

Cocinas industriales

frigicoll

SILKO



CONSUMO
ENERGÉTICO
RESPONSABLE



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



TECNOLÓGICAS



DISEÑO



AMPLIA
GAMA

Calidad
TOP
para los
mejores
Chefs.



Cocinas industriales SILKO



SERIE 650 SNACK

COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS, FRY-TOPS A GAS Y ELÉCTRICOS
FREIDORAS, PARRILLAS, COCEDOR DE PASTA, MANTENEDOR DE FRITOS, SARTÉN,
COCEDOR DE SALCHICHA Y NEUTRO
BAÑO MARÍA, BASES INFERIORES REFRIGERADAS Y DE MANTENIMIENTO,
CONGELADOS Y BASES NEUTRAS

130



SERIE 700 THE ESSENCE

COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS
PLANCHA RADIANTE A GAS, PARRILLAS Y FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS
FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS, COCEDORES DE PASTA,
BAÑO MARÍA Y ELEMENTOS NEUTROS
SARTENES BASCULANTES Y MARMITAS

138



SERIE 700 TOP THE ESSENCE

COCINAS A GAS, ELÉCTRICAS, PLANCHAS RADIANTES, FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS
FREIDORA, BAÑO MARÍA, MANTENEDOR DE FRITOS Y NEUTROS
BASES INFERIORES REFRIGERADAS, BASES INFERIORES NEUTRAS
Y BASTIDORES SOPORTE

152



SERIE 900 THE ESSENCE

COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS
PLANCHA RADIANTE, FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS
PARRILLAS, FREIDORAS, COCEDORES DE PASTA, BAÑO MARÍA Y NEUTROS
SARTENES BASCULANTES Y MARMITAS

162



SERIE 900 TOP THE ESSENCE

COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS, PLANCHAS RADIANTES
FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS
BAÑO MARÍA Y NEUTROS
BASTIDORES SOPORTE

180



ACCESORIOS SERIE 650

189



ACCESORIOS SERIE 700 THE ESSENCE

190



ACCESORIOS SERIE 900 THE ESSENCE

192



SILKO COCINAS. El especialista para una cocción profesional.



Excelencia en la cocina

- A la vanguardia de la investigación, innovación y formación.
- Orientados hacia la satisfacción de los clientes.



Amplia gama

- Amplia oferta de cocinas industriales, freidoras, planchas, cocedores de pasta, woks, etc.



Resultados excelentes

- Gracias a los nuevos controles de mandos electrónicos.



Ahorro energético

- Regulación de la energía.
- Optimización de los consumos.
- Eliminación de los desperdicios.



SILKO

Construye tu cocina horizontal



STOCK
inmediato



	SERIE 700	SERIE 900
Cocinas	NECG 74 G	NECG 94 G
	NECG 74 F	NECG 94 F
Fry-tops	NEBG 72 GLC	NEBG 92 GLC
	NEBG 74 GLC	NEBG 94 GLC
	NEBG 72 TLC	NEBG 94 GL
	NEBG 74 TLC	-
Freidoras	NEFE 73210	NEFG 94223
	NEFG 73210	NEFE 94222
Elementos neutros	NEEN 72 G	NEEEN 92 G
	NEEN72 T	NEEN 94 G

Serie 650

THE ESSENCE

Cocinas a gas y eléctricas

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construidas en acero inoxidable.

COCINA A GAS (ECG):

- Planos de cocción de dos y cuatro quemadores de fundición
- Grifos con válvula de seguridad máx-mín con termopar y llama piloto.

COCINA ELÉCTRICA (ECE):

- Planos de cocción con placas de fundición de 180 y 220 mm de diámetro en fundición.

COCINA ELÉCTRICA CON PLANO VITROCERÁMICO (ECV):

- Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.

Terminación **F**

Horno inferior estático a gas. Cámara de cocción de 57 x 53 x h 29,5 cm

Terminación **T**

Encimera

Terminación **ES**

Horno inferior estático eléctrico. Cámara de cocción de 57 x 53 x h 29,5 cm



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº quemadores 3,5 kW	6 kW	Potencia Horno gas (kW)	Potencia Total gas (kW)	Precio (€)	
Cocina a gas							
T ECG 62 T	400 x 650 x 295	1	1	-	9,5	993,00	
T ECG 64 T	700 x 650 x 295	2	2	-	19	1.520,00	
F ECG 64 F	700 x 650 x 850	2	2	5	24	3.337,00	
F ECG 65 F	1100 x 650 x 850	3	3	5	33,5	4.219,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia Total (kW)	Precio (€)	
Cocina eléctrica con placas redondas						
T ECE 62 T	400 x 650 x 295	1 x 1,5 kW y 1 x 2,6 kW	-	4,1	1.077,00	
T ECE 64 T	700 x 650 x 295	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW	-	8,2	1.576,00	
ES ECE 64 ES	700 x 650 x 850	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW	4,2	12,4	3.312,00	
Cocina eléctrica con plano vitrocerámico						
T ECV 62 T	400 x 650 x 295	1 x 1,8 kW y 1 x 2,5 kW	-	4,3	2.049,00	
T ECV 64 T	700 x 650 x 295	1 x 1,8 kW, 2 x 2,5 kW y 1 x 1,2 kW	-	8	3.023,00	

Para cocinas de inducción, consultar precios. Ver accesorios página 183

Serie 650

THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas

SILKO

COCCIÓN
COCINAS

INOX
AISI 430

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construidas en acero inoxidable.
- FRY-TOPS A GAS (EBG):
- Encendido piezoeléctrico quemadores en acero inoxidable y llama estabilizada, grifo termostático, llama piloto, termopar de seguridad.
- FRY-TOPS ELÉCTRICOS (EBE):
- Control termostático de la temperatura.
 - Termostato de seguridad.



EBG64TLRX

Terminación **TLX**
Con plancha lisa AISI 430.

Terminación **TRX**
Con plancha rayada AISI 430.

Terminación **TLRX**
Con plancha mixta AISI 430, 2/3 lisa, 1/3 rayada.

Terminación **TMC**
Con plancha mixta en cromo, 2/3 lisa, 1/3 rayada.

Terminación **TLC**
Con plancha lisa en cromo duro.

Trampa de grasa delantera para facilitar la limpieza: la grasa se deposita en un cajón especial en el panel de control.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Tipo de plancha	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Fry-top a gas						
TLX EBG 62 TLX	400 x 650 x 295	lisa AISI 430	5	-	2.397,00	
TLC EBG 62 TLC	400 x 650 x 295	lisa cromo	5	-	2.481,00	
TRX EBG 62 TRX	400 x 650 x 295	rayada AISI 430	5	-	2.434,00	
TLX EBG 63 TLX	600 x 650 x 295	lisa AISI 430	10	-	3.507,00	
TLC EBG 63 TLC	600 x 650 x 295	lisa cromo	10	-	3.673,00	
TLRX EBG 63 TLRX	600 x 650 x 295	mixta AISI 430	10	-	3.591,00	
TLX EBG 64 TLX	800 x 650 x 295	lisa AISI 430	12,5	-	4.153,00	
TLC EBG 64 TLC	800 x 650 x 295	lisa cromo	12,5	-	4.320,00	
TLRX EBG 64 TLRX	800 x 650 x 295	mixta AISI 430	12,5	-	4.280,00	
Fry-top eléctrico						
TLX EBE 62 TLX	400 x 650 x 295	lisa AISI 430	-	3,9	2.358,00	
TLC EBE 62 TLC	400 x 650 x 295	lisa cromo	-	3,9	2.442,00	
TRX EBE 62 TRX	400 x 650 x 295	rayada AISI 430	-	3,9	2.470,00	
TLX EBE 63 TLX	600 x 650 x 295	lisa AISI 430	-	7,8	3.128,00	
TLC EBE 63 TLC	600 x 650 x 295	lisa cromo	-	7,8	3.294,00	
TLRX EBE 63 TLRX	600 x 650 x 295	mixta AISI 430	-	7,8	4.529,00	
TLX EBE 65 TLX	1000 x 650 x 295	lisa AISI 430	-	11,7	4.554,00	
TLC EBE 65 TLC	1000 x 650 x 295	lisa cromo	-	11,7	4.802,00	
TLRX EBE 65 TLRX	1000 x 650 x 295	mixta AISI 430	-	11,7	4.689,00	

Ver accesorios página 183

Serie 650

THE ESSENCE

Freidoras y parrillas de piedra lávica



CARACTERÍSTICAS GENERALES

FREIDORAS (EFG Y EFE)

- Construcción en acero inox.
- EFG funcionamiento a gas. Termostato de seguridad y regulación. Grifo de descarga. Cestos y tapa incluidos.
- EFE funcionamiento eléctrico. Termostato de regulación y seguridad, resistencias extraíbles. Grifo de descarga. Cestos y tapa incluidos.

PARRILLA PIEDRA LÁVICA A GAS (EGL)

- Construida en acero inoxidable.
- Funcionamiento a gas.
- Calentamiento mediante quemadores de alta potencia.

- En dotación rejilla de pescado.
- ##### PARRILLA ELÉCTRICA (ECW)
- Construida en acero inoxidable.
 - Funcionamiento eléctrico.
 - Rejilla con resistencia.
 - La evacuación del agua dentro de la cuba, permite la posibilidad de cocinar mediante el factor de aumento de calor.



EFG 62108T



EGL 64T

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Freidoras a gas						
EFG 62108T	400 x 650 x 295	8	7	-	2.480,00	
EFG 63208T	600 x 650 x 295	8 + 8	14	-	4.234,00	
Freidoras eléctricas						
EFE 62110TP	400 x 650 x 295	10	-	9	2.065,00	
EFE 63210TP	600 x 650 x 295	10 + 10	-	18	3.635,00	
Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)		
Parrilla piedra lávica a gas						
EGL 62 T	400 x 650 x 295	7	-	2.043,00		
EGL 64 T	800 x 650 x 295	14	-	2.980,00		
Parrilla eléctrica						
ECW 62 T	400 x 650 x 295	-	4,08	2.781,00		
ECW 64 T	800 x 650 x 295	-	8,16	3.912,00		

Ver accesorios página 183

Serie 650 THE ESSENCE

Cocedores de pasta, mantenedor de fritos, sartén y neutros



CARACTERÍSTICAS GENERALES

COCEDOR DE PASTA (EDE)

- Calentamiento mediante resistencias blindadas
- Con dos cestas y una tapa

MANTENEDOR DE FRITOS (ERP)

- Construido en acero inoxidable
- Cuba GN 1/1 y falso fondo agujereado con calentamiento eléctrico en el fondo y en la parte superior, mediante resistencias con infrarrojos

SARTÉN ELÉCTRICA (ECM)

- Fondo de la cuba pulido de espejo en acero inox
- Una zona de cocción

ELEMENTO NEUTRO (EEN Y EEL)

- Construidos en acero inoxidable.
- Modelos TC con cajón GN 1/1 h15 cm
- EEL: Elemento con fregadero y grifo de alimentación de agua



ECM 63 G



EEN 63 TC



EEL 63 T

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Cocedor de pasta eléctrico					
EDE 62120T	400 x 650 x 295	20	5,67	2.775,00	
Mantenedor de fritos eléctrico					
ERP 62 T	400 x 650 x 295	GN 1/1	2	1.450,00	
Sartén multifunción eléctrica					
ECM 62G	400 x 650 x 850	13	4,05	3.346,00	
Elementos neutros					
EEN 60 T	100 x 650 x 295	-	-	455,00	
EEN 62 T	400 x 650 x 295	-	-	569,00	
EEN 62 TC	400 x 650 x 295	GN 1/1	-	836,00	
EEN 63 T	600 x 650 x 295	-	-	674,00	
EEN 63 TC	600 x 650 x 295	GN 1/1	-	972,00	
EEL 63 T	600 x 650 x 295	-	-	1.267,00	

Para cocedores de pasta y sartén eléctrica de 600 mm, consultar precios. Ver accesorios página 183

Serie 650 THE ESSENCE

Baño maría, bases inferiores refrigeradoras y mantenimiento de congelados



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Baño María (EME)

- Cuba GN con falso fondo perforado, en acero inoxidable y grifo de descarga. Calentamiento mediante resistencias blindadas

Bases inferiores refrigeradas y mantenimiento de congelados (BR y BF)

- Estructura monoblock en acero inox AISI 304, con inyección de poliuretano expandido de elevada capacidad aislante.
- Compartimentos GN 1/1, con fondo perfilado y cantos redondeados.
- Juntas magnéticas en puertas.

- Guías para cajones en acero inox.
- Grupo frigorífico con compresor de alto rendimiento.
- BR: Temperatura de refrigeración -2°C / +8°C.
- BF: Temperatura para mantenimiento de congelados: -15°C / -20°C.



EME 64T

Terminación **APP**
Zona inferior con puertas.

Terminación **APC**
Zona inferior con puertas y cajones.

Terminación **ACC**
Zona inferior con cajones.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Baño María eléctrico					
EME 62 T	400 x 650 x 295	GN	1	1.405,00	
EME 63 T	600 x 650 x 295	GN	1,8	1.768,00	
EME 64 T	800 x 650 x 295	GN	2	1.964,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Temperatura	Nº puertas	Nº cajones	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Bases inferiores para mantenimiento de refrigerados							
APP BR 76 APP	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	-	0,109	4.874,00	
APC BR 76 APC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	1	2	0,109	5.744,00	
ACC BR 76 ACC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	-	4	0,109	6.614,00	
APP BR 78 APP	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	3	-	0,109	5.744,00	
APC BR 78 APC	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	2	0,109	6.614,00	

Bases inferiores para mantenimiento de congelados							
APP BF 76 APP	1200 x 630 x 610	-15°C -20°C	2	-	0,109	5.317,00	
APP BF 78 APP	1600 x 630 x 610	-15°C -20°C	3	-	0,109	6.075,00	

Ver accesorios página 183

Serie 650 THE ESSENCE

Bases inferiores neutras

SILKO

COCCIÓN
COCINAS

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable.
- Compuesto por paredes laterales, traseras, plano inferior.
- Patas regulables en altura.
- Vano inferior abierto, sin puertas.
- Para los elementos con vano inferior con puertas, ver precios de puertas en accesorios.

Estructura adaptable según necesidades del usuario.



BV 68

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Precio (€)	
BV 64	400 x 535 x 600	382,00	
BV 66	600 x 535 x 600	414,00	
BV 67	700 x 535 x 600	448,00	
BV 68	800 x 535 x 600	518,00	
BV 610	1000 x 535 x 600	542,00	

Ver accesorios página 183

Serie 700 The Essence



Bloque de la serie 700 The Essence Con plano único



Dedicada al maestro culinario



Aumentamos las posibilidades en una cocina, ofreciendo pequeños y grandes cajones integrados. Reduciendo así los movimientos en cocina y aumentando el orden y la comodidad durante el trabajo en espacios reducidos.

+
capacidad
de almacenaje

FREIDORAS: Las cubetas se limpian fácilmente gracias a la rotación de resistencias en los modelos eléctricos, como la ausencia de quemadores en las versiones a gas. La zona fría, en la parte inferior, ayuda a mantener la integridad del aceite usado por períodos mucho más largos.



+
facilidad de
limpieza

Serie 700

THE ESSENCE

Cocinas a gas



CARACTERÍSTICAS GENERALES

COCINAS A GAS

- Plano de cocción realizado en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo, estampado con espesor 15/10.
- Válvula de seguridad con termopar y con llama piloto.
- Rejillas en fundición.
- Quemadores estancos de gran potencia instalados a una distancia correcta para permitir el uso de ollas con grandes dimensiones.
- Entrada y salida automática de agua (opcional).

Terminación **G**
Vano inferior abierto.

Terminación **F**
Horno inferior de funcionamiento a gas.
Cámara de cocción GN 2/1, con estructura portabandejas.

Terminación **E**
Horno inferior eléctrico. Cámara de cocción GN 2/1, con estructura portabandejas (hasta 3 niveles).

Terminación **H**
Horno inferior a gas, centrado en la parte inferior (93,5 x 64 x h40 cm). Este modelo no se puede montar sobre ruedas.



NECG74G + cajones (NEX4D)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores 6 kW	Potencia Horno gas (kW)	Potencia Total gas (kW)	Potencia Horno eléctrico (kW)	Precio (€)	
Cocinas a gas con vano inferior abierto							
G NECG 72 G	400 x 730 x 900	2	-	12	-	2.088,00	
G NECG 74 G	800 x 730 x 900	4	-	24	-	2.961,00	
G NECG 76 G	1.200 x 730 x 900	6	-	36	-	4.438,00	
Cocinas a gas con horno a gas							
F NECG 74 F	800 x 730 x 900	4	8	32	-	4.291,00	
F NECG 76 F	1.200 x 730 x 900	6	8	44	-	6.173,00	
H NECG 76 H	1.200 x 730 x 900	6	10	46	-	6.470,00	
Cocinas a gas con horno eléctrico							
E NECG 74 E	800 x 730 x 900	4	-	24	6	5.217,00	
E NECG 76 E	1.200 x 730 x 900	6	-	36	6	6.780,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 190-191. Ver accesorios páginas 190-191.

Serie 700

THE ESSENCE

Cocinas eléctricas

SILKO

COCCIÓN
COCINAS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de cocción realizado acero inoxidable AISI 304.

COCINA ELÉCTRICA CON PLANCHAS CUADRADAS:

- Planchas de cocción rápida en fundición de 22 x 22 cm.

COCINA ELÉCTRICA CON PLANCHAS REDONDAS:

- Planchas de cocción rápida en fundición de diámetro 22 cm.

COCINA ELÉCTRICA CON PLANO VITROCERÁMICO:

- Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.



NECE74CQ
(modelo con cajonera)

Terminación **GQ**
Vano inferior abierto.

Terminación **G**
Vano inferior abierto.

Terminación **EQ**
Horno inferior eléctrico.

Terminación **E**
Horno inferior eléctrico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia Total (kW)	Precio (€)	
Cocinas eléctricas con planchas cuadradas						
GQ NECE 72 GQ	400 x 730 x 900	2 x 2,6 kW	-	5,2	2.422,00	
GQ NECE 74 GQ	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	-	10,4	3.885,00	
EQ NECE 74 EQ	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	6	16,4	6.040,00	
Cocinas eléctricas con planchas redondas						
G NECE 72 G	400 x 730 x 900	2 x 2,6 kW	-	5,2	1.821,00	
G NECE 74 G	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	-	10,4	2.618,00	
E NECE 74 E	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	6	16,4	4.653,00	
Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico						
G NECV 72 G	400 x 730 x 900	2 x 2,5 kW	-	5	2.823,00	
G NECV 74 G	800 x 730 x 900	4 x 2,5 kW	-	10	4.227,00	
E NECV 74 E	800 x 730 x 900	4 x 2,5 kW	6	16	6.001,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 190-191. Ver accesorios páginas 190-191.

Serie 700

THE ESSENCE

Plancha radiante eléctrica, cocinas y wok de inducción



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Preparado para cocinar con ollas y sartenes.
- Las zonas están definidas por bordes impresos y equipadas con luces indicadoras.
- Tapa de cristal templado, espesor de 6mm, sellado herméticamente.
- Zonas de cocción cada una con inductor equipado con sistema de reconocimiento que se activa con la presencia de una sartén, un selector que permite el uso de 10 niveles de potencia.
- Caja de alimentación integrada con dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento.

Terminación **G**
Vano inferior abierto.

Terminación **E**
Horno inferior eléctrico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

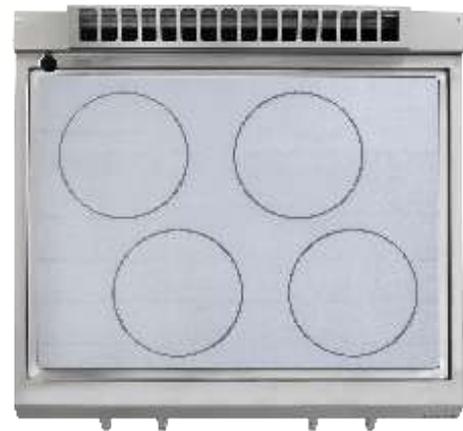
Modelo	Dimensiones (mm)	Diámetro (cm)	Nº zonas de cocción x Potencia	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia Total (kW)	Precio (€)	
Plancha radiante eléctrica							
G NETE 74 G	800 x 730 x 900	-	4 X 2,5kw	-	10	5.766,00	
E NETE 74 E	800 x 730 x 900	-	4 X 2,5kw	6	16	7.899,00	
Cocinas de inducción							
G NECI 72 G	400 x 730 x 900	-	2 X 3,5kw	-	7	10.281,00	
G NECI 74 G	800 x 730 x 900	-	4 X 3,5kw	-	14	15.721,00	
Wok de inducción							
G NECIW 72 G	400 x 730 x 900	30	1 X 5kw	-	5	6.529,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 190-191. Ver accesorios páginas 190-191.

Tapa de vidrio templado,
6 mm de espesor,
herméticamente
sellada.



NECIW 72 A



NETE 74 E



NECI 74A

Serie 700

THE ESSENCE

Plancha radiante a gas y parrilla

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Planchas radiantes (NETG)

- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo estampado en espesor 15/10.
- Quemadores abiertos de llama estabilizada con cuerpo de fundición de gran espesor.
- Encendido mediante piezoeléctrico del quemador.

Parrilla (NEGVG - NEGVRE)

- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- La evacuación del agua dentro de la cuba, permite la posibilidad de cocinar mediante el factor de aumento de calor.
- Calentamiento vía resistencias bajo la parrilla (mod. NEGVRE).

Terminación **G** **GL** **GR**

Vano inferior abierto.

Con 2 fuegos a la derecha (mod. GL)
o 2 fuegos a la izquierda (mod. GR).

Terminación **F** **FL** **FR**

Horno inferior a gas.

Con 2 fuegos a la derecha (mod. FL)
o 2 fuegos a la izquierda (mod. FR).

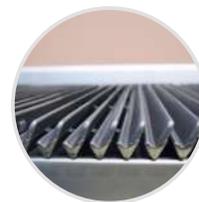
Terminación **FC**

Horno a gas, centrado en la parte inferior.

Combinación
práctica entre
Plancha radiante
y fuegos.



NETG 74 CL
(modelo con cajonera)



Parrilla
de carne



NEGVRE72G



NEGVG 72



Parrilla para pescado
(solicitar bajo pedido)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº fuegos	Potencia Horno Gas (kW)	Potencia Total Gas (kW)	Precio (€)	
Planchas radiantes						
G NETG 74 G	800 x 730 x 900	1 plancha radiante	-	9	3.237,00	
GL GR NETG 74 GL-GR	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos	-	18	3.582,00	
F NETG 74 F	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 1 quemador horno	8	17	4.797,00	
FL FR NETG 74 FL-FR	800 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante + 1 horno + 2 fuegos abiertos	8	26	5.321,00	
FC NETG 76 FC	1200 x 730 x 900	6 quemadores: 1 radiante + 2 abiertos izq + 2 abiertos der. + 1 horno	8	38	7.426,00	
FL NETG 76 FL	1200 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante + 1 horno + 2 abiertos derecha	8	29	6.277,00	
GL NETG 76 GL	1200 x 730 x 900	1 plancha radiante, 2 fuegos abiertos	-	15	4.495,00	
NETG 76 GC	1200 x 730 x 900	1 plancha radiante, 4 fuegos abiertos	-	30	5.569,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia Total (kW)	Precio (€)	
Parrilla a gas				
NEGVG 72	400 x 730 x 900	7,5	3.121,00	
NEGVG 74	800 x 730 x 900	15	4.831,00	
Parrilla eléctrica				
NEGVRE 72 G	400 x 730 x 900	4,8	3.258,00	
NEGVRE 74 G	800 x 730 x 900	8,16	5.065,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas y accesorios en página 184-185.

Serie 700

THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX
AISI 430

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 15/10.
- Temperatura controlada manualmente de 200°C a 400 °C, excepto los modelos de cromo duro y los modelos eléctricos que tienen una regulación termostática de 110 °C a 280 °C.

Terminación **GLX**
Con plancha lisa AISI 430.

Terminación **GRX**
Con plancha rayada AISI 430.

Terminación **GLRX**
Con plancha mixta AISI 430.

Terminación **GLC**
Con plancha lisa en cromo duro.

Terminación **GMC**
Con plancha mixta en cromo duro, 2/3 lisa, 1/3 rayada.



NEBG74GLX
(modelo con cajonera)



Posibilidades múltiples para los cajones. (opcionales)



Trampa de grasa delantera para facilitar la limpieza: la grasa se deposita en un cajón especial en el panel de control.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Dim. plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Fry-tops a gas							
NEBG 72 GLX	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa AISI 430	6	-	2.934,00	
NEBG 72 GLC	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo	7	-	2.978,00	
NEBG 72 GRX	400 x 730 x 900	335 x 530	rayada AISI 430	6	-	3.062,00	
NEBG 72 GRC	400 x 730 x 900	335 x 530	rayada cromo	7	-	3.333,00	
NEBG 74 GLX	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa AISI 430	12	-	4.149,00	
NEBG 74 GLC	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo	14	-	4.368,00	
NEBG 74 GLRX	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta AISI 430	12	-	4.209,00	
NEBG 74 GMC	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo	14	-	4.757,00	
NEBG 74 GRX	800 x 730 x 900	735 x 530	rayada AISI 430	12	-	4.377,00	
Fry-tops eléctricos							
NEBE 72 GLX	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa AISI 430	-	5,4	2.936,00	
NEBE 72 GLC	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo	-	5,4	3.191,00	
NEBE 72 GRX	400 x 730 x 900	335 x 530	rayada AISI 430	-	5,4	3.092,00	
NEBE 72 GRC	400 x 730 x 900	335 x 530	rayada cromo	-	5,4	3.348,00	
NEBE 74 GLX	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa AISI 430	-	10,8	3.934,00	
NEBE 74 GLC	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo	-	10,8	4.463,00	
NEBE 74 GLRX	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta AISI 430	-	10,8	4.008,00	
NEBE 74 GMC	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo	-	10,8	4.547,00	
NEBE 74 GRX	800 x 730 x 900	735 x 530	rayada AISI 430	-	10,8	4.114,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas y accesorios en página 184-185.

Serie 700

THE ESSENCE

Freidoras y woks a gas

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construidas en acero inox AISI 304.
- Plano de trabajo estampado en espesor 15/10.
- Cestos y tapa incluidos.

Freidora a gas (NEFG)

- Calentamiento por medio de quemadores en acero inox con llama optimizada, situados en el exterior de la cuba.
- La regulación de la temperatura se realiza mediante una válvula termostática de seguridad, con termopar.

Freidora eléctrica (NEFE)

- Calentamiento mediante batería de resistencias blindadas en acero inox AISI 304 colocada en el interior de la cuba.
- Una rotación de 90° de la batería de resistencias permite la fácil y completa limpieza de la zona fría inferior.
- Temperatura regulada por termostato de trabajo, de 100 a 185 °C.

Wok a gas (NEWk)

- Fabricado en acero inoxidable de espesor 20/10.
- Quemadores y anillo de apoyo acabados en hierro fundido.
- Amplios recipientes de recogida de líquidos.

La cuba dispone de una zona fría, idónea para los desprendimientos de los alimentos en la freidora.



NEFG 72115



NEWK 75 G 210



Quemadores del Wok a gas.



Posibilidad de limpieza de cuba de la freidora. Solicitar información adicional.(Opcional)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Freidoras a gas						
NEFG 72110	400 x 730 x 900	10	10	-	3.568,00	
NEFG 72115	400 x 730 x 900	15	14	-	3.945,00	
NEFG 73210	600 x 730 x 900	10 + 10	20	-	5.308,00	
NEFG 74215	800 x 730 x 900	15 + 15	28	-	6.665,00	
Freidoras eléctricas						
NEFE 72110	400 x 730 x 900	10	-	9	2.984,00	
NEFE 72115	400 x 730 x 900	15	-	12	3.434,00	
NEFE 73210	600 x 730 x 900	10 + 10	-	18	4.338,00	
NEFE 74215	800 x 730 x 900	15 + 15	-	24	5.813,00	
Wok a gas						
NEWk 73 G 110	600 x 730 x 900	-	10	-	3.355,00	
NEWk 73 G 114	600 x 730 x 900	-	14	-	3.390,00	
NEWk 75 G 210	1000 x 730 x 900	-	20	-	4.676,00	
NEWk 75 G 214	1000 x 730 x 900	-	28	-	4.718,00	
Mantenedores fritos						
NERP 72 G	400x730x320	GN1/1 (h=150mm)	-	2	2.724,00	

Ver accesorios página 184-185.

Serie 700

THE ESSENCE

Cocedores de pasta, baño maría y elementos neutros

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 15/10.

COCEDORES DE PASTA (NEDG-NEDE)

- Cuba estampada en acero inox AISI 316.
- En dotación cestas de 1/3 (mod. SXPCL13).
- NEDG funcionamiento a gas. Calentamiento mediante quemadores en acero, llama estabilizada con quemador piloto y termopar de seguridad.
- NEDE funcionamiento eléctrico. Calentamiento directo mediante resistencias blindadas sumergidas en el agua.



NEDG 72128



BAÑO MARÍA (NEME)

- Cubas (GN 1/1 y GN 2/1) estampadas con ángulos redondeados, adaptados para contener recipientes gastronorm (h=150 mm).
- Vano inferior abierto (NEME7. G).
- Carga automática de agua.
- Calentamiento mediante grupo de resistencias instaladas en la superficie externa del fondo de la cuba.



NEEN72 A



Posibilidad de incluir sonda externa. (opcional)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Cocedores de pasta						
NEDG 72128	400 x 730 x 900	28	10,5	0,1	4.391,00	
NEDG 74228	800 x 730 x 900	28 + 28	21	0,1	7.342,00	
NEDE 72128	400 x 730 x 900	28	-	5,7	4.466,00	
NEDE 74228	800 x 730 x 900	28 + 28	-	11,4	7.220,00	
Baño maría						
NEME 72 G	400 x 730 x 900	GN 1/1	-	1,8	2.535,00	
NEME 74 G	800 x 730 x 900	GN 2/1	-	5,4	3.256,00	
Elementos neutros						
NEEN 71 G	200 x 730 x 900	-	-	-	1.032,00	
NEEN 72 G	400 x 730 x 900	-	-	-	1.096,00	
NEEN 72 GC	400 x 730 x 900	GN 1/1	-	-	1.408,00	
NEEN 74 G	800 x 730 x 900	-	-	-	1.557,00	
NEEN 74 GC	800 x 730 x 900	GN 2/1	-	-	1.838,00	

Para cocedores de pasta y elementos neutros de 600 mm, consultar precios.
 Para mantenedor de fritos, consultar precios.
 Para elementos con cajones, consultar precios.
 Ver precio de puertas y accesorios página 184-185.

Serie 700

THE ESSENCE

Sartenes basculantes y marmitas

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Sartenes basculantes (NESG y NESE)

- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- FRM: Cuba con paredes en acero inoxidable con fondo en fundición, espesor 12 mm.
- CRM: Fondo de la cuba en compound, espesor 12 mm.
- Basculación manual.
- NESG funcionamiento a gas. Encendido piezoeléctrico con llama piloto.
- NESE funcionamiento eléctrico. Calentamiento mediante un grupo de resistencias blindadas instaladas en la superficie externa del fondo de la cuba.

Marmitas (NEPG y NEPE)

- Construcción en acero inoxidable AISI 304
- NE PG funcionamiento a gas. Calentamiento mediante quemadores en acero inox alimentados por grifo con válvula.
- NEPE funcionamiento eléctrico. Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero inox, colocadas en la doble cámara.
- D: Calentamiento directo.
- I: Calentamiento indirecto.



NESE 74 FRM



NEPE 7105



Control de mando de fácil manejo.



Grifo con válvula.



Para poder comprobar la presión en cualquier momento (marmita).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Sartenes basculantes						
NESE 74 CRM	800 x 730 x 900	60	14	-	6.584,00	
NESE 74 CRM	800 x 730 x 900	60	-	9,9	6.846,00	
Marmitas						
NEPG 7 D05	600 x 730 x 900	50	10,5	0,15	5.641,00	
NEPG 7 I05	600 x 730 x 900	50	10,5	0,2	7.662,00	
NEPE 7 I05	600 x 730 x 900	50	-	9,8	7.975,00	
NEPG 7 D08	800 x 730 x 900	80	17	0,2	6.236,00	
NEPG 7 I08	800 x 730 x 900	80	17	0,28	8.927,00	
NEPE 7 I08	800 x 730 x 900	80	-	16,8	8.850,00	

Ver accesorios página 184-185.

Serie 700 Top

THE ESSENCE

Cocinas, planchas radiantes y woks



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Cocinas a gas (NECG)

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 15/10.

Plancha radiante (NETG)

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Funcionamiento a gas.
- Encendido mediante piezoeléctrico del quemador.
- Con 2 fuegos a la derecha (mod. TL) y 2 fuegos a la izquierda (mod. TR).

Cocinas eléctricas (NECE y NECV)

Cocina eléctrica con placas redondas (NECE__T):

- Planchas de cocción rápida en fundición de 22 cm de diámetro.

Cocina eléctrica con placas cuadradas (NECE__TQ):

- Planchas de cocción rápida en fundición de 22 x 22 cm.

Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (NECV):

- Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.

Cocinas de inducción (NECI)

- Construidas en acero inox AISI 304.
- Preparado para cocinar con ollas y sartenes.
- Las zonas están definidas por bordes impresos y equipadas con luces indicadoras.
- Tapa de cristal templado, espesor de 6mm, sellado herméticamente.
- Zonas de cocción cada una con inductor equipado con sistema de reconocimiento que activa con la presencia de una sartén, un selector que permite el uso de 10 niveles de potencia.
- Caja de alimentación integrada con dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento.
- Diámetro de 30cm (NECIW).



Quemadores de hierro fundido con llama estabilizada completa con quemador piloto y seguridad de termopar.



NECI 74T



NECG72T

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores 6 kW	Potencia total gas (kW)	Precio (€)	
Cocinas a gas					
NECG 72 T	400 x 730 x 320	2	12	1.802,00	
NECG 74 T	800 x 730 x 320	4	24	2.704,00	
NECG 76 T	1.200 x 730 x 320	6	36	3.800,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia total gas (kW)	Precio (€)	
Plancha radiante					
NETG 74 T	800 x 730 x 320	1 plancha radiante	9	2.673,00	
NETG 74 TL-TR	800 x 730 x 320	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha o izq	18	3.177,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Cocinas eléctricas con planchas redondas					
NECE 72 T	400 x 730 x 320	2 x 2,6 kW	5,2	1.432,00	
NECE 74 T	800 x 730 x 320	4 x 2,6 kW	10,4	2.101,00	
Cocinas eléctricas con planchas cuadradas					
NECE 72 TQ	400 x 730 x 320	2 x 2,6 kW	5,2	2.098,00	
NECE 74 TQ	800 x 730 x 320	4 x 2,6 kW	10,4	3.462,00	
Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico					
NECV 72 T	400 x 730 x 320	2 x 2,5 kW	5	2.456,00	
NECV 74 T	800 x 730 x 320	4 x 2,5 kW	10	4.004,00	
Cocinas de inducción					
NECI 72 T	400 x 730 x 320	2 x 3,5 kW	7	9.884,00	
NECI 74 T	800 x 730 x 320	4 x 3,5 kW	14	15.433,00	
Wok inducción					
NECIW 72 T	400 x 730 x 320	1 x 5 kW	5	6.148,00	

Consultar accesorios página 184-185.

Serie 700 Top THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX
AISI 430

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 15/10.

Fry-tops a gas (NEBG)

- Encendido piezoeléctrico del piloto, termopar y válvulas de seguridad; quemadores en acero.

Fry-tops eléctricos (NEBE)

- Resistencias blindadas en Incoloy.
- Temperatura de cocción controlada termostáticamente.

Terminación **TLX**
Con plancha lisa AISI 430.

Terminación **TRX**
Con plancha rayada AISI 430.

Terminación **TLRX**
Con plancha mixta AISI 430,
2/3 lisa, 1/3 rayada.

Terminación **TLC**
Con plancha lisa en cromo duro.

Terminación **TMC**
Con plancha mixta en cromo duro,
2/3 lisa, 1/3 rayada.

La combinación de lisa y rayada da una versatilidad muy amplia al cocinero.



NEBG72TLX



NEBG74TLX



Trampa de grasa delantera para facilitar la limpieza: la grasa se deposita en un cajón especial en el panel de control.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Dim. plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Fry-tops a gas								
TLX	NEBG 72 TLX	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa AISI 430	6	-	2.583,00	
TLC	NEBG 72 TLC	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo	7	-	2.690,00	
TRX	NEBG 72 TRX	400 x 730 x 320	335 x 530	rayada AISI 430	6	-	2.808,00	
TLX	NEBG 74 TLX	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa AISI 430	12	-	3.548,00	
TLC	NEBG 74 TLC	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo	14	-	3.821,00	
TRX	NEBG 74 TRX	800 x 730 x 320	735 x 530	rayada AISI 430	12	-	3.680,00	
TLRX	NEBG 74 TLRX	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta AISI 430	12	-	3.595,00	
TMC	NEBG 74 TMC	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo	14	-	4.138,00	
Fry-tops eléctricos								
TLX	NEBE 72 TLX	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa AISI 430	-	5,4	2.637,00	
TLC	NEBE 72 TLC	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo	-	5,4	2.870,00	
TRX	NEBE 72 TRX	400 x 730 x 320	335 x 530	rayada AISI 430	-	5,4	2.759,00	
TLX	NEBE 74 TLX	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa AISI 430	-	10,8	3.352,00	
TLC	NEBE 74 TLC	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo	-	10,8	3.906,00	
TRX	NEBE 74 TRX	800 x 730 x 320	735 x 530	rayada AISI 430	-	10,8	3.601,00	
TLRX	NEBE 74 TLRX	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta AISI 430	-	10,8	3.525,00	
TMC	NEBE 74 TMC	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo	-	10,8	4.078,00	

Para Fry-tops de longitud 600 mm consultar precios.
Para Fry-tops con plancha rayada de cromo duro, consultar precios.
Ver accesorios página 184-185.

Serie 700 Top THE ESSENCE

Parrilla piedra lávica, freidoras,
baño maría, mantenedor y neutros



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Parrilla piedra lávica (NEGL)

- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Calentamiento mediante quemadores de alta potencia alimentados por grifo.
- Encendido piezoeléctrico.

Freidoras a gas y eléctricas (NEFG-NEFE):

- Construidas en acero inox AISI 304
- Calentamiento mediante batería de resistencias blindadas en acero inox AISI 304 colocada en el interior de la cuba (Mod. NEFE).
- Calentamiento por medio de quemadores en acero inox con llama optimizada, situados en el exterior de la cuba (Mod. NEFG).

Baño María (NEME):

- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- Calentamiento mediante grupo de resistencias instaladas en la superficie externa del fondo de la cuba.

Mantenedor de fritos (NERP):

- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba GN 1/1 altura 150 mm., con doble fondo perforado.
- Calentamiento mediante resistencias: superior a infrarrojos e inferior en acero inox colocada bajo la cuba.

Elemento neutro (NEEN)

- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Con cajón GN 1/1 (modelo NEEN 72 TC).



NEGL72T



NEEN74T



NEFE72110T



NEME72T



Parrilla para pescado.
Distancia de 1,5cm entre rejillas.
(Solicitar bajo pedido).



Parrilla de carne.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Parrilla piedra lávica						
NEGL 72 T	400 x 730 x 320	-	7	-	2.619,00	
NEGL 74 T	800 x 730 x 320	-	14	-	3.883,00	
Freidoras						
NEFG 72108 T	400 x 730 x 320	8	7	-	2.992,00	
NEFG 73208 T	600 x 730 x 320	8 + 8	14	-	4.548,00	
NEFE 72110 T	400 x 730 x 320	10	-	9	2.660,00	
NEFE 73210 T	600 x 730 x 320	10 + 10	-	18	4.470,00	
Mantenedor de fritos						
NERP 72 T	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	2	2.086,00	
Baño maría						
NEME 72 T	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	1,8	2.206,00	
NEME 74 T	800 x 730 x 320	GN 2/1	-	5,4	2.857,00	
Elementos neutros						
NEEN 71 T	200 x 730 x 320	-	-	-	671,00	
NEEN 72 T	400 x 730 x 320	-	-	-	730,00	
NEEN 72 TC	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	-	994,00	
NEEN 73 T	600 x 730 x 320	-	-	-	891,00	
NEEN 73 TC	600 x 730 x 320	GN 1/1	-	-	1.152,00	
NEEN 74 T	800 x 730 x 320	-	-	-	1.010,00	
NEEN 74 TC	800 x 730 x 320	GN 2/1	-	-	1.319,00	

Ver accesorios página 184-185.

Serie 700 Top THE ESSENCE

Bases inferiores refrigeradas y de mantenimiento de congelados



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura monoblock en acero inox AISI 304, con inyección de poliuretano expandido de elevada capacidad aislante.
- Compartimentos GN 1/1, con fondo perfilado y cantos redondeados.
- Juntas magnéticas en puertas.
- Guías para cajones en acero inox.
- Grupo frigorífico con compresor de alto rendimiento.
- BR: Temperatura de refrigeración -2°C / +8°C.
- BF: Temperatura para mantenimiento de congelados: -15°C / -20°C.

Terminación **APP**
Zona inferior con puertas.

Terminación **APC**
Zona inferior con puertas y cajones.

Terminación **ACC**
Zona inferior con cajones.

Solución completa al timbre de cocina en los momentos de disponerlo todo a mano.



BR 76 APP

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Temperatura	Nº Puertas	Nº Cajones	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Bases inferiores para mantenimiento refrigerados							
APP BR 76 APP	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	-	0,109	4.874,00	
APC BR 76 APC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	1	2	0,109	5.744,00	
ACC BR 76 ACC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	-	4	0,109	6.614,00	
APP BR 78 APP	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	3	-	0,109	5.744,00	
APC BR 78 APC	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	2	0,109	6.614,00	
Bases inferiores para mantenimiento congelados							
APP BF 76 APP	1200 x 630 x 610	-15°C -20°C	2	-	0,109	5.317,00	
APP BF 78 APP	1600 x 630 x 610	-15°C -20°C	3	-	0,109	6.075,00	

Ver accesorios página 184-185.

Serie 700 Top THE ESSENCE

Bases inferiores neutras y bastidores soporte

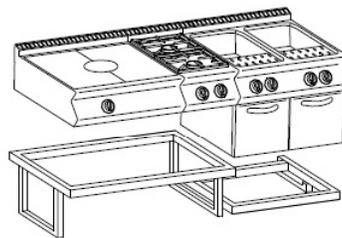
INOX
AISI 304

Según
necesidades del
usuario final.

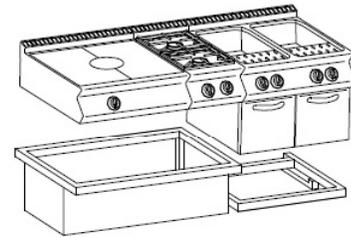
CARACTERÍSTICAS GENERALES

Bases inferiores neutras:

- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- Compuesto por paredes laterales, traseras, plano superior.
- Patas regulables en altura.
- Vano inferior abierto, sin puertas.



STE 71F



SPE 71F

Bastidores soporte:

STE 71F:

- Estructura mural en tubo de acero inox, sobre pavimento.

STE 72F:

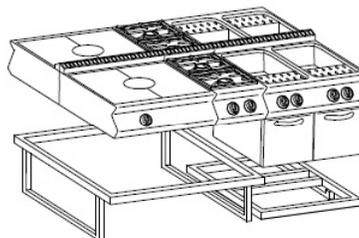
- Estructura central en tubo de acero inox, sobre pavimento.

SPE 71F:

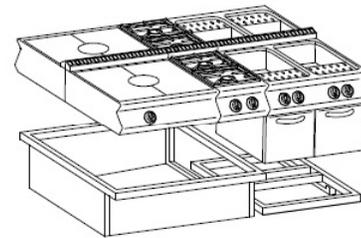
- Estructura mural sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.

SPE 72F:

- Estructura central sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.



STE 72F



SPE 72F

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Precio (€)
Bases inferiores neutras		
NBH72	400 x 660 x 620	1.072,00
NBH73	600 x 660 x 620	1.183,00
NBH74	800 x 660 x 620	1.327,00
Modelo		Precio/ml (€)
Bastidores soporte		
STE 71F		2.084,00
SPE 71F		2.810,00
STE 72F		2.732,00
SPE 72F		3.995,00

Serie 900: Nuevos controles electrónicos

La combinación de tecnología junto con la experiencia táctil concluye en facilitar y disponer de un mayor control para los chefs en su trabajo.

La nueva tarjeta electrónica le permite configurar muchas funciones, incluyendo el control del horno, la sonda central y el ajuste del tiempo de cocción. Las señales visuales y sonoras especiales que le ayudarán en su trabajo diario.



FREIDORA



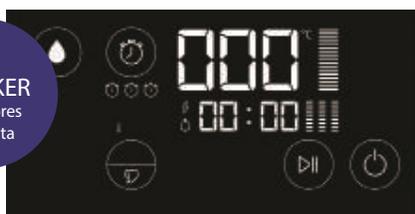
Frito crujiente y perfecto gracias al control preciso de la temperatura establecida; Ciclo de fusión y función de espera automática para ahorrar energía y conservar el aceite por mucho más tiempo.

HORNOS



Ahora incluso el horno estático le permite cocinar con sonda de núcleo. Cuando llegue a la temperatura establecida o termine la cocción, será avisado.

ICOOKER Cocedores de pasta



El Cocedor de pasta se convierte en una máquina multifunción: cocción de pasta, baño maría, rooner. Icooker le permite ajustar la temperatura para regenerar o para cocinar al vacío. Una alarma sonora le informará cuando termine la cocción.

FRY TOP



La sonda al corazón (opcional) y tres temporizadores independientes le informan una vez que se completa la cocción.

Bloque de cocción The Essence con plano único



Dedicada al maestro culinario



+
capacidad
de almacenaje

Aumentamos las posibilidades en una cocina, ofreciendo pequeños y grandes cajones integrados. Reduciendo así los movimientos en cocina y aumentando el orden y la comodidad durante el trabajo en espacios reducidos.

FREIDORAS: Las cubetas se limpian fácilmente gracias a la rotación de resistencias en los modelos eléctricos, como la ausencia de quemadores en las versiones a gas. La zona fría, en la parte inferior, ayuda a mantener la integridad del aceite usado por períodos mucho más largos.



+
facilidad de
limpieza

Serie 900

THE ESSENCE

Cocinas a gas

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de cocción realizado en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 20/10.
- La llama se ajusta por medio de mandos equipados con válvulas de seguridad con termopar y quemador piloto.
- Rejillas en fundición.
- Entrada y salida automática de agua (opcional).
- Quemadores fijados herméticamente al plano.

NECG 94 E



Superficies con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.

Terminación **G**
Vano inferior abierto.

Terminación **F**
Horno inferior de funcionamiento a gas.
Cámara de cocción GN 2/1 de acero inoxidable, con estructura portabandejas.

Terminación **E**
Horno inferior eléctrico.
Cámara de cocción GN 2/1 de acero inoxidable, con estructura portabandejas.

Terminación **H**
Horno maxi inferior a gas
Cámara de cocción
93,5 x 64 x h40 cm



Kit de limpieza (opcional)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores 6 Kw	Nº Quemadores 9 Kw	Potencia horno gas (kW)	Potencia total gas (kW)	Potencia horno eléctrico	Nº de hornos	Precio (€)	
G NECG 92 G	400 x 900 x 900	1	1	-	15	-	-	2.440,00	
G NECG 94 G	800 x 900 x 900	2	2	-	30	-	-	3.566,00	
G NECG 96 G	1.200 x 900 x 900	3	3	-	45	-	-	5.206,00	
F NECG 94 F	800 x 900 x 900	2	2	8	38	-	1	5.023,00	
F NECG 96 F	1.200 x 900 x 900	3	3	8	53	-	1	7.240,00	
F NECG 98 F	1.600 x 900 x 900	4	4	16	76	-	2	10.303,00	
E NECG 94 E	800 x 900 x 900	2	2	-	30	6	1	6.114,00	
E NECG 96 E	1.200 x 900 x 900	3	3	-	45	6	1	7.892,00	
H NECG 96 H	1.200 x 900 x 900	3	3	12	57	-	1	7.824,00	
G NECG 98 G	1.600 x 900 x 900	4	4	-	60	-	-	7.273,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 192-193. Ver accesorios páginas 192-193.

Serie 900 THE ESSENCE Cocinas de inducción total

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construidas en acero inox AISI 304.
- Preparado para cocinar con ollas y sartenes.
- Las zonas están definidas por bordes impresos y equipadas con luces indicadoras.
- Superficie de vidrio templado, espesor de 6mm, sellado herméticamente.
- Zonas de cocción cada una con inductor equipado con sistema de reconocimiento que se activa con la presencia de una sartén, un selector que permite el uso de 10 niveles de potencia.
- Caja de alimentación integrada con dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento.

Superficie de vidrio templado, 6 mm de espesor, herméticamente sellada.



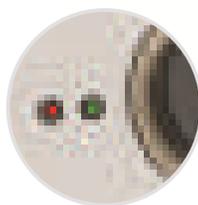
NECIT 94C
(modelo con cajonera)

Terminación **G**
Vano inferior abierto.

Terminación **GE**
Vano inferior abierto y Control electrónico.



Control de mandos de fácil manejo.



Encendido de aviso según funcionamiento

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº zonas de cocción x Potencia	Potencia total (kW)	Precio (€)	
G NECIT 92 G	400 x 900 x 900	2 X 7kw	14	16.015,00	
GE NECIT 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 7kw	14	16.967,00	
G NECIT 94 G	800 x 900 x 900	4 x 7kw	28	30.633,00	
GE NECIT 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 7kw	28	31.436,00	

Para los modelos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 192-193. Ver accesorios páginas 192-193.

Serie 900

THE ESSENCE

Cocinas eléctricas, Woks y Parrillas

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 20/10.

Cocina eléctrica con placas cuadradas (NECE):

- Placas cuadradas de hierro fundido (300x300 mm) controladas por conmutadores con selector para 7 posiciones para diferentes temperaturas.

Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (NECV):

- Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.

Cocina eléctrica con plano de inducción (NECI):

- Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.

Con el calentamiento de inducción se obtienen los rendimientos elevados y tiempos de calentamiento netos inferiores a cualquier otro sistema de cocción.

Modelo NECIW:

- Wok de inducción.

Terminación **G**
Vano inferior abierto.

Terminación **E**
Horno inferior eléctrico.

Terminación **GE**
Vano inferior abierto y Control electrónico.



Posibilidad de dotación con cajones (opcional)



NECIW 92A

Cocinas eléctricas de fácil limpieza.



NECI 94A

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia total (kW)	Precio (€)	
Cocina eléctrica con placas cuadradas						
G NECE 92 G	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	3.147,00	
G NECE 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	5.076,00	
E NECE 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	7.029,00	
Vitrocerámica						
G NECV 92 G	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	3.756,00	
GE NECV 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	4.619,00	
G NECV 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	5.905,00	
GE NECV 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	7.397,00	
E NECV 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	7.838,00	
Cocina eléctrica con plano de inducción						
G NECI 92 G	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	11.589,00	
GE NECI 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	12.313,00	
G NECI 94 G	800 x 900 x 900	4 x 5 kW	-	20	18.342,00	
GE NECI 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 5 kW	-	20	19.770,00	
Wok						
G NECIW 92 G	400 x 900 x 900	1 x 5 kW	-	5	6.973,00	
GE NECIW 92 GE	400 x 900 x 900	1 x 5 kW	-	5	7.544,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 192-193.
Ver accesorios páginas 192-193.

Serie 900

THE ESSENCE

Plancha radiante a gas y eléctrica

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Planchas radiantes (NET)

- Construidas en acero inox AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 20/10.
- Placa de cocción de hierro fundido de gran espesor con anillo central extraíble y nervadura inferior que optimiza la distribución del calor.
- Quemador de la plancha de hierro fundido con doble corona de gran potencia (modelos a gas).
- Calentamiento mediante resistencias (modelos eléctricos).
- Los elementos con vano inferior con puertas, la terminación de los modelos será A, por ejemplo: NETG94A. Al precio de los modelos de vano abierto se le deberán sumar las puertas que figuran en accesorios.

Terminación **G**
Vano inferior abierto.

Terminación **F**
Horno inferior a gas, tamaño GN 2/1, con estructura portabandejas.

Terminación **GE**
Vano inferior abierto y Control electrónico.



NETG 94G
+ cajones (NEX4D)



NETE 94C
(modelo con cajonera)

Quemador de doble corona de alta potencia en hierro fundido. Capaz de alcanzar temperaturas de 500°C en el centro de la placa y 200°C cerca de los bordes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Plancha radiante a gas						
G NETG 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	14	-	3.893,00	
F NETG 94 F	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 1 quemador horno	22	-	5.606,00	
NETG 94 GL	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha	22	-	5.239,00	
NETG 94 FL	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 abiertos dcha + 1 horno	30	-	7.045,00	
NETG 96 FL	1.200 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 abiertos dcha + 1 horno	37	-	7.917,00	
NETG 96 FC	1.200 x 900 x 900	1 plancha + 1 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	45	-	9.086,00	
F NETG 98 F	1.600 x 900 x 900	1 plancha + 2 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	60	-	11.318,00	
Plancha radiante eléctrica						
G NETE 92 G	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	8	4.996,00	
GE NETE 92 GE	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	8	5.068,00	
G NETE 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	16	7.415,00	
GE NETE 94 GE	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	16	8.940,00	
NETE 94 E	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 1 horno	-	22	9.462,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver accesorios páginas 192-193.

Serie 900

THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX
AISI 430

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Planchas de trabajo rebajadas 4 cm respecto al plano de trabajo, soldadas herméticamente.
- Agujero de vaciado de grasa con forma circular.

Fry-tops a gas (NEBG)

- Quemadores piloto con encendido piezoeléctrico.

Fry-tops eléctricos (NEBE)

- Calentamiento mediante resistencias blindadas en contacto directo con la plancha.

Terminación **GLX**
Con plancha lisa AISI 430.

Terminación **GRX**
Con plancha rayada AISI 430.

Terminación **GLRX**
Con plancha mixta AISI 430,
2/3 lisa, 1/3 rayada.

Terminación **GLC**
Con plancha lisa en cromo duro.

Terminación **GMC**
Con plancha mixta en cromo duro,
2/3 lisa, 1/3 rayada.



NEBG94GLRX

La combinación de lisa y rayada da una versatilidad muy amplia al cocinero.



NEBG96GLRX



Opcional incluir cajones.



Temperatura ajustable de 110° a 400°, según las versiones.



Trampa de grasa delantera para facilitar la limpieza.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total gas (Kw)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)		
Fry-tops a gas								
GLX	NEBG 92 GLX	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa AISI 430	7	-	3.539,00	
GLC	NEBG 92 GLC	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	10,5	-	3.560,00	
GRX	NEBG 92 GRX	400 x 900 x 900	345 x 700	rayada AISI 430	7	-	3.727,00	
GLX	NEBG 94 GLX	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa AISI 430	14	-	4.600,00	
GLC	NEBG 94 GLC	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	21	-	5.107,00	
GRX	NEBG 94 GRX	800 x 900 x 900	745 x 700	rayada AISI 430	14	-	5.253,00	
GMC	NEBG 94 GMC	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	21	-	5.658,00	
GLRX	NEBG 94 GLRX	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta AISI 430	14	-	5.090,00	
GLX	NEBG 96 GLX	1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa AISI 430	31,5	-	7.141,00	
GLC	NEBG 96 GLC	1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa cromo	31,5	-	8.052,00	
GLRX	NEBG 96 GLRX	1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta AISI 430	31,5	-	7.359,00	
GMC	NEBG 96 GMC	1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta cromo	31,5	-	8.218,00	
Fry-tops eléctricos								
GLX	NEBE 92 GLX	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa AISI 430	-	7,5	3.474,00	
GLC	NEBE 92 GLC	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	-	7,5	3.745,00	
GRX	NEBE 92 GRX	400 x 900 x 900	345 x 700	rayada AISI 430	-	7,5	3.641,00	
GLX	NEBE 94 GLX	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa AISI 430	-	15	5.131,00	
GLC	NEBE 94 GLC	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	-	15	5.717,00	
GRX	NEBE 94 GRX	800 x 900 x 900	745 x 700	rayada AISI 430	-	15	5.480,00	
GMC	NEBE 94 GMC	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	-	15	5.942,00	
GLRX	NEBE 94 GLRX	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta AISI 430	-	15	5.347,00	
GLX	NEBE 96 GLX	1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa AISI 430	-	22,5	6.941,00	
GLC	NEBE 96 GLC	1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa cromo	-	22,5	7.730,00	
GLRX	NEBE 96 GLRX	1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta AISI 430	-	22,5	7.145,00	
GMC	NEBE 96 GMC	1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta cromo	-	22,5	7.926,00	

Para fry-tops de 600 mm y fry-tops rallados de cromo duro, consultar precios.

Para los elementos con cajones, consultar precios.

Ver precios de puertas páginas 186-187.

Ver accesorios páginas 192-193.

Todos los modelos eléctricos, se pueden solicitar con mandos electrónicos.

Serie 900

THE ESSENCE

Freidoras EVO de alta producción

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 20/10.
- Freidoras de alta producción con control digital.
- Cesto y tapa incluidos.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero inox (mods. NEFEP)
- Encendido piezoeléctrico (mods. NEFGP)
- Posibilidad de establecer ciclos de limpieza del depósito, precalentar y mantener el aceite a temperatura y programar numerosos programas automáticos de cocción, pudiendo elegir entre los prealmacenados o creados por el usuario. Con la función específica Oil Care, Fryer Evo comprueba el estado del aceite en función de su tiempo de uso.

Terminación **A**
Sistema automático de elevación de cestas.

Terminación **F**
Con filtrado de aceite.

Terminación **FA**
Con filtrado de aceite y elevación automática de cestas.



Todo al alcance, todo bajo control.



NEFGP9123FA

Intuitiva, inteligente
y práctica

Un nuevo modo
de trabajar



Posibilidad de gestionar de forma simple y eficaz, no sólo la temperatura de cocción, sino también las alarmas HACCP.



NEFGP 9123A



NEFGP 9123FA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Freidoras a gas						
NEFGP9123	400x900xh900	23	25	-	7.851,00	
A NEFGP9123A	400x900xh900	23	25	-	10.546,00	
F NEFGP9123F	400x900xh900	23	25	-	11.859,00	
FA NEFGP9123FA	400x900xh900	23	25	-	14.248,00	
Freidoras eléctricas						
NEFEP9122	400x900xh900	22	-	22	5.929,00	
A NEFEP9122A	400x900xh900	22	-	22	8.994,00	
F NEFEP9122F	400x900xh900	22	-	22	10.372,00	
FA NEFEP9122FA	400x900xh900	22	-	22	12.702,00	

Serie 900

THE ESSENCE

Freidoras a gas y eléctricas

 INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Freidoras (EFG y EFE)
- Plano de trabajo estampado con espesor 20/10.
- Encendido piezoeléctrico (modelos gas).
- Cestos y tapa incluidos.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero inox (modelo eléctrico).

Terminación **E**
Con control electrónico.

Terminación **S**
Con intercambiador interno en la cuba.



NEFG 92123

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Freidoras a gas						
NEFG 92123	400 x 900 x 900	23	21	-	4.779,00	
NEFG 92115	400 x 900 x 900	15	14	-	4.169,00	
S NEFG 92115 S	400 x 900 x 900	15	14	-	3.721,00	
NEFG 93210	600 x 900 x 900	10 + 10	20	-	6.319,00	
NEFG 94215	800 x 900 x 900	15 + 15	28	-	7.048,00	
S NEFG 94215 S	800 x 900 x 900	15 + 15	28	-	6.174,00	
NEFG 94223	800 x 900 x 900	23 + 23	42	-	7.710,00	
Freidoras eléctricas						
NEFE 92122	400 x 900 x 900	22	-	18	4.028,00	
E NEFE 92122 E	400 x 900 x 900	22	-	18	4.609,00	
NEFE 92115	400 x 900 x 900	15	-	12	3.628,00	
E NEFE 92115 E	400 x 900 x 900	15	-	12	4.205,00	
NEFE 93210	600 x 900 x 900	10 + 10	-	18	5.081,00	
E NEFE 93210 E	600 x 900 x 900	10 + 10	-	18	5.968,00	
NEFE 94215	800 x 900 x 900	15 + 15	-	24	6.121,00	
E NEFE 94215 E	800 x 900 x 900	15 + 15	-	24	6.958,00	
NEFE 94222	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	6.339,00	
E NEFE 94222 E	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	7.628,00	

Ver accesorios páginas 192-193.

Serie 900

THE ESSENCE

Parrillas y Woks

SILKO

COCCIÓN
COCINAS

 INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Parrilla

- Peto perimetral en los tres lados, altura 135 mm, en acero inox AISI 304.
- La evacuación del agua dentro de la cuba, permite la posibilidad de cocinar mediante el factor de aumento de calor.
- El agua permite el enfriamiento de las grasas de cocción.

Woks (NEWk)

- Fabricado en acero inoxidable de espesor 20/10.
- Amplios recipientes de recogida de líquidos.

Rejillas de cocción reversible, en fundición.



NEGVG 92

Quemadores y anillo de apoyo acabados en hierro fundido.



NEWK 95G 210

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia total (kW)	Paquetes x Piedra lávica (Kg)	Precio (€)	
Parrilla a gas vapor					
NEGVG 92	400 x 900 x 900	11	-	3.822,00	
NEGVG 94	800 x 900 x 900	22	-	5.657,00	
Parrilla a gas vapor					
NEGVG 96 G	1200 x 900 x 900	33	-	7.059,00	
Parrilla eléctrica					
NEGVRE 92 G	400 x 900 x 900	5,41	-	4.186,00	
NEVVRG 94 G	800 x 900 x 900	10,83	-	6.320,00	
Parrilla de piedra lávica					
NEGL 92 G	400 X 900 X 900	12,5	2 x 4 kg	3.803,00	
NEGL 94 G	800 x 900 x 900	25	4 x 4 kg	5.384,00	
Woks a gas					
NEWK 93 G 110	600 X 900 X 900	10	-	3.500,00	
NEWK 93 G 114	600 x 900 x 900	14	-	3.538,00	
NEWK 95 G 210	1000 x 900 x 900	20	-	4.871,00	
NEWK 95 G 214	1000 x 900 x 900	28	-	4.922,00	

Serie 900

THE ESSENCE

Cocedores de pasta

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Cocedores de pasta
(NEDG-NEDE):

- En dotación cestos de 1/3 (mod. SXPCL13 y mod. SXPCF13 para los módulos de 600 mm).
- NEDG: Funcionamiento a gas. Calentamiento mediante quemadores en acero y llama estabilizada con quemador piloto y termopar de seguridad.
- NEDE: Funcionamiento eléctrico. Calentamiento mediante resistencias blindadas situadas en el interior de la cuba para optimizar el rendimiento.

Terminación **E**
Control electrónico.

Alternativa
para grandes
producciones.
(ref. NEDG94242)



NEDE 92142

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Cocedor de pasta						
NEDG 92142	400 x 900 x 900	42	14	-	4.909,00	
NEDG 93142	600 x 900 x 900	42	14	-	5.396,00	
NEDG 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	28	-	8.238,00	
NEDE 92142	400 x 900 x 900	42	-	8,5	4.800,00	
E NEDE 92142 E	400 x 900 x 900	42	-	8,5	5.850,00	
NEDE 93142	600 x 900 x 900	42	-	9	5.303,00	
E NEDE 93142 E	600 x 900 x 900	42	-	9	6.374,00	
NEDE 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17	8.177,00	
E NEDE 94242 E	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17	10.032,00	

Ver accesorios páginas 192-193.

Serie 900 THE ESSENCE

Baño maría y elementos neutros

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
 - Plano de trabajo estampado con espesor 20/10.
- Baño María (NEME)
- Calentamiento mediante resistencias en contacto con la superficie exterior del fondo de la cuba.
 - Vano inferior abierto.
- Elemento neutro (NEEN)
- Modelos GC, con cajón en el panel de mandos.
 - Vano inferior abierto.



Separadores para distintos productos.



NEME 92 G



NEEN 94G + cajones (NEX4D)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Baño maría						
NEME 92 G	400 x 900 x 900	GN 1/1	-	1,8	2.883,00	
NEME 94 G	800 x 900 x 900	GN 2/1	-	5,4	3.768,00	
Elementos neutros						
NEEN 91 G	200 x 900 x 900	-	-	-	1.213,00	
NEEN 92 G	400 x 900 x 900	-	-	-	1.190,00	
NEEN 92 GC	400 x 900 x 900	GN 1/1	-	-	1.555,00	
NEEN 93 G	600 x 900 x 900	-	-	-	1.549,00	
NEEN 93 GC	600 x 900 x 900	GN 1/1	-	-	1.888,00	
NEEN 94 G	800 x 900 x 900	-	-	-	1.609,00	
NEEN 94 GC	800 x 900 x 900	GN 2/1	-	-	2.081,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Para mantenedor de fritos, consultar precios
Ver precios de puertas en páginas 186-187.

Serie 900

THE ESSENCE

Sartenes basculantes

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Sartenes basculantes
(NESG-NESE)

- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- CRM: cuba construida en acero inox con fondo en COMPOUND.
- NESG: funcionamiento a gas. Calentamiento mediante quemadores en acero con llama estabilizada, situada bajo la cuba, con válvula de seguridad con termopar.
- NESE: funcionamiento eléctrico. Calentamiento mediante una serie de resistencias blindadas de acero inoxidable en contacto directo con el exterior del fondo de la cuba. La temperatura se regula de 100 a 280°C, mediante termostato de seguridad.

Diseñada para la preparación de guisos, salsas, risotto, guarniciones, ragout, mermeladas y para dorar, cocinar y estofar carnes.



NESE94_RA

Terminación **CRM**
Basculación manual.

Terminación **CRA**
Basculación motorizada.

Terminación **E**
Control electrónico.



Tapa de doble pared para una máxima seguridad y aislamiento térmico.



Versión de gas mediante quemador de llama de acero estabilizado con válvula de gas.



Versión eléctrica con elemento de resistencia revestido ubicado debajo de la sartén y controlado por termostato (100° C a 280° C).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
CRM	NESG 94 CRM	800 x 900 x 900	80	20	0,2	8.837,00	
CRA	NESG 94 CRA	800 x 900 x 900	80	20	0,3	9.836,00	
CRA	NESG 96 CRA	1.200 x 900 x 900	120	24	0,3	11.898,00	
CRM	NESE 94 CRM	800 x 900 x 900	80	-	15	8.991,00	
E	NESE 94 CRM E	800 x 900 x 900	80	-	15	9.524,00	
CRA	NESE 94 CRA	800 x 900 x 900	80	-	15	10.255,00	
E	NESE 94 CRA E	800 x 900 x 900	80	-	15	10.865,00	
CRA	NESE 96 CRA	1.200 x 900 x 900	120	-	19	12.421,00	
E	NESE 96 CRA E	1.200 x 900 x 900	120	-	19	13.049,00	

Ver accesorios páginas 192-193.

Serie 900

THE ESSENCE

Marmitas

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Marmitas (NEPG y NEPE)

- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- Las paredes de la cuba están construidas en acero inox AISI 304, y el fondo en AISI 316.
- Cuba estampada con capacidad de 100 y 150 l. con calentamiento directo o indirecto y con autoclave, dependiendo del modelo.

- D: Calentamiento directo.
- I: Calentamiento indirecto.
- A: Marmita autoclave (a presión). Dotada de una válvula de seguridad.
- NEPG: marmita de funcionamiento a gas. Calentamiento con quemadores en inox AISI 304 externos a la cuba.

- NEPE: marmita de funcionamiento eléctrico. Calentamiento mediante resistencias en inox AISI 309 externas a la cuba.

Terminación **E**
Control electrónico.



Fácil vaciado.



Equipado con un termostato de seguridad programable con botón de reinicio.

Calentamiento directo: caldos, sopas, pasta y verduras, o indirecto: salsas y mermeladas.



NEPE 9115

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
NEPG 9 D10	800 x 900 x 900	100	21	-	7.313,00	
NEPG 9 D15	800 x 900 x 900	150	24	-	7.978,00	
NEPG 9 D10 A	800 x 900 x 900	100	21	-	9.593,00	
NEPG 9 D15 A	800 x 900 x 900	150	24	-	10.109,00	
NEPG 9 I10	800 x 900 x 900	100	21	-	10.107,00	
NEPG 9 I15	800 x 900 x 900	150	24	-	10.599,00	
NEPG 9 I10 A	800 x 900 x 900	100	21	-	11.491,00	
NEPG 9 I15 A	800 x 900 x 900	150	24	-	11.916,00	
NEPE 9 D10	800 x 900 x 900	100	-	21	7.420,00	
E NEPE 9 D10 E	800 x 900 x 900	100	-	21	7.792,00	
NEPE 9 D15	800 x 900 x 900	150	-	21	7.600,00	
E NEPE 9 D15 E	800 x 900 x 900	150	-	21	8.158,00	
NEPE 9 I10	800 x 900 x 900	100	-	21	10.157,00	
E NEPE 9 I10 E	800 x 900 x 900	100	-	21	10.639,00	
NEPE 9 I15	800 x 900 x 900	150	-	21	10.561,00	
E NEPE 9 I15 E	800 x 900 x 900	150	-	21	11.039,00	

Ver accesorios páginas 192-193.

Serie 900 Top

THE ESSENCE

Cocinas a gas y eléctricas

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 20/10.

Cocinas a gas (NECG):

- La llama se ajusta por medio de mandos equipados con válvulas de seguridad con termopar y quemador piloto.
- Rejillas en fundición.
- Entrada y salida automática de agua (opcional).

Cocinas eléctricas (NECE, NECV):

- Cocina eléctrica con placas cuadradas (NECE): Placas de hierro fundido (300 x 300 mm) controladas por conmutadores con selector para 7 posiciones para diferentes temperaturas.
- Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (NECV): Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.



Quemadores de hierro fundido con llama estabilizada completa con quemador piloto y seguridad de termopar.



Encimeras con ángulos redondeados para facilitar la limpieza, equipadas con placas de quemador radiante en hierro fundido.



Parrillas de hierro esmaltado RAAF. Ideal para cocinar con ollas.



NECV 92 T



NECG 94 T



NECE 94 T

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores		Potencia total (kW)	Precio (€)	
		6 kW	9 kW			
Cocinas a gas						
NECG 92 T	400 x 900 x 320	1	1	15	2.010,00	
NECG 94 T	800 x 900 x 320	2	2	30	3.242,00	
NECG 96 T	1.200 x 900 x 320	3	3	45	4.504,00	
Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores		Potencia total (kW)	Precio (€)	
		6 kW	9 kW			
Cocinas eléctricas con placas cuadradas						
NECE 92 T	400 x 900 x 320	2 x 4 kW		8	2.729,00	
NECE 94 T	800 x 900 x 320	4 x 4 kW		16	4.519,00	
Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico						
NECV 92 T	400 x 900 x 320	2 x 4 kW		8	3.683,00	
NECV 94 T	800 x 900 x 320	4 x 4 kW		16	5.803,00	

Serie 900 Top THE ESSENCE

Plancha radiante a gas y eléctrica. Cocinas y Wok de inducción Parrillas



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Plancha radiante (NET):

- Construidas en acero inox AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 20/10.
- Placa de cocción de hierro fundido de gran espesor con anillo central extraíble y nervadura inferior que optimiza la distribución del calor.
- Quemador de la plancha de hierro fundido con doble corona de gran potencia (modelo gas).
- Calentamiento mediante resistencias (modelos eléctricos).

Wok de inducción (NECIW):

- 30 cm de diámetro.

Cocinas de inducción (NECI):

- Preparado para cocinar con ollas y sartenes.
- Las zonas están definidas por bordes impresos y equipadas con luces indicadoras.
- Superficie de vidrio templado, espesor de 6mm, sellado herméticamente.
- Zonas de cocción cada una con inductor equipado con sistema de reconocimiento que se activa con la presencia de una sartén, un selector que permite el uso de 10 niveles de potencia.
- Caja de alimentación integrada con dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento.

Parrillas y parrillas de piedra lávica (NEG):

- Rejillas de cocción reversible, en fundición.
- Peto perimetral en los tres lados, altura 135 mm, en acero inox AISI 304.



NECIW 92 T



NETG74T



NEGL 92 T

Terminación **TL**

Modelo con plancha radiante y dos
fuegos abiertos a la derecha.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia total eléctrica (kW)	Paquetes x Piedra lávica (kg)	Potencia total Gas (kW)	Precio (€)	
Plancha radiante a gas							
NETG 94 T	800 x 900 x 320	1 plancha radiante	-	-	14	3.279,00	
TL NETG 94 TL	800 x 900 x 320	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha.	-	-	22	4.650,00	
Plancha radiante eléctrica							
NETE 92 T	400 x 900 x 320	2 zonas	8	-	-	4.808,00	
NETE 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas	16	-	-	7.062,00	
Cocinas de inducción							
NECI 92 T	400 x 900 x 320	2 zonas de 5Kw	10	-	-	11.071,00	
NECI 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas de 5Kw	20	-	-	17.808,00	
Cocinas de inducción total							
NECIT 92 T	400 x 900 x 320	2 zonas de 7Kw	14	-	-	15.408,00	
NECIT 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas de 7Kw	28	-	-	29.994,00	
Wok de inducción							
NECIW 92 T	400 x 900 x 320	1 zona de 5Kw	5	-	-	6.485,00	
Parrilla de piedra lávica							
NEGL 92 T	400 x 900 x 320	-	-	2 x 4kg	12,5kw	3.400,00	
NEGL 94 T	800 x 900 x 320	-	-	4 x 4kg	25kw	4.788,00	
Parrilla							
NEGVG 96 T	1200 x 900 x 320	-	-	-	33kw	6.311,00	

Ver accesorios páginas 192-193.

Serie 900 Top THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Planchas de trabajo rebajadas 4 cm respecto al plano de trabajo, soldado herméticamente.
 - Fry-tops a gas (NEBG).
- Quemadores piloto con encendido piezoeléctrico.
 - Fry-tops eléctricos (NEBE).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas en contacto directo con la plancha.



NEBG94TLX

Terminación **TLX**
Con plancha lisa AISI 430.

Terminación **TRX**
Con plancha rayada AISI 430.

Terminación **TLRX**
Con plancha mixta AISI 430, 2/3 lisa, 1/3 rayada.

Terminación **TLC**
Con plancha lisa en cromo duro.

Terminación **TMC**
Con plancha mixta en cromo duro, 2/3 lisa, 1/3 rayada.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Fry-tops a gas							
TLX NEBG 92 TLX	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa AISI 430	7	-	3.107,00	
TLC NEBG 92 TLC	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo	10,5	-	3.393,00	
TRX NEBG 92 TRX	400 x 900 x 320	345 x 700	rayada AISI 430	7	-	3.303,00	
NEBG 92 TRC	400 x 900 x 320	345 x 700	rayada cromada	7	-	3.551,00	
TLX NEBG 93 TLX	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa AISI 430	11	-	3.950,00	
TLC NEBG 93 TLC	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa cromo	11	-	4.254,00	
TLRX NEBG 93 TLRX	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta AISI 430	11	-	4.169,00	
TMC NEBG 93 TMC	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta cromo	11	-	4.433,00	
TLX NEBG 94 TLX	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa AISI 430	14	-	4.421,00	
TLC NEBG 94 TLC	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo	21	-	4.911,00	
TRX NEBG 94 TRX	800 x 900 x 320	745 x 700	rayada AISI 430	14	-	5.359,00	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
	Fry-tops a gas							
TLRX	NEBG 94 TLRX	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta AISI 430	14	-	4.529,00	
TMC	NEBG 94 TMC	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo	21	-	5.100,00	
TLX	NEBG 96 TLX	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa AISI 430	31,5	-	6.432,00	
TLC	NEBG 96 TLC	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa cromo	31,5	-	7.279,00	
TLRX	NEBG 96 TLRX	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta AISI 430	31,5	-	6.665,00	
TMC	NEBG 96 TMC	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta cromo	31,5	-	7.501,00	
	Fry-tops eléctricos							
TLX	NEBE 92 TLX	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa AISI 430	-	7,5	3.054,00	
TLC	NEBE 92 TLC	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo	-	7,5	3.339,00	
TRX	NEBE 92 TRX	400 x 900 x 320	345 x 700	rayada AISI 430	-	7,5	3.212,00	
TLX	NEBE 93 TLX	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa AISI 430	-	10,5	4.095,00	
TLC	NEBE 93 TLC	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa cromo	-	10,5	4.353,00	
TLRX	NEBE 93 TLRX	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta AISI 430	-	10,5	4.277,00	
TMC	NEBE 93 TMC	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta cromo	-	10,5	4.552,00	
TLX	NEBE 94 TLX	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa AISI 430	-	15	4.856,00	
TLC	NEBE 94 TLC	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo	-	15	5.186,00	
TRX	NEBE 94 TRX	800 x 900 x 320	745 x 700	rayada AISI 430	-	15	5.187,00	
TLRX	NEBE 94 TLRX	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta AISI 430	-	15	5.076,00	
TMC	NEBE 94 TMC	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo	-	15	5.320,00	
TLX	NEBE 96 TLX	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa AISI 430	-	22,5	6.274,00	
TLC	NEBE 96 TLC	1200 x 900 x 320	1090 x 700	lisa cromo	-	22,5	6.989,00	
TLRX	NEBE 96 TLRX	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta AISI 430	-	22,5	6.338,00	
TMC	NEBE 96 TMC	1200 x 900 x 320	1090 x 700	mixta cromo	-	22,5	7.206,00	

Para fry-tops de 600 mm y fry-tops rallados de cromo duro, consultar precios.
Ver accesorios páginas 192-193.

Serie 900 Top THE ESSENCE

Baño maría y elementos neutros

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Baño María (NEME)

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 20/10.
- Calentamiento mediante resistencias en contacto con la superficie exterior del fondo de la cuba.

Elemento neutro (NEEN)

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 20/10.
- Modelos TC con cajón.



Divisores para los distintos alimentos cocinados.



NEME 92 T



NEEN 92 T

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Baño maría						
NEME 92 T	400 x 900 x 320	GN 1/1	-	1,8	2.412,00	
NEME 94 T	800 x 900 x 320	GN 2/1	-	5,4	3.128,00	
Elementos neutros						
NEEN 91 T	200 x 900 x 320	-	-	-	786,00	
NEEN 92 T	400 x 900 x 320	-	-	-	874,00	
NEEN 92 TC	400 x 900 x 320	GN 1/1	-	-	1.101,00	
NEEN 93 T	600 x 900 x 320	-	-	-	1.045,00	
NEEN 93 TC	600 x 900 x 320	GN	-	-	1.377,00	
NEEN 94 T	800 x 900 x 320	-	-	-	1.167,00	
NEEN 94 TC	800 x 900 x 320	GN 2/1	-	-	1.464,00	

Para mantenedor de fritos, consultar precios.
Ver accesorios páginas 192-193.

Serie 900 Top THE ESSENCE

Bastidores soporte

SILKO

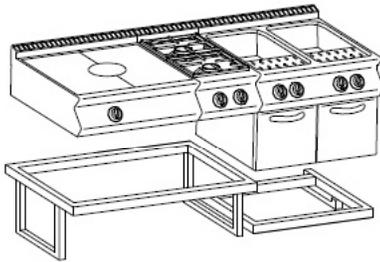
COCCIÓN
COCINAS

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

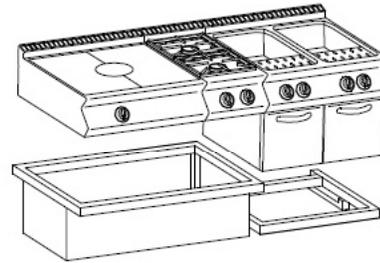
STE 1F:

- Estructura mural en tubo de acero inox, sobre pavimento.



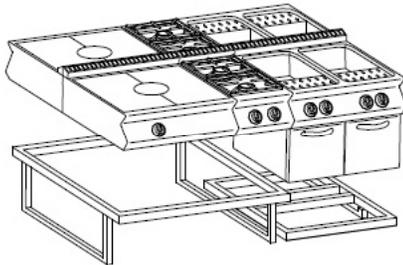
SPE 1F:

- Estructura mural sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.



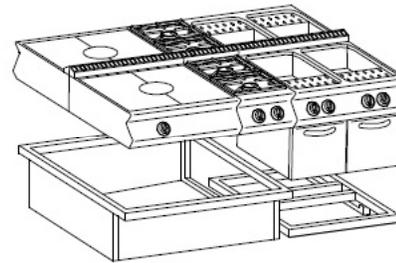
STE 2F:

- Estructura central en tubo de acero inox, sobre pavimento.

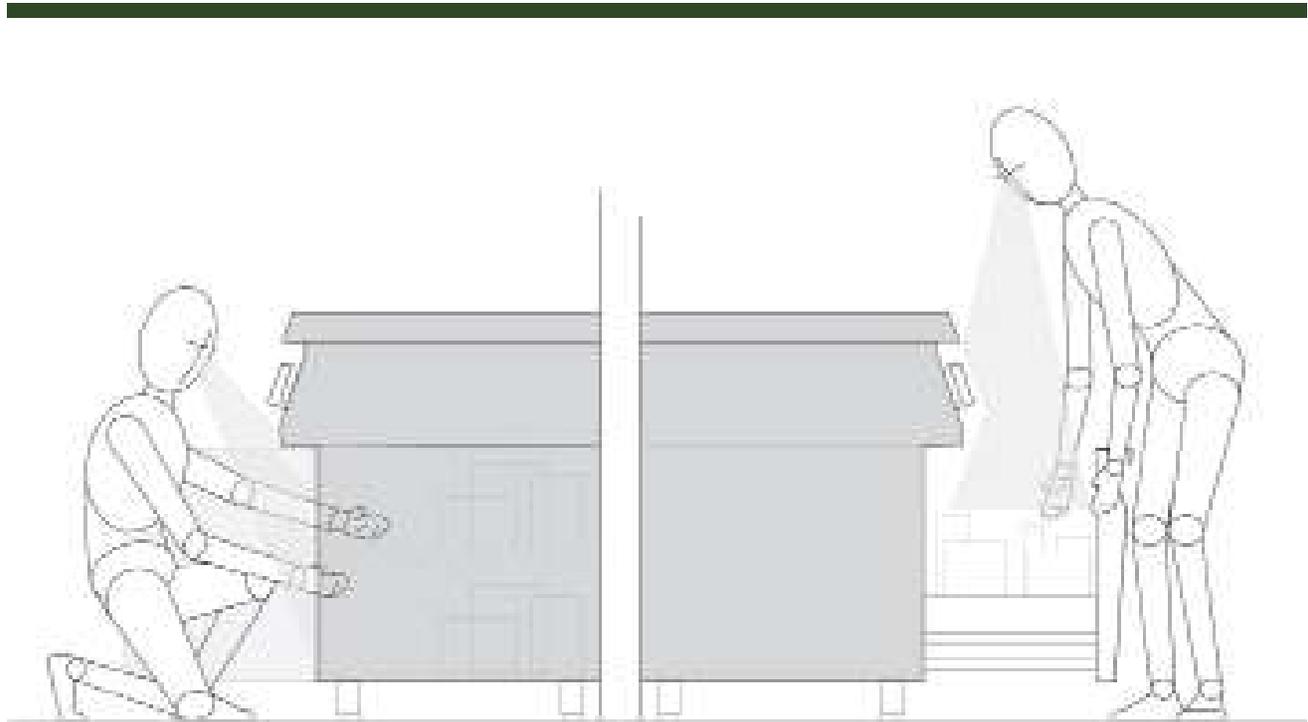


SPE 2F:

- Estructura central sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.



Modelo	Precio (€/ml)
STE 1F	2.084,00
SPE 1F	2.810,00
STE 2F	2.732,00
SPE 2F	3.995,00



Vanos con puertas

Vanos con cajonera



Accesorios

Serie 650 THE ESSENCE

SILKO

COCCIÓN
COCINAS

ACCESORIOS		
Modelo	Descripción	Precio (€)
Accesorios cocina		
C70XGREVS	Rejilla horno 530 x 470 x 12 mm	39,00
C70XTFVS	Bandeja inox 530 x 470 x 12 mm.	146,00
Accesorios parrilla		
GCG	Rejilla carne en acero inox	368,00
Accesorios Freidora		
C - 1/2M	Cesto de 100x280x115 mm para 1/2 módulo	160,00
Accesorios Cocedores de pasta		
CCP4	Cesto para módulo de 40 cm	360,00
CCP6	Cesto para módulo de 60 cm	321,00
Accesorios Neutros/Vanos inferiores		
TP40	Tajo en plástico para módulo de 40 cm	187,00
TP60	Tajo en plástico para módulo de 60 cm	277,00
CSN40	Kit cajones para vanos de 40 cm	556,00
CSN60	Kit cajones para vanos de 60 cm	707,00
P40	Puerta de 40 cm (para elementos de 40 y 80 cm - 1 ud)	162,00
P60	Puerta de 60 cm (para elementos de 60 cm y 120 cm - 1 ud)	193,00
P70	Puertas de 70 cm (para elementos de 70 cm - 2 uds)	322,00
R40	Estante para vano de 40 cm	113,00
R60	Estante para vano de 60 cm	153,00
R70	Estante para vano de 70 cm	171,00
R80	Estante para vano de 80 cm	192,00

Accesorios

Serie 700 - 700 Top

THE ESSENCE

ACCESORIOS			
Modelo	Descripción	Precio (€)	
Accesorios cocina			
EGT7	Rejilla redonda en inox (precio por fuego)	193,00	
EGG7	Rejilla en fundición (precio por fuego)	95,00	
EGHL7	Plancha lisa para un fuego abierto	145,00	
EGHR7	Plancha rayada para un fuego abierto	127,00	
GF 21	Rejilla horno GN 2/1 en acero cromado	72,00	
EGFMX	Rejilla maxi horno 930 x 620 mm en acero cromado	145,00	
ELBF	Bandeja horno GN 2/1 en acero cromado	199,00	
ELBMX	Bandeja maxi horno. 930 x 620 x 16 mm	137,00	
	Suplemento por sustituir la rejilla de fundición por la de inox (precio por fuego)	98,00	
EXACEL2	Kit encendido eléctrico para 2 fuegos	112,00	
EXACEL4	Kit encendido eléctrico para 4 fuegos	145,00	
EXACEL6	Kit encendido eléctrico para 6 fuegos	207,00	
EXSCA2-4	Kit entrada de agua y desagüe 2 fuegos - 4 fuegos	383,00	
EXSCA6	Kit entrada de agua y desagüe 6 fuegos	766,00	
Accesorios fry-top			
RBLR	Rasqueta para limpieza plancha lisa / rayada.	145,00	
KFTP41	Peto antisalpicator, módulo de 40 cm	166,00	
KFTP61	Peto antisalpicator, módulo de 60 cm	256,00	
KFTP81	Peto antisalpicator, módulo de 80 cm	329,00	
KFTT	Tapón para la limpieza del Fry top	127,00	
Accesorios cocedor de pasta			
SXPCF13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	152,00	
SXPCL13	Cesto 1/3 con agarradores laterales. 290 x 160 x 200 mm.	169,00	
SXPCC7	Tapa para cuba.	80,00	
Accesorios freidora			
ECF 15 M	Cesto de 1/2 para cuba de 15 l.	89,00	
EBAC7	Cuba recoge aceite (sólo en los modelos con cuba de 10 - 15 l.)	241,00	

Accesorios Serie 700 - 700 Top THE ESSENCE

ACCESORIOS		
Modelo	Descripción	Precio (€)
Accesorios baño maría		
EXB-TB	Separador	41,00
0102289	Tapa cubeta GN 1/6	34,00
0102290	Tapa cubeta GN 1/4	35,00
0102291	Tapa cubeta GN 1/3	38,00
0102292	Tapa cubeta GN 1/2	47,00
0102294	Tapa cubeta GN 1/1	72,00
0102261	Cubeta GN 1/6 h= 150 mm	66,00
0102262	Cubeta GN 1/4 h= 150 mm	72,00
0102263	Cubeta GN 1/3 h= 150 mm	86,00
0102264	Cubeta GN 1/2 h= 150 mm	97,00
0102266	Cubeta GN 1/1 h= 150 mm	135,00
Accesorios generales		
NX7CAM/NX9CAT	Columna de agua (Modelos con vanos / modelos Top)	560,00
NEZML	Zócalo en acero inox L x 140 mm (precio por metro)	145,00
EKCM	Pasamanos (precio por metro). Imprescindible añadir mod.: NEKPCM	256,00
NEKPCM	Predisposición para pasamanos.	153,00
KR9	Kit ruedas	406,00
* A (NKBVP4)	Puerta para elemento de 40 cm (1 ud)	282,00
* A (NKBVP6)	Puerta para elemento de 60 cm (1 ud)	334,00
* A (2xNKBVP4)	Puertas para elemento de 80 cm (2 uds)	565,00
NEKP 04	Kit puente interno L= 400 mm	152,00
NEKP 06	Kit puente interno L= 600 mm	199,00
NEKP 08	Kit puente interno L= 800 mm	220,00
NEKP 10	Kit puente interno L= 1.000 mm	243,00
NEKP 12	Kit puente interno L= 1.200 mm	344,00
NEKP 14	Kit puente interno L= 1.400 mm	368,00
NEKP 16	Kit puente interno L= 1.600 mm	390,00
KFC 2	Kit fondo caliente para vanos de 40 cm, incluye guías portabandejas	1.001,00
KFC 4	Kit fondo caliente para vanos de 80 cm, incluye guías portabandejas	1.377,00

* Sustituir la terminación del modelo G por A

Accesorios

Serie 900 - 900 Top

THE ESSENCE

ACCESORIOS		
Modelo	Descripción	Precio (€)
Accesorios cocina		
EGG9	Rejilla en fundición	137,00 
EGHL	Plancha lisa para un fuego abierto	193,00 
EGHR	Plancha rayada para un fuego abierto	174,00 
GF 21	Rejilla horno GN 2/1.	72,00 
EGFMX	Rejilla maxi horno 930 x 620 mm.	145,00 
ELBF	Bandeja horno GN 2/1.	199,00 
ELBMX	Bandeja maxi horno. 930 x 620 x 160	137,00 
	Suplemento por sustitución de rejilla en fundición a inox (precio por fuego)	90,00 
EXACEL2	Kit encendido eléctrico para 2 fuegos	112,00
EXACEL4	Kit encendido eléctrico para 4 fuegos	145,00
EXACEL6	Kit encendido eléctrico para 6 fuegos	207,00
EXACEL8	Kit encendido eléctrico para 8 fuegos	-
EXSCA2-4	Kit entrada de agua y desagüe 2 fuegos - 4 fuegos	383,00
EXSCA6-8	Kit entrada de agua y desagüe 6 fuegos - 8 fuegos	766,00
Accesorios fry-top		
RBLR	Rasqueta para limpieza plancha lisa / rayada	145,00 
KFTP41	Peto antisalpicator módulo de 40 cm	166,00
KFTP61	Peto antisalpicator módulo de 60 cm	256,00
KFTP81	Peto antisalpicator módulo de 80 cm	329,00
Accesorios cocedor de pasta		
SXPCF13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	152,00 
SXPCL13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	169,00 
SXPCC9	Tapa para cuba.	80,00 
NEDSC9	Módulo elevador de cestas N°3x1/3 - N°3x1/6	4.798,00
Accesorios freidora		
ECF 22	Cesto de 1/1 para cuba 22 y 23 l. 315 x 360 x 120 mm	145,00 
ECF 15 M	Cesto de 1/2 para cuba 15 l. 110 x 360 x 120 mm	89,00 
EBAC9	Cuba recoge aceite (sólo en los modelos con cuba de 10 - 15 - 22 l.)	241,00

Accesorios

Serie 900 - 900 Top

THE ESSENCE

SILKO

COCCIÓN
COCINAS

ACCESORIOS

Modelo	Descripción	Precio (€)	
Accesorios baño maría			
EXB-TB	Separador	41,00	
0102289	Tapa cubeta GN 1/6.	34,00	
0102290	Tapa cubeta GN 1/4.	35,00	
0102291	Tapa cubeta GN 1/3.	38,00	
0102292	Tapa cubeta GN 1/2.	47,00	
0102294	Tapa cubeta GN 1/1.	72,00	
0102261	Cubeta GN 1/6 h= 150 mm.	66,00	
0102262	Cubeta GN 1/4 h= 150 mm.	72,00	
0102263	Cubeta GN 1/3 h= 150 mm.	86,00	
0102264	Cubeta GN 1/2 h= 150 mm.	97,00	
Accesorios generales			
NX9CAM	Columna de agua	560,00	
NEZML	Zócalo en acero inox L x 140 mm (precio por metro)	145,00	
NEKCM	Pasamanos (precio por metro) Imprescindible añadir el modelo NEKPCM	256,00	
NEKPCM	Predisposición para pasamanos.	153,00	
KR9	Kit ruedas	406,00	
* A (NKBP4)	Puerta para elemento de 40 cm (1 ud)	282,00	
* A (NKBP6)	Puerta para elemento de 60 cm (1 ud)	334,00	
* A (2xNKBP4)	Puertas para elemento de 80 cm (2 uds)	565,00	
NEKP 04	Kit puente interno L= 400 mm	152,00	
NEKP 06	Kit puente interno L= 600 mm	199,00	
NEKP 08	Kit puente interno L= 800 mm	220,00	
NEKP 10	Kit puente interno L= 1.000 mm	243,00	
NEKP 12	Kit puente interno L= 1.200 mm	344,00	
NEKP 14	Kit puente interno L= 1.400 mm	368,00	
NEKP 16	Kit puente interno L= 1.600 mm	390,00	
KFC 2	Kit fondo caliente para vanos de 40 cm, incluye guías portabandejas	1.001,00	
KFC 4	Kit fondo caliente para vanos de 80 cm, incluye guías portabandejas	1.377,00	

* Sustituir la terminación del modelo G por A