



Características Generales

- La presente invención se refiere a un sistema de elevación de la encimera en maquinaria de cocción industrial. El objetivo principal consiste en mantener la limpieza y solidez de una encimera hermética sin perjudicar el acceso a las piezas interiores de la máquina para una futura reparación o mantenimiento.
- El sistema está provisto de dos bisagras posteriores y dos pistones en la parte delantera, uno en cada lateral de la máquina. La apertura de la encimera es abatible, los tubos interiores de abastecimiento de gas son flexibles, se adaptan en cada momento al movimiento de la encimera.
- De esta manera la encimera se mantiene estanca (mayor limpieza), para cualquier reparación o mantenimiento de la máquina podemos levantarla y acceder al interior en unas condiciones óptimas de visibilidad y espacio. Podemos sustituir sin dificultad inyectores, termopares, grifos de gas, quemadores, quemadores piloto...
- Los modelos BASIC no incluyen este sistema de elevación.

General Characteristics

- The present invention relates to a system for raising the hob in an industrial cooking machine. The main objective is to maintain the cleaning and solidity of a hermetic hob by facilitating access to the interior parts of the machine for future repair or maintenance.
- The system is provided with two rear hinges and two pistons at the front, one on each side of the machine. The opening of the hob is by a flip-front system, the inner tubes for gas supply are flexible, adapting at any moment to the movement of the hob.
- In this way the hob is kept sealed (easy cleaning), so for any repair or maintenance of the machine we can lift it and gain access with a better visibility and space. We can easily replace injectors, thermocouples, gas taps, burners, pilot burners, ...
- BASIC models do not include this lift system.

Caractéristiques Générales

- Cette invention concerne un système de levage de la table de cuisson dans une machine de cuisson industrielle. L'objectif principal est celui de maintenir le nettoyage et la solidité d'un comptoir de cuisine hermétique en facilitant l'accès aux parties intérieures de la machine pour une réparation ou une maintenance future.
- Le système est fourni avec deux charnières arrière et deux pistons à l'avant, un de chaque côté de la machine. L'ouverture des comptoir de cuisine est réalisée moyennant un système de verins hydrauliques. Les tubes intérieurs d'alimentation de gaz sont souples, s'adaptent à tout moment au mouvement du comptoir de cuisine.
- De cette façon, le comptoir de cuisine est maintenu hermétique (nettoyage plus important), pour toute réparation ou l'entretien de la machine, nous pouvons le soulever et accéder à l'intérieur dans des conditions optimales de visibilité et d'espace. Nous pouvons facilement remplacer les injecteurs, les thermocouples, les robinets de gaz, les brûleurs, les brûleurs pilotes..

Les modèles BASIC ne comprennent pas ce système de levage.





• C6F750H



Características Generales

- Fuegos superiores niquelados con gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fundición.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Termopar de seguridad.
- Sistema de elevación de la encimera para su mantenimiento o reparación.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran Ø.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 2/1.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x662x317h mm.
- Dimensiones útiles del horno MAXI: 870x662x317h mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- Nickel-plated top burners with highest calorific performance.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Cast iron upper grill. Removable anti-tip oven grill.
- Thermostatic valve as standard in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- All burners incorporate pilot flame.
- Safety thermocouple.
- Included lifting system of the worktop for its maintenance or repair.
- Easily removable oven racks for cleaning.
- Minimum chimney height for an easy use of large diameter casseroles.
- Weatherstripping in fiberglass, high resistance.
- Adjustable stainless steel legs in height.
- Gastronorm 2/1 oven.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- Oven dimension: 570x662x317h mm.
- MAXI oven dimensions: 870x662x317h mm.
- Optional doors in shelf models.

Caractéristiques Générales

- Brûleurs supérieures à haut pouvoir calorifique nickelé.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte.
- Grill du four amovible et anti-renversement.
- Vanne thermostatique de série dans le four.
- Four à allumage automatique.
- Tous les brûleurs incorpore une flamme pilote.
- Thermocouple de sécurité.
- Il s'agit notamment d'un système de levage du plan de travail pour son entretien ou réparation.
- Guides du four facilement démontables pour le nettoyage.
- Hauteur minimale de cheminée pour faciliter l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance.
- Il inclut un système de levage du plan de travail pour l'entretien ou la réparation.
- Pieds réglables en acier inoxydable.
- Four Gastronorm 2/1.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Dimension du four: 570x662x317h mm.
- Dimension du four MAXI: 870x662x317h mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagères



quemador

110003777 Quemador 6,8 a 8,5 kw.



















120 €

• accesorios • en pag. 124





















cocinas • cookers • cuisines

sobremesa


























referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
C2F750S	 2 Fuegos sobremesa 2 Burners top 2 Brûleurs de table	8,5 kw  6,8 kw 	400x750x345 mm.	29 Kg.	 15,3 KW	13.158
C4F750S	 4 Fuegos sobremesa 4 Burners top 4 Brûleurs de table	8,5 kw 8,5 kw   6,8 kw 6,8 kw  	800x750x345 mm.	49 Kg.	 30,6 KW	26.316
C6F750S	 6 Fuegos sobremesa 6 Burners top 6 Brûleurs de table	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw    6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw   	1200x750x345 mm.	71 Kg.	 45,9 KW	39.474

estante

C2F750E	 2 Fuegos estante 2 Burners shelf 2 Brûleurs sur étagère	8,5 kw  6,8 kw 	400x750x880 mm.	48 Kg.	 15,3 KW	13.158
C4F750E	 4 Fuegos estante 4 Burners shelf 4 Brûleurs sur étagère	8,5 kw 8,5 kw   6,8 kw 6,8 kw  	800x750x880 mm.	77 Kg.	 30,6 KW	26.316
C6F750E	 6 Fuegos estante 6 Burners shelf 6 Brûleurs sur étagère	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw    6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw   	1200x750x880 mm.	105 Kg.	 45,9 KW	39.474



















con HORNO



C4F750H	 4 Fuegos + horno 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	8,5 kw 8,5 kw   6,8 kw 6,8 kw    HORNO 7 kw	800x750x880 mm.	101 Kg.	 37,6 KW	32.336
C6F750H	 6 Fuegos + horno 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw    6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw     HORNO 7 kw	1200x750x880 mm.	133 Kg.	 52,9 KW	45.494
C6F750HM	 6 Fuegos + horno maxi 6 Burners + maxi oven 6 Brûleurs + four maxi	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw    6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw     HORNO 11 kw	1200x750x880 mm.	156 kg	 56,9 kW	48925

con HORNO



C4F750HE	 4 Fuegos + horno electr. 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	8,5 kw 8,5 kw   6,8 kw 6,8 kw    HORNO 5 kw	800x750x880 mm.	100 kg	 30,6 KW  5kW / 380V 3+N	26316
C6F750HE	 6 Fuegos + horno electr. 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw    6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw     HORNO 5 kw	1200x750x880 mm.	130 kg	 45,9 KW  5kW / 380V 3+N	39474

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.