



Desde la unidad de Hostelería / Refrigeración  
respaldamos el desarrollo de producto de  
nuestros proveedores y continuamos mejorando  
la excelencia en el servicio como garantía de  
éxito.



A partir del próximo FEB/2012, aplicaremos un

**incremento del 3% en tarifa**

Nuestro compromiso, continuar ofreciendo la  
mejor competencia profesional del mercado.

**frigicoll**

## COCCIÓN COCINAS - Cocinas Industriales

LAINOX

### SERIE 650 SNACK

Cocinas a gas y eléctricas, fry-tops a gas y eléctricos  
Freidoras, parrillas, cocedor de pasta, mantenedor de fritos, sartén, cocedor de salchicha y neutro  
Baño maría, bases inferiores refrigeradas y de mantenimiento congelados y bases neutras

18

### SERIE 700 THE ESSENCE

Cocinas a gas y eléctricas  
Plancha radiante a gas, parrilla piedra lávica y fry-tops eléctricos y a gas  
Freidoras a gas y eléctricas, cocedores de pasta, baño maría y elementos neutros  
Sartenes basculantes y marmitas

24

### SERIE 700 TOP THE ESSENCE

Cocinas a gas, eléctricas, planchas radiantes y fry-tops eléctricos y a gas  
Freidora, baño maría, mantenedor de fritos y neutros  
Bases inferiores refrigeradas, bases inferiores neutras y bastidores soporte

31

### SERIE 900 THE ESSENCE

Cocinas a gas y eléctricas  
Plancha radiante a gas y Fry Tops eléctricos y a gas  
Parrilla de piedra lávica, freidoras, cocedores de pasta, baño maría y neutros  
Sartenes basculantes y marmitas

36

### SERIE 900 TOP THE ESSENCE

Cocinas a gas, eléctricas, planchas radiante y parrillas de piedra lávica  
Fry Tops eléctricos y a gas  
baño maría y neutros  
Bastidores soporte

44

### SERIE 1100 THE ESSENCE

Cocinas a gas, planchas radiantes, Fry tops a gas y eléctrico  
Freidoras, cocedor de pasta, baño maría y neutros

49

### SERIE 1100 TOP THE ESSENCE

Cocinas a gas, planchas radiantes, Fry tops a gas y eléctrico  
baño maría y neutros

54

### ACCESORIOS SERIE 650

57

### ACCESORIOS SERIE 700 THE ESSENCE

58

### ACCESORIOS SERIE 900 THE ESSENCE

60

### ACCESORIOS SERIE 1100 THE ESSENCE

62

## Serie 650 Snack Cocinas a gas y eléctricas

### Características generales

- ▶ Construidas en acero inoxidable.
- **Cocina a gas (CG):**
- ▶ Planos de cocción de dos y cuatro quemadores de fundición.
- ▶ Grifos con válvula de seguridad máx-mín con termopar y llama piloto.
- **Terminación FPS:**  
Horno inferior de funcionamiento a gas.  
Cámara de cocción de 57 x 54,5 x h 28,5 cm.
- **Terminación TPS:** Encimera.

- **Cocina eléctrica (CE):**
- ▶ Planos de cocción de dos placas de fundición de 180 mm de diámetro y de cuatro placas en fundición, de diámetro 180 mm.
- **Terminación EPS:**  
Horno inferior eléctrico.

- Cámara de cocción de 57 x 54,5 x h 28,5 cm.
- **Terminación TPT:** Encimera.
- **Cocina eléctrica con plano de vitrocerámica (CV)**
- ▶ Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.
- **Terminación TPS:** Encimera.



CG 64 TPS



CV 62 TPS

### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores		Potencia Horno gas (kW)	Potencia Total gas (kW)	Precio (€)
		3,5 kW	5,5 kW			

#### Cocina a gas

CG 62 TPS	400 x 650 x 295	1	1	-	9	850,00	
CG 64 TPS	600 x 650 x 295	2	2	-	18	1.320,00	
CG 64 FPS	700 x 650 x 900	2	2	5	23	2.352,00	
CG 66 FPS	1100 x 650 x 900	3	3	5	32	3.351,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia Total (kW)	Precio (€)

#### Cocina eléctrica con placas redondas

CE 62 TPT	400 x 650 x 295	1 x 1,5 kW y 1 x 2,6 kW	-	4,1	769,00	
CE 64 TPT	600 x 650 x 295	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW	-	8,2	1.101,00	
CE 64 EPS	700 x 650 x 900	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW	4,5	12,7	2.984,00	

#### Cocina eléctrica con plano vitrocerámico

CV 62 TPS	400 x 650 x 295	1 x 1,8 kW y 1 x 2,4 kW	-	4,2	1.360,00	
CV 64 TPS	600 x 650 x 295	1 x 1,8 kW, 2 x 2,4 kW y 1 x 1,12 kW	-	7,8	1.860,00	

Ver accesorios página 57

## Serie 650 Snack Fry-tops eléctricos y a gas

### Características generales

- ▶ Construidas en acero inoxidable.
- ▶ Plancha de cocción en acero especial con antisalpicador.

**- Terminación TLL:**

Con plancha lisa en fundición.

**- Terminación TRR:**

Con plancha rallada en fundición.

**- Terminación TLR:**

Con plancha mixta en fundición,  
1/3 lisa, 2/3 rallada.

**- Terminación TMC:**

Con plancha mixta en cromo duro,  
2/3 lisa, 1/3 rallada.

**- Terminación TLC:**

Con plancha lisa en cromo duro.

**- Fry-tops a gas (BG)**

- ▶ Encendido piezoeléctrico quemadores en acero inoxidable y llama estabilizada, grifo termostático, llama piloto, termopar de seguridad.















**- Fry-tops eléctricos (BE)**

- ▶ Control termostático de la temperatura.
- ▶ Termostato de seguridad.



BG 64 TLR

### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Tipo de plancha	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Fry-top a gas						
BG 62 TLL	400 x 650 x 295	lisa	5,5	-	1.297,00	
BG 62 TLC	400 x 650 x 295	lisa cromo	5,5	-	1.744,00	
BG 62 TRR	400 x 650 x 295	rallada	5,5	-	1.354,00	
BG 63 TLL	600 x 650 x 295	lisa	8,5	-	1.653,00	
BG 63 TLC	600 x 650 x 295	lisa cromo	8,5	-	2.272,00	
BG 63 TLR	600 x 650 x 295	mixta	8,5	-	1.733,00	
BG 64 TLL	800 x 650 x 295	lisa	11	-	2.111,00	
BG 64 TLC	800 x 650 x 295	lisa cromo	11	-	2.972,00	
BG 64 TLR	800 x 650 x 295	mixta	11	-	2.175,00	
Fry-tops eléctricos						
BE 62 TLL	400 x 650 x 295	lisa	-	3,9	1.217,00	
BE 62 TLC	400 x 650 x 295	lisa cromo	-	3,9	1.664,00	
BE 62 TRR	400 x 650 x 295	rallada	-	3,9	1.320,00	
BE 63 TLL	600 x 650 x 295	lisa	-	7,8	1.630,00	
BE 63 TLC	600 x 650 x 295	lisa cromo	-	7,8	2.227,00	
BE 63 TLR	600 x 650 x 295	mixta	-	7,8	1.698,00	
BE 65 TLL	1000 x 650 x 295	lisa	-	11,7	2.307,00	
BE 65 TMC	1000 x 650 x 295	mixta cromo	-	11,7	3.282,00	
BE 65 TLR	1000 x 650 x 295	mixta	-	11,7	2.375,00	

Ver accesorios página 57



## Serie 650 Snack Freidoras y Parrillas de piedra lávica

### Características generales

#### - Freidoras (FG y FE)

- ▶ Construcción en acero inox.
- ▶ FG funcionamiento a gas. Termostato de seguridad, intercambiador de calor y alto rendimiento en el interior de la cuba.
- ▶ FE funcionamiento eléctrico. Termostato principal, termostato de seguridad, grupo calefactor basculante para una completa limpieza de la cuba.

#### - Parrilla a gas (GG)

- ▶ Construida en acero inoxidable.
- ▶ Funcionamiento a gas.
- ▶ Calentamiento mediante quemadores de alta potencia con válvula de paso manual: encendido piezo-eléctrico.
- ▶ Plano de cocción regulable tanto en altura como en inclinación.

#### - Parrilla eléctrica (GE)

- ▶ Construida en acero inoxidable.
- ▶ Funcionamiento eléctrico.
- ▶ Rejilla con resistencia.
- ▶ Cuba inferior con agua para humidificar los alimentos y eliminar los humos provocados por las grasas.



GG 64TGP



FG 64T08

### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrico (kW)	Precio (€)	
Freidoras a gas						
FG 62T08	400 x 650 x 295	8	5	-	1.550,00	
FG 64T08	600 x 650 x 295	8 + 8	10	-	2.742,00	
Freidoras eléctricas						
FE 62T10	400 x 650 x 295	10	-	9	1.584,00	
FE 64T10	600 x 650 x 295	10 + 10	-	18	2.731,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia Total Gas (kW)	Potencia Total eléctrico (kW)	Precio (€)	
Parrilla a gas					
GG 62 TGP	400 x 650 x 295	7	-	1.492,00	
GG 64 TGP	800 x 650 x 295	14	-	2.261,00	
Parrilla eléctrica					
GE 62 TPS	400 x 650 x 295	-	4,2	1.664,00	
GE 63 TPS	600 x 650 x 295	-	5,9	1.951,00	

Ver accesorios página 57

## Serie 650 Snack

### Cocedores de pasta, mantenedor de fritos, sartén, cocedor salchichas y neutros

#### Características generales

##### - Cocedor de pasta (DE)

- ▶ Resistencias inox controladas por conmutador.

##### - Mantenedor de fritos (RP)

- ▶ Construido en acero inoxidable.

##### - Sartén eléctrica (SE)

- ▶ Cuba extraíble en acero inoxidable.
- ▶ Cuba con fondo termodifusor. Resistencias blindadas en acero inox en contacto con el fondo de la cuba.

##### - Cocedor de salchichas (CW)

- ▶ Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- ▶ Cubeta GN 1/1 con separador intermedio. Falso fondo perforado.

##### - Elemento neutro (EN y EL)

- ▶ EN: construidos en acero inoxidable.
- ▶ Posibilidad de tener cajón GN 1/1 (modelos T1C).
- ▶ EL: Elemento con fregadero y grifo de alimentación de agua.



EL 63 TPS



RP 62 TPS

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Cocedor de pasta eléctrico					
DE 63128	600 x 650 x 295	28	9	2.147,00	
Mantenedor de fritos eléctrico					
RP 62 TPS	400 x 650 x 295	GN 1/1	2	1.145,00	
Sartén eléctrica					
SE 62 TPS	400 x 650 x 295	12,5	3,9	1.423,00	
Cocedor de salchichas eléctrico					
CW 62 TPS	400 x 650 x 295	GN 1/1	3,2	1.182,00	
Elementos neutros					
EN 62 TPS	400 x 650 x 295	-	-	431,00	
EN 62 T1C	400 x 650 x 295	GN 1/1	-	597,00	
EN 63 TPS	600 x 650 x 295	-	-	517,00	
EN 63 T1C	600 x 650 x 295	GN 1/1	-	688,00	
EL 63 TPS	600 x 650 x 295	-	-	901,00	

Ver accesorios página 57

## Serie 650 Snack

### Baño María, bases inferiores refrigeradas y de mantenimiento de congelados

#### Características generales

##### - Baño María (ME)

- ▶ Cuba GN con falso fondo perforado, en acero inoxidable. Resistencias blindadas en acero inoxidable.

##### - Bases inferiores refrigeradas y mantenimiento de congelados (BR y BF)

- ▶ Estructura monoblock en acero inox AISI 304, con inyección de poliuretano expandido de elevada capacidad aislante.
- ▶ Compartimentos GN 1/1, con fondo perfilado y cantos redondeados.

- ▶ Juntas magnéticas en puertas.
- ▶ Guías para cajones en acero inox.
- ▶ Grupo frigorífico con compresor de alto rendimiento.
- ▶ BR: Temperatura de refrigeración -2°C. / +8°C y +2°C/+8°C según modelo

- ▶ BF: Temperatura para mantenimiento de congelados: -15°C / -20°C.
- ▶ Terminación APP: Zona inferior con puertas.
- ▶ Terminación APC: Zona inferior con puertas y cajones.
- ▶ Terminación ACC: Zona inferior con cajones.



BR 76 APP

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
--------	------------------	--------------------	-------------------------------	------------

##### Baño María eléctrico

ME 62 TPS	400 x 650 x 295	GN	2	907,00	
ME 63 TPS	600 x 650 x 295	GN	3	1.044,00	
ME 64 TPS	800 x 650 x 295	GN	3	1.136,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Temperatura	Nº Puertas	Nº Cajones	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
--------	------------------	-------------	------------	------------	-------------------------------	------------

##### Bases inferiores para mantenimiento de refrigerados

BR 76 APP	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	-	0,109	3.397,00	
BR 76 APC	1200 x 630 x 610	+2°C +8°C	1	2	0,109	4.005,00	
BR 76 ACC	1200 x 630 x 610	+2°C +8°C	-	4	0,109	4.613,00	
BR 78 APP	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	3	-	0,109	4.166,00	
BR 78 APC	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	2	0,109	4.774,00	

##### Bases inferiores para mantenimiento de congelados

BF 76 APP	1200 x 630 x 610	-15°C -20°C	2	-	0,109	3.707,00	
BF 78 APP	1600 x 630 x 610	-15°C -20°C	3	-	0,109	4.406,00	

Ver accesorios página 57



## Serie 650 Snack






### Bases inferiores neutras

#### Características generales

- ▶ Construcción en acero inoxidable.
- ▶ Compuesto por paredes laterales, traseras, plano superior.
- ▶ Pies regulables en altura.
- ▶ Vano inferior abierto, sin puertas.
- ▶ Los elementos con vano inferior con puertas, la

terminación de los modelos será APS. Al precio de los modelos de vano abierto se le deberán sumar las puertas que figuran en accesorios.

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Precio (€)	
EN 62 GPS	400 x 540 x 610	333,00	
EN 63 GPS	600 x 540 x 610	390,00	
EN 64 GPS	800 x 540 x 610	447,00	
EN 65 GPS	1000 x 540 x 610	494,00	
EN 66 GPS	1200 x 540 x 610	540,00	

Ver accesorios página 57

## Serie 700 THE ESSENCE Cocinas a gas

### Características generales

- ▶ Plano de cocción realizado en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo, estampado con espesor 15/10
- ▶ Válvula de seguridad con termopar y con llama piloto.
- ▶ Rejillas en fundición
- ▶ Quemadores estancos de gran potencia instalados a una distancia correcta para permitir el uso de ollas con grandes dimensiones
- ▶ Entrada y salida automática de agua (opcional)
- **Terminación G:**  
Vano inferior abierto.
- **Terminación F:**  
Horno inferior de funcionamiento a gas. Cámara de cocción GN 2/1, con estructuras portabandejas extraíbles.
- **Terminación E:**  
Horno inferior eléctrico. Cámara de cocción GN 2/1, con estructuras portabandejas extraíbles.
- **Terminación H:**  
Horno inferior a gas, centrado en la parte inferior.



ECG 74 A

### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores 6 kW	Potencia Horno gas (Kw)	Potencia Total gas (Kw)	Potencia Horno eléctrico (Kw)	Precio (€)
--------	------------------	-----------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------------	------------

Cocinas a gas con vano inferior abierto

ECG 72 G	400 x 730 x 900	2	-	12	-	1.604,00	
ECG 74 G	800 x 730 x 900	4	-	24	-	2.391,00	
ECG 76 G	1.200 x 730 x 900	6	-	36	-	3.352,00	

Cocinas a gas con horno a gas

ECG 74 F	800 x 730 x 900	4	8	32	-	3.543,00	
ECG 76 F	1.200 x 730 x 900	6	8	44	-	4.697,00	

Cocinas a gas con horno eléctrico

ECG 74 E	800 x 730 x 900	4	-	24	6	3.964,00	
ECG 76 E	1.200 x 730 x 900	6	-	36	6	5.129,00	
ECG 76 H	1.200 x 730 x 900	6	10	46	-	4.649,00	

Los elementos con puertas, la terminación de los modelos será A-, por ejemplo: ECG72A

Ver precios de puertas en página 58

Ver accesorios página 58

## Serie 700 THE ESSENCE

### Cocinas eléctricas

#### Características generales

- ▶ Plano de cocción realizado en acero inoxidable AISI 304
- **Cocina eléctrica con planchas cuadradas (ECE\_\_GQ):**
- ▶ Planchas de cocción rápida en fundición
- **Terminación GQ:**  
Vano inferior abierto.
- **Terminación EQ:**  
Horno inferior eléctrico.
- **Cocina eléctrica con planchas redondas (ECE\_\_G):**
- ▶ Planchas de cocción rápida en fundición

- **Terminación G:**  
Vano inferior abierto.
- **Terminación E:**  
Horno inferior eléctrico.
- **Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (ECV)**
- ▶ Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.
- **Terminación G:**  
Vano inferior abierto.
- **Terminación E:**  
Horno inferior eléctrico.

#### - Cocina eléctrica con plano de inducción (ECI):

- ▶ Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.
- Vano inferior cerrado.



ECE 74 AQ

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (Kw)	Potencia Total (kw)	Precio (€)
--------	------------------	----------------------------	---------------------	---------------------	------------

##### Cocinas eléctricas con planchas cuadradas

ECE 72 GQ	400 x 730 x 900	2 x 2,6 kW	-	5,2	1.874,00	
ECE 74 GQ	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	-	10,4	3.004,00	
ECE 74 EQ	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	6	16,4	4.673,00	

##### Cocinas eléctricas con planchas redondas

ECE 72 G	400 x 730 x 900	2 x 2,6 kW	-	5,2	1.405,00	
ECE 74 G	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	-	10,4	2.030,00	
ECE 74 E	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	6	16,4	3.592,00	

##### Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico

ECV 72 G	400 x 730 x 900	2 x 2,5 kW	-	5	2.270,00	
ECV 74 G	800 x 730 x 900	4 x 2,5 kW	-	10	3.591,00	
ECV 74 E	800 x 730 x 900	4 x 2,5 kW	6	16	5.009,00	

##### Cocinas eléctricas con plano de inducción

ECI 72	400 x 730 x 900	2 x 3,5 kW	-	7	8.046,00	
ECI 74	800 x 730 x 900	4 x 3,5 kW	-	14	12.371,00	

Los elementos con puertas, la terminación de los modelos será A\_\_, por ejemplo: ECE72AQ.

Ver precios de puertas en página 58

Ver accesorios página 58

## Serie 700 THE ESSENCE

### Plancha radiante a gas y parrilla

#### Características generales

##### - Planchas radiantes (ETG)

- ▶ Construidos en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado en espesor 15/10
- ▶ Quemadores abiertos de llama estabilizada con cuerpo de fundición de gran espesor
- ▶ Encendido mediante piezoeléctrico del quemador.

##### - Terminación G / GL:

Vano inferior abierto.

##### - Terminación F / FL:

Horno inferior a gas.

##### - Terminación FC:

Horno a gas, centrado en la parte inferior.

##### - Parrilla (EGVG - EGVE)

- ▶ Construidos en acero inoxidable AISI 304

- ▶ La evacuación del agua dentro de la cuba, permite la posibilidad de cocinar mediante el factor de aumento de calor.



ETG 74 A

EGVG 74 A

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia Horno Gas (kw)	Potencia Total Gas (kw)	Precio (€)
--------	------------------	-----------	-------------------------	-------------------------	------------

##### Planchas radiantes

ETG 74 G	800 x 730 x 900	1 plancha radiante	-	9	2.391,00	
ETG 74 GL	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos derecha	-	18	2.775,00	
ETG 74 F	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 1 quemador horno	8	17	3.580,00	
ETG 74 FL	800 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante + 1 horno + 2 fuegos abiertos derecha	8	26	4.073,00	
ETG 76 FC	1200 x 730 x 900	6 quemadores: 1 radiante + 2 abiertos izq + 2 abiertos der. + 1 horno	8	38	5.706,00	
ETG 76 FL	1200 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante, + 1 horno + 2 abiertos derecha	8	29	4.865,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia Total (kW)	Precio (€)
--------	------------------	---------------------	------------

##### Parrilla a gas

EGVG 72	400 x 730 x 900	8	2.391,00	
EGVG 74	800 x 730 x 900	16	3.712,00	

##### Parrilla eléctrica

EGVE 72	400 x 730 x 900	6	2.307,00	
EGVE 74	800 x 730 x 900	12	3.339,00	

Los elementos con puertas, la terminación de los modelos será A-, por ejemplo ETG74A

Ver precios de puertas en pág. 58

Ver accesorios página 58




## Serie 700 THE ESSENCE

### Fry-tops eléctricos y a gas

#### Características generales

- ▶ Construidos en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 15/10
- ▶ Temperatura controlada manualmente de 200°C a 400 °C, excepto los modelos de cromo duro eléctricos que su regulación es termostática de 110°C a 280°C
- **Terminación GL:**  
Con plancha lisa en fundición.
- **Terminación GR:**  
Con plancha rallada en fundición.
- **Terminación GLR:**  
Con plancha mixta en fundición.
- **Terminación GLC:**  
Con plancha lisa en cromo duro.
- **Terminación GMC:**  
Con plancha mixta en cromo duro, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- ▶ Ver foto al final del capítulo

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Dim. plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia Total gas (kw)	Potencia Total eléctrica (kw)	Precio (€)	
Fry-tops a gas							
EBG 72 GL	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa	6	-	1.886,00	
EBG 72 GLC	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo	7	-	2.463,00	
EBG 72 GR	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada	6	-	2.006,00	
EBG 72 GRC	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo	7	-	2.582,00	
EBG 74 GL	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa	12	-	2.727,00	
EBG 74 GLC	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo	14	-	3.387,00	
EBG 74 GLR	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta	12	-	2.846,00	
EBG 74 GMC	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo	14	-	3.508,00	
EBG 74 GR	800 x 730 x 900	735 x 530	rallada	12	-	2.907,00	

#### Fry-tops eléctricos

EBE 72 GL	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa	-	5,4	2.054,00	
EBE 72 GLC	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo	-	5,4	2.474,00	
EBE 72 GR	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada	-	5,4	2.175,00	
EBE 72 GRC	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo	-	5,4	2.595,00	
EBE 74 GL	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa	-	10,8	2.895,00	
EBE 74 GLC	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo	-	10,8	3.339,00	
EBE 74 GLR	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta	-	10,8	3.027,00	
EBE 74 GMC	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo	-	10,8	3.472,00	
EBE 74 GR	800 x 730 x 900	735 x 530	rallada	-	10,8	3.087,00	

Para fry-tops de longitud 600 mm , consultar precios

Los elementos con puertas, la terminación de los modelos será A-, por ejemplo EBG74AL

Ver precios de puertas en pág. 58

Ver accesorios página 58

## Serie 700 THE ESSENCE Freidoras a gas y eléctricas

### Características generales

- ▶ Construidas en acero inox AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado en espesor 15/10
- **Freidora a gas (EFG)**
- ▶ Calentamiento por medio de quemadores en acero inox con llama optimizada, situados en el exterior de la cuba.
- ▶ La regulación de la temperatura se realiza mediante una válvula termostática de seguridad, con termopar
- **Freidora eléctrica (EFE)**
- ▶ Calentamiento mediante batería de resistencias blindadas en acero inox AISI 304 colocada en el interior de la cuba.
- ▶ Una rotación de 90° de la batería de resistencias permite la fácil y completa limpieza de la zona fría inferior. Temperatura regulada por termostato de trabajo, de 100 a 185 °C



EFG 72110

### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrico (kW)	Precio (€)	
Freidoras a gas						
EFG 72110	400 x 730 x 900	10	9	-	2.703,00	
EFG 72115	400 x 730 x 900	15	14	-	2.943,00	
EFG 73210	600 x 730 x 900	10 + 10	18	-	4.276,00	
EFG 74215	800 x 730 x 900	15 + 15	28	-	5.166,00	
Freidoras eléctricas						
EFE 72110	400 x 730 x 900	10	-	9	2.307,00	
EFE 72115	400 x 730 x 900	15	-	12	2.643,00	
EFE 73210	600 x 730 x 900	10 + 10	-	18	3.592,00	
EFE 74215	800 x 730 x 900	15 + 15	-	24	4.348,00	

Ver accesorios página 58



## Serie 700 THE ESSENCE

### Cocedores de pasta, baño maría y elementos neutros

#### Características generales

- ▶ Construido en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 15/10
- **Cocedores de pasta (EDG-EDE)**
  - ▶ Cuba estampada en acero inox AISI 316
  - ▶ En dotación cestas de 1/3
  - ▶ EDG funcionamiento a gas. Calentamiento mediante quemadores en acero, llama estabilizada con quemador piloto y termopar de seguridad
  - ▶ EDE funcionamiento eléctrico. Calentamiento directo mediante resistencias blindadas sumergidas en el agua.
- **Baño María (EME)**
  - ▶ Cubas (GN 1/1 y GN 2/1) estampadas con ángulos redondeados, adaptados para contener recipientes gastronorm (h=150 mm.).
  - ▶ Vano inferior abierto (EME7. G)
  - ▶ Vano inferior con puertas (Mods EME 7. A)
  - ▶ Calentamiento mediante grupo de resistencias instaladas en la superficie externa del fondo de la cuba.
- **Elemento neutro (EEN)**
  - ▶ Posibilidad de tener cajón (modelos GC).
  - ▶ Vano inferior abierto (Mods EEN 7. G)
  - ▶ Vano inferior con puertas (Mods EEN 7. A)



EME 72 A



EEN 72 A

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Cocedores de pasta						
EDG 72128	400 x 730 x 900	28	10,5	0,1	3.246,00	
EDG 74228	800 x 730 x 900	28 + 28	21	0,1	5.254,00	
EDE 72128	400 x 730 x 900	28	-	5,7	3.318,00	
EDE 74228	800 x 730 x 900	28 + 28	-	11,4	5.290,00	
Baño María						
EME 72 G	400 x 730 x 900	GN 1/1	-	1,8	2.030,00	
EME 74 G	800 x 730 x 900	GN 2/1	-	5,4	2.631,00	
Elementos neutros						
EEN 72 G	400 x 730 x 900	-	-	-	877,00	
EEN 72 GC	400 x 730 x 900	GN 1/1	-	-	1.009,00	
EEN 74 G	800 x 730 x 900	-	-	-	1.201,00	
EEN 74 GC	800 x 730 x 900	GN 2/1	-	-	1.393,00	

Para cocedores de pasta y elementos neutros de 600 mm, consultar precios

Los modelos con puertas la terminación de los modelos será A-, por ejemplo: EME72A

Ver precio de puertas pág. 58

Ver accesorios página 58

## Serie 700 THE ESSENCE Sartenes basculantes y marmitas

### Características generales

#### - Sartenes basculantes (ESG y ESE)

- ▶ Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- ▶ FRM: Cuba con paredes en acero inoxidable con fondo en fundición, espesor 12 mm
- ▶ CRM: Fondo de la cuba en compound, espesor 12 mm
- ▶ Basculación manual.
- ▶ ESG funcionamiento a gas. Encendido piezoeléctrico con llama piloto.

- ▶ ESE funcionamiento eléctrico. Calentamiento mediante un grupo de resistencias blindadas instaladas en la superficie externa del fondo de la cuba.

#### - Marmitas (EPG y EPE)

- ▶ Construcción en acero inoxidable AISI 304
- ▶ EPG funcionamiento a gas. Calentamiento mediante quemadores en acero inox alimentados por grifo con

válvula.

- ▶ EPE funcionamiento eléctrico. Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero inox, colocadas en la doble cámara.
- D: Calentamiento directo.
- I: Calentamiento indirecto.










ESE 74 FRM



EPE 7 I 05

### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Sartenes basculantes						
ESG 74 FRM	800 x 730 x 900	80	14	-	4.409,00	
ESG 74 CRM	800 x 730 x 900	80	14	-	5.081,00	
ESE 74 FRM	800 x 730 x 900	80	-	9,9	4.612,00	
ESE 74 CRM	800 x 730 x 900	80	-	9,9	5.285,00	
Marmitas						
EPG 7 D05	600 x 730 x 900	50	10,5	-	3.964,00	
EPG 7 I05	600 x 730 x 900	50	10,5	-	5.454,00	
EPE 7 I05	600 x 730 x 900	50	-	9,6	5.730,00	

Ver accesorios página 58

## Serie 700 Top THE ESSENCE

### Cocinas y planchas radiantes

#### Características generales

##### - Cocinas a gas (ECG)

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 15/10

##### - Plancha radiante (ETG)

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Funcionamiento a gas

- ▶ Encendido mediante piezoeléctrico del quemador

##### - Cocinas eléctricas (ECE y ECV)

##### Cocina eléctrica con placas redondas (ECE\_\_T):

- ▶ Planchas de cocción rápida en fundición

##### Cocina eléctrica con placas cuadradas (ECE\_\_TQ):

- ▶ Planchas de cocción rápida en fundición




##### Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (ECV):

- ▶ Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.
- ▶ Ver fotos a final de capítulo.

#### Características técnicas



Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores 6 kW	Potencia Total gas (kW)	Precio (€)
--------	---------------------	-----------------------	----------------------------	---------------

##### Cocinas a gas

ECG 72 T	400 x 730 x 320	2	12	1.357,00	
ECG 74 T	800 x 730 x 320	4	24	2.066,00	
ECG 76 T	1.200 x 730 x 320	6	36	2.919,00	



Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia Total gas (kW)	Precio (€)
--------	---------------------	-----------	----------------------------	---------------

##### Plancha radiante



ETG 74 T	800 x 730 x 320	1 plancha radiante	9	2.066,00	
ETG 74 TPL	800 x 730 x 320	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos derecha	18	2.450,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
--------	---------------------	-------------------------------	----------------------------------	---------------



##### Cocinas eléctricas con planchas redondas

ECE 72 T	400 x 730 x 320	2 x 2,6 kW	5,2	1.093,00	
ECE 74 T	800 x 730 x 320	4 x 2,6 kW	10,4	1.621,00	

##### Cocinas eléctricas con planchas cuadradas

ECE 72 TQ	400 x 730 x 320	2 x 2,6 kW	5,2	1.621,00	
ECE 74 TQ	800 x 730 x 320	4 x 2,6 kW	10,4	2.679,00	

##### Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico

ECV 72 T	400 x 730 x 320	2 x 2,5 kW	5	1.898,00	
ECV 74 T	800 x 730 x 320	4 x 2,5 kW	10	3.112,00	

## Serie 700 Top THE ESSENCE Fry-tops eléctricos y a gas

### Características generales

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 15/10
- **Terminación TL:**  
Con plancha lisa en fundición.
- **Terminación TR:**  
Con plancha rallada en fundición.
- **Terminación TLR:**  
Con plancha mixta en fundición, 2/3 lisa, 1/3 rallada.

- **Terminación TLC:**  
Con plancha lisa en cromo duro.
- **Terminación TMC:**  
Con plancha mixta en cromo duro, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- **Fry-tops a gas (EBG)**
  - ▶ Encendido piezoeléctrico del piloto, termopar y válvulas de seguridad; quemadores en acero.

- **Fry-tops eléctricos (EBE)**
  - ▶ Resistencias blindadas en Incoloy
  - ▶ Temperatura de cocción controlada termostáticamente



EBG 74 TMC

### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Fry-tops a gas							
EBG 72 TL	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa	6	-	1.634,00	
EBG 72 TLC	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo	7	-	2.210,00	
EBG 72 TR	400 x 730 x 320	335 x 530	rallada	6	-	1.753,00	
EBG 74 TL	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa	12	-	2.402,00	
EBG 74 TLC	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo	14	-	3.063,00	
EBG 74 TR	800 x 730 x 320	735 x 530	rallada	12	-	2.582,00	
EBG 74 TLR	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta	12	-	2.523,00	
EBG 74 TMC	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo	14	-	3.183,00	
Fry-tops eléctricos							
EBE 72 TL	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa	-	5,4	1.802,00	
EBE 72 TLC	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo	-	5,4	2.222,00	
EBE 72 TR	400 x 730 x 320	335 x 530	rallada	-	5,4	1.922,00	
EBE 74 TL	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa	-	10,8	2.571,00	
EBE 74 TLC	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo	-	10,8	3.015,00	
EBE 74 TR	800 x 730 x 320	735 x 530	rallada	-	10,8	2.763,00	
EBE 74 TLR	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta	-	10,8	2.703,00	
EBE 74 TMC	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo	-	10,8	3.147,00	

Para Fry-tops de longitud 600 mm consultar precios

Ver accesorios página 58

## Serie 700 Top THE ESSENCE

### Parrilla piedra lávica, freidoras, baño maría, mantenedor y neutros

#### Características generales

##### - Parrilla piedra lávica (EGL)

- ▶ Construidos en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Calentamiento mediante quemadores de alta potencia alimentados por grifo.
- ▶ Encendido piezoeléctrico.

##### - Freidoras a gas y eléctricas (EFG-EFE):

- ▶ Construidas en acero inox AISI 304
- ▶ Calentamiento mediante batería de resistencias blindadas en acero inox AISI 304 colocada en el

interior de la cuba (Mod. EFE)

- ▶ Calentamiento por medio de quemadores en acero inox con llama optimizada, situados en el exterior de la cuba (Mod. EFG)

##### - Baño María (EME):

- ▶ Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- ▶ Calentamiento mediante grupo de resistencias instaladas en la superficie externa del fondo de la cuba.

##### - Mantenedor de fritos (ERP):







- ▶ Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- ▶ Cuba GN 1/1 altura 150 mm., con doble fondo perforado.
- ▶ Calentamiento mediante resistencias: superior a infrarrojos e inferior en acero inox colocada bajo la cuba.

##### - Elemento neutro (EEN)

- ▶ Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- ▶ Con cajón GN 1/1 (modelo EEN 72 TC).

- Ver fotos a final de capítulo

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Parrilla piedra lávica						
EGL 72 T	400 x 730 x 320	-	8	-	2.018,00	
EGL 74 T	800 x 730 x 320	-	16	-	2.871,00	
Freidoras						
EFG 72108 T	400 x 730 x 320	8	7	-	2.318,00	
EFG 73208 T	600 x 730 x 320	8 + 8	14	-	3.484,00	
EFE 72110 T	400 x 730 x 320	10	-	9	2.054,00	
EFE 73210 T	600 x 730 x 320	10 + 10	-	18	3.460,00	
Mantenedor de fritos						
ERP 72 T	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	1,7	1.621,00	
Baño maría						
EME 72 T	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	1,8	1.682,00	
EME 74 T	800 x 730 x 320	GN 2/1	-	5,4	2.210,00	
Elementos neutros						
EEN 72 T	400 x 730 x 320	-	-	-	504,00	
EEN 72 TC	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	-	639,00	
EEN 73 T	600 x 730 x 320	-	-	-	596,00	
EEN 73 TC	600 x 730 x 320	GN 1/1	-	-	769,00	
EEN 74 T	800 x 730 x 320	-	-	-	667,00	
EEN 74 TC	800 x 730 x 320	GN 2/1	-	-	859,00	

Con la garantía

## Serie 700 Top THE ESSENCE

### Bases inferiores refrigeradas y de mantenimiento de congelados

#### Características generales

- ▶ Estructura monoblock en acero inox AISI 304, con inyección de poliuretano expandido de elevada capacidad aislante.
- ▶ Compartimentos GN 1/1, con fondo perfilado y cantos redondeados.
- ▶ Juntas magnéticas en puertas.
- ▶ Guías para cajones en acero inox.
- ▶ Grupo frigorífico con compresor de alto rendimiento.
- ▶ BR: Temperatura de refrigeración -2°C / +8°C y +2°C/+8°C según modelo
- ▶ BF: Temperatura para mantenimiento de congelados: -15°C / -20°C.
- ▶ Terminación APP: Zona inferior con puertas.
- ▶ Terminación APC: Zona inferior con puertas y cajones.
- ▶ Terminación ACC: Zona inferior con cajones.



BR 76 APP

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Temperatura	Nº Puertas	Nº Cajones	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
--------	------------------	-------------	------------	------------	-------------------------------	------------

Bases inferiores para mantenimiento refrigerados

BR 76 APP	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	-	0,109	3.397,00	
BR 76 APC	1200 x 630 x 610	+2°C +8°C	1	2	0,109	4.005,00	
BR 76 ACC	1200 x 630 x 610	+2°C +8°C	-	4	0,109	4.613,00	
BR 78 APP	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	3	-	0,109	4.166,00	
BR 78 APC	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	2	0,109	4.774,00	

Bases inferiores para mantenimiento congelados

BF 76 APP	1200 x 630 x 610	-15°C -20°C	2	-	0,109	3.707,00	
BF 78 APP	1600 x 630 x 610	-15°C -20°C	3	-	0,109	4.406,00	

Ver accesorios página 58



## Serie 700 Top THE ESSENCE

### Bases inferiores neutras y bastidores soporte

#### Características generales

##### - Bases inferiores neutras:

- ▶ Construcción en acero inoxidable.

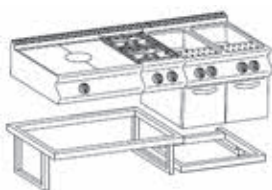
- ▶ Compuesto por paredes laterales, traseras, plano superior.

- ▶ Pies regulables en altura.
- ▶ Vano inferior abierto, sin puertas.

##### - Bastidores soporte:

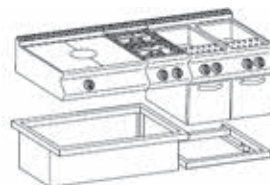
###### - STE 71F:

- ▶ Estructura mural en tubo de acero inox, sobre pavimento.



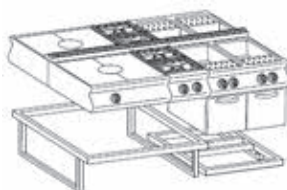
###### - SPE 71F:

- ▶ Estructura mural sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.



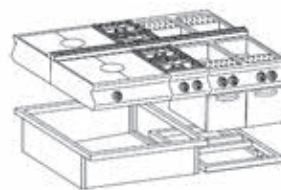
###### - STE 72F:

- ▶ Estructura central en tubo de acero inox, sobre pavimento.



###### - SPE 72F:

- ▶ Estructura central sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.



#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Precio (€)	
Bases inferiores neutras			
EN 62 GPS	400 x 540 x 610	333,00	
EN 63 GPS	600 x 540 x 610	390,00	
EN 64 GPS	800 x 540 x 610	447,00	
EN 65 GPS	1000 x 540 x 610	494,00	
EN 66 GPS	1200 x 540 x 610	540,00	

Modelo	Precio (€/ml)
Bastidores soporte	
STE 71F	1.566,00
SPE 71F	2.110,00
STE 72F	2.054,00
SPE 72F	3.002,00

## Serie 900 THE ESSENCE Cocinas a gas

### Características generales

- ▶ Plano de cocción realizado en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- ▶ La llama se ajusta por medio de mandos equipados con válvulas de seguridad con termopar y quemador piloto.
- ▶ Rejillas en fundición
- ▶ Entrada y salida automática de agua (opcional)
- ▶ Quemadores fijados herméticamente al plano
- **Terminación G:**  
Vano inferior abierto.
- **Terminación F:**  
Horno inferior de funcionamiento a gas. Cámara de cocción GN 2/1 de acero inoxidable, con estructuras portabandejas extraíbles.
- **Terminación E:**  
Horno inferior eléctrico. Cámara de cocción GN 2/1 de acero inoxidable, con estructuras portabandejas extraíbles.



ECG 94 F

### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores		Potencia Horno	Potencia Total	Potencia Horno	Nº de hornos	Precio (€)	
		6 Kw	9 Kw	gas (Kw)	gas (kW)	eléctrico			
ECG 92 G	400 x 900 x 900	1	1	-	15	-	-	1.785,00	
ECG 94 G	800 x 900 x 900	2	2	-	30	-	-	2.818,00	
ECG 96 G	1.200 x 900 x 900	3	3	-	45	-	-	3.852,00	
ECG 98 G	1.600 x 900 x 900	4	4	-	60	-	-	5.344,00	
ECG 94 F	800 x 900 x 900	2	2	8	38	-	1	3.946,00	
ECG 96 F	1.200 x 900 x 900	3	3	8	53	-	1	5.226,00	
ECG 98 F	1.600 x 900 x 900	4	4	16	76	-	2	7.598,00	
ECG 94 E	800 x 900 x 900	2	2	-	30	6	1	4.532,00	
ECG 96 E	1.200 x 900 x 900	3	3	-	45	6	1	5.813,00	

Los elementos con puertas, la terminación de los modelos será A-, por ejemplo: ECG 92 A.  
Ver precios de puertas en pág. 60  
Ver accesorios página 60

## Serie 900 THE ESSENCE

### Cocinas eléctricas

#### Características generales

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- **Cocina eléctrica con placas cuadradas (ECE):**
- ▶ Placas cuadradas de hierro fundido (300x300 mm) controladas por conmutadores con selector para 7 posiciones para diferentes temperaturas.
- **Terminación G:**  
Vano inferior abierto.

- **Terminación E:**  
Horno inferior eléctrico.
- **Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (ECV)**
- ▶ Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.
- **Terminación G:**  
Vano inferior abierto.
- **Terminación E:**  
Horno inferior eléctrico.

- **Cocina eléctrica con plano de inducción (ECI)**
- ▶ Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo. Con el calentamiento de inducción se obtienen los rendimientos elevados y tiempos de calentamiento netos inferiores a cualquier otro sistema de cocción.



ECE 94 G



ECV 92 G

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia Total (kW)	Precio (€)	
Cocina eléctrica con placas cuadradas						
ECE 92 G	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	2.313,00	
ECE 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	3.758,00	
ECE 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	5.038,00	
Cocina eléctrica con plano vitrocerámico						
ECV 92 G	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	3.018,00	
ECV 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	4.685,00	
ECV 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	6.048,00	
Cocina eléctrica con plano de inducción						
ECI 92	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	8.455,00	
ECI 94	800 x 900 x 900	4 x 5 kW	-	20	13.387,00	
Wok de inducción						
ECIW 92	400 x 900 x 900	1 x 5 kW	-	5	6.458,00	

Los elementos con puertas, la terminación de los modelos será A-, por ejemplo: ECE 92 A  
 Ver precios de puertas en pág. 60  
 Ver accesorios página 60

## Serie 900 THE ESSENCE

### Plancha radiante a gas y eléctrica

#### Características generales

##### - Planchas radiantes

- ▶ Construidas en acero inox AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- ▶ Placa de cocción de hierro fundido de gran espesor con anillo central extraíble y nervadura inferior que optimiza la distribución del calor.
- ▶ Quemador de la plancha de

hierro fundido con doble corona de gran potencia (modelos a gas).

- ▶ Calentamiento mediante resistencias (modelos eléctricos)

##### - Terminación G:

Vano inferior abierto.

##### - Terminación F:

Horno inferior a gas, tamaño GN 2/1, con estructura portabandejas extraíble para

facilitar la limpieza completa de la cámara.

- ▶ Los elementos con vano inferior con puertas, la terminación de los modelos será A, por ejemplo: ETG94A. Al precio de los modelos de vano abierto se le deberán sumar las puertas que figuran en accesorios.



ETG 94 A



ETE 94 A

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia Total Gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Plancha radiante a gas						
ETG 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	14	-	2.794,00	
ETG 94 F	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 1 quemador horno	22	-	4.134,00	
ETG 94 GL	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha	22	-	3.852,00	
ETG 94 FL	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 abiertos dcha + 1 horno	30	-	5.191,00	
ETG 96 FL	1.200 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 abiertos dcha + 1 horno	37	-	5.859,00	
ETG 96 FC	1.200 x 900 x 900	1 plancha + 1 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	45	-	6.693,00	
ETG 98 F	1.600 x 900 x 900	1 plancha + 1 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	60	-	8.338,00	
Plancha radiante eléctrica						
ETE 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	16	5.625,00	
ETE 94 E	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 1 horno	-	22	7.035,00	

Ver accesorios página 60

## Serie 900 THE ESSENCE

### Fry-tops eléctricos y a gas

#### Características generales

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Planchas de trabajo rebajadas 4 cm respecto al plano de trabajo, soldadas herméticamente
- ▶ Agujero de vaciado de grasa con forma circular
- **Terminación GL:**  
Con plancha lisa en fundición.
- **Terminación GR:**  
Con plancha rallada en

fundición.

- **Terminación GLR:**  
Con plancha mixta en fundición, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- **Terminación GLC:**  
Con plancha lisa en cromo duro.
- **Terminación GMC:**  
Con plancha mixta en cromo duro, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- **Fry-tops a gas (EBG)**
- ▶ Quemadores piloto con

encendido piezoeléctrico.

- **Fry-tops eléctricos (EBE)**
- ▶ Calentamiento mediante resistencias blindadas en contacto directo con la plancha.



EBG 94 AMC

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia Total gas (Kw)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Fry-tops a gas							
EBG 92 GL	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa	7	-	2.161,00	
EBG 92 GLC	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	10,5	-	2.807,00	
EBG 92 GR	400 x 900 x 900	345 x 700	rallada	7	-	2.290,00	
EBG 94 GL	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa	14	-	3.053,00	
EBG 94 GLC	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	21	-	4.039,00	
EBG 94 GR	800 x 900 x 900	745 x 700	rallada	14	-	3.276,00	
EBG 94 GMC	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	21	-	4.181,00	
EBG 94 GLR	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta	14	-	3.194,00	
Fry-tops eléctricos							
EBE 92 GL	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa	-	7,5	2.325,00	
EBE 92 GLC	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	-	7,5	2.759,00	
EBE 92 GR	400 x 900 x 900	345 x 700	rallada	-	7,5	2.454,00	
EBE 94 GL	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa	-	15	3.406,00	
EBE 94 GLC	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	-	15	4.228,00	
EBE 94 GLR	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta	-	15	3.546,00	
EBE 94 GMC	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	-	15	4.368,00	

Para fry-tops de 600 mm, solicitar precio

Los elementos con puertas, la terminación de los modelos será AL, ALC, ..., por ejemplo: EBG92AL

Ver precios de puertas pág. 60

Ver accesorios página 60

## Serie 900 THE ESSENCE Parrillas y freidoras

### Características generales

- ▶ Construida en acero inoxidable AISI 304
- **Parrilla (EGVG - EGVE)**
- ▶ Rejillas de cocción reversible, en fundición
- ▶ Peto perimetral en los tres lados, altura 135 mm, en acero inox AISI 304
- ▶ La evacuación del agua dentro de la cuba, permite la posibilidad de cocinar mediante el factor de

- aumento de calor.
- ▶ El agua permite el enfriamiento de las grasas de cocción
- **Freidoras (EFG y EFE)**
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- ▶ Encendido piezoeléctrico (modelos gas)
- ▶ Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero inox (modelo

eléctrico)

- ▶ **Terminación K:** Con control electrónico



EGVG 92



EFG 92123

### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia Total (kW)	Precio (€)
--------	------------------	---------------------	------------

Parrilla a gas

EGVG 92	400 x 900 x 900	11	2.877,00
EGVG 94	800 x 900 x 900	22	4.228,00

Parrilla eléctrica

EGVE 92	400 x 900 x 900	7,5	2.818,00
EGVE 94	800 x 900 x 900	15	4.086,00

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total Gas (kW)	Potencia Total Eléctrico (kW)	Precio (€)
--------	------------------	--------------------	-------------------------	-------------------------------	------------

Freidoras a gas

EFG 92123	400 x 900 x 900	23	21	-	3.347,00
EFG 92123 K	400 x 900 x 900	23	23	-	4.099,00
EFG 93210	600 x 900 x 900	10 + 10	20	-	4.580,00
EFG 94223	800 x 900 x 900	23 + 23	42	-	5.859,00
EFG 94223 K	800 x 900 x 900	23 + 23	46	-	7.257,00

Freidoras eléctricas

EFE 92122	400 x 900 x 900	22	-	18	2.924,00
EFE 92122 K	400 x 900 x 900	22	-	18	3.229,00
EFE 93210	600 x 900 x 900	10 + 10	-	18	3.758,00
EFE 94222	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	5.002,00
EFE 94222 K	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	5.660,00

Ver accesorios página 60



## Serie 900 THE ESSENCE

### Cocedores de pasta, baño maría y elementos neutros

#### Características generales

- ▶ Construido en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- **Cocedores de pasta (EDG-EDE)**
- ▶ **EDG:** Funcionamiento a gas. Calentamiento mediante quemadores en acero y llama estabilizada con quemador piloto y termopar de seguridad
- ▶ **EDE:** Funcionamiento eléctrico. Calentamiento mediante

resistencias blindadas situadas en el interior de la cuba para optimizar el rendimiento.

- **Baño María (EME)**
- ▶ Calentamiento mediante resistencias en contacto en

la superficie exterior del fondo de la cuba.

- ▶ Vano inferior abierto.
- **Elemento neutro (EEN)**
- ▶ Posibilidad de tener cajón (modelos GC).
- ▶ Vano inferior abierto.



EDG 92142



EME 92 A



EEN 92 A

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total Gas (kW)	Potencia Total Eléctrico (kW)	Precio (€)	
Cocedor de pasta						
EDG 92142	400 x 900 x 900	42	14	-	3.591,00	
EDG 93142	600 x 900 x 900	42	14	-	3.975,00	
EDG 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	28	-	6.043,00	
EDE 92142	400 x 900 x 900	42	-	8,5	3.532,00	
EDE 93142	600 x 900 x 900	42	-	8,5	3.917,00	
EDE 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17	6.008,00	
Baño maría						
EME 92 G	400 x 900 x 900	GN 1/1	-	1,8	2.055,00	
EME 94 G	800 x 900 x 900	GN 2/1	-	5,4	2.725,00	
Elementos neutros						
EEN 92 G	400 x 900 x 900	-	-	-	904,00	
EEN 92 GC	400 x 900 x 900	-	-	-	1.116,00	
EEN 93 G	600 x 900 x 900	-	-	-	1.103,00	
EEN 93 GC	600 x 900 x 900	-	-	-	1.351,00	
EEN 94 G	800 x 900 x 900	-	-	-	1.256,00	
EEN 94 GC	800 x 900 x 900	-	-	-	1.467,00	

Los elementos con puertas, la terminación de los modelos será A, por ejemplo: EME 92 A  
Ver precios de puertas en pag. 60  
Ver accesorios página 60

## Serie 900 THE ESSENCE Sartenes basculantes

### Características generales

#### - Sartenes basculantes (ESG-ESE)

- ▶ Construcción en acero inoxidable AISI 304
- ▶ **Terminación FRM y CRM:** basculación manual
- ▶ **Terminación FRA y CRA:** basculación motorizada
- ▶ **FRM:** cuba construida en acero inoxidable con fondo en fundición.
- ▶ **CRM:** cuba construida en acero inox con fondo en

COMPOUND.

- ▶ **ESG:** funcionamiento a gas. Calentamiento mediante quemadores en acero con llama estabilizada, situada bajo la cuba, con válvula de seguridad con termopar
- ▶ **ESE:** funcionamiento eléctrico. Calentamiento mediante

una serie de resistencias blindadas de acero inoxidable en contacto directo con el exterior del fondo de la cuba. La temperatura se regula de 100 a 280°C, mediante termostato de seguridad.



ESG 94 FRM

### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total Gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
ESG 94 FRM	800 x 900 x 900	80	20	0,2	5.108,00	
ESG 94 CRM	800 x 900 x 900	80	20	0,2	6.306,00	
ESG 94 FRA	800 x 900 x 900	80	20	0,3	6.048,00	
ESG 94 CRA	800 x 900 x 900	80	20	0,3	7.246,00	
ESG 96 FRA	1.200 x 900 x 900	120	24	0,3	7.164,00	
ESG 96 CRA	1.200 x 900 x 900	120	24	0,3	8.808,00	
ESE 94 FRM	800 x 900 x 900	80	-	15	5.426,00	
ESE 94 CRM	800 x 900 x 900	80	-	15	6.623,00	
ESE 94 FRA	800 x 900 x 900	80	-	15	6.365,00	
ESE 94 CRA	800 x 900 x 900	80	-	15	7.563,00	
ESE 96 FRA	1.200 x 900 x 900	120	-	19	7.516,00	
ESE 96 CRA	1.200 x 900 x 900	120	-	19	9.159,00	

Ver accesorios página 60

## Serie 900 THE ESSENCE

### Marmitas

#### Características generales

##### - Marmitas (EPG y EPE)

- ▶ Construcción en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Las paredes de la cuba están construidas en acero inox AISI 304, y el fondo en AISI 316
- ▶ Cuba estampada con capacidad de 100 y 150 l. con calentamiento directo o indirecto y con autoclave,

dependiendo del modelo.

- ▶ D: Calentamiento directo.
- ▶ I: Calentamiento indirecto.
- ▶ A: Marmita autoclave (a presión). Dotada de una válvula de seguridad



EPG 9 D15

- ▶ **EPG:** marmita de funcionamiento a gas. Calentamiento directo con quemadores en inox AISI 304 externos a la cuba
- ▶ **EPE:** marmita de funcionamiento eléctrico. Calentamiento mediante resistencias en inox AISI 309 externas a la cuba

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total Gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
EPG 9 D10	800 x 900 x 900	100	21	-	5.085,00	
EPG 9 D15	800 x 900 x 900	150	24	-	5.461,00	
EPG 9 D10 A	800 x 900 x 900	100	21	-	6.107,00	
EPG 9 D15 A	800 x 900 x 900	150	24	-	6.482,00	
EPG 9 I10	800 x 900 x 900	100	21	-	7.035,00	
EPG 9 I15	800 x 900 x 900	150	24	-	7.399,00	
EPG 9 I10 A	800 x 900 x 900	100	21	-	8.056,00	
EPG 9 I15 A	800 x 900 x 900	150	24	-	8.420,00	
EPE 9 D10	800 x 900 x 900	100	-	21	5.320,00	
EPE 9 D15	800 x 900 x 900	150	-	21	5.578,00	
EPE 9 I10	800 x 900 x 900	100	-	21	6.987,00	
EPE 9 I15	800 x 900 x 900	150	-	21	7.281,00	
EPE 9 I10 A	800 x 900 x 900	100	-	21	8.009,00	
EPE 9 I15 A	800 x 900 x 900	150	-	21	8.302,00	

Ver accesorios página 60

## Serie 900 Top THE ESSENCE Cocinas a gas y eléctricas

### Características generales

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- **Cocinas a gas (ECG):**
- ▶ La llama se ajusta por medio de mandos equipados con válvulas de seguridad con termopar y quemador piloto.

- ▶ Rejillas en fundición
- ▶ Entrada y salida automática de agua (opcional)
- **Cocinas eléctricas (ECE, ECV):**
- **Cocina eléctrica con placas cuadradas (ECE):**  
Placas de hierro fundido (300 x 300 mm) controladas por conmutadores con selector para 7 posiciones

para diferentes temperaturas.  
- **Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (ECV):**  
Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.



ECG 94 T



ECE 94 T






ECV 92 T

### Características técnicas



Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores		Potencia Total gas (kW)	Precio (€)
		6 kW	9 kW		

#### Cocinas a gas

ECG 92 T	400 x 900 x 320	1	1	15	1.480,00	
ECG 94 T	800 x 900 x 320	2	2	30	2.395,00	
ECG 96 T	1.200 x 900 x 320	3	3	45	3.311,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Total gas (kW)	Precio (€)

#### Cocinas eléctricas con placas cuadradas

ECE 92 T	400 x 900 x 320	2 x 4 kW	8	2.008,00	
ECE 94 T	800 x 900 x 320	4 x 4 kW	16	3.335,00	

#### Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico

ECV 92 T	400 x 900 x 320	2 x 4 kW	8	2.712,00	
ECV 94 T	800 x 900 x 320	4 x 4 kW	16	4.263,00	

Ver accesorios página 60

## Serie 900 Top THE ESSENCE

### Plancha radiante a gas y eléctrica

#### Características generales

##### - Plancha radiante:

- ▶ Construidas en acero inox AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- ▶ Placa de cocción de hierro fundido de gran espesor con

anillo central extraíble y nervadura inferior que optimiza la distribución del calor.

- ▶ Quemador de la plancha de hierro fundido con doble corona de gran potencia

(modelo gas)

- ▶ Calentamiento mediante resistencias (modelos eléctricos)
- ▶ **Terminación TPL:** modelo con plancha radiante y dos fuegos abiertos a la derecha



ETG 94 T

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia Total eléctrica (kW)	Potencia Total Gas (kW)	Precio (€)
Plancha radiante a gas					
ETG 94 T	800 x 900 x 320	1 plancha radiante	-	14	2.372,00
ETG 94 TPL	800 x 900 x 320	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha	-	22	3.429,00
Plancha radiante eléctrica					
ETE 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas	16	-	5.202,00



## Serie 900 Top THE ESSENCE Fry-tops eléctricos y a gas







### Características generales

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- **Terminación TL:**  
Con plancha lisa en fundición.
- **Terminación TR:**  
Con plancha rallada en fundición.
- **Terminación TLR:**  
Con plancha mixta en fundición, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- **Terminación TLC:**  
Con plancha lisa en cromo duro.
- **Terminación TMC:**  
Con plancha mixta en cromo duro, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- ▶ Planchas de trabajo rebajadas 4 cm respecto al plano de trabajo, soldado herméticamente.
- **Fry-tops a gas (EBG)**
  - ▶ Quemadores piloto con encendido piezoeléctrico.
- **Fry-tops eléctricos (EBE)**
  - ▶ Calentamiento mediante resistencias blindadas en contacto directo con la plancha.



EBG 94 TMC

### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia Total gas (Kw)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Fry-tops a gas							
EBG 92 TL	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa	7	-	1.855,00	
EBG 92 TLC	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo	10,5	-	2.501,00	
EBG 92 TR	400 x 900 x 320	345 x 700	rallada	7	-	1.984,00	
EBG 94 TL	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa	14	-	2.630,00	
EBG 94 TLC	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo	21	-	3.617,00	
EBG 94 TLR	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta	14	-	2.772,00	
EBG 94 TMC	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo	21	-	3.758,00	
Fry-tops eléctricos							
EBE 92 TL	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa	-	7,5	2.020,00	
EBE 92 TLC	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo	-	7,5	2.454,00	
EBE 92 TR	400 x 900 x 320	345 x 700	rallada	-	7,5	2.149,00	
EBE 94 TL	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa	-	15	2.983,00	
EBE 94 TLC	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo	-	15	3.804,00	
EBE 94 TLR	800 x 900 x 320	745 x 700	rallada	-	15	3.124,00	
EBE 94 TMC	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo	-	15	3.946,00	

Para fry-tops de 600 mm , solicitar precio  
Ver accesorios página 60



## Serie 900 Top THE ESSENCE

### Baño maría y elementos neutros

#### Características generales

- **Baño María (EME)**
  - ▶ Construido en acero inoxidable AISI 304
  - ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
  - ▶ Calentamiento mediante resistencias en contacto en la superficie exterior del fondo de la cuba.
- **Elemento neutro (EEN)**
  - ▶ Construido en acero inoxidable AISI 304
  - ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- ▶ Posibilidad de tener cajón (modelos TC).











EME 92 T



EEN 92 T

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrico (kW)	Precio (€)	
Baño María						
EME 92 T	400 x 900 x 320	GN 1/1	-	1,8	1.749,00	
EME 94 T	800 x 900 x 320	GN 2/1	-	5,4	2.302,00	
Elementos neutros						
EEN 92 T	400 x 900 x 320	-	-	-	599,00	
EEN 92 TC	400 x 900 x 320	-	-	-	810,00	
EEN 93 T	600 x 900 x 320	-	-	-	763,00	
EEN 93 TC	600 x 900 x 320	-	-	-	1.010,00	
EEN 94 T	800 x 900 x 320	-	-	-	834,00	
EEN 94 TC	800 x 900 x 320	-	-	-	1.045,00	

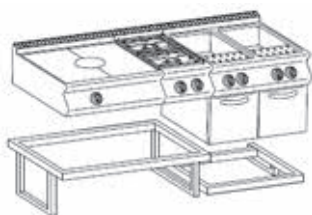
Ver accesorios página 60

## Serie 900 Top THE ESSENCE Bastidores soporte

### Características generales

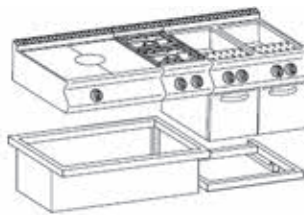
#### - STE 1F:

- ▶ Estructura mural en tubo de acero inox, sobre pavimento.



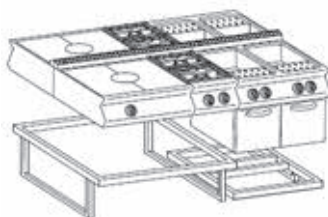
#### - SPE 1F:

- ▶ Estructura mural sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.



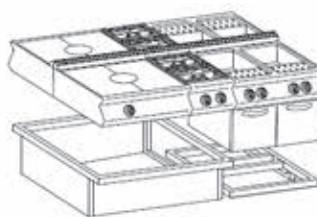
#### - STE 2F:

- ▶ Estructura central en tubo de acero inox, sobre pavimento.



#### - SPE 2F:

- ▶ Estructura central sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.



Modelo	Precio (€/ml)
STE 1F	1.531,00
SPE 1F	2.063,00
STE 2F	2.008,00
SPE 2F	2.936,00

## Serie 1100 THE ESSENCE

### Cocinas a gas y planchas radiantes

#### Características generales

- ▶ Plano de cocción realizado en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10

#### - Terminación G:

Vano inferior abierto.

#### - Terminación F:

Horno inferior de funcionamiento a gas.

Cámara de cocción GN 2/1 de acero inoxidable, con estructuras portabandejas extraíbles.

#### - Terminación E:

Horno inferior eléctrico.

Cámara de cocción GN 2/1 de acero inoxidable, con estructuras portabandejas extraíbles.













#### - Cocinas a gas

- ▶ La llama se ajusta por medio de mandos equipados con válvulas de seguridad con termopar y quemador piloto.
- ▶ Rejillas en fundición
- ▶ Entrada y salida automática de agua (opcional)
- ▶ Quemadores fijados herméticamente al plano

#### - Planchas radiantes

- ▶ Placa de cocción de hierro fundido de gran espesor con anillo central extraíble y nervadura inferior que optimiza la distribución del calor.
- ▶ Quemador de la plancha de hierro fundido con doble corona de gran potencia (modelos a gas).
- ▶ Calentamiento mediante resistencias (modelos eléctricos)

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores		Potencia Horno	Potencia Total	Potencia Total	Nº de	Precio	
		6 kW	9 kW	gas (Kw)	gas (kW)	eléctrica (kW)	hornos	(€)	
Cocina transversal a gas									
ECGT 2 G	900 x 550 x 900	1	1	-	15	-	-	2.378,00	
Cocina a gas									
ECGP 2 G	450 x 1100 x 900	1	1	-	15	-	-	2.631,00	
ECGP 4 G	900 x 1100 x 900	3	1	-	27	-	-	4.181,00	
ECGP 4 F	900 x 1100 x 900	3	1	11	38	-	1	6.211,00	
ECGP 4 E	900 x 1100 x 900	3	1	-	27	9	1	6.294,00	
ECGP 6 G	1.350 x 1100 x 900	4	2	-	42	-	-	5.802,00	
ECGP 6 F	1.350 x 1100 x 900	4	2	11	53	-	1	8.445,00	
ECGP 6 E	1.350 x 1100 x 900	4	2	-	42	9	1	8.517,00	
Plancha radiante a gas									
ETGP 4 G	900 x 1100 x 900	1 x 14 kW		-	14	-	-	3.628,00	
ETGP 4 F	900 x 1100 x 900	1 x 14 kW		11	25	-	1	6.246,00	
ETGP 4 E	900 x 1100 x 900	1 x 14 kW		-	14	9	1	6.235,00	
Plancha radiante eléctrica									
ETEP 4 G	900 x 1100 x 900	4 zonas x 4 kW		-	-	16	-	5.417,00	
ETEP 4 E	900 x 1100 x 900	4 zonas x 4 kW		-	-	25	1	7.988,00	

Ver accesorios página 62

## Serie 1100 THE ESSENCE

### Cocinas eléctricas

#### Características generales

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- **Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (ECVP)**
  - ▶ Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.
  - **Terminación G:**  
Vano inferior abierto.
  - **Terminación E:**  
Horno inferior eléctrico.
- **Cocina eléctrica con plano de inducción (ECIT)**
  - ▶ Cocina transversal
  - ▶ Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo. Con el calentamiento de inducción se obtienen los rendimientos elevados y tiempos de calentamiento netos inferiores a cualquier otro sistema de cocción.
- ▶ Los elementos con vano inferior con puertas, la terminación de los modelos será A, por ejemplo: ECVP2A. Al precio de los modelos de vano abierto se le deberán sumar las puertas que figuran en accesorios.

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº zona de cocción x potencia (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Nº de hornos	Precio (€)
--------	------------------	------------------------------------	-------------------------------	--------------	------------

Cocina con plano vitrocerámico

ECVP 2 G	450 x 1100 x 900	2 x 3,4 kW	6,8	-	4.661,00
ECVP 4 G	900 x 1100 x 900	4 x 3,4 kW	13,6	-	6.439,00
ECVP 4 E	900 x 1100 x 900	4 x 3,4 kW	22,6	1	8.649,00

Cocina transversal con plano de inducción

ECIT 4 G	900 x 550 x 900	2 x 6 kW	12	-	13.274,00
----------	-----------------	----------	----	---	-----------

Ver accesorios página 62

## Serie 1100 THE ESSENCE

### Fry-tops a gas y eléctricos

#### Características generales

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Planchas de trabajo rebajadas 4 cm respecto al plano de trabajo, soldadas herméticamente
- **Terminación GLL:** Con plancha lisa en fundición.
- **Terminación GRR:** Con plancha rallada en fundición.
- **Terminación GLR:** Con plancha mixta en fundición, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- **Terminación GLC:** Con plancha lisa en cromo duro.
- **Terminación GMC:** Con plancha mixta en cromo duro, 2/3 lisa, 1/3 rallada.

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Tipo de plancha	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Fry-tops transversales a gas						
EBGT 4 GLC	900 x 550 x 900	lisa cromo	9,5	-	4.090,00	
EBGT 4 GMC	900 x 550 x 900	mixta cromo	9,5	-	4.184,00	
Fry-tops a gas						
EBGP 4 GLL	900 x 1100 x 900	lisa	15	-	5.201,00	
EBGP 4 GLC	900 x 1100 x 900	lisa cromo	15	-	5.982,00	
EBGP 4 GLR	900 x 1100 x 900	mixta	15	-	5.285,00	
EBGP 4 GMC	900 x 1100 x 900	mixta cromo	15	-	6.066,00	
EBGP 4 GRR	900 x 1100 x 900	rallada	15	-	5.346,00	
EBGP 4 GRC	900 x 1100 x 900	rallada cromo	15	-	6.103,00	
EBGP 4 FLL	900 x 1100 x 900	lisa + horno gas	26	-	7.172,00	
EBGP 4 ELL	900 x 1100 x 900	lisa + horno electrico	15	9	7.256,00	
Fry-tops transversales eléctricos						
EBET 4 GLC	900 x 550 x 900	lisa cromo	-	7,2	3.999,00	
EBET 4 GMC	900 x 550 x 900	mixta cromo	-	7,2	4.028,00	
Fry-tops eléctricos						
EBEP 4 GLL	900 x 1100 x 900	lisa	-	20	5.073,00	
EBEP 4 GLC	900 x 1100 x 900	lisa cromo	-	20	5.790,00	
EBEP 4 GLR	900 x 1100 x 900	mixta	-	20	5.156,00	
EBEP 4 GMC	900 x 1100 x 900	mixta cromo	-	20	5.886,00	
EBEP 4 GRR	900 x 1100 x 900	rallada	-	20	5.225,00	
EBEP 4 GRC	900 x 1100 x 900	rallada cromo	-	20	6.198,00	
EBEC 4 ELL	900 x 1100 x 900	lisa + horno eléctrico	-	29	7.304,00	

Ver accesorios página 62

Ver precios de puertas en página 62

## Serie 1100 THE ESSENCE

### Freidoras y cocedoras de pasta

#### Características generales

##### - Freidoras (EFGT y EFET)

- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- ▶ Encendido piezoeléctrico (modelos gas)
- ▶ Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero inox (modelo eléctrico)
- ▶ Freidoras de un frente

##### - Cocedores de pasta (EDGT-EDET)

- ▶ Construido en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- ▶ **EDGT:** Funcionamiento a gas. Calentamiento mediante quemadores en acero y llama estabilizada con quemador





piloto y termopar de seguridad

- ▶ **EDET:** Funcionamiento eléctrico. Calentamiento mediante resistencias blindadas situadas en el interior de la cuba para optimizar el rendimiento.
- ▶ Cocedores de un frente





#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia gas (kW)	Potencia eléctrica (kW)	Precio (€)
--------	------------------	--------------------	-------------------	-------------------------	------------

##### Freidoras 1 frente

EFGT 2110	450 x 550 x 900	10	9,5	-	3.363,00	
EFGT 4210	900 x 550 x 900	10 + 10	19	-	5.862,00	
EFET 2110	450 x 550 x 900	10	-	9	3.292,00	
EFET 4210	900 x 550 x 900	10 + 10	-	18	5.333,00	

##### Cocedores de pasta 1 frente

EDGT 2126	450 x 550 x 900	26	13	-	3.370,00	
EDGT 4226	900 x 550 x 900	26 + 26	26	-	5.839,00	
EDET 2126	450 x 550 x 900	26	-	7,5	3.249,00	
EDET 4226	900 x 550 x 900	26 + 26	-	15	5.166,00	

Ver accesorios página 62







## Serie 1100 THE ESSENCE

### Baño maría y elementos neutros

#### Características generales

- **Baño María (EMGP - EMEP)**
  - ▶ Construido en acero inoxidable AISI 304
  - ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
  - ▶ Calentamiento mediante resistencias en contacto en la superficie exterior del fondo de la cuba (mod. eléctrico)
  - ▶ Calentamiento mediante quemador situado bajo la cuba (mod. gas)
  - ▶ Vano inferior abierto.
- **Elemento neutro (EENP - EENT)**
  - ▶ Construido en acero inoxidable AISI 304
  - ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
  - ▶ Vano inferior abierto.
  - ▶ Posibilidad de tener cajón (modelos G2C y G4C).
  - **Terminación G:**  
Vano inferior abierto.
  - **Terminación EENT:**  
Elemento en un solo frente, vano inferior abierto.
- ▶ Los elementos con vano inferior con puertas, la terminación de los modelos será A, por ejemplo: EMEP2A. Al precio de los modelos de vano abierto se le deberán sumar las puertas que figuran en accesorios.

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia Total eléctrica (kW)	Potencia Total gas (kW)	Precio (€)	
Baño María a gas					
EMGP 2G	450 x 1100 x 900	-	3,6	3.387,00	
Baño María eléctrico					
EMEP 2 G	450 x 1100 x 900	2,2	-	2.955,00	
Elementos neutros					
EENP 2 G	450 x 1100 x 900	-	-	1.273,00	
EENP 2 G2C	450 x 1100 x 900	-	-	1.838,00	
EENP 4 G	900 x 1100 x 900	-	-	1.718,00	
EENP 4 G4C	900 x 1100 x 900	-	-	3.015,00	
Elementos neutros 1 frente					
EENT 2 G	450 x 550 x 900	-	-	997,00	
EENT 2 G1C	450 x 550 x 900	-	-	1.309,00	
EENT 4 G	900 x 550 x 900	-	-	1.309,00	
EENT 4 G2C	900 x 550 x 900	-	-	1.958,00	

Ver accesorios página 62



## Serie 1100 Top THE ESSENCE Cocinas a gas y eléctricas

### Características generales

#### - Cocinas a gas (ECGT - ECGP)

- ▶ Plano de cocción realizado en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- ▶ La llama se ajusta por medio de mandos equipados con válvulas de seguridad con termopar y quemador

piloto.

- ▶ Rejillas en fundición
- ▶ Entrada y salida automática de agua (opcional)
- ▶ Quemadores fijados herméticamente al plano

#### - Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (ECVP)

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
- ▶ Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.

### Características técnicas

Modelo	Dimensiones	Nº Quemadores		Potencia Total	Potencia Total	Precio
	(mm)	6 kW	9 kW	gas (kW)	eléctrica (kW)	(€)
Cocina transversal a gas						
ECGT 2 T	900 x 550 x 280	1	1	15	-	1.766,00
Cocina a gas						
ECGP 2 T	450 x 1100 x 280	1	1	15	-	2.138,00
ECGP 4 T	900 x 1100 x 280	3	1	27	-	3.532,00
ECGP 6 T	1.350 x 1100 x 280	4	2	42	-	4.865,00
Cocinas con plano vitrocerámico						
ECVP 2 T	450 x 1100 x 280	2 zonas x 3,4 kW		-	6,8	3.313,00
ECVP 4 T	900 x 1100 x 280	4 zonas x 3,4 kW		-	13,6	5.742,00

Ver accesorios página 62

## Serie 1100 Top THE ESSENCE

### Fry-tops a gas y eléctricos

#### Características generales

- ▶ Construidas en acero inoxidable AISI 304
- ▶ Planchas de trabajo rebajadas 4 cm respecto al plano de trabajo, soldadas herméticamente
- **Terminación TLL:** Con plancha lisa en fundición.
- **Terminación TRR:** Con plancha rallada en fundición.
- **Terminación TLR:** Con plancha mixta en fundición, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- **Terminación TLC:** Con plancha lisa en cromo duro.
- **Terminación TMC:** Con plancha mixta en cromo duro, 2/3 lisa, 1/3 rallada.

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Tipo de plancha	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
Fry-tops transversales a gas					
EBGT 4 TLC	900 x 550 x 280	lisa cromo	9,5	-	3.352,00
EBGT 4 TMC	900 x 550 x 280	mixta cromo	9,5	-	3.424,00
Fry-tops a gas					
EBGP 4 TLL	900 x 1100 x 280	lisa	15	-	4.553,00
EBGP 4 TLC	900 x 1100 x 280	lisa cromo	15	-	5.333,00
EBGP 4 TLR	900 x 1100 x 280	mixta	15	-	4.289,00
EBGP 4 TMC	900 x 1100 x 280	mixta cromo	15	-	5.045,00
EBGP 4 TRR	900 x 1100 x 280	rallada	15	-	4.348,00
EBGP 4 TRC	900 x 1100 x 280	rallada cromo	15	-	5.105,00
Fry-tops transversales eléctricos					
EBET 4 TLC	900 x 550 x 280	lisa cromo	-	7,2	3.255,00
EBET 4 TMC	900 x 550 x 280	mixta cromo	-	7,2	3.328,00
Fry-tops eléctricos					
EBEP 4 TLL	900 x 1100 x 280	lisa	-	20	4.421,00
EBEP 4 TLC	900 x 1100 x 280	lisa cromo	-	20	5.201,00
EBEP 4 TLR	900 x 1100 x 280	mixta	-	20	4.156,00
EBEP 4 TMC	900 x 1100 x 280	mixta cromo	-	20	4.913,00
EBEP 4 TRR	900 x 1100 x 280	rallada	-	20	4.216,00
EBEP 4 TRC	900 x 1100 x 280	rallada cromo	-	20	4.973,00

Ver accesorios página 62

Ver precios de puertas en página 62

## Serie 1100 Top THE ESSENCE

### Baño maría y elementos neutros

#### Características generales















- **Baño María (EMGP - EMEP)**
  - ▶ Construido en acero inoxidable AISI 304
  - ▶ Plano de trabajo estampado con espesor 20/10
  - ▶ Calentamiento mediante resistencias en contacto con la superficie exterior del fondo de la cuba
- (mod. eléctrico)
  - ▶ Calentamiento mediante quemador situado bajo la cuba (mod. gas)
- **Elemento neutro (EENP - EENT)**
  - ▶ Construido en acero inoxidable AISI 304
  - ▶ Plano de trabajo estampado
- con espesor 20/10
  - ▶ Posibilidad de tener cajón (modelos T2C y T4C).
- **Terminación EENT:**  
Elemento en un solo frente

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia Total eléctrica (kW)	Potencia Total gas (kW)	Precio (€)
Baño María a gas				
EMGP 2T	450 x 1100 x 280	-	3,6	2.895,00
Baño María eléctrico				
EMEP 2T	450 x 1100 x 280	2,2	-	2.487,00
Elementos neutros				
EENP 2 T	450 x 1100 x 280	-	-	816,00
EENP 2 T2C	450 x 1100 x 280	-	-	1.370,00
EENP 4 T	900 x 1100 x 280	-	-	1.021,00
EENP 4 T4C	900 x 1100 x 280	-	-	2.318,00
Elementos neutros 1 frente				
EENT 2 T	450 x 550 x 280	-	-	613,00
EENT 2 T1C	450 x 550 x 280	-	-	937,00
EENT 4 T	900 x 550 x 280	-	-	829,00
EENT 4 T2C	900 x 550 x 280	-	-	1.465,00

Ver accesorios página 62

## Accesorios Serie 650








Modelo	Descripción	Precio (€)	
Accesorios cocina			
10405245	Rejilla de reducción.	20,00	
10321010	Rejilla en fundición para CG62... 340 x 545 x 60 mm.	92,00	
10321011	Rejilla en fundición para CG63... 274 x 545 x 60 mm.	92,00	
93898	Rejilla horno 530 x 510 x 12 mm.	52,00	
93902	Bandeja inox 530 x 510 x 37 mm.	126,00	
Accesorios Fry-top			
10405014	Cubrejuntas.	21,00	
10405015	Cubrejuntas.	82,00	
Accesorios Freidora			
10405246	Cesto 1/2 para cuba 10 l. FE62T10-FE64T10	63,00	
10405097	Cesto 1/2 para cuba 8 l. FG62T08-FG64T08	63,00	
10405230	Cesto 1/1 para cuba 10 l. FE62T10-FE64T10	75,00	
10405096	Cesto 1/1 para cuba 8 l. FG62T08-FG64T08	75,00	
Accesorios Baño María			
10400409	Separador 520 x 48 mm.	26,00	
10400737	Separador 520 x 25 mm.	22,00	
10400410	Separador 325 x 20 mm.	21,00	
Accesorios Neutros/Vanos inferiores			
10405052	Tajo en polietileno atóxico 394 x 585 x 25	145,00	
10405053	Tajo en polietileno atóxico 594 x 585 x 25	196,00	
KT140	Guías para bandejas M40.	114,00	
KDI80	Kit divisorio vertical M80	69,00	
KRI40	Kit divisorio horizontal M40	64,00	
KRI60	Kit divisorio horizontal M60	76,00	
KRI80	Kit divisorio horizontal M80	87,00	
KDR40	Kit cajones 1/2 M40	367,00	
* APS (KD 040)	Puerta de 40 cm (para elementos de 40 y 80 cm)	149,00	
* APS (KD 060)	Puerta de 60 cm (para elementos de 60 y 120 cm)	173,00	

\* Sustituir la terminación del modelo GPS por APS.

## Accesorios Serie 700 - 700 Top THE ESSENCE














Modelo	Descripción	Precio (€)	
Accesorios cocina			
EGG7	Rejilla en fundición (precio por fuego)	72,00	
EGHL7	Plancha lisa para un fuego abierto	108,00	
EGHR7	Plancha rallada para un fuego abierto	96,00	
GF 21	Rejilla horno GN 2/1.	54,00	
EGFMX	Rejilla maxi horno 930 x 620 mm.	108,00	
ELBF	Bandeja horno GN 2/1.	150,00	
ELBMX	Bandeja maxi horno	102,00	
	Suplemento por sustitución de rejilla en fundición a inox (precio por fuego)	60,00	
EXACEL	Kit encendido eléctrico para 2 fuegos	84,00	
EXACEL	Kit encendido eléctrico para 4 fuegos	108,00	
EXACEL	Kit encendido eléctrico para 6 fuegos	156,00	
EXSCA	Kit entrada de agua y desagüe 2 fuegos - 4 fuegos	288,00	
EXSCA	Kit entrada de agua y desagüe 6 fuegos	576,00	
Accesorios Fry-top			
RBLR	Rasqueta para limpieza plancha lisa / rallada.	108,00	
Accesorios Barbacoa piedra lávica			
EGLC 7	Rejilla para carne 357 x 540 mm.	228,00	
ERL 7	Recambio 6 kg. piedra lávica.	60,00	
Accesorios cocedor de pasta			
SXPCF13	Cesto 1/3. 290 x 145 x 200 mm.	114,00	
SXPCL13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	127,00	
SXPCC7	Tapa para cuba.	60,00	
Accesorios Freidora			
ECF 10	Cesto de 1/1 para cuba 10 l.	72,00	
ECF 15	Cesto de 1/1 para cuba 15 l.	90,00	
ECF 15 MS	Cesto de 1/2 para cuba de 15 l.	67,00	
EBAC	Cuba recoge aceite (sólo en los modelos con cuba de 10 - 15 l.)	180,00	

## Accesorios Serie 700 - 700 Top THE ESSENCE

Modelo	Descripción	Precio (€)	
Accesorios Baño Maria			
EXB-TB	Separador	30,00	
0102289	Tapa cubeta GN 1/6.	25,00	
0102290	Tapa cubeta GN 1/4.	26,00	
0102291	Tapa cubeta GN 1/3.	28,00	
0102292	Tapa cubeta GN 1/2.	36,00	
0102294	Tapa cubeta GN 1/1.	54,00	
0102261	Cubeta GN 1/6 h= 150 mm.	51,00	
0102262	Cubeta GN 1/4 h= 150 mm.	54,00	
0102263	Cubeta GN 1/3 h= 150 mm.	62,00	
0102264	Cubeta GN 1/2 h= 150 mm.	72,00	
0102266	Cubeta GN 1/1 h= 150 mm.	101,00	
Accesorios generales			
SX7CA	Columna de agua	420,00	
	Zócalo en acero inox L x 140 mm (precio por metro)	108,00	
EKCM	Pasamanos (precio por metro)	192,00	
KR9	Kit ruedas.	305,00	
* A (KBVP4)	Puerta para elemento de 40 cm.	216,00	
* A (KBVP6)	Puertas para elemento de 60 cm.	240,00	
* A (KBVP4)	Puertas para elemento de 80 cm.	433,00	
EKP 04	Kit puente interno L= 400 mm	114,00	
EKP 06	Kit puente interno L= 600 mm	150,00	
EKP 08	Kit puente interno L= 800 mm	164,00	
EKP 10	Kit puente interno L= 1.000 mm	183,00	
EKP 12	Kit puente interno L= 1.200 mm	258,00	
EKP 14	Kit puente interno L= 1.400 mm	278,00	
EKP 16	Kit puente interno L= 1.600 mm	292,00	








\* Sustituir la terminación del modelo G por A

## Accesorios Serie 900 - 900 Top THE ESSENCE

Modelo	Descripción	Precio (€)	
Accesorios cocina			
EGG9	Rejilla en fundición	94,00	
EGHL	Plancha lisa para un fuego abierto	140,00	
EGHR	Plancha rallada para un fuego abierto	129,00	
GF 21	Rejilla horno GN 2/1.	54,00	
EGFMX	Rejilla maxi horno 930 x 620 mm.	108,00	
ELBF	Bandeja horno GN 2/1.	150,00	
ELBMX	Bandeja maxi horno	102,00	
	Suplemento por sustitución de rejilla en fundición a inox (precio por fuego)	60,00	
EXACEL	Kit encendido eléctrico para 2 fuegos	84,00	
EXACEL	Kit encendido eléctrico para 4 fuegos	108,00	
EXACEL	Kit encendido eléctrico para 6 fuegos	156,00	
EXSCA	Kit entrada de agua y desagüe 2 fuegos - 4 fuegos	288,00	
EXSCA	Kit entrada de agua y desagüe 6 fuegos - 8 fuegos	576,00	
Accesorios Fry-top			
RBLL-RBLR	Rasqueta para limpieza plancha lisa / rallada.	108,00	
Accesorios cocedor de pasta			
SXPCF13	Cesto 1/3. 290 x 145 x 200 mm.	114,00	
SXPCL13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	127,00	
SXPCC9	Tapa para cuba.	58,00	
Accesorios Freidora			
ECF 10	Cesto de 1/1 para cuba 10 l.	72,00	
ECF 15 S	Cesto de 1/1 para cuba 15 l.	88,00	
ECF 15 MS	Cesto de 1/2 para cuba de 15 l.	67,00	
EBAC	Cuba recoge aceite (sólo en los modelos con cuba de 10 - 15 - 22 l.)	180,00	







## Accesorios Serie 900 - 900 Top THE ESSENCE

Modelo	Descripción	Precio (€)	
Accesorios Baño María			
EXB-TB	Separador	30,00	
0102289	Tapa cubeta GN 1/6.	25,00	
0102290	Tapa cubeta GN 1/4.	26,00	
0102291	Tapa cubeta GN 1/3.	28,00	
0102292	Tapa cubeta GN 1/2.	36,00	
0102294	Tapa cubeta GN 1/1.	54,00	
0102261	Cubeta GN 1/6 h= 150 mm.	51,00	
0102262	Cubeta GN 1/4 h= 150 mm.	54,00	
0102263	Cubeta GN 1/3 h= 150 mm.	62,00	
0102264	Cubeta GN 1/2 h= 150 mm.	72,00	
0102266	Cubeta GN 1/1 h= 150 mm.	101,00	
Accesorios generales			
SX9CA	Columna de agua	411,00	
	Zócalo en acero inox L x 140 mm (precio por metro)	108,00	
EKCM	Pasamanos (precio por metro)	192,00	
KR9	Kit ruedas.	305,00	
* A (KBVP4)	Puerta para elemento de 40 cm.	216,00	
* A (KBVP6)	Puertas para elemento de 60 cm.	240,00	
* A (KBVP4)	Puertas para elemento de 80 cm.	433,00	
EKP 04	Kit puente interno L= 400 mm	114,00	
EKP 06	Kit puente interno L= 600 mm	150,00	
EKP 08	Kit puente interno L= 800 mm	164,00	
EKP 10	Kit puente interno L= 1.000 mm	183,00	
EKP 12	Kit puente interno L= 1.200 mm	258,00	
EKP 14	Kit puente interno L= 1.400 mm	278,00	
EKP 16	Kit puente interno L= 1.600 mm	292,00	

\* Sustituir la terminación del modelo G por A

## Accesorios Serie 1100 - 1100 Top THE ESSENCE

Modelo	Descripción	Precio (€)	
Accesorios generales			
	Rejilla para horno	108,00	
	Rejilla para horno	114,00	
KRP	Kit ruedas	136,00	
KSC	Soporte columna de agua. 200 x 1.100 mm	1.315,00	
KCP	Columna de agua	418,00	
KCM	Grifo para estantería	170,00	
* A (KPP)	Puertas para elemento de 45.	216,00	
* A (KPP)	Puertas para elemento de 90.	433,00	
KCF 90	Pasamanos frontal. 900 x 60 mm	544,00	
KCF 135	Pasamanos frontal. 1350 x 60 mm	686,00	
KCF 180	Pasamanos frontal. 1800 x 60 mm.	867,00	
KCF 225	Pasamanos frontal. 2250 x 60 mm	962,00	
KCF 270	Pasamanos frontal. 2700 x 60 mm	1.100,00	
GPT 90	Estantería superior. 900 x 600 mm (Imprescindible montates de sujeción)	702,00	
GPT 135	Estantería superior. 1350 x 600 mm (Imprescindible montates de sujeción)	807,00	
GPT 180	Estantería superior. 1800 x 600 mm (Imprescindible montates de sujeción)	1.108,00	
GPT 225	Estantería superior. 2250 x 600 mm (Imprescindible montates de sujeción)	1.223,00	
GPT 270	Estantería superior. 2700 x 600 mm (Imprescindible montates de sujeción)	1.320,00	
SMN	Montante para sujeción del estante superior (Imprescindible estante superior)	263,00	
Accesorios cocina			
EGT9	Rejilla en inox (precio por fuego)	156,00	
EGG9	Rejilla en fundición (precio por fuego)	94,00	
EGHL	Plancha lisa para fuego abierto	140,00	
EGHR	Plancha rallada para fuego abierto	129,00	

\* Sustituir la terminación del modelo G por A

## Accesorios Serie 1100 - 1100 Top THE ESSENCE

Modelo	Descripción	Precio (€)
Accesorios Baño María		
0102289	Tapa cubeta GN 1/6.	25,00
0102290	Tapa cubeta GN 1/4.	26,00
0102291	Tapa cubeta GN 1/3.	28,00
0102292	Tapa cubeta GN 1/2.	36,00
0102294	Tapa cubeta GN 1/1.	54,00
0102261	Cubeta GN 1/6 h= 150 mm.	51,00
0102262	Cubeta GN 1/4 h= 150 mm.	54,00
0102263	Cubeta GN 1/3 h= 150 mm.	62,00
0102264	Cubeta GN 1/2 h= 150 mm.	72,00
0102266	Cubeta GN 1/1 h= 150 mm.	101,00
Accesorios cocedores de pasta		
K1	Kit de cuatro cestos 1/6	334,00
K2	Kit de cestos compuesto por: 2 de 1/6 y 1 de 1/3	291,00
K3	Kit de dos cestos 1/3	246,00
K4	Kit de tres cestos 2/9	302,00
K5	Kit de dos cestos 1/3	216,00





ETG 74 G



ECV 72 A



EME 72 A



DG 72128



ECG 74 T



ETG 74 T



ECE 74 TQ



ECV 72 T



ERP 72 T



EFE 72110



EME 72 T



EEN 72 T



ECG 94 F



ETE 94 A



EBG 94 AMC



EFG 92122



ECG 94 T



ETG 94 T



ECE 94 TQ



ECV 92 T



EEN 72 T



EME 92 T

**LAINOX®**

SERIE 700 THE ESSENCE



SERIE 900 THE ESSENCE + PUENTE