

# XXLine

	Especificaciones	2
	Multifunción	4
	Características de los modelos	10
	Barbacoa	12
	Plancha	13
	Fry-top con gas	14
	Fry-top eléctrico	15
	Freidora	16
	Salamandra	17
	Bases	18
	Accesorios	20



XXLine

INDICE

# XXLine

## Una gran cocina con multitud de funciones

Xxline es una gran línea para la cocción profesional que comprende 6 aparatos funcionales, flexibles y especialmente aptos para la hostelería de alto nivel. Una síntesis perfecta entre eficiencia, productividad y moderna tecnología para la hostelería.



## LA COCINA HACE SISTEMA

La restauración moderna es cada vez más exigente en las técnicas de cocción. Requiere, ante todo, una calidad elevada. Requiere simplicidad en el uso, alta productividad, flexibilidad para las exigencias particulares, sostenibilidad para el medio ambiente.

Pero la característica más solicitada de los aparatos de cocción es la EFICIENCIA, entendida como la capacidad de responder a las necesidades de la cocina en el menor tiempo posible, con el menor uso de recursos y optimizando los espacios.

ALL-IN COOKING CENTER satisface todas estas exigencias.



Gracias a la ducha de mano integrada, la limpieza de la olla de cocción es extremadamente fácil, tanto para una limpieza rápida entre un trabajo y el otro, tanto para una limpieza más a fondo al final del día.



Es posible actualizar todos los programas disponibles (a partir de diciembre) con un doble puerto USB para actualizar la tarjeta de funcionamiento de la máquina o la tarjeta de funcionamiento del panel.



Permite, además, realizar cocciones múltiples simultáneas, gracias a la introducción de una parrilla de división en el interior de la cuba que separa el fondo del resto. De este modo, se podrá cocer un ragú en el fondo y un asado sobre la rejilla, o hervir verduras abajo y cocer la carne al vapor encima.

# XXLine Multifunción

- Dimensiones: 65X92x87 H Cm
- Cuerpo De La Máquina: Aisi 304
- Potencia Total: 12 Kw
- Elevación De La Cuba: Motorizada
- Carga De Agua: Automática
- Capacidad De La Cuba: 20 Lt
- Cuba: De Acero
- Dimensiones De La Cuba: 33X59x16,5 Cm
- Termostatos De Seguridad
- Calentamiento: Eléctrico, Con Resistencias Acorazadas De Aisi 304 Recubiertas Con Fusión De Aluminio, Con Regulación Termostática De 50 A 300 °c.
- Alimentación: 400V 3N 50/60Hz



XXLine

INDICE



### UNIFORMIDAD DE COCCIÓN

La máquina dispone de un sistema de calentamiento con termobloques que permite tener una Temperatura de funcionamiento uniforme y constante en toda la superficie de la cuba.



### ANTIADHERENTE

Manteniendo una Temperatura de funcionamiento constante, sin cambios térmicos bruscos, y gracias a la especial composición de la cuba, el producto no se adhiere a la superficie, dejándole mayor libertad al operador, que no tendrá que mezclar continuamente la comida y podrá dedicarse a otras actividades.



### VELOCIDAD DE COCCIÓN

Gracias a la elevada potencia de la máquina y a las técnicas de cocción particulares que se pueden realizar, como por ejemplo la cocción a presión, la velocidad de cocción es 3 veces superior respecto a los métodos tradicionales, con un consiguiente ahorro de tiempo y energía.



### MANTENIMIENTO DE LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Al realizar cocciones rápidas (tanto con el modo sartén como con las otras cocciones posibles), se limita la pérdida de jugos de cocción, permitiendo que el producto conserve un mejor aspecto y sea más blando, además de mantener más sustancias nutritivas.

# XXLine

## ¿Por Qué Una Multifunción?

### Todas las ventajas



#### AHORRO

Además de ser una inversión mínima necesaria para equipar la cocina, ya que la sartén multifunción “agrupa” varias máquinas en una, escoger ALL-IN COOKING CENTER significa también organizar mejor el espacio. El ahorro energético se puede considerar aproximadamente del 40% respecto a una máquina tradicional. Además, la velocidad de cocción hace que se pierda mucho menos peso/volumen, permitiendo así obtener más porciones de la misma cantidad de materia prima.



#### OPTIMIZACIÓN

Gracias a la COCCIÓN NOCTURNA, será posible dejar trabajando la máquina durante un intervalo horario en que la energía cuesta menos, obteniendo un semipreparado que por la mañana se podrá colocar en el frigorífico y podrá terminarse en pocos minutos. Además, la COCCIÓN AL VACÍO permite comprar la materia prima cuando es más económica, prepararla y conservarla creando un “banco de alimentos” que se conserva hasta 20 días.



#### FÁCIL DE LIMPIAR

Gracias a la ducha de mano integrada, la limpieza de la olla de cocción es extremadamente fácil, tanto para una limpieza rápida entre un trabajo y el otro, tanto para una limpieza más a fondo al final del día. Una vez llenado la olla con agua, se puede vaciar fácilmente simplemente volteando hacia abajo gracias al mecanismo de basculación. Las esquinas redondeadas también garantizan la máxima facilidad de limpieza, evitando depósitos de alimentos.



XXLine

INDICE

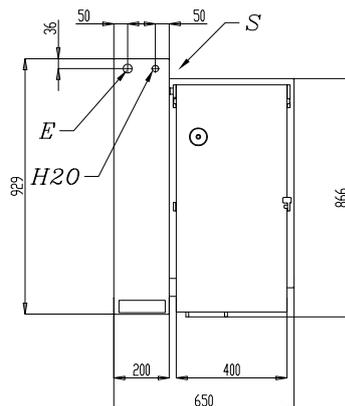
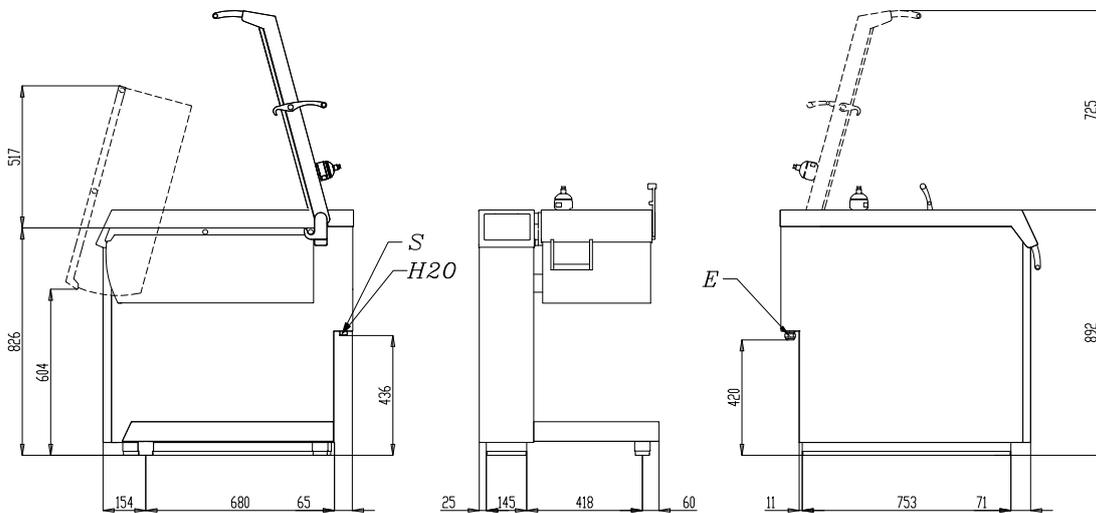


## Multifunción

Modelo	dimensiones	area de cocción	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	
Código	LxPxH cm	LxP cm	kW	kW	Lt	
<b>SDMCP65E</b>	65x92x90			12		
CR0957049				Ac400V3N 50/60Hz	20	

**EQUIPAMIENTO** Rejilla de fondo

## Esquema de Instalación



### Leyenda

**E** pisacable

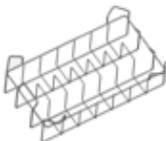
**G** union de gas

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

**S** desaguadero

# XXLine Multifunción

## Accesorios para Multifunción

Modelo Código	dimensiones LxPxH cm	note	
Rejilla de fondo			
<b>SDXGF</b> CR0956290	32,5x59,8x15(H)		
Kit 2 Cestas 1/2 freidoras			
<b>SDXCF1/2</b> CR0956300	2x (14x43,5x10,5H)		
Kit 3 cestas 1/3 cuecepasta			
<b>SDXCCP1/3</b> CR0956310	3x (16,1x28x11,5H)		
Kit 3 cestas 1/3 cocción al vapor			
<b>SDXCCV</b> CR0956320	3x (16,1x28x11,5H)		
Rascador			
<b>SDXP</b> CR0956330			
Apoyo para Slow cooking			
<b>TSCMCP</b> CR0956359	35,1x58x15,6(H)		
Filtro			
<b>SDXF</b> CR0956340	32,5x59,8x15(H)		



## Barbacoa

La Barbacoa es siempre perfecta con la Rejilla Gas de la XX-Line. Calentamiento mediante 4 quemadores de fundición independientes para una reserva de calor elevada y constante. La rejilla de cocción es de fundición inclinada y reversible. La grasa de cocción se recoge en una Bandeja inclinada con cajones extraíbles.

## Plancha eléctrica

Dos tipos de cocción saludables y versátiles. Cocción directa o indirecta con 4 zonas independientes y un sistema de regulación continua de la Temperatura de funcionamiento. El calor no se pierde gracias a la superficie de contacto en acero al cromo molibdeno. El mantenimiento es fácil y rápido gracias a la plancha con bisagras que puede subirse.



## Fry-top eléctrico

La potencia del calor controlado. Las cocciones son uniformes y perfectas gracias a la espesa placa de cocción de acero inoxidable cromado. 2 zonas de cocción independientes y control de la Temperatura de funcionamiento con regulación termostática de 110° a 280°C.

## Fry-top con gas

Una plancha, cocción simultánea e uniforme. Todo ello gracias a las 3 zonas de cocción independientes y a las resistencias aisi 304 englobadas en fusión de aluminio al cuerpo de la máquina. La Temperatura de funcionamiento del plano de cocción está siempre bajo control, gracias a la regulación con termostato, de 110° a 280°C.



# XXLine Cocción

## Freidora >

El delicado equilibrio en la fritura compuesta por cocción excelente, mayor productividad, duración y solidez de la máquina. La freidora eléctrica XX-line con 4 temporizadores preconfigurados en el recipiente, con control electrónico del tiempo de cocción de estos.

Dos cestas con capacidad para 1,5 Kg cada una, productividad de 58 Kg de patatas a la hora "pre-chilled -4° C" y el sistema de filtración del aceite convierten a la freidora en la síntesis perfecta de eficiencia y seguridad.



## < Bases refrigeradas



Su aliado para la conservación. Las bases refrigeradas XX-Line conservan los alimentos de forma no agresiva gracias al sistema de ventilación, con control electrónico de la Temperatura de funcionamiento, descongelación automática y filtro antipolvo. Sus módulos pueden usarse incluso como base de apoyo para elementos de cocción (excepto en el caso de los cocedores de pasta o de las freidoras). Disponibles en dos versiones: BT (-15/-20°C) y TN (-2/+8°C).

## Soportes >

Los ayudantes indispensables para una perfecta preparación. Los caballetes XX-line son soportes ideales para la preparación de los alimentos que permiten sostener un top de cocción en la parte superior. Gracias a sus módulos se puede organizar la cocina con la combinación más eficiente.

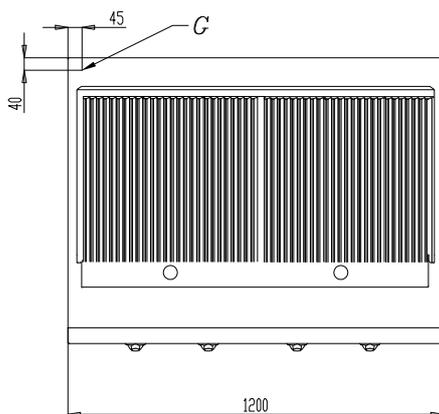
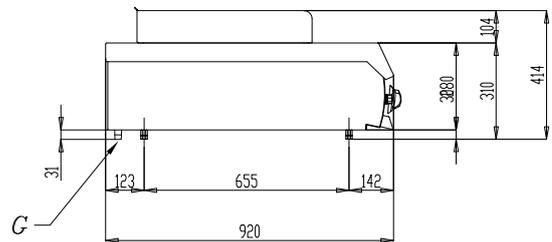
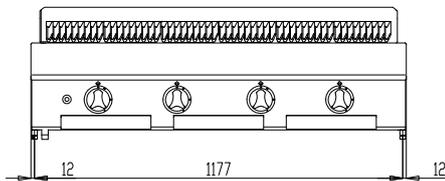




## Barbacoa

Modelo	dimensiones	area de cocciòn	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	
Código	LxPxH cm	LxP cm	kW	kW	Lt	
<b>SDG12G</b>			32			
CR0957009	120x92x28	108x53,5				Kcal 27520

## Esquema de Instalación



### LEYENDA

E Pasacable

G Toma de gas

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

S Toma desagüe



# XXLine Barbacoa Plancha

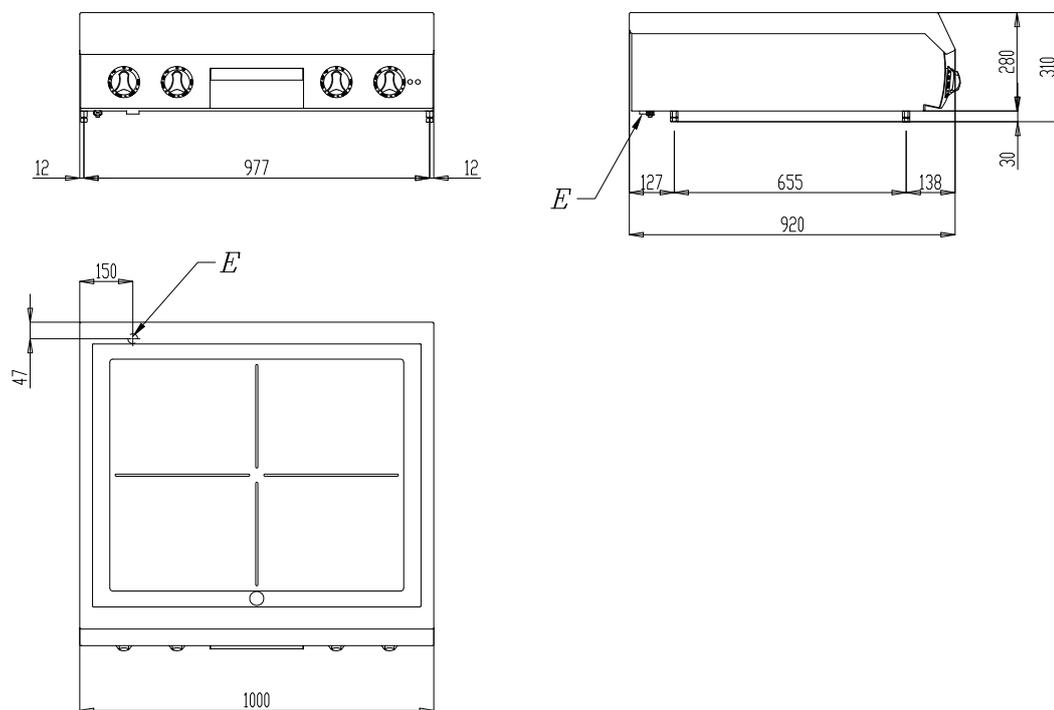
ACCESORIOS PÁGINA 20

## Plancha eléctrica

Modelo	dimensiones	area de cocción	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	
Código	LxPxH cm	LxP cm	kW	kW	Lt	
<b>SDPH10E</b>	100x92x28	83x66		16 Ac400V3N 50/60Hz		
CR0957019						



## Esquema de Instalación



### LEYENDA

**E** Pasacable

**G** Toma de gas

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

**S** Toma desagüe



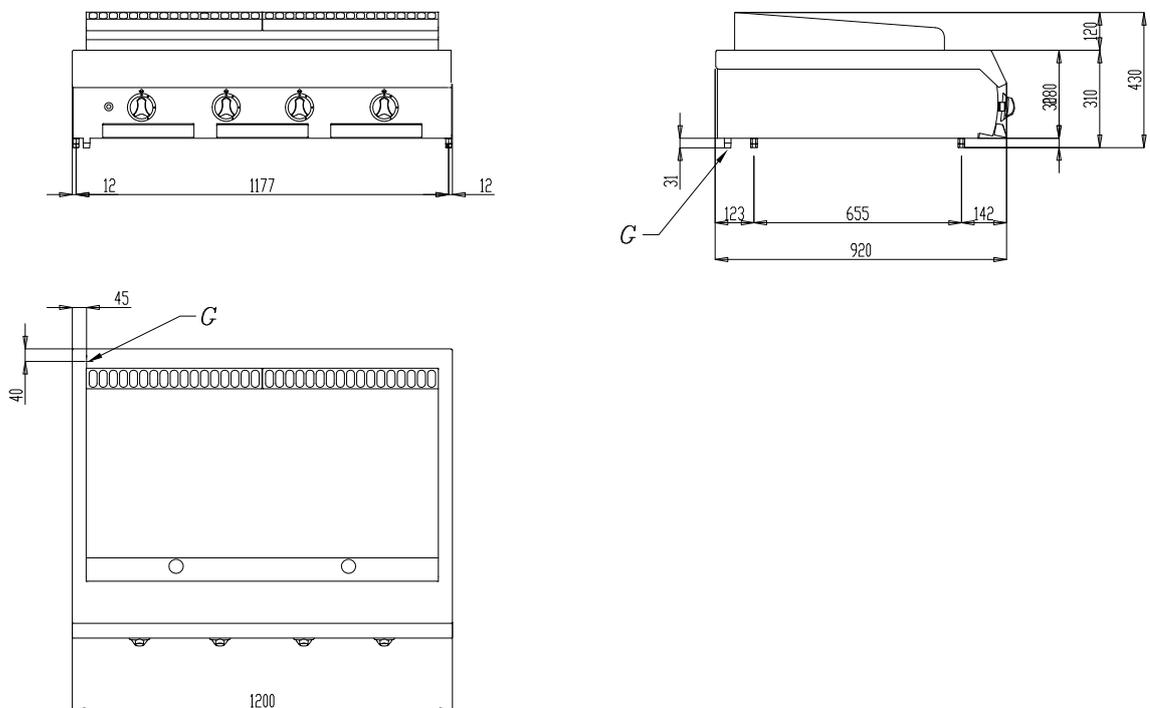
## Fry Top a Gas Plancha Lisa Cromada

Modelo	dimensiones	area de cocciòn	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	
Código	LxPxH cm	LxP cm	kW	kW	Lt	
<b>SDFT12GTLC</b>			32			
CR0957029	120x92x28	111x54	Kcal 27520			

## Fry Top a Gas Plancha 1/2 Lisa Y 1/2 Rayada Cromada

Modelo	dimensiones	area de cocciòn	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	
Código	LxPxH cm	LxP cm	kW	kW	Lt	
<b>SDFT12GTMC</b>			32			
CR0957099	120x92x28	111x54	Kcal 27520			

## Esquema de Instalación



### LEYENDA

E Pasacable

G Toma de gas

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

S Toma desagüe

**EQUIPAMIENTO** Rascador Para Fry Top



# XXLine Fry top

ACCESORIOS PÁGINA 20

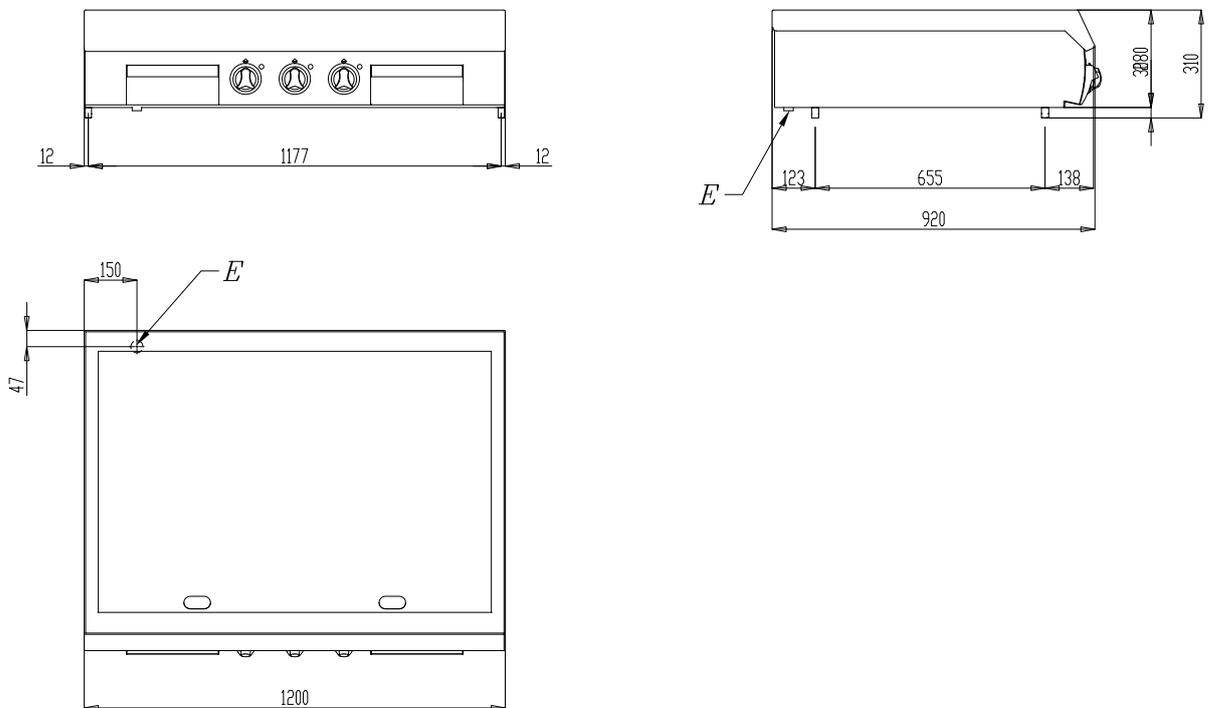
## Fry Top Electrico Plancha Lisa Cromada

Modelo	dimensiones	area de cocción	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	
Código	LxPxH cm	LxP cm	kW	kW	Lt	
<b>SDFT12ELC</b>	120x92x28	112x75		22,5 Ac400V3N 50/60Hz		
CR0957039						

## Fry Top Electrico Plancha 1/2 Lisa y 1/2 Rayada Cromada

Modelo	dimensiones	area de cocción	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	
Código	LxPxH cm	LxP cm	kW	kW	Lt	
<b>SDFT12EMC</b>	120x92x28	112x75		22,5 Ac400V3N 50/60Hz		
CR0957109						

## Esquema de Instalación



**EQUIPAMIENTO** Rascador Para Fry Top

### LEYENDA

**E** Pasacable

**G** Toma de gas

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

**S** Toma desagüe



## Freidora

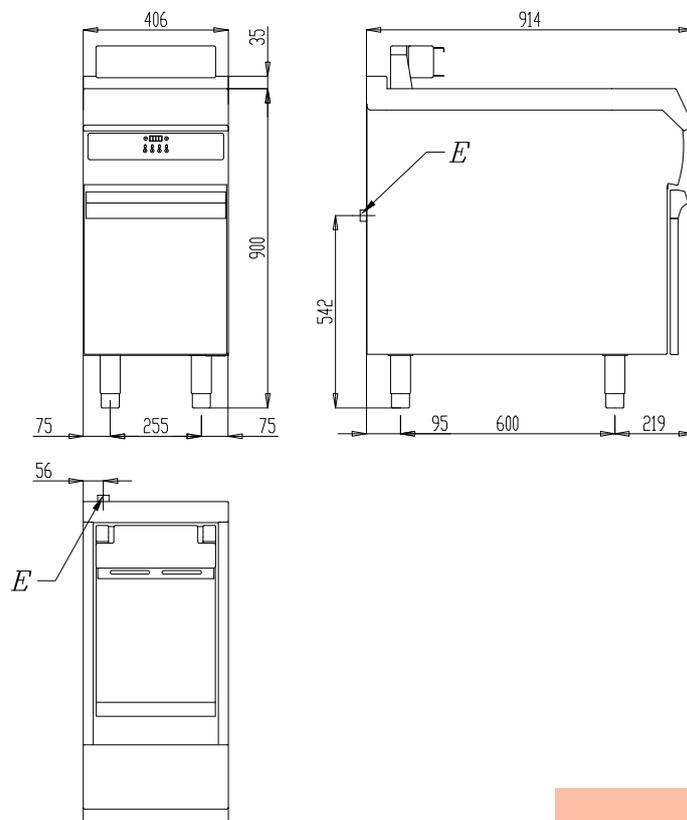
Modelo	dimensiones	area de cocciòn	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	
Código	LxPxH cm	LxP cm	kW	kW	Lt	
<b>SDF4E20</b>	40x92x90			20 Ac400V3N 50/60Hz	20	
CR0956380						



### EQUIPAMIENTO

2 ½ cesta, 1 tapa, 1 rejilla de fondo

### Esquema de Instalación



#### LEYENDA

E Pasacable

G Toma de gas

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

S Toma desagüe



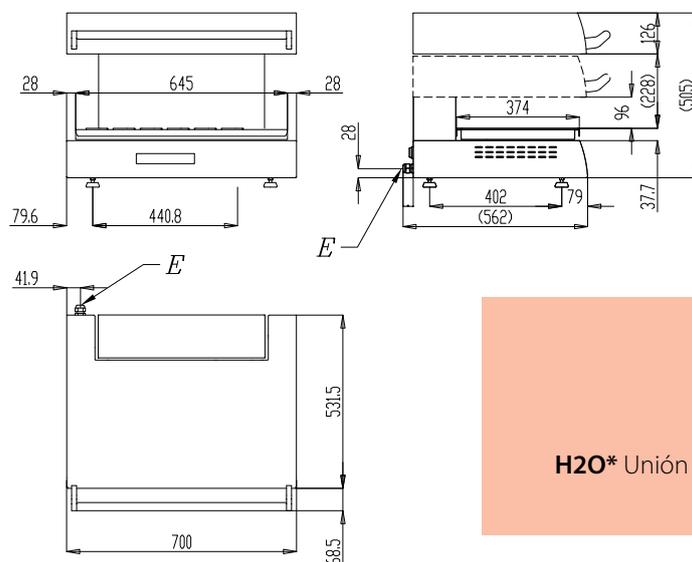
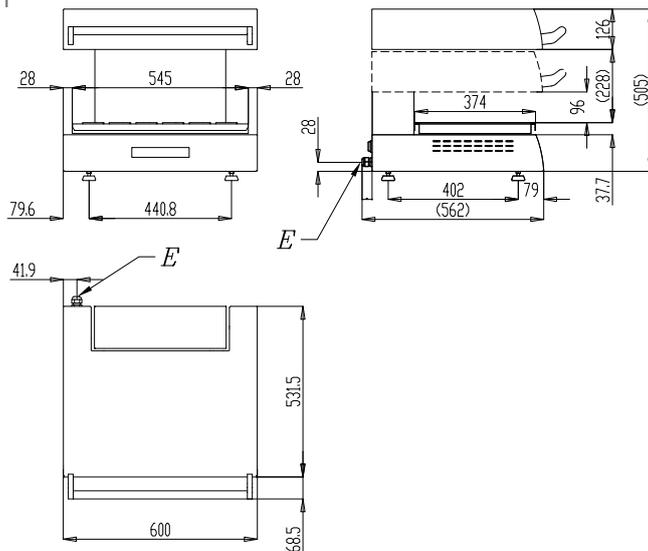
# XXLine Freidora Salamandra

ACCESORIOS PÁGINA 20

## Salamandra

Modelo	dimensiones	area de cocción	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad
Código	LxPxH cm	LxP cm	kW	kW	
<b>SDSM6E</b>	60x53x50	54x36,5	4,5	Ac400V3N 50/60Hz	GN1/1
CR0957089					
<b>SDSM7E</b>	75,5x54x50	70x36,5	6	Ac400V3N 50/60Hz	GN4/3
CR0957139					

## Esquema de Instalación



### LEYENDA

**E** Pasacable

**G** Toma de gas

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

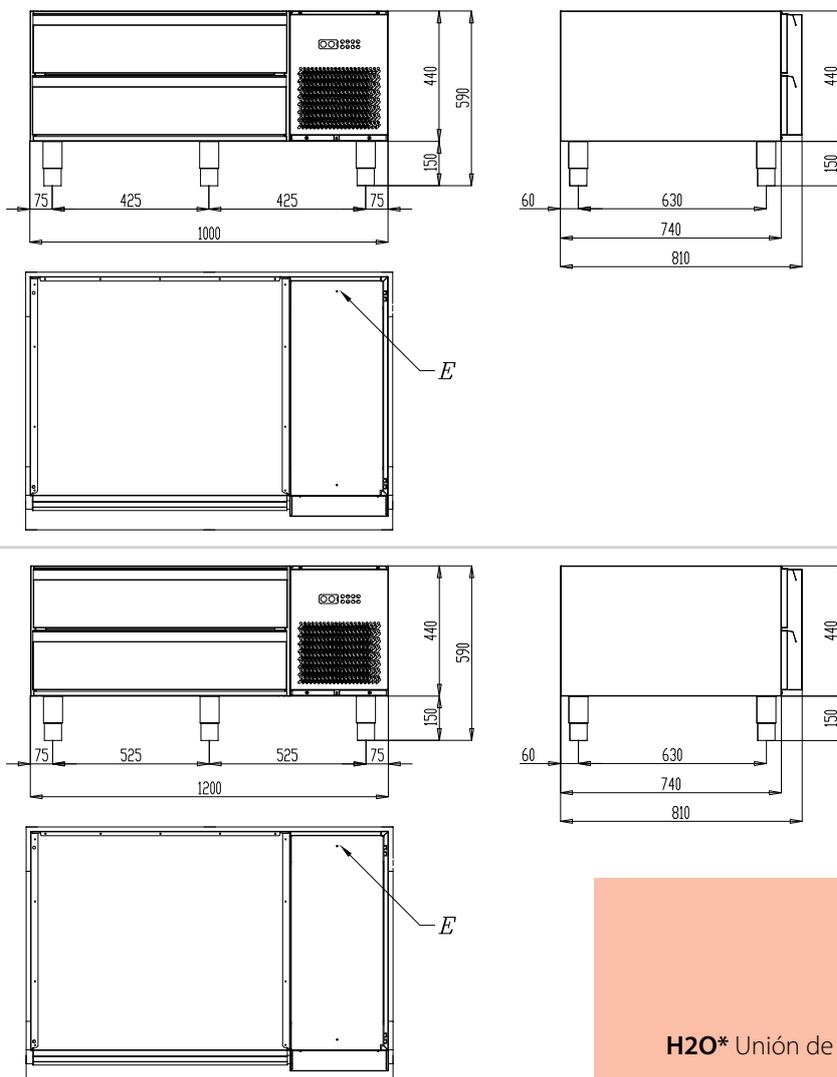
**S** Toma desagüe



## Bases refrigeradas

Modelo	dimensiones	temperature	potencia frigorífica	potencia eléctrica	cajòn	
Código	LxPxH cm	°C	kW	kW		
<b>BR912 TNN</b>	120x84x59	-2 / +8	324	0,490		n. 2 GN 2/1
BN20701040400						
<b>BR912 BT</b>	120x84x59	-15 / -20	450	0,600		n. 2 GN 2/1
BN20702040400						
<b>BR910 TNN</b>	100x84x59	-2 / +8	245	0,245		n. 2 GN 1/1+
BN20751040400						
<b>BR910 BT</b>	100x84x59	-15 / -20	353	0,245		3x1/6
BN20752040400						

## Esquema de Instalación



**LEYENDA**

- E** Pasacable
- G** Toma de gas
- H2O\*** Unión de agua **EN ISO 228-1 G 3/4**
- S** Toma desagüe



# XXLine Soportes

ACCESORIOS PÁGINA 20

## Soportes

Modelo	dimensiones	area de cocción	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	
Código	LxPxH cm	LxP cm	kW	kW	Lt	

### SDBC10

100x72,5x66

CR0957069

### SDBC12

120x72,5x66

CR0957079

# XXLine Accesorios

Modelo	dimensiones	note	
Código	LxPxH cm		

## FRY TOP

Dos tapas para la limpieza de la placa

<b>SDXFT</b>		<b>140,00</b>
CR0956370		

Cajón limpieza placa FT con válvula desagüe

<b>SDXFTC</b>		<b>154,00</b>
CR0956390		

Raspador plancha lisa/cromada

<b>XFT-R</b>		<b>110,00</b>
MA97310000		

Kit 10 pala para raspador

<b>XFT-LR</b>		<b>57,00</b>
MA97312000		

Raspador para plancha estriada

<b>XFT-RR</b>		<b>40,00</b>
MA97311000		

## FREIDORA

Zòcalo

<b>SDXZF</b>		<b>275,00</b>
CR0956260		

Modelo	dimensiones	note	
Código	LxPxH cm		

## BASES REFRIGERADAS

Zòcalo M100

**SDXZB10**

CR0956270

Zòcalo M120

**SDXZB12**

CR0956280

## SOPORTES

Portabandejas

**SDXST**

CR0956249



Estante M100

**CDXR10**

CR0956259



Estante M120

**CDXR12**

CR0956369



