

Serie 650 THE ESSENCE Cocinas a gas y eléctricas

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
- **Terminación F:**
Horno inferior estático de funcionamiento a gas, Cámara de cocción de 57 x 53 x h 29,5 cm
- **Terminación T:** Encimera
- **Cocina eléctrica (ECE):**
 - ▶ Planos de cocción con placas de fundición de 180 y 220 mm de diámetro en fundición
- **Terminación ES:**
Horno inferior estático eléctrico. Cámara de cocción de 57 x 53 x h 29,5 cm.
- **Terminación T:** Encimera
- **Cocina eléctrica con plano vitrocerámico (ECV)**
 - ▶ Con dos o cuatro zonas de cocción según modelo.
- **Terminación T:** Encimera



ECG 62 T



ECV 62 T

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores 3,5 kW	6 kW	Potencia Horno gas (kW)	Potencia Total gas (kW)	Precio (€)
--------	------------------	-------------------------	------	-------------------------	-------------------------	------------

Cocina a gas

ECG 62 T	400 x 650 x 295	1	1	-	9,5	
ECG 64 T	700 x 650 x 295	2	2	-	19	
ECG 64 F	700 x 650 x 850	2	2	5	24	
ECG 65 F	1100 x 650 x 850	3	3	5	33,5	

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia Horno (kW)	Potencia Total (kW)	Precio (€)
--------	------------------	----------------------------	---------------------	---------------------	------------

Cocina eléctrica con placas redondas

ECE 62 T	400 x 650 x 295	1 x 1,5 kW y 1 x 2,6 kW	-	4,1	
ECE 64 T	700 x 650 x 295	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW	-	8,2	
ECE 64 ES	700 x 650 x 850	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW	4,2	12,4	

Cocina eléctrica con plano vitrocerámico

ECV 62 T	400 x 650 x 295	1 x 1,8 kW y 1 x 2,5 kW	-	4,3	
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	

Para cocinas de inducción, consultar precios
Ver accesorios página 89

Serie 650 THE ESSENCE Fry-tops eléctricos y a gas

Características generales

► Construidas en acero inoxidable.

- Terminación TL:

Con plancha lisa en fundición.

- Terminación TR:

Con plancha rallada en fundición.

- Terminación TLR:

Con plancha mixta en fundición,
2/3 lisa, 1/3 rallada.

- Terminación TMC:

Con plancha mixta en cromo
duro, 2/3 lisa, 1/3 rallada.

- Terminación TLC:

Con plancha lisa en cromo duro.

- 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.



EBG 64 TLR

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Tipo de plancha	Potencia Total gas (kW)	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
Fry-top a gas					
EBG 62 TL	400 x 650 x 295	lisa	5	-	
EBG 62 TLC	400 x 650 x 295	lisa cromo	5	-	
EBG 62 TR	400 x 650 x 295	rallada	5	-	
EBG 63 TL	600 x 650 x 295	lisa	10	-	
EBG 63 TLC	600 x 650 x 295	lisa cromo	10	-	
EBG 63 TLR	600 x 650 x 295	mixta	10	-	
EBG 64 TL	800 x 650 x 295	lisa	12,5	-	
EBG 64 TLC	800 x 650 x 295	lisa cromo	12,5	-	
EBG 64 TLR	800 x 650 x 295	mixta	12,5	-	
Fry-top eléctrico					
EBE 62 TL	400 x 650 x 295	lisa	-	3,9	
EBE 62 TLC	400 x 650 x 295	lisa cromo	-	3,9	
EBE 62 TR	400 x 650 x 295	rallada	-	3,9	
EBE 63 TL	600 x 650 x 295	lisa	-	7,8	
EBE 63 TLC	600 x 650 x 295	lisa cromo	-	7,8	
EBE 63 TLR	600 x 650 x 295	mixta	-	7,8	
EBE 65 TL	1000 x 650 x 295	lisa	-	11,7	
EBE 65 TLC	1000 x 650 x 295	lisa cromo	-	11,7	
EBE 65 TLR	1000 x 650 x 295	mixta	-	11,7	

Para modelos con plancha mixta de cromo duro, consultar precios
Ver accesorios página 89

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 (EGW)

- ▶ 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



EGL 64T



EFG 62108T

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	-	
EFG 63208T	600 x 650 x 295	8 + 8	14	-	
Freidoras eléctricas					
EFE 62110TP	400 x 650 x 295	10	-	9	
EFE 63210TP	600 x 650 x 295	10 + 10	-	18	

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	-	
EGL 64 T	800 x 650 x 295	14	-	
Parrilla eléctrica				
ECW 62 T	400 x 650 x 295	-	4,08	
ECW 64 T	800 x 650 x 295	-	8,16	

Ver accesorios página 89

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
 - ▶ Profundidad 100 mm
- **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.



EEN 63 TC



EEL 63 T



ECM 63 G

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	
Mantenedor de fritos eléctrico				
ERP 62 T	400 x 650 x 295	GN 1/1	2	
Sartén multifunción eléctrica				
ECM 62G	400 x 650 x 850	13	4,05	
Elementos neutros				
EEN 60 T	100 x 650 x 295	-	-	
EEN 62 T	400 x 650 x 295	-	-	
EEN 62 TC	400 x 650 x 295	GN 1/1	-	
EEN 63 T	600 x 650 x 295	-	-	
EEN 63 TC	600 x 650 x 295	GN 1/1	-	
EEL 63 T	600 x 650 x 295	-	-	

Para cocedores de pasta y sartén eléctrica de 600 mm, consultar precios
Ver accesorios página 89

Serie 650 THE ESSENCE

Baño María, bases inferiores refrigeradas y de 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.
- ▶ Terminación APP: Zona inferior con puertas.
- ▶ Terminación APC: Zona inferior con puertas y cajones.
- ▶ Terminación ACC: Zona inferior con cajones.



EME 64 T

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	
EME 63 T	600 x 650 x 295	GN	1,8	
EME 64 T	800 x 650 x 295	GN	2	

Modelo	Dimensiones (mm)	Temperatura	Nº Puertas	Nº Cajones	Potencia Total eléctrica (kW)	Precio (€)
--------	------------------	-------------	------------	------------	-------------------------------	------------

Bases inferiores para mantenimiento de refrigerados

BR 76 APP	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	-	0,109	
BR 76 APC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	1	2	0,109	
BR 76 ACC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	-	4	0,109	
BR 78 APP	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	3	-	0,109	
BR 78 APC	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	2	0,109	

Bases inferiores para mantenimiento de congelados

BF 76 APP	1200 x 630 x 610	-15°C -20°C	2	-	0,109	
BF 78 APP	1600 x 630 x 610	-15°C -20°C	3	-	0,109	

Ver accesorios página 89

Serie 650 THE ESSENCE

Bases inferiores neutras






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



BV 68

Características técnicas

Modelo	Dimensiones (mm)	Precio (€)
BV 64	400 x 535 x 600	
BV 66	600 x 535 x 600	
BV 67	700 x 535 x 600	
BV 68	800 x 535 x 600	
BV 610	1000 x 535 x 600	

Ver accesorios página 89