

FICHAS TECNICAS

LINEA EMBAJADOR

Modelo	Descripción	Medidas	Consumo
EM601	Cocina 4 hornallas, 1 horno	800x780x900	18000 Cal/h
EM186	Horno 18 Moldes enlozado y Base	1200x750x540	18000 Cal/h
EM197	Horno 12 moldes interior en tejuelas y base	890x795x694	13000 Cal/h
EM199	Horno 24 moldes interior en tejuelas y base	890x795x1400	24000 Cal/h
EM240	Tostador simple y PB	400x400x260	4000 Cal/h
EM241	Tostador Doble y PB	785x400x260	8000 Cal/h

LINEA PROFESIONAL GOURMET

Modelo	Descripción	Medidas	Consumo
LGC600	Cocina 4 hornallas	600x630x900	25000 Cal/h
LGC800	Cocina 4 hornallas	800x630x900	25000 Cal/h
LGC805	Cocina 5 hornallas	800x630x900	30500 Cal/h
LGC900	Cocina 6 hornallas	900x630x900	38000 Cal/h
LGH81	Horno 6 Moldes	820x470x1300	7500 Cal/h

FICHAS TECNICAS LINEA ARENA

Modelo	Descripción	Medidas	Consumo
AR501	Cocina 4 hornallas, 1 horno	800x780x900	34000 Cal/h
AR502	Cocina 4 hor.,P.B.,1 h, y cal.platos.	1200x780x900	37500 Cal/h
AR505	Cocina 6 hornallas, 1 h. y cal. Platos	1200x780x900	46000 Cal/h
AR506	Cocina 6 hor.y P.B., 2 hornos .	1600x780x900	58500 Cal/h
AR509	Cocina 8 hor. y 2 hornos	1600x780x900	67000 Cal/h
AR501E	Cocina 4 hornallas, 1 horno	800x780x900	18000 Cal/h
AR502E	Cocina 4 hor.,P.B.,1 h., y cal.platos.	1200x780x900	29500 Cal/h
AR505E	Cocina 6 hornallas, 1 h. y cal. Platos	1200x780x900	35000 Cal/h
AR506E	Cocina 6 hor.y P.B., 2 hornos.	1600x780x900	45500 Cal/h
AR509E	Cocina 8 hornallas y 2 hornos	1600x780x900	50000 Cal/h
LEC800	Cocina 4 hornallas	800x630x900	25000 Cal/h
LEC900	Cocina 6 hornallas	900x630x900	35000 Cal/h
AR571	Anaffe 2 hornallas sin mesa	400x780x290	13000 Cal/h
AR572	Anaffe 2 hornallas y plancha bifera	800x780x290	17500 Cal/h
AR573	Anaffe 4 hornallas	800x780x290	26000 cal/h
AR574	Anaffe 4 hornallas y plancha bifera	1200x780x290	30500 Cal/h
AR575	Anaffe 6 hornallas	1200x780x290	39000 Cal/h
AR576	Anaffe 6 hornallas y plancha bifera	1600x780x290	43500 Cal/h
AR571E	Anaffe 2 hornallas sin mesa	400x780x290	8000 Cal/h
AR572E	Anaffe 2 hornallas y plancha bifera	800x780x290	12500 Cal/h
AR573E	Anaffe 4 hornallas	800x780x290	18000 Cal/h

FICHAS TECNICAS

LINEA ARENA (Continuación)

Modelo	Descripción	Medidas	Consumo
AR574E	Anaffe 4 hornallas y plancha bifera	1200x780x290	22500 Cal/h
AR575E	Anaffe 6 hornallas	1200x780x290	27000 Cal/h
AR576E	Anaffe 6 hornallas y plancha bifera	1600x780x290	31500 Cal/h
AR551	Mini Hamburguesera o Parrilla simple	400x780x290	4500 Cal/h
AR552	Parrilla Combinada c/Hamburguesera	800x780x290	16000 Cal/h
AR553	Parrilla Combinada c/Hamburguesera	1200x780x290	20000 Cal/h
AR538	Salsera Simple con 2 Bandejas	400x780x290	4500 Cal/h
AR539	Salsera Doble con 4 bandejas	800x780x290	16000 Cal/h
AR389	Horno 8 Moldes y Base	870x485x540	12000 Cal/h
AR383	Horno 12 Moldes y Base	870x750x540	13000 Cal/h
AR385	Horno 24 Moldes y Base	870x750x1155	24000 cal/h
AR386	Horno 18 Moldes y Base	1200x750x540	18000 Cal/h
AR396	Horno 6 moldes, y base	890x570x694	12000 cal/h
AR397	Horno 12 moldes y base	890x795x694	13000 Cal/h
AR399	Horno 24 moldes y base	890x795x1400	24000 Cal/h
AR300	Horno 18 moldes y base	1220x795x694	18000 Cal/h

FICHAS TECNICAS DE LOS FREIDORES Y HERVIDORES

Freidores de Alta Producción - Características Generales

CUBA EN ACERO inoxidable sanitario AISI 304 mate de 1,2mm de espesor. Gabinetes con frentes y laterales en acero esmerilado AISI 430.

Canastos estañados. Válvula de desagote de 1". Patas con regatones regulables. Válvula Automática MINISIT incluida.

Modelo	Descripción	Medidas	Lanzallamas	Aceite Lts.	Agua Lts.	Calorías/h
AR580	30 lts.2can.	430x660x900	12	18	2	24000
AR582	60 lts.4can.	770x660x900	24	56	4	48000

Hervidores de Alta Producción- Características Generales

CUBA EN ACERO inoxidable sanitario AISI 304 mate de 1,2mm de espesor. Gabinetes con frentes y laterales en acero esmerilado AISI 430.

Recolector de superficie de residuos de harina y pasta, desagüe flexible cromado. Grifo para reposición de agua y limpieza. Canastos de acero. Válvula de desagote de 1". Patas con regatones regulables. Válvula de seguridad incluida.

Modelo	Descripción	Medidas	Lanzallamas	Aceite Lts.	Agua Lts.	Calorías/h
AR583	30 lts.2can.	490x660x900	12	0	30	24000
AR585	60 lts.4can.	820x660x900	24	0	60	48000

Freidores Manuales con 2 llaves.- Características Generales

Frente en Acero Inoxidable AISI 430 brillante, laterales en chapa pintada, CUBA ENLOZADA. Quemadores a inyección con comandos individuales. Llama piloto permanente. Patas y recolector de grasas pintados. Canastos cincados. Válvulas de seguridad incluidas.

Modelo	Descripción	Medidas	Lanzallamas	Aceite Lts.	Agua Lts.	Calorías/h
ML271	18 lts.1can.	380x580x1060	0	16	2	7500
ML274	38 lts.2can.	530x580x1060	0	34	4	10000