



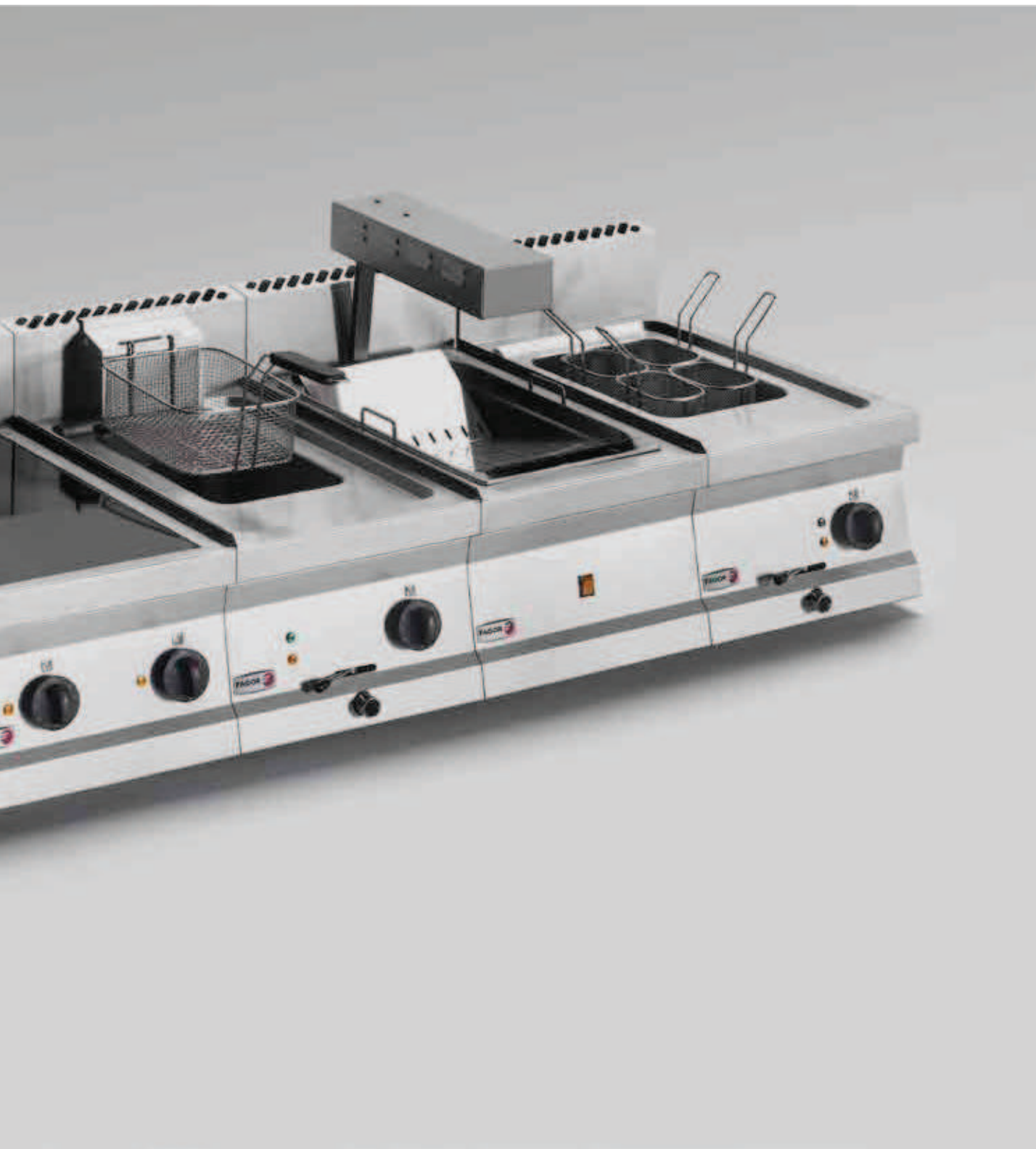
Série 600

Série 600.....	120
Fourneaux à gaz	122
Fourneaux électriques.....	123
Fourneaux vitrocéramiques	123
Grillades (Fry-tops)	124
Cuiseur à pâtes.....	126
Sauteuse électrique	126
Friteuses	127
Chauffe frites.....	128
Bain-marie.....	128
Charcoals.....	129
Eléments neutres	129
Placards.....	130
Soubassements.....	131

Les appareils à gaz sont conçus pour un
branchement aux pressions indiquées:
GLP: 37 g/cm²
Gaz Naturel: 20 g/cm²



**La réponse aux nécessités
de cuisson des petits
établissements.**



La Série 600 de cuisson est une réponse de Fagor Industrial aux nécessités des professionnels de bars, cafétérias et tous types de petits établissements.

Avec des puissances de travail parmi les plus élevées du marché, la Série 600 possède d'excellents rendements et des ratios de récupération.

Fourneaux à gaz



Caractéristiques générales

- Feux vifs avec soupape de sécurité et thermocouples.
- Piézo-électrique pour l'allumage des brûleurs.
- Grilles doubles et brûleurs émaillés.
- Dimensions de la grille double : 286 x 534 mm.
- Plateau de récupération de la graisse en acier inox.
- CG6-41: Four en acier inoxydable avec brûleur tubulaire de 5,2 kW, avec pilote de mise en route et thermocouple. Contrôle de la température par soupape. Soupape thermostatique (130 - 350 °C). Dimensions du four : 450 x 420 x 300 mm.

	MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS	FOURS	PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
				3 KW	5,2 KW			
		LPG	19004896	2	-	6,00	400x650x290	-
		NG	19004895					
		LPG	19005067	4	-	12,00	600x650x290	-
		NG	19005066					
		LPG	19006025	4	1	17,20	600x650x850	-
		NG	19006024					

Fourneaux à gaz avec four électrique



Caractéristiques générales

- Feux vifs avec soupape de sécurité et thermocouples.
- Piézo-électrique pour l'allumage des brûleurs.
- Grilles doubles et brûleurs émaillés.
- Dimensions de la grille double : 286 x 534 mm.
- Plateau de récupération de la graisse en acier inox.
- Four électrique en acier inox. avec des résistances au fond (3 KW) et sur la partie supérieure (3 kW). Soupape thermostatique (130 - 350 °C). Dimensions du four : 450 x 420 x 300 mm.

	MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS	FOUR ÉLECTRIQUE	PUISSANCE		DIMENSIONS (MM)	€
				3 KW	3+3 KW	GAZ (KW)	ÉLECTRIQUE (KW)		
		LPG	19006029	4	1	12,00	6,00	600x650x850	-
		NG	19006028						

Fourneaux électriques



Caractéristiques générales

- Plaques électriques de fonte avec résistances blindées incorporées, contrôlées par des commutateurs avec 6 positions.
- CE6-41: Four électrique en acier inox. avec des résistances au fond (3 kW) et sur la partie supérieure (3 kW).
Soupape thermostatique (130 - 350 °C).
Dimensions du four : 450 x 420 x 300 mm.



	MODÈLE	CODE	PLAQUES		FOURS 3+3 KW	PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
			2,0 KW	1,5 KW				
	CE6-20	19004841	2	-	-	4,00	400x650x290	-
	CE6-40	19004992	3	1	-	7,50	600x650x290	-
	CE6-41	19006016	3	1	1	13,50	600x650x850	-

Fourneaux vitrocéramiques



Caractéristiques générales

- Plaque de vitrocéramique avec cheminées rayonnantes circulaires de 1,5 kW (Ø 180 mm) et 2 kW (Ø 210 mm), avec contrôle de la puissance et régulateur 8 positions.






	MODÈLE	CODE	PLAQUES		SURFACE (MM)	PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
			2 KW	1,5 KW				
	CV6-20	19004820	1	1	315x545	3,50	400x650x290	-
	CV6-40	19004944	2	2	515x545	7,00	600x650x290	-

Grillades (Fry-tops) à gaz



Caractéristiques générales

- Brûleur en acier inoxydable et pilote pour la mise en route.
- Tiroir récupération de la graisse amovible.

	MODÈLE	GAZ	CODE	PLAQUE			PUISSANCE GAZ		DIMENSIONS (MM)	€
				TYPE	ZONES	(DM²)	(KCAL/H)	(KW)		
MODÈLES AVEC CONTRÔLE DE SOUPAPE MAX-MIN										
	FTG6-05 V L	LPG	19005367	L	1	20	4.050	4,70	400x650x290	-
		NG	19005366							
	FTG6-05 V R	LPG	19005369	R	1	20	4.050	4,70	400x650x290	-
		NG	19005368							
	FTG6-10 V L	LPG	19005758	L	2	30	6.020	7,00	600x650x290	-
		NG	19005757							
	FTG6-10 V L+R	LPG	19005752	L+R	2	30	6.020	7,00	600x650x290	-
		NG	19005751							
	FTG6-10 V R	LPG	19005750	R	2	30	6.020	7,00	600x650x290	-
		NG	19005749							
MODÈLES AVEC PLAQUE EN CHROME DUR et contrôle thermostatique (120 °C - 310 °C)										
	FTG/C6-05 L	LPG	19005371	L / C	1	20	3.450	4,00	400x650x290	-
		NG	19005370							
	FTG/C6-10 L	LPG	19005754	L / C	2	30	6.020	7,00	600x650x290	-
		NG	19005753							
	FTG/C6-10 L+R	LPG	19005756	L +R / C	2	30	6.020	7,00	600x650x290	-
		NG	19005755							

TYPE DE PLAQUE: **L**: Plaque lisse. / **R**: Plaque rainurée. / **L+R**: Plaque 1/2 lisse - 1/2 rainurée. / **C**: Surface chromée, épaisseur 50 microns.

Grillades (Fry-tops) électriques










FTE6-05 R

FTE6-10 L

Caractéristiques générales

- Résistances blindées avec pilotes indicateurs de machine connectée et machine en chauffe.
- Tiroir récupération de la graisse amovible.
- Régulation thermostatique de la température de la plaque: 120 °C -310 °C.

	MODÈLE	CODE	PLAQUE			PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	DIMENSIONS (MM)	€
			TYPE	ZONES	(DM²)			
MODÈLES AVEC contrôle thermostatique (120 °C - 310 °C)								
	FTE6-05 L	19005359	L	1	20	4,80	400x650x290	-
	FTE6-05 R	19005352	R	1	20	4,80	400x650x290	-
	FTE6-10 L	19005933	L	1	30	6,40	600x650x290	-
	FTE6-10 L+R	19005922	L+R	1	30	6,40	600x650x290	-
	FTE6-10 R	19005924	R	1	30	6,40	600x650x290	-
MODÈLES AVEC PLAQUE EN CHROME DUR								
	FTE/C6-05 L	19005356	L / C	1	20	4,80	400x650x290	-
	FTE/C6-10 L	19005928	L / C	1	30	6,40	600x650x290	-
	FTE/C6-10 L+R	19005931	L+R / C	1	30	6,40	600x650x290	-


TYPE DE PLAQUE: **L:** Plaque lisse. / **R:** Plaque rainurée. / **L+R:** Plaque 1/2 lisse - 1/2 rainurée. / **C:** Avec revêtement en chrome de 50 microns d'épaisseur.

Cuiseur à pâtes électrique



Caractéristiques générales

- Cuve en acier inoxydable AISI-316.
- Contrôle de la température avec régulateur d'énergie 8 positions.
- Robinet à levier pour la vidange de la cuve.
- Dimensions de la cuve : 250 x 350 x 130 mm.
- Fournis : 4 paniers 120 x 160 x 120 mm.


	MODÈLE	CODE	CUVE		PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
			DIMENSIONS (MM)	(L)			
	CPE6-05	19004856	250x350	15	6,00	400x650x290	-

Sauteuse électrique



Caractéristiques générales

- Machine versatile qui peut être utilisée comme :
 - Gril.
 - Sauteuse pour la friture.
 - Marmite pour la cuisson avec un liquide.
 - Bain marie.
- Fabrication en acier inoxydable avec cuve intégrée dimensions GN-1/1.
- Résistances pour chauffer cachées au fond de la cuve, contrôlées par le thermostat qui régule la température entre 50 °C et 250 °C.
- Robinet à levier pour la vidange de la cuve.
- Récipient pour récupérer le liquide qui s'écoule sous la cuve, placé dans la partie inférieure, profondeur 200 mm.

	MODÈLE	CODE	CUVE		PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
			DIMENSIONS	(L)			
	CMF6-05	19005385	GN-1/1	15	3,20	400x650x850	-

Friteuses à gaz



Caractéristiques générales

- Réglage thermostatique de la température entre 60 °C et 195 °C.
- Mise en route automatique des brûleurs par la soupape par la soupape électromagnétique avec pilote et thermocouple.
- Thermostat de sécurité.
- Robinet à levier pour la vidange de la cuve.
- Dimensions du panier: 200 x 250 x 100 mm.
- Munie de couvercle de cuve.

	MODÈLE	GAZ	CODE	CUVES			PUISSANCE		DIMENSIONS (MM)	€
				QUANTITÉ	VOLUME (L)	PANIER	(KCAL/H)	(KW)		
	FG6-05	LPG	19005086	1	8	1	6.000	7,00	400x650x290	-
		NG	19005085							
	FG6-10	LPG	19005092	2	2x8	2	12.000	14,00	600x650x290	-
		NG	19005091							

Friteuses électriques



Caractéristiques générales

- Réglage thermostatique de la température entre 60 °C et 195 °C.
- Thermostat de sécurité.
- Robinet à levier pour la vidange de la cuve.
- Resistance abattables.
- Dimensions du panier: 200 x 250 x 100 mm.
- Munie de couvercle de cuve.


	MODÈLE	CODE	CUVES			PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
			QUANTITÉ	VOLUME (L)	PANIER			
	FE6-05 TE	19004437	1	8	1	6,00	400x650x290	-
	FE6-10 TE	19005569	2	2x8	2	12,00	600x650x290	-

Chauffe frites



Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable avec cuve extractable dimensions GN-1/1.
- Filtre pour les fritures extractable.
- Élément de chauffe céramique supérieure de 1 kW de puissance.
- Interrupteur de mise en route-arrêt.



	MODÈLE	CODE	CUVE		PUISSANCE (KW)			DIMENSIONS (MM)	€
			BAC	(DM²)	SUPÉRIEUR	INFÉRIEUR	TOTAL		
	MF6-05	19004851	GN-1/1	20	1,00	-	1,00	400x650x290	-

Bain-marie électrique



Caractéristiques générales

- Cuve intégrée de taille GN-1/1 de 150 mm de profondeur.
- Résistances en acier inoxydable cachées sous le fond de la cuve.
- Contrôle thermostatique de la température de 30 °C à 90 °C.
- Robinet à levier pour la vidange de la cuve.
- Cuves non incluses.


	MODÈLE	CODE	CUVE		PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
			DIMENSIONS	(L)			
 	BME6-05	19004854	GN-1/1	15	1,60	400x650x290	-

Charcoals à gaz

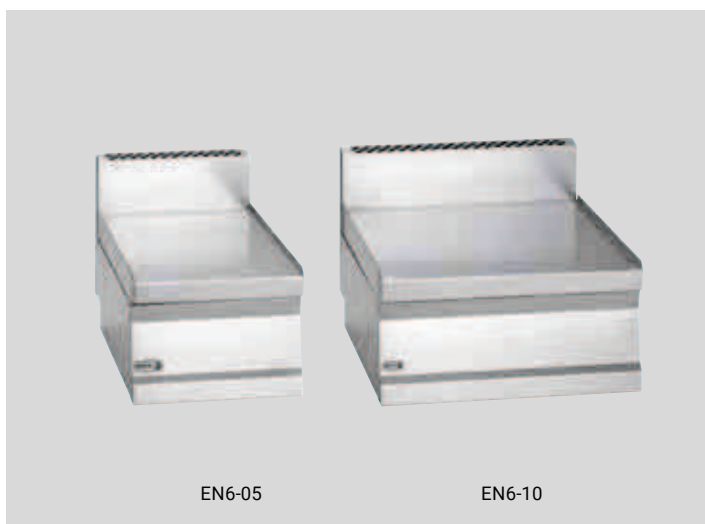


Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Chauffage des pierres volcaniques par brûleur tubulaire en acier inox. 18/10.
- Récupérateur de graisses.
- Possibilité de réglage du hauteur de la grille.
- Dimensions de la grille: 400 x 500 mm.


	MODÈLE	GAZ	CODE	GRILS			PUISSANCE GAZ		DIMENSIONS (MM)	€
				TYPE	QUANTITÉ	(DM ²)	(KCAL/H)	(KW)		
	BG6-05 I	LPG	19004435	Acier inoxydable	1	20	6.000	6,98	400x650x440	-
		NG	19005109							

Éléments neutres



Caractéristiques générales



- Partie supérieure amovible pour l'entretien.

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (MM)	€
	EN6-05	19004759	400x650x290	-
	EN6-10	19004816	600x650x290	-

Placards et portes

Élément de support sur lequel il est possible de monter les appareils polyvalentes et sur la table de la série 700 pour obtenir une machine compacte. En option, il est possible d'installer des portes.



	MODÈLE	CODE	OPTION D'ASSEMBLAGE CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS (mm)	€
Placards					
	MB6-05	19004904	Option: Kit Porte 400	400x650x560	-
	MB6-10	19004987	Option: Kit Porte 600	600x650x560	-
PORTES					
	KIT PORTE 600	19004430	Kit deux demi-portes pour MB6-10	2 (300x560)	-
	KIT PORTE 400	19004581	Porte gauche ou droite pour MB6-05	400x560	-

Accessoires

DESCRIPTION	CODE	€
Union latérale pour appareils série 600	19004478	-

Tables supports

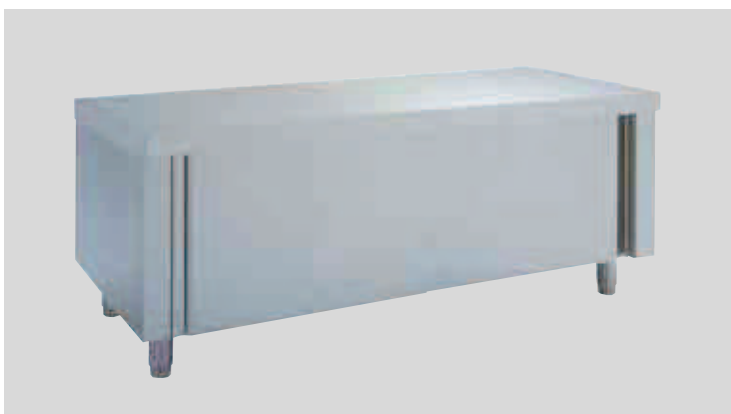


Caractéristiques générales

- Construction en acier inoxydable.
- Rayon inférieur.

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
	MNB-120	19006348	1.200x700x600	-
	MNB-140	19006462	1.400x700x600	-
	MNB-160	19006564	1.600x700x600	-
	MNB-180	19006782	1.800x700x600	-
	MNB-200	19007021	2.000x700x600	-

Armoires supports



Caractéristiques générales

- Construction en acier inoxydable.
- Portes sur glissières.

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
	ANB-120	19006349	1.200x700x600	-
	ANB-140	19006463	1.400x700x 600	-
	ANB-160	19006565	1.600x700x600	-
	ANB-180	19006783	1.800x700x600	-
	ANB-200	19007022	2.000x700x600	-



Cuisson Indépendante

Cuisiner à la braise.....	134
— Grill basque	134
— Robatas	136
Snack	138
— Fourneaux à gaz snack sur table	138
— Fourneaux à gaz snack avec four	139
— Friteuses snack sur table	140
— Friteuses snack avec placard.....	140
— Fry-tops à gaz sur table	141
— Accessoires.....	141
Fourneaux traversants	142
— Avec four traversant	142
— Avec colonne d'eau	142
Fours statiques.....	144
— À gaz.....	144
— Électriques.....	144
— Réchaud à gaz.....	145
Salamandres.....	146
— Salamandres à plafond mobile	146
— Salamandres ultra-rapide à plafond mobile.....	147

Les appareils à gaz sont conçus
pour un branchement aux pressions indiquées:
GLP: 37 g/cm²
Gaz Naturel: 20 g/cm²

Cuisiner à la braise | **Gril basque**

Le nouveau grill basque de Fagor Industrial offre une cuisson de précision au charbon de bois naturel. En outre, il peut être utilisé comme élément de showcooking pour cuisiner devant le client.



01.

Qualité de cuisson à la braise

Avec son grill basque, Fagor Industrial propose un élément de cuisson qui apporte une qualité excellente à la cuisson des aliments à la braise.

Grâce à l'utilisation de différents bois et charbons, il est possible d'aromatiser le produit durant sa cuisson.

La conception du grill permet une concentration de température qui donne la possibilité d'une cuisson plus efficace.

02

Précision et contrôle de la cuisson

La profondeur est idéale pour maximiser l'utilisation de la température, entraînant une économie notable de charbon/bois.

Il compte avec un système de ventilation forcée pour accélérer la formation de braises dans la mise au point, en réduisant le temps de démarrage de 20 à 5 minutes.



Le système d'entrée d'air est réglable, pour améliorer le contrôle de la combustion du charbon pendant son utilisation.

Caractéristiques générales


- Meuble conçu pour une installation murale.
- Plan de travail fabriqué en acier inoxydable AISI-310 de 3 mm d'épaisseur, avec des bords arrondis pour un nettoyage facile.
- Ouverture du grill élevée sur le plan de travail pour permettre d'approcher au maximum le grill des braises et diriger la sortie de chaleur afin d'obtenir une plus grande efficacité.
- Base interne du grill protégée par une brique réfractaire pour isoler et concentrer la chaleur et améliorer l'efficacité.
- Sorties dans la cuve afin de faciliter le retrait des cendres.
- Comprend un tiroir de récupération des cendres par grill.
- Chaque grill a une zone inférieure avec porte (sans étagères ni rayons), prévue pour le logement d'un chariot pour charbon (en option) ou un autre chariot de la marque.
- Base avec coupure à la partie inférieure arrière en cas de présence possible de plinthe au pied du mur.
- Meuble avec revêtement en acier inoxydable jusqu'au sol.
- Équipé de 4 pieds réglables en hauteur et 4 roulettes.
- Paroi arrière pour cacher le système de guidage et apporter une finition plus facile à nettoyer. Comprend un guidage du grill, un système de contrepoids et le grill fixe supérieur.
- Ventilations sur la partie supérieure pour une diffusion optimale de la température.
- Grill fabriqué en acier inoxydable.
- Grill de cuisson réglable en hauteur grâce à une manivelle sur la partie avant, permettant la cuisson à différentes intensités afin d'obtenir le point de cuisson parfait. Comprend un contrepoids pour alléger l'actionnement de réglage.
- Grill de grandes dimensions pour une meilleure polyvalence.
- Comprend un plateau récupérateur de graisses, facilement démontable sans outils.
- Le grill est incliné à 5°. Cela permet le glissement de la graisse par capillarité tout le long du grill jusqu'au plateau récupérateur de graisses. La chute de graisse sur les braises, la production de flambées et l'altération de la cuisson sur l'aliment sont ainsi évitées.
- Comprend un deuxième grill fixe sur la partie supérieure pour tempérer le produit.
- Tous les grills sont démontables, afin de faciliter le nettoyage.

Accessoires en option:

- Chariot pour charbon.
- Tiroir en acier inoxydable avec la partie supérieure renforcée.
- Comprend quatre roues afin de faciliter les déplacements.
- Conçu pour le stockage de charbon afin d'alimenter le grill basque au cours du service d'une manière plus commode.
- Permet d'avoir le charbon stocké dans une zone externe qui n'affecte pas l'hygiène des zones de manipulation des aliments.
- Mesures : 370 x 380 x 536 mm.
- Capacité intérieure : 48 litres.

	MODÈLE	CODE	GRILL DIMENSIONS (MM)	PUISSANCE EN CHARBON ÉQUIVALENTE (KW)	CONNEXION ÉLECTRIQUE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
	BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	25	800 x 870 x 1.500	-
	BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	50	1.600 x 870 x 1.500	-

Accessoire : Chariot pour charbon

	MODÈLE	CODE	CAPACITÉ (LIT.)	DIMENSIONS (MM)	€
	CBGF	19048692	48	370 x 380 x 536	-

Cuisiner à la braise | **Robatayaki**

Dans la cuisine japonaise, robatayaki fait référence à la cuisine préparée face aux clients, où les ingrédients, placés normalement sur des brochettes, sont cuisis lentement au gril sur des braises de charbon, de manière similaire au barbecue.



01.

Efficiencie

Les nouveaux barbecues-robates de Fagor Industrial apportent une solution de showcooking gourmet.

La conception du gril permet une concentration de température qui donne la possibilité d'une cuisson plus efficace.

La profondeur est idéale pour maximiser l'utilisation de la température, entraînant une économie notable de charbon ou de bois.

Ils possèdent un système d'entrée d'air réglable pour améliorer l'allumage et contrôler la combustion du charbon pendant leur utilisation.

02.

Polyvalence

Grâce à l'utilisation de différents bois et charbons, il est possible d'aromatiser le produit durant sa cuisson.

Ils possèdent une taille idéale afin de pouvoir disposer d'une ou plusieurs zones de cuisson indépendantes.

Le profil étroit permet d'apprêter de petites brochettes gourmet, avec une cuisson rapide et à point.



RGF-060



RGF-100

Caractéristiques générales

- Plan de travail fabriqué en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur, avec des bords arrondis pour un nettoyage facile.
- Bord qui ressort afin de permettre la cuisson au ras du barbecue, sans sur-structure.
- Base en acier réfractaire de grande épaisseur pour supporter le charbon, avec des perforations pour améliorer la circulation de l'air et permettre une meilleure combustion.
- Sorties dans la cuve afin de faciliter le retrait des cendres.
- Cuve isolée avec 30 mm de laine de roche afin d'éviter les pertes de température et améliorer l'ergonomie de travail.
- Structure extérieure séparée de la cuve, en acier inoxydable, avec des perforations afin de permettre un flux d'air externe qui améliore la dissipation de chaleur.
- Comprend 1 ou 2 tiroirs pour la récupération des cendres.

Modèle meuble central

- Robata sur meuble en acier inoxydable pour un usage indépendant.
- Permet de travailler des deux côtés.
- Zone du plan de travail libre de 150 mm de chaque côté de la robata, pour travailler.
- Pourvue de 4 roues (deux avec frein).
- Comprend un cadre à abatants latéralement pour le logement des cuves gn 1/9.
- Compte avec deux tiroirs de grande taille munis de guides renforcés, pour une utilisation polyvalente.
- Sur-structure avec profilé en acier inoxydable à 3 niveaux différents.
- 82 Mm pour cuisson
- 239 Mm pour cuisson lente du milieu
- 396 Mm pour maintenir/préchauffer le produit.
- Comprend des supports réglables à distance pour placer des brochettes de différentes longueurs.




- La sur-structure est démontable, sans besoin d'outils, permettant une cuisson au ras du barbecue.

Modèle de table

- Robatas conçues pour être installées sur un meuble de la marque.
- Hauteur du plan de travail d'appui du meuble de 570 mm pour permettre une hauteur de travail de 900 mm.
- Pour un placement contre un mur (en briques ou bien logé dans un encastrement de plan de travail), il convient de laisser un écart de 5 cm aux extrémités afin de permettre la dispersion de la chaleur.

Accessoires:

- Tisonnier pour le maintien des braises.
- Gril en grillage inox pour la cuisson des aliments sans les brochettes.
- Gril en inox pour la cuisson et le marquage de la viande.

	MODÈLE	CODE	GRIL DIMENSIONS (MM)	NIVEAUX DE LA SUR-STRUCTURE	PUISSANCE EN CHARBON ÉQUIVALENTE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
	RGF-060	19048686	355 x 216	3	1	590 x 450 x 330	-
	RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107 x 450 x 330	-
	RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107 x 850 x 900	-

Accessoires

DESCRIPTION	CODE	€
TISONNER	19048789	-
GRIL GRILLAGE INOX	19048690	-
GRIL INOX POUR MARQUAGE DE VIANDE	19048691	-

Fourneaux à gaz sur table



CG-200 S

Caractéristiques générales





- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Feux vifs avec thermocouples de sécurité.
- Grilles en fonte émaillées et plaques et brûleurs en fonte.
- Dimensions de la grille et de la plaque: 425 x 350 mm.
- Cuvettes émaillées.
- Tiroirs de propreté extractibles intégrés.



CG-300 S



CG-200 S SP

	MODÈLE	GAZ	CODE	FEUX VIFS		PLAQUE	PUISSANCE GAZ		DIMENSIONS (MM)	€
				4,41 KW	6,50 KW		(KCAL/H)	(KW)		
	CG-200S	LPG	19005515	-	1	1	9.383	10,91	850x585x270	-
		NG	19005514	-	1	1	9.383	10,91	850x585x270	-
	CG-200S SP	LPG	19005508	1	1	-	9.383	10,91	850x585x270	-
		NG	19005507	1	1	-	9.383	10,91	850x585x270	-
	CG-300S	LPG	19005647	1	1	1	13.175	15,32	1.275x585x270	-
		NG	19006072	1	1	1	13.175	15,32	1.275x585x270	-
	CG-300S SP	LPG	19005644	2	1	-	13.175	15,32	1.275x585x270	-
		NG	19005643	2	1	-	13.175	15,32	1.275x585x270	-

MODÈLES SP: Seulement grills. (Sans plaque).

Fourneaux à gaz avec four



CG-310 SPG

Caractéristiques générales









- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Feux vifs avec thermocouples de sécurité.
- Grilles en fonte émaillées et plaques et brûleurs en fonte.
- Dimensions de la grille et plaque: 425 x 350 mm.
- Cuvettes émaillées.
- Tiroirs de propreté extractibles intégrés.
- Four GN-1/1 en acier inoxydable.
- Brûleur tubulaire en inox. Puissance: 5.000 kcal/h.
- Contrôle de la température par thermostat.



CG-310



CG-210

	MODÈLE	GAZ	CODE	FEUX VIFS		PLAQUE	FOUR		PLACARD NEUTRE	PUISSANCE GAZ		DIMENSIONS (MM)	€
				4,41 KW	6,50 KW	4,41 KW	5,46 KW	GRILL		(KCAL/H)	(KW)		
	CG-210	LPG	19006930	-	1	1	1	-	-	14.078	16,37	850x585x850	-
		NG	19006854										
	CG-210 SP	LPG	19032464	1	1	-	1	-	-	14.078	16,37	850x585x850	-
		NG	19056053										
	CG-310	LPG	19007728	1	1	1	1	-	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19007797										
	CG-310 SP	LPG	19036950	2	1	-	1	-	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19036951										
MODÈLES AVEC GRIL POURVUS DE GRIL ÉLECTRONIQUE DANS LE FOUR, DE 2 kW DE PUISSANCE													
	CG-210 G	LPG	19006861	-	1	1	1	1	-	14.078	16,37	850x585x850	-
		NG	19006858										
	CG-210 SPG	LPG	19047990	1	1	-	1	1	-	14.078	16,37	850x585x850	-
		NG	19047991										
	CG-310 G	LPG	19007788	1	1	1	1	1	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19007804										
	CG-310 SPG	LPG	19018757	2	1	-	1	1	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19037436										

MODÈLES SP: Seulement grils. (Sans plaque) **MODÈLES SPG:** Seulement grils + griller au four

Friteuses électriques sur table



Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Contrôle de la température par thermostat (60 °C to 195 °C).
- Thermostat de sécurité.
- Micro-contact de sécurité.
- Chauffage par groupe de résistances en acier inox.
- Cuve, meuble et boîte de contrôle avec résistances, amovibles.

	MODÈLE	CODE	PANIER	CAPACITÉ CUVE (L)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	TENSION	DIMENSIONS (MM)	€
	FE-4	19004652	1	4	3,00	230 V - 1+N	175x485x270	-
	FE-6 - TRI	19004713	1	6	4,50	400 V - 3+N	265x485x270	-
	FE-6 - MONO	19004709	1	6	4,50	230 V - 1+N	265x485x270	-
	FE-8 - TRI	19004728	1	8	6,00	400 V - 3+N	355x485x270	-
	FE-8 - MONO	19004749	1	8	6,00	230 V - 1+N	355x485x270	-

Friteuses électriques avec meuble support

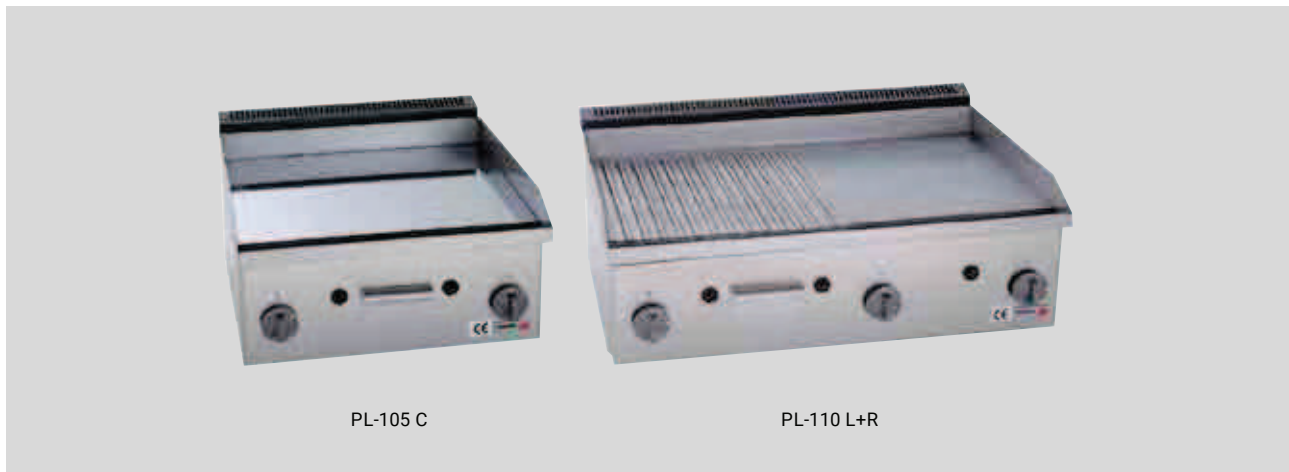


Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Contrôle de la température par thermostat (60 °C - 195 °C).
- Thermostat de sécurité. Micro-contact de sécurité.
- Chauffage par groupe de résistances en acier inox, amovibles pour le nettoyage.
- Cuve avec zone froide à eau et robinet de vidange.
- Meuble support inférieur.











	MODÈLE	CODE	PANIER	CAPACITÉ CUVE			PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
				TOTAL	HUILE	ZONE FROIDE			
	FE-18	19005130	1	18	12	6	9,00	355x520x850	-
	FE-25	19005404	1	25	17	8	12,70	430x585x850	-

Grillades à gaz sur table



Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Brûleurs tubulaires en inox avec veilleuses pour l'allumage.
- Contrôle par soupape avec thermocouple de sécurité.
- Récupérateur de graisses.
- Les modèles surface chromée sont is avec thermostat.

		MODÈLE	GAZ	CODE	PLAQUE			PUISSANCE		DIMENSIONS (MM)	€
					TYPE	ZONES	(DM²)	(KCAL/H)	(KW)		
		PL-105 L	LPG	19005594	L	2	25	7.740	9,00	600x550x250	-
			NG	19005604							
		PL-105 C	LPG	19005607	L / C	2	25	7.740	9,00	600x550x250	-
			NG	19005606							
		PL-110 L	LPG	19006146	L	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
			NG	19006197							
		PL-110 R	LPG	19006203	R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
			NG	19006202							
		PL-110 L+R	LPG	19006200	L+R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
			NG	19006199							
		PL-110 C	LPG	19006205	L / C	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
			NG	19006206							

TYPE DE PLAQUE: **L**: Plaque lisse. / **R**: Plaque rainurée. / **L+R**: Plaque 1/2 lisse - 1/2 rainurée. / **C**: Surface chromée, épaisseur 50 microns. Contrôle de la température par thermostat.

Accessoires pour fourneaux

DESCRIPTION	CODE	DIMENSIONS (MM)	€
Plaque à placer sur le brûleurs de 4,1 kW - 425 x 350 mm	19036329	425x350	-

Paniers pour friteuses

DESCRIPTION	CODE	DIMENSIONS (MM)	€
Kit 2 petits paniers pour FE-25	19036334	325x150x120	-

Fourneaux traversants



CG-2002

Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Feux vifs et plaques avec thermocouples de sécurité.
- Veilleuses pour l'allumage.
- Grilles en fonte émaillées, plaques et brûleurs en fonte.
- Cuvettes émaillées. Tiroirs de propreté extractibles intégrés.
- Main-courante en façade.

Fours:

- Fabriqués en acier inox.
- Contrôle de la température du four par soupape thermostatique: 130 °C - 350 °C.
- Brûleurs tubulaires en acier inox.
- Veilleuse pour l'allumage et thermocouple de sécurité.

Option:

- Colonne centrale avec robinet d'eau froide et chaude (voir accessoires dans la page suivante).



CG-1002



CG-1502


 Fourneau CG-2002
Avec deux fours traversants, et colonne
d'eau

 Fourneau CG-1502
Avec four traversant (540 x 900 mm)
Et four latéral gn-1/1

	MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS			FOURS (*)		PUISSANCE		DIMENSIONS (MM)	€
				4,41 KW	8,14 KW	10,5 KW	TRAV.	LAT.	(KCAL/H)	(KW)		
	CG-1002	LPG	19008069	2	1	1	1	0	32.300	37,53	850x1.140x850	-
		NG	19008068									
	CG-1502	LPG	19009073	4	1	1	1	1	44.600	51,81	1.400x1.140x850	-
		NG	19009027									
	CG-2002	LPG	19009365	4	2	2	2	0	64.600	75,06	2.000x1.140x850	-
		NG	19009373									

FOURS (*):

TRAV.: Four traversant 540x900 mm de 10,07 kW.

LAT.: Four latéral 540x440 mm GN-1/1 de 5,46 kW.

Accessoires

	DESCRIPTION	CODE	DIMENSIONS (MM)	€
	PLAQUE - Pour les brûleurs de 4.000 kcal/h	19036329	425x350	-
	ROBINET D'EAU - Avec mitre - Eau chaude et froide - Pour CG-1002	19003595	-	-
	ROBINET D'EAU - Avec mitre - Eau chaude et froide - Pour CG-1502	19003904	-	-
	ROBINET D'EAU - Avec mitre - Eau chaude et froide - Pour CG-2002	19004670	-	-

Fours statiques à gaz



Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Surfaces intérieures en acier inox.
- 3 niveaux pour plateaux.
- Veilleuse pour l'allumage, avec piézo-électrique.
- Contrôle de la température du four par thermostat et thermocouple: 130 °C - 350 °C.

	MODÈLE	GAZ	CODE	DIMENSIONS	CAPACITÉ NIVEAUX	PUISSANCE GAZ		DIMENSIONS (MM)	€
						(KCAL/H)	(KW)		
	HG9-10	LPG	19006425	NG-2/1	3	7.396	8,60	850x900x560	-
		NG	19006424						
	HG9-20	LPG	19006420	NG-2/1	2x3	14.792	17,20	850x900x1.120	-
		NG	19006419						
	HG9-15	LPG	19007854	1.000x660	3	13.760	16,00	1.275x900x560	-
		NG	19007853						

Fours statiques électriques



Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Surfaces intérieures en acier inox.
- 3 niveaux pour plateaux GN-2/1.
- Résistances voûte et sol.
- Commutateur pour le fonctionnement des résistances.
- Contrôle de la température du four par thermostat.


	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS	CAPACITÉ NIVEAUX	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
	HE9-10	19006423	GN-2/1	3	6,00	850x900x560	-
	HE9-20	19008054	GN-2/1	2x3	12,00	850x900x1.120	-

Réchaud à gaz



Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Grille en fonte émaillée.
- Dimensions de la grille: 600 x 600 mm.
- Feu vif avec thermocouple de sécurité.
- Veilleuse pour l'allumage.

	MODÈLE	GAZ	CODE	BRÔLEUR 13,6 - KW	PUISSANCE GAZ		DIMENSIONS (MM)	€
					(KCAL/H)	(KW)		
		LPG	19007259	1	11.700	13,6	590x590x400	-
		NG	19005112					

Salamandres à plafond mobile



SE-60-0

Caractéristiques générales

- Machines idéales pour griller, rôtir ou garder les aliments chauds avant de servir. Le libre passage de la voûte permet d'utiliser toutes les dimensions de plats.
- Fabrication en acier inoxydable, finition satinée.
- Plafond mobile avec deux éléments de chauffage, qui peut être positionné

verticalement pour garantir d'excellents résultats.

- Résistances Incoloy en partie supérieure.
- Contrôle de la température avec régulateur d'énergie.
- Possibilité de travail en cycle continu.
- Témoin de fonctionnement.

- Contrôle de cuisson et maîtrise de l'énergie grâce aux deux zones de chauffe indépendantes.

- Entretien aisé: grille et plat inférieur totalement amovibles.

Option:

- Support mural pour montage mural.



MODÈLE	CODE	ZONES DE CUISSON	SURFACE DE CUISSON (MM)	TENSION	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
SE-60-0	19036361	2	600x350 - GN-1/1	230 V - 1+N	4,0	600x450x500	-
SE-60-4	19036362	2	600x350 - GN-1/1	400 V - 3+N	4,0	600x450x500	-

Salamandre ultra-rapide à plafond mobile




SEQ-60-4

Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable, finition satinée.
- Plafond mobile avec deux éléments de chauffage, qui peut être positionné verticalement pour garantir d'excellents résultats.
- Résistances électriques spéciales à filaments de tungstène. La machine est utilisée 20" après avoir été connectée.
- Panneau de commande avec affichage digital de la durée de cuisson (5 secondes à 99 minutes).
- Contrôle de cuisson et maîtrise de l'énergie grâce aux deux zones de chauffe indépendantes.
- Possibilité de travail en cycle continu.
- Témoin de fonctionnement.
- Grille et plat inférieur totalement amovibles.
- Option:
 - Support mural pour montage mural.

	MODÈLE	CODE	ZONES DE CUISSON	SURFACE DE CUISSON (MM)	TENSION	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
	SEQ-60-4	19036363	2	600x450 - GN-1/1	400 V - 3+N	4,0	600x480x525	-

Accessoire pour salamandres

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
	SS-60	19036364	Support fixation au mur pour salamandres SE-60 et SEQ-60-4	-