

Macros 700



MAXIMA 900

PLUS 600



Innovative cooking solutions



MAXIMA 900



107
models

length **400 - 800 - 1200 - 1600 mm**

depth **900 mm**

macros 700



155
models

length **400 - 800 - 1200 mm**

depth **714 mm**

PLUS 600



80
models

length \longleftrightarrow **300 - 600 - 900 mm**

depth \longleftrightarrow **600 mm**



Our heritage

Cuarenta y cinco años de experiencia nos hacen fuertes.

Berto's es una realidad consolidada en todo el mundo en el sector de la cocción profesional para la gran restauración colectiva y para locales de pequeño y mediano tamaño. Tenemos a nuestras espaldas 45 años de experiencia en el mercado internacional que nos ha permitido construir sólidos conocimientos técnicos para afrontar con determinación nuevos apasionantes retos y convertirnos en un importante punto de referencia en el sector.

Quarenta e cinco anos de experiência são a nossa força. A Berto's é uma empresa conhecida mundialmente que opera no setor de cozinhas profissionais para a grande restauração coletiva e para locais de dimensões pequenas e médias. Com 45 anos de presença no mercado internacional, construímos um sólido know-how, chave para afrontar com determinação cada novo e emocionante desafio, e nos tornamos um importante ponto de referência do setor.

Silni dzięki czterdzieści pięć lat doświadczeniu. Berto's to firma znana na całym świecie w sektorze profesjonalnego gotowania dla dużych kuchni zbiorowego żywienia, oraz dla małych i średnich lokali. Jesteśmy obecni na rynku międzynarodowym już d 45 lat, a fakt ten umożliwił nam utworzenie know how, dzięki któremu jesteśmy w stanie stawić z determinacją czoła nowym i pasjonującym wyzwaniom, oraz stanowić punkt odniesienia w naszym sektorze.

Сорок пять лет опыта сделали нас сильными. Компания известная на международном уровне в области производства профессиональных кухонь, как для крупных предприятий общественного питания, так и для предприятий малого и среднего бизнеса. Мы присутствуем на международном рынке уже 45 лет, что позволило нам создать надежное ноу-хау для решения новых и захватывающих задач и стать важным ориентиром в отрасли.





Cocinas realizadas y testadas para resistir con el paso del tiempo, nuestros productos lo afrontan sin temor, solo el mejor acero y la maestría de nuestros técnicos son los ingredientes que nos permiten ver el tiempo como un aliado.

As cozinhas são realizadas e testadas para resistir ao tempo, sem temê-lo. O aço da melhor qualidade e a maestria dos nossos técnicos são os únicos ingredientes usados para tornar o tempo nosso aliado.

Kuchnie zrealizowane i przetestowane pod względem wytrzymałości w czasie. Nasze produkty nie boją się upływu czasu, wyłącznie najlepsza stal i kunszt naszych techników, oto składniki, które sprawiają, iż czas jest naszym sprzymierzeńcem.

Кухонные плиты разработаны и испытаны для долгого срока службы, наши продукты не боятся времени, только лучшие стали и мастерство наших техников - вот ингредиенты, которые позволяют нам видеть время в качестве нашего союзника.



De izquierda a derecha:
Giorgio Berto (Fundador),
Enrico Berto (Presidente),
Leonardo Casaro (Administrador Delegado),
Marco Dal Pont (Administrador Delegado).

Od lewej do prawej:
Giorgio Berto (Załóżyciel),
Enrico Berto (Prezes),
Leonardo Casaro (Dyrektor),
Marco Dal Pont (Dyrektor).

Da esquerda para a direita:
Giorgio Berto (Fundador),
Enrico Berto (Presidente),
Leonardo Casaro (Administrador Delegado),
Marco Dal Pont (Administrador Delegado).

С лева на право:
Ажорджио берто (основатель компании),
энрико берто (президент компании),
леонардо казаро (генеральный директор),
марко дал point (исполнительный
директор).

Technological

Berto's Lab es el corazón pulsante de nuestra empresa. Un laboratorio de investigación que tiene como único objetivo el desarrollo de modernas tecnologías para garantizar fiabilidad, seguridad, higiene y consumos reducidos.

O Berto's Lab é o coração da nossa empresa. Um laboratório de investigação cuja única missão é desenvolver modernas tecnologias para garantir a construção de produtos confiáveis, seguros e higiénicos, tudo isso com consumos reduzidos.

Berto's Lab stanowi pulsujące serce naszej firmy. Laboratorium, którego wyłączną misją jest rozwijanie nowoczesnych technologii w celu zagwarantowania niezawodności, pewności, higieny oraz zredukowanego zużycia energii.

Berto's Lab это сердце нашего предприятия. исследовательская лаборатория, единственной целью которой является развитие современных технологий чтобы обеспечить надежность, безопасность, гигиену и незначительное потребление энергии.





Low consumption, high efficiency

A nuestros clientes les ofrecemos productos que tengan las máximas ventajas por lo que respecta a la eficiencia económica y ecológica. Prestamos especial atención a la ecocompatibilidad de los productos intentando reducir al máximo el consumo de energía y de materias primas.

En las cocinas a gas, por ejemplo, los quemadores de alto espesor y elevada potencia permiten un ahorro de combustible del 30% como mínimo al año. Las cocinas de inducción tienen poquíssima radiación, se garantiza el máximo ahorro de energía ya que el calentamiento de la zona de cocción se activa solamente cuando las ollas están directamente en contacto con la superficie y el calor se suministra directamente en el fondo de la olla sin que se disperse.

Oferecemos aos nossos clientes produtos que garantam as máximas vantagens em termos de eficiência económica e ecológica. Dedicamos atenção especial à ecocompatibilidade dos produtos, buscando limitar ao máximo o consumo de energia e de matérias-primas.

Nos fogões a gás, por exemplo, os queimadores de grande espessura e elevada potência permitem uma poupança de combustível de pelo menos 30% por ano. Os fogões a indução têm irradiação muito baixa e garantem a máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é acionado apenas quando a panela está a contacto direto com a superfície e o calor é emitido diretamente na base da panela, sem dispersão.

Naszym klientom proponujemy produkty zapewniające maksymalne korzyści pod względem wydajności ekonomicznej i ekologicznej. Zwracamy szczególną uwagę na ekokompatybilność naszych produktów, starając się ograniczyć do maksimum zużycie energii oraz surowców.

Przykładowo, w kuchniach gazowych palniki o dużej grubości i wysokiej mocy umożliwiają zaoszczędzenie gazu w ilości przynajmniej 30% rocznie. Kuchnie indukcyjne posiadają niezmiernie niski stopień promieniowania, maksymalna oszczędność energii jest zagwarantowana, ponieważ podgrzewanie strefy gotowania jest aktywowane wyłącznie w momencie bezpośredniego kontaktu garnka z powierzchnią, a ciepło jest przekazywane bezpośrednio do dna garnka, bez dyspersji.

Мы предлагаем нашим клиентам продукты, которые имеют максимальное преимущество с точки зрения экономической и экологической эффективности. Мы уделяем особое внимание экологически чистым продуктам, позволяющим снизить потребление энергии и сырья.

Газовые плиты, например, горелки с большой толщиной и высокой мощности позволяют экономить топливо, по крайней мере, 30% в году. Индукционные плиты с очень низким облучением, обеспечивают максимальную экономия энергии, потому что нагрев зоны приготовления активируется только тогда, когда кастрюли находятся в прямом контакте с поверхностью, а тепло подается непосредственно на дно кастрюли и не рассеивается в окружающей среде.



Reduce environmental impact

Calidad y seguridad garantizadas - Además las certificaciones IMQ certifican que los equipos Berto's cumplen las directivas europeas en materia de calidad y seguridad.

El bajo impacto ambiental lo garantiza la marca Berto's Ecofriendly que certifica consumos reducidos frente a una alta eficiencia energética, una reciclabilidad de los productos superior al 90% y la conformidad con las especificaciones RoHS que prohíben la utilización de sustancias nocivas.

Qualidade e segurança garantidas - Além disso, as certificações IMQ garantem que os equipamentos da Berto's respeitam as diretrizes europeias em matéria de qualidade e segurança. O baixo impacto ambiental é garantido pela marca Berto's Ecofriendly, que certifica consumos reduzidos perante uma alta eficiência energética, uma reciclagem dos produtos superior a 90% e a conformidade com as especificações RoHS, que proíbem o uso de substâncias nocivas.



Zagwarantowana jakość i bezpieczeństwo - Dodatkowo, certyfikaty IMQ potwierdzają, iż oprzyrządowanie Berto's spełnia wymogi dyrektyw europejskich w zakresie jakości i bezpieczeństwa. Niski wpływ na środowisko jest zagwarantowany oznakowaniem Berto's Ecofriendly, które zaśwadza zredukowane zużycie oraz wysoką wydajność energetyczną, odzysk zastosowanych produktów w ilości ponad 90%, a także spełnianie wymogów specyfikacji RoHS zabraniającej stosowania substancji szkodliwych.

Качество и безопасность гарантированы - Сертификация IMQ удостоверяет, что оборудование Berto's соответствуют европейским директивам в области качества и безопасности. Минимальное воздействие на окружающую среду гарантируется маркой Berto's Ecofriendly, которая гарантирует минимальное потребления при высокой энергетической эффективности, утилизируемость продуктов более чем на 90% и соответствие техническим требованиям RoHS, запрещающих использование вредных веществ.

Great sturdiness, elegant shape

Cada detalle ha sido diseñado por nuestros diseñadores para tener la máxima rapidez en la ejecución de los mandos y una extrema claridad de las programaciones, privilegiando el aspecto estético.

—
Cada detalhe foi projetado pelos nossos desenhistas para obter a máxima rapidez de execução dos comandos e uma clareza total das programações, privilegiando o aspecto estético.

Każdy szczegół został zaprojektowany przez naszych projektantów mających na celu umożliwienie jak najszybszego wykonania poleceń, łatwość ustawień oraz przede wszystkim aspekt estetyczny.

—
Каждая деталь проектировалась нашими дизайнерами с целью получения максимальной скорости в исполнении команд с простейшими настройками, уделяя большое внимание эстетической стороне.





A new opening to the future

En cada detalle, calidad y funcionalidad aseguran un rendimiento óptimo e inalterado con el paso del tiempo.

Em cada detalhe, a qualidade e a funcionalidade garantem um rendimento ideal e inalterado com o passar do tempo.

Każdy szczegół, jego jakość i funkcjonalność zapewniają optymalną wydajność i trwałość w czasie.

Во всех деталях качество и функциональность обеспечивают оптимальную производительность в течение длительного времени.




MAXIMA 900
+
MACROS 700


 **FG**
 kW 7.8
 2/1 GN
 (mm 530x650 x4 pos.)



 **T**
 kW 12
 (mm 1051x530 x4 pos.)

PLUS 600


 **FG1**
 kW 3,5
 1/1 GN
 (mm 530x325 x3 pos.)



 **T**
 kW 6
 (mm 830x400 x4 pos.)

Guarantee for life

El nivel de potencia es el máximo disponible en el mercado, demostración de la excelencia tecnológica de BERTO'S.

O nível de potência é o máximo disponível no mercado, o que demonstra a primazia tecnológica da BERTO'S.

Zastosowanie największego z dostępnych na rynku poziomu mocy wskazuje na technologiczny prymat BERTO'S.

Уровень мощности, соответствующий максимальному существующему на рынке - демонстрация технологического первенства BERTO'S.



3,5 kW



7 kW



12 kW

ONLY AVAILABLE FOR

MAXIMA 900

PLUS 600

Top Flame Technology



Power & control: a perfect combination

Quemadores estancos de gran potencia con llama piloto fabricados totalmente con hierro fundido con acabado externo niquelado, garantizados de por vida y fijados herméticamente a la superficie de trabajo moldeada de acero inoxidable AISI 304.

Queimadores estanques de alta potência com chama piloto, realizados com ferro fundido e acabamento externo niquelado, com garantia vitalícia e fixados herméticamente sobre a superfície de trabalho moldada de aço inox AISI 304.

Szczelne palniki o dużej mocy i z płomieniem pilotującym, wykonane całkowicie z żeliwa, niklowane wykończenie zewnętrzne, z dożywotnią gwarancją, przymocowane hermetycznie do płaszczyzny roboczej wykonanej ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

Герметичные горелки высокой мощности с запальным огнем, полностью изготовленные из чугуна с отделкой никелировкой, имеющие пожизненную гарантию, герметично закрепленные на рабочей поверхности, сделанной методом штамповки из нержавеющей стали AISI 304.



3,5 kW



6 kW





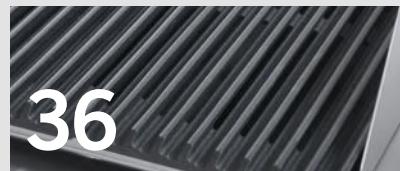
24
Electric stoves



26
Infrared and induction stoves



28
Boiling pans



36
Grills



40
Pasta cookers



107 models



Gas stoves



Gas solid top



Tilting boiling pans



Tilting bratt pans



Griddles



Fryers



Bain marie



Neutral units

High Power stoves



inox AISI 304

9
models



G9F2M



G9F4M



G9F6M



G9F4+FG



G9F4+FE



G9F6+FG



COCINAS HIGH POWER

Cocinar sobre la llama directamente, para guisar o saltear, sigue siendo para todos los cocineros el eje de la tradición culinaria. Gracias a su diseño pleno y redondeado, las parrillas de hierro fundido crean un plano único de trabajo donde las ollas se pueden mover fácilmente. El elevado grosor garantiza una larga duración y resistencia, además de una fácil limpieza. Los quemadores completamente en hierro fundido de elevado espesor y elevada potencia, de 3,5 kW, de 7 kW y de 12 kW, están garantizados de por vida. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas de al menos el 30% al año con respecto a los quemadores tradicionales. La completa extracción del plano de cocción, de bordes redondeados, garantiza la máxima higiene y limpieza y sobre todo un fácil mantenimiento.

FOGÕES HIGH POWER

Cozinhar diretamente sobre a chama, para dourar ou refogar, representa, para qualquer cozinheiro, um ponto fundamental da tradição culinária. Graças ao desenho completo e arredondado, as grelhas de ferro fundido formam uma superfície única de trabalho, na qual é possível deslocar as panelas facilmente. A ampla espessura garante uma longa duração e resistência e torna a limpeza mais fácil. Os queimadores, realizados inteiramente com ferro fundido de grande espessura e elevada potência, de 3,5 kW, de 7 kW e de 12 kW, contam com garantia vitalícia. A grande eficiência energética permite uma poupança de gás de no mínimo 30% ao ano, se comparados aos queimadores tradicionais. É possível remover completamente a superfície de cozedura, de bordas totalmente arredondadas, o que garante a máxima higiene e limpeza e, principalmente, uma fácil manutenção.

high power

Top Flame Technology

KUCHNIE HIGH POWER

Gotowanie bezpośrednio na otwartym ogniu, podsmażanie i duszenie, pozostaje dla wszystkich kucharzy trwałym punktem tradycji kulinarnej. Dzięki ich pełnemu i zaokrąglonemu modelowi, żeliwne ruszty tworzą pełną płaszczyznę ułatwiającą przesuwanie garnków. Duża grubość gwarantuje ich długotrwałość, wytrzymałość i łatwe czyszczenie. Palniki, wykonane całkowicie z grubego żeliwa o dużej mocy, 3,5 kW, 7 kW i 12 kW są objęte dożywotnią gwarancją. Wysoka wydajność energetyczna umożliwia zaoszczędzenie minimum 30% gazu rocznie w porównaniu z palnikami tradycyjnymi. Możliwość całkowitego usunięcia płaszczyzny gotującej, z całkowicie zaokrąglonymi obrzeżami, gwarantuje maksymalną higienę, czystość oraz łatwe operacje konserwacyjne.

ПЛИТЫ СЕРИИ HIGH-POWER

Готовка непосредственно на открытом огне, остается для всех поваров изюминкой в кулинарной традиции. Благодаря своему цельному и закругленному дизайну чугунные решетки создают единую рабочую поверхность, на которой можно легко перемещать посуду. Большая их толщина гарантирует продолжительный срок службы и прочность, а также легкую чистку. Полностью изготовленные из чугуна большой толщины конфорки и мощности 3,5 кВт, 7 кВт и 12 кВт имеют пожизненную гарантию. Высокая энергетическая эффективность позволяет экономить около 30% газа в год по сравнению с традиционными конфорками. Полностью съемная варочная поверхность и закругленные края гарантируют максимальную гигиену, чистоту и, прежде всего, легкость в обслуживании.



G9F6+T



G9F6+FE



G9F8+2FG

MAXIMA 900

gas

Gas solid top



inox AISI 304

2
models



G9TPM



G9TP+FG



PLACAS RADIANTES A GAS

Ideal para recrear sabores y sistemas de cocción tradicionales. La distribución homogénea del calor permite realizar de forma óptima salsas y cocciones lentas que requieren una temperatura constante. La amplia superficie perfectamente lisa permite una gran libertad de uso tanto con cacerolas de formas no convencionales, incluso muy grandes, como con plano de mantenimiento al lado de los fuegos. El revestimiento interno, constituido por material refractario de alto aislamiento, permite la concentración máxima del calor en la parte central de la placa y garantiza un gran confort al Chef.

PLACA A GÁS

Ideal para recrear sabores e técnicas de cozedura tradicionais. A distribuição homogénea do calor permite preparar da melhor maneira os molhos e pratos com cozedura lenta, que exigem uma temperatura constante. A ampla superfície, perfeitamente lisa, possibilita uma grande liberdade de utilização, quer no caso de panelas de formas não convencionais, mesmo muito grandes, quer como superfície de manutenção, ao lado das bocas. O revestimento interno, realizado com material refratário de alto isolamento, permite a concentração máxima do calor na parte central da chapa e garante o conforto do cozinheiro.

high power

Top Flame Technology

PŁYTA GAZOWA

Idealna dla odtwarzania tradycyjnych smaków i sposobów gotowania. Jednolite rozprowadzanie ciepła umożliwia doskonałe przygotowywanie sosów oraz potraw wymagających powolnego gotowania w stałej temperaturze. Obszerna, doskonale gładka powierzchnia umożliwia łatwe używanie zarówno garnków o niekonwencjonalnych formach, również bardzo dużych, jak i zastosowanie jej jako płaszczyzny pomocniczej w pobliżu palników. Wewnętrzne obicie, wykonane z ogniodpornego materiału o wysokim stopniu izolacji, zapewnia maksymalną koncentrację ciepła w centralnej części płyty i zapewnia tym samym komfort Szefowi Kuchni.

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ СО СПЛОШНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Идеальны для воссоздания вкуса и способов традиционного приготовления еды. Однородное распределение жара позволяет лучше приготавливать соусы и блюда, где требуется медленная готовка при постоянной температуре. Совершенно гладкая большая поверхность позволяет свободно использовать посуду нетрадиционных форм, очень больших размеров, а также создает поверхность для поддержания еду теплой. Внутренняя поверхность, отделанная огнеупорным материалом с высокой изоляцией, позволяет создать максимальную концентрацию жара в центральной части конфорки и обеспечивает большой комфорт в работе шеф-повару.



Electric stoves



inox AISI 304

5
models



E9PQ2M



E9PQ4M



E9PQ6M



E9PQ4+FE



E9PQ6+FE



COCINAS ELÉCTRICAS

Dotadas de placas cuadradas en fundición con una superficie de 300 x 300 mm, de 3,5 kW cada una, alcanzan los 400 °C y se pueden regular fácilmente gracias al selector que activa 6 zonas concéntricas de potencia diferentes.

Este sistema de control directo de la temperatura garantiza un notable ahorro energético y hace que estas cocinas sean ideales para cocciones de mantenimiento y para la ebullición de grandes cantidades de agua. Los elementos calentadores están fijados herméticamente en un plano estampado en una pieza única.

FOGÕES ELÉCTRICOS

Dotados de placas quadradas, de ferro fundido, com superfície de 300 x 300 mm, de 3,5 kW cada, alcançam 400 °C e podem ser regulados facilmente, graças ao seletor que ativa 6 diversas zonas concéntricas de potência. Este sistema de controlo direto da temperatura garante uma elevada poupança energética e torna estes fogões ideais para cozedura com manutenção do calor e para a ebulição de grandes quantidades de água. Os elementos aquecedores são fixados hermeticamente sobre uma superfície moldada com peça única.



KUCHNIE ELEKTRYCZNE

Wypożyczone w płytach kwadratowych o powierzchni 300 x 300 mm, 3,5 kW każda, osiągają temperaturę 400 °C i są łatwe w regulacji dzięki przełącznikowi, który uruchamia 6 różnych koncentrycznych stref mocy. Ten bezpośredni system kontroli temperatury gwarantuje znaczną oszczędność energii i sprawia iż są one doskonałe dla utrzymywania temperatury potraw oraz do gotowania wielkich ilości wody. Elementy rozgrzewające się są zamocowane hermetycznie na płycie odlanej w jednym kawałku.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

Оснащены квадратными или круглыми чугунными конфорками площадью 300 x 300 мм, мощностью 3,5 кВт каждая, достигают 400 °C и легко регулируются с помощью переключателя, который активирует 6 различных концентрических зон мощности. Эта система прямого контроля температуры обеспечивает существенную экономию энергии и делает эти плиты идеальными для готовки с последующим поддержанием температуры и для кипячения больших объемов воды. Нагревательные элементы герметично закреплены на штампованной цельной поверхности.

MAXIMA 900

infrared and induction

Infrared and induction stoves



inox AISI 304

6
models





COCINAS INFRARROJOS E INDUCCIÓN

Caracterizadas por una superficie perfectamente lisa, garantizan una limpieza rápida, fácil y en pocos minutos, sin el uso de detergentes agresivos. El espesor del plano, equivalente a 60/10, y la precisión en la regulación de la temperatura, permiten trabajar con toda seguridad. Las cocinas de vitrocerámica alcanzan en pocos segundos los 500 °C y están dotadas de un indicador luminoso colocado en el plano, que indica la presencia de calor residual hasta 60 °C. En las cocinas por inducción, el ahorro energético está asegurado por el alcance inmediato de la máxima temperatura dentro de los recipientes de cocción incluso manteniendo el plano completamente frío. La elevada eficiencia energética la da la ausencia de dispersión térmica y por consumos reducidos de más del 30%.

FOGÕES A INFRAVERMELHO E A INDUÇÃO

Caracterizados por uma superfície perfeitamente lisa, garantem uma limpeza rápida, com poucos gestos e em poucos minutos, sem a necessidade de utilizar detergentes agressivos. A espessura da superfície, de 60/10, e a precisão da regulação da temperatura permitem trabalhar com total segurança. Os fogões de vitrocerâmica alcançam em poucos segundos 500 °C e são equipados com uma luz piloto, posicionada na superfície, que indica a presença de calor residual até 60 °C. Nos fogões a indução, a poupança energética é garantida, pois a temperatura máxima é alcançada imediatamente no interior dos recipientes de cozedura, mantendo a superfície completamente fria. A alta eficiência energética é determinada pela ausência de dispersão térmica e pela redução de consumo acima de 30%.



KUCHNIE NA PODCZERWIEŃ I INDUKCYJNE

Oznaczają się doskonale gładką powierzchnią, gwarantującą szybkie czyszczenie, przy użyciu kilku gestów i w dosłownie kilka minut, bez używania agresywnych środków czyszczących. Grubość powierzchni, równa 60/10, oraz precyzyjność w regulowaniu temperatury umożliwiają pracę w całkowicie bezpiecznych warunkach. Kuchnie szklano-ceramiczne osiągają w ciągu kilku sekund temperaturę 500 °C, oraz posiadają lampkę kontrolną umieszczoną na płaszczyźnie płyty, która sygnalizuje pozostałe ciepło do 60 °C. W kuchniach indukcyjnych, oszczędność energii jest zagwarantowana dzięki natychmiastowemu osiągnięciu maksymalnej temperatury wewnętrz zbiorników gotujących, pomimo iż płaszczyzna pozostaje całkowicie zimna. Wysoka wydajność energetyczna jest zapewniona brakiem dyspersji termicznej oraz zredukowanemu o ponad 30% zużyciu energii.

ИНФРАКРАСНЫЕ И ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

Отличаются совершенно гладкой поверхностью, очень быстро чистятся без использования агрессивных моющих средств. Толщина поверхности, равная 60/10, и точность регулировки температуры позволяют работать в полной безопасности. Стеклокерамические плиты позволяют за несколько секунд достичь 500 °C и имеют датчик, расположенный на рабочей поверхности, показывающий остаточную температуру, пока она не достигнет 60 °C. В индукционных плитах экономия энергии обеспечивается немедленным достижением максимальной температуры внутри варочных емкостей, при этом варочная поверхность остается полностью холодной. Высокая энергоэффективность обеспечивается отсутствием дисперсии температуры и сокращением потребления более чем на 30%.

MAXIMA 900

gas, electric and steam

Boiling pans



inox AISI 304

20
models



E9P10I
(E9P15I)



E9P10IA
(E9P15IA)



G9P10D
(G9P15D)



G9P10DA
(G9P15DA)



G9P10I
(G9P15I)



G9P10IA
(G9P15IA)



MARMITAS

Disponibles en versión con calentamiento directo para cociones de comidas líquidas y que no requieren mezclado y en versión de calentamiento indirecto (gas, eléctrico y a vapor) para platos más densos, como cremas y salsas.

La cuba de acero AISI 316, altamente resistente a la corrosión de sal y salsas, puede ser utilizada también por medio de la introducción de cestos que permiten la cocción de grandes cantidades de verduras. Las operaciones de limpieza y mantenimiento son más fáciles gracias a los bordes redondeados y al grifo de descarga que se puede desmontar fácilmente: posibles pequeñas pérdidas fluyen por el orificio del plano.

MARMITAS

Disponíveis em versão com aquecimento direto, para cozinhar alimentos líquidos, que não exigem mistura, e em versão com aquecimento indireto (gás, elétrico e a vapor), para pratos mais densos, como cremes e molhos. A cuba de aço AISI 316, altamente resistente à corrosão por sal ou molhos, também pode ser utilizada com a introdução de cestas, que permitem cozinhar grandes quantidades de verduras. As operações de limpeza e manutenção são facilitadas pelas bordas arredondadas e pela torneira de descarga, que pode ser desmontada com facilidade: eventuais pequenas perdas defluem no furo presente na superfície.

GARNKI

Dostępne w wersji z podgrzewaniem bezpośrednim dla gotowania potraw płynnych niewymagających mieszania, oraz w wersji z podgrzewaniem pośrednim (gaz, elektryczne, na parze) dla potraw gęstszych, takich jak kremy i sosy.

Zbiornik ze stali AISI 316, z wysoką odpornością na korozję powodowaną solą i sosami, może być również stosowany do gotowania dużych ilości warzyw, poprzez umieszczenie w nim koszy. Operacje czyszczania i konserwacji są ułatwione dzięki zaokrąglonym obrzeżom oraz kranikowi odprowadzającemu, łatwoemu w demontażu: ewentualne niewielkie wycieki spływają do otworu w powierzchni.

ПИЩЕВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ

Имеются в исполнении с прямым разогревом (только газовые модели) для приготовления жидких блюд, не требующих перемешивания, и в исполнении с косвенным разогревом (газ, электричество или пар) для более плотных блюд, таких как кремы и соусы. Емкость из стали AISI 316, обладающая высокой антикоррозийной прочностью при контакте с солью и соусами, может использоваться также для вставки корзин для приготовления большого количества овощей. Чистка и обслуживание облегчены благодаря закругленным бортам и легко демонтируемому сливному крану: небольшие объемы выплеснувшейся жидкости стекают через имеющееся на поверхности сливное отверстие.



E9P20I



E9P20IA



G9P20D



G9P20DA



G9P20I1



G9P20I1A



9P20IV



9P20IVA

MAXIMA 900

gas, electric and steam

Tilting boiling pans



inox AISI 304

12
models



E9P10IR
(E9P15IR)



E9P20IR



G9P10DR
(G9P15DR)



G9P20DR



G9P10IR
(G9P15IR)



MARMITAS BASCULANTES

Las ollas basculantes son apropiadas para cocinar una gran cantidad de alimentos, incluso de alta acidez. Disponibles en versión con calentamiento directo para cocciones de comidas líquidas y que no requieren mezclado y en versión de calentamiento indirecto (gas, eléctrico y a vapor) para platos más densos, como cremas y salsas. La cuba de acero AISI 316, altamente resistente a la corrosión de sal y salsas, puede ser utilizada tambien por medio de la introducción de cestos que permiten la cocción de grandes cantidades de verduras. El basculamiento motorizado sobre el eje anterior favorece la practicidad de uso por parte del operador y facilita las operaciones de limpieza y mantenimiento. La estructura portante es de acero inoxidable espesor 30/10.

MARMITAS BASCULANTES

As marmitas basculantes são ideais para a cozedura de grandes quantidades de alimentos, mesmo com elevada acidez. Disponíveis em versão com aquecimento direto, para cozinhar alimentos líquidos, que não exigem mistura, e em versão com aquecimento indireto (gás, elétrico e a vapor), para pratos mais densos, como cremes e molhos. A cuba de aço AISI 316, altamente resistente a corrosão por sal ou molhos, também pode ser utilizada com a introdução de cestas, que permitem cozinhar grandes quantidades de verduras. O basculamento motorizado no eixo dianteiro garante a praticidade de uso por parte do operador e facilita as operações de limpeza e manutenção. A estrutura portante é realizada com aço inox de espessura 30/10.



G9P20IR



9P10IRV
(9P15IRV)



9P20IRV

GARNKI PRZECHYLNE

Garnki przechylne nadają się do gotowania dużych ilości potraw, również o wysokim stopniu kwasowości. Dostępne w wersji z podgrzewaniem bezpośrednim dla gotowania potraw płynnych niewymagających mieszania, oraz w wersji z podgrzewaniem pośrednim (gaz, elektryczne, na parze) dla potraw gęstszych, takich jak kremy i sosy. Zbiornik ze stali AISI 316, z wysoką odpornością na korozję powodowaną solą i sosami, może być również stosowany do gotowania dużych ilości warzyw, poprzez umieszczenie w nim koszy. Zmotoryzowane urządzenie przechyłu, umieszczone na przedniej osi, ułatwia praktyczne użytkowanie przez operatora oraz wykonywanie operacji czyszczenia i konserwacji. Struktura nośna jest wykonana ze stali nierdzewnej inox o grubości 30/10.

ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ПАРОВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ

Опрокидывающиеся варочные котлы предназначены для приготовления большого количества пищи, в том числе с высоким уровнем содержания кислоты. Имеются в исполнении с прямым разогревом для приготовления жидких блюд, не требующих перемешивания, и в исполнении с непрямым разогревом (газ, электричество или пар) для более плотных блюд, таких как кремы и соусы. Емкость из стали AISI 316, обладающая высокой антикоррозийной прочностью при контакте с солью и соусами, может использоваться также для вставки корзин для приготовления большого количества овощей. Автоматическое опрокидывание по передней оси повышает практичность использования оператором и облегчает операции по чистке и обслуживанию. Несущая конструкция выполнена из нержавеющей стали толщиной 30/10.

MAXIMA 900

gas and electric

Tilting bratt pans



inox AISI 304

6
models



E9BR8/I
(E9BR8/I+RM)



G9BR8/I
(G9BR8/I+RM)



E9BR12/I+RM



G9BR12/I+RM



SARTENES BASCULANTES

Caracterizadas por una cuba completamente de acero inoxidable AISI 304 con capacidad de 80 L o 120 L, las sartenes basculantes permiten diferentes tipos de cocción. Se puede guisar, rehogar, asar a la parrilla y cocer directamente en el fondo de la cuba. Gracias al elevado espesor del fondo de la cuba, la temperatura se difunde de manera uniforme en toda la superficie, garantizando cocciones homogéneas y ahorro energético. La entrada del agua colocada en la parte posterior del plano y la conformación redondeada de la cuba, basculante manualmente, aseguran facilidad y limpieza. El basculamiento motorizado sobre el eje anterior favorece la practicidad de uso por parte del operador y facilita las operaciones de limpieza y mantenimiento.

BRASEIRAS BASCULANTES

Caracterizadas por uma cuba realizada inteiramente com aço inoxidável AISI 304, com 80 L ou 120 L de capacidade, as braseiras permitem diversos tipos de cozedura: é possível guisar, refogar, grelhar e cozinhar diretamente no fundo da cuba. Graças à elevada espessura do fundo da cuba, a temperatura é difundida em modo uniforme em toda a superfície, garantindo a cozedura homogénea, com poupança energética. O dispositivo de carga de água, colocado na parte traseira da superfície, e a forma arredondada da cuba, com basculamento manual, garantem a facilidade de uso e a limpeza. O basculamento motorizado no eixo dianteiro garante a praticidade de uso por parte do operador e facilita as operações de limpeza e manutenção.



NASTAWNA PATELNIE PRZECHYLNE

Charakteryzujące się zbiornikiem całkowicie wykonanym ze stali nierdzewnej AISI 304, o pojemności 80 L lub 120 L, patelnie umożliwiają różne rodzaje gotowania potraw: podsmażanie, duszenie, grillowanie i gotowanie bezpośrednio na dnie zbiornika. Dzięki dużej grubości dna zbiornika, temperatura jest rozprowadzana w jednolity sposób na całej powierzchni, gwarantując tym samym jednolite gotowanie potraw oraz oszczędność energii. Ładownie wody umieszczone w tylnej części płaszczyzny oraz zaokrąglona struktura zbiornika, przechylanego ręcznie, zapewniają łatwość w czyszczeniu. Zmotoryzowane urządzenie przechyłu, umieszczone na przedniej osi, ułatwia praktyczne użytkowanie przez operatora oraz wykonywanie operacji czyszczenia i konserwacji.

СКОВОРОДЫ С ОПРОКИДЫВАНИЕМ И БЕЗ

Опрокидывающиеся сковороды с емкостью, полностью из нержавеющей стали AISI 304, объемом 80 литры или 120 литры, позволяют готовить несколькими способами: можно тушить, поджаривать, жарить на гриле и варить непосредственно на дне емкости. Благодаря толстому дну емкости температура однородно распределяется по всей поверхности, обеспечивая однородную степень готовности и экономию энергии. Залив воды, расположенный с задней части поверхности, и закругленные формы емкости, опрокидываемой вручную, обеспечивают легкость в обращении и чистке. Автоматическое опрокидывание по передней оси повышает практичность использования оператором и облегчает операции по чистке и обслуживанию.

MAXIMA 900

gas and electric

Griddles



inox AISI 304

14
models





PLANCHA ASADORA

Una gama completa de Fry Top de gas y eléctricas con placa simple o doble de acero o de Compound para permitir la cocción “por contacto” de cualquier tipo de comida, incluso del plato más delicado. El sistema de distribución uniforme de la temperatura garantiza coccciones óptimas sin dispersión de calor, con la consiguiente ventaja en términos de ahorro energético y mejora del ambiente de trabajo. Los residuos de cocción son transportados por el conducto correspondiente y recogidos en un amplio cajón por medio del orificio de descarga de grandes dimensiones. Es opcional el tapón de teflón resistente a las altas temperaturas.

CHAPAS DE COZEDURA

Uma gama completa de chapas de cozedura a gás e elétricas, com chapa única ou dupla de aço ou Compound, para permitir a cozedura “por contacto” de qualquer tipo de alimento, inclusive pratos delicados. O sistema de distribuição uniforme da temperatura garante uma cozedura ideal, sem dispersão de calor e, portanto, é vantajoso em termos de poupança energética e melhoramento do ambiente de trabalho. Os resíduos de cozedura passam através do canal específico e são recolhidos numa ampla caixa através do furo de descarga, de grande dimensão. É opcional uma tampa de teflon resistente a altas temperaturas.

PŁYTA DO PIECYKA

Kompletna gama urządzeń fry top gazowych i elektrycznych, z płytą pojedynczą lub podwójną, ze stali nierdzewnej lub Compound umożliwiają gotowanie „kontaktowe” każdego rodzaju potrawy, również tej bardzo delikatnej. Jednolity system rozprowadzania temperatury gwarantuje optymalne gotowanie bez dyspersji ciepła, a co za tym idzie, z konsekwentną oszczędnością energii i ochroną środowiska. Pozostałości po gotowaniu są odprowadzane przez otwór o dużych wymiarach odpowiednim kanalikiem do obszernego zbiornika. Opcjonalnie zatyczka z teflonu, wytrzymała na wysokie temperatury.

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Полный ассортимент газовых и электрических жарочных поверхностей. Поверхности бывают одинарные и двойные; Compound и нержавеющие, такой выбор дает возможность для «контактного» приготовления любого типа блюд, в том числе и деликатесных. Система однородного распределения температуры обеспечивает оптимальное приготовление без рассеивания тепла, существенно экономя энергию и улучшая атмосферу на рабочем месте. Остатки пищи направляются в специальный канал и собираются в большом резервуаре через крупные отверстия для сброса. В качестве опции предлагается тefлоновая заглушка, прочная к воздействию высоких температур.



G9FM8M-2

E9FL4M

E9FR4M

E9FL8M-2

E9FR8M-2

E9FM8M-2

Water grills and lava char grills



inox AISI 304

4
models



G9WG40M



G9WG80M



G9PL40M/G



G9PL80M/G



PARRILLAS DE AGUA Y PARRILLAS DE PIEDRA VOLCÁNICA

Cocer a la parrilla es una cocción natural. La piedra lávica, con sus cualidades, permite recrear la tradicional cocción a la brasa con un control más preciso de la temperatura, limpieza más fácil y mayor seguridad para el operador. Las parrillas de agua, disponibles en la versión de gas, permiten cocinar a la parrilla de forma sumamente natural y sana exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos, favoreciendo la dispersión de las grasas para una alimentación más genuina. El agua de la cuba debajo del plano de cocción permite a la comida mantenerse tierna; asimismo sirve para eliminar los humos y para recoger las grasas.

La parrilla, totalmente de hierro fundido, tiene una forma que permite trabajar en una amplia superficie apropiada para distintos tipos de alimentos (carne, pescado, verduras).

GRELHADEORES COM ÁGUA OU GRELHADEORES DE PEDRA LÁVICA

Cozinhar na grelha é cozinhado de forma natural. A pedra lávica, com as suas qualidades, permite recriar a cozedura tradicional na brasa, com um controlo mais preciso da temperatura, uma limpeza mais fácil e uma maior segurança do operador.

Os grelhadores com água, disponíveis em versão a gás, permitem grelhar de maneira extremamente natural e saudável, exaltando as melhores características organolépticas dos alimentos, favorecendo a dispersão da gorduras e garantindo uma alimentação mais genuína.

A água presente no recipiente colocado abaixo do plano de cozedura permite que os alimentos mantenham a sua maciez; também serve para diminuir o fumo e recolher as gorduras. A grelha, construída inteiramente com ferro fundido, tem uma forma que consente operar com uma ampla superfície adequada a diferentes tipos de alimentos (carne, peixe, verduras).

GRILLE WODNE I GRILLE NA LAWIE WULKANICZNEJ

Grillowanie jest naturalnym sposobem gotowania. Kamień wulkaniczny, dzięki swoim właściwościom, umożliwia odtworzenie tradycyjnego sposobu gotowania na węglu, z dokładniejszą kontrolą temperatury, łatwiejszego czyszczenia i większego bezpieczeństwa operatora. Ruszty wodne, dostępne w wersjach gazowych, umożliwiają grillowanie w sposób maksymalnie naturalny oraz zdrowy, uwydatniając w ten sposób najlepsze charakterystyki organoleptyczne potraw, sprzyjając dyspersji tłuszczy i zapewniając zdrowszą żywność. Woda ta, obecna w zbiorniku pod płaszczyną gotowania umożliwia potrawom zachowanie ich miękkości. Służy ona również do pochłaniania dymu oraz zbierania tłuszczy. Ruszt, wykonany całkowicie ze żeliwa, posiada formę, która umożliwia pracę na obszernej powierzchni zdatnej dla potraw przeróżnego rodzaju (mięso, ryby, warzywa).

ВОДНЫЙ ГРИЛЬ ИЛИ ГРИЛИ ИЗ ЛАВОВОГО КАМНЯ

Приготовление пищи на гриле - это естественная готовка. Вулканический камень с его свойствами позволяет воссоздать традиционную готовку на углях с самым точным контролем температуры, с самой простой чисткой и наилучшей безопасностью для оператора.

Грили с водой в наличии в газовом исполнении, позволяют жарить на гриле натуральным и здоровым способом, подчеркивая наилучшие органолептические характеристики еды, способствуя удалению жира для здорового питания. Вода в ванной, находящейся под варочной поверхностью позволяет еде сохранять мягкость; кроме того служит для удаления дымов и сбора жиров. Решетка выполнена из чугуна и имеет большую поверхность специальной формы, которая подходит для различных продуктов (мясо, рыба, овощи).



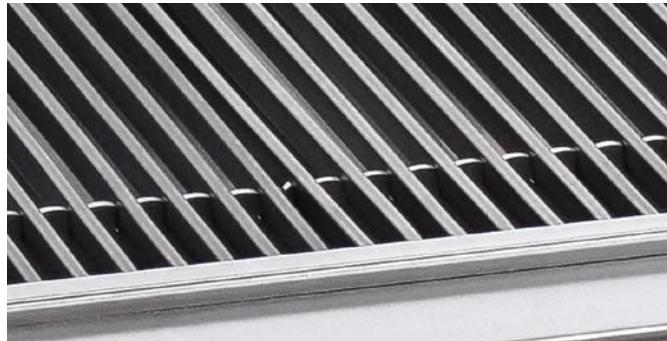
Electric grills



inox AISI 304

2
models





PARRILLAS ELÉCTRICAS

Las nuevas parrillas eléctricas se fabrican con una nueva resistencia acorazada especial con un tipo de acero específico para el contacto con los alimentos. Una vez terminado el servicio de cocción solo hay que activar el programa de limpieza con tecnología pirolítica que en unos minutos pulveriza los residuos de cocción, la resistencia gira para extraer la cubeta de recogida y el equipo está listo enseguida para otro servicio.

GRELHADORES ELÉTRICAS

As novas grelhas eléctricas são realizadas com uma resistência blindada especial com um tipo de aço específico para o contacto com os alimentos. Depois de terminar a cozedura, basta ativar o programa de limpeza com tecnologia pirolítica que, em poucos minutos, pulveriza os resíduos de cozedura; a resistência então roda para extrair o recipiente de recolha e o aparelho estará pronto para uma nova utilização.

GRILLE ELEKTRYCZNE

Nowe ruszty elektryczne posiadają specjalną, osłoniętą rezystancję wykonaną ze specyficznej stali, odpowiedniej dla kontaktu z żywnością. Po zakończeniu gotowania wystarczy włączyć program czyszczenia w trybie pirolizy, który w przeciągu kilku minut sproszkuje resztki żywności, rezystancja obraca pojemnik zbiorczy w celu jego wyciągnięcia i urządzenie jest natychmiast gotowe do ponownego użycia.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ГРИЛЬ

Новые электрические решетки изготовлены со специальными бронированными ТЭНами из специального вида стали для контакта с пищевыми продуктами. После завершения приготовления пищи просто активируйте программу очистки с пиrolитической технологией, которая в течении нескольких минут измельчает остатки еды, ТЭНы поворачиваются, чтобы удалить лоток сбора отходов и сразу же оборудование готово к следующему процессу.



MAXIMA 900

gas and electric

Pasta cookers



inox AISI 304

3
models



G9CP40



G9CP80



E9CP40



CUECEPASTA

Equipo ideal para cocinar con pasta, arroz, verduras y huevos gracias a la rapidez de ebullición del agua tanto en la versión de gas como en la eléctrica. La carga del agua, colocada en la parte anterior del plano, facilita la regulación del flujo de agua y garantiza la limpieza de la cuba, facilitando la eliminación de almidón y residuos. La cuba estampada de acero AISI 316 de 40 L, caracterizada por sus bordes redondeados, está equipada con falso fondo para el apoyo de los grandes cestos. El escurridor asegura un plano de apoyo grande y cómodo.

COZEDOR DE MASSA

Equipamento ideal para cozinhlar massa, arroz, verduras e ovos graças à rapidez da ebulição da água, quer na versão a gás, quer na versão elétrica. O dispositivo de carga de água, colocado na parte dianteira da superfície, facilita a regulação do fluxo de água e garante a limpeza da cuba, auxiliando a eliminação de amido e resíduos. A cuba moldada, de aço AISI 316, de 40 L, caracterizada pelas amplas bordas arredondadas, é equipada com um fundo falso, para apoiar as grandes cestas. O escorredor torna-se uma grande e prática superfície de apoio.

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU

Doskonały przyrząd do gotowania makaronu, ryżu, warzyw i jajek, dzięki bardzo szybkiemu zagotowaniu się wody, zarówno w wersji gazowej jak i elektrycznej. Ładowanie wody umieszczone w przedniej części płaszczyzny ułatwia regulację przepływu wody oraz gwarantuje czystość zbiornika, ułatwiając usuwanie amidów i pozostałości jedzenia. Zbiornik tłoczony ze stali AISI 316 o pojemności 40 L, z szerokimi zaokrąglonymi obrzeżami, wyposażony w podwójne dno do stawiania pojemnych zbiorników. Odprowadzacz kropel zapewnia uzyskanie dużej i wygodnej powierzchni.

МАКАРОНОВАРКИ

Идеальный аппарат для приготовления пасты, риса, овощей и яиц благодаря быстроте закипания воды, как в газовом, так и в электрическом исполнении. Отверстие залива воды, расположенное с передней стороны поверхности, облегчает регулировку потока воды и чистку емкости, позволяя смывать крахмал и остатки. Штампованная емкость из стали AISI 316 на 40 л с широкими закругленными краями имеет фальш-дно для установки крупных вместительных корзин. Каплезборник обеспечивает удобную опорную поверхность.



9CP1



9CP2



9CP3



9CP4



9CP5



9CP6



9CP7



9CP8

MAXIMA 900

gas

Gas fryers



inox AISI 304

8
models



9GL18MI-BF



9GL18MI



9GL18+18MI-BF



9GL18+18MI



9GL20M-BF



9GL20M



FREIDORAS DE GAS

Todos los modelos están disponibles con mandos mecánicos para una cuidadosa y precisa regulación de la temperatura, gracias también al control que se efectúa directamente en el tanque. Las freidoras están dotadas de nuevo sistema Bflex, un control electrónico que permite una selección de los parámetros aún más precisa.

Los tanques, simples y dobles, son completamente redondeados y estampados, permitiendo al operador mantener la máxima higiene y trabajar en total seguridad y confort.

Las tecnologías de calentamiento directo e indirecto, de alta eficiencia, garantizan tiempos de recuperación muy rápidos y la distribución del calor en una amplia superficie preserva el aceite de los daños debidos a temperaturas excesivas.

FRITADEIRAS A GÁS

Todos os modelos estão disponíveis com comandos mecânicos, para uma regulação cuidadosa e precisa da temperatura, também garantida pela detecção realizada directamente na cuba. As fritadeiras possuem novo sistema Bflex, um controlo eletrónico que permite uma seleção dos parâmetros ainda mais precisa. As cubas, únicas e duplas, são completamente arredondadas e moldadas, o que permite manter a máxima higiene e trabalhar com total segurança e conforto.

As tecnologias de aquecimento directo e indirecto, de alta eficiência, garantem tempos de recuperação muito rápidos, a distribuição do calor numa ampla superfície evita que temperaturas excessivas estraguem o óleo.

FRYTOWNICE GAZOWE

Wszystkie modele są dostępne w wersjach z poleceniami mechanicznymi dla dokładniejszej regulacji temperatury, również dzięki jej odczytowi bezpośrednio w zbiorniku.

Frytownice są wyposażone w nowy system Bflex, elektroniczna kontrola, która umożliwia jeszcze bardziej precyzyjne ustawianie parametrów.

Zbiorniki, pojedyncze i podwójne, całkowicie zaokrąglone i tłoczone, umożliwiają operatorowi utrzymanie maksymalnej higieny oraz zapewniają mu komfort i bezpieczeństwo pracy. Pośrednie i bezpośrednie systemy podgrzewania, o wysokiej wydajności, gwarantują jego krótki czas, a rozprowadzenie ciepła na dużej powierzchni chroni olej przed szkodliwymi spowodowanymi nadmiernymi temperaturami.

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

Все модели могут быть изготовлены с механическим управлением, позволяющим осуществлять точную регулировку температуры, определение которой возможно непосредственно в емкости. фритюрницы оснащены новой системой Bflex. Это электронное управление, которое делает выбор параметров еще более точным.

Имеются ёмкости, одинарные и двойные, из штампованной стали с закруглениями, дают возможность легкой очистки, комфортны в работе и полностью безопасны.

Высокоэффективные технологии прямого и косвенного нагрева обеспечивают быстрый набор температуры и оперативное распределение жара на поверхности, не повреждая масло.



9GL20+20M-BF

9GL20+20M

Electric fryers



inox AISI 304

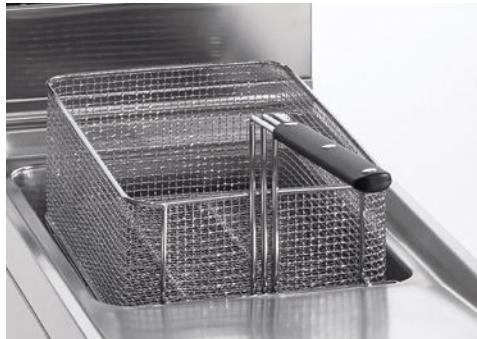
11
models

E9F7+7-4M

E9F18-4M-BF

E9F18-4M

E9F22-4M-BF
(E9F22-4MS-BF)E9F22-4M
(E9F22-4MS)E9F22-8M-BF
(E9F22-8MS-BF)E9F22-8M
(E9F22-8MS)



FREIDORAS ELÉCTRICAS

Todos los modelos están disponibles con mandos mecánicos para una cuidadosa y precisa regulación de la temperatura, gracias también al control que se efectúa directamente en el tanque. Las freidoras con la cuba de 18 y 22 L están dotadas de nuevo sistema B-flex, un control electrónico que permite una selección de los parámetros aún más precisa. Las tecnologías de calentamiento directo, de alta eficiencia, garantizan tiempos de recuperación muy rápidos y la distribución del calor en una amplia superficie preserva el aceite de los daños debidos a temperaturas excesivas. Las resistencias de acero inoxidable Incoloy, situadas directamente dentro de la cuba, pueden volcarse en posición vertical para facilitar la limpieza. Los tanques son completamente redondeados y estampados.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS

Todos os modelos estão disponíveis com comandos mecânicos, para uma regulação cuidadosa e precisa da temperatura, também garantida pela detecção realizada directamente na cuba. As fritadeiras com cuba de 18 e 22 L possuem novo sistema B-flex, um controlo eletrónico que permite uma seleção dos parâmetros ainda mais precisa. As tecnologias de aquecimento directo, de alta eficiência, garantem tempos de recuperação muito rápidos, a distribuição do calor numa ampla superfície evita que temperaturas excessivas estraguem o óleo. As resistências de aço inox Incoloy, posicionadas diretamente dentro da cuba, podem ser viradas na posição vertical para facilitar a limpeza. As cubas são completamente arredondadas e moldadas.



FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE

Wszystkie modele są dostępne w wersjach z poleceniami mechanicznymi dla dokładniejszej regulacji temperatury, również dzięki jej odczytowi bezpośrednio w zbiorniku. Frytownice z 18 i 22 L zbiornikiem są wyposażone w nowy system B-flex, elektroniczna kontrola, która umożliwia jeszcze bardziej precyzyjne ustawianie parametrów. Pośrednie systemy podgrzewania, o wysokiej wydajności, gwarantują jego krótki czas, a rozprowadzenie ciepła na dużej powierzchni chroni olej przed szkodami spowodowanymi nadmiernymi temperaturami. Rezystancje ze stali nierdzewnej inox Incoloy, umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika, są przechylane w pozycji pionowej, w celu łatwiejszego czyszczenia. Zbiorniki całkowicie zaokrąglone i tłoczone.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

Все модели могут быть изготовлены с механическим управлением, позволяющим осуществлять точную регулировку температуры, определение которой возможно непосредственно в емкости. фритюрницы с емкости 18 и 22 литров оснащены новой системой B-flex. Это электронное управление, которое делает выбор параметров еще более точным.

Высокоэффективные технологии прямого и косвенного нагрева обеспечивают быстрый набор температуры и оперативное распределение жара на поверхности, не повреждая масло. ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные внутри емкости, опрокидываются в вертикальное положение для облегчения их чистки.

Ванны моющие имеющие закругленные углы.

Bain marie



inox AISI 304

BAÑO MARÍA

Disponible en versión eléctrica, es ideal para mantener caliente cualquier plato en los contenedores correspondientes de 1+1/3 GN, en el módulo simple, y 2+2/3 GN, en el módulo doble. La cuba estampada, caracterizada por bordes redondeados y amplios, asegura facilidad de limpieza y máxima higiene.

BANHO-MARIA

Disponível em versão elétrica, é ideal para manter qualquer tipo de alimento quente nos recipientes especiais de 1+1/3 GN, no módulo único, e 2+2/3 GN, no módulo duplo. A cuba moldada, com amplas bordas arredondadas, garante uma fácil limpeza e a máxima higiene.

URZĄDZENIE DO KĄPIELI WODNEJ

Dostępne w wersji elektrycznej, idealne do utrzymywania ciepłej potrawy każdego typu, w odpowiednich zbiornikach 1+1/3 GN dla modułu pojedynczego i 2+2/3 GN dla modułu podwójnego. Tłoczony zbiornik, z zaokrąglonymi obrzeżami, zapewnia łatwe czyszczenie i maksymalną higienę.

МАРМИТЫ ПАРОВЫЕ

Изготавливается в электрическом исполнении, идеально подходит для поддержания горячим блюда любого типа в специальных емкостях 1+1/3 GN в одинарном модуле и 2+2/3 GN в двойном модуле. Штампованная емкость с широкими закругленными бортами гарантирует легкость чистки и максимальный уровень гигиены.



2
models



E9BM4M



E9BM8M

Neutral units



inox AISI 304

ELEMENTOS NEUTROS

En versión simple o doble, son cómodos y esenciales para completar cualquier ambiente de cocina gracias a las amplias superficies. El plano estampado, caracterizado por los bordes redondeados, permite tiempos rápidos de limpieza garantizando la máxima higiene.

SUPERFÍCIES NEUTRAS

Em versão simples ou dupla, são práticas e essenciais para completar qualquer ambiente de cozinha graças às amplas superfícies. A superfície moldada, com bordas arredondadas, permite uma rápida limpeza, garantindo a máxima higiene.

PŁYTY

W wersji pojedynczej lub podwójnej, wygodne i niezastąpione do wykończenia każdego pomieszczenia kuchennego, dzięki szerokim gładkim powierzchniom. Płaszczyna tłoczona, z zaokrąglonymi obrzeżami, umożliwia szybkie czyszczenie i gwarantuje maksymalną higienę.

НЕЙТРАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Изготавливаются в одинарном и двойном исполнении, удобны и важны для дополнения любого кухонного помещения благодаря широким совершенно гладким поверхностям. Штампованная поверхность с закругленными бортами быстро чистится, обеспечивая максимальную гигиену.



5
models



N9T2M



N9T4M
(N9T4MC)

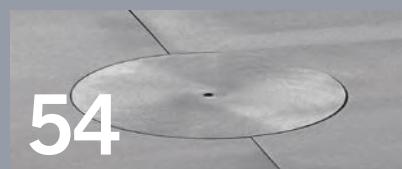


N9-8M
(N9-8MC)

155 models



Gas stoves



Gas solid top



Electric stoves



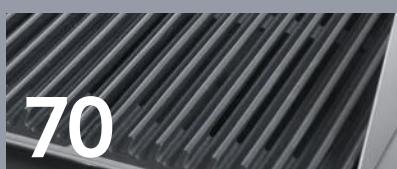
Infrared and induction stoves



Electric radiant hotplate



Boiling pans



Grills



Fryers



Pasta cookers



66
Tilting bratt pans



68
Griddles



79
Food warmer



80
Bain marie



81
Neutral units

Eco Power stoves



inox AISI 304

10
models





ecopower



COCINAS ECO POWER

MACROS 700 SERIE ECO POWER, caracterizada por todos los quemadores con diámetro 120 mm y potencia 6 kW y por un solo quemador con potencia 3,5 kW y diámetro reducido, garantiza la máxima versatilidad de uso. Parrillas individuales e independientes para una mejor maniobrabilidad y para una mayor facilidad de limpieza. Quemadores estancos de elevada potencia, construidos enteramente en hierro fundido con acabado externo niquelado, de larga duración y fijados herméticamente en el plano de trabajo estampado de acero inoxidable AISI 304. Parrillas soporte ollas de hierro fundido esmaltado resistentes a esfuerzos térmicos y mecánicos. Los hornos están construidos enteramente en acero inoxidable y están disponibles tanto con alimentación por gas como eléctrica. Las uniones entre equipos están estudiadas para ser precisas y fáciles de limpiar.

FOGÕES ECO POWER

MACROS 700 SÉRIE ECO POWER, caracterizado pelos queimadores com diâmetro 120 mm e potência 6 kW e por somente um queimador com potência 3,5 kW e diâmetro reduzido, garante a máxima versatilidade de utilização. Grelhas únicas e independentes para facilitar a utilização e a limpeza. Queimadores estanques de alta potência, realizados com ferro fundido e acabamento externo niquelado, com garantia vitalícia e fixados hermética mente sobre a superfície de trabalho moldada de aço inox AISI 304. Grelhas de suporte para panelas de ferro fundido esmaltado, resistentes a esforços térmicos e mecânicos. Os fornos são realizados inteiramente com aço inox e estão disponíveis para alimentação a gás ou eléctrica. As juntas entre os aparelhos foram projectadas para que sejam precisas e fáceis de limpar.

KUCHNIE ECO POWER

MACROS 700, SERIA ECO POWER, charakteryzująca się wszystkimi palnikami o średnicy 120 mm i mocy 6 kW oraz wyłącznie jednym palnikiem o mocy 3,5 kW i ze zredukowaną średnicą, gwarantuje maksymalną elastyczność jej zastosowania. Pojedyncze i niezależne ruszty zapewniają ich łatwiejsze ustawianie i czyszczenie. Szczelne palniki o wysokiej mocy, wykonane całkowicie z żeliwa i wykończone powłoką niklowaną, z dożywotnią gwarancją, umieszczone hermetycznie na płaszczyźnie gotującej wykonanej ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Żeliwne ruszty są odporne na temperaturę i naciski mechaniczne.

Piekarniki są wykonane całkowicie ze stali nierdzewnej inox i są dostępne w formie zarówno gazowej jak i elektrycznej. Połączenia urządzeń zostały zaprojektowane w sposób umożliwiający łatwe i dokładne czyszczenie.

ПЛИТЫ СЕРИИ ECO-POWER

У плит серии MACROS 700 ECO POWER диаметр всех конфорок 120 мм с мощностью 6 кВт и одна мощностью 3,5 кВт с уменьшенным диаметром, это гарантирует разнообразие в использовании. Раздельные решетки более удобны в использовании и в очистке. Конфорки большой мощности выполнены из чугуна с никелированной наружной отделкой и герметично закреплены на поверхности плиты, выполненной из штампованной нержавеющей стали AISI 304. Конфорки имеют пожизненную гарантию. Решетки-подставки под посуду изготовлены из эмалированного чугуна и устойчивы к термическим и механическим воздействиям. Духовые шкафы изготовлены полностью из нержавеющей стали и есть как в газовом, так и электрическом исполнении. Все стыки спроектированы очень точно и легки в очистке.



G7F4PW+FG



G7F4PW+FE



G7F4PW+FE



G7F6PW+FE

High Power & Max Power stoves



inox AISI 304

20
models



G7F2B
(G7F2BP)



G7F2M
(G7F2MP)



G7F4B
(G7F4BP)



G7F4M
(G7F4MP)



G7F6B
(G7F6BP)



G7F6M
(G7F6MP)



high power

COCINAS HIGH POWER Y MAX POWER

Cocinar sobre la llama directamente, para cocer o saltear, sigue siendo para todos los cocineros el eje de la tradición culinaria. Gracias a su diseño compacto y redondeado, las parrillas de hierro fundido crean un plano único de trabajo donde las ollas se pueden mover fácilmente. El elevado grosor garantiza una larga duración y resistencia, además de una fácil limpieza. Los quemadores completamente en hierro fundido de elevado espesor y elevada potencia, de 3,5 kW y de 7 kW, tienen una larga duración. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas de al menos el 30% al año con respecto a los quemadores tradicionales. El completo desmontaje del plano de cocción, de bordes completamente redondeados, garantiza la máxima higiene y limpieza y sobre todo un fácil mantenimiento.

FOGÕES HIGH POWER E MAX POWER

Cozinhar directamente sobre a chama, para dourar ou refogar, representa, para qualquer cozinheiro, um ponto fundamental da tradição culinária. Graças ao desenho completo e arredondado, as grelhas de ferro fundido formam uma superfície única de trabalho na qual é possível deslocar as panelas facilmente. A ampla espessura garante uma longa duração e resistência e torna a limpeza mais fácil. Os queimadores, realizados inteiramente com ferro fundido de grande espessura e elevada potência, de 3,5 kW e de 7 kW, contam com garantia vitalícia. A grande eficiência energética permite uma poupança de gás de no mínimo 30% ao ano, se comparados aos queimadores tradicionais. É possível remover completamente a superfície de cozedura, de bordas totalmente arredondadas, o que garante a máxima higiene e limpeza e, principalmente, uma fácil manutenção.

KUCHNIE HIGH POWER I MAX POWER

Gotowanie bezpośrednio na otwartym ogniu, podsmażanie i duszenie, pozostaje dla wszystkich kucharzy trwałym punktem tradycji kulinarnej. Dzięki ich pełnemu i okrągłemu modelowi, żeliwne ruszty tworzą pełną płaszczyznę ułatwiającą przesuwanie garnków. Duża grubość gwarantuje ich długotrwałość i łatwe czyszczenie.

Palniki, wykonane całkowicie z grubego żeliwa o dużej mocy, o 3,5 kW i 7 kW, są objęte dożywotnią gwarancją. Wysoka wydajność energetyczna umożliwia zaoszczędzenie minimum 30% gazu rocznie w porównaniu z palnikami tradycyjnymi. Możliwość całkowitego usunięcia płaszczyzny gotującej, z zaokrąglonymi obrzeżami, gwarantuje maksymalną higienę, czystość oraz łatwe operacje konserwacyjne.

ПЛИТЫ СЕРИИ HIGH-POWER И MAX-POWER

Приготовление на сильном огне, обжаривая на сковороде, остается одним из неизменных пунктов для всех поваров в традиционной кухне. Благодаря своему цельному и округлому дизайну, чугунные решетки создают единую рабочую поверхность, по которой можно легко перемещать посуду. Увеличенная толщина поверхности гарантирует прочность и долгий срок службы, а так же легка в очистке. Полностью изготовленные из чугуна конфорки имеют большую толщину и повышенную мощность - 3,5 кВт и 7 кВт и располагают пожизненной гарантией. Высокая энергетическая эффективность конфорок по сравнению с обычными, дает экономию газа в размере 30% в год по сравнению. Съемная поверхность и закругленные края гарантируют максимальную гигиеничность, чистоту и легкость в обслуживании.



G7F4+FG
(G7F4P+FG)



G7F4+FE



G7F6+FG
(G7F6P+FG)



G7F6+T
(G7F6P+T)



G7F6+FE

Gas solid top



inox AISI 304

5
models



G7T4P2FM



G7T4P4FM



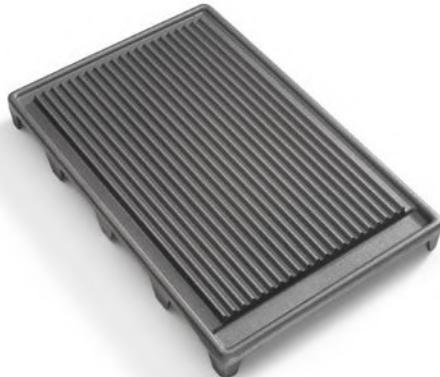
G7T4P4F+FG



G7TPM



G7TP+FG



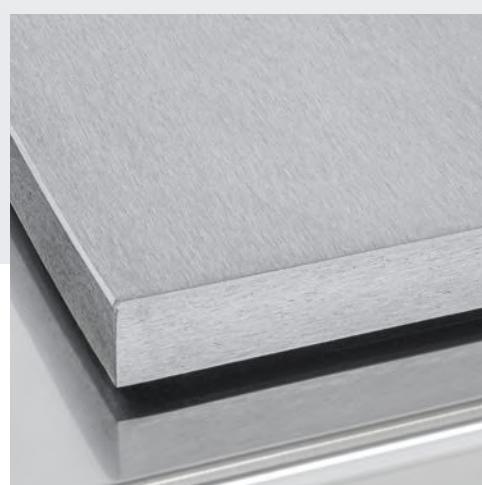
high power

PLACAS RADIANTES A GAS

Ideal para recrear sabores y sistemas de cocción tradicionales. La distribución homogénea del calor permite realizar lo mejor posible salsas y cocciones lentas que requieren una temperatura constante. La amplia superficie perfectamente lisa permite una gran libertad de uso tanto con ollas de formas no convencionales, también muy grandes, como plano de mantenimiento al lado de los fuegos. El revestimiento interno, constituido por material refractario de alto aislamiento, permite la concentración máxima del calor en la parte central de la placa y garantiza gran confort al Chef.

PLACA A GÁS

Ideal para recrear sabores e técnicas de cozedura tradicionais. A distribuição homogénea do calor permite preparar da melhor maneira os molhos e pratos com cozedura lenta, que exigem uma temperatura constante. A ampla superfície, perfeitamente lisa, possibilita uma grande liberdade de utilização, quer no caso de panelas de formas não convencionais, mesmo muito grandes, quer como superfície de manutenção, ao lado das bocas. O revestimento interno, realizado com material refractário de alto isolamento, permite a concentração máxima do calor na parte central da chapa e garante o conforto do cozinheiro.



ПЛЫТА ГАЗОВА

Idealna dla odtwarzania tradycyjnych smaków i sposobów gotowania. Jednolite rozprowadzanie ciepła umożliwia doskonałe przygotowywanie sosów oraz potraw wymagających powolnego gotowania w stałej temperaturze. Obszerna, doskonale gładka powierzchnia umożliwia łatwe używanie zarówno garnków o niekonwencjonalnych formach, również bardzo dużych, jak i zastosowanie jej jako płaszczyzny pomocniczej w pobliżu palników. Wewnętrzne obicie, wykonane z ogniodpornego materiału o wysokim stopniu izolacji, zapewnia maksymalną koncentrację ciepła w centralnej części płyty i dostarczając tym samym komfort Szefowi Kuchni.

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ СО СПЛОШНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Эти плиты идеальны для приготовления пищи традиционной кухни. Равномерное распределение жара дает возможность лучшего приготовления соусов, медленно готовить при постоянной температуре. Большая и гладкая поверхность позволяет свободно перемещать посуду не стандартных форм и больших размеров, а так же дает возможность поддерживать температуру приготовленного блюда, держа его в стороне от центральной горелки. Внутренняя поверхность отделана огнеупорным материалом с хорошей изоляцией, позволяет создать максимальную концентрацию жара в центральной части конфорки и обеспечивает комфорт в работе шеф-повара.

Electric stoves



inox AISI 304

14
models



E7PQ2B



E7PQ2M



E7PQ4B



E7PQ4M



E7PQ6M



E7PQ4+FE



COCINAS ELÉCTRICAS

Equipadas con placas cuadradas o redondas de hierro fundido con superficie 220 x 220 mm o diámetro de 220 mm de 2,6 kW cada una, alcanzan los 400 °C y son fácilmente regulables gracias al selector que activa 6 diferentes zonas concéntricas de potencia. Este sistema de control directo de la temperatura garantiza un notable ahorro energético y hace que estas cocinas sean ideales para cocciones de mantenimiento y para la ebullición de grandes cantidades de agua. Los elementos calentadores están fijados herméticamente en un plano estampado en una pieza única.

FOGÕES ELÉCTRICOS

Dotados de placas quadradas ou redondas, de ferro fundido, com superfície de 220 x 220 mm ou diâmetro de 220 mm, de 2,6 kW cada, alcançam 400 °C e podem ser regulados facilmente, graças ao selector que activa 6 diversas zonas concéntricas de potência.

Este sistema de controlo directo da temperatura garante uma elevada poupança energética e torna estes fogões ideais para cozedura com manutenção do calor e para a ebulição de grandes quantidades de água.

Os elementos aquecedores são fixados herméticamente sobre uma superfície moldada com peça única.



KUCHNIE ELEKTRYCZNE

Wyposażone w płyty kwadratowe lub okrągłe o powierzchni 220 x 220 mm, o średnicy 220 mm, 2,6 kW każda, osiągają temperaturę 400 °C i są łatwe w regulacji dzięki przełącznikowi, który uruchamia 6 różnych koncentrycznych stref mocy. Ten bezpośredni system kontroli temperatury gwarantuje znaczną oszczędność energii i sprawia iż są one doskonałe dla utrzymywania temperatury potraw oraz do gotowania wielkich ilości wody.

Elementy rozgrzewające się są zamocowane hermetycznie na płycie odlanej w jednym kawałku.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

В модельный ряд входят плиты с квадратными (220 x 220мм) или круглыми (диаметр 220 мм) конфорками мощностью 2,6 кВт, выполненными из чугуна. Разогрев достигает 400 °C, каждая конфорка имеет 6-ти зонный терморегулятор. Такая система контроля температуры дает существенную экономию электроэнергии и делает эти плиты идеальными для готовки с последующим поддержанием температуры, а так же подходит для кипячения больших объемов воды. Конфорки герметично закреплены на штампованной поверхности.



E7P2B



E7P2M



E7P4B



E7P4M



E7P6B



E7P6M



E7P4+FE



E7P6+FE

Electric stoves



inox AISI 304

3
models



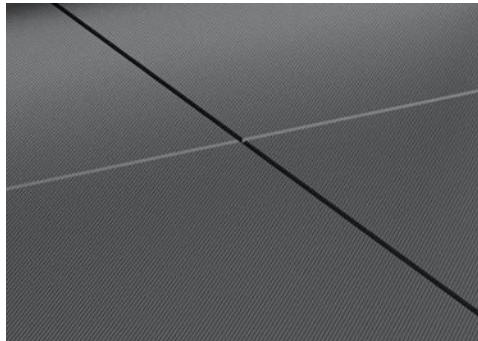
E7TPQ4B



E7TPQ4M



E7TPQ4+FE



COCINAS ELÉCTRICAS

La amplia superficie perfectamente lisa permite una gran libertad de uso tanto con ollas de formas no convencionales, también muy grandes, como plano de mantenimiento al lado de los fuegos. Zona de cocción formada por 4 placas radiantes de hierro fundido a ras de la superficie de trabajo, con superficie 300 x 300 mm, situadas encima de las resistencias eléctricas de infrarrojos de 3 kW cada uno protegidas por un material aislante. Cada placa cuadrada está dotada de un comutador que permite la regulación de 6 niveles de potencia. Testigo de control de la tensión. Amplio cajón de acero para la recogida de líquidos completamente extraíble.

FOGÕES ELÉCTRICOS

A ampla superficie, perfeitamente lisa, possibilita uma grande liberdade de utilização, quer no caso de panelas de formas não convencionais, mesmo muito grandes, quer como superfície de manutenção, ao lado das bocas.

Zona de cozedura formada por 4 placas radiantes em ferro fundido no mesmo nível do plano de trabalho, com superfície de 300 x 300 mm, colocadas sobre resistências eléctricas a infravermelho de 3 kW cada protegidas por um material isolante. Cada placa quadrada é equipada com um comutador que permite uma regulação com 6 níveis de potência. Luz avisadora de controlo da tensão. Ampla caixa em aço para recolher os líquidos, completamente removível.



KUCHNIE ELEKTRYCZNE

Obszerna, doskonale gładka powierzchnia umożliwia łatwe używanie zarówno garnków o niekonwencjonalnych formach, również bardzo dużych, jak i zastosowanie jej jako płaszczyzny pomocniczej w pobliżu palników.

Strefa gotowania zawiera 4 promieniste płyty z żeliwa na poziomie płaszczyzny pracy, o powierzchni 300 x 300 mm, umieszczone nad elektrycznymi rezystancjami na podczerwień o mocy 3 kW każdy zabezpieczone izolującym materiałem. Każda płyta posiada przełącznik umożliwiający regulację 6 poziomów mocy. Lampka kontrolna napięcia. Obszerna kaseta do zbierania cieczy, całkowicie wyciągalna.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

Большая и гладкая поверхность позволяет свободно перемещать посуду не стандартных форм и больших размеров, а так же дает возможность поддерживать температуру приготовленного блюда, располагая его в стороне от жара.

Рабочая зона состоит из 4-х излучающих чугунных конфорок, с квадратными (300 x 300 мм) расположенных заподлицо со столешницей и установленных поверх инфракрасных электрических сопротивлений, мощностью 3 кВт, каждое, защищенных изоляционным материалом. Конфорки квадратной формы, каждая оснащена переключателем, позволяющим регулировать 6 уровней мощности. Контрольная лампа напряжения. Большой стальной ящик для сбора жидкостей, полностью выдвижной.

Infrared and induction stoves



inox AISI 304

11
models



E7P2B/VTR



E7P2M/VTR



E7P4B/VTR



E7P4M/VTR



E7P4/VTR+FE



E7P2B/IND



E7P2M/IND



COCINAS INFRARROJOS E INDUCCIÓN

Caracterizadas por una superficie perfectamente lisa, garantizan una limpieza rápida, en pocos gestos y en pocos minutos, sin el uso de detergentes agresivos. El espesor del plano, equivalente a 60/10, y la precisión en la regulación de la temperatura permiten trabajar con toda seguridad. Las cocinas por infrarrojo alcanzan en pocos segundos los 500 °C y están equipadas con un indicador luminoso, colocado en el plano, que indica la presencia de calor residual hasta 60 °C. En las cocinas por inducción, el ahorro energético está asegurado por el inmediato alcance de la máxima temperatura dentro de los recipientes de cocción aún manteniendo el plano completamente frío. La alta eficiencia energética es dada por la ausencia de dispersión térmica y por consumos reducidos de más del 30%.

FOGÕES A INFRAVERMELHO E A INDUÇÃO

Caracterizados por uma superfície perfeitamente lisa, garantem uma limpeza rápida, com poucos gestos e poucos minutos, sem a necessidade de utilizar detergentes agressivos. A espessura da superfície, de 60/10, e a precisão da regulação da temperatura permitem trabalhar com total segurança. Os fogões a infravermelho atingem em poucos segundos 500 °C e são equipados com uma luz piloto, posicionada sobre a superfície, que indica a presença de calor residual até 60 °C. Nos fogões a indução, a poupança energética é garantida, pois a temperatura máxima é alcançada imediatamente no interior dos recipientes de cozedura, mantendo a superfície completamente fria. A alta eficiência energética é determinada pela ausência de dispersão térmica e pela redução de consumo acima de 30%.

KUCHNIE NA PODCZERWIEŃ I INDUKCYJNE

Oznaczają się doskonale gładką powierzchnią, gwarantującą szybkie czyszczenie, przy użyciu kilku gestów i w dosłownie kilka minut, bez używania agresywnych środków czyszczących. Grubość powierzchni, równa 60/10, oraz precyzyjność w regulowaniu temperatury umożliwiają pracę w całkowicie bezpiecznych warunkach. Kuchnie na podczerwień osiągają w ciągu kilku sekund temperaturę 500 °C, oraz posiadają lampkę kontrolną umieszczoną na płaszczyźnie płyty, która sygnalizuje pozostałe ciepło do 60 °C. W kuchniach inducyjnych, oszczędność energii jest zagwarantowana dzięki natychmiastowemu osiągnięciu maksymalnej temperatury wewnętrz zbiorników gotujących, pomimo iż płaszczyzna pozostaje całkowicie zimna. Wysoka wydajność energetyczna jest zapewniona brakiem dyspersji termicznej oraz zredukowanemu o ponad 30% zużyciu energii.

ИНФРАКРАСНЫЕ И ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

Эти плиты имеют гладкую поверхность, быстры в очистке без использования агрессивных моющих средств. Толщина поверхности 60/10 и точная регулировка температуры позволяет работать в полной безопасности. Инфракрасные плиты за несколько секунд разогреваются до 500 °C и имеют датчик, расположенный на поверхности, который контролирует достижение на ней температуры 60 °C.

В индукционных плитах экономия электроэнергии достигается быстрым нагревом посуды, при этом сама поверхность остается холодной. Высокая эффективность обеспечивается отсутствием рассеивания температуры вне зоны посуды и сокращает энергопотребление более чем на 30%.



E7P4B/IND



E7P4M/IND



E7WOK-B/IND



E7WOK/IND

Electric radiant hotplate



inox AISI 304

3
models



E7TPB

E7TPM

E7TP+FE



PLACAS RADIANTES ELECTRICAS

Ideal para recrear sabores y sistemas de cocción tradicionales. La distribución homogénea del calor permite realizar lo mejor posible salsas y cocciones lentas que requieren una temperatura constante. La amplia superficie perfectamente lisa permite una gran libertad de uso tanto con ollas de formas no convencionales, también muy grandes, como plano de mantenimiento al lado de los fuegos. La placa está subdividida en 4 zonas independientes en las que es posible regular la temperatura a su gusto. El sistema de calefacción por irradiación permite una mayor velocidad al alcanzar la temperatura y una menor dispersión térmica.

PLACA ELÉCTRICA

Ideal para recrear sabores e técnicas de cozedura tradicionais. A distribuição homogénea do calor permite preparar da melhor maneira os molhos e pratos com cozedura lenta, que exigem uma temperatura constante. A ampla superfície, perfeitamente lisa, possibilita uma grande liberdade de utilização, quer no caso de panelas de formas não convencionais, mesmo muito grandes, quer como superfície de manutenção, ao lado das bocas. A placa é dividida em 4 áreas independentes, nas quais é possível regular a temperatura como desejado. O sistema de aquecimento a irradiação permite uma maior rapidez de alcance da temperatura e uma menor dispersão térmica.



PŁYTA ELEKTRYCZNA

Idealna dla odtwarzania tradycyjnych smaków i sposobów gotowania. Jednolite rozprowadzanie ciepła umożliwia doskonałe przygotowywanie sosów oraz potraw wymagających powolnego gotowania w stałej temperaturze. Obszerna, doskonale gładka powierzchnia umożliwia łatwe używanie zarówno garnków o niekonwencjonalnych formach, również bardzo dużych, jak i zastosowanie jej jako płaszczyzny pomocniczej w pobliżu palników. Płyta jest podzielona na 4 niezależne strefy z możliwością dowolnej regulacji ich temperatury. System podgrzewania wykorzystujący promieniowanie cieplne gwarantuje szybsze osiągnięcie temperatury i mniejszą dyspersję ciepła.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СО СПЛОШНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Эти плиты идеальны для приготовления пищи традиционной кухни. Равномерное распределение жара дает возможность лучшего приготовления соусов, медленно готовить при постоянной температуре. Большая и гладкая поверхность позволяет свободно перемещать посуду не стандартных форм и больших размеров, а так же дает возможность поддерживать температуру приготовленного блюда, располагая его в стороне от жара. Поверхность разделена на 4 независимые зоны, каждая из которых имеет самостоятельную регулировку. Система разогрева с помощью излучения дает возможность быстрее достигать заданную температуру при меньшем рассеивании тепла.

Macros 700

gas and electric

Boiling pans



inox AISI 304

3
models





MARMITAS

Disponibles en versión de calefacción directa (solo modelos a gas) para cocciones de comidas líquidas y que no requieran mezclas y en versión con calefacción indirecta (gas y eléctrica) para platos más densos, como cremas y salsas. El tanque de acero AISI 316, altamente resistente a la corrosión de sal y salsas, puede ser utilizado también a través de la introducción de grandes cestos que permiten la cocción de grandes cantidades de verduras. Las operaciones de limpieza y mantenimiento son más fáciles gracias a los bordes redondeados y al grifo de descarga que se desmonta fácilmente.

MARMITAS

Disponíveis em versão com aquecimento directo (apenas modelos a gás), para cozinhar alimentos líquidos, que não exigem mistura, e em versão com aquecimento indirecto (gás e eléctrico), para pratos mais densos, como cremes e molhos. A cuba de aço AISI 316, altamente resistente à corrosão por sal ou molhos, também pode ser utilizada com a introdução de grandes cestas, que permitem cozinhar grandes quantidades de verduras. As operações de limpeza e manutenção são facilitadas pelas bordas arredondadas e pela torneira de descarga, que pode ser desmontada com facilidade.



GARNKI

Dostępne w wersji z podgrzewaniem bezpośrednim (wyłącznie modele gazowe) dla gotowania potraw płynnych niewymagających mieszania, oraz w wersji z podgrzewaniem pośrednim (gazowe i elektryczne) dla potraw gęstszych, takich jak kremy i sosy. Zbiornik ze stali AISI 316, z wysoką odpornością na korozję powodowaną solą i sosami, może być również stosowany do gotowania dużych ilości warzyw, poprzez umieszczenie w nim dużych koszy. Operacje czyszczenia i konserwacji są ułatwione dzięki zaokrąglonym obrzeżom oraz kranikowi odprowadzającemu, łatwemu w demontażu.

ПИЩЕВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ

В данной серии есть котлы в исполнении с прямым нагревом (газовые модели), используются для приготовления жидких блюд, не требующих перемешивания, а так же в исполнении с косвенным нагревом (газовые и электрические модели) для более густых блюд, таких как кремы и соусы.

Емкость выполнена из нержавеющей стали AISI 316, обладающей антакоррозийной прочностью, в ней могут использоваться корзины для приготовления большого количества овощей. Легки в очистке и использовании благодаря закругленным бортам и легко снимающемуся сливному крану. Небольшие объемы продукта, которые выплескиваются из котла.

Macros 700

gas and electric

Tilting bratt pans



inox AISI 304

2
models



E7BR8/I



G7BR8/I



SARTENES

Las sartenes permiten diferentes tipos de cocción: se puede guisar, rehogar, asar a la parrilla y cocer directamente en el fondo del tanque. Las sartenes basculantes se caracterizan por un tanque completamente de acero AISI 304 con capacidad 60 L. Gracias al elevado espesor del fondo del tanque, la temperatura se difunde de manera uniforme en toda la superficie, garantizando cocciones homogéneas y ahorro energético. La conformación redondeada del tanque, basculante manualmente, asegura facilidad de limpieza.

BRASEIRAS

As braseiras permitem diversos tipos de cozedura: é possível guisar, refogar, grelhar e cozinhar directamente no fundo da cuba. As braseiras basculantes são caracterizadas por uma cuba realizada completamente com aço AISI 304, com capacidade de 60 L. Graças à elevada espessura do fundo da cuba, a temperatura é difusa em modo uniforme em toda a superfície, garantindo a cozedura homogénea, com poupança energética. A forma arredondada da cuba, com basculamento manual, garante uma fácil limpeza.



PATELNIE PRZECHYLNE I STAŁE

Patelnie umożliwiają różne rodzaje gotowania potraw: podsmażanie, duszenie, grillowanie i gotowanie bezpośrednio na dnie zbiornika. Patelnie przechylne charakteryzują się zbiornikiem całkowicie wykonanym ze stali AISI 304, o pojemności 60 L. Dzięki dużej grubości dna zbiornika, temperatura jest rozprowadzana w jednolity sposób na całej powierzchni, gwarantując tym samym jednolite gotowanie potraw oraz oszczędność energii. Zaokrąglenie zbiornika, przekształcanego ręcznie, zapewnia łatwość w czyszczeniu.

СКОВОРОДЫ С ОПРОКИДЫВАНИЕМ И БЕЗ

Сковороды такого типа позволяют готовить несколькими способами: тушение, обжарка, приготовление на гриле, варка. Емкость сковороды изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 и имеет объем 60 литров. Благодаря повышенной толщине дна емкости температура распределяется равномерно, обеспечивается однородность приготовления и экономия электроэнергии. Округлые формы внутри емкости облегчают ее очистку.

Griddles



inox AISI 304

28
models

G7FL4B/CPD
(G7FL4B)G7FL4M/CPD
(G7FL4M)G7FL8B-2/CPD
(G7FL8B-2)G7FL8M-2/CPD
(G7FL8M-2)

G7FR4B

G7FR4M

G7FR8B-2

G7FR8M-2

G7FM8B-2



PLANCHA ASADORA

Una gama completa de parrillas de gas y eléctricas con placa simple o doble de acero o de Compound para permitir la cocción “por contacto” de cualquier tipo de comida, incluso del plato más delicado. El sistema de distribución uniforme de la temperatura garantiza cocciones óptimas sin dispersión de calor, con consiguiente ventaja en términos de ahorro energético y mejora del ambiente de trabajo.

Los residuos de cocción son transportados en el conducto correspondiente y recogidos en un amplio cajón por medio del orificio de descarga de grandes dimensiones. Opcional es el tapón de teflón resistente a las altas temperaturas.

CHAPAS DE COZEDURA

Uma gama completa de chapas de cozedura a gás e eléctricas, com chapa única ou dupla de aço ou Compound, para permitir a cozedura “por contacto” de qualquer tipo de alimento, inclusive pratos delicados. O sistema de distribuição uniforme da temperatura garante uma cozedura ideal, sem dispersão de calor e, portanto, é vantajoso em termos de poupança energética e melhoramento do ambiente de trabalho.

Os resíduos de cozedura passam através do canal específico e são recolhidos numa ampla caixa através do furo de descarga de grandes dimensões. É opcional uma tampa de teflon resistente a altas temperaturas.

PŁYTA DO PIECYKA

Kompletna gama urządzeń płyta do piecyka gazowych i elektrycznych, z płytą pojedynczą lub podwójną, stalową, lub Compound umożliwiają gotowanie „kontaktowe” każdego rodzaju potrawy, również tej bardzo delikatnej. Jednolity system rozprowadzania temperatury gwarantuje optymalne gotowanie bez dyspersji ciepła, a co za tym idzie, z konsekwentną oszczędnością energii i ochroną środowiska.

Pozostałości po gotowaniu są odprowadzane przez otwór o dużych wymiarach odpowiednim kanalikiem do obszernego zbiornika. Opcjonalnie zatyczka z teflonu, wytrzymała na wysokie temperatury.

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Полный ассортимент газовых и электрических жарочных поверхностей. Поверхности бывают одинарные и двойные; Compound и нержавеющие, такой выбор дает возможность для «контактного» приготовления любого типа блюд, в том числе и деликатесных. Система равномерного распределения температуры на поверхности обеспечивает оптимальное приготовление без рассеивания тепла, экономит энергию, не ухудшает окружающую атмосферу. Пищевой мусор собирается в специальный канал и сбрасывается в резервуар через расположеннное в нем отверстие.

В качестве опции можно заказать термоустойчивую тefлоновую заглушку.



Water grills and lava char grills



inox AISI 304

6
models



G7WG40M

G7WG80M



PARRILLAS DE AGUA Y PARRILLAS DE PIEDRA VOLCÁNICA

Cocer a la parrilla es una cocción natural. La piedra lávica, con sus cualidades, permite recrear la tradicional cocción a la brasa con un control más preciso de la temperatura, limpieza más fácil y mayor seguridad para el operador.

Las parrillas de agua, disponibles en la versión de gas, permiten cocinar a la parrilla de forma sumamente natural y sana exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos, favoreciendo la dispersión de las grasas para una alimentación más genuina. Los quemadores se encuentran encima de una zona accesible a través de un amplio cajón de acero inoxidable extraíble lleno de agua. El agua de la cuba debajo del plano de cocción permite a la comida mantenerse tierna; asimismo sirve para eliminar los humos y para recoger las grasas. La parrilla, totalmente de hierro fundido, tiene una forma que permite trabajar en una amplia superficie apropiada para distintos tipos de alimentos (carne, pescado, verduras).

GRELHADORES COM ÁGUA E GRELHADORES DE PEDRA LÁVICA

Cozinhar na grelha é cozinhar de forma natural. A pedra lávica, com as suas qualidades, permite recriar a cozedura tradicional na brasa, com um controlo mais preciso da temperatura, uma limpeza mais fácil e uma maior segurança do operador.

Os grelhadores com água, disponíveis em versão a gás, permitem grelhar de maneira extremamente natural e saudável, exaltando as melhores características organolépticas dos alimentos, favorecendo a dispersão da gorduras e garantindo uma alimentação mais genuína. Os queimadores são colocados sobre uma zona acessível através de uma ampla gaveta removível de aço inox que é abastecida com água. A água presente no recipiente colocado abaixo do plano de cozedura permite que os alimentos mantenham a sua maciez; também serve para diminuir o fumo e recolher as gorduras. A grelha, construída inteiramente com ferro fundido, tem uma forma que consente operar com uma ampla superfície adequada a diferentes tipos de alimentos (carne, peixe, verduras).



PLG40B/G

PLG40M/G

PLG80B/G

PLG80M/G

GRILLES WODNE I GRILLE NA LAWIE WULKANICZNEJ

Grillowanie jest naturalnym sposobem gotowania. Kamień wulkaniczny, dzięki swoim właściwościom, umożliwia odtworzenie tradycyjnego sposobu gotowania na węglu, z dokładniejszą kontrolą temperatury, łatwiejszego czyszczenia i większego bezpieczeństwa operatora.

Grille wodne, dostępne w wersjach gazowych, umożliwiają grillowanie w sposób maksymalnie naturalny oraz zdrowy, uwydatniając w ten sposób najlepsze charakterystyki organoleptyczne potraw, sprzyjając dyspersji tłuszczu i zapewniając zdrowszą żywność. Palniki umieszczone są nad strefą dostępną przez obszerną i wyciągalną szufladę ze stali nierdzewnej inox, która jest napełniona wodą. Woda ta, obecna w zbiorniku pod płaszczyną gotowania umożliwia potrawom zachowanie ich miękkości. Służy ona również do pochłaniania dymu oraz zbierania tłuszczu. Ruszt, wykonany całkowicie ze żeliwa, posiada formę, która umożliwia pracę na obszernej powierzchni zdatnej dla potraw przeróżnego rodzaju (mięso, ryby, warzywa).

ГРИЛИ С ВОДОЙ / ГРИЛИ ИЗ ЛАВОВОГО КАМНЯ

Приготовление пищи на гриле – это естественный способ приготовления. Лавовый камень позволяет воспроизвести традиционное приготовление на углях с точным контролем температуры, легкой очисткой, а также безопасно для оператора.

Грили с водой в наличии в газовом исполнении, позволяют жарить на гриле натуральным и здоровым способом, подчеркивая наилучшие органолептические характеристики еды, способствуя удалению жира для здорового питания. Горелки располагаются сверху, в зоне доступной через большой выдвижной ящик из нержавеющей стали, наполненный водой. Вода в ванной, находящейся под варочной поверхностью позволяет еде сохранять мягкость; кроме того служит для удаления дымов и сбора жиров. Решетка выполнена из чугуна и имеет большую поверхность специальной формы, которая подходит для различных продуктов (мясо, рыба, овощи).

Electric grills



inox AISI 304

4
models



E7CG40B



E7CG40M



E7CG80B



E7CG80M



PARRILLAS ELÉCTRICAS

Las nuevas parrillas eléctricas se fabrican con una nueva resistencia acorazada especial con un tipo de acero específico para el contacto con los alimentos. Una vez terminado el servicio de cocción solo hay que activar el programa de limpieza con tecnología pirolítica que en unos minutos pulveriza los residuos de cocción, la resistencia gira para extraer la cubeta de recogida y el equipo está listo enseguida para otro servicio.

GRELHADORES ELÉCTRICAS

As novas grelhas eléctricas são realizadas com uma resistência blindada especial com um tipo de aço específico para o contacto com os alimentos. Depois de terminar a cozedura, basta ativar o programa de limpeza com tecnologia pirolítica que, em poucos minutos, pulveriza os resíduos de cozedura; a resistência então roda para extrair o recipiente de recolha e o aparelho estará pronto para uma nova utilização.



GRILLE ELEKTRYCZNE

Nowe grille elektryczne posiadają specjalną, osłoniętą rezystancję wykonaną ze specyficznej stali, odpowiedniej dla kontaktu z żywnością. Po zakończeniu gotowania wystarczy włączyć program czyszczenia w trybie pirolizy, który w przeciągu kilku minut sproszkuje resztki żywności, rezystancja obraca pojemnik zbiorczy w celu jego wyciągnięcia i urządzenie jest natychmiast gotowe do ponownego użycia.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ГРИЛЬ

Новые электрические решетки изготовлены со специальными бронированными ТЭНами из специального вида стали для контакта с пищевыми продуктами. После завершения приготовления пищи просто активируйте программу очистки с пиролитической технологией, которая в течении нескольких минут измельчает остатки еды, ТЭНЫ поворачиваются, чтобы удалить лоток сбора отходов и сразу же оборудование готово к следующему процессу.

Gas fryers



inox AISI 304

13
models



GL7+7M



GL10B



GL10M



GL10+10B



GL10+10M



GL15M



GL15M+15M



FREIDORAS DE GAS

Todos los modelos están disponibles con mandos mecánicos para una cuidadosa y precisa regulación de la temperatura, gracias también al control que se efectúa directamente en el tanque.

Las freidoras con la cuba de 18 L están dotadas de nuevo sistema Bflex, un control electrónico que permite una selección de los parámetros aún más precisa.

Los tanques, de 7 a 20 L, simples y dobles, son completamente redondeados y estampados, permitiendo al operador mantener la máxima higiene y trabajar en total seguridad y confort.

Las tecnologías de calentamiento directo e indirecto, de alta eficiencia, garantizan tiempos de recuperación muy rápidos y la distribución del calor en una amplia superficie preserva el aceite de los daños debidos a temperaturas excesivas.

FRITADEIRAS A GÁS

Todos os modelos estão disponíveis com comandos mecânicos, para uma regulação cuidadosa e precisa da temperatura, também garantida pela detecção realizada directamente na cuba.

As fritadeiras com cuba de 18L possuem novo sistema Bflex, um controlo eletrónico que permite uma seleção dos parâmetros ainda mais precisa.

As cubas, de 7 a 20 L, únicas e duplas, são completamente arredondadas e moldadas, o que permite manter a máxima higiene e trabalhar com total segurança e conforto.

As tecnologias de aquecimento directo e indirecto, de alta eficiência, garantem tempos de recuperação muito rápidos, a distribuição do calor numa ampla superfície evita que temperaturas excessivas estraguem o óleo.

FRYTOWNICE GAZOWE

Wszystkie modele są dostępne w wersjach z poleceniami mechanicznymi dla dokładniejszej regulacji temperatury, również dzięki jej odczytowi bezpośrednio w zbiorniku.

Frytownice z 18 L zbiornikiem są wyposażone w nowy system Bflex, elektroniczna kontrola, która umożliwia jeszcze bardziej precyzyjne ustawianie parametrów.

Zbiorniki, o pojemnościach 7 i 20 L, pojedyncze i podwójne, całkowicie zaokrąglone i tloczone, umożliwiają operatorowi utrzymanie maksymalnej higieny oraz zapewniają mu komfort i bezpieczeństwo pracy.

Pośrednie i bezpośrednie systemy podgrzewania, o wysokiej wydajności, gwarantują jego krótki czas, a rozprowadzenie ciepła na dużej powierzchni chroni olej przed szkodami spowodowanymi nadmiernymi temperaturami.

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

Все модели могут быть изготовлены с механическим управлением, позволяющим осуществлять точную регулировку температуры, определение которой возможно непосредственно в емкости.

фритюрницы с емкостью 18 литров оснащены новой системой Bflex. Это электронное управление, которое делает выбор параметров еще более точным.

Имеются ёмкости от 7 до 20 литров, одинарные и двойные, из штампованной стали с закруглениями, дают возможность легкой очистки, комфортны в работе и полностью безопасны. Высокоэффективные технологии прямого и косвенного нагрева обеспечивают быстрый набор температуры и оперативное распределение жара на поверхности, не повреждая масло.



GL18MI-BF



GL18MI



GL18+18MI-BF



GL18+18MI



GL20M



GL20+20M

Electric fryers



inox AISI 304

16
models

E7F10-4B
(E7F10-4BS)E7F10-4M
(E7F10-4MS)E7F10-8B
(E7F10-8BS)E7F10-8M
(E7F10-8MS)E7F18-4M
(E7F18-4MS)E7F18-4M-BF
(E7F18-4MS-BF)E7F18-8M
(E7F18-8MS)



FREIDORAS ELÉCTRICAS

Todos los modelos están disponibles con mandos mecánicos para una cuidadosa y precisa regulación de la temperatura, gracias también al control que se efectúa directamente en el tanque. Las freidoras con la cuba de 18 L están dotadas de nuevo sistema Bflex, un control electrónico que permite una selección de los parámetros aún más precisa. Las tecnologías de calentamiento directo, de alta eficiencia, garantizan tiempos de recuperación muy rápidos y la distribución del calor en una amplia superficie preserva el aceite de los daños debidos a temperaturas excesivas. Las resistencias de acero inoxidable Incoloy, situadas directamente dentro de la cuba, pueden volcarse en posición vertical para facilitar la limpieza. Los tanques son completamente redondeados y estampados.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS

Todos os modelos estão disponíveis com comandos mecânicos, para uma regulação cuidadosa e precisa da temperatura, também garantida pela detecção realizada directamente na cuba. As fritadeiras com cuba de 18 L possuem novo sistema Bflex, um controlo eletrónico que permite uma seleção dos parâmetros ainda mais precisa. As tecnologias de aquecimento directo, de alta eficiência, garantem tempos de recuperação muito rápidos, a distribuição do calor numa ampla superfície evita que temperaturas excessivas estraguem o óleo. As resistências de aço inox Incoloy, posicionadas directamente dentro da cuba, podem ser viradas na posição vertical para facilitar a limpeza. As cubas são completamente arredondadas e moldadas.



E7F18-8M-BF
(E7F18-8MS-BF)



FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE

Wszystkie modele są dostępne w wersjach z poleceniami mechanicznymi dla dokładniejszej regulacji temperatury, również dzięki jej odczytowi bezpośrednio w zbiorniku.

Frytownice z 18 L zbiornikiem są wyposażone w nowy system Bflex, elektroniczna kontrola, która umożliwia jeszcze bardziej precyzyjne ustawianie parametrów.

Pośrednie systemy podgrzewania, o wysokiej wydajności, gwarantują jego krótki czas, a rozprowadzenie ciepła na dużej powierzchni chroni olej przed szkodami spowodowanymi nadmiernymi temperaturami. Rezystancje ze stali nierdzewnej inox Incoloy, umieszczone bezpośrednio wewnętrz zbiornika, są przechylane w pozycji pionowej, w celu łatwiejszego czyszczenia. Zbiorniki całkowicie zaokrąglone i tłoczone.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

Все модели могут быть изготовлены с механическим управлением, позволяющим осуществлять точную регулировку температуры, определение которой возможно непосредственно в емкости. фритюрницы с емкостью 18 литров оснащены новой системой Bflex. Это электронное управление, которое делает выбор параметров еще более точным. Высокоэффективные технологии прямого и косвенного нагрева обеспечивают быстрый набор температуры и оперативное распределение жара на поверхности, не повреждая масло. ТЭНЫ из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные внутри емкости, опрокидываются в вертикальное положение для облегчения их чистки. Ванны моющие имеющие закругленные углы.



Pasta cookers



inox AISI 304

3
models



CPG40E



CPG80E



CPE40

CUECEPASTA

Equipo ideal para cocinar la pasta, arroz, verduras y huevos gracias a la rapidez de ebullición del agua tanto en la versión de gas como en la eléctrica. Versiones con tanques simples o dobles con sistema táctil para eliminar los depósitos de almidón que deja la pasta. El tanque estampado de acero AISI 316 de 30 L, caracterizado por sus bordes redondeados, está equipado con falso fondo para el apoyo de los grandes cestos. Práctico grifo de carga de agua colocado en el tablero.

COZEDOR DE MASSA

Equipamento ideal para cozinhar massa, arroz, verduras e ovos graças à rapidez da ebulição da água, quer na versão a gás, quer na versão eléctrica. Versões com cuba única ou dupla e sistema de remoção, para eliminar os depósitos de amido liberados pela massa. A cuba moldada, de aço AISI 316, de 30 L, caracterizada pelas amplas bordas arredondadas, é equipada com um fundo falso, para apoiar as grandes cestas. Prática torneira de carga da água colocada na área frontal.

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU

Doskonały przyrząd do gotowania makaronu, ryżu, warzyw i jajek, dzięki bardzo szybkiemu zagotowaniu się wody, zarówno w wersji gazowej jak i elektrycznej. Wersje z pojedynczymi i podwójnymi zbiornikami, z systemem eliminującym nadmiar amidów pozostawionych przez makaron. Zbiornik tłoczony ze stali AISI 316 o pojemności 30 L, z zaokrąglonymi obrzeżami, wyposażony w podwójne dno do stawiania pojemnych zbiorników. Praktyczny kranik dla dylewania wody.

МАКАРОНОВАРКИ

Эти аппараты идеальны для приготовления пасты, риса, овощей и яиц благодаря быстрому закипанию воды, как в газовом, так и в электрическом исполнении. Модели с одинарным и двойными емкостями и системой очистки от остатков крахмала, оставляемых пастой. Емкости выполнены из штампованной стали AISI 316 на 30 литров с закруглёнными краями, имеют фальш-дно для установки более вместительных корзин. Удобный кран для залива воды расположен на панели управления.



Food warmer



inox AISI 304

CALIENTAPLATOS

Equipo ideal para el mantenimiento a temperatura caliente seca de productos fritos (especialmente patatas fritas, albóndigas, salchichas, etc.) sin que estos pierdan sabor y consistencia. Una resistencia con parábola reflectante de cerámica irradian el calor desde arriba, mientras que el falso fondo extraíble, perforado y perfilado, facilita el goteo y la fácil recogida del producto. La precisa programación de la temperatura está asegurada por un regulador continuo de energía.

AQUECEDOR DE ALIMENTOS

Equipamento ideal para manter em temperatura quente e seca produtos fritos (especialmente batatas fritas, almôndegas, linguiça, etc.) sem que percam a sua flagrância e consistência. Uma resistência com parábola reflectora de cerâmica irradia o calor a partir do alto, enquanto o fundo falso removível, furado e moldado, facilita o gotejamento e a fácil recolha do produto. A programação precisa da temperatura é garantida por um regulador contínuo de energia.

PODGRZEWACZ ŻYWNOŚCI

Urządzenie idealne do podtrzymywania wysokiej temperatury suchych potraw smażonych (zwłaszcza frytek, pulpetów, kiełbasek, itd...) bez powodowania utraty ich smaku i konsystencji. Rezystancja z ceramiczną odbijającą parabolą emanuje ciepło z góry, podczas gdy podwójne dno, wyciągalne, z otworami i kształtowane, ułatwia odpływ i łatwe zbieranie produktu. Dokładne ustawienie temperatury jest zapewnione przez regulator energii o ciągłym cyklu pracy.

ЭЛЕКТРОПОДОГРЕВ ГОТОВЫХ БЛЮД

Идеальное оборудование для поддержания сухого тепла для жареных продуктов (в частности картофеля, тефтелей, колбасок и т.д.), которые при этом не теряют свой вкус и консистенцию. ТЭН выполнен из керамики и отражает тепло сверху вниз. Аппарат имеет перфорированное и профилированное фальш-дно, что обеспечивает слив жидкости или жира и облегчает сбор продукта. Точная установка температуры обеспечивается терморегулятором.



2
models



E7SP-4B



E7SP-4M

Bain marie



BAÑO MARÍA

Disponible en versión eléctrica, es ideal para mantener caliente cualquier tipo de plato en los recipientes Gastronorm hasta una altura de 150 mm. El tanque estampado, caracterizado por bordes redondeados y amplios, asegura facilidad de limpieza y máxima higiene.

BANHO-MARIA

Disponível em versão eléctrica, é ideal para manter qualquer tipo de alimento quente nas bandejas especiais Gastronorm até uma altura de 150 mm. A cuba moldada, com amplas bordas arredondadas, garante uma fácil limpeza e a máxima higiene.

URZĄDZENIE DO KĄPIELI WODNEJ

Dostępne w wersji elektrycznej, idealne do utrzymywania ciepłej potrawy każdego typu, w odpowiednich zbiornikach Gastronorm o wysokości do 150 mm. Tłoczony zbiornik, z zaokrąglonymi obrzeżami, zapewnia łatwe czyszczenie i maksymalną higienę.

МАРМИТЫ ПАРОВЫЕ

Производятся в электрическом исполнении, идеально подходят для поддержания блюд в необходимой температуре, расположенных в гастроемкостях с высотой до 150 мм. Штампованная емкость с закруглениями обеспечивает легкую очистку.



inox AISI 304



4
models



E7BM4B



E7BM4M



E7BM8B



E7BM8M

Pani neutri

Neutral units



inox AISI 304

8
models



N7T2B



N7T2M



N7T4B
(N7T4BC)



N7T4M
(N7T4MC)



N7-8B



N7-8M

ELEMENTOS NEUTROS

En versión simple o doble, son cómodos y esenciales para completar cualquier ambiente de cocina gracias a las amplias superficies completamente lisas.

El plano estampado, caracterizado por los bordes redondeados, permite tiempos rápidos de limpieza garantizando la máxima higiene. Los planos de trabajo también pueden estar equipados con cajón.

SUPERFÍCIES NEUTRAS

Em versão simples ou dupla, são práticas e essenciais para completar qualquer ambiente de cozinha graças às suas superfícies completamente lisas.

A superfície moldada, com bordas arredondadas, permite uma rápida limpeza, garantindo a máxima higiene. As superfícies de trabalho também podem ser equipadas com gavetas.

PŁYTY

W wersji pojedynczej lub podwójnej, wygodne i niezastąpione do wykończenia każdego pomieszczenia kuchennego, dzięki szerokim gładkim powierzchniom.

Płaszczyzna tloczona, z zaokrąglonymi obrzeżami, umożliwia szybkie czyszczenie i gwarantuje maksymalną higienę. Płaszczyzny mogą być wyposażone również w szufladkę.

НЕЙТРАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Бывают в одинарном и двойном исполнении, удобны для любого кухонного помещения. Штампованные поверхности с закруглениями легки в очистке и максимально гигиеничны. Рабочие поверхности так же могут быть оснащены ящиком.

80 models



Gas stoves



Electric stoves



Infrared



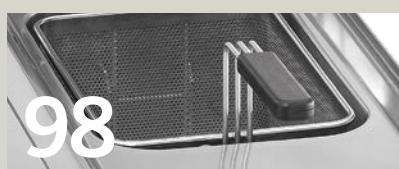
Griddles



Grills



Fryers



Pasta cookers



Food warmer





Bain marie



Neutral units

PLUS 600

gas

Eco Power stoves



SCAN THE CODE TO WATCH
THE PRODUCT VIDEO

inox AISI 304

11
models



G6F2BPW



G6F2MPW



G6F4BPW



G6F4MPW



G6F6BPW



G6F6MPW



G6F4PW+FG1



ecopower



COCINAS ECO POWER

SERIE ECO POWER, caracterizada por quemadores de 120 mm de diámetro y 6 kW de potencia y por quemadores de 90 mm de diámetro y 3,5 kW de potencia para garantizar la máxima versatilidad de uso. Parrillas de soporte de las ollas independientes para una mayor simplicidad de uso fabricadas con hierro fundido esmaltado, resistentes a las solicitudes térmicas y mecánicas. Los hornos se fabrican totalmente con acero inoxidable y están disponibles tanto con alimentación a gas como eléctrica, estáticos y de convección.

FOGÕES ECO POWER

SÉRIE ECO POWER, caracterizada por queimadores com 120 mm de diâmetro e 6 kW de potência e por queimadores com 90 mm de diâmetro e 3,5 kW de potência, para garantir a máxima versatilidade de uso. Grelhas de suporte de panelas independentes, para uma maior simplicidade de uso, realizadas com ferro fundido esmaltado, resistentes a esforços térmicos e mecânicos. Os fornos são realizados inteiramente com aço inox e estão disponíveis para alimentação a gás, eléctrica, estática ou a convecção.

KUCHNIE ECO POWER SERIA

ECO POWER charakteryzuje się palnikami o średnicy 120 mm i mocy 6 kW, oraz palnikami o średnicy 90 mm i mocy 3,5 kW, które zapewniają maksymalną wszechstronność ich zastosowania. Niezależne ruszty wsporczy dla garnków zapewniają ich łatwe stosowanie, są wykonane z emaliowanego żeliwa i są odporne na oddziaływanie czynników termicznych i mechanicznych. Piekarniki są wykonane całkowicie ze stali nierdzewnej inox i są dostępne w wersji zarówno gazowej jak i elektrycznej, statycznej i konwekcyjnej.

ПЛИТЫ ECO POWER

SERIE ECO POWER имеют герметичные горелки следующих параметров: диаметр 120 мм с мощностью 6 кВт и диаметр 90 с мощностью 3,5 кВт, что обеспечивает максимально разностороннее применение. Решетки для поддержки независимых кастрюль, для большей простоты использования сделанные из эмалированного чугуна, выдерживающие термические и механические воздействия. Печи полностью изготовлены из нержавеющей стали и имеются как в газовом, так и электрическом исполнении, статические и конвекционные.



G6F4PW+FE1



G6F6PW+FG1



G6F6PW+T



G6F6PW+FE1

PLUS 600

gas

High Power stoves



inox AISI 304

5
models



G6F2BH6



G6F3BH12



G6F3MH12



G6F3H12+FG1



G6F3H12+T



high power

COCINAS HIGH POWER

Gracias al diseño pleno y redondeado, las parrillas de hierro fundido crean una superficie de trabajo única en la que es posible desplazar las ollas fácilmente. Los quemadores, totalmente fabricados con hierro fundido niquelado de gran grosor y elevada potencia, de 12 kW, 7 kW y 3,5 kW, están garantizados por vida. La elevada eficiencia energética permite ahorrar hasta el 30% de gas al año respecto a los quemadores tradicionales. La extracción completa de la placa de cocción, cuyos bordes son completamente redondeados, garantiza la máxima higiene y limpieza y sobre todo un mantenimiento fácil.

FOGÕES HIGH POWER

Graças ao desenho completo e arredondado, as grelhas de ferro fundido formam uma superfície única de trabalho na qual é possível deslocar as panelas com facilidade. Os queimadores, realizados inteiramente com ferro fundido niquelado de grande espessura e elevada potência, de 12 kW, 7 kW e 3,5 kW, contam com garantia vitalícia. A grande eficiência energética permite uma poupança de gás de no mínimo 30% ao ano, se comparados aos queimadores tradicionais. É possível remover completamente a superfície de cozedura, de bordas totalmente arredondadas, o que garante a máxima higiene e limpeza e, principalmente, uma fácil manutenção.

KUCHNIE HIGH POWER

Wypełniony i zaokrąglony kształt sprawia, iż palnika z żeliwa tworzą jedną wspólną płaszczyznę roboczą, po której z łatwością można przesuwać używane garnki. Palniki, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, o dużej grubości i wysokiej mocy 12 kW, 7 kW lub 3,5 kW, posiadają dożywotnią gwarancję. Wysoka wydajność energetyczna umożliwia zaoszczędzenie do 30% gazu rocznie, w porównaniu do palników tradycyjnych. Możliwość usunięcia całej płaszczyzny gotującej, posiadającej całkowicie zaokrąglone brzegi, gwarantuje maksymalną higienę i czystość oraz bardzo ułatwia konserwację urządzenia.

ПЛИТЫ HIGH POWER

Благодаря дизайну с закругленными формами чугунные решетки создают единую рабочую поверхность, на которой можно легко перемещать кастрюли. Горелки полностью сделаны из никелированного чугуна повышенной толщины и высокой мощности: 12 кВт, 7 кВт и 3,5 кВт, и имеют пожизненную гарантию. Высокая энергетическая эффективность позволяет уменьшить расход газа минимум на 30% в год по сравнению с традиционными горелками. Переносная варочная поверхности закругленные края гарантируют максимальную гигиеничность и чистоту, а также, прежде всего, легкость в обслуживании.



Electric stoves



inox AISI 304

6
models



E6P2B



E6P2M



E6P4B



E6P4M



E6P4+FE1



E6P6+FE1



ELECTRIC STOVES

Están dotadas de planchas redondas de hierro fundido de 180 mm de diámetro de 2 kW cada una, alcanzan rápidamente los 400 °C y se regulan fácilmente gracias al selector que activa 6 zonas concéntricas distintas de potencia.

Este sistema de control directo de la temperatura garantiza un notable ahorro energético y hace que estas cocinas sean ideales para cocciones de mantenimiento y para hervir grandes cantidades de agua.

Los elementos calentadores están fijados herméticamente en un plano estampado en una pieza única de acero inoxidable AISI 304.

FOGÕES ELÉCTRICOS

Dotados de placas redondas, de ferro fundido, com 180 mm de diâmetro e 2 kW cada, alcançam 400 °C e podem ser regulados facilmente, graças ao selector que activa 6 diversas zonas concéntricas de potência.

Este sistema de controlo directo da temperatura garante uma elevada poupança energética e torna estes fogões ideais para cozedura com manutenção do calor e para a ebulição de grandes quantidades de água.

Os elementos aquecedores são fixados hermeticamente sobre uma superfície moldada com peça única de aço inox AISI 304.

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

Wypożyczone w okrągłe, żeliwne płyty o średnicy 180 mm i 2 kW każda, osiągają w krótkim czasie temperaturę 400 °C; łatwa regulacja zapewniona przez selektor aktywujący 6 różnych stref koncentrycznych mocy.

Ten bezpośredni system kontroli temperatury gwarantuje znaczną oszczędność energii oraz sprawia, że kuchnie te są idealne dla utrzymywania potraw cieplnych i do gotowania dużych ilości wody. Elementy grzewcze są hermetycznie zamocowane na powierzchni tloczonej z jednego elementu i wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

ЭЛЕКТРОПЛИТЫ

Оснащены круглыми чугунными горелками диаметром 180 мм и мощностью 2 кВт каждая, быстро достигают 400 °C и легко регулируются благодаря переключателю, активирующему 6 различных концентрических зон мощности. Эта система прямого контроля температуры гарантирует существенную экономию энергии и делает эти плиты идеально подходящими для готовки при поддерживаемой температуре и кипячения больших объемов воды. Нагревательные элементы герметично закреплены на цельноштампованной поверхности из нержавеющей стали AISI 304.



PLUS 600

infrared

Infrared hobs



SCAN THE CODE TO WATCH
THE PRODUCT VIDEO

inox AISI 304

5
models



E6P2B/VTR



E6P4B/VTR



E6P2M/VTR



E6P4M/VTR



E6P4/VTR+FE1



INFRARROJOS

Se caracterizan por una superficie totalmente lisa, garantizan una limpieza rápida sin tener que utilizar detergentes agresivos. El grosor de la superficie, 60/10, y la precisión por lo que respecta a la regulación de la temperatura, permiten trabajar de forma totalmente segura. Las cocinas por infrarrojos alcanzan en pocos segundos los 500 °C y están dotadas de una luz situada en la superficie que indica la presencia de calor residual hasta 60 °C. En las cocinas por infrarrojos el ahorro energético está garantizado por el alcance inmediato de la máxima temperatura dentro de los recipientes de cocción.

INFRAVERMELHO

Caracterizados por uma superfície perfeitamente lisa, garantem uma limpeza rápida, com poucos gestos e poucos minutos, sem a necessidade de utilizar detergentes agressivos. A espessura da superfície, de 60/10, e a precisão da regulação da temperatura permitem trabalhar com total segurança. Os fogões a infravermelho atingem em poucos segundos 500 °C e são equipados com uma luz piloto, posicionada sobre a superfície, que indica a presença de calor residual até 60 °C. Nos fogões a infravermelho, a poupança energética é garantida, pois a temperatura máxima é alcançada imediatamente no interior dos recipientes de cozedura.



KUCHNIE NA PODCZERWIEŃ

Oznacza się doskonale gładką powierzchnią, umożliwiającą szybkie i łatwe czyszczenie, bez potrzeby stosowania agresywnych środków czyszczących. Zarówno grubość płaszczyzny równa 60/10 jak i precyzyjne regulowanie temperatury umożliwiają pracę w całkowicie bezpiecznych warunkach. Kuchnie na podczerwień osiągają w zaledwie kilka sekund temperaturę 500 °C, oraz są wyposażone w umieszczoną na płaszczyźnie roboczej kontrolce, która sygnalizuje obecność pozostałego ciepła do wysokości 60 °C. Kuchnie na podczerwień zapewniają oszczędność energii dzięki natychmiastowemu osiąganiu temperatury wewnętrz pojemników gotujących.

ИНФРАКРАСНЫЕ ПЕЧИ

Отличаются совершенно гладкой поверхностью и гарантируют быструю чистку несколькими движениями в течение нескольких секунд без использования агрессивных моющих веществ. Толщина поверхности, равная 60/10, и точность в регулировке температуры позволяют работать в полной безопасности. Инфракрасные печи за несколько секунд достигают температуры 500 °C и оснащены расположенным на поверхности индикатором, который показывает остаточную температуру, пока она не достигнет 60 °C. В инфракрасных печах экономия энергии обеспечивается моментальным достижением максимальной температуры внутри варочных емкостей.

PLUS 600

gas and electric

Griddles



SCAN THE CODE TO WATCH
THE PRODUCT VIDEO

inox AISI 304

28
models



G6FL3B
(G6FL3B/CR)

G6FL3M
(G6FL3M/CR)

G6FR3M

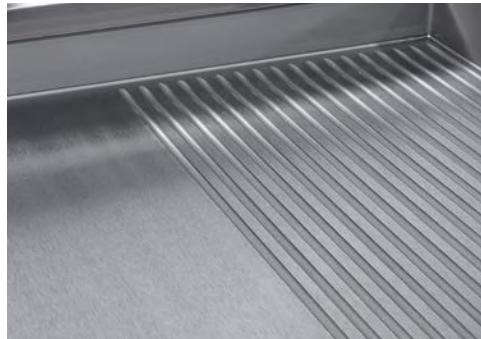
G6FL6B
(G6FL6B/CR)

G6FR6B

G6FM6B

G6FL6M
(G6FL6M/CR)

G6FR6M



PLACAS DE COCCIÓN

Una gama completa de placas de cocción a gas y eléctricas con plancha individual o doble de acero o de cromo para que sea posible la cocción “por contacto” de cualquier tipo de alimento, incluso del plato más delicado.

El sistema de distribución uniforme de la temperatura garantiza coccciones perfectas sin dispersión del calor con la consiguiente ventaja respecto al ahorro energético y la mejora del ambiente de trabajo. Los residuos van a parar al desagüe correspondiente y se recogen en un amplio cajón a través del orificio de desagüe de gran tamaño.

Opcional: tapón de teflón resistente a las altas temperaturas.

CHAPAS DE COZEDURA

Uma gama completa de chapas de cozedura a gás e eléctricas, com chapa única ou dupla de aço ou cromada, para permitir a cozedura “por contacto” de qualquer tipo de alimento, inclusive pratos delicados.

O sistema de distribuição uniforme da temperatura garante uma cozedura ideal, sem dispersão de calor e, portanto, é vantajoso em termos de poupança energética e melhoramento do ambiente de trabalho. Os resíduos de cozedura passam através do canal específico e são recolhidos numa ampla caixa através do furo de descarga de grandes dimensões.

Opcional: tampa de teflon resistente a altas temperaturas.

PŁYTY FRY TOP

Kompletna gama płyt fry top, gazowych i elektrycznych, z pojedynczą lub podwójną płytą, stalową lub z chromu, umożliwiających gotowanie „kontaktowe” jakiegokolwiek rodzaju potraw, nawet tych najdelikatniejszych.

Jednolity system rozprowadzania temperatury gwarantuje optymalne gotowanie bez dyspersji ciepła, z konsekwentną oszczędnością energii oraz bardziej przyjaznym środowiskiem pracy. Pozostałości po gotowaniu są odprowadzane odpowiednim kanalikiem do szerokiej szuflady, poprzez otwór odprowadzający o dużych rozmiarach.

Opcjonalnie: teflonowa zatyczka wytrzymała na wysokie temperatury.

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ FRY TOP

Полный ассортимент газовых и электрических жарочных поверхностей fry top с одинарной или двойной стальной или хромированной пластиной, позволяющих готовить «контактным способом» пищу любого рода, в том числе самые деликатные блюда.

Система однородного распределения температуры гарантирует оптимальную готовку без потери тепла, что дает такие преимущества, как экономия энергии и улучшение среды работы. Остатки от варки направляются в соответствующий канал и, протекая через крупное сливное отверстие, собираются в большой специальной емкости. Опция: тefлоновая заглушка, выдерживающая высокие температуры.



PLUS 600

gas

Gas lava stone chargrill



inox AISI 304

2
models



G6PL60B



G6PL60M



PARRILLAS PIEDRA VOLCÁNICA

La cocción a la parrilla es un método natural. Las características específicas de la piedra volcánica hacen posible recrear la tradicional cocción a la brasa con un control más preciso de la temperatura, más fácil de limpiar y con una mayor seguridad para el operador. La parrilla, totalmente fabricada con acero inoxidable, tiene una forma que permite trabajar en una amplia superficie que se adapta a los distintos tipos de alimentos (carne, pescado, verdura) y que facilita la limpieza. Gracias a la inclinación el exceso de grasa va a parar a un cajón de gran tamaño.

GRELHAS DE PEDRA LÁVICA

Cozinhar na grelha é cozinhar de forma natural. As características específicas da pedra lávica permitem recrivar a cozedura tradicional na brasa, com um controlo mais preciso da temperatura, uma limpeza mais fácil e uma maior segurança do operador. A grelha, realizada inteiramente com aço inox, tem uma forma que permite trabalhar com uma ampla superfície, adequada a diversos tipos de alimentos (carne, peixe, verdura), e é fácil de limpar. Graças à inclinação, a gordura em excesso deflui numa caixa de grandes dimensões.



GRILL NA LAWIE WULKANICZNEJ

Grillowanie należy do naturalnych sposobów gotowania. Specyficzne właściwości lawy wulkanicznej umożliwiają odtworzenie tradycyjnego sposobu gotowania z zastosowaniem żaru oraz dokładną kontrolę temperatury, łatwiejsze czyszczenie i zwiększone bezpieczeństwo użytkownika. Ruszt, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, posiada formę umożliwiającą używanie szerokiej powierzchni przystosowanej do różnego rodzaju potraw (mięso, ryby, warzywa), a jego czyszczenie jest bardzo łatwe. Dzięki odpowiedniemu przechyleniu nadmiar tłuszczu spływa do szuflady o dużych rozmiarach.

ГРИЛИ ИЗ ЛАВОЧНОГО КАМНЯ

Приготовление пищи на гриле – естественный метод готовки. Особые свойства лавочного камня позволяют воссоздать традиционную готовку на раскаленных углях с самым точным контролем температуры, более легкой чисткой и большей безопасностью для оператора.

Гриль, полностью изготовленный из нержавеющей стали, имеет форму, которая позволяет работать на большой поверхности, подходящей для различных продуктов (мясо, рыба, овощи), а также легко чистится. Благодаря наклону излишки жиров стекают в крупную сборочную емкость.

PLUS 600

gas and electric

Fryers



inox AISI 304

GAS VERSION



SCAN THE CODE TO WATCH
THE PRODUCT VIDEO

12
models



GL8B



GL8M



GL8+8B



GL8+8M





FREIDORAS

Disponibles en 4 modelos a gas y 8 eléctricos, con potencias de 6 kW a 18 kW. Los mandos mecánicos permiten regular minuciosamente la temperatura que se detecta directamente en la cuba gracias a una sonda térmica. Las cubas individuales o dobles, de 8 a 10 litros, son totalmente redondeadas y están moldeadas para poder mantener la máxima higiene y trabajar de forma segura y cómoda. Las tecnologías de calentamiento directo de alta eficiencia garantizan tiempos de recuperación muy rápidos y la distribución del calor en una amplia superficie protege el aceite de los daños provocados por temperaturas excesivas.

FRITADEIRAS

Disponível em 4 versões a gás e 8 eléctricas, com potência que varia de 6 kW a 18 kW. Graças à detecção da temperatura realizada directamente na cuba, os comandos mecânicos garantem uma regulação cuidadosa e precisa. As cubas únicas ou duplas, de 8 a 10 litros, são completamente arredondadas e moldadas, para que possam manter a máxima higiene e operar com total segurança e conforto. A tecnologia de aquecimento directo, de alta eficiência, garante tempos de recuperação muito rápidos e a distribuição do calor numa ampla superfície evita que temperaturas excessivas estraguem o óleo.

ELECTRIC VERSION



SCAN THE CODE TO WATCH
THE PRODUCT VIDEO



E6F10-3B
(E6F10-3BS)



E6F10-3M
(E6F10-3MS)



E6F10-6B
(E6F10-6BS)



E6F10-6M
(E6F10-6MS)

FRYTOWNICE

Dostępne w 4 wersjach gazowych i 8 elektrycznych, o mocach od 6 kW do 18 kW. Polecenia mechaniczne gwarantują dokładną regulację temperatury, która jest odczytywana bezpośrednio w zbiorniku, za pomocą termicznej sondy. Zbiorniki pojedyncze lub podwójne, pojemność 8 lub 10 litrów, są całkowicie zaokrąglone i tłoczone w celu utrzymania maksymalnej higieny i zapewnienia pracy w warunkach bezpieczeństwa i komfortu. Zastosowana technologia wysoce wydajnego podgrzewania bezpośredniego gwarantuje bardzo krótkie czasy podgrzania, natomiast rozprowadzanie ciepła na szerokiej powierzchni chroni olej przed zmianą jego właściwości spowodowaną nadmiernymi temperaturami.

ФРИТЮРНИЦЫ

Имеются 4 газовые версии и 8 электрические с мощностью от 6 кВт до 18 кВт. Благодаря определению температуры непосредственно в емкости механическая регулировка обеспечивает аккуратность и точность. Одинарные и двойные штампованные емкости от 8 до 10 литров с закругленными формами позволяют поддерживать максимальную гигиеничность и работать при полной безопасности и комфорте. Технологии прямого нагрева высокой эффективности, гарантирующие очень быстрые темпы набора температуры и распределение тепла по большой поверхности, позволяют маслу сохраняться даже при повышенных температурах.



Pasta cookers



CUOCEPASTA

Es el equipo ideal para preparar pasta, arroz, verduras y huevos gracias a que el agua hierve en poquísimo tiempo. La cuba moldeada de acero AISI 316 de 11 y 25 litros se caracteriza por los amplios bordes redondeados y está dotada de un fondo falso para apoyar cestas de gran capacidad. Práctica llave de llenado en el salpicadero.

COZEDOR DE MASSA

Equipamento ideal para cozinhlar massa, arroz, verduras e ovos graças à rápida ebulição da água. A cuba moldada, de aço AISI 316, de 11 e 25 litros, é caracterizada pelas amplas bordas arredondadas e é equipada com um fundo falso, para apoiar grandes cestas. Prática torneira de carga da água colocada na área frontal.

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU

Urządzenie idealne do gotowania makaronu, ryżu, warzyw oraz jajek, dzięki szybkiemu osiąganiu wrzenia przez wodę. Tłoczony zbiornik, wykonany ze stali AISI 316 o pojemności 11 i 25 litrów. Posiada zaokrąglone brzegi i podwójne dno służące do ustawiania pojemnych koszy. Praktyczny kranik załadunku wody umieszczony na obrzeżu.

МАКАРОНОВАРКИ

Идеально подходят для приготовления пасты, риса, овощей и яиц благодаря быстрому вскипанию воды. Штампованный бак из стали AISI 316 на 11 л и 25 л имеет высокие закругленные края и фальш-дно для установки вместительных корзин. Практичный кран залива воды на панели управления.



SCAN THE CODE TO WATCH
THE PRODUCT VIDEO

inox AISI 304

3
models



E6CP3B



E6CP6B



E6CP6M

Food warmer



CALIENTAPLATOS

Equipo ideal para el mantenimiento a temperatura caliente seca de productos fritos (especialmente patatas fritas, albóndigas, salchichas, etc.) sin que estos pierdan sabor y consistencia. Una resistencia con parábola reflectante de cerámica irradia el calor desde arriba, mientras que el falso fondo extraíble, perforado y perfilado, facilita el goteo y la fácil recogida del producto. La precisa programación de la temperatura está asegurada por un regulador continuo de energía.

AQUECEDOR DE ALIMENTOS

Equipamento ideal para manter em temperatura quente e seca produtos fritos (especialmente batatas fritas, almôndegas, linguiça, etc.) sem que percam a sua flagrância e consistência. Uma resistência com parábola reflectora de cerâmica irradia o calor a partir do alto, enquanto o fundo falso removível, furado e moldado, facilita o gotejamento e a fácil recolha do produto. A programação precisa da temperatura é garantida por um regulador contínuo de energia.

PODGRZEWACZ ŻYWNOŚCI

Urządzenie idealne do podtrzymywania wysokiej temperatury suchych potraw smażonych (zwłaszcza frytek, pulpetów, kiełbasek, itd...) bez powodowania utraty ich smaku i konsystencji. Rezystancja z ceramiczną odbijającą parabolą emanuje ciepło z góry, podczas gdy podwójne dno, wyciągalne, z otworami i kształtowane, ułatwia odpływ i łatwe zbieranie produktu. Dokładne ustawienie temperatury jest zapewnione przez regulator energii o ciągłym cyklu pracy.

ЭЛЕКТРОПОДОГРЕВ ГОТОВЫХ БЛЮД

Идеальное оборудование для поддержания сухого тепла для жареных продуктов (в частности картофеля, тефтелей, колбасок и т.д.), которые при этом не теряют свой вкус и консистенцию. ТЭН выполнен из керамики и отражает тепло сверху вниз. Аппарат имеет перфорированное и профилированное фальш-дно, что обеспечивает слив жидкости или жира и облегчает сбор продукта. Точная установка температуры обеспечивается терморегулятором.

inox AISI 304

2
models



E6SP6B



E6SP6M

Bain marie



inox AISI 304

BAÑO MARÍA

Disponible en la versión eléctrica con cuba de $\frac{3}{4}$ GN o 1+ $\frac{1}{2}$ GN, es ideal para mantener caliente cualquier plato en las correspondientes cubetas Gastronorm que pueden tener una altura de hasta 150 mm. El termostato permite regular la temperatura del agua de la cuba garantizando la optimización del consumo energético.

La cuba moldeada, caracterizada por amplios bordes redondeados, garantiza una limpieza fácil y la máxima higiene.

BANHO-MARIA

Disponível em versão eléctrica, com cuba de $\frac{3}{4}$ GN ou 1+ $\frac{1}{2}$ GN, é ideal para manter quente qualquer tipo de prato nas bandejas especiais Gastronorm, que podem ser altas até 150 mm. O termostato permite regular a temperatura da água na cuba, garantindo a optimização dos consumos energéticos.

A cuba moldada, com amplas bordas arredondadas, garante uma fácil limpeza e a máxima higiene.

URZĄDZENIE DO KĄPIELI WODNEJ

Dostępne w wersji elektrycznej ze zbiornikiem $\frac{3}{4}$ GN lub 1+ $\frac{1}{2}$ GN, idealne do utrzymywania ciepłej dowolnej potrawy w odpowiednich pojemnikach Gastronorm, mogących osiągać wymiary do 150 mm.

Termostat umożliwiający regulowanie temperatury wody w zbiorniku gwarantuje zoptymalizowane zużycie energii elektrycznej. Tłoczony zbiornik z zaokrąglonymi obrzeżami umożliwia łatwe czyszczenie i zapewnia utrzymanie maksymalnej higieny.

МАРМИТ

Имеется в электрической версии с емкостью $\frac{3}{4}$ GN или 1+ $\frac{1}{2}$ GN, идеально подходит для поддержания при высоких температурах пищи любого вида в специальных ванночках Gastronorm высотой до 150 мм.

Термостат позволяет регулировать температуру воды в емкости, обеспечивая оптимизацию потребления энергии. Емкость штампованная, имеет крупные закругленные борта, легко чистится и обеспечивает максимальную гигиеничность.

4
models



E6BM3B

E6BM3M

E6BM6B

E6BM6M

Pani neutri

Neutral units



PLACAS NEUTRAS

En versión simples, son cómodas y esenciales para completar cualquier ambiente de cocina gracias a las amplias superficies totalmente lisas.

La placa moldeada, caracterizada por los bordes redondeados, permite limpiezas rápidas y la máxima higiene.

SUPERFÍCIES NEUTRAS

Em versões simples, são práticas e essenciais para completar qualquer ambiente de cozinha graças às suas superfícies completamente lisas.

A superfície moldada, com bordas arredondadas, permite uma rápida limpeza e a máxima higiene.

PŁASZCZYZNY NEUTRALNE

W wersjach pojedynczych, wygodne i niezbędne dla wykończenia jakiejkolwiek kuchni, dzięki swoim obszernym i całkowicie gładkim powierzchniom.

Tłoczona powierzchnia z zaokrąglonymi obrzeżami umożliwia szybkie operacje czyszczenia oraz utrzymanie maksymalnej higieny.

НЕЙТРАЛЬНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

В одинарном исполнении, удобны и незаменимы для любого кухонного помещения, поскольку имеют большие совершенно гладкие поверхности. Штампованная поверхность с закругленными бортами легко чистится и обеспечивает максимальную гигиеничность.

inox AISI 304

2
models



N6-3B



N6-3M



Download: stay up-to-date



Las fichas técnicas actualizadas de cada producto
están disponibles en nuestra página web www.bertos.com

—
As fichas técnicas atualizadas de cada produto estão disponíveis
no nosso site www.bertos.com

—
Aktualne karty techniczne każdego produkty, są dostępne na
naszej stronie www.bertos.com

—
Обновленные спецификации по каждому продукту вы найдете
на нашем сайте www.bertos.com

La casa constructora no se asume responsabilidad por posibles errores o imprecisiones en el contenido de este catálogo y se reserva el derecho de aportar a sus productos, en cualquier momento o sin previo aviso, posibles modificaciones que se consideran oportunas por cualquier exigencia de carácter técnico o comercial.

O fabricante exime-se de qualquer responsabilidade em caso de erros ou informações inexatas no conteúdo deste catálogo e reserva-se o direito de modificar os seus produtos, a qualquer momento e sem aviso prévio, se considerar oportuno por qualquer motivo, de caráter técnico ou comercial.

Produsent nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za ewentualne błędy lub niedokładności zawarte w niniejszym katalogu i rezerwuje sobie prawo do wprowadzenia dla swoich produktów, w jakimkolwiek momencie i bez uprzedzenia, ewentualnych zmian, które uzna za stosowne z jakichkolwiek powodów technicznych lub handlowych.

Фирма-изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки или неточности в содержании этого каталога и оставляет за собой право вносить в свою продукцию в любой момент и без предварительного уведомления изменения, которые сочтет целесообразными для любых потребностей технического или коммерческого характера.



Viale Spagna, 12
35020 Tribano (PD) Italy
T +39 049 95 88 700
F +39 049 95 88 799
bertos@bertos.com
www.bertos.com

ANNIVERSARY
45
SINCE 1973

