

Macros 700

La más completa gama del mercado, compuesta por 121 modelos a gas y 90 eléctricos, donde funcionalidad, calidad y estética se unen para asegurar un rendimiento óptimo e inalterable en el tiempo.



BERTOL'S
CHEF SOLUTIONS

La carrocería externa es toda en acero inox AISI 304 de 1,5 mm de espesor. Cada detalle ha sido proyectado para responder a las más exigentes condiciones de trabajo, primando la estética y la sencillez de manejo.

Quemadores enteramente en hierro fundido, con alto espesor y elevada potencia de hasta 7 Kw, garantizados de por vida. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas de hasta un 30% respecto a los quemadores tradicionales.





COCCIÓN

COCINAS A GAS

macros 700

HIGH POWER



Mod. G7F4+FG

COCINAS A GAS

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrillas de fundición.
- Cubetas recoge-liquidos en acero inox.
- Quemadores de hierro fundido garantizados de por vida, muy potentes, 3'5 y 7 Kw.
- Versión Max Power con todos los quemadores de 7 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Piezo-electrico en horno con cierre estanco en silicona
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas de 2 tamaños (GN 2/1 y Maxi) regulados termostaticamente de 160 a 300 ° C, interior en acero inox y guías extraíbles porta bandejas.

ACCESORIOS: Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas hornos, etc.

HIGH POWER

7
Kw3,5
Kw

Cocina 2 fuegos a gas

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
G7F2B	10,5 Kw	9.030	35.826
G7F2BP	14 (7 Kw x 2)	MAX POWER · Versión Potenciada	

7
Kw3,5
Kw

Cocina 2 fuegos a gas con mueble

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
G7F2M	10,5 Kw	9.030	35.826
G7F2MP	14 (7 Kw x 2)	MAX POWER · Versión Potenciada	

7
Kw3,5
Kw3,5
Kw7
Kw

Cocina 4 fuegos a gas

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
G7F4B	21 Kw	18.060	71.652
G7F4BP	28 (7 Kw x 4)	MAX POWER · Versión Potenciada	

7
Kw3,5
Kw3,5
Kw7
Kw

Cocina 4 fuegos a gas con mueble

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
G7F4M	21 Kw	18.060	71.652
G7F4MP	28 (7 Kw x 4)	MAX POWER · Versión Potenciada	



HIGH POWER



7 Kw	3,5 Kw	7 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw



Cocina 6 fuegos a gas

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
G7F6B	31,5 Kw	27.090	107.478
G7F6BP	42 (7 Kw x 6)	MAX POWER · Versión Potenciada	



7 Kw	3,5 Kw	7 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw



Cocina 6 fuegos a gas con mueble

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
G7F6M	31,5 Kw	27.090	107.478
G7F6MP	42 (7 Kw x 6)	MAX POWER · Versión Potenciada	

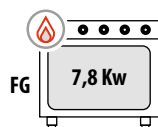


7 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	7 Kw



Cocina 4 fuegos a gas + Horno GN 2/1

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
G7F4+FG	28,8 Kw	24.768	98.266
G7F4P+FG	35,8 (7 Kw x 4)	MAX POWER · Versión Potenciada	



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

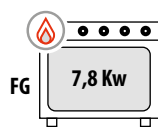


7 Kw	3,5 Kw	7 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw



Cocina 6 fuegos a gas + Horno GN 2/1

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
G7F6+FG	39,3	33.798	134.092
G7F6P+FG	49,8 (7 Kw x 6)	MAX POWER · Versión Potenciada	

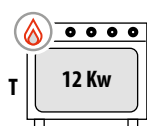


GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

HIGH POWER



7 Kw	3,5 Kw	7 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw



mm 1045 x 530 x 4 pos.

Cocina 6 fuegos a gas + Horno Maxi

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
G7F6+T	43,5	37.410	148.422
G7F6P+T	54 (7 Kw x 6)	MAX POWER · Versión Potenciada	

ACCESORIOS COCINAS



7PRB
Placa acanalada



7PLR
Placa lisa



GRC21
Parrilla GN 2/1



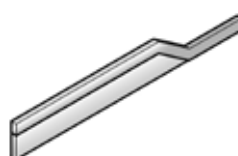
GRCT
Parrilla Horno T



KRF
Ruedas con freno



UNIONCG7
Unión

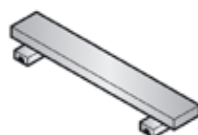


UNIONFR7
Unión Frytop



REDUCTOR
Reductor fuego

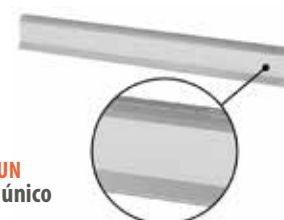
Pasamanos
MCD8 800 x 140
MCD12 1200 x 140
MCD16 1600 x 140
MCD20 2000 x 140



ZCT
Zócalo Inox



CRUN
Panel único



1P400DX/ 1P400SX
Puerta 400



2P400
2 Puertas 400



2P600
2 Puertas 600





PLACA RADIANTE macros 700

“COUP DE FEU”



Mod. G7T4P2FM

COCINAS A GAS CON PLACA RADIANTE “COUP DE FEU”

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Placa radiante de acero al carbono de gran superficie, con 15 mm. de grosor, con elevada resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. El potente quemador de hierro fundido de 7 ó 13 Kw. permite alcanzar en poco tiempo la temperatura de 500 °C en el disco central.
- Piezo-eléctrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos de 2 tamaños (GN 2/1 y Maxi) regulados termostáticamente de 160 a 300 °C, interior en acero inox y guías extraíbles porta bandejas.
- Hornos a gas sin juntas ni guarniciones, puertas estampadas con doble reborde.

ACCESORIOS: Puertas, Planchas, Parrillas horno, Reductor de fuegos, etc.

HIGH POWER



7 Kw	7 Kw
3,5 Kw	

Cocina 2 fuegos a gas + Placa Radiante



MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
G7T4P2FM	17,5 Kw	15.050	59.710



13 Kw

Placa Radiante + Mueble



MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
G7TPM	13 Kw	11.180	44.356

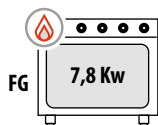


13 Kw

Placa Radiante + Horno GN 2/1



MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
G7TP+FG	20,8 Kw	17.888	70.970



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.



7 Kw	7 Kw	7 Kw
3,5 Kw	3,5 Kw	



Cocina 4 fuegos a gas + Placa Radiante + Mueble

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
G7T4P4FM	28 Kw	24.080	95.536

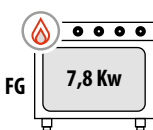


HIGH POWER

PLACA RADIANTE "COUP DE FEU"



7 Kw	7 Kw	7 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

Cocina 4 fuegos a gas + Placa Radiante + Horno GN 2/1

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
G7T4P4F+FG	35,8	30.782	122.154

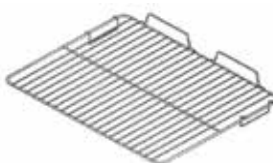
ACCESORIOS COCINAS



7PRB
Placa acanalada



7PLR
Placa lisa



GRC21
Parrilla GN 2/1



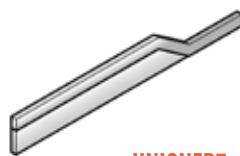
GRCT
Parrilla Horno T



KRF
Ruedas con freno



UNIONCG7
Unión

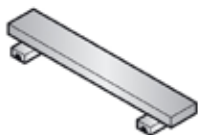


UNIONFR7
Unión Frytop

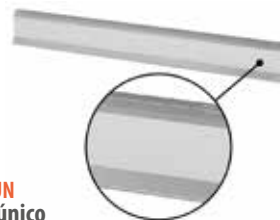


REDUCTOR
Reductor fuego

Pasamanos
MCD8 800 x 140
MCD12 1200 x 140
MCD16 1600 x 140
MCD20 2000 x 140



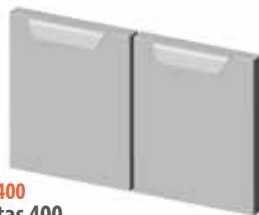
ZCT
Zócalo Inox



CRUN
Panel único



1P400DX/ 1P400SX
Puerta 400



2P400
2 Puertas 400



2P600
2 Puertas 600

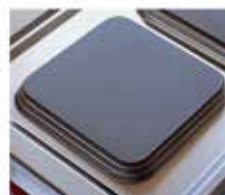
COCINAS ELÉCTRICAS

HIGH POWER

macros 700



Mod. E7P4+FE

Cocina eléctrica + horno
Versión MARINE*

Placas cuadradas o redondas

COCINAS ELÉCTRICAS

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigraza
- Placas cuadradas o redondas de 300 mm. en fundición de alto rendimiento térmico, herméticamente fijados a la base monobloc en una sola pieza.
- Resistencias blindadas en acero inox incoloy de 2'6 kw.
- Mando con 7 posiciones, con termostato de trabajo y de seguridad.
- Lámparas testigo de control y funcionamiento.
- Modelos con hornos eléctricos GN 2/1 multifunción.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Puertas, Placa hierro colado, Voltaje especial, etc.

* Bajo pedido se puede suministrar en version Marine, para barcos (voltaje especial).



HIGH POWER

COCINAS ELÉCTRICAS



Ø 220 mm
220 x 220 mm

Cocina 2 Fuegos Sobremesa Eléctrica

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E7P2B	5,2 Kw	V 400 3 N
E7PQ2B	5,2 Kw	V 400 3 N



Ø 220 mm
220 x 220 mm

Cocina 2 Fuegos Pie Eléctrica

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E7P2M	5,2 Kw	V 400 3 N
E7PQ2M	5,2 Kw	V 400 3 N



Ø 220 mm
220 x 220 mm

Cocina 4 Fuegos Sobremesa Eléctrica

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E7P4B	10,4 Kw	V 400 3 N
E7PQ4B	10,4 Kw	V 400 3 N



Ø 220 mm
220 x 220 mm

Cocina 4 Fuegos Pie Eléctrica

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E7P4M	10,4 Kw	V 400 3 N
E7PQ4M	10,4 Kw	V 400 3 N



Ø 220 mm
220 x 220 mm

Cocina 6 Fuegos Pie Eléctrica

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E7P6M	15,6 Kw	V 400 3 N
E7PQ6M	15,6 Kw	V 400 3 N

HIGH POWER

COCINAS ELÉCTRICAS

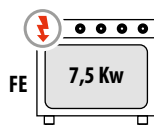


Cocina 4 Fuegos + Horno eléctrico GN 2/1



Ø 220 mm
220 x 220 mm

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E7P4+FE	17,9 Kw	V 400 3 N
E7PQ4+FE	17,9 Kw	V 400 3 N



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.



3 Kw
4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

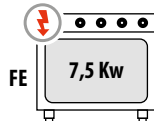


Cocina 6 Fuegos + Horno eléctrico GN 2/1



Ø 220 mm

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E7P6+FE	23,1 Kw	V 400 3 N



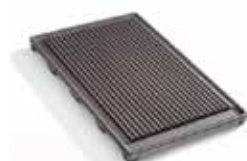
GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.



3 Kw
4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

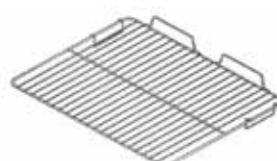
ACCESORIOS COCINAS



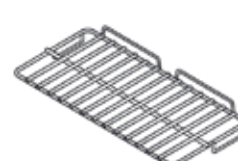
7PRB
Placa acanalada



7PLR
Placa lisa



GRC21
Parrilla GN 2/1



GRCT
Parrilla Horno T



1P400DX/ 1P400SX
Puerta 400



2P400
2 Puertas 400



2P600
2 Puertas 600



FRY-TOP macros 700

MULTIPAN



SUPERFICIE COMPOUND

Plancha superior bicomponente de acero inox AISI 316, ofrece resistencia, perfecta higiene y mínima irradiación. La parte inferior de acero garantiza la máxima difusión del calor.

Mod. G7FM8M-2

Construcción en acero inox.

Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.

Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.

Amplia gama de superficies de cocción (lisa en acero rectificado satinado o de compound, acanaladas, ½ acanaladas y ½ lisas),

Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.

Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

FRY TOP A GAS

- Chimenea alzada y protecciones laterales anti salpicadura.
- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Cada modulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.
- Encendido piezoelectrico, regulación de temperatura de 160 a 300 °C. en modelos de compound y hasta 300°C mediante grifo en modelos de acero rectificado.
- Con llama piloto, válvula termostatica y termopar de seguridad.

FRY TOP ELÉCTRICO

- Resistencia blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 800 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizando la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300 ° C., con pilotos de control de tensión y temperatura.

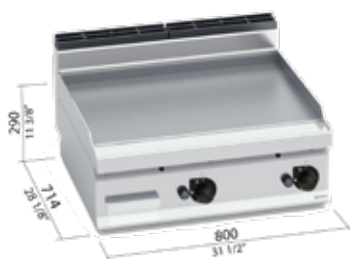
ACCESORIOS: Puertas, Espatulas, Tapón de teflón, etc.

MULTIPAN ACERO RECTIFICADO

2000 cm²

FRY TOP Acero Rectificado 400 Sobremesa

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE
G7FL4B	Lisa	6,9 Kw	--
G7FR4B	Acanalada	6,9 Kw	--
E7FL4BP	Lisa	4,8 Kw	V400 x 3N
E7FR4BP	Acanalada	4,8 Kw	V400 x 3N

4000 cm²

FRY TOP Acero Rectificado 800 Sobremesa

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE
G7FL8B-2	Lisa	13,8 Kw	--
G7FR8B-2	Acanalada	13,8 Kw	--
G7FM8B-2	Lisa/Acanalada	13,8 Kw	--
E7FL8BP-2	Lisa	9,6 Kw	V400 x 3N
E7FR8BP-2	Acanalada	9,6 Kw	V400 x 3N
E7FM8BP-2	Lisa/Acanalada	9,6 Kw	V400 x 3N

2000 cm²

FRY TOP Acero Rectificado 400 con Mueble

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE
G7FL4M	Lisa	6,9 Kw	--
G7FR4M	Acanalada	6,9 Kw	--
E7FL4MP	Lisa	4,8 Kw	V400 x 3N
E7FR4MP	Acanalada	4,8 Kw	V400 x 3N

4000 cm²

FRY TOP Acero Rectificado 800 con Mueble

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE
G7FL8M-2	Lisa	13,8 Kw	--
G7FR8M-2	Acanalada	13,8 Kw	--
G7FM8M-2	Lisa/Acanalada	13,8 Kw	--
E7FL8MP-2	Lisa	9,6 Kw	V400 x 3N
E7FR8MP-2	Acanalada	9,6 Kw	V400 x 3N
E7FM8MP-2	Lisa/Acanalada	9,6 Kw	V400 x 3N



COMPOUND



2000 cm²

FRY TOP COMPOUND 400



MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE
G7FL4B/CPD	Lisa	6,9 Kw	--
E7FL4BP/CPD	Lisa	4,8 Kw	V400 x 3N



4000 cm²

FRY TOP COMPOUND 800



MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE
G7FL8B-2/CPD	Lisa	13,8 Kw	--
E7FL8BP-2/CPD	Lisa	9,6 Kw	V400 x 3N



2000 cm²

FRY TOP COMPOUND 400 con Mueble



MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE
G7FL4M/CPD	Lisa	6,9 Kw	--
E7FL4MP/CPD	Lisa	4,8 Kw	V400 x 3N



4000 cm²

FRY TOP COMPOUND 800 con Mueble



MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE
G7FL8M-2/CPD	Lisa	13,8 Kw	--
E7FL8MP-2/CPD	Lisa	9,6 Kw	V400 x 3N

ACCESORIOS FRY TOP



1P400DX/ 1P400SX
Puerta 400



2P400
2 Puertas 400



SPL
Espátula para
Plancha Lisa



SPR
Espátula para
Plancha Acanalada



TPTO
Tapón en teflón
ovalado

Cambio voltaje:
V 230 x 3

Cambio voltaje:
V 230 x 1

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS **TURBO**

macros 700


Mod. GL15M


Mods. a Gas
3 Quemadores
(Foto 1)

Mods. Indirectos
Fácil limpieza
(Foto 2)

Mods. Eléctricos
Potentes resistencias
(Foto 3)

Construcción en acero inox.

Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.

Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa

Equipadas con una cesta grande (opcional 2 medias cestas)

Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

FREIDORAS A GAS

- Las freidoras a gas se caracterizan por la disposición de los tubos calentadores colocados en el interior de la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo. Cada cuba está dotada de potentes quemadores tubulares de acero inox.
- Un sistema de turbulencia permite ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento un 50 %.
- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoelectrico.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 °C.
- Modelos INDIRECTOS con "Indirect gas", quemadores fuera de la cuba. Limpieza muy fácil.(foto 2)

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resistencias. (foto 3)
- Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 °C.
- Termostato de seguridad con rearme.
- Cuba redondeada sin soldaduras
- Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias móviles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



TURBO

FREIDORAS



Freidora 10 litros sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
 GL10B	6,9 Kw	---	235 x 290 x 95mm
 E7F10-4B	6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm



Freidora 10 + 10 litros sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
 GL10+10B	2 x 6,9 Kw	---	235 x 290 x 95mm
 E7F10-8B	2 x 6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm



Freidora 7 + 7 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
 GL7+7M	9,2 Kw	---	105 x 290 x 120mm



Freidora 10 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
 GL10M	6,9 Kw	---	235 x 290 x 95mm
 E7F10-4M	6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm



Freidora 10 + 10 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
 GL10+10M	13,8 Kw	---	235 x 290 x 95mm
 E7F10-8M	2 x 6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm

TURBO

FREIDORAS



Freidora Gas 15 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
 GL15M	12,7 Kw	---	270x280x115mm



Freidora Gas 15 + 15 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
 GL15+15M	25,4 Kw	---	270x280x115mm

Freidora Gas 20 litros pie
Freidora Eléctrica 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
 GL20M	16,5 Kw	---	265x345x150mm
 E7F18-4M	13,5 Kw	V 400 3 N	265x345x150mm

Freidora Gas 20 + 20 litros pie
Freidora Eléctrica 18 + 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
 GL20+20M	33 Kw	---	265x345x150mm
 E7F18-8M	27 Kw	V 400 3 N	265x345x150mm



FREIDORAS INDIRECTAS GAS



Freidora indirecta 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
 GL18MI	14 Kw	1 x 230 v	310x300x120

Preveer conexión para el encendido eléctrico 0,6 W



Freidora indirecta 18 + 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
 GL18+18MI	28 Kw	1 x 230 v	310x300x120

Preveer conexión para el encendido eléctrico 0,6 W

CESTAS FREIDORAS SERIE 700 CAMBIO DOTACIÓN CESTAS

Modelo	Descripción	Dimensiones (mm.)
BCAMD07	Cambio dotación cestas (por cuba)	
Freidoras a Gas		
7 Litros	1 Cesta	105 x 290 x 120 (h)
10 Litros	1 Cesta (grande)	235 x 290 x 95 (h)
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	110 x 290 x 95 (h)
15 Litros	1 Cesta (grande)	270 x 280 x 115 (h)
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	125 x 280 x 115 (h)
18 Litros	1 Cesta (grande)	275 x 285 x 135 (h)
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	130 x 285 x 135 (h)
20 Litros	1 Cesta (grande)	255 x 335 x 125 (h)
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	125 x 335 x 125 (h)
Freidoras Eléctricas		
10 Litros	1 Cesta (grande)	200 x 275 x 110 (h)
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	95 x 275 x 110 (h)
18 Litros	1 Cesta (grande)	255 x 335 x 125 (h)
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	125 x 335 x 125 (h)



MANTENEDOR FRITOS

CONSTANT

macros 700



MANTENEDOR DE FRITOS

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1,5 mm de espesor
- Interruptor puesta en marcha-paro
- Elemento de calentamiento superior cerámico de 1,1 Kw
- Cubeta GN 1/1 y filtro escurridor desmontable para limpieza.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



Mod. E7SP-4M

CONSTANT



Mantenedor de fritos sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN
E7SP-4B	1,1 Kw	V 230 - 240 ~	1 GN 1/1



Mantenedor de fritos de pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN
E7SP-4M	1,1 Kw	V 230 - 240 ~	1 GN 1/1



COCCIÓN

PARRILLA BARBACOA

COMFORT POWER

macros 700



Mod. PLG80M/G



PARRILLA-BARBACOA A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

- Construcción en acero inox.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Quemadores tubulares dobles de acero inox.
- Regulación de la potencia mediante grifo de funcionamiento continuo.
- Llama piloto protegida, encendido piezoelectrico con cierre estanco en silicona.
- Parrillas de fundición reversibles, CARNE/PESCADO.
- El modelo de 800 mm. con dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura.
- Todos los componentes son fácilmente desmontables para su limpieza y mantenimiento.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de ceniza y grasas.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Puertas, Piedra lavica, etc.

COMFORT POWER



7 Kw
1800 cm²

Parrilla piedra volcánica 400 sobremesa



MODELO	POTENCIA	SUPERFICIE
PLG40B/G	7 Kw	1800 cm ²

Parrilla de fundición reversible CARNE/PESCADO



14 Kw
3600 cm²

Parrilla piedra volcánica 800 sobremesa



MODELO	POTENCIA	SUPERFICIE
PLG80B/G	14 Kw	3600 cm ²

Parrilla de fundición reversible CARNE/PESCADO



7 Kw
1800 cm²

Parrilla piedra volcánica 400 de pie



MODELO	POTENCIA	SUPERFICIE
PLG40M/G	7 Kw	1800 cm ²

Parrilla de fundición reversible CARNE/PESCADO



14 Kw
3600 cm²

Parrilla piedra volcánica 800 de pie



MODELO	POTENCIA	SUPERFICIE
PLG80M/G	14 Kw	3600 cm ²

Parrilla de fundición reversible CARNE/PESCADO



SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA Y A GAS

macros 700

HIGH TECH MAXI



Mod. E7BR8-I

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Capacidad 60 litros.
- Cuba totalmente en acero AISI 304, con tratamiento especial antiadherente permiten una cocción homogénea.
- Cuba de cocción basculante manualmente con ángulo de rotación máx. 80 °.
- Ángulos redondeados para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Tapa en acero inox contrabalanceada con muelles.

SARTÉN BASCULANTE A GAS

- Modelos a gas: con quemadores tubulares en acero inox, válvula de seguridad y termopar, encendido piezoelectrico con llama piloto con inyector fijo, válvula termostática de gas.
- Regulación de temperatura entre 100 y 290 °C.

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

- Modelos eléctricos: con calentamiento mediante resistencias en contacto con el fondo de la cuba.
- Regulación de la temperatura entre 45 y 295 °C. mediante termostato de trabajo.
- Termostato de seguridad e indicadores luminosos de tensión y funcionamiento.



Mod. G7BR8-I

HIGH TECH MAXI



Sartén basculante eléctrica 60 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CAPACIDAD
E7BR8-I	9 Kw	V 400 - 415 3N ~	60 litros



Sartén basculante gas 60 litros

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	CAPACIDAD
G7BR8-I	14,5 Kw	12.470	49.474	60 litros



MARMITAS A GAS O ELÉCTRICA

macros 700

HIGH TECH



Mod. G7PI

MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS

- De calentamiento directo ó indirecto.
- Capacidad 55 litros.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Modelos a gas quemadores especiales en acero inox Aisi 304 con válvula de seguridad.
- Modelos electricos resistencia en acero inox incoloy con termostato de trabajo y de seguridad.
- Versión indirecta equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de temperatura más homogénea.
- El grifo de llenado de agua y la practica tapa, equilibrada con muelles y mandos de control ergonómicos, garantizan la máxima seguridad.
- La estructura de la marmita es de acero inox 304 y el recipiente es de acero inox AISI 316 con lo que garantizan la absoluta resistencia a la corrosión y al desgaste cotidiano.
- Las tareas de mantenimiento y limpieza resultan sencillas gracias a su forma redondeada y al práctico grifo de vaciado, cromado y desmontable.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

COMFORT POWER




Marmita eléctrica indirecta 55 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CAPACIDAD
 E7PI	9 Kw	V 400 - 415 3N ~	55 litros
OPCIONAL V3/A		230 - 240 3N	




Marmita a gas directa 50 litros

MODELO	POTENCIA	CAPACIDAD
 G7PD	15,5 Kw	50 litros



Marmita a gas indirecta 50 litros

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	CAPACIDAD
 G7PI	15,5 Kw	11.438	45.380	50 litros

CESTAS PARA MARMITAS



CESTA	CP1
2 CESTAS 1/2	CP2



CUECE PASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS

macros 700

PASTA ITALY



Mod. CPG80E

- Construcción en acero inox.
- Cuba acero inox AISI 316
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigraza.
- Cuba en acero inox AISI 316 de 30 litros con sistema de rebosadero para eliminar los residuos del almidón de la pasta.
- Cuba estampada redondeada que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.
- Siete combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 4 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Cuece pastas a gas

- Modelos a gas con quemadores inox de alto rendimiento con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados de válvula de seguridad con termoelemento, encendido piezo eléctrico y llama piloto, regulador independiente para cada cuba.

Cuece pastas eléctrico

- Modelo eléctrico con resistencia acero inox incoloy.
- Mando para la regulación de la potencia con indicador luminoso de control.

PASTA ITALY



Cuece Pastas a gas 1 Cuba



MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	DIM. CUBA	CAPACIDAD
CPG40E	10 Kw	8.600	34.120	306 x 340 x 300 mm	30 litros

No incluye cestas



Cuece Pastas a gas 2 Cubas



MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	DIM. CUBA	CAPACIDAD
CPG80E	24 Kw	17.200	68.240	306 x 340 x 300 mm	60 litros

No incluye cestas



Cuece Pastas eléctrico 1 Cuba



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DIM. CUBA	CAPACIDAD
CPE40	8 Kw	V 400 - 415 3N~	306 x 340 x 300 mm	30 litros

No incluye cestas

ACCESORIOS CUECE PASTAS

CS 1/1	Cesta 1/1	2,5 Kg	290 x 330 x 200 mm
CS 1/2	Cesta 1/2	1,2 Kg	140 x 330 x 200 mm
CS 1/3	Cesta 1/3	0,8 Kg	290 x 105 x 200 mm
CS 1/6	Cesta 1/6	0,4 Kg	140 x 105 x 200 mm

CS 1/1	CS 1/2	CS 1/2	CS 1/3	CS 1/2	CS 1/6	CS 1/3	CS 1/3	CS 1/6	CS 1/6
			CS 1/3	CS 1/6	CS 1/6	CS 1/3	CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6
			CS 1/3	CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6



COCCIÓN

BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICO

CONSTANT

macros 700



Mod. E7BM4M

BAÑO MARIA ELÉCTRICO Y A GAS

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Con regulador de potencia.
- El baño maria asegura elevadas prestaciones, fiabilidad en el tiempo, consumos energéticos optimizados y rigurosos standards de seguridad.
- Versión con cuba de 400 mm y 800 mm. enteramente en acero inox, altura 150 mm.
- Ángulos y bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Resistencias de silicona situada en el exterior de la cuba.
- Vaciado de la cuba con grifo frontal con seguridad, contra eventuales aperturas accidentales.
- Numerosas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de utilizar cubetas GN de diferentes medidas (cubetas no incluidas).
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- En la versión a gas quemador externo de la cuba, llama piloto, válvula de seguridad con termoelemento y encendido piezoeléctrico.



CONSTANT ELECTRIC



Baño María Eléctrico sobremesa GN 1/1



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN
E7BM4B	1,2 Kw	V 230 - 240 ~	1 GN 1/1



Baño María Eléctrico de pie GN 1/1



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN
E7BM4M	1,2 Kw	V 230 - 240 ~	1 GN 1/1



Baño María Eléctrico sobremesa



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN
E7BM8B	2,4 Kw	V 230 - 240 ~	2 GN 1/1



Baño María Eléctrico de pie 2 x GN 1/1



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN
E7BM8M	2,4 Kw	V 230 - 240 ~	2 GN 1/1



COCINAS VITROCERÁMICA E INDUCCIÓN

macros 700

INFRARED



Mod. E7P4+VTR+FE



Mod. E7P4M/IND

COCINAS DE VITROCERÁMICA

- Plano de trabajo vitrocerámico de gran espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500 ° C.
- Lámpara testigo que avisa del calor residual hasta 60 °C.
- Circuito de calentamiento circular de 25 cms de diámetro. Potencia 3,2 kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Puertas, etc.

COCINAS DE INDUCCIÓN

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Rapidez de calentamiento.
- Mayor aprovechamiento calorífico.
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energético del 30 %.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupción automática inmediata en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autorregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 ó 4 zonas de calentamiento de 3'5 kw. cada una.

INFRARED



3,2 Kw

3,2 Kw

Ø 250 mm

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E7P2B/VTR	6,4 Kw	V 400 - 415 3N ~



3,2 Kw

3,2 Kw

3,2 Kw

3,2 Kw

Ø 250 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E7P4B/VTR	12,8 Kw	V 400 - 415 3N ~



3,2 Kw

3,2 Kw

Ø 250 mm

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos + Mueble

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E7P2M/VTR	6,4 Kw	V 400 - 415 3N ~



3,2 Kw

3,2 Kw

3,2 Kw

3,2 Kw

Ø 250 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Mueble

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E7P4M/VTR	12,8 Kw	V 400 - 415 3N ~



3,2 Kw

3,2 Kw

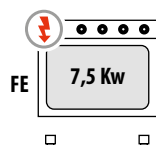
3,2 Kw

3,2 Kw

Ø 250 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Horno GN 2/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E7P4/VTR+FE	20,3 Kw	V 400 - 415 3N ~

GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.3 Kw
4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN



POWER INDUCTION

COCINAS INDUCCIÓN



3,5 Kw
3,5 Kw

230 x 230 mm

Cocina Inducción 2 Fuegos



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E7P2M/IND	7 Kw	V 400 - 415 3N ~



3,5 Kw 3,5 Kw
3,5 Kw 3,5 Kw

230 x 230 mm

Cocina Inducción 4 Fuegos



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E7P4M/IND	14 Kw	V 400 - 415 3N ~



3,5 Kw

Ø 250 mm

Wok Inducción



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E7WOK/IND	3,5 Kw	V 400 - 415 3N ~

MUEBLE NEUTRO Y SOPORTES

macros 700**PRACTIC**

Mod. N78M



Mod. N74M

ELEMENTOS NEUTROS

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Especialmente diseñados para ser perfectamente integrados con otros elementos de la serie 700.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

MACROS 700 BERTO'S



PRACTIC

MUEBLE NEUTRO



Mueble Neutro

MODELO	ANCHO
(N) N7T2B	200 mm.
(N) N7T4B	400 mm.



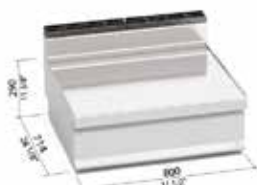
Mueble Neutro 400 + Cajón

MODELO	ANCHO
(N) N7T4BC	400 mm.



Mueble Neutro de pie

MODELO	ANCHO
(N) N7T2M	200 mm.
(N) N7T4M	400 mm.



Mueble Neutro 800

MODELO	ANCHO
(N) N7-8B	800 mm.



Mueble Neutro 800 de pie

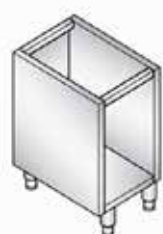
MODELO	ANCHO
(N) N7-8M	800 mm.



Mueble Neutro 400 de pie + Cajón

MODELO	ANCHO
(N) N7T4MC	400 mm.

SOPORTE PARA GAMA 700



7SG40
Cod. 04810000
SOPORTE 400
mm 400x560x600 h



7SG80
Cod. 04840000
SOPORTE 800
mm 800x560x600 h



7SG120
Cod. 04860000
SOPORTE 1200
mm 1200x560x600 h

ACCESORIOS COCINAS



7PRB
Placa acanalada



7PLR
Placa lisa



REDUCTOR
Reductor fuego



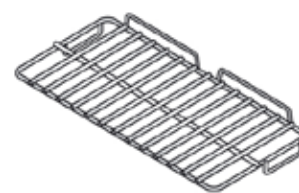
SPCL
Piedra lávica



KRF
Ruedas con freno



GRC21
Parrilla GN 2/1



GRCT
Parrilla Horno T



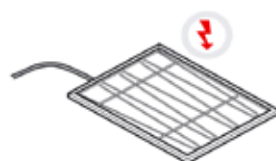
1P400DX/ 1P400SX
Puerta 400



2P400
2 Puertas 400

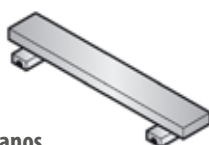


2P600
2 Puertas 600



KRV
Kit calentamiento
módulo neutro

Pasamanos
MCD8 800 x 140
MCD12 1200 x 140
MCD16 1600 x 140
MCD20 2000 x 140



ZCT
Zócalo Inox



UNIONCG7
Unión



UNIONFR7
Unión Frytop