



# COCINAS

## Índice *páginas*

### 262 **COCINAS INDUSTRIALES LÍNEA 450**

---

- 262 **COCINAS A GAS / COCINA DE INDUCCIÓN**
- 263 **FREIDORA ELÉCTRICA / BARBACOA A GAS / BAÑO MARÍA ELÉCTRICO**
- 264 **PLANCHAS A GAS / PLANCHAS ELÉCTRICAS**
- 265 **ELEMENTOS NEUTROS / MESAS DE APOYO MURALES / MESAS DE APOYO CENTRALES**

### 266 **COCINAS SERIE 600 RM GASTRO**

---

- 267 **COCINAS ELÉCTRICAS**
- 268 **COCINAS A GAS**
- 270 **HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN**
- 271 **CUECEPASTAS ELÉCTRICOS**
- 272 **FRY-TOP ELÉCTRICOS**
- 273 **FRY-TOP A GAS**
- 274 **BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA Y ELÉCTRICA DE AGUA**
- 275 **FREIDORAS ELÉCTRICAS DE APOYO**
- 276 **FREIDORAS ELÉCTRICAS DE MUEBLE**
- 277 **MANTENEDOR DE FRITOS, LAVAMANOS Y BAÑO MARÍA**
- 278 **ELEMENTOS NEUTROS Y CALIENTES**
- 279 **ELEMENTOS DE APOYO**

### 281 **COCINAS SERIE 650 MODULAR**

---

- 282 **COCINAS A GAS**
- 283 **COCINAS ELÉCTRICAS Y VITROCERÁMICA**
- 284 **PLACAS RADIANTES A GAS**
- 285 **FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 286 **BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA**
- 287 **FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS Y MANTENEDOR DE FRITOS**
- 288 **CUECEPASTAS ELÉCTRICO**
- 289 **SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA**
- 290 **BAÑO MARÍA ELÉCTRICO**
- 291 **ELEMENTOS NEUTROS**
- 292 ***PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS SERIE 650***

### 300 **COCINAS DE ENCASTRE SERIE 650 MODULAR**

---

- 303 ***PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS COCINAS DE ENCASTRE***

## **305 COCINAS SERIE 700 MODULAR**

---

- 306 **COCINAS A GAS**
- 307 **COCINAS ELÉCTRICAS**
- 308 **COCINAS VITROCERÁMICA**
- 309 **COCINAS A INDUCCIÓN**
- 310 **PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 311 **FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 312 **BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 313 **BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA**
- 314 **FREIDORAS A GAS**
- 315 **FREIDORAS ELÉCTRICAS**
- 316 **MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS**
- 317 **CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 318 **BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 319 **SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA**
- 320 **SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 321 **MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 322 **ELEMENTOS NEUTROS**
- 323 ***PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS SERIE 700***

## **340 COCINAS SERIE 900 MODULAR**

---

- 342 **COCINAS A GAS**
- 343 **COCINAS ELÉCTRICAS**
- 344 **COCINAS VITROCERÁMICA**
- 345 **COCINAS A INDUCCIÓN**
- 346 **PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 347 **FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 348 **BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 349 **BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA**
- 350 **FREIDORAS A GAS**
- 351 **FREIDORAS ELÉCTRICAS**
- 352 **MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS**
- 353 **CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 354 **BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 355 **SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA**
- 356 **SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 357 **MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 358 **ELEMENTOS NEUTROS**
- 359 ***PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS SERIE 900***

## **378 COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION**

---

- 379 **COCINAS A GAS**
- 380 **COCINAS ELÉCTRICAS**
- 381 **COCINAS VITROCERÁMICA**
- 382 **COCINAS A INDUCCIÓN**
- 383 **PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 384 **FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 385 **BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 386 **FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 387 **CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 388 **BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 389 **SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA**
- 390 **ELEMENTOS NEUTROS**
- 391 ***PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION***



# COCINAS INDUSTRIALES LÍNEA 450

## COCINAS A GAS / COCINA DE INDUCCIÓN



CG-1F-450/6



CG-2F-450

### COCINAS A GAS

MODELO	QUEMADORES	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES PARRILLA	CONSUMO NOMINAL		PVP €
				G.P.L.	GAS NATURAL	
CG-1F-450/6	1x6Kw	6	350x370x60	473g/h	0,634m³/h	479
CG-1F-450/8	1x8Kw	8	350x370x60	631g/h	0,846m³/h	510
CG-2F-450	1x3,5Kw + 1x6Kw	9,5	545x370x60	749g/h	1,004m³/h	843

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

PORTES PAGADOS

CG-1F-450/6	220
CG-1F-450/8	400 455/520
CG-2F-450	600 220 455/520

### Características

- Construidas en acero inox de calidad alimentaria.
- Quemadores niquelados.
- Válvulas con termopar de seguridad.
- Entrada de gas posterior de 1/2".
- Encendido piezoeléctrico con pila.
- Parrilla de apoyo en acero inoxidable.
- Pies niveladores.
- De serie se suministran preparadas para gas butano. Se incluye dotación de inyectores para conversión a gas natural con su respectiva etiqueta.



CI-450

### COCINA DE INDUCCIÓN

MODELO	Ø PLACA Min/Máx (cm)	POTENCIA (Kw)	NIVELES POTENCIA	RANGO TEMP. TRABAJO	PVP €
CI-450	12/16	3,5	10	60°C a 240°C	824

PORTES PAGADOS

CI-450	400 180 455
--------	-------------

### Características

- Construida en acero inox esmerilado con placa en material vitrocerámico.
- Touch control + Manual. Selector de niveles de potencia (de 1 a 10).
- Configuración de niveles de temperatura (60°C/80°C/100°C/120°C/140°C/160°C/180°C/200°C/240°C).
- Temporizador de 0 a 180 minutos.
- Dispositivo de protección.
- Reconocimiento del material utilizado. Apagado automático.
- Pies niveladores.
- Tensión: 230V/50Hz.

# COCINAS INDUSTRIALES LÍNEA 450

## FREIDORA ELÉCTRICA / BARBACOA A GAS / BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

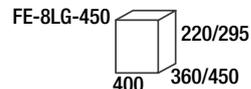


FE-8LG-450

### FREIDORA ELÉCTRICA

MODELO	CAPACIDAD (l)	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES CESTA	PVP €
FE-8LG-450	7/8	3,5	257x247x95	423

PORTES PAGADOS



### Características

- Construida en acero inox de calidad alimentaria.
- Resistencia blindada de 3500W, protegida en el interior de la cuba.
- Control de la temperatura por termostato de 0°C a 185°C a través de contactor.
- Termostato de seguridad con contactor monofásico.
- Micro de seguridad para evitar su funcionamiento si el cabezal es extraído.
- Cuba en acero inox con tapa y asa en ABS.
- Cesta interior de rejilla con mago en ABS.
- Panel de mandos en PVC.
- Grifo de vaciado de seguridad.
- Pies niveladores.
- Tensión: 230V/50Hz.



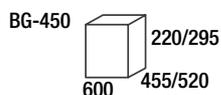
BG-450

### BARBACOA A GAS

MODELO	QUEMADORES	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES PARRILLA	PVP €
BG-450	2x3,2Kw	6,4	585x400x20	920

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

PORTES PAGADOS



### Características

- Construida en acero inox de calidad alimentaria.
- Plano de trabajo con parrilla de acero inoxidable regulable.
- Mandos con regulación termostática de 0°C a 290°C.
- Dos zonas de calentamiento individuales.
- Encendido piezoeléctrico con pila.
- De serie se suministran preparadas para gas butano. Se incluye dotación de inyectores para conversión a gas natural con su respectiva etiqueta.

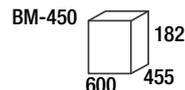


BM-450

### BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

MODELO	CAPACIDAD (l)	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES CUBA	PVP €
BM-450	6	0,8	1 GN 1/1 150	524

PORTES PAGADOS



### Características

- Construida en acero inox de calidad alimentaria.
- Resistencia en silicona de 800W, con protección térmica 120°C.
- Cuba GN 1/1 150mm.
- Capacidad cubetas: 2 GN 1/2, 3 GN 1/3, 6 GN 1/6 de 100mm.
- Termostato de temperatura regulable de 0°C a 85°C.
- Grifo de vaciado de seguridad.
- Pies niveladores.
- Tensión: 230V/50Hz.

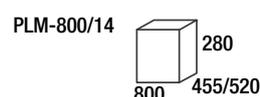
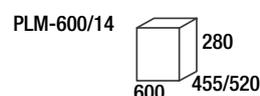
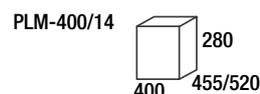


# COCINAS INDUSTRIALES LÍNEA 450

## PLANCHAS A GAS / PLANCHAS ELÉCTRICAS



PLM-600/14



### PLANCHAS A GAS DE 14mm

MODELO	DIMENSIONES PLACA(mm)	POTENCIA (Kw)	NÚMERO MANDOS	NÚMERO QUEMADORES	PVP €
PLM-400/14	390x390	3,2	1	1	499
PLM-600/14	590x390	6,4	2	2	681
PLM-800/14	790x390	9,6	3	3	921

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

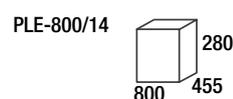
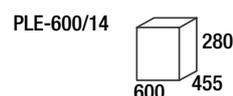
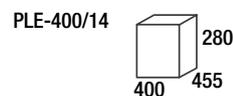
PORTES PAGADOS

### Características

- Construidas en acero inox de calidad alimentaria.
- Plano de trabajo en acero con revestimiento cerámico.
- Para facilitar la limpieza, el plano de trabajo tiene una distancia perimetral de 18mm para poder recoger todos los desperdicios.
- Espesor de placa de 14mm.
- Frente en acero inoxidable esmerilado. Bandeja recoge grasas.
- Zonas de calentamiento independientes.
- Piezoeléctrico de encendido. Quemadores con termopar de seguridad.
- Termostato de temperatura de 0°C a 300°C.
- Entrada de gas posterior de 1/2".
- Mandos de baquelita.
- Pies regulables en altura.
- De serie se suministran preparadas para gas butano. Se incluye dotación de inyectores para conversión a gas natural con su respectiva etiqueta.



PLE-600/14



### PLANCHAS ELÉCTRICAS DE 14mm

MODELO	DIMENSIONES PLACA(mm)	POTENCIA (Kw)	NÚMERO MANDOS	NÚMERO QUEMADORES	PVP €
PLE-400/14	390x390	2,3	1	1	427
PLE-600/14	590x390	3,6	2	2	617
PLE-800/14	790x390	4,6	2	2	777

PORTES PAGADOS

### Características

- Construidas en acero inox de calidad alimentaria.
- Plano de trabajo en acero con revestimiento cerámico.
- Para facilitar la limpieza, el plano de trabajo tiene una distancia perimetral de 18mm para poder recoger todos los desperdicios.
- Espesor de placa de 14mm.
- Frente en acero inoxidable esmerilado. Bandeja recoge grasas.
- Termostato de temperatura de 0°C a 300°C. Termostato de seguridad.
- Resistencias de calentamiento en cromo-níquel.
- Pies regulables en altura.
- Mandos de baquelita. Indicadores de encendido.
- Tensión: 230V/50hz.



# COCINAS INDUSTRIALES LÍNEA 450

## ELEMENTOS NEUTROS / MESAS DE APOYO MURALES / MESAS DE APOYO CENTRALES



EN-450/400

### ELEMENTOS NEUTROS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
EN-450/400	400	455	180	165
EN-450/600	600	455	180	220

PORTES PAGADOS

### Características

- Construidas en acero inox de calidad alimentaria.
- Pies regulables en altura.



### MESAS DE APOYO MURALES

MODELO	DIMENSIONES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTM450-500x1000	1000	500	680	488
MTM450-500x1200	1200	500	680	536
MTM450-500x1400	1400	500	680	586
MTM450-500x1600	1600	500	680	630
MTM450-500x1800	1800	500	680	790

PORTES PAGADOS



### MESAS DE APOYO CENTRALES

MODELO	DIMENSIONES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTC450-500x1000	1000	500	680	422
MTC450-500x1200	1200	500	680	460
MTC450-500x1400	1400	500	680	496
MTC450-500x1600	1600	500	680	532
MTC450-500x1800	1800	500	680	677

PORTES PAGADOS

### Características

- Construido en acero inoxidable de uso alimentario.
- Encimera de 1mm de espesor.
- Pies regulables en altura.
- Se suministran desmontadas. Fácil montaje.

# COCINAS SERIE 600





rivemah

# COCINAS SERIE 600 COCINAS ELÉCTRICAS



CE-2F TRI / CE-2F MONO



CE-4F TRI



CE-6F TRI

MODELO	NÚMERO PLACAS	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
CE-2F TRI	2	4	12	400/III/50	504
CE-2F MONO	2	4	12	230/50	559
CE-4F TRI	4	8	25	400/III/50	883
CE-6F TRI	6	12	37	400/III/50	1.381

PORTES PAGADOS

CE-2F TRI   
 CE-2F MONO 

CE-4F TRI 

CE-6F TRI 

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Placa circular	51

## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placas circulares de alta calidad con protección térmica interna.
- Encimeras embutidas de forma redondeada para facilitar la limpieza.
- Placas circulares de 180mm. de diámetro.
- Potencia de placa 2Kw.
- Chimenea de 160mm. de alto en acero inoxidable.
- 6 niveles de control.
- Patas en plástico.
- Voltaje 400V III 50Hz.



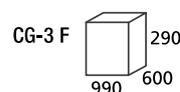
## COCINAS SERIE 600 COCINAS A GAS



CG-2 F2



CG-3 F



MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
					BUTANO / PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m <sup>3</sup> /h)		
CG-2 F2	2	2x8	16	13902	0,64	1,32	33	1.527
CG-3 F	3	3x8	24	20832	0,96	1,98	61	2.084

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

PORTES PAGADOS

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Accesorio Wok de Ø225 mm	115
Placa lisa de 320x500 mm en cromo duro	337



### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en acero y esparcellamas en latón de 82mm.
- Encimera de trabajo extraíble embutida para facilitar la limpieza.
- Termopar de seguridad.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Sin encendido piezoeléctrico.
- Chimenea de 160mm. de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predispuestas para gas natural/ciudad, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.



savemah

# COCINAS SERIE 600 COCINAS A GAS



CG-6 V



CG-2 V



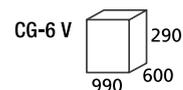
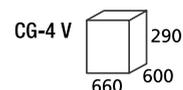
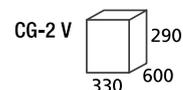
CG-4 V



MODELO	NÚMERO POTENCIA (Kw)		POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
	QUEMADORES	QUEMADORES		BUTANO / PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)		
CG-2 V	2	2x4,5	9	0,71	0,952	16	1.049
CG-4 V	4	4x4,5	18	1,42	1,904	21	1.938
CG-6 V	6	6x4,5	27	2,13	2,856	33	2.775

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

PORTES PAGADOS



## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Accesorio Wok de Ø225 mm	115
Placa lisa de 320x500 mm en cromo duro	337



## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en acero y esparcellamas en latón de 82mm.
- Encimera de trabajo extraíble embutida para facilitar la limpieza.
- Termopar de seguridad.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Sin encendido piezoeléctrico.
- Chimenea de 160mm. de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predisuestas para gas natural/ciudad, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.

## COCINAS SERIE 600 HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN

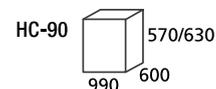


MODELO	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	PVP €
HC-90	3,13	4 x GN 1/1 40 ó 2 x GN 1/1 65	52	1.739

PORTES PAGADOS

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Parilla GN 1/1 de 530x325 mm	33



### DETALLE COMPOSICIÓN

HC90+CG-2V+

FTH30GLC+FE-8EL TRI

P.V.P COMPOSICIÓN: 4.718€

### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Una parrilla GN 1/1 incluida.
- Calentamiento mediante resistencia y ventilador de 80W y 2700 r.p.m.
- Voltaje 230V/50Hz.



ravemah

# COCINAS SERIE 600 CUECEPASTAS ELÉCTRICOS



CPE-1



DETALLE FONDO DE LA CUBA



CPE-2

MODELO	CAPACIDAD CUBA (L)	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	VOLTAJE (V/Hz)	PVP €
CPE-1	8	GN 1/2 200	3	8	230/50	724
CPE-2 TRI	8+8	2 (GN 1/2 200)	6	15	400/III/50	1.175
CPE-2 MONO	8+8	2 (GN 1/2 200)	6	15	230/50	1.228

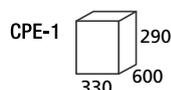
PORTES PAGADOS



CCP-1

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CCP-1 (280x200x135mm)	115
CCP-2 2x (280x100x135mm)	202
CCP-4 4x (138x100x135mm)	293



CCP-2

## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Cuba embutida con elementos de calefacción internos.
- Grifo vaciado de 3/4"
- Temperatura de trabajo de 30°-110°C.
- Termostato de seguridad a 130°C.
- Chimenea de 160 mm. de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.

## CESTAS NO INCLUIDAS



CCP-4

# COCINAS SERIE 600 FRY-TOP ELÉCTRICOS



FTH-60 ELC



FTH-30 EL



FTH-90 EL

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
FTH-30 EL	320x480	3	230V/50Hz	23	637
FTH-30 ELC	320x480	3	230V/50Hz	23	781
FTH-60 EL*	650x480	6	400V III 50Hz	45	1.009
FTH-60 ELC*	650x480	6	400V III 50Hz	45	1.259
FTH-90 EL	980x480	9	400V III 50Hz	68	1.608
FTH-90 ELC	980x480	9	400V III 50Hz	68	2.124

FTH-30 EL  290  
330 600

FTH-60 EL  290  
660 600

FTH-90 EL  290  
990 600

L= LISA / LC= LISA CROMO DURO

PORTES PAGADOS

\*CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 Euros

## accesorios

DESCRIPCIÓN PVP €

RASQUETA PLANCHA 15

## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 50°-300°C.
- Placa lisa en acero fundido de 10mm. espesor en modelos 30 y 60 y 12mm. espesor en modelo 90.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza, soldada.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio, salvo en modelos cromados).
- Resistencias blindadas.
- Patas en plástico.



# COCINAS SERIE 600 FRY-TOP A GAS



FTH-30 GL



FTH-60 GLC



FTH-90 GL

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
				BUTANO / PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m <sup>3</sup> /h)		
FTH-30 GL	320X480	4	3476	0,546	0,74	23	895
FTH-30 GLC	320X480	4	3476	0,546	0,74	23	1.054
FTH-60 GL	650X480	8	6952	1,082	1,48	45	1.419
FTH-60 GLC	650X480	8	6952	1,082	1,48	45	1.737
FTH-90 GL	980X480	12	10428	1,638	2,22	68	2.299
FTH-90 GLC	980X480	12	10428	1,638	2,22	68	2.746

L= LISA / LC= LISA CROMO DURO

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

PORTES PAGADOS



## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RASQUETA PLANCHA	15

## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero fundido de 10mm. espesor en modelos 30 y 60 y 12mm. espesor en modelo 90.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza, soldada a mano.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio, salvo en modelos cromados).
- Termopar de seguridad.
- Quemador tubular en acero cromado.
- Encendido por piezoeléctrico.
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predisuestas para gas natural, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.

# COCINAS SERIE 600 BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA Y ELÉCTRICA DE AGUA



GL-30 GLS



GL-60 GLS



PARRILLA DE PESCADO



PARRILLA DE CARNE



DETALLE QUEMADOR

## BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POT. (KCal/H) TOTAL	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
				BUTANO / PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m <sup>3</sup> /h)		
GL-30 GLS	312x483	6,5	5648	0,53	0,68	25	1.098
GL-60 GLS	2x (312x483)	13	11296	1,06	1,38	49	1.941

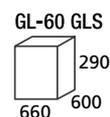
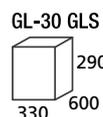
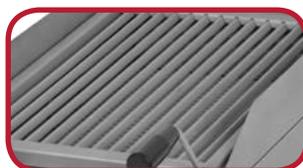
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

PORTES PAGADOS

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE CARNE	146
PARRILLA DE PESCADO	146
BOLSA DE 4 Kg PIEDRA VOLCÁNICA	60

### DETALLE PARRILLA PESCADO



## BARBACOA ELÉCTRICA DE AGUA

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
GV-30 EL	312x483	3,3	17,5	1.502

PORTES PAGADOS



### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Parrillas construidas en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Encendido piezo eléctrico
- De serie se suministran con 5kgs. de piedra volcánica.
- Dos posiciones de ajuste de las parrillas.
- De serie se suministra con parrilla para carne.
- Bajo pedido se pueden suministrar con parrilla para pescado (al mismo precio).
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predisuestas para gas natural, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.
- Modelo GV-30 EL modelo eléctrico que no precisa parrillas especiales (como los modelos a gas), se asa directamente sobre las resistencias. En este modelo, para su funcionamiento, se precisa añadir agua en la cubeta interior, elevando el cabezal con las resistencias. Tensión 230V/50Hz.



savemah

# COCINAS DE SERIE 600 FREIDORAS ELÉCTRICAS DE APOYO



FE-8 EL TRI



FE-8+8 EL TRI

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD CUBA (L)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
FE-8 EL TRI	210	235	100	8	6	400V III 50Hz	10	876
FE-8 EL MONO	210	235	100	8	6	230V/50Hz	10	928
FE-8 + 8 EL TRI	210	235	100	8+8	2x6	400V III 50Hz	18	1.620

PORTES PAGADOS

DETALLE MANDOS  
FREIDORA

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 210x235x100	60

## DETALLE CESTA



FE-8 EL TRI 290  
FE-8 EL MONO 330 600

FE-8+8 EL TRI 290  
660 600

## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Grifo vaciado de 3/4" (los modelos de 2 cubas disponen de 2 grifos de vaciado).
- Cestas de gran robustez.
- Zona Fría de 25mm.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo de 50-190°C.
- Patas en plástico.
- Resistencias en acero inoxidable.



# COCINAS SERIE 600 FREIDORAS ELÉCTRICAS DE MUEBLE



FEM-8+8L TRI



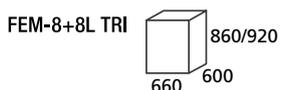
FEM-13L TRI

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD CUBA (L)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO Kg	PVP €
	ancho	fondo	alto					
FEM-8L TRI	210	235	100	8	6	400V III 50Hz	22	1.341
FEM-8L MONO	210	235	100	8	6	230V/50Hz	22	1.393
FEM-8 + 8 EL TRI	210	235	100	8+8	2x6	400V III 50Hz	42	2.356
FEM-13L TRI	210	300	120	13	9,9	400V III 50Hz	50	1.527
FEM-13+13L TRI	210	300	120	13+13	2x9,9	400V III 50Hz	65	2.582

PORTES PAGADOS

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 210x235x100	60
CESTA 210x300x120	77
CESTA 100x300x120	66



## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Grifo vaciado de 3/4" (los modelos de 2 cubas disponen de 2 grifos de vaciado).
- Cestas de gran robustez.
- Zona Fría de 25mm.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo de 50-190°C.
- Modelos FEM-13L TRI (bajo pedido se pueden suministrar con 2 cestas de 100x300x120mm).
- Modelos FEM-13+13L TRI (bajo pedido se pueden suministrar con 4 cestas de 100x300x120mm).
- Patas en acero inox. regulables en altura +/- 6cm.
- Resistencias en acero inoxidable.



# COCINAS SERIE 600 MANTENEDOR DE FRITOS, LAVAMANOS Y BAÑO MARÍA



UH-30 EL



UM-30 EL



BM-30 EL

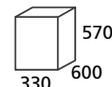


BM-60 EL

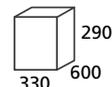
MODELO	CAPACIDAD CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
UH-30 EL	GN 1/2 x 200	0,85	230V/50Hz	12	850
UM-30 EL	13,81 litros	NEUTRO	NEUTRO	10	544
BM-30 EL	GN 1/1 150	1,50	230V/50Hz	12,9	590
BM-60 EL	2x GN 1/1 150	3,00	230V/50Hz	22,8	980

PORTES PAGADOS

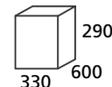
UH-30 EL



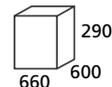
UM-30 EL



BM-30 EL



BM-60 EL



## Características

### MANTENEDOR DE FRITOS UH-30 EL

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotado de falso fondo.
- Elemento calentador cerámico.
- Control de temperatura de 30-90°C.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".

### LAVAMANOS UM-30 L

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cuba embutida de 230x300x200mm.
- Grifo incluido.
- Dotado de desagüe en la parte inferior del lavamanos.

### BAÑO MARÍA BM-30 L / BM-60 EL

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cubas embutidas de ángulos redondeados para fácil limpieza y mantenimiento.
- Grifo de vaciado con válvula de seguridad.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.

## COCINAS SERIE 600 ELEMENTOS NEUTROS Y CALIENTES



PP-30 L



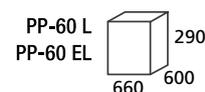
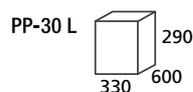
PP-60 L

PP-60 L  
CON TABLA DE CORTE

PP-60 EL

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	SUPERFICIE TRABAJO (mm)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
PP-30 L	-	280x480	-	6	262
PP-60 L	-	600x480	-	13	371
PP-60 EL	0,7	600x480	230V/50Hz	14	523

PORTES PAGADOS



### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
TABLA DE CORTE DE PLÁSTICO PARA PP-30	116
TABLA DE CORTE DE PLÁSTICO PARA PP-60	197

TABLA DE CORTE  
PARA PP-30 LTABLA DE CORTE PARA  
PP-60 L y PP-60 EL

### Características

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Encimera embutida de formas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Posibilidad de incorporar una tabla de corte de plástico para los modelos PP-30 L y PP-60 L.
- Control de temperatura de 30-90°C para modelo PP-60 EL.


**rovemah**

## COCINAS SERIE 600 ELEMENTOS DE APOYO



EN-1 A



EN-2 A



EN-1 P

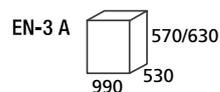
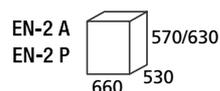
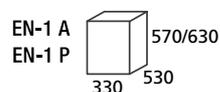


EN-3 A



EN-2 P

MODELO		PESO (Kg)	PVP €
EN- 1 A	ABIERTO	8,5	330
EN- 2 A	ABIERTO	19,5	404
EN- 3 A	ABIERTO	30,5	472
EN- 1 P	CON PUERTAS	10	464
EN- 2 P	CON PUERTAS	22	658

**PORTES PAGADOS**


### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Patas en acero inox. de gran robustez regulables en altura +/- 6 cm.



# COCINAS SERIE 600 ELEMENTOS DE APOYO



P-30 L



P-60 L



PZ-30 L



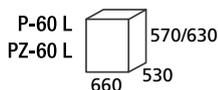
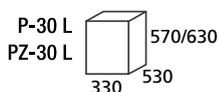
PZ-60 L

MODELO		PESO (Kg)	PVP €
P-30 L	-	8	314
P-60 L	-	15	389
PZ-30 L	CON CAJONES	11	703
PZ-60 L	CON CAJONES	21	883

PORTES PAGADOS

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
DP-60 PUERTA APERTURA DCHA.	175
DL-60 PUERTA APERTURA IZD.	175
SET DE RUEDAS PARA BASES	120
SET 2 CAJONES PARA PZ-30 L	444
SET 2 CAJONES PARA PZ-60 L	541



RUEDAS

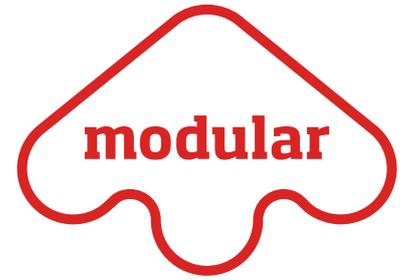


PUERTAS

## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Patas en acero inox. de gran robustez regulables en altura +/- 6cm.

# COCINAS SERIE 650



## Características GENERALES SERIE 650

Una línea de cocina a base de componentes modulares para espacios reducidos con una calidad y prestaciones que satisfacen las exigencias de los profesionales del sector. La modularidad permite que esta línea sea versátil y funcional en el aprovechamiento del espacio útil. Características como robustez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales, conquistarán la confianza de los clientes más exigentes. Encimeras de trabajo de 1mm. de espesor en acero AISI 304.

La **SERIE 650** ofrece un alto rendimiento y consumo reducidos como características que la distinguen. La elevada producción y practicidad en el uso permiten a la **SERIE 650** ser ideal para cualquier exigencia.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**





## COCINAS SERIE 650

# COCINAS A GAS



SV 657 CFG

DETALLE  
QUEMADORES

SV 654 PLG



SV 657 PLG



SV 6511 CFG

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Quemadores de hierro con esparcellamas en latón de potencia 3,6 y 5 Kw. con encendido piezoeléctrico. El modelo **SV 654 PG/40P** dispone de 1 fuego de 7,5 Kw. con llama piloto. Sistema de seguridad por termopar. Los modelos con horno a gas o eléctrico poseen una contrapuerta en acero inoxidable. Encendido del horno de gas mediante piezoeléctrico.

Modelos disponibles con horno a gas y horno eléctrico ventilado. Se suministran con 1 parrilla de 57x54 cm.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 650

# COCINAS ELÉCTRICAS Y VITROCERÁMICAS



SV 657 CFE



SV 654 PCE



SV 657 PCE



SV 654 PVE



SV 657 PVE

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor.

**Modelos de placa eléctrica:** Placas eléctricas redondas de Ø 220 mm. de hierro con borde de acero inoxidable embutido en la encimera. Todas las placas tienen un conmutador de 6 posiciones de regulación de la temperatura. Piloto de señalización de alimentación eléctrica y de funcionamiento de las placas.

Los modelos con horno eléctrico a convección en acero esmaltado y puerta aislada de doble pared. El horno está provisto de un interruptor general. Termostato y piloto de señalización del correcto funcionamiento. Dimensiones internas del horno 53x34x32,5 cm. Regulación de la temperatura de 100°/300°C y potencia 3,96 Kw.

**Modelos de vitrocerámica:** Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera, de 2 y 4 zonas de cocción independiente, cada una con elementos radiantes circulares de 2,1 Kw y 2,5 Kw de potencia y controlados por regulador de energía; las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Poseen pilotos de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

Fabricado en Italia por MODULAR.





## COCINAS SERIE 650

# PLACAS RADIANTES A GAS



SV 657 TPG

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Placa radiante en hierro de gran espesor dotadas de orificio central. Calentamiento mediante quemador de 8,2 Kw. en los modelos SV 657 TPG, SV 657 TPGF, SV 6511 TPGF. En los modelos SV 6511 TPCG2, SV 6511 TPGF y SV 6511 TPPCFG2 la potencia de la placa es de 5 Kw. y posee fuegos de 3,6 Kw. y 5 Kw. cada uno.

Los modelos SV 6511 TPGF y SV 6511 TPPCFG2 poseen un armario neutro de dimensiones 34x54x39 cm. Sistema de seguridad por termopar y encendido automático por piezoeléctrico. Los modelos con horno a gas estático poseen una capacidad GN 2/1 con contrapuerta del horno en acero inoxidable. Dimensiones internas del horno de 53x54x28 cm. Regulación de la temperatura del horno de 150°/300°C con una potencia de 5 Kw.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 650

# FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 657 FTG



SV 654 FTG



SV 657 FTE



SV 657 FTRE

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Soldado hermético de las placas a la encimera. Placas fabricadas en hierro con superficie satinada o de cromo duro y acabado liso, ranurado o mixto. Las placas poseen 10 mm. de espesor y están ligeramente inclinadas para facilitar la recogida de las grasas. Disponen de un canal frontal y cajón recoge-grasas.

**Modelos a gas:** Encendido de la llama piloto mediante piezoeléctrico. Regulación mediante grifo de seguridad con termopar o válvula de seguridad. Los modelos cromados poseen termostato de seguridad.

**De serie se suministran predispuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Modelos eléctricos:** Resistencias de alto rendimiento. Temperatura de trabajo regulada por termostatos. Modelos cromados dotados de termostato de seguridad.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**





## COCINAS SERIE 650

# BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA



SV 657 GRL



SV 654 GRL

### Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,2 mm de espesor. Calentamiento mediante quemadores en acero con llama estabilizada, llama piloto y termopar de seguridad. Grifo de gas con válvula de seguridad. Parrillas de cocción en hierro. Quemadores en acero inoxidable. Encendido piezoeléctrico. Cubeta recoge-grasas en acero inoxidable. Cajón recoge-grasas extraíble. 2 zonas de cocción independientes para los modelos de 70 cm.

Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Sistema de elevación de las parrillas.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**


**ravemah**

## COCINAS SERIE 650

# FREIDORAS A GAS Y ELÉCT. Y MANTENEDOR DE FRITOS



CESTA  
FREIDORA  
10l



DET.  
RESIST.  
ABATIBLE



DET. CUBA  
FREIDORA  
A GAS



SV 657 FRE



SV 654 FRE



SV 654 FRG

## Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Grifo frontal de vaciado del aceite.

**Modelos a gas:** Capacidad de las cubas de 8 litros. Quemadores en acero con llama horizontal, llama piloto y encendido por piezoeléctrico. Grifo de gas con válvula termostática, termopar y regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Modelos eléctricos:** Capacidad de las cubas de 10 litros. Resistencias blindadas desmontables para una mejor limpieza y dotadas de termostato con regulación de 100°/190°C. Interruptor general, termostato de seguridad y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

**Mantenedor de fritos:** Cuba desmontable GN 1/1 con falso fondo, fabricados en acero inoxidable. Calentamiento mediante resistencia cerámica de rayos infrarrojos. Interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**





## COCINAS SERIE 650

# CUECEPASTAS ELÉCTRICOS



SV 657 CPE



SV 654 CPE

### Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Cuba en acero inoxidable AISI 316 con capacidad para 14 litros y 30 litros respectivamente. Grifo de llenado de agua. Grifo y mando de seguridad para la descarga en el panel frontal. Termostato de 4 posiciones, resistencias blindadas colocadas en el interior de la cuba. Piloto de señalización de conexión a la red eléctrica y de funcionamiento de las resistencias.

Fabricado en Italia por MODULAR.



## COCINAS SERIE 650

# SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA



SV 657 BRE

### Características

Cuba en acero inoxidable AISI 304 con fondo de gran espesor. Cuba basculante mediante manivela. Interruptor general. Termostato de regulación de 50°/300°C. Tres resistencias blindadas. Piloto de señalización de conexión a la red eléctrica y de funcionamiento de las resistencias.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



# COCINAS SERIE 650

## BAÑO MARÍA ELÉCTRICO



SV 654 BME

### Características

Encimera, cuba y falso fondo fabricados en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Cubas de dimensiones GN 1/1 en el modelo de 40 cm. y GN 2/1 en el modelo de 70 cm. Todos los modelos están provistos de grifo de vaciado del agua situado en el frontal. Calentamiento mediante resistencias blindadas y reguladas por termostato de trabajo de 30°/90°C. Ambos modelos provistos de piloto luminoso de señalización del correcto funcionamiento.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 650

# ELEMENTOS NEUTROS



SV 654 PLC



SV 657 L

### Características

Encimera de trabajo de 1 mm. de espesor, con ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Dotados de cajón extraíble. El modelo SV 657 L dotado de fregadero con grifo.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 650

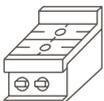
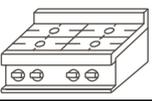
MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

**COCINAS A GAS CON HORNO** **CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros**

	<b>SV 657 CFG</b> 70x65x85 cm.		2x3,6 2x5	5 57x54x28	-	22,2	-	50	<b>2.433</b>
	<b>SV 657 CFGE</b> 70x65x85 cm.		2x3,6 2x5	-	3,96 57x33,5x32,5	17,2 +3,96	400/III/50-60	71	<b>2.622</b>
	<b>SV 6511 CFG</b> 110x65x85 cm.		3x3,6 3x5	5 57x54x28	-	30,8	-	124	<b>3.545</b>
	<b>SV 6511 CFGE</b> 110x65x85 cm.		3x3,6 3x5	-	3,96 57x33,5x32,5	25,8 +3,96	400/III/50-60	115	<b>4.195</b>

### COCINAS A GAS DE SOBREMESA

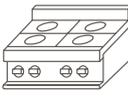
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SV 654 PG/40P</b> 40x65x28 cm.		1x7,5	-	-	7,5	-	26	<b>996</b>
	<b>SV 654 PLG</b> 40x65x28 cm.		1x3,6 1x5	-	-	8,6	-	26	<b>845</b>
	<b>SV 657 PLG</b> 70x65x28 cm.		2x3,6 2x5	-	-	17,2	-	43	<b>1.449</b>

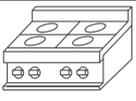
### COCINAS ELÉCTRICA CON HORNO

	<b>SV 657 CFE</b> 70x65x85 cm.		4x2,6	-	3,96	14,36	400/III/50-60	84	<b>2.527</b>
---	-----------------------------------	---	-------	---	------	-------	---------------	----	--------------

### COCINAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA

	<b>SV 654 PCE</b> 40x65x28 cm.		2x2,6	-	-	5,2	400/III/50-60	23	<b>725</b>
	<b>SV 657 PCE</b> 70x65x28 cm.		4x2,6	-	-	10,4	400/III/50-60	38	<b>1.125</b>

### COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA DE SOBREMESA

	<b>SV 654 PVE</b> 40x65x28 cm.		2x2,6	-	-	5,2	400/III/50-60	23	<b>1.792</b>
	<b>SV 657 PVE</b> 70x65x28 cm.		4x2,6	-	-	10,4	400/III/50-60	38	<b>2.987</b>



## COCINAS SERIE 650

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

**COCINAS PLACA RADIANTE A GAS DE SOBREMESA** CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SV 657 TPG</b> 70x65x28 cm.		1x8,2 PLACA RADIANTE	-	-	8,2	-	60	<b>1.720</b>
	<b>SV 6511 TPCG2</b> 110x65x28 cm.		1x5 PLACA RAD. 2x5 / 2x3,6	-	-	22,2	-	60	<b>2.923</b>

**COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO** CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SV 657 TPFG</b> 70x65x85 cm.		1x8,2 PLACA RADIANTE	5	-	13,2	-	109	<b>2.757</b>
	<b>SV 6511 TPFG</b> 110x65x85 cm.		1x8,2 PLACA RAD. 1x5 / 1x3,6	5	-	21,8	-	135	<b>3.924</b>
	<b>SV 6511 TPPCFG2</b> 110x65x85 cm.		1x5 PLACA RAD. 2x5 / 2x3,6	5	-	27,2	-	130	<b>4.051</b>

**CHIMENEA ANTI-VIENTO PARA COCINAS CON PLACA RADIANTE** SIN PORTES PAGADOS

	<b>CAM/TPG</b> 70x90x15 cm.								<b>512</b>
---	--------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	------------

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

**FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA** CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SV 654 FTG</b> 40x65x28 cm.		LISA 39,5x52 cm.		5,7	-	39	<b>1.099</b>
	<b>SV 654 FTG-CR</b> 40x65x28 cm.		LISA CROMO DURO 39,5x52 cm.		5,7	-	47	<b>1.758</b>
	<b>SV 654 FTRG</b> 40x65x28 cm.		RANURADO 39,5x52 cm.		5,7	-	41	<b>1.281</b>
	<b>SV 654 FTRG-CR</b> 40x65x28 cm.		RANURADO CROMO DURO 39,5x52 cm.		5,7	-	40	<b>1.951</b>
	<b>SV 657 FTG</b> 70x65x28 cm.		LISA 60x52 cm.		11,4	-	75	<b>1.542</b>
	<b>SV 657 FTG-CR</b> 70x65x28 cm.		LISA CROMO DURO 69x52 cm.		11,4	-	76	<b>2.480</b>

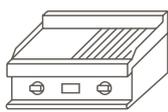
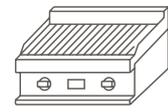


## COCINAS SERIE 650

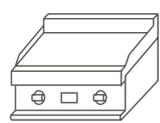
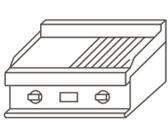
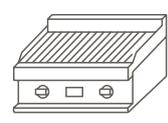
MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

### FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SV 657 FTRG</b> 70x65x28 cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO 69x52 cm.	11,4	-	67	<b>1.756</b>
	<b>SV 657 FTRG-CR</b> 70x65x28 cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 69x52 cm.	11,4	-	68	<b>2.707</b>
	<b>SV 657 FTRRG</b> 70x65x28 cm.		RANURADO 69x52 cm.	11,4	-	65	<b>1.844</b>
	<b>SV 657 FTRRG-CR</b> 70x65x28 cm.		RANURADO CROMO DURO 69x52 cm.	11,4	-	66	<b>2.788</b>

### FRY-TOP ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

	<b>SV 654 FTE</b> 40x65x28 cm.		LISA 39,5x52 cm.	4,5	400/III/50-60	39	<b>1.079</b>
	<b>SV 654 FTE-CR</b> 40x65x28 cm.		LISA CROMO DURO 39,5x52 cm.	4,5	400/III/50-60	47	<b>1.577</b>
	<b>SV 654 FTRE</b> 40x65x28 cm.		RANURADO 39,5x52 cm.	4,5	400/III/50-60	41	<b>1.267</b>
	<b>SV 654 FTRE-CR</b> 40x65x28 cm.		RANURADO CROMO DURO 39,5x52 cm.	4,5	400/III/50-60	40	<b>1.736</b>
	<b>SV 657 FTE</b> 70x65x28 cm.		LISA 69x52 cm.	9	400/III/50-60	75	<b>1.582</b>
	<b>SV 657 FTE-CR</b> 70x65x28 cm.		LISA CROMO DURO 69x52 cm.	9	400/III/50-60	76	<b>2.316</b>
	<b>SV 657 FTRE</b> 70x65x28 cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO 69x52 cm.	9	400/III/50-60	67	<b>1.763</b>
	<b>SV 657 FTRE-CR</b> 70x65x28 cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO	9	400/III/50-60	68	<b>2.588</b>
	<b>SV 657 FTRRE</b> 70x65x28 cm.		RANURADO 69x52 cm.	9	400/III/50-60	65	<b>1.852</b>
	<b>SV 657 FTRRE-CR</b> 70x65x28 cm.		RANURADO CROMO DURO 69x52 cm.	9	400/III/50-60	66	<b>2.718</b>

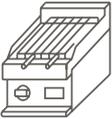
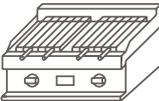


## COCINAS SERIE 650

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (cm)	POT. (Kw) TOTAL	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	---------------------------	-----------------	-----------	----------------------

### BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA

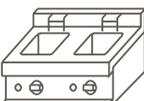
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SV 654 GRL</b> 40x65x28 cm.		26,5x43 cm.	5,5	45	1.607
	<b>SV 657 GRL</b> 70x65x28 cm.		2 x (26,5x43 cm)	11	59	2.247

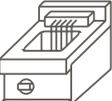
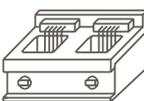
MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

### FREIDORAS A GAS

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SV 654 FRG</b> 40x65x28 cm.		8	6,3	-	27	1.451
	<b>SV 657 FRG</b> 70x65x28 cm.		8+8	12,6	-	47	2.475

### FREIDORAS ELÉCTRICAS

	<b>SV 654 FRE/P</b> 40x65x28 cm.		10	9	400/III/50-60	22	1.413
	<b>SV 657 FRE/P</b> 70x65x28 cm.		10+10	18	400/III/50-60	37	2.437

### MANTENEDOR DE FRITOS

	<b>SV 654 SPE</b> 40x65x28 cm.		CUBA GN 1/1	1	240/50-60	22	860
---	-----------------------------------	---	-------------	---	-----------	----	-----



## COCINAS SERIE 650

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

### CESTAS PARA FREIDORAS

SIN PORTES PAGADOS

	<b>C 1/2 FR</b> 11x25,5x11cm.	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA A GAS O ELÉCTRICA			<b>63</b>
	<b>C 1 FRE 10</b> 22x30x11cm.	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA ELÉCTRICA			<b>74</b>
	<b>C 1 FRG</b> 23x25,5x11 cm.	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA A GAS			<b>68</b>

### BAÑO MARÍA

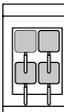
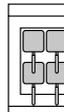
	<b>SV 654 BME</b> 40x65x28 cm.		GN 1/1 x 150 mm.	1,5	230/50-60	22	<b>953</b>
	<b>SV 657 BME</b> 70x65x28 cm.		GN 2/1 x 150 mm.	3	400/III/50-60	33	<b>1.222</b>

### CUECEPASTAS

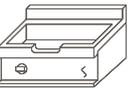
	<b>SV 654 CPE</b> 40x65x28 cm.		20	6	400/III/50-60	24	<b>1.197</b>
	<b>SV 657 CPE</b> 70x65x28 cm.		40	9	400/III/50-60	32	<b>1.605</b>

### CESTA DE CUECEPASTA DE 1/4 (NO INCLUIDAS EN EL PRECIO)

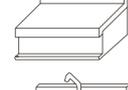
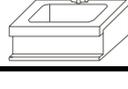
SIN PORTES PAGADOS

	<b>CP/C4</b> 14x14x16 cm.	<b>Esquema de cestas para modelos</b>	 SV 654 CPE 4 cestas CP/C4	 SV 657 CPE 8 cestas CP/C4			<b>98</b>
---	------------------------------	---------------------------------------	--	--	--	--	-----------

### SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

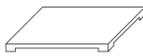
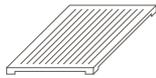
	<b>SV 657 BRE</b> 70x65x28 cm.		30	6,3	400/III/50-60	61	<b>2.682</b>
---	-----------------------------------	---	----	-----	---------------	----	--------------

### ELEMENTOS NEUTROS

	<b>SV 654 PLC</b> 40x65x28 cm.	ELEMENTOS NEUTRO CON CAJÓN				19	<b>347</b>
	<b>SV 657 PLC</b> 70x65x28 cm.	ELEMENTOS NEUTRO CON CAJÓN				26	<b>680</b>
	<b>SV 657 L</b> 70x65x28 cm.	ELEMENTOS NEUTRO DE FREGADERO CON GRIFO				23	<b>947</b>



## COCINAS SERIE 650

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
<b>ELEMENTOS DE APOYO</b>			
	<b>SV 654 CV</b> 40x54x57 cm.	CABALLETE DE APOYO	4 249
	<b>SV 657 CV</b> 70x54x57 cm.	CABALLETE DE APOYO	5 258
	<b>SV 654 B</b> 40x54x57 cm.	BASE ABIERTA	14 328
	<b>SV 657 B</b> 70x54x57 cm.	BASE ABIERTA	17 429
	<b>SV 658 B</b> 80x54x57 cm.	BASE ABIERTA	20 487
	<b>SV 6511 B</b> 110x54x57 cm.	BASE ABIERTA	23 589
	<b>SV 6514 B</b> 140x54x57 cm.	BASE ABIERTA	26 648
	<b>SV 657 BE</b> 70x56,5x57 cm.	BASE CERRADA CALIENTE 760W Tensión 230V/50Hz	24 1.129
	<b>G/RID</b> 26x26x1 cm.	PARRILLA REDUCTORA	- 20
	<b>65/PL 1F</b> 32x27x1,5 cm.	PLACA LISA PARA 1 FUEGO PARA MODELOS SV 654 PLG / SV 657 PLG	5 133
	<b>SV 90/PL 1F</b> 39x28,4x2,2 cm.	PLACA LISA PARA COCINA SV 654 PG/40P	7 234
	<b>65/PB 2F</b> 32x56x5 cm.	PLACA RANURADA PARA 2 FUEGOS	13 214
	<b>SV 90/PR 1F</b> 39x28,4x2,2 cm.	PLACA RANURADA PARA COCINA SV 654 PG/40P	7 275
	<b>CA/SB</b> 150x0,6x50 cm.	GRIFO DE AGUA PARA COCINA	6 372

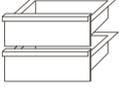
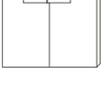


## COCINAS SERIE 650

	MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
<b>ACCESORIOS</b>				
SIN PORTES PAGADOS				
	<b>65/CG</b> 58x1,5x0,7 cm.	CUBRE-JUNTAS PARA APARATOS ESTÁNDAR	-	38
	<b>65/CGFT DX</b> 58x8x0,7 cm.	CUBRE-JUNTAS DERECHO PARA FRY-TOP CON APARATO ESTÁNDAR	-	53
	<b>65/CGFT SX</b> 58x8x0,7 cm.	CUBRE-JUNTAS IZQUIERDO PARA FRY-TOP CON APARATO ESTÁNDAR	-	53
	<b>65/CGFT-FT</b> 58x8x0,7 cm.	CUBRE JUNTAS PARA FRY-TOP	-	53
	<b>65/CGGR DX</b> 55,5x8x0,7 cm.	CUBRE-JUNTAS DERECHO PARA BARBACOA CON APARATOS ESTÁNDAR Y FRY-TOP	-	53
	<b>65/CGGR SX</b> 55,5x8x0,7 cm.	CUBRE-JUNTAS IZQUIERDO PARA BARBACOA CON APARATOS ESTÁNDAR Y FRY-TOP	-	53
	<b>65/CGGR-GR</b> 55,5x8x0,7 cm.	CUBRE-JUNTAS PARA BARBACOA+BARBACOA, BARBACOA+FRY-TOP, FRY-TOP+FRY-TOP	-	53
	<b>65/CGBR</b> 55,5x1,5x0,7 cm.	CUBRE-JUNTAS PARA SARTÉN BASCULANTE	-	38
	<b>PA/40</b> 40x17x4 cm.	ESTANTE FRONTAL	2	203
	<b>PA/70</b> 70x17x4 cm.	ESTANTE FRONTAL	2,5	221
	<b>PA/110</b> 110x17x4 cm.	ESTANTE FRONTAL	3	246
	<b>65/40 T</b> 39x57x2 cm.	TABLA DE CORTE DE POLIETILENO	5	102



## COCINAS SERIE 650

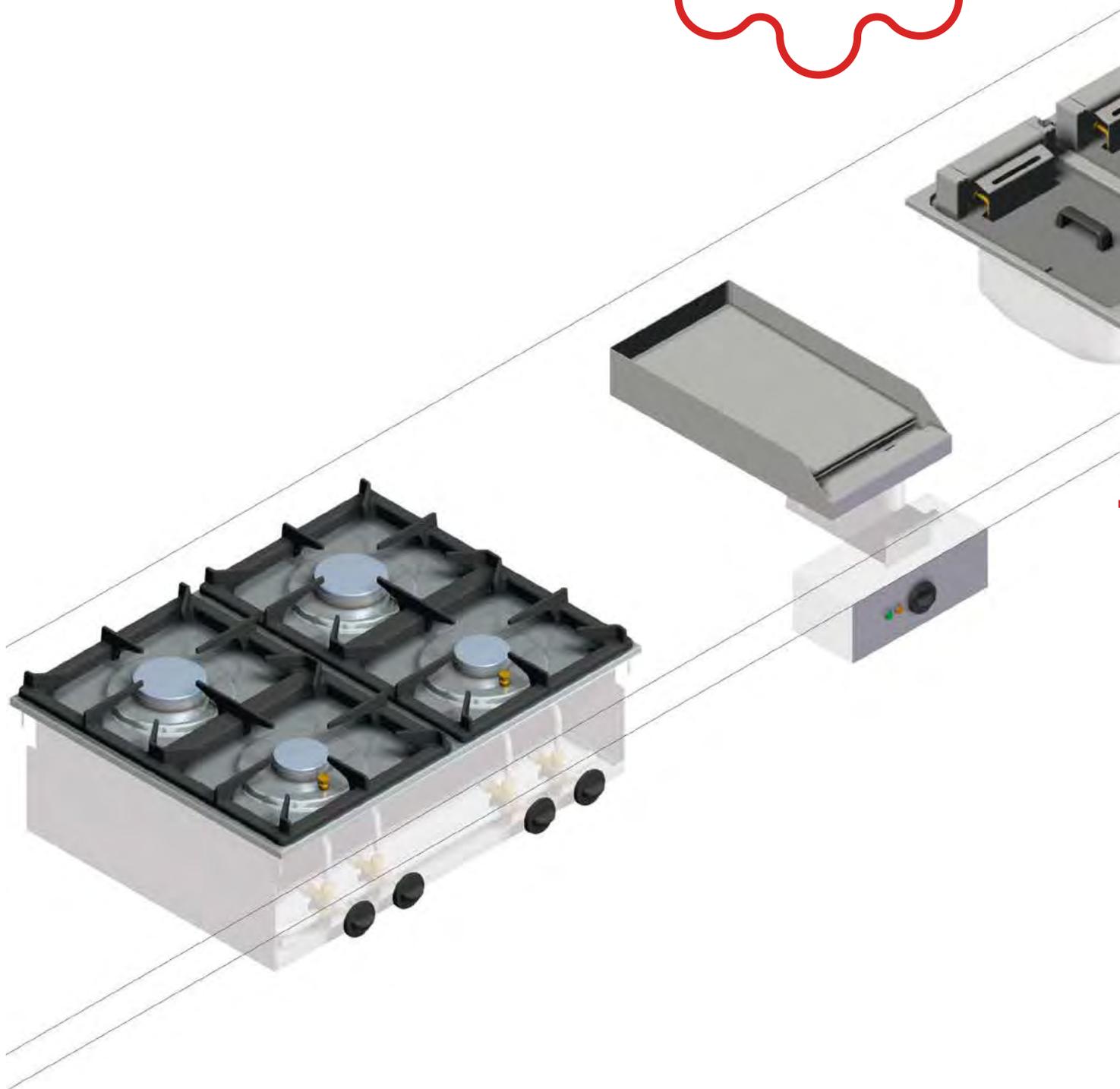
MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
<b>ACCESORIOS</b>			
SIN PORTES PAGADOS			
	<b>65/70 T</b> 69x57x2 cm.	TABLA DE CORTE DE POLIETILENO	9 <b>183</b>
	<b>65/40 RV</b> 33,5x53,5x3 cm.	ESTANTE PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO	1,5 <b>111</b>
	<b>65/70 RV</b> 63,5x53,5x3 cm.	ESTANTE PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO	2,7 <b>131</b>
	<b>65/40 RC</b> 33,5x53,5x3 cm.	ESTANTE PARA CABALLETE DE APOYO	1,5 <b>111</b>
	<b>65/70 RC</b> 33,5x53,5x3 cm.	ESTANTE PARA CABALLETE DE APOYO	2,7 <b>131</b>
	<b>65/40 GR</b> 31x53x5 cm.	ELEMENTOS CALEFACTORES PARA ARMARIO DE 40 cm. 500W / 240V/50-60Hz	3 <b>289</b>
	<b>65/70 GR</b> 51x53x5 cm.	ELEMENTOS CALEFACTORES PARA ARMARIO DE 70 cm. 500W / 240V/50-60Hz	5 <b>334</b>
	<b>65/RG2</b> 32,5x30x4 cm.	KIT SOPORTE DE PARRILLAS	4 <b>104</b>
	<b>65G1/1</b> 32,5x53 cm.	PARRILLA PARA ARMARIO DE 40 CM.	2 <b>48</b>
	<b>65G</b> 62,5x53 cm.	PARRILLA PARA ARMARIO DE 70 CM.	3 <b>59</b>
	<b>65/40 C2</b> 40x54x40 cm.	KIT DE 2 CAJONES PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO DE 40 CM.	9 <b>444</b>
	<b>65/70 C2</b> 70x54x40 cm.	KIT DE 2 CAJONES PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO DE 70 CM.	15 <b>558</b>
	<b>65/40P DX</b> 35x40x2 cm.	PUERTA DERECHA PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO	2 <b>175</b>
	<b>65/40P SX</b> 35x40x2 cm.	PUERTA IZQUIERDA PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO	2 <b>175</b>
	<b>65/70 P2</b> 70x40x2 cm.	PAREJA DE PUERTAS PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO	4 <b>273</b>
	<b>G/F-GN1/1</b> 53x32,5x3 cm.	PARRILLA PARA HORNO ELÉCTRICO GN 1/1	- <b>48</b>

**javemah**



# COCINAS DE ENCASTRE SERIE 650

**modular**





## COCINAS DE ENCASTRE SERIE 650



### Características GENERALES COCINAS DE ENCASTRE SERIE 650

**Elementos de cocción modulares de encastre que son compatibles con casi cualquier tipo de mobiliario.**

Compuestas de aparatos modulares para espacios reducidos con una calidad y prestaciones que satisfacen las exigencias de los profesionales del sector. La modularidad permite que esta línea sea versátil y funcional en el aprovechamiento del espacio útil. Características como robustez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales, conquistarán la confianza de los clientes más exigentes.

La **SERIE 650** ofrece un alto rendimiento y consumo reducidos como características que la distinguen. La elevada producción y practicidad en el uso permiten a la **SERIE 650** ser ideal para cualquier exigencia.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**

### Características ESPECÍFICAS

#### COCINAS A GAS

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Quemadores de hierro con esparcellamas en latón de potencia 3,5 y 6 Kw. Sistema de seguridad por termopar. Parrillas en acero esmaltado anti-corrosivo.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

#### COCINAS ELÉCTRICAS

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Todas las placas presentan un conmutador con 6 posiciones de regulación de la temperatura. Piloto de señalización de alimentación eléctrica y de funcionamiento de las placas.

#### COCINA VITROCERÁMICA

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor, con plano de cocción en vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera. Modelos de 2 y 4 zonas de cocción independiente, cada una con elementos radiantes circulares de 2,1 Kw. y 2,5 Kw. de potencia y controladas por reguladores de energía; las zonas de calentamiento están delimitadas por contornos serigrafados sobre el vidrio. Piloto de señalización para controlar el correcto funcionamiento del aparato.



## COCINAS DE ENCASTRE SERIE 650

### FRY-TOP ELÉCTRICOS

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Soldado hermético de las placas a la encimera. Placas fabricadas con superficie satinada o de cromo duro y acabado liso, ranurado o mixto. Las placas poseen 10 mm. de espesor y están ligeramente inclinadas para facilitar la recogida de las grasas. Disponen de un canal frontal y cajón recoge-grasas.

Resistencias de alto rendimiento. Temperatura de trabajo regulada por termostatos. Modelos cromados dotados de termostato de seguridad.

### FREIDORAS ELÉCTRICAS

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Grifo de vaciado del aceite. Capacidad de las cubas de 10 litros. Resistencias blindadas desmontables para una mejor limpieza y dotadas de termostato con regulación de 100°/190°C. Interruptor general, termostato de seguridad y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

### CUECEPASTAS ELÉCTRICO

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Cuba en acero inoxidable AISI 316 con capacidad para 20 litros y 40 litros respectivamente. Grifo de llenado de agua. Grifo y mando de seguridad para la descarga. Termostato de 4 posiciones, resistencias blindadas colocadas en el interior de la cuba. Piloto de señalización de conexión a la red eléctrica y de funcionamiento de las resistencias.

### BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

Encimera, cuba y falso fondo fabricados en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Cubas de dimensiones GN 1/1 de 15 cm. de profundidad en el modelo de 40 cm. y GN 2/1 de 15 cm. de profundidad en el modelo de 70 cm. Todos los modelos están provistos de grifo de vaciado del agua. Calentamiento mediante resistencias blindadas y reguladas por termostato de trabajo de 30°/90°C. Ambos modelos provistos de piloto luminoso de señalización del correcto funcionamiento.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**

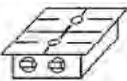


## COCINAS DE ENCASTRE SERIE 650

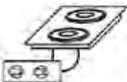
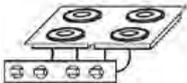
MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	DIM. AGUJERO ENCASTRE (cm)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	----------------------	----------------------------	-----------------	----------------	----------------------

### COCINAS A GAS

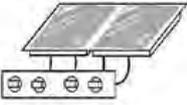
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SV 654 PCG-D</b> 40x60 cm.		1x3,5 1x6	38,5x58,5	9,5	-	<b>817</b>
	<b>SV 658 PCG-D</b> 80x60 cm.		2x3,5 2x6	78,5x58,5	21,5	-	<b>1.244</b>

### COCINAS ELÉCTRICAS

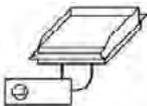
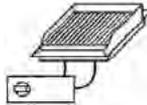
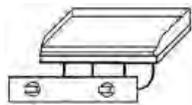
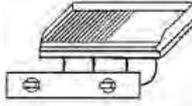
	<b>SV 654 PCE-D</b> 40x60 cm.		2x2,6	38,5x58,5	5,2	400/III/50-60	<b>654</b>
	<b>SV 657 PCE-D</b> 70x60 cm.		4x2,6	68,5x58,5	10,4	400/III/50-60	<b>1.053</b>

### COCINAS VITROCERÁMICAS

	<b>SV 654 PVE-D</b> 40x60 cm.		1x2,1 1x2,5	38,5x58,5	4,6	400/III/50-60	<b>1.508</b>
	<b>SV 657 PVE-D</b> 70x60 cm.		2x2,1 2x2,5	68,5x58,5	9,2	400/III/50-60	<b>2.198</b>

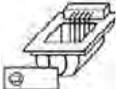
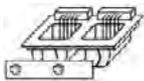
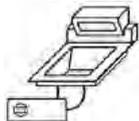
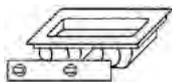
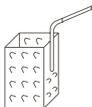
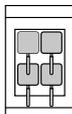
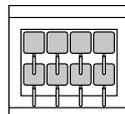
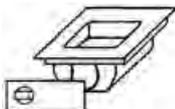
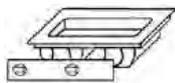
MODELO	TIPO DE PLACA	DIM. AGUJERO ENCASTRE (cm)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	---------------	----------------------------	-----------------	----------------	----------------------

### FRY-TOP ELÉCTRICOS

	<b>SV 654 FTE-D</b> 40x60 cm.		LISA	38,5x58,5	4,5	400/III/50-60	<b>1.043</b>
	<b>SV 654 FTE-CR-D</b> 40x60 cm.		LISA CROMO DURO	38,5x58,5	4,5	400/III/50-60	<b>1.471</b>
	<b>SV 654 FTRE-D</b> 40x60 cm.		RANURADO	38,5x58,5	4,5	400/III/50-60	<b>1.194</b>
	<b>SV 657 FTE-D</b> 70x60 cm.		LISA	68,5x58,5	9	400/III/50-60	<b>1.508</b>
	<b>SV 657 FTE-CR-D</b> 70x60 cm.		LISA CROMO DURO	38,5x58,5	9	400/III/50-60	<b>2.035</b>
	<b>SV 657 FTRE-D</b> 70x60 cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO	68,5x58,5	9	400/III/50-60	<b>1.659</b>

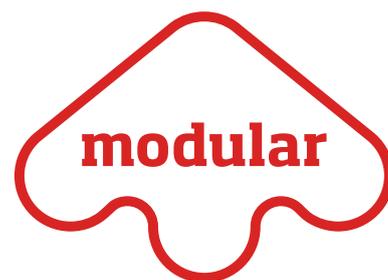


## COCINAS DE ENCASTRE SERIE 650

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PVP € PORTES PAGADOS
<b>FREIDORAS ELÉCTRICAS</b>				
 <b>SV 654 FRE10-D</b> 40x60 cm.	10	7,5	400/III/50-60	1.321
 <b>SV 657 FRE10-D</b> 70x60 cm.	10 + 10	15	400/III/50-60	2.262
<b>MANTENEDOR DE FRITOS</b>				
 <b>SV 654 SPE-D</b> 40x60 cm.	CUBA GN 1/1	1	240/50-60	779
<b>CUECEPASTAS ELÉCTRICO</b>				
 <b>SV 654 CPE-D</b> 40x60 cm.	20	6	400/III/50-60	1.005
 <b>SV 657 CPE-D</b> 70x60 cm.	40	9	400/III/50-60	1.381
<b>CESTA DE CUECEPASTA DE 1/4 (NO INCLUIDAS EN PRECIO)</b>				<b>SIN PORTES PAGADOS</b>
 <b>CP/C4</b> 14x14x16 cm.	<b>Esquema de cestas para modelos</b>	 SV 654 CPE-D 4 cestas CP/C4	 SV 657 CPE-D 8 cestas CP/C4	98
<b>BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS</b>				
 <b>SV 654 BME-D</b> 40x60 cm.	GN 1/1	1,5	240/50-60	855
 <b>SV 657 BME-D</b> 70x60 cm.	GN 2/1	3	400/III/50-60	1.093



# COCINAS SERIE 700



## Características GENERALES SERIE 700

Una línea de cocina a base de componentes modulares. La modularidad permite que esta línea sea versátil y funcional en el aprovechamiento del espacio útil. Características como robustez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales, conquistarán la confianza de los clientes más exigentes.

La **SERIE 700** ofrece altas potencias y prestaciones como características que la distinguen. Encimeras de trabajo de **1,5 mm** de espesor en acero AISI 304. La elevada producción y practicidad en el uso permiten a la **SERIE 700** ser ideal para cualquier exigencia.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**





## COCINAS SERIE 700

# COCINAS A GAS



SV 78 CFGBI



SV 78 PCGBI-T



SV 78 PCGBI + PUERTAS



SV 712 CFGGBI



SV 712 CFGBI

DETALLE ENCIMERA  
MODELOS PWDETALLE BISAGRA  
PUERTA HORNODETALLE PARRILLA  
QUEMADOR

PUERTA HORNO

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Quemadores de hierro con esparcellamas en latón de potencia **3,7 y 5,5 Kw, en modelos con quemadores sobre cubeta inox y 3,5 y 6 Kw en modelos "PW" potenciados con quemadores en encimera embutida.** Encendido de los quemadores mediante llama piloto. La llama piloto y el termopar, están colocados bajo el cuerpo del quemador principal protegidos de eventuales golpes accidentales y/o desbordamiento de líquidos. Los modelos con horno poseen una capacidad GN 2/1 con la contrapuerta en acero inoxidable. Encendido del horno de gas mediante piezoeléctrico.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano. Modelos disponibles con horno a gas u horno eléctrico estático.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



# COCINAS SERIE 700

## COCINAS ELÉCTRICAS



SV 78 CFE



SV 74 PCE-T



SV 78 PCEQ-T



SV 78 CFEQ



SV 78 PCE + PUERTAS

DETALLE BISAGRA  
PUERTA HORNO

DETALLE PLACAS REDONDAS

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm. de espesor.

Placas eléctricas redondas de Ø 220 mm. de 2,6 Kw cada una fabricadas en hierro con borde de acero inoxidable embutido en la encimera. Activación del calentamiento señalado mediante piloto luminoso colocado en el panel de mando. Todas las placas tienen un conmutador de 6 posiciones de regulación de la temperatura. Los modelos con horno eléctrico estático de capacidad GN 2/1 estático con resistencia superior e inferior y regulación independiente de ellas. Contrapuerta en acero inoxidable.

Cámara de cocción del horno en acero inoxidable. Regulación de la temperatura de 50°/300°C y potencia 6 Kw.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**





## COCINAS SERIE 700

# COCINAS VITROCERÁMICA



SV 78 PVE + PUERTAS



SV 74 PVE + PUERTA



SV 78 PVE -T

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm. de espesor.

Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera, de 2 y 4 zonas de cocción independiente, cada una con elementos radiantes circulares de 2,5 Kw de potencia y controlados por regulador de energía; las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Poseen pilotos de señalización del correcto funcionamiento del aparato. Los modelos con horno eléctrico estático o ventilado de capacidad GN 2/1 disponen de contrapuerta y cámara en acero inoxidable. Los modelos de horno estático poseen resistencias superior e inferior y regulación independiente de ellas. Regulación de la temperatura de 50°/300°C y potencia 6 Kw.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**


**savemah**

# COCINAS SERIE 700

## COCINAS A INDUCCIÓN



SV 78 IND + PUERTAS



SV 74 IND + PUERTAS



SV 78 IND - T

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm. de espesor.

Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera. Sistema de reconocimiento de los recipientes que activa el calentamiento en presencia de dicho recipiente de cocción. Dotada de 2 y 4 zonas de cocción independiente, de 3,5 Kw y Ø 220 mm. Las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Amplia regulación de potencia. Posee piloto de señalización de la activación del calentamiento e indica el correcto funcionamiento del aparato. Disponible una versión WOK con una zona de cocción de 5 Kw.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**





## COCINAS SERIE 700

# PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 78 TPPCGB + PUERTAS



SV 78 TPPCGB-T



SV 712 TPPCGB2B-T



SV 78 TPFE



SV 78 TPE + PUERTAS



SV 78 TPPCFGB



SV 712 TPPCFB2B

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm. de espesor. Placa radiante en hierro de gran espesor dotadas de orificio central. Calentamiento mediante quemador de 9 Kw. para poder alcanzar una temperatura máxima de 450°/500°C (en el modelo SV 712 TPPCGB la potencia de la placa radiante es de 9 Kw. y posee 2 fuegos de 3,7 kW y 5,5 Kw. cada uno). Los modelos TPPCGB/TPPCGB2B poseen 1/2 placa radiante de 6 Kw. de potencia y 2 o 4 fuegos de 3,7 y 5,5 Kw. de potencia. Sistema de seguridad por termopar y encendido automático por piezoeléctrico. Los modelos con horno a gas estático poseen una capacidad GN 2/1 con contrapuerta del horno en acero inoxidable. Regulación de la temperatura del horno de 50°/300°C con una potencia de 8 Kw.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Los modelos eléctricos poseen una placa única en acero 16MO5 cromado de gran espesor, con amplio acanalamiento en los tres lados. Calentamiento mediante 4 resistencias independientes de 2,5 Kw. cada una.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



DETALLE BISAGRA  
PUERTA HORNO



## COCINAS SERIE 700

# FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 78 FTGS-CR + PUERTAS



SV 74 FTGS-CR-T



SV 78 FTES-CR-T



SV 78 FTGS-T



SV 78 FTES + PUERTAS

### Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm. de espesor. Soldado hermético de las placas a la encimera. Placas fabricadas con superficie satinada o de cromo duro y acabado liso, ranurado o mixto. Las placas poseen 15 mm. de espesor y están ligeramente inclinadas para facilitar la recogida de las grasas. Disponen de un canal frontal y cajón recoge-grasas de 1 litro de capacidad en los modelos de 400 mm. de ancho y de 1,5 litros en los modelos de 800 mm.

**Modelos a gas:** Encendido de la llama piloto mediante piezoeléctrico. Regulación mediante grifo de seguridad con termopar o válvula de seguridad. Los modelos cromados poseen termostato de seguridad.

**De serie se suministran predispuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Modelos eléctricos:** Resistencias de alto rendimiento. Temperatura de trabajo regulada por termostatos. Modelos cromados dotados de termostato de seguridad.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**

DETALLE  
FRY-TOP



## COCINAS SERIE 700

# BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 78 GRACQG



DET. PARRILLA REVERSIBLE



SV 74 GRACQE



SV 74 GRACQE



SV 78 GRACQE

### Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm de espesor. Parrilla de cocción reversible de hierro inclinada para la cocción de las carnes grasas y para el flujo de las grasas de cocción y horizontal por el lado opuesto para la cocción de pescado y verduras, con los elementos de la parrilla de perfil circular. Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Cajón recoge-grasas extraíble el cual puede ser rellenado de agua para facilitar la limpieza, además la evaporación del agua permite un asado delicado de los alimentos.

**Modelos eléctricos:** Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la parrilla de cocción.

**Modelos a gas:** Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable colocados bajo la parrilla de cocción.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 700

# BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA



SV 78 GRL - P



SV 74 GRL - P



SV 74 GRL - T

### Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm de espesor. Calentamiento mediante quemadores en acero con llama estabilizada, llama piloto y termopar de seguridad, con 1 o 2 zonas de cocción independientes. Grifo de gas con válvula de seguridad. Parrilla de cocción reversible de hierro inclinada para la cocción de las carnes grasas y para el flujo de las grasas de cocción y horizontal por el lado opuesto para la cocción de pescado y verduras, con los elementos de la parrilla de perfil circular. Esta particular forma de la parrilla permite cocinar tanto carne, como pescado y verduras evitando la combustión de las grasas. Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Cajón recoge-grasas extraíble. Sistema de elevación de las parrillas mediante elevadores para distanciar la parrilla de la piedra volcánica.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**





## COCINAS SERIE 700

# FREIDORAS A GAS



SV 78 FRGS13 PW  
SV 78 FRGS13 VL



SV 74 FRGS13 PW  
SV 74 FRGS13 VL

CUBA  
FREIDORA  
MOD. VL



CESTA  
FREIDORA  
13l



CUBA  
FREIDORA  
MOD. PW

### Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm. de espesor. Grifo de vaciado del aceite colocado en el interior del mueble neutro inferior. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Capacidad de las cubas de 13 y 17 litros. Quemadores en acero inoxidable con llama horizontal colocados en el interior de la cuba en modelos PW y de cuba embutida con quemadores colocados fuera de ella en modelos VL. Llama piloto y encendido por piezoeléctrico en modelos PW y encendido eléctrico tensión 230V/50Hz en modelos VL. Grifo de gas con válvula termostática, termopar y regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**


**sovenah**

# COCINAS SERIE 700

## FREIDORAS ELÉCTRICAS



SV 78 FRE10X



SV 74 FRE10X

DET. CUBAS  
SV 74 FRE 8+8DET.  
RESIST.  
ABATIBLECESTA  
FREIDORA 10I

### Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm. de espesor. Grifo de vaciado del aceite colocado en el interior del mueble neutro inferior. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Capacidad de las cubas de 8 y 10 litros. Calentamiento mediante resistencias blindadas abatibles. Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad, interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



# COCINAS SERIE 700

## MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS



SV 74 SPE + PUERTA



SV 74 SPE-T

### Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm. de espesor. Cuba desmontable GN 1/1 y falso fondo ambos en acero inoxidable. Calentamiento mediante resistencia cerámica de rayos infrarrojos. Interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



# COCINAS SERIE 700

## CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 78 CPES

DETALLE GRIFO  
LLENADO CUBA

SV 78 CPGS



SV 74 CPES



SV 74 CPGS

### Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm de espesor con amplia zona de expansión de líquidos. Cubas fabricadas en acero inoxidable AISI 316 GN 2/3 de 26 litros de capacidad. Grifo de llenado de las cubas mediante mando situado en el panel frontal.

**Modelos eléctricos:** Calentamiento mediante resistencias fijas colocadas en el fondo de la cuba. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

**Modelos a gas:** Calentamiento mediante quemador en acero inoxidable colocado bajo la cuba. Dotadas de grifo de seguridad con termopar, llama piloto y encendido piezoeléctrico.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

CESTAS NO INCLUIDAS.

Fabricado en Italia por MODULAR.





# COCINAS SERIE 700

## BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 78 BME + PUERTAS



SV 74 BME-T



SV 78 BME-T



SV 74 BME + PUERTA

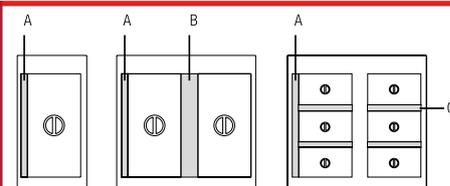


SV 78 BMG-T



DETALLE CUBA

- Modelos **A y B.** en dotación.
- Modelos **C** Consultar apartado Mobiliario e Inox (separadores transversales)



ESQ. DISPOSICIÓN CUBETAS

### Características

Encimera y cuba fabricados en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm. de espesor. Temperatura regulable de 30°/90°C. Aparatos dotados de descarga del agua mediante rebosadero vertical. Posibilidad de colocar cubetas GN 1/1 de 150 mm. de altura máxima.

**Modelos eléctricos:** Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostado de seguridad que interviene en caso de activación de las resistencias sin agua en la cuba, con rearme manual. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

**Modelos a gas:** Calentamiento mediante quemadores tubulares en acero inoxidable de llama estabilizada con llama piloto y termostato de seguridad. Encendido por piezo eléctrico. Dotadas de grifo termostático.

**De serie se suministran predispuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



# COCINAS SERIE 700

## SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA



SV 78 BMFE + PUERTAS



SV 74 BMFE + PUERTA

### Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm. de espesor. Cuba en acero inoxidable de forma rectangular con fondo en acero inoxidable pulido. Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostato de regulación de la temperatura de 50°/300°C con termostato de seguridad. Tapón de vaciado, guía porta-cubetas y cuba extraíble. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 700

# SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 78 BRGF

### Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm. de espesor. Cuba de cocción con fondo en acero inoxidable AISI 304 (modelos "I") y FE 360 (modelos "F"). Tapa de la cuba en acero inoxidable dotada de bisagras. Levantamiento de la cuba de cocción manual o motorizados (modelos "M"). Carga automática del agua en cuba activado mediante botón. Grifo de agua fijo colocado en la encimera. Asa de la tapa frontal en tubo de acero inoxidable AISI 304 satinado y conectada a la tapa.

**Modelos eléctricos:** Calentamiento mediante resistencias colocadas directamente en contacto con el fondo de la cuba. Regulación de la temperatura de 100°/285°C por medio de termostato conectado al interruptor. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

**Modelos a gas:** Calentamiento mediante quemadores en acero de alto rendimiento térmico. Alimentación de gas por medio de una válvula termostática multi-función. Encendido de los quemadores principales con llama piloto. Regulación de la temperatura de 100°/285°C.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



# COCINAS SERIE 700

## MARMITAS

## A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 78 PGI50

### Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm. de espesor. Cuba de cocción con fondo en acero inoxidable AISI 316 y paredes en acero inoxidable AISI 304. Tapa con contrapeso fabricada en acero inoxidable AISI 304 y asa aislada. Carga del agua fría o caliente mediante electroválvula activada por un selector colocado en la encimera. Grifo de descarga frontal en latón cromado de 1,5" con mando aislado y orificio de descarga con filtro extraíble. Modelos a gas con quemadores en acero inoxidable AISI 304 colocados en contacto con la cuba en modelos de calentamiento directo y en contacto con la cámara de calentamiento en los modelos de calentamiento indirecto. Válvula de gas de seguridad colocada en el panel frontal con encendido eléctrico. Temperatura controlada mediante termostato. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Modelos de calentamiento indirecto:** Control de la presión en la cámara mediante válvula de seguridad y manómetro. La carga del agua en la cámara de calentamiento viene regulada por medio de un grifo de nivel.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



# COCINAS SERIE 700

## ELEMENTOS NEUTROS



SV 74 PL - PUERTA



SV 74 PL - T

### Características

Encimera de trabajo de 1,5 mm. de espesor, con ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Dotados de cajón. El modelo SV 78 LA dotado de fregadero con grifo.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**

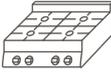
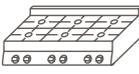
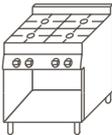
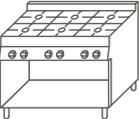
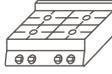


## COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
<b>COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO</b>								<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>
 <b>SV 74 PCGBI</b> 40x73x87 cm	1x3,7 1x5,5	-	-	9,2	-	51	<b>1.468</b>	
 <b>SV 78 PCGBI</b> 80x73x87 cm	2x3,7 2x5,5	-	-	18,4	-	81	<b>2.204</b>	
 <b>SV 712 PCGBI</b> 120x73x87 cm	4x3,7 2x5,5	-	-	25,8	-	106	<b>3.138</b>	
<b>COCINAS A GAS CON HORNO</b>								<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>
 <b>SV 78 CFGBI</b> 80x73x87 cm	2x3,7 2x5,5	8 57x66x30 cm	-	26,4	-	141	<b>3.372</b>	
 <b>SV 78 CFGEBI</b> 80x73x87 cm	2x3,7 2x5,5	-	6 57x66x30 cm	18,4 +6	400/III/50	136	<b>3.786</b>	
 <b>SV 712 CFGBI</b> 120x73x87 cm	4x3,7 2x5,5	8 57x66x30 cm	-	33,8	-	176	<b>4.359</b>	
 <b>SV 712 CFGEBI</b> 120x73x87 cm	4x3,7 2x5,5	-	6 57x66x30 cm.	25,8 +6	400/III/50	170	<b>4.850</b>	
 <b>SV 712 CFGGBI</b> 120x73x87 cm	4x3,7 2x5,5	10 MAXI HORNO 97x66x30,5 cm. PARRILLA 93x65cm.	-	35,8	-	183	<b>4.873</b>	

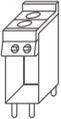
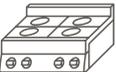
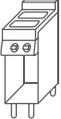


# COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
<b>COCINAS A GAS DE SOBREMESA</b>				<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>				
	<b>SV 74 PCGBI-T</b> 40x73x25 cm	1x3,7 1x5,5	-	-	9,2	-	34	<b>1.265</b>
	<b>SV 78 PCGBI-T</b> 80x73x25 cm.	2x3,7 2x5,5	-	-	18,4	-	54	<b>1.804</b>
	<b>SV 712 PCGBI-T</b> 120x73x25 cm	4x3,7 2x5,5	-	-	25,8	-	71	<b>2.485</b>
<b>COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO POTENCIADAS</b>				<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>				
	<b>SV 74 PCG-PW</b> 40x73x87 cm	2x6	-	-	12	-	51	<b>1.583</b>
	<b>SV 78 PCG-PW</b> 80x73x87 cm	3x6 1x3,5	-	-	21,5	-	81	<b>2.443</b>
	<b>SV 712 PCG-PW</b> 120x73x87 cm	5x6 1x3,5	-	-	33,5	-	106	<b>3.393</b>
<b>COCINAS A GAS CON HORNO POTENCIADAS</b>				<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>				
	<b>SV 78 CFG-PW</b> 80x73x87 cm	3x6 1x3,5	8 57x66x30 cm	-	29,5	-	141	<b>3.668</b>
	<b>SV 712 CFG-PW</b> 120x73x87 cm	5x6 1x3,5	8 57x66x30 cm	-	41,5	-	176	<b>4.726</b>
<b>COCINAS A GAS DE SOBREMESA POTENCIADAS</b>				<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>				
	<b>SV 74 PCG-T-PW</b> 40x73x25 cm	2x6	-	-	12	-	34	<b>1.457</b>
	<b>SV 78 PCG-T-PW</b> 80x73x25 cm	3x6 1x3,5	-	-	21,5	-	54	<b>2.071</b>
	<b>SV 712 PCG-T-PW</b> 120x73x25 cm	5x6 1x3,5	-	-	33,5	-	71	<b>2.885</b>



## COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
<b>COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA REDONDA MUEBLE ABIERTO</b>								
 <b>SV 74 PCE</b> 40x73x87 cm	⚡	2x2,6	-	-	5,2	400/III/50-60	46	<b>1.128</b>
 <b>SV 78 PCE</b> 80x73x87 cm	⚡	4x2,6	-	-	10,4	400/III/50-60	71	<b>1.736</b>
<b>COCINA ELÉCTRICA DE PLACA REDONDA CON HORNO</b>								
 <b>SV 78 CFE</b> 80x73x87 cm.	⚡	4x2,6	-	6 57x66x30 cm	16,4	400/III/50-60	141	<b>2.932</b>
<b>COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA REDONDA SOBREMESA</b>								
 <b>SV 74 PCE-T</b> 40x73x25 cm.	⚡	2x2,6	-	-	5,2	400/III/50-60	31	<b>820</b>
 <b>SV 78 PCE-T</b> 80x73x25 cm.	⚡	4x2,6	-	-	10,4	400/III/50-60	48	<b>1.284</b>
<b>COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA MUEBLE ABIERTO</b>								
 <b>SV 74 PCEQ</b> 40x73x87 cm.	⚡	2x2,6 220x220mm	-	-	5,2	400/III/50-60	51	<b>1.707</b>
 <b>SV 78 PCEQ</b> 80x73x87 cm.	⚡	4x2,6 220x220mm	-	-	10,4	400/III/50-60	81	<b>2.857</b>



## COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

### COCINA ELÉCTRICA DE PLACA CUADRADA CON HORNO

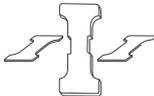
	<b>SV 78 CFEQ</b> 80x73x87 cm.		4x2,6 220x220mm	-	6 57x66x30 cm	16,4	400/III/50-60	141	<b>4.495</b>
---	-----------------------------------	---	--------------------	---	------------------	------	---------------	-----	--------------

### COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA SOBREMESA

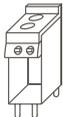
	<b>SV 74 PCEQ-T</b> 40x73x25 cm.		2x2,6 220x220mm	-	- 57x66x30 cm	5,2	400/III/50-60	31	<b>1.350</b>
	<b>SV 78 PCEQ-T</b> 80x73x25 cm.		4x2,6 220x220mm	-	-	10,4	400/III/50-60	48	<b>2.375</b>

### INSERTOS PARA PLACA CUADRADA

SIN PORTES PAGADOS

	<b>SV 74 IMP</b>								<b>53</b>
	<b>SV 78 IMP</b>								<b>184</b>

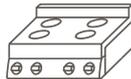
### COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA MUEBLE ABIERTO

	<b>SV 74 PVE</b> 40x73x87 cm.		2x2,5	-	-	5	400/III/50-60	45	<b>1.905</b>
	<b>SV 78 PVE</b> 80x73x87 cm.		4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	71	<b>3.009</b>

### COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA CON HORNO

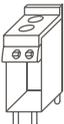
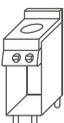
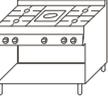
	<b>SV 78 CFVE</b> 80x73x87 cm.		4x2,5	-	6 57x66x30 cm	16	400/III/50-60	141	<b>4.597</b>
---	-----------------------------------	---	-------	---	------------------	----	---------------	-----	--------------

### COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA DE SOBREMESA

	<b>SV 74 PVE-T</b> 40x73x25 cm.		2x2,5	-	-	5	400/III/50-60	31	<b>1.544</b>
	<b>SV 78 PVE-T</b> 80x73x25 cm.		4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	48	<b>2.676</b>



## COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
<b>COCINA INDUCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO</b>							
 <b>SV 74 IND</b> 40x73x87 cm	2x3,5	-	-	7	400/III/50-60	45	8.001
 <b>SV 78 IND</b> 80x73x87 cm	4x3,5	-	-	14	400/III/50-60	71	12.331
 <b>SV 74 INDW</b> 40x73x87 cm <b>MODELO WOK</b>	1x5	-	-	5	400/III/50-60	51	5.633
<b>COCINA INDUCCIÓN DE SOBREMESA</b>							
 <b>SV 74 IND-T</b> 40x73x25 cm	2x3,5	-	-	7	400/III/50-60	31	7.688
 <b>SV 78 IND-T</b> 80x73x25 cm	4x3,5	-	-	14	400/III/50-60	48	11.869
 <b>SV 74 INDW-T</b> 40x73x25 cm <b>MODELO WOK</b>	1x5	-	-	5	400/III/50-60	31	5.389
<b>COCINAS PLACA RADIANTE A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO</b> <span style="float: right;">CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</span>							
 <b>SV 78 TPG</b> 80x73x87 cm	1x9	-	-	9	-	126	2.464
 <b>SV 78 TPFCGB</b> 80x73x87 cm	1x6 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	-	-	15,2	-	171	2.577
 <b>SV 712 TPFCG2B</b> 120x73x87 cm	1x6 PLACA RAD. 2x3,7 / 2x5,5	-	-	24,4	-	147	4.070
<b>COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO</b> <span style="float: right;">CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</span>							
 <b>SV 78 TPFG</b> 80x73x87 cm	1x9	8 57x66x30 cm	-	17	-	126	3.282
 <b>SV 712 TPFG</b> 120x73x87 cm	1x9 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	8 57x66x30 CM	-	26,2	-	206	4.829





## COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
<b>COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO</b>				<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>				
 <b>SV 78 TPPCFGB</b> 80x73x87 cm		1x6 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	8 57x66x30 cm	-	23,2	-	156	<b>3.607</b>
 <b>SV 712 TPPCFG2B</b> 120x73x87 cm		1x6 PLACA RAD. 2x3,7 / 2x5,5	8 57x66x30 cm	-	32,4	-	186	<b>5.020</b>
<b>COCINAS PLACA RADIANTE A GAS DE SOBREMESA</b>				<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>				
 <b>SV 78 TPG-T</b> 80x73x25 cm		1x9	-	-	9	-	99	<b>1.974</b>
 <b>SV 78 TPPCGB-T</b> 80x73x25 cm		1x6 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	-	-	15,2	-	99	<b>2.082</b>
 <b>SV 712 TPPCG2B-T</b> 120x73x25 cm		1x6 PLACA RAD. 2x3,7 / 2x5,5	-	-	24,4	-	122	<b>3.675</b>
<b>COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE ABIERTO</b>								
 <b>SV 78 TPE</b> 80x73x87 cm		4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	126	<b>3.725</b>
<b>COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS CON HORNO</b>								
 <b>SV 78 TPFE</b> 80x73x87 cm		4x2,5	-	6 57x66x30 cm	16	400/III/50-60	127	<b>4.763</b>
<b>COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBREMESA</b>								
 <b>SV 78 TPE-T</b> 80x73x25 cm		4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	99	<b>3.387</b>



## COCINAS SERIE 700

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
<b>FRY-TOP A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO</b>						
<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>						
	<b>SV 74 FTGS</b> 40x73x87 cm.	LISA 33,5x53 cm	6	-	72	<b>1.672</b>
	<b>SV 74 FTGS-CR</b> 40x73x87 cm.	LISA CROMO DURO 33,5x53 cm	7	-	72	<b>2.255</b>
	<b>SV 74 FTRGS</b> 40x73x87 cm.	RANURADO 33,5x53 cm	6	-	72	<b>1.866</b>
	<b>SV 74 FTRGS-CR</b> 40x73x87 cm.	RANURADO CROMO DURO 33,5x53 cm	7	-	72	<b>2.430</b>
	<b>SV 78 FTGS</b> 80x73x87 cm.	LISA 73,5x53 cm	12	-	123	<b>2.216</b>
	<b>SV 78 FTGS-CR</b> 80x73x87 cm.	LISA CROMO DURO 73,5x53 cm	14	-	123	<b>3.217</b>
	<b>SV 78 FTRGS</b> 80x73x87 cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x53 cm	12	-	123	<b>2.454</b>
	<b>SV 78 FTRGS-CR</b> 80x73x87 cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x53 cm	14	-	123	<b>3.416</b>
	<b>SV 78 FTRRGS</b> 80x73x87 cm.	RANURADO 73,5x53 cm	12	-	123	<b>2.685</b>
	<b>SV 78 FTRRGS-CR</b> 80x73x87 cm.	RANURADO CROMO DURO 73,5x53 cm	14	-	123	<b>3.451</b>
<b>FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO</b>						
	<b>SV 74 FTES</b> 40x73x87 cm.	LISA 33,5x53 cm	5,4	400/III/50-60	67	<b>1.694</b>
	<b>SV 74 FTES-CR</b> 40x73x87 cm.	LISA CROMO DURO 33,5x53 cm	5,4	400/III/50-60	67	<b>2.259</b>
	<b>SV 74 FTRES</b> 40x73x87 cm.	RANURADO 33,5x53 cm	5,4	400/III/50-60	67	<b>1.854</b>
	<b>SV 74 FTRES-CR</b> 40x73x87 cm.	RANURADO CROMO DURO 33,5x53 cm	5,4	400/III/50-60	67	<b>2.318</b>



## COCINAS SERIE 700

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

### FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	<b>SV 78 FTES</b> 80x73x87 cm.	 LISA 73,5x53 cm	10,8	400/III/50-60	118	<b>2.226</b>
	<b>SV 78 FTES-CR</b> 80x73x87 cm.	 LISA CROMO DURO 73,5x53 cm	10,8	400/III/50-60	118	<b>3.008</b>
	<b>SV 78 FTRES</b> 80x73x87 cm.	 2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x53 cm	10,8	400/III/50-60	118	<b>2.478</b>
	<b>SV 78 FTRES-CR</b> 80x73x87 cm.	 2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x53 cm	10,8	400/III/50-60	118	<b>3.342</b>
	<b>SV 78 FTRRES</b> 80x73x87 cm.	 RANURADO 73,5x53 cm	10,8	400/III/50-60	118	<b>2.567</b>
	<b>SV 78 FTRRES-CR</b> 80x73x87 cm.	 RANURADO CROMO DURO 73,5x53 cm	10,8	400/III/50-60	118	<b>3.227</b>

### FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SV 74 FTGS-T</b> 40x73x25 cm.	 LISA 33,5x53 cm	6	-	48	<b>1.309</b>
	<b>SV 74 FTGS-CR-T</b> 40x73x25 cm.	 LISA CROMO DURO 33,5x53 cm	7	-	48	<b>1.969</b>
	<b>SV 74 FTRGS-T</b> 40x73x25 cm.	 RANURADO 33,5x53 cm	6	-	48	<b>1.442</b>
	<b>SV 74 FTRGS-CR-T</b> 40x73x25 cm.	 RANURADO CROMO DURO 33,5x53 cm	7	-	48	<b>2.137</b>
	<b>SV 78 FTGS-T</b> 80x73x25 cm.	 LISA 73,5x53 cm	12	-	82	<b>1.909</b>
	<b>SV 78 FTGS-CR-T</b> 80x73x25 cm.	 LISA CROMO DURO 73,5x53 cm	14	-	82	<b>2.877</b>
	<b>SV 78 FTRGS-T</b> 80x73x25 cm.	 2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x53 cm	12	-	82	<b>2.072</b>
	<b>SV 78 FTRGS-CR-T</b> 80x73x25 cm.	 2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x53 cm	14	-	82	<b>3.040</b>
	<b>SV 78 FTRRS-T</b> 80x73x25 cm.	 RANURADO 73,5x53 cm	12	-	82	<b>2.159</b>
	<b>SV 78 FTRRS-CR-T</b> 80x73x25 cm.	 RANURADO CROMO DURO 73,5x53 cm	14	-	82	<b>3.065</b>



## COCINAS SERIE 700

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS		
<b>FRY-TOP ELÉCTRICOS DE SOBREMESA</b>							
	<b>SV 74 FTES-T</b> 40x73x25 cm.	⚡	LISA 33,5x53 cm	5,4	400/III/50-60	45	<b>1.403</b>
	<b>SV 74 FTES-CR-T</b> 40x73x25 cm.	⚡	LISA CROMO DURO 33,5x53 cm	5,4	400/III/50-60	45	<b>1.947</b>
	<b>SV 74 FTRES-T</b> 40x73x25 cm.	⚡	RANURADO 33,5x53 cm	5,4	400/III/50-60	45	<b>1.469</b>
	<b>SV 74 FTRES-CR-T</b> 40x73x25 cm.	⚡	RANURADO CROMO DURO 33,5x53 cm	5,4	400/III/50-60	45	<b>2.010</b>
	<b>SV 78 FTES-T</b> 80x73x25 cm.	⚡	LISA 73,5x53 cm	10,8	400/III/50-60	82	<b>1.830</b>
	<b>SV 78 FTES-CR-T</b> 80x73x25 cm.	⚡	LISA CROMO DURO 73,5x53 cm	10,8	400/III/50-60	82	<b>2.626</b>
	<b>SV 78 FTRES-T</b> 80x73x25 cm.	⚡	2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x53 cm	10,8	400/III/50-60	82	<b>2.088</b>
	<b>SV 78 FTRES-CR-T</b> 80x73x25 cm.	⚡	2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x53 cm	10,8	400/III/50-60	82	<b>2.958</b>
	<b>SV 78 FTRRES-T</b> 80x73x25 cm.	⚡	RANURADO 73,5x53 cm	10,8	400/III/50-60	82	<b>2.183</b>
	<b>SV 78 FTRRES-CR-T</b> 80x73x25 cm.	⚡	RANURADO CROMO DURO 73,5x53 cm	10,8	400/III/50-60	82	<b>2.843</b>

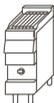
### ACCESORIOS FRY-TOP

SIN PORTES PAGADOS

	<b>SV RAS -FT</b>	RASQUETA PLANCHA LISA				<b>72</b>
	<b>SV RAS-FTR</b>	RASQUETA PLANCHA ONDULADA				<b>72</b>
	<b>SV 10 L-RAS</b>	10 CUCHILLAS LISAS PARA RASQUETA				<b>28</b>
	<b>SV 10 R-RAS</b>	10 CUCHILLAS ONDULADAS PARA RASQUETA				<b>28</b>
	<b>SV 74 PSFTS</b>	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 40 CM.				<b>140</b>
	<b>SV 78 PSFTS</b>	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 80 CM.				<b>292</b>
	<b>SV 40 TR</b>	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 40 CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 7 Kw				<b>323</b>
	<b>SV 80 TR</b>	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 80 CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 14 Kw.				<b>482</b>



## COCINAS SERIE 700

MODELO	TIPO DE PARRILLA (cm)	POT. (Kw) TOTAL	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
<b>BARBACOAS A GAS DE AGUA</b>		<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>		
 <b>SV 74 GRACQG</b> 40x73x87 cm.	 32x48 cm	7,5	81	<b>2.177</b>
 <b>SV 78 GRACQG</b> 80x73x87 cm.	 72x48 cm	15	161	<b>3.450</b>
<b>BARBACOAS ELÉCTRICAS DE AGUA</b>				
 <b>SV 74 GRACQE</b> 40x73x87 cm.	 32x48 cm	6 400V/III/50-60Hz	50	<b>2.448</b>
 <b>SV 78 GRACQE</b> 88x73x87 cm.	 72x48 cm	12 400V/III/50-60Hz	107	<b>3.420</b>
<b>PARRILLA REVERSIBLE EN HIERRO PARA CARNE/PESCADO</b>		<b>SIN PORTES PAGADOS</b>		
 <b>SV 74 GGACQ</b>	PARRILLA DE 16 CM. PARA SV 74 GRACQG/E			<b>89</b>
<b>SV 78 GGACQ</b>	PARRILLA DE 18 CM. PARA SV 78 GRACQG/E			<b>98</b>
<b>BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA SOBRE MUEBLE CON PUERTAS</b>		<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>		
 <b>SV 74 GRL-P</b> 40x73x87 cm.	 36,5x51 cm	7,5	81	<b>2.210</b>
 <b>SV 78 GRL-P</b> 80x73x87 cm.	 2 x (36,5x51 cm)	15	161	<b>3.392</b>
<b>BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA DE SOBREMESA</b>		<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>		
 <b>SV 74 GRL-T</b> 40x73x25 cm.	 36,5x51 cm	7,5	61	<b>1.691</b>
 <b>SV 78 GRL-T</b> 80x73x25 cm.	 2 x (36,5x51 cm)	15	131	<b>2.555</b>
<b>ACCESORIOS BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA</b>		<b>SIN PORTES PAGADOS</b>		
 <b>SV 74 GTPLP</b>	PARRILLA TUBULAR PARA PESCADO			<b>301</b>
<b>SV 74 GTPLC</b>	PARRILLA TUBULAR PARA CARNE			<b>389</b>



## COCINAS SERIE 700

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

### FREIDORAS A GAS CON QUEMADORES DENTRO DE LA CUBA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SV 74 FRGS13 PW</b> 40x73x87 cm.		13	12	-	62	<b>2.330</b>
	<b>SV 78 FRGS13 PW</b> 80x73x87 cm.		13+13	24	-	125	<b>4.127</b>

### FREIDORAS A GAS CON QUEMADORES FUERA DE LA CUBA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SV 74 FRG13 VL</b> 40x73x87 cm.		13	12	-	62	<b>3.231</b>
	<b>SV 78 FRG13 VL</b> 80x73x87 cm.		13+13	24	-	125	<b>6.008</b>
	<b>SV 74 FRG17 VL</b> 40x73x87 cm.		17	16,5	-	62	<b>3.497</b>
	<b>SV 78 FRG17 VL</b> 80x73x87 cm.		17+17	33	-	125	<b>6.283</b>

### FREIDORAS ELÉCTRICAS

	<b>SV 74 FRE 8+8</b> 40x73x87 cm.		8+8	14	400/III/50-60	44	<b>3.188</b>
	<b>SV 74 FRE10X</b> 40x73x87 cm.		10	9	400/III/50-60	44	<b>2.191</b>
	<b>SV 78 FRE10X</b> 80x73x87 cm.		10+10	18	400/III/50-60	125	<b>3.364</b>

### CESTAS PARA FREIDORAS

SIN PORTES PAGADOS

	<b>SV C 1/2 FRG 13 PW</b>	CESTA DE 1/2 PARA FREID. DE 13 LITROS DE 110x285x120 mm.	<b>77</b>
	<b>SV C 1/2 FRG 13 VL</b>	CESTA DE 1/2 PARA FREID. DE 13 LITROS DE 105x310x120 mm.	<b>77</b>
	<b>SV C 1 FRG 13 PW</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 13 LITROS DE 225x285x120 mm.	<b>97</b>
	<b>SV C 1 FRG 13 VL</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 13 LITROS DE 215x310x120 mm.	<b>97</b>
	<b>SV C 1 FRE 10X</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 10 LITROS DE 220x300x110 mm.	<b>72</b>
	<b>SV C 1/2 FRE10X</b>	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 10 LITROS DE 110x225x110 mm.	<b>62</b>
	<b>SV C 1 FRE 8</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 8 LITROS DE 130x310x120 mm.	<b>70</b>
	<b>SV C 1/2 FRG 17 VL</b>	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 17 LITROS DE 146x310x120 mm.	<b>83</b>
	<b>SV C 1/1 FRG 17 VL</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 17 LITROS DE 300x310x120 mm.	<b>104</b>
	<b>SV 130</b>	CUBETA RECOGE ACEITE. 1 EN DOTACIÓN EN MODELOS VL	<b>177</b>



## COCINAS SERIE 700

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

### MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE MUEBLE ABIERTO

	<b>SV 74 SPE</b> 40x73x87 cm.		CUBA GN 1/1	1	240/50-60	56	<b>1.596</b>
---	----------------------------------	---	-------------	---	-----------	----	--------------

### MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

	<b>SV 74 SPE-T</b> 40x73x25 cm.		CUBA GN 1/1	1	240/50-60	40	<b>1.330</b>
---	------------------------------------	---	-------------	---	-----------	----	--------------

### CUECEPASTA A GAS

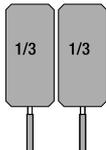
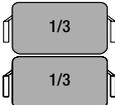
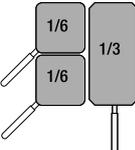
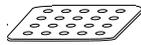
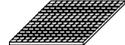
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SV 74 CPGS</b> 40x73x87 cm.		26	9,5	-	72	<b>2.242</b>
	<b>SV 78 CPGS</b> 80x73x87 cm.		26+26	19	-	92	<b>4.180</b>

### CUECEPASTAS ELÉCTRICAS

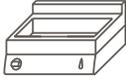
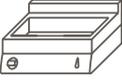
	<b>SV 74 CPES</b> 40x73x87 cm.		26	7,6	400/III/50-60	57	<b>2.218</b>
	<b>SV 78 CPES</b> 80x73x87 cm.		26+26	15,2	400/III/50-60	78	<b>4.137</b>

### CESTAS DE CUECEPASTA (NO INCLUIDAS EN EL PRECIO)

Esquema de cestas serie 700	Modelo	Descripción	PVP € SIN PORTES PAGADOS
	<b>SV CP/C 3</b>	CESTA DE 1/3 VERTICAL (29x16x20cm)	<b>163</b>
	<b>SV CP/C 1/3</b>	CESTA DE 1/3 HORIZONTAL (29x16x20cm)	<b>163</b>
	<b>SV CP/C 6</b>	CESTA DE 1/6 VERTICAL (14x14x20cm)	<b>109</b>
	<b>SV GC-CPS 74</b>	ESCURRIDOR DE CESTA	<b>51</b>
	<b>SV 2/3 GR</b>	PARRILLA DE FONDO DE CUBA	<b>84</b>
	<b>SV COP/CP1</b>	TAPA DE CUBA	<b>72</b>



## COCINAS SERIE 700

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
<b>BAÑO MARÍA A GAS DE MUEBLE ABIERTO</b>					
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros					
 <b>SV 74 BMG</b> 40x73x87 cm.	1 x GN 1/1	3	-	51	1.695
 <b>SV 78 BMG</b> 80x73x87 cm.	2 x GN 1/1	6	-	69	2.563
<b>BAÑO MARÍA A GAS DE SOBREMESA</b>					
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros					
 <b>SV 74 BMG-T</b> 40x73x25 cm.	1 x GN 1/1	3	-	34	1.526
 <b>SV 78 BMG-T</b> 80x73x25 cm.	2 x GN 1/1	6	-	53	2.092
<b>BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE MUEBLE ABIERTO</b>					
 <b>SV 74 BME</b> 40x73x87 cm.	1 x GN 1/1	1,5	240/50-60	34	1.602
 <b>SV 78 BME</b> 80x73x87 cm.	2 x GN 1/1	3	400/III/50-60	53	2.144
<b>BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE SOBREMESA</b>					
 <b>SV 74 BME-T</b> 40x73x25 cm.	1 x GN 1/1	1,5	240/50-60	48	1.423
 <b>SV 78 BME-T</b> 80x73x25 cm.	2 x GN 1/1	3	400/III/50-60	68	1.793
<b>SARTÉN MULTI-FUNCIÓN</b>					
 <b>SV 74 BMFE</b> 40x73x87 cm.	13	4,5	400/III/50-60	73	3.121
 <b>SV 78 BMFE</b> 80x73x87 cm.	26	9	400/III/50-60	133	4.807

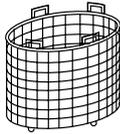
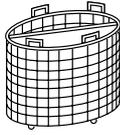


## COCINAS SERIE 700

MODELO		CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
<b>SARTENES BASCULANTES A GAS</b>		<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>				
	<b>SV 78 BRGF</b> 80x73x87 cm.	 60 CUBA EN HIERRO. MANUAL 72,6x43x17 cm.	14	240/50	136	<b>4.920</b>
	<b>SV 78 BRGFM</b> 80x73x87 cm.	 2 x GN 1/1 CUBA EN HIERRO. MOTORIZADA 72,6x43x17 cm.	14	240/50	136	<b>6.130</b>
	<b>SV 78 BRGI</b> 80x73x87 cm.	 60 CUBA INOX. MANUAL 72,6x43x17 cm.	14	240/50	136	<b>5.326</b>
	<b>SV 78 BRGIM</b> 80x73x87 cm.	 2 x GN 1/1 CUBA INOX. MOTORIZADA 72,6x43x17 cm.	14	240/50	136	<b>6.539</b>
<b>SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS</b>						
	<b>SV 78 BREF</b> 80x73x87 cm.	 60 CUBA EN HIERRO. MANUAL 72,6x43x17 cm.	10	400/III/50-60	136	<b>4.885</b>
	<b>SV 78 BREFM</b> 80x73x87 cm.	 2 x GN 1/1 CUBA EN HIERRO. MOTORIZADA 72,6x43x17 cm.	10	400/III/50-60	136	<b>6.081</b>
	<b>SV 78 BREI</b> 80x73x87 cm.	 60 CUBA INOX. MANUAL 72,6x43x17 cm.	10	400/III/50-60	136	<b>5.361</b>
	<b>SV 78 BREIM</b> 80x73x87 cm.	 2 x GN 1/1 CUBA INOX. MOTORIZADA 72,6x43x17 cm.	10	400/III/50-60	136	<b>6.555</b>
<b>MARMITAS A GAS</b>		<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>				
	<b>SV 78 PGD50</b> 80x73x87 cm.	 50 CALENTAMIENTO DIRECTO	10,5	240/50	135	<b>5.005</b>
	<b>SV 78 PGI50</b> 80x73x87 cm.	 50 CALENTAMIENTO INDIRECTO	10,5	240/50	135	<b>6.274</b>
<b>MARMITA ELÉCTRICA</b>						
	<b>SV 78 PEI50</b> 80x73x87 cm.	 50 CALENTAMIENTO INDIRECTO	12,3	400/III/50-60	135	<b>5.925</b>



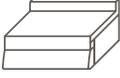
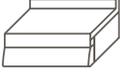
## COCINAS SERIE 700

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
<b>ACCESORIOS MARMITAS</b>			
SIN PORTES PAGADOS			
	<b>SV CCP50</b> CESTO DE PASTA 1 SECTOR 50 LITROS		713
	<b>SV CCV50</b> CESTO DE VERDURA 1 SECTOR 50 LITROS		713
	<b>SV CCP50 2/S</b> CESTO DE PASTA 2 SECTORES 50 LITROS		925
	<b>SV CCV50 2/S</b> CESTO DE VERDURAS 2 SECTORES 50 LITROS		925
	<b>SV IMB 50</b> EMBUDO DE DESAGÜE		102
	<b>SV SCC PI</b> KIT DE DESAGÜE AUTOMÁTICO DE CONDENSADOS EN MODELOS INDIRECTOS		473

### ELEMENTOS NEUTROS DE MUEBLE

	<b>SV 74 PL</b> 40x73x87 cm. ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	41	784
	<b>SV 78 PL</b> 80x73x87 cm. ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	50	1.074
	<b>SV 74 PLC</b> 40x73x87 cm. ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	48	968
	<b>SV 78 PLC</b> 80x73x87 cm. ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	66	1.300
	<b>SV 78 LA</b> 80x73x87 cm. ELEMENTO NEUTRO CON FREGADERO Y GRIFO	68	1.922

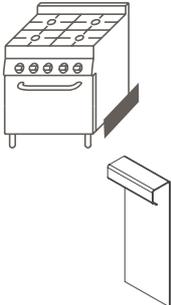
### ELEMENTOS NEUTROS DE SOBREMESA

	<b>SV 74 PL-T</b> 40x73x25 cm. ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	25	473
	<b>SV 78 PL-T</b> 80x73x25 cm. ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	34	667
	<b>SV 74 PLC-T</b> 40x73x25 cm. ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	32	631
	<b>SV 78 PLC-T</b> 80x73x25 cm. ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	50	861





## COCINAS SERIE 700

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
<b>ELEMENTOS DE APOYO</b>			
	<b>SV 74 B</b> 40x73x62 cm.	BASE ABIERTA	16 354
	<b>SV 78 B</b> 80x73x62 cm.	BASE ABIERTA	30 477
	<b>SV 712 B</b> 120x73x62 cm.	BASE ABIERTA	46 673
	<b>SV 78 BE</b> 80x73x82 cm.	BASE CALIENTE GN 1/1	40 1.246
<b>ACCESORIOS</b>			
SIN PORTES PAGADOS			
	<b>SV 40/CFT</b> 40 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 40 CM.	- 70
	<b>SV 80/CFT</b> 80 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 80 CM.	- 106
	<b>SV 120/CFT</b> 120 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 120 CM.	- 131
	<b>SV 40/CF</b> 40 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 40 CM.	- 133
	<b>SV 80/CF</b> 80 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 80 CM.	- 144
	<b>SV 120/CF</b> 120 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 120 CM.	- 161
	<b>SV 160/CF</b> 160 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 160 CM.	- 172
	<b>SV 200/CF</b> 200 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 200 CM.	- 186
	<b>SV 240/CF</b> 240 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 240 CM.	- 197
	<b>SV 70/ZL</b> 70 cm.	ZÓCALO LATERAL (FONDO 70 CM.)	- 109
	<b>SV 140/ZLP</b> 140 cm.	ZÓCALO LATERAL (FONDO 140 CM.) PARA ELEMENTOS EN DISPOSICIÓN CENTRAL.	- 137
	<b>SV GZ</b>	UNIÓN DE ZÓCALOS	- 47

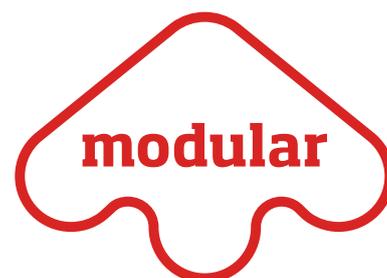


# COCINAS SERIE 700

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
<b>ACCESORIOS</b>			
SIN PORTES PAGADOS			
	<b>SV 70/G-INOX</b> PARRILLA PARA 2 FUEGOS EN ACERO INOXIDABLE	-	226
	<b>SV 70/G-INOX 2F</b> SUPLEMENTO PARA SUSTITUCIÓN DE PARRILLA EN ACERO INOXIDABLE EN LA ENCIMERA DE 2 FUEGOS	-	119
	<b>SV 70/PL 1F</b> 32x26,8x2,5 cm. PLACA LISA DE 1 FUEGO	-	119
	<b>SV 70/PR 2F</b> 32x55,8x2,5 cm. PLACA RANURADA DE 2 FUEGOS	-	213
	<b>SV RG 1/1</b> 10x60x32 cm. KIT DE SOPORTE PARA 6 PARRILLAS GN 1/1	-	203
	<b>SV RG 2/1</b> 15x60x32 cm. KIT DE SOPORTE PARA 6 PARRILLAS GN 2/1	-	235
	<b>SV KC 1/1</b> 15x60x32 cm. KIT DE 2 CAJONES GN 1/1 150h	-	810
	<b>SV KR 2+2</b> KIT DE RUEDAS (2 CON FRENO, 2 SIN FRENO). SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO 437	-	292
	<b>SV KR 3+3</b> KIT DE RUEDAS (3 CON FRENO, 3 SIN FRENO). SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO 437	-	437
	<b>SV KSP 40</b> KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 40 CM. DE LARGO	-	257
	<b>SV KSP 80</b> KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 80 CM. DE LARGO	-	359
	<b>SV KSP 100</b> KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 100 CM. DE LARGO	-	445
	<b>SV KSP 120</b> KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 120 CM. DE LARGO	-	536
	<b>SV KSP 160</b> KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 160 CM. DE LARGO	-	711
	<b>SV PA/40</b> 40x17x4 cm. SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 40 CM. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	-	212
	<b>SV PA/80</b> 80x17x4 cm. SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 80 CM. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	-	250
	<b>SV PA/120</b> 120x17x4 cm. SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 120 CM. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	-	284
	<b>SV CA/SB</b> GRIFO DE AGUA PARA COCINA	-	431
	<b>SV 40 PRCAM</b> PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 40 CM.	-	214
	<b>SV 80 PRCAM</b> PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 80 CM.	-	243
	<b>SV 120 PRCAM</b> PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 120 CM.	-	268
	<b>SV 40P</b> 39,5x46 cm. PUERTA DERECHA E IZQUIERDA PARA MÓDULOS DE 40 Y 80 CM.	-	200
	<b>SV 70 PL DX</b> 120 x17x4 cm. PANEL LATERAL PARA COMPOSICIONES CENTRALES, LADO DERECHO	-	898
	<b>SV 70 PL SX</b> 120 x17x4 cm. PANEL LATERAL PARA COMPOSICIONES CENTRALES, LADO IZQUIERDO	-	898
	<b>SV PCA</b> PANEL DE COBERTURA DE CONEXIÓN DE GAS O ELÉCTRICA PARA MODELOS DE MUEBLE ABIERTO EXCEPTUANDO FREIDORAS, CUECEPASTAS, BARBACOAS Y MARMITAS. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	-	51




# COCINAS SERIE 900



## Características GENERALES SERIE 900

Una línea de cocina a base de componentes modulares. La modularidad permite que esta línea sea versátil y funcional en el aprovechamiento del espacio útil. Características como robustez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales, conquistarán la confianza de los clientes más exigentes.

La **SERIE 900** ofrece altas potencias y prestaciones como características que la distinguen. Encimeras de trabajo de **2 mm** de espesor en acero AISI 304. La elevada producción y practicidad en el uso permiten a la **SERIE 900** ser ideal para cualquier exigencia.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**





## COCINAS SERIE 900

# COCINAS A GAS



SV 98 CFGBI



SV 94 PCGBI + PUERTA

DETALLE ENCIMERA  
MODELOS PWDETALLE BISAGRA  
PUERTA HORNODETALLE PARRILLA  
QUEMADOR

PUERTA HORNO

### Características

Cocinas con encimera de trabajo embutida, fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm. de espesor. Quemadores de hierro con esparcellamas en latón de potencia **5,5 y 7,5 Kw, en modelos con quemadores sobre cubeta inox y 6 y 10 Kw en modelos "PW" potenciados con quemadores en encimera embutida.** Encendido de los quemadores mediante llama piloto. La llama piloto y el termopar, están colocados bajo el cuerpo del quemador principal protegidos de eventuales golpes accidentales y/o desbordamiento de líquidos. Los modelos con horno poseen una capacidad GN 2/1 con la contrapuerta en acero inoxidable. Encendido del horno de gas mediante piezoeléctrico.

**De serie se suministran predispuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano. Modelos disponibles con horno a gas u horno eléctrico estático o ventilado.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



# COCINAS SERIE 900

# COCINAS ELÉCTRICAS



SV 98 CFES



SV 98 PCES-T



DETALLE BISAGRA  
PUERTA HORNO

## Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm. de espesor.

Placas eléctricas cuadradas de 300x300 mm. de 3,5 Kw cada una fabricadas en hierro con borde de acero inoxidable embutido en la encimera. Activación del calentamiento señalado mediante piloto luminoso colocado en el panel de mando. Todas las placas tienen un conmutador de 6 posiciones de regulación de la temperatura. Los modelos con horno eléctrico estático y ventilado de capacidad GN 2/1. El modelo de horno estático con resistencia superior e inferior y regulación independiente de ellas. Contrapuerta en acero inoxidable. Cámara de cocción del horno en acero inoxidable. Regulación de la temperatura de 50°/300°C y potencia 6 Kw.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 900

# COCINAS VITROCERÁMICA



SV 98 PVE + PUERTAS



SV 94 PVE + PUERTA



SV 98 PVE -T

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm. de espesor.

Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera, de 2 y 4 zonas de cocción independiente, cada una con elementos radiantes circulares de 3,4 Kw de potencia y controlados por regulador de energía; las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Poseen pilotos de señalización del correcto funcionamiento del aparato. Los modelos con horno eléctrico estático o ventilado de capacidad GN 2/1 disponen de contrapuerta y cámara en acero inoxidable. Los modelos de horno estático poseen resistencias superior e inferior y regulación independiente de ellas. Regulación de la temperatura de 50°/300°C y potencia 6 Kw.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 900

# COCINAS A INDUCCIÓN



SV 98 IND+ PUERTAS



SV 94 IND + PUERTA



SV 98 IND - T

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm. de espesor.

Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera. Sistema de reconocimiento de los recipientes que activa el calentamiento en presencia de dicho recipiente de cocción. Dotada de 2 y 4 zonas de cocción independiente, de 5 Kw y Ø 280 mm. Las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Amplia regulación de potencia. Posee piloto de señalización de la activación del calentamiento e indica el correcto funcionamiento del aparato. Disponible una versión WOK con una zona de cocción de 5 Kw.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



# COCINAS SERIE 900

## PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 98 TPPCGB + PUERTAS



SV 98 TPFE



SV 98 TPPCGB-T



SV 98 TPPCFGB

DETALLE BISAGRA  
PUERTA HORNO

SV 912 TPPCGB2B-T



SV 912 TPPCFGB2B

### Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm. de espesor. Placa radiante en hierro de gran espesor dotadas de orificio central. Calentamiento mediante quemador de 12 Kw. para poder alcanzar una temperatura máxima de 450°/500°C (en el modelo SV 912 TPFGFB la potencia de la placa radiante es de 12 Kw. y posee 2 fuegos de 5,5 kW y 7,5 Kw. cada uno). Los modelos TPPCGB/TPPCG2B poseen 1/2 placa radiante de 7 Kw. de potencia y 2 o 4 fuegos de 5,5 y 7,5 Kw. de potencia. Sistema de seguridad por termopar y encendido automático por piezoeléctrico.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Los modelos con horno a gas estático poseen una capacidad GN 2/1 con contrapuerta del horno en acero inoxidable. Regulación de la temperatura del horno de 50°/300°C con una potencia de 8 Kw. Los modelos eléctricos poseen una placa única en acero 16MO5 cromado de gran espesor, con amplio acanalamiento en los tres lados. Calentamiento mediante 4 resistencias independientes de 3,4 Kw. cada una.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 900

# FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 98 FTGS-CR + PUERTAS



DET. FRY-TOP



SV 94 FTGS-CR-T



SV 98 FTES-CR-T



SV 98 FTGS-T



SV 98 FTES + PUERTAS

### Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm. de espesor. Soldado hermético de las placas a la encimera. Placas fabricadas con superficie satinada o de cromo duro y acabado liso, ranurado o mixto. Las placas poseen 15 mm. de espesor y están ligeramente inclinadas para facilitar la recogida de las grasas. Disponen de un canal frontal y cajón recoge-grasas de 1 litro de capacidad en los modelos de 400 mm. de ancho y de 1,5 litros en los modelos de 800 mm.

**Modelos a gas:** Encendido de la llama piloto mediante piezoeléctrico. Regulación mediante grifo de seguridad con termopar o válvula de seguridad. Los modelos cromados poseen termostato de seguridad.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Modelos eléctricos:** Resistencias de alto rendimiento. Temperatura de trabajo regulada por termostatos. Modelos cromados dotados de termostato de seguridad.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**





# COCINAS SERIE 900

## BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 98 GRACQG



DET. PARRILLA REVERSIBLE



SV 94 GRACQG



SV 94 GRACQE



SV 98 GRACQE

### Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor. Parrilla de cocción reversible de hierro inclinada para la cocción de las carnes grasas y para el flujo de las grasas de cocción y horizontal por el lado opuesto para la cocción de pescado y verduras, con los elementos de la parrilla de perfil circular. Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Cajón recoge-grasas extraíble el cual puede ser rellenado de agua para facilitar la limpieza, además la evaporación del agua permite un asado delicado de los alimentos.

**Modelos eléctricos:** Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la parrilla de cocción.

**Modelos a gas:** Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable colocados bajo la parrilla de cocción.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



## COCINAS SERIE 900

# BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA



SV 98 GRL-P



SV 94 GRL-P



SV 94 GRL-T

### Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor. Calentamiento mediante quemadores en acero con llama estabilizada, llama piloto y termopar de seguridad, con 1 o 2 zonas de cocción independientes. Grifo de gas con válvula de seguridad. Quemadores en acero, colocados debajo de la parrilla. Parrilla de cocción en acero inoxidable con amplios acanalados para la recogida de las grasas. Esta particular forma de la parrilla permite cocinar tanto carne, como pescado y verduras evitando la combustión de las grasas. Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Cajón recoge-grasas extraíble. Sistema de elevación de las parrillas mediante elevadores para distanciar la parrilla de la piedra volcánica.

**De serie se suministran predispuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 900

# FREIDORAS A GAS



SV 98 FRGS13 PW

SV 98 FRGS13 VL



SV 94 FRGS13 PW

SV 94 FRGS13 VL

CUBA  
FREIDORA  
MODO. VLCESTA  
FREIDORA 22LCUBA  
FREIDORA  
MOD. PW

### Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm. de espesor. Grifo de vaciado del aceite colocado en el interior del mueble neutro inferior. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Capacidad de las cubas de 13, 17 y 22 litros. Quemadores en acero inoxidable con llama horizontal colocados en el interior de la cuba en modelos PW y de cuba embutida con quemadores colocados fuera de ella en modelos VL. Llama piloto y encendido por piezoeléctrico en modelos PW y encendido eléctrico tensión 230V/50Hz en modelos VL. Grifo de gas con válvula termostática, termopar y regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**


**sovemah**

## COCINAS SERIE 900

# FREIDORAS ELÉCTRICAS



SV 98 FRE15X



SV 94 FRE15X



DET.  
RESIST.  
ABATIBLE



CESTA  
FREIDORA 15L

### Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm. de espesor. Grifo de vaciado del aceite colocado en el interior del mueble neutro inferior. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Capacidad de las cubas de 15 litros. Calentamiento mediante resistencias blindadas abatibles. Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad, interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



# COCINAS SERIE 900

## MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS



SV 94 SPE + PUERTA



SV 94 SPE-T

### Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm. de espesor. Cuba desmontable GN 1/1 y falso fondo ambos en acero inoxidable. Calentamiento mediante resistencia cerámica de rayos infrarrojos. Interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Fabricado en Italia por MODULAR.



# COCINAS SERIE 900

## CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 94 CPES



SV 94 CPGS

DETALLE GRIFO  
LLENADO CUBA

### Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor con amplia zona de expansión de líquidos. Cubas fabricadas en acero inoxidable AISI 316 de 40 litros de capacidad. Grifo de llenado de las cubas mediante mando situado en el panel frontal.

**Modelos eléctricos:** Calentamiento mediante resistencias fijas colocadas en el fondo de la cuba. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

**Modelos a gas:** Calentamiento mediante quemador en acero inoxidable colocado bajo la cuba. Dotadas de grifo de seguridad con termopar, llama piloto y encendido piezoeléctrico.

**De serie se suministran predispuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

CESTAS NO INCLUIDAS.

Fabricado en Italia por MODULAR.





# COCINAS SERIE 900

## BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 98 BME + PUERTAS



SV 94 BME-T



SV 98 BME-T



SV 94 BME + PUERTA

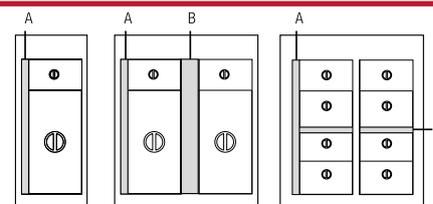


SV 98 BMG-T



DETALLE CUBA

- Modelos A y B.  
En dotación
- Modelos C  
Consultar  
apartado  
Mobiliario e  
Inox (separadores  
transversales)



ESQ. DISPOSICIÓN CUBETAS

### Características

Encimera y cuba fabricados en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm. de espesor. Temperatura regulable de 30°/90°C. Aparatos dotados de descarga del agua mediante rebosadero vertical. Posibilidad de colocar cubetas GN 1/1 + GN 1/3 de 150 mm. de altura en módulo de 40 cm. y 2 GN 1/1 + 2 GN 1/3 de 150 mm. de altura en módulo de 80 cm.

**Modelos eléctricos:** Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostado de seguridad que interviene en caso de activación de las resistencias sin agua en la cuba, con rearme manual. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

**Modelos a gas:** Calentamiento mediante quemadores tubulares en acero inoxidable de llama estabilizada con llama piloto y termopar de seguridad. Encendido por piezoeléctrico. Dotadas de grifo termostático. **De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



# COCINAS SERIE 900

## SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA



SV 98 BMFE + PUERTAS



SV 94 BMFE + PUERTA

### Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm. de espesor. Cuba en acero inoxidable de forma rectangular con fondo en acero inoxidable pulido. Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostato de regulación de la temperatura de 50°/300°C con termostato de seguridad. Tapón de vaciado, guía porta-cubetas y cuba extraíble. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**

## COCINAS SERIE 900

# SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 98 BRGF

### Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm. de espesor. Cuba de cocción con fondo en acero inoxidable AISI 304 (modelos "I") y FE 360 (modelos "F"). Tapa de la cuba en acero inoxidable dotada de bisagras. Levantamiento de la cuba de cocción, manual o motorizados (modelos "M"). Carga automática del agua en cuba activado mediante botón. Grifo de agua fijo colocado en la encimera. Asa de la tapa frontal en tubo de acero inoxidable AISI 304 satinado y conectada a la tapa.

**Modelos eléctricos:** Calentamiento mediante resistencias colocadas directamente en contacto con el fondo de la cuba. Regulación de la temperatura de 100°/285°C por medio de termostato conectado al interruptor. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias y termostato de seguridad que interviene en caso de fallo.

**Modelos a gas:** Calentamiento mediante quemadores en acero de alto rendimiento térmico. Alimentación de gas por medio de una válvula termostática multi-función. Encendido de los quemadores principales con llama piloto. Regulación de la temperatura de 100°/285°C.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 900

# MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 98 PGI100

### Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm. de espesor. Cuba de cocción con fondo en acero inoxidable AISI 316 y paredes en acero inoxidable AISI 304. Tapa con contrapeso fabricada en acero inoxidable AISI 304 y asa aislada. Carga del agua fría o caliente mediante electroválvula activada por un selector colocado en la encimera. Grifo de descarga frontal en latón cromado de 2" con mando aislado y orificio de descarga con filtro extraíble.

Modelos a gas con quemadores en acero inoxidable AISI 304 colocados en contacto con la cuba en modelos de calentamiento directo y en contacto con la cámara de calentamiento en los modelos de calentamiento indirecto. Válvula de gas de seguridad colocada en el panel frontal con encendido eléctrico. Temperatura controlada mediante termostato. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Modelos de calentamiento indirecto:** Control de la presión en la cámara mediante válvula de seguridad y manómetro. La carga del agua en la cámara de calentamiento viene regulada por medio de un grifo de nivel.

**Disponible también versión con autoclave tanto en modelos de calentamiento directo e indirecto a gas, como en modelos eléctricos. Para marmitas de capacidad 200, 300 y 500 litros, solicitar precio y plazo de entrega.**

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



# COCINAS SERIE 900 ELEMENTOS NEUTROS



SV 94 PL + PUERTA



SV 94 PL-T

## Características

Encimera de trabajo de 2 mm. de espesor, con ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Dotados de cajón. El modelo SV 98 LA dotado de fregadero con grifo.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



## COCINAS SERIE 900

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
<b>COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO</b>				<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>				
	<b>SV 94 PGGBI</b> 40x90x87 cm	1x5,5 1x7,5	-	-	13	-	71	<b>1.638</b>
	<b>SV 98 PGGBI</b> 80x90x87 cm	2x5,5 2x7,5	-	-	26	-	117	<b>2.518</b>
	<b>SV 912 PGGBI</b> 120x90x87 cm	4x5,5 2x7,5	-	-	37	-	158	<b>3.792</b>
<b>COCINAS A GAS CON HORNO</b>				<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>				
	<b>SV 98 CFGBI</b> 80x90x87 cm	2x5,5 2x7,5	8 57x65x30 cm.	-	34	-	181	<b>3.770</b>
	<b>SV 98 CFGEBI</b> 80x90x87 cm	2x5,5 2x7,5	-	6 ESTÁTICO 57x65x30 cm	26 +6	400/III/50-60	176	<b>4.165</b>
	<b>SV 98 CFGEBVI</b> 80x90x87 cm	2x5,5 2x7,5	-	6 VENTILADO 57x65x30 cm	26 +6	400/III/50-60	176	<b>4.360</b>
	<b>SV 912 CFGBI</b> 120x90x87 cm	4x5,5 2x7,5	8 57x65x30 cm.	-	45	-	251	<b>5.298</b>
	<b>SV 912 CFGEBI</b> 120x90x87 cm	4x5,5 2x7,5	-	6 ESTÁTICO 57x65x30 cm	37 +6	400/III/50-60	246	<b>5.599</b>
	<b>SV 912 CFGEBVI</b> 120x90x87 cm	4x5,5 2x7,5	-	6 VENTILADO 57x65x30 cm	37 +6	400/III/50-60	246	<b>5.792</b>
	<b>SV 912 CFGGBI</b> 120x90x87 cm	4x5,5 2x7,5	12 MAXI HORNO 97x66x30,5cm. PARRILLA 93x65 cm.	-	49	-	249	<b>5.644</b>

**PARRILLA EN ACERO**

**GT/1F**

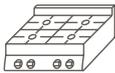
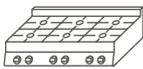
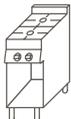
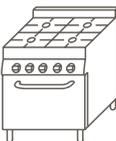
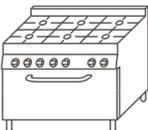
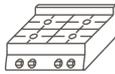
PARRILLA EN ACERO EN LUGAR DE PARRILLA DE HIERRO DE 1 FUEGO. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO

SIN/P PAGADOS  
142





# COCINAS SERIE 900

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
<b>COCINAS A GAS DE SOBREMESA</b>				<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>			
 <b>SV 94 PCGBI-T</b> 40x90x25 cm	1x5,5 1x7,5	-	-	13	-	47	<b>1.416</b>
 <b>SV 98 PCGBI-T</b> 80x90x25 cm	2x5,5 2x7,5	-	-	26	-	89	<b>2.092</b>
 <b>SV 912 PCGBI-T</b> 120x90x25 cm	4x5,5 2x7,5	-	-	37	-	124	<b>3.371</b>
<b>COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO POTENCIADAS</b>				<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>			
 <b>SV 94 PCG-PW</b> 40x90x87 cm	1x10 1x6	-	-	16	-	71	<b>1.852</b>
 <b>SV 98 PCG-PW</b> 80x90x87 cm	3x10 1x6	-	-	36	-	117	<b>2.634</b>
 <b>SV 912 PCG-PW</b> 120x90x87 cm	4x10 2x6	-	-	52	-	158	<b>3.982</b>
<b>COCINAS A GAS CON HORNO POTENCIADAS</b>				<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>			
 <b>SV 98 CFG-PW</b> 80x90x87 cm	3x10 1x6	8 57x65x30 cm	-	44	-	181	<b>3.978</b>
 <b>SV 912 CFG-PW</b> 120x90x87 cm	4x10 2x6	8 57x65x30 cm	-	60	-	251	<b>5.718</b>
 <b>SV 912 CFGG-PW</b> 120x90x87 cm	6x10	12 MAXI HORNO 97x66x30,5 cm PARRILA 93x65 cm	-	72	-	249	<b>6.779</b>
<b>COCINAS A GAS DE SOBREMESA POTENCIADAS</b>				<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>			
 <b>SV 94 PCG-T-PW</b> 40x90x25 cm	1x10 1x6	-	-	16	-	47	<b>1.600</b>
 <b>SV 98 PCG-T-PW</b> 80x90x25 cm	3x10 1x6	-	-	36	-	89	<b>2.197</b>
 <b>SV 912 PCG-T-PW</b> 120x90x25 cm	4x10 2x6	-	-	52	-	124	<b>3.572</b>



## COCINAS SERIE 900

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

### COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA MUEBLE ABIERTO

	<b>SV 94 PCES</b> 40x90x87 cm	⚡	2x3,5 300x300mm	-	-	7	400/III/50-60	60	2.282
	<b>SV 98 PCES</b> 80x90x87 cm	⚡	4x3,5 300x300mm	-	-	14	400/III/50-60	89	3.019

### COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA CON HORNO

	<b>SV 98 CFES</b> 80x90x87 cm	⚡	4x3,5 300x300mm	-	6 57x65x30 cm.	20	400/III/50-60	176	5.034
	<b>SV 98 CFESV</b> 80x90x87 cm	⚡	4x3,5 300x300mm	-	6 VENTILADO 57x65x30 cm.	20	400/III/50-60	176	5.225

### COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA SOBREMESA

	<b>SV 94 PCES-T</b> 40x90x25 cm	⚡	2x3,5 300x300mm	-	-	7	400/III/50-60	38	1.923
	<b>SV 98 PCES-T</b> 80x90x25 cm	⚡	4x3,5 300x300mm	-	-	14	400/III/50-60	60	2.657

### INSERTOS PARA PLACA CUADRADA

SIN PORTES PAGADOS

	<b>SV 94 IMP</b>								61
	<b>SV 98 IMP</b>								211

### COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA MUEBLE ABIERTO

	<b>SV 94 PVE</b> 40x90x87 cm	⚡	2x3,4	-	-	6,8	400/III/50-60	61	2.588
	<b>SV 98 PVE</b> 80x90x87 cm	⚡	4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	95	4.121

### COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA CON HORNO

	<b>SV 98 CFVE</b> 80x90x87 cm	⚡	4x3,4	-	6 57x65x30 cm.	19,6	400/III/50-60	176	5.760
	<b>SV 98 CFVEV</b> 80x90x87 cm	⚡	4x3,4	-	6 VENTILADO 57x65x30 cm.	19,5	400/III/50-60	176	6.046

### COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA DE SOBREMESA

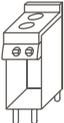
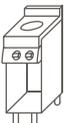
	<b>SV 94 PVE-T</b> 40x90x25 cm	⚡	2x3,4	-	-	6,8	400/III/50-60	47	2.272
	<b>SV 98 PVE-T</b> 80x90x25 cm	⚡	4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	89	3.872



## COCINAS SERIE 900

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

### COCINA INDUCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO

	<b>SV 94 IND</b> 40x90x87 cm		2x5	-	-	10	400/III/50-60	50	<b>8.160</b>
	<b>SV 98 IND</b> 80x90x87 cm		4x5	-	-	20	400/III/50-60	156	<b>13.900</b>
	<b>SV 94 INDW</b> 40x90x87 cm <b>MODELO WOK</b>		1x5	-	-	5	400/III/50-60	86	<b>5.425</b>

### COCINA INDUCCIÓN DE SOBREMESA

	<b>SV 94 IND-T</b> 40x90x25 cm		2x5	-	-	10	400/III/50-60	42	<b>7.795</b>
	<b>SV 98 IND-T</b> 80x90x25cm		4x5	-	-	20	400/III/50-60	86	<b>13.877</b>
	<b>SV 94 INDW-T</b> 40x90x25 cm <b>MODELO WOK</b>		1x5	-	-	5	400/III/50-60	86	<b>5.088</b>

### COCINAS PLACA RADIANTE A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SV 98 TPG</b> 80x90x87 cm		1x12	-	-	12	-	150	<b>2.736</b>
	<b>SV 98 TPPCGB</b> 80x90x87cm		1x7 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	-	-	20	-	150	<b>3.320</b>
	<b>SV 912 TPPCG2B</b> 120x90x87 cm		1x7 PLACA RAD. 2x5,5 / 2x7,5	-	-	33	-	150	<b>4.705</b>

### COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SV 98 TPFG</b> 80x90x87 cm		1x12	8 57x65x30 cm	-	20	-	231	<b>4.065</b>
	<b>SV 912 TPFG</b> 120x90x87cm		1x12 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	8 57x65x30 cm	-	33	-	301	<b>5.284</b>



## COCINAS SERIE 900

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
<b>COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO</b>				<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>				
 <b>SV 98 TPPCFGB</b> 80x90x87 cm	1x7 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	8 57x65x30 cm	-	28	-	201	<b>4.573</b>	
 <b>SV 912 TPPCFG2B</b> 120x90x87 cm	1x7 PLACA RAD. 2x5,5 / 2x7,5	8 57x65x30 cm	-	41	-	170	<b>5.741</b>	
<b>COCINAS PLACA RADIANTE A GAS DE SOBREMESA</b>				<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>				
 <b>SV 98 TPG-T</b> 80x90x25 cm	1x12	-	-	12	-	125	<b>2.398</b>	
 <b>SV 98 TPPCGB-T</b> 80x90x25 cm	1x7 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	-	-	20	-	125	<b>3.011</b>	
 <b>SV 912 TPPCG2B-T</b> 120x90x25 cm	1x7 PLACA RAD. 2x5,5 / 2x7,5	-	-	33	-	140	<b>4.046</b>	
<b>COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE ABIERTO</b>								
 <b>SV 98 TPE</b> 80x90x87 cm	4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	126	<b>4.032</b>	
<b>COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS CON HORNO</b>								
 <b>SV 98 TPFE</b> 80x90x87 cm	4x3,4	-	6 57x65x30 cm.	19,6	400/III/50-60	196	<b>5.168</b>	
 <b>SV 98 TPFEV</b> 80x90x87 cm	4x3,4	-	6 VENTILADO 57x65x30 cm.	19,6	400/III/50-60	196	<b>5.569</b>	
<b>COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBREMESA</b>								
 <b>SV 98 TPE-T</b> 80x90x25 cm	4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	106	<b>3.701</b>	



## COCINAS SERIE 900

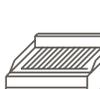
MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
<b>FRY-TOP A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO</b>						
<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>						
	<b>SV 94 FTGS</b> 40x90x87 cm.	LISA 33,5x70 cm	7	-	95	<b>1.808</b>
	<b>SV 94 FTGS-CR</b> 40x90x87 cm.	LISA CROMO DURO 33,5x70 cm	10,5	-	95	<b>2.498</b>
	<b>SV 94 FTRGS</b> 40x90x87 cm.	RANURADO 33,5x70 cm	7	-	95	<b>2.147</b>
	<b>SV 94 FTRGS-CR</b> 40x90x87 cm.	RANURADO CROMO DURO 33,5x70 cm	10,5	-	95	<b>2.666</b>
	<b>SV 98 FTGS</b> 80x90x87 cm.	LISA 73,5x70 cm	14	-	155	<b>2.781</b>
	<b>SV 98 FTGS-CR</b> 80x90x87 cm.	LISA CROMO DURO 73,5x70 cm	21	-	155	<b>3.492</b>
	<b>SV 98 FTRGS</b> 80x90x87 cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x70 cm	14	-	155	<b>2.948</b>
	<b>SV 98 FTRGS-CR</b> 80x90x87 cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x70 cm	21	-	155	<b>3.660</b>
	<b>SV 98 FTRGS</b> 80x90x87 cm.	RANURADO 73,5x70 cm	14	-	155	<b>3.079</b>
	<b>SV 98 FTRGS-CR</b> 80x90x87 cm.	RANURADO CROMO DURO 73,5x70 cm	21	-	155	<b>3.644</b>

### FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	<b>SV 94 FTES</b> 40x90x87 cm.	LISA 33,5x70 cm	7,5	400/III/50-60	95	<b>2.032</b>
	<b>SV 94 FTES-CR</b> 40x90x87 cm.	LISA CROMO DURO 33,5x70 cm	7,5	400/III/50-60	95	<b>2.550</b>
	<b>SV 94 FTRES</b> 40x90x87 cm.	RANURADO 33,5x70 cm	7,5	400/III/50-60	95	<b>2.174</b>
	<b>SV 94 FTRES-CR</b> 40x90x87 cm.	RANURADO CROMO DURO 33,5x70 cm	7,5	400/III/50-60	95	<b>2.589</b>



## COCINAS SERIE 900

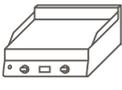
MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
<b>FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO</b>						
	<b>SV 98 FTES</b> 80x90x87 cm.	⚡ LISA 73,5x70 cm	15	400/III/50-60	155	<b>2.819</b>
	<b>SV 98 FTES-CR</b> 80x90x87 cm.	⚡ LISA CROMO DURO 73,5x70 cm	15	400/III/50-60	155	<b>3.531</b>
	<b>SV 98 FTRES</b> 80x90x87 cm.	⚡ 2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x70 cm	15	400/III/50-60	155	<b>2.988</b>
	<b>SV 98 FTRES-CR</b> 80x90x87 cm.	⚡ 2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x70 cm	15	400/III/50-60	155	<b>3.701</b>
	<b>SV 98 FTRRES</b> 80x90x87 cm.	⚡ RANURADO 73,5x70 cm	15	400/III/50-60	155	<b>3.117</b>
	<b>SV 98 FTRRES-CR</b> 80x90x87 cm.	⚡ RANURADO CROMO DURO 73,5x70 cm	15	400/III/50-60	155	<b>3.828</b>
<b>FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA</b>			<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>			
	<b>SV 94 FTGS-T</b> 40x90x25 cm.	🔥 LISA 33,5x70 cm	7	-	72	<b>1.431</b>
	<b>SV 94 FTGS-CR-T</b> 40x90x25 cm.	🔥 LISA CROMO DURO 33,5x70 cm	10,5	-	72	<b>2.158</b>
	<b>SV 94 FTRGS-T</b> 40x90x25 cm.	🔥 RANURADO 33,5x70 cm	7	-	72	<b>1.807</b>
	<b>SV 94 FTRGS-CR-T</b> 40x90x25 cm.	🔥 RANURADO CROMO DURO 33,5x70 cm	10,5	-	72	<b>2.327</b>
	<b>SV 98 FTGS-T</b> 80x90x25 cm.	🔥 LISA 73,5x70 cm	14	-	131	<b>2.336</b>
	<b>SV 98 FTGS-CR-T</b> 80x90x25 cm.	🔥 LISA CROMO DURO 73,5x70 cm	21	-	131	<b>3.044</b>
	<b>SV 98 FTRGS-T</b> 80x90x25 cm.	🔥 2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x70 cm	14	-	131	<b>2.500</b>
	<b>SV 98 FTRGS-CR-T</b> 80x90x25 cm.	🔥 2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x70 cm	21	-	131	<b>3.215</b>
	<b>SV 98 FTRRGS-T</b> 80x90x25 cm.	🔥 RANURADO 73,5x70 cm	14	-	131	<b>2.634</b>
	<b>SV 98 FTRRGS-CR-T</b> 80x90x25 cm.	🔥 RANURADO CROMO DURO 73,5x70 cm	21	-	131	<b>3.197</b>



# COCINAS SERIE 900

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

## FRY-TOP ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

	<b>SV 94 FTES-T</b> 40x90x25 cm.		LISA 33,5x70 cm	7,5	400/III/50-60	67	<b>1.692</b>
	<b>SV 94 FTES-CR-T</b> 40x90x25 cm.		LISA CROMO DURO 33,5x70 cm	7,5	400/III/50-60	67	<b>2.210</b>
	<b>SV 94 FTRES-T</b> 40x90x25 cm.		RANURADO 33,5x70 cm	7,5	400/III/50-60	67	<b>1.834</b>
	<b>SV 94 FTRES-CR-T</b> 40x90x25 cm.		RANURADO CROMO DURO 33,5x70 cm	7,5	400/III/50-60	67	<b>2.251</b>
	<b>SV 98 FTES-T</b> 80x90x25 cm.		LISA 73,5x70 cm	15	400/III/50-60	126	<b>2.375</b>
	<b>SV 98 FTES-CR-T</b> 80x90x25 cm.		LISA CROMO DURO 73,5x70 cm	15	400/III/50-60	126	<b>3.085</b>
	<b>SV 98 FTRES-T</b> 80x90x25 cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x70 cm	15	400/III/50-60	126	<b>2.541</b>
	<b>SV 98 FTRES-CR-T</b> 80x90x25 cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x70 cm	15	400/III/50-60	126	<b>3.253</b>
	<b>SV 98 FTRRES-T</b> 80x90x25 cm.		RANURADO 73,5x70 cm	15	400/III/50-60	126	<b>2.670</b>
	<b>SV 98 FTRRES-CR-T</b> 80x90x25 cm.		RANURADO CROMO DURO 73,5x70 cm	15	400/III/50-60	126	<b>3.382</b>

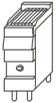
## ACCESORIOS FRY-TOP

SIN PORTES PAGADOS

	<b>SV RAS -FT</b>	RASQUETA PLANCHA LISA	<b>72</b>
	<b>SV RAS-FTR</b>	RASQUETA PLANCHA ONDULADA	<b>72</b>
	<b>SV 10 L-RAS</b>	10 CUCHILLAS LISAS PARA RASQUETA	<b>28</b>
	<b>SV 10 R-RAS</b>	10 CUCHILLAS ONDULADAS PARA RASQUETA	<b>28</b>
	<b>SV 94 PSFTS</b>	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 40 CM.	<b>145</b>
	<b>SV 98 PSFTS</b>	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 80 CM.	<b>297</b>
	<b>SV 40 TR</b>	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 40 CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 10,5 Kw	<b>323</b>
	<b>SV 80 TR</b>	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 80 CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 21 Kw.	<b>482</b>



## COCINAS SERIE 900

MODELO		DIMENSIONES PARRILLA (cm)	POT. (Kw) TOTAL	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
<b>BARBACOAS A GAS DE AGUA</b>			<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>		
	<b>SV 94 GRACQG</b> 40x90x87 cm.	 32x64 cm	11	95	<b>3.051</b>
	<b>SV 98 GRACQG</b> 80x90x87 cm.	 72x64 cm	22	161	<b>4.388</b>
<b>BARBACOAS ELÉCTRICAS DE AGUA</b>					
	<b>SV 94 GRACQE</b> 40x90x87 cm.	 32x64 cm	7,5 400V/III/50-60Hz	95	<b>3.044</b>
	<b>SV 98 GRACQE</b> 80x90x87 cm.	 72x64 cm	15 400V/III/50-60Hz	155	<b>4.367</b>
<b>PARRILLA REVERSIBLE EN HIERRO PARA CARNE/PESCADO</b>			<b>SIN PORTES PAGADOS</b>		
	<b>SV 94 GGACQ</b> PARRILLA DE 16 CM. PARA SV 94 GRACQG/E				<b>114</b>
	<b>SV 98 GGACQ</b> PARRILLA DE 18 CM. PARA SV 98 GRACQG/E				<b>183</b>
<b>BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA SOBRE MUEBLE CON PUERTAS</b>			<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>		
	<b>SV 94 GRL-P</b> 40x90x87 cm.	 36,5x69 cm	9,5	95	<b>2.250</b>
	<b>SV 98 GRL-P</b> 80x90x87 cm.	 2x (36,5x69 cm)	19	155	<b>3.431</b>
<b>BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA DE SOBREMESA</b>			<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>		
	<b>SV 94 GRL-T</b> 40x90x25 cm.	 36,5x69 cm	9,5	61	<b>1.910</b>
	<b>SV 98 GRL-T</b> 80x90x25 cm.	 2x (36,5x69 cm)	19	131	<b>2.995</b>
<b>ACCESORIOS BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA</b>			<b>SIN PORTES PAGADOS</b>		
	<b>SV 94 GTPLP</b> PARRILLA TUBULAR PARA PESCADO				<b>302</b>
	<b>SV 98 GTPLPC</b> PARRILLA TUBULAR PARA CARNE				<b>390</b>



## COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

### FREIDORAS A GAS CON QUEMADORES DENTRO DE LA CUBA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SV 94 FRGS 13 PW</b> 40x90x87 cm.		13	12	-	107	<b>2.587</b>
	<b>SV 98 FRGS13 PW</b> 80x90x87 cm.		13+13	24	-	201	<b>4.750</b>
	<b>SV 94 FRGS22 PW</b> 40x90x87 cm.		22	20	-	107	<b>2.997</b>
	<b>SV 98 FRGS22 PW</b> 80x90x87 cm.		22+22	40	-	201	<b>5.497</b>

### FREIDORA A GAS CON QUEMADORES FUERA DE LA CUBA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SV 94 FRG13 VL</b> 40x90x87 cm.		13	12	-	107	<b>3.510</b>
	<b>SV 98 FRG13 VL</b> 80x90x87 cm.		13+13	24	-	201	<b>6.518</b>
	<b>SV 94 FRG17 VL</b> 40x90x87 cm.		17	16,5	-	107	<b>3.720</b>
	<b>SV 98 FRG17 VL</b> 80x90x87 cm.		17+17	33	-	201	<b>6.757</b>
	<b>SV 94 FRG21 VL</b> 40x90x87 cm.		21	19	-	107	<b>3.900</b>
	<b>SV 98 FRG21 VL</b> 80x90x87 cm.		21+21	38	-	201	<b>7.439</b>

### FREIDORAS ELÉCTRICAS

	<b>SV 94 FRE 8+8</b> 40x90x87 cm.		8 + 8 / 1 CUBA	14	400/III/50-60	107	<b>3.665</b>
	<b>SV 94 FRE15X</b> 40x90x87 cm.		15	10,2	400/III/50-60	107	<b>2.489</b>
	<b>SV 98 FRE15X</b> 80x90x87 cm.		15 + 15	20,4	400/III/50-60	201	<b>4.579</b>



# COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

## CESTAS PARA FREIDORAS

SIN PORTES PAGADOS



<b>SV C1 FRE 8</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 8 LITROS DE 130x310x120 mm.				<b>70</b>
<b>SV C1 FRE15X</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 15 LITROS DE 235x390x120 mm.				<b>103</b>
<b>SV C1 FRG13 PW</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 13 LITROS DE 225x285x120 mm.				<b>97</b>
<b>SV C1 FRG13 VL</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 13 LITROS DE 215x310x120 mm.				<b>111</b>
<b>SV C 1/2 FRE15X</b>	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 15 LITROS DE 125x380x110 mm.				<b>83</b>
<b>SV C 1/2 FRG13 PW</b>	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 13 LITROS DE 110x285x120 mm.				<b>83</b>
<b>SV C 1/2 FRG13 VL</b>	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 13 LITROS DE 105x310x120 mm.				<b>89</b>
<b>SV C 1 FRG17 VL</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 17 LITROS DE 300x310x120 mm.				<b>111</b>
<b>SV C 1/2 FRG17 VL</b>	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 17 LITROS DE 146x310x120 mm.				<b>89</b>
<b>SV C 1 FRG21 VL</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 21 LITROS DE 300x400x120 mm.				<b>111</b>
<b>SV C 1/2 FRG21 VL</b>	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 21 LITROS DE 146x400x120 mm.				<b>89</b>
<b>SV C 1 FRG22 PW</b>	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 22 LITROS DE 282x385x120 mm.				<b>111</b>
<b>SV C 1/2 FRG22 PW</b>	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 22 LITROS DE 143x385x120 mm.				<b>89</b>

## MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE MUEBLE ABIERTO



**SV 94 SPE**  
40x90x87 cm.



CUBA GN 1/1

1

240/50-60

78

**2.078**

## MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA



**SV 94 SPE-T**  
40x90x25 cm.



CUBA GN 1/1

1

240/50-60

53

**1.577**

## CUECEPASTAS A GAS

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros



**SV 94 CPGS**  
40x90x87 cm.



40

11,8

-

98

**3.008**

**SV 98 CPGS**  
80x90x87 cm.



40+40

23,6

-

171

**5.036**

## CUECEPASTAS ELÉCTRICO



**SV 94 CPES**  
40x90x87 cm.



40

9

400/III/50-60

98

**3.032**

**SV 98 CPES**  
80x90x87 cm.



40+40

18

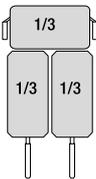
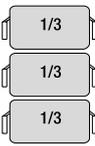
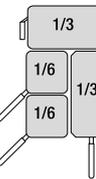
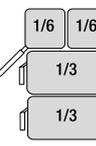
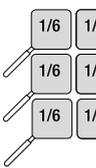
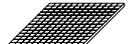
400/III/50-60

171

**5.036**



## COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
<b>CESTAS DE CUECEPASTA (NO INCLUIDAS EN EL PRECIO)</b>						
<b>Esquema de cestas serie 900</b>						
						
<b>SV CP/C 3</b>	CESTA DE 1/3 VERTICAL (29x16x20cm)				<b>163</b>	
	CESTA DE 1/2 VERTICAL (24x29x20cm)				<b>195</b>	
	CESTA DE 1/3 HORIZONTAL (29x16x20cm)				<b>163</b>	
	CESTA DE 1/6 VERTICAL (14x14x20cm)				<b>109</b>	
	ESCURRIDOR DE CESTA				<b>51</b>	
	PARRILLA DE FONDO DE CUBA				<b>84</b>	
	TAPA DE CUBA				<b>72</b>	

SIN PORTES PAGADOS

### BAÑO MARÍA A GAS DE MUEBLE ABIERTO

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SV 94 BMG</b> 40x90x87 cm.		1 x GN 1/1 + GN 1/3	3	-	55	<b>1.844</b>
	<b>SV 98 BMG</b> 80x90x87 cm.		2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	6	-	101	<b>2.377</b>

### BAÑO MARÍA A GAS DE SOBREMESA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SV 94 BMG-T</b> 40x90x25 cm.		1 x GN 1/1 + GN 1/3	3	-	40	<b>1.505</b>
	<b>SV 98 BMG-T</b> 80x90x25 cm.		2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	6	-	51	<b>1.929</b>

### BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE MUEBLE ABIERTO

	<b>SV 94 BME</b> 40x90x87 cm.		1 x GN 1/1 + GN 1/3	2,2	240/50-60	52	<b>1.872</b>
	<b>SV 98 BME</b> 80x90x87 cm.		2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	4,4	400/III/50-60	76	<b>2.471</b>



## COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
<b>BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE SOBREMESA</b>					
 <b>SV 94 BME-T</b> 40x90x25 cm.	 1 x GN 1/1 + GN 1/3	2,2	240/50-60	40	<b>1.560</b>
 <b>SV 98 BME-T</b> 80x90x25 cm.	 2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	4,4	400/III/50-60	51	<b>2.223</b>
<b>SARTÉN MULTI-FUNCIÓN</b>					
 <b>SV 94 BMFE</b> 40x90x87 cm.	 12	4,5	400/III/50-60	100	<b>3.926</b>
 <b>SV 98 BMFE</b> 80x90x87 cm.	 26	9	400/III/50-60	200	<b>5.610</b>
<b>SARTENES BASCULANTES A GAS</b>					
 <b>SV 98 BRGF</b> 80x90x87 cm.	 80 CUBA EN HIERRO TAPA MANUAL 72,6x73x17 cm.	20	240/50-60	201	<b>6.021</b>
 <b>SV 98 BRGFM</b> 80x90x87 cm.	 80 CUBA EN HIERRO TAPA MOTORIZADA 72,6x73x17 cm.	20	240/50-60	201	<b>7.331</b>
 <b>SV 98 BRGI</b> 80x90x87 cm.	 80 CUBA INOX TAPA MANUAL 72,6x73x17 cm.	20	240/50-60	201	<b>6.451</b>
 <b>SV 98 BRGIM</b> 80x90x87 cm.	 80 CUBA INOX TAPA MOTORIZADA 72,6x73x17 cm.	20	240/50-60	201	<b>7.583</b>
 <b>SV 912 BRGF</b> 120x90x87 cm.	 120 CUBA EN HIERRO TAPA MANUAL 112,6x73x17 cm.	24	240/50-60	211	<b>7.994</b>
 <b>SV 912 BRGFM</b> 120x90x87 cm.	 120 CUBA EN HIERRO TAPA MOTORIZADA 112,6x73x17 cm.	24	240/50-60	211	<b>9.198</b>
 <b>SV 912 BRGI</b> 120x90x87 cm.	 120 CUBA INOX TAPA MANUAL 112,6x73x17 cm.	24	240/50-60	211	<b>8.504</b>
 <b>SV 912 BRGIM</b> 120x90x87 cm.	 120 CUBA INOX TAPA MOTORIZADA 112,6x73x17 cm.	24	240/50-60	211	<b>9.520</b>



# COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

## SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS

	<b>SV 98 BREF</b> 80x90x87 cm.	⚡	80 CUBA EN HIERRO TAPA MANUAL 72,6x73x17 cm.	15	400/III/50-60	201	<b>6.031</b>
	<b>SV 98 BREFM</b> 80x90x87 cm.	⚡	80 CUBA EN HIERRO TAPA MOTORIZADA 72,6x73x17 cm.	15	400/III/50-60	201	<b>7.057</b>
	<b>SV 98 BREI</b> 80x90x87 cm.	⚡	80 CUBA INOX TAPA MANUAL 72,6x73x17 cm.	15	400/III/50-60	201	<b>6.559</b>
	<b>SV 98 BREIM</b> 80x90x87 cm.	⚡	80 CUBA INOX TAPA MOTORIZADA 72,6x73x17 cm.	15	400/III/50-60	201	<b>7.396</b>
	<b>SV 912 BREF</b> 120x90x87 cm.	⚡	120 CUBA EN HIERRO TAPA MANUAL 112,6x73x17 cm.	19	400/III/50-60	211	<b>8.128</b>
	<b>SV 912 BREFM</b> 120x90x87 cm.	⚡	120 CUBA EN HIERRO TAPA MOTORIZADA 112,6x73x17 cm.	19	400/III/50-60	211	<b>9.161</b>
	<b>SV 912 BREI</b> 120x90x87 cm.	⚡	120 CUBA INOX TAPA MANUAL 112,6x73x17 cm.	19	400/III/50-60	211	<b>8.636</b>
	<b>SV 912 BREIM</b> 120x90x87 cm.	⚡	120 CUBA INOX TAPA MOTORIZADA 112,6x73x17 cm.	19	400/III/50-60	211	<b>9.669</b>

## MARMITAS A GAS

	<b>SV 98 PGD100</b> 80x90x87 cm.	🔥	100 CALENTAMIENTO DIRECTO	21	240/50	136	<b>5.342</b>
	<b>SV 98 PGI100</b> 80x90x87 cm.	🔥	100 CALENTAMIENTO INDIRECTO	21	240/50	153	<b>7.348</b>
	<b>SV 98 PGD150</b> 80x90x87 cm.	🔥	150 CALENTAMIENTO DIRECTO	24	240/50	140	<b>5.522</b>
	<b>SV 98 PGI150</b> 80x90x87 cm.	🔥	150 CALENTAMIENTO INDIRECTO	24	240/50	153	<b>7.669</b>



## COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

### MARMITA ELÉCTRICA

	<b>SV 98 PEI100</b> 80x90x87 cm.	⚡	100 CALENTAMIENTO INDIRECTO	21,3	400/III/50-60	167	<b>7.050</b>
	<b>SV 98 PEI150</b> 80x90x87 cm.	⚡	150 CALENTAMIENTO INDIRECTO	21,3	400/III/50-60	167	<b>7.292</b>

### ACCESORIOS MARMITAS

SIN PORTES PAGADOS

	<b>SV CCP100</b>	CESTO ARROZ/PASTA 1 SECTOR 100 LITROS					<b>713</b>
	<b>SV CCV100</b>	CESTO VERDURAS 1 SECTOR 100 LITROS					<b>713</b>
	<b>SV CCP100 2S</b>	CESTO ARROZ/PASTA 2 SECTORES 100 LITROS					<b>925</b>
	<b>SV CV100 2S</b>	CESTO VERDURA 2 SECTORES 100 LITROS					<b>925</b>
	<b>SV CCP100 3S</b>	CESTO ARROZ/PASTA 3 SECTORES 100 LITROS					<b>1.080</b>
	<b>SV CCV100 3S</b>	CESTO VERDURA 3 SECTORES 100 LITROS					<b>1.080</b>
	<b>SV CCP150</b>	CESTO ARROZ/PASTA 1 SECTOR 150 LITROS					<b>713</b>
	<b>SV CCV150</b>	CESTO VERDURA 1 SECTOR 150 LITROS					<b>713</b>
	<b>SV CCP150 2S</b>	CESTO ARROZ/PASTA 2 SECTORES 150 LITROS					<b>936</b>
	<b>SV CCV150 2S</b>	CESTO VERDURA 2 SECTORES 150 LITROS					<b>936</b>
	<b>SV CCP150 3S</b>	CESTO ARROZ/PASTA 3 SECTORES 150 LITROS					<b>1.091</b>
	<b>SV CCV150 3S</b>	CESTO VERDURA 3 SECTORES 150 LITROS					<b>1.091</b>
	<b>SV IMB 100</b>	EMBUDO DE DESAGÜE DE MARMITA DE 100 LITROS					<b>127</b>
	<b>SV IMB 150</b>	EMBUDO DE DESAGÜE DE MARMITA DE 150 LITROS					<b>152</b>
	<b>SV SCC PI</b>	KIT DE DESCARGA AUTOMÁTICA DE CONDENSADOS PARA MARMITAS INDIRECTAS					<b>472</b>



## COCINAS SERIE 900

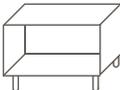
MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
<b>ELEMENTOS NEUTROS DE MUEBLE</b>				
	<b>SV 94 PL</b> 40x90x87 cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	50	<b>879</b>
	<b>SV 98 PL</b> 80x90x87 cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	75	<b>1.171</b>
	<b>SV 94 PLC</b> 40x90x87 cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	50	<b>1.097</b>
	<b>SV 98 PLC</b> 80x90x87 cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	75	<b>1.512</b>
	<b>SV 98 LA</b> 80x90x87 cm.	ELEMENTO NEUTRO CON FREGADERO Y GRIFO	50	<b>1.974</b>
<b>ELEMENTOS NEUTROS DE SOBREMESA</b>				
	<b>SV 94 PL-T</b> 40x90x25 cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	40	<b>536</b>
	<b>SV 98 PL-T</b> 80x90x25 cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	55	<b>731</b>
	<b>SV 94 PLC-T</b> 40x90x25 cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	40	<b>731</b>
	<b>SV 98 PLC-T</b> 80x90x25 cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	55	<b>1.030</b>



## COCINAS SERIE 900

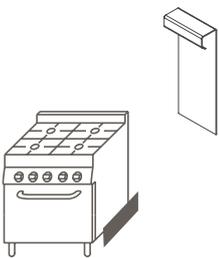
MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	-------------	-----------	-------------------------

### ELEMENTOS DE APOYO

	<b>SV 94 B</b> 40x90x62 cm.	BASE ABIERTA	25	<b>378</b>
	<b>SV 98 B</b> 80x90x62 cm.	BASE ABIERTA	39	<b>498</b>
	<b>SV 912 B</b> 120x90x62 cm.	BASE ABIERTA	51	<b>784</b>
	<b>SV 98 BE</b> 80x90x62 cm.	BASE CALIENTE GN 1/1	49	<b>1.511</b>

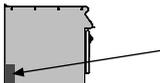
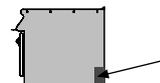
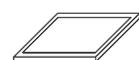
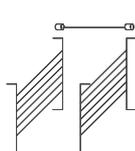
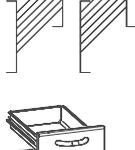
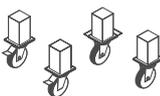
### ACCESORIOS

SIN PORTES PAGADOS

	<b>SV 40/ZFT</b> 40 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 40 CM.	-	<b>70</b>
	<b>SV 80/ZFT</b> 80 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 80 CM.	-	<b>105</b>
	<b>SV 120/ZFT</b> 120 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 120 CM.	-	<b>132</b>
	<b>SV 40/ZF</b> 40 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 40 CM.	-	<b>133</b>
	<b>SV 80/ZF</b> 80 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 80 CM.	-	<b>145</b>
	<b>SV 120/ZF</b> 120 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 120 CM.	-	<b>161</b>
	<b>SV 160/ZF</b> 160 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 160 CM.	-	<b>172</b>
	<b>SV 200/ZF</b> 200 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 200 CM.	-	<b>186</b>
	<b>SV 240/ZF</b> 240 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 240 CM.	-	<b>198</b>
	<b>SV GZ</b> 70 cm.	UNIÓN DE ZÓCALOS	-	<b>47</b>
	<b>SV 90/ZL</b>	ZÓCALO LATERAL	-	<b>119</b>
	<b>SV 180/ZLP</b> 180 cm.	ZÓCALO LATERAL (FONDO 180 CM.) PASANTE	-	<b>15</b>

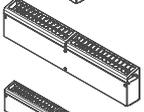
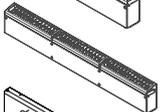
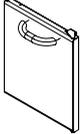


## COCINAS SERIE 900

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
<b>ACCESORIOS</b>			
SIN PORTES PAGADOS			
	<b>SV 90 ZVT1</b> CIERRE DEL ESPACIO TÉCNICO TOP+BASE	-	102
	<b>SV 98 ZVT2</b> CIERRE DEL ESPACIO TÉCNICO MONOBLOCK	-	102
	<b>SV 90/PL 1F</b> PLACA LISA DE 1 FUEGO	-	234
	<b>SV 90/PR 1F</b> PLACA RANURADA DE 1 FUEGO	-	275
	<b>SV RG 1/1</b> KIT DE SOPORTE PARA 6 PARRILLAS GN 1/1 10x60x32 cm.	-	200
	<b>SV RG 2/1</b> KIT DE SOPORTE PARA 6 PARRILLAS GN 2/1 15x60x32 cm.	-	231
	<b>SV KC 1/1</b> KIT DE 2 CAJONES GN 1/1 150h 15x60x32 cm.	-	797
	<b>SV KR 2+2</b> KIT DE RUEDAS (2 CON FRENO, 2 SIN FRENO). <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	288
	<b>SV KR 3+3</b> KIT DE RUEDAS (3 CON FRENO, 3 SIN FRENO). <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	431
	<b>SV PA/40</b> SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 40 CM. <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i> 40x17x4 cm.	-	209
	<b>SV PA/80</b> SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 80 CM. <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i> 80x17x4 cm.	-	246
	<b>SV PA/120</b> SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 120 CM. <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i> 120x17x4 cm.	-	280



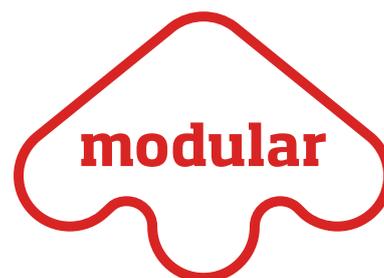
## COCINAS SERIE 900

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
<b>ACCESORIOS</b>			
SIN PORTES PAGADOS			
	<b>SV CA/SB</b> GRIFO DE AGUA PARA COCINA	-	449
	<b>SV 40 PRCAM</b> PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 40 CM.	-	212
	<b>SV 80 PRCAM</b> PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 80 CM.	-	235
	<b>SV 120 PRCAM</b> PROLOGACIÓN DE CHIMENEA DE 120 CM.	-	261
	<b>SV 40P</b> PUERTA DERECHA E IZQUIERDA PARA MÓDULOS DE 40 Y 80 CM. 39,5x46 cm.	-	196
	<b>SV 90 PL DX</b> PANEL LATERAL PARA COMPOSICIONES CENTRALES, LADO DERECHO	-	884
	<b>SV 90 PL SX</b> PANEL LATERAL PARA COMPOSICIONES CENTRALES. LADO IZQUIERDO	-	884
	<b>SV PCA</b> PANEL DE COBERTURA DE CONEXIÓN DE GAS O ELÉCTRICA PARA MODELOS DE MUEBLE ABIERTO EXCEPTUANDO FREIDORAS, CUECEPASTAS, BARBACOAS Y MARMITAS. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.	-	51

savemah



# COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION



## Características GENERALES SERIE 1100 CENTRAL SENSATION

**SENSATION** es una línea de cocina a base de componentes modulares específicamente proyectados para aprovechar todo el espacio. La modularidad y los paneles con mando a los dos lados, permiten que esta línea sea versátil y funcional. Características como robustez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales sabrán conquistar la plena confianza de los Chefs más exigentes. La armoniosa línea de las encimeras de trabajo permiten una fácil limpieza y la forma e inclinación de los mandos los hacen cómodos y de fácil lectura. Encimera de trabajo de **2 mm** de espesor en acero inoxidable AISI 304.

Fabricado en Italia por MODULAR.



# COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION

## COCINAS A GAS



SE 110/100 CFGEBI



SE 110/40 PCGBI

DETALLE  
QUEMADOR



### Características

Encimera de trabajo embutida fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm de espesor. Quemadores fabricados en hierro y latón de 5,5Kw (doble corona, 110mm de diámetro) y 7,5Kw (doble corona, diámetro 130mm) fijados herméticamente a la encimera. Regulación continua de la potencia mediante grifo de seguridad con termopar. Encendido del quemador mediante llama piloto. Llama piloto y termopar colocado bajo el cuerpo del quemador, protegidos de golpes accidentales y posibles salpicaduras y/o desbordamientos. Modelos con horno a gas o eléctricos con capacidad GN 2/1 con la contrapuerta en acero inoxidable. Encendido del horno mediante piezoeléctrico. Parrillas de quemador en hierro fundido.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano. Modelos de horno disponibles a gas, eléctrico estático y eléctrico ventilado.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**





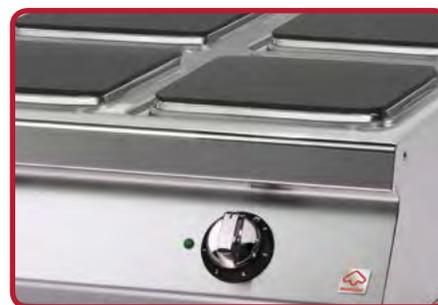
# COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION

## COCINAS ELÉCTRICAS



SE 110/100 PCE

DET. PLACA CUADRADA



### Características

Encimera de trabajo embutida fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm de espesor. Placas de calentamiento cuadradas de 300x300 mm de hierro fijadas herméticamente a la encimera con potencia de 4 Kw cada una. Activación del calentamiento señalado por piloto luminoso situado en el panel de mandos. Temperatura de trabajo regulable en 6 posiciones. Modelos con horno eléctrico estático, con capacidad GN 2/1 y contrapuerta en acero inoxidable.

Regulación de la temperatura del horno de 50° a 300°C y potencia de 9 Kw.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



# COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION

## COCINAS VITROCERÁMICA



SE 110/100 PVE

### Características

Encimera de trabajo embutida fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm de espesor. Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera, de 2 y 4 zonas de cocción independiente, cada una con elementos radiantes circulares de 3,4 Kw de potencia y controlados por regulador de energía; las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Poseen pilotos de señalización del correcto funcionamiento del aparato. Los modelos con horno eléctrico estático de capacidad GN 2/1 disponen de contrapuerta en acero inoxidable y con resistencias superior e inferior y regulación independiente de ellas. Regulación de la temperatura de 50°/300°C y potencia 9 Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.





# COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION

## COCINAS A INDUCCIÓN



SE 110/100 IND

### Características

Encimera de trabajo embutida fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm de espesor. Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera. Sistema de reconocimiento de los recipientes que activa el calentamiento en presencia de dicho recipiente de cocción. Dotada de 2 y 4 zonas de cocción independiente, de 5 Kw y Ø 280 mm. Las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Amplia regulación de potencia. Posee piloto de señalización de la activación del calentamiento e indica el correcto funcionamiento del aparato. Disponible una versión WOK con una zona de cocción de 5 Kw.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



# COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SE 110/100 TPG

DET. PLACA  
RADIANTE ELÉCT.

SE 110/100 TPE

## Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm. de espesor. Placa radiante en hierro de gran espesor dotadas de orificio central. Calentamiento mediante quemador de doble corona de máxima potencia de 12 Kw. en hierro (temperatura máxima de 500°C). Suministro del gas controlado mediante válvula termostática de seguridad y encendido automático mediante dispositivo piezoeléctrico. El modelo con horno a gas (SE 110/100 TPG) estático con capacidad GN 2/1, con contrapuerta del horno en acero inoxidable. Encendido del horno mediante piezoeléctrico. Cámara de cocción en acero inoxidable. Regulación de la temperatura del horno de 50°/300°C con una potencia de 10 Kw.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Los modelos eléctricos poseen una placa única en acero 16MO5 cromado de gran espesor, con amplio acanalamiento en los tres lados. Calentamiento mediante 4 resistencias independientes de 3,4 Kw. cada una. Activación del calentamiento mediante termostato con regulación de la temperatura de 50° a 400°C. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato. Calentamiento del horno estático mediante resistencias superiores e inferiores con regulación independiente. Temperatura de 50° a 300°C. Potencia 9 Kw.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



# COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION

## FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS



SE 110/100 FTRES



DET. FRY-TOP



DET. CANAL RECOGE-GRASAS

### Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm. de espesor. Soldado hermético de las placas a la encimera. Placas fabricadas con superficie satinada o de cromo duro y acabado liso, ranurado o mixto. Las placas poseen 15 mm. de espesor y están ligeramente inclinadas para facilitar la recogida de las grasas. Disponen de un canal frontal y cajón recoge-grasas de 1,5 litros de capacidad.

**Modelos a gas:** Encendido de la llama piloto mediante piezoeléctrico. Regulación mediante grifo de seguridad con termopar o válvula de seguridad. Los modelos cromados poseen termostato de seguridad.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Modelos eléctricos:** Resistencias de alto rendimiento. Temperatura de trabajo regulada por termostatos. Modelos cromados dotados de termostato de seguridad.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



# COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS



SE 110/80 GRACQE

## Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor. Parrilla de cocción reversible de hierro inclinada para la cocción de las carnes grasas y para el flujo de las grasas de cocción y horizontal por el lado opuesto para la cocción de pescado y verduras, con los elementos de la parrilla de perfil circular. Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Cajón recoge-grasas extraíble el cual puede ser rellenado de agua para facilitar la limpieza, además la evaporación del agua permite un asado delicado de los alimentos.

**Modelos eléctricos:** Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la parrilla de cocción.

**Modelos a gas:** Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable colocados bajo la parrilla de cocción.

**De serie se suministran predispuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



# COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION

## FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS



SE 110/80 FRE21

CUBA  
FREIDORA  
MOD. PWCUBA  
FREIDORA  
ELÉCTRICA

### Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm. de espesor. Grifo de vaciado del aceite colocado en el interior del mueble neutro inferior. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Capacidad de las cubas de 13 y 20 litros en modelos a gas y de 8, 13, 17 y 21 litros en modelos eléctricos. Quemadores en acero inoxidable con llama horizontal colocados en el interior de la cuba con llama piloto y encendido piezoeléctrico en modelos a gas. Grifo de gas con válvula termostática, termopar y regulación de temperatura hasta 190°C. Calentamiento mediante resistencias blindadas abatibles, termostato mecánico de regulación de la temperatura del aceite y piloto de señalización del correcto funcionamiento en modelos eléctricos. Todos los modelos poseen termostato de seguridad. Cuba externa de recogida de aceite en dotación.

**De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



# COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION

## CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS



SE 110/60 CPGS



DETALLE CUECEPASTAS

### Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm. de espesor con cuba de cocción embutida GN 1/1 en acero inoxidable AISI 316, capacidad de cuba simple de 40 litros. Amplia zona de expansión de espumas. Carga del agua mediante grifo colocado bajo el panel de mandos.

**Modelos eléctricos:** Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero inoxidable fijas colocadas en el fondo de la cuba. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias. Control de calentamiento mediante regulador de energía.

**Modelos a gas:** Calentamiento mediante quemador en acero inoxidable colocado bajo la cuba. Dotadas de grifo de seguridad con termopar, llama piloto y encendido piezoeléctrico.

CESTAS NO INCLUIDAS.

Fabricado en Italia por MODULAR.



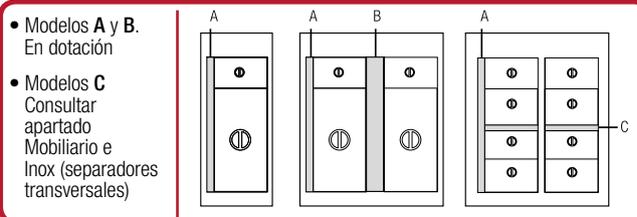
# COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS



SE 110/40 BME



DET. CUBA

DETALLE  
DESAGÜE

ESQ. DISPOSICIÓN CUBETAS

## Características

Encimera y cuba fabricados en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm. de espesor. Temperatura regulable de 30°/90°C. Aparatos dotados de descarga del agua mediante rebosadero vertical. Posibilidad de colocar cubetas GN 1/1 de 150 mm. de altura. Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostado de seguridad que interviene en caso de activación de las resistencias sin agua en la cuba, con rearme manual. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



# COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION

## SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA



SE 110/80 BMFE



DET. CUBA

### Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm. de espesor. Cuba en acero inoxidable de forma rectangular con fondo en acero inoxidable pulido. Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostato de regulación de la temperatura de 50°/300°C con termostato de seguridad. Tapón de vaciado, guía porta-cubetas y cuba extraíble. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

**Fabricado en Italia por MODULAR.**



# COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION ELEMENTOS NEUTROS



SE 110/40 PL

## Características

Encimera de trabajo de 2 mm. de espesor, con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.

Disponibles con o sin cajón.

Fabricado en Italia por MODULAR.



# COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
<b>COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE CON PUERTAS</b>				<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>				
	<b>SE 110/40 PCGBI</b> 40x110x87 cm	1x5,5 1x7,5	-	-	13	-	90	<b>3.125</b>
	<b>SE 110/80 PCGBI</b> 80x110x87 cm	2x5,5 2x7,5	-	-	26	-	180	<b>5.085</b>
	<b>SE 110/120 PCGBI</b> 120x110x87 cm	3x5,5 3x7,5	-	-	39	-	210	<b>7.190</b>
<b>COCINAS A GAS CON HORNO</b>				<b>CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros</b>				
	<b>SE 110/100 CFGBI</b> 100x110x87 cm	2x5,5 2x7,5	10 57,6x101,2x28,9 cm.	-	36	-	154	<b>6.198</b>
	<b>SE 110/100 CFGBI</b> 100x110x87 cm	2x5,5 2x7,5	-	9 ESTÁTICO 57,6x101,2x28,9 cm.	26 +9	400/III/50-60	200	<b>6.598</b>
<b>COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA MUEBLE CON PUERTAS</b>								
	<b>SE 110/60 PCE</b> 60x110x87 cm	2x4	-	-	8	400/III/50-60	160	<b>4.137</b>
	<b>SE 110/100 PCE</b> 100x110x87 cm	4x4	-	-	16	400/III/50-60	200	<b>5.708</b>
<b>COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA CON HORNO ELÉCTRICO</b>								
	<b>SE 110/100 CFE</b> 100x110x87 cm	4x4	-	9 ESTÁTICO 57,6x101,2x28,9 cm.	25	400/III/50-60	200	<b>7.461</b>
<b>COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICAS MUEBLE CON PUERTAS</b>								
	<b>SE 110/60 PVE</b> 60x110x87 cm	2x3,4	-	-	6,8	400/III/50-60	160	<b>5.230</b>
	<b>SE 110/100 PVE</b> 100x110x87 cm	4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	200	<b>7.670</b>
<b>COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA CON HORNO ELÉCTRICO</b>								
	<b>SE 110/100 CFVE</b> 100x110x87 cm	4x3,4	-	9 ESTÁTICO 57,6x101,2x28,9 cm.	22,6	400/III/50-60	200	<b>9.130</b>

**PARRILLA EN ACERO EM 90/G-INOX 1F** INCREM. POR PARRILLA EN ACERO EN LUGAR DE PARRILLA DE HIERRO DE 1FUEGO. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO

**187**  
SIN PORTES PAGADOS





## COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

### COCINA INDUCCIÓN SOBRE MUEBLE CON PUERTAS

	<b>SE 110/60 IND</b> 60x110x87 cm	⚡	2x5	-	-	10	400/III/50-60	160	11.023
	<b>SE 110/100 IND</b> 100x110x87 cm	⚡	4x5	-	-	20	400/III/50-60	200	17.528
	<b>SE 110/60 INDW</b> 60x110x87 cm <b>MODELO WOK</b>	⚡	1x5	-	-	5	400/III/50-60	200	7.447

### COCINAS PLACA RADIANTE A GAS SOBRE MUEBLE CON PUERTAS

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SE 110/100 TPG</b> 100x110x87 cm	🔥	1x12	-	-	12	-	200	5.687
---	--	---	------	---	---	----	---	-----	-------

### COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SE 110/100 TPFG</b> 100x110x87 cm	🔥	1x12 PLACA RAD. 1x10	10 57,6x101,2x28,9 cm	-	22	-	200	7.076
---	---	---	-------------------------	--------------------------	---	----	---	-----	-------

### CAMBIO DE POTENCIA DE QUEMADOR A: 3,5 Kw / 6 Kw / 7,5 Kw / 10 Kw

+ 110

### PARRILLA EN ACERO EM 90/G-INOX 1F INCREM. POR PARRILLA EN ACERO EN LUGAR DE PARRILLA DE HIERRO DE 1 FUEGO. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO

187  
SIN PORTES PAGADOS

### COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE CON PUERTAS

	<b>SE 110/100 TPE</b> 100x110x87 cm	⚡	4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	200	7.040
---	--	---	-------	---	---	------	---------------	-----	-------

### COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS CON HORNO

	<b>SE 110/100 TPFE</b> 100x110x87 cm	⚡	4x3,4	-	9 ESTÁTICO 57,6x101,2x28,9 cm	22,6	400/III/50-60	200	8.098
---	---	---	-------	---	----------------------------------	------	---------------	-----	-------



# COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

## FRY-TOP A GAS SOBRE MUEBLE CON PUERTAS

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SE 110/100 FTGS</b> 100x110x87 cm.	 LISA 90x74 cm	14	-	200	<b>5.999</b>
	<b>SE 110/100 FTGS-CR</b> 100x110x87 cm.	 LISA CROMO DURO 90x74 cm	21	-	200	<b>7.126</b>
	<b>SV 110/100 FTRGS</b> 100x110x87 cm.	 RANURADO 90x74 cm	14	-	200	<b>6.180</b>
	<b>SV 110/100 FTRGS-CR</b> 80x90x87 cm.	 RANURADO CROMO DURO 90x74 cm	21	-	200	<b>7.308</b>

## FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE CON PUERTAS

	<b>SE 110/100 FTES</b> 100x110x87 cm.	 LISA 90x74 cm	15	400/III/50-60	200	<b>6.406</b>
	<b>SE 110/100 FTES-CR</b> 100x110x87 cm.	 LISA CROMO DURO 90x74 cm	15	400/III/50-60	200	<b>7.350</b>
	<b>SE 110/100 FTRES</b> 100x110x87 cm.	 RANURADO 90x74 cm	15	400/III/50-60	200	<b>6.544</b>
	<b>SV 110/100 FTRES-CR</b> 100x110x87 cm.	 RANURADO CROMO DURO 90x74 cm	15	400/III/50-60	200	<b>7.567</b>

## ACCESORIOS FRY-TOP

SIN PORTES PAGADOS

	<b>SE RAS -FT</b>	RASQUETA PLANCHA LISA	<b>71</b>
	<b>SE RAS-FTR</b>	RASQUETA PLANCHA ONDULADA	<b>71</b>
	<b>SE 10 L-RAS</b>	10 CUCHILLAS LISAS PARA RASQUETA	<b>28</b>
	<b>SE 10 R-RAS</b>	10 CUCHILLAS ONDULADAS PARA RASQUETA	<b>28</b>
	<b>SE 110/100 PSFTS</b>	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 40 CM.	<b>276</b>
	<b>SE 100 TR</b>	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO. VERSIONES 80 CM. NO CROMADAS AUMENTO POT. A 21 Kw	<b>474</b>



## COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (cm)	POT. (Kw) TOTAL	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	---------------------------	-----------------	-----------	----------------------

### BARBACOAS A GAS DE AGUA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SE 110/80 GRACQG</b>  80x110x87 cm.	72x64 cm	22	180	5.865
---	--	----------	----	-----	-------

### BARBACOAS ELÉCTRICAS DE AGUA

	<b>SE 110/80 GRACQE</b>  80x110x87 cm.	72x64 cm	15 400V/III/50-60Hz	155	6.011
---	--	----------	------------------------	-----	-------

### PARRILLA REVERSIBLE EN HIERRO PARA CARNE/PESCADO

	<b>SE 110/80 GGACQ</b>	PARRILLA DE 18 CM. PARA SE 110/80 GRACQG/E			183
---	------------------------	--	--	--	-----

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

### FREIDORAS A GAS CON QUEMADORES DENTRO DE LA CUBA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SE 110/40 FRGS13 PW</b>  40x110x87 cm.	13	12	-	95	3.551
	<b>SE 110/80 FRGS13 PW</b>  80x110x87 cm.	13+13	24	-	180	5.926
	<b>SE 110/40 FRGS22 PW</b>  40x110x87 cm.	22	20	-	95	3.898
	<b>SE 110/80 FRGS22 PW</b>  80x110x87 cm.	22+22	40	-	180	6.677



# COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

## FREIDORAS ELÉCTRICAS

	<b>SE 110/40 FRE13</b> 40x110x87 cm.	13	12	400/III/50-60	113	<b>3.547</b>
	<b>SE 110/80 FRE13</b> 80x110x87 cm.	13+13	24	400/III/50-60	180	<b>6.105</b>
	<b>SE 110/40 FRE 8+8</b> 40x110x87 cm.	8+8	14	400/III/50-60	83	<b>4.361</b>
	<b>SE 110/40 FRE 17</b> 40x110x87 cm.	17	16,5	400/III/50-60	83	<b>4.069</b>
	<b>SE 110/80 FRE 17</b> 80x110x87 cm.	17+17	33	400/III/50-60	153	<b>6.556</b>
	<b>SE 110/40 FRE21</b> 40x110x87 cm.	21	20	400/III/50-60	83	<b>4.190</b>
	<b>SE 110/80 FRE21</b> 80x110x87 cm.	21+21	40	400/III/50-60	153	<b>6.673</b>

## CESTAS/ACCESORIOS PARA FREIDORAS (NO INCLUIDAS EN EL PRECIO)

SIN PORTES PAGADOS

	<b>SE C 1/2 FRGS 13</b>	CESTO 1/2 POR CUBA DE FREIDORA A GAS DE 13 LITROS. VERSIÓN PW 12,5x29x14 cm.	<b>81</b>
	<b>SE C 1 FRGS 13</b>	CESTO 1/1 POR CUBA DE FREIDORA A GAS DE 13 LITROS. VERSIÓN PW 26x29x14 cm.	<b>102</b>
	<b>SE C 1/2 FRGS 22</b>	CESTO 1/2 POR CUBA DE FREIDORA A GAS DE 22 LITROS. VERSIÓN EXTREME 15x40x14 cm.	<b>86</b>
	<b>SE C 1 FRGS 22</b>	CESTO 1/1 POR CUBA DE FREIDORA A GAS DE 22 LITROS. VERSIÓN EXTREME 30x40x12 cm.	<b>109</b>
	<b>SE C 1 FRE 8+8</b>	CESTO 1/1 POR CUBA DE FREIDORA ELÉCTRICA DE 8+8 LITROS. 13x31x12 cm.	<b>75</b>
	<b>SE C 1/2 FRE 13</b>	CESTO 1/2 POR CUBA DE FREIDORA ELÉCTRICA DE 13 LITROS. 11,3x31x12 cm.	<b>89</b>
	<b>SE C 1 FRE 13</b>	CESTO 1/1 POR CUBA DE FREIDORA ELÉCTRICA DE 13 LITROS. 23x31x12 cm.	<b>111</b>
	<b>SE C 1/2 FRE 17</b>	CESTO 1/2 POR CUBA DE FREIDORA ELÉCTRICA DE 17 LITROS. 14,6x31x12 cm.	<b>89</b>
	<b>SE C 1 FRE 17</b>	CESTO 1/1 POR CUBA DE FREIDORA ELÉCTRICA DE 17 LITROS. 30x31x12 cm.	<b>111</b>
	<b>SE C 1/2 FRE 21</b>	CESTO 1/2 POR CUBA DE FREIDORA ELÉCTRICA DE 21 LITROS. 14,6x40x12 cm.	<b>89</b>
<b>SE C 1 FRE 21</b>	CESTO 1/1 POR CUBA DE FREIDORA ELÉCTRICA DE 21 LITROS. 30x40x12 cm.	<b>111</b>	
<b>SE B0</b>	CUBA RECOGE-ACEITE EXTERNA. EN DOTACIÓN EN MODELOS VI.	<b>189</b>	

## CUECEPASTA EXREME A GAS

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	<b>SE 110/60 CPGS</b> 60x110x87 cm.	40	11,8+0,1	240/50-60	160	<b>4.150</b>
--	--	----	----------	-----------	-----	--------------

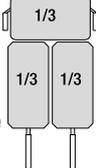
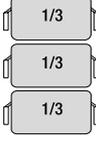
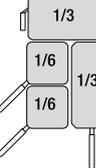
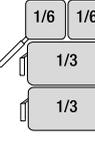
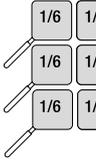
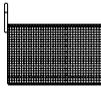
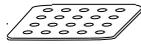
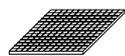
## CUECEPASTAS EXREME ELÉCTRICO

	<b>SE 110/40 CPES</b> 40x110x87 cm.	40	9	400/III/50-60	95	<b>4.088</b>
--	--	----	---	---------------	----	--------------





# COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)		POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
<b>CESTAS DE CUECEPASTA (NO INCLUIDAS EN EL PRECIO)</b>						
<b>Esquema cestas serie 1100 CENTRAL SENSATION</b>						
						SIN PORTES PAGADOS
<b>SV CP/C 3</b>	CESTA DE 1/3 VERTICAL (29x16x20cm)					<b>163</b>
	CESTA DE 1/2 VERTICAL (24x29x20cm)					<b>195</b>
	CESTA DE 1/3 HORIZONTAL (29x16x20cm)					<b>163</b>
	CESTA DE 1/6 VERTICAL (14x14x20cm)					<b>109</b>
	ESCURRIDOR DE CESTA					<b>51</b>
	PARRILLA DE FONDO DE CUBA					<b>84</b>
	TAPA DE CUBA					<b>72</b>

## BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE MUEBLE CON PUERTAS

	<b>SE 110/40 BME</b> 40x110x87 cm.		1 x GN 1/1 + GN 1/3	2,2	240/50-60	95	<b>3.749</b>
	<b>SE 110/80 BME</b> 80x110x87 cm.		2 x GN 1/1	4,4	400/III/50-60	180	<b>5.140</b>

## SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA

	<b>SE 110/40 BMFE</b> 40x110x87 cm.		13	6,6	400/III/50-60	95	<b>5.279</b>
	<b>SE 110/80 BMFE</b> 80x110x87 cm.		26	13,2	400/III/50-60	180	<b>7.790</b>



# COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
<b>ELEMENTOS NEUTROS DE MUEBLE</b>			
	<b>SE 110/40 PL</b> 40x110x87 cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE CON PUERTAS	- 1.616
	<b>SE 110/40 PLC</b> 40x110x87 cm.	ELEMENTO NEUTRO CON CAJÓN SOBRE MUEBLE CON PUERTAS	- 2.176
<b>ACCESORIOS</b>			
SIN PORTES PAGADOS			
	<b>SE 40/ZF</b> 40 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 40 CM.	- 149
	<b>SE 60/ZF</b> 60 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 60 CM.	- 149
	<b>SE 80/ZF</b> 80 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 80 CM.	- 160
	<b>SE 100/ZF</b> 100 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 100 CM.	- 164
	<b>SE 120/ZF</b> 120 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 120 CM.	- 181
	<b>SE 160/ZF</b> 160 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 160 CM.	- 193
	<b>SE 200/ZF</b> 200 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 200 CM.	- 210
	<b>SE 240/ZF</b> 240 cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 240 CM.	- 223
	<b>SE 110/ZL</b> 110 cm.	ZÓCALO LATERAL	- 164
	<b>SE GZ</b>	UNIÓN DE ZÓCALOS	- 51
	<b>SE 110/PL 1F</b> 37x37x1,2 cm.	PLACA LISA 1 FUEGO	- 171
	<b>SE 110/PR 1F</b> 37x37x1,2 cm.	PLACA RANURADA 1 FUEGO	- 155
	<b>SE RG 1/1</b> 10x60x32 cm.	PAR DE SOPORTE DE BANDEJAS GN 1/1 CAPACIDAD 6 BANDEJAS	- 171
	<b>SE RG 2/1</b> 15x60x32 cm.	PAR DE SOPORTE DE BANDEJAS GN 2/1 CAPACIDAD 6 BANDEJAS	- 155
	<b>SE KC 1/1</b> 39x60x46 cm.	KIT DE 2 CAJONES GN 1/1 150h	- 855
	<b>SE KR 2+2</b>	KIT DE RUEDAS (2 CON FRENO, 2 SIN FRENO). <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	- 298
	<b>SE KR 3+3</b>	KIT DE RUEDAS (3 CON FRENO, 3 SIN FRENO). <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	- 446

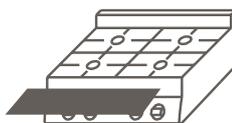
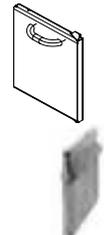


# COCINAS SERIE 1100 CENTRAL SENSATION

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	-------------	-----------	-------------------------

## ACCESORIOS

SIN PORTES PAGADOS

	<b>SE PA 110/40</b> 40x17x4 cm.	SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 40 CM. <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	397
	<b>SE PA 110/60</b> 60x17x4 cm.	SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 60 CM. <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	510
	<b>SE PA 110/80</b> 80x17x4 cm.	SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 80 CM. <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	510
	<b>SE PA 110/100</b> 100x17x4 cm.	SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 100 CM. <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	580
	<b>SE PA 110/120</b> 120x17x4 cm.	SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 120 CM. <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	936
	<b>SE CA</b>	GRIFO DE AGUA PARA COCINA	-	331
	<b>SE CA/SB</b>	GRIFO DE AGUA PARA COCINA CON INSTALACIÓN LATERAL	-	448
	<b>SE PCA</b>	PANEL DE COBERTURA DE CONEXIÓN DE GAS O ELÉCTRICA PARA MODELOS DE MUEBLE EXCEPTUANDO FREIDORAS, CUECEPASTAS Y BARBACOAS <b>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</b>	-	59
	<b>SE 40P</b>	PUERTA DERECHA E IZQUIERDA PARA MÓDULOS DE 40 Y 80 CM.	-	211
	<b>SE 110TLF</b>	CABECERA Y PANEL TERMINAL.	-	826

## ESTRUCTURAS PORTA-BANDEJAS

	<b>SE SPT 110/15</b>	PARA LONGITUDES DE 1000 A 1500 cm.	-	2.374
	<b>SE SPT 110/20</b>	PARA LONGITUDES DE 1500 A 2000 cm.	-	2.633
	<b>SE SPT 110/25</b>	PARA LONGITUDES DE 2000 A 2500 cm.	-	2.919
	<b>SE SPT 110/30</b>	PARA LONGITUDES DE 2500 A 3000 cm.	-	3.182
	<b>SE SPT 110/35</b>	PARA LONGITUDES DE 3000 A 3500 cm.	-	3.804
	<b>SE SPT 110/40</b>	PARA LONGITUDES DE 3500 A 4000 cm.	-	4.088
	<b>SE SPT 110/45</b>	PARA LONGITUDES DE 4000 A 4500 cm.	-	4.350
	<b>SE SPT 110/50</b>	PARA LONGITUDES DE 4500 A 5000 cm.	-	4.634
	<b>SE SPT 110/55</b>	PARA LONGITUDES DE 5000 A 5500 cm.	-	4.892



**COCINA CENTRAL COMPUESTA  
POR 2 LÍNEAS DE FONDO 700mm  
ENFRENTADAS, CON PLANO ÚNICO**

