

ICON9000

El espacio se hace tridimensional

El único sistema de cocción modular que optimiza el aprovechamiento del espacio gracias a su **modularidad**: combina los tradicionales módulos yuxtapuestos en horizontal con elementos multifuncionales situados por encima y por debajo de la superficie de cocción, permitiendo así haber un **espacio más habitable y productivo**.

En los modelos eléctricos, el **Sistema Cooking-Pro** garantiza una salida más rápida de la temperatura, grande uniformidad de cocción, una mejor eficiencia energética y más productividad gracias a la particular construcción de la placa de cocción con las resistencias eléctricas incorporadas en un **material innovador de múltiples capas**.

Las parillas de hierro fundido con un **tratamiento superficial nanotecnológico**, que promueve el deslizarse de las grasas de cocina, hacen más fácil la limpieza y aseguran resultados perfectos. Parillas, azulejos y grabadora son fácilmente y completamente extraíbles y resistentes al lavavajillas.

ICON 9000 está dotada del sistema innovador Chef Comfort-Pro, que crea una barrera invisible entre lo chef y la zona de cocción. Chef Comfort-Pro reduce el calor que viene de la cocina y entonces crea un ambiente más cómodo. Al mismo tiempo dirige los humos y los olores de cocción hacia la campana, así la aspiración se optimiza y lo ambiente no se sobrecalienta, también con la consiguiente **reducción de los consumos energéticos**.

Diseño funcional y limpio **MADE IN ITALY**: con la máxima atención a la ergonomía, a los materiales y los acabados. **Diseño higiénico certificado CSQA**. Chimenea / peto posterior de todo ancho y superficies moldeadas. **Función Easy-Wash (FT)**.

El correcto funcionamiento de los elementos "solo plano" (fuegos abiertos, todaplancha, cocina con superficies de hierro fundido o cerámica de vidrio, rejillas y algunos fry tops y freidoras) está asegurado solamente si están **posicionados sobre muebles base y muebles chasis previstos en esta tarifa**. El uso sobre planos de trabajo u

otra estructura puede comprometer el funcionamiento regular.

Los módulos tienen una superficie de acero inoxidable AISI 304, **espesor 2 mm (...N...)**; para los que buscan una robustez extrema hay también un plano en acero de **3 mm (...T...)**.

Tantos elementos de la gama ICON 9000 están colocados de serie sobre un **horno de acero inoxidable AISI 304, a gas o eléctrico, estático o ventilado (con un ventilador doble)**; el horno tiene una capacidad 3x2/1 GN con de guías desmontables en acero inox AISI 304 que pueden ser posicionadas sobre 3 niveles.

Posibilidad de posicionar los elementos sobre pies de soporte (que no están incluidos en los elementos modulares, salvo en algunos casos); posibilidad de instalación sobre uno zócalo de acero inoxidable, o sobre uno zócalo enladrillado, o a través de un bastidor plurimodular.



ICON9000

COMO COMPONER SU ICON

Sistema COOKING-PRO



Energy saving



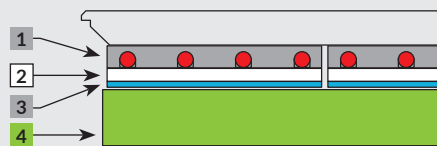
Máxima facilidad de limpieza e higiene



Uniformidad de cocción



Aumenta la productividad

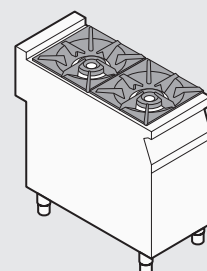
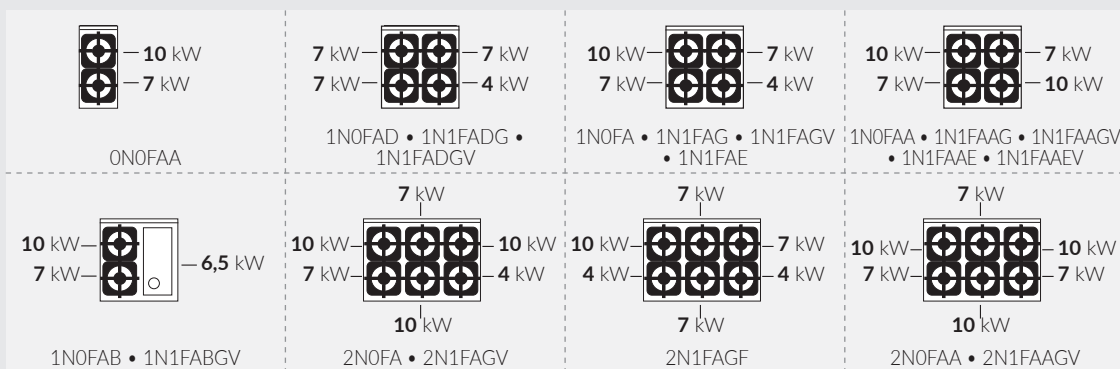


Material multiestrato del fry-top y las sartenes eléctricas

En los modelos eléctricos, el **Sistema Cooking-Pro** garantiza una salida más rápida de la temperatura, grande uniformidad de cocción, una mejor eficiencia energética, más productividad gracias a la particular construcción de la placa de cocción con las resistencias eléctricas incorporadas en un material innovador multiestrato.

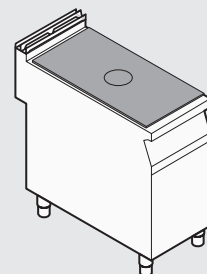
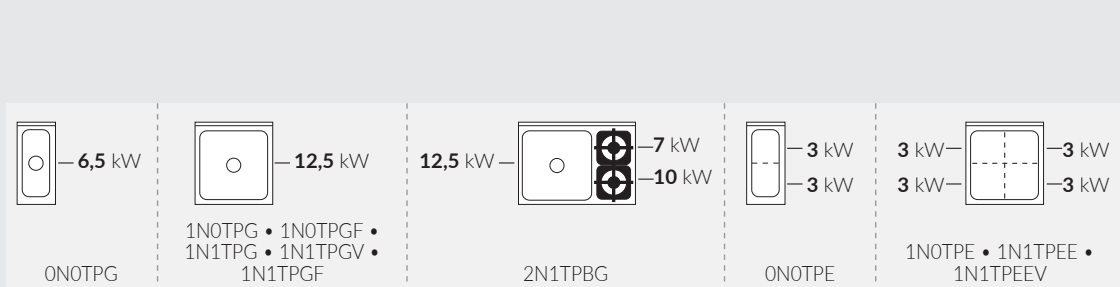
1. Resistencias eléctricas incorporadas en aluminio
2. Aislante de fibra de cerámica
3. Acero inox AISI 441
4. Aislante de lana mineral

Fuegos Abiertos



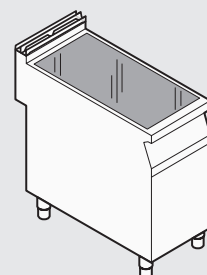
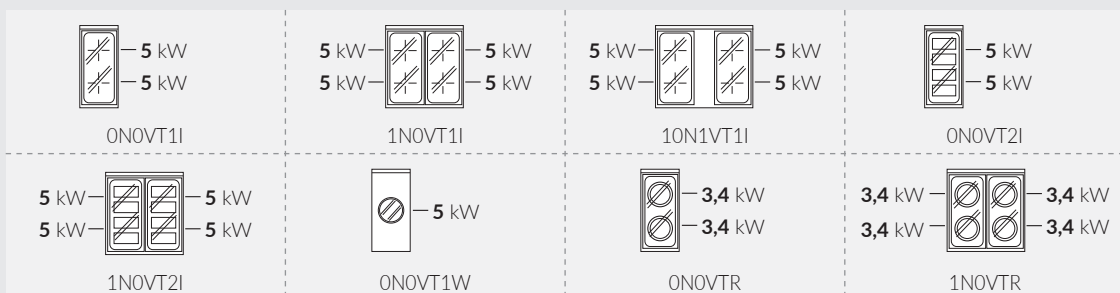
* Para espesor de 3 mm de la encimera, sustituir la letra N del código comercial con la letra T

Todoplancha



* Para espesor de 3 mm de la encimera, sustituir la letra N del código comercial con la letra T

Placas en Vitriocerámica

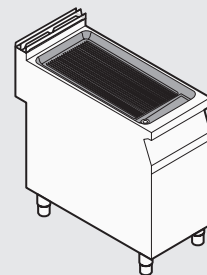
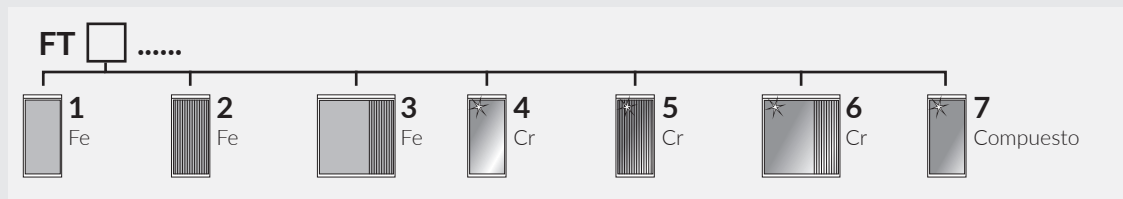


* Para espesor de 3 mm de la encimera, sustituir la letra N del código comercial con la letra T

ICON9000

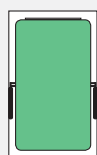
COMO COMPONER SU ICON

Fry-Tops - COOKING-PRO

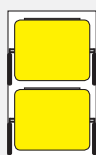


Cocedor de pasta - cestos

Cestos individuales



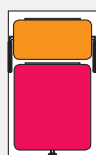
C4627



C2327



C2715



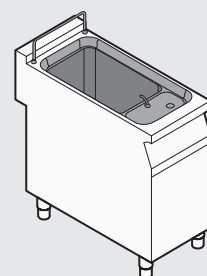
C2715
C2830



C2715
C0930
C1830

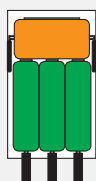


C2715
C0909
C1830



Juego de cestos

KCP40



C2715 C0930

Juego de cestos para levantador automático de cestos

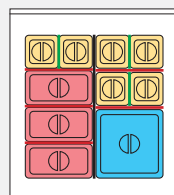
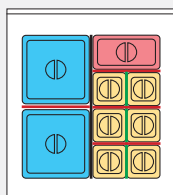
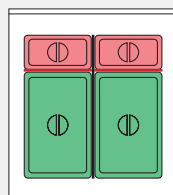
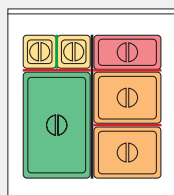
KSCP



KSCP6



Bañomaría



1/1 GN



2/3 GN



1/2 GN



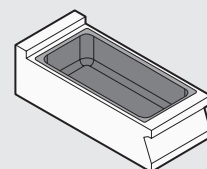
1/3 GN



1/6 GN



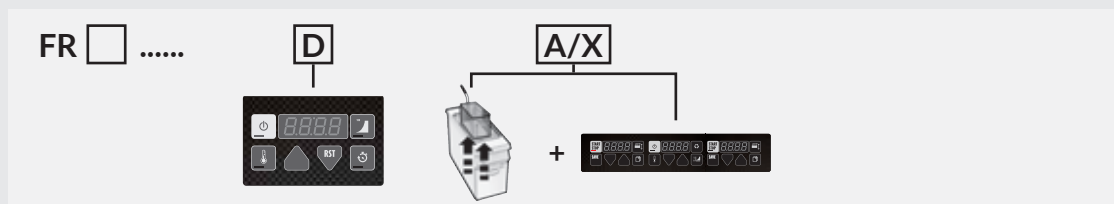
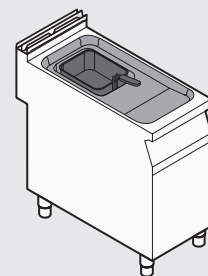
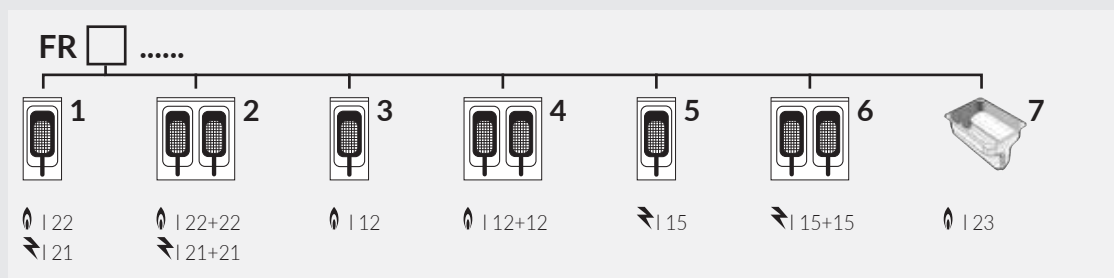
TRA16 TRA12 TRA11



ICON9000

COMO COMPONER SU ICON

Freidoras



Freidoras AUTOMATICAS

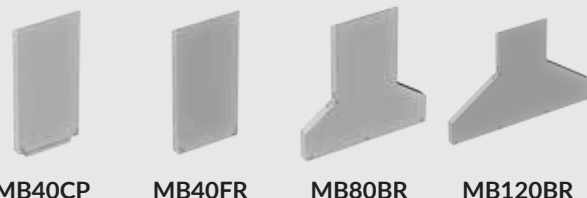
Características principales	0N1FR1IA	0N1FR7IA	0N1FR7IX	0N1FR1EA	0N1FR1EX
Elevación automática de los cestos	✓	✓	✓	✓	✓
Mandos digitales	✓	✓	✓	✓	✓
Encendido por ionización	✓	✓	✓	✓	✓
En dotación cada cuba 2 cesto	✓	✓	✓	✓	✓
Cuba de tipo "V"		✓	✓		
Elementos calentadores en cuba	✓			✓	✓
Filtración y readmisión del aceite en la cuba			✓		✓

Instalación no permitida por los modelos "X" sobre viga y en bastidor pluri-modular.

* Para espesor de 3 mm de la encimera, sustituir la letra N del código comercial con la letra T

Chimeneas descarga humos de combustión para los productos con potencia ≥ 14 kW

(si requerido por las Normas Nacionales)

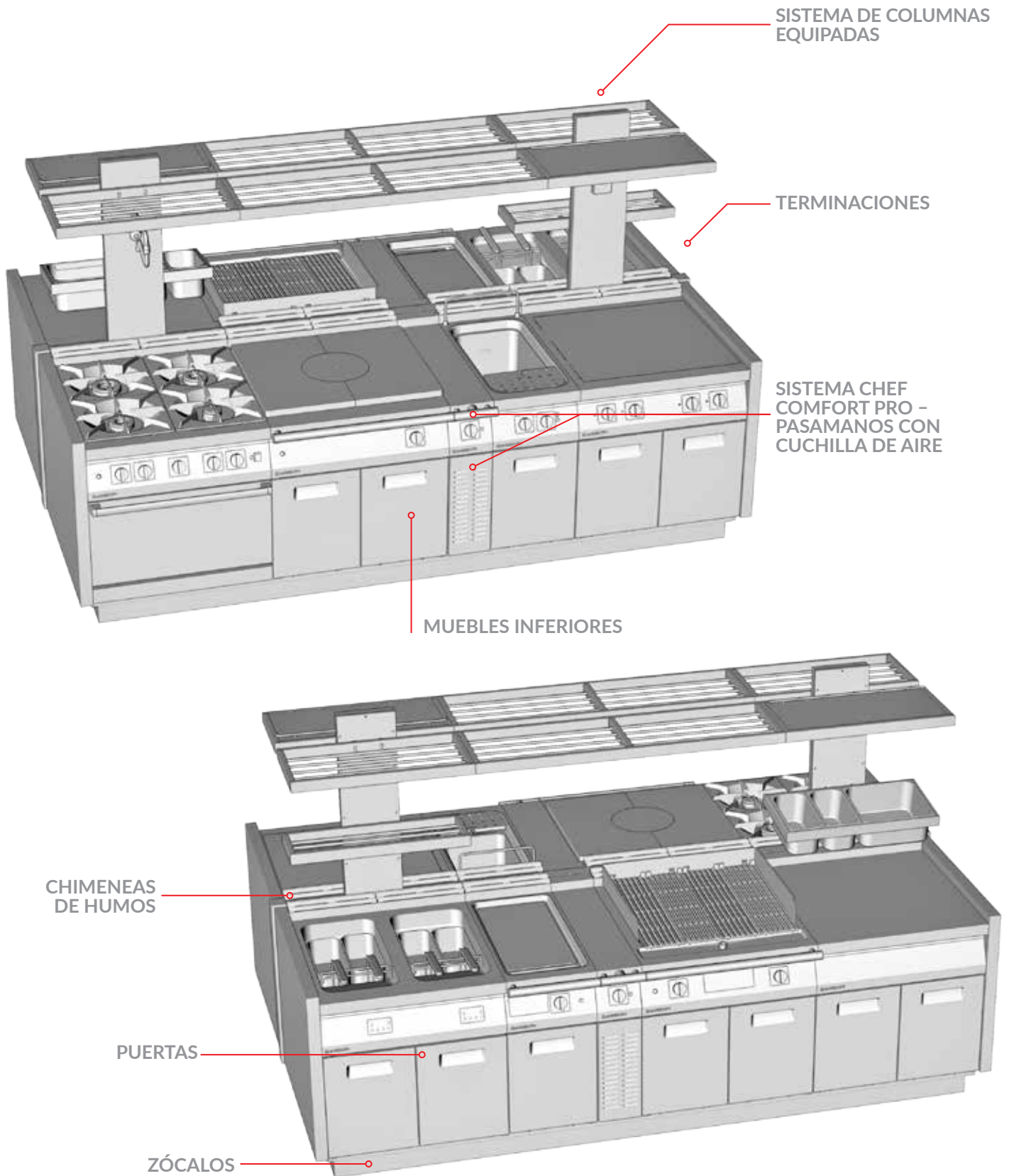


	MB40CP	MB40FR	MB80BR	MB120BR
0N1CP1GH - 0N1CP1GL - 10NCP1IA - 12NCP1IA	1			
1N1CP2GH - 1N1CP2GL - 20NCP2IA	2			
0N1FR1G - 0N1FR1GD		1		
0N1FR1I-0N1FR1ID - 0N1FR1IA		1		
1N1FR2I - 1N1FR2ID - 1N1FR2G - 1N1FR2GD - 1N1FR4G - 1N1FR4GD		2		
1N1PD1G - 1N1PD2G			1	
1N1PI1G - 1N1PI1GA - 1N1PI2G - 1N1PI2GA			1	
1N0TPG - 1N1TPG - 1N1TPGV - 2N1TPBG - 2N1TPBGV			1	
1N0FT1G - 1N0FT2G - 1N0FT3G - 1N0FT4G - 1N0FT6G - 1N0FT7G	2			
1N1BR2G - 1N1BR2GA - 1N1BR3G - 1N1BR3GA			1	
2N1BR2G - 2N1BR2GA - 2N1BR3G - 2N1BR3GA				1

* Para espesor de 3 mm de la encimera, sustituir la letra N del código comercial con la letra T

ICON9000

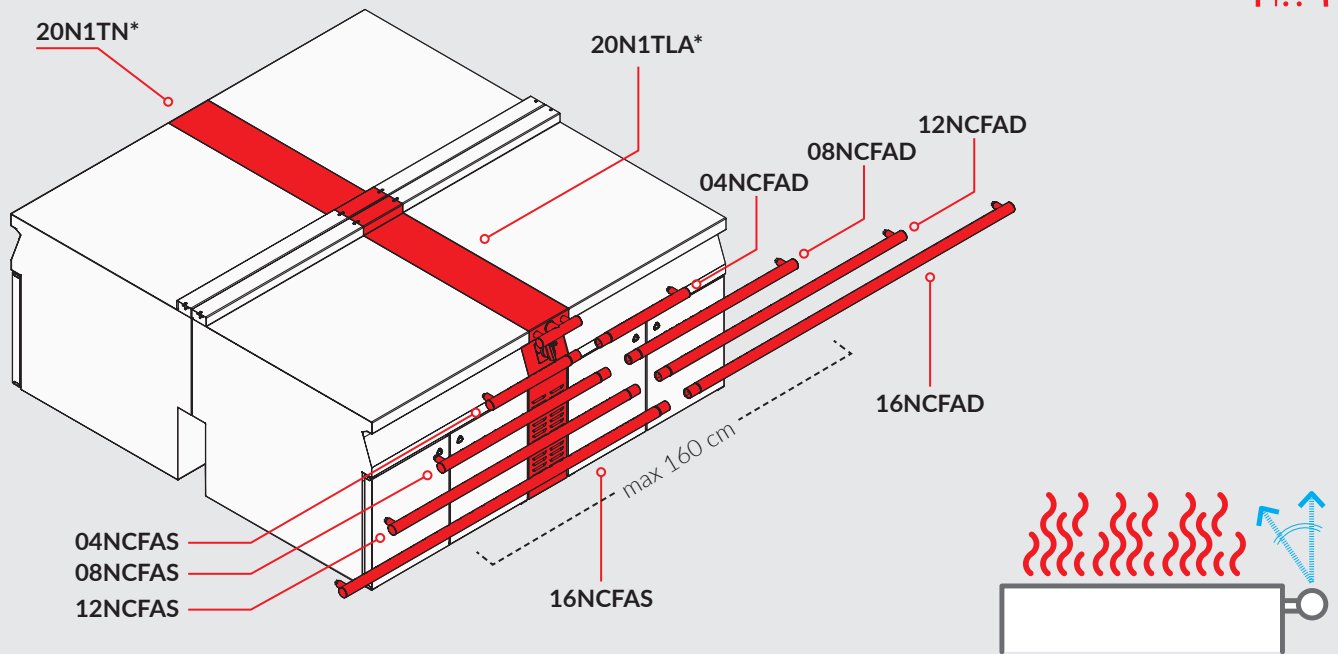
Una amplia gama de accesorios para completar su cocina...



ICON9000

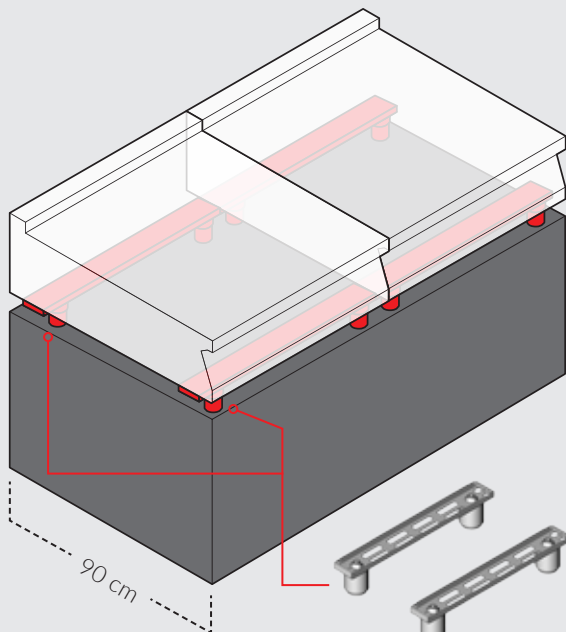
ACCESORIOS

Pasamanos con cuchilla de aire - CHEF COMFORT PRO

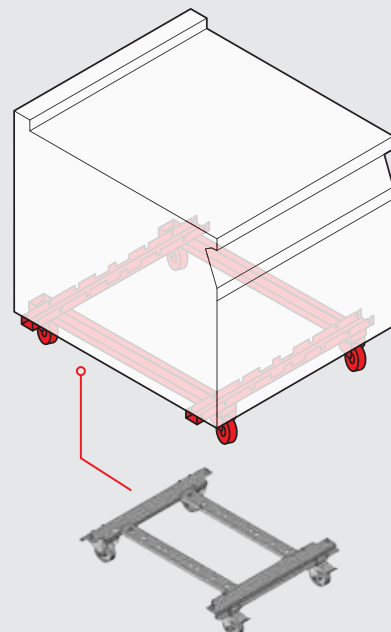


* Para espesor de 3 mm de la encimera, sustituir la letra N del código comercial con la letra T

Instalación sobre superficies de apoyo y sobre ruedas



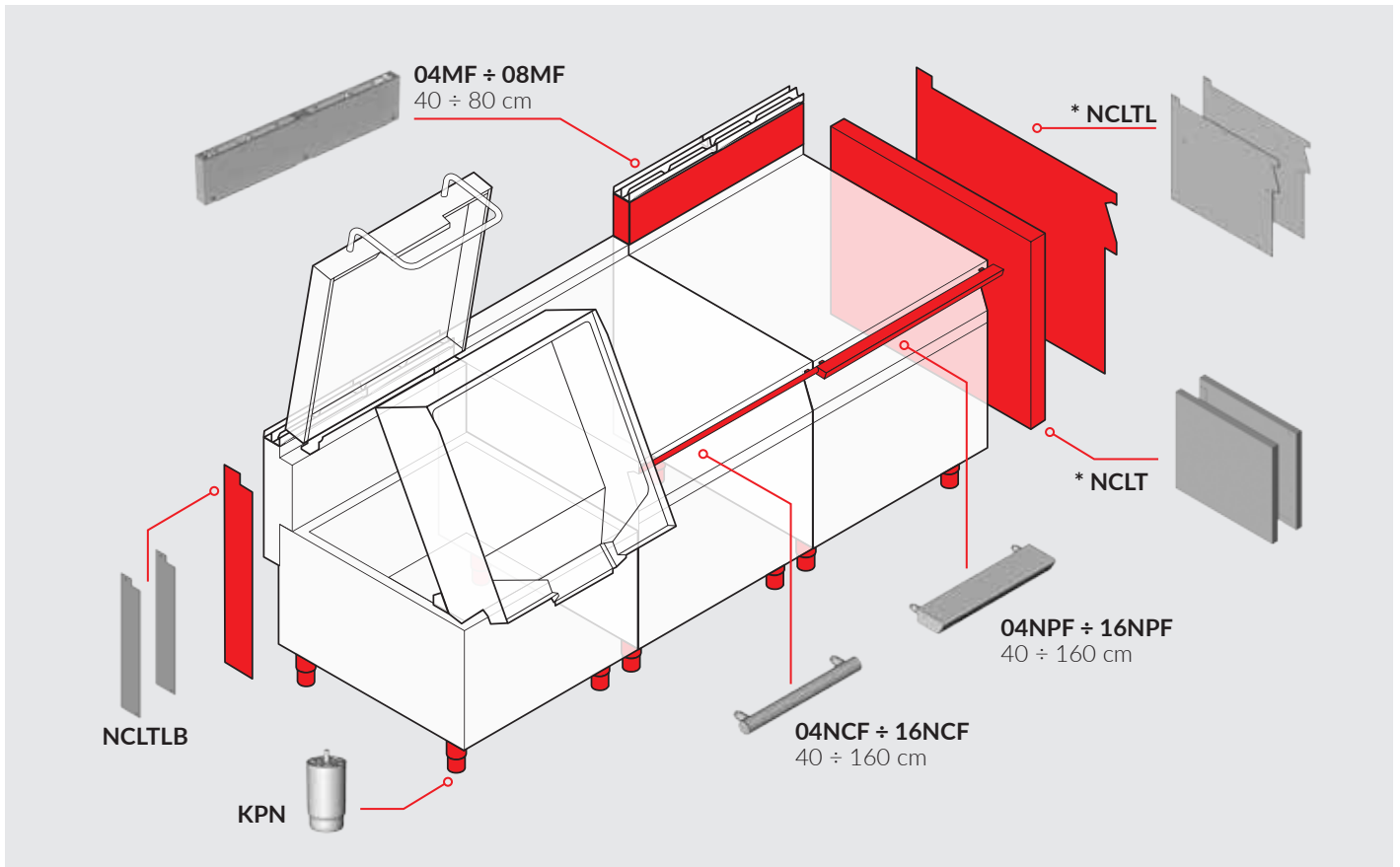
0KPT ÷ 2KPT
40 ÷ 120 cm



04NTR ÷ 12NTR
40 ÷ 120 cm

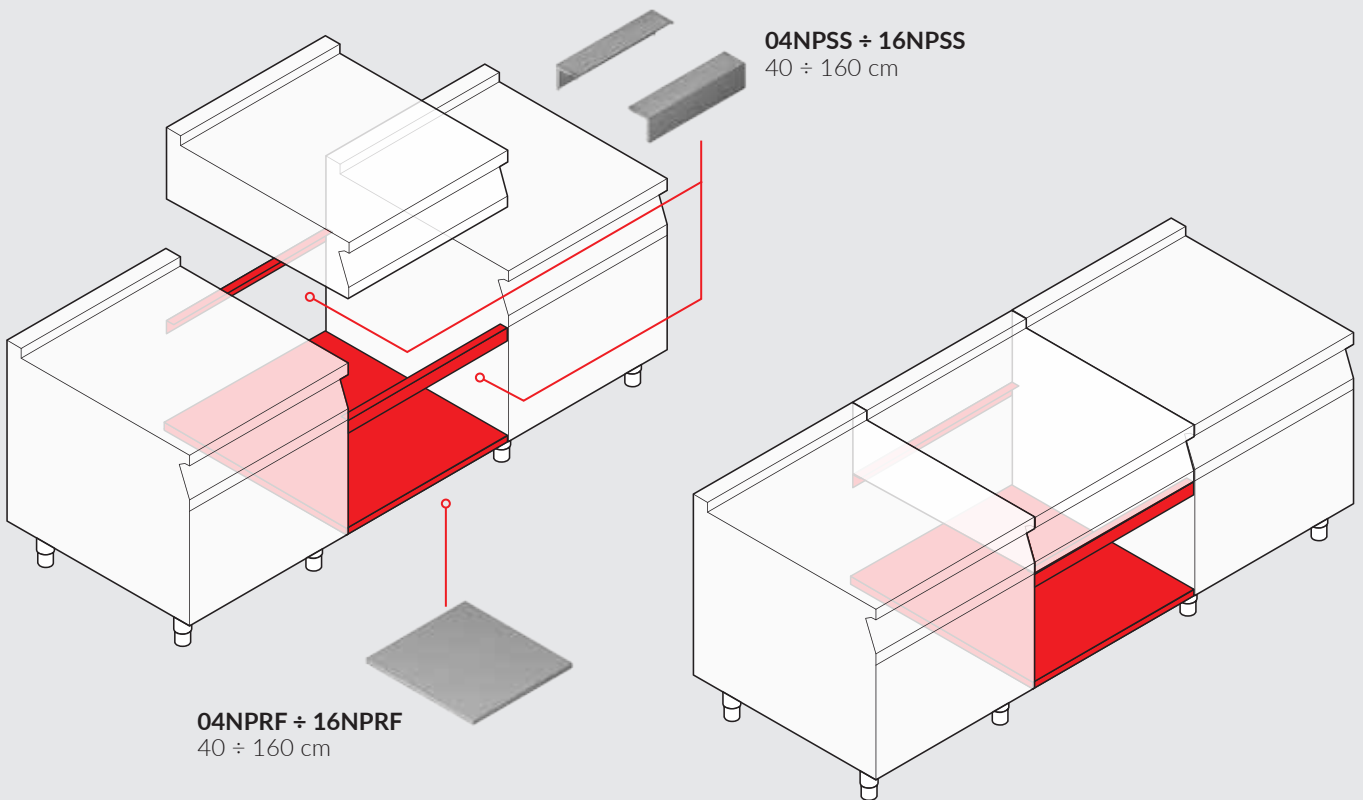
ICON9000

ACCESORIOS



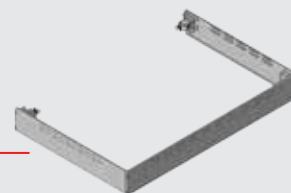
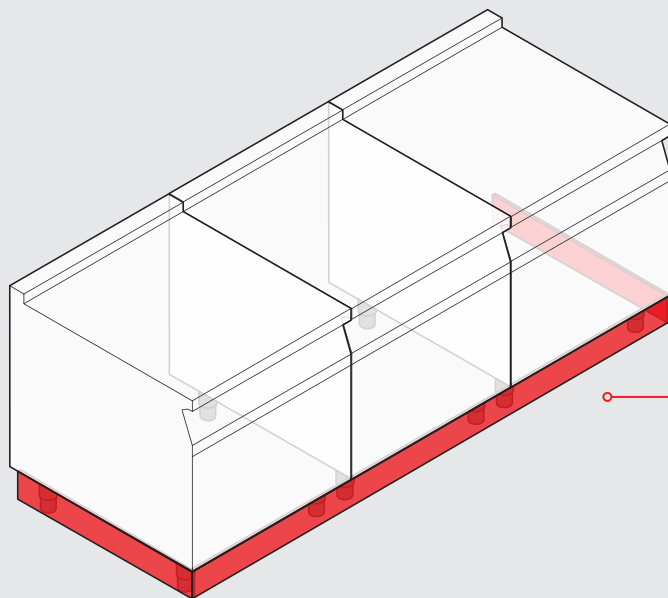
* VÍNCULOS DE INSTALACIÓN: no es posible insertar este accesorio junto a la sartén con cuba volcable.

Solución en puente

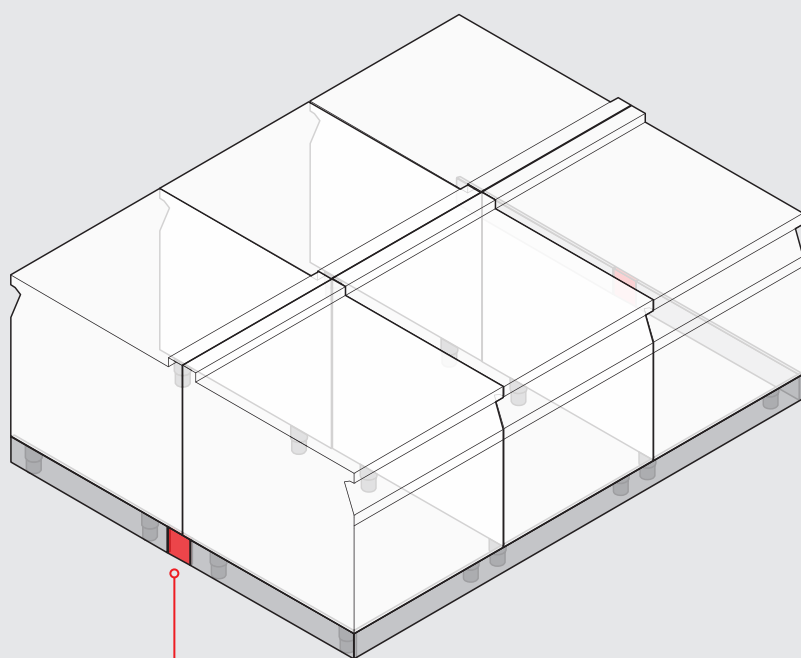


ICON9000

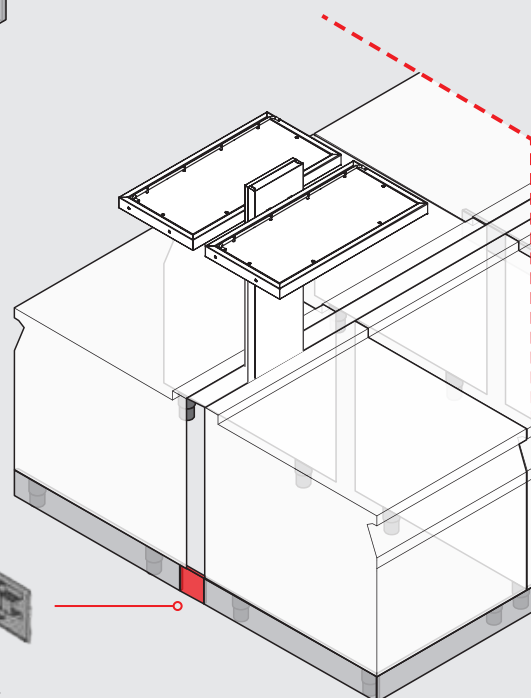
ACCESORIOS - ZÓCALOS



12NZC ÷ 28NZC
120 ÷ 280 cm



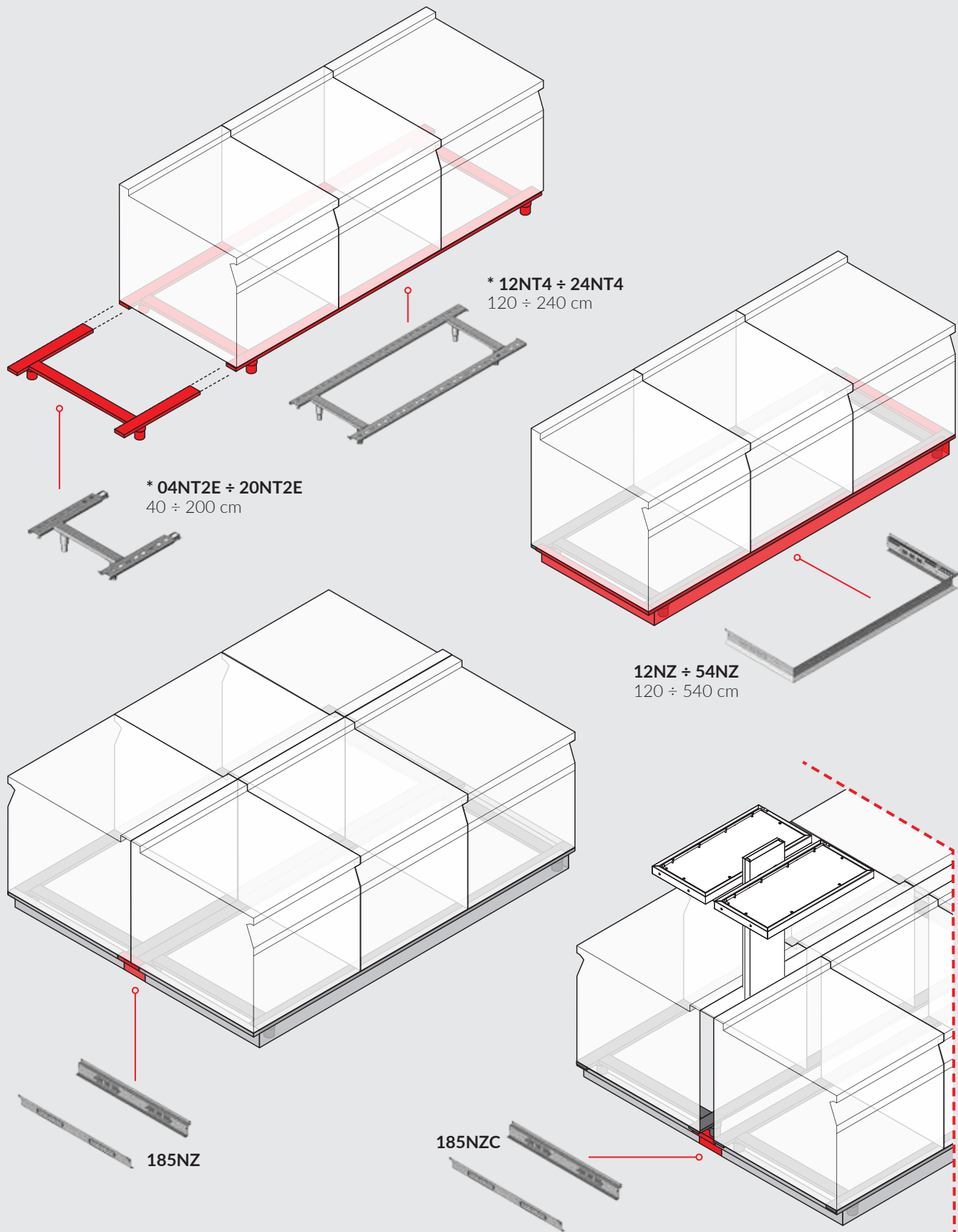
NZC



NZCC

ICON9000

INSTALACIÓN SOBRE BASTIDOR PLURIMODULAR

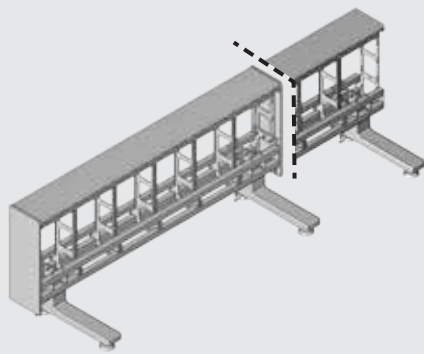
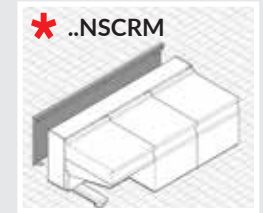


* VÍNCULOS DE INSTALACIÓN: no es posible de instalar estos aparatos sobre bastidor pluri-modular : 14N1PD3G-14N1PI3G-14N1PI3E-0N1FR7IX-0N1FR1EX.

ICON9000

INSTALACIÓN SOBRE VIGA DE SOPORTE DE UN FRENTE

Centro Local

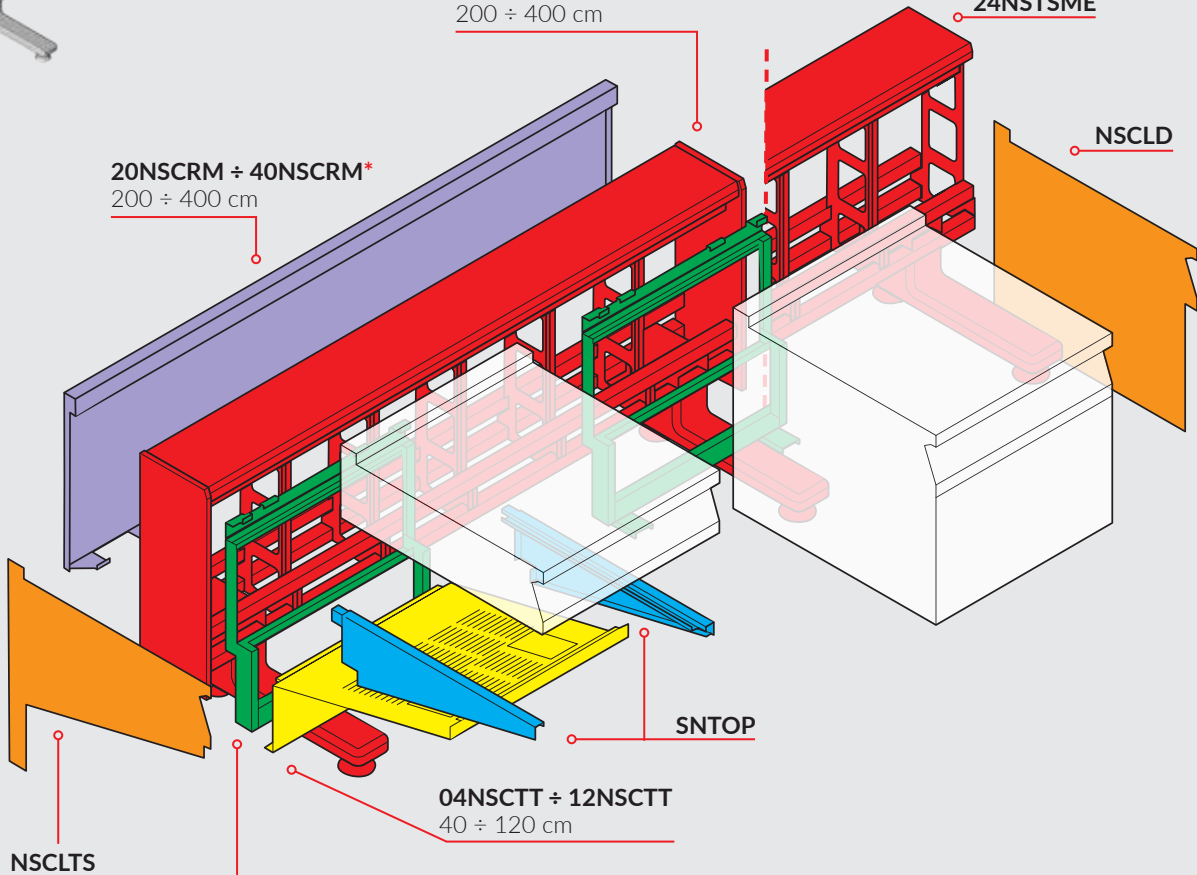


20NSTSM ÷ 40NSTSM
200 ÷ 400 cm

24NSTSME

20NSCRM ÷ 40NSCRM*
200 ÷ 400 cm

NSCLD

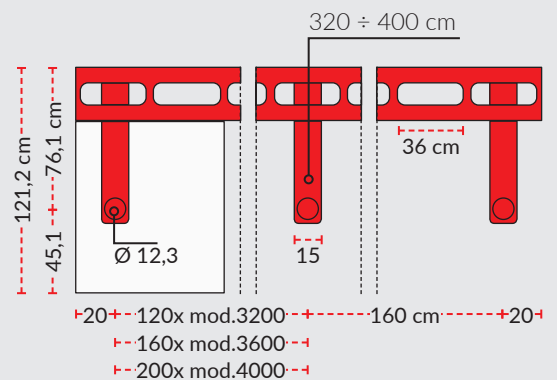
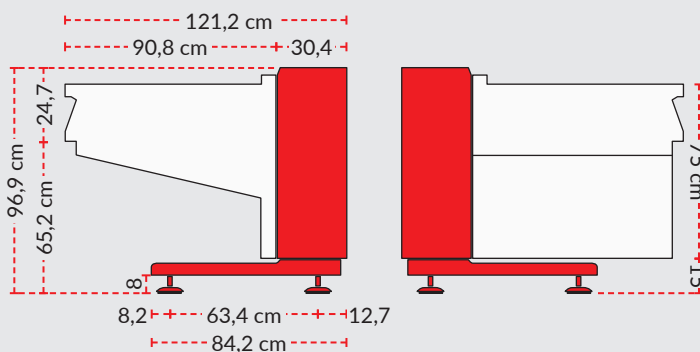


SNTOP

04NSCTT ÷ 12NSCTT
40 ÷ 120 cm

NSCLTS

02NSAT ÷ 12NSAT
20 ÷ 120 cm

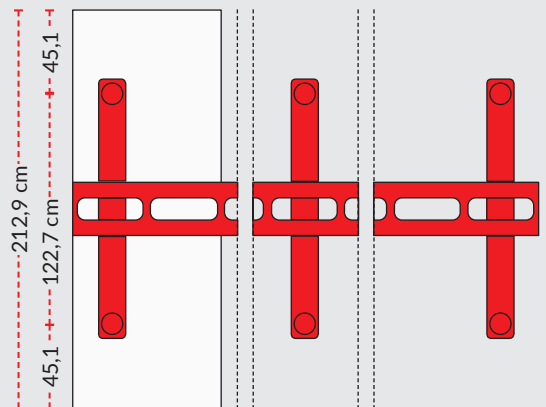
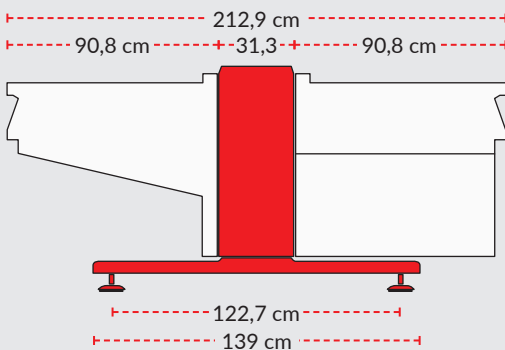
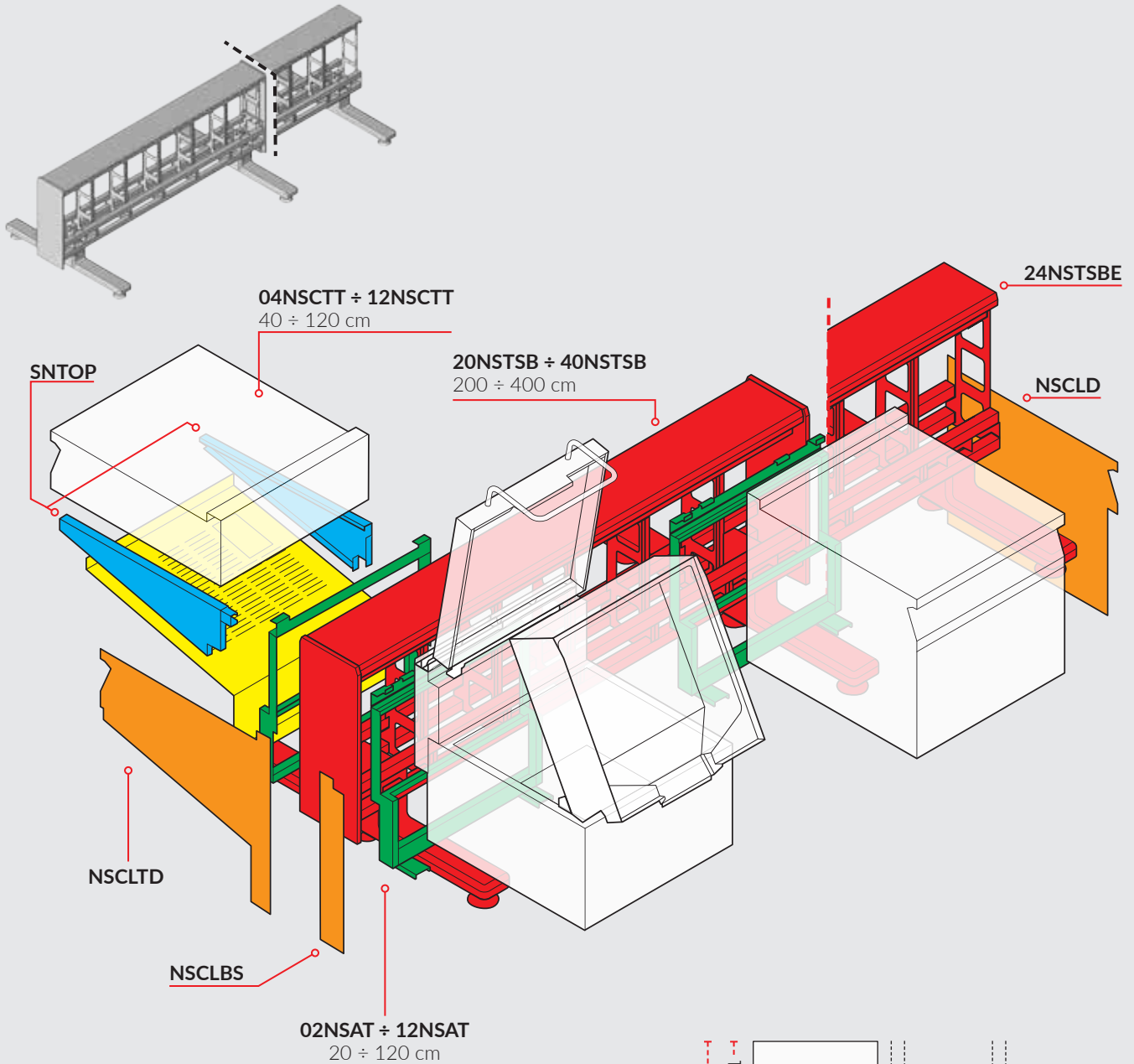


VÍNCULOS DE INSTALACIÓN

Aparatos NO instalable sobre viga: Planos neutros 0NOPN-1NOPN-0TOPN-1TOPN, Freidoras 0N1FR7IX-0N1FR1EX- 0T1FR7IX-0T1FR1EX, Marmitas 14N1PD3G-14N1PI3G-14N1PI3E, Cocedores automáticos 10NCP1IA-12NCP1IA-20NCP2IA-10NCP1EA-12NCP1EA, Muebles refrigerados 2NIBNC-2NIBBC, Columnas equipadas

ICON9000

INSTALACIÓN SOBRE VIGA DE SOPORTE DE DOS FRENTES



VÍNCULOS DE INSTALACIÓN

Aparatos NO instalable sobre viga: Planos neutros 0N0PN-1N0PN-0T0PN-1T0PN, Freidoras 0N1FR7IX-0N1FR1EX- 0T1FR7IX-0T1FR1EX, Marmitas 14N1PD3G-14N1PI3G-14N1PI3E, Cocedores automáticos 10NCP1IA-12NCP1IA-20NCP2IA-10NCP1EA-12NCP1EA, Muebles refrigerados 2NIBNC-2NIBBC, Columnas equipadas

ICON9000

COLUMNAS EQUIPADAS

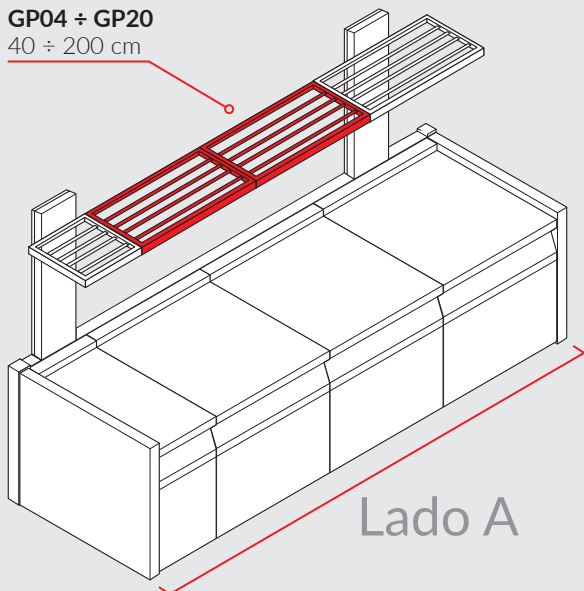
Pueden ser insertadas singularmente o bien en pareja, con o sin rejillas de conexión.

1. En un bloque de cocción, elegir las columnas con **código comercial CM...**

2. Entre dos bloques de cocción adosados, elegir las columnas con **código comercial CB...**

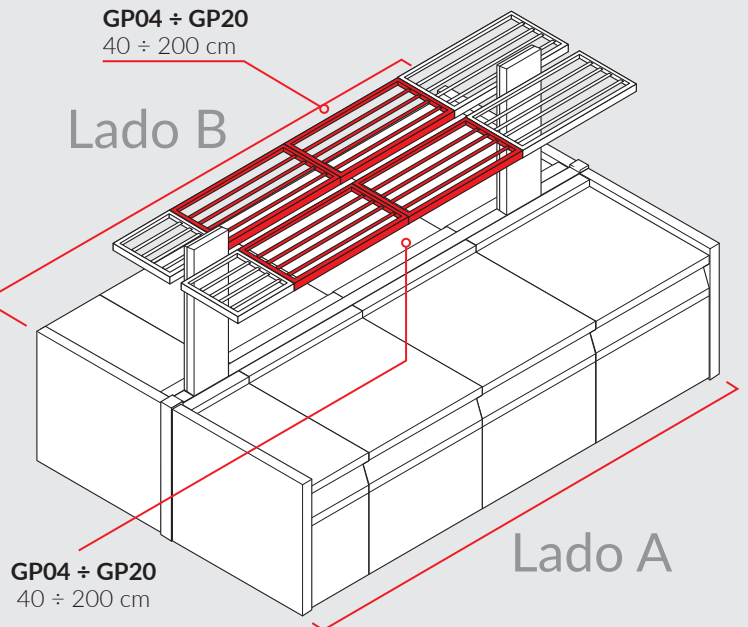
Las columnas incluyen una repisa en el nivel superior; pueden ser utilizadas también en bloques de cocción insertados sobre bastidor pluri-modular, previa verificación de la posición de los pies del bastidor pluri-modular y los sostenes de las columnas.

GP04 ÷ GP20
40 ÷ 200 cm



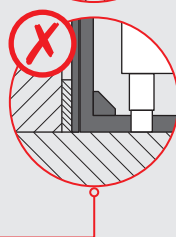
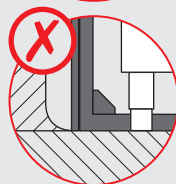
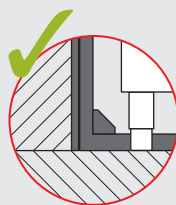
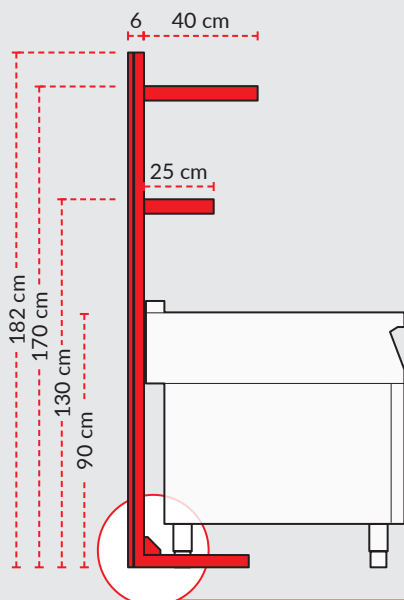
GP04 ÷ GP20
40 ÷ 200 cm

Lado B



GP04 ÷ GP20
40 ÷ 200 cm

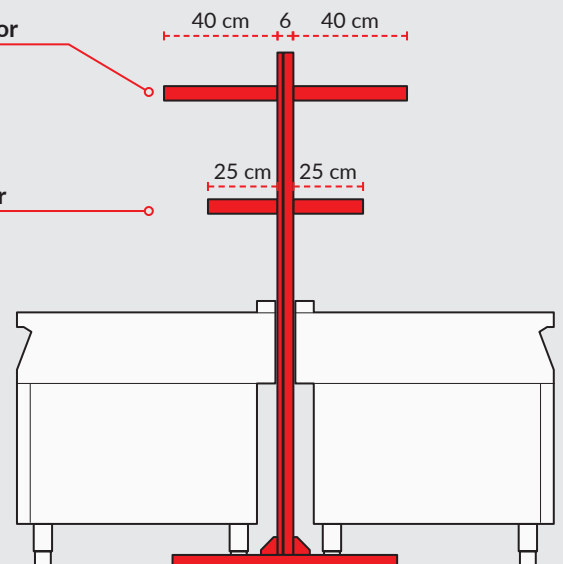
CM...



CB...

Nivel Superior

Nivel Inferior



ICON9000

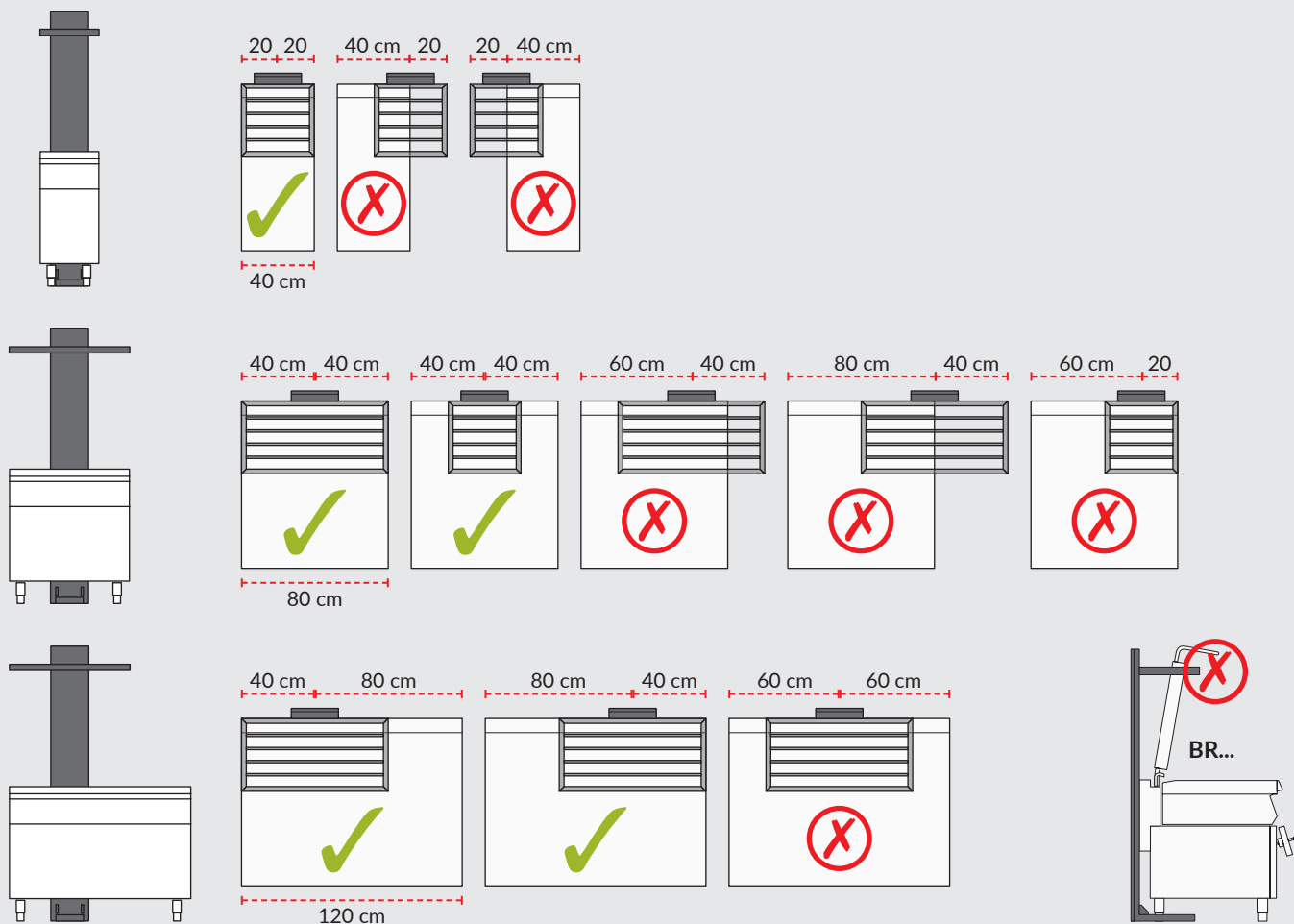
CÓMO ELEGIR EL TAMAÑO DE LA COLUMNA

Combinar el tamaño de la columna, de 40 o bien 80 cm, con la anchura del producto a el que debe engancharse: de esta manera la repisa en dotación no se desborda del tamaño del producto.

En una configuración de dos bloques adosados, elegir el producto en uno de dos bloques.

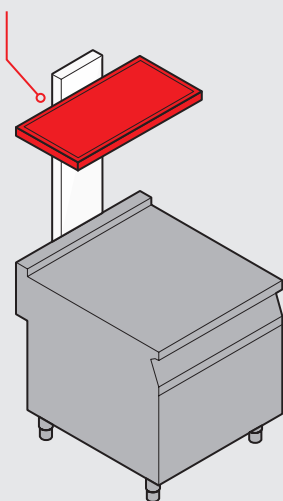
insertadas en un bloque de cocción con columnas con rejillas superiores de conexión.

VÍNCULO: NO es posible de insertar sartenes con cuba volcable en correspondencia de la columna o bien



Columnas con luz led: combinaciones al producto

C...L08



Productos de GAS	TPE	PE	VTI	VTIW	VTR	FTE	GRE	PI/PDE	CPE	FRE	SPE	BME	NE	EN
Todoplancha eléctrica	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✓
Placas eléctricas	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✓
Inducción	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✓
Inducción Wok	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✓
Infrafrarojo	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✓
fry-top eléctricos	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✓
parrillas eléctricas	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✓
Marmitas eléctricas, directa y indirecta	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✓
Cocedores de pasta eléctricos	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✓
Freidoras eléctricas	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✓
Conservador de patatas	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✓
Bañomaria eléctrico	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✓
Elementos con horno eléctrico	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✓
Elementos neutros	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✓

ICON9000

CÓMO APAREJAR LOS NIVELES

PREPARACIÓN NIVEL SUPERIOR: dos o más columnas pueden ser conectadas mediante rejillas de apoyo cazuelas superiores, de 40 a 200 cm.

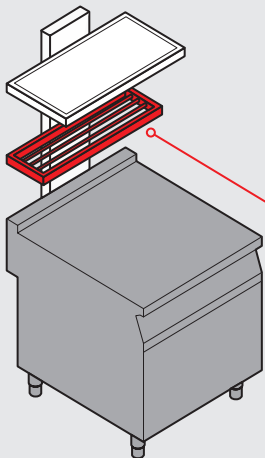
PREPARACIÓN NIVEL INFERIOR: es posible de completar las columnas en

el nivel inferior con accesorios diversos: repisas o rejillas, grifo de agua, soporte para cubetas, tomas eléctricas y os y lámparas calentadoras.

En un bloque de cocina: elegir los accesorios con código comercial **A**.

Entre dos bloques adosados: en un bloque insertar únicamente accesorios con código comercial **A**; en el otro bloque insertar solamente accesorios con código comercial **B**.

Accesorios NIVEL INFERIOR: combinaciones con el productos permitidas



RI04A/B RI08A/B Repisa		Inducción Wok, Parrillas Eléctricas, Fry-Top Eléctricos, Cocedores de Pasta Eléctricos, Conservador de Patatas, Bañomaria Eléctricos, Elementos Neutros
G08IA/B Rejilla		Inducción Wok, Parrillas Eléctricas, Fry-Top Eléctricos, Cocedores de Pasta Eléctricos, Conservador de Patatas, Bañomaria Eléctricos, Elementos Neutros
TGNIA/B Soporte		Aconsejado solamente sobre Elementos Neutros
CRAIA/B¹ Grifo agua		Fuegos Abiertos, Elementos Neutros, Placas Eléctricas, Todoplancha Eléctrico
RBE208IA/B¹² Caja tomas eléctricas		Elementos Neutros
PE1IA/B¹² Toma eléctrica		Elementos Neutros
RPE104IA/B¹² RPE108IA/B¹² Toma eléctrica		Elementos Neutros
CCIA/B Cobertura		TODOS LOS PRODUCTOS

¹ Entre dos bloques de cocción adosados, en correspondencia de este accesorio NON puede ser instalados: los aparatos de gas con chimenea, wok de gas, GRG.

² TOMA IP44

- En los lados del elemento neutro, en correspondencia de las tomas se pueden instalar solamente los siguientes productos: neutros, GRE/GRG, FTE, FTG, FR. Todos los productos con cubas y productos qui cuecen a través de cocción indirecta

están prohibidos.

- Si el mismo bloque está también insertada una columna con grifo, entre la columna con grifo y la columna con la toma de corriente debe estar a una distancia mínima de 140 cm.

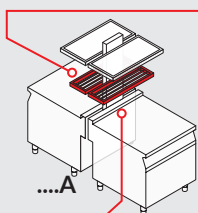
CAJA TOMAS IP66

- En los lados del elemento neutro, en correspondencia de las tomas se pueden instalar cualquier producto, con la excepción de los siguientes: CP, BM, PD/PI, BR.

Todos los productos con cubas están prohibidos.

- Si el mismo bloque está también insertada una columna con grifo, entre la columna con grifo y la columna con caja de tomas de corriente debe estar a una distancia mínima de 140 cm.

Accesorios NIVEL INFERIOR: combinaciones con BLOQUES ADOSADOS



		TGNIB	CRAIB	RBE208IB	PE1IB	RPE104IB RPE108IB
TGNIA		✗	✓	✓	✓	✓
CRAIA		✓	✗	✗	✗	✗
RBE208IA		✓	✗	✓	✓	✓
PE1IA		✓	✗	✓	✗	✗
RPE104IA RPE108IA		✓	✗	✓	✗	✗

ICON9000

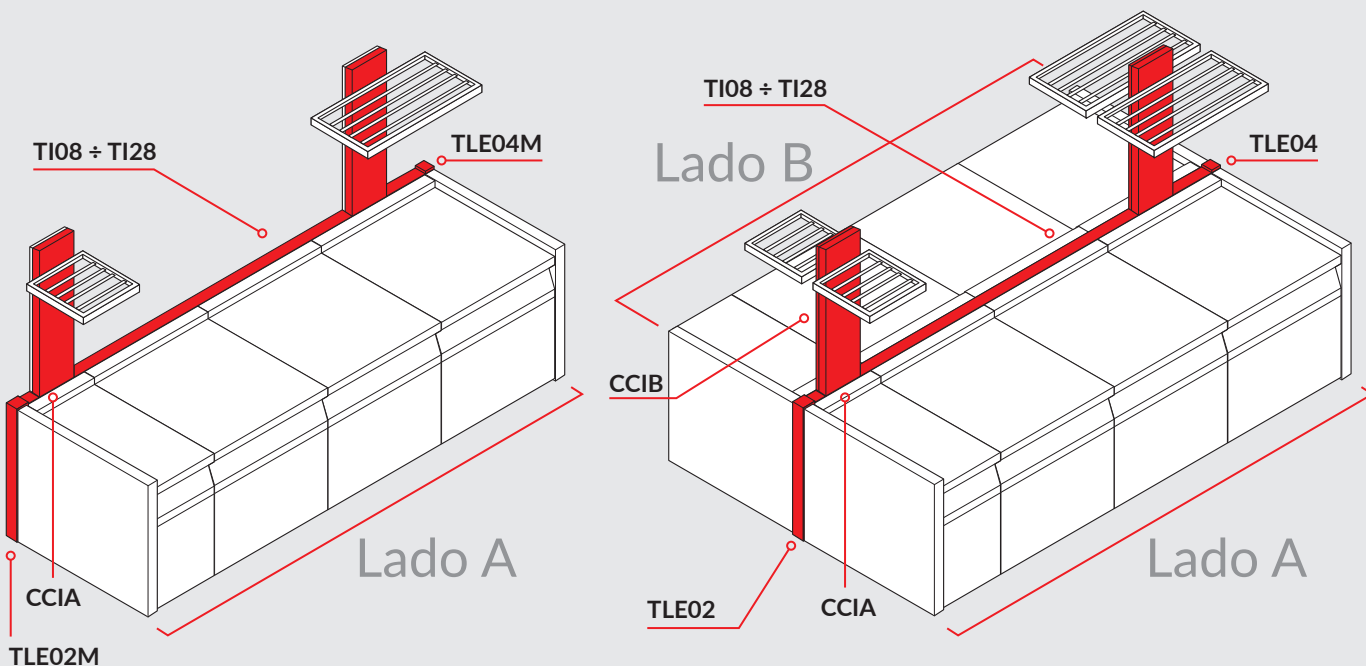
COMPLETAR LAS COLUMNAS

Si el nivel INFERIOR está SIN accesorio, la columna **debe ser completada con la cobertura:**


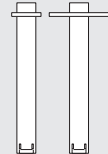
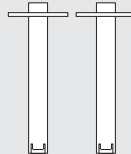
- CCIA en un bloque individual.
- CCIA + CCIB con dos bloques adosados.

Coberturas de cierre laterales externas:

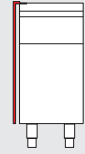
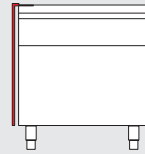
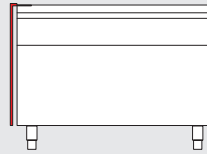
- TLE02/TLE04 a utilizar en dos bloques de cocción adosados.
- TLE02M/TLE04M a utilizar en un bloque de cocción de un frente.



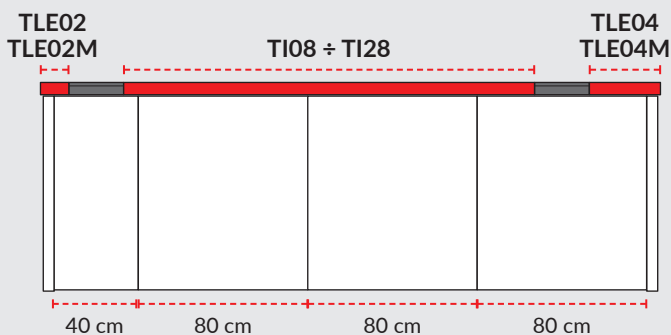
COBERTURA DE CIERRE INTERMEDIO: cálculo largo del la cobertura de cierre según las columnas insertadas

	 nr.2 40cm	 nr.1=40cm nr.1=80cm	 nr.2 80cm
GP04 - 40 cm	TI08	TI10	TI12
GP06 - 60 cm	TI10	TI12	TI14
GP08 - 80 cm	TI12	TI14	TI16
GP10 - 100 cm	TI14	TI16	TI18
GP12 - 120 cm	TI16	TI18	TI20
GP14 - 140 cm	TI18	TI20	TI22
GP16 - 160 cm	TI20	TI22	TI24
GP18 - 180 cm	TI22	TI24	TI26
GP20 - 200 cm	TI24	TI26	TI28

COBERTURA DE CIERRE LATERAL EXTERNO TLE...

 40 cm	 80 cm	 120 cm
TLE02 / TLE02M	TLE04 / TLE04M	TLE04 / TLE04M

Ejemplo















COCCION MODULAR ICON9000 2MM














FUEGOS ABIERTOS

Encimera estampada de una única solución. Quemadores de 4 kW (repartidores de llama de mono corona), 7 y 10 kW (repartidores de llama de doble corona). Tabla de distribución de los quemadores en la parte introductoria del capítulo. Rejillas de apoyo cazuelas fundición esmaltada desmontables. Modelos con horno gas de serie (...G = estático; ...GV

= pluriventilado) o eléctrico (...E = estático; ...EV = pluriventilado) capacidad 3x 2/1 GN con 1 rejilla de serie 2/1 GN. Modelos con compartimento lateral con guías estampadas capacidad 6 x 1/1 GN: 2N1FAGV, 2N1FAAGV. Modelos con horno maxi de gas, estático con grill eléctrico capacidad 3 x rejillas 1x1/1 + 1x2/1 GN, posicionadas acostadas

con 1 rejilla en dotación. 2N1FAGF.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 0N0FAA	COCINA A GAS DE 2 FUEGOS	40x92x25	17		
 1N0FAD	COCINA A GAS DE 4 FUEGOS	80x92x25	25		
 1N0FA	COCINA A GAS DE 4 FUEGOS	80x92x25	28		
 1N0FAA	COCINA A GAS DE 4 FUEGOS	80x92x25	34		
 1N0FAB	COCINA DE GAS 2 FUEGOS Y PLACA RADIANTE DERECHA	80x92x25	23,5		
 2N0FA	COCINA A GAS DE 6 FUEGOS	120x92x25	48		
 2N0FAA	COCINA A GAS DE 6 FUEGOS	120x92x25	51		
 1N1FADG	COCINA DE GAS 4 FUEGOS CON HORNO DE GAS ESTÁTICO	80x92x75	32,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz

MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	1N1FADGV COCINA DE GAS 4 FUEGOS CON HORNO DE GAS PLURI-VENTILADO	80x92x75	32,5	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1N1FAG COCINA DE GAS 4 FUEGOS CON HORNO DE GAS ESTÁTICO	80x92x75	35,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1N1FAGV COCINA DE GAS 4 FUEGOS CON HORNO DE GAS PLURI-VENTILADO	80x92x75	35,5	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1N1FAAG COCINA DE GAS 4 FUEGOS CON HORNO DE GAS ESTÁTICO	80x92x75	41,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1N1FAAGV COCINA DE GAS 4 FUEGOS CON HORNO DE GAS PLURI-VENTILADO	80x92x75	41,5	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1N1FABGV COCINA DE GAS 2 FUEGOS PLACA CON HORNO DE GAS PLURI-VENTILADO	80x92x75	31	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	2N1FAGV COCINA DE GAS 6 FUEGOS HORNO DE GAS PLURI-VENTILADO VANO	120x92x75	55,5	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	2N1FAAGV COCINA DE GAS 6 FUEGOS HORNO DE GAS PLURI-VENTILADO VANO	120x92x75	58,5	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	2N1FAGF COCINA DE GAS 6 FUEGOS HORNO MAXI DE GAS ESTÁTICO	120x92x75	49	3,8	400V 2N~ / 230V 1N~ / 50÷60 Hz

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 1N1FAE	COCINA 4 FUEGOS CON HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO	80x92x75	28	5,4	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz
 1N1FAAE	COCINA 4 FUEGOS CON HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO	80x92x75	34	5,4	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz
 1N1FAAEV	COCINA 4 FUEGOS CON HORNO ELÉCTRICO PLURI-VENTILADO	80x92x75	34	8	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz

ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 NGA	REJILLA DE ACERO PARA DOS FUEGOS ABIERTOS	35x75x5			
 9LF	2 GRASERAS ESMALTADAS PARA HORNO MAXI	63x43x2,4			
 VSX2	2 BANDEJAS BAJO QUEMADOR PARA FUEGOS ABIERTOS				
 VSX4	4 BANDEJAS BAJO QUEMADOR PARA FUEGOS ABIERTOS				
 PLS	PLACA RADIANTE LISA PARA FUEGOS ABIERTOS	38,8x32,2x3			
 PRS	PLACA RADIANTE RANURADA PARA FUEGOS ABIERTOS	38,8x32,2x3			
 DPF	2 DISCOS, PARA FUEGOS ABIERTOS EN FUNDICIÓN Ø 180 MM				
 NCEA	COLUMNA EROGACIÓN AGUA				
 NCEAM	COLUMNA EROGACIÓN AGUA				

COCCION MODULAR ICON9000 2MM

WOK A GAS

Cocina wok con quemador colocado sobre un gran recipiente soldado hermético. Plano inclinado para la descarga de los líquidos a través de rejilla frontal. Columna de agua articulada para llenar ollas y limpiar el recipiente. Versión 18 kw (CE) con dos boquillas auxiliares y compartimento inferior con puertas. Versión 32 kW disponible

sólo para los países fuera de la Comunidad Europea. Para más informaciones, contactar nuestras oficinas.

MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
 1N1FAW	COCINA WOK DE GAS 18KW	80x92x75	18	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1N1FAWC	COCINA WOK DE GAS 32KW	80x92x75	32	0,1	230V 1N~ / 50Hz













COCCION MODULAR ICON9000 2MM

TODOPLANCHA

Todoplancha realizada en acero inox AISI 304. Modelos gas con placa en hierro hundido, calefacción mediante un quemador central en tubular de acero inox. Placa de cocina gas montada a ras con la encimera para: 1N0TPGF, 1N1TPGF. Modelos eléctricos con plancha de acero resistente al rayado Mo5, calentamiento por medio de resistencias

soldadas y braseadas y control temperatura independiente de las zonas de trabajo. Modelos con horno gas de serie (...G = estático; ...GV = pluriventilado) o eléctrico (...E = estático; ...EV = pluriventilado) capacidad 3x 2/1 GN con 1 rejilla de serie 2/1 GN. Modelos con compartimiento lateral con guías estampadas capacidad 6 x 1/1 GN: 2N1TPBG.

Aparatos eléctricos predispuestos para el control a distancia de los picos de potencia.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 0N0TPG	COCINA A GAS TODOPLANCHA SOLO PLANO	40x92x25	6,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1N0TPG	COCINA A GAS TODOPLANCHA SOLO PLANO	80x92x25	12,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1N0TPGF	COCINA A GAS TODOPLANCHA SOLO PLANO	80x92x25	12,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1N1TPG	COCINA DE GAS TODOPLANCHA HORNO DE GAS ESTATICO	80x92x75	19,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1N1TPGF	COCINA DE GAS TODOPLANCHA HORNO DE GAS ESTATICO	80x92x75	19,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1N1TPGV	COCINA DE GAS TODOPLANCHA HORNO DE GAS PLURI-VENDILADO	80x92x75	19,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 2N1TPBG	COCINA DE GAS TODOPLANCHA 2 FUEGOS HORNO Y VANO	120x92x75	36,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 0N0TPE	COCINA TODOPLANCHA ELECTRICA	40x92x25	6		400V 3N~ / 50 ÷ 60 Hz

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	1N0TPE	COCINA TODOPLANCHA ELECTRICA	80x92x25	12		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
	1N1TPEE	COCINA TODOPLANCHA ELECTRICA CON HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO	80x92x75	17,4		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
	1N1TPEEV	COCINA TODOPLANCHA ELECTRICA CON HORNO ELÉCTRICO PLURI-VENTILADO	80x92x75	19,5		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz

ACCESORIOS













	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	NGA	REJILLA DE ACERO PARA DOS FUEGOS ABIERTOS	35x75x5			
	NCEAM	COLUMNA EROGACIÓN AGUA				
	KPP	JUEGO PARA LIMPIEZA PLACA				






COCCION MODULAR ICON9000 2MM

PLACAS ELÉCTRICAS






Plano con cuenco estampado para la recogida de los líquidos y el alojamiento de las placas en fundición, fijadas estancas a la encimera, conmutador con cinco posiciones para la regulación de las temperaturas. Modelos con horno eléctrico (...E = estático; ...EV = pluriventilado) capacidad 3x 2/1 GN con 1 rejilla de serie 2/1 GN. Modelos para

el control a distancia de los de potencia. 1NOPE4, 1NOPE4L, 1N1PE4EV.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 0NOPE4	COCINA 2 PLACAS ELÉCTRICAS	40x92x25	8		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
 0NOPE4L	COCINA 2 PLACAS ELÉCTRICAS	40x92x25	8		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
 0NOPE2L	COCINA 2 PLACAS ELÉCTRICAS - 230V	40x92x25	8		230V 3 ~ 50 ÷ 60 Hz
 1NOPE4	COCINA 4 PLACAS ELÉCTRICAS	80x92x25	16		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
 1NOPE4L	COCINA 4 PLACAS ELÉCTRICAS	80x92x25	16		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
 1NOPE2L	COCINA 4 PLACAS ELÉCTRICAS - 230V	80x92x25	16		230V 3 ~ 50 ÷ 60 Hz
 1N1PE4EV	COCINA 4 PLACAS ELÉCTRICAS HORNO ELÉCTRICO PLURI-VENTILADO	80x92x75	24		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
 1N1PE4EL	COCINA 4 PLACAS ELÉCTRICAS HORNO ELÉCTRICO ESTATICO	80x92x75	21,4		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	1N1PE2EL COCINA 4 PLACAS ELÉCTRICAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO - 230V	80x92x75	21,4	230V 3 ~ 50 ÷ 60 Hz	

ACCESORIOS













MOD.	DESCRIPCIÓN				
	NCEAM COLUMNA EROGACIÓN AGUA				

COCCION MODULAR ICON9000 2MM






VITROCERÁMICA

Encimera con vitrocerámica CERAN, espesor de 6 mm, insertada a ras en la encimera y estanca a los líquidos. Calentamiento por inducción (...VT1I = inducción delimitada a cada zona, ...VT2I = inducción zona total y ...VT1W = versión wok Ø 30 cm) o infrarrojo (...VTR). Con calentamiento por inducción electromagnética, utilizar recipientes de

cocción del material idóneo. Modelos para el control a distancia de los de potencia. 0NOVTR, 1NOVTR.

MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
 0NOVT1I	COCINA VITROCERÁMICA INDUCCIÓN 2 ZONAS	40x92x25	10		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
 1NOVT1I	COCINA VITROCERÁMICA INDUCCIÓN 4 ZONAS	80x92x25	20		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
 10N1VT1I	COCINA VITROCERÁMICA INDUCCIÓN 4 ZONAS CON HORNO ELÉCTRICO PLURI-VENTILADO	100x92x75	27,9		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
 0NOVT2I	COCINA VITROCERÁMICA INDUCCIÓN ZONA TOTAL	40x92x25	10		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
 1NOVT2I	COCINA VITROCERÁMICA INDUCCIÓN ZONA TOTAL	80x92x25	20		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
 0NOVT1W	COCINA VITROCERÁMICA INDUCCIÓN WOK	40x92x25	5		400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz
 0NOVTR	COCINA VITROCERÁMICA INFRARROJO 2 ZONAS	40x92x25	6,8		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
 1NOVTR	COCINA VITROCERÁMICA INFRARROJO 4 ZONAS	80x92x25	13,6		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz

ACCESORIOS

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	PW350	SARTEN PARA WOK Ø 30 CM	30x60x10			













COCCION MODULAR ICON9000 2MM














FRY TOP














Encimera estampada con depresión frontal para la recolección y la descarga de los líquidos. Placa de cocción de acero dulce, de material compuesto o bien de cromada, espesor 15 mm. Mandos independientes para singular zona de cocción, control de la temperatura mediante termostato. Cajón extraíble puesto en el panel de mandos







para la recogida de los líquidos de cocción. Calentamiento gas a través de quemadores de tres ramas de llama; encendido par tren de chispas; eléctrico a través de resistencias acorazadas de acero inox AISI 309. Modelos con horno eléctrico pluriventilado de serie (... EV) capacidad 3x 2/1 GN con 1 rajilla 2/1 GN que acompañan a cada producto. Sistema

Cooking-Pro en los modelos eléctricos. Aparatos eléctricos predispuestos para el control a distancia de los picos de potencia.

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	0N0FT1G	FRY-TOP DE GAS PLANCHA LISA	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	0N0FT2G	FRY-TOP DE GAS PLANCHA RANURADA	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	0N0FT4G	FRY-TOP DE GAS PLANCHA CROMADA LISA	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	0N0FT5G	FRY-TOP DE GAS PLANCHA CROMADA RANURADA	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	0N0FT7G	FRY-TOP DE GAS PLANCHA LISA DE COMPOUND	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1N0FT1G	FRY-TOP DE GAS PLANCHA LISA	80x92x25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1N0FT2G	FRY-TOP DE GAS PLANCHA RANURADA	80x92x25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1N0FT3G	FRY-TOP DE GAS PLANCHA LISA/RANURADA	80x92x25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	1N0FT4G FRY-TOP DE GAS PLANCHA CROMADA LISA	80x92x25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1N0FT6G FRY-TOP DE GAS PLANCHA CROMADA LISA/ RANURADA	80x92x25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1N0FT7G FRY-TOP DE GAS PLANCHA LISA DE COMPOUND	80x92x25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	2N0FT1G FRY-TOP DE GAS PLANCHA LISA	120x92x25	31,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	2N0FT7G FRY-TOP DE GAS PLANCHA LISA DE COMPOUND	120x92x25	31,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	0N0FT1E FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA	40x92x25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	0N0FT2E FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA RANURADA	40x92x25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	0N0FT4E FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA CROMADA LISA	40x92x25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	0N0FT7E FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA DE COMPOUND	40x92x25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	1N0FT1E FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA	80x92x25	10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	
	1N0FT2E FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA RANURADA	80x92x25	10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	
	1N0FT3E FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA/ RANURADA	80x92x25	10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	
	1N0FT4E FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA CROMADA LISA	80x92x25	10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	
	1N0FT6E FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA CROMADA LISA/RANURADA	80x92x25	10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	
	1N0FT7E FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA DE COMPOUND	80x92x25	10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	
	2N0FT1E FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA	120x92x25	15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	
	2N0FT7E FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA DE COMPOUND	120x92x25	15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	
	1N1FT3EV FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA/ RANURADA CON HORNO ELÉCTRICO PLURI- VENTILADO	80x92x75	18,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	1N1FT6EV FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA CROMADA LISA/RANURADA CON HORNO ELÉCTRICO PLURI-VENTILADO	80x92x75	18,1	400V 3N~/ / 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	1N1FT7EV FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA DE COMPOUND CON HORNO ELÉCTRICO PLURI-VENTILADO	80x92x75	18,1	400V 3N~/ / 230V 3~/ 50÷60 Hz	

ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	09PS BORDES ANTI-SALPICADURAS PARA FRY-TOP 40 CM				
	19PS BORDES ANTI-SALPICADURAS PARA FRY-TOP 80 CM				
	RFT RASCADOR PARA FRY TOP				
	KLL JUEGO DE 10 HOJAS LISAS				
	KLRA KIT 10 HOJAS RANURADAS PARA FRY TOP				
	KPP JUEGO PARA LIMPIEZA PLACA				













COCCION MODULAR ICON9000 2MM

PARILLAS












Versión de gas: quemadores con varias ramas de llama en acero inox, controlados por grifo con válvula de seguridad, piloto y termopar, calientan una superficie reflectante el calor. Superficie compuesta de piedras en especial cerámica refractaria. Versión eléctrica: resistencias realizadas en Incoloy posicionadas en contacto directo con la rejilla

de cocción. Cuba agua para la recogida de las grasas de cocción y eliminación de los humos. Para ambos modelos, rejilla inclinada en fundición con especial esmaltado para altas temperaturas. Mandos independientes para singular zona de cocción. Puerta no instalable en el compartimiento abierto de serie. Modelos para el control a distancia de los de

potencia. 0N0GRE, 1N0GRE, 2N0GRE.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 0N0GRG	PARRILLA GAS EN PIEDRA CERÁMICA	40x92x25	9	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1N0GRG	PARRILLA GAS EN PIEDRA CERÁMICA	80x92x25	18	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 0N1GRG	PARRILLA GAS EN PIEDRA CERÁMICA	40x92x75	9	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1N1GRG	PARRILLA GAS EN PIEDRA CERÁMICA	80x92x75	18	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 2N0GRG	PARRILLA GAS EN PIEDRA CERÁMICA	120x92x25	27	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 0N0GRE	PARRILLA ELECTRICA	40x92x25		5,25	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
 1N0GRE	PARRILLA ELECTRICA	80x92x25		10,5	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
 2N0GRE	PARRILLA ELECTRICA	120x92x25		15,75	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz

ACCESORIOS








	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	KPP	JUEGO PARA LIMPIEZA PLACA				
	RGRG40	REGULACION ALTURA PARRILLA DE GAS - 40 CM				
	RGRG80	REGULACION ALTURA PARRILLA DE GAS - 80 CM				
	MGGRG	REPISA-PARRILLA PARA PARRILLA DE GAS				
	CGRG80	CAJÓN PARA HUECO DE LA REJILLA A GAS 80 CM				
	XCIGB	PAREJA DE GUÍAS PORTA CUBETAS				
	BGN13	CUBETA 1/3 GN INOX CON TAPA Y MANIJAS	32,5x17,7x15			
	BGN16	CUBETA 1/6 GN INOX CON TAPA Y MANIJAS	16,2x17,7x15			

COCCION MODULAR ICON9000 2MM

MARMITAS







Plano de trabajo que incorpora el recipiente de cocción, soldadura estanca con borde para recoger el líquido de condensación. Tapa balanceada con bisagras y manija. Calefacción gas/electrico con calentamiento directo/indirecto. Recipiente de cocción tondo realizado con paredes de acero inox AISI 304 y fondo de acero inox AISI 316L Recipiente

de cocción rectangular realizado en acero inox AISI 316L, capacidad 3 x GN 1/1. Versiones con autoclave, con una tapa de 4 abrazaderas para el cierre. Instalación sobre estructura no posible para: 14N1PD3G, 14N1PI3G, 14N1PI3E.

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	1N1PD1G	MARMITA DE GAS CALENTAMIENTO DIRECTO 100 L	80x92x75	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1N1PD2G	MARMITA DE GAS CALENTAMIENTO DIRECTO 145 L	80x92x75	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	14N1PD3G	MARMITA DE GAS CALENTAMIENTO DIRECTO 270 L	140x92x90	44	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1N1PI1G	MARMITA DE GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO 100 L	80x92x75	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1N1PI1GA	MARMITA DE GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO 100 L AUTOCLAVE	80x92x75	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1N1PI2G	MARMITA DE GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO 140 L	80x92x75	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1N1PI2GA	MARMITA DE GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO 140 L AUTOCLAVE	80x92x75	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	14N1PI3G	MARMITA DE GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO 270 L	140x92x90	44	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz

MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	1N1PI1E MARMITA ELÉCTRICA CALENTAMIENTO INDIRECTO 100 L	80x92x75	12		400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz
	1N1PI1EA MARMITA ELÉCTRICA CALENTAMIENTO INDIRECTO 100 L AUTOCLAVE	80x92x75	12		400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz
	1N1PI2E MARMITA ELÉCTRICA CALENTAMIENTO INDIRECTO 140 L	80x92x75	12		400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz
	1N1PI2EA MARMITA ELÉCTRICA CALENTAMIENTO INDIRECTO 140 L AUTOCLAVE	80x92x75	12		400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz
	14N1PI3E MARMITA ELÉCTRICA CALENTAMIENTO INDIRECTO 270 L	140x92x90	32		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz

ACCESORIOS













MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	CPX102 CUELAPASTA INOX 2 SECTORES PARA MARMITAS 100 L				
	CPX152 CUELAPASTA INOX 2 SECTORES PARA MARMITAS 250 L				

COCCION MODULAR ICON9000 2MM













COCEDOR DE PASTA

Encimera con cuba estampada soldada en continuo realizada en acero inox AISI 316L; amplia contención para la retención en la cuba de los almidones y de las espumas, plano frontal como apoyo de los cestos. Gestión del relleno cuba a través de grifo en la encimera: automática (...H) o con mando en el panel de mandos ...L). Modelo de gas con

encendido electrónico con tren de chispas. Los cestos son accesorios obligatorios. Para la elevación automática de los cestos, elija el accesorio 20N1SCP por cada cuba, ya que es compatible con todos los modelos. Modelos para el control a distancia de los de potencia. 0N1CP1EL, 0N1CP1EH, 1N1CP2EL, 1N1CP2EH.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	0N1CP1GL COCEDOR DE PASTA DE GAS 1 CUBA 40 L	40x92x75	14	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	0N1CP1GH COCEDOR DE PASTA DE GAS 1 CUBA 40 L	40x92x75	14	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1N1CP2GL COCEDOR DE PASTA DE GAS 2 CUBAS 40+40 L	80x92x75	28	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1N1CP2GH COCEDOR DE PASTA DE GAS 2 CUBAS 40+40 L	80x92x75	28	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	0N1CP1EL COCEDOR DE PASTA ELECTRICO 1 CUBA 40 L	40x92x75		12	400V 3N~ / 50 ÷ 60 Hz
	0N1CP1EH COCEDOR DE PASTA ELECTRICO 1 CUBA 40 L	40x92x75		12	400V 3N~ / 50 ÷ 60 Hz
	1N1CP2EL COCEDOR DE PASTA ELECTRICO 2 CUBAS 40+40 L	80x92x75		24	400V 3N~ / 50 ÷ 60 Hz
	1N1CP2EH COCEDOR DE PASTA ELECTRICO 2 CUBAS 40+40 L	80x92x75		24	400V 3N~ / 50 ÷ 60 Hz

ACCESORIOS


	MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	20N1SCP	LEVANTADOR CESTOS PARA COCEDOR PASTA CUBA 40 L	20x92x75	0,2		230V 1N~ / 50Hz
	KSCP	JUEGO DE 3 CESTOS PARA LEVANTADOR AUTOMATICO				
	KSCP6	JUEGO DE 6 CESTOS PARA LEVANTADOR AUTOMATICO				
	KCP40	KIT CESTOS PARA CUECEPASTAS DE 40 L				
	C0909	CESTO PARA COCEDOR DE PASTA 1 5 L				
	C2715	CESTO PARA COCEDOR DE PASTA 6,6 L				
	C0930	CESTO PARA COCEDOR DE PASTA 4,8 L				
	C1830	CESTO PARA COCEDOR DE PASTA 10 L				
	C2830	CESTO PARA COCEDOR DE PASTA 15 L				
	C4627	CESTELLO PER CUOCIPASTA 23,5 L				
	C2327	CESTO PARA COCEDOR DE PASTA 12 L				
	CV40	TAPA PARA CUECESPASTAS 40 L				

COCCION MODULAR ICON9000 2MM

COCEDORES DE PASTA

Estructura en acero inox AISI 304 (cuba AISI 316), tapa atamborada, cesto completamente retirable y con elevación automática. Gestión automática de suministro eléctrico, de los programas de cocina y de lo nivel del agua en la cuba. Regadera extraíbles de serie. Por le modelos a gas: calentamiento con quemadores, encendido electrónico y





ionización de llama Por los modelos eléctricos: calentamiento con tres calentadores eléctricos sumergidos en agua. Posibilidad de gestionar el cocción a través de una sonda al corazón con un kit de accesorios: sonda single point, cesto en hilo de acero y enganche con el cesto de la cuba. Aparatos eléctricos predispuestos para el control a distancia de los picos de potencia.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 10NCP1IA	COCEDOR DE PASTA AUTOMATICO / COCINADOR UNIVERSAL GAS, 1 CUBA 150 LT		24	0,18	230V 1N~ / 50Hz
 10NCP1EA	COCEDOR DE PASTA AUTOMATICO / COCINADOR UNIVERSAL ELECTRICO, 1 CUBA 150 LT			18	400V 3N~ / 50 ÷ 60 Hz
 12NCP1IA	COCEDOR DE PASTA AUTOMATICO / COCINADOR UNIVERSAL GAS, 1 CUBA 200 LT		30	0,18	230V 1N~ / 50Hz
 12NCP1EA	COCEDOR DE PASTA AUTOMATICO / COCINADOR UNIVERSAL ELECTRICO, 1 CUBA 200 LT			18	400V 3N~ / 50 ÷ 60 Hz
 20NCP2IA	COCEDOR DE PASTA AUTOMATICO / COCINADOR UNIVERSAL GAS, 2 CUBAS 150+150 LT		48	0,35	230V 1N~ / 50Hz

ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 KS15	KIT SONDA AL CORAZON + CESTO PARA CUBA 150 LITROS				
 KS20	KIT SONDA AL CORAZON + CESTO PARA CUBA 200 LITROS				
 CC21	CARRO PARA COCEDOR DE PASTA AUTOMATICO CON CUBETA	77x83x117,5			
 B11M20	CUBETA 1/1 GN INOX, MANIJAS UNIVERSALES	32x53x20			

ACCESORIOS

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	CCP150	CESTO PARA PASTAS FINAS PARA CUBA DE 150 LITROS				
	CCP200	CESTO PARA PASTAS FINAS PARA CUBA DE 200 LITROS				
	MB40CP	CHIMENEA DESCARGA HUMOS INSTALATION DEBAJO CAMPANA				










COCCION MODULAR ICON9000 2MM

FREIDORAS 12 L





CUBAS CON CAPACIDAD 12 LITROS

Cubas de cocción integradas en la encimera mediante soldadura, estampadas en frío con amplios ángulos redondeos para facilitar la limpieza. Contención frontal como zona de expansión del aceite. Encendido por tren de chispas en la versión de gas. Control de la temperatura con termostato y termostato de

seguridad. En dotación cada cuba: 1 cesto y tapa. Modelos con mandos digitales (FR...D)

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 0N1FR3G	FREIDORA DE GAS 1 CUBA 12 L	40x92x75	11	0,03	230V 1N~ / 50Hz
 0N1FR3GD	FREIDORA DE GAS 1 CUBA 12 L MANDOS DIGITALES	40x92x75	11	0,03	230V 1N~ / 50Hz
 1N1FR4G	FREIDORA DE GAS 2 CUBAS 12+12 L	80x92x75	22	0,05	230V 1N~ / 50Hz
 1N1FR4GD	FREIDORA DE GAS 2 CUBAS 12+12 L MANDOS DIGITALES	80x92x75	22	0,06	230V 1N~ / 50Hz
 0N0SPE	CONSERVADOR DE PATATAS	40x92x25		1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz

ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 KCFR12	KIT 2 CESTOS CUBA FREIDORA 12 L				
 FO	FILTRO PARA ACEITE				
 RO	CUBETA DE RECOGIDA DEL ACEITE	35x50x31,5			

COCCION MODULAR ICON9000 2MM









FREIDORAS 15 L

CUBAS CON CAPACIDAD 15 LITROS







Cubas de cocción integradas en la encimera mediante soldadura, estampadas en frío con amplios ángulos redondeos para facilitar la limpieza. Contención frontal como zona de expansión del aceite. Control de la temperatura con termostato y termostato de seguridad. En dotación cada cuba: 1 cesto y

tapa. Modelos con mandos digitales (FR...D)

Aparatos eléctricos predispuestos para el control a distancia de los picos de potencia.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 0N1FR5E	FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA 15 L	40x92x75	10,5		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
 0N1FR5ED	FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA 15 L MANDOS DIGITALES	40x92x75	10,5		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
 1N1FR6E	FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 15+15 L	80x92x75	21		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
 1N1FR6ED	FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 15+15 L MANDO DIGITALES	80x92x75	21		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz

ACCESORIOS













MOD.	DESCRIPCIÓN				
 KCFR12	KIT 2 CESTOS CUBA FREIDORA 12 L				
 FO	FILTRO PARA ACEITE				
 RO	CUBETA DE RECOGIDA DEL ACEITE	35x50x31,5			






COCCION MODULAR ICON9000 2MM

FREIDORAS 21-23 L

CUBAS CON CAPACIDAD 21-23 LITROS
Cubas de cocción integradas en la encimera mediante soldadura, estampadas en frío con amplios ángulos redondeos para facilitar la limpieza. Contención frontal como zona de expansión del aceite. Cuba tipo "V" por el modelo ...FR7.... Control de la temperatura con termostato y termostato de seguridad.

Modelos de gas con gestión electrónica de encendido de la llama del piloto por ionización para garantizar seguridad y un mantenimiento más fácil. Modelos con mandos digitales (FR...D) En dotación cada cuba: 2 cestos y tapas. Aparatos eléctricos predisuestos para el control a distancia de los picos de potencia.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	0N1FR1I FREIDORA DE GAS 1 CUBA 22 L	40x92x75	21	0,03	230V 1N~ / 50Hz
	0N1FR1ID FREIDORA DE GAS 1 CUBA 22 L MANDOS DIGITALES	40x92x75	21	0,03	230V 1N~ / 50Hz
	0N1FR7I FREIDORA DE GAS 1 CUBA 23 L TIPO V	40x92x75	25	0,035	230V 1N~ / 50Hz
	0N1FR7ID FREIDORA DE GAS 1 CUBA 23 L TIPO V MANDOS DIGITALES	40x92x75	25	0,06	230V 1N~ / 50Hz
	1N1FR2I FREIDORA DE GAS 2 CUBAS 22+22 L	80x92x75	42	0,05	230V 1N~ / 50Hz
	1N1FR2ID FREIDORA DE GAS 2 CUBAS 22+22 L MANDOS DIGITALES	80x92x75	42	0,06	230V 1N~ / 50Hz
	0N1FR1E FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA 21 L	40x92x75		18	400V 3N~ / 50 ±60 Hz
	0N1FR1ED FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA 21 L MANDOS DIGITALES	40x92x75		18	400V 3N~ / 50 ±60 Hz

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	1N1FR2E FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 21+21 L	80x92x75	36	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	
	1N1FR2ED FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 21+21 L MANDOS DIGITALES	80x92x75	36	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	

ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	C3828AD CESTO PARA FREIDORAS ...FR7...	30x60x25			
	C3728N CESTO PARA FREIDORAS ...FR7...	27,8x36,8x13			
	C3830AD CESTO PARA FREIDORAS	30x38x12			
	FO FILTRO PARA ACEITE				
	RO CUBETA DE RECOGIDA DEL ACEITE	35x50x31,5			

COCCION MODULAR ICON9000 2MM

FREIDORAS 22 L

CUBAS CON CAPACIDAD 22 LITROS

Cubas de cocción integradas en la encimera mediante soldadura, estampadas en frío con amplios ángulos redondeos para facilitar la limpieza. Contención frontal como zona de expansión del aceite. Control de la temperatura con termostato y termostato de seguridad. Modelo de gas con encendido

electronico con tren de chispas. En dotación cada cuba: 2 cestos y tapas. Modelos con mandos digitales (FR...D)

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	0N1FR1G FREIDORA DE GAS 1 CUBA 22 L	40x92x75	21	0,03	230V 1N~ / 50Hz
	0N1FR1GD FREIDORA DE GAS 1 CUBA 22 L MANDOS DIGITALES	40x92x75	21	0,03	230V 1N~ / 50Hz
	1N1FR2G FREIDORA DE GAS 2 CUBAS 22+22 L	80x92x75	42	0,05	230V 1N~ / 50Hz
	1N1FR2GD FREIDORA DE GAS 2 CUBAS 22+22 L MANDOS DIGITALES	80x92x75	42	0,05	230V 1N~ / 50Hz

ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	C3830AD CESTO PARA FREIDORAS	30x38x12			
	FO FILTRO PARA ACEITE				
	RO CUBETA DE RECOGIDA DEL ACEITE	35x50x31,5			

COCCION MODULAR ICON9000 2MM







FREIDORAS AUTOMATICAS

ELEVACIÓN AUTOMÁTICA DE LOS CESTOS CON MANDOS DIGITALES DE SERIE.







Modelos de gas con gestión electrónica de encendido de la llama del piloto por ionización para garantizar seguridad y un mantenimiento más fácil. En dotación cada cuba: 2 cestos.

Cuba tipo "V" por el modelo ...FR7.... Filtración y readmisión del aceite en la cuba por los

modelos... X. Instalación no permitida por los modelos "X" sobre viga y en bastidor pluri-modular: ON1FR7IX, ON1FR1EX. Modelos para el control a distancia de los de potencia. ON1FR1EX.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 ON1FR1IA	FREIDORA DE GAS 1 CUBA 22 L MANDOS DIGITALES	40x92x75	21	0,06	230V 1N~ / 50Hz
 ON1FR7IA	FREIDORA DE GAS 1 CUBA 23 L TIPO V MANDOS DIGITALES	40x92x75	25	0,06	230V 1N~ / 50Hz
 ON1FR7IX	FREIDORA DE GAS 1 CUBA 23 L TIPO V MANDOS DIGITALES	40x92x90	25	0,1	230V 1N~ / 50Hz
 ON1FR1EA	FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA 21 L MANDOS DIGITALES	40x92x75		18	400V 3N~ / 50 ÷ 60 Hz
 ON1FR1EX	FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA 21 L MANDOS DIGITALES	40x92x90		18	400V 3N~ / 50 ÷ 60 Hz

ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 FO	FILTRO PARA ACEITE				
 RO	CUBETA DE RECOGIDA DEL ACEITE	35x50x31,5			













COCCION MODULAR ICON9000 2MM














SARTENES

Sartenes... BR2... con cuba realizada enteramente en acero inox AISI 304. Capacidad de la cuba 85 o 125 litros. Fondo cuba de acero dulce sobre petición. Sartenes... BR3... con cuba realizada enteramente en acero inox AISI 304, cuba con fondo de material compuesto (COMPOUND). Capacidad de la cuba 85 o 125 litros. Sarten







con cuba fija (...F) realizada enteramente en acero inox AISI 304, cuba con fondo de material compuesto (COMPOUND). Capacidad de la cuba 35 litros. Calefacción gas/eléctrico con elevación de la cuba manual (...BR2..A... / ...BR3...A...) o automática (...BR2... / ...BR3...). Seguridad garantizada por un termostato de protección activa y

por un microinterruptor que interrumpe la alimentación al alzarse la cuba. Sistema Cooking-Pro en los modelos eléctricos. Aparatos eléctricos predispuestos para el control a distancia de los picos de potencia.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	1N1BR2G SARTÉN DE GAS VOLCABLE MANUAL	80x92x75	20	0,05	230V 1N~ / 50Hz
	1N1BR2GA SARTÉN DE GAS VOLCABLE AUTOMÁTICO	80x92x75	20	0,15	230V 1N~ / 50Hz
	2N1BR2G SARTÉN DE GAS VOLCABLE MANUAL	120x92x75	30	0,001	230V 1N~ / 50Hz
	2N1BR2GA SARTÉN DE GAS VOLCABLE AUTOMÁTICO	120x92x75	30	0,17	400V 3N~ / 230V 3~ / 50Hz
	1N1BR2E SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE MANUAL	80x92x75		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	1N1BR2EA SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE AUTOMÁTICO	80x92x75		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	2N1BR2E SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE MANUAL	120x92x75		15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	2N1BR2EA SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE AUTOMÁTICO	120x92x75		15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	1N1BR3G SARTÉN DE GAS VOLCABLE MANUAL	80x92x75	20	0,05	230V 1N~ / 50Hz
	1N1BR3GA SARTÉN DE GAS VOLCABLE AUTOMÁTICO	80x92x75	20	0,15	230V 1N~ / 50Hz
	2N1BR3G SARTÉN DE GAS VOLCABLE MANUAL	120x92x75	30	0,001	230V 1N~ / 50Hz
	2N1BR3GA SARTÉN DE GAS VOLCABLE AUTOMÁTICO	120x92x75	30	0,17	400V 3N~ / 230V 3~ / 50Hz
	1N1BR3E SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE MANUAL	80x92x75		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	1N1BR3EA SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE AUTOMÁTICO	80x92x75		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	2N1BR3E SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE MANUAL	120x92x75		15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	2N1BR3EA SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE AUTOMÁTICO	120x92x75		15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	1N1BR3EF SARTÉN ELÉCTRICA CUBA FIJA	80x92x75		10	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz

ACCESORIOS









	MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	CB21	CARRO PARA SARTENES	75,5x81,2x78			
	B11M20	CUBETA 1/1 GN INOX, MANIJAS UNIVERSALES	32x53x20			

COCCION MODULAR ICON9000 2MM

BAÑOMARÍA

Cuba estampada con amplios redondeos de los ángulos realizada en acero inox AISI 304. Relleno manual de la cuba. Mando giratorio situado en el frontal del aparato para el vaciado rápido y eficaz de la cuba. Control termostático de la temperatura y termostato de seguridad. Cuba útil para contener cuencas GN. Las cuencas son














accesorios obligatorios- Aparatos eléctricos predispuestos para el control a distancia de los picos de potencia.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 0N0BM1G	BAÑOMARÍA DE GAS	40x92x25	5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1N0BM2G	BAÑOMARÍA DE GAS	80x92x25	8	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 0N0BM1E	BAÑOMARÍA ELÉCTRICO	40x92x25		3	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1N0BM2E	BAÑOMARÍA ELÉCTRICO	80x92x25		6	400V 3N~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 Hz

ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 0FFBM	FALSO FONDO PARA CUBA BAÑOMARÍA DE 40 CM				
 1FFBM	FALSO FONDO PARA CUBA BAÑOMARÍA DE 40 CM				
 TRA12	DISTANCIADOR PARA CUBETAS GN 1/2	2,5x32x2,5			
 TRA16	DISTANCIADOR PARA CUBETAS GN 1/6	2,5x17x2,5			
 TRA11	DISTANCIADOR PARA CUBETAS GN 1/1	2,5x54x2,5			

ACCESORIOS

	MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	BGN11	CUBETA 1/1 GN INOX CON TAPA Y MANIJAS	32,5x53x15			
	BGN12	CUBETA 1/2 GN INOX CON TAPA Y MANIJAS	32,5x26,5x15			
	BGN13	CUBETA 1/3 GN INOX CON TAPA Y MANIJAS	32,5x17,7x15			
	BGN16	CUBETA 1/6 GN INOX CON TAPA Y MANIJAS	16,2x17,7x15			
	BGN23	CUBETA 2/3 GN INOX CON TAPA Y MANIJAS	32,5x35,4x15			
	B11F2	CUBETA INOX 1/1 GN, H 20 MM	53x32,5x2			
	B11F4	CUBETA INOX 1/1 GN, H 40 MM	53x32,5x4			
	B11F6	CUBETA INOX 1/1 GN, H 65 MM	53x32,5x6,5			
	NCEAM	COLUMNA EROGACIÓN AGUA				







COCCION MODULAR ICON9000 2MM

PASAMANOS CON CUCHILLA DE AIRE


CHEF COMFORT PRO. El sistema Chef Comfort Pro aplicado a un bloque de cocción mejora las condiciones de trabajo del operador, reduciendo el calor y dirigiendo de manera eficaz los humos de cocción hacia la campana. Para configurar el sistema con cuchilla de aire en una línea de cocción es necesario insertar el módulo de 20 cm

motorizado que se puede conectar a los pasamanos especiales, colocándolos a la izquierda o a la derecha, para un total máximo de 160 cm de ancho. Esquema con ejemplos de composición Chef Comfort Pro en la parte introductoria del capítulo. Los pasamanos tienen agujeros de los que sale aire que se puede dirigir mejor gracias a la oscilación del

pasamano.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 20N1TLA	ELEMENTO CON MOTOR PARA PASAMANOS CUCHILLA DE AIRE	20x92x75	0,2		230V 1N~ / 50Hz
 20N1TN	ELEMENTO NEUTRO	20x92x75			

ACCESORIOS













MOD.	DESCRIPCIÓN				
 04NCFAD	PASAMANOS CUCHILLA DE AIRE 1 FRENTE DE 40 DX	40x0x0			
 08NCFAD	PASAMANOS CUCHILLA DE AIRE 1 FRENTE DE 80 DX	80x0x0			
 12NCFAD	PASAMANOS CUCHILLA DE AIRE 1 FRENTE DE 120 DX	120x0x0			
 16NCFAD	PASAMANOS CUCHILLA DE AIRE 1 FRENTE DE 160 DX	160x0x0			
 04NCFAS	PASAMANOS CUCHILLA DE AIRE 1 FRENTE DE 40 SX	40x0x0			
 08NCFAS	PASAMANOS CUCHILLA DE AIRE 1 FRENTE DE 80 SX	80x0x0			
 12NCFAS	PASAMANOS CUCHILLA DE AIRE 1 FRENTE DE 120 SX	120x0x0			
 16NCFAS	PASAMANOS CUCHILLA DE AIRE 1 FRENTE DE 160 SX	160x0x0			











COCCION MODULAR ICON9000 2MM

ELEMENTOS NEUTROS Y ADICIONALES







Varios elementos realizados en acero inox AISI 304: solo planos, elementos neutros con columna de agua, con o sin cajones, con soporte integrado para salamandra, con ducha retractil o bien con tomas de corriente eléctrica, fregadero. Modelos con horno a gas pluriventilado de serie (...GV) o eléctrico (...EV) capacidad 3x 2/1 GN con 1 rajilla 2/1 GN que

acompañan a cada producto. Instalación sobre estructura no posible para: 0N0PN, 1N1PN.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	0N0PN PLANO NEUTRO	40x92x6			
	1N0PN PLANO NEUTRO	80x92x6			
	20N0TN ELEMENTO NEUTRO	20x92x25			
	0N0TN ELEMENTO NEUTRO	40x92x25			
	0N0TNCL ELEMENTO PLANO NEUTRO CON COLUMNA AGUA	40x92x25			
	0N0TC1 ELEMENTO NEUTRO PLANO NEUTRO CON ESTRUCTURAS/CAJÓN	40x92x25			
	0N0TNRG ELEMENTO NEUTRO DISPUESTO PARA EL SOPORTE SALAMANDRA	40x92x25			
	1N0TNRG ELEMENTO NEUTRO CON SOPORTE SALAMANDRA	80x92x25			

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 1N0TN	ELEMENTO NEUTRO	80x92x25			
 1N0TC2	ELEMENTO NEUTRO CON ESTRUCTURAS/ CAJONES	80x92x25			
 20N1TND	ELEMENTO NEUTRO CON DUCHA RETRACTIL DE LAVADO	20x92x75			
 20N1TN	ELEMENTO NEUTRO	20x92x75			
 0N1TC1P	ELEMENTO NEUTRO CON ENCHUFES	40x92x75			
 0N1L	FREGADERO SOBRE ARMARIO	40x92x75			
 1N1TNGV	ELEMENTO NEUTRO CON HORNO DE GAS PLURI-VENTILADO	80x92x75	7,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1N1TNEV	ELEMENTO NEUTRO CON HORNO ELECTRICO PLURI-VENTILADO	80x92x75		8	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz

ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 BGN11P10	CUBETA 1/1 GN EN POLICARBONATO H= 100 MM				
 C11P	TAPA EN POLICARBONATO PARA CUBETA 1/1 GN				

ACCESORIOS

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	SUPA500	SOPORTE SALAMANDRA	50x60x46,2			
	CEMTV	GRUPO MEZCLADOR AGUA CALIENTE/FRIA				
	CEGTV	GRUPO MEZCLADOR AGUA CALIENTE/FRIA ACCIONABLE CON CODO				
	NCEA	COLUMNA EROGACIÓN AGUA				
	NCEAM	COLUMNA EROGACIÓN AGUA				













COCCION MODULAR ICON9000 3MM














FUEGOS ABIERTOS

ENCIMERA 33 M. Encimera estampada de una única solución. Quemadores de 4 kW (repartidores de llama de mono corona), 7 y 10 kW (repartidores de llama de doble corona). Tabla de distribución de los quemadores en la parte introductoria del capítulo. Rejillas de apoyo cazuelas fundición esmaltada desmontables. Modelos con horno gas de

serie (...G = estático; ...GV = pluriventilado) o eléctrico (...E = estático; ...EV = pluriventilado) capacidad 3x 2/1 GN con 1 rejilla de serie 2/1 GN. Modelos con compartimiento lateral con guías estampadas capacidad 6 x 1/1 GN: 2T1FAGV, 2T1FAAGV. Modelos con horno maxi de gas, estático con grill eléctrico capacidad 3 x rejillas 1x1/1 + 1x2/1








GN, posicionadas acostadas con 1 rejilla en dotación. 2T1FAGF.

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	1T0FAA	COCINA A GAS DE 2 FUEGOS	40x92x25	17		
	1T0FAD	COCINA A GAS DE 4 FUEGOS	80x92x25	25		
	1T0FA	COCINA A GAS DE 4 FUEGOS	80x92x25	28		
	1T0FAA	COCINA A GAS DE 4 FUEGOS	80x92x25	34		
	1T0FAB	COCINA DE GAS 2 FUEGOS Y PLACA RADIANTE DERECHA	80x92x25	23,5		
	2T0FA	COCINA A GAS DE 6 FUEGOS	120x92x25	48		
	2T0FAA	COCINA A GAS DE 6 FUEGOS	120x92x25	51		
	1T1FADG	COCINA DE GAS 4 FUEGOS CON HORNO DE GAS ESTÁTICO	80x92x75	32,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz

MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	1T1FADGV COCINA DE GAS 4 FUEGOS CON HORNO DE GAS PLURI-VENTILADO	80x92x75	32,5	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1T1FAG COCINA DE GAS 4 FUEGOS CON HORNO DE GAS ESTÁTICO	80x92x75	35,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1T1FAGV COCINA DE GAS 4 FUEGOS CON HORNO DE GAS PLURI-VENTILADO	80x92x75	35,5	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1T1FAAG COCINA DE GAS 4 FUEGOS CON HORNO DE GAS ESTÁTICO	80x92x75	41,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1T1FAAGV COCINA DE GAS 4 FUEGOS CON HORNO DE GAS PLURI-VENTILADO	80x92x75	41,5	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1T1FABGV COCINA DE GAS 2 FUEGOS PLACA CON HORNO DE GAS PLURI-VENTILADO	80x92x75	31	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	2T1FAGV COCINA DE GAS 6 FUEGOS HORNO DE GAS PLURI-VENTILADO VANO	120x92x75	55,5	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	2T1FAAGV COCINA DE GAS 6 FUEGOS HORNO DE GAS PLURI-VENTILADO VANO	120x92x75	58,5	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	2T1FAGF COCINA DE GAS 6 FUEGOS HORNO MAXI DE GAS ESTÁTICO	120x92x75	49	3,8	400V 2N~ / 230V 1N~ / 50÷60 Hz

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 1T1FAE	COCINA 4 FUEGOS CON HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO	80x92x75	28	5,4	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz
 1T1FAAE	COCINA 4 FUEGOS CON HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO	80x92x75	34	5,4	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz
 1T1FAAEV	COCINA 4 FUEGOS CON HORNO ELÉCTRICO PLURI-VENTILADO	80x92x75	34	8	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz

ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 NGA	REJILLA DE ACERO PARA DOS FUEGOS ABIERTOS	35x75x5			
 9LF	2 GRASERAS ESMALTADAS PARA HORNO MAXI	63x43x2,4			
 VSX2	2 BANDEJAS BAJO QUEMADOR PARA FUEGOS ABIERTOS				
 VSX4	4 BANDEJAS BAJO QUEMADOR PARA FUEGOS ABIERTOS				
 PLS	PLACA RADIANTE LISA PARA FUEGOS ABIERTOS	38,8x32,2x3			
 PRS	PLACA RADIANTE RANURADA PARA FUEGOS ABIERTOS	38,8x32,2x3			
 DPF	2 DISCOS, PARA FUEGOS ABIERTOS EN FUNDICIÓN Ø 180 MM				
 NCEA	COLUMNA EROGACIÓN AGUA				
 NCEAM	COLUMNA EROGACIÓN AGUA				

COCCION MODULAR ICON9000 3MM

WOK A GAS

ENCIMERA 33 M. Cocina wok con quemador colocado sobre un gran recipiente soldado hermético. Plano inclinado para la descarga de los líquidos a través de rejilla frontal. Columna de agua articulada para llenar ollas y limpiar el recipiente. Versión 18 kw (CE) con dos boquillas auxiliares y compartimento inferior con puertas. Versión 32 kw disponible

sólo para los países fuera de la Comunidad Europea. Para más informaciones, contactar nuestras oficinas.

MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
 1T1FAW	COCINA WOK DE GAS 18KW	80x92x75	18	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1T1FAWC	COCINA WOK DE GAS 32KW	80x92x75	32	0,1	230V 1N~ / 50Hz













COCCION MODULAR ICON9000 3MM

TODOPLANCHA

ENCIMERA 33 M. Todoplancha realizada en acero inox AISI 304. Modelos gas con placa en hierro hundido, calefacción mediante un quemador central en tubular de acero inox. Placa de cocina gas montada a ras con la encimera para: 1T0TPGF, 1T1TPGF. Modelos eléctricos con plancha de acero resistente al rayado Mo5, calentamiento por medio de






resistencias soldadas y braseadas y control temperatura independiente de las zonas de trabajo. Modelos con horno gas de serie (...G = estático; ...GV = pluriventilado) o eléctrico (...E = estático; ...EV = pluriventilado) capacidad 3x 2/1 GN con 1 rejilla de serie 2/1 GN. Modelos con compartimiento lateral con guías estampadas capacidad 6 x 1/1 GN: 2T1TPBG.

Aparatos eléctricos predispuestos para el control a distancia de los picos de potencia.

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	1T0TPG	COCINA A GAS TODOPLANCHA SOLO PLANO	40x92x25	6,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1T0TPG	COCINA A GAS TODOPLANCHA SOLO PLANO	80x92x25	12,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1T0TPGF	COCINA A GAS TODOPLANCHA SOLO PLANO	80x92x25	12,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1T1TPG	COCINA DE GAS TODOPLANCHA HORNO DE GAS ESTATICO	80x92x75	19,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1T1TPGF	COCINA DE GAS TODOPLANCHA HORNO DE GAS ESTATICO	80x92x75	19,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1T1TPGV	COCINA DE GAS TODOPLANCHA HORNO DE GAS PLURI-VENTILADO	80x92x75	19,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	2T1TPBG	COCINA DE GAS TODOPLANCHA 2 FUEGOS HORNO Y VANO	120x92x75	36,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	2T1TPBGV	COCINA DE GAS TODOPLANCHA 2 FUEGOS HORNO DE GAS PLURI-VENTILADO Y VANO	120x92x75	36,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	1T0TPE COCINA TODOPLANCHA ELECTRICA	40x92x25	6	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	
	1T0TPE COCINA TODOPLANCHA ELECTRICA	80x92x25	12	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	
	1T1TPEE COCINA TODOPLANCHA ELECTRICA CON HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO	80x92x75	17,4	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	
	1T1TPEEV COCINA TODOPLANCHA ELECTRICA CON HORNO ELÉCTRICO PLURI-VENTILADO	80x92x75	19,5	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	

ACCESORIOS













MOD.	DESCRIPCIÓN				
	NGA REJILLA DE ACERO PARA DOS FUEGOS ABIERTOS	35x75x5			
	NCEAM COLUMNA EROGACIÓN AGUA				
	KPP JUEGO PARA LIMPIEZA PLACA				






COCCION MODULAR ICON9000 3MM

PLACAS ELÉCTRICAS






ENCIMERA 33 M. Plano con cuenco estampado para la recogida de los líquidos y el alojamiento de las placas en fundición, fijadas estancas a la encimera, conmutador con cinco posiciones para la regulación de las temperaturas. Modelos con horno eléctrico (...E = estático; ...EV = pluriventilado) capacidad 3x 2/1 GN con 1 rejilla de serie 2/1

GN. Modelos para el control a distancia de los de potencia. 1TOPE4, 1TOPE4L, 1T1PE4EV.

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	1TOPE4	COCINA 2 PLACAS ELÉCTRICAS	40x92x25	8		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
	1TOPE4L	COCINA 2 PLACAS ELÉCTRICAS	40x92x25	8		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
	1TOPE2L	COCINA 2 PLACAS ELÉCTRICAS - 230V	40x92x25	8		230V 3 ~ 50 ÷ 60 Hz
	1TOPE4	COCINA 4 PLACAS ELÉCTRICAS	80x92x25	16		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
	1TOPE4L	COCINA 4 PLACAS ELÉCTRICAS	80x92x25	16		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
	1TOPE2L	COCINA 4 PLACAS ELÉCTRICAS - 230V	80x92x25	16		230V 3 ~ 50 ÷ 60 Hz
	1T1PE4EV	COCINA 4 PLACAS ELÉCTRICAS HORNO ELÉCTRICO PLURI-VENTILADO	80x92x75	24		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
	1T1PE4EL	COCINA 4 PLACAS ELÉCTRICAS HORNO ELÉCTRICO ESTATICO	80x92x75	21,4		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz

MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	1T1PE2EL COCINA 4 PLACAS ELÉCTRICAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO - 230V	80x92x75	21,4		230V 3 ~ 50 ÷ 60 Hz

ACCESORIOS













MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	NCEAM COLUMNA EROGACIÓN AGUA				







COCCION MODULAR ICON9000 3MM

VITROCERÁMICA






ENCIMERA 33 M. Encimera con vitrocerámica CERAN, espesor de 6 mm, insertada a ras en la encimera y estanca a los líquidos. Calentamiento por inducción (...VT1 = inducción delimitada a cada zona, ...VT2 = inducción zona total y ...VT1W = versión wok Ø 30 cm) o infrarrojo (...VTR). Con calentamiento por inducción electromagnética,

utilizar recipientes de cocción del material idóneo. Modelos para el control a distancia de los de potencia. 0T0VTR, 1T0VTR.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 0T0VT1I	COCINA VITROCERÁMICA INDUCCIÓN 2 ZONAS	40x92x25	10	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	
 1T0VT1I	COCINA VITROCERÁMICA INDUCCIÓN 4 ZONAS	80x92x25	20	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	
 10T1VT1I	COCINA VITROCERÁMICA INDUCCIÓN 4 ZONAS CON HORNO ELÉCTRICO PLURI-VENTILADO	100x92x75	27,9	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	
 0T0VT2I	COCINA VITROCERÁMICA INDUCCIÓN ZONA TOTAL	40x92x25	10	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	
 1T0VT2I	COCINA VITROCERÁMICA INDUCCIÓN ZONA TOTAL	80x92x25	20	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	
 0T0VT1W	COCINA VITROCERÁMICA INDUCCIÓN WOK	40x92x25	5	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	
 0T0VTR	COCINA VITROCERÁMICA INFRARROJO 2 ZONAS	40x92x25	6,8	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	
 1T0VTR	COCINA VITROCERÁMICA INFRARROJO 4 ZONAS	80x92x25	13,6	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	

MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	1T1VTRE COCINA VITROCERÁMICA INFRARROJO 4 ZONAS CON HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO	80x92x75	19		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
	1T1VTREV COCINA VITROCERÁMICA INFRARROJO 4 ZONAS CON HORNO ELÉCTRICO PLURI-VENTILADO	80x92x75	21,5		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz

ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	PW350 SARTEN PARA WOK Ø 30 CM	30x60x10			













COCCION MODULAR ICON9000 3MM














FRY TOP














ENCIMERA 33 M. Encimera estampada con depresión frontal para la recolección y la descarga de los líquidos. Placa de cocción de acero dulce, de material compuesto o bien de cromada, espesor 15 mm. Mandos independientes para singular zona de cocción, control de la temperatura mediante termostato. Cajón extraíble puesto en el


panel de mandos para la recogida de los líquidos de cocción. Calentamiento gas a través de quemadores de tres ramas de llama; encendido por tren de chispas; eléctrico a través de resistencias acorazadas de acero inox AISI 309. Modelos con horno eléctrico pluriventilado de serie (...EV) capacidad 3x 2/1 GN con 1 rajilla 2/1 GN que acompañan

a cada producto. Sistema Cooking-Pro en los modelos eléctricos. Aparatos eléctricos predispuestos para el control a distancia de los picos de potencia.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 0T0FT1G	FRY-TOP DE GAS PLANCHA LISA	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 0T0FT2G	FRY-TOP DE GAS PLANCHA RANURADA	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 0T0FT4G	FRY-TOP DE GAS PLANCHA CROMADA LISA	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 0T0FT5G	FRY-TOP DE GAS PLANCHA CROMADA RANURADA	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 0T0FT7G	FRY-TOP DE GAS PLANCHA LISA DE COMPOUND	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1T0FT1G	FRY-TOP DE GAS PLANCHA LISA	80x92x25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1T0FT2G	FRY-TOP DE GAS PLANCHA RANURADA	80x92x25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1T0FT3G	FRY-TOP DE GAS PLANCHA LISA/RANURADA	80x92x25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	1T0FT4G	FRY-TOP DE GAS PLANCHA CROMADA LISA	80x92x25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1T0FT6G	FRY-TOP DE GAS PLANCHA CROMADA LISA/ RANURADA	80x92x25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1T0FT7G	FRY-TOP DE GAS PLANCHA LISA DE COMPOUND	80x92x25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	2T0FT1G	FRY-TOP DE GAS PLANCHA LISA	120x92x25	31,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	2T0FT7G	FRY-TOP DE GAS PLANCHA LISA DE COMPOUND	120x92x25	31,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	0T0FT1E	FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA	40x92x25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	0T0FT2E	FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA RANURADA	40x92x25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	0T0FT4E	FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA CROMADA LISA	40x92x25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	0T0FT5E	FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA CROMADA RANURADA	40x92x25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	1TOFT7E FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA DE COMPOUND	40x92x25	5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	
	1TOFT1E FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA	80x92x25	10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	
	1TOFT2E FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA RANURADA	80x92x25	10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	
	1TOFT3E FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA/ RANURADA	80x92x25	10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	
	1TOFT4E FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA CROMADA LISA	80x92x25	10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	
	1TOFT6E FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA CROMADA LISA/RANURADA	80x92x25	10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	
	1TOFT7E FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA DE COMPOUND	80x92x25	10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	
	2TOFT1E FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA	120x92x25	15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	
	2TOFT7E FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA DE COMPOUND	120x92x25	15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	1T1FT3EV FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA/ RANURADA CON HORNO ELÉCTRICO PLURI- VENTILADO	80x92x75	18,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	
	1T1FT6EV FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA CROMADA LISA/RANURADA CON HORNO ELÉCTRICO PLURI-VENTILADO	80x92x75	18,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	
	1T1FT7EV FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA DE COMPOUND CON HORNO ELÉCTRICO PLURI-VENTILADO	80x92x75	18,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	

ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	09PS BORDES ANTI-SALPICADURAS PARA FRY-TOP 40 CM				
	19PS BORDES ANTI-SALPICADURAS PARA FRY-TOP 80 CM				
	RFT RASCADOR PARA FRY TOP				
	KLL JUEGO DE 10 HOJAS LISAS				
	KLRA KIT 10 HOJAS RANURADAS PARA FRY TOP				
	KPP JUEGO PARA LIMPIEZA PLACA				













COCCION MODULAR ICON9000 3MM

PARILLAS

ENCIMERA 33 M. Versión de gas: quemadores con varias ramas de llama en acero inox, controlados por grifo con válvula de seguridad, piloto y termopar, calentan una superficie reflectante el calor. Superficie compuesta de piedras en especial cerámica refractaria. Versió electrica: resistencias realizadas en Incoloy posicionadas en contacto

directo con la rejilla de cocción. Cuba agua para la recogida de las grasas de cocción y eliminación de los humos. Para ambos modelos, rejilla inclinada en fundición con especial esmaltado para altas temperaturas. Mandos independientes para singular zona de cocción. Puerta no instalable en el compartimiento abierto de serie. Modelos

para el control a distancia de los de potencia. 0TOGRE, 1TOGRE, 2TOGRE.

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	0TOGRG	PARRILLA GAS EN PIEDRA CERÁMICA	40x92x25	9	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1TOGRG	PARRILLA GAS EN PIEDRA CERÁMICA	80x92x25	18	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	0TO1GRG	PARRILLA GAS EN PIEDRA CERÁMICA	40x92x75	9	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1TO1GRG	PARRILLA GAS EN PIEDRA CERÁMICA	80x92x75	18	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	2TOGRG	PARRILLA GAS EN PIEDRA CERÁMICA	120x92x25	27	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	0TOGRE	PARRILLA ELECTRICA	40x92x25		5,25	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	1TOGRE	PARRILLA ELECTRICA	80x92x25		10,5	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	2TOGRE	PARRILLA ELECTRICA	120x92x25		15,75	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz

ACCESORIOS





	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	KPP	JUEGO PARA LIMPIEZA PLACA				
	RGRG40	REGULACION ALTURA PARRILLA DE GAS - 40 CM				
	RGRG80	REGULACION ALTURA PARRILLA DE GAS - 80 CM				
	MGGRG	REPISA-PARRILLA PARA PARRILLA DE GAS				
	XCIGB	PAREJA DE GUÍAS PORTA CUBETAS				
	BGN13	CUBETA 1/3 GN INOX CON TAPA Y MANIJAS	32,5x17,7x15			
	BGN16	CUBETA 1/6 GN INOX CON TAPA Y MANIJAS	16,2x17,7x15			
	CGRG80	CAJÓN PARA HUECO DE LA REJILLA A GAS 80 CM				

COCCION MODULAR ICON9000 3MM

MARMITAS







ENCIMERA 33 M. Plano de trabajo que incorpora el recipiente de cocción, soldadura estanca con borde para recoger el líquido de condensación. Tapa balanceada con bisagras y manija. Calefacción gas/eléctrico con calentamiento directo/indirecto. Recipiente de cocción tondo realizado con paredes de acero inox AISI 304 y fondo de acero inox AISI 316L

Recipiente de cocción rectangular totalmente realizado en acero inox AISI 316L, capacidad 3 x 1/1 GN. Versiones con autoclave, con una tapa de 4 abrazaderas para el cierre. Instalación sobre estructura no posible para: 14T1PD3G, 14T1PI3G, 14T1PI3E.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 1T1PD1G	MARMITA DE GAS CALENTAMIENTO DIRECTO 100 L	80x92x75	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1T1PD2G	MARMITA DE GAS CALENTAMIENTO DIRECTO 145 L	80x92x75	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1T1PI1G	MARMITA DE GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO 100 L	80x92x75	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1T1PI1GA	MARMITA DE GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO 100 L AUTOCLAVE	80x92x75	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1T1PI2G	MARMITA DE GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO 140 L	80x92x75	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1T1PI2GA	MARMITA DE GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO 140 L AUTOCLAVE	80x92x75	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1T1PI1E	MARMITA ELÉCTRICA CALENTAMIENTO INDIRECTO 100 L	80x92x75		12	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz
 1T1PI1EA	MARMITA ELÉCTRICA CALENTAMIENTO INDIRECTO 100 L AUTOCLAVE	80x92x75		12	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz

MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	1T1PI2E MARMITA ELÉCTRICA CALENTAMIENTO INDIRECTO 140 L	80x92x75	12		400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz
	1T1PI2EA MARMITA ELÉCTRICA CALENTAMIENTO INDIRECTO 140 L AUTOCLAVE	80x92x75	12		400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz

ACCESORIOS













MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	CPX102 CUELAPASTA INOX 2 SECTORES PARA MARMITAS 100 L				
	CPX152 CUELAPASTA INOX 2 SECTORES PARA MARMITAS 250 L				






COCCION MODULAR ICON9000 3MM

COCEDOR DE PASTA
















ENCIMERA 33 M. Encimera con cuba estampada soldada en continuo realizada en acero inox AISI 316L; amplia contención para la retención en la cuba de los almidones y de las espumas, plano frontal como apoyo de los cestos. Gestión del relleno cuba a través de grifo en la encimera: automática (...H) o con mando en el panel de mandos ...L).

Modelo de gas con encendido electrónico con tren de chispas. Los cestos son accesorios obligatorios. Para la elevación automática de los cestos, elija el accesorio 20N1SCP por cada cuba, ya que es compatible con todos los modelos. Modelos para el control a distancia de los de potencia. 0T1CP1EL, 0T1CP1EH, 1T1CP2EL, 1T1CP2EH.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	0T1CP1GL COCEDOR DE PASTA DE GAS 1 CUBA 40 L	40x92x75	14	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	0T1CP1GH COCEDOR DE PASTA DE GAS 1 CUBA 40 L	40x92x75	14	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1T1CP2GL COCEDOR DE PASTA DE GAS 2 CUBAS 40+40 L	80x92x75	28	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1T1CP2GH COCEDOR DE PASTA DE GAS 2 CUBAS 40+40 L	80x92x75	28	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	0T1CP1EL COCEDOR DE PASTA ELECTRICO 1 CUBA 40 L	40x92x75		12	400V 3N~ / 50 ÷ 60 Hz
	0T1CP1EH COCEDOR DE PASTA ELECTRICO 1 CUBA 40 L	40x92x75		12	400V 3N~ / 50 ÷ 60 Hz
	1T1CP2EL COCEDOR DE PASTA ELECTRICO 2 CUBAS 40+40 L	80x92x75		24	400V 3N~ / 50 ÷ 60 Hz
	1T1CP2EH COCEDOR DE PASTA ELECTRICO 2 CUBAS 40+40 L	80x92x75		24	400V 3N~ / 50 ÷ 60 Hz

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	20T1SCP LEVANTADOR CESTOS PARA COCEDOR PASTA CUBA 40 L				

ACCESORIOS










MOD.	DESCRIPCIÓN				
	KSCP JUEGO DE 3 CESTOS PARA LEVANTADOR AUTOMATICO				
	KSCP6 JUEGO DE 6 CESTOS PARA LEVANTADOR AUTOMATICO				
	KCP40 KIT CESTOS PARA CUECEPASTAS DE 40 L				
	C0909 CESTO PARA COCEDOR DE PASTA 1 5 L				
	C2715 CESTO PARA COCEDOR DE PASTA 6,6 L				
	C0930 CESTO PARA COCEDOR DE PASTA 4,8 L				
	C1830 CESTO PARA COCEDOR DE PASTA 10 L				
	C2830 CESTO PARA COCEDOR DE PASTA 15 L				
	C4627 CESTELLO PER CUOCIPASTA 23,5 L				
	C2327 CESTO PARA COCEDOR DE PASTA 12 L				
	CV40 TAPA PARA CUECESPASTAS 40 L				

COCCION MODULAR ICON9000 3MM

FREIDORAS 12 L

ENCIMERA 33 M. CUBAS CON CAPACIDAD 12 LITROS Cubas de cocción integradas en la encimera mediante soldadura, estampadas en frío con amplios ángulos redondeos para facilitar la limpieza. Contención frontal como zona de expansión del aceite. Encendido por tren de chispas en la versión de gas. Control de la temperatura con termostato y

termostato de seguridad. En dotación cada cuba: 1 cesto y tapa. Modelos con mandos digitales (FR...D)

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	0T1FR3G FREIDORA DE GAS 1 CUBA 12 L	40x92x75	11	0,03	230V 1N~ / 50Hz
	0T1FR3GD FREIDORA DE GAS 1 CUBA 12 L MANDOS DIGITALES	40x92x75	11	0,03	230V 1N~ / 50Hz
	1T1FR4G FREIDORA DE GAS 2 CUBAS 12+12 L	80x92x75	22	0,05	230V 1N~ / 50Hz
	1T1FR4GD FREIDORA DE GAS 2 CUBAS 12+12 L MANDOS DIGITALES	80x92x75	22	0,06	230V 1N~ / 50Hz
	0T0SPE CONSERVADOR DE PATATAS	40x92x25		1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz

ACCESORIOS









MOD.	DESCRIPCIÓN				
	KCFR12 KIT 2 CESTOS CUBA FREIDORA 12 L				
	FO FILTRO PARA ACEITE				
	RO CUBETA DE RECOGIDA DEL ACEITE	35x50x31,5			

COCCION MODULAR ICON9000 3MM








FREIDORAS 15 L

ENCIMERA 33 M. CUBAS CON CAPACIDAD 15 LITROS Cubas de cocción integradas en la encimera mediante soldadura, estampadas en frío con amplios ángulos redondeos para facilitar la limpieza. Contención frontal como zona de expansión del aceite. Control de la temperatura con termostato y termostato de seguridad. En dotación cada cuba: 1 cesto y

tapa. Modelos con mandos digitales (FR...D) Aparatos eléctricos predispuestos para el control a distancia de los picos de potencia.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 0T1FR5E	FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA 15 L	40x92x75	10,5		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
 0T1FR5ED	FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA 15 L MANDOS DIGITALES	40x92x75	10,5		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
 1T1FR6E	FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 15+15 L	80x92x75	21		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
 1T1FR6ED	FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 15+15 L MANDO DIGITALES	80x92x75	21		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz

ACCESORIOS













MOD.	DESCRIPCIÓN				
 KCFR12	KIT 2 CESTOS CUBA FREIDORA 12 L				
 FO	FILTRO PARA ACEITE				
 RO	CUBETA DE RECOGIDA DEL ACEITE	35x50x31,5			

COCCION MODULAR ICON9000 3MM

FREIDORAS 21-23 L

ENCIMERA 33 M. CUBAS CON CAPACIDAD 21-23 LITROS Cubas de cocción integradas en la encimera mediante soldadura, estampadas en frío con amplios ángulos redondeos para facilitar la limpieza. Contención frontal como zona de expansión del aceite. Cuba tipo "V" por el modelo ...FR7.... Control de la temperatura con

termostato y termostato de seguridad. Modelos de gas con gestión electrónica de encendido de la llama del piloto por ionización para garantizar seguridad y un mantenimiento más fácil. Modelos con mandos digitales (FR...D) En dotación cada cuba: 2 cestos y tapas. Aparatos eléctricos predispuestos para el control a distancia de los picos de potencia.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	0T1FR1I FREIDORA DE GAS 1 CUBA 22 L	40x92x75	21	0,03	230V 1N~ / 50Hz
	0T1FR1ID FREIDORA DE GAS 1 CUBA 22 L MANDOS DIGITALES	40x92x75	21	0,03	230V 1N~ / 50Hz
	0T1FR7I FREIDORA DE GAS 1 CUBA 23 L TIPO V	40x92x75	25	0,035	230V 1N~ / 50Hz
	0T1FR7ID FREIDORA DE GAS 1 CUBA 23 L TIPO V MANDOS DIGITALES	40x92x75	25	0,06	230V 1N~ / 50Hz
	1T1FR2I FREIDORA DE GAS 2 CUBAS 22+22 L	80x92x75	42	0,05	230V 1N~ / 50Hz
	1T1FR2ID FREIDORA DE GAS 2 CUBAS 22+22 L MANDOS DIGITALES	80x92x75	42	0,06	230V 1N~ / 50Hz
	0T1FR1E FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA 21 L	40x92x75		18	400V 3N~ 50 ±60 Hz
	0T1FR1ED FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA 21 L MANDOS DIGITALES	40x92x75		18	400V 3N~ 50 ±60 Hz

MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	1T1FR2E FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 21+21 L	80x92x75	36		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
	1T1FR2ED FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 21+21 L MANDOS DIGITALES	80x92x75	36		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz

ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	C3728N CESTO PARA FREIDORAS ...FR7...	27,8x36,8x13			
	C3830AD CESTO PARA FREIDORAS	30x38x12			
	FO FILTRO PARA ACEITE				
	RO CUBETA DE RECOGIDA DEL ACEITE	35x50x31,5			

COCCION MODULAR ICON9000 3MM

FREIDORAS 22 L

ENCIMERA 33 M. CUBAS CON CAPACIDAD 22 LITROS Cubas de cocción integradas en la encimera mediante soldadura, estampadas en frío con amplios ángulos redondeos para facilitar la limpieza. Contención frontal como zona de expansión del aceite. Control de la temperatura con termostato y termostato de seguridad. Modelo de gas con encendido

electronico con tren de chispas. En dotación cada cuba: 2 cestos y tapas. Modelos con mandos digitales (FR...D)

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	0T1FR1G FREIDORA DE GAS 1 CUBA 22 L	40x92x75	21	0,03	230V 1N~ / 50Hz
	0T1FR1GD FREIDORA DE GAS 1 CUBA 22 L MANDOS DIGITALES	40x92x75	21	0,03	230V 1N~ / 50Hz
	1T1FR2G FREIDORA DE GAS 2 CUBAS 22+22 L	80x92x75	42	0,05	230V 1N~ / 50Hz
	1T1FR2GD FREIDORA DE GAS 2 CUBAS 22+22 L MANDOS DIGITALES	80x92x75	42	0,05	230V 1N~ / 50Hz

ACCESORIOS










MOD.	DESCRIPCIÓN				
	C3830AD CESTO PARA FREIDORAS	30x38x12			
	FO FILTRO PARA ACEITE				
	RO CUBETA DE RECOGIDA DEL ACEITE	35x50x31,5			

COCCION MODULAR ICON9000 3MM







FREIDORAS AUTOMATICAS

ENCIMERA 33 M. ELEVACIÓN AUTOMÁTICA DE LOS CESTOS CON MANDOS DIGITALES DE SERIE. Modelos de gas con gestión electrónica de encendido de la llama del piloto por ionización para garantizar seguridad y un mantenimiento más fácil. En dotación cada cuba: 2 cestos. Cuba tipo "V" por el modelo ...FR7.... Filtración y readmisión del aceite en

la cuba por los modelos... X. Instalación no permitida por los modelos "X" sobre viga y en bastidor pluri-modular: OT1FR7IX, OT1FR1EX. Modelos para el control a distancia de los de potencia. OT1FR1EX.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 OT1FR1IA	FREIDORA DE GAS 1 CUBA 22 L MANDOS DIGITALES	40x92x75	21	0,06	230V 1N~ / 50Hz
 OT1FR7IA	FREIDORA DE GAS 1 CUBA 23 L TIPO V MANDOS DIGITALES	40x92x75	25	0,06	230V 1N~ / 50Hz
 OT1FR7IX	FREIDORA DE GAS 1 CUBA 23 L TIPO V MANDOS DIGITALES	40x92x90	25	0,1	230V 1N~ / 50Hz
 OT1FR1EA	FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA 21 L MANDOS DIGITALES	40x92x75		18	400V 3N~ / 50 ÷ 60 Hz
 OT1FR1EX	FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA 21 L MANDOS DIGITALES	40x92x90		18	400V 3N~ / 50 ÷ 60 Hz

ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 FO	FILTRO PARA ACEITE				
 RO	CUBETA DE RECOGIDA DEL ACEITE	35x50x31,5			













COCCION MODULAR ICON9000 3MM




SARTENES






ENCIMERA 33 M. Sartenes... BR2... con cuba realizada enteramente en acero inox AISI 304. Capacidad de la cuba 85 o 125 litros. Fondo cuba de acero dulce sobre peticion. Sartenes... BR3... con cuba realizada enteramente en acero inox AISI 304, cuba con fondo de material compuesto (COMPOUND). Capacidad de la cuba 85 o 125 litros. Sarten

con cuba fija (...F) realizada enteramente en acero inox AISI 304, cuba con fondo de material compuesto (COMPOUND). Capacidad de la cuba 35 litros. Calefacción gas/electrico con elevación de la cuba manual (...BR2..A... / ...BR3...A...) o automática (...BR2... / ...BR3...). Seguridad garantizada por un termostato de protección activa y







por un microinterruptor que interrumpe la alimentación al alzarse la cuba. Sistema Cooking-Pro en los modelos eléctricos. Aparatos eléctricos predispuestos para el control a distancia de los picos de potencia.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	1T1BR2G SARTÉN DE GAS VOLCABLE MANUAL	80x92x75	20	0,05	230V 1N~ / 50Hz
	1T1BR2GA SARTÉN DE GAS VOLCABLE AUTOMÁTICO	80x92x75	20	0,15	230V 1N~ / 50Hz
	1N1BR3EF SARTÉN ELÉCTRICA CUBA FIJA	80x92x75		10	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	2T1BR2G SARTÉN DE GAS VOLCABLE MANUAL	120x92x75	30	0,001	230V 1N~ / 50Hz
	2T1BR2GA SARTÉN DE GAS VOLCABLE AUTOMÁTICO	120x92x75	30	0,17	400V 3N~ / 230V 3~ / 50Hz
	1T1BR2E SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE MANUAL	80x92x75		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	1T1BR2EA SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE AUTOMÁTICO	80x92x75		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	2T1BR2E SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE MANUAL	120x92x75		15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	2T1BR2EA SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE AUTOMÁTICO	120x92x75	15,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	1T1BR3G SARTÉN DE GAS VOLCABLE MANUAL	80x92x75	20	0,05	230V 1N~ / 50Hz
	1T1BR3GA SARTÉN DE GAS VOLCABLE AUTOMÁTICO	80x92x75	20	0,15	230V 1N~ / 50Hz
	2T1BR3G SARTÉN DE GAS VOLCABLE MANUAL	120x92x75	30	0,001	230V 1N~ / 50Hz
	2T1BR3GA SARTÉN DE GAS VOLCABLE AUTOMÁTICO	120x92x75	30	0,17	400V 3N~ / 230V 3~ / 50Hz
	1T1BR3E SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE MANUAL	80x92x75	10,2		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	1T1BR3EA SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE AUTOMÁTICO	80x92x75	10,2		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	2T1BR3E SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE MANUAL	120x92x75	15,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	2T1BR3EA SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE AUTOMÁTICO	120x92x75	15,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	1T1BR3EF SARTÉN ELÉCTRICA CUBA FIJA	80x92x75		10	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz

ACCESORIOS









MOD.	DESCRIPCIÓN				
	CB21 CARRO PARA SARTENES	75,5x81,2x78			
	B11M20 CUBETA 1/1 GN INOX, MANIJAS UNIVERSALES	32x53x20			

COCCION MODULAR ICON9000 3MM

BAÑOMARÍA

ENCIMERA 33 M. Cuba estampada estampada con amplios redondeos de los ángulos realizada en acero inox AISI 304. Relleno manual de la cuba. Mando giratorio situado en el frontal del aparato para el vaciado rápido y eficaz de la cuba. Control termostático de la temperatura y termostato de seguridad. Cuba útil para contener cuencas














GN. Las cuencas son accesorios obligatorios. Aparatos eléctricos predispuestos para el control a distancia de los picos de potencia.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 0T0BM1G	BAÑOMARÍA DE GAS	40x92x25	5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1T0BM2G	BAÑOMARÍA DE GAS	80x92x25	8	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 0T0BM1E	BAÑOMARÍA ELÉCTRICO	40x92x25		3	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 1T0BM2E	BAÑOMARÍA ELÉCTRICO	80x92x25		6	400V 3N~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 Hz

ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 0FFBM	FALSO FONDO PARA CUBA BAÑOMARÍA DE 40 CM				
 1FFBM	FALSO FONDO PARA CUBA BAÑOMARÍA DE 40 CM				
 TRA12	DISTANCIADOR PARA CUBETAS GN 1/2	2,5x32x2,5			
 TRA16	DISTANCIADOR PARA CUBETAS GN 1/6	2,5x17x2,5			
 TRA11	DISTANCIADOR PARA CUBETAS GN 1/1	2,5x54x2,5			

ACCESORIOS

	MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	BGN11	CUBETA 1/1 GN INOX CON TAPA Y MANIJAS	32,5x53x15			
	BGN12	CUBETA 1/2 GN INOX CON TAPA Y MANIJAS	32,5x26,5x15			
	BGN13	CUBETA 1/3 GN INOX CON TAPA Y MANIJAS	32,5x17,7x15			
	BGN16	CUBETA 1/6 GN INOX CON TAPA Y MANIJAS	16,2x17,7x15			
	BGN23	CUBETA 2/3 GN INOX CON TAPA Y MANIJAS	32,5x35,4x15			
	B11F2	CUBETA INOX 1/1 GN, H 20 MM	53x32,5x2			
	B11F4	CUBETA INOX 1/1 GN, H 40 MM	53x32,5x4			
	B11F6	CUBETA INOX 1/1 GN, H 65 MM	53x32,5x6,5			
	NCEAM	COLUMNA EROGACIÓN AGUA				






COCCION MODULAR ICON9000 3MM

PASAMANOS CON CUCHILLA DE AIRE












ENCIMERA 33 M. CHEF COMFORT PRO.
El sistema Chef Comfort Pro aplicado a un bloque de cocción mejora las condiciones de trabajo del operador, reduciendo el calor y dirigiendo de manera eficaz los humos de cocción hacia la campana. Para configurar el sistema con cuchilla de aire en una línea de cocción es necesario insertar el módulo de

20 cm motorizado que se puede conectar a los pasamanos especiales, colocándolos a la izquierda o a la derecha, para un total máximo de 160 cm de ancho. Esquema con ejemplos de composición Chef Comfort Pro en la parte introductoria del capítulo. Los pasamanos tienen agujeros de los que sale aire que se puede dirigir mejor gracias a la oscilación del

pasamano.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 20T1TLA	ELEMENTO CON MOTOR PARA PASAMANOS CUCHILLA DE AIRE	20x92x75	0,2		230V 1N~ / 50Hz
 20T1TN	ELEMENTO NEUTRO	20x92x75			

ACCESORIOS













MOD.	DESCRIPCIÓN				
 04NCFAD	PASAMANOS CUCHILLA DE AIRE 1 FRENTE DE 40 DX	40x0x0			
 08NCFAD	PASAMANOS CUCHILLA DE AIRE 1 FRENTE DE 80 DX	80x0x0			
 12NCFAD	PASAMANOS CUCHILLA DE AIRE 1 FRENTE DE 120 DX	120x0x0			
 16NCFAD	PASAMANOS CUCHILLA DE AIRE 1 FRENTE DE 160 DX	160x0x0			
 04NCFAS	PASAMANOS CUCHILLA DE AIRE 1 FRENTE DE 40 SX	40x0x0			
 08NCFAS	PASAMANOS CUCHILLA DE AIRE 1 FRENTE DE 80 SX	80x0x0			
 12NCFAS	PASAMANOS CUCHILLA DE AIRE 1 FRENTE DE 120 SX	120x0x0			
 16NCFAS	PASAMANOS CUCHILLA DE AIRE 1 FRENTE DE 160 SX	160x0x0			













COCCION MODULAR ICON9000 3MM

ELEMENTOS NEUTROS Y ADICIONALES







ENCIMERA 33 M. Varios elementos realizados en acero inox AISI 304: solo planos, elementos neutros con columna de agua, con o sin cajones, con soporte integrado para salamandra, con ducha retractil o bien con tomas de corriente eléctrica, fregadero. Modelos con horno a gas pluriventilado de serie (...GV) o eléctrico (...EV) capacidad 3x

2/1 GN con 1 rajilla 2/1 GN que acompañan a cada producto. Instalación sobre estructura no posible para: OT0PN, 1T1PN.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	OT0PN PLANO NEUTRO	40x92x6			
	1T0PN PLANO NEUTRO	80x92x6			
	20T0TN ELEMENTO NEUTRO	20x92x25			
	0T0TN ELEMENTO NEUTRO	40x92x25			
	0T0TNCL ELEMENTO PLANO NEUTRO CON COLUMNA AGUA	40x92x25			
	0T0TC1 ELEMENTO NEUTRO PLANO NEUTRO CON ESTRUCTURAS/CAJÓN	40x92x25			
	0T0TNRG ELEMENTO NEUTRAL DISPUESTO PARA EL SOPORTE SALAMANDRA	40x92x25			
	1T0TNRG ELEMENTO NEUTRO CON SOPORTE SALAMANDRA	80x92x25			

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	1T0TN ELEMENTO NEUTRO	80x92x25			
	1T0TC2 ELEMENTO NEUTRO CON ESTRUCTURAS/ CAJONES	80x92x25			
	20T1TND ELEMENTO NEUTRO CON DUCHA RETRACTIL DE LAVADO	20x92x75			
	20T1TN ELEMENTO NEUTRO	20x92x75			
	0T1TC1P ELEMENTO NEUTRO CON ENCHUFES	40x92x75			
	0T1L FREGADERO SOBRE ARMARIO	40x92x75			
	1T1TNGV ELEMENTO NEUTRO CON HORNO DE GAS PLURI-VENTILADO	80x92x75	7,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1T1TNEV ELEMENTO NEUTRO CON HORNO ELECTRICO PLURI-VENTILADO	80x92x75		8	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz

ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	C11P TAPA EN POLICARBONATO PARA CUBETA 1/1 GN				
	CEMTV GRUPO MEZCLADOR AGUA CALIENTE/FRIA				

ACCESORIOS







	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	CEGTV	GRUPO MEZCLADOR AGUA CALIENTE/FRIA ACCIONABLE CON CODO				
	NCEA	COLUMNA EROGACIÓN AGUA				
	NCEAM	COLUMNA EROGACIÓN AGUA				
	SUPA500	SOPORTE SALAMANDRA	50x60x46,2			

COCCION MODULAR ICON9000

MUEBLES REFRIGERADOS

Mueble base refrigerado realizado con estructura externa de acero inox AISI 304 y cajón de material ABS, capacidad 4xGN 1/1 h = 100 mm. Temperatura de funcionamiento: -22°/+15°C. Para el modelo 2NIBBC función de abatimiento rápido de temperatura. Gas refrigerante R600A. Clase energética B (solo si usado con temperatura positiva: A). Vínculos













de instalación: combinación permitida con todos los modelos eléctricos (excepto ONO BM1E-1NO BM2E-OTO BM1E-1TO BM2E) combinación permitida con los aparatos de gas ÚNICAMENTE con: 2NOFT1G-2NOFT7G-2NOGRG-2TOFT1G-2TOFT7G-2TOGRG.






MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
 2NIBNC	MUEBLE BASE REFRIGERADO	120x80x50	0,28		230V 1N~ / 50Hz
 2NIBBC	MUEBLE BASE REFRIGERADO-ABATIDOR RÁPIDO DE TEMPERATURA	120x80x50	0,32		230V 1N~ / 50Hz

COCCION MODULAR ICON9000

MUEBLES BASE

Compartimientos base autoportantes para sostener los elementos top realizados en acero inox AISI 304. Realizados en acero inox AISI 304. Cajones sin fondo sobre guías telescópicas para cubetas 1/1 GN. h. máx. 100 mm. No es posible instalar 1NIVBR bajo los siguientes elementos: vidriocerámica por inducción y por infrarrojo, placas eléctricas, todoplancha eléctrica.

MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	0NITG MUEBLE BASE ABIERTO	40x80x50			
	1NITG MUEBLE BASE ABIERTO	80x80x50			
	2NITG MUEBLE BASE ABIERTO	120x80x50			
	0NITB MUEBLE BASE CON PUERTA DERECHA	40x85x50			
	1NITB MUEBLE BASE CON PUERTAS	80x85x50			
	0NIVC2 MUEBLE BASE CON 2 ESTRUCTURAS/CAJONES	40x85x50			
	1NIVC4 MUEBLE BASE CON 4 ESTRUCTURAS/CAJONES	80x85x50			
	1NIVC5 MUEBLE BASE 2 ESTRUCTURAS/CAJONES PUERTA DERECHA	80x85x50			

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	1NIVBR MUEBLE BASE CALIENTE CON PUERTAS	80x85x50	2	230V 1N~ / 50Hz	

ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	PBND PUERTA BATIENTE ABERTURA EN LA DERECHA				
	PBNS PUERTA BATIENTE ABERTURA EN LA IZQUIERDA				
	TPV ESTRUCTURA PORTA CUBETAS 1/1 GN				
	BGN11P10 CUBETA 1/1 GN EN POLICARBONATO H=100 MM				
	C11P TAPA EN POLICARBONATO PARA CUBETA 1/1 GN				











COCCION MODULAR ICON9000

ACCESORIOS









Zócalos: construido en acero inox AISI 304, tiene que ser fijado a las patas de los productos, fijándolo en los tres frentes. El zócalo puede ser extraído para las inspecciones periódicas. Este zócalo puede ser instalado sólo por bloques de cocción probados con gas natural. Este zócalo no es idóneo para bloques de cocción con alimentación de gas líquido.

Pasamanos realizado en tubular de acero inox AISI 304, Ø 40 mm. Planos frontales: realizado en acero inox AISI 304 espesor 15/10 mm, satinado y perfilado. A fijar en los planos de trabajo de los productos. Con funciones de pasamanos y sobre de apoyo para cazuelas y recipientes.








ACCESORIOS

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	0KPT	JUEGO PATAS PARA ELEMENTO TOP DE 40 CM				
	1KPT	JUEGO PATAS PARA ELEMENTO TOP DE 80 CM				
	2KPT	JUEGO PATAS PARA ELEMENTO TOP DE 120 CM				
	KPN	4 PATAS - INSTALACION EN SUELO				
	NCLT	PANELES LATERALES				
	NCLTL	PANELES LATERALES				
	NCLTLB	PANELES LATERALES				
	04NTR	BASTIDOR CON RUEDAS PARA ELEMENTOS DE 40 CM	40x75x15			
	08NTR	BASTIDOR CON RUEDAS PARA ELEMENTOS DE 80 CM	80x75x15			
	12NTR	BASTIDOR CON RUEDAS PARA ELEMENTOS DE 120 CM	120x75x15			

ACCESORIOS

	MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	12Nzc	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 120 CM	120x80x15			
	14Nzc	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 140 CM	160x80x15			
	16Nzc	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 160 CM	160x80x15			
	18Nzc	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 180 CM	180x80x15			
	20Nzc	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 200 CM	200x80x15			
	22Nzc	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 220 CM	220x80x15			
	24Nzc	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 240 CM	240x80x15			
	26Nzc	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 260 CM	260x80x15			
	28Nzc	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 280 CM	280x80x15			
	Nzc	ZÓCALO LATERAL PARA BLOQUE CONTRA BLOQUE				
	Nzcc	ZÓCALO LATERAL PARA BLOQUE CONTRA BLOQUE				
	MB40CP	CHIMENEA DESCARGA HUMOS INSTALATION DEBAJO CAMPANA				
	MB40FR	CHIMENEA DESCARGA HUMOS INSTALATION DEBAJO CAMPANA				
	MB80BR	CHIMENEA DESCARGA HUMOS INSTALATION DEBAJO CAMPANA				
	MB120BR	CHIMENEA DESCARGA HUMOS INSTALATION DEBAJO CAMPANA				

ACCESORIOS







	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	04MF	CHIMENEA DESCARGA HUMOS PARA ELEMENTO DE 40 CM	40x20x10			
	08MF	CHIMENEA DESCARGA HUMOS PARA ELEMENTO DE 80 CM	80x20x10			
	04NCF	PASAMANOS POR UN FRENTE DE CM 40	40x0x0			
	08NCF	PASAMANOS POR UN FRENTE DE CM 80	80x0x0			
	12NCF	PASAMANOS POR UN FRENTE DE CM 120	120x0x0			
	16NCF	PASAMANOS POR UN FRENTE DE CM 160	160x0x0			
	04NPF	PLANO FRONTAL DE 40 CM	40x0x0			
	08NPF	PLANO FRONTAL DE 80 CM	80x0x0			
	12NPF	PLANO FRONTAL DE 120 CM	120x0x0			
	16NPF	PLANO FRONTAL DE 160 CM	160x0x0			

COCCION MODULAR ICON9000

SOLUCIÓN EN PUENTE

La tabla con instrucciones de instalación está en la parte introductoria del capítulo.

ACCESORIOS

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	04NPSS	VIGAS DE SOSTÉN PARA ELEMENTOS TOP DE 40 CM	40x0x0			
	08NPSS	VIGAS DE SOSTÉN PARA ELEMENTOS TOP DE 80 CM	80x0x0			
	12NPSS	VIGAS DE SOSTÉN PARA ELEMENTOS TOP DE 120 CM	120x0x0			
	16NPSS	VIGAS DE SOSTÉN PARA ELEMENTOS TOP DE 160 CM	160x0x0			
	04NPRF	REPISA DE FONDO	40x0x0			
	08NPRF	REPISA DE FONDO	80x0x0			
	12NPRF	REPISA DE FONDO	120x0x0			
	16NPRF	REPISA DE FONDO	160x0x0			

COCCION MODULAR ICON9000

INSTALACIÓN SOBRE BASTIDOR PLURIMODULAR

Para realizar una instalación sobre zócalo, de acero inoxidable o de mampostería, es posible de utilizar un bastidor pluri-módulo en lo que están instalados los productos. El bastidor pluri-modular es realizado en acero inox AISI 304, espesor 30/10 mm, asegura un apoyo en el suelo con solo 4/6 patas realizados en acero inox y regulables en altura. A través de







las extensiones es posible aumentar l' ancho del bastidor. La ampliación en acero inox AISI 304 espesor 30/10 mm, està acoplada con el bastidor plurimodular, asegurando un apoyo en el suelo de 2/4 patas en acero inox con altura ajustable. El bastidor puede ser equipado de zócalo en tres lados, construido en acero inox AISI 304. El zócalo puede ser

extraído para las inspecciones periódicas. Este zócalo puede ser instalado sólo por bloques de cocción probados con gas natural. Este zócalo no es idóneo para bloques de cocción con alimentación de gas líquido.






ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	12NT4 BASTIDOR PLURIMODULAR DE 120 CM 4 PATAS	120x80x15			
	16NT4 BASTIDOR PLURIMODULAR DE 160 CM 4 PATAS	160x80x15			
	18NT4 BASTIDOR PLURIMODULAR DE 180 CM 4 PATAS	180x80x15			
	20NT4 BASTIDOR PLURIMODULAR DE 200 CM 4 PATAS	200x80x15			
	24NT4 BASTIDOR PLURIMODULAR DE 240 CM 6 PATAS	240x80x15			
	04NT2E EXTENSIÓN BASTIDOR PLURIMODULAR DE 40 CM 2 PATAS	40x0x0			
	06NT2E EXTENSIÓN BASTIDOR PLURIMODULAR DE 60 CM 2 PATAS	60x0x0			
	08NT2E EXTENSIÓN BASTIDOR PLURIMODULAR DE 80 CM 2 PATAS	80x0x0			
	10NT2E EXTENSIÓN BASTIDOR PLURIMODULAR DE 100 CM 2 PATAS	100x0x0			
	12NT2E EXTENSIÓN BASTIDOR PLURIMODULAR DE 120 CM 2 PATAS	120x0x0			
	14NT2E EXTENSIÓN BASTIDOR PLURIMODULAR DE 140 CM 2 PATAS	140x0x0			
	16NT2E EXTENSIÓN BASTIDOR PLURIMODULAR DE 160 CM 2 PATAS	160x0x0			

ACCESORIOS

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	18NT2E	EXTENSIÓN BASTIDOR PLURIMODULAR DE 180 CM 2 PATAS	180x0x0			
	20NT2E	EXTENSIÓN BASTIDOR PLURIMODULAR DE 200 CM 2 PATAS	200x0x0			
	12NZ	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 120 CM	120x86x15			
	16NZ	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 160 CM	160x86x15			
	18NZ	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 180 CM	180x86x15			
	20NZ	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 200 CM	200x86x15			
	22NZ	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 220 CM	220x86x15			
	24NZ	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 240 CM	240x86x15			
	26NZ	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 260 CM	260x86x15			
	28NZ	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 280 CM	280x86x15			
	30NZ	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 300 CM	300x86x15			
	32NZ	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 320 CM	320x86x15			
	34NZ	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 340 CM	340x86x15			
	36NZ	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 360 CM	360x86x15			
	38NZ	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 380 CM	380x86x15			

ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 40NZ	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 400 CM	400x86x15			
42NZ	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 420 CM	420x86x15			
44NZ	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 440 CM	440x86x15			
46NZ	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 460 CM	460x86x15			
48NZ	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 480 CM	480x86x15			
50NZ	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 500 CM	500x86x15			
52NZ	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 520 CM	520x86x15			
54NZ	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 540 CM	540x86x15			
185NZ	ZÓCALOS LATERALES PARA BLOQUE CONTRA BLOQUE				
185NZC	ZÓCALO LATERAL PARA BLOQUE CONTRA BLOQUE				










COCCION MODULAR ICON9000

INSTALACION CON VOLADIZO SOBRE BARRA DE SOPORTE









Soluciones con voladizo sobre barra de soporte para una personalización sin condicionamientos estructurales en soluciones de único frente o de dos frentes, incorporando con absoluta flexibilidad los diferentes módulos, tanto de top como con compartimento/horno inferior. Dentro de la barra de soporte está instalado todo el

sistema necesario para las alimentaciones. Viga de sostén construida en tubular de acero Fe360 de gran espesor soldado, con bamizado superficial anticorrosión con polvo esposi. Dotada de juego de pies de apoyo, coberturas laterales y superiores en acero inox AISI 304 satinado.













ACCESORIOS

	MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	20NSTM	ESTRUCTURA A VIGA DE 200 CM UN FRENTE	200x84x97			
	24NSTM	ESTRUCTURA A VIGA DE 240 CM UN FRENTE	240x84x97			
	28NSTM	ESTRUCTURA A VIGA DE 280 CM UN FRENTE	280x84x97			
	32NSTM	ESTRUCTURA A VIGA DE 320 CM UN FRENTE	320x84x97			
	36NSTM	ESTRUCTURA A VIGA DE 360 CM UN FRENTE	360x84x97			
	40NSTM	ESTRUCTURA A VIGA DE 400 CM UN FRENTE	400x84x97			
	24NSTMSE	EXTENSIÓN PARA A VIGA DE UN FRENTE - 240 CM				
	20NSTSB	ESTRUCTURA A VIGA DE 200 CM DOBLE FRENTE	200x139x97			
	24NSTSB	ESTRUCTURA A VIGA DE 240 CM DOBLE FRENTE	240x139x97			
	28NSTSB	ESTRUCTURA A VIGA DE 280 CM DOBLE FRENTE	280x139x97			

ACCESORIOS

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	32NSTSB	ESTRUCTURA A VIGA DE 320 CM DOBLE FRENTE	320x139x97			
	36NSTSB	ESTRUCTURA A VIGA DE 360 CM DOBLE FRENTE	360x139x97			
	40NSTSB	ESTRUCTURA A VIGA DE 400 CM DOBLE FRENTE	400x139x97			
	24NSTSBE	EXTENSIÓN PARA VIGA DE DOBLE FRENTE - 240 CM				
	02NSAT	ENGANCHE A LA ESTRUCTURA A VIGA PARA ELEMENTOS DE 20 CM	20x16x76			
	04NSAT	ENGANCHE A LA ESTRUCTURA A VIGA PARA ELEMENTOS DE 40 CM	40x16x76			
	08NSAT	ENGANCHE A LA ESTRUCTURA A VIGA PARA ELEMENTOS DE 80 CM	80x16x76			
	10NSAT	ENGANCHE A LA ESTRUCTURA A VIGA PARA ELEMENTOS DE 100 CM	100x16x76			
	12NSAT	ENGANCHE A LA ESTRUCTURA A VIGA PARA ELEMENTOS DE 120 CM	120x16x76			
	SNTOP	SOPORTES PARA ELEMENTOS TOP SOBRE ESTRUCTURA A VIGA	92x4x25			

ACCESORIOS

	MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	20NSCRM	COBERTURA POSTERIOR DE 200 CM	200x80x68			
	24NSCRM	COBERTURA POSTERIOR DE 240 CM	240x80x68			
	28NSCRM	COBERTURA POSTERIOR DE 280 CM	280x80x68			
	32NSCRM	COBERTURA POSTERIOR DE 320 CM	320x80x68			
	36NSCRM	COBERTURA POSTERIOR DE 360 CM	360x80x68			
	40NSCRM	COBERTURA POSTERIOR DE 400 CM	400x80x68			
	04NSCTT	COBERTURA INFERIOR PARA ELEMENTO TOP DE 40 CM	40x84x50			
	08NSCTT	COBERTURA INFERIOR PARA ELEMENTO TOP DE 80 CM	80x84x50			
	12NSCTT	COBERTURA INFERIOR PARA ELEMENTO TOP DE 120 CM	120x84x50			
	NSCLD	PANEL LATERAL - VERSION DERECHA	0,4x92x79			
	NSCLS	PANEL LATERAL - VERSION IZQUIERDA	0,4x92x79			
	NSCLTD	PANEL LATERAL - VERSION DERECHA	0,4x92x79			
	NSCLTS	PANEL LATERAL - VERSION IZQUIERDA	0,4x92x79			
	NSCLBD	PANEL LATERAL - VERSION DERECHA	0,4x13x79			
	NSCLBS	PANEL LATERAL - VERSION IZQUIERDA	0,4x13x79			









COCCION MODULAR ICON9000









COLUMNAS EQUIPADAS

Columnas: estructura de tubular de acero AISI 304 soldada, sección 50x30 mm, espesor 2 mm, revestimiento de chapa plegada de acero inoxidable AISI 304 satinado, de 0,8 mm de espesor. Predispuestas para la fijación al suelo a través de tacos y fijación a los productos por medio de tornillos. Las columnas incluyen una repisa en el nivel superior, realizada en

acero inox AISI 304. Para elegir los accesorios de las columnas véase la parte introductoria del capítulo. Sobre el nivel superior, entre de las columnas, se puede instalar una rejilla de conexión de apoyo cazuelas. La compatibilidad de los accesorios en el nivel inferior depende de la funcionalidad de los elementos subyacentes. Con nivel inferior sin accesorios,

la columna debe completarse obligatoriamente con la cobertura CCIA-CCIB.



MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	CMG04 COLUMNA 1 FRENTE 1 REJILLA 40 CM	40x46x182			
	CBRL08 COLUMNA 2 FRENTEROS 1 REJILLA 1 REPISA CON LUZ 80 CM	80x86x182	0,007		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	CBGL08 COLUMNA 2 FRENTEROS 1 REJILLA 1 REPISA CON LUZ 80 CM	80x86x182	0,007		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	CBL08 COLUMNA 2 FRENTEROS 2 REPISAS CON LUZ 80 CM	80x86x182	0,014		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	CBGR08 COLUMNA 2 FRENTEROS 1 REJILLA 1 REPISA 80 CM	40x86x182			
	CBGR04 COLUMNA 2 FRENTEROS 1 REJILLA 1 REPISA 40 CM	40x86x182			
	CBRR08 COLUMNA 2 FRENTEROS 2 REPISAS 80 CM	80x86x182			
	CBRR04 COLUMNA 2 FRENTEROS 2 REPISAS 40 CM	40x86x182			

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	CBGG08 COLUMNA 2 FRENTE 2 REJILLAS 80 CM	80x86x182			
	CBGG04 COLUMNA 2 FRENTE 2 REJILLAS 40 CM	40x86x182			
	CML08 COLUMNA 1 FRENTE 1 REPISA CON LUZ 80 CM	80x46x182	0,007	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	
	CMR08 COLUMNA 1 FRENTE 1 REPISA 80 CM	80x46x182			
	CMR04 COLUMNA 1 FRENTE 1 REPISA 40 CM	40x46x182			
	CMG08 COLUMNA 1 FRENTE 1 REJILLA 80 CM	80x46x182			










ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	GP04 REJILLAS APOYA-CAZUELAS DE ENLACE 40 CM	40x40x5			
	GP06 REJILLAS APOYA-CAZUELAS DE ENLACE 60 CM	60x40x5			
	CMG04 COLUMNA 1 FRENTE 1 REJILLA 40 CM	40x46x182			
	CMG08 COLUMNA 1 FRENTE 1 REJILLA 80 CM	80x46x182			
	CMR04 COLUMNA 1 FRENTE 1 REPISA 40 CM	40x46x182			












ACCESORIOS







	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	CMR08	COLUMNA 1 FRENTE 1 REPISA 80 CM	80x46x182			
	CML08	COLUMNA 1 FRENTE 1 REPISA CON LUZ 80 CM	80x46x182	0,007		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	CBGG04	COLUMNA 2 FRENTE 2 REJILLAS 40 CM	40x86x182			
	CBGG08	COLUMNA 2 FRENTE 2 REJILLAS 80 CM	80x86x182			
	CBRR04	COLUMNA 2 FRENTE 2 REPISAS 40 CM	40x86x182			
	CBRR08	COLUMNA 2 FRENTE 2 REPISAS 80 CM	80x86x182			
	CBGR04	COLUMNA 2 FRENTE 1 REJILLA 1 REPISA 40 CM	40x86x182			
	CBGR08	COLUMNA 2 FRENTE 1 REJILLA 1 REPISA 80 CM	40x86x182			
	CBLL08	COLUMNA 2 FRENTE 2 REPISAS CON LUZ 80 CM	80x86x182	0,014		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	CBGL08	COLUMNA 2 FRENTE 1 REJILLA 1 REPISA CON LUZ 80 CM	80x86x182	0,007		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	CBRL08	COLUMNA 2 FRENTE 1 REJILLA 1 REPISA CON LUZ 80 CM	80x86x182	0,007		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	GP08	REJILLAS APOYA-CAZUELAS DE ENLACE 80 CM	80x40x5			

ACCESORIOS

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	GP10	REJILLAS APOYA-CAZUELAS DE ENLACE 100 CM	100x40x5			
	GP12	REJILLAS APOYA-CAZUELAS DE ENLACE 120 CM	120x40x5			
	GP14	REJILLAS APOYA-CAZUELAS DE ENLACE 140 CM	140x40x5			
	GP16	REJILLAS APOYA-CAZUELAS DE ENLACE 160 CM	160x40x5			
	GP18	REJILLAS APOYA-CAZUELAS DE ENLACE 180 CM	180x40x5			
	GP20	REJILLAS APOYA-CAZUELAS DE ENLACE 200 CM	200x40x5			
	R04IA	REPISA PARA COLUMNA LADO A CM 40	40x25x5			
	R04IB	REPISA PARA COLUMNA LADO B CM 40	40x25x5			
	R08IA	REPISA PARA COLUMNA LADO A CM 80	80x25x5			
	R08IB	REPISA PARA COLUMNA LADO B CM 80	80x25x5			
	G08IA	REJILLA PARA COLUMNA LADO A CM 80	80x25x5			
	G08IB	REJILLA PARA COLUMNA LADO B CM 80	80x25x5			
	TGNIA	SOPORTE PARA CUBETAS COLUMNA LADO A	74x36x5			
	TGNIB	SOPORTE PARA CUBETAS COLUMNA LADO B	74x36x5			

ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	CRAIA GRIFO AGUA ARTICULADO LADO A				
	CRAIB GRIFO AGUA ARTICULADO LADO B				
	RBE208IA REPISA PARA COLUMNA CON TOMAS ELECTRICAS LADO A CM	80x25x34			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	RBE208IB REPISA PARA COLUMNA CON TOMAS ELECTRICAS LADO B CM	80x25x34			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	PE1IA TOMA ELECTRICA PARA COLUMNA LADO A				230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	PE1IB TOMA ELECTRICA PARA COLUMNA LADO B				230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	RPE104IA REPISA PARA COLUMNA TOMA ELECTRICA LADO A CM 80	40x25x5			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	RPE104IB REPISA PARA COLUMNA TOMA ELECTRICA LADO B CM 80	40x25x5			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	RPE108IA REPISA PARA COLUMNA TOMA ELECTRICA LADO A CM 80	80x25x5			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	RPE108IB REPISA PARA COLUMNA TOMA ELECTRICA LADO B CM 80	80x25x5			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	CCIA COBERTURA PARA COLUMNA LADO A				
	CCIB COBERTURA PARA COLUMNA LADO B				
	TI08 COBERTURA DE CIERRE INTERMEDIA SUPERIOR				
	TI10 COBERTURA DE CIERRE INTERMEDIA SUPERIOR				

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	TI12	COBERTURA DE CIERRE INTERMEDIA SUPERIOR				
	TI14	COBERTURA DE CIERRE INTERMEDIA SUPERIOR				
	TI16	COBERTURA DE CIERRE INTERMEDIA SUPERIOR				
	TI18	COBERTURA DE CIERRE INTERMEDIA SUPERIOR				
	TI20	COBERTURA DE CIERRE INTERMEDIA SUPERIOR				
	TI22	COBERTURA DE CIERRE INTERMEDIA SUPERIOR				
	TI24	COBERTURA DE CIERRE INTERMEDIA SUPERIOR				
	TI26	COBERTURA DE CIERRE INTERMEDIA SUPERIOR				
	TI28	COBERTURA DE CIERRE INTERMEDIA SUPERIOR				
	TI30	COBERTURA DE CIERRE INTERMEDIA SUPERIOR				
	TLE02	COBERTURA DE CIERRE SUPERIOR LADO EXTERNO				
	TLE04	COBERTURA DE CIERRE SUPERIOR LADO EXTERNO				
	TLE02M	COBERTURA DE CIERRE SUPERIOR LADO EXTERNO				
	TLE04M	COBERTURA DE CIERRE SUPERIOR LADO EXTERNO				