



www.expomaquinaria.es

info@expomaquinaria.es

Teléfono 976 02 88 88 - Fax 976 75 90 70

COCCIÓN

COCINAS

LÍNEA 600

LÍNEA 700LC

LÍNEA 700

LÍNEA 700 BASIC

LÍNEA 900

LÍNEA 900 BASIC

HORNOS

HORNOS BREAD LINE

HORNOS GASTRONOMÍA PROFESIONAL

HORNOS PIZZA

MICROONDAS SAMSUNG

GAMA SNACKMATE

GAMA GASTRO

FREIDORAS

BASIC LINE

ELFRAMO

PLANCHAS

BASIC LINE PGHR

ÓPTIMA LINE PGAR

CROMO PGCD

PLANCHAS+FOGÓN PGAR+F

FOGONES SOBREMESA FG

TOSTADORES

CREPERAS

GOFRERAS

GRILLS

EXPO ❄️ ❄️
maquinaria

www.expomaquinaria.es

info@expomaquinaria.es

Teléfono 976 02 88 88 - Fax 976 75 90 70







LÍNEA 600

Es la solución ideal para organizar la cocina pequeña/mediana de restaurantes, cafeterías, fast-food, pizzerías, espaguetterías, etc., pero puede también integrar, con algunos elementos suyos, las cocinas de colectividades de cada género y tamaño.

La línea 600 es una gama muy amplia y versátil, modular tanto horizontalmente como verticalmente sobre soportes equipables, robusta, fácil de instalar y limpiar, además segura porque cumple con las más estrictas normas internacionales.

Todas las más recientes e innovadoras soluciones constructivas se han incorporado a esta gama modular para satisfacer cualquier exigencia de cocción y de organización racional del trabajo en la cocina.

Unos elevados poderes caloríficos, los hornos ventilados incluso de mayor ancho (GN 1/1), los fry-top tanto en cromo pulido como en bimetálico (compound), los cuecepastas muy eficientes, las placas vitrocerámicas al infrarrojo, las sartenes con cuba extraíble, las freidoras con zona fría, bases refrigeradas ventiladas, todos éstos son sólo algunos de los puntos de fuerza de una gama que está en la cumbre del mercado

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Peso (Kg.)
PC35G6	350x600x300		1x3+1x3,6	 6,6	13
PC70G6	700x600x300		2x3+2x3,6	 13,2	24
PC105G6	1050x600x300		3x3+3x3,6	 19,8	34
PC5G6	1050x600x300		2x3+2x3,6+1x5	 18,2	36
PC5GG6	1050x600x300		2x3+2x3,6+1,5	 18,2	58,5

SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICA

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Placas Dim. ø (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
PC35E60	350x600x300	180	 2x2	 4	400-3N 50/60	10,5
PC35E61	350x600x300	180	 2x2	 4	230-1 50/60	10,5
PC35E62	350x600x300	180	 2x1,5	 3	230-1 50/60	10,5
PC70E60	700x600x300	180	 4x2	 8	400-3N 50/60	19
PC70E62	700x600x300	180	 4x1,5	 3+3	230-1 50/60	19
PC105E60	1050x600x300	180	 6x2	 12	400-3N 50/60	29
PC105E62	1050x600x300	180	 6x1,5	 3+6	230-1 50/60	29

SUPERFICIES DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Zona Calentamiento	Potencia (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
PCC35E60	350x600x300		1x1,8+1x2,5	 4,3	400-3N 50/60	10,5
PCC35E61	350x600x300		1x1,8+1x2,5	 4,3	230-1 50/60	10,5
PCC70E60	700x600x300		2x1,8+2x2,5	 8,6	400-3N 50/60	23

BASE HORNO

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Potencia (Kw.)	Dimensiones Horno LxPxA (mm.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
BF70G	700x650x650	 2,2  0,03	460x415x320	230-1 50/60	47
BF105G	1050x650x650	 3,3  0,03	GN1/1	230-1 50/60	68
BF70E	700x650x650	  2,5	460x415x320	230-1 50/60	46
BF105E	1050x650x650	  2,5	GN1/1	230-1 50/60	66

Dotación Base Horno: una rejilla + una bandeja

LÍNEA 600

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

SUPERFICIES DE COCCIÓN



PC5GG6



PCC3560

SUPERFICIES COCCIÓN A GAS

Referencia	Modelo
113001	PC35G6
113002	PC70G6
113003	PC105G6
113004	PC5G6
113005	PC5GG6

SUPERFICIES COCCIÓN ELÉCTRICA

Referencia	Modelo
116001	PC35E60
116002	PC35E61
116003	PC35E62
116004	PC70E60
116005	PC70E62
116006	PC105E60
116007	PC105E62

SUPERFICIES COCCIÓN VITROCERÁMICAS

Referencia	Modelo
116011	PCC35E60
116012	PCC35E61
116013	PCC70E60

BASE HORNO

Referencia	Modelo
123034	BF70G
123035	BF105G
126048	BF70E
126049	BF105E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fuegos abiertos dotados de rejillas de hierro colado esmaltado de gran duración que permiten el apoyo de cacerolas de grandes dimensiones.

Superficies de cocción a gas con **placa francesa** de hierro colado con una temperatura máxima de hasta 450°C.

Superficies de cocción eléctricas con placas redondas de 180mm. diámetro fijadas herméticamente a la superficie para evitar filtraciones de líquidos.

Vitrocerámicas de resistencias al infrarrojo de doble superficie de calentamiento.

Hornos con puerta de cristal GN1/1.



FRY TOP ELÉCTRICOS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)		Plato de Cocción	Dimensión Plancha (mm.)	Calent.	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
FTL35E60		350x600x300		LISA	345x510		3,9	400-3N 50/60	31
FTL35E61		350x600x300		LISA	345x510		3,9	230-1 50/60	31
FTL35E62		350x600x300		LISA	345x510		3	230-1 50/60	31
FTR35E60		350x600x300		ONDULADA	345x510		3,9	400-3N 50/60	28,5
FTR35E61		350x600x300		ONDULADA	345x510		3,9	230-1 50/60	28,5
FTR35E62		350x600x300		ONDULADA	345x510		3	230-1 50/60	28,5
FTC35E60		350x600x300		CROMADA	345x510		3,9	400-3N 50/60	31
FTC35E61		350x600x300		CROMADA	345x510		3,9	230-1 50/60	31
FTC35E62		350x600x300		CROMADA	345x510		3	230-1 50/60	31
FTL70E60		700x600x300		LISA	695x510		7,8	400-3N 50/60	49
FTL70E62		700x600x300		LISA	695x510		6	230-1 50/60	49
FTR70E60		700x600x300		1/3 ONDULADA	695x510		7,8	400-3N 50/60	49
FTR70E62		700x600x300		1/3 ONDULADA	695x510		6	230-1 50/60	49
FTRR70E60		700x600x300		ONDULADA	695x510		7,8	400-3N 50/60	49
FTRR70E62		700x600x300		ONDULADA	695x510		6	230-1 50/60	49
FTC70E60		700x600x300		CROMADA	695x510		7,8	400-3N 50/60	49
FTC70E62		700x600x300		CROMADA	695x510		6	230-1 50/60	49

FRY TOP A GAS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)		Plato de Cocción	Dimensión Plancha (mm.)	Calent.	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
FTL35GG6		350x600x300		LISA	345x510		4	-	26,5
FTR35GG6		350x600x300		ONDULADA	345x510		4	-	26,5
FTC35GG6		350x600x300		LISA INOX	345x510		4	-	26,5
FTL70GG6		700x600x300		LISA	695x510		8	-	54
FTR70GG6		700x600x300		1/3 ONDULADA	695x510		8	-	54
FTRR70GG6		700x600x300		ONDULADA	695x510		8	-	54
FTC70GG6		700x600x300		LISA INOX	695x510		8	-	54

LÍNEA 600

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

FRY TOP

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Planchas de acero de elevado espesor.
Bordes perimetrales contra salpicaduras.
Termostato regulable de 50 a 320°C en los modelos eléctricos.
Planchas lisas, rayadas cromadas o en bimetetal.



FTR70GG6



FRY TOP ELÉCTRICO

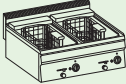
Referencia	Modelo
116015	FTL35E60
116016	FTL35E61
116017	FTL35E62
116018	FTR35E60
116019	FTR35E61
116020	FTR35E62
116021	FTC35E60
116022	FTC35E61
116023	FTC35E62
116025	FTL70E60
116026	FTL70E62
116027	FTR70E60
116028	FTR70E62
116029	FTRR70E60
116030	FTRR70E62
116031	FTC70E60
116032	FTC70E62

FRY TOP A GAS

Referencia	Modelo
113020	FTL35GG6
113021	FTR35GG6
113022	FTC35GG6
113023	FTL70GG6
113024	FTR70GG6
113025	FTRR70GG6
113026	FTC70GG6



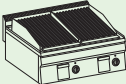
FREIDORAS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calentamiento	Capacidad (L.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
FR35E60		350x600x300	⚡	8	6	400-3N 50/60	14,5
FR35E61		350x600x300	⚡	8	6	230-1 50/60	14,5
FR35E62		350x600x300	⚡	8	3	230-1 50/60	14,5
FR35GG6		350x600x300	🔥	8	6,25		20,5
FR70E60		700x600x300	⚡	8+8	12	400-3N 50/60	26
FR70E62		700x600x300	⚡	8+8	3+3	230-1 50/60	26
FR70GG6		700x600x300	🔥	8+8	12,5		40

BAÑO MARIA

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calentamiento	Capacidad Cuba	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
BM35E60		350x600x300	⚡	GN1/1	1,3	230-1 50/60	12,5
BM35GG6		350x600x300	🔥	GN1/1	2		15,5
BM70E60		700x600x300	⚡	GN2/1	2,6	230-1 50/60	20
BM70GG6		700x600x300	🔥	GN2/1	2		22

PARRILLAS ELÉCTRICAS Y DE PIEDRA VOLCÁNICA A GAS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calentamiento	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
GR35E60		350x600x300	⚡	3	400-3N 50/60	17
GR35E62		350x600x300	⚡	3	230-1 50/60	17
GR35GG6		350x600x300	🔥	6,9		27,5
GR70E60		700x600x300	⚡	6	400-3N 50/60	37
GR70GG6		700x600x300	🔥	13,8		50,5

SARTENES ELÉCTRICAS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calentamiento	Capacidad (L.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
BR35E60		350x600x300	⚡	7,5	3,3	400-3N 50/60	18
BR35E61		350x600x300	⚡	7,5	3,3	230-1 50/60	18

FREIDORAS / BAÑO MARÍA / PARRILLAS / SARTENES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las **parrillas eléctricas** disponen de una cuba de agua bajo las rejillas para reducir la formación de humos y mantener la humedad óptima en los alimentos.

Las **parrillas a gas** de piedra volcánica son regulables a dos alturas y cocinan los alimentos por irradiación de la piedra volcánica situada bajo la rejilla.



FR70E60



PC5GG6



FREIDORAS

Referencia	Modelo
116034	FR35E60
116035	FR35E61
116036	FR35E62
113027	FR35GG6
116037	FR70E60
116038	FR70E62
113028	FR70GG6

BAÑO MARÍA

Referencia	Modelo
116040	BM35E60
113029	BM35GG6
116041	BM70E60
113030	BM70GG6

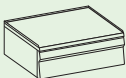
PARRILLAS ELÉCTRICAS Y DE PIEDRA VOLCÁNICA A GAS

Referencia	Modelo
116042	GR35E60
116043	GR35E62
113031	GR35GG6
116044	GR70E60
113032	GR70GG6

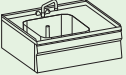
SARTENES ELÉCTRICAS

Referencia	Modelo
116045	BR35E60
116046	BR35E61

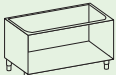
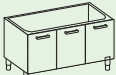
ENCIMERAS NEUTRAS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Cajones	Peso (Kg.)
PN356		350x600x300	-	11
PNC356		350x600x300	GN1/1	15
PN706		700x600x300	-	19
PNC706		700x600x300	GN2/1	25,5

FREGADEROS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Capacidad Cuba (m3)	Peso (Kg.)
L356		350x600x300	0,14	11,5
L706		700x600x300	0,27	17,5

MÓDULOS BAJOS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Cajones (nº)	Puertas (nº)	Peso (Kg.)
VN350		350x575x600	-	-	9,5
VNP350		350x575x600	-	1	11,5
VNC350		350x575x600	2 GN1/1	-	16
VN700		700x575x600	-	-	12
VNP700		700x575x600	-	2	17
VN1050		1050x575x600	-	-	14,5
VNP1050		1050x575x600	-	3	23
VNC1050		1050x575x600	2 GN1/1	2	26

ENCIMERAS NEUTRAS / FREGADEROS / MÓDULOS BAJOS

VN350



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fregaderos dotados de cubas prensadas y aristas redondeadas. Grifo de serie.

Módulos bajos con o sin puertas, proyectados para el apoyo de los elementos top sobre encimera.

ENCIMERAS NEUTRAS

Referencia	Modelo
110070	PN356

Referencia	Modelo
110140	PNC356

Referencia	Modelo
110075	PN706

Referencia	Modelo
110145	PNC706

FREGADEROS

Referencia	Modelo
110065	L356

Referencia	Modelo
110170	L706

MÓDULOS BAJOS

Referencia	Modelo
110080	VN350

Referencia	Modelo
116050	VNP350

Referencia	Modelo
116051	VNC350

Referencia	Modelo
110085	VN700

Referencia	Modelo
116052	VNP700

Referencia	Modelo
110150	VN1050

Referencia	Modelo
116053	VNP1050

Referencia	Modelo
116054	VNC1050

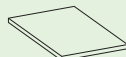
ACCESORIOS COCINAS

ELEMENTO DE UNIÓN



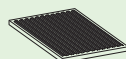
Ref.: 120585

PLACA LISA HIERRO COLADO



Ref.: 120640

PLACA RAYADA HIERRO COLADO



Ref.: 120645

EMBELLECEDOR TRASERO Largo 350mm.

Ref.: 120665

EMBELLECEDOR TRASERO Largo 700mm.



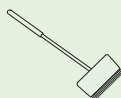
Ref.: 120666

EMBELLECEDOR TRASERO Largo 1050mm.

Ref.: 120667

ACCESORIOS FRY TOP

CEPILLO

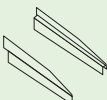


Ref.: 120595

RECAMBIO CEPILLO

Ref.: 120597

ELEMENTO DE UNIÓN



Ref.: 120590

EMBELLECEDOR TRASERO Largo 350mm.

Ref.: 120668

EMBELLECEDOR TRASERO Largo 700mm.



Ref.: 120669

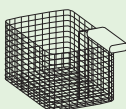
ACCESORIOS FREIDORAS

ELEMENTO DE UNIÓN



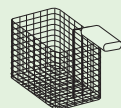
Ref.: 120585

CESTO Dimensiones: 210x265x105mm.



Ref.: 120575

CESTOS Dimensiones: 105x265x105mm.



Ref.: 120690

EMBELLECEDOR TRASERO Largo 350mm.

Ref.: 120665

EMBELLECEDOR TRASERO Largo 700mm.



Ref.: 120666

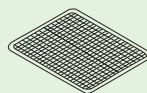
ACCESORIOS BAÑO MARIA

ELEMENTO DE UNIÓN



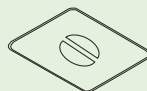
Ref.: 120585

FONDO GN1/1



Ref.: 120580

TAPA GN1/1



Ref.: 120650

EMBELLECEDOR TRASERO Largo 350mm.



Ref.: 120665

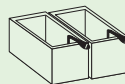
EMBELLECEDOR TRASERO Largo 700mm.

Ref.: 120666

ACCESORIOS MULTIFUNCIÓN

2 CUBAS GN2/6

Dimensiones: 130x280x200mm.



Ref.: 120700

CUBA GN2/3

Dimensiones: 280x280x200mm.



Ref.: 120635

2 CUBAS GN1/3

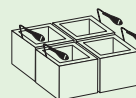
Dimensiones: 280x130x200mm.



Ref.: 120620

4 CUBAS GN1/6

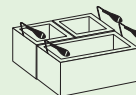
Dimensiones: 130x130x200mm.



Ref.: 120625

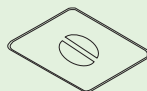
1 CUBA GN1/3+2 CUBAS GN1/6

Dimensiones: 80x130x200mm.
Dimensiones: 130x130x200mm.



Ref.: 120660

TAPA GN2/3



Ref.: 120652

ACCESORIOS PARRILLAS

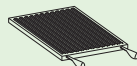
ELEMENTO DE UNIÓN



Ref.: 120585

PLACA PARA PESCADO

Dimensiones: 300x480mm.



Ref.: 120630

EMBELLECEDOR TRASERO

Largo 350mm.



Ref.: 120665

EMBELLECEDOR TRASERO

Largo 700mm.

Ref.: 120666

ACCESORIOS FREGADEROS

ELEMENTO DE UNIÓN



Ref.: 120585

GRIFO

Para modelos L35 y L70.



Ref.: 9024

EMBELLECEDOR TRASERO

Largo 350mm.



Ref.: 120665

EMBELLECEDOR TRASERO

Largo 700mm.

Ref.: 120666

BASE CALIENTE

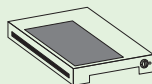
MOD. HE350

Dimensiones: 350x500x100

Ptencia: 1,3Kw.

Tensión/Frecuencia: 230-1 50/60

Peso: 4Kg.

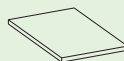


Ref.: 116055

ACCESORIOS MÓDULOS BAJOS

TABLERO ANTISÉPTICO

Dimensiones: 345x570x15mm.



Ref.: 120530

PUERTA IZQUIERDA / DERECHA



Ref.: 119001

CAJONES GN1/1



Ref.: 119002

CAJONES GN2/1



Ref.: 119003

GUÍAS GASTRONORM



Ref.: 120545

REDUCCIÓN



Ref.: 120655



LÍNEA 700

Es una gama articulada por 82 modelos, (entre elementos "top", armarios y equipos "hasta el suelo"), todos perfectamente modulares y componibles también para ir formando combinaciones "de puente".

Esta gama es ideal para crear isletas o líneas de cocción de tamaño reducido, pero con prestaciones de nivel superior.

4 modelos ideales para las cocciones más distintas.

3 tipos de quemadores de diferente potencia en hierro fundido esmaltado con tratamiento vitrificado.

Hornos eléctricos o a gas, con medidas GN2/1, fondos y guías retirables para 4 pisos de bandejas, en acero esmaltado para su fácil limpieza.

Hornos eléctricos con regulación de la temperatura de 60° a 300°C, obtenida con un termostato. Un selector activa la función GRILL, las resistencias inferiores o ambas.

Hornos a gas con temperaturas regulables termostáticamente de 150° a 290°C. Llama piloto y válvula de seguridad con termopar.

Compartimento neutro equipado con guías para bandejas GN1/1 en los modelos PF105.

Los costados están preparados para la fijación de barras modulares aptas para soportar "en puente" todos los elementos "top".

Las versiones a gas pueden funcionar con gas natural o licuado.



LÍNEA 700

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888



SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Peso (Kg.)
EEC35G7		350x700x280		1x3+1x3,6	 6,6	27,5
EEC70G7		700x700x280		2x3+2x3,6	 13,2	49
EEC105G7		1050x700x280		3x3+3x3,6	 19,8	67,5

COCINA A GAS + HORNO GN2/1 (+REJILLA)

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Horno (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
EEF70GG7		700x700x850	 2x3+2x3,6	 7	 20,2	-	98
EEF70G7		700x700x850	 2x3+2x3,6	 4,7	 13,2  4,7	400-3N 50/60	94
EEF105GG7		1050x700x850	 3x3+3x3,6	 7	 26,8	-	128
EEF105G7		1050x700x850	 3x3+3x3,6	 4,7	 19,8  4,7	400-3N 50/60	128

COCINA A GAS + HORNO GN1/1 (+REJILLA)

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Horno (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
EEF70GV7		700x700x850	 2x3+2x3,6	  5	 13,2  5	400-3N 50/60	94
EEF105GV7		1050x700x850	 3x3+3x3,6	  5	 19,8  5	400-3N 50/60	128

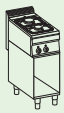
Horno ventilado


LÍNEA 700 LC

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

COCINA A GAS + MÓDULO BAJO

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
EEC35FG7		350x700x850	 1x3+1x3,6	 6,6	-	27,5
EEC70FG7		700x700x850	 2x3+2x3,6	 13,2	-	49
EEC105FG7		1050x700x850	 3x3+3x3,6	 19,8	-	67,5

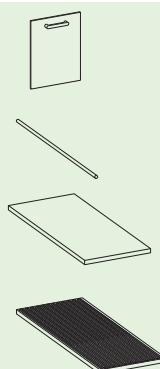
ACCESORIOS LINEA 700 LC

PUERTA IZQUIERDA / DERECHA

ELEMENTO DE UNIÓN

PLACA LISA HIERRO COLADO 2 FUEGOS
Dimensiones: 510x310mm.

PLACA RAYADA HIERRO COLADO 2 FUEGOS
Dimensiones: 510x310mm.



Ref.: 619001

Ref.: 220585

Ref.: 120640

Ref.: 120645

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS

Referencia	Modelo
613064	EEC35G7
613065	EEC70G7
613066	EEC105G7

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS + HORNO GN1/1

Referencia	Modelo
613074	EEF70GV7
613075	EEF105GV7

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS + HORNO GN2/1

Referencia	Modelo
613070	EEF70GG7
613072	EEF70G7
613071	EEF105GG7
613073	EEF105G7

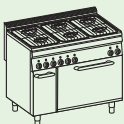
SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS + MÓDULO BAJO

Referencia	Modelo
613067	EEC35FG7
613068	EEC70FG7
613069	EEC105FG7

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS BASIC

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Peso (Kg.)
EC35G7		350x700x280		1x6+1x3,5	 9,6	27,5
EC35SG7		350x700x280		2x6	 12	27,5
EC70G7		700x700x280		2x6+2x3,5	 19	49
EC70SG7		700x700x280		4x6	 24	49
EC105G7		1050x700x280		4x6+2x3,5	 31	67,5

COCINA A GAS BASIC + HORNO GN2/1 (+REJILLA)

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Horno (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
EF70GG7		700x700x850	 2x6+2x3,5	 7	 26	-	98
EF70SGG7		700x700x850	 4x6	 7	 31	-	98
EF70G7		700x700x850	 2x6+2x3,5	 4,7	 19  4,7	400-3N 50/60	94
EF70SG7		700x700x850	 4x6	 4,7	 24  4,7	400-3N 50/60	94
EF105GG7		1050x700x850	 4x6+2x3,5	 7	 38	400-3N 50/60	128
EF105G7		1050x700x850	 4x6+2x3,5	 4,7	 31  4,7	400-3N 50/60	128

EC105G7


LÍNEA 700 BASIC

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

COCINA A GAS BASIC + HORNO VENTILADO GN1/1 (+REJILLA)

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Horno (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
EF70GV7	700x700x850	2x6+2x3,5	5	19 5	400-3N 50/60	94
EF70SGV7	700x700x850	4x6	5	24 5	400-3N 50/60	94
EF105GV7	1050x700x850	4x6+2x3,5	5	31 5	400-3N 50/60	128

COCINA A GAS BASIC + HORNO FULLSIZE (+REJILLA)

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Horno (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
EFX105GGE7	1050x700x850	4x6+2x3,5	7 3	31	230-1 50/60	128
EFX105G7	1050x700x850	4x6+2x3,5	6,3	31 6,3	400-3N 50/60	128
EFX105GV7	1050x700x850	4x6+2x3,5	5	31 5	400-3N 50/60	128

Modelo EFX105GGE7 con grill eléctrico.

COCINA A GAS BASIC + MÓDULO BAJO

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
EC35FG7	350x700x850	1x6+1x3,5	9,6	-	27,5
EC35FSG7	350x700x850	2x6	12	-	27,5
EC70FG7	700x700x850	2x6+2x3,5	19	-	49
EC70FSG7	700x700x850	4x6	24	-	49
EC105FG7	1050x700x850	4x6+2x3,5	31	-	67,5

SUPERFICIES DE COCCIÓN BASIC / COCINAS A GAS BASIC



Horno ventilado



SUPERFICIES COCCIÓN A GAS BASIC

Referencia	Modelo
613042	EC35G7
613043	EC35SG7
613044	EC70G7
613045	EC70SG7
613046	EC105G7

SUPERFICIES COCCIÓN A GAS + HORNO GN2/1

Referencia	Modelo
613052	EF70GG7
613053	EF70SGG7
613055	EF70G7
613056	EF70SG7
613054	EF105GG7
613057	EF105G7

SUPERFICIES COCCIÓN A GAS + HORNO GN1/1

Referencia	Modelo
613060	EF70GV7
613061	EF70SGV7
613062	EF105GV7

SUPERFICIES COCCIÓN A GAS + HORNO FULLSIZE

Referencia	Modelo
613058	EFX105GGE7
613059	EFX105G7
613063	EFX105GV7

EF70GG7



SUPERFICIES COCCIÓN A GAS + MÓDULO BAJO

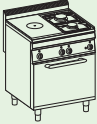
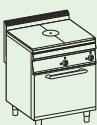
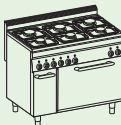
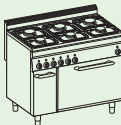
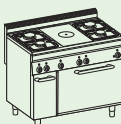
Referencia	Modelo
613047	EC35FG7
613048	EC35FSG7
613049	EC70FG7
613050	EC70FSG7
613051	EC105FG7



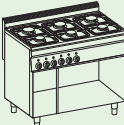
SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Peso (Kg.)
PC35G7	350x700x280		1x7,2+1x3,3	10,5	27,5
PC70G7	700x700x280		1x7,2+1x3,3x2x4,5	19,5	49
PC105G7	1050x700x280		2x7,2+1x3,3+1x4,5	30	67,5
PCP70G7	700x700x280		1x7,2+1x3,3+1x4,5	15	61
PCP105G7	1050x700x280		1x7,2+1x3,3+3x4,5	22,8	84,5
PPC70G7	700x700x280		1x9	9	66

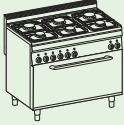
COCINA A GAS + HORNO GN2/1 (+REJILLA)

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Horno (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
PF70G7		700x700x850	 1x7,2+1x3,3+2x4,5	 4,7	 19,5  4,7	400-3N 50/60	94
PF70V7		HORNO VENTILADO GN1/1 					
PF70GG7		700x700x850	 1x7,2+1x3,3+2x4,5	 7	 26,5	-	98
PFP70GG7		700x700x850	 1x7,2+1x3,3+1x4,5	 7	 22	-	113
PPF70GG7		700x700x850	 1x9	 7	 16	-	121
PF105G7		1050x700x850	 2x7,2+2x3,3x2x4,5	 4,7	 30  4,7	400-3N 50/60	126
PF105V7		HORNO VENTILADO GN1/1 					
PF105GG7		1050x700x850	 2x7,2+2x3,3x2x4,5	 7	 37	-	128
PFP105GG7		1050x700x850	 1x7,2+2x3,3x2x4,5	 7	 29,8	-	142

COCINA A GAS + MÓDULO BAJO

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
PC70G7A		700x700x850	 1x7,2+1x3,3+2x4,5	 19,5	-	61
PC105G7A		1050x700x850	 2x7,2+2x3,3+2x4,5	 30	-	80

COCINA A GAS + HORNO FULLSIZE (+REJILLA)

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Horno (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
PFX105GG7		1050x700x850	 2x7,2+2x3,3+2x4,5	 7	 37	-	128
PFX105GGE7		1050x700x850	 2x7,2+2x3,3+2x4,5	 7  3	 37  3	230-1 50/60	132
PFX105G7		1050x700x850	 2x7,2+2x3,3+2x4,5	 6,3	 30  6,3	400-3N 50/60	128
PFX105V7		HORNO VENTILADO					

Modelo PFX105GGE7 con grill eléctrico.

HORNOS FULLSIZE

Ideales para cocción de alimentos de gran tamaño.

Dimensiones interiores:

Largo: 880mm.

Profundo: 620mm.

Alto: 300/400mm.


PFX105G7


SUPERFICIES DE COCCIÓN Y COCINAS A GAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Quemadores a gas en hierro fundido esmaltado y vitrificado con doble corona y llama estabilizada.
Termopar de seguridad para evitar escapes de gas accidentales.
Bordes antirrebosamiento de líquidos.
Amplios canales de goteo.
Pueden funcionar con gas natural o licuado.



HORNOS VENTILADOS

CONSULTAR PRECIOS

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS

Referencia	Modelo
613001	PC35G7

Referencia	Modelo
613002	PC70G7

Referencia	Modelo
613003	PC105G7

Referencia	Modelo
613004	PCP70G7

Referencia	Modelo
613005	PCP105G7

Referencia	Modelo
613006	PPC70G7

COCINAS A GAS + HORNO FULLSIZE (+REJILLA)

Referencia	Modelo
613016	PFX105GG7

Referencia	Modelo
613009	PFX105GGE7

Referencia	Modelo
613010	PFX105G7

COCINA A GAS + HORNO GN2/1 (+REJILLA)

Referencia	Modelo
613007	PF70G7

Referencia	Modelo
613011	PF70GG7

Referencia	Modelo
613012	PPF70GG7

Referencia	Modelo
613013	PPF70GG7

Referencia	Modelo
613008	PF105G7

Referencia	Modelo
613014	PF105GG7

Referencia	Modelo
613015	PPF105GG7

COCINA A GAS + MÓDULO BAJO

Referencia	Modelo
613036	PC70G7A

Referencia	Modelo
613037	PC105G7A

SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Placas Dim. ø (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
PCR35E7	350x700x280	220	2x2,6	5,2	400-3N 50/60	15,5
PCR70E7	700x700x280	220+150	3x2,6+1x1,5	9,3	400-3N 50/60	25
PCR70E71	700x700x280	220	4x2,6	10,4	400-3N 50/60	25
PCR105E7	1050x700x280	220	6x2,6	15,6	400-3N 50/60	37
PCS35E7	350x700x280	220x220	2x2,6	5,2	400-3N 50/60	21
PCS70E7	700x700x280	220x220	4x2,6	10,4	400-3N 50/60	35
PCS105E7	1050x700x280	220x220	6x2,6	15,6	400-3N 50/60	50,5

SUPERFICIES DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Zona Calentamiento	Potencia (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
PCC35E7	350x700x280	1x1,8+1x2,5	4,3	4,3	400-3N 50/60	14
PCC70E7	700x700x280	2x1,8+2x2,5	8,6	8,6	400-3N 50/60	22

SUPERFICIES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Zona Calentamiento	Potencia (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
PIN35E7	350x700x280	2x3,5	7	7	400-3N 50/60	14
PIN70E7	700x700x280	4x3,5	14	14	400-3N 50/60	22

SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS DE PLANCHA

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Zona Calentamiento	Potencia (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
PP70E7	700x700x280	4x2	8	8	400-3N 50/60	69

SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS DE PLANCHA + HORNO GN2/1

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Horno (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
PPF70E7	700x700x850	4x2	4,7	12,7	400-3N 50/60	121
PPF70V7	HORNO VENTILADO GN1/1					

SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS



PLACAS PROVISTAS DE TERMOSTATO QUE REDUCE AUTOMÁTICAMENTE LA POTENCIA EROGADA AL RETIRAR EL RECIPIENTE COLOCADO SOBRE ELLAS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Placas **vitrocémicas** estancas.
Calentamiento mediante resistencias circulares al infrarrojo bajo una placa vitrocrámica hermética y lisa, fácil de limpiar y sin peligro de filtraciones de líquidos.
Indicadores luminosos avisan del calor residual presente en la placa.

PIN70E7



HORNOS VENTILADOS

CONSULTAR PRECIOS

SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS

Referencia	Modelo
616004	PCR35E7
Referencia	Modelo
616005	PCR70E7
Referencia	Modelo
616006	PCR70E71
Referencia	Modelo
616007	PCR105E7
Referencia	Modelo
616008	PCS35E7
Referencia	Modelo
616009	PCS70E7
Referencia	Modelo
616010	PCS105E7

SUPERFICIES DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS

Referencia	Modelo
616001	PCC35E7
Referencia	Modelo
616002	PCC70E7

SUPERFICIES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

Referencia	Modelo
616011	PIN35E7
Referencia	Modelo
616012	PIN70E7

SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICA DE PLANCHA

Referencia	Modelo
616003	PP70E7

SUP. DE COCCIÓN ELÉCTRICA DE PLANCHA+HORNO GN2/1

Referencia	Modelo
616013	PPF70E7

COCINA ELÉCTRICA + HORNO GN2/1 (+REJILLA)

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Horno (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
PFR70E7		700x700x850	3x2,6+1x1,5	4,7	14	400-3N 50/60	74
PFR70V7		HORNO VENTILADO GN1/1					
PFR70E71		700x700x850	4x2,6	4,7	15,1	400-3N 50/60	74
PFR70V71		HORNO VENTILADO GN1/1					
PFR105E7		1050x700x850	6x2,6	4,7	20,3	400-3N 50/60	101
PFR105V7		HORNO VENTILADO GN1/1					
PFS70E7		700x700x850	4x2,6	4,7	15,1	400-3N 50/60	84
PFS70V7		HORNO VENTILADO GN1/1					
PFS105E7		1050x700x850	6x2,6	4,7	20,3	400-3N 50/60	109
PFS105V7		HORNO VENTILADO GN1/1					

COCINA ELÉCTRICA + HORNO FULLSIZE (+REJILLA)

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Horno (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
PFRX105E7		1050x700x850	6x2,6	6,3	21,9	400-3N 50/60	101
PFSX105E7		1050x700x850	6x2,6	6,3	21,9	400-3N 50/60	109
PFRX105VE7		1050x700x850	6x2,6	5	20,6	400-3N 50/60	109
PFSX105VE7		1050x700x850	6x2,6	5	20,6	400-3N 50/60	109

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA + HORNO GN2/1 (+REJILLA)

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Horno (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
PFC70E7		700x700x850	2x2,5+2x1,8	4,7	13,3	400-3N 50/60	71
PFC70V7		HORNO VENTILADO GN1/1					

COCINAS ELÉCTRICAS



PFSX105E7



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

quemadores eléctricos redondos o cuadrados. Termostato que reduce automáticamente la potencia erogada al retirar el recipiente. Fijadas herméticamente a la superficie. Ranura antidesbordamiento de líquidos.
Horno eléctrico GN2/1 en acero esmaltado. Rejilla de horno cincada y cromada de serie. Termostato. Conmutador activa la función GRILL, las resistencias inferiores o ambas.

Horno ventilado



HORNOS VENTILADOS

CONSULTAR PRECIOS

COCINA ELÉCTRICA + HORNO GN2/1 (+REJILLA)

Referencia	Modelo
616014	PFR70E7
Referencia	Modelo
616015	PFR70E71
Referencia	Modelo
616016	PFR105E7
Referencia	Modelo
616017	PFS70E7
Referencia	Modelo
616020	PFS105E7

COCINA ELÉCTRICA+HORNO FULLSIZE (+REJILLA)

Referencia	Modelo
616022	PFRX105E7
Referencia	Modelo
616021	PFSX105E7
Referencia	Modelo
616024	PFRX105VE7
Referencia	Modelo
616025	PFSX105VE7
Referencia	Modelo
616023	PFC70E7

COCINA VITROCERÁMICA+HORNO GN2/1 (+REJILLA)

Referencia	Modelo
616023	PFC70E7

FRY TOP ELÉCTRICO

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)		Plato de Cocción	Calentamiento	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
FTL35E7		350x700x280		LISA		3,9	400-3N 50/60	39
FTR35E7		350x700x280		ONDULADA		3,9	400-3N 50/60	37
FTC35E7		350x700x280		CROMADA		3,9	400-3N 50/60	40
FTL70E7		700x700x280		LISA		7,8	400-3N 50/60	69
FTR70E7		700x700x280		1/3 ONDULADA		7,8	400-3N 50/60	67
FTRR70E7		700x700x280		ONDULADA		7,8	400-3N 50/60	67
FTC70E7		700x700x280		CROMADA		7,8	400-3N 50/60	71

FRY TOP A GAS BASIC

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)		Plato de Cocción	Calentamiento	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
ETL35G7		350x700x280		LISA		4	-	41,5
ETR35G7		350x700x280		ONDULADA		4	-	40
ETC35G7		350x700x280		CROMADA		4	-	43
ETL70G7		700x700x280		LISA		8	-	75
ETR70G7		700x700x280		1/3 ONDULADA		8	-	74
ETRR70G7		700x700x280		ONDULADA		8	-	74
ETC70G7		700x700x280		CROMADA		8	-	76

FRY TOP A GAS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)		Plato de Cocción	Calentamiento	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
FTL35G7		350x700x280		LISA		7	-	41,5
FTR35G7		350x700x280		ONDULADA		7	-	40
FTC35G7		350x700x280		CROMADA		7	-	43
FTL70G7		700x700x280		LISA		14	-	75
FTR70G7		700x700x280		1/3 ONDULADA		14	-	74
FTRR70G7		700x700x280		ONDULADA		14	-	74
FTC70G7		700x700x280		CROMADA		14	-	76

FRY TOP

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Planchas de acero de elevado espesor.
Bordes perimetrales contra salpicaduras.
Termostato regulable de 50 a 320°C en los modelos eléctricos.
Planchas lisas, rayadas cromadas o en bimetetal.



ETR70G7



FRY TOP A GAS BASIC

Referencia	Modelo
613076	ETL35G7
613077	ETR35G7
613078	ETC35G7
613079	ETL70G7
613080	ETR70G7
613081	ETRR70G7
613082	ETC70G7



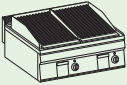
FRY TOP A GAS

Referencia	Modelo
613084	FTL35G7
613085	FTR35G7
613086	FTC35G7
613087	FTL70G7
613088	FTR70G7
613089	FTRR70G7
613090	FTC70G7

FRY TOP ELÉCTRICO

Referencia	Modelo
616079	FTL35E7
616080	FTR35E7
616081	FTC35E7
616082	FTL70E7
616083	FTR70E7
616084	FTRR70E7
616085	FTC70E7

PARRILLAS ELÉCTRICAS Y CON PIEDRA VOLCÁNICA A GAS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calentamiento	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
GR35E7		350x700x280		4,05	400-3N 50/60	21
GR70E7		700x700x280		8,1	400-3N 50/60	34
GR35G7		350x700x280		6,9	-	31
GR70G7		700x700x280		13,8	-	52

CALIENTAPATATAS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calentamiento	Capacidad	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
SP35E7		350x700x280		GN1/1	1	230-1 50/60	15

GR70G7

GR35G7

PARRILA CON PIEDRA VOLCÁNICA

Sistema de calentamiento con piedra volcánica que confiere un característico aroma ahumado a los alimentos.

Acero inoxidable.

Borde anti-salpicaduras.

Altura de la parrilla de cocción regulable.

Cajón recoge grasas extraíble.

LÍNEA 700

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

PARRILLAS / CALIENTAPATATAS



GR35E7



PARRILLAS ELÉCTRICAS

Referencia	Modelo
616042	GR35E7
616043	GR70E7

PARRILLAS CON PIEDRA VOLCÁNICA A GAS

Referencia	Modelo
613032	GR35G7
613033	GR70G7

CALIENTAPATATAS

Referencia	Modelo
616044	SP35E7

CALIENTA PATATAS

Mantiene calientes y secos los productos fritos.
Regulador continuo de energía.
Cuba GN1/1 y falso fondo perforado,
conformado y extraíble.

BAÑO MARIA

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calentamiento	Capacidad Cuba	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
BM35E7		350x700x280		GN1/1	1,3	230-1 50/60	14
BM35G7		350x700x280		GN1/1	2	-	17
BM70E7		700x700x280		GN2/1	2,6	230-1 50/60	22
BM70G7		700x700x280		GN2/1	2	-	22

FREIDORAS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calentamiento	Capacidad (L.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
FR35E7		350x700x280		8	6	400-3N 50/60	18
FR70E7		700x700x280		8+8	12	400-3N 50/60	31
FRS35E7		350x700x850		14	10,8	400-3N 50/60	43
FRS35G7		350x700x850		14	11,5	-	46
FRS70E7		700x700x850		14+14	21,6	400-3N 50/60	63
FRS70G7		700x700x850		14+14	23	-	74

CUECE PASTA (CESTAS NO EN DOTACIÓN)

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calentamiento	Capacidad (L.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Cestos	Peso (Kg.)
CP35E7		350x700x850		23	4,8	400-3N 50/60	No	48
CP35G7		350x700x850		23	10	-	No	45
CP70E7		700x700x850		23+23	9,6	400-3N 50/60	No	64
CP70G7		700x700x850		23+23	20	-	No	72

LÍNEA 700

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

BAÑO MARÍA / FREIDORAS / CUECE PASTA



BM70G7



CP35G7



FRS35G7

BAÑO MARÍA

Referencia	Modelo
616040	BM35E7

Referencia	Modelo
613030	BM35G7

Referencia	Modelo
616041	BM70E7

Referencia	Modelo
613031	BM70G7

CUECE PASTA

Referencia	Modelo
616045	CP35E7

Referencia	Modelo
613034	CP35G7

Referencia	Modelo
616046	CP70E7

Referencia	Modelo
613035	CP70G7

FREIDORAS

Referencia	Modelo
616033	FR35E7

Referencia	Modelo
616034	FR70E7

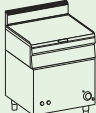
Referencia	Modelo
616035	FRS35E7

Referencia	Modelo
613026	FRS35G7

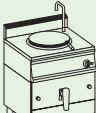
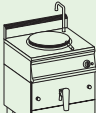
Referencia	Modelo
616036	FRS70E7

Referencia	Modelo
613027	FRS70G7

MULTIFUNCIÓN / SARTENES BASCULANTES

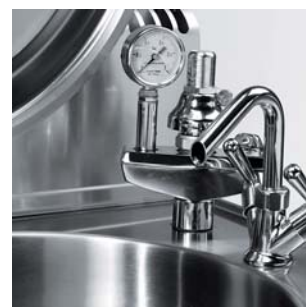
Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calent.	Cuba	Capacidad Cuba (L.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
BRM35E7		350x700x850		-	15	4,5	400/3N 50-60	48
BRM70E7		700x700x850		-	28	9	400/3N 50-60	64
BS80FE7		800x700x850		ACERO FE360	50	8,7	400/3N 50-60	116
BS80IE7		800x700x850		INOX AISI 304	50	8,7	400/3N 50-60	122
BS80FG7		800x700x850		ACERO FE360	50	12	-	117
BS80IG7		800x700x850		INOX AISI 304	50	12	-	113

MARMITAS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calentamiento	Capacidad (L.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
P70IE7		700x700x850	 INDIRECTA	50	9	400/3N 50-60	86
P70DG7		700x700x850	 DIRECTA	50	15,5	-	65
P70IG7		700x700x850	 INDIRECTA	50	15,5	-	88

MULTIFUNCIÓN / SARTENES BASCULANTES / MARMITAS

BRM70E7



LLAVE DE DESCARGA EN LATÓN CROMADO DE 1 1/2"

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Multifunción: Ideal para espacios reducidos ya que combina un FryTop, una Braserie y un Baño María en un sólo elemento.

Temperatura de trabajo de 80 a 300°C.

Fondo de la cuba de acero inoxidable compound que garantiza una óptima conducción del calor y una gran resistencia a la corrosión por agua o alimentos ácidos. Rápida evacuación del líquido de la cuba.

Sartenes Basculantes: Sistema de basculación manual con volante de maniobra.

Tapa de acero inoxidable con doble manija en material atérmico.

Versiónes a gas con calentamiento mediante quemadores tubulares en acero inox.

Versiónes eléctricas con calentamiento por resistencias acorazadas.

Marmita: Tapa de acero inoxidable con sujetador de seguridad en posición abierta.

MULTIFUNCIÓN

Referencia	Modelo
616037	BRM35E7

Referencia	Modelo
616038	BRM70E7

SARTENES BASCULANTES

Referencia	Modelo
616047	BS80FE7

Referencia	Modelo
616048	BS80IE7

Referencia	Modelo
613038	BS80FG7

Referencia	Modelo
613039	BS80IG7

MARMITAS

Referencia	Modelo
616049	P70IE7

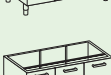
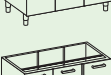
Referencia	Modelo
613040	P70DG7

Referencia	Modelo
613041	P70IG7

ENCIMERAS NEUTRAS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Cajones	Peso (Kg.)
PN35L7		350x700x280	-	13
PN35C7		350x700x280	GN1/1	16
PN70L7		700x700x280	-	21,5
PN70C7		700x700x280	GN2/1	26,5
PN45L7		450x700x280	-	17

MÓDULOS BAJOS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Cajones (nº)	Puertas (nº)	Peso (Kg.)
VNP45L7		450x575x600	-	1	14,5
VN350		350x575x600	-	-	9,5
VNP35L7		350x575x600	-	1	12,5
VNC35L7		350x575x600	2 GN1/1	-	18
VN700		700x575x600	-	-	12
VNP70L7		700x575x600	-	2	18
VN1050		1050x575x600	-	-	14,5
VNP105L7		1050x575x600	-	3	22,5
VNC105L7		1050x575x600	2 GN1/1	2	29,5

LÍNEA 700

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

ENCIMERAS NEUTRAS / MÓDULOS BAJOS

PN70C7



VN350



MÓDULOS BAJOS

Referencia	Modelo
616055	VNP45L7

Referencia	Modelo
110080	VN350

Referencia	Modelo
616053	VNP35L7

Referencia	Modelo
616054	VNC35L7

Referencia	Modelo
110085	VN700

Referencia	Modelo
616056	VNP70L7

Referencia	Modelo
110150	VN1050

Referencia	Modelo
616057	VNP105L7

Referencia	Modelo
616058	VNC105L7

ENCIMERAS NEUTRAS

Referencia	Modelo
660070	PN35L7

Referencia	Modelo
616050	PN35C7

Referencia	Modelo
660075	PN70L7

Referencia	Modelo
616051	PN70C7

Referencia	Modelo
616052	PN45L7

ACCESORIOS COCINAS

ELEMENTO DE UNIÓN



Ref.: 220585

PLACA LISA HIERRO COLADO 1 FUEGO

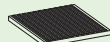
Dimensiones: 280x320mm.



Ref.: 220645

PLACA RAYADA HIERRO COLADO 1 FUEGO

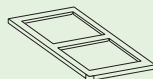
Dimensiones: 280x320mm.



Ref.: 220647

MARCO SUPERIOR

Para PCSE7 / PFSE7



Ref.: 220690

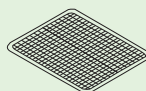
REJILLA HORNO

GN2/1

Ref.: 220590

REJILLA HORNO

GN1/1



Ref.: 619004

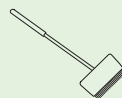
REJILLA HORNO FULLSIZE

Dimensiones: 880x620mm.

Ref.: 220595

ACCESORIOS FRY TOP

CEPILLO



Ref.: 120595

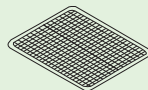
RECAMBIO CEPILLO

Nº piezas: 10

Ref.: 120597

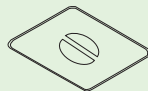
ACCESORIOS BAÑO MARIA

FONDO GN1/1



Ref.: 120580

TAPA GN1/1



Ref.: 120650

ACCESORIOS LINEA 700 BASIC

PUERTA IZQUIERDA / DERECHA



Ref.: 619001

PLACA LISA HIERRO COLADO 1 FUEGO

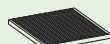
Dimensiones: 280x320mm.



Ref.: 620645

PLACA RAYADA HIERRO COLADO 1 FUEGO

Dimensiones: 280x320mm.

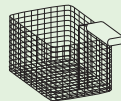


Ref.: 620647

ACCESORIOS FREIDORAS

CESTO

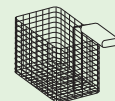
Dimensiones: 210x265x105mm.



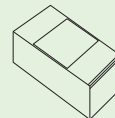
Ref.: 120575

CESTOS

Dimensiones: 105x265x105mm.



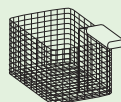
Ref.: 120690

CUBA RECOGE ACEITE


Ref.: 220750

CESTO

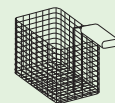
Dimensiones: 220x290x110mm.



Ref.: 220620

CESTOS

Dimensiones: 100x290x110mm.

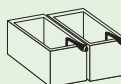


Ref.: 220650

ACCESORIOS CUECE PASTA

2 CUBAS GN2/6

Dimensiones: 130x280x200mm.



Ref.: 120700

CUBA GN2/3

Dimensiones: 280x280x200mm.



Ref.: 120635

2 CUBAS GN1/3

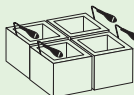
Dimensiones: 280x130x200mm.



Ref.: 120620

4CUBAS GN1/6

Dimensiones: 130x130x200mm.

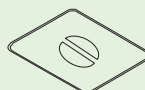


Ref.: 120625

1 CUBA GN1/3+2 CUBAS GN1/6

 Dimensiones: 80x130x200mm.
 Dimensiones: 130x130x200mm.

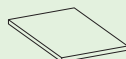

Ref.: 120660

TAPA GN2/3


Ref.: 120652

ACCESORIOS MÓDULOS BAJOS

TABLERO ANTISÉPTICO
Dimensiones: 345x570x15mm.



Ref.: 120530

PUERTA IZQUIERDA / DERECHA



Ref.: 619001

CAJONES GN1/1



Ref.: 619002

CAJONES GN2/1



Ref.: 619003

GUÍAS GASTRONORM



Ref.: 120545

REDUCCIÓN



Ref.: 120655

SOPORTE APOYO
Largo: 350mm.

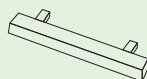
Ref.: 220670

SOPORTE APOYO
Largo: 700mm.

Ref.: 220675

SOPORTE APOYO
Largo: 1050mm.

Ref.: 220680



SOPORTE PUENTE
Largo: 350mm.

Ref.: 220625

SOPORTE PUENTE
Largo: 700mm.

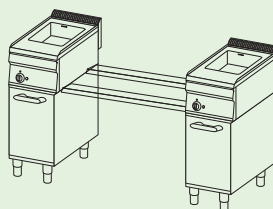
Ref.: 220630

SOPORTE PUENTE
Largo: 1050mm.

Ref.: 220635

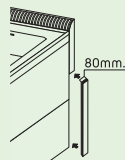
SOPORTE PUENTE
Largo: 31400mm.

Ref.: 220640



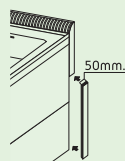
ACCESORIOS MÓDULOS BAJOS

EMBELLECEDOR 1/2M
Ancho: 80mm.



Ref.: 220695

EMBELLECEDOR 1/3M
Ancho: 50mm.



Ref.: 220722

ZÓCALO FRONTAL
Dimensiones: 350x20x120mm.

Ref.: 220710

ZÓCALO FRONTAL
Dimensiones: 700x20x120mm.

Ref.: 220712

ZÓCALO FRONTAL
Dimensiones: 610x20x120mm.

Ref.: 220714

ZÓCALO FRONTAL
Dimensiones: 1400x20x120mm.

Ref.: 220716

ZÓCALO LATERAL
Dimensiones: 650x20x120mm.



Ref.: 220718

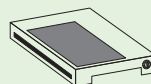
ZÓCALO LATERAL PARA ISLA CENTRAL
Dimensiones: 1300x20x120mm.



Ref.: 220720

BASE CALIENTE

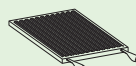
MOD. HE350
Dimensiones: 350x500x100
Ptencia: 1,3Kw.
Tensión/Frecuencia: 230/1 50-60
Peso: 4Kg.



Ref.: 120550

ACCESORIOS PARRILLAS

PARRILLA PARA PESCADO
Dimensiones: 300x480mm.



Ref.: 120630



LÍNEA 900

Gama de cocción modular proyectada para ofrecer prestaciones profesionales de alto nivel con la máxima versatilidad.

Es ideal para cocinas de hoteles, comedores, comunidades y grandes restaurantes que necesitan fiabilidad, potencias y productividad adecuadas para servir un elevado número de cubiertos.

Las prestaciones profesionales necesitan materiales adecuados y de la mejor calidad, por ello las superficies de esta gama están fabricadas en acero inoxidable de 2mm. de espesor y los componentes de alta fiabilidad han sido pensados para ofrecer resistencia y duración a los equipos.



La atención a la seguridad es un punto fundamental en la proyección de todas las máquinas de esta línea. Todas ellas poseen dispositivos adecuados para garantizar un ambiente de trabajo siempre seguro, incluso en condiciones de uso prolongado. Gracias a sus características ha superado las más duras pruebas europeas, obteniendo la certificación DVGW en la mayor parte de los países de Europa.

La línea 900 ha sido concebida para simplificar las operaciones de limpieza gracias a los amplios radios de las cubas prensadas, a los bordes anti-rebose y la perfecta unión de los diferentes elementos modulares, garantizada por un exclusivo e innovador sistema de fijación.

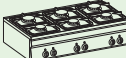
Todos los aparatos han sido proyectados pensando en la higiene, protegiendo tanto a los que trabajan en la cocina como a los clientes de la sala.

LÍNEA 900 BASIC

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS BASIC

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Peso (Kg.)
EC4G9		400x900x280		2x8	 16	42
EC8G9		800x900x280		4x8	 32	80
EC12G9		1200x900x280		6x8	 40	116

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS BASIC + MÓDULO BAJO

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Peso (Kg.)
EC4FG9		400x900x900		2x8	 16	64
EC8FG9		800x900x900		4x8	 32	95
EC12FG9		1200x900x900		6x8	 40	155

COCINAS A GAS + HORNO GN2/1

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Horno (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
EF8GG9		800x900x900	 4x8	 7	 39	-	134
EF8G9		800x900x900	 4x8	 5,3	 32  5,3	- 400-3N 50/60	138
EF8V9	HORNO VENTILADO GN1/1						
EF12GG9		1200x900x900	 6x8	 7	 55	-	192
EF12G9		1200x900x900	 6x8	 5,3	 48  5,3	- 400-3N 50/60	198
EF12V9	HORNO VENTILADO GN1/1						

COCINAS A GAS + HORNO FULLSIZE

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Horno (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
EFXG12GG9	1200x900x900	6x8	9	57	-	205



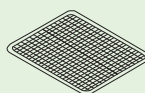
ACCESORIOS LINEA 900 BASIC

PUERTA IZQUIERDA / DERECHA

REJILLA HORNO GN2/1
Dimensiones: 530x650mm.

REJILLA HORNO GN1/1
Dimensiones: 530x470mm.

REJILLA HORNO FULLSIZE
Dimensiones: 880x620mm.



Ref.: 319002

Ref.: 220590

Ref.: 619004

Ref.: 220595

Tel. 976 330 176



HORNOS VENTILADOS

CONSULTAR PRECIOS

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS BASIC

Referencia	Modelo
313096	EC4G9
313097	EC8G9
313098	EC12G9

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS BASIC + MÓDULO BAJO

Referencia	Modelo
313099	EC4FG9
313100	EC8FG9
313101	EC12FG9

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS BASIC + HORNO GN2/1

Referencia	Modelo
313102	EF8GG9
313103	EF8G9
313104	EF12GG9
313105	EF12G9

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS BASIC + HORNO FULLSIZE

Referencia	Modelo
313106	EFX12GG9

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Peso (Kg.)
PCG4G9		400x900x280		1x5,5+1x9	 14,5	42
PCG4SG9		400x900x280		2x9	 18	42
PCG8G9		800x900x280		2x5,5+2x9	 29	80
PCG8SG9		800x900x280		4x9	 36	80
PCG12G9		1200x900x280		4x5,5+2x9	 40	116
PP8G9		800x900x280		1x11	 11	90
PCPG12G9		1200x900x280		1x5,5+1x9+1x11	 25,5	125

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS + MÓDULO BAJO

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Peso (Kg.)
PCG4FG9		400x900x900		1x5,5+1x9	 14,5	64
PCG4FSG9		400x900x900		2x9	 18	64
PCG8FG9		800x900x900		2x5,5+2x9	 29	95
PCG8FSG9		800x900x900		4x9	 36	95
PCG12FG9		1200x900x900		4x5,5+2x9	 40	155
PP8FG9		800x900x900		1x11	 11	125
PCPG12FG9		1200x900x900		1x5,5+1x9+1x11	 25,5	165

COCINAS A GAS + HORNO GN2/1

Modelo		Dimensiones LxPxA [mm.]		Quemadores Potencia [Kw.]	Potencia Horno [Kw.]	Potencia Total [Kw.]	Tensión Frecuencia [V.] [Hz.]	Peso [Kg.]
PFG8GG9		800x900x900		2x5,5+2x9	 7	 36	-	134
PFG8SGG9		800x900x900		4x9	 7	 43	-	160
PFG8G9		800x900x900		2x5,5+2x9	 5,3	 29  5,3	- 400-3N 50/60	138
PFG8V9	HORNO VENTILADO GN1/1 							
PPF8GG9		800x900x900		1x11	 7	 18	-	154
PFG12GG9		1200x900x900		1x5,5+1x9+1x11	 7	 32,5	-	192
PFG12GG9		1200x900x900		4x5,5+2x9	 7	 47	-	192
PFG12G9		1200x900x900		4x5,5+2x9	 5,3	 40  5,3	- 400-3N 50/60	198
PFG12V9	HORNO VENTILADO GN1/1 							
P2FG16GG9		1600x900x900		4x5,5+4x9	 7+7	72	-	300

COCINAS A GAS + HORNO FULLSIZE

Modelo		Dimensiones LxPxA [mm.]		Quemadores Potencia [Kw.]	Potencia Horno [Kw.]	Potencia Total [Kw.]	Tensión Frecuencia [V.] [Hz.]	Peso [Kg.]
PFXG12GG9		1200x900x900		4x5,5+2x9	 9	 49	-	205

LÍNEA 900

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS / COCINAS A GAS + MÓDULO BAJO / COCINAS A GAS + HORNO

PFG12G9



PLACA FRANCESA

Placa de hierro colado pulido de 10 mm. de espesor indeformable.
Zonas térmicas diferenciadas con temperatura máxima en el quemador central y en disminución hacia el exterior.

PCPG12G9



HORNOS VENTILADOS

CONSULTAR PRECIOS

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS

Referencia	Modelo
313001	PCG4G9
313002	PCG4SG9
313003	PCG8G9
313004	PCG8SG9
313005	PCG12G9
313006	PP8G9
313007	PCPG12G9

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS + HORNO GN2/1

Referencia	Modelo
313027	PFG8GG9
313028	PFG8SGG9
313029	PFG8G9
313030	PPF8GG9
313031	PFPG12GG9
313033	PFG12GG9
313034	PFG12G9
313037	P2FG16GG9

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS + MÓDULO BAJO

Referencia	Modelo
313014	PCG4FG9
313015	PCG4FSG9
313016	PCG8FG9
313017	PCG8FSG9
313018	PCG12FG9
313019	PP8FG9
313020	PCPG12FG9

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS + HORNO FULLSIZE

Referencia	Modelo
313036	PFXG12GG9

SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Placas Dimensiones (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
PC4E9		400x900x280	300x300 	2x4	 8	400-3N 50/60	38
PC8E9		800x900x280	300x300 	4x4	 16	400-3N 50/60	75
PC12E9		1200x900x280	300x300 	6x4	 24	400-3N 50/60	100
PP4E9		400x900x280		2x3,5	 7	400-3N 50/60	70
PP8E9		800x900x280		4x3,5	 14	400-3N 50/60	110

SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS + MÓDULO BAJO

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Placas Dimensiones (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
PC4FE9		400x900x900	300x300 	2x4	 8	400-3N 50/60	54
PC8FE9		800x900x900	300x300 	4x4	 16	400-3N 50/60	89
PC12FE9		1200x900x900	300x300 	6x4	 24	400-3N 50/60	128
PP4FE9		400x900x900		2x3,5	 7	400-3N 50/60	75
PP8FE9		800x900x900		4x3,5	 14	400-3N 50/60	125

SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS DE PLANCHA + HORNO GN2/1

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Horno (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
PPF8E9		800x900x900	 4x3,5	 5,3	 19,3	400-3N 50/60	180
PPF8VE9		HORNO VENTILADO GN1/1					

SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS

PC8FE9



PP8E9



COCINAS ELÉCTRICAS DE PLANCHA

4 zonas de calentamiento gestionadas de manera autónoma con temperaturas distintas. Acero indeformable de 15 mm. de espesor. Soporta temperaturas de hasta 450°C. Sobre encimera, monoblock y sobre horno GN2/1

HORNOS VENTILADOS

CONSULTAR PRECIOS

SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS

Referencia	Modelo
316001	PC4E9
Referencia	Modelo
316003	PC8E9
Referencia	Modelo
316005	PC12E9
Referencia	Modelo
316122	PP4E9
Referencia	Modelo
316007	PP8E9

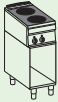
SUPERFICIE DE COCCIÓN ELÉCTRICA + HORNO GN2/1

Referencia	Modelo
316043	PPF8E9

SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS + MÓDULO BAJO

Referencia	Modelo
316009	PC4FE9
Referencia	Modelo
316011	PC8FE9
Referencia	Modelo
316013	PC12FE9
Referencia	Modelo
316123	PP4FE9
Referencia	Modelo
316008	PP8FE9

SUPERFICIES DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Zona Calentamiento	Potencia (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
PCC4E9		400x900x280		2x3,4	 6,8	400-3N 50/60	24
PCC8E9		800x900x280		4x3,4	 13,6	400-3N 50/60	69
PCC4FE9		400x900x900		2x3,4	 6,8	400-3N 50/60	60
PCC8FE9		800x900x900		4x3,4	 13,6	400-3N 50/60	99

SUPERFICIES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Zona Calentamiento	Potencia (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
PIN4E9		400x900x280		2x5	 10	400-3N 50/60	35
PIN8E9		800x900x280		4x5	 20	400-3N 50/60	69
PIN4FE9		400x900x900		2x5	 10	400-3N 50/60	60
PIN8FE9		800x900x900		4x5	 20	400-3N 50/60	99

SUPERFICIES DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS / SUPERFICIES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

PCC8E9



COMPOSICIÓN FORMADA POR MÓDULOS DE LA LÍNEA 900 CON VITROCERÁMICA MODELO PCC8EP

PCC4E9



SUPERFICIES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

Máxima operatividad en la cocina.

Velocidad: Calentamiento y regulación de la temperatura inmediatos.

Ahorro energético: Rendimiento energético del 85% de la energía total suministrada.

Trabajo cómodo y seguro: La superficie está siempre fría.

Facilidad de limpieza.

SUPERFICIES DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS

Referencia	Modelo
360505	PCC4E9
360506	PCC8E9
360705	PCC4FE9
360706	PCC8FE9

SUPERFICIES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

Referencia	Modelo
316025	PIN4E9
316026	PIN8E9
316027	PIN4FE9
316028	PIN8FE9

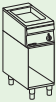
COCINAS ELÉCTRICAS + HORNO GN2/1

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Horno (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
PF8E9		800x900x900	4x4	5,3	21,3	400-3N 50/60	128
PF8VE9		HORNO VENTILADO GN1/1					
PF12E9		1200x900x900	6x4	5,3	29,3	400-3N 50/60	190
PF12VE9		HORNO VENTILADO GN1/1					

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA + HORNO GN2/1

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Quemadores Potencia (Kw.)	Potencia Horno (Kw.)	Potencia Total (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
PFC8E9		800x900x900	4x3,4	5,3	18,9	400-3N 50/60	150
PF12VE9		HORNO VENTILADO GN1/1					

BAÑO MARÍA

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calentamiento	Capacidad Cuba	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
BM4E9		400x900x280		4xGN1/3	3	400-3N 50/60	24
BM8E9		800x900x280		8xGN1/3	4,5	400-3N 50/60	45
BM4FE9		400x900x900		4xGN1/3	3	400-3N 50/60	39
BM8FE9		800x900x900		8xGN1/3	4,5	400-3N 50/60	75

COCINAS ELÉCTRICAS + HORNO / BAÑO MARÍA

BM4FE9



BAÑO MARÍA

Ideal para mantener calientes y con la humedad justa los alimentos ya cocinados, como salsas y condimentos para primeros platos o verduras hervidas.

Realizado en acero inoxidable para evitar la corrosión del agua.

Cubas prensadas con bordes redondeados, concebidas para contener bandejas GN.

Termostato regulable de 30 a 90°C.

Desagüe situado en la parte trasera.

HORNOS VENTILADOS

CONSULTAR PRECIOS

BAÑO MARÍA

Referencia	Modelo
316045	BM4E9
316047	BM8E9
316049	BM4FE9
316051	BM8FE9

COCINAS ELÉCTRICAS + HORNO GN2/1

Referencia	Modelo
316037	PF8E9
316039	PF12E9

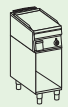
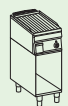
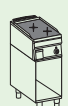
COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA

Referencia	Modelo
316041	PFC8E9

FRY TOP SOBRE ENCIMERA

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Plato de Cocción	Calentamiento	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
FTL4G9		400x900x280	 LISA		8	-	59
FTL4E9		400x900x280	 LISA		6	400-3N 50/60	55
FTR4G9		400x900x280	 ONDULADA		8	-	58
FTR4E9		400x900x280	 ONDULADA		6	400-3N 50/60	55
FTC4G9		400x900x280	 CROMADA		8	-	58
FTC4E9		400x900x280	 CROMADA		6	400-3N 50/60	55
FTL8G9		800x900x280	 LISA		16	-	113
FTL8E9		800x900x280	 LISA		12	400-3N 50/60	103
FTR8G9		800x900x280	 1/3 ONDULADA		16	-	110
FTR8E9		800x900x280	 1/3 ONDULADA		12	400-3N 50/60	103
FTC8G9		800x900x280	 CROMADA		16	-	110
FTC8E9		800x900x280	 CROMADA		12	400-3N 50/60	103

FRY TOP + BASE

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Plato de Cocción	Calentamiento	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
FTL4FG9		400x900x900	 LISA		8	-	78
FTL4FE9		400x900x900	 LISA		6	400-3N 50/60	68
FTR4FG9		400x900x900	 ONDULADA		8	-	70
FTR4FE9		400x900x900	 ONDULADA		6	400-3N 50/60	66
FTC4FG9		400x900x900	 CROMADA		8	-	78
FTC4FE9		400x900x900	 CROMADA		6	400-3N 50/60	71
FTL8FG9		800x900x900	 LISA		16	-	125
FTL8FE9		800x900x900	 LISA		12	400-3N 50/60	121
FTR8FG9		800x900x900	 1/3 ONDULADA		16	-	122
FTR8FE9		800x900x900	 1/3 ONDULADA		12	400-3N 50/60	120
FTC8FG9		800x900x900	 CROMADA		16	-	128
FTC8FE9		800x900x900	 CROMADA		12	400-3N 50/60	123

FRY TOP

FTRG9



FRY TOP

Superficie de acero de gran espesor y alta conducción térmica.

Superficie levemente inclinada hacia una bandeja extraíble recoge grasas.

Plancha lisa: Para una cocción uniforme en todo el alimento.

Plancha rayada: Aspecto de carne a la parrilla.

Plancha cromada: Minimiza la radiación del calor hacia el chef. Ideal para pescado, marisco y carnes blancas.

Plancha rayada 1/3: 2/3 para cocinar y 1/3 para la última fase de la cocción.

FTC4FG9



FRY TOP SOBRE ENCIMERA A GAS

Referencia	Modelo
313038	FTL4G9
313039	FTR4G9
313040	FTC4G9
313041	FTL8G9
313042	FTR8G9
313043	FTC8G9

FRY TOP SOBRE ENCIMERA ELÉCTRICO

Referencia	Modelo
316053	FTL4E9
316055	FTR4E9
316057	FTC4E9
316059	FTL8E9
316061	FTR8E9
316063	FTC8E9

FRY TOP A GAS + BASE

Referencia	Modelo
313044	FTL4FG9
313045	FTR4FG9
313046	FTC4FG9
313047	FTL8FG9
313048	FTR8FG9
313049	FTC8FG9

FRY TOP ELÉCTRICO + BASE

Referencia	Modelo
316065	FTL4FE9
316067	FTR4FE9
316069	FTC4FE9
316071	FTL8FE9
316073	FTR8FE9
316075	FTC8FE9

PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA + MUEBLE

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calentamiento	Potencia (Kw.)	Parrilla	Peso (Kg.)
GR4FG9		400x900x2900		11	PIEDRA LÁVICA	83
GR8FG9		800x900x900		22	PIEDRA LÁVICA	105

PARRILLAS DE HIERRO + MUEBLE

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calentamiento	Potencia (Kw.)	Parrilla	Peso (Kg.)
GD4FG9		400x900x900		11	HIERRO	83
GD8FG9		800x900x900		22	HIERRO	105

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Rejilla de hierro colado **double-face**: Un lado especial para la carne (facilita el flujo de grasas) y el otro para pescado y alimentos magros.

Rejillas a dos alturas y dos posiciones: horizontal o inclinada.

Nivel adecuado de **humedad** en los alimentos con el llenado de parte de la bandeja recoge-grasas con agua, produciendo vapor durante la cocción.

Quemadores especiales que permiten el paso de humos en laberinto.

Distribución del calor sobre la superficie de cocción y de los alimentos uniforme.

Peto anti-salpicaduras en los tres lados.

Sistema de recogida de grasas fácilmente desmontable.

SENTIDO DE COLOCACIÓN DE LA REJILLA

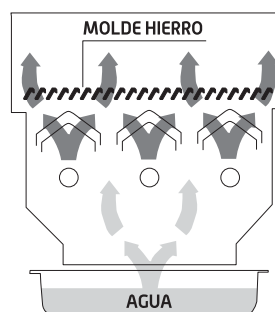


PESCADO



CARNE

FUNCIONAMIENTO PARRILLAS DE HIERRO CON AGUA EN BANDEJA RECOGE-GRASAS.



PARRILLAS + MUEBLE

PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA

Piedra volcánica bajo la rejilla que radia calor y proporciona aroma de barbacoa a los alimentos.

Rejillas colocables a dos alturas según temperatura deseada.

bandeja recoge-grasas de fácil extracción y limpieza.

Peto anti-salpicaduras en los tres lados y soporte para la piedra volcánica se pueden quitar para facilitar la limpieza.



GD4FG9



GD8FG9



PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA + MUEBLE

Referencia	Modelo
313072	GR4FG9

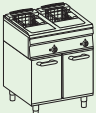
Referencia	Modelo
313073	GR8FG9

PARRILLAS DE HIERRO + MUEBLE

Referencia	Modelo
333112	GD4FG9

Referencia	Modelo
333113	GD8FG9

FREIDORAS A GAS SIN ELEMENTOS EN CUBA + MÓDULO BAJO

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calentamiento	Capacidad (L.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
FRV43FG9		400x900x900		13	 12  0,01	230-1 50	73
FRV47FG9		400x900x900		17	 16  0,01	230-1 50	65
FRV41FG9		400x900x900		21	 19  0,01	230-1 50	66
FRV83FG9		800x900x900		13+13	 24  0,01	230-1 50	125
FRV87FG9		800x900x900		17+17	 32  0,01	230-1 50	112
FRV81FG9		800x900x900		21+21	 38  0,01	230-1 50	115

FREIDORAS A GAS CON ELEMENTOS EN CUBA + MÓDULO BAJO

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calentamiento	Capacidad (L.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
FR43FG9		400x900x900		13	 11,5  0,01	230-1 50	68
FR47FG9		400x900x900		17	 16,5  0,01	230-1 50	63
FR83FG9		800x900x900		13+13	 23  0,01	230-1 50	100
FR87FG9		800x900x900		17+17	 33  0,01	230-1 50	106

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Dos versiones de freidoras a gas:

Sin elementos en cuba:

La cuba en "V" con los quemadores fuera de la misma, facilita su limpieza.

La amplia zona fría aumenta la duración del aceite.

Con elementos en cuba:

La versión con tubos calentadores en la cuba que permite maximizar el rendimiento energético, anulando la dispersión del calor.



FREIDORAS ELÉCTRICAS + MÓDULO BAJO

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calentamiento	Capacidad (L.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
FR43FE9		400x900x900	⚡	13	⚡ 12	400-3N 50/60	73
FR47FE9		400x900x900	⚡	17	⚡ 16,5	400-3N 50/60	65
FR41FE9		400x900x900	⚡	21	⚡ 20	400-3N 50/60	66
FR83FE9		800x900x900	⚡	13+13	⚡ 24	400-3N 50/60	82
FR87FE9		800x900x900	⚡	17+17	⚡ 33	400-3N 50/60	84
FR81FE9		800x900x900	⚡	21+21	⚡ 40	400-3N 50/60	84

FREIDORAS + MÓDULO BAJO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Optimización del rendimiento energético.
El calentamiento se genera en las resistencias ubicadas en la cuba.
Las resistencias pueden girarse para facilitar la limpieza.

FREIDORAS A GAS SIN ELEMENTOS EN CUBA + MÓDULO B.

Referencia	Modelo
313050	FRV43FG9
332203	FRV47FG9
332213	FRV41FG9
332202	FRV83FG9
332204	FRV87FG9
332214	FRV81FG9

FREIDORAS A GAS CON ELEMENTOS EN CUBA + MÓDULO B.

Referencia	Modelo
313058	FR43FG9
313062	FR47FG9
313060	FR83FG9
313064	FR87FG9

FR83FG9



FREIDORAS A ELÉCTRICAS + MÓDULO BAJO

Referencia	Modelo
316077	FR43FE9
316081	FR47FE9
316085	FR41FE9
316079	FR83FE9
316083	FR87FE9
316087	FR81FE9

CUECE PASTA + MÓDULO BAJO (CESTOS NO EN DOTACIÓN)

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calentamiento	Capacidad Cuba GN1/1 (L.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
CP4FG9		400x900x900		40	15	-	69
CP4FE9		400x900x900		40	9	400-3N 50/60	58
CP8FG9		800x900x900		40+40	30	-	124
CP8FE9		800x900x900		40+40	18	400-3N 50/60	105

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Perfecto para cocciones rápidas, permite tener en cada momento agua en ebullición. Renovación continua del agua garantizada por la presencia de un rebosadero. El agua siempre está limpia y sin almidones ni residuos de las cocciones anteriores. Cuba de acero inoxidable de 1,5 mm. de espesor perfilada para cestos GN. Llenado de agua en la cuba mediante un grifo.

Versiónes eléctricas: los elementos de calentamiento están colocados fuera de la cuba, lo que facilita su limpieza.



CP8FE9



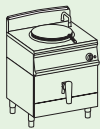
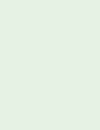
Referencia	Modelo
313070	CP4FG9

Referencia	Modelo
316089	CP4FE9

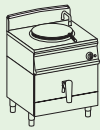
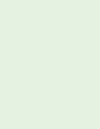
Referencia	Modelo
313071	CP8FG9

Referencia	Modelo
316091	CP8FE9

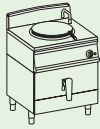
MARMITAS A GAS

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Calentamiento	Capacidad Cuba (L.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
P81FDG9		 DIRECTA	100	21	-	119
P85FDG9		 DIRECTA	150	21	-	150
P81FIG9		 INDIRECTA	100	21	-	119
P85FIG9		 INDIRECTA	150	21	-	150

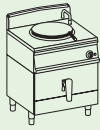
MARMITAS A GAS CON AUTOCLAVE

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Calenta.	Autoclave Presión (Bar.)	Capacidad Cuba (L.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
P81FDAG9		 DIRECTA	0,5	100	21	-	150
P85FDAG9		 DIRECTA	0,5	150	21	-	150
P81FIAG9		 INDIRECTA	0,5	100	21	-	150
P85FIAG9		 INDIRECTA	0,5	150	21	-	150

MARMITAS ELÉCTRICAS

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Calentamiento	Capacidad Cuba (L.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
P81FIE9		 INDIRECTA	100	16	400-3N 50/60	128
P85FIE9		 INDIRECTA	150	18	400-3N 50/60	158

MARMITAS ELÉCTRICAS CON AUTOCLAVE

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Calentamiento	Capacidad Cuba (L.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
P81FIAE9		 INDIRECTA	100	16	400-3N 50/60	150
P85FIAE9		 INDIRECTA	150	18	400-3N 50/60	150

MARMITAS

P85FIAE9



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Fabricadas en acero inoxidable están disponibles en dos versiones:

Calentamiento Directo: Para la cocción de comidas muy líquidas, como caldos.

Calentamiento Indirecto: Indicada para preparaciones más densas, como sopas o salsas. El calentamiento de la marmita es homogéneo en la mayor parte de la superficie de la cuba.

Los modelos con **autoclave de 0,5 bar** de presión dentro de la marmita y temperaturas más elevadas, son perfectos para cocciones rápidas.

DOTACIÓN

Con grifo mezclador de llenado de agua y grifo de desagüe rápido.

MARMITAS A GAS

Referencia	Modelo
313076	P81FDG9

Referencia	Modelo
313077	P85FDG9

Referencia	Modelo
313074	P81FIG9

Referencia	Modelo
313075	P85FIG9

MARMITAS ELÉCTRICAS

Referencia	Modelo
316093	P81FIAE9

Referencia	Modelo
316095	P85FIAE9

MARMITAS A GAS CON AUTOCLAVE

Referencia	Modelo
313080	P81FDAG9

Referencia	Modelo
313081	P85FDAG9

Referencia	Modelo
313078	P81FIAG9

Referencia	Modelo
313079	P85FIAG9

MARMITAS ELÉCTRICAS CON AUTOCLAVE

Referencia	Modelo
316097	P81FIAE9

Referencia	Modelo
316099	P85FIAE9

SARTENES BASCULANTES A GAS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calent.	Cuba	Capacidad Cuba (L.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
B8FAG9		800x900x900	🔥	ACERO FE360	80	🔥 22	-	155
B8FIG9		800x900x900	🔥	INOX AISI 304	80	🔥 22	-	159
B12FAG9		1200x900x900	🔥	ACERO FE360	120	🔥 28	-	210
B12FIG9		1200x900x900	🔥	INOX AISI 304	120	🔥 28	-	210

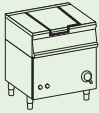
SARTENES BASCULANTES A GAS CON ELEVACIÓN MOTORIZADA

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calent.	Cuba	Capacidad Cuba (L.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
B8MFAG9		800x900x900	🔥	ACERO FE360	80	🔥 22 ⚡ 0,1	230-1 50/60	155
B8MFIG9		800x900x900	🔥	INOX AISI 304	80	🔥 22 ⚡ 0,1	230-1 50/60	159
B12MFAG9		1200x900x900	🔥	ACERO FE360	120	🔥 28 ⚡ 0,1	230-1 50/60	210
B12MFIG9		1200x900x900	🔥	INOX AISI 304	120	🔥 28 ⚡ 0,1	230-1 50/60	210

SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calent.	Cuba	Capacidad Cuba (L.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
B8FAE9		800x900x900	⚡	ACERO FE360	80	⚡ 9,9	400-3N 50/60	148
B8FIE9		800x900x900	⚡	INOX AISI 304	80	⚡ 9,9	400-3N 50/60	162
B12FAE9		1200x900x900	⚡	ACERO FE360	120	⚡ 14,8	400-3N 50/60	210
B12FIE9		1200x900x900	⚡	INOX AISI 304	120	⚡ 14,8	400-3N 50/60	210

SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS CON ELEVACIÓN MOTORIZADA

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Calent.	Cuba	Capacidad Cuba (L.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V.) (Hz.)	Peso (Kg.)
B8MFAE9		800x900x900		ACERO FE360	80	 10	400-3N 50/60	148
B8MFIE9		800x900x900		INOX AISI 304	80	 10	400-3N 50/60	162
B12MFAE9		1200x900x900		ACERO FE360	120	 14,8	400-3N 50/60	210
B12MFIE9		1200x900x900		INOX AISI 304	120	 14,8	400-3N 50/60	210

B8FIG9



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ideales para preparar estofados y braseados, y cocinar sopas, salsas y sofritos. También se puede cocinar directamente sobre la cuba a modo de plancha.

El fondo de la cuba puede ser:

Acero dulce FE360, que garantiza una elevada capacidad de conducción de calor.

Compound, con gran resistencia del acero a la corrosión por agua o alimentos ácidos.

SARTENES BASCULANTES A GAS

Referencia	Modelo
313082	B8FAG9
313083	B8FIG9
313084	B12FAG9
313085	B12FIG9

SARTENES BASCULANTES A GAS MOTORIZADAS

Referencia	Modelo
313088	B8MFA9
313090	B8MFIG9
313092	B12MFA9
313094	B12MFIG9

SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS

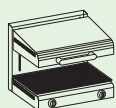
Referencia	Modelo
316101	B8FAE9
316103	B8FIE9
316105	B12FAE9
316107	B12FIE9

SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS MOTORIZADAS

Referencia	Modelo
316109	B8MFAE9
316111	B8MFIE9
316113	B12MFAE9
316115	B12MFIE9

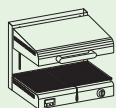
SALAMANDRAS ECO

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Superficie Cocción (mm.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia [V.] (Hz.)	Peso (Kg.)
SEC400	400x450x500	400x350	⚡ 2	230-1 50/60	36
SEC600	600x450x500	600x350	⚡ 4	230-1 50/60	47
SEC604	600x450x500	600x350	⚡ 4	400-2N 50/60	47



SALAMANDRAS EXPLOIT

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Superficie Cocción (mm.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia [V.] (Hz.)	Peso (Kg.)
QSE400	400x450x500	400x350	⚡ 2	230-1 50/60	38,5
QSE600	600x450x500	600x350 GN1/1	⚡ 4	230-1 50/60	50
QSE604	600x450x500	600x350 GN1/1	⚡ 4	400-2N 50/60	50



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Para gratinar o cocinar por irradiación.
Fabricadas en acero inoxidable finamente satinado con patas de caucho.
Orificios de ventilación para la evacuación del calor y los vahos.
Plano movable deslizante sobre guías.

Modelos eco: Resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable.

Modelos exploit: Salamandra ultrarápida. Resistencias eléctricas de filamento en tungsteno protegidas por una lámina transparente en vitrocerámica.



QSE600

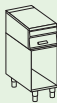
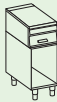
SALAMANDRAS ECO

Referencia	Modelo
216015	SEC400
216016	SEC600
216017	SEC604

SALAMANDRAS EXPLOIT

Referencia	Modelo
216001	QSE400
216003	QSE600
216004	QSE604

ENCIMERAS NEUTRAS

Modelo		Dimensiones LxPxA [mm.]	Cajones (nº)	Peso (Kg.)
PN4L9		400x900x280	-	20
PNC4L9		400x900x280	1 GN1/1	28
PN8L9		800x900x280	-	30
PNC8L9		800x900x280	1	38
PN4FL9		400x900x900	-	35
PNC4FL9		400x900x900	1 GN1/1	42
PN8FL9		800x900x900	-	63
PNC8FL9		800x900x900	1	63
PNCS8FL9		800x900x900	CAJÓN + SOPORTE SALAMADRA	78

ENCIMERAS NEUTRAS

Referencia	Modelo
316129	PN4L9
396501	PNC4L9
316130	PN8L9
396502	PNC8L9
316131	PN4FL9
396701	PNC4FL9
316132	PN8FL9
396702	PNC8FL9
396703	PNCS8FL9

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fabricados en acero inoxidable.
 Sistema especial de encaje rápido de todos los módulos sobre encimera de la gama.
 Preparados para la fijación de barras modulares para soportar en puente todos los elementos sobre encimera.

MÓDULOS BAJOS

Modelo		Dimensiones LxPxA (mm.)	Cajones (nº)	Puertas (nº)	Peso (Kg.)
VN4L9		400x765x570	-	-	16
VNP4L9		400x765x570	-	1	20
VNC4L9		400x765x570	2 GN1/1	-	28
VN8L9		800x765x570	-	-	24
VNP8L9		800x765x570	-	2	41
VNP12L9		1200x765x570	-	3	45
VNC12L9		1200x765x570	2 GN1/1	2	50



MÓDULOS BAJOS

Referencia	Modelo
399002	VN4L9
316117	VNP4L9
316118	VNC4L9
399008	VN8L9
316119	VNP8L9
316120	VNP12L9
316121	VNC12L9

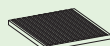
ACCESORIOS COCINAS

PLACA LISA HIERRO COLADO 1 FUEGO
Dimensiones: 360x370mm.



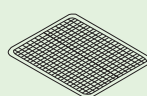
Ref.: 399515

PLACA RAYADA HIERRO COLADO 1 FUEGO
Dimensiones: 360x370mm.



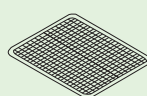
Ref.: 399545

REJILLA HORNO GN2/1
Dimensiones: 530x650mm.



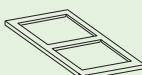
Ref.: 220590

REJILLA HORNO GN1/1
Dimensiones: 530x470mm.



Ref.: 619004

REJILLA HORNO FULLSIZE
Dimensiones: 880x620mm.



Ref.: 220595

MARCO DOS PLATOS



Ref.: 399532

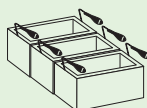
GRIFO ORIENTABLE



Ref.: 399569

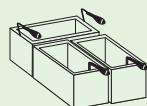
ACCESORIOS CUECE PASTA

SET 3 CUBAS GN1/3
Dimensiones: 280x130x200mm.



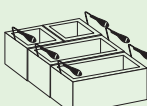
Ref.: 399504

SET 1 CUBA GN1/3+2 CUBAS GN2/6
Dimensiones: 280x130x200mm.



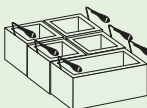
Ref.: 399505

SET 2 CUBAS GN1/3+2 CUBAS GN1/6
Dimensiones: 280x130x200mm.
Dimensiones: 130x130x200mm.



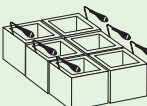
Ref.: 399506

SET 1 CUBA GN1/3+4 CUBAS GN1/6
Dimensiones: 280x130x200mm.
Dimensiones: 130x130x200mm.



Ref.: 399507

SET 6 CUBAS GN1/6
Dimensiones: 130x130x200mm.



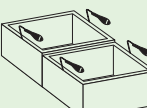
Ref.: 399548

SET 1 CUBA GN1/3+1 CUBA GN2/3
Dimensiones: 280x130x200mm.
Dimensiones: 280x280x200mm.



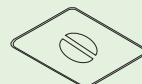
Ref.: 399508

SET 2 CUBAS GN1/2
Dimensiones: 280x230x200mm.
Dimensiones: 280x280x200mm.



Ref.: 399553

TAPA GN1/1



Ref.: 120650

ACCESORIOS FREIDORAS

CESTO 13 LITROS

Dimensiones: 215x315x120mm.

CESTO 13 LITROS

Dimensiones: 230x315x120mm.

CESTO 17 LITROS

Dimensiones: 300x315x120mm.

CESTO 21 LITROS

Dimensiones: 300x410x120mm.

2 CESTOS 13 LITROS

Dimensiones: 100x300x120mm.

2 CESTOS 13 LITROS

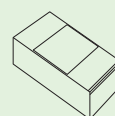
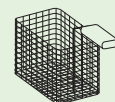
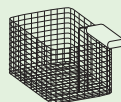
Dimensiones: 115x315x120mm.

2 CESTOS 17 LITROS

Dimensiones: 145x315x120mm.

2 CESTOS 21 LITROS

Dimensiones: 145x410x120mm.

CUBA RECOGE ACEITE


Ref.: 399539

Ref.: 399541

Ref.: 399543

Ref.: 399570

Ref.: 399540

Ref.: 399542

Ref.: 399544

Ref.: 399571

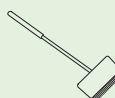
Ref.: 399574

Ref.: 399546

ACCESORIOS FRY TOP

CEPILLO
RECAMBIO CEPILLO

N° piezas: 10



Ref.: 120595

Ref.: 120597

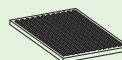
ACCESORIOS PARRILLAS

PARRILLA PARA PESCADO

Dimensiones: 375x585mm.

PARRILLA PARA PESCADO 1/2 MÓDULO

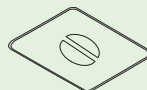
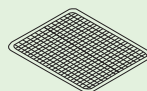
Dimensiones: 385x585



Ref.: 399509

Ref.: 399510

ACCESORIOS BAÑO MARIA

FONDO GN1/1
TAPA GN1/1


Ref.: 120580

Ref.: 120650

ACCESORIOS MARMITA

CESTO PARA PASTA. ORIFICIO 3mm.
OLLA 100 LITROS.
Dimensiones: ø560x350mm.



Ref.: 399511

CESTO PARA VERDURA. ORIFICIO 8mm.
OLLA 100 LITROS.
Dimensiones: ø560x350mm.

Ref.: 399512

CESTO PARA PASTA. ORIFICIO 3mm.
OLLA 150 LITROS.
Dimensiones: ø560x440mm.



Ref.: 399513

CESTO PARA VERDURA. ORIFICIO 8mm.
OLLA 150 LITROS.
Dimensiones: ø560x440mm.

Ref.: 399514

ACCESORIOS MÓDULOS BAJOS

PUERTA IZQUIERDA / DERECHA



Ref.: 319002

KIT CAJONES



Ref.: 319001

KIT GUÍAS GN1/1



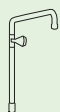
Ref.: 399502

REDUCCIÓN



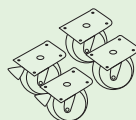
Ref.: 399538

GRIFO ORIENTABLE



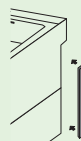
Ref.: 399516

KIT RUEDAS
Ruedas con freno: 2



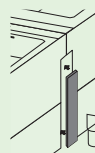
Ref.: 399529

EMBELLECEDOR 1/2M
Ancho: 80mm.



Ref.: 399530

EMBELLECEDOR 1M
Ancho: 50mm.



Ref.: 399531

ACCESORIOS MÓDULOS BAJOS

BANDA PERIMETRAL 1200MM.
Dimensiones: 1560x215x60mm.

BANDA PERIMETRAL 1600MM.
Dimensiones: 1960x215x60mm.

BANDA PERIMETRAL 2000MM.
Dimensiones: 2360x215x60mm.

BANDA PERIMETRAL 2400MM.
Dimensiones: 2760x215x60mm.

BANDA PERIMETRAL 2800MM.
Dimensiones: 3160x215x60mm.

BANDA FRONTAL 400MM.
Largo: 400mm.

BANDA FRONTAL 800MM.
Largo: 800mm.

BANDA FRONTAL 1200MM.
Largo: 1200mm.

BANDA FRONTAL 1600MM.
Largo: 1600mm.

SOPORTE PUENTE
Largo: 400mm.

SOPORTE PUENTE
Largo: 800mm.

SOPORTE PUENTE
Largo: 1200mm.

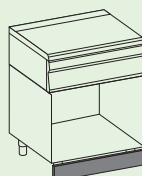
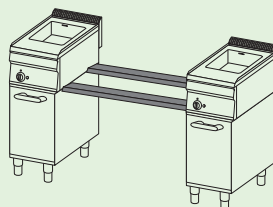
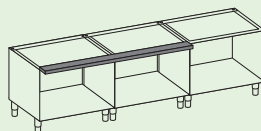
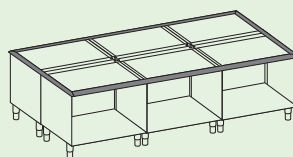
SOPORTE PUENTE
Largo: 1600mm.

ZÓCALO FRONTAL 156mm.
Largo: 400mm.

ZÓCALO FRONTAL 156mm.
Largo: 800mm.

ZÓCALO FRONTAL 156mm.
Largo: 1200mm.

ZÓCALO FRONTAL 156mm.
Largo: 1600mm.



Ref.: 399517

Ref.: 399518

Ref.: 399519

Ref.: 399520

Ref.: 399554

Ref.: 399521

Ref.: 399522

Ref.: 399523

Ref.: 399524

Ref.: 399525

Ref.: 399526

Ref.: 399527

Ref.: 399528

Ref.: 399533

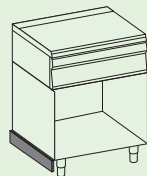
Ref.: 399534

Ref.: 399535

Ref.: 399536

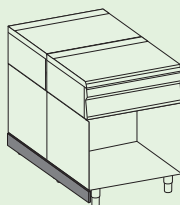
ACCESORIOS MÓDULOS BAJOS

ZÓCALO LATERAL
Alto: 173mm.



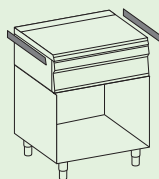
Ref.: 399537

ZÓCALO LATERAL PARA ISLA
Alto: 173mm.



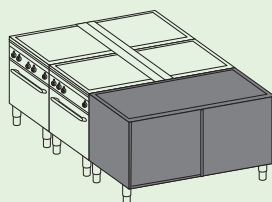
Ref.: 399547

EMBELLECEDORES



Ref.: 399573

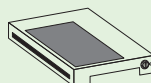
CABEZA DE ISLA
Dimensiones: 1800x600x900mm.



Ref.: 399020

BASE CALIENTE

MOD. HE350
Dimensiones: 350x500x100
Ptencia: 1,3Kw.
Tensión/Frecuencia: 230/1 50-60
Peso: 4Kg.



Ref.: 120550

SOORTE VERTICAL PARA MÓDULOS SUSPENDIDOS

FIJACIÓN SUELO 2000MM.
Largo: 2000mm.

FIJACIÓN SUELO 2400MM.
Largo: 2400mm.

FIJACIÓN SUELO 2800MM.
Largo: 2800mm.

FIJACIÓN SUELO 3200MM.
Largo: 3200mm.

FIJACIÓN SUELO 3600MM.
Largo: 3600mm.

FIJACIÓN SUELO 4000MM.
Largo: 4000mm.

FIJACIÓN SUELO 4400MM.
Largo: 4400mm.

FIJACIÓN SUELO CON PIES 2000MM.
Largo: 2000mm.

FIJACIÓN SUELO CON PIES 2400MM.
Largo: 2400mm.

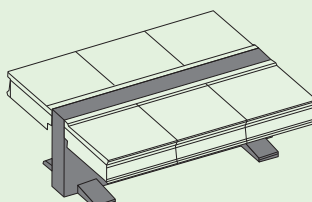
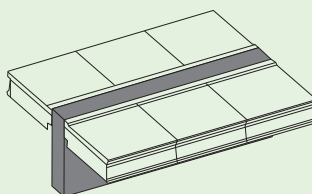
FIJACIÓN SUELO CON PIES 2800MM.
Largo: 2800mm.

FIJACIÓN SUELO CON PIES 3200MM.
Largo: 3200mm.

FIJACIÓN SUELO CON PIES 3600MM.
Largo: 3600mm.

FIJACIÓN SUELO CON PIES 4000MM.
Largo: 4000mm.

FIJACIÓN SUELO CON PIES 4400MM.
Largo: 4400mm.



Ref.: 399555

Ref.: 399556

Ref.: 399557

Ref.: 399558

Ref.: 399559

Ref.: 399560

Ref.: 399561

Ref.: 399562

Ref.: 399563

Ref.: 399564

Ref.: 399565

Ref.: 399566

Ref.: 399567

Ref.: 399568

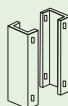
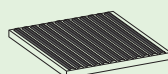
*Es necesario adjuntar planta / diseño del local en fase de pedido.
El soporte vertical se suministra con todos los paneles de recubrimiento.*

ACCESORIOS SALAMANDRAS

MOD. 9001
Superficie aluminio. Dimen.:390x320x20mm.

MOD. 9002
Superficie aluminio. Dimen.:590x320x20mm.

MOD. 9003
Sujeción pared de acero inox.
Profundidad: 80mm.



Ref.: 9001

Ref.: 9002

Ref.: 9003



EXPOMAQUINARIA

www.expomaquinaria.es

info@expomaquinaria.es

Teléfono 976 02 88 88 - Fax 976 75 90 70

Hornos



Los hornos Crystal Line están diseñados para obtener la máxima versatilidad, rendimiento y funcionalidad, tanto para panadería como para gastronomía.

HORNOS BREADLINE

Concebido especialmente para la panadería industrial, bollería, productos precocidos y ultracongelados.

Estructura y cámara de cocción en acero inoxidable con bordes redondeados según las directivas HACCP.

Sujeción de bandejas en acero inoxidable.

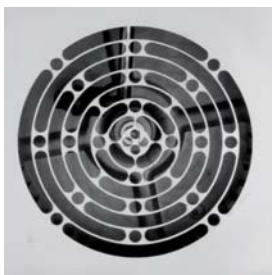
Puerta de doble cristal y asa ergonómica de doble movimiento que permite una confortable y segura apertura.

Guarnición de silicona alimentaria estudiada para altas temperaturas que garantiza un óptimo aislamiento.

Dos motores reverse.

Luz halógena en el interior de la cámara de cocción.

Panel de mandos electromecánico.



HORNOS GASTRONOMÍA PROFESIONAL

Hornos eléctricos mixtos de vapor directo que combinan, durante la cocción, el calor transmitido por convección y la humedad creada por el vapor.

Los alimentos conservan sus cualidades organolépticas y sus valores nutricionales.

Privados de sistemas sofisticados, están dotados de mandos fáciles de usar, intuitivos, favoreciendo la creatividad del cocinero.

La gran versatilidad de estos aparatos permite cocciones tradicionales, múltiples, por vapor ventilado y mixtas.

Disponibles con el panel de control analógico o digital.

HORNOS PIZZA

Frontral de acero inoxidable y cámara de cocción de ladrillo refractario, los hornos para pizzas de Crystal Line están diseñados para pizzas de 30 cm. de diámetro.

Apertura frontal amplia con cristal de alta resistencia.

Mandos electromecánicos y luz en el interior de la cámara de cocción.

Bajo consumo energético.

HORNOS BREAD LINE

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

Modelo	Resistencias Potencia-Tensión [Kw.-V.]	Motores Potencia-Tensión [Kw.] [V./Hz.]	Absorción [A.]	Temperatura máxima [°C]	Dimensiones LxPxA [mm.]	Peso [Kg.]
BL 644	2x3,7-380	2x0,12-230/50	16	300	860x720x750	71

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Estructura reticular, máxima circulación de aire en el interior.
 Dos motores reverse.
 Chimenea con mando manual.
 Luz halógena interior.
 Panel de mandos electromecánico.
 Timer y Termostato manuales.
 Posibilidad de servicio continuo.

ACCESORIOS OPCIONALES

Soporte Horno para 6 bandejas GN1/1 ó bandejas pastelería 600x400mm.



BL 644



Referencia	Modelo
25.52.30	BL 644

Referencia	Modelo
20.111.1	SOPORTE HORNO

HORNOS GASTRONOMÍA PROFESIONAL

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

Modelo	Bandejas GN1/1 [nº]	Potencia Motor [Kw.]	Tensión Frecuencia [V./Hz.]	Dimensiones LxPxA [mm.]	Controles	Calentamiento	Peso [Kg.]	Volumen [m3]
EFC04M	4	6,25	400-3N/50	860x650x520	Analógico	Eléctrico ⚡	75	0,52
EFC06M	6	8,25	400-3N/50	860x650x660	Analógico	Eléctrico ⚡	85	0,62
EFC10M	10	16,5	400-3N/50	860x650x940	Analógico	Eléctrico ⚡	105	0,82

Modelo	Bandejas GN1/1 [nº]	Potencia Motor [Kw.]	Tensión Frecuencia [V./Hz.]	Dimensiones LxPxA [mm.]	Controles	Calentamiento	Peso [Kg.]	Volumen [m3]
EFM04D	4	6,25	400-3N/50	860x650x520	Digital	Eléctrico ⚡	75	0,52
EFM04DS	 4	6,25	400-3N/50	860x650x520	Digital	Eléctrico ⚡	75	0,52
EFM04DSL	 4	6,25	400-3N/50	860x650x520	Digital	Eléctrico ⚡	75	0,52
EFM6D	6	8,25	400-3N/50	860x650x660	Digital	Eléctrico ⚡	85	0,62
EFM6DS	 6	8,25	400-3N/50	860x650x660	Digital	Eléctrico ⚡	85	0,62
EFM6DSL	 6	8,25	400-3N/50	860x650x660	Digital	Eléctrico ⚡	85	0,62
EFM10D	10	16,5	400-3N/50	860x650x940	Digital	Eléctrico ⚡	105	0,82
EFM10DS	 10	16,5	400-3N/50	860x650x940	Digital	Eléctrico ⚡	105	0,82
EFM10DSL	 10	16,5	400-3N/50	860x650x940	Digital	Eléctrico ⚡	105	0,82

Sonda
Lavado



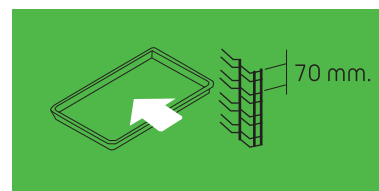
DETALLE DE LA SONDA AL CORAZÓN.

DOTACIÓN

Todos los modelos EFC cuentan con 8 niveles de humedad.

Todos los modelos EFM cuentan con conexión USB y 99 programas con 4 fases de cocción automática.

Todos los modelos se sirven con mamparos de bandejas de 70 mm. de paso.

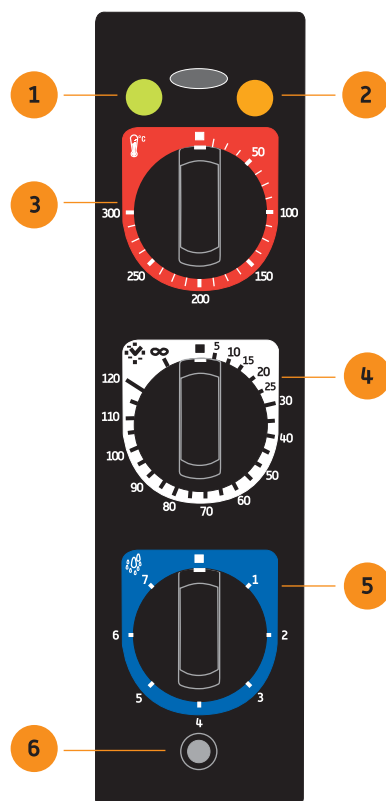


HORNOS GASTRONOMÍA PROFESIONAL

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

SERIE M

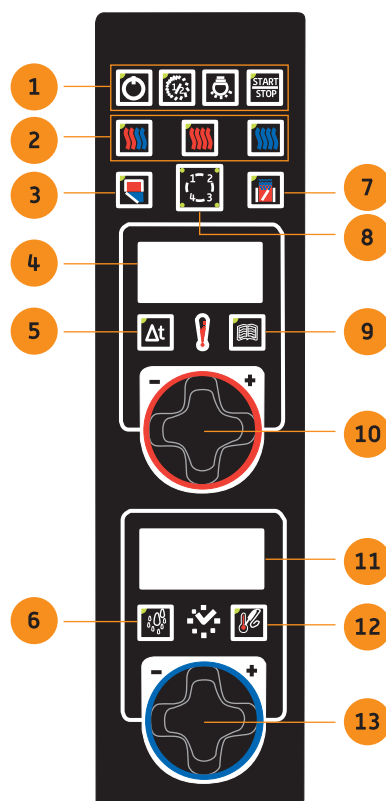


PANEL CONTROL ANALÓGICO

Mandos:

1. Luz indicativa encendido horno.
2. Luz indicativa del termostato.
3. Selector ajuste de la temperatura. De 50 a 300°C.
4. Selector tiempo de cocción. De 0 a 120 minutos. Función continua.
5. Selector ajuste nivel de humedad. 7 niveles.
6. Luz interior.

SERIE D



PANEL CONTROL DIGITAL

Mandos:

1. Encendido horno. Ventilador a 1/2 velocidad. Luz interior. Marcha / Pausa / Paro.
2. Aire caliente forzado / Mixto / Vapor.
3. Reducción rápida de la temperatura.
4. Display: Temperatura / Temperatura Δt / Programas cocción y lavado.
5. Temperatura Δt
6. Nivel vapor en cámara de cocción.
7. Control del aire.
8. Selector nivel de cocción / Precalentamiento
9. Programas de cocción y lavado.
10. Selector temperatura / Temperatura Δt / Recetas / Lavado
11. Display: Tiempo / Nivel de vapor / Temperatura sonda al corazón.
12. Sonda al corazón.
13. Selector tiempo / Humedad / Sonda al corazón.

Δt : Dispositivo temperatura especial para cocciones lentas y de piezas grandes.

HORNOS GASTRONOMÍA PROFESIONAL

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Hornos eléctricos de vapor directo.
Cámara de cocción en acero inoxidable.
Puerta de doble cristal con alta resistencia térmica y apertura lateral.
Desmontaje sencillo y fácil limpieza.
El motor de ventilación reversible automático mantiene el flujo de aire en el interior constante y homogéneo.
Disponibles con el panel de control analógico o digital.
Iluminación interior.
Desagüe en la base de la cámara de cocción.
Bandeja recogida humedad bajo la puerta.
Selectores de temperatura:
- Convección: 30 - 300°C.
- Convección con vapor: 60 - 250°C.

EFM04D



EFM10D



EFM06D



HORNOS EFC_M

Referencia	Modelo
25.19.1	EFC04M
25.19.2	EFC06M
25.19.3	EFC10M

HORNOS EFM_D

Referencia	Modelo
25.19.4	EFM04D
25.19.5	EFM04DS
25.19.6	EFM04DSL
25.19.7	EFM06D
25.19.8	EFM06DS
25.19.9	EFM06DSL
25.19.10	EFM10D
25.19.11	EFM10DS
25.19.12	EFM10DSL



HORNOS GASTRONOMÍA PROFESIONAL

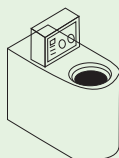
EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

ACCESORIOS OPCIONALES

FILTRO

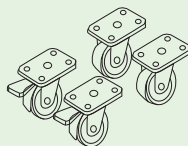
Tensión / Frecuencia: 230V-1 / 50 Hz.



Ref.: 951910

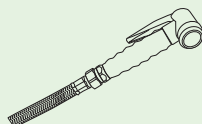
KIT 4 RUEDAS

2 ruedas con freno.



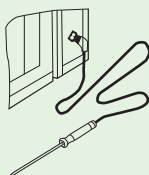
Ref.: 951911

DUCHA EXTERIOR LATERAL



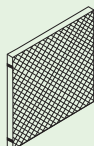
Ref.: 951912

SONDA AL CORAZÓN



Ref.: 951913

FILTRO



Ref.: 951914

DETERGENTE ALCALINO

Bote de 10 lts.



Ref.: 951915



PUERTA CON CRISTAL DOBLE DE ELEVADA CONTENCIÓN TÉRMICA Y DESMONTABLE PARA UNA FÁCIL LIMPIEZA.



APERTURA MANUAL DE LA CHIMENEA DE VENTILACIÓN EN LOS MODELOS ANALÓGICOS.

HORNOS PIZZA

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

Modelo	Diámetro pizza ø (mm.)	Capacidad Pizzas (nº)	Potencia (Kw.)	Dimensiones Interiores LxPxA (mm.)	Dimensiones Exteriores LxPxA (mm.)	Peso (Kg.)	Termómetros
H4 6262E	300	4	5	620x620x150	890x820x440	75	Si
H6 9262E	300	6	6	920x620x150	1200x820x440	102	Si
H9 9292E	300	9	8	920x920x150	1200x1140x440	130	Si
H8 6262DE	300	4+4	10	620x620x150	890x820x780	144	Si
H12 9262DE	300	6+6	12	920x620x150	1200x820x780	195	Si
H18 9292DE	300	9+9	16	920x920x150	1200x1140x780	245	Si

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Frontal de acero inoxidable.
Superficie interna de acero galvanizado.
Cámara de cocción de ladrillo refractario.
Aislamiento interior con lana de roca.
Apertura frontal amplia con cristal de alta resistencia.
Mandos electromecánicos.
Interruptor ON/OFF.
Termostato control temperatura máx./min.
Luz en el interior de la cámara de cocción.
Bajo consumo energético.
Máxima temperatura de trabajo 450°C.
Diseñado para pizzas de 300mm. diámetro.
Alimentación trifásica. 400V/3N.

LIMPIEZA HORNO PIZZA

No utilizar nunca agua para lavar la piedra.

La piedra es porosa y puede romperse.
Limpieza del horno por pirólisis:
Finalizado el trabajo ajustar el horno a la máxima temperatura, 450 °C y dejarlo funcionar de 15 a 30 minutos.
Durante ese tiempo los residuos orgánicos se pirolizarán.
Apagar el horno y dejarlo cerrado hasta el día siguiente.
Una vez frío, retirar la ceniza con un cepillo.

Referencia	Modelo
25.217.2	H4 6262E

Referencia	Modelo
25.217.3	H6L 9262E

H6 9262E



H18 9292DE



Referencia	Modelo
25.217.4	H9 9292E

Referencia	Modelo
25.217.6	H8 6262DE

Referencia	Modelo
25.217.7	H12L 9262DE

Referencia	Modelo
25.217.8	H18 9292DE



SAMSUNG

Los microondas profesionales **Samsung** están diseñados y contruidos con arreglo a exigentes normas técnicas y emplean componentes de alta calidad que resistirán el paso del tiempo.

LÍNEA SNACKMATE

Los microondas de la línea Snackmate de Samsung son perfectos para la preparación de comidas en locales de pequeño tamaño. Desde un bar de tapas, una cafetería o una oficina, hasta la cocina de un restaurante, los modelos de servicio ligero ofrecen soluciones prácticas en zonas de venta de bajo volumen.

La línea Snackmate es robusta y fácil de utilizar, dispone de 5 niveles de potencia para una mayor versatilidad de cocción. La cámara sin plato giratorio ofrece una mayor capacidad y, tanto la carcasa como la cámara son de acero inoxidable.



LÍNEA GASTRO

Los hornos microondas Samsung de la línea Gastro están preparados para trabajar intensamente durante largos periodos de tiempo y alcanzan su plena potencia más rápidamente que los microondas de estilo doméstico.

Samsung profesional dispone de diferentes modelos de microondas para uso medio, intenso y superintenso que se adaptan a las necesidades de cada local. La línea Gastro es perfecta para establecimientos de producción intensa en los que la rapidez es esencial, como restaurantes de mucho movimiento, fastfoods, áreas de servicio, hospitales, colegios, empresas de catering, etc.

Estos modelos incorporan 2 magnetrones y 2 guías ondas para una mejor distribución del calor, evitando así los puntos calientes o fríos y garantizando una cocción uniforme.

Son apilables y tienen 5 niveles de potencia para una mayor versatilidad de cocción.

La carcasa y la cámara son de acero inoxidable.

MICROONDAS SNACKMATE

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

SAMSUNG

Modelo	Capacidad [L.]	Potencia [W.]	Niveles Potencia [W.]	Peso [Kg.]	Control/ Programas [nº]	Dimensiones Exteriores LxPxAl [mm.]	Dimensiones Interiores LxPxAl [mm.]
CM1079A	26	1100	1100 Alta 770 Media 550 Baja 300 Descongela1 170 Descongela2	17,5	Manual	412x517*x297	336x349x225
CM1069A	26	1100	1100 Alta 770 Media 550 Baja 330 Descongela1 170 Descongela2	17,5	Digital/20	412x517*x297	336x349x225

* +40mm. Dimensión tirador puerta.

Descongela1: Descongelación rápida
Descongela2: Descongelación lenta



CM1079A



CM1069A



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cámara sin plato giratorio para mayor capacidad.

5 niveles de potencia.

Puerta de tirador con ventanilla grande.

Tensión/Frecuencia: 230V/50Hz.

CM1069A:

Selección de 20 programas.

Cocción de 3 etapas.

Arranque instantáneo de programa.

X2 - Función de doble cantidad.

Visualización de la lista de programas.

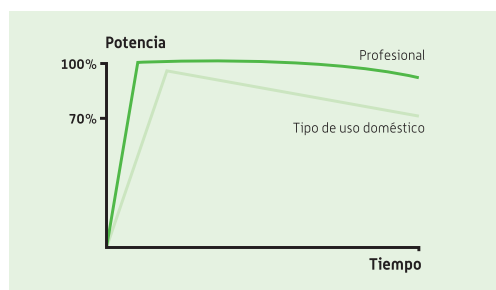
Contador de ciclos. Frecuencia uso programas.

Referencia	Modelo
25.215.10	CM1079A

Referencia	Modelo
25.215.1	CM1069A

Modelo	Capacidad (L.)	Potencia (W.)	Niveles Potencia (W.)		Peso (Kg.)	Control/ Programas (n°)	Dimensiones Exteriores LxPxA (mm.)	Dimensiones Interiores LxPxA (mm.)
CM1019A	26	1000	1000 700 500 300 180	Alta Media Baja Descongela1 Descongela2	26,5	Manual	464x557*x368	370x370x190
CM1519A	26	1500	1500 1050 750 375 195	Alta Media Baja Descongela1 Descongela2	32	Manual	464x557*x368	370x370x190
CM1529A	26	1500	1500 1050 750 375 195	Alta Media Baja Descongela1 Descongela2	32	Digital/30	464x557*x368	370x370x190
CM1919A	26	1850	1850 1295 925 370 185	Alta Media Baja Descongela1 Descongela2	32	Manual	464x557*x368	370x370x190
CM1929A	26	1850	1850 1295 925 370 185	Alta Media Baja Descongela1 Descongela2	32	Digital/30	464x557*x368	370x370x190

* +40mm. Dimensión tirador puerta.



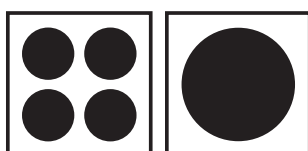
Los hornos microondas Samsung de la línea Gastro están preparados para trabajar intensamente durante largos periodos de tiempo y alcanzan su plena potencia más rápidamente que los microondas de estilo doméstico.

MICROONDAS GASTRO

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

SAMSUNG



ZONA DE COCCIÓN



La gama gastro se utiliza para trabajos intensivos. Emplea 2 Magnetrons + 2 guíaondas para una distribución uniforme del calor, sin puntos calientes o fríos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Gran capacidad, 26 litros con zona de cocción GN2/3.

Carcasa y cámara de acero inoxidable de gran espesor.

Doble magnetrón de proyección desde arriba que garantiza una cocción uniforme.

5 niveles de potencia.

Botón de pulsación única +20 segundos.

Puerta con tirador y cristal grande.

Tensión/Frecuencia: 230V/50Hz.

CM1529A - CM1929A:

30 Programas.

Cocción en varias etapas.

Contador de ciclos.

Posibilidad de programación de ciclos.

Aviso limpieza filtro de aire.

CM1929A
CM1919A



Referencia	Modelo
25.215.06	CM1019A

Referencia	Modelo
25.215.11	CM1519A

Referencia	Modelo
25.215.12	CM1529A

Referencia	Modelo
25.215.9	CM1919A

Referencia	Modelo
25.215.5	CM1929A



EXPO ❄️ ❄️
maquinaria

www.expomaquinaria.es

info@expomaquinaria.es

Teléfono 976 02 88 88 - Fax 976 75 90 70

EXPO
maquinaria Tel. 976 028 888
Freidoras Basic Line



Crystal Line presenta su línea de freidoras con dos gamas bien diferenciadas: Basic Line y Elframo.

BASIC LINE

Esta gama ofrece diferentes modelos de 6,6+6,8 y 8+8 litros que se adaptan a las necesidades básicas de los pequeños y medianos locales.

Son freidoras muy sencillas de usar que mantienen un gran equilibrio entre calidad y precio, y por ello son perfectas para pequeños establecimientos como bares de tapas, cafeterías y restaurantes.

La cuba y el chasis son de acero inoxidable y el cabezal es desmontable.



EXPO
maquinaria

www.expomaquinaria.es

info@expomaquinaria.es

Tel. 976 330 176

FREIDORAS BASIC LINE

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

Modelo	Capacidad Aceite (L.)	Potencia (Kw.)	Tensión (V.)	Dimensiones LxPxA (mm.)	Grifo	Termostato Trabajo (°C)	Termostato Seguridad (°C)
FE 6L HCL	6	3	230/1N	265x360x310	No	195	210
FE 6+6 HCL	6+6	3+3	230/1N	531x360x310	No	195	210
FD 8L HCL	8	3,5	230/1N	315x530x385	Si	195	210
FD 8+8 HCL	8+8	3,5+3,5	230/1N	630x530x385	Si	195	210



FD 8+8 HCL



FE 6L HCL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cuba y chasis en acero inoxidable.
Cabezal desmontable del cuerpo de la freidora.
Resistencia de acero pulido.
Termostato de trabajo regulable hasta 195°C.
Termostato de seguridad rearmable 210°C.
Indicador max-min de nivel de aceite.
Termostato de corte y seguridad 20 A.
Terminales FAXTOON en acero inoxidable.

Referencia	Modelo
23.95.1	FE 6L HCL

Referencia	Modelo
23.95.2	FE 6+6 HCL

Referencia	Modelo
23.95.3	FD 8L HCL

Referencia	Modelo
23.95.4	FD 8+8 HCL

EXPO
maquinaria Tel. 976 028 888
Freidoras Elframo



ELFRAMO

Desde hace más de 40 años Elframo fabrica freidoras de gran prestigio a nivel internacional.

Su alto rendimiento, avalado por Certificados CE-IMQ, representa un incremento del 25% con respecto a cualquier otro modelo de freidora tradicional presente en el mercado.

Esta importante mejora de las prestaciones se ha conseguido al reducir considerablemente los tiempos de recuperación de la temperatura de funcionamiento, obtenida gracias a un innovador sistema patentado por Elframo.

Tanto en las versiones eléctricas como en las de gas encontramos una amplia variedad de capacidades que van desde los 4 litros en versión eléctrica hasta 17+17 litros en ambas versiones.

Un amplio abanico de posibilidades para satisfacer las necesidades de los clientes más exigentes.



EXPO
maquinaria

www.expomaquinaria.es

info@expomaquinaria.es

Tel. 976 330 176

FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBREMESA-ST



EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

Modelo	Capacidad Aceite [L.]	Potencia [Kw.]	Tensión [V.]	Dimensiones LxPxA [mm.]	Dim. Cesto LxPxA [mm.]	Patatas Congeladas [Kg./h.]	Grifo
ST7	7,5	4,8	230/1-400/3	261x459x400	197x236x120	11	Si
ST7+7	7,5+7,5	4,8+4,8	230/1-400/3	547x459x400	2x(197x236x120)	11+11	Si
ST12	11,5	6	230/1-400/3	322x490x428	257x268x120	15	Si
ST12S	11,5	9	230/1-400/3	322x490x428	257x268x120	17	Si
ST12+12	11,5+11,5	6+6	230/1-400/3	668x490x428	2x(257x268x120)	15+15	Si
ST12+12S	11,5+11,5	9+9	230/1-400/3	668x490x428	2x(257x268x120)	17+17	Si



ST12+12



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

La gama ST -gama profesional de sobremesa- es la línea básica de Elframo.

Estos equipos están diseñados para pequeñas producciones (entre 7,5 y 17+17 Kg./h. de patatas congeladas).

Disponen de termostato de seguridad adicional con calibración fija (+220°C).

Referencia	Modelo
23.2.1	ST7

Referencia	Modelo
23.2.4	ST7+7

Referencia	Modelo
23.2.7	ST12

Referencia	Modelo
23.2.5	ST12S

Referencia	Modelo
23.2.8	ST12+12

Referencia	Modelo
23.2.6	ST12+12S

FREIDORAS ELÉCTRICAS FREE STANDING-ES

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888



Modelo	Capacidad Aceite [L.]	Potencia [Kw.]	Tensión [V.]	Dimensiones LxPxA [mm.]	Dimensiones cesto LxPxA [mm.]	Capacidad bidón Recogida aceite [L.]
ES12	12	6	230-400/3	400x600x1010	215x290x120	17
ES12S	12	9	400/3	400x600x1010	215x290x120	17
ES20	17	10	230-400/3	400x700x1010	215x375x120	17+17
ES20S	17	16,5	400/3	400x700x1010	215x375x120	17+17
ESD12	12+12	6+6	230-400/3	700x600x1010	215x290x120	20
ESD12S	12+12	9+9	400/3	700x600x1010	215x290x120	20
ESD20	17+17	10+10	230-400/3	700x700x1010	215x375x120	20+20
ESD20S	17+17	16,5+16,5	400/3	700x700x1010	215x375x120	20+20

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cuba embutida sin soldaduras, facilitando una rápida y completa limpieza, con una amplia zona fría.

Bidón para recuperación del aceite de acero inoxidable con filtro superior extraíble.

Grifo de descarga en latón cromado con dispositivo de seguridad contra aberturas accidentales.

Termostato para la regulación de la temperatura del aceite de 90 hasta 195°C.

Termostato de seguridad adicional a calibración fija (+220°C).

Resistencias blindadas de acero inoxidable.

OPCIONAL

Prolonga camino "Mitra" - GSD20
1/2 cesta.

DISPONIBLES BAJO PEDIDO

Referencia	Modelo
23.2.9	ES12

Referencia	Modelo
23.2.10	ES12S

Referencia	Modelo
23.2.11	ES20

Referencia	Modelo
23.2.12	ES20S

ESD12



PATAS REGULABLES EN ALTURA 70mm.

Referencia	Modelo
23.2.13	ESD12

Referencia	Modelo
23.2.14	ESD12S

Referencia	Modelo
23.2.15	ESD20

Referencia	Modelo
23.2.16	ESD20S

FREIDORAS GAS SOBREMESA-GB / GS



EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

Modelo	Capacidad Aceite (L.)	Potencia (Kw.)	Dimensiones LxPxA (mm.)	Dimensiones cesto LxPxA (mm.)	Patatas Congeladas (Kg./h.)	Consumo Aceite (L./h.)
GB10	10	6,5	400x600x650	215x290x120	8/10	1
GBD10	10+10	13	700x600x650	215x290x120	16/20	2
GS20T	17	12	400x700x800	215x375x120	18	1,5
GSD20T	17+17	24	700x700x800	215x375x120	36	3



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Diseñada para un sector muy exigente de la hostelería, la gama GB/GS comprende una línea de gran capacidad para espacios reducidos. Entre 10 a 36 Kg./h. de patatas congeladas. Ideales para cocinas de 600 y 700mm. de profundidad. Mandos electromecánicos. Cuba sin soldaduras ni batería de tubos.

OPCIONAL

Prolonga camino "Mitra" - GSD20
1/2 cesta.

Referencia	Modelo
23.2.3	GB10
Referencia	Modelo
23.2.20	GBD10
Referencia	Modelo
23.2.21	GS20T
Referencia	Modelo
23.2.22	GSD20T



LOS MODELOS GB TIENEN UNA ALTURA DE 650mm.



LOS MODELOS GSD TIENEN UNA ALTURA DE 800mm.

FREIDORAS GAS FREEE STANDING-GW

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888



Modelo	Capacidad Aceite [L.]	Potencia [Kw.]	Dimensiones LxPxA [mm.]	Dimensiones cesto LxPxA [mm.]	Patatas Congeladas [Kg./h.]	Capacidad bidón Recogida aceite [L./h.]
GW12T	12	9	400x600x1125	215x290x120	15	17
GW20T	17	12	400x700x1125	215x375x120	18	20
GWD12T	12+12	18	700x800x1125	215x290x120	30	17+17
GWD20T	17+17	24	700x700x1125	215x375x120	36	20+20
GWM35T	35/46	19	700x700x1125	2(265x265x120)	-	40
GW209T*	17	12	400x900x1125	215x375x120	18	20
GWD209T*	17+17	24	800x900x1125	215x375x120	36	20+20

* Modelos modulares 900mm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cuba embutida sin soldaduras ni batería de tubos, facilitando una rápida y completa limpieza, con una amplia zona fría.

Bidón para recuperación del aceite de acero inoxidable con filtro superior extraíble.

Grifo de descarga en latón cromado con dispositivo de seguridad contra aberturas accidentales.

Termostato para la regulación de la temperatura del aceite de 90 hasta 195°C.

Termostato de seguridad adicional a calibración fija (+220°C).

Resistencias blindadas de acero inoxidable.

OPCIONAL

Prolonga camino "Mitra".

1/2 cesta.

Cesta de 365x540x120mm. - GWM35T

GW209T



PATAS REGULABLES EN ALTURA 70mm.

Referencia	Modelo
23.2.27	GW12T

Referencia	Modelo
23.2.28	GW20T

Referencia	Modelo
23.2.29	GWD12T

Referencia	Modelo
23.2.30	GWD20T

Referencia	Modelo
23.2.31	GWM35T

Referencia	Modelo
23.2.200	GW209T

Referencia	Modelo
23.2.201	GWD209T

FREIDORAS GAS FREE STANDING-GW ELT



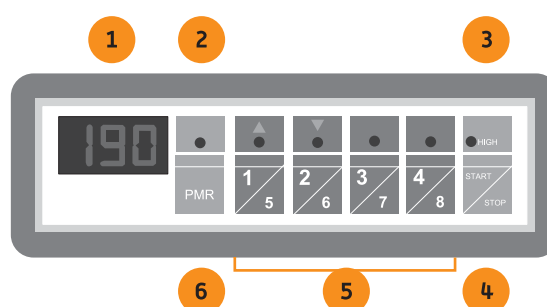
EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

Modelo	Capacidad Aceite (L.)	Potencia (Kw.)	Dimensiones LxPxA (mm.)	Dimensiones cesto LxPxA (mm.)	Patatas Congeladas (Kg./h.)	Tensión Frecuencia (V./Hz.)	Potencia (Kw.)
GW12ELT	12	9	400x600x1125	215x290x120	15	220-1N/50	0,025
GW20ELT	17	12	400x700x1125	215x375x120	18	220-1N/50	0,025
GWD12ELT	12+12	18	700x600x1125	2(215x290x120)	30	220-1N/50	0,025
GWD20ELT	17+17	24	700x700x1125	215x375x120	36	220-1N/50	0,025



PATAS REGULABLES EN ALTURA 70mm.



UNIDAD CONTROL DIGITAL

1. Display.
2. LED modo disolución aceite.
3. LED temperatura máxima.
4. ON / OFF.
5. Tiempo y Temperaturas.
6. Programación.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Unidad de control digital.

Ventajas de la cocción dinámica:

Reducción del tiempo de recuperación de la temperatura del aceite gracias a la elevada precisión de la electrónica que reacciona a una variación de la temperatura de 1°C. Alto rendimiento de fritura y calidad constante del producto.

Referencia	Modelo
23.2.23	GW12ELT

Referencia	Modelo
23.2.24	GW20ELT

Referencia	Modelo
23.2.25	GWD12ELT

Referencia	Modelo
23.2.26	GWD20ELT

FREIDORA GAS ALTO RENDIMIENTO FRIGGY

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888



Modelo	Capacidad Aceite [L.]	Potencia [Kw.]	Dimensiones LxPxA [mm.]	Dimensiones cesto LxPxA [mm.]	Tensión Frecuencia [V./Hz.]	Aceite [L.]
GFP 25	25	24	400x800x1120	2x(140x365x130)	220/1/50	25
GGFP 25+25	25+25	48	800x800x1120	2x(140x365x130)	220/1/50	25
GFU 25	25	24	400x900x1120	2x(140x365x130)	220/1/50	25
GFU 25+25	25+25	48	800x900x1120	2x(140x365x130)	220/1/50	25

Contenedor de aceite, capacidad: 27 litros.



PATAS REGULABLES EN ALTURA 70mm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Sistema de Combustión Templada "Premix" con modulación de la potencia de salida.

Quemadores de Tecnología Infrarroja con potencia modular de calentamiento y CONTROL ELECTRÓNICO con sonda de temperatura para garantizar un alto rendimiento.

SONDA de temperatura colocada en ambos lados de la cuba.

Cuba en "Y". Estampación monoblock en acero inoxidable, con gran zona fría.

Carrocería en acero inoxidable con paneles extraíbles.

Cámara de Combustión Ecosostenible, sin la utilización de materiales aislantes contaminantes, con el coeficiente de rendimiento perfecto entre la combustión de gas y el rendimiento calórico.

Centralita Electrónica Easytouch con Panel LCD para un control simple e inmediato.

Contenedor de Aceite de chasis con ruedas. Permite un vaciado completo de la cuba.

OPCIONAL:

- Cesto de gran capacidad (300x365x130mm.)
- Inverter 24V para alimentar el equipo incluso en ausencia de una red fija.
- Kit de asistencia remota a través de conexión a internet (para el uso exclusivo del instalador).
- Filtro para el contenedor de recogida del aceite.

Referencia	Modelo
23.2.32	GFP 25

Referencia	Modelo
23.2.33	GFP 25+25

Referencia	Modelo
23.2.34	GFU 25

Referencia	Modelo
23.2.35	GFU 25+25



PLANCHAS CRYSTAL LINE

Las planchas industriales de Crystal Line han sido desarrolladas especialmente para la Hostelería y por ello, en su fabricación se ha puesto particular atención a la elección de los materiales.

Nuestra amplia gama ofrece distintas posibilidades tanto en medidas como en acabados, para adaptarse a las necesidades de cada establecimiento.

Las planchas Crystal Line aseguran siempre una preparación rápida de los alimentos y unos resultados finales de alta calidad.

Basic Line

Cuerpo en acero inoxidable, palastro de hierro fundido rectificado de 6mm. de espesor.

Canal recoge grasas delantero extraíble.



Óptima Line

Cuerpo en acero inoxidable, palastro de acero rectificado de 15mm. de espesor.

Canal recoge grasas trasero extraíble.

Soldadura en la parte superior.

Todas nuestras planchas aseguran un gran poder calorífico. Todos los modelos se sirven con válvula termopar de seguridad individual.

Posibilidad de planchas con fogón lateral en un sólo equipo, para asar y cocinar simultáneamente en pequeños espacios.

Advertencia importante planchas cromo duro:

Uno de los cuidados más importantes de las planchas de cromo duro es la limpieza de la misma a diario con hielo y un estropajo suave. El hielo nos permite enfriarla y garantiza que no se produzcan manchas, asegurando una larga vida a la plancha.

FOGONES CRYSTAL LINE

Individuales, dobles y triples, son la respuesta más práctica a la falta de espacio en pequeños locales.

Cuerpo en acero inoxidable y válvula termopar de seguridad.

Fácil limpieza gracias a la parrilla extraíble en acero cromado en cada equipo.

PLANCHAS GAS BASIC LINE-PGCA

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

Modelo	Plancha Económica (mm.)	Potencia (Kw.)	Dimensiones LxPxA (mm.)	Grifos / Quemadores (nº/nº)	Potencia (Kcal./h.)	Palastro Espesor (mm.)
PGCA 40 HCL	400	3,2	420x457x210/240	1/1	2752	6
PGCA 60 HCL	600	6,4	620x457x210/240	2/2	5504	6
PGCA 80 HCL	800	9,6	820x457x210/240	2/3	8256	6
PGCA 100 HCL	1000	9,6	1020x457x210/240	3/3	8256	6
PGCA 40+40 HCL	400+400	6,4	820x457x235/265	2/2	5504	6
PGCA 60+60 HCL	600+400	9,6	1020x457x235/265	3/3	8256	6
PGCA 40+60 HCL	400+600	9,6	1020x457x235/265	3/3	8256	6

PGCA 80 HCL



PGCA 40+40 HCL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cuerpo en acero inoxidable.
Placa monoblock de 6mm. de espesor con peto de 36mm. y difusor en la parte frontal.
Placa acabado "chorreado" y barniz alimentario.
Encendido automático.
Preparado para gas butano, incluye inyectores para gas ciudad.

PGCA 60+40 HCL



Referencia	Modelo
94.648.1	PGCA 40 HCL

Referencia	Modelo
94.648.2	PGCA 60 HCL

Referencia	Modelo
94.648.3	PGCA 80 HCL

Referencia	Modelo
94.648.4	PGCA 100 HCL

Referencia	Modelo
94.648.5	PGCA 40+40 HCL

Referencia	Modelo
94.648.6	PGCA 60+40 HCL

Referencia	Modelo
94.648.7	PGCA 40+60 HCL

PLANCHAS GAS OPTIMA LINE-PGAR

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

Modelo	Plancha Rectificada	Potencia [Kw.]	Dimensiones LxPxA [mm.]	Potencia [Kcal./h.]	Palastro Espesor [mm.]
PGAR 60 HCL	600	7	606x532x238	6020	15
PGAR 80 HCL	800	10,5	806x532x238	9030	15
PGAR 100 HCL	1000	14	1006x532x238	12040	15

PGHR 60 HCL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cuerpo en acero inoxidable.
Palastro de acero de 15mm. de espesor.
Soldadura en la parte superior.
Cajón recoge grasas extraíble en parte trasera.
Termopar de seguridad.
Encendido automático.

Referencia	Modelo
22.95.8	PGAR 60 HCL

Referencia	Modelo
22.95.9	PGAR 80 HCL

Referencia	Modelo
22.95.16	PGAR 100 HCL

PLANCHAS GAS CROMO DURO-PGCD

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

Modelo	Plancha Cromo	Potencia [Kw.]	Dimensiones LxPxA [mm.]	Potencia [Kcal./h.]	Palastro Espesor [mm.]
PGCD 60 HCL	600	7	606x532x238	6020	15
PGCD 80 HCL	800	10,5	806x532x238	7140	15

PGCD 60 HCL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cuerpo en acero inoxidable.
Plancha de cromo.
Cajón recoge grasas extraíble en parte trasera.
Termopar de seguridad.
Encendido automático.



Efectuar a diario la limpieza de la plancha con hielo y un estropajo suave. El hielo nos permite enfriarla y garantiza que no se produzcan manchas, asegurando una larga vida a la plancha.

Referencia	Modelo
22.95.6	PGCD 60 HCL

Referencia	Modelo
22.95.7	PGCD 80 HCL

PLANCHAS GAS CON FOGON-PGAR+F

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

Modelo	Plancha Rectificada Con fogón	Potencia [Kw.]	Dimensiones LxPxA [mm.]	Potencia [Kcal./h.]	Palastro Espesor [mm.]
PGAR 60 HCL+F	600	10	870x532x238	6800	15
PGAR 80 HCL+F	800	13,5	1070x532x238	11610	15

PGAR 60 HCL+F



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Para asar y cocinar en pequeños espacios.
Plancha rectificada con fogón lateral.
Cuerpo en acero inoxidable.
Cajón recoge grasas extraíble en parte trasera.
Termopar de seguridad.
Encendido automático.

Referencia	Modelo
22.95.10	PGAR 60 HCL+F

Referencia	Modelo
22.95.11	PGAR 80 HCL+F

FOGONES SOBREMESA-FG

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

Modelo	Fogones (nº)	Potencia (Kw.)	Dimensiones LxPxA (mm.)	Potencia (Kcal./h.)
FG 1 HCL	1	3	319x446x171	2580
FG 2 HCL	2	6	574x446x171	5160
FG 3 HCL	3	9	830x446x171	7740

FG 2 HCL



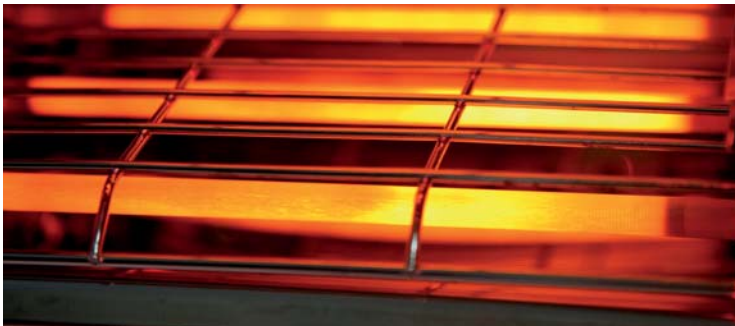
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fogones individuales, dobles y triples.
Cuerpo en acero inoxidable.
Parrilla extraíble en acero cromado.
Fácil limpieza.
Termopar de seguridad.

Referencia	Modelo
21.95.3	FG 1 HCL

Referencia	Modelo
21.95.4	FG 2 HCL

Referencia	Modelo
21.95.5	FG 3 HCL



Los **Tostadores** Crystal Line responden a las modernas exigencias del servicio rápido de comidas. Son idóneos para hoteles, bares, fast-foods, áreas de servicio y cafeterías.

Los tostadores Crystal Line son versátiles, pues sirven para tostar, gratinar o calentar cualquier alimento.

Construidos íntegramente en acero inoxidable están disponibles con resistencias blindadas de acero inoxidable o de cuarzo y con una o dos alturas.

Las resistencias de cada nivel tienen un funcionamiento independiente y disponen de un interruptor luminoso para mayor ahorro energético.

Las parrillas son extraíbles y cuentan con bandeja recoge migas facilitando así su limpieza.

Temporizador opcional regulable de 15 minutos.

Alimentación eléctrica monofásica de 230V.

**EXPO**
maquinaria**www.expomaquinaria.es****info@expomaquinaria.es****Tel. 976 330 176**

Modelo	Resistencias	Potencia (Kw.)	Dimensiones Exterior (LxPxA) (mm.)	Dimensiones Interior (LxPxA) (mm.)	Tensión (V.)	Temporizador
T03 BASIC C	Cuarzo	2	483x252x273	383x230x140	220/240	No
T03 BASIC B	Acero inox	2	483x252x273	383x230x140	220/240	No
T03 C	Cuarzo	2	483x252x273	383x230x140	220/240	Si
T03 B	Acero inox	2	483x252x273	383x230x140	220/240	Si

T03 BASIC C



T03 C



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Resistencia blindada o de cuarzo.
Parrilla y bandeja de migas extraíbles.
Tubos protegidos.
Interruptor por cada planta de resistencias.
Terminal FAXTOON en acero inoxidable.

Referencia	Modelo
24.95.1	T03 BASIC C

Referencia	Modelo
24.95.2	T03 BASIC B

Referencia	Modelo
24.95.3	T03 C

Referencia	Modelo
24.95.4	T03 B

T0 6

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

Modelo	Resistencias	Potencia (Kw.)	Dimensiones Exterior (LxPxA) (mm.)	Dimensiones Interior (LxPxA) (mm.)	Tensión (V.)	Temporizador
T06 BASIC C	Cuarzo	3	483x252x395	383x230x270	220/240	No
T06 BASIC B	Acero inox	3	483x252x395	383x230x270	220/240	No
T06 C	Cuarzo	3	483x252x395	383x230x270	220/240	Si
T06 B	Acero inox	3	483x252x395	383x230x270	220/240	Si

T06 C



C Resistencia de cuarzo.

B Resistencia blindada.

Basic Sin temporizador, funcionamiento en continuo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Resistencia blindada o de cuarzo.

Parrilla y bandeja de migas extraíbles.

Tubos protegidos.

Interruptor por cada planta de resistencias.

Terminal FAXTOON en acero inoxidable.

Referencia	Modelo
24.95.5	T06 BASIC C

Referencia	Modelo
24.95.6	T06 BASIC B

Referencia	Modelo
24.95.7	T06 C

Referencia	Modelo
24.95.8	T06 B

TO 9

EXFO
maquinaria

Tel. 976 028 888

Modelo	Resistencias	Potencia (Kw.)	Dimensiones Exterior (LxPxA) (mm.)	Dimensiones Interior (LxPxA) (mm.)	Tensión (V.)	Temporizador
T09 BASIC B	Cuarzo	3,6	632x252x408	530x230x270	220/240	No
T09 B	Cuarzo	3,6	632x252x408	530x230x270	220/240	Si

T09 B



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Resistencia de cuarzo.
- Parrilla y bandeja de migas extraíbles.
- Tubos protegidos.
- Interruptor por cada planta de resistencias.
- Terminal FAXTOON en acero inoxidable.

Referencia	Modelo
24.95.9	T09 BASIC B

Referencia	Modelo
24.95.10	T09 B

DT CLASSIC

EXPD
maquinaria

Tel. 976 028 888

Modelo	Potencia [Kw.]	Dimensiones LxPxA [mm.]	Tensión [V.]	Peso [Kg.]	Temperatura Niveles [nº]
DT CLASSIC	3,5	570x480x430	230	25	3

DT CLASSIC



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tostador de cinta clásico.
Cuerpo y cesta en acero inoxidable.
Temperatura hasta los 300°C.
Luz de control.
Bandeja de recogida de migas.

Referencia	Modelo
24.217.1	DT CLASSIC

Creperas Eléctricas



Disponibles en versión individual y doble, las creperas eléctricas Crystal Line se utilizan con gran éxito en muchos restaurantes, comedores, puestos de venta ambulante, centros comerciales, etc.

Estos equipos han sido diseñados y desarrollados según las más estrictas Normas Europeas de Higiene y Seguridad.

La preferencia por un acero inoxidable de alta calidad es la respuesta a la demanda de un producto profesional que no renuncie a una estética moderna.

Características principales:

Cuerpo en acero inoxidable de 1 mm. de espesor, que garantiza una alta resistencia al calentamiento y al peso

Superficie de preparación antiadherente, obtenida a través de un tratamiento especial del acero con hierro fundido, que permite un sistema de limpieza con todo tipo de producto

Quemador redondo de gran amplitud que garantiza una distribución uniforme del calor, así como una combustión sin desperdicios.



CREPERAS ELÉCTRICAS

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

Modelo	Diámetro (mm.)	Quemadores (nº)	Potencia (Kw.)	Dimensiones LxPxA (mm.)	Tensión (V.)	Peso (Kg.)	Termostato Variable
CR-E40	400	1	3	500x450x220	230/400	23	Si
CR-D240	400	2	3+3	900x450x220	230/400	43	Si

CR E40



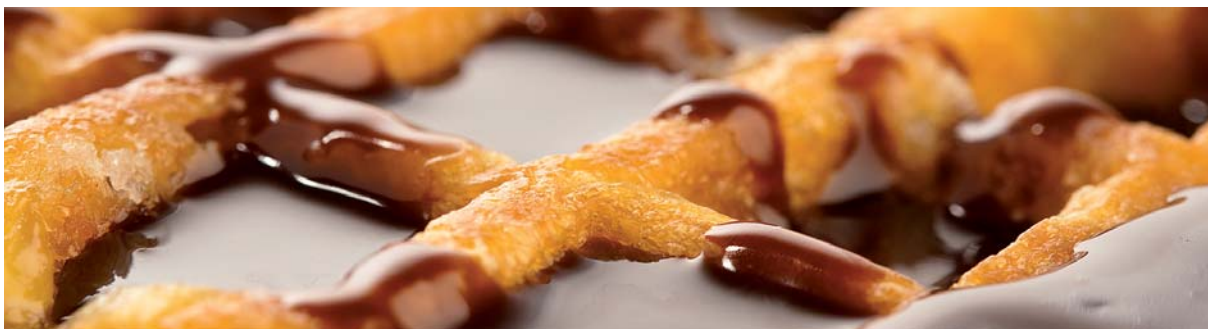
CR D240



*Uso recomendado:
Las creperas eléctricas son la solución ideal
para chocolaterías, heladerías, pastelerías
y salones de té.*

Referencia	Modelo
29.217.13	CR-E40

Referencia	Modelo
29.217.14	CR-D240



Disponibles en versión individual y doble, las gofreras eléctricas Crystal Line se utilizan con gran éxito en muchos restaurantes, comedores, puestos de venta ambulante, centros comerciales y de ocio, etc.

Estos equipos han sido diseñados y desarrollados según las más estrictas Normas Europeas de Higiene y Seguridad.

La utilización de una placa de fundición con alto valor de conducción permite repartir el calor uniformemente obteniendo grofres dorados y crujientes.

Una bandeja extraíble inferior permite recuperar el exceso de pasta facilitando la limpieza.

Características principales:

Armazón inoxidable con patas regulables.

Temperatura uniforme sobre toda la superficie.

**EXPO**
maquinaria**www.expomaquinaria.es****info@expomaquinaria.es****Tel. 976 330 176**

GOFRERAS

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

Modelo	Plato Modelo	Plato Fijo/Intercambiable (n°)	Dimensiones Plato (mm.)	Potencia (Kw.)	Dimensiones Exterior (LxPxA) (mm.)	Tensión (V.)	Peso (Kg.)
KGW2530E	2xClassico	Fijo / 1	80x160x15	2,2	300x320x300	230/400	24
KGW5530WE	4xClassico	Fijo / 2	80x160x15	2,2+2,2	580x320x300	230/400	46
WE01	1xAmore	Intercambiable / 1	ø190	2,2	300x320x300	230/400	18
WE21	2xAmore	Intercambiable / 2	ø190	2,2+2,2	580x320x300	230/400	38
WE02	2xBruxelles	Intercambiable / 1	105x165x28	2,2	300x320x300	230/400	24
WE22	4xBruxelles	Intercambiable / 2	105x165x28	2,2+2,2	580x320x300	230/400	47
WE03	4xWaffelino	Intercambiable / 1	49x205x26	2,2	300x320x300	230/400	18
WE23	8xWaffelino	Intercambiable / 2	49x205x26	2,2+2,2	580x320x300	230/400	38
WE04	4xTi Amo	Intercambiable / 1	150x125x30	2,2	300x320x300	230/400	24
WE24	8xTi Amo	Intercambiable / 2	150x125x30	2,2+2,2	580x320x300	230/400	47
WE05	1xGelato	Intercambiable / 1	232x232x10	2,2	300x320x300	230/400	19
WE25	2xGelato	Intercambiable / 2	232x232x10	2,2+2,2	580x320x300	230/400	39

Amore



Bruxelles



Waffelino



Ti Amo



Gelato



GOFRERAS

Referencia	Modelo
29.217.1	KGW2530E
29.217.2	KGW5530WE
29.217.3	WE01
29.217.4	WE21
29.217.5	WE02
29.217.6	WE22
29.217.7	WE03
29.217.8	WE23
29.217.9	WE04
29.217.10	WE24
29.217.11	WE05
29.217.12	WE25

Uso recomendado:

Las gofreras eléctricas son la solución ideal para chocolaterías, heladerías, pastelerías y salones de té.

PLATOS GOFRERAS

Referencia	Modelo
90.217.1	Placa Amore
90.217.2	Placa Bruxelles
90.217.3	Placa Waffelino
90.217.4	Placa Ti Amo
90.217.5	Placa Gelato

GOFRERAS

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

KGW2530E



KGW5530WE



WE01



WE02



WE03



WE04



WE05



WE21



WE22



WE23



WE24



WE25





Disponibles en versión individual y doble, las planchas grill eléctricas Crystal Line son la solución ideal para pequeños establecimientos, bocaterías, puestos de venta ambulante, etc.

Estos equipos han sido diseñados y desarrollados según las más estrictas normas europeas de higiene y seguridad.

Construcción robusta en acero inoxidable para uso semi-profesional e intensivo.

Contenedor recoge grasas.

Fácil extracción de las bandejas para su limpieza.

Totalmente abatible para un máximo aprovechamiento de la superficie de la placa.



EXPO
maquinaria

www.expomaquinaria.es

info@expomaquinaria.es

Teléfono 976 02 88 88 - Fax 976 75 90 70

PLANCHA GRILL

EXPO
maquinaria

Tel. 976 028 888

Modelo	Superficie Superior/Inferior	Prensa Superior (nº)	Dimensiones Plato (mm.)	Potencia (Kw.)	Dimensiones Exterior (LxPxAl) (mm.)	Tensión (V.)	Peso (Kg.)
KG2735E	Ondulado/Ondulado	1	360x270	2,5	410x500x300	230/400	27
KG2745E	Ondulado/Ondulado	1	450x270	3	510x500x300	230/400	33
KG5530DE	Ondulado/Ondulado	2	540x240	2+2	560x440x300	230/400	32
FG2745G	Ondulado/Liso	1	450x270	3	510x500x300	230/400	33
KG5530G	Ondulado/Liso	2	520x240	2+2	560x440x300	230/400	32
KG2745GDT	Ondulado/Liso	1	450x270	3	510x500x300	230/400	33

KG2735E



KG5530DE



KG2745GDT



Referencia	Modelo
22.217.1	KG2735 E

Referencia	Modelo
22.217.2	KG2745 E

Referencia	Modelo
22.217.3	KG5530 DE

Referencia	Modelo
22.217.4	FG2745 G

Referencia	Modelo
22.217.5	KG5530 G

Referencia	Modelo
22.217.6	KG2745 GDT

