





ICOS PROFESSIONAL[®]

**MARMITAS
SARTENES
COCEDORES**

ROMAGSA



ICOS PROFESSIONAL

Sistemas de cocción profesionales

Comedores y Cocinas Industriales
Hospitales
Restauración colectiva

Producimos máquinas para la industria de servicios alimentarios, comedores para comunidades, escuelas, hospitales, estaciones militares, cocinas de hoteles y restaurantes y cruceros. La compañía cuida sus productos en detalle a partir del diseño, construcción y servicio postventa de la totalidad del producto.

Cada paso de la cadena de producción está sujeto a análisis y control detallados, por personal capacitado y competente profesionalmente. Los trabajadores reciben apoyo constante con cursos de capacitación, que permiten un alto nivel profesional de toda la estructura productiva.

NUESTROS VALORES

ICOS se fundó en 1983 y fue la primera empresa italiana en producir máquinas para la industria alimentaria y equipos para la restauración. Su producción se ha exportado a todo el mundo y es conocida por su calidad y fiabilidad.

La transparencia, la fiabilidad, la innovación, el compromiso con la seguridad y la preocupación por el medio ambiente son los valores de una identidad cultural fuerte y reconocida que distingue a ICOS desde sus orígenes. Nuestros productos son fáciles de usar y están diseñados para reducir el consumo de energía y agua.

Prestamos especial atención a la optimización de la eficiencia de nuestros productos, los cuales son sometidos a exhaustivas pruebas por parte de institutos externos para su certificación.



GAMA ICOS PROFESSIONAL

MARMITAS FIJAS



PTF Pág. 214
100 - 500 Litros



PTFM Pág. 216
100 - 500 Litros



PQF Pág. 218
100 - 500 Litros



PGN Pág. 220
180 - 400 Litros



BPFC Pág. 222
50 Litros

MARMITAS BASCULANTES



BPB Pág. 223
50 Litros



PTBC Pág. 224
100 - 500 Litros



PTBL Pág. 225
200 - 500 Litros



PTBS Pág. 226
200 - 500 Litros



Accesorios Marmitas Pág. 228

SARTENES



BRQ Pág. 230
80 - 200 Litros



BRC-XL Pág. 232
120 - 400 Litros



BRP Pág. 234
180 - 350 Litros.

COCEDORES



MCP Pág. 236
150 - 210 Litros



MCP Pág. 236
300 - 420 Litros



Accesorios Sartenes y Cocedores Pág. 238

ICOS PROFESSIONAL

Acceda a
Más información
características, manuales y
documentación técnica de nuestras
marmitas, sartenes y cocedores:





MARMITA REDONDA FIJA PTF



Mod. PTFIE300A



- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Tapa y lateral en acero inox AISI 304.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Encendido mediante piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Grifo de seguridad controlado por válvula con termopar
- La más amplia gama de calentamiento directo, indirecto y con dispositivo autoclave.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Versión GAS: Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable AISI 304.
- Versión eléctrica: Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero incoloy.
- Marmitas INDIRECTAS equipadas de serie con:
Carga automática de agua en la camisa con sonda y señal acústica.

VERSIÓN INDIRECTA

- Equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de la temperatura más homogénea.

VERSIÓN AUTOCLAVE

- Están dotados de tapa con junta de silicona alimentaria.
- Válvula de seguridad a 0.05 bar y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Café
- Té
- Verduras hervidas
- Frascos confeccionados

Tipos de elaboración

- Hervido
- Pasteurización
- Cocción a presión



Mod. PTFIG200A



Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	
PTFGD200N	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	
PTFGD300N	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	--	
PTFGD500N	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	
PTFIG200N	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	
PTFIG300N	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	--	
PTFIG500N	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	
PTFIE200N	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 Kw - 400/3/50	
PTFIE300N	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 Kw - 400/3/50	
PTFIE500N	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 Kw - 400/3/50	

Marmitas funcionamiento AUTOCLAVE

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	
PTFGD200A	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	
PTFGD300A	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	--	
PTFGD500A	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	
PTFIG200A	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	
PTFIG300A	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	--	
PTFIG500A	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	
PTFIE200A	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 Kw - 400/3/50	
PTFIE300A	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 Kw - 400/3/50	
PTFIE500A	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 Kw - 400/3/50	

GD: GAS Directo
IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto
A: Autoclave

N: Estándar



MARMITA REDONDA FIJA **PTFM** CON MEZCLADOR

Mod. PTFMIE200N

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Paredes en acero inox AISI 304.
- Paneles laterales y tapa en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado fino.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304 con manilla atómica.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Calentamiento INDIRECTO.
- Mezclador de acero inox AISI 316, con velocidad variable.
- Posibilidad de inversión de giro con el selector electrónico.
- Grifo frontal de latón cromado con maneta atómica.
- La fijación de parámetros es fácil e intuitiva.
- Los resultados de cocción son excelentes y los ciclos pueden repetirse presionando el botón de repetición
- Marmitas INDIRECTAS equipadas de serie con:
Carga automática de agua en la camisa con sonda y señal acústica.

VERSIÓN INDIRECTA

- Equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de la temperatura más homogénea.

VERSIÓN AUTOCLAVE

- Están dotados de tapa con junta de silicona alimentaria.
- Válvula de seguridad a 0.05 bar y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.



Mod. PTFMIE300 -Mezclador-



Mod. PTFMIE300

Aparato con nuevo diseño de forma cilíndrica con recipiente cilíndrico. Une la ventaja de la cocción con el mezclado automático y es adecuada para ser colocada en lugares de pasaje o de reducidas dimensiones, donde bordes y superficies anguladas crean problemas ergonómicos y de movimiento, permitiendo trabajar cómodamente desde diferentes angulaciones.

Las palas de mezclado son personalizables en base al tipo de producto para tratar y fácilmente desmontables.



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Cremas
- Mermelada
- Verduras hervidas
- Productos base leche

Tipos de elaboración

- Hervido
- Mezcla
- Cocción a presión (autoclave)



Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
PTFMIE200N	200 Litros	Ø 1000 x 1000 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,4 Kw
PTFMIE300N	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,4 Kw
PTFMIE500N	500 Litros	Ø 1300 x 1050 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,4 Kw

Marmitas funcionamiento AUTOCLAVE

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
PTFMIE200A	200 Litros	Ø 1000 x 1000 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,4 Kw
PTFMIE300A	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,4 Kw
PTFMIE500A	500 Litros	Ø 1300 x 1050 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,4 Kw

IE: Eléctrico indirecto

A: Autoclave

N: Estándar



MARMITA CUADRADA FIJA PQF



Mod. PQFGD150N



- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Tapa y lateral en acero inox AISI 304.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Encendido mediante piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Grifo de seguridad controlado por válvula con termopar.
- La más amplia gama de calentamiento directo, indirecto y con dispositivo autoclave.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Versión GAS: Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable AISI 304.
- Versión eléctrica: Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero incoloy.
- Marmitas INDIRECTAS equipadas de serie con:
Carga automática de agua en la camisa con sonda y señal acústica.

VERSIÓN INDIRECTA

- Equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de la temperatura más homogénea.

VERSIÓN AUTOCLAVE

- Están dotados de tapa con junta de silicona alimentaria.
- Válvula de seguridad a 0.05 bar y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Café
- Té
- Verduras hervidas
- Frascos confeccionados

Tipos de elaboración

- Hervido
- Pasteurización
- Cocción a presión



Mod. PQFIE200N



Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	
PQFGD200N	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	
PQFGD300N	300 Litros	1200 x 1270 x 900 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	--	
PQFGD500N	500 Litros	1300 x 1400 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	
PQFIG200N	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	
PQFIG300N	300 Litros	1200 x 1270 x 900 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	--	
PQFIG500N	500 Litros	1300 x 1400 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	
PQFIE200N	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 Kw - 400/3/50	
PQFIE300N	300 Litros	1200 x 1270 x 850 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 Kw - 400/3/50	
PQFIE500N	500 Litros	1300 x 1400 x 850 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 Kw - 400/3/50	

Marmitas funcionamiento AUTOCLAVE

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	
PQFGD200A	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	
PQFGD300A	300 Litros	1200 x 1270 x 900 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	--	
PQFGD500A	500 Litros	1300 x 1400 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	
PQFIG200A	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	
PQFIG300A	300 Litros	1200 x 1270 x 900 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	--	
PQFIG500A	500 Litros	1300 x 1400 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	
PQFIE200A	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 Kw - 400/3/50	
PQFIE300A	300 Litros	1200 x 1270 x 850 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 Kw - 400/3/50	
PQFIE500A	500 Litros	1300 x 1400 x 850 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 Kw - 400/3/50	

GD: GAS Directo
IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto
A: Autoclave

N: Estándar



MARMITA RECTANGULAR

PGN

GASTRONORM

- Maquinas concebidas para el trabajo en continuo.
- Podemos hervir diferentes tipos de comida como pasta, arroz (tamaño mínimo 1,5 mm), vegetales, etc.
- Dimensión estandarizada para el uso de cestas Gastronorm.
- La fijación de parámetros es fácil e intuitiva.
- Los resultados de cocción son excelentes y los ciclos pueden repetirse presionando el botón de repetición.

VERSIÓN INDIRECTA

- Equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de la temperatura más homogénea.



Mod. PGNIE280



Mod. PGNIE400



Mod. PGNIG280

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316 y lateral en acero inox AISI 304.
- Paneles laterales en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado fino.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304 con manilla atérmica
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable AISI 304 de alta eficiencia.
- Encendido mediante piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Grifo de seguridad controlado por válvula con termopar
- La más amplia gama de calentamiento directo e indirecto.
- Marmitas INDIRECTAS equipadas de serie con:
Carga automática de agua en la camisa con sonda y señal acústica.



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Café
- Té
- Verduras hervidas

Tipos de elaboración

- Hervido
- Cocción a vapor



Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
PGNGD280	280 Litros	1400 x 900 x 850 mm	1040 x 550 x 515 mm	35 Kw	--

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
PGNIG180	180 Litros	1000 x 900 x 850 mm	740 x 550 x 515 mm	29 Kw	--
PGNIG280	280 Litros	1400 x 900 x 850 mm	1040 x 550 x 515 mm	35 Kw	--
PGNIG400	400 Litros	2000 x 900 x 850 mm	1700 x 550 x 515 mm	45 Kw	--
PGNIE180	180 Litros	1000 x 900 x 850 mm	740 x 550 x 515 mm	--	18 Kw
PGNIE280	280 Litros	1400 x 900 x 850 mm	1040 x 550 x 515 mm	--	24 Kw
PGNIE400	400 Litros	2000 x 900 x 850 mm	1700 x 550 x 515 mm	--	39 Kw

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto



Mod. PPFCIG50

MARMITA CUADRADA FIJA BPFC

50 Litros



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Café
- Té

Tipos de elaboración

- Hervido

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Tapa y lateral en acero inox AISI 304.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Encendido mediante piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Grifo de seguridad controlado por válvula con termopar
- La más amplia gama de calentamiento directo, indirecto.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Versión GAS: Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable AISI 304.
- Versión eléctrica: Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero incoloy.
- Marmitas INDIRECTAS equipadas de serie con:
Carga automática de agua en la camisa con sonda y señal acústica.



Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
BPFCGD50	50 Litros	700 x 700 x 850 mm	Ø 400 x 465 mm	10 Kw	--

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
BPFCIG50	50 Litros	700 x 700 x 850 mm	Ø 400 x 465 mm	10 Kw	--
BPFCIE50	50 Litros	700 x 700 x 850 mm	Ø 400 x 465 mm	--	6 Kw

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto

MARMITA CUADRADA BASCULANTE

BPB

50 Litros



Mod. BPBIE50



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Café
- Té

Tipos de elaboración

- Hervido

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Tapa y lateral en acero inox AISI 304.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Encendido mediante piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Grifo de seguridad controlado por válvula con termopar
- La más amplia gama de calentamiento directo, indirecto.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Versión GAS: Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable AISI 304.
- Versión eléctrica: Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero incoloy.
- Marmitas INDIRECTAS equipadas de serie con: Carga automática de agua en la camisa con sonda y señal acústica.



Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
BPBGD50	50 Litros	800 x 900 x 900 mm	Ø 400 x 465 mm	10 Kw	0,1 Kw

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
BPBIG50	50 Litros	800 x 900 x 900 mm	Ø 400 x 465 mm	10 Kw	0,1 Kw
BPBIE50	50 Litros	800 x 900 x 900 mm	Ø 400 x 465 mm	--	6,1 Kw

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto



MARMITA REDONDA BASCULANTE PTBC



Mod. PTBCIE300



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Verduras hervidas

Tipos de elaboración

- Hervido

Marmitas basculantes automáticas. Ideales para la cocción de comidas sólidas, cuyo trasvase se facilita gracias a la inclinación del recipiente.

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Paneles laterales y tapa en acero inox AISI 304.
- Fácil de utilizar con pocos mandos simples e intuitivos.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra bio soluble de alta densidad 96/128 Kg/mc que permite reducir notablemente la dispersión del calor.
- Sistema basculante automático con accionamiento hidráulico
- El empleo de materiales resistentes a la corrosión y espesores de hasta 30/10 en la estructura garantizan su solidez y resistencia en el tiempo
- El grifo de llenado orientable con agua caliente y fría, y la tapa equilibrada con sistema antigoteo y manilla atérmica, garantizan la máxima seguridad.
- Calentamiento indirecto: Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared. Valvula de seguridad calibrada a 0,5 bar.
- Tensión de alimentación: 400V-3N-50Hz
- Marmitas INDIRECTAS equipadas de serie con: Carga automática de agua en la camisa con sonda y señal acústica.



Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
PTBCGD200	200 Litros	1750 x 1000 x 1050 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	0,4 Kw
PTBCGD300	300 Litros	1950 x 1200 x 1300 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	0,4 Kw
PTBCGD500	500 Litros	2050 x 1300 x 1300 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	0,4 Kw

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
PTBCIG200	200 Litros	1750 x 1000 x 1050 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	0,4 Kw
PTBCIG300	300 Litros	1950 x 1200 x 1300 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	0,4 Kw
PTBCIG500	500 Litros	2050 x 1300 x 1300 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	0,4 Kw
PTBCIE200	200 Litros	1750 x 1000 x 1050 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,4 Kw
PTBCIE300	300 Litros	1950 x 1200 x 1300 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,4 Kw
PTBCIE500	500 Litros	2050 x 1300 x 1300 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,4 Kw

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto

MARMITA REDONDA BASCULANTE PTBL NIVEL CONSTANTE



Mod. PTBLIG300

Marmita basculante automática, que permite la descarga de la comida en carros por medio de inclinación con altura de descarga constante. La automatización de los parámetros de cocción mejora la calidad final del producto y reduce el uso de personal.

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316 y laterales en AISI 304. Paneles laterales y tapa en acero inox AISI 304.
 - Fácil de utilizar con pocos mandos simples e intuitivos.
 - Aislamiento térmico garantizado mediante fibra bio-soluble de alta densidad 96/128 Kg/mc que permite reducir notablemente la dispersión del calor.
 - Tapa contrabalanceada regulable diseñada para evitar el goteo de la condensación en la cuba
 - Sistema basculante automático de nivel constante con accionamiento hidráulico
 - El empleo de materiales resistentes a la corrosión y espesores de hasta 40/10 en la estructura garantizan su solidez y resistencia en el tiempo
 - El grifo de llenado orientable con agua caliente y fría, y la tapa equilibrada con sistema antigoteo y manilla atérmica, garantizan la máxima seguridad.
 - Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared. Valvula de seguridad calibrada a 0,5 bar.
- Tensión de alimentación: 400V-3N-50Hz
- Marmitas INDIRECTAS equipadas de serie con:
Carga automática de agua en la camisa con sonda y señal acústica.



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Verduras hervidas

Tipos de elaboración

- Hervido



Marmitas calentamiento INDIRECTO

	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	
🔥	PTBLIG200	200 Litros	1675 x 1450 x 1135 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	0,75 Kw	
🔥	PTBLIG300	300 Litros	1875 x 1650 x 1135 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	0,75 Kw	
🔥	PTBLIG500	500 Litros	1975 x 1825 x 1135 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	0,75 Kw	
⚡	PTBLIE200	200 Litros	1675 x 1450 x 1135 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,4 Kw	
⚡	PTBLIE300	300 Litros	1875 x 1650 x 1135 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,4 Kw	
⚡	PTBLIE500	500 Litros	1975 x 1825 x 1135 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,4 Kw	

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto



MARMITA REDONDA BASCULANTE **PTBS** CON MEZCLADOR



Mod. PTBSIG300

Aparato de diseño nuevo y moderno, que une la ventaja de la cocción con el mezclado automático y regulable del producto a la descarga de la comida en carros por medio de inclinación con altura de la boca de descarga siempre constante desde el suelo. Las palas de mezclado son personalizables en base al tipo de producto para tratar y fácilmente desmontables. La automatización de los parámetros de cocción mejora la calidad final del producto y reduce sensiblemente el uso de personal en la cocina. Controles electrónicos gestionados por medio de un monitor avanzado con PLC y pantalla táctil.

**MONITOR PLC**

Permite personalizar y gestionar hasta 100 programas de cocción



Mod. PTBSIG300

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316
- Paredes en acero inox AISI 304.
- Paneles laterales en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado fino.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304 con manilla atérmica.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Basculante automático a nivel constante con accionamiento hidráulico.
- Bloqueo automático en caso de avería.
- Gestión con PLC dedicado y monitor estándar.
- Sistema de mezcla con velocidad regulable. Posibilidad de inversión automática.
- Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inox.
- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Marmitas INDIRECTAS equipadas de serie con:
Carga automática de agua en la camisa con sonda y señal acústica.

**Para Cocinar**

- Sopas espesas
- Sopas finas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Hervido varios
- Caldos
- Productos lácteos.
- Vegetales hervidos
- Cremas
- Mermelada
- Puré
- Legumbres

Tipos de elaboración

- Hervido
- Mezcla

**Marmitas calentamiento INDIRECTO**

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	
PTBSIG200	200 Litros	1675 x 1450 x 1135 mm	Ø 760 x 500 mm	35 Kw	0,75 Kw	
PTBSIG300	300 Litros	1875 x 1650 x 1135 mm	Ø 960 x 500 mm	35 Kw	0,75 Kw	
PTBSIG500	500 Litros	1975 x 1825 x 1135 mm	Ø 1060 x 600 mm	42 Kw	0,75 Kw	
PTBSIE200	200 Litros	1675 x 1450 x 1135 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,75 Kw	
PTBSIE300	300 Litros	1875 x 1650 x 1135 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,75 Kw	
PTBSIE500	500 Litros	1975 x 1825 x 1135 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,75 Kw	

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto



Accesorios Marmitas

	Ref.	Modelo	PQF	PTF	PTFM	PTBC	PGN	PTBL	PTBS	
	E73900030	Cesta 1 segmento 100 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E73900040	Cesta 1 segmento 150 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E73900090	Cesta 2 segmentos 100 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E73900100	Cesta 2 segmentos 150 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E73900110	Cesta 2 segmentos 200 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E73900120	Cesta 2 segmentos 300 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E73900150	Cesta 4 segmentos 300 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E73900160	Cesta 4 segmentos 500 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
		Hervidor leche	✓	✓	--	--	--	--	--	
		Filtro caf3	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E71800020	Tubo flexible con ducha	✓	--	--	✓	✓	✓	✓	
	PS4000010	Prolongaci3n chimenea 100	✓	--	--	--	--	--	--	
	PS4000020	Prolongaci3n chimenea 150	✓	--	--	--	--	--	--	
	PS4000030	Prolongaci3n chimenea 200	✓	--	--	--	--	--	--	
	PS4000040	Prolongaci3n chimenea 300	✓	--	--	--	--	--	--	
	PS4000050	Prolongaci3n chimenea 500	✓	--	--	--	--	--	--	
	PS4000060	Prolongaci3n chimenea PGN IG-180	--	--	--	--	✓	--	--	
	PS4000070	Prolongaci3n chimenea GD-IG 280	--	--	--	--	✓	--	--	
	PS4000080	Prolongaci3n chimenea PGN IG-400	--	--	--	--	✓	--	--	
	E73900270	Recipiente couscous 100 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E73900280	Recipiente couscous 150 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E73900290	Recipiente couscous 200 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E73900300	Recipiente couscous 300 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	I02594	Grifo desag3e conexi3n a manguera 2" AISI 316	✓	✓	✓	--	✓	--	--	
	I02593		--	--	--	✓	--	✓	✓	
	I10027	Grifo desag3e 2"	--	--	--	✓	--	✓	✓	
	I02599	Valvula mariposa salida 2,5"	✓	✓	✓	--	✓	--	--	
	I02598	Valvula mariposa salida 2,5"	--	--	--	✓	--	✓	✓	

Accesorios Marmitas

	Ref.	Modelo	PQF	PTF	PTFM	PTBC	PGN	PTBL	PTBS	
	E71600015	Dispositivo automatico desagüe aire en camisa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	E71600010	Sistema desagüe condensa filtro	✓	✓	✓	✓	✓	--	--	
	E74600020	Agitador fijado sobre tapa	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E75600130	Tapa con doble pared 100..200	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E75600140	Tapa con doble pared 300..500	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E71300020	Encendido piezo electrico automatico con bateria	✓	✓	--	--	✓	--	--	
	E71300010	Presostato de trabajo para versiones gas indirecto	✓	✓	--	✓	--	--	--	
	E7220690	Control electronico nivel agua camisa con sonda	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	E79600041	Control electronico temperatura recipiente y tiempo con display y avisador sonoro, y salida rs485	✓	✓	--	✓	✓	✓	--	
	E79600020	Adquisicion parametros haccp, software para pc	✓	✓	✓	✓	✓	✓	--	
	E796000110	Monitor plc	--	--	--	--	--	✓	--	
	E74400030	Filtro vaciado 100-150	--	--	--	✓	--	✓	✓	
	E74400040	Filtro vaciado 200	--	--	--	✓	--	✓	✓	
	E74400050	Filtro vaciado 300	--	--	--	✓	--	✓	✓	
	E74400070	Filtro vaciado 500	--	--	--	✓	--	✓	✓	
	E52035260	Carro descarga sobre ruedas 160 litros	--	--	--	--	--	✓	✓	



SARTÉN CUADRADA BASCULANTE BRQ



Mod. BRQG150

Sartén basculante con recipiente paralelepípedo de acero AISI 304, que puede colocarse en la pared, individualmente o en batería. Está indicada para restaurantes y comedores de pequeñas y medianas dimensiones. Para el uso en buques y barcos está previsto el anclaje en el suelo. Bajo pedido se puede suministrar la versión con vuelco automático. Por la versatilidad de uso, las dimensiones, y los reducidos consumos es ideal para la preparación de productos alimentarios incluso en los pequeños talleres artesanales.



- Sartén basculante para instalación mural.
- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 304, con acabado antiadherente.
- OPCIONAL fondo de la cuba COMPOUND.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304 con manilla atérmica. Equipada con cremallera de acero cromado.
- Chasis de acero inoxidable AISI 304.
- Llenado de agua mediante grifo.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Mecanismo de inclinación manual o automático.



Mod. BRQG150



Mod. BRQG80



Para Cocinar

- Sofritos
- Ragú
- Salsas
- Risotto
- Guisos
- Polenta
- Caramelo
- Guiso de verduras

Tipos de elaboración

- Braseado



Sartenes calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	
BRQG080	85 Litros	800 x 900 x 850 mm	720 x 570 x 228 mm	22 Kw	0,1 Kw	
BRQG090100	96 Litros	900 x 900 x 850 mm	820 x 570 x 228 mm	22 Kw	0,1 Kw	
BRQG120	120 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 228 mm	33 Kw	0,1 Kw	
BRQG150	150 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 253 mm	33 Kw	0,1 Kw	
BRQE080	85 Litros	800 x 900 x 850 mm	720 x 570 x 228 mm	--	10 Kw	
BRQE090100	96 Litros	900 x 900 x 850 mm	820 x 570 x 228 mm	--	10 Kw	
BRQE120	120 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 228 mm	--	15 Kw	
BRQE150	150 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 253 mm	--	15 Kw	

Sartenes calentamiento DIRECTO motorizadas

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	
BRQGM080	85 Litros	800 x 900 x 850 mm	720 x 570 x 228 mm	22 Kw	0,1 Kw	
BRQGM090100	96 Litros	900 x 900 x 850 mm	820 x 570 x 228 mm	22 Kw	0,1 Kw	
BRQGM120	120 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 228 mm	33 Kw	0,1 Kw	
BRQGM150	150 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 253 mm	33 Kw	0,1 Kw	
BRQGM160200	200 Litros	1600 x 900 x 850 mm	1520 x 570 x 253 mm	44 Kw	0,1 Kw	
BRQEM080	85 Litros	800 x 900 x 850 mm	720 x 570 x 228 mm	--	10 Kw	
BRQEM090100	96 Litros	900 x 900 x 850 mm	820 x 570 x 228 mm	--	10 Kw	
BRQEM120	120 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 228 mm	--	15 Kw	
BRQEM150	150 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 253 mm	--	15 Kw	
BRQEM160200	200 Litros	1600 x 900 x 850 mm	1520 x 570 x 253 mm	--	20 Kw	

G: GAS Directo

E: Eléctrico Directo

GM: Gas Directo Motorizado

EM: Eléctrico Directo Motor.



COCCIÓN

SARTÉN BASCULANTE AUTOMÁTICA **BRC/BRCXL**

DE 120 A 400 LITROS



Mod. BRCXLED300

- Cuba de cocción en acero inoxidable AISI 304, con fondo AISI 316.
- **BRC:** Fondo acero inox AISI 316, con espesor de 10 mm.
- **BRCXL:** Fondo acero inox AISI 316, con espesor de 10 mm.
- Cuba de cocción con acabado antiadherente con microesferas cerámicas.
- Opcional: Fondo de la cuba Compound.
- Entrada de agua en el tanque a través de grifo
- Patas de acero inoxidable con altura regulable.
- Tapa de acero inoxidable con resortes de equilibrio y maneta de acero inoxidable.
- Estructura portante en acero inoxidable
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Revestimiento exterior de acero inoxidable AISI 304 finamente satinado
- Inclinação automática con accionamiento hidráulico en el eje delantero y bloqueo automático en caso de fallo del sistema.



Mod. BRCED200



Mod. BRCED150

Sartén basculante automática con recipiente paralelepípedo de acero inox, que puede colocarse en la pared, individualmente o en batería. Está indicada para comedores de medianas dimensiones y centros de cocción; para el uso en buques y barcos está previsto el anclaje en el suelo. Por la versatilidad de uso, dimensiones y por los reducidos consumos es ideal para la preparación de productos alimentarios incluso en los talleres artesanales. Está equipado con control de microprocesador electrónico con regulación de la temperatura y del tiempo de cocción con display digital.



Para Cocinar

- Sofritos
- Ragú
- Salsas
- Risotto
- Guisos
- Polenta
- Caramelo
- Guiso de verduras

Tipos de elaboración

- Braseado



Sartenes **BRC** calentamiento DIRECTO

	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	
🔥	BRCGD120	130 Litros	1600 x 905 x 930 mm	1120 x 570 x 230 mm	30 Kw	0,4 Kw	
🔥	BRCGD150	150 Litros	1600 x 905 x 930 mm	1120 x 570 x 255 mm	30 Kw	0,4 Kw	
🔥	BRCGD160	165 Litros	2000 x 905 x 930 mm	1520 x 570 x 230 mm	39 Kw	0,4 Kw	
🔥	BRCGD200	210 Litros	2000 x 905 x 930 mm	1520 x 570 x 255 mm	39 Kw	0,4 Kw	
⚡	BRCED120	130 Litros	1600 x 905 x 930 mm	1120 x 570 x 230 mm	--	15,4 Kw	
⚡	BRCED150	150 Litros	1600 x 905 x 930 mm	1120 x 570 x 255 mm	--	15,4 Kw	
⚡	BRCED160	165 Litros	2000 x 905 x 930 mm	1520 x 570 x 230 mm	--	20,4 Kw	
⚡	BRCED200	210 Litros	2000 x 905 x 930 mm	1520 x 570 x 255 mm	--	20,4 Kw	

Sartenes **BRCXL** calentamiento DIRECTO

🔥	BRCXLGD300	300 Litros	1750 x 1305 x 935 mm	1095 x 895 x 335 mm	33 Kw	0,75 Kw	
🔥	BRCXLGD400	400 Litros	1750 x 1305 x 935 mm	1095 x 895 x 445 mm	33 Kw	0,75 Kw	
⚡	BRCXLED300	300 Litros	1750 x 1305 x 935 mm	1095 x 895 x 335 mm	--	28,75 Kw	
⚡	BRCXLED400	400 Litros	1750 x 1305 x 935 mm	1095 x 895 x 445 mm	--	28,75 Kw	

GD: GAS Directo

ED: Eléctrico Directo



SARTÉN BASCULANTE **BRP** NIVEL CONSTANTE



Mod. BRPGD200

SISTEMA DE MEZCLADO

- Mezclador de acero inox AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 rpm con una fuerza de hasta 386 N·m
- Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico
- Mezclador equipado de brazos radiales de acero inox
- Palas de Teflón cerámico
- Mezclador removible para facilitar las operaciones de limpieza y extracción del producto
- Excelente incluso para productos viscosos y que necesitan de un mezclado constante en la fase de cocción
- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316/L COMPOUND de 12+3 mm de espesor
- Paredes en acero inox AISI 304.
- Paneles laterales en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado fino.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304 con manilla atérmica.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Basculante automático a nivel constante con accionamiento.
- Bloque hidráulico y automático en caso de avería.
- Gestión con PLC dedicado y monitor estándar.
- Sistema de mezcla con velocidad ajustable. Posibilidad de inversión automática.
- Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inox.
- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.



Mod. BRPGD200



MONITOR PLC Permite personalizar y gestionar hasta 100 programas de cocción.



Carro de inclinación con ruedas



Para Cocinar

- Sofritos
- Ragú
- Salsas
- Risotto
- Guisos
- Polenta
- Caramelo
- Guiso de verduras

Tipos de elaboración

- Hervir
- Braseado
- Mezcla

Equipo de nuevo diseño, que permite la descarga de la comida en carros por medio de inclinación con altura de la boca de descarga siempre constante desde el suelo. La automatización y la facilidad de configuración de los parámetros de cocción mejoran la calidad final del producto y reduce sensiblemente el uso de personal profesional en cocina. Controles electrónicos gestionados por medio de un monitor avanzado con PLC y pantalla táctil.



Sartenes calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	
 BRP150GD	180 Litros	1675 x 1450 x 1145 mm	Ø 760 x 400 mm	28 Kw	0,75 Kw	
 BRP200GD	290 Litros	1875 x 1650 x 1145 mm	Ø 960 x 400 mm	32 Kw	0,75 Kw	
 BRP300GD	350 Litros	1975 x 1825 x 1145 mm	Ø 1060 x 400 mm	42 Kw	0,75 Kw	
 BRP150ED	180 Litros	1675 x 1450 x 1145 mm	Ø 760 x 400 mm	--	23 Kw	
 BRP200ED	290 Litros	1875 x 1650 x 1145 mm	Ø 960 x 400 mm	--	23 Kw	
 BRP300ED	350 Litros	1975 x 1825 x 1145 mm	Ø 1060 x 400 mm	--	42 Kw	

GD: GAS Directo

ED: Eléctrico Directo



COCEDORES AUTOMÁTICOS MCP

135 - 210 LTS.
270 - 420 LTS.



Mod. MCP15E

FUNCIONALIDAD

- Equipada de controles digitales con 3 display y 4 cifras que permiten configurar los valores de temperatura de 20°C a 110°C
- Posibilidad de configurar el tiempo de cocción entendido como tiempo de inmersión de la cesta con intervalo mínimo de 1 segundo
- Equipado de indicador acústico luminoso para la advertencia de final de ciclo de cocción
- Reintegro automático del nivel de agua en la cuba y equipado de sistema de desbordamiento para la descarga automática del almidón de cocción en suspensión
- Bloqueo de la cocción con reintegro de agua temporizado al final de la cocción
- Elevación del cesto automático al final de la cocción.

- Cuba totalmente de acero inox AISI 316 satinado - Cestas de acero inox AISI 316 satinado.
- Aislamiento térmico con fieltro de fibra de alta densidad 96/128 kg/mc dotado de una excelente estabilidad térmica.
- Tapa contrabalanceada de acero inox AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro y válvula de seguridad a 0,5 bar para el control de la presión.
- Mezclador orientable con agua caliente y fría.
- Estructura en acero inox con espesor 20/10 montada en los pies de acero regulables de 150 mm. a 180 mm.
- Sistema basculante automático por medio de accionamiento eléctrico.
- Posibilidad de regulación de la posición de la cesta: primer goteo y descarga o descarga directa frontal.
- Tensión de alimentación 400V 3N 50Hz.



Mod. MCP40G

Máquina construida para usos en continuo. La conformación de la cesta, permite la cocción de diferentes tipos de alimentos, desde pasta, al arroz (grosor mínimo 1,5 mm), verduras y cocidos, etc. La precisión de los instrumento permite cocciones excelentes, con tratamiento delicado para cada tipo de alimento.

**Para Cocinar**

- Pasta
- Arroz
- Caldos
- Legumbres
- Verduras
- Carne
- Pescado
- Huevos

Tipos de elaboración

- Ebullición

**Cocedores calentamiento DIRECTO • 135 - 210 lts.**

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
MCP15G	135 Litros	900 x 900 x 900 mm	480 x 650 x 565 mm	24 Kw	0,1 Kw
MCP20G	210 Litros	1250 x 1000 x 900 mm	720 x 800 x 565 mm	39 Kw	0,1 Kw
MCP15E	135 Litros	900 x 900 x 900 mm	480 x 650 x 565 mm	--	13,7 Kw
MCP20E	210 Litros	1250 x 1000 x 900 mm	720 x 800 x 565 mm	--	25 Kw

Cocedores calentamiento DIRECTO • 270 - 420 lts.









MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
MCP30G	135 + 135 L.	1800 x 900 x 900 mm	2x (480 x 650 x 565 mm)	2 x 24 Kw	0,2 Kw
MCP40G	210 + 210 L.	2500 x 1000 x 900 mm	2x (720 x 800 x 565 mm)	2 x 39 Kw	0,2 Kw
MCP30E	135 + 135 L.	1800 x 900 x 900 mm	2x (480 x 650 x 565 mm)	--	2 x 13,7 Kw
MCP40E	210 + 210 L.	2500 x 1000 x 900 mm	2x (720 x 800 x 565 mm)	--	2 x 25 Kw

GD: GAS Directo


ED: Eléctrico Directo



Accesorios Sartenes

	Ref.	Modelo	BRQ	BRC	BRP	
	E71800020	Tubo flexible con ducha	--	✓	✓	
	I10027	Grifo desagüe 2"	✓	--	✓	
	I02593	Grifo desagüe conexi3n a manguera 2" AISI 316	--	--	✓	
	I02598	Valvula mariposa salida 2,5"	✓	--	✓	
	E79600020	Adquisici3n parametros haccp, software para pc	--	✓	--	
	E74400030	Filtro vaciado 100-150	--	--	✓	
	E74400040	Filtro vaciado 200	--	--	✓	
	E74400050	Filtro vaciado 300	--	--	✓	
	E74400070	Filtro vaciado 500	--	--	✓	
	E52035260	Carro descarga sobre ruedas 160 litros	--	--	✓	
	E71800080	Sobre precio sarten 80 l. fondo en compound	✓	✓	--	
	E71800090	Sobre precio sarten 90 l. fondo en compound	✓	✓	--	
	E71801215	Sobre precio sarten 120/150 l. fondo en compound	✓	✓	--	
	E71801620	Sobre precio sarten 200 l. fondo en compound	✓	✓	--	

Accesorios Cocedores

	Ref.	Modelo	MCP	
	E52035260	Carro descarga sobre ruedas 160 litros	✓	