

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	134
	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	140
	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	156
	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	164
	SERIE 900 TOP THE ESSENCE COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS, PLANCHAS RADIANTES FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS BAÑO MARÍA Y NEUTROS BASTIDORES SOPORTE	184
	SERIE 1100 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	193
	ACCESORIOS SERIE 650	194
	ACCESORIOS SERIE 700 THE ESSENCE	195
	ACCESORIOS SERIE 900 THE ESSENCE	197

Gama Drop-in **SILKO**

	DROP-IN. COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS	200
	DROP-IN. FRY-TOPS ELÉCTRICOS	201
	DROP-IN. FREIDORAS ELÉCTRICAS	202
	DROP-IN. SARTÉN MULTIFUNCIÓN, COCEDORES DE PASTA Y BAÑO MARÍA	203



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.



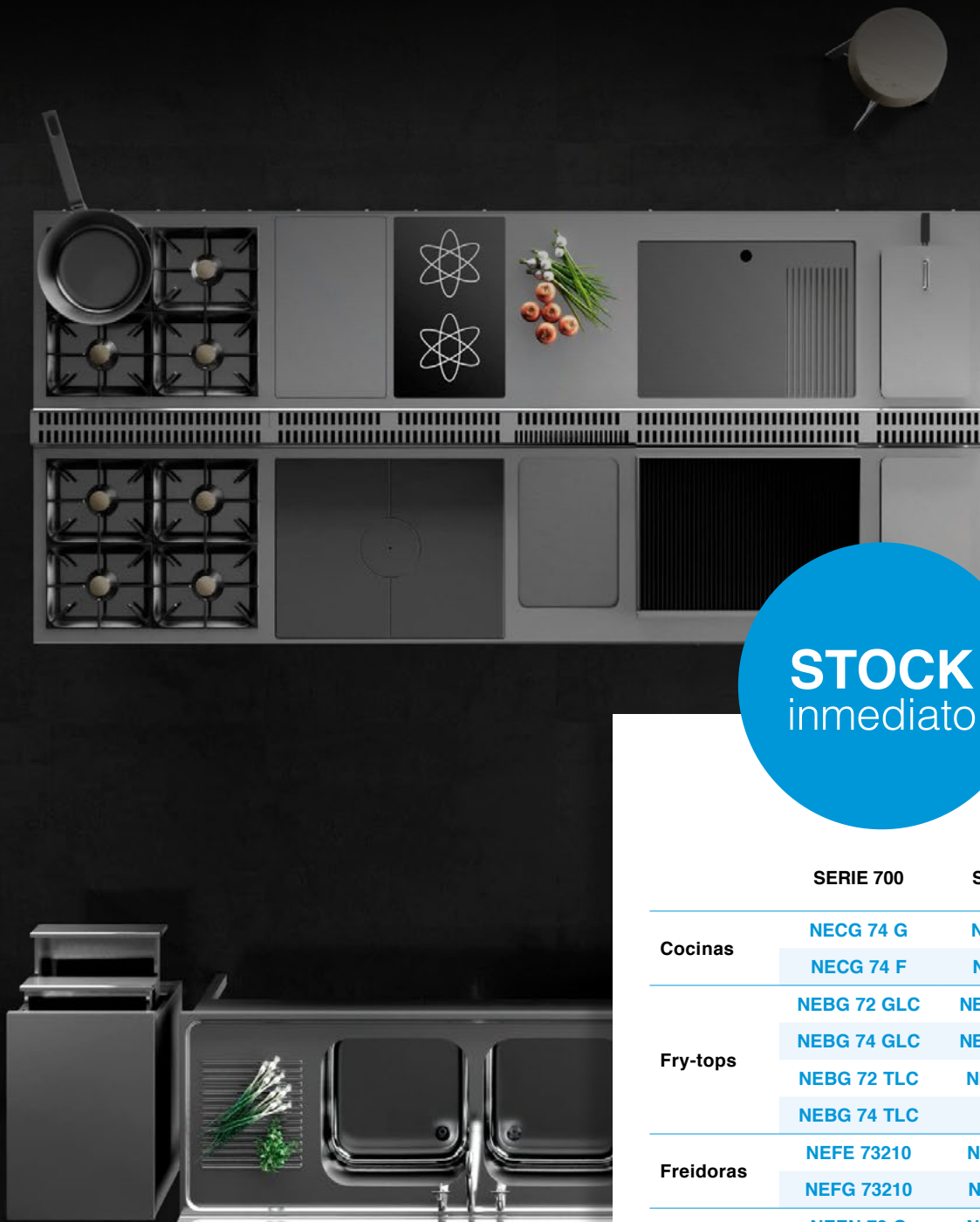
Ahorro energético

- 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

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



ECV 62 T



ECG 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	1.028,00	
ECG 64 T	700 x 650 x 295	2	2	-	19	1.573,00	
ECG 64 F	700 x 650 x 850	2	2	5	24	3.454,00	
ECG 65 F	1100 x 650 x 850	3	3	5	33,5	4.366,00	
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	1.116,00		
ECE 64 T	700 x 650 x 295	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW	-	8,2	1.632,00		
ECE 64 ES	700 x 650 x 850	2 x 1,5 kW y 2 x 2,6 kW	4,2	12,4	3.429,00		
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	2.122,00		
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	3.129,00		

Para cocinas de inducción, consultar precios. Ver accesorios página 194

Serie 650

THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas

SILKO

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.



EBG64TMS

COCCIÓN
COCINAS

Terminación TLX

Con plancha lisa AISI 430.

Terminación TRX

Con plancha rallada AISI 430.

Terminación TLRX

Con plancha mixta AISI 430, 2/3 lisa, 1/3 rallada.

Terminación TMC

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

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	-	2.483,00	
TLC	EBG 62 TLC	400 x 650 x 295	lisa cromo	5	-	2.569,00	
TRX	EBG 62 TRX	400 x 650 x 295	rallada AISI 430	5	-	2.519,00	
TLX	EBG 63 TLX	600 x 650 x 295	lisa AISI 430	10	-	3.630,00	
TLC	EBG 63 TLC	600 x 650 x 295	lisa cromo	10	-	3.803,00	
TLRX	EBG 63 TLRX	600 x 650 x 295	mixta AISI 430	10	-	3.718,00	
TLX	EBG 64 TLX	800 x 650 x 295	lisa AISI 430	12,5	-	4.299,00	
TLC	EBG 64 TLC	800 x 650 x 295	lisa cromo	12,5	-	4.473,00	
TLRX	EBG 64 TLRX	800 x 650 x 295	mixta AISI 430	12,5	-	4.429,00	
Fry-top eléctrico							
TLX	EBE 62 TLX	400 x 650 x 295	lisa AISI 430	-	3,9	2.441,00	
TLC	EBE 62 TLC	400 x 650 x 295	lisa cromo	-	3,9	2.528,00	
TRX	EBE 62 TRX	400 x 650 x 295	rallada AISI 430	-	3,9	2.557,00	
TLX	EBE 63 TLX	600 x 650 x 295	lisa AISI 430	-	7,8	3.238,00	
TLC	EBE 63 TLC	600 x 650 x 295	lisa cromo	-	7,8	3.409,00	
TLRX	EBE 63 TLRX	600 x 650 x 295	mixta AISI 430	-	7,8	3.323,00	
TLX	EBE 65 TLX	1000 x 650 x 295	lisa AISI 430	-	11,7	4.855,00	
TLC	EBE 65 TLC	1000 x 650 x 295	lisa cromo	-	11,7	4.971,00	
TLRX	EBE 65 TLRX	1000 x 650 x 295	mixta AISI 430	-	11,7	4.855,00	

Ver accesorios página 194

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	-	2.568,00	
EFG 63208T	600 x 650 x 295	8 + 8	14	-	4.382,00	
Freidoras eléctricas						
EFE 62110TP	400 x 650 x 295	10	-	9	2.137,00	
EFE 63210TP	600 x 650 x 295	10 + 10	-	18	3.763,00	
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	-	2.115,00	
EGL 64 T	800 x 650 x 295		14	-	3.085,00	
Parrilla eléctrica						
ECW 62 T	400 x 650 x 295		-	4,08	2.879,00	
ECW 64 T	800 x 650 x 295		-	8,16	4.048,00	

Ver accesorios página 194

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



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	2.879,00	
Mantenedor de fritos eléctrico					
ERP 62 T	400 x 650 x 295	GN 1/1	2	1.501,00	
Sartén multifunción eléctrica					
ECM 62G	400 x 650 x 850	13	4,05	3.464,00	
Elementos neutros					
EEN 60 T	100 x 650 x 295	-	-	561,00	
EEN 62 T	400 x 650 x 295	-	-	591,00	
EEN 62 TC	400 x 650 x 295	GN 1/1	-	866,00	
EEN 63 T	600 x 650 x 295	-	-	698,00	
EEN 63 TC	600 x 650 x 295	GN 1/1	-	1.006,00	
EEL 63 T	600 x 650 x 295	-	-	1.313,00	

Para cocedores de pasta y sartén eléctrica de 600 mm, consultar precios. Ver accesorios página 194

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.

Terminación APP

Zona inferior con puertas.

Terminación APC

Zona inferior con puertas y cajones.

Terminación ACC

Zona inferior con cajones.



EME 64T

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	1.454,00			
EME 63 T	600 x 650 x 295	GN	1,8	1.830,00			
EME 64 T	800 x 650 x 295	GN	2	2.033,00			
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	5.046,00	
BR 76 APC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	1	2	0,109	5.945,00	
BR 76 ACC	1200 x 630 x 610	- 2°C +8°C	-	4	0,109	6.847,00	
BR 78 APP	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	3	-	0,109	5.945,00	
BR 78 APC	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	2	0,109	6.847,00	
Bases inferiores para mantenimiento de congelados							
BF 76 APP	1200 x 630 x 610	-15°C -20°C	2	-	0,109	5.504 €	
BF 78 APP	1600 x 630 x 610	-15°C -20°C	3	-	0,109	6.287 €	

Ver accesorios página 194

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.

Estructura adaptable según necesidades del usuario.



BV 68

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Precio (€)	
BV 64	400 x 535 x 600	396,00	
BV 66	600 x 535 x 600	429,00	
BV 67	700 x 535 x 600	463,00	
BV 68	800 x 535 x 600	536,00	
BV 610	1000 x 535 x 600	668,00	

Ver accesorios página 194

Serie 700 The Essence



Bloque de la serie 700 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 700

THE ESSENCE

Cocinas a gas

CARACTERÍSTICAS GENERALES

COCINAS A GAS

- Plano de trabajo 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	-	2.193,00	
G NECG 74 G	800 x 730 x 900	4	-	24	-	3.079,00	
G NECG 76 G	1.200 x 730 x 900	6	-	36	-	4.617,00	
Cocinas a gas con horno a gas							
F NECG 74 F	800 x 730 x 900	4	8	32	-	4.506,00	
F NECG 76 F	1.200 x 730 x 900	6	8	44	-	6.421,00	
H NECG 76 H	1.200 x 730 x 900	6	10	46	-	6.858,00	
Cocinas a gas con horno eléctrico							
E NECG 74 E	800 x 730 x 900	4	-	24	6	5.478,00	
E NECG 76 E	1.200 x 730 x 900	6	-	36	6	7.120,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 195-196. Ver accesorios páginas 195-196.

Serie 700

THE ESSENCE

Cocinas eléctricas

SILKO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de trabajo 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 EQ
Horno inferior eléctrico.

Terminación G
Vano inferior abierto.

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	2.496,00	
GQ NECE 74 GQ	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	-	10,4	3.983,00	
EQ NECE 74 EQ	800 x 730 x 900	4 x 2,6 kW	6	16,4	6.222,00	
Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico						
G NECV 72 G	400 x 730 x 900	2 x 2,5 kW	-	5	2.909,00	
G NECV 74 G	800 x 730 x 900	4 x 2,5 kW	-	10	4.396,00	
E NECV 74 E	800 x 730 x 900	4 x 2,5 kW	6	16	6.241,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 195-196. Ver accesorios páginas 195-196.

Serie 700

THE ESSENCE

Plancha radiante eléctrica, cocinas y wok de inducción

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de trabajo realizado en acero inoxidable AISI 304.
- Preparado para cocinar con ollas y sartenes.
- Las zonas están definidas por bordes impresos y equipadas con luces indicadoras.
- 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

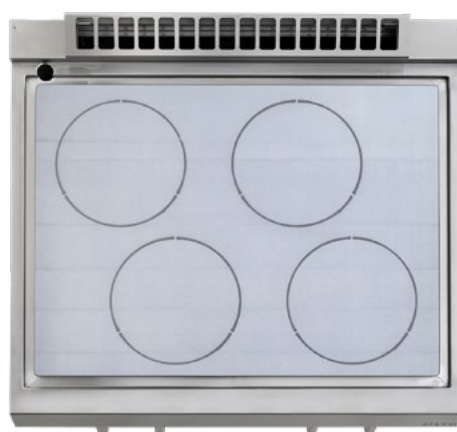
Modelo	Dimensiones (mm)	Diámetro (cm)	Nº zonas de cocción x Potencia	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia Total (kW)	Precio (€)	
Plancha radiante eléctrica							
G NETE 74 G	800 x 730 x 900	-	4 X 2,5kw	-	10	5.939,00	
E NETE 74 E	800 x 730 x 900	-	4 X 2,5kw	6	16	8.176,00	
Cocinas de inducción							
G NECI 72 G	400 x 730 x 900	-	2 X 3,5kw	-	7	10.590,00	
G NECI 74 G	800 x 730 x 900	-	4 X 3,5kw	-	14	15.721,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 195-196. Ver accesorios páginas 195-196.

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



NECI 74A



NETE 74 E

Serie 700

THE ESSENCE

Plancha radiante a gas y parrilla

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Planchas radiantes (NETG)

- Plano de trabajo realizado 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)

- Plano de trabajo realizado 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	3.351,00	
GL NETG 74 GL-GR	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos	-	18	3.763,00	
F NETG 74 F	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 1 quemador horno	8	17	4.942,00	
FL NETG 74 FL-FR	800 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante + 1 horno + 2 fuegos abiertos	8	26	5.509,00	
FC NETG 76 FC	1200 x 730 x 900	6 quemadores: 1 radiante + 2 abiertos izq + 2 abiertos der. + 1 horno	8	38	7.686,00	
FL NETG 76 FL	1200 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante + 1 horno + 2 abiertos derecha	8	29	5.250,00	
GL NETG 76 GL	1200 x 730 x 900	1 plancha radiante, 2 fuegos abiertos	-	15	4.652,00	
NETG 76 GC	1200 x 730 x 900	1 plancha radiante, 4 fuegos abiertos	-	30	5.766,00	

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia Total (kW)	Precio (€)	
Parrilla a gas				
NEGVG 72	400 x 730 x 900	7,5	3.247,00	
NEGVG 74	800 x 730 x 900	15	4.976,00	
Parrilla eléctrica				
NEGVRE 72 G	400 x 730 x 900	4,8	3.389,00	
NEGVRE 74 G	800 x 730 x 900	8,16	5.243,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas y accesorios en página 195-196.

Serie 700

THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX
AISI 430

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de trabajo realizado 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 GLS

Con plancha lisa cromo satinado.

Terminación GRS

Con plancha rallada cromo satinado.

Terminación GMS

Con plancha mixta cromo satinado.

Terminación GLC

Con plancha lisa en cromo duro.

Terminación GMC

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



NEBG74GLS
(modelo GLS
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 GLS	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo satinado	6	-	2.993,00	
NEBG 72 GLC	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo	7	-	3.068,00	
NEBG 72 GRS	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo satinado	6	-	3.124,00	
NEBG 72 GRC	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo	7	-	3.451,00	
NEBG 74 GLS	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo satinado	12	-	4.232,00	
NEBG 74 GLC	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo	14	-	4.542,00	
NEBG 74 GMS	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo satinado	12	-	4.294,00	
NEBG 74 GMC	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo	14	-	4.947,00	
Fry-tops eléctricos							
NEBE 72 GLS	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo satinado	-	5,4	2.996,00	
NEBE 72 GLC	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo	-	5,4	3.271,00	
NEBE 72 GRS	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo satinado	-	5,4	3.155,00	
NEBE 72 GRC	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo	-	5,4	3.433,00	
NEBE 74 GLS	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo satinado	-	10,8	4.013,00	
NEBE 74 GLC	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo	-	10,8	4.641,00	
NEBE 74 GMS	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo satinado	-	10,8	4.089,00	
NEBE 74 GMC	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo	-	10,8	4.684,00	
NEBE 74 GRS	800 x 730 x 900	735 x 530	rallada cromo satinado	-	10,8	4.196,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas y accesorios en página 195-196.

Serie 700

THE ESSENCE

Freidoras y woks a gas

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de trabajo realizado en acero inoxidable 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 15/10.
- 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	-	3.676,00	
NEFG 72115	400 x 730 x 900	15	14	-	4.103,00	
NEFG 73210	600 x 730 x 900	10 + 10	20	-	5.521,00	
NEFG 74215	800 x 730 x 900	15 + 15	28	-	6.932,00	
Freidoras eléctricas						
NEFE 72110	400 x 730 x 900	10	-	9	3.103,00	
NEFE 72115	400 x 730 x 900	15	-	12	3.520,00	
NEFE 73210	600 x 730 x 900	10 + 10	-	18	4.448,00	
NEFE 74215	800 x 730 x 900	15 + 15	-	24	5.958,00	
Wok a gas						
NEWk 73 G 114	600 x 730 x 900	-	14	-	3.508,00	
NEWk 75 G 214	1000 x 730 x 900	-	28	-	4.884,00	
Mantenedores fritos						
NERP 72 G	400x730x320	GN1/1 (h=150mm)	-	2	2.793,00	

Ver accesorios página 195-196.

Serie 700

THE ESSENCE

Cocedores de pasta, baño maría y elementos neutros

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de trabajo realizado 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.

ELEMENTO NEUTRO (NEEN)

- Modelos GC con cajón en el panel de mandos.
- Vano inferior abierto (Mods NEEN 7. G).
- Vano inferior con puertas (Mods NEEN 7. A).



Posibilidad de incluir sonda externa. (opcional)



NEEN72 A

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	4.606,00	
NEDG 74228	800 x 730 x 900	28 + 28	21	0,1	7.634,00	
NEDE 72128	400 x 730 x 900	28	-	5,7	4.605,00	
NEDE 74228	800 x 730 x 900	28 + 28	-	11,4	7.414,00	
Baño maría						
NEME 72 G	400 x 730 x 900	GN 1/1	-	1,8	2.662,00	
NEME 74 G	800 x 730 x 900	GN 2/1	-	5,4	3.420,00	
Elementos neutros						
NEEN 71 G	200 x 730 x 900	-	-	-	945,00	
NEEN 72 G	400 x 730 x 900	-	-	-	1.141,00	
NEEN 72 GC	400 x 730 x 900	GN 1/1	-	-	1.451,00	
NEEN 74 G	800 x 730 x 900	-	-	-	1.619,00	
NEEN 74 GC	800 x 730 x 900	GN 2/1	-	-	1.911,00	

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 195-196.

Serie 700

THE ESSENCE

Sartenes basculantes y marmitas

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Sartenes basculantes (NESG y NESE)

- Plano de trabajo realizado en acero inoxidable AISI 304.
- 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.



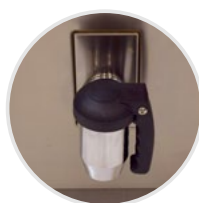
NESE 74 FRM



NEPE 7 I 05



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						
NESG 74 CRM	800 x 730 x 900	60	14	-	6.979,00	
NESE 74 CRM	800 x 730 x 900	60	-	9,9	7.257,00	
Marmitas						
NEPG 7 D05	600 x 730 x 900	50	10,5	0,15	5.981,00	
NEPG 7 I05	600 x 730 x 900	50	10,5	0,2	8.122,00	
NEPE 7 I05	600 x 730 x 900	50	-	9,8	8.455,00	
NEPG 7 D08	800 x 730 x 900	80	17	0,2	6.610,00	
NEPG 7 I08	800 x 730 x 900	80	17	0,28	9.463,00	
NEPE 7 I08	800 x 730 x 900	80	-	16,8	9.382,00	

Ver accesorios página 195-196.

Serie 700 Top THE ESSENCE

Cocinas, planchas radiantes y woks

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Cocinas a gas (NECG)

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

Plancha radiante (NETG)

- Plano de trabajo realizado 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	1.911,00	
NECG 74 T	800 x 730 x 320	4	24	2.813,00	
NECG 76 T	1.200 x 730 x 320	6	36	3.989,00	
Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia total gas (kW)	Precio (€)	
Plancha radiante					
NETG 74 T	800 x 730 x 320	1 plancha radiante	9	1.911,00	
NETG 74 TL-TR	800 x 730 x 320	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha o izq	18	2.813,00	
Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Zona cocción x Potencia	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Cocinas eléctricas con planchas cuadradas					
NECE 72 TQ	400 x 730 x 320	2 x 2,6 kW	5,2	2.172,00	
NECE 74 TQ	800 x 730 x 320	4 x 2,6 kW	10,4	3.549,00	
Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico					
NECV 72 T	400 x 730 x 320	2 x 2,5 kW	5	2.579,00	
NECV 74 T	800 x 730 x 320	4 x 2,5 kW	10	4.085,00	
Cocinas de inducción					
NECI 72 T	400 x 730 x 320	2 x 3,5 kW	7	10.230,00	
NECI 74 T	800 x 730 x 320	4 x 3,5 kW	14	15.820,00	

Consultar accesorios página 195-196.

Serie 700 Top THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX
AISI 430

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de trabajo realizado 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 **TLS**

Con plancha lisa cromo satinado.

Terminación **TRS**

Con plancha rallada satinada.

Terminación **TMS**

Con plancha mixta cromo satinado.

Terminación **TLC**

Con plancha lisa en cromo duro.

Terminación **TMC**

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

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



NEBG72TLS



NEBG74TLS



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 TLS	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo satinado	6	-	2.635,00	
NEBG 72 TLC	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo	7	-	2.771,00	
NEBG 72 TRS	400 x 730 x 320	335 x 530	rallada cromo satinado	6	-	2.864,00	
NEBG 74 TLS	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo satinado	12	-	3.620,00	
NEBG 74 TLC	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo	14	-	3.973,00	
NEBG 74 TMS	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo satinado	12	-	3.667,00	
NEBG 74 TMC	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo	14	-	4.263,00	
Fry-tops eléctricos							
NEBE 72 TLS	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo satinado	-	5,4	2.690,00	
NEBE 72 TLC	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo	-	5,4	2.943,00	
NEBE 72 TRS	400 x 730 x 320	335 x 530	rallada cromo satinado	-	5,4	2.816,00	
NEBE 74 TLS	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo satinado	-	10,8	3.419,00	
NEBE 74 TLC	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo	-	10,8	4.062,00	
NEBE 74 TMS	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo satinado	-	10,8	3.597,00	
NEBE 74 TMC	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo	-	10,8	4.242,00	

Para Fry-tops de longitud 600 mm consultar precios.
Para Fry-tops con plancha rallada de cromo duro, consultar precios.
Ver accesorios página 195-196.

Serie 700 Top THE ESSENCE

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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Parrilla piedra lávica (NEGL)

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



NEGL72T



NEEN74T

Freidoras a gas y eléctricas (NEFG-NEFE):

- Plano de trabajo realizado en acero inoxidable 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).



NEFE72110T



NEME72T

Baño María (NEME):

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

Mantenedor de fritos (NERP):

- Plano de trabajo realizado 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).



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	-	2.776,00	
NEGL 74 T	800 x 730 x 320	-	14	-	4.117,00	
Freidoras						
NEFG 72108 T	400 x 730 x 320	8	7	-	3.081,00	
NEFG 73208 T	600 x 730 x 320	8 + 8	14	-	4.709,00	
NEFE 72110 T	400 x 730 x 320	10	-	9	2.727,00	
NEFE 73210 T	600 x 730 x 320	10 + 10	-	18	4.560,00	
Mantenedor de fritos						
NERP 72 T	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	2	2.191,00	
Baño maría						
NEME 72 T	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	1,8	2.294,00	
NEME 74 T	800 x 730 x 320	GN 2/1	-	5,4	2.958,00	
Elementos neutros						
NEEN 71 T	200 x 730 x 320	-	-	-	699,00	
NEEN 72 T	400 x 730 x 320	-	-	-	767,00	
NEEN 72 TC	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	-	1.035,00	
NEEN 73 T	600 x 730 x 320	-	-	-	928,00	
NEEN 73 TC	600 x 730 x 320	GN 1/1	-	-	1.187,00	
NEEN 74 T	800 x 730 x 320	-	-	-	1.032,00	
NEEN 74 TC	800 x 730 x 320	GN 2/1	-	-	1.359,00	

Ver accesorios página 195-196.

Serie 700 Top THE ESSENCE

Bases inferiores refrigeradas
y de mantenimiento de congelados

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura monoblock en acero inox, 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.
- Fluido refrigerante R290

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	5.046,00	
APC BR 76 APC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	1	2	0,109	5.945,00	
ACC BR 76 ACC	1200 x 630 x 610	-2°C +8°C	-	4	0,109	6.847,00	
APP BR 78 APP	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	3	-	0,109	5.945,00	
APC BR 78 APC	1600 x 630 x 610	-2°C +8°C	2	2	0,109	6.847,00	
Bases inferiores para mantenimiento congelados							
APP BF 76 APP	1200 x 630 x 610	-15°C -20°C	2	-	0,109	5.504,00	
APP BF 78 APP	1600 x 630 x 610	-15°C -20°C	3	-	0,109	6.287,00	

Ver accesorios página 195-196.

Serie 700 Top THE ESSENCE

Bases inferiores neutras
y bastidores soporte

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.

Bastidores soporte:

STE 71F:

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

STE 72F:

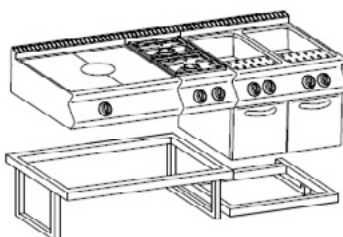
- Estructura central en tubo de acero inox, sobre pavimento.

SPE 71F:

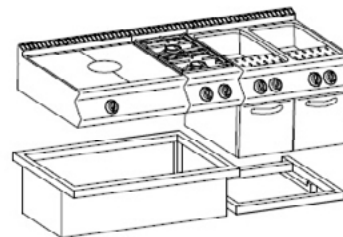
- Estructura mural sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.

SPE 72F:

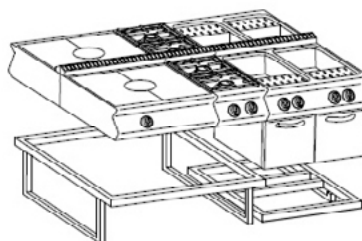
- Estructura central sobre pavimento, con recubrimiento en acero inox.



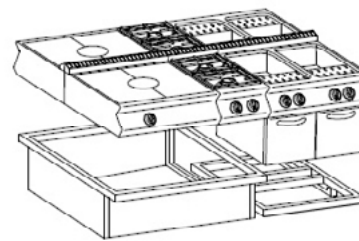
STE 71F



SPE 71F



STE 72F



SPE 72F

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Precio (€)	
Bases inferiores neutras			
NBH72	400 x 660 x 620	1.110,00	
NBH73	600 x 660 x 620	1.182,00	
NBH74	800 x 660 x 620	1.393,00	
Modelo		Precio/ml (€)	
Bastidores soporte			
STE 71F		A consultar	
SPE 71F		A consultar	
STE 72F		A consultar	
SPE 72F		A consultar	

Según
necesidades del
usuario final.

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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de trabajo 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		Potencia horno gas (kW)	Potencia total gas (kW)	Potencia horno eléctrico	Nº de hornos	Precio (€)	
			6 Kw	9 Kw						
G	NECG 92 G	400 x 900 x 900	1	1	-	15	-	-	2.537,00	
G	NECG 94 G	800 x 900 x 900	2	2	-	30	-	-	3.675,00	
G	NECG 96 G	1.200 x 900 x 900	3	3	-	45	-	-	5.363,00	
F	NECG 94 F	800 x 900 x 900	2	2	8	38	-	1	5.224,00	
F	NECG 96 F	1.200 x 900 x 900	3	3	8	53	-	1	7.495,00	
F	NECG 98 F	1.600 x 900 x 900	4	4	16	76	-	2	10.517,00	
E	NECG 94 E	800 x 900 x 900	2	2	-	30	6	1	6.299,00	
E	NECG 96 E	1.200 x 900 x 900	3	3	-	45	6	1	8.169,00	
H	NECG 96 H	1.200 x 900 x 900	3	3	12	57	-	1	8.060,00	
G	NECG 98 G	1.600 x 900 x 900	4	4	-	60	-	-	7.566,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.

Ver precios de puertas en páginas 197-198. Ver accesorios páginas 197-198.

Serie 900 THE ESSENCE

Cocinas de inducción total

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de trabajo realizado en acero inoxidable 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.

Terminación **G**

Vano inferior abierto.

Terminación **GE**

Vano inferior abierto y Control electrónico.

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



NECIT 94C
(modelo con cajonera)



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	14.671,00	
GE	NECIT 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 7kw	14	17.561,00	
G	NECIT 94 G	800 x 900 x 900	4 x 7kw	28	26.988,00	
GE	NECIT 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 7kw	28	32.537,00	

Para los modelos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 197-198. Ver accesorios páginas 197-198.

Serie 900

THE ESSENCE

Cocinas eléctricas, Woks y Parrillas

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de trabajo realizado 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)

Cocinas eléctricas de fácil limpieza.



NECIW 92A



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	3.226,00	
G	NECE 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	5.203,00	
E	NECE 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	7.240,00	
Vitrocerámica							
G	NECV 92 G	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	3.849,00	
GE	NECV 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 4 kW	-	8	4.782,00	
G	NECV 94 G	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	6.083,00	
GE	NECV 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	-	16	7.656,00	
E	NECV 94 E	800 x 900 x 900	4 x 4 kW	6	22	8.151,00	
Cocina eléctrica con plano de inducción							
G	NECI 92 G	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	11.821,00	
GE	NECI 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 5 kW	-	10	12.744,00	
G	NECI 94 G	800 x 900 x 900	4 x 5 kW	-	20	18.708,00	
GE	NECI 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 5 kW	-	20	20.462,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas en páginas 197-198.
Ver accesorios páginas 197-198.

Serie 900

THE ESSENCE

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).
- 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.

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.



NETG 94G
+ cajones (NEX4D)



NETE 94C
(modelo con cajonera)

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	-	4.011,00	
F	NETG 94 F	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 1 quemador horno	22	-	5.887,00	
	NETG 94 GL	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha	22	-	5.423,00	
	NETG 94 FL	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 abiertos dcha + 1 horno	30	-	7.292,00	
	NETG 96 FL	1.200 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 abiertos dcha + 1 horno	37	-	8.194,00	
	NETG 96 FC	1.200 x 900 x 900	1 plancha + 1 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	45	-	9.405,00	
F	NETG 98 F	1.600 x 900 x 900	1 plancha + 2 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	60	-	11.715,00	
Plancha radiante eléctrica							
G	NETE 92 G	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	8	5.147,00	
GE	NETE 92 GE	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	8	5.246,00	
G	NETE 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	16	7.638,00	
GE	NETE 94 GE	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	16	9.253,00	
	NETE 94 E	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 1 horno	-	22	9.795,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver accesorios páginas 197-198.

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 GLS

Con plancha lisa cromo satinado.

Terminación GRS

Con plancha rallada cromo satinado.

Terminación GMS

Con plancha mixta cromo satinado, 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.



NEBG94GMS



NEBG96GMS

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



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								
GLS	NEBG 92 GLS	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo satinado	7	-	3.610,00	
GLC	NEBG 92 GLC	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	10,5	-	3.668,00	
GRS	NEBG 92 GRS	400 x 900 x 900	345 x 700	rallada cromo satinado	7	-	3.801,00	
GLS	NEBG 94 GLS	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo satinado	14	-	4.692,00	
GLC	NEBG 94 GLC	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	21	-	5.312,00	
GRS	NEBG 94 GMC	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	21	-	5.828,00	
GMC	NEBG 94 GMS	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo satinado	14	-	5.192,00	
Fry-tops eléctricos								
GLS	NEBE 92 GLS	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo satinado	-	7,5	3.544,00	
GLC	NEBE 92 GLC	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	-	7,5	3.820,00	
GRS	NEBE 92 GRS	400 x 900 x 900	345 x 700	rallada cromo satinado	-	7,5	3.714,00	
GLS	NEBE 94 GLS	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo satinado	-	15	5.234,00	
GLC	NEBE 94 GLC	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	-	15	5.947,00	
GMC	NEBE 94 GMC	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	-	15	6.121,00	
GMS	NEBE 94 GMS	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo satinado	-	15	5.454,00	

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 página 197.

Ver accesorios páginas 197-198.

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.



Intuitiva, inteligente
y práctica

Un nuevo modo
de trabajar

NEFGP9123FA



Todo al alcance, todo bajo control.



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Freidoras a gas							
A	NEFGP9123A	400x900xh900	23	25	-	10.915,00	
F	NEFGP9123F	400x900xh900	23	25	-	12.216,00	
FA	NEFGP9123FA	400x900xh900	23	25	-	15.104,00	
Freidoras eléctricas							
A	NEFEP9122A	400x900xh900	22	-	22	9.310,00	
F	NEFEP9122F	400x900xh900	22	-	22	10.891,00	
FA	NEFEP9122FA	400x900xh900	22	-	22	13.338,00	
F	NEFEP9222F*	800x900x900	2x22 (2 cestas)	-	44	16.994,00	
FA	NEFEP9222FA**	800x900x900	2x22 (2 cestas)	-	44	21.991,00	

* Con filtrado de aceite

** Con filtrado de aceite y elevación de cestas automático



NEFGP 9123A



NEFGP 9123FA



NEFEP 9222F

Serie 900

THE ESSENCE

Freidoras a gas y eléctricas

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de trabajo realizado en acero inoxidable AISI 304.

Freidoras (EFG y EFE)

- Plano de trabajo estampado con espesor 20/10.
- Encendido piezoeléctrico (modelos gas).

Terminación **E**

Con control electrónico.

- Cestos y tapa incluidos.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero inox (modelo eléctrico).

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	-	4.922,00	
NEFG 92115	400 x 900 x 900	15	14	-	4.293,00	
NEFG 93210	600 x 900 x 900	10 + 10	20	-	6.477,00	
NEFG 94215	800 x 900 x 900	15 + 15	28	-	7.261,00	
NEFG 94223	800 x 900 x 900	23 + 23	42	-	7.942,00	
Freidoras eléctricas						
NEFE 92122	400 x 900 x 900	22	-	18	4.130,00	
E NEFE 92122 E	400 x 900 x 900	22	-	18	4.770,00	
NEFE 92115	400 x 900 x 900	15	-	12	3.738,00	
E NEFE 92115 E	400 x 900 x 900	15	-	12	4.352,00	
NEFE 93210	600 x 900 x 900	10 + 10	-	18	5.234,00	
E NEFE 93210 E	600 x 900 x 900	10 + 10	-	18	6.178,00	
NEFE 94215	800 x 900 x 900	15 + 15	-	24	6.305,00	
E NEFE 94215 E	800 x 900 x 900	15 + 15	-	24	7.202,00	
NEFE 94222	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	6.497,00	
E NEFE 94222 E	800 x 900 x 900	22 + 22	-	36	7.896,00	

Ver accesorios páginas 197-198.

Serie 900 THE ESSENCE

Parrillas y Woks

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.



NEGVG 92



NEWK 95G 210

Rejillas de cocción reversible, en fundición.

Quemadores y anillo de apoyo acabados en hierro fundido.

COCCIÓN
COCINAS

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	-	3.918,00	
NEGVG 94	800 x 900 x 900	22	-	5.799,00	
Parrilla a gas vapor					
NEGVG 96 G	1200 x 900 x 900	33	-	7.306,00	
Parrilla eléctrica					
NEGVRE 92 G	400 x 900 x 900	5,41	-	4.333,00	
NEGVRG 94 G	800 x 900 x 900	10,83	-	6.511,00	
Parrilla de piedra lávica					
NEGL 92 G	400 X 900 X 900	12,5	2 x 4 kg	3.918,00	
NEGL 94 G	800 x 900 x 900	25	4 x 4 kg	5.520,00	
Woks a gas					
NEWK 93 G 114	600 x 900 x 900	14	-	3.662,00	
NEWK 95 G 214	1000 x 900 x 900	28	-	5.095,00	

Serie 900

THE ESSENCE

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.

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	-	5.106,00	
NEDG 93142	600 x 900 x 900	42	14	-	5.590,00	
NEDG 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	28	-	8.495,00	
NEDE 92142	400 x 900 x 900	42	-	8,5	4.948,00	
E NEDE 92142 E	400 x 900 x 900	42	-	8,5	6.057,00	
NEDE 93142	600 x 900 x 900	42	-	9	5.665,00	
E NEDE 93142 E	600 x 900 x 900	42	-	9	6.653,00	
NEDE 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17	8.430,00	
E NEDE 94242 E	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17	10.387,00	

Ver accesorios páginas 197-198.

Serie 900 THE ESSENCE

Baño maría y elementos neutros

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de trabajo realizado 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	3.027,00	
NEME 94 G	800 x 900 x 900	GN 2/1	-	5,4	3.882,00	
Elementos neutros						
NEEN 91 G	200 x 900 x 900	-	-	-	1.143,00	
NEEN 92 G	400 x 900 x 900	-	-	-	1.250,00	
NEEN 92 GC	400 x 900 x 900	GN 1/1	-	-	1.618,00	
NEEN 93 G	600 x 900 x 900	-	-	-	1.642,00	
NEEN 93 GC	600 x 900 x 900	GN 1/1	-	-	1.944,00	
NEEN 94 G	800 x 900 x 900	-	-	-	1.675,00	
NEEN 94 GC	800 x 900 x 900	GN 2/1	-	-	2.145,00	

Para los elementos con cajones, consultar precios.
Para mantenedor de fritos, consultar precios
Ver precios de puertas en página 197.

Serie 900

THE ESSENCE

Sartenes basculantes

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.

Terminación CRM
Basculación manual.

Terminación CRA
Basculación motorizada.

Terminación E
Control electrónico.

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



NESE94_RA



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	9.369 €	
CRA	NESG 94 CRA	800 x 900 x 900	80	20	0,3	10.427 €	
CRA	NESG 96 CRA	1.200 x 900 x 900	120	24	0,3	12.613 €	
CRM	NESE 94 CRM	800 x 900 x 900	80	-	15	9.532 €	
E	NESE 94 CRM E	800 x 900 x 900	80	-	15	10.095 €	
CRA	NESE 94 CRA	800 x 900 x 900	80	-	15	10.870 €	
E	NESE 94 CRA E	800 x 900 x 900	80	-	15	11.518 €	
CRA	NESE 96 CRA	1.200 x 900 x 900	120	-	19	13.167 €	
E	NESE 96 CRA E	1.200 x 900 x 900	120	-	19	13.832 €	

Ver accesorios páginas 197-198.

Serie 900

THE ESSENCE

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 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 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	-	7.753,00	
NEPG 9 D15	800 x 900 x 900	150	24	-	8.457,00	
NEPG 9 D10 A	800 x 900 x 900	100	21	-	10.168,00	
NEPG 9 D15 A	800 x 900 x 900	150	24	-	10.716,00	
NEPG 9 I10	800 x 900 x 900	100	21	-	10.714,00	
NEPG 9 I15	800 x 900 x 900	150	24	-	11.235,00	
NEPG 9 I10 A	800 x 900 x 900	100	21	-	12.181,00	
NEPG 9 I15 A	800 x 900 x 900	150	24	-	12.632,00	
NEPE 9 D10	800 x 900 x 900	100	-	21	7.867,00	
E NEPE 9 D10 E	800 x 900 x 900	100	-	21	8.260,00	
NEPE 9 D15	800 x 900 x 900	150	-	21	8.057,00	
E NEPE 9 D15 E	800 x 900 x 900	150	-	21	8.648,00	
NEPE 9 I10	800 x 900 x 900	100	-	21	10.767,00	
E NEPE 9 I10 E	800 x 900 x 900	100	-	21	11.279,00	
NEPE 9 I15	800 x 900 x 900	150	-	21	11.195,00	
E NEPE 9 I15 E	800 x 900 x 900	150	-	21	11.701,00	

Ver accesorios páginas 197-198.

Serie 900 Top THE ESSENCE

Cocinas a gas y eléctricas

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.



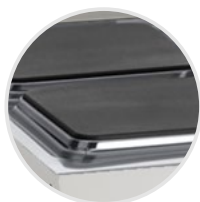
NECV 92 T



NECG 94 T



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.



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	2.092,00	
NECG 94 T	800 x 900 x 320	2	2	30	3.371,00	
NECG 96 T	1.200 x 900 x 320	3	3	45	4.641,00	
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	2.825,00	
NECE 94 T	800 x 900 x 320	4 x 4 kW		16	4.678,00	
Cocinas eléctricas con plano vitrocerámico						
NECV 92 T	400 x 900 x 320	2 x 4 kW		8	3.775,00	
NECV 94 T	800 x 900 x 320	4 x 4 kW		16	5.949,00	

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	3.394,00	
TL NETG 94 TL	800 x 900 x 320	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha.	-	-	22	4.815,00	
Plancha radiante eléctrica							
NETE 92 T	400 x 900 x 320	2 zonas	8	-	-	4.977,00	
NETE 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas	16	-	-	7.309,00	
Cocinas de inducción							
NECI 92 T	400 x 900 x 320	2 zonas de 5Kw	10	-	-	11.459,00	
NECI 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas de 5Kw	20	-	-	18.164,00	
Cocinas de inducción total							
NECIT 92 T	400 x 900 x 320	2 zonas de 7Kw	14	-	-	14.128,00	
NECIT 94 T	800 x 900 x 320	4 zonas de 7Kw	28	-	-	26.036,00	
Parrilla de piedra lávica							
NEGL 92 T	400 x 900 x 320	-	-	2 x 4kg	12,5kw	3.521,00	
NEGL 94 T	800 x 900 x 320	-	-	4 x 4kg	25kw	4.932,00	
Parrilla							
NEGVG 96 T	1200 x 900 x 320	-	-	-	33kw	6.533,00	

Ver accesorios páginas 197-198.

Serie 900 Top THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Plano de trabajo realizado 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.



NEBG94TLS

Terminación **TLS**

Con plancha lisa cromo satinado.

Terminación **TRS**

Con plancha rallada cromo satinado.

Terminación **TMS**

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

Terminación **TLC**

Con plancha lisa en cromo duro.

Terminación **TMC**

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
Fry-tops a gas							
TLS NEBG 92 TLS	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo satinado	7	-	3.170,00	
TLC NEBG 92 TLC	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo	10,5	-	3.529,00	
TRS NEBG 92 TRS	400 x 900 x 320	345 x 700	rallada cromo satinado	7	-	3.371,00	
NEBG 92 TRC	400 x 900 x 320	345 x 700	rallada cromada	7	-	3.676,00	
TLS NEBG 93 TLS	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa cromo satinado	11	-	4.031,00	
TLC NEBG 93 TLC	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa cromo	11	-	4.340,00	
TMS NEBG 93 TMS	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta cromo satinado	11	-	4.253,00	
TMC NEBG 93 TMC	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta cromo	11	-	4.590,00	
TLS NEBG 94 TLS	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo satinado	14	-	4.510,00	
TLC NEBG 94 TLC	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo	21	-	5.059,00	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Precio (€)	
	Fry-tops a gas							
TMS	NEBG 94 TMS	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo satinado	14	-	4.621,00	
TMC	NEBG 94 TMC	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo	21	-	5.279,00	
	Fry-tops eléctricos							
TLS	NEBE 92 TLS	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo satinado	-	7,5	3.115,00	
TLC	NEBE 92 TLC	400 x 900 x 320	345 x 700	lisa cromo	-	7,5	3.422,00	
TRS	NEBE 92 TRS	400 x 900 x 320	345 x 700	rallada cromo satinado	-	7,5	3.277,00	
TLS	NEBE 93 TLS	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa cromo satinado	-	10,5	4.177,00	
TLC	NEBE 93 TLC	600 x 900 x 320	545 x 700	lisa cromo	-	10,5	4.440,00	
TMS	NEBE 93 TMS	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta cromo satinado	-	10,5	4.362,00	
TMC	NEBE 93 TMC	600 x 900 x 320	545 x 700	mixta cromo	-	10,5	4.712,00	
TLS	NEBE 94 TLS	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo satinado	-	15	4.954,00	
TLC	NEBE 94 TLC	800 x 900 x 320	745 x 700	lisa cromo	-	15	5.290,00	
TMS	NEBE 94 TMS	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo satinado	-	15	5.178,00	
TMC	NEBE 94 TMC	800 x 900 x 320	745 x 700	mixta cromo	-	15	5.454,00	

Para fry-tops de 600 mm y fry-tops rallados de cromo duro, consultar precios.
Ver accesorios páginas 197-198.

Serie 900 Top THE ESSENCE

Baño maría y elementos neutros

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	2.533,00	
NEME 94 T	800 x 900 x 320	GN 2/1	-	5,4	3.238,00	
Elementos neutros						
NEEN 91 T	200 x 900 x 320	-	-	-	825,00	
NEEN 92 T	400 x 900 x 320	-	-	-	928,00	
NEEN 92 TC	400 x 900 x 320	GN 1/1	-	-	1.168,00	
NEEN 93 T	600 x 900 x 320	-	-	-	1.097,00	
NEEN 93 TC	600 x 900 x 320	GN	-	-	1.428,00	
NEEN 94 T	800 x 900 x 320	-	-	-	1.208,00	
NEEN 94 TC	800 x 900 x 320	GN 2/1	-	-	1.538,00	

Para mantenedor de fritos, consultar precios.
Ver accesorios páginas 197-198.

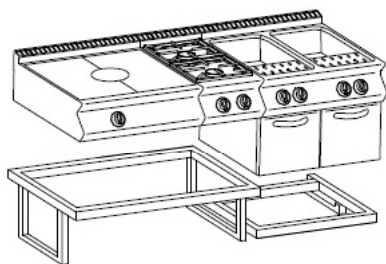
Serie 900 Top THE ESSENCE

Bastidores soporte

CARACTERÍSTICAS GENERALES

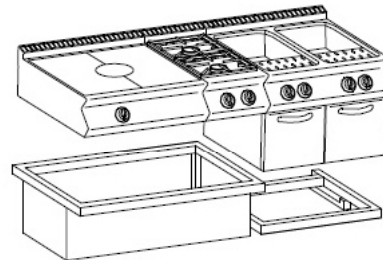
STE 1F:

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



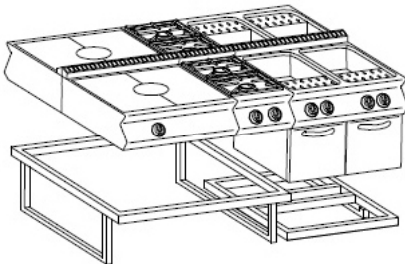
SPE 1F:

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



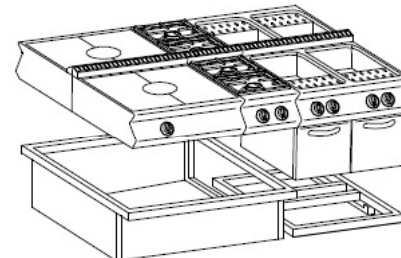
STE 2F:

- 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

A consultar

SPE 1F

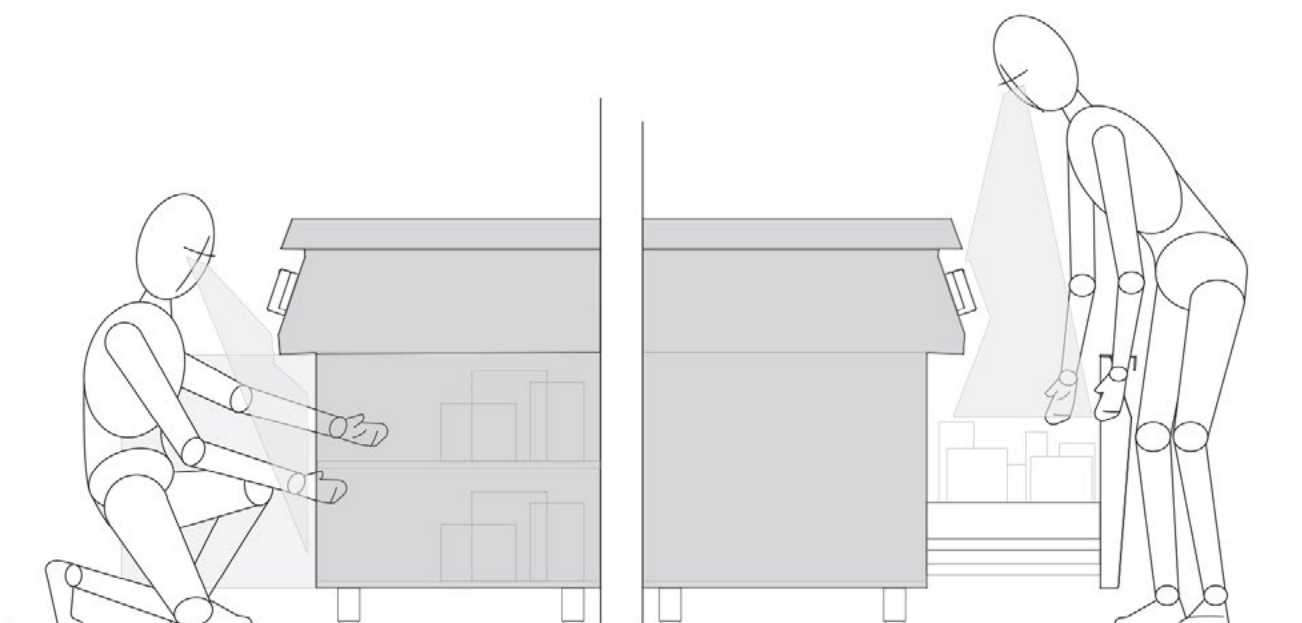
A consultar

STE 2F

A consultar

SPE 2F

A consultar



Vanos con puertas

Vanos con cajonera



SILKO

SERIE 1100

Consulta nuestros precios



Accesorios

Serie 650 THE ESSENCE

ACCESORIOS			
Modelo	Descripción	Precio (€)	
Accesorios cocina			
C70XGRFVS	Rejilla horno 530 x 470 x 12 mm	42,00	
C70XTFVS	Bandeja inox 530 x 470 x 12 mm.	151,00	
Accesorios parrilla			
GCG	Rejilla carne en acero inox	382,00	
Accesorios Freidora			
C - 1/2M	Cesto de 100x280x115 mm para 1/2 módulo	A consultar	
Accesorios Cocedores de pasta			
CCP4	Cesto para módulo de 40 cm	186,00	
CCP6	Cesto para módulo de 60 cm	166,00	
Accesorios Neutros/Vanos inferiores			
TP40	Tajo en plástico para módulo de 40 cm	195,00	
TP60	Tajo en plástico para módulo de 60 cm	288,00	
CSN40	Kit cajones para vanos de 40 cm	576,00	
CSN60	Kit cajones para vanos de 60 cm	733,00	
P40	Puerta de 40 cm (para elementos de 40 y 80 cm - 1 ud)	168,00	
P60	Puerta de 60 cm (para elementos de 60 cm y 120 cm - 1 ud)	200,00	
P70	Puertas de 70 cm (para elementos de 70 cm - 2 uds)	334,00	
R40	Estante para vano de 40 cm	118,00	
R60	Estante para vano de 60 cm	159,00	
R70	Estante para vano de 70 cm	178,00	
R80	Estante para vano de 80 cm	199,00	

Accesorios

Serie 700 - 700 Top

THE ESSENCE

ACCESORIOS		
Modelo	Descripción	Precio (€)
Accesorios cocina		
EGT7	Rejilla redonda en inox (precio por fuego)	200,00
EGG7	Rejilla en fundición (precio por fuego)	100,00
EGHL7	Plancha lisa para un fuego abierto	150,00
EGHR7	Plancha rallada para un fuego abierto	133,00
GF 21	Rejilla horno GN 2/1 en acero cromado	75,00
EGFMX	Rejilla maxi horno 930 x 620 mm en acero cromado	150,00
ELBF	Bandeja horno GN 2/1 en acero cromado	207,00
ELBMX	Bandeja maxi horno. 930 x 620 x 16 mm	142,00
EXACEL2	Kit encendido eléctrico para 2 fuegos	117,00
EXACEL4	Kit encendido eléctrico para 4 fuegos	150,00
EXACEL6	Kit encendido eléctrico para 6 fuegos	215,00
EXSCA2-4	Kit entrada de agua y desagüe 2 fuegos - 4 fuegos	397,00
EXSCA6	Kit entrada de agua y desagüe 6 fuegos	793,00
Accesorios fry-top		
RBLR	Rasqueta para limpieza plancha lisa / rallada.	150,00
KFTP41	Peto antisalpicador, módulo de 40 cm	172,00
KFTP61	Peto antisalpicador, módulo de 60 cm	265,00
KFTP81	Peto antisalpicador, módulo de 80 cm	340,00
KFTT	Tapón para la limpieza del Fry top	133,00
Accesorios cocedor de pasta		
SXPCF13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	157,00
SXPCL13	Cesto 1/3 con agarradores laterales. 290 x 160 x 200 mm.	176,00
SXPCC7	Tapa para cuba.	82,00
Accesorios freidora		
ECF 15 M	Cesto de 1/2 para cuba de 15 l.	92,00
EBAC7	Cuba recoge aceite (sólo en los modelos con cuba de 10 - 15 l.)	249,00

Accesorios

Serie 700 - 700 Top THE ESSENCE

ACCESORIOS		
Modelo	Descripción	Precio (€)
Accesorios baño maría		
EXB-TB	Separador	43,00
0102289	Tapa cubeta GN 1/6	35,00
0102290	Tapa cubeta GN 1/4	37,00
0102291	Tapa cubeta GN 1/3	41,00
0102292	Tapa cubeta GN 1/2	49,00
0102294	Tapa cubeta GN 1/1	75,00
0102261	Cubeta GN 1/6 h= 150 mm	70,00
0102262	Cubeta GN 1/4 h= 150 mm	75,00
0102263	Cubeta GN 1/3 h= 150 mm	89,00
0102264	Cubeta GN 1/2 h= 150 mm	102,00
0102266	Cubeta GN 1/1 h= 150 mm	141,00
Accesorios generales		
NX7CAM/NX9CAT	Columna de agua (Modelos con vanos / modelos Top)	580,00
NEZML	Zócalo en acero inox L x 140 mm (precio por metro)	A consultar
EKCM	Pasamanos (precio por metro). Imprescindible añadir mod.: NEKPCM	A consultar
NEKPCM	Predisposición para pasamanos.	167,00
KR9	Kit ruedas	396,00
* A (NKBVP4)	Puerta para elemento de 40 cm (1 ud)	293,00
* A (NKBVP6)	Puerta para elemento de 60 cm (1 ud)	346,00
* A (2xNKBVP4)	Puertas para elemento de 80 cm (2 uds)	586,00
NEKP 04	Kit puente interno L= 400 mm	391,00
NEKP 06	Kit puente interno L= 600 mm	398,00
NEKP 08	Kit puente interno L= 800 mm	410,00
NEKP 10	Kit puente interno L= 1.000 mm	421,00
NEKP 12	Kit puente interno L= 1.200 mm	431,00
NEKP 14	Kit puente interno L= 1.400 mm	442,00
NEKP 16	Kit puente interno L= 1.600 mm	453,00
NKFC 2	Kit fondo caliente para vanos de 40 cm, incluye guías portabandejas	1.036,00
NKFC 4	Kit fondo caliente para vanos de 80 cm, incluye guías portabandejas	1.428,00

* 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	142,00	
EGHL	Plancha lisa para un fuego abierto	200,00	
EGHR	Plancha rallada para un fuego abierto	181,00	
GF 21	Rejilla horno GN 2/1.	75,00	
EGFMX	Rejilla maxi horno 930 x 620 mm.	150,00	
ELBF	Bandeja horno GN 2/1.	207,00	
ELBMX	Bandeja maxi horno. 930 x 620 x 160	142,00	
EXACEL2	Kit encendido eléctrico para 2 fuegos	117,00	
EXACEL4	Kit encendido eléctrico para 4 fuegos	150,00	
EXACEL6	Kit encendido eléctrico para 6 fuegos	215,00	
EXACEL8	Kit encendido eléctrico para 8 fuegos	-	
EXSCA2-4	Kit entrada de agua y desagüe 2 fuegos - 4 fuegos	397,00	
EXSCA6-8	Kit entrada de agua y desagüe 6 fuegos - 8 fuegos	793,00	
Accesorios fry-top			
RBLR	Rasqueta para limpieza plancha lisa / rallada	150,00	
KFTP41	Peto antisalpicator módulo de 40 cm	172,00	
KFTP61	Peto antisalpicator módulo de 60 cm	265,00	
KFTP81	Peto antisalpicator módulo de 80 cm	340,00	
Accesorios cocedor de pasta			
SXPCF13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	157,00	
SXPCL13	Cesto 1/3. 290 x 160 x 200 mm.	176,00	
SXPCC9	Tapa para cuba.	82,00	
Accesorios freidora			
ECF 22	Cesto de 1/1 para cuba 22 y 23 l. 315 x 360 x 120 mm	150,00	
ECF 15 M	Cesto de 1/2 para cuba 15 l. 110 x 360 x 120 mm	92,00	
EBAC9	Cuba recoge aceite (sólo en los modelos con cuba de 10 - 15 - 22 l.)	249,00	

Accesorios

Serie 900 - 900 Top

THE ESSENCE

ACCESORIOS		
Modelo	Descripción	Precio (€)
Accesorios baño maría		
EXB-TB	Separador	43,00
0102289	Tapa cubeta GN 1/6.	35,00
0102290	Tapa cubeta GN 1/4.	37,00
0102291	Tapa cubeta GN 1/3.	41,00
0102292	Tapa cubeta GN 1/2.	49,00
0102294	Tapa cubeta GN 1/1.	75,00
0102261	Cubeta GN 1/6 h= 150 mm.	70,00
0102262	Cubeta GN 1/4 h= 150 mm.	75,00
0102263	Cubeta GN 1/3 h= 150 mm.	89,00
0102264	Cubeta GN 1/2 h= 150 mm.	102,00
Accesorios generales		
NEZML	Zócalo en acero inox L x 140 mm (precio por metro)	A consultar
NEKCM	Pasamanos (precio por metro) Imprescindible añadir el modelo NEKPCM	A consultar
NEKPCM	Predisposición para pasamanos.	167,00
KR9	Kit ruedas	396,00
* A (NKBVP4)	Puerta para elemento de 40 cm (1 ud)	293,00
* A (NKBVP6)	Puerta para elemento de 60 cm (1 ud)	346,00
* A (2xNKBVP4)	Puertas para elemento de 80 cm (2 uds)	586,00
NEKP 04	Kit puente interno L= 400 mm	391,00
NEKP 06	Kit puente interno L= 600 mm	398,00
NEKP 08	Kit puente interno L= 800 mm	410,00
NEKP 10	Kit puente interno L= 1.000 mm	421,00
NEKP 12	Kit puente interno L= 1.200 mm	431,00
NEKP 14	Kit puente interno L= 1.400 mm	442,00
NEKP 16	Kit puente interno L= 1.600 mm	453,00
NKFC 2	Kit fondo caliente para vanos de 40 cm, incluye guías portabandejas	1.036,00
NKFC 4	Kit fondo caliente para vanos de 80 cm, incluye guías portabandejas	1.428,00

* Sustituir la terminación del modelo G por A

Gama Drop-in

SILKO



CONSUMO
ENERGÉTICO
RESPONSABLE



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



TECNOLÓGICAS



DISEÑO

Calidad
TOP
para los
mejores
Chefs.



COCCIÓN
COCINAS

DROP IN

Cocinas a gas y eléctricas



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura en acero inoxidable.
- Plano superior estampado y con borde contra derrames.

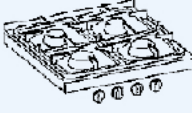
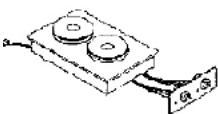
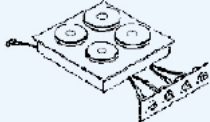
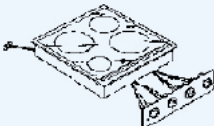
COCINAS A GAS:

- Cocinas a gas con quemadores de potencia elevada.
- Disponibles dos modelos: uno de 400 mm y otro de 600 mm.
- Quemadores de 3,5 y 5,5 kW.

COCINAS ELÉCTRICAS:

- Disponibles cuatro modelos:
 - Dos modelos con placas: de diámetro 22 y 18 cm.
 - Placas eléctricas fijadas con sistema impermeable, con seis regulaciones de temperatura por cada placa.
- Con caja de mandos:
 - Dos modelos con planos vitrocerámicos: con zonas de diámetro 24 y 18 cm.
 - Con caja de mandos.
 - Regulación de temperatura para cada zona.
 - Indicador del calor residual.
 - Modelos DB, con caja de mandos

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia por zona de cocción	Potencia total (kW)	Precio (€)
	CG62D	400 x 600 x 250	1 x 3,5 kW 1 x 5,5 kW	9,0	1.119,00
	Cocina de dos fuegos a gas				
	CG64D	600 x 600 x 250	2 x 3,5 kW 2 x 5,5 kW	18,0	1.790,00
	Cocina de cuatro fuegos a gas				
	CE62DB	400 x 600 x 250	1 x 2,6 kW 1 x 1,5 kW	4,1	900,00
	Cocina con dos placas eléctricas				
	CE64DB	600 x 600 x 250	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	8,2	1.296,00
	Cocina con cuatro placas eléctricas				
	CV62DB	400 x 600 x 250	1 x 2,4 kW 1 x 1,8 kW	4,2	1.712,00
	Cocina vitrocerámica con dos zonas de cocción				
	CV64DB	600 x 600 x 250	2 x 2,4 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	7,8	2.348,00
	Cocina vitrocerámica con cuatro zonas de cocción				

DROP IN

Fry-tops eléctricos



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura en acero inoxidable.
- Plano superior estampado y con borde contra derrames.

FRY-TOP DE ACERO

ESPECIAL:

- Fry-tops de funcionamiento eléctrico.
- Planchas en acero especial, con caja de mandos.

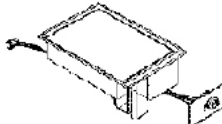
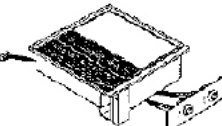
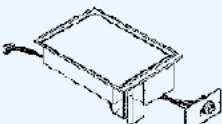
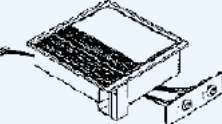
- Termostato de control de temperatura 50 - 320 °C.
- Disponibles tres modelos: Dos modelos con plancha lisa. Un modelo con plancha mixta (1/2 lisa y 1/2 rayada).

FRY-TOP DE CROMO DURO:

- Fry-tops de funcionamiento eléctrico.

- Planchas en cromo duro, con caja de mandos.
- Termostato de control de temperatura 50 - 250 °C.
- Disponibles tres modelos: Dos modelos con plancha lisa. Un modelo con plancha mixta (1/2 lisa y 1/2 rayada).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Alimentación	Potencia (kW)	Precio (€)
	BE62DB	425 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	3,9	No disponible
Fry-top eléctrico con plancha lisa de acero especial					
	BE64DB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	No disponible
Fry-top eléctrico con plancha lisa de acero especial					
	BE64DMB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	No disponible
Fry-top eléctrico con plancha mixta de acero especial					
	BE62DCB	425 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	3,9	1.751,00
Fry-top eléctrico con plancha lisa de cromo duro					
	BE64DCB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	2.925,00
Fry-top eléctrico con plancha lisa de cromo duro					
	BE64DMCB	625 x 600 x 181	400V/3N/50-60Hz	7,8	2.647,00
Fry-top eléctrico con plancha mixta de cromo duro					

DROP IN

Freidoras eléctricas



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura en acero inoxidable.
- Plano superior estampado y con borde contra derrames.
- Cuba de 220x340 mm.
- Con grifo de vaciado.
- Con cesto y tapa incluidos.
- Las resistencias extraíbles.
- Con caja de mandos.
- Construidas con cuba estampada, con calentamiento mediante resistencias.
- Dotada de amplia zona fría y zona de aceite inclinada.
- Temperatura regulable de 100°C a 180°C y termostato de seguridad.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total (kW)	Precio (€)
	FE62DB	400 x 600 x 356	10	5,5	1.759,00
	Freidora eléctrica de 1 cuba				
	FE64DB	600 x 600 x 356	10 + 10	11,0	3.166,00
	Freidora eléctrica de 2 cubas				
	FE62DPB	400 x 600 x 356	10	7,25	1.804,00
	Freidora eléctrica de 1 cuba				
	FE64DPB	600 x 600 x 356	10 + 10	14,5	3.113,00
	Freidora eléctrica de 2 cubas				

DROP IN

Multifunción, cocedor de pasta y baño maría eléctricos



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura en acero inoxidable.
- Plano superior estampado y con borde contra derrames.

MULTIFUNCIÓN:

- Multifunción de funcionamiento eléctrico.
- Con cuba en acero de 13 y 21 litros, según modelo.
- Con caja de mandos.

COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO:

- Capacidad de la cuba 28 litros.
- Grifo de vaciado.
- Con cestos y tapa incluidos.
- Con mandos de control.

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO:

- Con falso fondo agujereado y grifo de vaciado.

- Termostato de control de temperatura 30 - 90°C.
- Dimensiones de la cuba de 305x510 mm en mod. 400 mm y de 490x510 mm en mod. 600 mm.
- Con caja de mandos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Precio (€)
	CM62DB	400 x 600 x 320	13	4,05	2.771,00
	Multifunción eléctrica				
	CM64DB	600 x 600 x 320	21	8,1	3.356,00
	Multifunción eléctrica				
	DE64DB	600 x 600 x 335	28	9,0	2.796,00
	Cocedor de pasta eléctrico de 1 cuba				
	ME62DB	400 x 600 x 260	-	2,0	1.075,00
	Baño maría eléctrico				
	ME64DB	600 x 600 x 260	-	3,0	1.217,00
	Baño maría eléctrico				