



Catálogo de las  
**PLANCHAS FRY TOP**  
distribuidas en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los **Fry Top** 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 **Fry Top** que forman parte de este catálogo son:

- Arilex
- Klaxon
- Ascaso
- Mainho
- Crystal Line
- MCM
- Dosilet
- Unox / Romag

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](mailto:contacto@hosteleria10.com) o llámenos al **91 161 03 04**.

Estaremos encantados de atenderle.

# Frytops a Gas

## Gas Frytops

### Frytops a Gas Acero Rectificado 15 mm. Gas Frytops Rectified Steel 15 mm.



Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.  
Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.  
Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

**70FRYGR**



**100FRYGR**



**Características Técnicas**  
Technical Features

Modelo Model	Válvulas Valves	Quemadores Burners	Potencia (Kw) Power (Kw)	Superficie útil (AxF) mm. Usable area (LxW) mm.	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg)	PVP (EUR)
35FRYGR	1	2	7,2	335x500	335x590x308	35	959
70FRYGR	2	4	14,4	670x500	670x590x308	54	1349
100FRYGR	3	6	21,6	1015x500	1015x590x308	73	1800



**Quemadores tubulares de acero inoxidable de gran poder calorífico con termopar de seguridad.**  
Tubular burners with high calorific power and safety thermocouple.



**Mandos de baquelita de gran calidad con marcador de máximo/mínimo.**  
High quality bakelite controls with maximum/minimum marks.



**Grasera frontal de gran capacidad y fácilmente extraíble fabricada totalmente en acero inoxidable.**  
Front large capacity fat collector and easily removable, completely made of stainless steel.



**Encendido automático por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).**  
Auto power piezoelectric (1 gas valve).



**Pies altos regulables de gran robustez.**  
Robust adjustable feet.



**Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 100 mm de altura y 3 mm de espesor soldado por la parte superior evitando la acumulación y filtrado de grasas entre placa y petos. Fabricada en acero rectificando con tratamiento antioxidación.**  
Grill plate 15mm thick. Breastplate height of 100 mm and 3 mm thickness welded top thereby preventing accumulation and filtering fat between the plate and breastplates. Made of steel grinding with anti-oxidation treatment.



**Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.**  
Gas outlet by the back part for easy installation in places where space utilization is essential. Series are supplied prearranged for propane - butane and injectors are provided for changes to natural gas.

# Frytops a Gas

## Gas Frytops

### Frytops a Gas Acero 15 mm. con Baño Cromo Duro

#### Gas Frytops Steel 15 mm. with Hard Chrome



Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.  
Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.  
Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

**70FRYGC**



**100FRYGC**



## Características Técnicas Technical Features

Modelo Model	Válvulas Valves	Quemadores Burners	Potencia (Kw) Power (Kw)	Superficie útil (AxH) mm. Usable area (LxW) mm.	Dimensiones (AxHxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg)	PVP (EUR)
35FRYGC	1	2	7,2	335x500	335x590x308	35	1440
70FRYGC	2	4	14,4	670x500	670x590x308	54	1871
100FRYGC	3	6	21,6	1050x500	1005x590x308	73	2506



**Quemadores tubulares de acero inoxidable de gran poder calorífico con termopar de seguridad.**  
Tubular burners with high calorific power and safety thermocouple.



**Mandos de baquelita de gran calidad con marcador de máximo/mínimo.**  
High quality bakelite controls with maximum/minimum marks.



**Grasera frontal de gran capacidad y fácilmente extraíble fabricada totalmente en acero inoxidable.**  
Front large capacity fat collector and easily removable, completely made of stainless steel.



**Encendido automático por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).**  
Auto power piezoelectric (1 gas valve).



**Válvula termostática 300°C que regula el fuego permitiendo obtener un adecuada temperatura de la placa de cocción, reduciendo así el consumo de gas.**  
300°C thermostatic valve that regulates the heat allowing obtain a suitable temperature of the cooking plate, reducing gas consumption.



**Pies altos regulables de gran robustez.**  
Robust adjustable feet.



**Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 100 mm de altura y 3 mm de espesor soldado por la parte superior evitando de este modo la acumulación y filtrado de grasas entre placa y petos. Fabricada en acero con baño de cromo duro de 65 micras.**  
Grill plate 15mm thick. Breastplate height of 100 mm and 3 mm thickness welded top thereby preventing accumulation and filtering fat between the plate and breastplates. Made of steel with hard chrome 65 microns.



**Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.**  
Gas outlet by the back part for easy installation in places where space utilization is essential. Series are supplied prearranged for propane - butane and injectors are provided for changes to natural gas.



# Fry top eléctricos

## Snack



**FT.1** Plancha lisa

**410 €**

**FT.2** Plancha ranurada

**540 €**

Potencia: 3000 W  
Voltaje: 230 V/1N/50-60 Hz  
Medidas plancha: 325x480  
Alto/ancho/profundo: 300/335/570  
Peso: 22 Kg

**FT.8**

**670 €**

Plancha lisa/lisa

Trifásicas

**FT.3**

**810 €**

Plancha lisa/ranurada

Potencia: 6000 W  
Voltaje: 400 V/3N/50 Hz  
Medidas plancha: 650x480  
Alto/ancho/profundo: 300/665/570  
Peso: 44 Kg  
Regulación independiente de la mitad del plano de cocción.

# Fry top gas

## Snack



**FT.4** Plancha lisa

**540 €**

**FT.5** Plancha ranurada

**650 €**

Potencia: 4000 W  
Gas: Metano (serie)-GPL (en dotación)  
Calorías: 3440 Kcal/h  
Consumo metano: 0,74 m<sup>3</sup>/h  
Consumo GPL: 0,546 m<sup>3</sup>/h  
Medidas plancha: 325x480  
Alto/ancho/profundo: 300/335/600  
Peso: 24 Kg

**FT.6**

**1.090 €**

Plancha rayada/lisa

**FT.7**

**990 €**

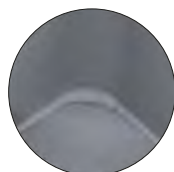
Plancha lisa/lisa

Potencia: 8000 W  
Gas: Metano (serie)-GPL (en dotación)  
Calorías: 6880 Kcal/h  
Consumo metano: 1,48 m<sup>3</sup>/h  
Consumo GPL: 1,092 m<sup>3</sup>/h  
Medidas plancha: 680x480  
Alto/ancho/profundo: 300/665/600  
Peso: 45 Kg  
Regulación y el encendido independiente de la mitad del plano de cocción.

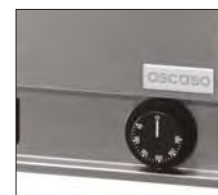


Rasquetas/palas  
Ver accesorios de cocina

### Detalles



Estructura de acero inox. Plano cocción en acero enarenado liso, rayado o mixto según modelo. 10 mm de grosor. Rascador incluido (2 unidades en medida 60 cm). Soldadura perfecta en acero inox.



**Gas:** Mandos regulación potencia de la llama. Encendido con piezoeléctrico. Cajón recolección residuos.  
**Eléctrico:** Termostato trabajo 50 ÷ 300 °C  
Cajón recolección residuos

# Planchas Gas Basic Line-PGA

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Plancha Económica Economical Fry Top	Potencia Power	Potencia Power	Palastro Espesor Thickness Plate	Peso Weight
	mm	mm	kcal/h	kW	mm	kg
<b>PGA 40 HCL</b>	430 x 480 x 250	400	5880	6,84	6	18
<b>PGA 60 HCL</b>	630 x 480 x 250	600	9081	10,56	6	21
<b>PGA 80 HCL</b>	830 x 480 x 250	800	11765	13,68	6	27
<b>PGA 100 HCL</b>	1030 x 480 x 250	1000	17647	20,52	6	34

## CARACTERÍSTICAS FEATURES

Cuerpo en acero inoxidable. Palastro de hierro fundido rectificado de 6 mm de espesor. Cajón recoge-grasas extraíble en parte frontal. Toma de gas intercambiable de lado. Patas regulables en altura. Encendido automático en cada quemador. Termopar de seguridad. Stainless steel body. 6 mm thick polished cast iron plate. Removable fat collection drawer at front. Interchangeable gas outlet on side. Height adjustable feet. Automatic ignition for each burner. Safety thermocouple.



PGA 60 HCL



REF.	MOD.	P.V.P € / RRP
22.95.1	PGA 40 HCL	324
22.95.2	PGA 60 HCL	486
22.95.3	PGA 80 HCL	597
22.95.4	PGA 100 HCL	713



# Planchas Gas Optima Line-PGAR

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Plancha Rectificada Polished Fry Top	Potencia Power	Potencia Power	Palastro Espesor Thickness Plate	Peso Weight
	mm	mm	kW	kcal/h	mm	kg
<b>PGAR 60 HCL</b>	630 x 550 x 260	600	10,56	9081	15	40
<b>PGAR 80 HCL</b>	830 x 550 x 260	800	13,68	11765	15	52
<b>PGAR 100 HCL</b>	1030 x 550 x 260	1000	20,52	17647	15	64

## CARACTERÍSTICAS FEATURES

Cuerpo en acero inoxidable. Palastro de acero de 15 mm de espesor. Soldadura en la parte superior. Plancha de cromo. Cajón recoge-grasas extraíble en parte trasera. Termopar de seguridad. Encendido automático.

Stainless steel body. 15 mm thick steel plate. Welding at the top. Chrome fry top. Removable fat collection drawer at rear. Safety thermocouple. Auto start.



**PGAR 60 HCL**



REF.	MOD.	P.V.P € / RRP
22.95.8	PGAR 60 HCL	707
22.95.9	PGAR 80 HCL	833
22.95.16	PGAR 100 HCL	1.094

# Planchas Gas con Fogón-PGAR+F

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Plancha Rectificada con Fogón Polished Fry Top with Stove	Potencia Power	Potencia Power	Palastro Espesor Thickness Plate	Peso Weight
	mm	mm	kW	kcal/h	mm	kg
<b>PGAR 60 HCL+L</b>	930 x 555 x 260	600	13,56	11662	15	45
<b>PGAR 80 HCL+L</b>	1130 x 550 x 260	800	16,68	14345	15	57

## CARACTERÍSTICAS FEATURES

Para asar y cocinar en pequeños espacios. Plancha rectificada con fogón lateral. Cuerpo en acero inoxidable. Cajón recoge-grasas extraíble en parte trasera. Termopar de seguridad. Encendido automático.

For roasting and cooking in small spaces. Polished fry top with side stove. Stainless steel body. Removable fat collection drawer at rear. Safety thermocouple. Auto start.



**PGAR 60 HCL+F**



REF.	MOD.	P.V.P € / RRP
22.95.10	PGAR 60 HCL+F	881
22.95.11	PGAR 80 HCL+F	1.019

# Planchas Gas Cromo Duro-PGCD

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Plancha Cromo Chrome Fry Top	Potencia Power	Potencia Power	Palastro Espesor Thickness Plate	Peso Weight
	mm	mm	kW	kcal/h	mm	kg
<b>PGCD 60 HCL</b>	630 x 550 x 260	600	10,56	9081	15	40
<b>PGCD 80 HCL</b>	830 x 550 x 260	800	13,68	11765	15	52

## CARACTERÍSTICAS FEATURES

Cuerpo en acero inoxidable. Plancha de cromo. Cajón recoge-grasas extraíble en parte trasera. Termopar de seguridad. Encendido automático. **Efectuar a diario la limpieza de la plancha con hielo y un estropajo suave. El hielo nos permite enfriarla y garantiza que no se produzcan manchas, asegurando una larga vida a la plancha.**

Stainless steel body. Chrome fry top. Removable fat collection drawer at rear. Safety thermocouple. Auto start. **Clean the fry top daily with ice and a soft sponge. The ice helps to cool it and protects against any staining, ensuring the long life of the fry top.**



PGCD 60 HCL



REF.	MOD.	P.V.P € / RRP
22.95.6	PGCD 60 HCL	1.019
22.95.7	PGCD 80 HCL	1.259

# Planchas Eléctricas-PEA

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Plancha Económica Economical Fry Top	Power Power	Palastro Espesor Thickness Plate	Peso Weight	Voltage Voltage
	mm	mm	kW	mm	kg	V/Hz
<b>PEA 60 HCL</b>	600 x 459 x 205	600	2,4	6	25	230 / 50
<b>PEA 80 HCL</b>	800 x 459 x 205	800	4,8	6	30	230 / 50

## CARACTERÍSTICAS FEATURES

Cuerpo en acero inoxidable. Palastro de hierro fundido rectificado de 6 mm de espesor. Cajón recoge-grasas extraíble en parte frontal. Termostato regulable de temperatura hasta 200°C. Patas regulables en altura. Cumple normativa de seguridad UNE-EN 60335-1/Az. Resistencias fabricadas en acero inoxidable. Dos zonas independientes de calor regulables.

Stainless steel body. 6 mm thick polished cast-iron plate. Removable fat collection draw at front. Adjustable thermostat temperature to 200°C. Height adjustable feet. It complies with the UNE-ENM safety standard. Stainless steel heating elements. Two separate heat adjustable zones.

**PEA 60 HCL**



**PEA 80 HCL**



REF.	MOD.	P.V.P € / RRP
22.95.17	PEA 60 HCL	545
22.95.18	PEA 80 HCL	657

## Fry Tops 600 Eléctricos



**L6FCE40**



**L6FCE60**



**L6CFE90**

### Características:

- Acero inoxidable
- Peto anti-salpicaduras
- Superficie de cocción en hierro satinado o cromo duro pulido
- Soldadura superior continua
- Cajón recogedor de grasas frontal extraíble
- Termostatos de temperatura y de seguridad
- Piloto de temperatura
- Pies ajustables en altura

## Fry Tops 600 Eléctricos

Referencia	Eléctrico/Gas	mm	m3	kg	kW	V	Hz	PVP	Obs.
L6FCE40	Eléctrico	400x600x340	0,08	38	4	400/2N	50-60	1.375,00 €	Cromo Pulido
L6FCE60	Eléctrico	600x600x340	0,12	57	6	400/3N	50-60	1.765,00 €	Cromo Pulido
L6FCE90	Eléctrico	900x600x340	0,18	77	9	400/3N	50-60	2.232,00 €	Cromo Pulido
L6FCE120	Eléctrico	1200x600x340	0,24	97	12	400/3N	50-60	2.849,00 €	Cromo Pulido
L6FHE40	Eléctrico	400x600x340	0,08	35	4	400/2N	50-60	1.129,00 €	Acero Rectificado
L6FHE60	Eléctrico	600x600x340	0,12	55	6	400/3N	50-60	1.450,00 €	Acero Rectificado
L6FHE90	Eléctrico	900x600x340	0,18	75	9	400/3N	50-60	1.908,00 €	Acero Rectificado
L6FHE120	Eléctrico	1200x600x340	0,24	90	12	400/3N	50-60	2.418,00 €	Acero Rectificado

## Fry Tops 600 Gas



**L6FCG40**



**L6FCG60**



**L6FCG90**

### Características:

- Acero inoxidable
- Peto anti-salpicaduras
- Superficie de cocción en acero rectificad o cromo duro pulido
- Soldadura superior continua
- Cajón recogedor de grasas frontal extraíble
- Termostatos de temperatura (cromo duro) o válvula MAX/min (acero rectificad o)
- Llama piloto
- Pies ajustables en altura

## Fry Tops 600 Gas

Referencia	Eléctrico/Gas	mm	m3	kg	kW	V	Hz	PVP	Obs.
L6FCG40	Gas	400x600x340	0,08	39	6,8	-	-	1.493,00 €	Cromo Pulido
L6FCG60	Gas	600x600x340	0,12	60	10	-	-	1.900,00 €	Cromo Pulido
L6FCG90	Gas	900x600x340	0,18	80	15	-	-	2.493,00 €	Cromo Pulido
L6FCG120	Gas	1200x600x340	0,24	99	20,40	-	-	3.085,00 €	Cromo Pulido
L6FHG40	Gas	400x600x340	0,08	35	6,8	-	-	1.245,00 €	Acero Rectificado
L6FHG60	Gas	600x600x340	0,12	55	10	-	-	1.441,00 €	Acero Rectificado
L6FHG90	Gas	900x600x340	0,18	75	15	-	-	1.866,00 €	Acero Rectificado
L6FHE120	Gas	1200x600x340	0,24	90	20,40	-	-	2.400,00 €	Acero Rectificado



## Fry Tops 700 Eléctricos



**L7FTE80**

### Características:

- Acero inoxidable
- Peto anti-salpicaduras
- Superficie de cocción en hierro satinado o cromo duro pulido
- Soldadura superior continua
- Cajón recogedor de grasas frontal extraíble
- Termostatos de temperatura y de seguridad
- Piloto de temperatura
- Pies ajustables en altura

Referencia	Eléctrico/Gas	Mm	m3	kg	kW	V	Hz	PVP	Obs.
L7FTCE40	Eléctrico	400x700x850			4,5	400/3N	50-60	1.910,00 €	Cromo Pulido
L7FTCE80	Eléctrico	800x700x850			9	400/3N	50-60	2.800,00 €	Cromo Pulido
L7FTE40	Eléctrico	400x700x850			4,5	400/3N	50-60	1.500,00 €	Acero Rectificado
L7FTE80	Eléctrico	800x700x850			9	400/3N	50-60	2.230,00 €	Acero Rectificado

## Fry Tops 700 Gas



**L7FTHG80**

### Características:

- Acero inoxidable
- Peto anti-salpicaduras
- Superficie de cocción en hierro satinado o cromo duro pulido
- Soldadura superior continua
- Cajón recogedor de grasas frontal extraíble
- Termostatos de temperatura (cromo duro) o válvula MAX/min (acero rectificado)
- Llama piloto
- Pies ajustables en altura

Referencia	Eléctrico/Gas	mm	m3	kg	kW	V	Hz	PVP	Obs.
L7FTCG40	Gas	400x700x850	0,23		6,8	-	-	1.980,00 €	Cromo Pulido
L7FTCG60	Gas	600x700x850	0,35		10	-	-	2.370,00 €	Cromo Pulido
L7FTCG80	Gas	800x700x850	0,47		15	-	-	2.870,00 €	Cromo Pulido
L7FTHG40	Gas	400x700x850	0,23		6,8	-	-	1.512,00 €	Acero Rectificado
L7FTHG60	Gas	600x700x850	0,35		10	-	-	1.850,00 €	Acero Rectificado
L7FTHG80	Gas	800x700x850	0,47		15	-	-	2.275,00 €	Acero Rectificado

## Fry Tops Chef Gas



**975G**

### Características:

- Acero inoxidable
- Peto anti-salpicaduras
- Superficie de cocción en acero rectificado o cromo duro pulido
- Cajón recogedor de grasas frontal extraíble
- Válvula MAX/min
- Pies ajustables en altura

Referencia	Eléctrico/Gas	Mm	m3	kg	kW	V	Hz	PVP	Obs.
975G	Gas	975x550x350			15	-	-	1.685,00 €	Cromo Pulido
975GR	Gas	975x550x350			15	-	-	1.341,00 €	Acero Rectificado



# PLANCHAS RÁPIDAS FRY-TOP

C d - M g



- Planchas rápidas, concebidas para trabajos muy intensos continuados.
- Gran espesor de la plancha (15 mm), para mantener durante mucho tiempo altas temperaturas.
- Baño cromo duro 80 micras.

MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	POTENCIA	Kcal/h.
PF-90	900 x	430 x	260	12,0 Kw	10.320



# FRY-TOPS

**GRAN RENDIMIENTO,  
MENOS CONSUMO.**

*HIGH RENDIMENT,  
LESS CONSUME*



PC-90 N

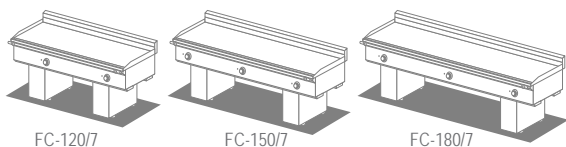
## SERIE UNICROM

**OPCIÓN:** Modelos eléctricos: consultar con fábrica  
**OPTION:** Electric models: consult factory

- Placa de cromo duro de 20 mm de espesor.  
- Plaque de chrome dur de 20 mm épaisseur.  
- 20 mm thick hard Chrome plate.  
- 20 mm dicke Hartchromplatte
- Válvulas termostáticas EURO-SIT.  
- Robinet thermostatique EURO-SIT.  
- Thermostatic valve EURO-SIT.  
- Piezozündung und Halteflamme
- Encendido por piezoeléctrico y piloto.  
- Allumage pour piezzo électrique et veilleuse  
- Ignition by piezoelectric and pilot.  
- Piezozündung und Hilfsflamme
- Cubetas recoge grasas de gran capacidad (GN 1/3 x 10 h) situadas en el interior de cada pie/soporte.  
- Goulotte de grand capacité (GN 1/3 x 10h) situe à l'intérieur du pieds support.  
- Fat collection tray with great capacity (GN 1/3 X 10 H) disposed inside feet support.  
- Am Fuß/Sockel angeordnete, großvolumige Fettauffangwanne (GN 1/3 x 10 h)



FC-120/7



FC-120/7

FC-150/7

FC-180/7

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
FC-120/7	120,5x82x85h	120x70	205	1,03	21.500	25	5.366
FC-150/7	150,5x82x85h	150x70	255	1,28	25.284	29,4	6.232
FC-180/7	180,5x82x85h	180x70	300	1,53	32.250	37,5	6.967

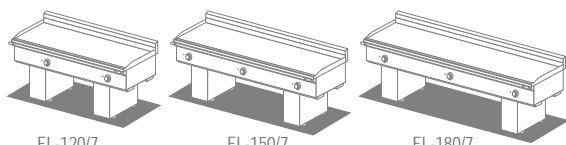
## SERIE UNISNACK

**OPCIÓN:** Modelos eléctricos: consultar con fábrica  
**OPTION:** Electric models: consult factory

- Placa rectificada de 20 mm de espesor.  
- Plaque rectifié de 20 mm épaisseur.  
- 20 mm thick ground steel plate.  
- 20 mm dicke Hartchromplatte
- Válvulas termostáticas EURO-SIT.  
- Robinet thermostatique EURO-SIT.  
- Thermostatic valve EURO-SIT.  
- Thermostatventile EURO-SIT
- Encendido por piezoeléctrico y piloto.  
- Allumage pour piezzo électrique et veilleuse  
- Ignition by piezoelectric and pilot.  
- Piezozündung und Halteflamme
- Cubetas recoge grasas de gran capacidad (GN 1/3 x 10 h) situadas en el interior de cada pie/soporte.  
- Goulotte de grand capacité (GN 1/3 x 10h) situe à l'intérieur du pieds support.  
- Fat collection tray with great capacity (GN 1/3 X 10 H) disposed inside feet support.  
- Am Fuß/Sockel angeordnete, grossvolumige Fettauffangwanne (GN 1/3 x 10 h)



FL-150/7



FL-120/7

FL-150/7

FL-180/7

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
FL-120/7	120,5x82x85h	120x70	205	1,03	21.500	25	4.848
FL-150/7	150,5x82x85h	150x70	255	1,28	25.284	29,4	5.425
FL-180/7	180,5x82x85h	180x70	300	1,53	32.250	37,5	5.984



## SERIE TEPPANYAKI CROMO-DURO

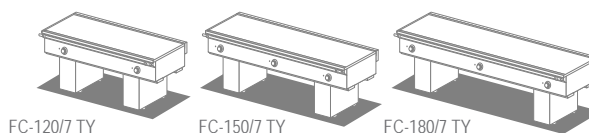
**OPCIÓN:** Modelos eléctricos: consultar con fábrica

**OPTION:** Electric models: consult factory

- Placa de cromo duro de 20 mm de espesor.  
- Plaque de chrome dur de 20 mm épaisseur.  
- 20 mm thick hard Chrome plate.  
- 20 mm dicke Hartchromplatte
- Válvulas termostáticas EURO-SIT.  
- Robinet thermostatique EURO-SIT.  
- Thermostatic valve EURO-SIT.  
- Thermostatventile EURO-SIT
- Encendido por piezoeléctrico y piloto.  
- Allumage pour piezzo électrique et veilleuse  
- Ignition by piezoelectric and pilot.  
- Piezozündung und Halteflamme
- Cubetas recoge grasas de gran capacidad (GN 1/3 x 10 h) situadas en el interior de cada pie/soporte.  
- Goulotte de grand capacité (GN 1/3 x 10h) situe à l'intérieur du pieds support.  
- Fat collection tray with great capacity (GN 1/3 X 10 H) disposed inside feet support.  
- Am Fuß/Socket angeordnete, grossvolumige Fettaufangwanne GN 1/3 x 10 h
- El peto y la chimenea sobresalen 8 mm por encima de la placa.  
- Plastron and cheminée de 8 mm dessus de la plaque.  
- Frame and chimney 8 mm over the plate.  
- Rand und Kamin liegen 8 mm über der Platte



FC-180/7 TY



FC-120/7 TY

FC-150/7 TY

FC-180/7 TY

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
FC-120/7 TY	120,5x82x85h	120x70	205	1,03	21.500	25	5.366
FC-150/7 TY	150,5x82x85h	150x70	255	1,28	25.284	29,4	6.232
FC-180/7 TY	180,5x82x85h	180x70	300	1,53	32.250	37,5	6.967

FRY-TOPS

## SERIE TEPPANYAKI DE PLACA RECTIFICADA

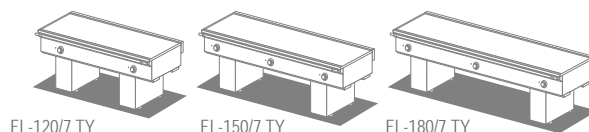
**OPCIÓN:** Modelos eléctricos: consultar con fábrica

**OPTION:** Electric models: consult factory

- Placa rectificada duro de 20 mm de espesor.  
- Plaque rectifié de 20 mm épaisseur.  
- 20 mm thick ground steel plate.  
- 20 mm dicke Hartchromplatte
- Válvulas termostáticas EURO-SIT.  
- Robinet thermostatique EURO-SIT.  
- Thermostatic valve EURO-SIT.  
- Piezozündung und Halteflamme
- Encendido por piezoeléctrico y piloto.  
- Allumage pour piezzo électrique et veilleuse  
- Ignition by piezoelectric and pilot.  
- Piezozündung und Hilfsflamme
- Cubetas recoge grasas de gran capacidad (GN 1/3 x 10 h) situadas en el interior de cada pie/soporte.  
- Goulotte de grand capacité (GN 1/3 x 10h) situe à l'intérieur du pieds support.  
- Fat collection tray with great capacity (GN 1/3 X 10 H) disposed inside feet support.  
- Am Fuß/Socket angeordnete, grossvolumige Fettaufangwanne (GN 1/3 x 10 h)
- El peto y la chimenea sobresalen 8 mm por encima de la placa.  
- Plastron and cheminée de 8 mm dessus de la plaque.  
- Frame and chimney 8 mm over the plate.  
- Rand und Kamin liegen 8 mm über der Platte



FL-180/7 TY



FL-120/7 TY

FL-150/7 TY

FL-180/7 TY

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
FL-120/7 TY	120,5x82x85h	120x70	205	1,03	21.500	25	4.848
FL-150/7 TY	150,5x82x85h	150x70	255	1,28	25.284	29,4	5.425
FL-180/7 TY	180,5x82x85h	180x70	300	1,53	32.250	37,5	5.984

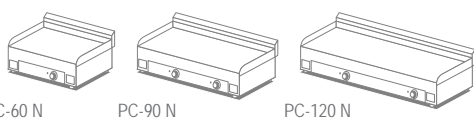


## SERIE EURO-CROM A GAS

- Placa de CROMO DURO de 20 mm de espesor.  
- Plaque de chrome dur de 20 mm épaisseur.  
- 20 mm thick hard Chrome plate.  
- 20 mm dicke HARTCHROMplatte
- Válvulas termostáticas EURO-SIT con encendido piezoeléctrico y llama piloto.  
- Robinet thermostatique EURO-SIT avec allumage pour piézoélectrique et veilleuse.  
- Thermostatic valve EURO-SIT with piezoelectric ignition and pilot light.  
- Sicherheitsventil EURO-SIT, Piezozündung und Halteflamme
- Cajones recolectores de grasas en ambos laterales  
- Tiroir récupérateur de graisse dans les deux côtés.  
- Collection tray in the each side.  
- Fettsammelschubladen auf beiden Seiten



PC-90 N



PC-60 N

PC-90 N

PC-120 N

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
PC-60 N	60 x 60 x 39h	60 x 50	87	0,24	9.460	11	1.896
PC-90 N	90 x 60 x 39h	90 x 50	120	0,33	16.340	19	2.564
PC-120 N	120 x 60 x 39h	120 x 50	170	0,43	18.820	22	3.015

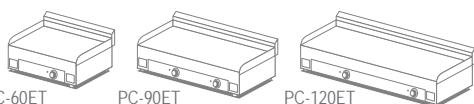
## SERIE EURO-CROM ELÉCTRICO



- Placa de CROMO DURO de 20 mm de espesor.  
- Plaque de chrome dur de 20 mm épaisseur.  
- 20 mm thick hard Chrome plate.  
- 20 mm dicke HARTCHROMplatte
- Cajones recolectores de grasas en ambos laterales  
- Tiroir récupérateur de graisse dans les deux côtés.  
- Collection tray in the each side.  
- Fettsammelschubladen auf beiden Seiten
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.  
- Resistances blindées d'acier inoxydable.  
- Stainless steel shield resistances.  
- Geschirmte Widerstände aus Edelstahl



PC-90ET



PC-60ET

PC-90ET

PC-120ET

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	€
PC-60ET	60 x 60 x 39h	60 x 50	87	0,24	6	1.875
PC-90ET	90 x 60 x 39h	90 x 50	120	0,33	9	2.559
PC-120ET	120 x 60 x 39h	120 x 50	170	0,43	12	2.996





### EUROCROM SEMI-RANURADO A GAS

· Placa de CROMO DURO de 20 mm de espesor.

- Plaque de chrome dur de 20 mm épaisseur.  
- 20 mm thick hard Chrome plate.  
- 20 mm dicke HARTCHROMplatte

· El modelo PCR-60 tiene 30 cm de ranurado, y los modelos PCR-90 y PCR-120 tienen 40 cm.

- Le modèle PCR-60 A 30 cm de ranurée, et els modèles PCR-90 et PCR-120 ont 40 cm.  
- The model PCR-60 has 30 cm of groove and the models PCR-90 and PCR-120 has 40 cm.  
- Das Modell PCR-60 ist 30 cm lang geriffelt, die Modelle PCR-90 und PCR-120 sind 40 cm lang, geriffelt

· Válvulas termostáticas EURO-SIT con encendido piezoeléctrico y llama piloto.

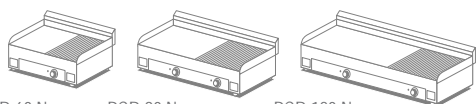
- Robinet thermostatique EURO-SIT avec allumage pour piézoélectrique et veilleuse.  
- Thermostatic valve EURO-SIT with piezoelectric ignition and pilot light.  
- Thermostatventile EURO-SIT mit Piezozündung und Halteflamme

· Cajones recolectores de grasas en ambos laterales

- Tiroir récupérateur de graisse dans les deux côtés.  
- Collection drawers in the each side.  
- Fettsammelschubladen auf beiden Seiten



PCR-90 N



PCR-60 N

PCR-90 N

PCR-120 N

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
PCR-60 N	60 x 60 x 39h	60 x 50	87	0,24	9.460	11	2.061
PCR-90 N	90 x 60 x 39h	90 x 50	120	0,33	16.340	19	2.729
PCR-120 N	120 x 60 x 39h	120 x 50	170	0,43	18.820	22	3.200

### EUROCROM SEMI-RANURADO ELÉCTRICO

· Placa de CROMO DURO de 20 mm de espesor.

- Plaque de chrome dur de 20 mm épaisseur.  
- 20 mm thick hard Chrome plate.  
- 20 mm dicke HARTCHROMplatte

· El modelo PCR-60 tiene 30 cm de ranurado, y los modelos PCR-90 y PCR-120 tienen 40 cm.

- Le modèle PCR-60 A 30 cm de ranurée, et els modèles PCR-90 et PCR-120 ont 40 cm.  
- The model PCR-60 has 30 cm of groove and the models PCR-90 and PCR-120 has 40 cm.  
- Das Modell PCR-60 ist 30cm lang geriffelt, die Modelle PCR-90 und PCR-120 sind 40cm lang geriffelt

· Cajones recolectores de grasas en ambos laterales

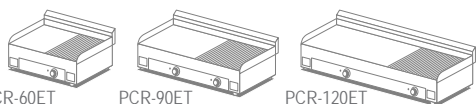
- Tiroir récupérateur de graisse dans les deux côtés.  
- Collection drawers in the each side.  
- Fettsammelschubladen auf beiden Seiten

· Resistencias blindadas de acero inoxidable.

- Resistances blindées d'acier inoxydable.  
- Stainless steel shield resistances.  
- Geschirmte Widerstände aus Edelstahl



PCR-90 ET



PCR-60 ET

PCR-90 ET

PCR-120 ET

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	€
PCR-60 ET	60 x 60 x 39h	60 x 50	87	0,24	6	2.037
PCR-90 ET	90 x 60 x 39h	90 x 50	120	0,33	9	2.721
PCR-120 ET	120 x 60 x 39h	120 x 50	170	0,43	12	3.178





## SERIE EURO-SNACK A GAS

· **Placa de acero rectificando de 20 mm de espesor.**

- Plaque d'acier rectifiée de 20 mm d'épaisseur.
- 20 mm thick ground steel plate.
- Stahlplatte, geschliffen, 20 mm dick

· **Válvula de seguridad, encendido piezo-eléctrico y llama piloto.**

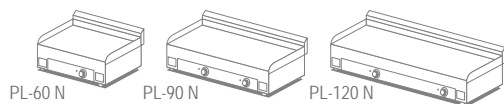
- Robinet de sécurité et allumage pour piézoélectrique.
- Security valve and piezoelectric ignitions.
- Sicherheitsventil, Piezozündung und Halteflamme

· **Cajones recolectores de grasas en ambos laterales**

- Tiroir récupérateur de graisse dans les deux côtés.
- Collection drawers in the each side.
- Fettsammelschubladen auf beiden Seiten



PL-90 N



PL-60 N

PL-90 N

PL-120 N

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Kcal/h	Kw	€
PL-60 N	60 x 60 x 39h	60x50	87	0,24	9.460	11	1.579
PL-90 N	90 x 60 x 39h	90x50	120	0,33	16.340	19	2.109
PL-120 N	120 x 60 x 39h	120x50	170	0,43	18.820	22	2.458

## SERIE EURO-SNACK ELÉCTRICO



· **Placa de acero rectificando de 20 mm de espesor.**

- Plaque d'acier rectifiée de 20 mm d'épaisseur.
- 20 mm thick ground steel plate.
- Stahlplatte, geschliffen, 20 mm dick

· **Resistencias blindadas de acero inoxidable.**

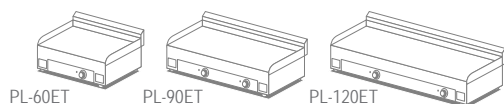
- Resistances blindées d'acier inoxydable.
- Stainless steel shield resistances.
- Geschirmte Widerstande aus Edelstahl

· **Cajones recolectores de grasas en ambos laterales**

- Tiroir récupérateur de graisse dans les deux côtés.
- Collection drawers in the each side.
- Fettsammelschubladen auf beiden Seiten



PL-90ET



PL-60ET

PL-90ET

PL-120ET

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Kw	€
PL-60ET	60 x 60 x 39h	60x50	87	0,24	6	1.617
PL-90ET	90 x 60 x 39h	90x50	120	0,33	9	2.228
PL-120ET	120 x 60 x 39h	120x50	170	0,43	12	2.565



## SERIE FULL-CROM A GAS

- Placa de cromo duro de 20 mm de espesor.

- Plaque chrome dur de 20 mm épaisseur.  
- 20 mm thick hard Chrome.  
- 20 mm dicke Hartchromplatte.

- Válvulas termostáticas.

- Robinet thermostatique.  
- Thermostatic valve.  
- Thermostatventile

- Encendido por piezoeléctrico y llama piloto.

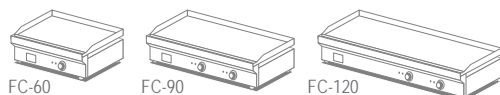
- Allumage pour piezzo électrique et veilleuse  
- Ignition by piezoelectric and pilot light.  
- Piezozündung und Halteflamme

- Cajón recolector delantero.

- Tiroir récupérateur graisse devantière.  
- Front collection drawers.  
- Vordere Sammelschublade



FC-90



FC-60

FC-90

FC-120

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
FC-60	60x55x22h	60x50	75	0,14	9.084	10,5	1.455
FC-90	90x55x22h	90x50	99	0,21	12.556	14,6	1.986
FC-120	120x55x22h	120x50	122	0,28	18.168	21	2.368

FRY-TOPS

## SERIE FULL-CROM SEMI-RANURADO A GAS



- Placa de cromo duro de 20 mm de espesor.

- Plaque chrome dur de 20 mm épaisseur.  
- 20 mm thick hard Chrome.  
- 20 mm dicke Hartchromplatte

- Válvulas termostáticas.

- Robinet thermostatique.  
- Thermostatic valve.  
- Thermostatventile

- Encendido por piezoeléctrico y llama piloto.

- Allumage pour piezzo électrique et veilleuse  
- Ignition by piezoelectric and pilot light.  
- Piezozündung und Halteflamme

- El modelo FCR-60 tiene 30 cm de ranurado, y los modelos FCR-90 y FCR-120 tienen 40 cm.

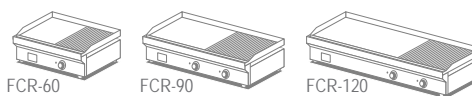
- Le modèle FCR-60 A 30 cm de ranurée, et els modèles FCR-90 et FCR-120 ont 40 cm.  
- The model FCR-60 has 30 cm of groove and the models FCR-90 and FCR-120 has 40 cm.  
- Das Modell FCR-60 hat 30 cm geriffelt und Modelle FCR-90 und FCR-120 haben 40 cm geriffelt

- Cajón recolector delantero.

- Tiroir récupérateur graisse devantière.  
- Front collection drawers.  
- Vordere Sammelschublade



FCR-90



FCR-60

FCR-90

FCR-120

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Ranurado	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
FCR-60	60x55x22h	60x50	34 cm	75	0,14	9.084	10,5	1.594
FCR-90	90x55x22h	90x50	43 cm	99	0,21	12.556	14,6	2.167
FCR-120	120x55x22h	120x50	43 cm	122	0,28	18.168	21	2.575

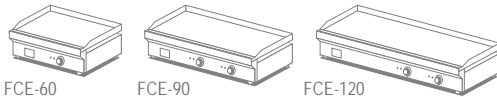


## SERIE FULL-CROM ELÉCTRICOS

- Cajón recolector delantero.  
- Tiroir récupérateur graisse devantière.  
- Front collection drawers.  
- Vordere Sammelschublade
- Placa de cromo duro de 20 mm espesor.  
- Plaque chrome dur de 20 mm épaisseur.  
- 20 mm thick hard Chrome.  
- 20 mm dicke Hartchromplatte
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.  
- Resistances blindées d'acier inoxydable.  
- Stainless steel shield resistances.  
- Geschirmte Widerstände aus Edelstahl



FCE-90



FCE-60

FCE-90

FCE-120

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	€
FCE-60	60x55x22h	60x50	80	0,14	6	1.660
FCE-90	90x55x22h	90x50	105	0,21	9	2.262
FCE-120	120x55x22h	120x50	131	0,28	12	2.633

## MESAS DE SOPORTE PARA SERIES EURO Y FULL-CROM

- Construidas totalmente en acero inoxidable  
- Fabriqués totalement en acier inoxydable.  
- Totally made by stainless steel.  
- Vollkommen aus rostfreiem Edelstahl.
- Desmontables  
- Démontable.  
- Detachable.  
- Zerlegbar
- Altura del equipo: 85 cm  
- Hauteur de l'équipe 85 cm.  
- Total height 85 cm.  
- Gestellhöhe: 85 cm



STP/FC-90

Modelo	Para serie	Medidas exteriores	Kg	m <sup>3</sup>	€
STP/FC-60	PB, PBI, PBV, PC, FC, PL	60x50x60h	17	0,19	359
STP/FC-90	PB, PBI, PBV, PC, FC, PL	90x50x60h	21	0,29	387
STE-120	PC, FC,	120x50x60h	25	0,37	427

# Planchas de cromo duro termostáticas

## Hard chrome thermostatic grill

Línea modular fondo 55  
55 depth modular line

**Planchas de cromo duro:**

- Placa de 20 mm y cromo duro de 96 micras.

**Planchas de placa rectificada:**

- Placa de acero rectificada de 12 mm de espesor.  
(El modelo NSR-1000-M tiene 15 mm).

**Hard chrome hot plates:**

- 20 mm thick hotplate and 96 micras of hard chrome.

**Rectified hot plates:**

- 12 mm thick hotplate.  
(Mod NSR-1000-M tiene 15 mm).

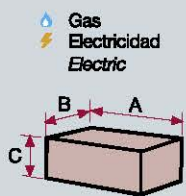


**FC-60**



**FCR-90**

Cromo duro, liso o ranurado.  
Válvula termostática y encendido piezoeléctrico.  
Hard chrome, flat or grooved surface. Thermostatic valve and electric ignition.



MOD.	Placa Plaque	Ranurado Grooved	Dimensiones (mm) Measurement (mm)			Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €
			A	B	C				
FC-60	Cromo duro Hard Chrome		600	550	220	75	9.084		1.455,00
FC-90			900	550	220	99	12.556		1.985,00
FC-120			1.200	550	220	122	18.168		2.370,00
FCR-60	Cromo duro Hard Chrome	34 cm	600	550	220	75	9.084		1.595,00
FCR-90		43 cm	900	550	220	99	12.556		2.165,00
FCR-120		43 cm	1.200	550	220	122	18.168		2.575,00
FCE-60	trifásica		600	550	220	80		6	1.660,00
FCE-90			900	550	220	105		9	2.260,00
FCE-120			1.200	550	220	131		12	2.635,00

Más detalles técnicos en la pág. 50 • More technical details in page 50.

CE Homologación / Certification  
0012-SG/B

# Fry-Tops de cromo duro y rectificados

## Hard chrome and rectified Fry-Tops



**Línea modular fondo 55**  
55 depth **modular line**

A gas o eléctricas • Gas or electric

### Fry-Tops

- Chimenea de salida de gases de fácil extracción.
- Cajón recolector con apertura en el frontal
- Encendido piezo-eléctrico.

### Cromo duro

- Placa de 20 mm y cromo duro de 96 micras.
- Válvula termostática de seguridad EURO-SIT.

### Placa rectificada

- Placa de acero rectificada de 20 mm.
- Válvula termostática.

### Fry-Tops

- Exhaust chimney easy to remove.
- Front removable drip-tray.
- Electronic lighting of burners.

### Hard chrome

- 20 mm hot plate and 96 micra hard chrome.
- Safety thermostat valve EURO-SIT.
- 20 mm. thick rectified hotplate.
- Safety valve.

### Rectified

- 20 mm thick rectified hotplate.
- Safety thermostatic valve.



**PC-90**

**PC: Cromo duro**  
Hard chrome



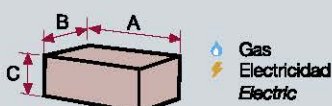
**PCR-90**

**PCR: Cromo duro**  
Hard chrome



**STE-90**

**Soporte para los modelos PC, PL y PCR**  
Totalmente de acero inoxidable. Desmontable  
Stainless steel stand for models PC, PL and PCR.  
Made entirely from stainless steel. Dismantled



Gas  
Electricidad  
Electric

Homologación / Certification  
51AS1155

MOD.		Ranurado Grooved	Dimensiones (mm) Measurement (mm)			Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €
			A	B	C				
PC-60	Cromo duro Hard Chrome		600	600	390	87	9.460	11	1.895,00
PC-90			900	600	390	120	16.340	19	2.565,00
PC-120			1.200	600	390	170	18.820	22	3.015,00
PCR-60	Rectificada Hard Chrome	34 cm	600	600	390	87	9.460	11	2.060,00
PCR-90		43 cm	900	600	390	120	16.340	19	2.730,00
PCR-120		43 cm	1.200	600	390	170	18.820	22	3.200,00
PL-60	Rectificada Hard Chrome		600	600	390	87	9.460	11	1.580,00
PL-90			900	600	390	120	16.340	19	2.110,00
PL-120			1.200	600	390	170	18.820	22	2.460,00
STE-60			660	550	610	17			359,00
STE-90			960	550	610	21			388,00
STE-120			1.260	550	610	25			427,00

Más detalles técnicos en la pág. 50 • More technical details in page 50.

# FRY TOP Vitrocerámica SPIDOCOOK



FOTO XP 200



FOTO XP 300

## Vitrocerámica

### Exija la perfección.

La vitrocerámica es el material perfecto para las cocciones por contacto. Resistente a los golpes y a los shocks térmicos, impermeable a olores y sabores, muy fácil de limpiar.

La vitrocerámica, al ser un material denso y no poroso, no absorbe el gusto de los alimentos cocidos y permite cocinar en secuencia diferentes alimentos manteniendo los sabores y los aromas intactos. Gracias a la característica de antiadherencia de la vitrocerámica las operaciones de limpieza son simples y rápidas, permitiendo eliminar el riesgo de malos olores debido a residuos de alimentos en los planos de cocción.

UNOX



MODELO	Dimensiones	Dimensiones Superficie cocción	POTENCIA ELÉCTRICA	VOLTAJE	PESO	P.V.P.
XP-200	398 x 610 x 127	1 de 280 x 440	2,5 kw	1 x 230 v	10 kg	603 €
XP-300	690 x 610 x 127	2 de 285 x 440	5 kw	1 x 230/3 X 400	15 kg	981 €



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye su empresa, notifíquenoslo en [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com).

Estaremos encantados de incorporarlas.