



Catálogo de las
COCINAS DE INDUCCIÓN
distribuidas en España



HOSTELERÍA10.com

PRODUCTOS PARA LA HOSTELERÍA Y EL COMERCIO

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los **Cocinas de Inducción** que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los *Precios de Venta Recomendados* por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltenos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online **Hostelería10.com** mejoramos con **grandes descuentos** los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección **Cocinas de Inducción** que forman parte de este catálogo son:

- Ascaso
- Bertos
- Casfri
- Edenox
- Inducs / Romagsa
- Jemi
- Lacor
- Masamar
- Pujadas
- Zinco

Solo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en **Hostelería10.com**.

Si tiene alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentra el que busca, escribanos a contacto@hosteleria10.com o llámenos al **91 161 03 04**.







Estaremos encantados de atenderle.



Cocinas inducción



AT.52
K7ECI10TT




Modelo	a b h	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h		kW Trifásico	Descripción
 AT.51 K7ECI05TT 9.044 €	a 700 b 400 h 250	35	0,2	-	-	-	9	Cocina inducción 2 fuegos
 AT.52 K7ECI10TT 14.898 €	a 700 b 800 h 250	87	0,36	-	-	-	18	Cocina inducción 4 fuegos
 AT.53 K7EWK05TT 6.777 €	a 700 b 400 h 250	28	0,20	-	-	-	6	Wok inducción top
 AT.54 K7ECI05VV 9.313 €	a 700 b 400 h 850	52	0,43	-	-	-	9	Cocina inducción 2 fuegos + base abierta
 AT.55 K7ECH10VV 15.416 €	a 700 b 800 h 850	139	0,78	-	-	-	18	Cocina inducción 4 fuegos + base abierta
 AT.56 K7EWK05VV 7.352 €	a 700 b 400 h 850	40	0,43	-	-	-	6	Wok inducción + base abierta

En las cocinas de inducción construidas por ATA, los tiempos de cocción se reducen a la mitad de los que requieren los sistemas tradicionales; al mismo tiempo, los consumos se reducen en la misma proporción, ya que la eficiencia se multiplica por dos. El usuario se beneficia además de un mejor ambiente de trabajo, gracias a que disminuye la dispersión de calor.



AT.59
K7EWK05PP



Modelo	a b h	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h		kW	Descripción
 AT.57 K7ECI05PP 9.529 €	a 700 b 400 h 850	55	0,43	-	-	-	9	Cocina inducción 2 fuegos + base con puerta
 AT.58 K7ECH10PP 15.849 €	a 700 b 800 h 850	145	0,78	-	-	-	18	Cocina inducción 4 fuegos + base con puerta
 AT.59 K7EWK05PP 7.568 €	a 700 b 400 h 850	53	0,43	-	-	-	6	Wok inducción top + base con puerta

El rendimiento energético es constante incluso con utensilios de distintas formas, siempre que su fondo sea adecuado para la cocción por inducción. Aumenta además la seguridad del usuario, porque el único elemento caliente es la cacerola, de modo que disminuye la posibilidad de sufrir quemaduras.

Planchas inducción

fimar[®]
MADE IN ITALY

Excelente relación calidad/precio. Para cocinar de forma muy rápida, cómoda y sencilla. Sin llama. Ideales para la cocina, como show-cooking y buffets, permitiendo todo tipo de cocción gracias a su control de la temperatura y su función de mantenimiento: cocción suave, rápida, mantenimiento, reducciones...



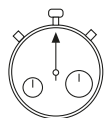
PL.26 532 €

Potencia: 2700 W
Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz
Niveles de potencia: 800-2700 W (regulable)
Superficie inductiva: 140 ÷ 220 mm
Peso: 8 Kg
Alto/ancho/profundo: 105/325/370



PL.27 690 €

Potencia: 3500 W
Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz
Niveles de potencia: 800-3500 W (regulable)
Superficie inductiva: 140 ÷ 220 mm
Peso: 8 Kg
Alto/ancho/profundo: 100/325/415



Rapidez.
La inducción es el sistema más rápido de COCCIÓN.



Ahorro.
Consumo menor que el resto de sistemas. No pierde tiempo ni energía en el precalentamiento. Transmite el calor directamente al recipiente y suministra la energía necesaria según forma y tamaño del recipiente.



Limpieza.
Muy sencilla, ya que al no calentarse el cristal no se requeman los residuos generados al cocinar.

Consumo para calentar el agua de 20° a 95°C (W/h)

INDUCCIÓN	225
HALÓGENO	270
ELÉCTRICO	320
FOGÓN GAS	390

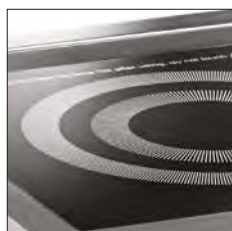
Tiempo necesario para calentar el agua de 20° a 95°C (min.)

INDUCCIÓN	4,45
HALÓGENO	9
ELÉCTRICO	9,5
FOGÓN GAS	8,18

Protección de sobrecalentamiento con aviso sonoro si la temperatura sube de 300°C.
No funciona con recipientes de diámetro inferior a 8 cm o con objetos pequeños como cubiertos.



Calidad.
Estructura de acero inox.



Seguridad.
Placa vitrocerámica. Cuando se retira el recipiente se apaga automáticamente.



Precisión.
El display muestra el nivel de potencia de la temperatura. (Regulable)
Selector de funciones: mantener/calentar.
Funcionamiento con niveles de potencia o por temperatura (°C)

Cocinas inducción

POWER INDUCTION



3,5 Kw
3,5 Kw

E7P2M/IND
Cocina Inducción 2 Fuegos

- Kw: 7
- V 400 - 415 3 N ~

230 x 230 mm

5.900 €



3,5 Kw 3,5 Kw
3,5 Kw 3,5 Kw

E7P4M/IND
Cocina Inducción 4 Fuegos

- Kw: 14
- V 400 - 415 3 N ~

230 x 230 mm

10.900 €



3,5 Kw
Ø 250 mm

E7P4M/IND
Wok Inducción

- Kw: 3,5
- V 400 - 415 3 N ~

3.815 €

PLACA DE SOBREMESA A "INDUCCIÓN" ELÉCTRICA



PI-4750

MODELO		EUROS
PI-4750	2000 W	89

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Potencia 2000 W
- Calentamiento rápido por inducción
- 55% ahorro de tiempo frente a las placas convencionales
- Sin fase de precalentamiento, ahorro de energía
- 10 niveles de temperatura a seleccionar
- 10 niveles de potencia
- Pantalla LED
- Protección contra sobrecalentamiento y evaporación
- Gran estabilidad
- Reloj programador
- Señal fin de cocción
- Conexión: 230 V, 50 Hz
- Packing: 2
- EAN CODE: 8436044522390
- Medidas en mm:
Fondo 350 x ancho 300 x alto 65

HORNILLOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA



MODELO	EUROS
PE 2710	26

COLOR BLANCO

- Placa de cocina de alto rendimiento.
- Termostato de intensidad regulable.
- Indicador luminoso.
- Sistema de seguridad sobrecalentamiento.
- Gran estabilidad.
- Potencia: 1.500W.
- Voltaje: 220-240 V.



MODELO	EUROS
PE 2810	26

NEGRA

- Placa de cocina de alto rendimiento.
- Termostato de intensidad regulable.
- Indicador luminoso.
- Sistema de seguridad sobrecalentamiento.
- Gran estabilidad.
- Potencia: 1.500W.
- Voltaje: 220-240 V.
- Packing: 4 unidades.



MODELO	EUROS
PE 2750	45

COLOR BLANCO

- Placa de cocina de alto rendimiento.
- 2 Termostatos de intensidad regulable.
- 2 Indicadores luminosos.
- Sistema de seguridad sobrecalentamiento.
- Gran estabilidad.
- Potencia: 1.000 + 1.500W.
- Voltaje: 220-240 V.



MODELO	EUROS
PE 2850	45

NEGRA

- Placa de cocina de alto rendimiento.
- 2 Termostatos de intensidad regulable.
- 2 Indicadores luminosos.
- Sistema de seguridad sobrecalentamiento.
- Gran estabilidad.
- Potencia: 1.000 + 1.500W.
- Voltaje: 220-240 V.



FREIDORAS A GAS SERIE SNACK - 650 MAKEXPRES



FR-20-TG



FR-10-TG

FREIDORAS

MODELO	A GAS	MEDIDAS	POTENCIA	LITROS	EUROS
FR-10-TG	"	400x650x475	6 Kw	8 Li.	1.295
FR-20-TG	"	600x650x475	6+6 Kw	8+8 Li.	2.190

FREIDORAS SERIE 700 CON MUEBLE - A GAS - SERIE SNACK

MODELO	A GAS	EUROS
FRM-20-TG	"	1.895
FRM-40-TG	"	2.860

	MEDIDAS	
FRM-20-TG	360 x 700 x 850/910	
FRM-40-TG	700 x 700 x 850/910	
	POTENCIA	LITROS
FRM-20-TG	15,5 Kw	18 Li.
FRM-40-TG	15,5 Kw x 2	18+18 Li.



FRM-40-TG



FRM-20-TG

COCINA ENCIMERA INDUSTRIAL A INDUCCIÓN

MODELO	Ø	TENSIÓN	W	EUROS
PLI-72	25	230 V	3500	395

MEDIDAS: 380 x 420 x 170 mm.

Carcasa de acero inoxidable. Mando digital de tiempo de 0 a 180 minutos.

Temperatura de 60°C a 240 °C.

Potencia de 500 W a 3.500 W.

Ventajas de la inducción: Cocción más rápida, más limpia, más ahorro energético, facilidad de instalación, etc...



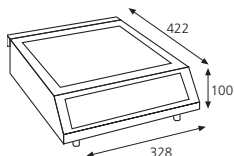
Inducción

- Placas de inducción en versión **sobremesa** o **encastrables**, de **2000 W**, **2500 W** y **3500 W** de potencia.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304.
- Cristal cerámico de fabricación suiza.
- **Pulsador electrónico** de ON / OFF.
- **Mando rotatorio** con posiciones fijas de control de la potencia.
- **Doble encendido de seguridad.**
- Con selector de funciones **mantener / calentar.**
- Indicadores luminosos o display para indicar el nivel de temperatura según modelo.
- Modelos para **wok**, incluyen como dotación el recipiente perfectamente adaptable a la superficie cóncava del cristal.

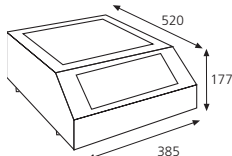
- Con diversos sistemas de seguridad para un funcionamiento eficaz y seguro:
 - **Detector de sobretiempo** que desconecta la placa automáticamente tras un tiempo sin trabajar.
 - **Apagado automático** transcurrido 1 minuto sin detectar un recipiente compatible. Aviso sonoro.
 - **Detector de material** compatible y **detector de pequeños objetos** menores de 5 cm de diámetro (p.e. utensilios de cocina, etc.)
 - Protección de **sobrecalentamiento** con aviso sonoro.
- Filtros de ventilación de fácil extracción para su limpieza.
- **Tensión (V): 230/1/N - 50 Hz.**



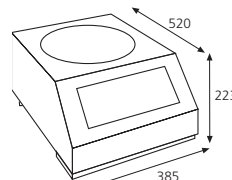
ISM-25



ISM-35



IW-35



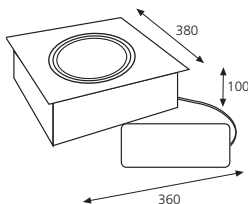
Wok incluido.

Inducción de sobremesa

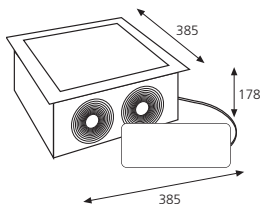
Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Posición Mantenimiento Temperatura	Medidas (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ISM-25	4416101	120 - 260	273 x 273 x 4	60 - 220	9	5	328 x 422 x 100	2500	1.145,00
ISM-35	4416102	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	20	385 x 520 x 177	3500	2.034,00
IW-35	4416104	wok	Ø 300 x 6	50 - 240	19	20	385 x 520 x 223	3500	2.882,00



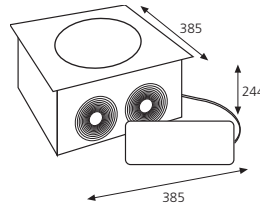
IE-20



IE-35



IWE-35



Wok incluido.

Inducción de encastre

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Posición Mantenimiento Temperatura	Medidas (mm)	Encastre (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
IE-20	4416105	120 - 260	360 x 380 x 4	60 - 220	9	5	360 x 380 x 100	325 x 350	2000	954,00
IE-35	4416103	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	20	385 x 385 x 178	355 x 355	3500	2.223,00
IWE-35	4416106	wok	Ø 311 x 6	50 - 240	19	20	385 x 385 x 244	355 x 355	3500	2.859,00

Cocina de inducción

- MAYOR RANGO DE FRECUENCIAS, DE 20 A 60.000 HZ
- CONTROL DE TEMPERATURA RTCS, EN EL FONDO DEL RECIPIENTE
- MEJORA TÉRMICA DEL 30%



MOD. SH BA 3500

- Cocinas a inducción de última generación, rápidas y potentes
- Producto suizo de máxima calidad y precisión
- Diferentes modelos y potencias. Empotrables o de sobremesa
- Filtro grasa sustituible de fácil acceso (modelos de sobremesa)
- Frontal de diseño ergonómico de fácil limpieza
- Control del calentamiento mediante microprocesador de alta tecnología
- Funcionamiento muy simple, mediante mando rotativo con 12 posiciones de trabajo
- La precisa regulación permite una cocción muy eficiente, ideal para las más sofisticadas aplicaciones culinarias

Modelos para empotrar	PVP
INSTAL LINE	
SH IN 3500	2.250 €
SH IN 5000	2.690 €
SH DU IN 3500 (doble)	4.490 €
SH DU IN 5000 (doble)	4.890 €
SH WO IN 3500	2.690 €
SH WO IN 5000	3.180 €
SH WO IN 8000	3.540 €

Modelos sobremesa	PVP
BASE LINE	
SH BA 3500	1.985 €
SH BA 5000	2.450 €
SH DU BA 3500 (doble)	4.230 €
SH DU BA 5000 (doble)	4.590 €
WOK LINE	
SH WO 3500	2.480 €
SH WO 5000	2.970 €
SH WO 8000	3.310 €

Accesorios INSTAL LINE	PVP
Kit ventilación+filtro antigrasa.....	347 €

Control de temperatura en tiempo real del sistema

Realtime Temperature Control System - RTCS

CONTROL DESDE EL INICIO Y DURANTE TODO EL PROCESO Y SEGUIMIENTO DE LA TECNOLOGÍA DE INDUCCIÓN

Electrónicos
Rápido, seguro controlado

- _ Temperatura electrónica monitorizada
- _ Temperatura de la subida de inducción monitorizada
- _ Entrada de energía monitorizada
- _ Regulación de tiempo real



Control de temperatura
Instantáneo, precisión a 1 °C

- _ Cable de temperatura monitorizado en la base de la sartén o plancha
- _ Control de toda la superficie
- _ Corrección instantánea de las correcciones de temperatura



Protección ebullición seco
Fiable, rápido, elegante

- _ Importante para la seguridad del lugar de trabajo
- _ Controla mediante monitor el calentamiento en la base del recipiente



Modelos de sobre-mesa



MOD. SH BA 3500



MOD. SH DU BA 5000



MOD. SH WO 3500

MODELO	SH BA 3500	SH BA 5000	SH DU BA 3500	SH DU BA 5000	SH WO 3500	SH WO 5000	SH WO 8000
Dim. Exteriores	380 x 440 x 138	380 x 440 x 138	380 x 700 x 160	380 x 700 x 160	380 x 440 x 198	380 x 440 x 198	380 x 440 x 198
Dim. Cerámica	320 x 320	320 x 320	320 x 580	320 x 580	300 Ø	300 Ø	300 Ø
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400	3 x 400	3 x 400	1 x 230	3 x 400	3 x 400
Potencia (w)	3500	5000	7000	10000	3500	5000	8000

Modelos para empotrar



MOD. PARA EMPOTRAR



SECCIÓN MODELOS EMPOTRADOS

MODELO	SH IN 3500	SH IN 5000	SH DU IN 3500	SH DU IN 5000	SH WO IN 3500	SH WO IN 5000	SH WO IN 8000
Dim. Exteriores	384 x 384 x 154	384 x 384 x 154	384 x 644 x 133	384 x 644 x 133	384 x 384 x 212	384 x 384 x 212	384 x 384 x 212
Dim. Cerámica	320 x 320	320 x 320	320 x 580	320 x 580	300 Ø	300 Ø	300 Ø
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400	3 x 400	3 x 400	1 x 230	3 x 400	3 x 400
Potencia (w)	3500	5000	7000	10000	3500	5000	8000

Multi-Line

UNA NUEVA DIMENSIÓN DE LA TÉCNICA DE INDUCCIÓN
INDUCS IDEAL PARA LA COCINA DE CREACIÓN

CON RTCS™

REAL TIME TEMPERATURE
CONTROL SYSTEM



- Tres sistemas de cocción:
 - Niveles de potencia
 - Mantenimiento "Hold"
 - Sistemas de temperatura
- Técnica SDM moderna, controlada por microprocesador
- Control electrónico del aporte de energía
- Teclado electrónico con pulsadores con diodos de cristal líquido integrados

MOD. SH MU 5500

	PVP
SH MU 3500	2.950 €
SH MU 5500	3.760 €

Placa de inducción con TRES sistemas de cocción

MODO 1 - COCCIÓN CON NIVEL DE POTENCIA

12 Niveles de potencia, o 3 valores pre-seleccionados.
 Fácil lectura, manejo simple.
 Calentamiento ultra-rápido, ahorro de energía. Regulación en tiempo real.
 Calidad suiza. Tecnología INDUCS de última generación.



TECLA ON / OFF



TECLA (+/-) PARA MODIFICAR



TECLA MEMORIZACIÓN



MODO 2 - FUNCIÓN HOLD

Mantiene constante la temperatura de cocción
 Tecnología RTCS de INDUCS
 La tecla "Hold" cambia de cocción por potencia a mantenimiento
 La temperatura del fondo de la cacerola permanece estable, sin variación

LA TECLA HOLD MANTIENE
 CONSTANTE LA
 TEMPERATURA ACTUAL



LECTOR DE POTENCIA
 INTEGRADO EN EL PANEL



MODO 3 - COCCIÓN CON SISTEMA DE TEMPERATURA

Control de temperatura RTCS en tiempo real, perfección del producto cocinado.

Una herramienta perfecta para la creación.

Selección de temperatura o de un valor ya memorizado.

El visor de cristal líquido muestra la temperatura real



DORAR A 210°C



CONTROLAR LA COCCIÓN 98°C



MANTENER CALIENTE 78°C

MODELO	SH MU 3500	SH MU 5500
Dim. Exteriores	380 x 440 x 138	380 x 440 x 138
Dim. Cerámica	320 x 320	320 x 320
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400
Potencia (w)	3500	5500
Peso (kg)	11	11

Modul - Line

EL CONCEPTO INNOVADOR DE MÓDULOS DE COCCIÓN A INDUCCIÓN PARA EMPOTRAR CON **GENERADOR A DISTANCIA**

LA NUEVA TECNOLOGÍA DE INDUCCIÓN RTCS SATISFACE LAS MÁS ALTAS EXIGENCIAS DE CALIDAD, SEGURIDAD Y FIABILIDAD OFRECIENDO AL USUARIO UN NIVEL DE UTILIDAD Y CONFORT NUNCA ALCANZADO HASTA HOY.



SENCILLA, RACIONAL, DE FÁCIL USO

Hemos aprovechado nuestra larga experiencia en la construcción de componentes de sistemas para desarrollar el moderno concepto de instalación. Gracias a él, el montaje resulta ahora aún más sencillo y se han aumentado tanto la facilidad de uso como la duración.

- La más avanzada tecnología, unida a un novedoso concepto de construcción modular, permiten crear una cocina a medida, respondiendo a las necesidades de cada cliente
- Control de calentamiento mediante microporcesador de alta tecnología y calidad
- Rendimiento energético superior al 90%
- Cocción rápida
- Montaje simple mediante marco, máxima seguridad y fácil mantenimiento
- Potenciómetro rotativo de 12 posiciones
- Accesorios recomendables:
 - Kit de ventilación para la correcta protección del generador
 - Tubo de silicona





















DIFERENTES OPCIONES












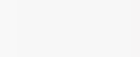












PLANCHA 10000 MOQU - 1400 MOBA - 5000 MOQU - 20000 MODU - 14 MOQU - 21000 MODUKB - 10000
Mowo - 3500



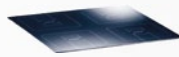


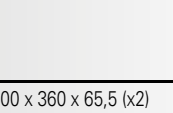








PLACAS CON UNA ZONA DE COCCIÓN

MODELO	DIMENSIONES GENERADOR	kW V		DIÁMETRO BOBINAS	DIMENSIONES CRISTAL CERAM	MANDO OPERACIÓN	UNIDAD CONTROL	PVP	
				TAMAÑO mm					
MO/BA 3500		3,5	1 x 230	Ø 270				3.160 €	
MO/BA 5000		5	3 x 400					3.580 €	
MO/BA 8000		8	3 x 400	Ø 350 o 430					4.350 €
MO/WO 3500		3,5	1 x 230	Wok Ø 270	Ø 306			3.490 €	
MO/WO 5000		5	3 x 400						3.895 €
MO/WO 8000		8	3 x 400						4.190 €
MO/WO 5000-400		5	3 x 400	Wok Ø 350	Ø 406			4.280 €	
MO/WO 8000-400		8	3 x 400						4.575 €
MO/DU 7000-360FL		7	3 x 400	150 x 290					5.120 €

PLACAS CON DOS ZONAS DE COCCIÓN

MODELO	DIMENSIONES GENERADOR	kW V		DIÁMETRO BOBINAS	DIMENSIONES CRISTAL CERAM	MANDO OPERACIÓN	UNIDAD CONTROL	PVP
				TAMAÑO mm				
MO/DU 7000-360		7	3 x 400	Ø 270	360 x 360 (x2)			5.565 €
MO/DU 10000-360		10	3 x 400					6.095 €
MO/DU 7000		7	3 x 400	Ø 270	375 x 650 360 x 720			5.465 €
MO/DU 10000		7	3 x 400					
MO/DU 10000		10	3 x 400					
MO/DU 14000		10	3 x 400					8.050 €
MO/DU 14000		14	3 x 400	150 x 290	360 x 360 (x2)			8.050 €
MO/DU 14000		14	3 x 400	145 x 270 o 150 x 290				
MO/DU 14000		14	3 x 400		375 x 650 360 x 720			
MO/DU 14000		14	3 x 400					

PLACAS CON CUATRO ZONAS DE COCCIÓN

MODELO	DIMENSIONES GENERADOR	kW	V	DIÁMETRO BOBINAS TAMAÑO mm	DIMENSIONES CRISTAL CERAM	MANDO OPERACIÓN	UNIDAD CONTROL	PVP	
MO/QU 14000		14	3 x 400					10.725 €	
		14	3 x 400						
MO/QU 20000		20	3 x 400						
		20	3 x 400					11.330 €	
MO/QU 21000	600 x 360 x 65,5 (x2)	21	3 x 400	Ø 270 o 115 x 290	720 x 720	x4			11.700 €
MO/QU 24000	600 x 360 x 131	24	3 x 400					12.590 €	
MO/QU 28000	600 x 360 x 131	28	3 x 400	145 x 270 o 150 x 290	650 x 650 o 720 x 720	x4			15.605 €

DESCRIPCIÓN TÉCNICA – MODUL-LINE

Construcción robusta equipada con la más moderna tecnología RTCSmp:

- Formas planas y funcionamiento seguro gracias al probado sistema electrónico de potencia
- Máxima seguridad de funcionamiento gracias a diversas funciones de protección y vigilancia
- Vigilancia electrónica de la alimentación eléctrica
- Vigilancia automática de sobrecalentamiento, también en recipientes con fondo sándwich

- Vigilancia permanente de la temperatura del vidrio cerámico Ceran, las bobinas, los cuerpos refrigerantes y la electrónica
- Limitación de la alimentación de energía en caso de carga máxima
- RTCSmp – vigilancia de temperatura en tiempo real
- Interfaz IR con sistema de diagnóstico

- Fácil limpieza
- Sin radiación de calor y muy poco calor residual sobre la placa de cocción de vidrio cerámico Ceran, transmitido por los recipientes de cocción calientes
- Cuerpos radiantes, placas de acero, llamas de gas no calientan innecesariamente el ambiente...
- Cumple las últimas prescripciones de las normas EN 60335-2-36. conformidad CE, UL 197; CSA/C 22.2 n° 109

ELEMENTOS DE INSTALACIÓN


CONEXIÓN ENCHUFE GENERADOR



CONEXIÓN ENCHUFE BOBINA



CONEXIÓN ENCHUFE UNIDAD DE CONTROL



MARCO PARA EMPOTRAR

Compact - Line

EL CONCEPTO INNOVADOR DE MÓDULOS DE COCCIÓN A INDUCCIÓN PARA EMPOTRAR CON **GENERADOR INTEGRADO**



COMPACT LINE

La solución práctica «todo en uno». El generador y la bobina se combinan en un módulo que se monta como una unidad compacta. La solución ideal para cocinas modulares.

PLACAS CON UNA O DOS ZONAS DE COCCIÓN - SERIE SH/DU/IN/CL

MODELO	Nº ZONAS	DIMENSIONES GENERADOR	POTENCIA kW	VOLTAJE V	DIÁMETRO BOBINAS	DIMENSIONES CRISTAL CERAM	PVP
					TAMAÑO mm		
BASE SH/IN 5000	1	1 zona	5	3 x 400	Ø 270	360 x 360 x 6	2.320 €
WOK SH/WO/IN 5000	1	1 zona	5	3 x 400	Ø 300	Ø 302	2.850 €
3500 - 555	2	310 x 555	7 (2 x 3,5)	3 x 400	Ø 220	300 x 600 x 6	4.195 €
5000 - 555	2	310 x 555	10 (2 x 5)	3 x 400	Ø 220	300 x 600 x 6	4.495 €
3500 - 610	2	310 x 610	7 (2 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	375 x 650 x 6	4.195 €
5000 - 610	2	310 x 610	10 (2 x 5)	3 x 400	Ø 270	375 x 650 x 6	4.495 €
3500 - 655	2	310 x 655	7 (2 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	360 x 720 x 6	4.250 €
5000 - 655	2	310 x 655	10 (2 x 5)	3 x 400	Ø 270	360 x 720 x 6	4.550 €



PLACAS CON CUATRO ZONAS DE COCCIÓN - SERIE SH/DU/IN/CL

MODELO	DIMENSIONES GENERADOR	POTENCIA kW	VOLTAJE V	DIÁMETRO BOBINAS TAMAÑO mm	DIMENSIONES CRISTAL CERAM	PVP
3500 - 555	310 x 555 (x2)	14 (4 x 3,5)	3 x 400	Ø 220	600 x 600 x 6	8.390 €
5000 - 555	310 x 555 (x2)	20 (4 x 5)	3 x 400	Ø 220	600 x 600 x 6	8.990 €
3500 - 610	310 x 610 (x2)	14 (4 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	650 x 650 x 6	8.390 €
5000 - 610	310 x 610 (x2)	20 (4 x 5)	3 x 400	Ø 270	650 x 650 x 6	8.990 €
3500 - 655	310 x 655 (x2)	14 (4 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	720 x 720 x 6	8.500 €
5000 - 655	310 x 655 (x2)	20 (4 x 5)	3 x 400	Ø 270	720 x 720 x 6	9.100 €

Install Hold-Line

MANTENEDORES DE INDUCCIÓN BY INDUCS

LA NUEVA TÉCNICA DE INDUCS PARA MANTENER CALIENTE POR INDUCCIÓN

R·T·C·S[®]
mp

realtime temperature control system

Control de temperatura en tiempo real

Usted decide el diseño de su buffet y nosotros ponemos la tecnología

Soluciones individualizadas gracias a su modularidad

Fácil instalación

Regulación continua de la temperatura

Alta eficiencia. Consumo de la energía optimizado



INSTALL HOLD-LINE, UNA REVOLUCIÓN EN SU BUFFET. CON INSTALL HOLD LINE, DISPONDRÁ DE MÁS TIEMPO. GRACIAS A LA AVANZADA TECNOLOGÍA INDUCS, LOS MANTENEDORES ESTÁN LISTOS PARA SU USO AL INSTANTE, SIN PRECALENTAMIENTO, Y CON PROCESOS DE MANIPULACIÓN MÁS SIMPLES E HIGIÉNICOS. EL SISTEMA RTCSMP GARANTIZA UNA ALTA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS, A LA VEZ QUE MEJORA LA PRESENTACIÓN Y LAS CONDICIONES DE TRABAJO.



PLACAS RETENCIÓN DISEÑO COMPACTO



EL CORAZÓN: GENERADOR INDUCS



CABLE GENERADOR



CABLE PLACA



CONTROL CABLE

La solución perfecta para su buffet



DESCRIPCIÓN TÉCNICA RTCSMP INSTALL HOLD-LINE:

De una a 4 placas conectadas con un solo generador, y hasta dos mandos de control de temperatura. A partir de dos placas de retención, un mando puede controlar dos placas con regulaciones diferente de temperaturas. Las placas InducS aceptan cualquier recipiente con buenas propiedades ferromagnéticas. Fácil instalación gracias al sistema compacto de construcción.

- Diseño plano y funcionamiento seguro a través del control electrónico
- Máxima seguridad gracias a las diferentes funciones de control y protección
- Limitación electrónica de la potencia y el consumo.
- Control continuo de temperatura de 50°C a 100°C.
- No precisa de precalentamiento del recipiente. El calor se transmite de forma inmediata.
- Ahorro energético. El consumo se produce solo cuando el recipiente está en contacto con la placa
- Limpieza más fácil y segura
- No hay radiación de calor. Sólo una pequeña cantidad de calor residual en la placa de vitrocerámica, transferida a través del recipiente caliente
- Evitamos el calentamiento innecesario de la sala por fuegos de gas, radiadores, planchas, etc
- Conforme a las últimas normativas: VDE EN 60335-2-36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109, CE

Accesorios Install Hold-Line

PARA INSTALL HOLD-LINE "CHAFING DISH"

CHAFING DISH CROMADOS BRILLANTES:

UN REGALO PARA LOS OJOS... UN PRESTIGIO PARA SU BUFFET



Un diseño de clase
Chafing dish redondo



Facilidad de uso,
gracias al freno
de la tapa



Funcionalidad
y diseño



El colector de la
cubeta recoge el
agua de condensación

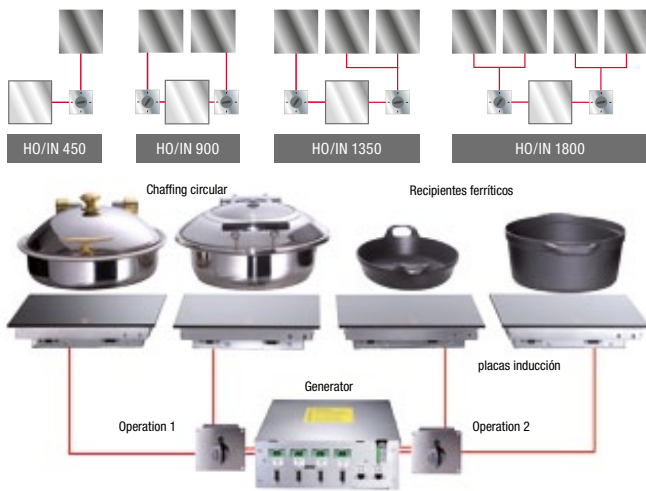
MODELO	PVP
Chafin dish circular (completo)	595 €
Recipiente cerámico (adicional)	190 €

PARA INSTALL HOLD-LINE GN TARIFA CUBETAS GN "ALUCAST"

MODELO	DIMENSIONES	PVP
2/4 Fondo 65 con asas	530 x 162 x 65 mm	220 €
2/4 Fondo 20 con asas	530 x 162 x 20 mm	210 €
2/4 Fondo 65 sin asas	530 x 162 x 65 mm	185 €
2/4 Fondo 20 sin asas	530 x 162 x 20 mm	178 €
1/2 Fondo 65 con asas	265 x 325 x 65 mm	220 €
1/2 Fondo 20 con asas	265 x 325 x 20 mm	210 €
1/2 Fondo 65 sin asas	265 x 325 x 65 mm	185 €
1/2 Fondo 20 sin asas	265 x 325 x 20 mm	178 €
2/3 Fondo 65 con asas	176 x 325 x 65 mm	225 €
2/3 Fondo 65 sin asas	176 x 325 x 65 mm	195 €
1/1 Fondo 65 con asas	530 x 325 x 65 mm	280 €
1/1 Fondo 20 con asas	530 x 325 x 20 mm	260 €
1/1 Fondo 65 sin asas	530 x 325 x 65 mm	240 €
1/1 Fondo 20 sin asas	530 x 325 x 20 mm	220 €

Install Hold-Line

MANTENEDORES DE INDUCCIÓN PARA ENCASTRAR
PLACAS 322 X 322



INSTALACIÓN SISTEMA MODULAR

Posibilidad de funcionamiento de hasta 4 placas simultáneamente con un solo generador. Dos circuitos separados con dos controles diferentes de temperatura. Un potente circuito de ventilación permite mantener el generador a la correcta temperatura de trabajo incluso en uso intensivo. Sistema de encastre y conexión de las placas simple y rápido.

PRESENTACIÓN ELEGANTE

Un concepto único en el mundo: elegantes recipientes circulares sobre inducciones monitorizadas con RTCSmp suponen una presentación y un nuevo concepto en buffets. Los recipientes de alta calidad y estética, refuerzan la impresión de la preparación al minuto. El producto presentado está más crujiente y fresco, y mantiene sus colores y propiedades.



CONTROL DE TEMPERATURA

El control de la temperatura se produce de forma continua, y en tiempo real. La temperatura es ajustable de 50°C a 100°C, y puede adaptarse de este modo a la comida. Aparecen ventajas nunca imaginadas por el usuario. Por primera vez es posible ajustar la temperatura de retención en función de las características de la comida. Gracias a ello, el sistema RTCSmp mantiene la temperatura con una regulación precisa de un grado. La desagradable combinación de producto tibio y residuos de agua caliente forma ya parte del pasado.

INSTALL HOLD-LINE RTCS Control	DIMENSIONES GENERADOR	DIMENSIONES PLACA	DIMENSIONES CORTE ENCASTRE
	303 x 312 x 135 mm	322 x 322 x 75 mm	320 x 330 x 100 mm

MODELO	POTENCIA W	VOLTAJE V	Nº PLACAS	Nº MÓDULOS	DIM. CRISTAL CERAM	PVP
HO/IN - 450	450	1 x 230	1	1	322 x 322 mm	2.790 €
HO/IN - 900	900	1 x 230	2	2	322 x 322 mm	3.770 €
HO/IN - 1350	1350	1 x 230	3	2	322 x 322 mm	4.595 €
HO/IN - 1800	1800	1 x 230	4	2	322 x 322 mm	5.425 €

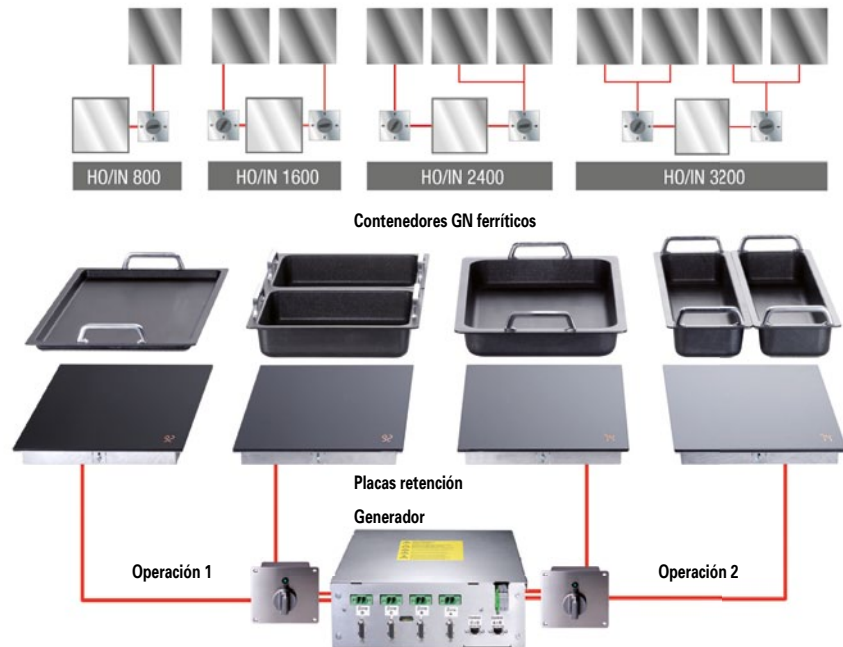
Install Hold-Line 3200 - G/N

MANTENEDORES DE INDUCCIÓN PARA ENCASTRAR

PLACAS G/N

LA INSTALACIÓN DEL SISTEMA MODULAR

Posibilidad de funcionamiento de hasta 4 placas simultáneamente con un solo generador. Dos circuitos separados con dos controles diferentes de temperatura. Un potente circuito de ventilación permite mantener el generador a la correcta temperatura de trabajo incluso en uso intensivo. Sistema de encastrado y conexión de las placas simple y rápido.



PRESENTACIÓN ELEGANTE

Un concepto único en el mundo: elegantes recipientes GN sobre inducciones monitorizadas con RTCsmp suponen una presentación y un nuevo concepto en buffets. Los recipientes GN de alta calidad y estética, refuerzan la impresión de la preparación al minuto. El producto presentado está más crujiente y fresco, mantiene sus colores y propiedades.

INSTALL HOLD-LINE RTCS Control	DIMENSIONES GENERADOR	DIMENSIONES PLACA	DIMENSIONES CORTE ENCASTRE
	303 x 312 x 135 mm	520 x 320 x 75 mm	528 x 328 x 100 mm

MODELO	POTENCIA W	VOLTAJE V	Nº PLACAS	Nº MÓDULOS	DIM. CRISTAL CERAM	PVP
HO/IN - 800	800	1 x 230	1	1	520 x 320 mm	3.105 €
HO/IN - 1600	1600	1 x 230	2	2	520 x 320 mm	4.380 €
HO/IN - 2400	2400	1 x 230	3	2	520 x 320 mm	5.515 €
HO/IN - 3200	3200	1 x 230	4	2	520 x 320 mm	6.645 €

Griddle - Line

PLANCHA DE INDUCCION, UNA AUTÉNTICA REVOLUCIÓN EN EL ASADO A LA PLANCHA



Mod. SH DU GR-10000

RTCS: Control de temperatura en tiempo real

PATENTE EUROPEA CP-0858722

- Placa de asar de inducción construida con tratamiento HPCR-Inox
- Regulación inmediata, constante e uniforme de la temperatura en toda la plancha
- Técnica SMD moderna, controlada por micro-procesador
- Regulación de temperatura de 35° a 230°
- Control de temperatura mediante selector rotativo con temperatura real reflejada en un visor de cristal líquido
- Consumo de energía reducido, sólo se utiliza la energía necesaria en cada momento, según orden del micro-procesador



Mod. SH DU GR-5000

	PVP
SH/GR-3500	4.480 €
SH/GR-5000	4.685 €
SH/DU/GR-10000	8.045 €

Control de temperatura en tiempo real del sistema

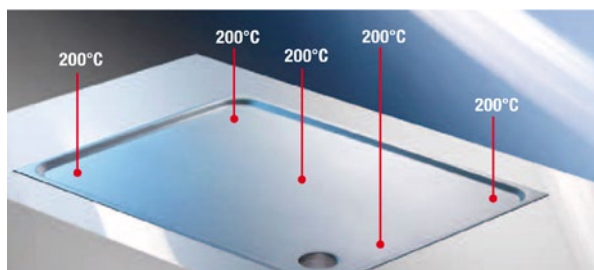
Realtime Temperature Control System - RTCS

Características técnicas



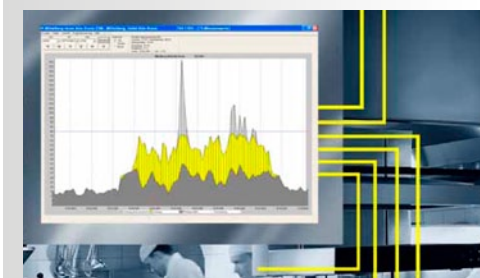
TIEMPO RECORD DE CALENTAMIENTO

Se alcanzan 200° en 3'5 min.



DISTRIBUCIÓN UNIFORME DEL CALOR

Reparto uniforme del calor, sin caídas de la temperatura



CONSUMO DE ENERGÍA REDUCIDO

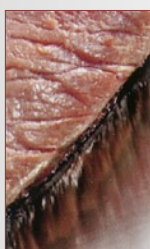
El microprocesador, en tiempo real, sólo suministra la cantidad de energía necesaria



BAJA IRRADIACIÓN DE CALOR

Valores de radiación increíblemente bajos
A 2 cms de la superficie solo 45°C

CALIDAD ÚNICA DE LOS PRODUCTOS ASADOS



Los jugos permanecen en el interior de la carne



La apreciada sustancia de la carne se preserva



Rentabilidad elevada gracias a pérdidas mínimas

MODELO	SH/GR 3500	SH/GR 5000	SH/DU/GR 10000
Dimensiones	526 x 443 x 198 (304)	526 x 443 x 198 (304)	644 x 665 x 198 (304)
Dimensiones plancha	486 x 345	486 x 345	618 x 577
Zonas Plancha	1	1	2
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400	3 x 400
Potencia (kw)	3,5	5	10
Peso (kg)	22	22	45

Serie 600 EV
600 Series EV
Série 600 EV

Freidoras eléctricas
Electric Fryers
Friteuses électriques

Características Characteristics Caractéristiques

Modelo Model Modèle	Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Placas Plates Plaques 300 mm ø	320 x 320 mm	Horno Oven Four 6 Kw	Potencia Power Puissance Kw	Peso Weight Poids (Kg)	€
--	---	---	------------------------	--------------------------------------	---	--	----------

Inducción Induction Induction
S60 IN



400 x 600 x 260	-	1	-	3,5	220 V II + T	57	3.640 €
-----------------	---	---	---	-----	--------------	----	----------------

T60 IN



400 x 600 x 850	-	1	-	3,5	220 V II + T	57	3.640 €
-----------------	---	---	---	-----	--------------	----	----------------

S60 W IN

Wok Wok Wok



400 x 600 x 260	1	-	-	3,5	220 V II + T	57	4.285 €
-----------------	---	---	---	-----	--------------	----	----------------

T60 W IN

Wok Wok Wok



400 x 600 x 850	1	-	-	3,5	220 V II + T	57	4.285 €
-----------------	---	---	---	-----	--------------	----	----------------

T60 W IN GP

Wok Wok Wok



400 x 600 x 850	1	-	-	5	400 V III + T	57	4.390 €
-----------------	---	---	---	---	---------------	----	----------------

Características Characteristics Caractéristiques

Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Litros Litres Litres (Ltr.)	Cesta Basket Panier (mm)	Potencia Power Puissance Kw	Peso Weight Poids (Kg)
---	---	--	---	--

Freidoras eléctricas Electric Fryers Friteuses électriques

SFRE8



400 x 600 x 260	8	220 x 310 x 105	3,6	220 V II + T	45	690 €
-----------------	---	-----------------	-----	--------------	----	--------------

SFRE8 GP



400 x 600 x 260	8	220 x 310 x 105	5	400 V III + T	45	795 €
-----------------	---	-----------------	---	---------------	----	--------------

FRE8



400 x 600 x 850	8	220 x 310 x 105	3,6	220 V II + T	57	890 €
-----------------	---	-----------------	-----	--------------	----	--------------

FRE8 GP







400 x 600 x 850	8	220 x 310 x 105	5	400 V III + T	57	1.005 €
-----------------	---	-----------------	---	---------------	----	----------------






Serie 750 EV
750 Series EV
Série 750 EV

Freidoras a gas y eléctricas
Gas and Electric Fryers
Friteuses à gaz et électriques

Características Characteristics Caractéristiques

Modelo Model Modèle	Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Placas Plates Plaques 300 mm ø	580 x 320 mm	Horno Oven Four 6 Kw	Potencia Power Puissance Kw	Peso Weight Poids (Kg)	€		
Inducción Induction Induction S70 IN		400 x 750 x 380	-	1	-	2 X 3,5	400 V III + T	45	6.540 €
S70 IN GP						2 X 5			6.750 €
T70 IN		400 x 750 x 850		1	-	2 X 3,5	400 V III + T	57	6.750 €
T70 IN GP						2 X 5			6.970 €
S70 W IN Wok Wok Wok		400 x 750 x 380		1	-	3,5	220 V II + T	45	4.335 €
S70 W IN GP						5	400 V III + T		4.440 €
T70 W IN Wok Wok Wok		400 x 750 x 850	1	-	-	3,5	220 V II + T	45	4.335 €
T70 W IN GP						5	400 V III + T		4.440 €

Características Characteristics Caractéristiques

	Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Litros Litres Litres	Voltaje Voltage Tension V	Potencia Power Puissance Kw	Peso Weight Poids (Kg)			
Freidoras a gas y eléctricas Gas and Electric Fryers Friteuses à gaz et électriques FRG70		400 x 750 x 850	15	-	11,90	10234	62	2.595 €
FRG70/2		800 x 750 x 850	15 + 15	-	23,80	20468	98	4.615 €
FRE70		400 x 750 x 850	15	400 V III + N + T	10	-	62	2.480 €
FRE70/2		800 x 750 x 850	15 + 15	400 V III + N + T	20	-	98	4.395 €
FRE716		400 x 750 x 850	8 + 8	400 V III + N + T	16	-	62	3.100 €
								1.890 €

Opción Filtro automático Optional Automatic filter Option Filtre automatique



Serie 900 EV
900 Series EV
Série 900 EV

Vitrocerámica e Inducción
Pyroceram and Induction
Vitrocéramique et Induction

Características Characteristics Caractéristiques

Modelo Model Modèle	Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Placas Plates Plaques 300 x 300 mm 3 Kw 4 Kw	Horno Oven Four 6 Kw	Potencia Power Puissance Kw	Peso Weight Poids (Kg)	€
---------------------------	--	--	-------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------	---


Cocinas y encimeras eléctricas Electric cookers and tops Fourneaux et plans de cuisson électriques

TE201 	400 x 900 x 850	1	1	-	7	400 V III + T	93	2.120 €
STE201	⚡ Sobremesa Countertop A posar							
TE401 	800 x 900 x 850	2	2	-	14	400 V III + T	104	3.340 €
STE401	⚡ Sobremesa Countertop A posar							
E411 	800 x 900 x 850	2	2	1	20	400 V III + N + T	174	4.865 €

Características Characteristics Caractéristiques

Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Placas Plates Plaques 720 x 350 mm 2 x 3,5 Kw	Horno Oven Four 6 Kw	Potencia Power Puissance Kw	Peso Weight Poids (Kg)
--	---	-------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------

Vitrocerámica Pyroceram Vitrocéramique

T90V 	400 x 900 x 850	1	-	7	400 V III + T	65	2.710 €
ST90V	⚡ Sobremesa Countertop A posar						

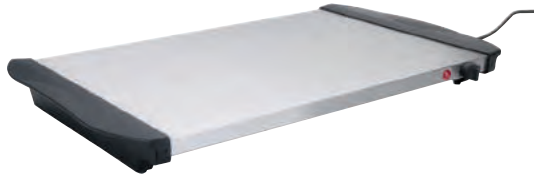
Características Characteristics Caractéristiques

Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Placas Plates Plaques 300 mm ø 580 x 320 mm	Horno Oven Four 6 Kw	Potencia Power Puissance Kw	Peso Weight Poids (Kg)
--	--	-------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------

Inducción Induction Induction

T90 IN 	400 x 900 x 850	-	1	-	2 x 3,5	400 V III + T	65	6.960 €
ST90 IN	⚡ Sobremesa Countertop A posar							
T90 IN GP 	400 x 900 x 850	-	1	-	2 x 5	400 V III + T	65	7.175 €
ST90 IN GP	⚡ Sobremesa Countertop A posar							
T90 W IN Wok Wok Wok 	400 x 900 x 850	1	-	-	3,5	400 V III + T	53	4.540 €
ST90 W IN	⚡ Sobremesa Countertop A posar							
T90 W IN GP Wok Wok Wok 	400 x 900 x 850	1	-	-	5	400 V III + T	53	4.645 €
ST90 W IN GP	⚡ Sobremesa Countertop A posar							

Placa



Placa calentamiento Eléctrica Inox

Plaque électrique pour Chauffante
Warmhalteplatte
Electrical warming Plate
Placa aquecimento eléctrica Inóx

Ref	€	Pack
69045	82,30	1

Placa calentamiento Eléctrica Vitrocerámica

Plaque vitrocéramique chaleur
Glaskeramikheizplatte
Hob heating plate
Placa aquecimento eléctrica vitrocerâmica

Ref	€	Pack
69145	160,80	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Rango temp./Temp.	Temp. máx./Max. temp.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69045	220-240 V / 50-60 Hz	400 W	0° - 80° C	80° C	53x35,5 cm	3,35 Kg
69145	220-240 V / 50-60 Hz	230 W	60° - 90° C +/-18° C	90° C	55x35x5 cm	4,40 Kg

Función de bloqueo para niños

Fonction de verrouillage enfant
Funktion Kindersicherung
Function for child lock
Função de bloqueio para crianças

Temporizador, autoapagado y aviso sonoro

Minuterie, arrêt automatique et signal sonore
Timer, Auto-off und Beeper
Timer, auto off and beeper
Temporizador, parada automática e sinal sonoro

Ø22
cm

Placa de Inducción

Table de cuisine à induction
Induktionskochgerät
Induction Cooker
Placa de indução



Ref	€	Pack
69032	219,10	1

Placa encastable (agujero 306x306mm)
Encastable plate (306x306 mm hole)

Ø16-20
cm

Placa Inducción doble

Plaque Induction double
Elektromixer mit Gefäß
Double induction cooktop
Placa de indução dupla



Ref	€	Pack
69033	355,30	1

Ø28
cm

Placa Inducción Profesional

Plaque Induction Professionnelle
Profi-Induktionsplatte
Professional induction cooktop
Placa de indução Profissional



Ref	€	Pack
69132	330,60	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Niveles pot./Power levels	Reloj/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69032	220-240 V / 50-60 Hz	2.000 W	6	99 min	35x30x6,5 cm	3,90 Kg
69033	220-240 V / 50-60 Hz	1.800-1.300 W	8	99 min	29x51x9 cm	4,50 Kg
69132	220-240 V / 50-60 Hz	3.500 W	13	180 min	34x43x12 cm	7,35 Kg

PLANCHAS SERIE CROMODURO



GAS



ELÉCTRICAS

Modelo	P.V.P.
CD-40	520 €
CD-60	685 €
CD-80	805 €
CD-100	987 €

Modelo	P.V.P.
CE-140	490 €
CE-160	625 €
CE-180	695 €
CE-1100	945 €

Planchas al cromoduro de 60 micras y 12 mm de espesor. Mueble en acero inoxidable 18/8 con peto alto antisalpicaduras, cajón recoge grasas frontal y chimenea trasera para salida de humos. Quemadores independientes con encendido autom., válvula de seguridad y termostato.
Tipo de Gas: GLP ó Natural.

Planchas eléctricas con encimera de cromoduro de 12 mm de espesor y termostato 300° C. Mueble en acero inoxidable 18/8 con peto alto antisalpicaduras, cajón recoge grasas frontal.

MODELO	CD-40	CD-60	CD-80	CD-100	CE-140	CE-160	CE-180	CE-1100
Medidas (mm)*	410x590x280(450)	600x590x280(450)	800x590x280(450)	1000x590x280(450)	415x500x255	600x520x310	750x520x310	1000x520x310
Grifos/Termostato	1/-	2/-	2/-	3/-	-/1	-/2	-/2	-/3
Potencia (Kw)	3,75	7,5	10,5	13,2	2,5	2,5+2,5	3+3	3+3+3

*Ancho x Fondo x Alto



Modelo	P.V.P.
CG-40	700 €
CG-60	880 €
CG-80	995 €

GAS SERIE GOURMET (válvula termostática)

Planchas al cromoduro automáticas con válvulas termostáticas. Mueble en acero inoxidable 18/8. Placa al cromoduro de 12 mm de espesor. Encendido automático, válvula de seguridad y termostato.

MODELO	CG-40	CG-60	CG-80
Medidas (mm)*	410x590x280 (450)	600x590x280 (450)	800x590x280 (450)
Grifos	1	2	2
Potencia (Kw./h.)	3,75	7,5	10,50

*Ancho x Fondo x Alto

PLANCHAS ELÉCTRICAS



Modelo	P.V.P.
PE-60	260 €
PE-80	320 €

Mueble construido totalmente en acero inoxidable 18/8. Placa de acero laminado y rectificado de 8 mm de espesor con peto alto en acero inoxidable. Recoge grasas delantero. Termostato 300°C. 220v.

MODELO	PE-60	PE-80
Medidas (mm)*	550x450x230	730x500x230
Termostato Ego	1	2
Potencia (Kw.)	3	4,4

*Ancho x Fondo x Alto

COCINA DE INDUCCIÓN



Modelo	P.V.P.
CI3500	330 €

Mueble en acero inox. y encimera en vitrocerámica (280x280 mm) para cocinar todo tipo de alimentos. Control de calentamiento mediante microprocesador. Medidas: 340x445x115 mm. Potencia: 3500W/230v



PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION HOBS / PLAQUES INDUCTION / INDUKTIONSFELDER



LAS PLACAS DE INDUCCIÓN OFRECEN MÁXIMA PRODUCTIVIDAD / INDUCTION HOBS OFFER MAXIMUM PRODUCTIVITY / LES PLAQUES À INDUCTION OFFRENT UNE PRODUCTIVITÉ OPTIMALE / DIE INDUKTIONSFELDER BIETEN EINE MAXIMALE PRODUKTIVITÄT

ALTA VELOCIDAD DE COCCIÓN, Y UNA ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA / HIGH-SPEED COOKING AND HIGH ENERGY EFFICIENCY / GRANDE VITESSE DE CUISSON ET GRANDE EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE / HOCHGESCHWINDIGKEITS KOCHEN UND HOHE ENERGIEEFFIZIENZ

MIENTRAS LAS COCINAS VITRO-CERÁMICAS TRADICIONALES CALIENTAN EL RECIPIENTE A TRAVÉS DE UNA RESISTENCIA ELÉCTRICA, LAS PLACAS DE INDUCCIÓN CREAN UN CAMPO ELECTROMAGNÉTICO QUE SE TRANSFORMA EN VIBRACIÓN Y ÉSTA EN CALOR. PARA ELLO, ES NECESARIO QUE EL RECIPIENTE ESTÉ PREPARADO PARA ACTIVAR LA VIBRACIÓN, POR ESO ES NECESARIO QUE SU BASE TENGA UNA PARTE MAGNÉTICA.

WHILE TRADITIONAL CERAMIC HOBS HEAT THE COOKING VESSEL USING ELECTRICAL RESISTANCE, INDUCTION HOBS CREATE AN ELECTRO-MAGNETIC FIELD WHICH IS TURNED INTO VIBRATION AND THUS INTO HEAT. TO DO THIS, THE PAN NEEDS TO BE ABLE TO ACTIVATE THE VIBRATION WHICH MEANS THAT THE BASE HAS TO BE PARTLY MAGNETIC.

ALORS QUE LES CUISINIÈRES VITROCÉRAMIQUE TRADITIONNELLES CHAUFFENT LE RÉCIPÉNT AU MOYEN D'UNE RÉSISTANCE ÉLECTRIQUE, LES PLAQUES À INDUCTION CRÉENT UN CHAMP MAGNÉTIQUE QUI SE TRANSFORME EN UNE VIBRATION QUI PAR LA SUITE GÉNÈRE CHALEUR. POUR CELA, IL FAUT QUE LE RÉCIPÉNT SOIT À MÊME D'ACTIVER LA VIBRATION, C'EST POURQUOI CELUI-CI DOIT DISPOSER D'UNE PARTIE MAGNÉTIQUE À LA BASE.

WÄHREND DIE TRADITIONELLEN KOCHFELDER DIE KOCHTÖPFE MIT HILFE EINER ELEKTRISCHEN WÄRMEQUELLE ERHITZEN, ERZEUGEN DIE INDUKTIONSFELDER EIN ELEKTROMAGNETISCHES FELD UND ERHITZEN DURCH VIBRATION. DAFÜR IST ES NÖTIG, DASS DIE ZU ERHITZENDEN BEHÄLTER FÜR DIE VIBRATION VORBEREITET SEIN MÜSSEN, D.H. SIE MÜSSEN EINEN ZUM TEIL MAGNETISCHEN UNTERBODEN HABEN.

CUERPO EN ACERO INOXIDABLE 18/10 /
COOKWARE BODY MADE OF 18/10 ST/STEEL /
LE CORPS EST EN ACIER INOXIDABLE 18/10 /
KÖRPER AUS EDELSTAHL 18/10

BASE APTA PARA INDUCCIÓN /
BASE FOR INDUCTION /
BASE POUR INDUCTION /
UNTERBODEN FÜR INDUKTION

CONTROLES DE TEMPERATURA INSTANTÁNEA /
INSTANT TEMPERATURE CONTROL /
CONTRÔLES DE TEMPÉRATURE INSTANTANÉE /
SEKUNDENSCHNELLE TEMPERATURKONTROLLE



MAQUINARIA /
MACHINERY /
MACH

Más seguridad: calor de placas residual, reduciendo lesiones y quemaduras /

Safer: the heat of the hob is residual, reducing injuries and burns /

Plus de sécurité : la chaleur de la plaque est résiduelle, ce qui réduit le risque de lésion et de brûlure /

Mehr Sicherheit: Die Kochfelder erzeugen nur Nachwärme, deshalb werden Verletzungen und Verbrennungen minimiert.

Más limpieza: facilidad de limpieza de las manchas porque no se pegan /

Cleaner: easier to clean up spills as food won't stick to the surface /

Plus de propreté : facilité de nettoyage des taches car les aliments n'accrochent pas /

Reinigung: Einfache Reinigung von Flecken, weil sie sich nicht festbrennen.



15078 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld



REF	Ø cm	V	HZ	W	€	U
15078	20	220-240	50	3500	314,60	1



Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED con control táctil. Regulador de temperatura 1-10 (500-3500W). Rango temperatura 60-240 °C. Cuatro ventiladores de refrigeración.

Corps en acier inoxydable. Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes). Tactile. 1-10 Niveau de puissance (500-3500W). Temperatures: 60-240 °C. Quatre ventilateurs.

St/steel housing. Timer. LED display (0-180 minutes). Touch control. 1-10 Power level (500-3500W). Temperatures: 60-240 °C. Four fans.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer. Timer (0-180 Minuten). LED Display mit Touch control. Temperaturregler 1-10 (500-3500W). Temperaturbereich von 60-240 °C. 4 Kühlventilatoren.

15072 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld



REF	Ø cm	V	W	€	U
15072	25	230	3500	332,55	1



Cuerpo en acero inoxidable. Mando digital de tiempo de 0-180 minutos. Temperatura de 60-240 °C. Potencia de 500-3500 W. 2 Ventiladores.

Habillage en inox. Minuterie digitale de 0-180 minutes. Température de 60-240 °C. Puissance: 500-3500 W. 2 Ventilateurs.

St/Steel housing. Digital regulation of time 0-180 minutes, thermostat 60-240 °C and power 500-3500 W. 2 Fans.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Digitale Timersteuerung von 0-180 Minuten. Temperatur von 60-240 °C. Leistung von 500-3500 W. 2 Kühlventilatoren.

15079 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld



REF	Ø cm	V	Hz	W	€	U
15079	25	230	50	3500	269,15	1



Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED. Rango temperatura 60-240 °C. Un ventiladores de refrigeración.

Corps en acier inoxydable. Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C. Un ventilateur.

St/steel housing. Timer. LED display (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C. One fan.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer von 0-180 Minuten. LED Display. Temperaturbereich von 60-240 °C. 1 Kühlventilator.

15077 Placa inducción PEQUEÑA / SMALL Induction cooker / Plaque induction PETITE / Kleines Induktionskochfeld



REF	Ø cm	V	Hz	W	€	U
15077	20	230	50/60	2000	125,90	1



Cuerpo en plástico. Con panel control táctil LCD. Reloj temporizador (0-180 minutos). Rango temperaturas: 60-240 °C.




Corps en plastic avec écran LCD tactile. Minuteur (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C.

Plastic housing with touch control LCD panel. Timer (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C.

Gehäuse aus Plastik. Touch Control LCD Bildschirm. Timer (0-180 Minuten). Temperaturbereich von 60-240 °C.

PASTELERÍA

C

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	VOLTAJE	PVP	
	ENCIMERA 1F	6PFBG01	35x65x29	5,5	-	830€
	ENCIMERA 2F	6PFBG02	70x65x29	9	-	1.300€
	FREIDORA GAS TOP 21	6PFRG21	70x65x29	18	-	2.510€
	FREIDORA GAS MUEBLE 45	7FPG45	80x73x90	28	-	3.535€
	FREIDORA GAS MUEBLE RÁPIDA 45	7FPG45R	80x73x90	28	230V F+N	4.265€
	FREIDORA ELÉCTRICA TOP 10 (*)	6PFRE10	70x65x29	8,4	400V 3F+N	2.120€
	FREIDORA ELÉCTRICA TOP 15 (*)	6PFRE15	105x65x29	13,5	400V 3F+N	3.050€
	FREIDORA ELÉCTRICA TOP 21 (**)	6PFRE21	70x65x29	6-9	400V 3F+N	1.955€
	FREIDORA ELÉCTRICA TOP 32 (**)	6PFRE32	105x65x29	9-18	400V 3F+N	2.650€

Resistencia fuera de la cuba. (**) Dos posiciones de potencia.




SOPORTES



Ejemplo: Montaje encimera + freidora con armario puertas.

SOPORTE TUBULAR 35	6USU-35	35x53x62	285€
SOPORTE TUBULAR 70	6USU-70	70x53x62	320€
SOPORTE TUBULAR 105	6USU-105	105x53x62	410€
ARMARIO CON PUERTAS 35	6UMP-35	35x53x62	455€
ARMARIO CON PUERTAS 70	6UMP-70	70x53x62	525€

HOT DOG - GOFRES Y GRILLS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	V/Hz	PVP	
	HOT DOG	GHD1/2	35x31x33	0,6	230V F+N	190€
<i>Las salchichas cuecen al vapor en el recipiente cilíndrico y los pinchos calientan los panecillos Cilindro de cristal con capacidad para 18 perritos de 20 mmØ</i>						
	GOFRERA 2 PIEZAS	GG02	31X24X40	2	230V F+N	499€
<i>Estructura inox con placas de fundición con capacidad para 2 gofres de 16x10</i>						
	GRILL INDIVIDUAL 30 (1 tapa)	GGR30	30x32x21	1,5	230V F+N	370€
	GRILL MEDIANO 36 (1 tapa)	GGR36	36x32x21	2,2	230V F+N	499€
	GRILL DOBLE (2 tapas)	GGRD	48x32x21	2,9	230V F+N	720€
<i>Temperatura regulable de 60 a 300°C</i>						

COCINA DE INDUCCIÓN



1 PLACA INDUCCION	G1I	33x43x10	3	230V F+N	344€
2 PLACAS INDUCCION	G2I	36x69x13	7	230V F+N	1.014€

Ø 280 mm. estructura inox



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye su empresa, notifíquenoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.