

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

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

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.