

## Serie 900: Nuevos controles electrónicos

NOVEDAD

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 la serie 700 DYNAMIC Essence Dynamic: Plano único

**NOVEDAD**



### 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.

**NOVEDAD**

+  
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 periodos mucho más largos.



+  
facilidad de  
limpieza

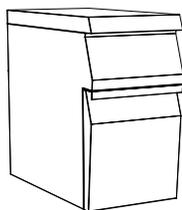
**NOVEDAD**

La gama DYNAMIC puede aportar diversas soluciones, según modelos y aplicaciones:

Cajoneras opcionales en series 700 y 900. (Excepto en: Grill, Wok, Freidora y Cocedor de pasta).

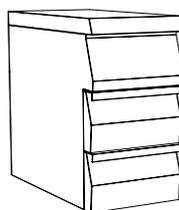
Para dimensiones: Frontal 400/600/800

1 cajón



Modelo	Precio (€)
MÓDULO 400	
MÓDULO 600	
MÓDULO 800	

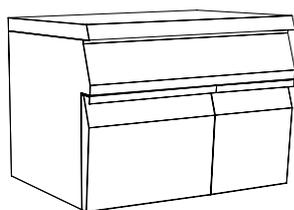
2 cajones



Modelo	Precio (€)
MÓDULO 400	
MÓDULO 600	
MÓDULO 800	

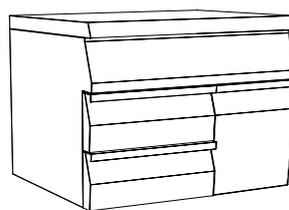
Para dimensiones: Frontal 1200

2 cajones



Modelo	Precio (€)
MÓDULO 1200	

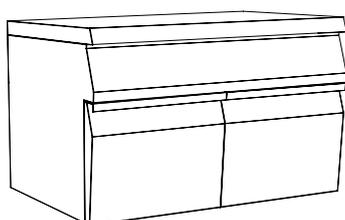
2 + 1 cajones



Modelo	Precio (€)
MÓDULO 1200	

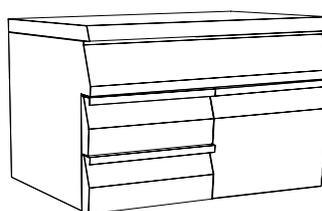
Para dimensiones: Frontal 1800

2 cajones



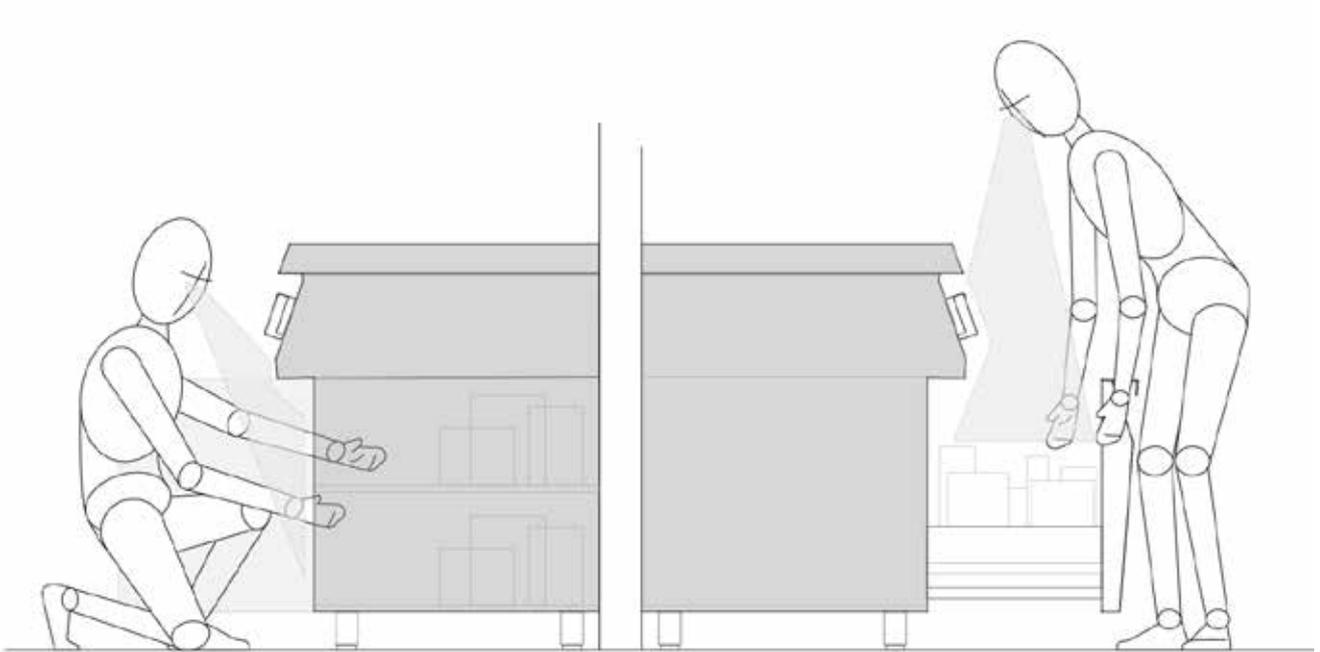
Modelo	Precio (€)
MÓDULO 1800	

2 + 1 cajones



Modelo	Precio (€)
MÓDULO 1800	

**NOVEDAD**



Puerta

Cajón integrado Essence Dynamic



## Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC Cocinas a gas

### 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

- **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



NECG 94 E

### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores		Potencia Horno gas (Kw)	Potencia Total gas (kW)	Potencia Horno eléctrico	Nº de hornos	Precio (€)	
		6 Kw	9 Kw						
NECG 92 G	400 x 900 x 900	1	1	-	15	-	-		
NECG 94 G	800 x 900 x 900	2	2	-	30	-	-		
NECG 96 G	1.200 x 900 x 900	3	3	-	45	-	-		
NECG 94 F	800 x 900 x 900	2	2	8	38	-	1		
NECG 96 F	1.200 x 900 x 900	3	3	8	53	-	1		
NECG 98 F	1.600 x 900 x 900	4	4	16	76	-	2		
NECG 94 E	800 x 900 x 900	2	2	-	30	6	1		
NECG 96 E	1.200 x 900 x 900	3	3	-	45	6	1		
NECG 96 H	1.200 x 900 x 900	3	3	12	57	-	1		
NECG 98 G	1.600 x 900 x 900	6	2	-	54	-	-		

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.

Ver precios de puertas en pág. 92-93

Ver accesorios página 92-93

## Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC Cocinas de inducción total

### 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
- ▶ 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 GE:**  
Vano inferior abierto y Control electrónico



NECIT 94 + cajonera (opcional)

### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº zonas de cocción x Potencia	Potencia Total (kW)	Precio (€)
NECIT 92 G	400 x 900 x 900	2 X 7kw	14	
NECIT 92 GE <b>NOVEDAD</b>	400 x 900 x 900	2 x 7kw	14	
NECIT 94 G	800 x 900 x 900	4 x 7kw	28	
NECIT 94 GE <b>NOVEDAD</b>	800 x 900 x 900	4 x 7kw	28	



Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.  
Ver precios de puertas en pág. 92-93  
Ver accesorios página 92-93

## Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC Cocinas eléctricas

### 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.
- **Terminación G:**  
Vano inferior abierto.
- **Terminación E:**  
Horno inferior eléctrico.
- **Terminación GE:**  
Vano inferior abierto y Control electrónico.
- **Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (NECV)**
- ▶ Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.
- **Terminación G:**  
Vano inferior abierto.
- **Terminación E:**  
Horno inferior eléctrico.
- **Terminación GE:**  
Vano inferior abierto y Control electrónico.
- **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



NECI 94 G + cajoneras (opcional)

NOVEDAD



NECIW 92 G

## Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia Total (kW)	Precio (€)
Cocina eléctrica con placas cuadradas					
NECE 92 G	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	
NECE 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	
NECE 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	
Cocina eléctrica con plano vitrocerámico					
NECV 92 G	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	
<b>NOVEDAD</b> NECV 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	
NECV 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	
<b>NOVEDAD</b> NECV 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	
NECV 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	
Cocina eléctrica con plano de inducción					
NECI 92 G	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	
<b>NOVEDAD</b> NECI 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	
NECI 94 G	800 x 900 x 900	4 x 5 kW	-	20	
<b>NOVEDAD</b> NECI 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 5 kW	-	20	
Wok de inducción					
NECIW 92 G	400 x 900 x 900	1 x 5 kW	-	5	
<b>NOVEDAD</b> NECIW 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.

Ver precios de puertas en pág. 92-93

Ver accesorios página 92-93

## Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC Plancha radiante a gas y eléctrica

### 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)
- **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.
- ▶ 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.



NETG 94 + cajoneras (opcional)



NETE 94 + cajonera (opcional)

## Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia Total Gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
Plancha radiante a gas					
NETG 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	14	-	
NETG 94 F	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 1 quemador horno	22	-	
NETG 94 GL	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha	22	-	
NETG 94 FL	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 abiertos dcha + 1 horno	30	-	
NETG 96 FL	1.200 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 abiertos dcha + 1 horno	37	-	
NETG 96 FC	1.200 x 900 x 900	1 plancha + 1 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	45	-	
NETG 98 F	1.600 x 900 x 900	1 plancha + 2 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	60	-	
Plancha radiante eléctrica					
NETE 92 G	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	8	
NETE 92 GE <b>NOVEDAD</b>	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	8	
NETE 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	16	
NETE 94 GE <b>NOVEDAD</b>	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	16	
NETE 94 E	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 1 horno	-	22	

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.  
 Ver accesorios página 92-93

## Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC 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, soldadas herméticamente
- ▶ Agujero de vaciado de grasa con forma circular
- **Terminación GL:**  
Con plancha lisa en fundición.
- **Terminación GR:**  
Con plancha rallada en fundición.
- **Terminación GLR:**  
Con plancha mixta en fundición, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- **Terminación GLC:**  
Con plancha lisa en cromo duro.
- **Terminación GMC:**  
Con plancha mixta en cromo duro, 2/3 lisa, 1/3 rallada.
- **Fry-tops a gas (NEBG)**  
▶ Quemadores piloto con encendido piezoeléctrico.
- **Fry-tops eléctricos (NEBE)**  
▶ Calentamiento mediante resistencias blindadas en contacto directo con la plancha.



NEBG94GLR



NEBG96GLR

## Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia Total gas (Kw)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Fry-tops a gas							
NEBG 92 GL	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa	7	-		
NEBG 92 GLC	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	10,5	-		
NEBG 92 GR	400 x 900 x 900	345 x 700	rallada	7	-		
NEBG 94 GL	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa	14	-		
NEBG 94 GLC	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	21	-		
NEBG 94 GR	800 x 900 x 900	745 x 700	rallada	14	-		
NEBG 94 GMC	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	21	-		
NEBG 94 GLR	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta	14	-		
NEBG 96 GL	<b>NOVEDAD</b> 1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa	31,5	-		
NEBG 96 GLC	<b>NOVEDAD</b> 1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa cromo	31,5	-		
NEBG 96 GLR	<b>NOVEDAD</b> 1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta	31,5	-		
NEBG 96 GMC	<b>NOVEDAD</b> 1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta cromo	31,5	-		
Fry-tops eléctricos							
NEBE 92 GL	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa	-	7,5		
NEBE 92 GLC	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	-	7,5		
NEBE 92 GR	400 x 900 x 900	345 x 700	rallada	-	7,5		
NEBE 94 GL	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa	-	15		
NEBE 94 GLC	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	-	15		
NEBE 94 GR	800 x 900 x 900	745 x 700	rallada	-	15		
NEBE 94 GMC	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	-	15		
NEBE 94 GLR	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta	-	15		
NEBE 96 GL	<b>NOVEDAD</b> 1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa	-	22,5		
NEBE 96 GLC	<b>NOVEDAD</b> 1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa cromo	-	22,5		
NEBE 96 GLR	<b>NOVEDAD</b> 1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta	-	22,5		
NEBE 96 GMC	<b>NOVEDAD</b> 1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta cromo	-	22,5		

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

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.

Ver precios de puertas pág. 92-93

Ver accesorios página 92-93

Todos los modelos eléctricos, se pueden solicitar con mandos electrónicos

## Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC Freidoras

### 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 Eléctrico (kW)	Precio (€)
Freidoras a gas					
NEFG 92123	400 x 900 x 900	23	21	-	
<b>NOVEDAD</b> NEFG 92115	400 x 900 x 900	15	14	-	
<b>NOVEDAD</b> NEFG 92115 S	400 x 900 x 900	15	14	-	
NEFG 93210	600 x 900 x 900	10 + 10	20	-	
<b>NOVEDAD</b> NEFG 94215	800 x 900 x 900	15 + 15	28	-	
<b>NOVEDAD</b> NEFG 94215 S	800 x 900 x 900	15 + 15	28	-	
NEFG 94223	800 x 900 x 900	23 + 23	42	-	
Freidoras eléctricas					
NEFE 92122	400 x 900 x 900	22	-	18	
<b>NOVEDAD</b> NEFE 92122 E	400 x 900 x 900	22	-	18	
NEFE 92115	400 x 900 x 900	15	-	12	
<b>NOVEDAD</b> NEFE 92115 E	400 x 900 x 900	15	-	12	
NEFE 93210	600 x 900 x 900	10 + 10	-	18	
<b>NOVEDAD</b> NEFE 93210 E	600 x 900 x 900	10 + 10	-	18	
NEFE 94215	800 x 900 x 900	15 + 15	-	24	
<b>NOVEDAD</b> NEFE 94215 E	800 x 900 x 900	15 + 15	-	24	
NEFE 94222	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	
<b>NOVEDAD</b> NEFE 94222 E	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	

Ver accesorios página 92-93

## Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC Parrillas y Woks

### Características generales

#### - Parrilla

- ▶ Rejillas de cocción reversible, en fundición
- ▶ 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
- ▶ Quemadores y anillo de apoyo acabados en hierro fundido
- ▶ Amplios recipientes de recogida de líquidos



NEGVG 92



NEWK95A120

**NOVEDAD**

### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia Total (kW)	Paquetes x Piedra lávica (Kg)	Precio (€)
<b>Parrilla a gas vapor</b>				
NEGVG 92 <b>NOVEDAD</b>	400 x 900 x 900	11		
NEGVG 94 <b>NOVEDAD</b>	800 x 900 x 900	22		
<b>Parrilla a gas</b>				
NEGVG 96 G	1200 x 900 x 900	33		
<b>Parrilla eléctrica</b>				
NEGVE 92 R	400 x 900 x 900	5,41		
NEGVG 94 R	800 x 900 x 900	10,83		
<b>Parrilla de piedra lávica</b>				
NEGL 92 G	400 X 900 X 900	12,5	2 x 4 kg	
NEGL 94 G	800 x 900 x 900	25	4 x 4 kg	
<b>Woks a gas <b>NOVEDAD</b></b>				
NEWK 93 G 110 <b>NOVEDAD</b>	600 X 900 X 900	10		
NEWK 93 G 114 <b>NOVEDAD</b>	600 x 900 x 900	14		
NEWK 95 G 210 <b>NOVEDAD</b>	1000 x 900 x 900	20		
NEWK 95 G 214 <b>NOVEDAD</b>	1000 x 900 x 900	28		

## Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC Cocedores de pasta

### 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.



NEDG94242

### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total Gas (kW)	Potencia Total Eléctrico (kW)	Precio (€)
Cocedor de pasta					
NEDG 92142	400 x 900 x 900	42	14	-	
NEDG 93142	600 x 900 x 900	42	14	-	
NEDG 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	28	-	
NEDE 92142	400 x 900 x 900	42	-	8,5	
<b>NOVEDAD</b> NEDE 92142 E	400 x 900 x 900	42	-	8,5	
NEDE 93142	600 x 900 x 900	42	-	9	
<b>NOVEDAD</b> NEDE 93142 E	600 x 900 x 900	42	-	9	
NEDE 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17	
<b>NOVEDAD</b> NEDE 94242 E	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17	

Ver accesorios página 92-93

## Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC

### Baño maría y elementos neutros

#### 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
  - ▶ Vano inferior abierto.



NEME 92 G



NEEN 92 + cajoneras (opcional)

#### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total Gas (kW)	Potencia Total Eléctrico (kW)	Precio (€)
<b>Baño maria</b>					
NEME 92 G	400 x 900 x 900	GN 1/1	-	1,8	
NEME 94 G	800 x 900 x 900	GN 2/1	-	5,4	
<b>Elementos neutros</b>					
NEEN 91 G	200 x 900 x 900	-	-	-	
NEEN 92 G	400 x 900 x 900	-	-	-	
NEEN 92 GC	400 x 900 x 900	GN 1/1	-	-	
NEEN 93 G	600 x 900 x 900	-	-	-	
NEEN 93 GC	600 x 900 x 900	GN 1/1	-	-	
NEEN 94 G	800 x 900 x 900	-	-	-	
NEEN 94 GC	800 x 900 x 900	GN 2/1	-	-	

Para los elementos con cajones, se deberá consultar precios en la página 30.

Para mantenedor de fritos, consultar precios

Ver precios de puertas en pág. 92-93

## Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC Sartenes basculantes

### Características generales

#### - Sartenes basculantes (NESG-NESE)

- ▶ Construcción en acero inoxidable AISI 304
- ▶ **Terminación FRM y CRM:** basculación manual
- ▶ **Terminación FRA y CRA:** basculación motorizada
- ▶ **FRM:** cuba construida en acero inoxidable con fondo en fundición.
- ▶ **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.
- ▶ **Terminación E:** control electrónico



NESE94\_RA

### Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Total Gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
NESG 94 FRM	800 x 900 x 900	80	20	0,2	
NESG 94 CRM	800 x 900 x 900	80	20	0,2	
NESG 94 FRA	800 x 900 x 900	80	20	0,3	
NESG 94 CRA	800 x 900 x 900	80	20	0,3	
NESG 96 FRA	1.200 x 900 x 900	120	24	0,3	
NESG 96 CRA	1.200 x 900 x 900	120	24	0,3	
NESE 94 FRM	800 x 900 x 900	80	-	15	
<b>NOVEDAD</b> NESE 94 FRM E	800 x 900 x 900	80	-	15	
NESE 94 CRM	800 x 900 x 900	80	-	15	
<b>NOVEDAD</b> NESE 94 CRM E	800 x 900 x 900	80	-	15	
NESE 94 FRA	800 x 900 x 900	80	-	15	
<b>NOVEDAD</b> NESE 94 FRA E	800 x 900 x 900	80	-	15	
NESE 94 CRA	1.200 x 900 x 900	80	-	15	
<b>NOVEDAD</b> NESE 94 CRA E	1.200 x 900 x 900	80	-	15	
NESE 96 FRA	800 x 900 x 900	120	-	19	
<b>NOVEDAD</b> NESE 96 FRA E	1.200 x 900 x 900	120	-	19	
NESE 96 CRA	1.200 x 900 x 900	120	-	19	
<b>NOVEDAD</b> NESE 96 CRA E	1.200 x 900 x 900	120	-	19	10.860,00

## Serie 900 THE ESSENCE DYNAMIC

### Marmitas

#### 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 directo 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



NEPE 9 I15

#### 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	-	
NEPG 9 D15	800 x 900 x 900	150	24	-	
NEPG 9 D10 A	800 x 900 x 900	100	21	-	
NEPG 9 D15 A	800 x 900 x 900	150	24	-	
NEPG 9 I10	800 x 900 x 900	100	21	-	
NEPG 9 I15	800 x 900 x 900	150	24	-	
NEPG 9 I10 A	800 x 900 x 900	100	21	-	
NEPG 9 I15 A	800 x 900 x 900	150	24	-	
NEPE 9 D10	800 x 900 x 900	100	-	21	
<b>NOVEDAD</b> NEPE 9 D10 E	800 x 900 x 900	100	-	21	
NEPE 9 D15	800 x 900 x 900	150	-	21	
<b>NOVEDAD</b> NEPE 9 D15 E	800 x 900 x 900	150	-	21	
NEPE 9 I10	800 x 900 x 900	100	-	21	
<b>NOVEDAD</b> NEPE 9 I10 E	800 x 900 x 900	100	-	21	
NEPE 9 I15	800 x 900 x 900	150	-	21	
<b>NOVEDAD</b> NEPE 9 I15 E	800 x 900 x 900	150	-	21	
NEPE 9 I10 A	800 x 900 x 900	100	-	21	
NEPE 9 I15 A	800 x 900 x 900	150	-	21	

Ver accesorios página 92-93