



MODELO "36"



MODELO "44"



MODELO "64"



MODELO "104"

Ventajas fundamentales en el sistema de cocción:

- Mayor generación de Kcal.
- Menor tiempo para alcanzar la temperatura máxima.
- Temperatura constante sin dispersión del calor.
- Mejor uniformidad en la velocidad de cocción.
- Todos los modelos se pueden pedir en la versión digital.



"84"



"94"

MODELOS ELÉCTRICOS	36 P UMI	44 P UMI	64 P VAP	104 P VAP
Medidas Ext. (ancho x fondo x alto)	76 x 95,5 x 46 cm	76 x 95,5 x 54 cm	96 x 83 x 77 cm	96,5 x 83 x 107 cm
Nº Bandejas	3 de 40 x 60 cm	4 de 40 x 60 cm	6 de 40 x 60 cm	10 de 40 x 60 cm
Potencia W.	4.000 W	6.600 W	9.200 W	13.700 W
Alimentación	400 - 3N	230 - 400/3N	400-3N	400-3N
Distancia entre bandejas	8 cm	8 cm	8 cm	8 cm
P.V.P.	1.356,00	1.690,00	2.904,00	4.250,00
Pie Soporte	900,00	950,00	940,00	940,00
Incorpora guías para 6 bandejas				
MODELOS A GAS		46 FGX-vapor	64 FGX-vapor	104 FGX-vapor
Medidas Exteriores		92 x 86 x 106 cm	90 x 87 x 119 cm	92 x 88 x 148 cm
Nº Bandejas		4 de 40 x 60 cm	6 de 40 x 60 cm	10 de 40 x 60 cm
Potencia W		8.000	13.000	19.000
Espacio entre bandejas		8 cm	8 cm	8 cm
P.V.P.		3.442,00	3.778,00	4.976,00
Pie Soporte		965,00	955,00	940,00
Incorpora guías para 6 bandejas				
CAMARAS		84 PE	94 P	94 P
Capacidad		8 bandejas 60 x 40	16 bandejas 60 x 40	16 bandejas 60 x 40
Distancia entre bandejas		7 cm	7 cm	7 cm
Medidas Ext.		76 x 93,5 x 90 cm	96,5 x 79,5 x 90 cm	96,5 x 79,5 x 90 cm

(El fabricante se reserva el derecho a modificar las características técnicas sin previo aviso.)
 (The manufacturer has got the right for modifying the technical characteristics without previous notice.)