate



**FCR**  
**Placa semi-ranurada**  
Half-slotted plate



**FCRR**  
**Placa ranurada**  
Slotted plate

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>FC-60</b>	60,5x56x22,5h	60x50	64	10,5	9.084	65x62x38h	70	0,15	<b>2.071</b>
<b>FC-90</b>	90,5x56x22,5h	90x50	95	14,6	12.556	95x62x40h	103	0,24	<b>2.657</b>
<b>FC-120</b>	120,5x56x22,5h	120x50	122	21	18.168	125x62x40h	133	0,31	<b>3.168</b>
<b>FCR-60</b>	60,5x56x22,5h	60x50	64	10,5	9.084	65x62x38h	70	0,15	<b>2.200</b>
<b>FCR-90</b>	90,5x56x22,5h	90x50	95	14,6	12.556	95x62x40h	103	0,24	<b>2.901</b>
<b>FCR-120</b>	120,5x56x22,5h	120x50	122	21	18.168	125x62x40h	133	0,31	<b>3.430</b>
<b>FCRR-60</b>	60,5x56x22,5h	60x50	64	10,5	9.084	65x62x38h	70	0,15	<b>2.559</b>
<b>FCRR-90</b>	90,5x56x22,5h	90x50	95	14,6	12.556	95x62x40h	103	0,24	<b>3.066</b>
<b>FCRR-120</b>	120,5x56x22,5h	120x50	122	21	18.168	125x62x40h	133	0,31	<b>4.103</b>
<b>FCE-60</b>	60,5x56x22,5h	60x50	69	6	-	65x62x38h	75	0,15	<b>2.221</b>
<b>FCE-90</b>	90,5x56x22,5h	90x50	101	9	-	95x62x40h	109	0,24	<b>3.027</b>
<b>FCE-120</b>	120,5x56x22,5h	120x50	130	12	-	125x62x40h	141	0,31	<b>3.525</b>
<b>FCRE-60</b>	60,5x56x22,5h	60x50	69	6	-	65x62x38h	75	0,15	<b>2.408</b>
<b>FCRE-90</b>	90,5x56x22,5h	90x50	101	9	-	95x62x40h	109	0,24	<b>3.270</b>
<b>FCRE-120</b>	120,5x56x22,5h	120x50	130	12	-	125x62x40h	141	0,31	<b>3.785</b>
<b>FCRRE-60</b>	60,5x56x22,5h	60x50	69	6	-	65x62x38h	75	0,15	<b>2.713</b>
<b>FCRRE-90</b>	90,5x56x22,5h	90x50	101	9	-	95x62x40h	109	0,24	<b>3.540</b>
<b>FCRRE-120</b>	120,5x56x22,5h	120x50	130	12	-	125x62x40h	141	0,31	<b>4.403</b>

### EN DOTACIÓN - INCLUDED

- Espátula pequeña
- Modelos en cromo duro:**
- Rasqueta de cromo duro
- Muestra de desengrasante
- Modelos ranurados:**
- Espátula ranurada
- All models - Spatula
- Hard chrome models:**
- Hard chrome scraper
- Degreaser sample
- Grooved models:**
- Grooved spatula



**Modelos**  
**FCE / FCRE / FCRR**  
**Trifásico 400V~3N 50/60Hz**  
Models  
FCE - FCRE - FCRR  
Three-phase 400V~3N 50/60Hz

**Situación conexión**  
Connection situation

- Gas 60: 1/2" - 90-120: 3/4"
- Eléctrico





# Mesas y chasis de soporte

Tables and support chassis

## Mesas y chasis adaptados a todas las series de fry-tops, excepto gran rendimiento.

Tables and chassis adapted to all fry-tops series, except high performance.

- ▶ Construidas totalmente en acero inoxidable.
  - ▶ Desmontables.
  - ▶ Altura a la zona de trabajo del equipo: 85 cm.
  - ▶ Patas graduables en 6 cm de altura.
  - ▶ **Puertas, estante y ruedas opcionales.**
- ▶ Support tables built entirely in stainless steel.
  - ▶ Detachable.
  - ▶ Height to the working area of the equipment: 85cm.
  - ▶ Adjustable legs by 6 cm in height.
  - ▶ **Optional doors, shelf and wheels.**



PCR-90 N + MFTP-90  
+ EMFTP-90 + 3xPMFTP-30

Modelos	Descripción	Compatible con...	Medidas exteriores	Kg neto	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>MFTP-60</b>	Mesa fry-top 60cm	PC PL FC / PB PBI PBV	60x49x62h	14	68x56x12h	15	0,05	<b>452</b>
<b>MFTP-90</b>	Mesa fry-top 90cm	PC PL FC / PB PBI PBV	90x49x62h	19	98x56x12h	21	0,07	<b>524</b>
<b>MFT-120</b>	Mesa fry-top 120cm	PC PL FC	120x49x62h	23	128x56x12h	25	0,09	<b>615</b>
<b>EMFTP-60</b>	Estante fry-top 60cm	PC PL FC / PB PBI PBV	51,5x49x2,5h	2,5	54x53x4,5h	3	0,01	<b>130</b>
<b>EMFTP-90</b>	Estante fry-top 90cm	PC PL FC / PB PBI PBV	81,5x49x2,5h	4,5	84x51x4,5h	5	0,02	<b>141</b>
<b>EMFT-120</b>	Estante fry-top 120cm	PC PL FC	111,5x49x2,5h	6,5	115x51x4,5h	7	0,03	<b>158</b>
<b>PMFTP-30</b>	Puerta	Todas las mesas	30x47x2h	2	32x50x6h	2,5	0,01	<b>162</b>
<b>RM</b>	Rueda sin freno	-	Ø 80mm	0,5	-	-	-	<b>49</b>
<b>RMF</b>	Rueda con freno	-	Ø 80mm + freno	0,75	-	-	-	<b>68</b>

## Chasis de soporte

Support chassis

- ▶ Chasis construidos totalmente en acero inoxidable.
- ▶ Desmontables. ▶ Altura a la zona de trabajo del equipo: 85 cm.
- ▶ Patas graduables en 6 cm de altura. ▶ **Ruedas opcionales.**
- ▶ Chassis built entirely in stainless steel ▶ Detachable
- ▶ Height to the working area of the equipment: 85 cm
- ▶ Adjustable legs by 6cm in height. ▶ **Optional wheels.**



FCR-90 N + STP/FC-90

Modelos	Compatible con	Medidas exteriores	Kg neto	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>STP/FC-60</b>	PC PL FC	60x50x60h	17	68x56x12h	18	0,05	<b>520</b>
<b>STP/FC-90</b>	PC PL FC	90x50x60h	20	98x56x12h	22	0,07	<b>578</b>
<b>STE-120</b>	PC PL FC	120x50x60h	22	128x56x12h	24	0,09	<b>635</b>

# Accesorios

## Accessories



**Z-C-1**  
Rasqueta para cromo duro  
Hard chrome scraper



**Z-C-2**  
Rasqueta para superficie ranurada  
Slotted texture scraper



**Z-E-1**  
Espátula  
Spatula



**Z-E-2**  
Espátula pequeña  
Small spatula



**PAC - 1**  
Desengrasante  
Degreaser

**Todos los accesorios para fry-tops están  
construidos totalmente en acero inoxidable y  
aprobados por la Normativa CE**

All fry-tops accessories are entirely built in stainless steel and approved  
by EC Standards

Modelos	Descripción / Description	€
<b>ZK-PAC-1</b>	Desengrasante 1u. / Degreaser 1u.	<b>36</b>
<b>ZK-PAC-6</b>	Desengrasante 6u. / Degreaser 6u.	<b>138</b>
<b>ZK-PAC-12</b>	Desengrasante 12u. / Degreaser 12u.	<b>260</b>
<b>Z-C-1</b>	Rasqueta de cromo duro / Hard chrome scraper	<b>49</b>
<b>Z-C-2</b>	Rasqueta para superficie ranurada / Slotted texture scraper	<b>19</b>
<b>Z-E-1</b>	Espátula / Sptula	<b>15</b>
<b>Z-E-2</b>	Espátula pequeña / Small spatula	<b>14</b>

**GRILLS**

**PARRILLAS**

**La brasa de hoy,  
con el sabor de siempre.**

*Today's barbecue,  
with the same old taste.*





# Royal Grill

Gran rendimiento - High performance



PSI-120



Rejillas escalonadas  
Staggered racks



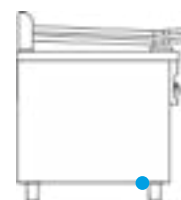
Carbón refractario  
Refractory coal

- ▶ Parrillas de carbón volcánico incombustible y refractario.
- ▶ Construidas totalmente en acero inoxidable.
- ▶ Rejillas regulables en la altura trasera.
- ▶ Cajones recolectores de residuos.
- ▶ Mandos ergonómicos en latón cromado.
- ▶ Quemadores extraíbles para facilitar la limpieza.
- ▶ Encendido por tren de chispas a batería.
- ▶ Patas regulables en 6 cm de altura.
- ▶ Válvulas de gas con termopar de seguridad y llama piloto.

- ▶ Fireproof and refractory volcanic carbon grills.
- ▶ Entirely built in stainless steel.
- ▶ Adjustable racks at the rear height.
- ▶ Waste collecting drawers.
- ▶ Ergonomic controls in chrome-plated brass.
- ▶ Removable burners to facilitate cleaning.
- ▶ Ignition by sparks to battery.
- ▶ Adjustable legs by 6 cm in height.
- ▶ Gas valves with safety thermocouple and pilot light.

Situación conexión  
Connection situation  
● Gas 3/4"

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
PSI-80	80x90x85h	70x63	120	22	18.920	87x109x125h	166	1,19	5.040
PSI-120	120x90x85h	105x63	179	33	28.380	130x109x125h	229	1,77	7.138
PSI-160	160x90x85h	140x63	249	44	37.840	170x109x125h	299	2,32	8.549



# Bras Grill

Inoxidable & pavonada - Stainless steel & blued



Elevador de rejillas  
 Rack lifter



Recolector integrado  
 Built-in collector



PBI-90



PB-90

- ▶ Parrillas de carbón volcánico incombustible y refractario. ▶ Construidas totalmente en acero inoxidable. ▶ Recolector de grasas de fácil extracción integrado en el marco frontal. ▶ Válvulas de gas con termopar de seguridad.
- ▶ Baterías de quemadores tubulares esmaltados vitrificados al fuego.
- ▶ Altura regulable de forma independiente en ambos lados.
- ▶ **Rejillas:** de serie acanaladas - **Opcional: de varilla.**

- ▶ Fireproof and refractory volcanic carbon grills. ▶ Entirely built in stainless steel. ▶ Easily removable fat collector built into the front frame. ▶ Gas valves with safety thermocouple. ▶ Batteries of fire-vitrified glazed tubular burners. ▶ Adjustable height separately on both sides.
- ▶ **Racks:** Standard fitted slotted - **Optional: rod.**

**PB:** Rejillas superiores en acero pavonado negro - **PBI:** Rejillas superiores en acero inoxidable.  
 PB: Top racks in blued black steel. - PBI: Top racks in stainless steel.

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>PB-30</b>	33x55x25,5h	27x47,5	23	7,58	6.518	37x64x35h	25	0,08	<b>1.035</b>
<b>PB-60</b>	60x55x25,5h	54x47,5	39	15,16	13.037	66x64x46h	46	0,19	<b>1.580</b>
<b>PB-90</b>	90x55x25,5h	82x47,5	54	22,74	19.556	96x64x48h	64	0,29	<b>2.017</b>
<b>PB-120</b>	114x55x25,5h	109x47,5	73	30,32	26.075	119x64x48h	83	0,37	<b>2.378</b>
<b>PBI-30</b>	33x55x25,5h	27x47,5	23	7,58	6.518	37x64x35h	25	0,08	<b>1.085</b>
<b>PBI-60</b>	60x55x25,5h	54x47,5	39	15,16	13.037	66x64x46h	46	0,19	<b>1.646</b>
<b>PBI-90</b>	90x55x25,5h	82x47,5	54	22,74	19.556	96x64x48h	64	0,29	<b>2.117</b>
<b>PBI-120</b>	114x55x25,5h	109x47,5	73	30,32	26.075	119x64x48h	83	0,37	<b>2.516</b>

Situación conexión  
 Connection situation  
 • Gas 1/2"





# Vasca Inox

Acero inoxidable - Stainless steel



PBV-60



Alturas traseras regulables  
Adjustable rear heights

- ▶ Parrillas de carbón volcánico incombustible y refractario.
- ▶ Construidas totalmente en acero inoxidable.
- ▶ Recolector de grasas integrado en el marco frontal.
- ▶ Válvulas de gas con termopar de seguridad.
- ▶ Peto perimetral inoxidable.
- ▶ Baterías de quemadores tubulares esmaltados vitrificados al fuego.
- ▶ Rejillas regulables en altura trasera.
- ▶ **Rejillas** de serie: de varilla - **Opcional: acanaladas.**

- ▶ Fireproof and refractory volcanic carbon grills.
- ▶ Entirely built in stainless steel.
- ▶ Fat collector built into the front frame.
- ▶ Gas valves with safety thermocouple.
- ▶ Stainless steel perimeter panel.
- ▶ Batteries of fire-vitrified glazed tubular burners.
- ▶ **Racks** adjustable in the rear height.
- ▶ **Racks** Standard fitted: rod - **Optional: slotted.**



Rejilla acanalada/rejilla de varilla  
Ribbed rack/rod rack

Situación conexión  
Connection situation  
● Gas 1/2"



Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>PBV-60</b>	60x55x25,5h	54x47,5	45	15,16	13.037	66x64x46h	52	0,19	<b>1.776</b>
<b>PBV-90</b>	90x55x25,5h	82x47,5	63	22,74	19.556	96x64x48h	73	0,29	<b>2.281</b>
<b>PBV-120</b>	114x55x25,5h	109x47,5	83	30,32	26.075	119x64x48h	93	0,37	<b>2.773</b>



# Nova Grill

Parrillas de agua - Water grills



Bandejas contenedoras de agua  
Water container trays



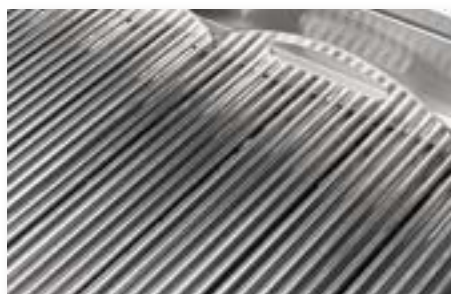
NG-90

**EN DOTACIÓN - INCLUDED**

Espátula - Spatula

► Construidas totalmente en acero inoxidable. ► Parrillas con sistema de bandejas contenedoras de agua, eliminando un 80% de humos y llamas. ► Elementos superiores desmontables y de fácil limpieza. ► Sistema de calefacción a través de radiación por pabellones. ► Encendido por tren de chispas a batería. ► Válvulas de gas con termopar de seguridad y llama piloto.

► Entirely built in stainless steel. ► Grills with water container tray system, eliminating 80% of fumes and flames. ► Removable top elements, easy to clean. ► Heating system by radiation through horns. ► Ignition by battery piezoelectric. ► Gas valves with safety thermocouple and pilot light.



Rejilla  
Grill



Pabellones  
Horns



Quemadores  
Burners

**Situación conexión**

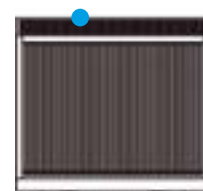
Connection situation

● Gas

NG-33 - 1/2"

NG-62/90 - 3/4"

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
NG-33	33x55,5x30,5h	28,5x42	21	7	6.020	42x71x61h	26	0,18	1.473
NG-62	62x55,5x30,5h	57x42	36	14	12.040	65x67x52h	44	0,23	2.189
NG-90	90x55,5x30,5h	85,5x42	52	21	18.060	95x67x54h	62	0,34	3.079



# Tapa aceleradora del asado

Roast accelerator cover



PBV-60 + THP-60

- ▶ Construidas totalmente en acero inoxidable 18/8, de 1,5 mm de espesor.
- ▶ Formato cóncavo para evitar las pérdidas de calorías, consiguiendo un 60% más de rapidez en la cocción. ▶ Asa de elevación protegida.
- ▶ Incluye un termómetro para la medición de la temperatura en la cámara.
- ▶ Adaptadas a las parrillas Serie Bras Grill (PB), Bras Grill Inox (PBI) y Vasca Inox (PBV).
- ▶ **Serie PB y PBI:** Debe adquirirse el peto inoxidable PT-60 o PT-90. (Ver página 34).

- ▶ Entirely made in 18/8 stainless steel, 1.5 mm thick. ▶ Concave format to avoid losses of calories, achieving 60% faster cooking. ▶ Protected lifting handle. ▶ Includes a thermometer to measure the temperature in the chamber. ▶ Adapted to Bras Grill (PB), Bras Grill Inox (PBI) and Vasca Inox (PBV) grill series.
- ▶ **PB and PBI series:** PT-60 or PT-90 stainless steel panel must be purchased. (See page 34).



Tapa cerrada  
Closed cover



Tapa abierta  
Open cover



Control de la temperatura  
Temperature control

Modelos	Medidas exteriores	Kg neto	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>THP-60</b>	65,5x50x22h	9	69x57x25h	13	0,10	<b>515</b>
<b>THP-90</b>	95,5x50x22h	11	99x57x25h	15	0,14	<b>582</b>



# Mesas y chasis de soporte

Tables and support chassis

## Mesas y chasis adaptadas a todas las series de parrillas, excepto Royal Grill.

Adapted tables and chassis to series: Bras Grill, Vasca Inox and Nova Grill

- ▶ Construidas totalmente en acero inoxidable.
  - ▶ Desmontables.
  - ▶ Altura a la zona de trabajo del equipo: 85 cm.
  - ▶ Patas graduables en 6 cm de altura.
  - ▶ Puertas, estante y ruedas opcionales.
- ▶ Support tables built entirely in stainless steel.
  - ▶ Detachable.
  - ▶ Height to the working area of the equipment: 85cm.
  - ▶ Adjustable legs by 6 cm in height.
  - ▶ Optional doors, shelf and wheels.



PBI-90  
+ Z-PT-90  
+ THP-90  
+MFTP-90  
+ 3xPMFTP-30  
+ EMFTP-90

Modelos	Descripción	Compatible con...	Medidas exteriores	Kg neto	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>MFTP-60</b>	Mesa parrilla 60cm	PB PBI PBV / PC PL FC	60x49x62h	14	68x56x12h	15	0,05	<b>452</b>
<b>MFTP-90</b>	Mesa parrilla 90cm	PB PBI PBV / PC PL FC	90x49x62h	19	98x56x12h	21	0,07	<b>524</b>
<b>MPB-120</b>	Mesa parrilla 120cm	PB PBI PBV	114x49x62h	24	128x56x12h	26	0,09	<b>676</b>
<b>EMFTP-60</b>	Estante parrilla 60cm	PB PBI PBV / PC PL FC	51,5x49x2,5h	2,5	54x53x4,5h	3	0,01	<b>130</b>
<b>EMFTP-90</b>	Estante parrilla 90cm	PB PBI PBV / PC PL FC	81,5x49x2,5h	4,5	84x51x4,5h	5	0,02	<b>141</b>
<b>EMPB-120</b>	Estante parrilla 120cm	PB PBI PBV	105,5x49x2,5h	6,5	115x51x4,5h	7	0,03	<b>181</b>
<b>PMFTP-30</b>	Puerta	Todas las mesas	30x47x2h	2	32x50x6h	2,5	0,01	<b>162</b>
<b>RM</b>	Rueda sin freno	-	Ø 80mm	0,5	-	-	-	<b>49</b>
<b>RMF</b>	Rueda con freno	-	Ø 80mm+freno	0,75	-	-	-	<b>68</b>

## Chasis de soporte

Support chassis

- ▶ Chasis construidos totalmente en acero inoxidable.
- ▶ Desmontables ▶ Altura a la zona de trabajo del equipo: 85 cm.
- ▶ Patas graduables en 6 cm de altura. ▶ Ruedas opcionales.
- ▶ Chassis built entirely in stainless steel.
- ▶ Detachable. ▶ Height to the working area of the equipment: 85 cm.
- ▶ Adjustable legs by 6cm in height. ▶ Optional wheels.



NG-90 +  
STNG-90

Modelos	Compatible con...	Medidas exteriores	Kg neto	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>STP/FC-60</b>	PB PBI PBV	60x50x60h	17	68x56x12h	18	0,05	<b>520</b>
<b>STP/FC-90</b>	PB PBI PBV	90x50x60h	20	98x56x12h	22	0,07	<b>578</b>
<b>STP-120</b>	PB PBI PBV	114x50x60h	22	128x56x12h	24	0,09	<b>629</b>
<b>STNG-62</b>	NG-62	62x50x55h	16	68x56x12h	18	0,05	<b>572</b>
<b>STNG-90</b>	NG-90	90x50x55h	20	98x56x12h	22	0,07	<b>614</b>

# Accesorios

## Accessories



Z-CR-1

Bolsa de carbón  
Bag of charcoal



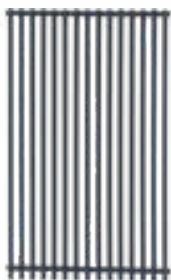
Z-RII / Z-RIIE9

Rejilla inferior soporte carbón/  
Especial para PB-PBI y PBV-90  
Bottom rack coal support/  
Special for PB-PBI and PBV-90



Z-PT

Peto en acero inox para  
modelos PB-PBI  
Stainless steel panel for  
PB and PBI



Z-RVF

Rejilla varilla para PB  
Rod rack for PB



Z-RVI

Rejilla de varilla para PBI  
Rod rack for PBI



Z-RAF

Rejilla acanalada para PB  
Slotted rack for PB



Z-RAI

Rejilla acanalada inox para PBI  
Slotted stainless steel rack for PBI



Z-RVIV

Rejilla varilla inox para PBV  
Rod stainless steel rack for PBV



Z-RAIV

Rejilla acanalada inox para PBV  
Slotted stainless steel rack for  
PBV

Modelos	Descripción	€
Z-CR-1	1 Bolsa de carbón / 1 Bag of charcoal	66
Z-PT-60	Peto inoxidable para modelos PB y PBI / 60 / Stainless steel panel for PB and PBI / 60 models	152
Z-PT-90	Peto inoxidable para modelos PB y PBI / 90 / Stainless steel panel for PB and PBI / 90 models	164
Z-PT-120	Peto inoxidable para modelos PB y PBI / 120 / Stainless steel panel for PB and PBI / 120 models	182
Z-RII	Rejilla inferior soporte carbón / Bottom rack coal support	82
Z-RIIE9	Rejilla inferior soporte carbón especial para PB-PBI y PBV-90 / Special bottom rack coal support for PB-PBI and PBV-90	88
Z-RVF	Rejilla de varilla para serie PB / Rod rack for PB series	28
Z-RVI	Rejilla de varilla inox para serie PBI / Stainless rod rack for PBI series	105
Z-RAF	Rejilla acanalada para serie PB / Slotted rack for PB series	40
Z-RAI	Rejilla inox acanalada para serie PBI / Slotted stainless steel rack for PBI series	102
Z-RVIV	Rejilla inox varilla para modelos PBV / Rod stainless steel rack for PBV models	134
Z-RAIV	Rejilla inox acanalada para modelos PBV / Slotted stainless steel rack for PBV models	119



*ECO-LINE*

**ECO-LINE**

**Más rendimiento,  
menos espacio.**

*More performance,  
less space.*





# Cocinas encimeras tradicionales

Traditional cooktops



ELE-31 G



ELE-62 EM

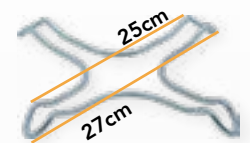


Detalle de la placa (ELPF) sobre rejilla de fundición  
Detail of the plate (ELPF) on cast iron rack

- ▶ Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 cm de altura.
  - ▶ Fuegos de 6kW y Ø 120mm. ▶ Rejillas de fundición. ▶ Cuerpo del fogón de acero al carbono y corona de latón.
  - ▶ Válvulas de gas con termopar de seguridad.
  - ▶ Diámetro de placa: 220mm. ▶ Potencia placa: 2.600w. ▶ Placas con limitador de temperatura.
  - ▶ **Plancha sobre fogón ELPF:** Placa de 24x27,5cm de superficie útil en acero rectificado ajustable a la rejilla del fogón.
- 
- ▶ Common dimensions: 50 cm depth x 24 cm height.
  - ▶ Burners of 6 kW and Ø 120 mm. ▶ Cast iron racks. ▶ Body of the ring in carbon steel and brass crown.
  - ▶ Gas valves with safety thermocouple.
  - ▶ Plate diameter: 220 mm - Power plate: 2,600w. ▶ Plates with temperature limiter.
  - ▶ **Griddle on ring ELPF:** Plate with useful area of 24x27.5 cm in ground steel adjustable to the burner rack.

**Modelos ELE-EM: Monofásico 230V 50/60Hz**  
Models ELE-EM: Single-phase S230V 50/60Hz

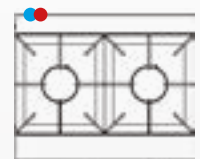
Modelos	Medidas exteriores	Nº fuegos	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
ELE-31G	30x50x24h	1	11	6	5.100	37x64x35h	13	0,08	<b>510</b>
ELE-62G	60x50x24h	2	18	12	10.200	66x64x35h	24	0,15	<b>873</b>
ELE-93G	90x50x24h	3	30	18	15.300	96x64x35h	34	0,22	<b>1.177</b>
ELE-31EM	30x50x24h	1	8	2,6	-	37x64x35h	10	0,08	<b>477</b>
ELE-62EM	60x50x24h	2	15	5,2	-	66x64x35h	18	0,15	<b>738</b>
ELE-93EM	90x50x24h	3	22	7,8	-	96x64x35h	26	0,22	<b>1.049</b>
<b>Accesorios - Accessories</b>									
ELPF	35x26,5x1h	-	6,5	-	-	61x42x6,5h	7	0,01	<b>208</b>
Y-533009200	27x27	-	-	-	-	28x28	-	-	<b>43</b>



**Y-533009200**  
Rejilla reducción fogón  
Stove reduction grill

**Situación conexión**  
Connection situation

● Gas 1/2" ● Eléctrico



# Cocinas Wok

Wok cooktop



**NUEVO**  
NEW



Aro wok + sartén wok  
Wok ring + wok pan



Detalle embutición centrador aro  
Detail ring centring device inlay



ELW-41G

► Medidas comunes: 50cm profundidad x 24cm de altura. ► Construido totalmente en acero inoxidable. ► Quemador atmosférico de 12kW de gran rendimiento. ► Encimera de acero inoxidable reforzada por tirantes internos. ► Fuego de llama vertical dirigida al centro de la sartén wok, que realiza un abanico de llama por toda la superficie, consiguiendo una temperatura extrema e idónea para este tipo de cocción. ► Equipados con válvulas de gas con termopar de seguridad y llama piloto. ► Aro wok en acero pavonado negro.

► Common dimensions: 50 cm depth x 24 height.

► Built entirely of stainless steel. ► High-performance atmospheric burners. ► Stainless steel worktop reinforced by internal braces. ► Vertical flame burners directed at the centre of the wok pan, which spreads the heat across the entire surface, achieving an extreme temperature that is ideal for this type of cooking. ► Equipped with gas valves with safety thermocouple and pilot flame. ► Wok rings in black blued steel. Black ABS controls.

Situación conexión

Connection situation

● Gas 1/2"



Modelos	Medidas exteriores	Nº fuegos	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
ELW-41 G	40x50x24h	1	13,5	12	10.320	42x64x42h	15,5	0,11	1.190

**NUEVO**  
NEW



# Cocinas de inducción

Induction cooktops



Detalle del cristal  
Detail of glass

ELI-41 EM

- ▶ Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 cm de altura. ▶ 1 zona de trabajo. ▶ Manejo sencillo e intuitivo. ▶ Ventiladores insonoros ▶ Medición continua de la temperatura. ▶ Potencia constante durante la cocción. ▶ Varios niveles de potencia. ▶ Cristal superior de 4mm de espesor.
- ▶ Función de temporizador.

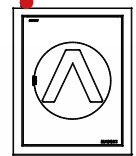
- ▶ Common dimensions: 50 cm depth x 24 height. ▶ 1 work area. ▶ Simple and intuitive operation.
- ▶ Silent fans. ▶ Continuous temperature measurement using the Soft Touch panel.
- ▶ Constant power throughout cooking. ▶ Various power levels. ▶ 4 mm thick top glass.
- ▶ Timer function.



**Monofásico 230V 50/60 Hz**  
Single-phase 230V 50/60 Hz

**Situación conexión**  
Connection situation

● Eléctrico



Modelos	Medidas exteriores	Kg neto	kW	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
ELI-41EM	40x50x24h	10	3,5	42x64x42h	12	0,11	1.762



# Planchas Griddles

Cromo duro - Acero rectificado - Pavonado  
Hard chrome - Rectified steel - Blued



ELP-62 GCN



ELP-62 GN

# Planchas Griddles

Cromo duro - Acero rectificado - Pavonado  
Hard chrome - Rectified steel - Blued



**NUEVO**  
**NEW**



Cajón recolector  
Collection box



ELP-62 EMRN

- ▶ Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 cm de altura. ▶ Bandeja recolectora y cajón situado en el frontal de fácil limpieza.
  - ▶ **ELP-N:** Placa acero pavonado en negro de 8mm de espesor. ▶ **ELP-R:** Placa de acero rectificado de 12mm de espesor.
  - ▶ **ELP-CN:** Placa de cromo duro de 12 mm de espesor.
  - ⚡ **Modelos ELP-GN/ELP-GR:** Válvulas de gas con dos intensidades de calor y termopar de seguridad.
  - ⚡ **Modelos ELP-GCN:** Válvulas termostáticas.
  - ⚡ **Todos los modelos:** Resistencias blindadas en acero inoxidable. ▶ Termostatos con conmutador de encendido.
- 
- ▶ Common dimensions: 50 cm depth x 24 height. ▶ Collecting tray and drawer located in the front of easy cleaning.
  - ▶ **ELP-N: Black blued steel plate 8 mm thick.** ▶ **ELP-R: 12 mm thick rectified steel plate.**
  - ▶ **ELP-CN:** Hard chrome plate of 12 mm thick.
  - ⚡ **Models ELP-GN/ELP-GR: Gas valves with two heat intensities and safety thermocouple.**
  - ⚡ **ELP-GR models: Thermostatic valves.**
  - ⚡ **All models: Stainless steel armoured resistors.** ▶ Thermostats with power switch.

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
ELP-31GN	30x50x24h	28x43	18	4,1	3.528	37x64x35h	20	0,08	<b>607</b>
ELP-62GN	60x50x24h	58x43	31	8,2	7.000	66x64x46h	38	0,19	<b>821</b>
ELP-93GN	90x50x24h	88x43	45	12,3	10.584	96x64x48h	54	0,29	<b>1.103</b>
ELP-31GRN	30x50x24h	29x43,5	20	4,1	3.528	37x64x35h	22	0,08	<b>761</b>
ELP-62GRN	60x50x24h	59x43,5	36	8,2	7.000	66x64x46h	43	0,19	<b>1.025</b>
ELP-93GRN	90x50x24h	89x43,5	53	12,3	10.584	96x64x48h	62	0,29	<b>1.421</b>
ELP-31GCN	30x50x24h	29x43,5	20	4,1	3.528	37x64x35h	22	0,08	<b>832</b>
ELP-62GCN	60x50x24h	59x43,5	36	8,2	7.000	66x64x46h	43	0,19	<b>1.257</b>
ELP-93GCN	90x50x24h	89x43,5	53	12,3	10.584	96x64x48h	62	0,29	<b>1.693</b>
ELP-31EMN	30x50x24h	28x43	19	2	-	37x64x35h	20	0,08	<b>607</b>
ELP-62EMN	60x50x24h	58x43	34	4	-	66x64x46h	38	0,19	<b>888</b>
ELP-93EMN	90x50x24h	88x43	49	6	-	96x64x48h	54	0,29	<b>1.139</b>
ELP-31EMRN	30x50x24h	29x43,5	21	2	-	37x64x35h	22	0,08	<b>798</b>
ELP-62EMRN	60x50x24h	59x43,5	39	4	-	66x64x46h	43	0,19	<b>1.127</b>
ELP-93EMRN	90x50x24h	89x43,5	57	6	-	96x64x48h	62	0,29	<b>1.489</b>
ELP-31EMCN	30x50x24h	29x43,5	21	2	-	37x64x35h	22	0,08	<b>828</b>
ELP-62EMCN	60x50x24h	59x43,5	39	4	-	66x64x46h	43	0,19	<b>1.249</b>
ELP-93EMCN	90x50x24h	89x43,5	57	6	-	96x64x48h	62	0,29	<b>1.641</b>

#### EN DOTACIÓN - INCLUDED

Muestra de desengrasante en modelos de cromo duro.  
Degreaser sample on hard chrome models.



**Modelos ELP-EM**  
**Monofásico 230V 50/60Hz**  
Models ELP-EM  
Single-phase 230V 50/60Hz

Situación conexión  
Connection situation

● Gas 1/2" ● Eléctrico



**NUEVO**  
NEW



# Barbacoas a gas

Acero inoxidable & pavonadas - Stainless steel & Blued



ELBI-62GN



Cajón recolector  
Collection box



ELB-62GN



Rejillas regulables en altura trasera  
Rear height adjustable racks

- Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 cm de altura. ► Bandeja recolectora y cajón situado en el frontal de fácil limpieza. ► Calefacción por sistema de refracción por piedra lávica. ► Baterías de quemadores tubulares esmaltados vitrificados al fuego. ► Zonas de trabajo independientes. ► Válvulas de gas con termopar de seguridad.

**Rejillas:** Acanaladas y regulables en altura trasera.

- Common dimensions: 50 cm depth x height 24 ► Fat collector trays for easy removal for cleaning. ► Heating by refractive system by lava stone ► Batteries of fire vitrified enamel tubular burners ► Independent work areas. ► Gas valves with safety thermocouple.

**Racks:** Grooved and adjustable in the rear height.

**Modelos ELBI: Rejilla de acero inoxidable / Modelos ELB: Rejilla de acero pavonado.**

ELBI models: Stainless steel rack / ELB models: Blued steel rack.

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
ELB-31GN	30x50x24h	26x42,5	21	6,5	5.590	37x64x35h	23	0,08	889
ELB-62GN	60x50x24h	53x42,5	37	13	11.180	66x64x46h	44	0,19	1.280
ELB-93GN	90x50x24h	79x42,5	54	19,5	16.770	96x64x48h	64	0,29	1.726
ELBI-31GN	30x50x24h	26x42,5	21	6,5	5.590	37x64x35h	23	0,08	920
ELBI-62GN	60x50x24h	53x42,5	37	13	11.180	66x64x46h	44	0,19	1.338
ELBI-93GN	90x50x24h	79x42,5	54	19,5	16.770	96x64x48h	64	0,29	1.814

Situación conexión  
Connection situation  
● Gas 1/2"





# Barbacoas eléctricas

Electric grills



Resistencias  
Resistances



Grifo de vaciado  
Drainage tap



ELB-82EM

#### EN DOTACIÓN - INCLUDED

Rasqueta barbacoa  
Barbecue scraper

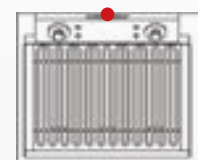
► Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 cm de altura. ► Regulador de energía de 6 posiciones. ► Resistencias blindadas de acero inoxidable. ► Cabezal de resistencia y peto perimetral de acero inoxidable de fácil extracción para su limpieza. ► Dotada de grifo de vaciado. ► Cubeta contenedora de agua, que elimina el 80% de humo y llama. ► Zonas de trabajo independientes.

► Common dimensions: 50 cm depth x 24 height. ► Energy regulator with 6 positions. ► Stainless steel shielded heating elements. ► Heating element header easily removable for cleaning. ► Fitted with drainage tap. ► Water container basin, that eliminates 80% of smoke and flames. ► Stainless steel perimeter panel. ► Separate working areas.

 **Monofásico 230V 50/60Hz**  
Single-phase 230V 50/60 Hz

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
ELB-41EM	40x50x24h	33x35	11	2,2	42x64x42h	13	0,11	1.250
ELB-62EM	60x50x24h	49x35	16	3,3	65x67x42h	19	0,18	1.588
ELB-82EM	80x50x24h	65x35	21	4,4	95x67x42h	25	0,27	1.996
Z-C-3	-	-	-	-	-	-	-	16

**Situación conexión**  
Connection situation  
● Eléctrico





# Paellero

Paella pan



ELPA-41G



Quemador estrella  
Star burner



Detalle embutición centrador soporte paella  
Detail paella support centring device inlay

- ▶ Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 cm de altura.
- ▶ Válvulas de gas con termopar de seguridad y dos intensidades de calor.
- ▶ Calor uniforme en toda la superficie de la paella.
- ▶ Quemador de estrella de gran rendimiento esmaltado vitrificado al fuego.
- ▶ **En dotación paella Ø 38cm en acero pulido (modelos ELPA-41G y ELPA-82G) paella Ø 50cm (modelo ELPA-61G).**

- ▶ Common dimensions: 50 cm depth x 24 cm height
- ▶ Gas valves with safety thermocouple and two heat intensities
- ▶ Even heat across the entire surface of the paella
- ▶ Fire vitrified enamelled high performance star burner.
- ▶ **Included paella pan Ø 38 cm in polished steel (models ELPA-41G and ELPA-82G) paella pan Ø 50 cm (model ELPA-61G).**

**EN DOTACIÓN - INCLUDED**

Modelos ELPA-41 - ELPA-82  
paella Ø 38cm  
Modelo ELPA-61  
paella Ø 50cm

Models ELPA-41 - ELPA-82  
paella pan Ø 38cm  
Model ELPA-61  
paella pan Ø 50cm

Modelos	Medidas exteriores	Diámetro paella	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>ELPA-41G</b>	40x50x24h	Ø 38	11	5,5	4.675	42x64x42h	13	0,11	<b>674</b>
<b>ELPA-61G</b>	60x50x24h	Ø 50	15	5,5	4.675	66x64x35h	18	0,15	<b>769</b>
<b>ELPA-82G</b>	80x50x24h	Ø38 + Ø38	19	11	9.350	96x64x35h	23	0,22	<b>1.191</b>
Paella Ø 38	<b>Z06599000001</b>	Ø38	-	-	-	-	-	-	<b>24</b>
Paella Ø 50	<b>Z06599000002</b>	Ø50	-	-	-	-	-	-	<b>38</b>

Situación conexión  
Connection situation  
● Gas 1/2"



# Freidoras eléctricas

Electric fryers



Cesta en acero inoxidable  
Basket made of stainless steel



ELF-31 EM



Grifo de vaciado  
Drainage tap



ELF-62 EMG

**EN DOTACIÓN - INCLUDED**

Tapa y cesta  
Lid and basket

- ▶ Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 cm de altura.
- ▶ **ALTO RENDIMIENTO.** ▶ Resistencia blindada en acero inoxidable.
- ▶ Cabezal de resistencia de fácil extracción para su limpieza.
- ▶ Los modelos **EMG** disponen de grifo de vaciado.
- ▶ Termostato de seguridad incorporado.
- ▶ Regulación de la temperatura a través del termostato de trabajo.

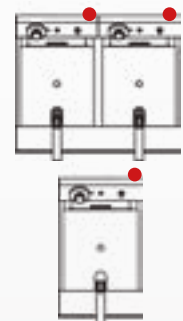
- ▶ Common dimensions: 50 cm depth x 24 height.
- ▶ **HIGH PERFORMANCE.** ▶ Heating element header easily removable for cleaning.
- ▶ Stainless steel shielded heating element.
- ▶ **EMG** models have a drain tap.
- ▶ Built-in safety thermostat.
- ▶ Temperature regulation with the work thermostat.

**Monofásico 230V 50/60Hz**  
Single-phase 230V 50/60 Hz

Modelos	Medidas exteriores	Capacidad litros/aceite	Medidas Cesta	Kg neto	kW	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>ELF-31 EM</b>	30x50x24h	8	23,5x21x10h	9,5	4,5	33x64x40h	11,5	0,08	<b>681</b>
<b>ELF-62 EM</b>	60x50x24h	8+8	(23,5x21x10h)x2	18	9	65x67x42h	21	0,18	<b>1.086</b>
<b>ELF-31 EMG</b>	30x50x24h	8	23,5x21x10h	9,5	4,5	33x64x40h	11,5	0,08	<b>754</b>
<b>ELF-62 EMG</b>	60x50x24h	8+8	(23,5x21x10h)x2	18	9	65x67x42h	21	0,18	<b>1.277</b>

Situación conexión  
Connection situation

● Eléctrico





# Creperas

Crêpe makers



ELC-82G



Embutición protectora del interior  
Inlay to protect inside

► Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 cm de altura. ► Diámetro útil de la placa: 350mm. ► Calor uniforme en toda la superficie de la placa. ► Placa de acero rectificando de 15mm de espesor. ⬆ Quemador de estrella de gran rendimiento. ► Válvulas de gas con termopar de seguridad. ⚡ Resistencia blindada en acero inoxidable. ► Control de la temperatura a través del termostato.

► Common dimensions: 50 cm depth x 24 height. ► Useful diameter of the plate: 350 mm. ► Even heat on the entire plate. ► Blued steel plate 15 mm thick. ⬆ High performance star burner. ► Gas valves with safety thermocouple. ⚡ Stainless steel shielded heating element.

**Modelos ELC-EM - Monofásico 230V 50/60Hz**  
ELC-EM Models - Single-phase 230V 50/60Hz

Modelos	Medidas exteriores	Diámetro placa	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
ELC-41 G	40x50x24h	Ø 35	19	5,5	4.675	42x64x41h	22	0,11	730
ELC-82 G	80x50x24h	Ø 35 + Ø 35	35	11	9.350	96x64x48h	45	0,29	1.255
ELC-41 EM	40x50x24h	Ø 35	20	2,4	-	42x64x41h	23	0,11	729
ELC-82 EM	80x50x24h	Ø 35 + Ø 35	38	4,8	-	96x64x48h	48	0,29	1.220

Situación conexión  
Connection situation

● Gas 1/2" ● Eléctrico



# Baño maría

Electric bain marie



ELBM-31 EM

► Medidas comunes: 50cm de profundidad x 24 cm de altura. ► Termostato de trabajo 30-90°C. ► Dotado de grifo de vaciado. ► Cubetas **NO INCLUIDAS**. ► Resistencia blindada en acero inoxidable. ► Plancha inox perforada en el interior.

► Common dimensions: 50 cm depth x 24 height  
► Work thermostat 30-90 °C ► Equipped with drain tap  
► Basins **NOT INCLUDED** ► Stainless steel shielded heating element. ► Perforated stainless steel plate on the inside.

Situación conexión  
Connection situation

● Eléctrico



Modelo	Medidas exteriores	Medidas cuba	Kg neto	kW	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
ELBM-31 EM	30x50x24h	GN 1/2 x 15h	8	0,9	37x64x35h	10	0,08	714

**Monofásico 230V 50/60 Hz**  
Single-phase 230V 50/60 Hz

# Fregadero y muebles neutros

Sink and neutral working envelopes



Vista sifón  
View trap



ELFR-6



ELN-4

- ▶ Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 cm de altura.
- ▶ Construido totalmente en acero inoxidable.
- ▶ Modulables con aparatos de cocción Serie ECO-LINE, montado sobre mesas ELM (página 46) **NO INCLUIDA**.
- ▶ **ELFR:** Cubeta con rebosadero integrado y tapón.
- ▶ Grifo monomando con maneta gerontológica (diseño según normativa) ▶ **En dotación: Sifón tipo botella.**

- ▶ Common dimensions: 50 cm depth x 24 height.
- ▶ Entirely built in stainless steel ▶ Basin with built-in overflow and plug. ▶ Modulable with ECO-LINE Series cooking appliances, assembled on ELM tables (page 46) **NOT INCLUDED**.
- ▶ **ELFR:** bucket with integrated overflow and plug.
- ▶ Mixing tap with gerontological handle (design according to regulations). ▶ **Included: Bottle type trap.**

Modelos	Medidas exteriores	Medidas cubeta	Kg neto	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
ELFR-4	40x50x24h	29x35x14h	9	42x64x42h	12	0,11	<b>915</b>
ELFR-6	60x50x24h	35x29x14h	11	66x64x35h	14	0,15	<b>977</b>
ELN-3	30x50x24h	-	5	37x64x35h	9	0,08	<b>270</b>
ELN-4	40x50x24h	-	7	42x64x42h	12	0,11	<b>332</b>
ELN-6	60x50x24h	-	9	66x64x35h	12	0,15	<b>394</b>

#### EN DOTACIÓN - INCLUDED

Sifón tipo botella en los fregaderos.  
Bottle type trap in sinks.



# Equipamiento

## Equipment



- Mesas construidas totalmente en acero inoxidable. ► Desmontables. ► Altura del equipo: 96,5 cm.
- Patas graduables en altura. ► **PUERTAS OPCIONALES.** ► **RUEDAS OPCIONALES.**

- Tables entirely built in stainless steel. ► Detachable. ► Equipment height: 96.5 cm. ► Height-adjustable legs.
- **TABLES WITH REAR COVER INCLUDED.** ► **OPTIONAL DOORS.** ► **OPTIONAL WHEELS.**

## Embellecedores

Trims



Z-ECT

Emb. trasero · 199€/metro lineal  
Rear Trim €199/linear metre



ECLT

Emb. lateral TOP · 46€/unidad  
Rear Trim TOP €46/unit



ECL

Emb. lateral · 69€/unidad  
Side trim · 69€ / unit

	Modelos	Medidas exteriores	Kg neto	Compatible con...	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
Mesas Table	ELM-6N	60x44x74h	13,5	-	68x56x12h	17,5	0,05	<b>478</b>
	ELM-8N	80x44x74h	15,5	-	98x56x12h	19,5	0,07	<b>583</b>
	ELM-9N	90x44x74h	17	-	98x56x12h	21	0,07	<b>615</b>
	ELM-10N	100x44x74h	19,5	-	128x56x12h	22,5	0,09	<b>641</b>
	ELM-12N	120x44x74h	21,5	-	128x56x12h	25,5	0,09	<b>694</b>
	ELM-15N	150x44x74h	24	-	158x56x12h	29	0,1	<b>836</b>
Puertas Doors	PELM-40	40x65x1,5h	4	-	68,5x52x7h	4,7	0,02	<b>182</b>
	PELM-50	50x65x1,5h	4,9	-	68,5x52x7h	5,6	0,02	<b>194</b>
	PELM-60	60x65x1,5h	5,8	ELM-6N	68,5x52x7h	6,5	0,02	<b>242</b>
Ruedas wheels	RMEL	∅ 60x24; 8,2h	0,57	ELM/ELMA	-	-	-	<b>26</b>
	RMELF	∅ 60x24; 8,2h	0,72	ELM/ELMA	-	-	-	<b>42</b>
Angular Angular	ELMA-6	60x60x95h	33	-	68x88x111h	-	0,51	<b>1.256</b>
	ELMA-8	80x80x95h	46	-	88x88x111h	-	0,86	<b>1.434</b>
	ELMA-8FR	80x80x95h	50	-	88x88x111h	-	0,86	<b>1.972</b>

Mesas con tapa trasera incluida.  
Tables with rear cover included.

PELM 60 = PELM-50 + panel

FREGADERO ELMA-8FR: Cubeta con rebosadero integrado, grifo y tapón, de medidas 35x29x14h  
SINK ELMA-8FR: Sink with overflow built-in, tap and plug, with dimensions 35x29x14h

# GRIDDLES

# **PLANCHAS**

**Profesionales y económicas.**  
*Professional and economical.*





# Serie Novo-Crom

Cromo duro - Hard chrome



NC-40N



Tren de chispas  
Multi spark

- ▶ Planchas profesionales construidas completamente en acero inoxidable 18/8.
- ▶ **Placa de cromo duro** de 15mm de espesor.
- ▶ Disponen de cajón recolector en el frontal de la máquina (Modelo 100: 2 cajones).
- ▶ **Semi-ranuradas:** Superficie ranurada de 30cm de ancho, excepto modelos 100 que son 40cm.
- ◊ Válvulas termostáticas. ▶ Encendido por tren de chispas a batería.

- ▶ Professional griddles entirely built in 18/8 stainless steel.
- ▶ **Hard chrome plate** 15 mm thick.
- ▶ They have a collection drawer on the front of the machine (Model 100: 2 drawers).
- ▶ **Semi-slotted:** Slotted surface with width of 30 cm, except models 100 which are 40 cm wide.
- ◊ Thermostatic valves. ▶ Piezoelectric ignition.

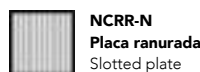
Tipo de placa  
Type of plate



**NC-N**  
Placa lisa  
Smooth plate



**NCR-N**  
Placa semi-ranurada  
Half-slotted plate



**NCRR-N**  
Placa ranurada  
Slotted plate

### EN DOTACIÓN - INCLUDED

- Espátula
- Muestra de desengrasante
- Modelos ranurados:**
- Espátula ranurada
- All models - Spatula**
- Degreaser sample
- Grooved models:**
- Grooved spatula

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>NC-40N</b>	40x44x18h	39,5x43	28	4,1	3.526	51x53x25h	30	0,07	<b>1.077</b>
<b>NC-60N</b>	60x44x18h	59,5x43	40	8,2	7.052	64x53x37h	46	0,12	<b>1.513</b>
<b>NC-80N</b>	80x44x18h	79,5x43	54	12,3	10.528	84x53x37h	60	0,16	<b>1.889</b>
<b>NC-100N</b>	100x44x18h	99,5x43	64	14,9	12.814	104x53x37h	73	0,20	<b>2.166</b>
<b>NCR-60N</b>	60x44x18h	59,5x43	40	8,2	7.052	64x53x37h	46	0,12	<b>1.702</b>
<b>NCR-80N</b>	80x44x18h	79,5x43	54	12,3	10.528	84x53x37h	60	0,16	<b>2.057</b>
<b>NCR-100N</b>	100x44x18h	99,5x43	64	14,9	12.814	104x53x37h	73	0,20	<b>2.352</b>
<b>NCRR-40N</b>	40x44x18h	39,5x43	28	4,1	3.526	51x53x25h	30	0,07	<b>1.438</b>
<b>NCRR-60N</b>	60x44x18h	59,5x43	40	8,2	7.052	64x53x37h	46	0,12	<b>1.872</b>
<b>NCRR-80N</b>	80x44x18h	79,5x43	54	12,3	10.528	84x53x37h	60	0,16	<b>2.236</b>
<b>NCRR-100N</b>	100x44x18h	99,5x43	64	14,9	12.814	104x53x37h	73	0,20	<b>2.599</b>

Situación conexión  
Connection situation  
● Gas 1/2"





# Serie Novo-Crom

Cromo duro - Hard chrome



Soldadura hermética  
Hermetic welding



NCEM-60N

- ▶ Planchas profesionales construidas completamente en acero inoxidable 18/8. ▶ **Placa de cromo duro** de 15mm de espesor.
- ▶ Disponen de cajón recolector en el frontal de la máquina (Modelo 100: 2 cajones).
- ▶ **Semi-ranuradas:** Superficie ranurada de 30cm de ancho, excepto modelos 100 que son 40cm.
- ⚡ Termostatos con conmutador de encendido. ▶ Resistencias blindadas en acero inox.

- ▶ Professional griddles entirely built in 18/8 stainless steel ▶ **Hard chrome griddle** 15 mm thick.
- ▶ They have a collection drawer on the front of the machine (Model 100: 2 drawers).
- ▶ **Semi-slotted:** Slotted surface with width of 30 cm, except models 100 which are 40 cm wide. **Option: complete slotted.**
- ⚡ Thermostats with ignition switch. ▶ Stainless steel shielded heating element.

**EN DOTACIÓN - INCLUDED**

Espátula  
Muestra de desengrasante  
**Modelos ranurados:**  
Espátula ranurada  
**All models - Spatula**  
Degreaser sample  
**Grooved models:**  
Grooved spatula

Tipo de placa  
Type of plate



**NCEM**  
Placa lisa  
Smooth plate



**NCREM**  
Placa semi-ranurada  
Half-slotted plate



**NCRREM**  
Placa ranurada  
Slotted plate

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>NCEM-40N</b>	40x44x18h	39,5x43	29	2,6	51x53x25h	31	0,07	<b>1.176</b>
<b>NCEM-60N</b>	60x44x18h	59,5x43	43	4	64x53x37h	49	0,12	<b>1.595</b>
<b>NCEM-80N</b>	80x44x18h	79,5x43	57	5,3	84x53x37h	63	0,16	<b>1.975</b>
<b>NCEM-100N</b>	100x44x18h	99,5x43	67	6	104x53x37h	75	0,20	<b>2.351</b>
<b>NCREM-60N</b>	60x44x18h	59,5x43	43	4	64x53x37h	49	0,12	<b>1.786</b>
<b>NCREM-80N</b>	80x44x18h	79,5x43	57	5,3	84x53x37h	63	0,16	<b>2.142</b>
<b>NCREM-100N</b>	100x44x18h	99,5x43	67	6	104x53x37h	75	0,20	<b>2.539</b>
<b>NCRREM-40N</b>	40x44x18h	39,5x43	29	2,6	51x53x25h	31	0,07	<b>1.438</b>
<b>NCRREM-60N</b>	60x44x18h	59,5x43	43	4	64x53x37h	49	0,12	<b>1.955</b>
<b>NCRREM-80N</b>	80x44x18h	79,5x43	57	5,3	84x53x37h	63	0,16	<b>2.331</b>
<b>NCRREM-100N</b>	100x44x18h	99,5x43	67	6	104x53x37h	75	0,20	<b>2.787</b>



**Monofásico 230 V 50/60Hz**  
Single-phase 230 V 50/60Hz

**Situación conexión**  
Connection situation  
● **Eléctrico / Electric**





# Serie Novo-Snack

Rectificada - Rectified



NSR-80N



Ranuras  
Slots

- ▶ Planchas profesionales construidas completamente en acero inoxidable 18/8. ▶ **Placa de acero rectificad**o de 15mm de espesor.
- ▶ Disponen de cajón recolector en el frontal de la máquina (Modelo 100: 2 cajones).
- ▶ **Semi-ranuradas:** Superficie ranurada de 30cm de ancho, excepto modelos 100 que son 40cm.
- ▶ Válvulas de gas con dos intensidades de calor y termopar de seguridad. ▶ Encendido por tren de chispas a batería.
- ▶ Professional griddles entirely built in 18/8 stainless steel ▶ **Hard chrome griddle** 15 mm thick.
- ▶ They have a collection drawer on the front of the machine (Model 100: 2 drawers).
- ▶ **Semi-slotted:** Slotted surface with width of 30 cm, except models 100 which are 40 cm wide. **Option: complete slotted.**
- ▶ Gas valves with two heat intensities and safety thermocouple. ▶ Piezoelectric ignition.

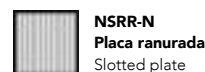
Tipo de placa  
Type of plate



NS-N  
Placa lisa  
Smooth plate



NSR-N  
Placa semi-ranurada  
Half-slotted plate

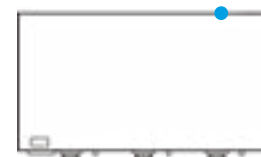


NSRR-N  
Placa ranurada  
Slotted plate

### EN DOTACIÓN - INCLUDED

- Espátula pequeña
- Modelos ranurados:**
- Espátula ranurada
- All models - Small spatula
- Grooved models:
- Grooved spatula

Situación conexión  
Connection situation  
● Gas 1/2"



Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>NS-40N</b>	40x44x18h	39,5x43	28	4,1	3.526	51x53x25h	30	0,07	<b>737</b>
<b>NS-60N</b>	60x44x18h	59,5x43	40	8,2	7.052	64x53x37h	46	0,12	<b>932</b>
<b>NS-80N</b>	80x44x18h	79,5x43	54	12,3	10.528	84x53x37h	60	0,16	<b>1.129</b>
<b>NS-100N</b>	100x44x18h	99,5x43	64	14,9	12.814	104x53x37h	73	0,20	<b>1.400</b>
<b>NSR-60N</b>	60x44x18h	59,5x43	40	8,2	7.052	64x53x37h	46	0,12	<b>1.086</b>
<b>NSR-80N</b>	80x44x18h	79,5x43	54	12,3	10.528	84x53x37h	60	0,16	<b>1.264</b>
<b>NSR-100N</b>	100x44x18h	99,5x43	64	14,9	12.814	104x53x37h	73	0,20	<b>1.565</b>
<b>NSRR-40N</b>	40x44x18h	39,5x43	28	4,1	3.526	51x53x25h	30	0,07	<b>1.016</b>
<b>NSRR-60N</b>	60x44x18h	59,5x43	40	8,2	7.052	64x53x37h	46	0,12	<b>1.295</b>
<b>NSRR-80N</b>	80x44x18h	79,5x43	54	12,3	10.528	84x53x37h	60	0,16	<b>1.514</b>
<b>NSRR-100N</b>	100x44x18h	99,5x43	64	14,9	12.814	104x53x37h	73	0,20	<b>1.816</b>

# Serie Novo-Snack

Rectificada - Rectified



Cajón recolector  
Collection drawer



NSEM-80N

- ▶ Planchas profesionales construidas completamente en acero inoxidable 18/8. ▶ **Placa de acero rectificad**o de 15mm de espesor.
  - ▶ Disponen de cajón recolector en el frontal de la máquina (Modelo 100: 2 cajones).
  - ▶ **Semi-ranuradas:** Superficie ranurada de 30cm de ancho, excepto modelos 100 que son 40cm.
  - ⚡ Termostatos con conmutador de encendido. ▶ Resistencias blindadas en acero inox.
- 
- ▶ Professional griddles entirely built in 18/8 stainless steel ▶ **Hard chrome griddle** 15 mm thick.
  - ▶ They have a collection drawer on the front of the machine (Model 100: 2 drawers).
  - ▶ **Semi-slotted:** Slotted surface with width of 30 cm, except models 100 which are 40 cm wide. **Option: complete slotted.**
  - ⚡ Thermostats with ignition switch. ▶ Stainless steel shielded heating element.

Tipo de placa  
Type of plate



**NSEM**  
Placa lisa  
Smooth plate



**NSREM**  
Placa semi-ranurada  
Half-slotted plate



**NSRREM**  
Placa ranurada  
Slotted plate

#### EN DOTACIÓN - INCLUDED

Espátula pequeña  
**Modelos ranurados:**  
Espátula ranurada  
All models - Small spatula  
Grooved models:  
Grooved spatula

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>NSEM-40N</b>	40x44x18h	39,5x43	29	2,6	51x53x25h	31	0,07	<b>931</b>
<b>NSEM-60N</b>	60x44x18h	59,5x43	43	4	64x53x37h	49	0,12	<b>1.070</b>
<b>NSEM-80N</b>	80x44x18h	79,5x43	57	5,3	84x53x37h	63	0,16	<b>1.309</b>
<b>NSEM-100N</b>	100x44x18h	99,5x43	67	6	104x53x37h	75	0,20	<b>1.587</b>
<b>NSREM-60N</b>	60x44x18h	59,5x43	43	4	64x53x37h	49	0,12	<b>1.224</b>
<b>NSREM-80N</b>	80x44x18h	79,5x43	57	5,3	84x53x37h	63	0,16	<b>1.456</b>
<b>NSREM-100N</b>	100x44x18h	99,5x43	67	6	104x53x37h	75	0,20	<b>1.764</b>
<b>NSRREM-40N</b>	40x44x18h	39,5x43	29	2,6	51x53x25h	31	0,07	<b>1.212</b>
<b>NSRREM-60N</b>	60x44x18h	59,5x43	43	4	64x53x37h	49	0,12	<b>1.403</b>
<b>NSRREM-80N</b>	80x44x18h	79,5x43	57	5,3	84x53x37h	63	0,16	<b>1.700</b>
<b>NSRREM-100N</b>	100x44x18h	99,5x43	67	6	104x53x37h	75	0,20	<b>2.003</b>



**Monofásico 230 V 50/60 Hz**  
Single-phase 230 V 50/60 Hz

**Situación conexión**  
Connection situation  
● **Eléctrico / Electric**





# Serie Novo-Foc

Cromo duro & Rectificada - Hard chrome & rectified



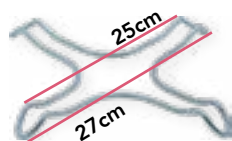
NCF-60N



Detalle fogón de 6 kW  
Detail 6 kW's ring

► Planchas profesionales construidas completamente en acero inoxidable 18/8. ► **Placa de cromo duro** de 15 mm de espesor (modelo NCF) o **placa rectificada** de 15mm de espesor (modelo NSF). ► Disponen de cajón recolector en el frontal de la máquina.  
 ⬆ Encendido por tren de chispas a batería. **NCF:** Válvulas termostáticas. **NSF:** Válvulas de gas con termopar de seguridad.  
 🍷 FOGÓN: 6 Kw de potencia Ø 120mm. ► Encendido por tren de chispas a batería.  
**OPCIÓN:** Rejilla reductora (Z-533009200)

► Professional griddles entirely built in 18/8 stainless. ► **Hard chrome griddle** 15 mm thick (Model NCF) or **Rectified griddle** 12 mm thick (Model NSF). ► They have a collection drawer on the front of the machine.  
 ⬆ Ignition by battery piezoelectric. **NCF:** Thermostatic valves. **NSF:** Gas valves with safety thermocouple.  
 🍷 **RING:** 6 kW of power and Ø 120 mm. ► Ignition by battery piezoelectric. **OPTION:** Reducer rack (Z-533009200)



Y-533009200

Grille de réduction de feu  
Stove reduction grill

Tipo de placa  
Type of plate



NCF/NSF  
Placa lisa  
Smooth plate



NCFR/NSFR  
Placa semi-ranurada  
Half-slotted plate

### EN DOTACIÓN - INCLUDED

Espátula pequeña  
**Modelos de cromo duro:**  
 Muestra de desengrasante  
 Small spatula  
**Hard chrome models:**  
 Sample of degreaser

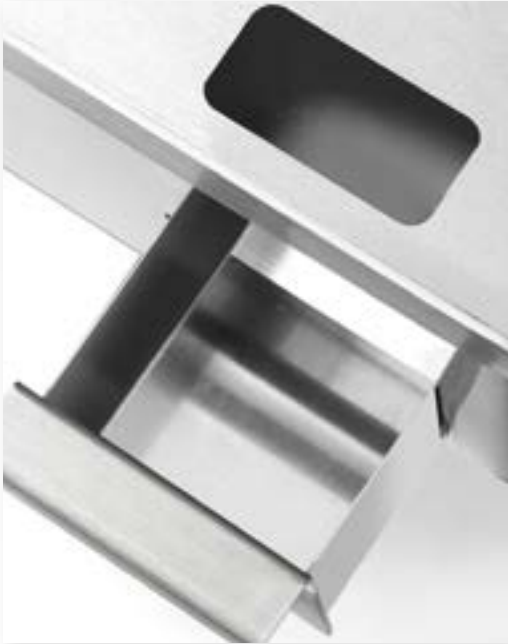
Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>NCF-60N</b>	90,5x44x18h	59,5x43	51	14,	12.212	104x53x37h	58	0,20	<b>2.016</b>
<b>NSF-60N</b>	90,5x44x18h	59,5x43	51	14,2	12.212	104x53x37h	58	0,20	<b>1.397</b>
<b>NCFR-60N</b>	90,5x44x18h	59,5x43	51	14,2	12.212	104x53x37h	58	0,20	<b>2.179</b>
<b>NSFR-60N</b>	90,5x44x18h	59,5x43	51	14,2	12.212	104x53x37h	58	0,20	<b>1.536</b>
<b>Y-533009200</b>	27x27	25x25	-	-	-	28x28	0,2	-	<b>43</b>

Situación conexión  
 Connection situation  
 • Gas 1/2"



# Serie Sandwichera

Adaptable en todos los modelos  
Adaptable on all models



Cajón recolector  
Collection box



NC-100N + SW-35



Placa adaptable al alimento  
Food-adaptable plate



NS-100N + SW-35

► Grill en acero inoxidable 18/8, con placa calefactora en acero inoxidable 18/8 de 3 mm de espesor y de 1000W de potencia.

**GRILL ADAPTABLE A CUALQUIER PLANCHA PROFESIONAL DE MAINHO.**

► Grill in 18/8 stainless steel, with heating plate in 18/8 stainless steel 3 mm thick and 1000W power.

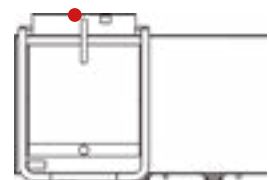
**GRILL ADAPTABLE TO ANY PROFESSIONAL MAINHO GRIDDLE.**



**Monofásico 230 V 50/60 Hz**  
Single-phase 230 V 50/60 Hz

**Situación conexión**  
Connection situation

● **Eléctrico**



Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	Kg bruto	kW	m <sup>3</sup>	€
SW-35	41,5x53x17h	35x35	12,5	-	1	-	956

# Equipamiento & accesorios

Equipment & accessories



EST-2  
Estante  
Shelf

NC-80 + TB-80 + EST-2 + BS-1  
NC-80 + TB-80 + EST-2 + SB-1

SB-1  
Soporte  
botellas  
Trolley bottle  
support



Funda (COB)  
Griddle cover



Tapa basculante cerrada (TB)  
Griddle tilting lid

Ref.	Descripción	Medidas Exteriores	Kg Neto	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m <sup>3</sup>	€
Z-E-1	Espátula	-	100g	31x12x4h	170g	-	15
Z-E-2	Espátula pequeña	-	65g	31x12x4h	135g	-	14
Z-C-1	Rasqueta de cromo duro	-	240g	31x12x4h	310g	-	49
Z-C-2	Rasqueta ranurada	-	195g	31x12x4h	265g	-	19
ZK-PAC-12	Desengrasante 12 uds	-	13,3	37x29x27h	14,5	0,02	260
ZK-PAC-6	Desengrasante 6 uds	-	6,6	28x19,5x27h	7,5	0,01	138
ZK-PAC-1	Desengrasante 1 ud	-	1,1	7x9x24h	-	-	36
COB-45	Funda de planchas NC - NS	47x47x25h	205g	-	-	-	37
COB-60	Funda de planchas NC - NS	62x47x25h	250g	-	-	-	51
COB-80	Funda de planchas NC - NS	82x47x25h	305g	-	-	-	57
COB-100	Funda de planchas NC - NS	102x47x25h	350g	-	-	-	73
TB-40	Tapa basculante planchas (NC - NS)	41x46x15h	3	47x42x17h	4	0,03	213
TB-60	Tapa basculante planchas (NC - NS)	61x46x15h	5	64x49x17h	6	0,05	237
TB-80	Tapa basculante planchas (NC - NS)	81x46x15h	5,5	84x49x17h	7	0,07	256
TB-100	Tapa basculante planchas (NC - NS)	101x46x15h	6	104x49x17h	8	0,09	275
EST-2	Estante carro CNE	30x43x11h	2	32x44x12h	2,5	0,02	127
SB-1	Soporte botellas carro CNE-80	31,5x30x96h	1,5	32x31x15h	2	0,01	145
C-NE-60	Carro planchas (NC - NE - NS)	60x43x79h	17,5	68x65x17h	19,5	0,09	946
C-NE-80	Carro planchas (NC - NE - NS)	80x43x79h	24	88x65x17h	26	0,09	959
C-NE-100	Carro planchas (NC - NE - NS)	100x43x79h	30,5	108x65x17h	32,5	0,09	1.147



# Serie ECO-CD

Cromo duro - Hard chrome

**NUEVO**  
NEW



Cajón recolector  
Collection box



ECOEM-60CD UNI



ECO-90CD UNI

► Placa de **cromo duro** de más de 60 micras y 12 mm de espesor. ► Disponen de cajón recolector en el frontal.

⚡ Encendido por piezoeléctrico. ► Válvulas termostáticas.

⚡ Resistencias blindadas de acero inoxidable. ► Termostatos con conmutador de encendido.

► **Hard chrome** griddle of more than 60 microns and 12 mm thick. ► They have a collector drawer on the front.

⚡ Piezoelectric ignition. ► Thermostatic valves.

⚡ Stainless steel shielded heating elements. ► Thermostats with ignition switch.

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
ECO-45CD UNI	46x43,5x19h	44x39	22	4,1	3.526	51x53x24h	24	0,07	<b>1.014</b>
ECO-60CD UNI	61x43,5x19h	59x39	31	8,2	7.052	64x53x24h	33	0,08	<b>1.207</b>
ECO-75CD UNI	76x43,5x19h	74x39	38	8,7	7.482	79,5x53x24h	40	0,10	<b>1.374</b>
ECO-90CD UNI	91x43,5x19h	89x39	45	12,7	10.922	104x53x37h	53	0,20	<b>1.632</b>
ECOEM-45CD UNI	46x43,5x19h	44x39	22	2,6	-	51x53x24h	24	0,07	<b>1.014</b>
ECOEM-60CD UNI	61x43,5x19h	59x39	31	4	-	64x53x24h	33	0,08	<b>1.242</b>
ECOEM-75CD UNI	76x43,5x19h	74x39	38	4	-	79,5x53x24h	40	0,10	<b>1.361</b>
ECOEM-90CD UNI	91x43,5x19h	89x39	45	6	-	104x53x37h	53	0,20	<b>1.711</b>



**Modelos ECOEM:**  
Monofásico 230 V 50/60 Hz  
ECOEM Models:  
Single-phase 230 V 50/60 Hz

**Situación conexión**  
Connection situation

● Gas 1/2" ● Eléctrico



**NUEVO**  
NEW

## Serie ECO-PV

Pavonadas - Blued



ECO-45PV UNI



ECOEM-75PV UNI



Cajón recolector  
Collection box

► Placa de **acero pavonado** de 6mm. ► Disponen de un cajón recolector en el frontal.

⚡ Encendido por piezoeléctrico. ► Válvulas de gas con termopar de seguridad.

⚡ Resistencias blindadas de acero inoxidable. ► Termostatos con conmutador de encendido.

► **Hard chrome** griddle of more than 60 microns and 12 mm thick. ► The have a drawer collector on the front.

⚡ Piezoelectric ignition. ► Gas valves with safety thermocouple.

⚡ Stainless steel shielded heating elements. ► Thermostats with ignition switch.



**Modelos ECOEM:**  
Monofásico 230 V 50/60 Hz  
ECOEM Models:  
Single-phase 230 V 50/60 Hz

**Situación conexión**  
Connection situation

● Gas 1/2" ● Eléctrico



Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>ECO-45PV UNI</b>	46x43,5x19h	44x39	15	4,1	3.526	51x53x24h	17	0,07	<b>498</b>
<b>ECO-60PV UNI</b>	61x43,5x19h	59x39	21	8,2	7.052	64x53x24h	23	0,08	<b>646</b>
<b>ECO-75PV UNI</b>	76x43,5x19h	74x39	26	8,7	7.482	79,5x53x24h	28	0,10	<b>674</b>
<b>ECO-90PV UNI</b>	91x43,5x19h	89x39	30	12,7	10.922	104x53x24h	33	0,14	<b>823</b>
<b>ECOEM-45PV UNI</b>	46x43,5x19h	44x39	15	2,6	-	51x53x24h	17	0,07	<b>680</b>
<b>ECOEM-60PV UNI</b>	61x43,5x19h	59x39	21	4	-	64x53x24h	23	0,08	<b>760</b>
<b>ECOEM-75PV UNI</b>	76x43,5x19h	74x39	26	4	-	79,5x53x24h	28	0,10	<b>775</b>
<b>ECOEM-90PV UNI</b>	91x43,5x19h	89x39	30	6	-	104x53x24h	33	0,14	<b>1.018</b>



# Serie ECO-Sandwichera

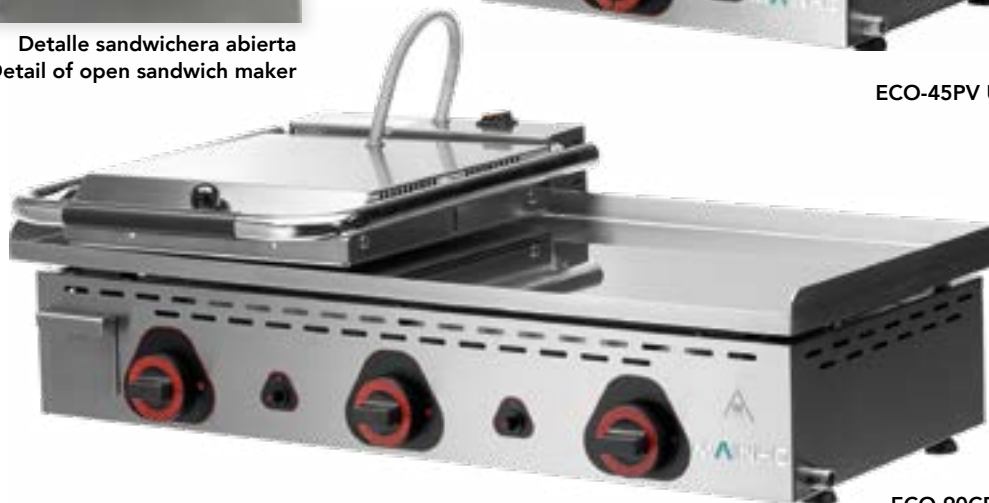
Adaptable a todos los modelos  
Adaptable to all models



Detalle sandwichera abierta  
Detail of open sandwich maker



ECO-45PV UNI + SW-35



ECO-90CD UNI + SW-35

► Grill en acero inoxidable 18/8, con placa calefactora en acero inoxidable 18/8 de 3 mm de espesor y de 1000W de potencia.

**GRILL ADAPTABLE A CUALQUIER PLANCHA SERIE ECO DE MAINHO.**

► Grill in 18/8 stainless steel, with heating plate in 18/8 stainless steel 3 mm thick and 1000W power.

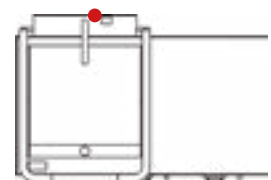
**GRILL ADAPTABLE TO ANY MAINHO ECO SERIES GRIDDLE.**



**Monofásico 230 V 50/60 Hz**  
Single-phase 230 V 50/60 Hz

**Situación conexión**  
Connection situation

● **Eléctrico**



Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	Kg bruto	kW	m <sup>3</sup>	€
SW-35	41,5x53x17h	35x35	12,5	-	1	-	956

# Equipamiento & accesorios

Equipment & accessories



**EST-3**  
Estante  
Trolley shelf

**Carro tijera completo /**  
Complete scissor trolley  
**ECO-75PV UNI + EST-3**



**Tapa TEB-75 UNI abierta**  
Open TEB-75 UNI Lid



**Funda puesta**  
Cover on

	Ref.	Descripción	Medidas Exteriores	Kg Neto	Medidas Embalaje	€
Spatula	Z-E-1	Espátula	-	-	-	15
Small spatula	Z-E-2	Espátula pequeña	-	-	-	14
Hard chrome scraper	Z-C-1	Rasqueta de cromo duro	-	-	-	49
Slotted scraper	Z-C-2	Rasqueta ranurada	-	-	-	19
Degreaser 12 u.	ZK-PAC-12	Desengrasante 12 uds	-	15,2	33x37x27h	260
Degreaser 6 u.	ZK-PAC-6	Desengrasante 6 uds	-	7,5	27x28x20h	138
Degreaser 1 u.	ZK-PAC-1	Desengrasante 1 ud	-	-	-	36
Griddle cover ECO-45	COB-45	Funda de planchas ECO-45	47x47x25h	-	-	37
Griddle cover ECO-60	COB-60	Funda de planchas ECO-60	62x47x25h	-	-	51
Griddle cover ECO-75	COB-80	Funda de planchas ECO-75	82x47x25h	-	-	57
Griddle cover ECO-90	COB-100	Funda de planchas ECO-90	102x47x25h	-	-	73
Griddle tilting lid	TEB-45 UNI	Tapa basculante planchas	47x44x96h	3	64x49x17h	172
Griddle tilting lid	TEB-60 UNI	Tapa basculante planchas	47x44x96h	3,5	64x49x17h	177
Griddle tilting lid	TEB-75 UNI	Tapa basculante planchas	47x44x96h	4	84x49x17h	189
Griddle tilting lid	TEB-90 UNI	Tapa basculante planchas	47x44x96h	4,5	94x46x12h	222
Trolley shelf	EST-3	Estante carro	34,5x36,5x96h	1,5	35x37x10h	81
ECO griddle scissor trolley	X-45	Carro tijera para plancha ECO	56x47,5x73h	10	119x51x19h	281
ECO griddle scissor trolley	X-60	Carro tijera para plancha ECO	65,5x47,5x73h	10	119x51x19h	292
ECO griddle scissor trolley	X-75	Carro tijera para plancha ECO	80x47,5x73h	11	119x51x19h	305
ECO griddle scissor trolley	X-90	Carro tijera para plancha ECO	94,5x47,5x73h	12	119x51x19h	319



*SNACK  
PRODUCTS*

**PRODUCTOS**

**SNACK**

**Equipamiento económico.**  
*Economic equipment.*

**NUEVO**  
NEW

# Cocina encimera auxiliar

Gas cooktops



FOC-1



FOC-2



Detalle del quemador  
Burner detail

- ▶ Fuegos de 6kW de potencia.
- ▶ Diámetro de la corona: Ø 120mm.
- ▶ Cuerpo del fogón de acero al carbono y corona de latón.
- ▶ Válvulas de gas con termopar de seguridad.
- ▶ Rejillas de acero inoxidable de fácil extracción y limpieza.
- ▶ Sobre monobloc en inoxidable con cantos redondeados.
- ▶ Fácil manejo en la cocción.
- ▶ Patas regulables en altura.

- ▶ Burners with 6 kW.
- ▶ Crown diameter: Ø 120 mm.
- ▶ Carbon steel ring body and brass crown.
- ▶ Gas valves with safety thermocouple.
- ▶ Easy to remove and clean stainless steel racks.
- ▶ Stainless steel monobloc with rounded edges.
- ▶ Easy handling during cooking.
- ▶ Height-adjustable legs.

Modelos	Medidas exteriores	Nº fuegos	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
FOC-1	30x38,5x19h	1	11	6	5.100	35x42x23h	13	0,08	300
FOC-2	60x38,5x19h	2	18	12	10.200	75x42x23h	24	0,15	425



# BRANCH OFFICES

# DELEGACIONES

**Un gran proyecto  
se basa en la confianza.**

*A big project  
is based on trust.*

# Delegaciones en España

Branch offices

## ASTÚRIAS

**Adolfo Muñiz - MUDOBEL S.L.**

c/ Pitágoras, nave 5, parcela 4.  
Polígono Industrial "Roces"  
33211 - Gijón

Tel. 985 168 983 - 619 881 402  
Fax: 985 167 002  
Mail: adolfo@mudobel.com

## ANDALUCÍA OCCIDENTAL

**Manuel Pavón Segovia**

c/Zapillo, 7 1º B.  
41020 - Sevilla

Tel. 954 073 205 - 654 509 839  
Mail: m.rossman@hotmail.com

## ANDALUCÍA ORIENTAL

**BEFRISA**

c/ Atenas, nave 48  
Polígono Industrial "San Luís"  
29006 - Málaga

Tel. 952 338 696 - 637 549 939  
Fax: 952 345 566  
Mail: info@befrisa.com

## BALEARES

**José Llabrés -  
DISMATEC S.A.**

c/ Ausias March 10 Bis  
07003 - Palma de Mallorca

Tel. 971 421 517 - 630 083 760  
Fax: 971 420 783  
Mail: dismatec@dismatecsa.com

## CASTILLA Y LEÓN

**Paulino Cangas**

Los Arroxos, 64  
33191 - Las Regueras (Asturias)

Tel. 609 665 254 - 670 594 986  
Mail: paulo@delegadoastur.com

## CATALUNYA / ARAGÓN

**Cristina Carreira**

Camí de la Cornisa, 7  
08304 - Mataró (Barcelona)

Tel. 687 588 134  
criscarreira@hotmail.com  
cristicarreira@gmail.com

## EXTREMADURA

**David Gallego -  
DG DISTRIBUCIONES S.L.U.**

c/ Puerto Rico, 2  
06800 - Mérida (Badajoz)

Tel. / Fax: 924 047 337  
Mail: info@dgdistribuciones.es  
www.dgdistribuciones.com

## GALÍCIA

**Juan José Espejo -  
ESCOHOSTEL S.L.**

c/ Pintor Carlos Maside, 52  
36212 - Vigo (Pontevedra)

Tel. 609 850 155  
Mail: escohostel@escohostel.com

## GRAN CANARIA

**Antonio Ventura -  
FRIGICOLL S.A.**

c/ Los Llanillos, 19- Pol. Ind. Las Majore-  
reras - 35240 - El Carrizal (Ingenio)

Tel. 928 734 180 - 692 599 592  
Fax: 928 734 177  
Mail: antonio.ventura@frigicoll.es

## NORTE / NAVARRA

**Santiago Uriarte -  
REFRIMAK HOSTELERÍA S.L.**

c/ Gorbeia, 33 - Pol. Ind. Leguizamón  
48450 - Etxebarri (Bizkaia)

Tel. 944 262 028  
Fax: 944 263 064  
Mail: refrimakhosteleria@gmail.com

## TENERIFE

**Giselle García -  
FRIGICOLL S.A.**

La Campana, 14 - Pol. Ind. San Isidro  
38108 - El Rosario

Tel. 922 626 441 - 654 680 195  
Fax: 922 624 604  
Mail: giselle.garcia@frigicoll.es

## LEVANTE

**Jose Javier Montesinos -**

c/ Llauradors, 1 Puerta 20  
46119 - Náquera (Valencia)

Tel. 687 533 737  
levante@mainho.com

## FRANCE CP BERTHIER

14 Impasse des Chardons  
31140 - AUCAMVILLE (France)  
Tel. +33 (0) 0490026392

Mail: contact@materielhotelier.com

## FÁBRICA Y OFICINAS MAINHO S.L.U.

c/Juan de la Cierva, 4 - Naves B C D K L  
Pol. Ind. Can Galobardes - 08420  
Canovelles (Barcelona)

Tel. 938 498 588  
Fax: 938 463 119  
Mail: mainho@mainho.com  
export@mainho.com





**MAINHO**<sup>®</sup>

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.

Calle Juan de la Cierva, 4 - Polígono Industrial "Can Galobardes"  
08420 - Canovelles - Barcelona - Spain  
+34 938 498 588 - [mainho@mainho.com](mailto:mainho@mainho.com) - [pedidos@mainho.com](mailto:pedidos@mainho.com)  
[www.mainho.com](http://www.mainho.com)