

# GAMMA

Potencia máxima para prestaciones profesionales.

No obstante la profundidad de 700 mm, la serie Gamma ofrece las máximas potencias posibles, con las prestaciones características de los equipos profesionales. Todos los productos son diseñados y realizados para garantizar velocidad de servicio, elevadas potencias específicas, amplias superficies de cocción y precisión en las temperaturas.

Las parillas a gas o eléctricas se han mejoradas: las nuevas 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.

Tantos elementos de la gama Gamma están posicionados de serie sobre un horno en acero inoxidable AISI 430. Lo horno estático tiene una capacidad de 1x2/1 GN, mientras lo horno convencional tiene 3x1/1 GN, con guías portabandejas con 3 niveles de altura.

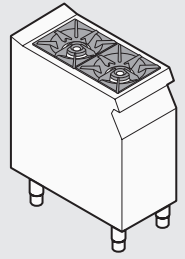
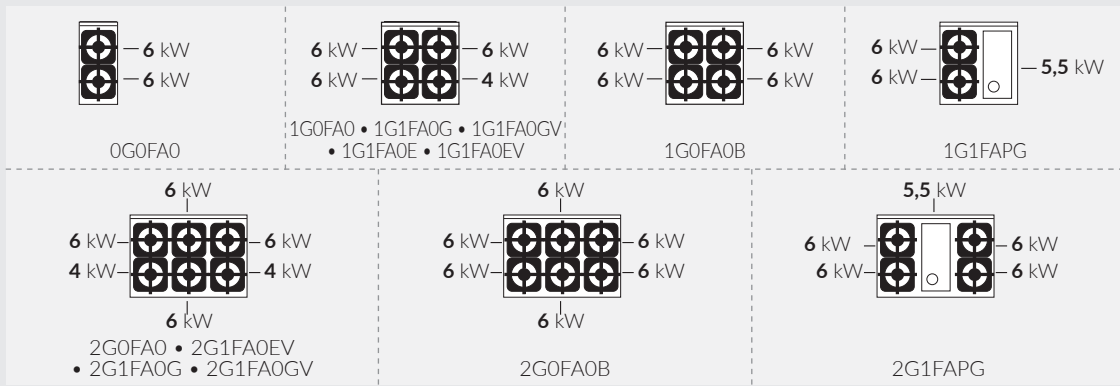
El correcto funcionamiento de los elementos "solo plano" (fuegos abiertos, todaplancha, cocina con superficies de hierro fundido o cerámica de vidrio, rejillas y algunos fry tops y freidoras) está asegurado solamente si están posicionados sobre muebles base y muebles chasis previstos en esta tarifa.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



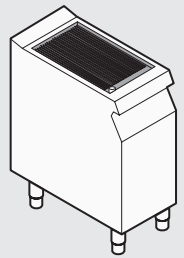
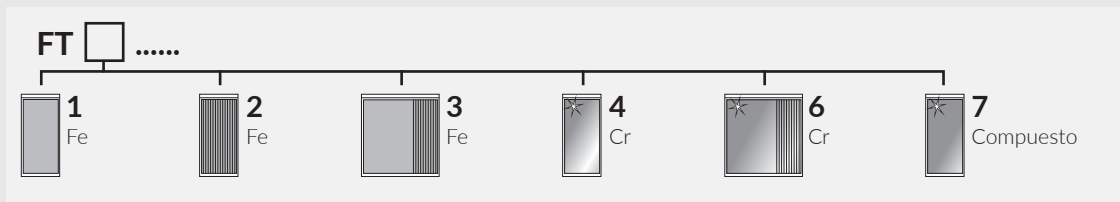
# GAMMA

## COMO COMPONER SU GAMMA

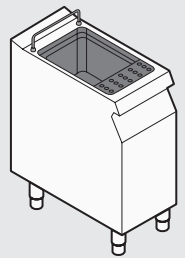
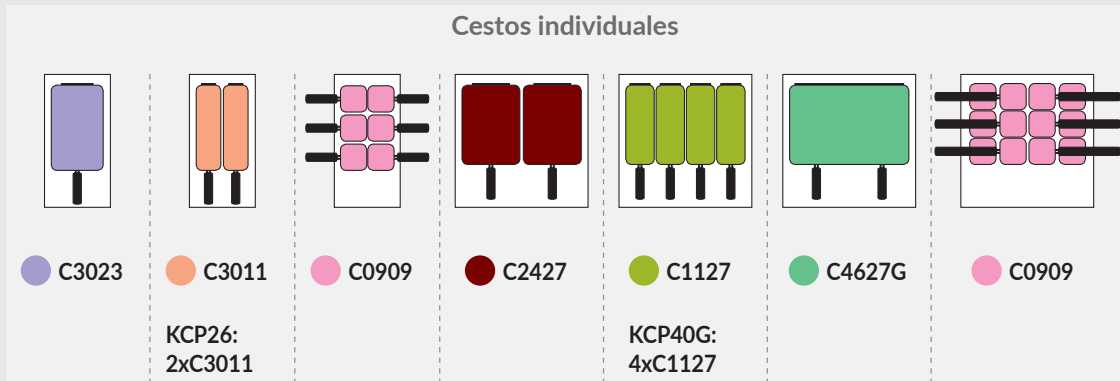
### Fuegos Abiertos



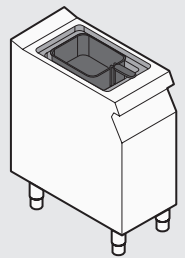
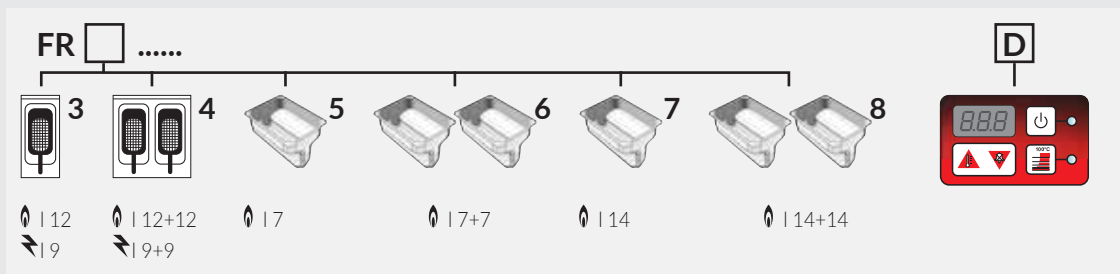
### Fry-Tops



### Cocedor de pasta - cestos



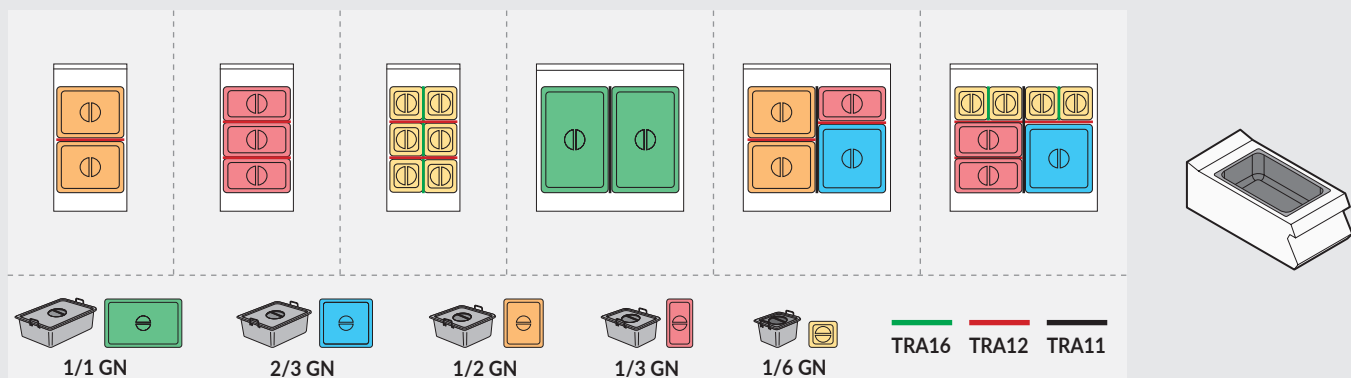
### Freidoras



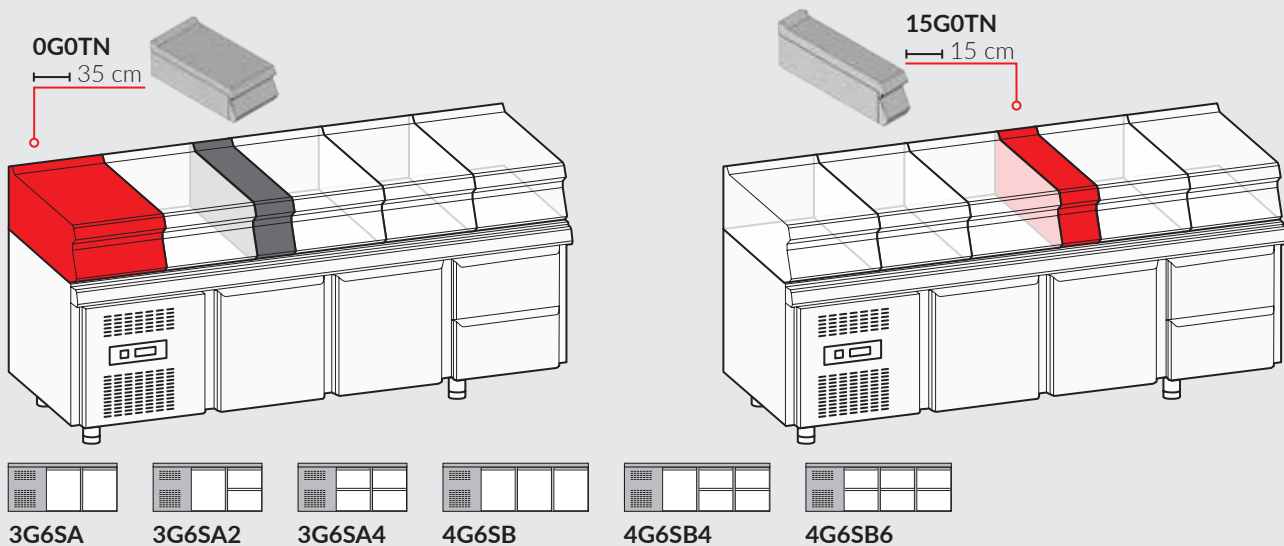
# GAMMA

## COMO COMPONER SU GAMMA

### Bañomaría



### Muebles Refrigerados

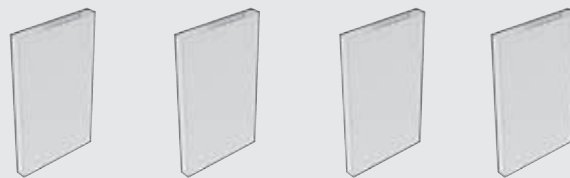


**C** CLASE ENERGÉTICA: Ecodesign (EU 2015/1094) - Energy Labelling (EU 2015/1095)

**!** Vínculos de instalación: instalaciones NO permitidas debajo de elementos Gamma de encimera gas todaplancha, fry top a gas, parrillas de gas en piedra cerámica, freidoras a gas y parrilla eléctrica.  
 Para los modelos con tres vanos refrigerados 4G6S .. se recomienda la compra del plano neutro sin cajón 15G0TN, lo que permite cubrir el remanente de 15 cm y la obtención de la máxima funcionalidad.

### Chimeneas descarga humos de combustión para los productos con potencia $\geq 14$ kW

(si requerido por las Normas Nacionales)



	MB30	MB36	MB50	MBFR78
0G1CP1G	1			
1G1CP2G	2			
0G1FR3G - 0G1FR3GD	1			
1G1FR4G - 1G1FR4GD	2			
0G1FR7G				1
1G1FR8G				2
1G1PD1G - 1G1PI1G		1		
1G1CP1G			1	
1G0TP			1	
1G1TP0G			1	
2G1TP3G			1	








# COCCION MODULAR GAMMA

## FUEGOS ABIERTOS

Quemadores de 6 kW Ø 110 mm y 4 kW Ø 80mm. Tabla de distribución de quemadores en la parte introductoria del presente capítulo. Contenedor de retención de líquidos debajo de los quemadores. Quemadores de plano, casquete quemador y rejillas de colocación cazuelas (de 345 x 586 mm, una cada dos quemadores) fabricados en fundición



esmaltada RAAF de color negro antiácido semibrillante. Modelo 1G1FAPG con plancha radiante fabricada en acero 16MO5, espesor 15 mm. La temperatura máxima a alcanzar es de 400°C. Modelos con horno de gas en serie (...G = estático capacidad 2/1 GN; ...GV = convección capacidad 1/1 GN). Control de la temperatura de cocción entre 160°C y 280°C.

Modelos con horno eléctrico en serie (...E = estático capacidad 2/1 GN; ...EV = convección capacidad 1/1 GN). Control de la temperatura de cocción entre 80°C y 300°C.

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>0G0FA0</b>	COCINA A GAS DE 2 FUEGOS	35x70x24	12		
	<b>1G0FA0</b>	COCINA A GAS DE 4 FUEGOS	70x70x24	22		
	<b>1G0FA0B</b>	COCINA A GAS DE 4 FUEGOS	70x70x24	24		
	<b>2G0FA0</b>	COCINA A GAS DE 6 FUEGOS	105x70x24	32		
	<b>2G0FA0B</b>	COCINA A GAS DE 6 FUEGOS	105x70x24	36		
	<b>1G1FA0G</b>	COCINA DE GAS 4 FUEGOS SOBRE HORNO ESTÁTICO DE GAS	70x70x90	28		
	<b>1G1FA0GV</b>	COCINA DE GAS 4 FUEGOS SOBRE HORNO DE GAS VENTILADO	70x70x90	28	0,076	230V 1N~ / 50Hz
	<b>1G1FA0E</b>	COCINA DE GAS 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO	70x70x90	22	5,2	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>1G1FA0EV</b> COCINA DE GAS 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO	70x70x90	22	5,2	400V 3N~ 50 ÷ 60 Hz
	<b>1G1FAPG</b> COCINA DE GAS 2 FUEGOS PLACA RADIANTE CON HORNO DE GAS ESTÁTICO	70x70x90	23,5		
	<b>2G1FA0EV</b> COCINA DE GAS 6 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO Y VANO	105x70x90	32	5,2	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz
	<b>2G1FA0G</b> COCINA DE GAS 6 FUEGOS SOBRE HORNO DE GAS ESTÁTICO Y VANO	105x70x90	38		
	<b>2G1FA0GV</b> COCINA DE GAS 6 FUEGOS SOBRE HORNO DE GAS VENTILADO Y VANO	105x70x90	38	0,076	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	<b>2G1FAPG</b> COCINA DE GAS 4 FUEGOS PLACA RADIANTE CON HORNO ESTÁTICO DE GAS Y VANO	105x70x90	35,5		

#### ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>PLSG</b> PLANCHA LISA EN FUNDICIÓN	32,4x28x3,2			
	<b>PRSG</b> PLANCHA RANURADA EN FUNDICIÓN	32,4x28x3,2			
	<b>DPF</b> 2 DISCOS, PARA FUEGOS ABIERTOS EN FUNDICIÓN Ø 180 MM				

# COCCION MODULAR GAMMA

## TODOPLANCHA

Plancha radiante fabricada en acero 16MO5 de elevado espesor (15 mm), que garantiza duración e indeformabilidad. Quemador central en acero inox, max 10 kW min 4 kW, controlado mediante llave con válvula. Zonas isotérmicas diferenciadas en la plancha y degradantes desde el centro (450 °C) hacia los bordes. La superficie útil de cocción es de 32,13 dm<sup>2</sup>.

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>1G0TP0</b>	COCINA A GAS TODOPLANCHA SOLO PLANO	70x70x24	10		
	<b>1G1TP0G</b>	COCINA DE GAS TODOPLANCHA HORNO DE GAS ESTÁTICO	70x70x90	14,5		
	<b>2G1TP3G</b>	COCINA DE GAS TODOPLANCHA 2 FUEGOS SOBRE HORNO DE GAS ESTÁTICO Y VANO	105x70x90	28		

### ACCESORIOS












	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>PRSG</b>	PLANCHA RANURADA EN FUNDICIÓN	32,4x28x3,2			
	<b>PLSG</b>	PLANCHA LISA EN FUNDICIÓN	32,4x28x3,2			
	<b>DPF</b>	2 DISCOS PARA FUEGOS ABIERTOS EN FUNDICIÓN Ø 180 MM				







# COCCION MODULAR GAMMA

## PLACAS ELÉCTRICAS

Las placas disponen de superficie de calentamiento con potencia de 2-2,6 kW cada una, de forma redondeada o cuadrada, en fundición y provistas de termostato de seguridad. El plano está provisto de contención para los líquidos y el alojamiento de las placas es estanco. La potencia se regula mediante conmutador de 7 posiciones.

Modelos con horno eléctrico en serie (...E = estático capacidad 2/1 GN; ...EV = convección capacidad 1/1 GN). Control de la temperatura de cocción entre 80°C y 300°C. Modelos para el control a distancia de los de potencia. OG1PE2, 1G1PE2.

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>OG0PE1</b>	COCINA ELÉCTRICA 2 PLACAS REDONDAS	35x70x24	4,6		400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz
	<b>OG0PE2</b>	COCINA ELÉCTRICA 2 PLACAS CUADRADAS	35x70x24	5,2		400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz
	<b>OG1PE2</b>	COCINA ELÉCTRICA 2 PLACAS CUADRADAS SOBRE VANO	35x70x90	5,2		400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz
	<b>1G0PE1</b>	COCINA ELÉCTRICA 4 PLACAS REDONDAS	70x70x24	9,2		400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz
	<b>1G0PE2</b>	COCINA ELÉCTRICA 4 PLACAS CUADRADAS	70x70x24	10,4		400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz
	<b>1G1PE2</b>	COCINA ELÉCTRICA 4 PLACAS CUADRADAS SOBRE VANO	70x70x90	10,4		400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz
	<b>1G1PE1E</b>	COCINA ELÉCTRICA 4 PLACAS REDONDAS CON HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO	70x70x90	14,4		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
	<b>1G1PE1EV</b>	COCINA ELÉCTRICA 4 PLACAS REDONDAS CON HORNO ELÉCTRICO VENTILADO	70x70x90	14,4		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz









MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	<b>1G1PE2E</b> COCINA ELÉCTRICA 4 PLACAS CUADRADAS CON HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO	70x70x90	15,6		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz
	<b>2G1PE1EV</b> COCINA ELÉCTRICA 6 PLACAS REDONDAS CON HORNO ELÉCTRICO VENTILADO Y VANO	105x70x90	19,2		400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz








# COCCION MODULAR GAMMA

## VITROCERÁMICA

Encimeras en vitrocerámica de alta resistencia para la máxima facilidad de limpieza. Calentamiento por resistencias infrarrojo (versiones ..VTR), rapido y con una regulación precisa; versiones a través inducción clásica versiones ...VT1I y tipo wok versiones ...VT1IW.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>0G0PEVTR</b> COCINA VITROCERÁMICA INFRARROJO 2 ZONAS	35x70x24	4,2		400V 2N~ / 230V 1N~ / 50÷60 Hz
	<b>1G0PEVTR</b> COCINA VITROCERÁMICA INFRARROJO 4 ZONAS	70x70x24	8,4		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	<b>0G0VT1I</b> COCINA VITROCERÁMICA INDUCCIÓN 2 ZONAS	35x70x24	7		400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz
	<b>1G0VT1I</b> COCINA VITROCERÁMICA INDUCCIÓN 4 ZONAS	70x70x24	14		400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz
	<b>0G0VT1IW</b> COCINA VITROCERÁMICA INDUCCIÓN WOK	35x70x24	5		400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz

### ACCESORIOS













MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>PW350</b> SARTEN PARA WOK Ø 30 CM	30x60x10			














# COCCION MODULAR GAMMA











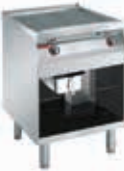


## FRY TOP

Enorme la posibilidad de elección para las cocciones de contacto ofrecida, con planchas de acero dulce, compuesto o cromadas, lisas o ranuradas. Disponibles con funcionamiento eléctrico o de gas, siempre con control termostático de la temperatura de trabajo. Modelos para el control a distancia de los de potencia. 0G1FT2E, 0G1FT4E, 0G1FT7E,

1G1FT2E, 1G1FT4E, 1G1FT7E.

MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	<b>0G0FT1G</b> FRY-TOP DE GAS PLANCHA LISA	35x70x24	5,5		
	<b>0G0FT2G</b> FRY-TOP DE GAS PLANCHA RANURADA	35x70x24	5,5		
	<b>0G0FT4G</b> FRY-TOP DE GAS PLANCHA CROMADA LISA	35x70x24	5,5		
	<b>0G0FT7G</b> FRY-TOP DE GAS PLANCHA LISA DE COMPOUND	35x70x24	5,5		
	<b>1G0FT1G</b> FRY-TOP DE GAS PLANCHA LISA	70x70x24	11		
	<b>1G0FT2G</b> FRY-TOP DE GAS PLANCHA RANURADA	70x70x24	11		
	<b>1G0FT3G</b> FRY-TOP DE GAS PLANCHA LISA/RANURADA	70x71x45	11		
	<b>1G0FT4G</b> FRY-TOP DE GAS PLANCHA CROMADA LISA	70x70x24	11		

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>1G0FT6G</b> FRY-TOP DE GAS PLANCHA CROMADA LISA/ RANURADA	70x70x54	11		
	<b>1G0FT7G</b> FRY-TOP DE GAS PLANCHA LISA DE COMPOUND	70x70x24	11		
	<b>0G0FT1E</b> FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA	35x70x24	5,1	400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 Hz	
	<b>0G0FT2E</b> FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA RANURADA	35x70x24	5,1	400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 Hz	
	<b>0G0FT4E</b> FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA CROMADA LISA	35x70x24	5,1	400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 Hz	
	<b>0G0FT7E</b> FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA DE COMPOUND	35x70x24	5,1	400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 Hz	
	<b>1G0FT1E</b> FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA	70x70x24	10,2	400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 Hz	
	<b>1G0FT2E</b> FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA RANURADA	70x70x24	10,2	400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 Hz	
	<b>1G0FT3E</b> FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA/ RANURADA	70x70x24	10,2	400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 Hz	

MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	<b>1G0FT4E</b> FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA CROMADA LISA	70x70x24	10,2		400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 Hz
	<b>1G0FT6E</b> FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA CROMADA LISA/RANURADA	70x70x24	10,2		400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 Hz
	<b>1G0FT7E</b> FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA DE COMPOUND	70x70x24	10,2		400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 Hz
	<b>0G1FT2E</b> FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA RANURADA SOBRE VANO	35x70x90	5,1		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	<b>0G1FT4E</b> FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA CROMADA LISA SOBRE VANO	35x70x90	5,1		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	<b>0G1FT7E</b> FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA DE COMPOUND SOBRE VANO	35x70x90	5,1		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	<b>1G1FT2E</b> FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA RANURADA SOBRE VANO	70x70x90	10,2		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	<b>1G1FT4E</b> FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA CROMADA LISA SOBRE VANO	70x70x90	10,2		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	<b>1G1FT7E</b> FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA DE COMPOUND SOBRE VANO	70x70x90	10,2		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz

## ACCESORIOS





	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>0GPS</b>	BORDES ANTI-SALPICADURAS PARA FRY-TOP 35 CM				
	<b>1GPS</b>	BORDES ANTI-SALPICADURAS PARA FRY-TOP 70 CM				
	<b>RFT</b>	RASCADOR PARA FRY TOP				
	<b>KLL</b>	JUEGO DE 10 HOJAS LISAS				
	<b>KLR</b>	HOJAS RANURADAS (10 TROZOS) PARA RASCADOR FRY TOP				

# COCCION MODULAR GAMMA







## PARILLAS

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. La parilla, en ambos modelos, está inclinada y fue realizada en hierro fundido con un esmalte special nanotecnológico. Ambas las parillas no pueden ser instaladas sobre muebles base con cajones.

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>1G0GRG</b>	PARRILLA GAS EN PIEDRA CERÁMICA	70x70x24	12		
	<b>1G0GRE</b>	PARRILLA ELECTRICA	70x70x24	8,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50+60 Hz	

### ACCESORIOS

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>KSFTGR</b>	KIT DE ESCAPE IN ALCANTARILLA				
	<b>70GRGX</b>	REJILLA DE ACERO PARA PARRILLA GAS EN PIEDRA CERÁMICA				


# COCCION MODULAR GAMMA

## MARMITAS

Capacidad útil de los recipientes de 60 litros.  
Calentamiento con gas directo, gas indirecto o eléctrico indirecto.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>1G1PD1G</b> MARMITA DE GAS CALENTAMIENTO DIRECTO 60 L	70x70x90	12		
	<b>1G1PI1G</b> MARMITA DE GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO 60 L	70x70x90	12		
	<b>1G1PI1E</b> MARMITA ELÉCTRICA CALENTAMIENTO INDIRECTO 60 L	70x70x90	9		400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz

### ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>CPX6</b> CESTO ESCURRIDOR INOX 1 SECTOR	35x35x36			

# COCCION MODULAR GAMMA

## COCEDOR DE PASTA

Proyectadas para optimizar el servicio "a la carta", permiten efectuar fácilmente el relleno con agua y garantizan elevada potencia y máxima practicidad de uso. Las cubas y los cestos son de acero inoxidable AISI 316L. Alimentación de agua en cuba mediante electroválvula y controles de seguridad con restablecimiento automático del nivel mínimo

de agua en cuba. Equipar con cestos. Modelos para el control a distancia de los de potencia. 0G1CP1EC.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>0G1CP1G</b> COCEDOR DE PASTA DE GAS 1 CUBA 26 L	35x70x90	10	0,002	230V 1N~ / 50Hz
	<b>0G1CP1E</b> COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO 1 CUBA 26 L	35x70x90		9	400V 3N~ / 50 ÷ 60 Hz
	<b>0G1CP1EC</b> COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO 1 CUBA 26 L	35x70x90		9	400V 3N~ / 50 ÷ 60 Hz
	<b>1G1CP1G</b> COCEDOR DE PASTA DE GAS 1 CUBA 40 L	70x70x90	16	0,002	230V 1N~ / 50Hz
	<b>1G1CP2G</b> COCEDOR DE PASTA DE GAS 2 CUBAS 26+26 L	70x70x90	20	0,002	230V 1N~ / 50Hz

### ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>GCV26</b> TAPA PARA PARA CUBA COCEDOR DE PASTA 26 L				
	<b>GCV40</b> TAPA PARA PARA CUBA COCEDOR DE PASTA 40 L				
	<b>KCP26</b> 2 CESTOS PARA COCEDOR DE PASTA 26 L				
	<b>KCP40G</b> 4 CESTOS PARA COCEDOR DE PASTA 40 L				



## ACCESORIOS









	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>C3011</b>	CESTO 5,5 L PARA COCEDOR DE PASTA				
	<b>C3023</b>	CESTO 12 L PARA COCEDOR DE PASTA	42x53x42			
	<b>C0909</b>	CESTO PARA COCEDOR DE PASTA 1 5 L				
	<b>C1127</b>	CESTO 5 L PARA COCEDOR DE PASTA	11x26,2x20			
	<b>C2427</b>	CESTO 11 L PARA COCEDOR DE PASTA	23,8x26,2x20			
	<b>C4627G</b>	CESTO 23,5 L PARA COCEDOR DE PASTA	47,8x26,8x20			

# COCCION MODULAR GAMMA






## SARTENES

Indiscutible versatilidad de uso de las sartenes de cuba volcable y de las sartenes de cuba fija con fondo en compound que – si bien con diferente solución de descarga producto – mantienen invariadas las excelentes prestaciones y la versatilidad de uso para salsas, cocciones en velo de aceite, cocciones por contacto y cocciones por inmersión en

agua. Modelos para el control a distancia de los de potencia. 1G1BR1E, 1G1BR3E.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>1G1BR1G</b> SARTÉN DE GAS VOLCABLE MANUAL	70x70x90	12		
	<b>1G1BR1E</b> SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE MANUAL	70x70x90	9		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	<b>1G1BR3G</b> SARTÉN DE GAS VOLCABLE MANUAL	70x70x90	14		
	<b>1G1BR3E</b> SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE MANUAL	70x70x90	10		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz

### ACCESORIOS












MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>B11M20</b> CUBETA 1/1 GN INOX, MANIJAS UNIVERSALES	32x53x20			










# COCCION MODULAR GAMMA

## FREIDORAS

Cubas con curvas redondeadas, fondo de la cuba estampado, cuba integrada a la encimera con zona de expansión del aceite, fijación de encimeras en modo continuo con robot de soldadura, desagüe del aceite en forma racional, funcionalidad y seguridad. 1 cesto en dotación cada cuba. Modelos para el control a distancia de los de potencia. OG0FR3E,

OG0FR3ED, 1G0FR4E, 1G0FR4ED.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>OG0FR5G</b> FREIDORA DE GAS 1 CUBA 7 L TIPO V	35x70x24	7		
	<b>1G0FR6G</b> FREIDORA DE GAS 2 CUBAS 7+7 L TIPO V	70x70x24	14		
	<b>OG0FR3E</b> FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA 9 L	35x70x24	7,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	<b>OG0FR3ED</b> FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA 9 L MANDOS DIGITALES	35x70x24	7,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	<b>1G0FR4E</b> FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 9+9 L	70x70x24	14,6		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	<b>1G0FR4ED</b> FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 9+9 L MANDOS DIGITALES	70x70x24	14,6		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	<b>OG1FR3G</b> FREIDORA DE GAS 1 CUBA 12 L	35x70x90	11	0,05	230V 1N~ / 50Hz
	<b>OG1FR3GD</b> FREIDORA DE GAS 1 CUBA 12 L MANDOS DIGITALES	35x70x90	11	0,06	230V 1N~ / 50Hz

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>1G1FR4G</b> FREIDORA DE GAS 2 CUBAS 12+12 L	70x70x90	22	0,05	230V 1N~ / 50Hz
	<b>1G1FR4GD</b> FREIDORA DE GAS 2 CUBAS 12+12 L MANDOS DIGITALES	70x70x90	22	0,06	230V 1N~ / 50Hz
	<b>0G1FR7G</b> FREIDORA DE GAS 1 CUBA 14 L TIPO V	35x70x90	14		
	<b>1G1FR8G</b> FREIDORA DE GAS 2 CUBAS 14+14 L TIPO V	70x70x90	28		
	<b>OG0SPE</b> CONSERVADOR DE PATATAS	35x70x24		1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz

#### ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>KCFR7V</b> KIT 2 CESTOS CUBA FREIDORA 5 - 7 LITROS	44x20x15			
	<b>KCFR9</b> 2 CESTOS PARA FREIDORA CUBA 9/14 L	46x12x19			
	<b>KCFR12</b> KIT 2 CESTOS CUBA FREIDORA 12 L				
	<b>FO</b> FILTRO PARA ACEITE				
	<b>RO</b> CUBETA DE RECOGIDA DEL ACEITE	35x50x31,5			












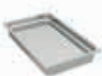
# COCCION MODULAR GAMMA

## BAÑOMARÍA

La cuba es de dimensiones 1/1 G.N., estampada, soldada al plano de modo continuo y con borde para la contención de la condensación. El calentamiento es eléctrico, indirecto, fijado en el fondo externo de la cuba y controlado termostáticamente.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 <b>OG0BME</b>	BAÑOMARIA ELÉCTRICO	35x70x24	1,6	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	
 <b>1G0BME</b>	BAÑOMARIA ELÉCTRICO	70x70x24	3,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	

### ACCESORIOS

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













## ACCESORIOS

	MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	<b>TRA12</b>	DISTANCIADOR PARA CUBETAS GN 1/2	2,5x32x2,5			
	<b>TRA16</b>	DISTANCIADOR PARA CUBETAS GN 1/6	2,5x17x2,5			
	<b>TRA11</b>	DISTANCIADOR PARA CUBETAS GN 1/1	2,5x54x2,5			

# COCCION MODULAR GAMMA

## ELEMENTOS NEUTROS

Construidos en acero inox AISI 304 con espeso de 12/10 satinado, cepillado scotchbrite medio. Laterales a estructura encajonada tubular autoportante para todas las instalaciones posibles. La instalación de los modelos 15G0TN...30G0TN es indispensable entre dos productos.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 <b>15G0TN</b>	ELEMENTO NEUTRO	15x70x24			
 <b>20G0TN</b>	ELEMENTO NEUTRO	20x70x24			
 <b>25G0TN</b>	ELEMENTO NEUTRO	25x70x24			
 <b>30G0TN</b>	ELEMENTO NEUTRO	30x70x24			
 <b>0G0TN</b>	ELEMENTO NEUTRO	35x70x24			
 <b>0G0TC1</b>	ELEMENTO NEUTRO CON CAJÓN	35x70x24			
 <b>0G0TNCL</b>	PLANO NEUTRO PRE-EQUIPADO PARA COLUMNA AGUA	35x70x24			
 <b>0G1L</b>	FREGADERO SOBRE ARMARIO	35x70x90			

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 <b>1G0TN</b>	ELEMENTO NEUTRO	70x70x24			
 <b>1G0TC1</b>	ELEMENTO NEUTRO CON CAJÓN	70x70x24			
 <b>1G0TNRG</b>	ELEMENTO NEUTRAL DISPUESTO PARA EL SOPORTE SALAMANDRA	70x70x24			

#### ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 <b>CEA</b>	COLUMNA EROGACIÓN AGUA				
 <b>CEMTV</b>	GRUPO MEZCLADOR AGUA CALIENTE/FRIA				
 <b>CEGTV</b>	GRUPO MEZCLADOR AGUA CALIENTE/FRIA ACCIONABLE CON CODO				
 <b>SUPA</b>	SOPORTE PARA SALAMANDRA	70x60x46,2			
 <b>SUPA500</b>	SOPORTE SALAMANDRA	50x60x46,2			









# COCCION MODULAR GAMMA

## MUEBLES BASE






Estructura autoportante para el apoyo de solo planos de la línea 'Gamma', en acero inox AISI 304 18/10 sobre las paredes, el fondo y el involucro interno. Vínculos de instalación para 1GIBR: instalaciones NO permitidas debajo de elementos vidriocerámica inducción y infrarrojo, freidoras eléctricas, parrillas eléctricas.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 <b>0GIVG</b>	MUEBLE BASE ABIERTO	35x70x66			
 <b>1GIVG</b>	MUEBLE BASE ABIERTO	70x70x66			
 <b>1GIVBR</b>	MUEBLE BASE CALIENTE CON PUERTAS	70x70x66	2	230V 1N~ / 50Hz	
 <b>2GIVG</b>	MUEBLE BASE ABIERTO	105x70x66			
 <b>0GIVC1</b>	MUEBLE BASE CON 1 CAJÓN	35x70x66			
 <b>0GIVC2</b>	MUEBLE BASE CON 2 CAJONES	35x70x66			

### ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 <b>0GAPBD</b>	PUERTA BATIENTE BISAGRAS EN LA DERECHA	34,4x4x46,5			
 <b>0GAPBS</b>	PUERTA BATIENTE BISAGRAS EN LA IZQUIERDA	34,4x4x46,5			

## ACCESORIOS

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>XGIGB</b>	GUÍAS PORTA CUBETAS GN POR MUEBLE BASE				

# COCCION MODULAR GAMMA

## SOUSBASSEMENTS REFRIGERES







Muebles refrigerados equipados de chasis para el soporte de elementos modulares de encimera Gamma. Estructura en acero inox AISI 304. Evaporador de aletas colocado fuera de la cámara de refrigeración y ventilador con motor. Evaporación automática del agua de condensación y descongelamiento por aire. Termómetro - termostato digitales.

Temperatura de trabajo: 0/+10°C. CLASE ENERGÉTICA C: Ecodesign (EU 2015/1094) - Energy Labelling (EU 2015/1095) Temperatura de trabajo: 0/+10°C. Temperatura ambiente +43°C (clase climática 5, ambiente +40°C y 40% H.R.). Vanos GN 1/1. Versiones con cajones 1/2 (dimensión útil 30x54x9,5 cm). En dotación cada compartimento una pareja

de guías en acero inox AISI 304 y una rejilla de plástico.

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 <b>3G6SA</b>	MUEBLE BASE REFRIGERADO 0+/-10°C PARA ELEMENTOS PROFUNDIDAD 70 CM	140x70x64	0,3	230V 1N~ / 50Hz	
 <b>3G6SA2</b>	MUEBLE BASE REFRIGERADO 0+/-10°C PARA ELEMENTOS PROFUNDIDAD 70 CM	140x70x64	0,3	230V 1N~ / 50Hz	
 <b>3G6SA4</b>	MUEBLE BASE REFRIGERADO 0+/-10°C PARA ELEMENTOS PROFUNDIDAD 70 CM	140x70x64	0,3	230V 1N~ / 50Hz	
 <b>4G6SB</b>	MUEBLE BASE REFRIGERADO 0+/-10°C PARA ELEMENTOS PROFUNDIDAD 70 CM	190x70x64	0,3	230V 1N~ / 50Hz	
 <b>4G6SB4</b>	MUEBLE BASE REFRIGERADO 0+/-10°C PARA ELEMENTOS PROFUNDIDAD 70 CM	190x70x64	0,3	230V 1N~ / 50Hz	
 <b>4G6SB6</b>	MUEBLE BASE REFRIGERADO 0+/-10°C PARA ELEMENTOS PROFUNDIDAD 70 CM	190x70x64	0,3	230V 1N~ / 50Hz	

### ACCESORIOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
 <b>ST02</b>	REGISTRADOR DE TEMPERATURA CON IMPRESORA	15,5x14,9x19,5			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
 <b>CGXBR</b>	GUÍAS PARA PARA MESAS REFRIGERADAS PROFUNDIDAD 70 CM				

## ACCESORIOS

	MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	<b>RGPBR</b>	REJILLA PLASTIFICADA GN 1/1	32,5x53x0,6			
	<b>G610X</b>	REJILLA GN 1/1 EN BARRA DE ACERO INOX	53x32,5x1,2			
	<b>GRP70B</b>	REJILLA PLASTIFICADA DE ENLACE PARA MESAS REFRIGERADAS PROFUNDIDAD 70 CM	14x46x0,8			
	<b>C151</b>	CESTO EN VARILLA DE ACERO INOX GN 1/1	53x32,5x15			
	<b>KRPRVX</b>	4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN INOX AISI 304				

# COCCION MODULAR GAMMA

## ZOCALO

Zócalo por 3 lados, realizado en acero inox AISI 304, se debe fisar al pie de los equipamientos. El zócalo puede ser extraído para las inspecciones periódicas. Lo zócalo puede ser empleado sobre instalaciones alimentadas por gas metano, no es adecuado para ser empleado sobre instalaciones alimentadas por gas GPL. No se puede instalar sobre estanterías refrigeradas.







### ACCESORIOS

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>070GZ</b>	ZÓCALO CLIP EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 70 CM	70x62x17,5			
	<b>105GZ</b>	ZÓCALO CLIP EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 105 CM	105x62x17,5			
	<b>140GZ</b>	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 140 CM	140x62x17,5			
	<b>175GZ</b>	ZÓCALO CLIP EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 175 CM	175x62x17,5			
	<b>210GZ</b>	ZÓCALO CLIP EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 210 CM	210x62x17,5			
	<b>245GZ</b>	ZÓCALO CLIP EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 245 CM	245x62x17,5			
	<b>280GZ</b>	ZÓCALO EN 3 LADOS PARA BLOQUE DE 280 CM	280x62x17,5			
	<b>KGZ</b>	ZÓCALO LATERAL PARA BLOQUE CONTRA BLOQUE	12x18x4			

# COCCION MODULAR GAMMA

## ACCESORIOS

### ACCESORIOS

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>0GPSS</b>	VIGAS DE SOSTÉN PARA ELEMENTOS TOP DE 35 CM				
	<b>1GPSS</b>	VIGAS DE SOSTÉN PARA ELEMENTOS TOP DE 70 CM				
	<b>2GPSS</b>	VIGAS DE SOSTÉN PARA ELEMENTOS TOP DE 105 CM				
	<b>3GPSS</b>	VIGAS DE SOSTÉN PARA ELEMENTOS TOP DE 140 CM				
	<b>4GPSS</b>	VIGAS DE SOSTÉN PARA ELEMENTOS TOP DE 175 CM				
	<b>0GPRF</b>	REPISA DE FONDO				
	<b>1GPRF</b>	REPISA DE FONDO				
	<b>2GPRF</b>	REPISA DE FONDO				
	<b>3GPRF</b>	REPISA DE FONDO				
	<b>4GPRF</b>	REPISA DE FONDO				

## ACCESORIOS

	MOD.	DESCRIPCIÓN				
	<b>0GPF</b>	PLANO FRONTAL DE 35 CM	33x7x6			
	<b>1GPF</b>	PLANO FRONTAL DE 70 CM	68x7x6			
	<b>2GPF</b>	PLANO FRONTAL DE 105 CM	103x7x6			
	<b>3GPF</b>	PLANO FRONTAL DE 105 CM	138x7x6			
	<b>9KFP5</b>	KIT COBERTURA FIJACIÓN POSTERIOR PLANOS	20x10x2			
	<b>KRPG</b>	4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN INOX AISI 304				

# COCCION MODULAR GAMMA

## CHIMENEAS

Tabla de compatibilidad para chimeneas  
/ productos en la parte introductoria del  
capítulo.

### ACCESORIOS

	MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW	
	<b>MB30</b>	CHIMENEA DESCARGA HUMOS POSICIÓN. DEBAJO CAMPANA	30,5x4,5x80			
	<b>MB36</b>	CHIMENEA DESCARGA HUMOS POSICIÓN. DEBAJO CAMPANA	34x4,5x80			
	<b>MB50</b>	CHIMENEA DESCARGA HUMOS POSICIÓN. DEBAJO CAMPANA	50,5x4,5x80			
	<b>MBFR78</b>	CHIMENEA DESCARGA HUMOS POSICIÓN. DEBAJO CAMPANA	30,5x4,5x80			