

650 Serie

| | | |
|---|--|----|
|  | Especificaciones | 2 |
|  | Cocinas a Gas | 4 |
|  | Cocinas Eléctricas con Planchas De Hierro Fundido | 8 |
|  | Cocinas Eléctricas Vitrocéramica | 10 |
|  | Cocinas Eléctricas a Inducción | 12 |
|  | Baño Maria Eléctrico | 14 |
|  | Parrilla para Salchichas | 16 |
|  | Sartén Múltiplo Eléctrico /Recipiente Caliente Eléctrico | 18 |
|  | Fry-Top Gas | 20 |
|  | Fry-Top Eléctricos | 22 |
|  | Barbacoa de Piedra Lávica | 24 |
|  | Cuecepastas Eléctricos | 26 |
|  | Freidoras a Gas y Eléctricas | 28 |
|  | Elementos Neutros | 32 |
|  | Bases Refrigeradas | 33 |
|  | Pastelería | 34 |
|  | Accesorios | 38 |



- Acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite, superficies de trabajo con grosor de 1,5 mm.
- Versión top y monobloque
- Tablero inclinado
- Mandos ergonómicos

650 Serie

El sistema modular más completo y versátil, capaz de dar lugar a infinidad de combinaciones

650 SNACK es el sistema modular que permite infinidad de combinaciones con instalaciones apoyadas, sobre bases compartimentadas, sobre caballetes o sobre mesas.

Ideales para cualquier entorno, los modelos 650 ofrecen la solución más adecuada y eficaz para las distintas necesidades.



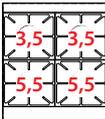
Cocinas a Gas

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|--------|-------------|--------------|--------------------|--|--|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |

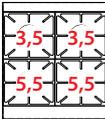
2 Fuegos a gas

| | | | | | |
|--------------|---------------|-----------|---|--|---|
| OC64G | | 9 |  | |  |
| CR0853869 | 40x65x29,5/49 | Kcal 7740 | | | |

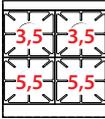
4 Fuegos a gas

| | | | | | |
|--------------|---------------|------------|---|--|---|
| OC67G | | 18 |  | |  |
| CR0853879 | 70x65x29,5/49 | Kcal 15480 | | | |

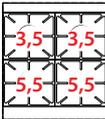
4 Fuegos con horno a gas - Dotación: 1 Rejilla cromada 53x49 cm

| | | | | | |
|----------------|--------------------|------------|---|--|---|
| OC6FG7G | | 23 |  | |  |
| CR0853899 | 70x65 x87/106,5 | Kcal 19780 | | | 5 kW horno |

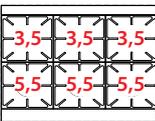
4 Fuegos con horno eléctrico estático - Dotación: 1 Rejilla cromada 53x49 cm

| | | | | | |
|-----------------|--------------------|------------|---|--|--|
| OC6FES7G | | 18 |  | FORNO ELETTRICO 4,2 Ac400V  |  |
| CR0853909 | 70x65 x87/106,5 | Kcal 15400 | | | |

4 Fuegos con horno eléctrico ventilado- 4 Fuegos con horno eléctrico ventilado

| | | | | | |
|-----------------|--------------------|------------|---|--|---|
| OC6FEV7G | | 18 |  | FORNO ELETTRICO 4,2 Ac400V  |  |
| CR0853919 | 70x65 x87/106,5 | Kcal 15400 | | | |

6 Fuegos con horno a gas- - Dotación: 1 Rejilla cromada 53x32,5 cm y 1 Rejilla cromada 53x49 cm

| | | | | | |
|-----------------|---------------------|------------|---|--|---|
| OC6FG11G | | 32 |  | |  |
| CR0853929 | 110x65 x87/106,5 | Kcal 27520 | | | 5 kW horno |



Parrillas de hierro fundido en el plano con largas barras que permiten apoyar incluso pequeñas marmitas.



Quemadores con potencias de 3,5 kW y 5,5 kW, grifos con válvulas y termopar con llama estabilizada para garantizar la máxima seguridad.



Hornos de dimensiones GN 1/1 con paredes internas de acero inoxidable en la versión gas estática Y hornos eléctricos estáticos y ventilados con resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo.

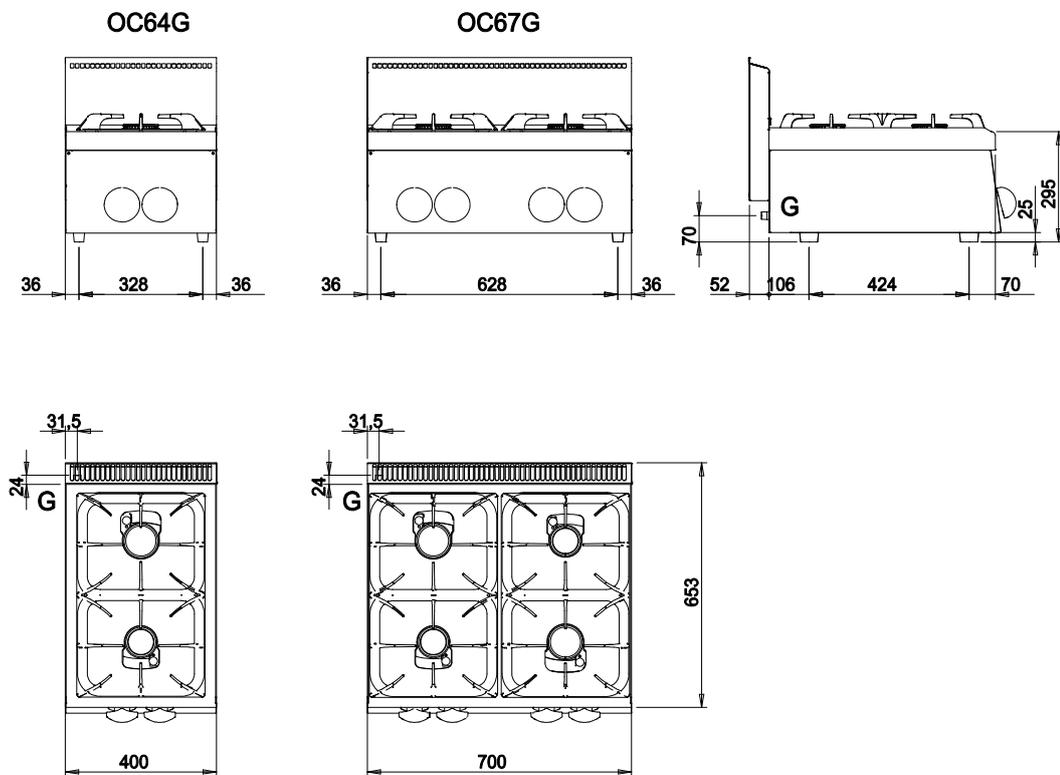
VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Cocinas a Gas



ACCESORIOS EN LA PAGINA 38

Esquema de instalación



LEYENDA

E Pasacable

G Toma de gas

H2O* Unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

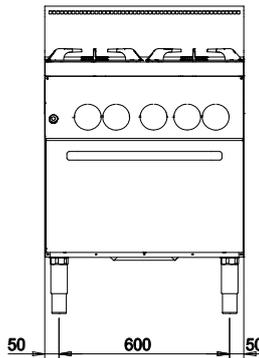
S Toma desagüe

Esquema de instalación

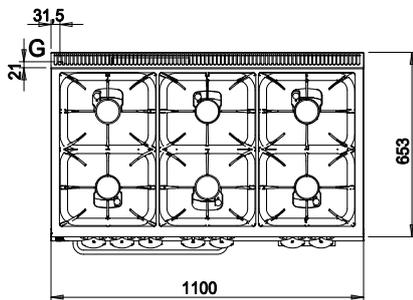
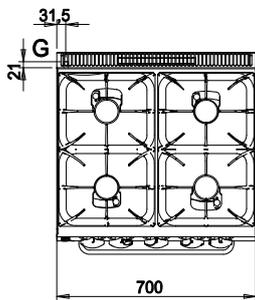
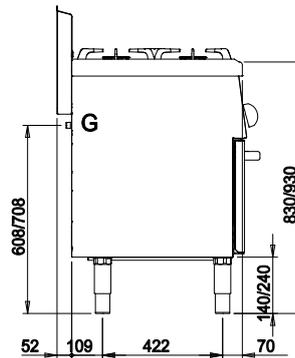
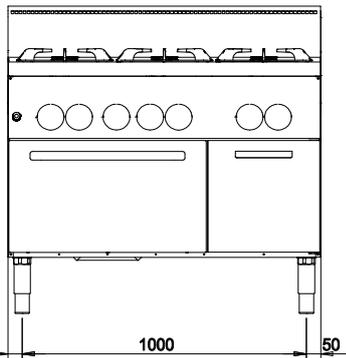
Serie 650

INDICE

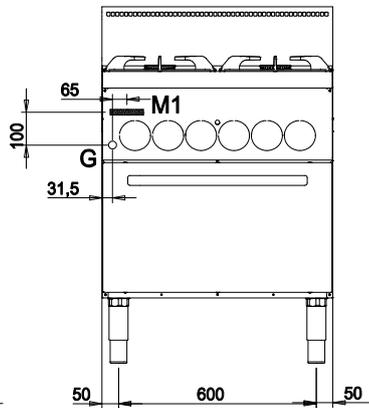
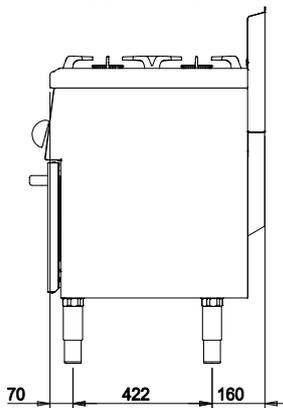
OC6FG7G



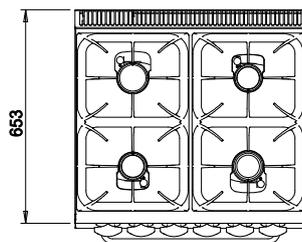
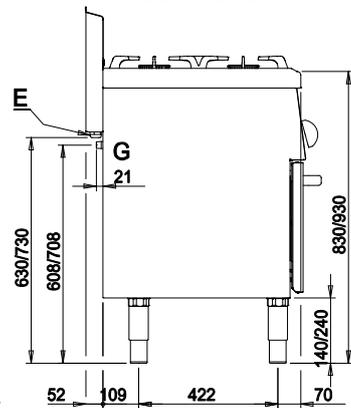
OC6FG11G



OC6FEV7G



OC6FES7G



LEYENDA

E Pasacable

G Toma de gas

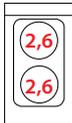
H2O* Unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S Toma desagüe

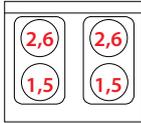
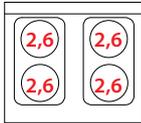
Cocinas Eléctricas

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|--------|-------------|--------------|--------------------|--|--|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |

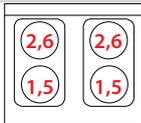
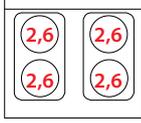
Elemento eléctrico con 2 planchas

| | | | | | |
|------------------|---------------|--|---------------|---|---|
| OC64E • | 40x65x29,5/49 | | 4,1 Ac400V |  |  |
| CR0853939 | | | | | |
| OC64EP *• | 40x65x29,5/49 | | 5,2 Ac400V |  |  |
| CR0853949 | | | | | |

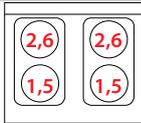
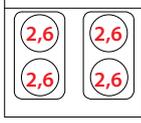
Elemento eléctrico con 4 planchas

| | | | | | |
|-----------------|---------------|--|----------------|---|---|
| OC67E • | 70x65x29,5/49 | | 8,2 Ac400V |  |  |
| CR0853959 | | | | | |
| OC67EP * | 70x65x29,5/49 | | 10,4 Ac400V |  |  |
| CR0853969 | | | | | |

Elemento eléctrico con 4 planchas con horno eléctrico estatico

| | | | | | |
|--------------------|----------------|--|----------------|---|---|
| OC6FES7E | 70x65x87/106,5 | | 12,4 Ac400V |  |  4,2 kW horno |
| CR0853979 | | | | | |
| OC6FES7EP * | 70x65x87/106,5 | | 14,6 Ac400V |  |  4,2 kW horno |
| CR0853989 | | | | | |

Elemento eléctrico con 4 planchas

| | | | | | |
|--------------------|----------------|--|----------------|---|---|
| OC6FEV7E | 70x65x87/106,5 | | 12,4 Ac400V |  |  4,2 kW horno |
| CR0853999 | | | | | |
| OC6FEV7EP * | 70x65x87/106,5 | | 14,6 Ac400V |  |  4,2 kW horno |
| CR0854009 | | | | | |

* POTENCIADA • Aparato conmutable a 230V



Las planchas están fijadas herméticamente al plano que posee una ranura para la recolección de líquidos y es completamente liso para facilitar la limpieza.



El horno eléctrico tiene dimensiones GN 1/1 está disponible en versión estática o ventilada y posee resistencias revestidas y termostato regulable de 110 a 280 °C. a 280°C.

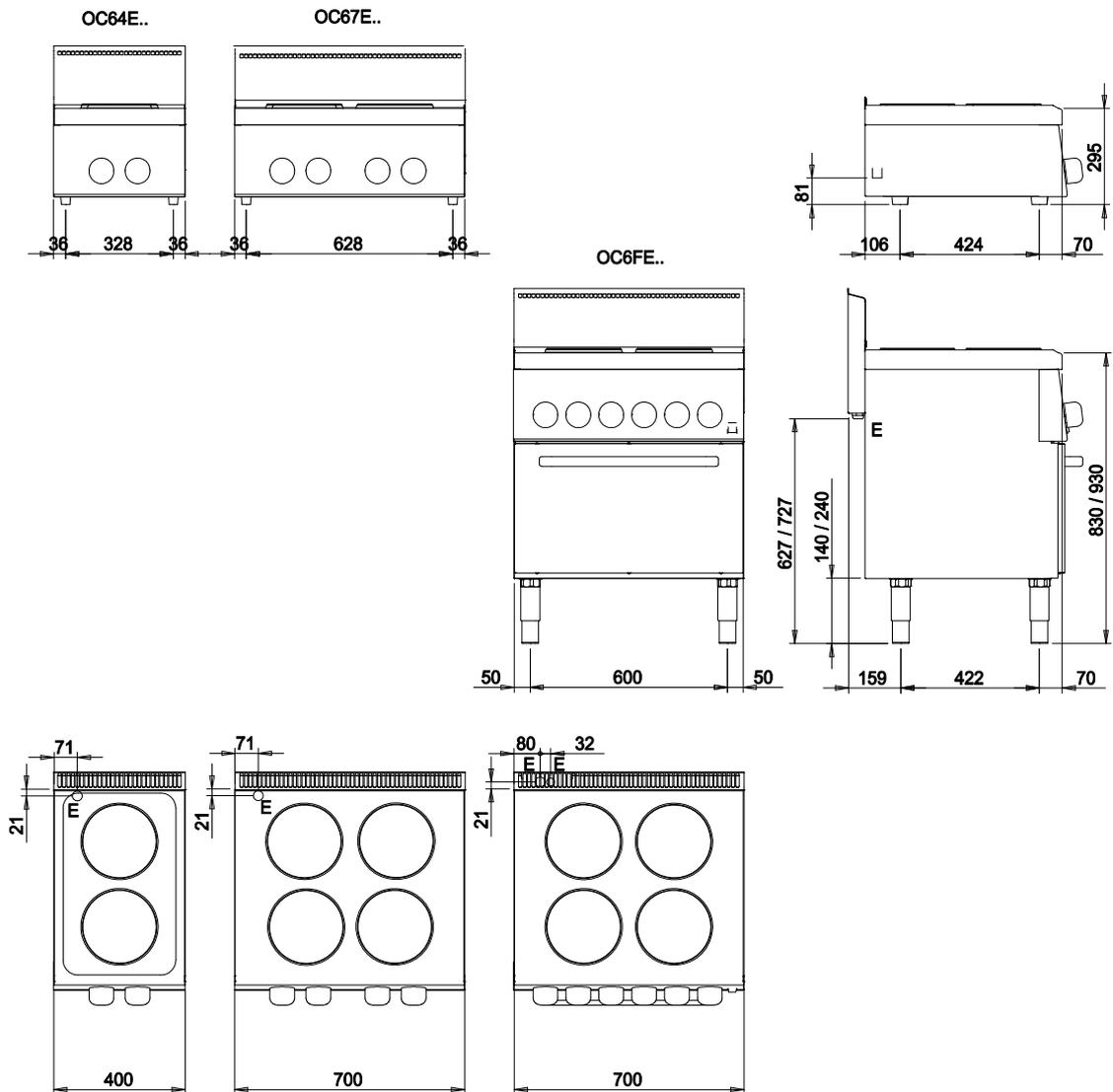
VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCION DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Cocinas Eléctricas



ACCESORIOS EN LA PAGINA 38

Esquema de instalación



LEYENDA

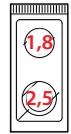
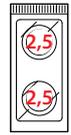
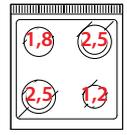
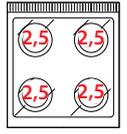
E Pasacable

G Toma de gas

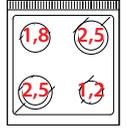
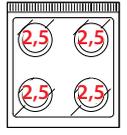
H2O* Unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S Toma desagüe

Cocinas eléctricas Vitrocerámica

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|------------------|---------------|--------------|------------------------------|--|---|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |
| OV64E • | 40x65x29,5/49 | | 4,3 Ac400V 3N Ac230V 3 |  |  1 x Ø 22 |
| CR0854019 | | | | | 1 x Ø 18 |
| OV64EP *. | 40x65x29,5/49 | | 5 Ac400V 3N Ac230V 3 |  |  2 x Ø 22 |
| CR0854029 | | | | | |
| OV67E • | 70x65x29,5/49 | | 8 Ac400V 3N Ac230V 3 |  |  2 x Ø 22 |
| CR0854039 | | | | | 1 x Ø 18 1 x Ø 14,5 |
| OV67EP * | 70x65x29,5/49 | | 10 Ac400V 3N Ac230V 3 |  |  4 x Ø 22 |
| CR0854049 | | | | | |

Cocinas eléctricas Vitrocerámica con horno eléctrico ventilado

| | | | | | |
|--------------------|----------------|--|-------------------|---|--|
| OV6FEV7E | 70x65x87/106,5 | | 12,2 Ac400V 3N |  |  2 x Ø 22 |
| CR0854059 | | | | | 1 x Ø 18 1 x Ø 14,5 |
| | | | | | 4,2 kW forno |
| OV6FEV7EP * | 70x65x87/106,5 | | 14,2 Ac400V |  |  4 x Ø 22 |
| CR0854069 | | | | | |
| | | | | | 4,2 kW forno |

*POTENCIADA • Dotación las máquinas commutable a 230V



Las cocinas vitrocerámica están disponibles en dos versiones: estándar con potencia global de 16,4 kW y potenciada con 18,4 kW totales.

¡El horno eléctrico de dimensiones GN 1/1 posee resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo con regulación independiente y termostato regulable de 110 a 280°C

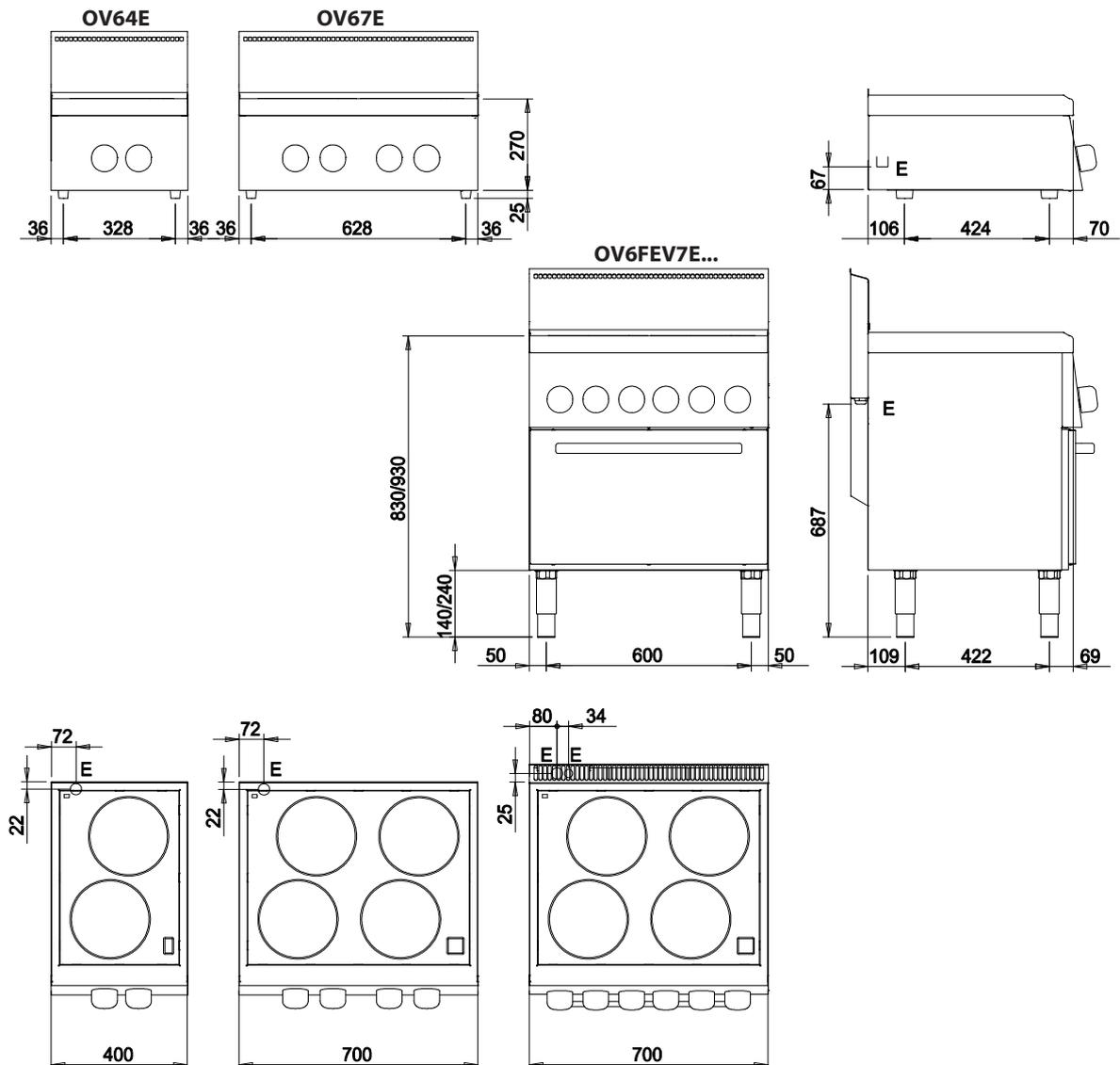
VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Cocinas Eléctricas Vitrocerámica

ACCESORIOS EN LA PAGINA 38



Esquema de instalación



LEYENDA

E Pasacable

G Toma de gas

H2O* Unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S Toma desagüe

Cocinas Eléctricas a Inducción

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|--------|-------------|--------------|--------------------|--|--|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |

OI64E

40x65x29,5/49
CR0854079

5
Ac400V 3N

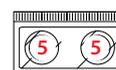


1 x Ø 22

OI67E

70x65x29,5/49
CR0854089

10
Ac400V 3N



2 x Ø 22

Wok Cocinas Eléctricas a Inducción

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|--------|-------------|--------------|--------------------|--|--|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |

OIW64E

40x65x29,5/49
CR0854459

5
Ac400V 3N



1 x Ø 30



Las zonas de cocción están marcadas por una serigrafía circular de 22 cm de diámetro (30 cm para el wok), para una potencia de 5 kW por zona.



Un dispositivo registra la presencia de la marmita y activa el calentamiento, en caso de utilización anómala, en cambio, un dispositivo especial contra el sobrecalentamiento bloquea su funcionamiento. Un indicador luminoso de control en el tablero señala la actividad de calentamiento..

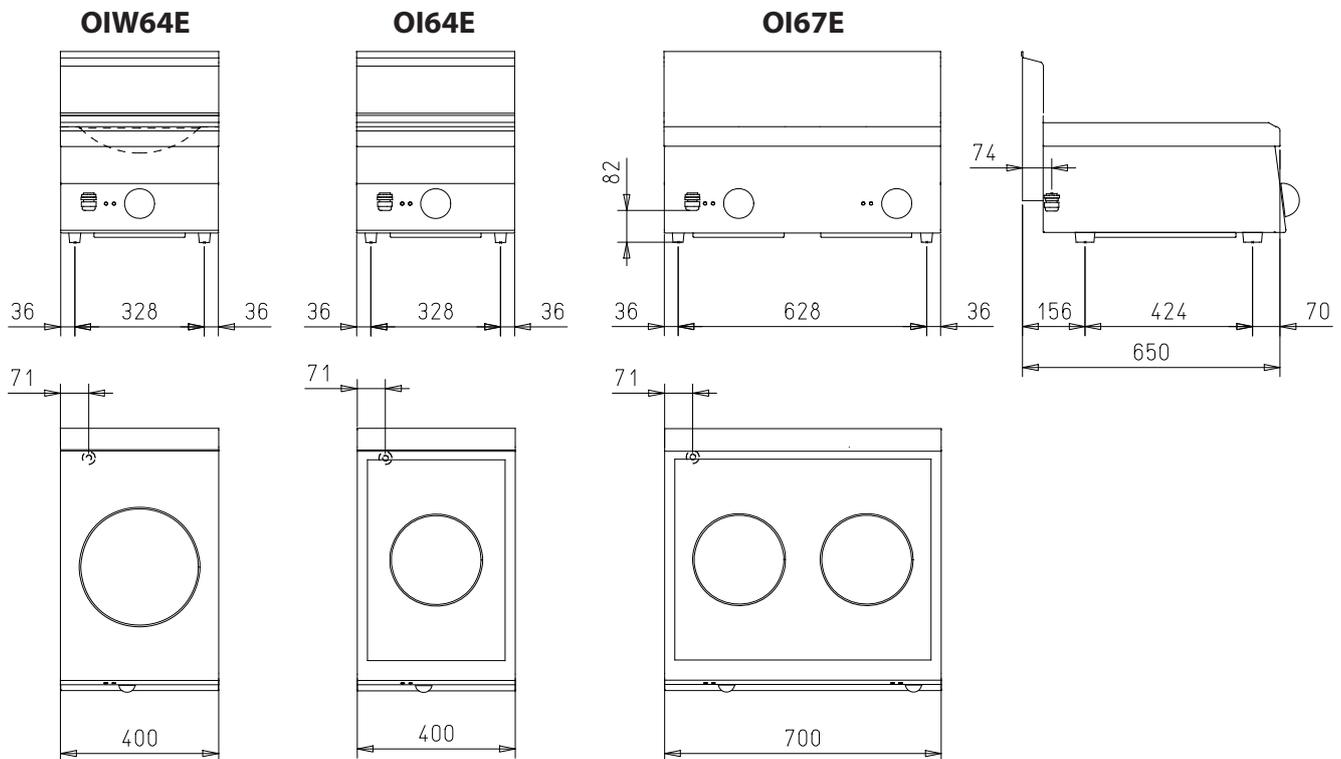
VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCION DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Cocinas Eléctricas a Inducción

ACCESORIOS EN LA PAGINA 38



Esquema de instalación



LEYENDA

E Pasacable

G Toma de gas

H2O* Unión de agua **EN ISO 228-1 G 3/4**

S Toma desagüe

Baño María Gas y Eléctrico

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|--------------|---------------|--------------|--------------------|---|--|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |
| OB64E | 40x65x29,5/49 | | 1 Ac230V |  | |
| CR0854389 | | | | | |
| OB66E | 60x65x29,5/49 | | 1,8 Ac230V |  | |
| CR0854399 | | | | | |
| OB68E | 80x65x29,5/49 | | 2 Ac230V |  | |
| CR0854409 | | | | | |

ACCESORIOS

| Modelo | dimensiones | | capacidad | |
|--------|-------------|--|-----------|--|
| Código | cm | | lt. | |

Bacinillas

| | | | | |
|-------------------|-----------------|-------|--|--|
| BAC GN 1/1 | GN 1/1 - H = 15 | 21,5 |  | |
| BAC GN 1/2 | GN 1/2 - H = 15 | 9,5 | | |
| BAC GN 1/3 | GN 1/3 - H = 15 | 5,5 | | |
| BAC GN 1/4 | GN 1/4 - H = 15 | 4,7 | | |
| BAC GN 1/6 | GN 1/6 - H = 15 | 2,2 | | |
| BAC GN 1/9 | GN 1/9 - H = 15 | 1,00 | | |
| BAC GN 2/3 | GN 2/3 - H = 15 | 11,00 | | |

Tapas

| | | | |
|-------------------|-----------------|---|--|
| COP GN 1/1 | GN 1/1 - H = 15 |  | |
| COP GN 1/2 | GN 1/2 - H = 15 | | |
| COP GN 1/3 | GN 1/3 - H = 15 | | |
| COP GN 1/4 | GN 1/4 - H = 15 | | |
| COP GN 1/6 | GN 1/6 - H = 15 | | |
| COP GN 1/9 | GN 1/9 - H = 15 | | |
| COP GN 2/3 | GN 2/3 - H = 15 | | |



El fondo está inclinado hacia la descarga para facilitar el drenaje del agua.



Los baños María tienen cubas aptas para contener recipientes GN con 15 cm de altura máx., poseen falso fondo agujereado y grifo de descarga.

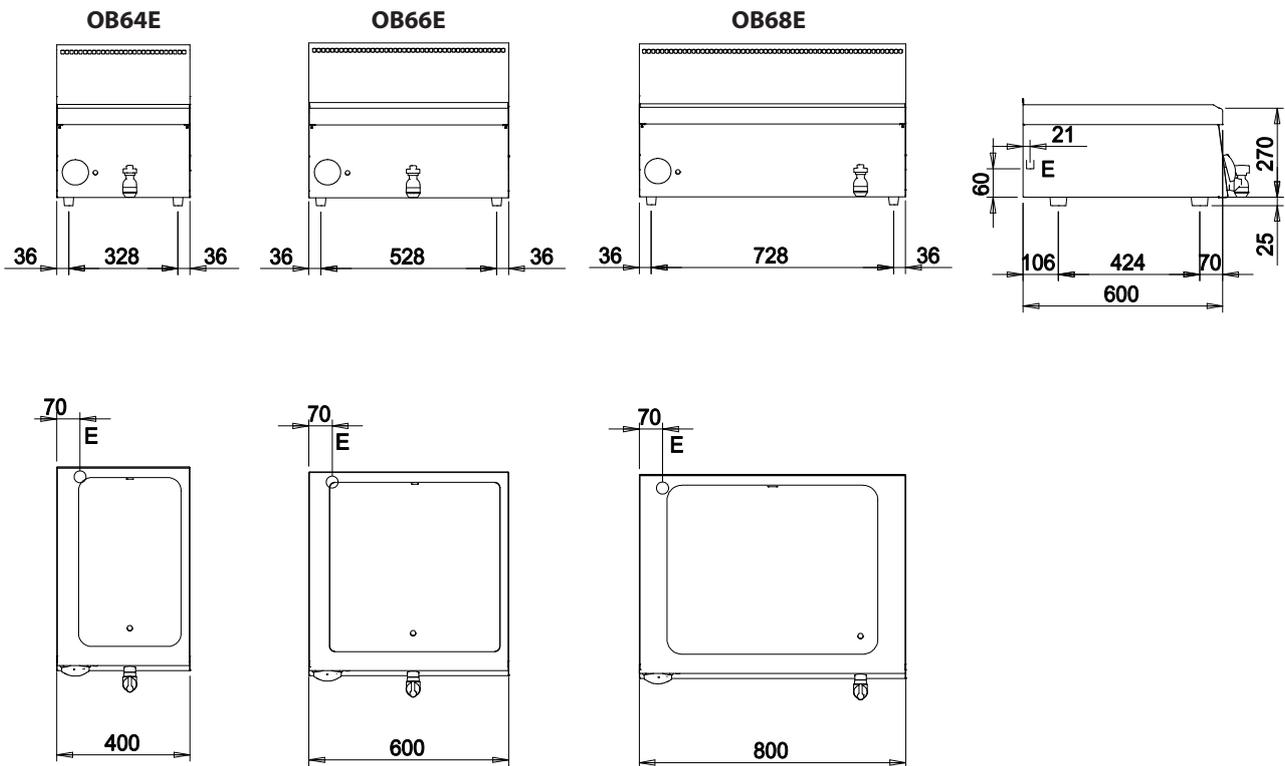
VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCION DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Baño María

ACCESORIOS EN LA PAGINA 38



Esquema de instalación



Capacidad de la cuba

| Modelo | Capacidad de la cuba |
|--------------|----------------------|
| Código | |
| OB64E | 1/1 |
| CR0854389 | |
| OB66E | 1/1 + 2x1/4 |
| CR0854399 | |
| OB68E | 1/1 + 1/1 |
| CR0854409 | |

LEYENDA

E Pasacable

G Toma de gas

H2O* Unión de agua **EN ISO 228-1 G 3/4**

S Toma desagüe

Parrilla para salchichas

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|---------------|---------------|--------------|--------------------|---|--|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |
| OCW64E | 40x65x29,5/49 | | 4,08 Ac400V 3N | ⚡ | |
| CR0854269 | | | | | |
| OCW68E | 80x65x29,5/49 | | 8,16 Ac400V 3N | ⚡ | |
| CR0854279 | | | | | |



El cuece salchichas eléctrico posee un grupo de resistencias eléctricas AISI 304 alimentarias de sección oval para la cocción directa



El grupo resistencias está instalado sobre un soporte basculante, es mantenido en posición de trabajo o de limpieza por un pasador de bloqueo.

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCION DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

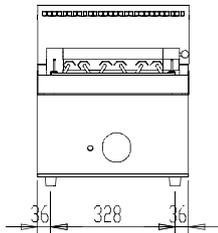
Parrilla para salchichas

ACCESORIOS EN LA PAGINA 38

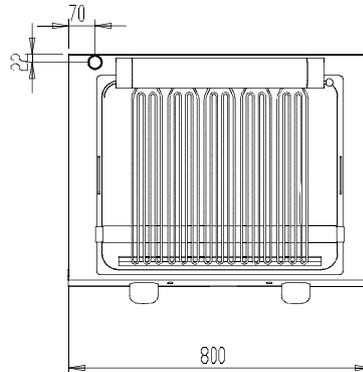
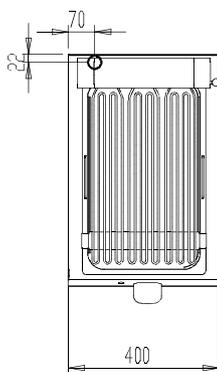
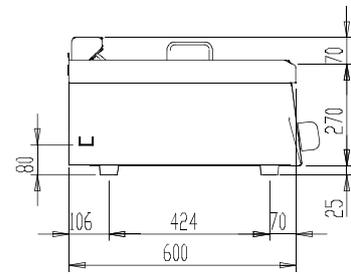
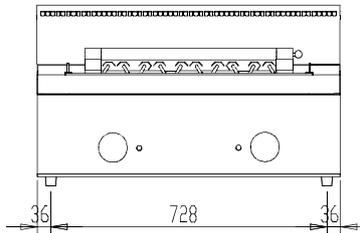


Esquema de instalación

OCW64E



OCW68E



Serie 650

INDICE

LEYENDA

E Pasacable

G Toma de gas

H2O* Unión de agua **EN ISO 228-1 G 3/4**

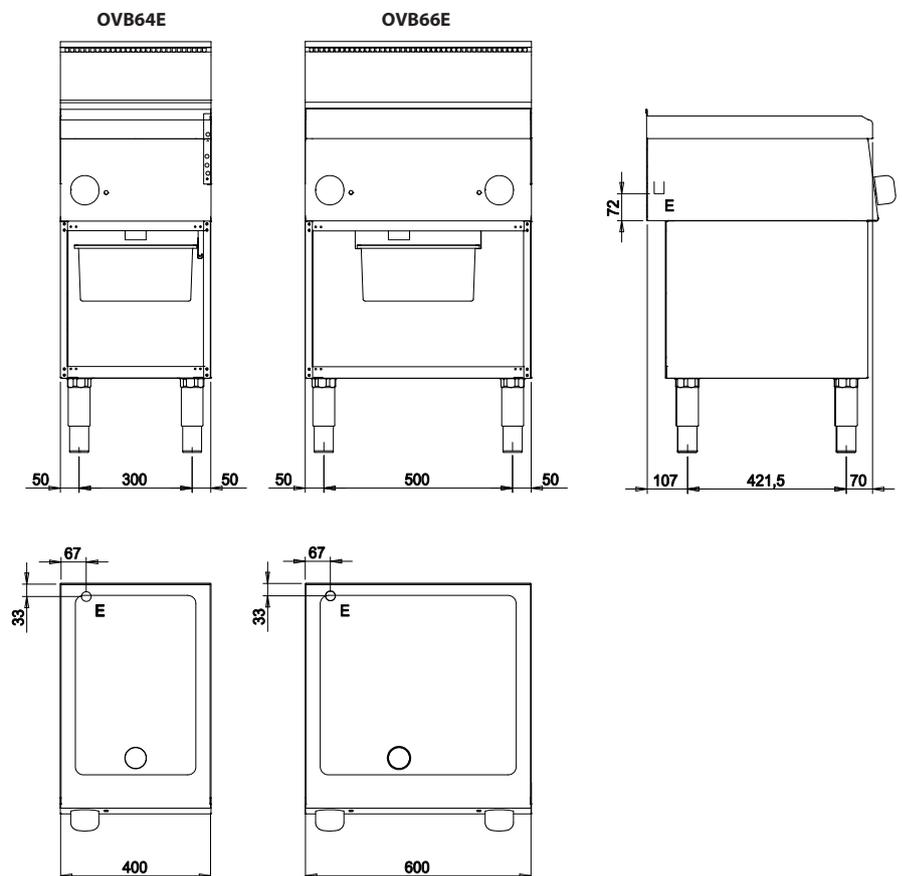
S Toma desagüe



Múltiple Monoblock

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | capacidad | |
|---------------|----------------|--------------|--------------------|-----------|---|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | Lt | |
| OVB64E | 40x65x29,5/49 | | 4,05 Ac400V 3N | 13 |  |
| CR0854369 | | | | | |
| OVB66E | 60x65x87/106,5 | | 8,1 Ac400V 3N | 21 |  |
| CR0854379 | | | | | |

Esquema de instalación



La múltiple, con cuba completamente de acero inoxidable AISI 304, tiene resistencias ubicadas debajo del fondo de la cuba para una distribución homogénea de la temperatura regulable de 110 a 280 °C.

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCION DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Múltiple Monobloc Recipiente Caliente

ACCESORIOS EN LA PAGINA 38



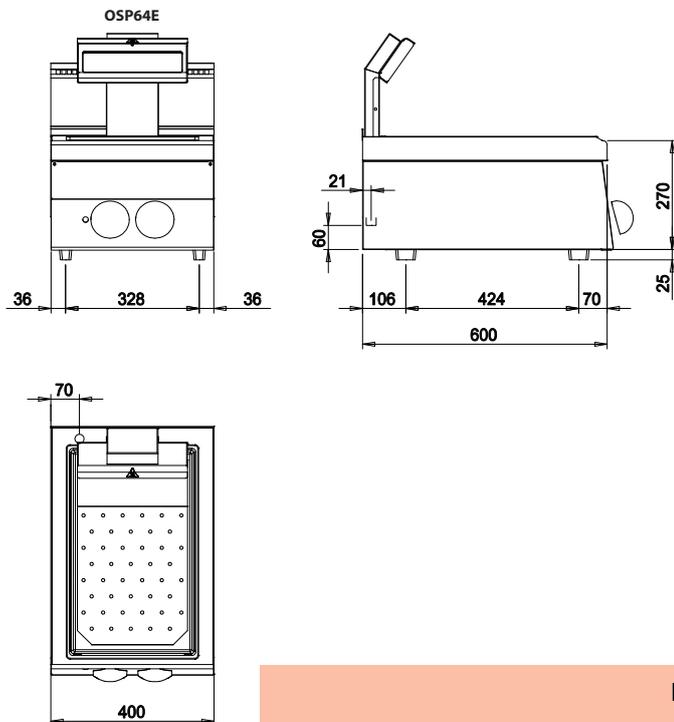
Recipiente Caliente

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|---------------|---------------|--------------|--------------------|---|--|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |
| OSP64E | 40x65x29,5/49 | | 2 | | |
| CR0854419 | | | Ac230V 1N |  | |

Esquema de instalación



El contenedor eléctrico se calienta mediante una resistencia inferior y una superior a infrarrojos. La cuba puede contener recipientes GN, con falso fondo perforado.



LEYENDA

E Pasacable

G Toma de gas

H2O* Unión de agua **EN ISO 228-1 G 3/4**

S Toma desagüe

Fry Top a Gas

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|--------|-------------|--------------|--------------------|--|--|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |

Versión con plancha lisa

| | | | | | |
|----------------|---------------|-----------------|---|---|--|
| OFT64GL | 40x65x29,5/49 | 5 |  | | |
| CR0854099 | | Kcal 4300 | | | |
| OFT66GL | 60x65x29,5/49 | 5+5 |  |  | |
| CR0854119 | | Kcal 4300+4300 | | | |
| OFT68GL | 80x65x29,5/49 | 6,25+6,25 |  | | |
| CR0853689 | | Kcal 5375+ 5375 | | | |

Plancha 1/2 lisa 1/2 rayada

| | | | | | |
|----------------|---------------|----------------|---|---|--|
| OFT66GM | 60x65x29,5/49 | 5+5 |  |  | |
| CR0854129 | | Kcal 4300+4300 | | | |

Plancha 2/3 lisa 1/3 rayada

| | | | | | |
|----------------|---------------|-----------------|--|--|--|
| OFT68GM | 80x65x29,5/49 | 6,25+6,25 |  |  | |
| CR0854469 | | Kcal 5375+ 5375 | | | |

Versión con plancha cromada lisa

| | | | | | |
|-----------------|---------------|-----------------|---|---|--|
| OFT64GLC | 40x65x29,5/49 | 5 |  | | |
| CR0854109 | | Kcal 4299,22 | | | |
| OFT66GLC | 60x65x29,5/49 | 5+5 |  |  | |
| CR0854139 | | Kcal 4300+4300 | | | |
| OFT68GLC | 80x65x29,5/49 | 6,25+6,25 |  | | |
| CR0854149 | | Kcal 5375+ 5375 | | | |

Plancha 2/3 lisa 1/3 cromada rayada

| | | | | | |
|-----------------|---------------|-----------------|---|---|--|
| OFT68GMC | 80x65x29,5/49 | 6,25+6,25 |  |  | |
| CR0854159 | | Kcal 5375+ 5375 | | | |



Los fry top poseen un realce perimetral protector de salpicaduras y cajón contenedor de jugos extraíble.

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

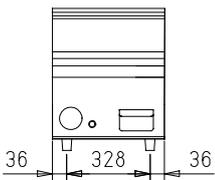
Fry Top a Gas

ACCESORIOS EN LA PAGINA 38

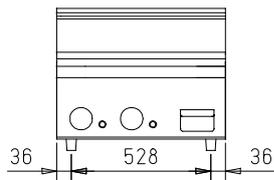


Esquema de instalación

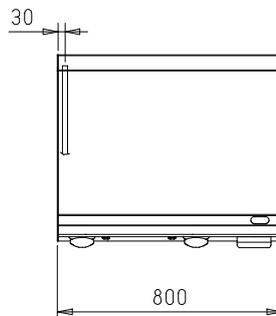
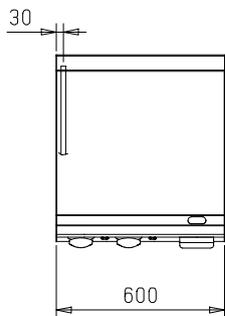
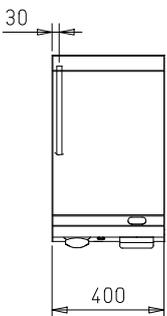
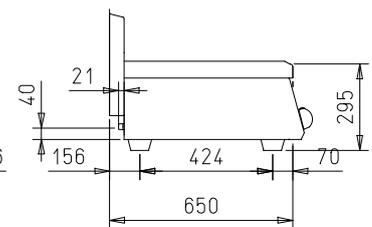
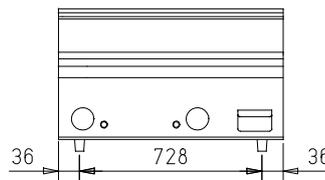
OFT64G...



OFT66G...



OFT68G...



LEYENDA

E Pasacable

G Toma de gas

H2O* Unión de agua **EN ISO 228-1 G 3/4**

S Toma desagüe

Fry Top Eléctricos

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|--------|-------------|--------------|--------------------|--|--|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |

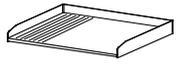
Versión con plancha lisa

| | | | | | |
|------------------------------|----------------|--|-------------------|---|---|
| OFT64EL CR0854169 | 40x65x29,5/49 | | 3,9 Ac400V 3N |  | |
| OFT66EL CR0854199 | 60x65x29,5/49 | | 7,8 Ac400V 3N |  |  |
| OFT610EL CR0854229 | 100x65x29,5/49 | | 11,7 Ac400V 3N |  | |

Plancha 1/2 lisa 1/2 rayada

| | | | | | |
|-----------------------------|---------------|--|------------------|---|---|
| OFT66EM CR0854209 | 60x65x29,5/49 | | 7,8 Ac400V 3N |  |  |
|-----------------------------|---------------|--|------------------|---|---|

Plancha 2/3 lisa 1/3 rayada

| | | | | | |
|------------------------------|----------------|--|-------------------|---|--|
| OFT610EM CR0854239 | 100x65x29,5/49 | | 11,7 Ac400V 3N |  |  |
|------------------------------|----------------|--|-------------------|---|--|

Versión con plancha rayada

| | | | | | |
|-----------------------------|---------------|--|------------------|---|---|
| OFT64ER CR0854179 | 40x65x29,5/49 | | 3,9 Ac400V 3N |  |  |
|-----------------------------|---------------|--|------------------|---|---|

Versión con plancha cromada lisa

| | | | | | |
|------------------------------|---------------|--|------------------|---|---|
| OFT64ELC CR0854189 | 40x65x29,5/49 | | 3,9 Ac400V 3N |  | |
| OFT66ELC CR0854219 | 60x65x29,5/49 | | 7,8 Ac400V 3N |  |  |

Plancha 2/3 lisa 1/3 cromada rayada

| | | | | | |
|-------------------------------|---------------|--|-------------------|---|---|
| OFT610EMC CR0854159 | 80x65x29,5/49 | | 11,7 Ac400V 3N |  |  |
|-------------------------------|---------------|--|-------------------|---|---|



Los fry top poseen un realce perimetral protector de salpicaduras y cajón contenedor de jugos extraíble.

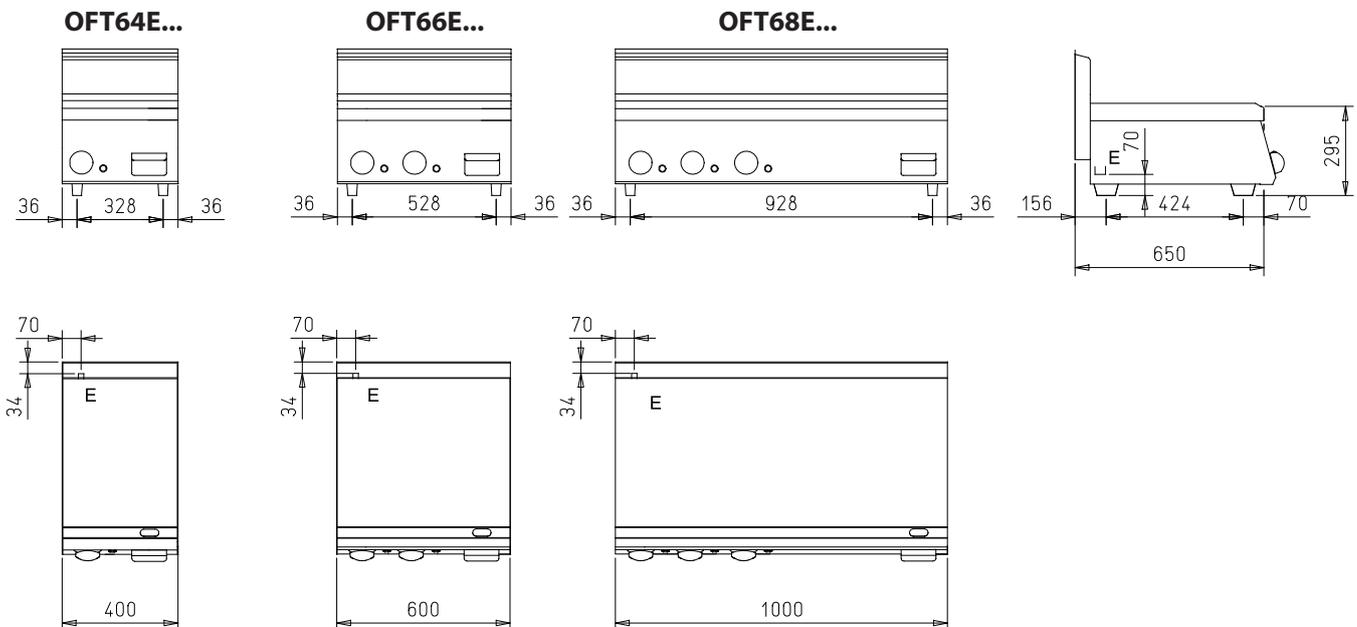
VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Fry Top Eléctricos



ACCESORIOS EN LA PAGINA 38

Esquema de instalación



LEYENDA

E Pasacable

G Toma de gas

H2O* Unión de agua **EN ISO 228-1 G 3/4**

S Toma desagüe

Barbacoa de Piedra Lavica

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|----------------|---------------|--------------|--------------------|---|------------|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |
| OGPL64G | 40x65x29,5/49 | 7 | |  | |
| CR0854249 | | | | | Kcal 6020 |
| OGPL68G | 80x65x29,5/49 | 14 | |  | |
| CR0854259 | | | | | Kcal 12040 |

ACCESORIOS

| Modelo | dimensiones | | | |
|--------|-------------|--|--|--|
| Código | cm | | | |

Parrilla carne de acero

| | |
|-------------|---------|
| OGCG | 33,1x51 |
| 10405093900 | |



Parrilla carne de hierro fundido

| | |
|----------------|---------|
| OGCGG40 | 33,1x51 |
| 10405324900 | |



Parrilla carne de hierro fundido 2 pcs

| | |
|----------------|---------|
| OGCGG80 | 66,2x51 |
| 10405325900 | |



Las parrillas de cocción se inclinan para una cocción más fácil y eficaz

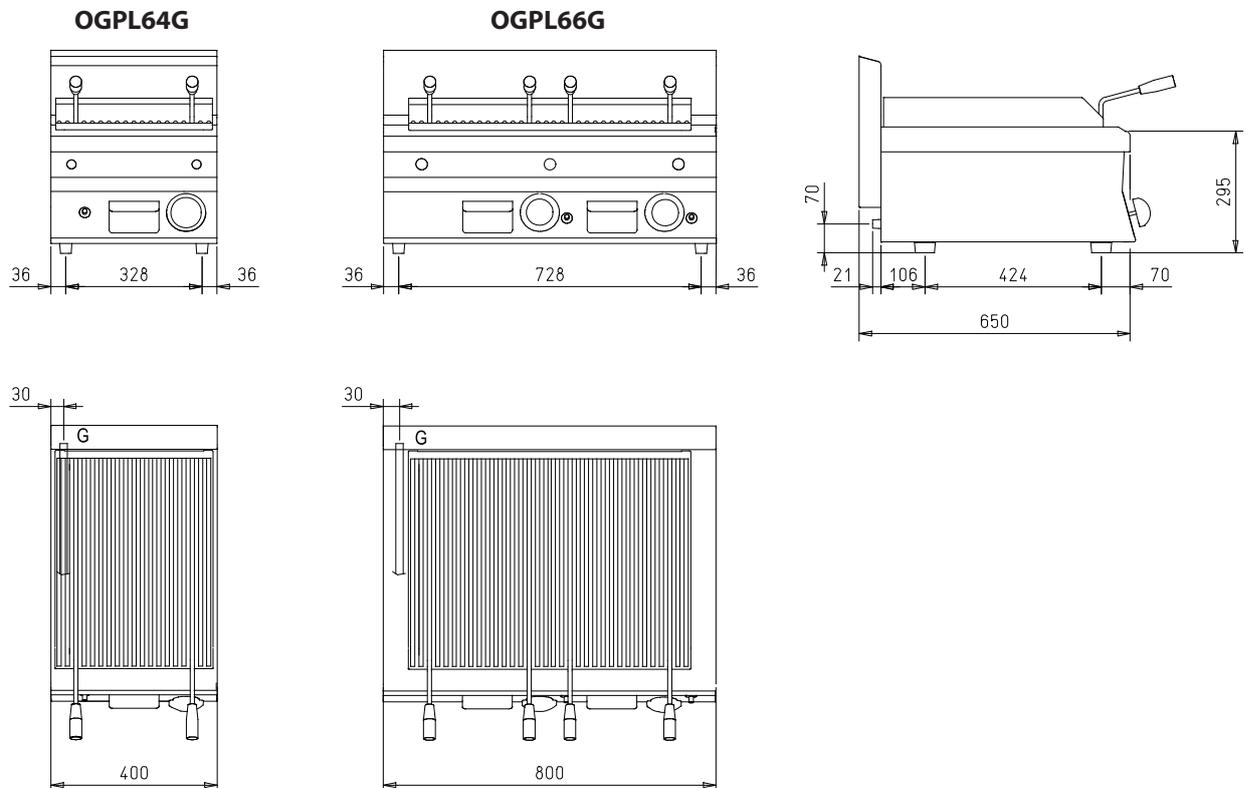
VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCION DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Barbacoa de Piedra Lávica

ACCESORIOS EN LA PAGINA 38



Esquema de instalación



Serie 650

INDICE

LEYENDA

E Pasacable

G Toma de gas

H2O* Unión de agua **EN ISO 228-1 G 3/4**

S Toma desagüe

Cuecepastas eléctricos

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | capacidad |
|------------------|---------------|--------------|---|-----------|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | Lt |
| OPC64E * | | | | |
| CR0854349 | 40x65x29,5/49 | | 5,67 Ac400V 3N  | 18,5 |
| OPC66E ** | | | | |
| CR0854359 | 60x65x29,5/49 | | 9 Ac400V 3N  | 28 |

*2 cesti **3 cesti

ACCESORIOS

| Modelo | dimensiones | | |
|--------|-------------|--|--|
| Código | LxPxH cm | | |

Cesta inox 1/4 para cocedor

| | | | |
|-------------|--------------|--|--|
| OCCP | | | |
| CR0858170 | 14,5x31x12,5 | | |



La cuba tiene los ángulos completamente radiados. Los cuecepastas poseen grifos.

LEYENDA

E Pasacable

G Toma de gas

H2O* Unión de agua **EN ISO 228-1 G 3/4**

S Toma desagüe

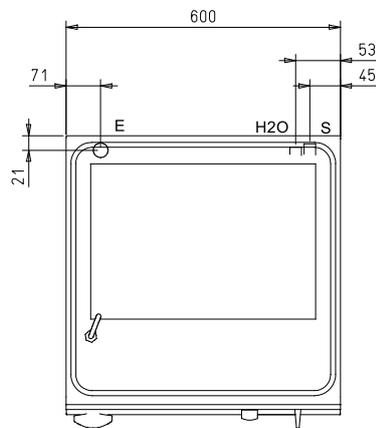
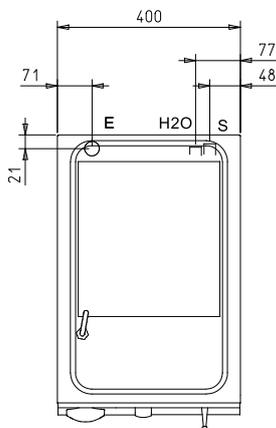
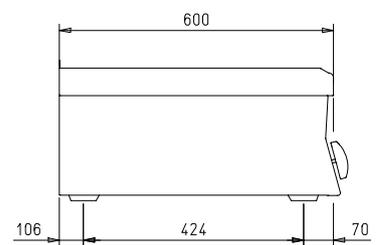
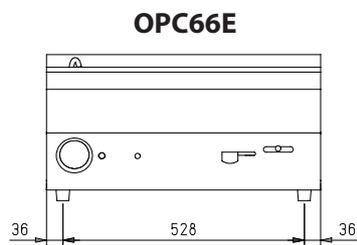
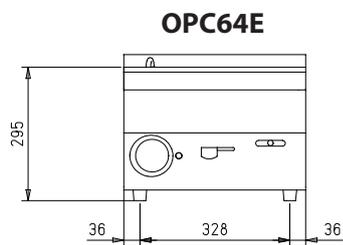
VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCION DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Cuecepastas Eléctricas

ACCESORIOS EN LA PAGINA 38



Esquema de instalación



LEYENDA

E Pasacable

G Toma de gas

H2O* Unión de agua **EN ISO 228-1 G 3/4**

S Toma desagüe

Freidora a gas

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | capacidad | |
|------------------|---------------|--------------|--------------------|-----------|--|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | Lt | |
| OF64G8 * | 40x65x29,5/49 | 7 | 🔥 | 8 | |
| CR0854289 | | Kcal 6020 | | | |
| OF66G8 ** | 60x65x29,5/49 | 14 | 🔥 | 8+8 | |
| CR0854299 | | Kcal 12040 | | | |

* 1 x OC-1M Cesto / ** 2 x OC-1M Cesto

Freidora eléctrica con resistencia levantara

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | capacidad | |
|------------------|---------------|--------------|--------------------|-----------|--|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | Lt | |
| OF64ER * | 40x65x29,5/49 | | 6 Ac400V ⚡ | 10 | |
| CR0854309 | | | | | |
| OF66ER ** | 60x65x29,5/49 | | 12 Ac400V ⚡ | 10+10 | |
| CR0854319 | | | | | |

* 1 x ONC-1M Cesto / ** 2 x ONC-1M Cesto

Freidora eléctrica potenciada con resistencia levantara

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | capacidad | |
|-------------------|---------------|--------------|--------------------|-----------|--|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | Lt | |
| OF64ERP * | 40x65x29,5/49 | | 9 Ac400V ⚡ | 10 | |
| CR0854329 | | | | | |
| OF66ERP ** | 60x65x29,5/49 | | 18 Ac400V ⚡ | 10+10 | |
| CR0854339 | | | | | |

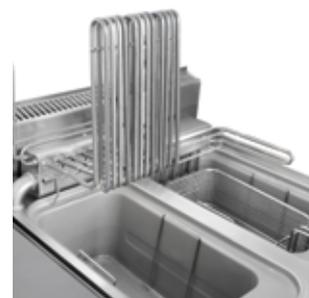
* 1 x ONC-1M Cesto / ** 2 x ONC-1M Cesto



En la versión a gas, el quemador es externo a la cuba y es de acero inoxidable con llama estabilizada. Encendido piezoeléctrico y seguridad garantizada por válvula con termopar y llama piloto.



Las freidoras tienen cubas estampadas con fondo inclinado para favorecer la descarga del aceite.



En la versión eléctrica, las resistencias son completamente extraíbles de la cuba para permitir una limpieza óptima de la misma.

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Freidoras a Gas y Eléctricas

ACCESORIOS EN LA PAGINA 38



ACCESORIOS

| Modelo | dimensiones | | | |
|--------|-------------|--|--|--|
| Código | LxPxH cm | | | |

Canasto 1 módulo para freidora OFQG

| | | | | |
|--------------|------------|--|--|--|
| OC-1M | 20x28x11,5 | | | |
| 10405096900 | | | | |

Canasto 1/2 módulo para freidora OFQG

| | | | | |
|----------------|------------|--|--|--|
| OC-1/2M | 10x28x11,5 | | | |
| 10405097900 | | | | |

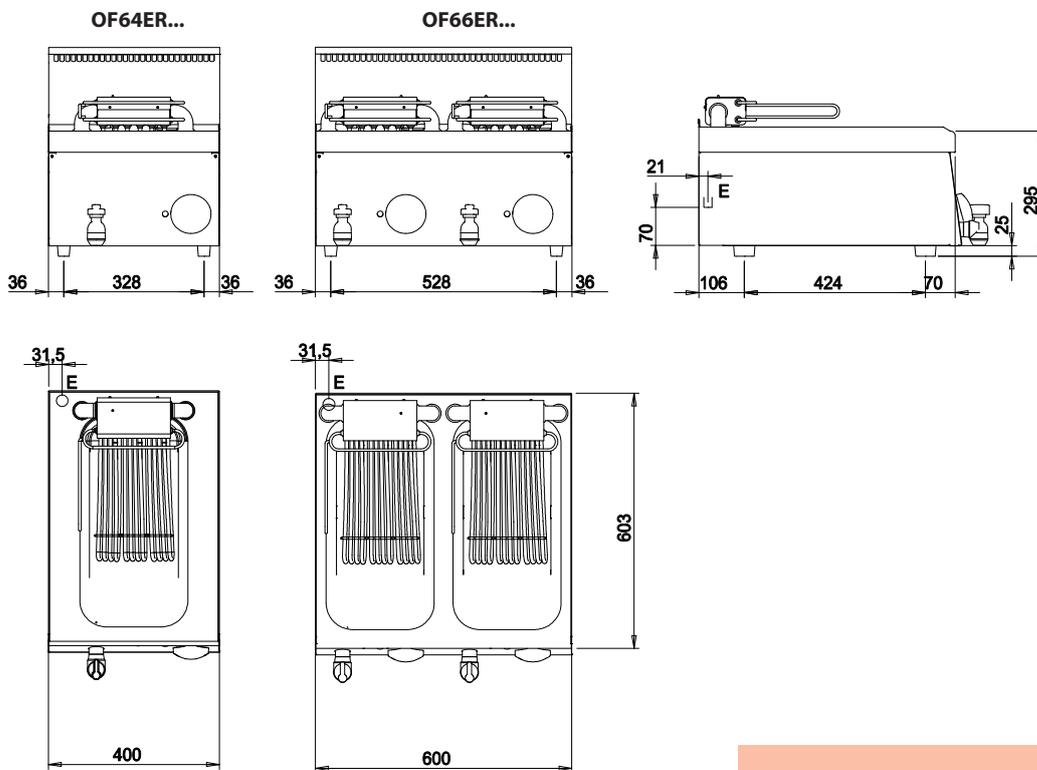
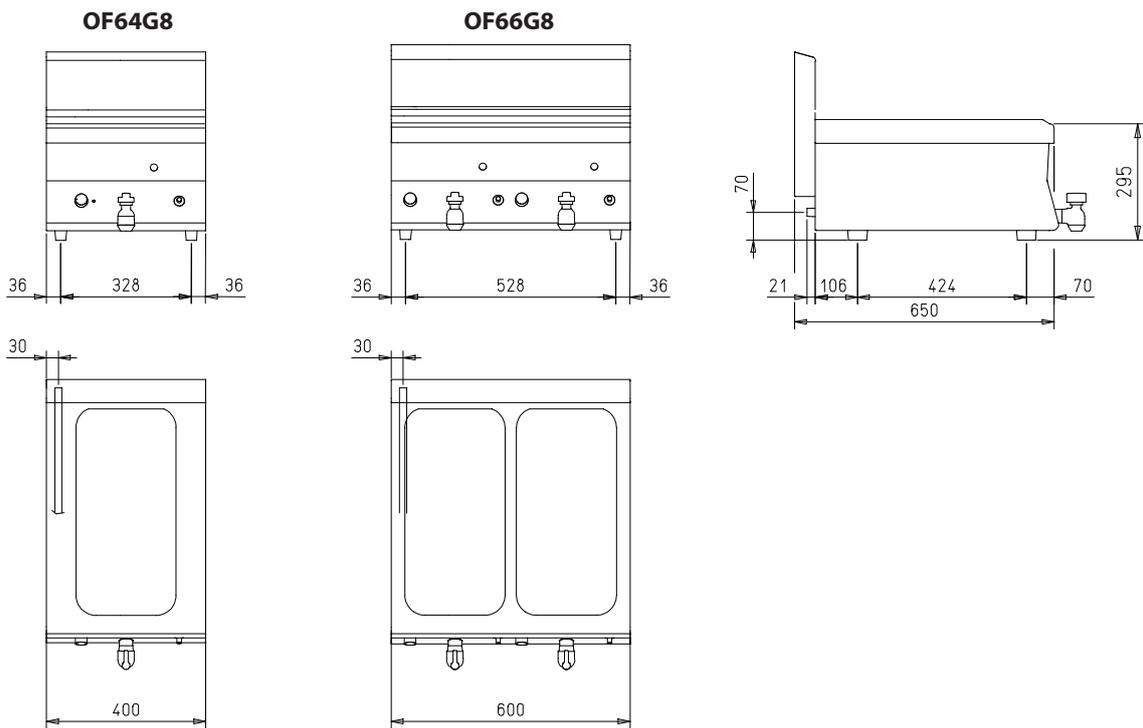
Canasto 1 módulo para freidora OFQE

| | | | | |
|---------------|--------------|--|--|--|
| ONC-1M | 17,5x30x10,5 | | | |
| 10405230900 | | | | |

Canasto 1/2 módulo para freidora OFQE

| | | | | |
|-----------------|-------------|--|--|--|
| ONC-1/2M | 8,5x30x10,5 | | | |
| 10405246900 | | | | |

Esquema de instalación



LEYENDA

E Pasacable

G Toma de gas

H2O* Unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S Toma desagüe

Elemento neutro sin cajón

| Modelo | dimensiones | | | | |
|--------------|---------------|--|--|--|--|
| Código | LxPxH cm | | | | |
| OEN61 | 10x65x29,5/49 | | | | |
| CR0853849 | | | | | |
| OEN64 | 40x65x29,5/49 | | | | |
| CR0853799 | | | | | |
| OEN66 | 60x65x29,5/49 | | | | |
| CR0853819 | | | | | |

Elemento neutro con 1 cajón

| Modelo | dimensiones | | | | |
|---------------|---------------|--|--|--|--|
| Código | LxPxH cm | | | | |
| OEN64C | 40x65x29,5/49 | | | | |
| CR0853809 | | | | | |
| OEN66C | 60x65x29,5/49 | | | | |
| CR0853829 | | | | | |

Fregadero

| Modelo | dimensiones | | | | |
|--------------|---------------|--|--|--|--|
| Código | LxPxH cm | | | | |
| OLA66 | 60x65x29,5/49 | | | | |
| CR0853839 | | | | | |



Amplia elección de elementos neutros con y sin cajón indispensables para la preparación de los platos.



El fregadero tiene la cuba moldeada y posee grifo de carga de agua y sifón rebosadero.

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

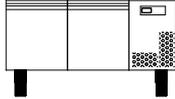
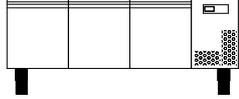
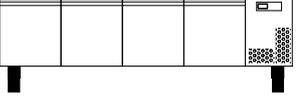
Elementos neutros

Bases refrigeradas

ACCESORIOS EN LA PAGINA 38



Bases Refrigeradas GN 1/1

| Modelo | dimensiones | potencia eléctrica | | |
|--------------------|-------------|--------------------|---|--|
| Código | LxPxH cm | kW | | |
| OLKST6/02TN | | | | |
| OL2D121Q00021 | 120x63x61 | 0,348 |  |  |
| OLKST6/03TN | | | | |
| OL2D131Q00211 | 160x63x61 | 0,365 |  |  |
| OLKST6/04TN | | | | |
| OL2D141Q02121 | 200x63x61 | 0,692 |  |  |

ACCESORIOS

| Modelo | dimensiones | | | |
|----------------|-------------|---------|--|--|
| Código | LxPxH cm | | | |
| OLCR 21 | | | | |
| 20602610 | | 1/2+1/2 | |  |

Hornillo a gas, 1 quemador, modelo de mesa

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|----------------|-------------|--------------|---|---|--|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |
| 31FOGV3 | 45x45x30 | 3,5 |  |  | |
| 1950001 | | Kcal 3010 | | | |
| 31FOGV5 | 45x45x30 | 5,6 |  | | |
| 1950002 | | Kcal 4816 | | | |
| 31FOGV7 | 45x45x30 | 7 |  | | |
| 1950003 | | Kcal 6020 | | | |

Hornillo a gas, 2 quemadores, modelo de mesa

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|---------------|-------------|--------------|---|---|--|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |
| 32FOGV | 90x45x30 | 3,5 |  |  | |
| 1000002 | | Kcal 3010 | | | |

Soporte inox para hornillos

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|-------------|-------------|--------------|--------------------|---|--|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |
| 31SG | 45x45x61 | | |  | |
| 2520821 | | | | | |
| 32SG | 90x45x61 | | | | |
| 2520822 | | | | | |

Hornillo a gas, 1 quemador

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|---------------|-------------|--------------|---|---|--|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |
| FOGV50 | 59x63x50 | 12,5 |  |  | |
| 1959100 | | Kcal 10750 | | | |
| FOGV51 | 59x63x70 | 12,5 |  |  | |
| 1959150 | | Kcal 10750 | | | |

Elementos específicos para pastelería

Hornillo eléctrico, 1 placa, modelo de mesa

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|--------------|------------------|--------------|--------------------|--|---|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |
| FOE30 | 35x35x15 Ø 22 | | 2 Ac230V |  |  |
| 1008310 | | | | | |

Hornillo eléctrico, 2 placas, modelo de mesa

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|------------------|---------------------|--------------|--------------------|--|---|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |
| FOE32L | 60x35x15 Ø 18+22 | | 4,6 Ac400V |  |  |
| 1008330 | | | | | |
| FOE32L230 | 60x35x15 Ø 18+22 | | 4,6 Ac230V |  | |
| 1008335 | | | | | |

Hornillo eléctrico, 2 placas, modelo de mesa

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|------------------|---------------------|--------------|--------------------|--|---|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |
| FOE32C | 35x60x15 Ø 18+22 | | 4,6 Ac400V |  |  |
| 1008320 | | | | | |
| FOE32C230 | 35x60x15 Ø 18+22 | | 4,6 Ac230V |  | |
| 1008325 | | | | | |

Hornillo eléctrico, 1 placa

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|--------------|------------------|--------------|--------------------|--|---|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |
| FOE31 | 50x50x50 Ø 30 | | 3,5 Ac400V |  |  |
| 1008300 | | | | | |



Recipiente en acero AISI 304. Amplia superficie de cocción. Quemadores de alto rendimiento térmico.

Válvula termostática 90° - 190°. Termostato de seguridad de 230°.

Encendido piezoeléctrico alimentado con batería. Cesta cromada con asas en baquelita. Malla cromada. Tapa del recipiente. Barra porta cesta.

Mod. FR670T1-21: Grifo de descarga con prolongación.

Mod. Mod. FR780T1-45: Amplia zona fría. Bandeja de recogida de aceite con filtro. Grifo de descarga de 1". Pies regulables. BAJO PEDIDO: Versión "Melting" con control electrónico de la temperatura (necesita una válvula eléctrica).

Freidora a gas - modelo de mesa

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|-------------------|-------------------|------------------|--------------------|--|--|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |
| FR670T1-21 | 70x65x29 18 LT | 18 Kcal 15480 | |  |  |

Freidora a gas - sobre base abierta

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|-------------------|-------------------|------------------|--------------------|---|---|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |
| FR780T1-45 | 80x73x85 21 LT | 28 Kcal 15480 | |  |  |

ACCESORIOS

| Modelo | notas |
|----------------|-------------------------------------|
| Código | |
| SGOC | Escurridor |
| TCR1064 | Malla antiflotación mod. FR670T1-21 |
| TCR1066 | Malla antiflotación mod. FR780T1-45 |

Freidoras Para Pastelería



Recipiente en acero AISI 304. Amplia superficie de cocción.

Cesta cromada con asas en baquelita. Grifo de descarga con prolongación. Termostato de trabajo 190°. Termostato de seguridad de 230°. Tapa del recipiente. Barra porta cesta. Aislador de potencia de las resistencias. Malla cromada.

Mod. FR670E1-21: Resistencias blindadas de alto rendimiento en acero. Sistema giratorio de las resistencias para limpiar el recipiente más fácilmente.

Mod. FR670E1-10: Resistencias exteriores embebidas en aluminio.

Freidora eléctrica-modelo de mesa - resistenze in vasca - cesto 60,5x32,9x7

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|--------|-------------|--------------|--------------------|--|--|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |

FR670E1-21

70x65x29
21 LT

6/9 Ac400V



resistenze in vasca

Freidora eléctrica - sobre base abierta - cesto 60,5x32,9x7

| Modelo | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | | |
|--------|-------------|--------------|--------------------|--|--|
| Código | LxPxH cm | kW | kW | | |

FR670E1-10

70x65x29
10 LT

5,6/8,4
Ac400V



resistenze annegate in fuzione di alluminio

ACCESORIOS

| Modelo | notas | |
|--------|-------|--|
| Código | | |

SGOC

Escurridor

TCR1059

Malla antiflotación mod. FR670T1-21

ACCESORIOS

| Modelo | dimensiones | notas | | |
|--------|-------------|-------|--|--|
| Código | LxPxH cm | | | |

Base

| | | | | |
|---------------|--|--|--|--|
| OBV64 | 40x53,5x60 |  | | |
| CR0852849 | | | | |
| OBV66 | 60x53,5x60 | | | |
| CR0852859 | | | | |
| OBV67 | 70x53,5x60 |  | | |
| CR0852869 | | | | |
| OBV68 | 80x53,5x60 | | | |
| CR0852879 | | | | |
| OBV610 | 100x53,5x60 (60 cm sx; 40 cm dx) | | | |
| CR0852889 | | | | |

Puerta

| | | | | |
|-----------------|----------------|---|--|--|
| OP 40D/S | 40x21x42,2 |  | | |
| CR0858029 | | | | |
| OP 60D/S | 60x21x42,2 | | | |
| CR0858059 | | | | |
| OP 70D/S | 2 x 35x21x42,2 | | | |
| CR0858039 | | | | |

Estantes

| | | | | |
|----------------|------------|--|--|--|
| OR 40 | 40x53,5x35 |  | | |
| MA 10405042900 | | | | |
| OR 60 | 60x53,5x35 | | | |
| MA 10405043000 | | | | |
| OR 70 | 70x53,5x35 | | | |
| CR0858079 | | | | |

Doble cajon GN1/1 H=15cm

| | | | |
|---------------|-----------|--|--|
| OCS 40 | MODULO 40 | | |
| CR0858009 | | | |

Doble cajon

| | | | |
|---------------|-----------|--|--|
| OCS 60 | MODULO 60 | | |
| CR0858049 | | | |

ACCESORIOS

| Modelo | dimensiones | | c | |
|--------|-------------|--|-----|--|
| Código | cm | | lt. | |

Bacinillas

| | | | | |
|-------------------|-----------------|-------|--|--|
| BAC GN 1/1 | GN 1/1 - H = 15 | 21,5 |  | |
| BAC GN 1/2 | GN 1/2 - H = 15 | 9,5 | | |
| BAC GN 1/3 | GN 1/3 - H = 15 | 5,5 | | |
| BAC GN 1/4 | GN 1/4 - H = 15 | 4,7 | | |
| BAC GN 1/6 | GN 1/6 - H = 15 | 2,2 | | |
| BAC GN 1/9 | GN 1/9 - H = 15 | 1,00 | | |
| BAC GN 2/3 | GN 2/3 - H = 15 | 11,00 | | |

Tapas

| | | | | |
|-------------------|-----------------|--|--|--------------|
| COP GN 1/1 | GN 1/1 - H = 15 | |  | 78,00 |
| COP GN 1/2 | GN 1/2 - H = 15 | | | 50,00 |
| COP GN 1/3 | GN 1/3 - H = 15 | | | 37,00 |
| COP GN 1/4 | GN 1/4 - H = 15 | | | 34,00 |
| COP GN 1/6 | GN 1/6 - H = 15 | | | 33,00 |
| COP GN 1/9 | GN 1/9 - H = 15 | | | 21,00 |
| COP GN 2/3 | GN 2/3 - H = 15 | | | 57,00 |

