

9.1 Aparatos modulares de cocción “Snack”



Fuegos abiertos con placas eléctricas

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Regulación de la temperatura mediante conmutador de 8 posiciones.
- Placas de fundición con dispositivo de seguridad anti-recalentamiento.
- ¡IMPORTANTE! No conectar 3 fases con tensión 400V.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de placas	Pot. eléctrica 400V 2PN	P.V.P. Rec. Euros
AEN-40	0935250	400 x 650 x 295	2	4,1 W	
AEN-60	0935251	600 x 650 x 295	4	8,2 W	



Fuegos abiertos con quemadores

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Quemadores con encendido piezoeléctrico.
- Con termopar de seguridad.
- Se suministran preparados para GLP (Butano/Propano)

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de quemadores	Potencia gas Kcal. (kW)	P.V.P. Rec. Euros
AGN-40	0935252	400 x 650 x 295	2	7167 (9)	
AGN-60	0935253	600 x 650 x 295	4	14333 (18)	



Grill a gas de piedra lávica

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Quemadores con encendido piezoeléctrico.
- Cajón extraíble para la recogida de grasas.
- Se suministran preparados para GLP (Butano/Propano).

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de cubas	Capac. en lts.	Potencia gas Kcal. (kW)	P.V.P. Rec. Euros
GGN-40	0935274	400 x 650 x 295	1	8	5574 (7)	
GGN-80	0935275	800 x 650 x 295	2	8 + 8	11148 (14)	



Freidoras eléctricas

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Con termopar de seguridad.
- Incorpora grifos para el vaciado de las cubas.
- Con dotación en cestas incluido.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de cubas	Capac. en lts.	Potencia eléctrica 400V 3PN	P.V.P. Rec. Euros
FEN-40	0935254	400 x 650 x 295	1	10	9 Kw	
FEN-60	0935255	600 x 650 x 295	2	10+10	18 Kw	

9.1 Aparatos modulares de cocción “Snack” (cont.)



Freidoras a gas

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Con termopar de seguridad.
- Incorpora grifos para el vaciado de las cubas.
- Con dotación en cestas incluido.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de cubas	Capac. en lts.	Potencia gas Kcal. (kW)	P.V.P. Rec. Euros
FGN-40	0935256	400 x 650 x 295	1	8	3982,5 (5)	
FGN-60	0935257	600 x 650 x 295	2	8 + 8	7963 (10)	



Cocedor de pasta eléctrico

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Incorpora grifo para carga y descarga de agua.
- Cuba de dimensiones GN 1/1.
- Incorpora dispositivo de seguridad del nivel de agua de la cuba.
- **Suministrado con 4 cestas 1/4 (incluidas en el precio)**

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Capac. en lts.	Potencia eléctrica 230V 1PN	P.V.P. Rec. Euros
CPN-60	0935258	600 x 650 x 295	42	9 Kw	



Conservador de fritos eléctrico

- Construido en acero inoxidable 18/10.
- Contenedor caliente de medidas GN 1/1 de 150mm. de profundidad.
- Con sistema de calefacción integrado en el aparato.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica 220V 1PN	P.V.P. Rec. Euros
CFN-40	0935259	400 x 650 x 295	2 kW	



Baño-maría eléctrico

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba de dimensiones GN 1/1 de 150mm. de profundidad o subdivisiones (ver página accesorios perfiles divisorios).
- Incorpora grifos para el vaciado de las cubas.
- En el Baño María BMN-60 está incluido en el precio el perfil divisorio.
- **Atención:** los elementos GN no están incluidos (referirse al capítulo de Gastronorm).

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Capacidad	Potencia eléctrica 230V 1PN	P.V.P. Rec. Euros
FEN-40	0935260	400 x 650 x 295	GN 1/1	2 Kw	
FEN-60	0935261	600 x 650 x 295	GN 1/1 + 2 GN 1/4	3 Kw	

9.1 Aparatos modulares de cocción “Snack” (cont.)



Planchas ranuradas (gas o eléctricas)

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Termostato regulable a 280°C máximo. Cajón extraíble para la recogida de grasas.

Modelos a gas Se suministran preparados para GLP (butano/propano)

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Potencia gas Kcal. (kW)	P.V.P. Rec. Euros
PRGN-40	0935263	400 x 650 x 295	4778 (6)	
PRGN-60	0935264	600 x 650 x 295	9555 (12)	

Modelos eléctricos

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 400V 3PN	P.V.P. Rec. Euros
PREN-40	0935265	400 x 650 x 295	3,9 kW	
PREN-60	0935266	600 x 650 x 295	7,8 kW	



Planchas de cromo duro (gas o eléctricas)

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Termostato regulable a 280°C máximo.
- Cajón extraíble para la recogida de grasas.

Modelos a gas

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Potencia gas Kcal. (kW)	P.V.P. Rec. Euros
PCGN-40	0935267	400 x 650 x 295	4778 (6)	
PCGN-60	0935268	600 x 650 x 295	9555 (12)	
PCGN-80	0935269	800 x 650 x 295	9555 (12)	

Modelos eléctricos

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 400V 3PN	P.V.P. Rec. Euros
PCEN-40	0935270	400 x 650 x 295	3,9 kW	
PCEN-60	0935271	600 x 650 x 295	7,8 kW	
PCEN-100	0935272	1000 x 650 x 295	11,7 kW	



Elemento neutro

- Construido en acero inoxidable AISI 304.



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. Euros
ENSN-40	0935273	400 x 650 x 295	

9.1 Aparatos modulares de cocción “Snack” (cont.)

Mesas bajas para Gama Snack



- Encimeras de 700mm de profundidad fabricadas en acero inoxidable AISI 304 de 1,2 mm de espesor.
- Frontal y laterales de 50mm. con radio frontal de 10mm.
- Provisto de omegas de refuerzo en toda la zona inferior que le proporcionan una inmejorable robustez.
- Estructura construida en acero inoxidable AISI 304, con pies de 40x40mm y regulación altura mediante rosca oculta según el acuerdo AFNOR relativo a los materiales neutros. Estantes muy robustos, de acero inoxidable 18/10, de 40mm de altura, con omegas de refuerzo en toda la zona inferior (sentido longitudinal).
- 590mm de altura con nivelador cerrado.

Modelo	Referencia	Medidas (Profundidad)	P.V.P. Rec. Euros
MCBM 87	0408050	800 x 700 x 590	
MCBM 107	0408051	1000 x 700 x 590	
MCBM 127	0408052	1200 x 700 x 590	



Accesorios

Suministrados como recambio con condiciones comerciales de la Tarifa SAT

Cestas freidoras

Modelo	Referencia	Para freidoras	Medidas en mm.
CFE-11	12600105	eléctricas	180 x 305 x 110
CFE-12	12600106	eléctricas	85 x 305 x 110
CFG-11	12600100	a gas	200 x 280 x 115
CFG-12	12600101	a gas	100 x 280 x 115

Cesta cuece pasta

Modelo	Referencia	Tamaño
CCPN 14	12600108	1/4