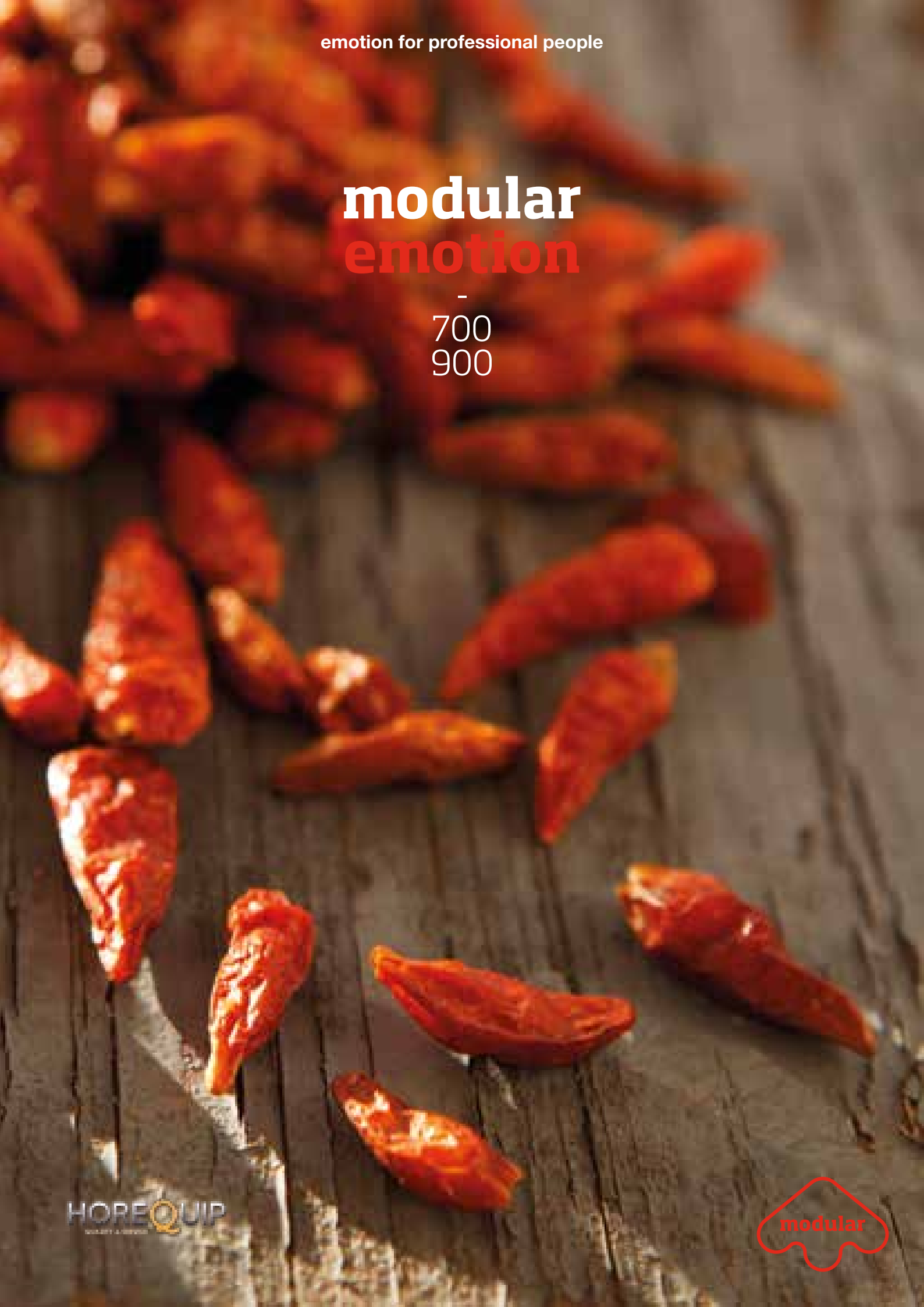
emotion for professional people

modular emotion

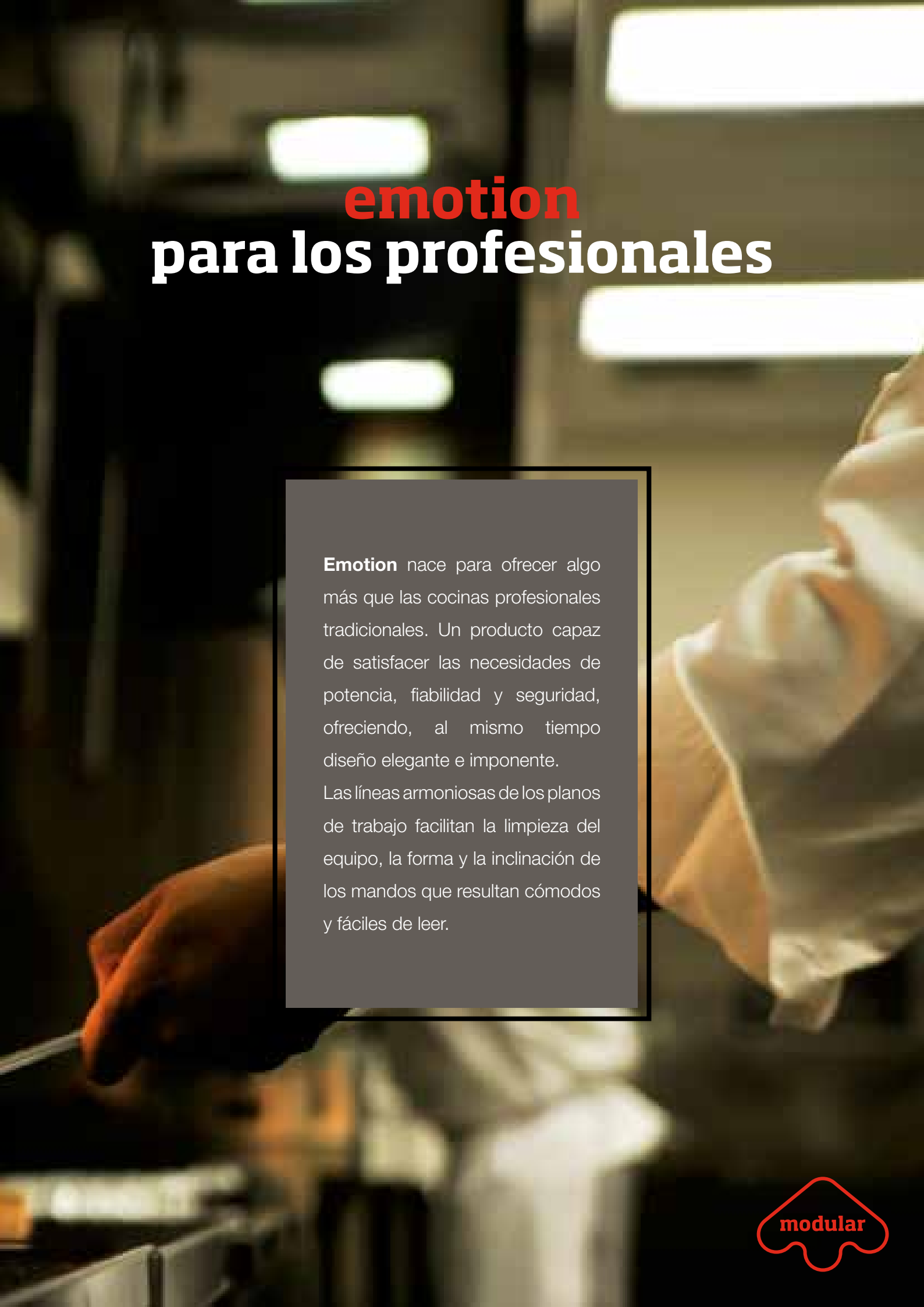
-

700
900



HOREQUIP

modular



emotion
para los profesionales

Emotion nace para ofrecer algo más que las cocinas profesionales tradicionales. Un producto capaz de satisfacer las necesidades de potencia, fiabilidad y seguridad, ofreciendo, al mismo tiempo diseño elegante e imponente.

Las líneas armoniosas de los planos de trabajo facilitan la limpieza del equipo, la forma y la inclinación de los mandos que resultan cómodos y fáciles de leer.

modular

no se trata solo de cocinar

diseño

Diseño refinado e imponente

ergonómicos

Mandos ergonómicos con protección contra el agua IPX5

alta calidad

Planos estampados de gran espesor

rejillas

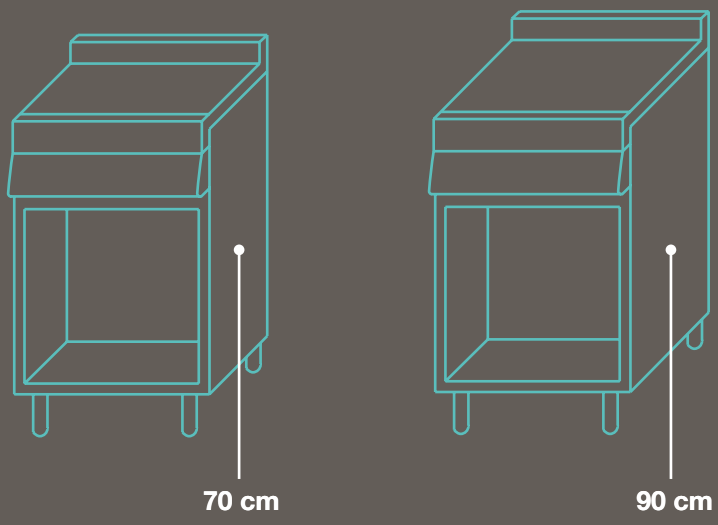
Rejillas en acero de gran espesor

modularidad

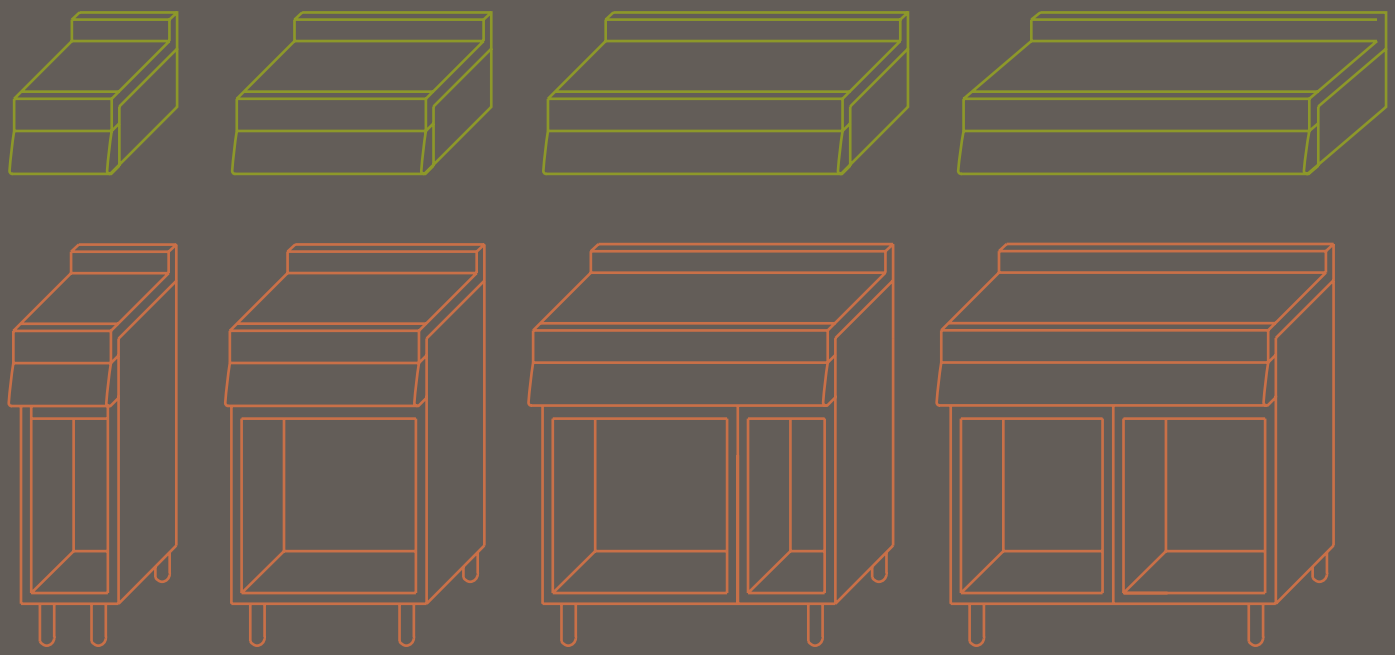
-

700
900

Profundidad



Módulos top e monoblock



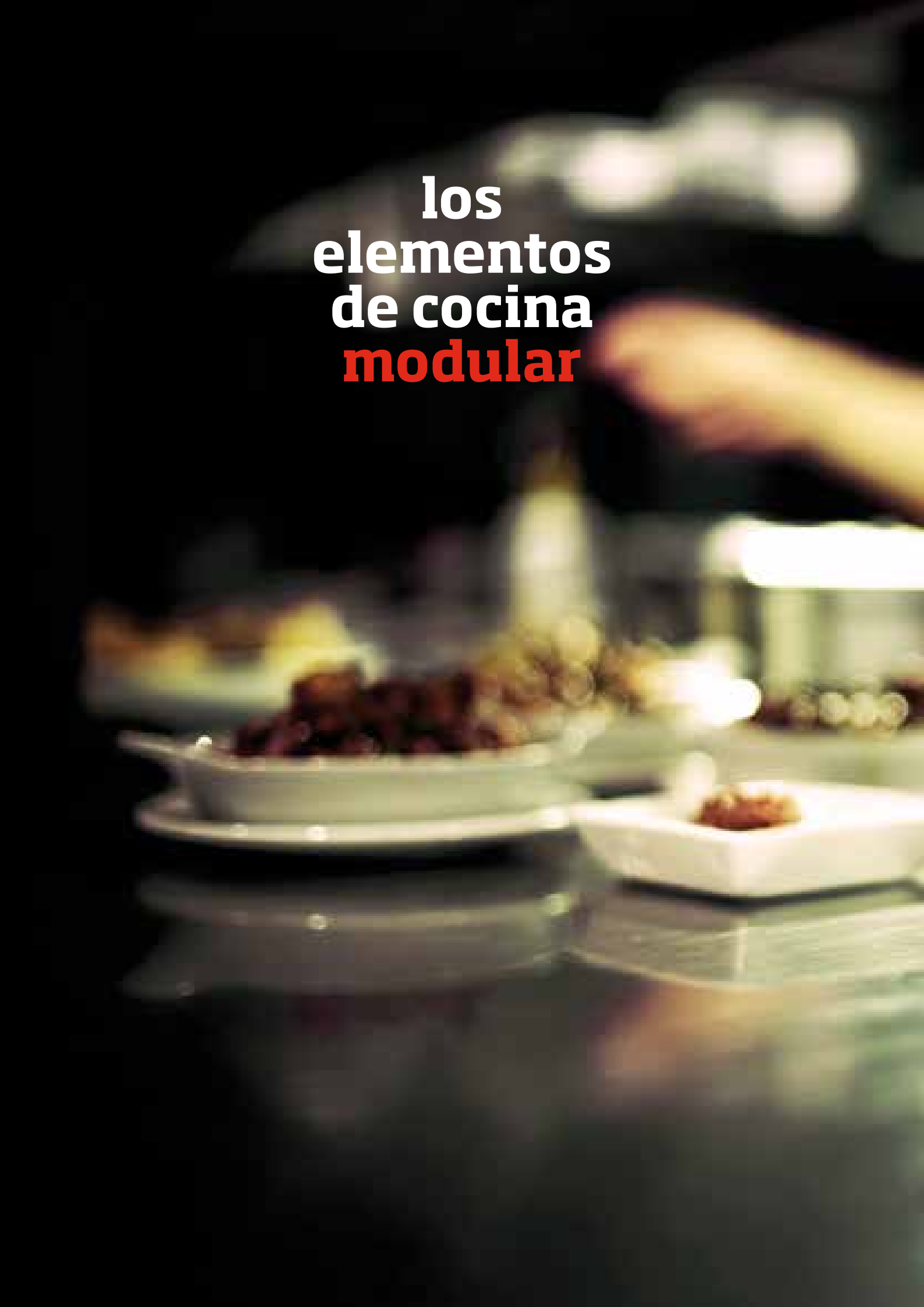
40 cm 80 cm 120 cm 160 cm

adaptado a ti
simple o extreme?
solo se tu mismo

extreme
Altas prestaciones,
higiene y diseño

simple
Misma potencia,
mismo diseño,
pequeñas diferencias

modular



los elementos de cocina modular

modular

emotion for professional people

cocinas a gas

Cocinas a gas

Las cocinas con fuegos abiertos Emotion están disponibles en una gran gama de modelos, 2, 4, 6 y 8* fuegos en versiones top, sobre horno o base.

(Solo en la serie 900)*

1

2

3

1
Rejillas en acero fundido fácilmente extraíbles y lavables en lavavajillas.

Quemadores en acero con repartellama en bronce, mono-corona de 3,5 kW, doble corona de 6, 7,5 y 10* kW. (* Solo en la serie 900)*

2

Planos estampados de 2 o 3 mm en la serie 900 y 1,5 o 2 mm en la serie 700.

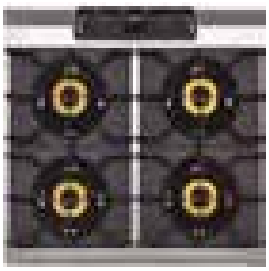
Cubas con desagüe ya que admiten agua para una fácil limpieza.

3
Hornos fabricados en acero inox, con capacidad para 3 bandejas GN 2/1.

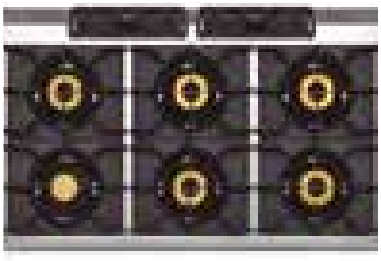
Contra puerta en acero inox con junta de laberinto.

Cocinas a gas
Elementos

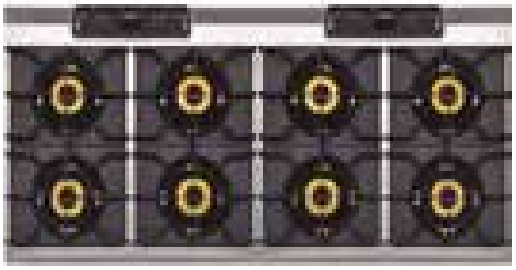
2 Fuegos



4 Fuegos



6 Fuegos



8 Fuegos
(solo serie 900)

extreme o simple?

Extreme: Fuegos doble corona,
rejillas en acero de gran espesor

Simple: Fuegos mono corona
(Solo para la serie 700)

Cocinas a gas

700

Extreme

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia por fuego (kW)	Potencia horno a gas (kW)	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	EM 70/40 PCG-P	Cocina a gas, 2 fuegos	40x73x87 h	1x6 1x3,5	-	-	9,5	-	-
	EM 70/80 PCG-P	Cocina a gas, 4 fuegos	80x73x87 h	3x6 1x3,5	-	-	21,5	-	-
	EM 70/120 PCG-P	Cocina a gas, 6 fuegos	120x73x87 h	5x6 1x3,5	-	-	33,5	-	-
	EM 70/80 CFG	Cocina a gas, 4 fuegos, horno a gas	80x73x87 h	3x6 1x3,5	8	-	29,5	-	-
	EM 70/80 CFGE	Cocina a gas, 4 fuegos, horno eléctrico	80x73x87 h	3x6 1x3,5	-	6	21,5	6	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/120 CFG	Cocina a gas, 6 fuegos, horno a gas	120x73x87 h	5x6 1x3,5	8	-	41,5	-	-
	EM 70/120 CFGE	Cocina a gas, 6 fuegos, horno eléctrico	120x73x87 h	5x6 1x3,5	-	6	33,5	6	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/120 CFGG	Cocina a gas, 6 fuegos, maxi horno a gas	120x73x87 h	5x6 1x3,5	10	-	43,5	-	-

Simple

	EM 70/40 PCGS-P	Cocina a gas, 2 fuegos, versión Simple	40x73x87 h	1x6 1x3,5	-	-	9,5	-	-
	EM 70/80 PCGS-P	Cocina a gas, 4 fuegos, versión Simple	80x73x87 h	3x6 1x3,5	-	-	21,5	-	-
	EM 70/80 CFGS	Cocina a gas, 4 fuegos, versión Simple, horno a gas	80x73x87 h	3x6 1x3,5	8	-	29,5	-	-
	EM 70/80 CFGES	Cocina a gas, 4 fuegos, versión Simple, horno eléctrico	80x73x87 h	3x6 1x3,5	-	6	21,5	6	380-415V 3N 50-60Hz

Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta

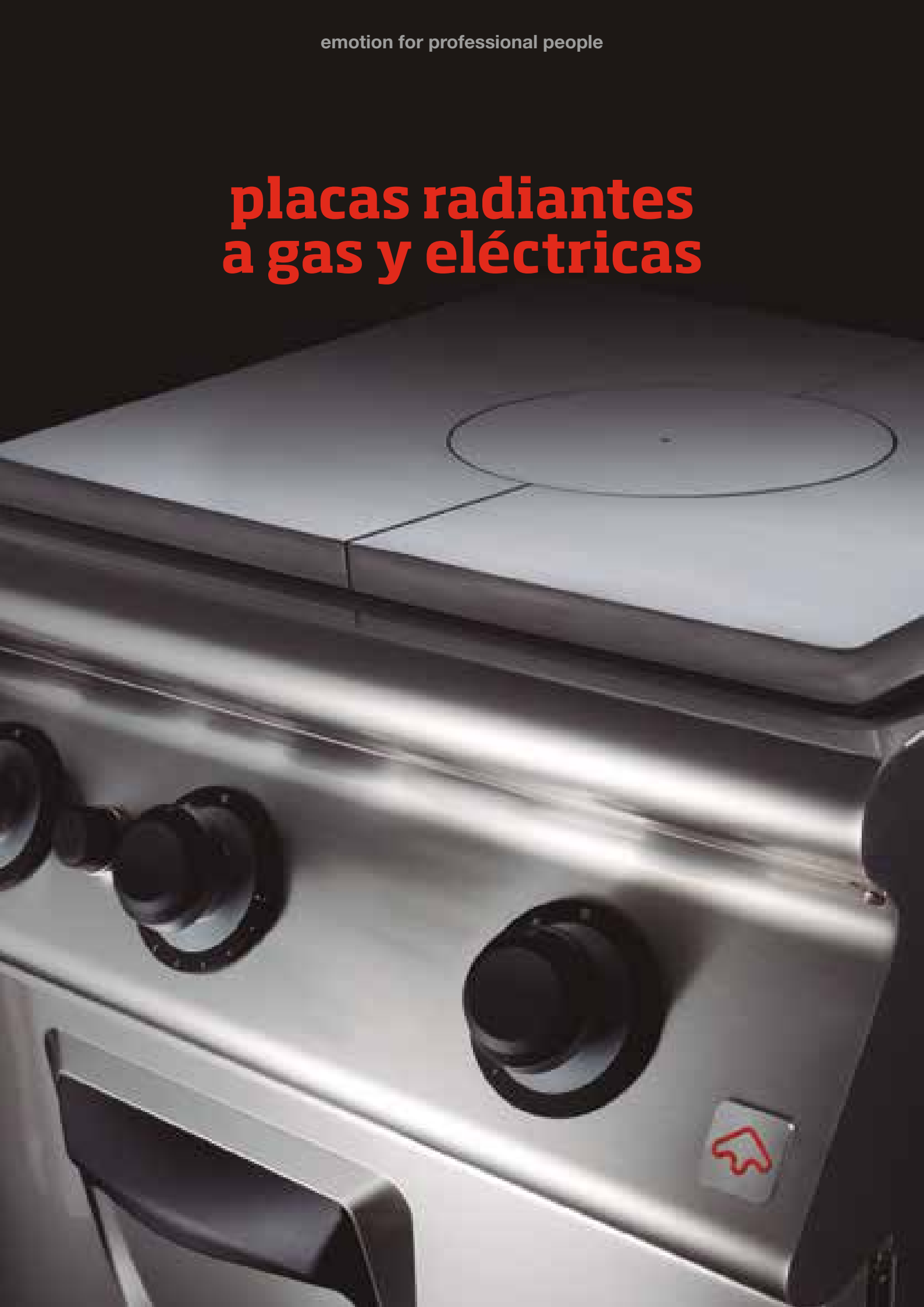
Cocinas a gas

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia por fuego (kW)	Potencia horno a gas (kW)	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	EM 90/40 PCG-P	Cocina a gas, 2 fuegos	40x90x87 h	1x10 1x6	-	-	16	-	-
	EM 90/80 PCG-P	Cocina a gas, 4 fuegos	80x90x87 h	3x10 1x6	-	-	36	-	-
	EM 90/120 PCG-P	Cocina a gas, 6 fuegos	120x90x87 h	4x10 2x6	-	-	52	-	-
	EM 90/80 CFG	Cocina a gas, 4 fuegos, horno a gas	80x90x87 h	3x10 1x6	8	-	44	-	-
	EM 90/80 CFGE	Cocina a gas, 4 fuegos, horno eléctrico	80x90x87 h	3x10 1x6	-	6	36	6	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 CFGEV	Cocina a gas, 4 fuegos, horno eléctrico a convección	80x90x87 h	3x10 1x6	-	6	36	6	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/120 CFG	Cocina a gas, 6 fuegos, horno gas	120x90x87 h	4x10 2x6	8	-	60	-	-
	EM 90/120 CFGE	Cocina a gas, 6 fuegos, horno eléctrico	120x90x87 h	4x10 2x6	-	6	52	6	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/120 CFGEV	Cocina a gas, 6 fuegos, horno eléctrico a convección	120x90x87 h	4x10 2x6	-	6	52	6	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/120 CFGG	Cocina a gas, 6 fuegos, maxi horno a gas	120x90x87 h	4x10 2x6	12	-	64	-	-
	EM 90/160 CFG	Cocina a gas, 8 fuegos, horno a gas	160x90x87 h	6x10 2x6	8+8	-	88	-	-
	EM 90/160 CFGE	Cocina a gas, 8 fuegos, horno eléctrico	160x90x87 h	6x10 2x6	-	6+6	72	12	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/40 WOKG	Wok gas	40x90x87 h	1X25	-	-	25	-	-

Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta

emotion for professional people

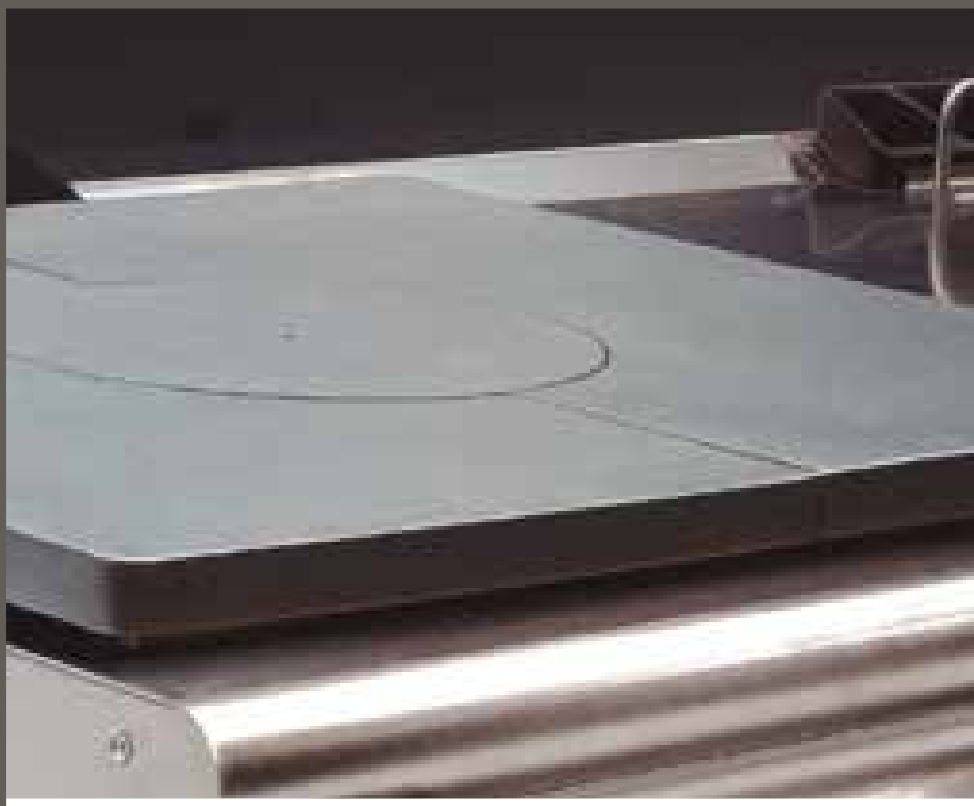
placas radiantes a gas y eléctricas



Placas radiantes a gas

Idóneas para comidas que requieren largas cocciones tales como salsas y guisos. El plano liso y la diferente temperatura disponible garantizan una enorme versatilidad. Placas radiantes con agujero central. El calentamiento se transmite mediante un quemador central de 12 kW en la serie 900 y 9 kW en la serie 700. En la zona central alcanza una temperatura de 500º C.

Disponibles también en versiones mini-placa radiante con 2 o 4 fuegos.



Placas radiantes eléctricas

Las placas radiantes eléctricas están dotadas de placa en acero dulce de elevado espesor satinadas y de fácil limpieza. Cuatro zonas de cocción independientes que permiten diferentes temperaturas en varias zonas de la placa.

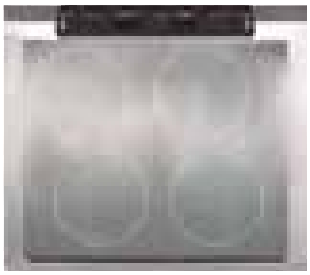
Placas radiantes
Elementos

Placa radiante a gas

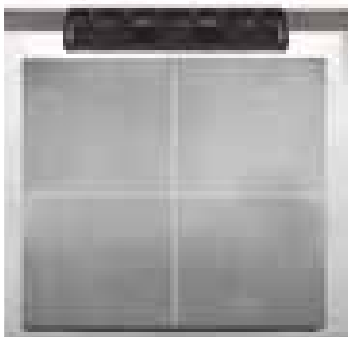
Placa radiante + 2 fuegos

Placa radiante + 2 fuegos

Mini Placa radiante + 4 fuegos



Placa radiante eléctrica
serie 700



Placa radiante eléctrica
serie 900

700/900 detalles

Placas radiantes eléctrico
serie 700

Placas radiantes eléctrico
serie 900

Placas radiantes

700

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia placa (p) e fuegos (f) (kW)	Potencia horno a gas (kW)	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	EM 70/80 TPG-P	Placa radiante gas	80x73x87 h	9	-	-	9	-	-
	EM 70/80 TPFG	Placa radiante gas su horno a gas	80x73x87 h	9	8	-	17	-	-
	EM 70/120 TPFG	Placa radiante gas + 2 fuegos su horno a gas	120x73x87 h	9(p) 2x6(f)	8	-	29	-	-
	EM 70/80 TPPCG-P	Mini Placa radiante gas + 2 fuegos	80x73x87 h	6(p) 2x6(f)	-	-	18	-	-
	EM 70/80 TPPCFG	Mini Placa radiante gas + 2 fuegos su horno a gas	80x73x87 h	6(p) 2x6(f)	8	-	26	-	-
	EM 70/120 TPPCG2-P	Mini Placa radiante gas + 4 fuegos	120x73x87 h	6(p) 3x6(f) 1x3,5(f)	-	-	27,5	-	-
	EM 70/120 TPPCFG2	Mini Placa radiante gas + 4 fuegos su horno a gas	120x73x87 h	6(p) 3x6(f) 1x3,5(f)	8	-	35,5	-	-
	EM 70/80 TPE-P	Placa radiante eléctrico, 4 zonas de cocción	80x73x87 h	4x2,5	-	-	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 TPFE	Placa radiante eléctrico su horno eléctrico, 4 zonas de cocción	80x73x87 h	4x2,5	-	6	-	16	380-415V 3N 50-60Hz

p (Plancha); f (fuegos)
Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta

900

Placas radiantes

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia placa (p) e fuegos (f) (kW)	Potencia horno a gas (kW)	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	EM 90/80 TPG-P	Placas radiantes gas	80x90x87 h	12	-	-	12	-	-
	EM 90/80 TPFG	Placas radiantes gas su horno a gas	80x90x87 h	12	8	-	20	-	-
	EM 90/120 TPFG	Placas radiantes gas + 2 fuegos su horno a gas	120x90x87 h	12(p) 1x6(f) 1x10(f)	8	-	36	-	-
	EM 90/80 TPPCG-P	Mini Placas radiantes gas + 2 fuegos	80x90x87 h	7(p) 1x6(f) 1x10(f)	-	-	23	-	-
	EM 90/80 TPPCFG	Mini Placas radiantes gas + 2 fuegos su horno a gas	80x90x87 h	7(p) 1x6(f) 1x10(f)	8	-	31	-	-
	EM 90/120 TPPCG2-P	Mini Placas radiantes gas + 4 fuegos	120x90x87 h	7(p) 1x6(f) 3x10(f)	-	-	43	-	-
	EM 90/120 TPPCFG2	Mini Placas radiantes gas + 4 fuegos su horno a gas	120x90x87 h	7(p) 1x6(f) 3x10(f)	8	-	51	-	-
	EM 90/80 TPE-P	Placas radiantes eléctrico, 4 zonas de cocción	80x90x87 h	4x3,4	-	-	-	13,6	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 TPFE	Placas radiantes eléctrico, 4 zonas de cocción, su horno eléctrico	80x90x87 h	4x3,4	-	6	-	19,6	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 TPFEV	Placas radiantes eléctrico, 4 zonas de cocción, su horno eléctrico a convección	80x90x87 h	4x3,4	-	6	-	19,6	380-415V 3N 50-60Hz

p (Plancha); f (fuegos)
Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta

modular

emotion for professional people

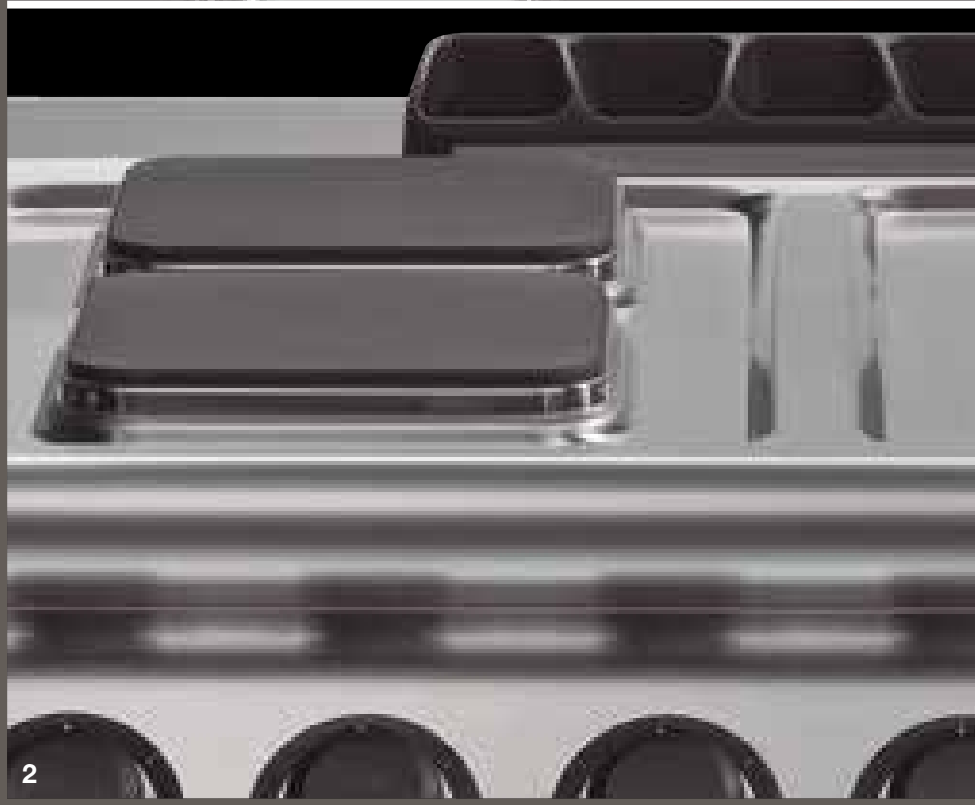
cocinas eléctrica

Cocinas eléctricas

Emotion dispone de cuatro versiones diferentes: la serie 700 ofrece la posibilidad de elegir entre placas redondas o cuadradas de 2,6 kW cada una, mientras que la serie 900 ofrece la posibilidad de elegir placas cuadradas de 3,5 o 4 kW.

Cada elemento es sellado herméticamente al plano y controlado por un mando con 6 posiciones. El especial diseño y el sistema de laberinto del mando garantizan la protección contra las filtraciones de agua.

1


2

1
Placas redondas en acero disponibles solamente en la serie 700.

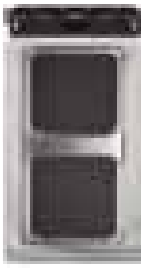
2
Placas cuadradas en acero de alto rendimiento térmico.

Cocinas eléctricas
Elementos

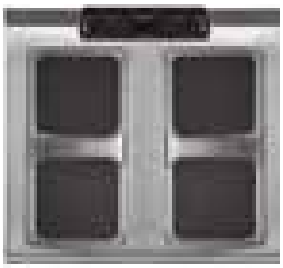
2 Placas redondas
serie 700

4 Placas redondas
serie 700

Cocinas eléctricas serie 700
Placas redondas de 2,6 kW cada una.



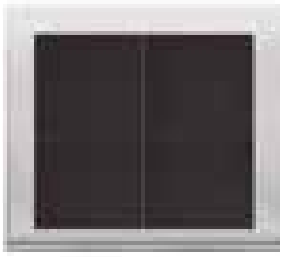
2 Placas cuadradas
serie 700/900



4 Placas cuadradas
serie 700/900

Cocinas eléctricas serie 700/900
Placas cuadradas con potencia 2,6 kW en la serie 700 e 4 kW en la serie 900. Esta última dispone también de la versión simple con placas de 3,5 kW.

2 Placas basculantes
serie 900



4 Placas basculantes
serie 900

Cocinas eléctricas serie 900
Placas basculantes con potencia de 4 kW cada una.

Cocinas eléctricas

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia placa (kW)	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
Serie 700							
	EM 70/40 PCE-P	Cocina eléctrica, 2 Placas redondas	40x73x87 h	2x2,6	-	5,2	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 PCE-P	Cocina eléctrica, 4 Placas redondas	80x73x87 h	4x2,6	-	10,4	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 CFE	Cocina eléctrica con plano de cocción con 4 Placas redondas, horno eléctrico	80x73x87 h	4x2,6	6	16,4	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/40 PCEQ-P	Cocina eléctrica, 2 Placas cuadradas	40x73x87 h	2x2,6	-	5,2	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 PCEQ-P	Cocina eléctrica, 4 Placas cuadradas	80x73x87 h	4x2,6	-	10,4	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 CFEQ	Cocina eléctrica con plano de cocción con 4 Placas cuadradas, horno eléctrico	80x73x87 h	4x2,6	6	16,4	380-415V 3N 50-60Hz
Serie 900							
	EM 90/40 PCE-P	Cocina eléctrica, 2 Placas cuadradas	40x90x87 h	2x4	-	8	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 PCE-P	Cocina eléctrica, 4 Placas cuadradas	80x90x87 h	4x4	-	16	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 CFE	Cocina eléctrica con plano de cocción con 4 Placas cuadradas, horno eléctrico	80x90x87 h	4x4	6	22	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 CFEV	Cocina eléctrica con plano de cocción con 4 Placas cuadradas, horno eléctrico a convección	80x90x87 h	4x4	6	22	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/40 PCES-P	Cocina eléctrica, versión Simple 2 Placas cuadradas	40x90x87 h	2x3,5	-	7	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 PCES-P	Cocina eléctrica, versión Simple 4 Placas cuadradas	80x90x87 h	4x3,5	-	14	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 CFES	Cocina eléctrica versión Simple con plano de cocción con 4 Placas cuadradas, horno eléctrico	80x90x87 h	4x3,5	6	20	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 CFESV	Cocina eléctrica versión Simple con plano de cocción con 4 Placas cuadradas, horno eléctrico a convección	80x90x87 h	4x3,5	6	20	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/40 PCER-P	Cocina eléctrica, 2 Placas basculantes	40x90x87 h	2x4	-	8	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 PCER-P	Cocina eléctrica, 4 Placas basculantes	80x90x87 h	4x4	-	16	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 CFER	Cocina eléctrica, 4 Placas basculantes, horno eléctrico	80x90x87 h	4x4	6	22	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 CFERV	Cocina eléctrica, 4 Placas basculantes, horno eléctrico a convección	80x90x87 h	4x3,5	6	20	380-415V 3N 50-60Hz

Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta

emotion for professional people

cocinas de inducción y vitrocerámicas

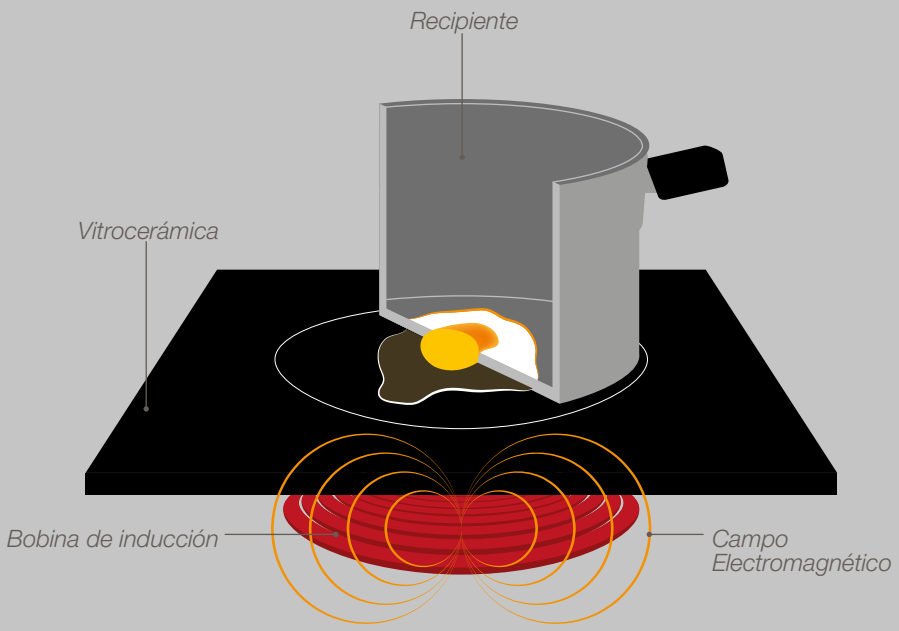
Inducción

Las cocinas de inducción son idóneas si se necesita alta productividad en un tiempo reducido. A esto se suma su fácil limpieza.

Disponibles con 2 o 4 zonas de 3,5 kW en la serie 700 y de 5 kW en la serie 900, las inducciones de la serie Emotion garantizan un rendimiento óptimo sin dispersión del calor en el ambiente y sin el calentamiento de la superficie de trabajo.

Las zonas de cocción se activan solo con el contacto de ollas específicas.

(Ø mínimo de olla: 12 cm)



1. El fuego se compone de una bobina espiral de cobre

2. La corriente atraviesa la bobina generando un campo magnético

3. El campo de la bobina induce corriente atravesando la base del recipiente metálico

4. Producción de calor solamente en la base del recipiente

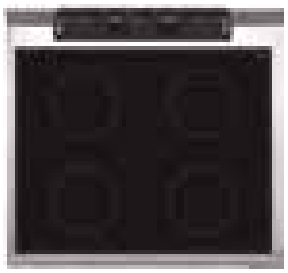
Vitrocerámica

Las vitrocerámicas ofrecen a los chefs un elevado control de la temperatura de trabajo y una fácil limpieza de la superficie de trabajo.

Las zonas concéntricas de éstas máquinas permiten la regulación en pocos segundos de la temperatura hasta 500° C.

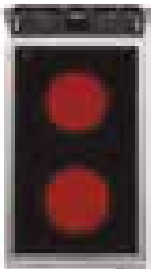
Inducciones y vitrocerámicas
Elementos

2 zone

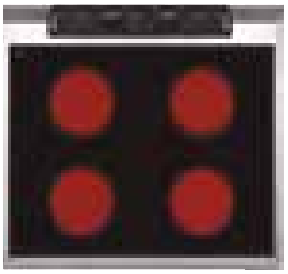


4 zone

Inducciones
2 o 4 zonas de trabajo con potencia 3,5 kW en la serie 700 y 5 kW en la 900. Disponible también la versión Wok de 5 kW.



2 zone



4 zone

Vitrocerámicas
Serie 700: 2,5 kW para cada zona.
Serie 900: 3,4 kW para cada zona.

Vitrocerámicas

Serie 700

Serie 900

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia placa (kW)	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	EM 70/40 PVE-P	Superficie de cocción en vitrocerámicas	40x73x87 h	2x2,5	-	5	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 PVE-P	Superficie de cocción en vitrocerámicas	80x73x87 h	4x2,5	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 CFVE	Superficie de cocción en vitrocerámicas su horno eléctrico	80x73x87 h	4x2,5	6	16	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/40 PVE-P	Superficie de cocción en vitrocerámicas	40x90x87 h	2x3,4	-	6,8	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 PVE-P	Superficie de cocción en vitrocerámicas	80x90x87 h	4x3,4	-	13,6	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 CFVE	Superficie de cocción en vitrocerámicas su horno eléctrico	80x90x87 h	4x3,4	6	19,6	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 CFVEV	Superficie de cocción en vitrocerámicas su horno eléctrico a convección	80x90x87 h	4x3,4	6	19,6	380-415V 3N 50-60Hz

Inducciones

Serie 700

Serie 900

	EM 70/40 IND-P	Superficie de cocción a Inducciones	40x73x87 h	2x3,5	-	7	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 IND-P	Superficie de cocción a Inducciones	80x73x87 h	4x3,5	-	14	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/40 INDW-P	Superficie de cocción a Inducciones, versión wok	40x73x87 h	1x5	-	5	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/40 IND-P	Superficie de cocción a Inducciones	40x90x87 h	2x5	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 IND-P	Superficie de cocción a Inducciones	80x90x87 h	4x5	-	20	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/40 INDW-P	Superficie de cocción a Inducciones, versión wok	80x90x87 h	1x5	-	5	380-415V 3N 50-60Hz

Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta

emotion for professional people

cocedores de pasta y baños maría

Cuece-pastas

Las versiones Extreme se distinguen por los detalles: la carga del agua se lleva a cabo mediante una electro-válvula, cubas estampadas en acero AISI 316 y su completo rendimiento viene regulado mediante un presostato de seguridad, para evitar el funcionamiento de la máquina en seco,preservando así la cuba de posibles deformaciones.

En los modelos eléctricos el calentamiento se lleva a cabo a través de resistencias giratorias que permiten una mejor limpieza.

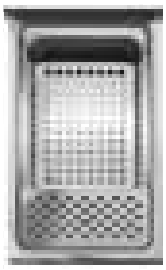
Baños maría

Modelos eléctricos dotados de resistencias blindadas externas a la cuba y calentamiento con control termostático.

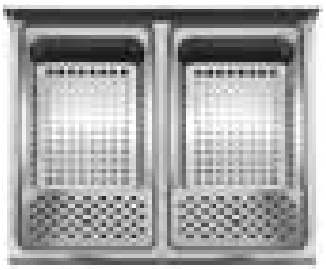
Termostato de seguridad en caso de activación del calentamiento sin agua en cuba. Alimentación a gas con quemadores en acero inox externos a la cuba, con regulación mediante válvula termostática de seguridad con termocopia. Regulación de la temperatura del agua de 30 a 90º C. Desagüe con rebosadero.

En dotación se incluye un falso fondo perforado y travesaño para sujeción de las cubetas.

Cuece-pastas y baños maría
Elementos

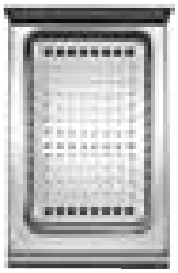


1 cuba



2 cubas

Cuece-pastas serie 700/900
Cuba de 26 litros en la serie 700 y 40 litros en la serie 900.

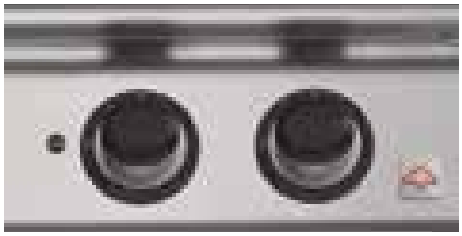


Baños maría

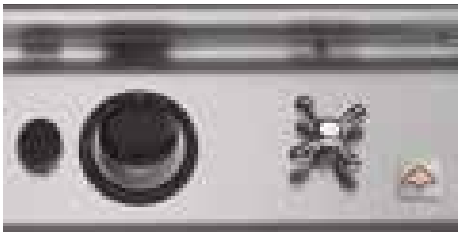
Baños maría

Baños maría
Serie 700: cuba para cubeta GN 1/1 en el módulo de 40 cm, capacidad doble en los modelos de 80 cm.
Serie 900: cuba para cubetas GN 1/1+1/3 en el módulo simple y GN 2/1+ 2x1/3 en el módulo doble.

extreme o simple?



Cuece-pastas extreme a gas
Carga del agua mediante electro-válvula



Cuece-pastas simple gas
Carga del agua mediante grifo mecánico

modular

700

Cuece-pastas

Extreme

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	EM 70/40 CPG	Cuece-pastas gas, 1 cuba de 26 L	40x73x87 h	10,5	0,1	220-240V 1N 50Hz
	EM 70/40 CPE	Cuece-pastas eléctrico, 1 cuba de 26 L	40x73x87 h	-	5,6	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 CPG	Cuece-pastas gas, 2 cubas de 26+26 L	80x73x87 h	21	0,2	220-240V 1N 50Hz
	EM 70/80 CPE	Cuece-pastas eléctrico, 2 cubas de 26+26 L	80x73x87 h	-	11,2	380-415V 3N 50-60Hz

Simple

	EM 70/40 CPGS	Cuece-pastas gas versión simple, 1 cuba de 26 L	40x73x87 h	9,5	-	-
	EM 70/40 CPES	Cuece-pastas eléctrico versión simple, 1 cuba de 26 L	40x73x87 h	-	7,6	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 CPGS	Cuece-pastas gas versión simple, 2 cubas de 26+26 L	80x73x87 h	19	-	-
	EM 70/80 CPES	Cuece-pastas eléctrico versión simple, 2 cubas de 26+26 L	80x73x87 h	-	15,2	380-415V 3N 50-60Hz

Baños maría

	EM 70/40 BMG-P	Baño maría gas	40x73x87 h	3	-	-
	EM 70/80 BMG-P	Baño maría gas	80x73x87 h	6	-	-
	EM 70/40 BME-P	Baño maría eléctrico	40x73x87 h	-	1,5	220-240V 1N 50-60Hz
	EM 70/80 BME-P	Baño maría eléctrico	80x73x87 h	-	3	380-415V 3N 50-60Hz

900

Cuece-pastas

Extreme

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	EM 90/40 CPG	Cuece-pastas gas, 1 cuba de 40 L	40x90x87 h	14	0,1	220-240V 1N 50Hz
	EM 90/40 CPE	Cuece-pastas eléctrico, 1 cuba de 40 L	40x90x87 h	-	8,5	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 CPG	Cuece-pastas gas, 2 cubas de 40+40 L	80x90x87 h	28	0,2	220-240V 1N 50Hz
	EM 90/80 CPE	Cuece-pastas eléctrico, 2 cubas de 40+40 L	80x90x87 h	-	17	380-415V 3N 50-60Hz

Simple

	EM 90/40 CPGS	Cuece-pastas gas versión simple, 1 cuba de 40 L	40x90x87 h	11,8	-	-
	EM 90/40 CPES	Cuece-pastas eléctrico versión simple, 1 cuba de 40 L	40x90x87 h	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 CPGS	Cuece-pastas gas versión simple, 2 cubas de 40+40 L	80x90x87 h	23,6	-	-
	EM 90/80 CPES	Cuece-pastas eléctrico versión simple, 2 cubas de 40+40 L	80x90x87 h	-	18	380-415V 3N 50-60Hz

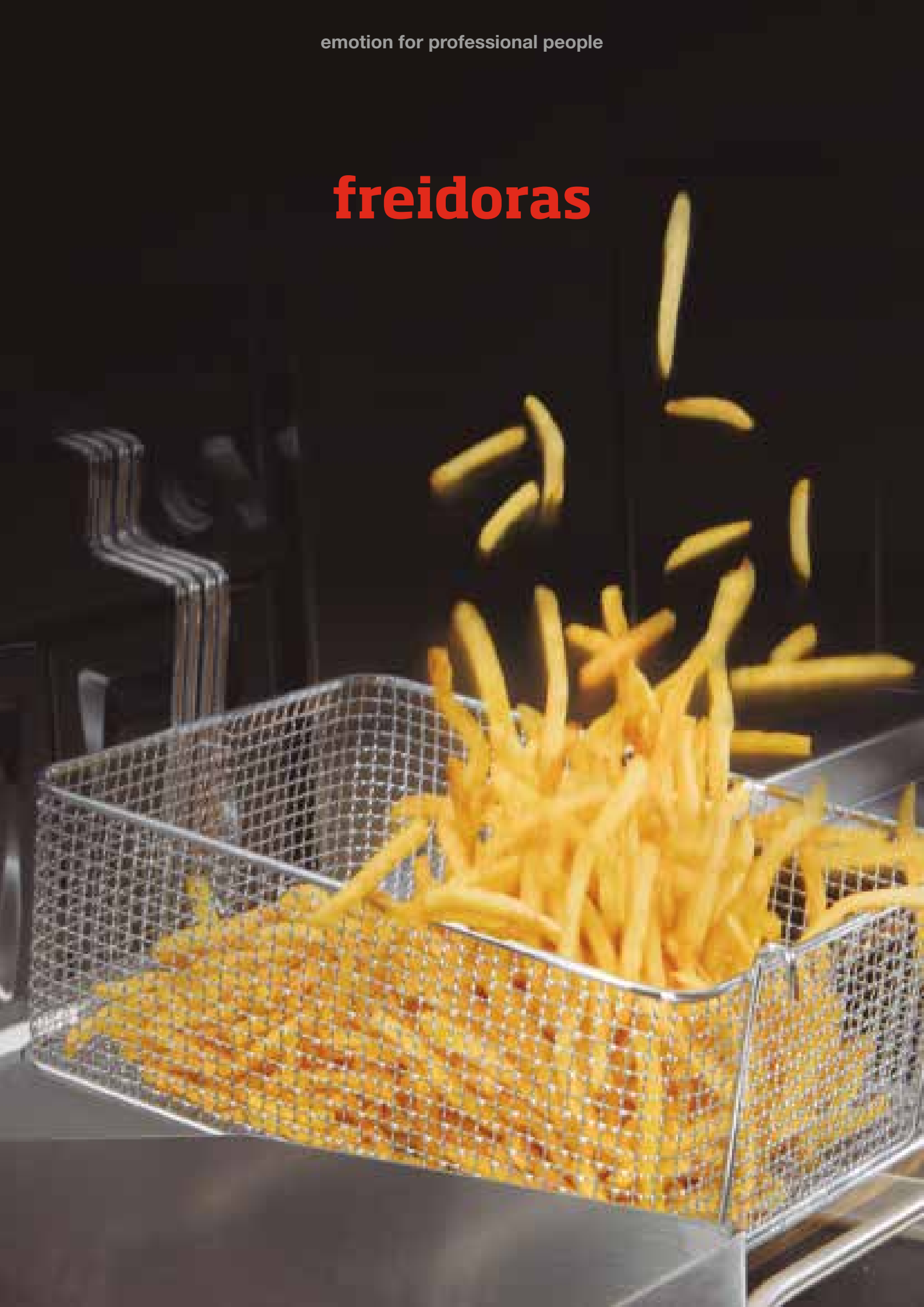
Baños maría

	EM 90/40 BMG-P	Baño maría gas	40x90x87 h	3	-	-
	EM 90/80 BMG-P	Baño maría gas	80x90x87 h	6	-	-
	EM 90/40 BME-P	Baño maría eléctrico	40x90x87 h	-	2,2	220-240V 1N 50-60Hz
	EM 90/80 BME-P	Baño maría eléctrico	80x90x87 h	-	4,4	380-415V 3N 50-60Hz

modular

emotion for professional people

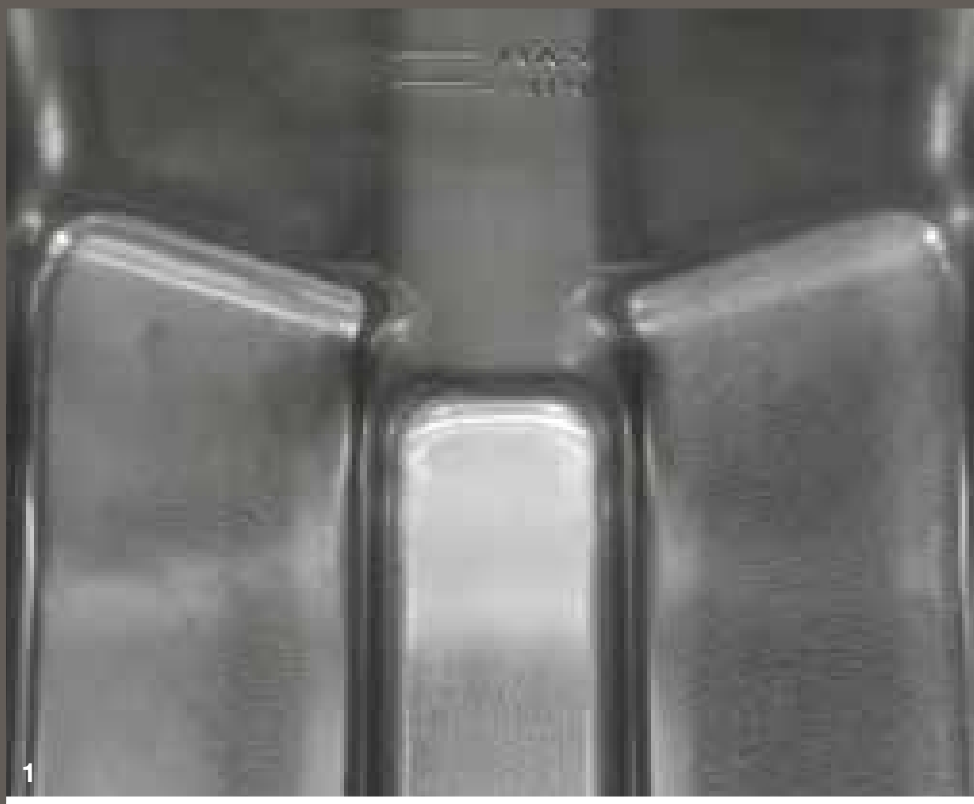
freidoras



Freidoras

Frituras perfectas y crujientes gracias al calentamiento directo o indirecto. Las versiones a gas Extreme están dotadas de cuba estampada libre con quemadores externos, mientras que los modelos eléctricos incorporan resistencias de alto rendimiento.

Las altas potencias instaladas (casi 1 kw/lt.) permiten frituras de alta calidad.


1

2

1
Modelos a gas Extreme: Cuba libre para una mejor limpieza.

2
Modelos eléctricos: resistencias rotantes.

Freidoras
Elementos

1 cuba
Serie 700

2 cubas
Serie 700

Freidoras gas
Serie 700: cubas de 13 e 17 litros.
Serie 900: cubas de 13, 17, 21 e 22 litros.

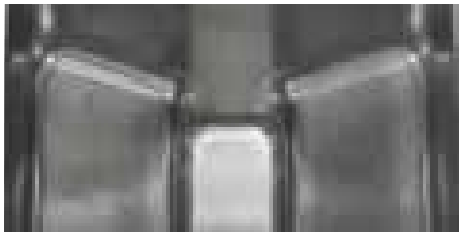
2 cubas

1 cuba

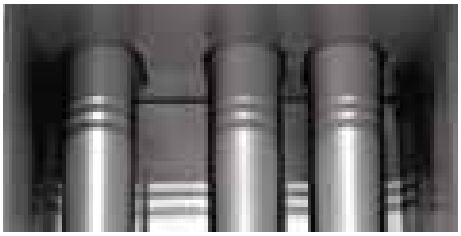
2 cubas

Freidoras eléctricas
Serie 700: cubas de 13, 8+8 e 17 litros.
Serie 900: cubas de 13, 8+8,
17 e 21 litros.

extreme o simple?



Extreme: intercambiadores externos a la cuba



Simple: intercambiadores en cuba.

modular

700

Freidoras

Extreme

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	EM 70/40 FRG13VL	Freidora gas, 1 cuba de 13 L	40x73x87 h	12	0,1	220-240V 1N 50Hz
	EM 70/80 FRG13VL	Freidora gas, 2 cubas de 13+13 L	80x73x87 h	24	0,2	220-240V 1N 50Hz
	EM 70/40 FRG17VL	Freidora gas, 1 cuba de 17 L	40x73x87 h	16,5	0,1	220-240V 1N 50Hz
	EM 70/80 FRG17VL	Freidora gas, 2 cubas de 17+17 L	80x73x87 h	33	0,2	220-240V 1N 50Hz

Simple

	EM 70/40 FRGS13 PW	Freidora gas, 1 cuba de 13 L	40x73x87 h	12	-	-
	EM 70/80 FRGS13 PW	Freidora gas, 2 cubas de 13+13 L	80x73x87 h	24	-	-
	EM 70/40 FRE13	Freidora eléctrica, 1 cuba de 13 L	40x73x87 h	-	12	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 FRE13	Freidora eléctrica, 2 cubas de 13+13 L	80x73x87 h	-	24	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/40 FRE8+8	Freidora eléctrica, 2 cubas de 8+8 L	40x73x87 h	-	14	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/40 FRE17	Freidora eléctrica, 1 cuba de 17 L	40x73x87 h	-	16,5	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 FRE17	Freidora eléctrica, 2 cubas de 17+17 L	80x73x87 h	-	33	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/40 SPE-P	Calentador eléctrico	40x73x87 h	-	1	220-240V 1N 50-60Hz

900

Freidoras

Extreme

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	EM 90/40 FRG13VL	Freidora gas, 1 cuba de 13 L	40x90x87 h	12	0,1	220-240V 1N 50Hz
	EM 90/80 FRG13VL	Freidora gas, 2 cubas de 13+13 L	80x90x87 h	24	0,2	220-240V 1N 50Hz
	EM 90/40 FRG17VL	Freidora gas, 1 cuba de 17 L	40x90x87 h	16,5	0,1	220-240V 1N 50Hz
	EM 90/80 FRG17VL	Freidora gas, 2 cubas de 17+17 L	80x90x87 h	33	0,2	220-240V 1N 50Hz
	EM 90/40 FRG21VL	Freidora gas, 1 cuba de 21 L	40x90x87 h	19	0,1	220-240V 1N 50Hz
	EM 90/80 FRG21VL	Freidora gas, 2 cubas de 21+21 L	80x90x87 h	38	0,2	220-240V 1N 50Hz

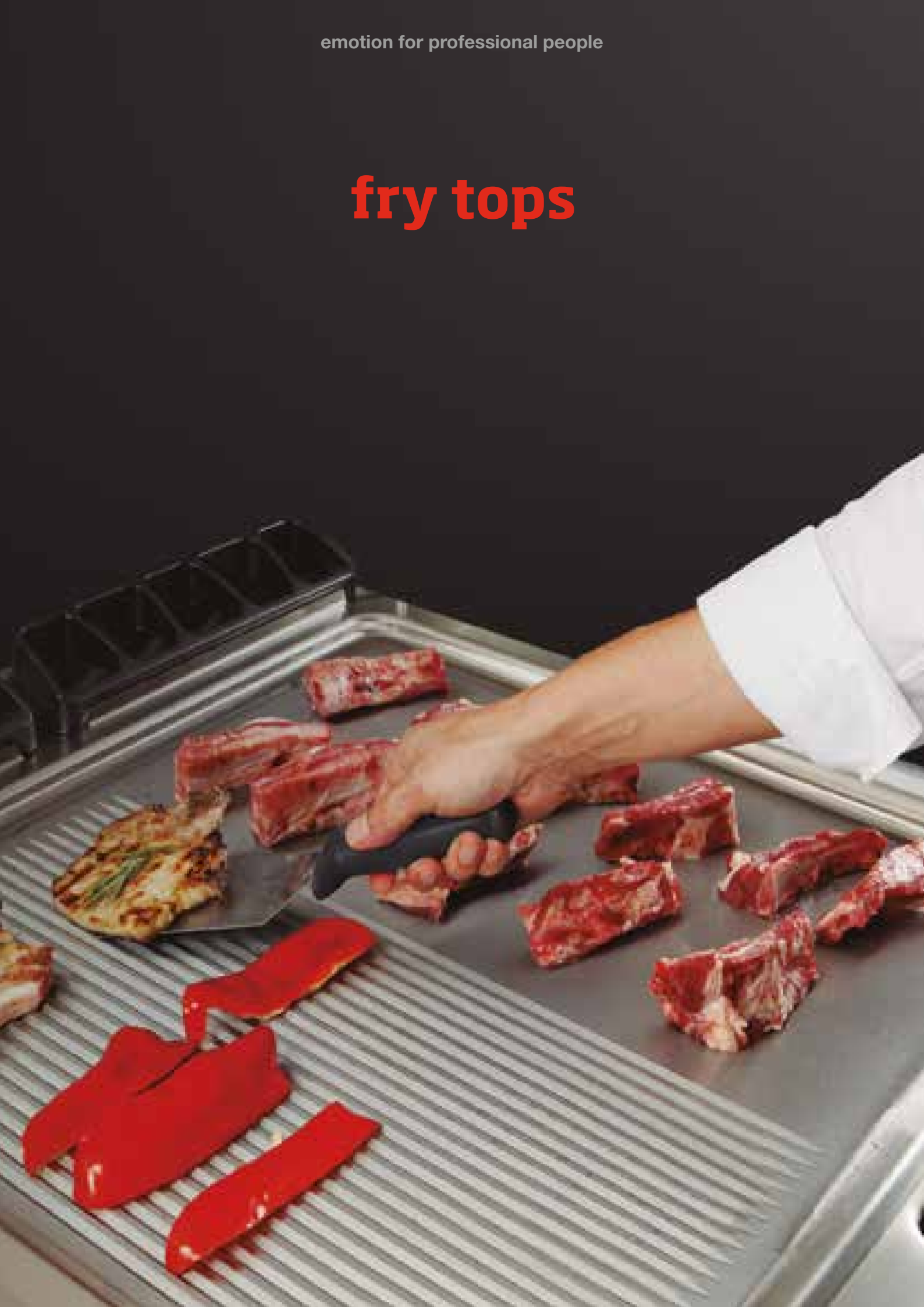
Simple

	EM 90/40 FRGS13 PW	Freidora gas, 1 cuba de 13 L	40x90x87 h	12	-	-
	EM 90/80 FRGS13 PW	Freidora gas, 2 cubas de 13+13 L	80x90x87 h	24	-	-
	EM 90/40 FRGS22 PW	Freidora gas, 1 cuba de 22 L	40x90x87 h	20	-	-
	EM 90/80 FRGS22 PW	Freidora gas, 2 cubas de 22+22 L	80x90x87 h	40	-	-
	EM 90/40 FRE13	Freidora eléctrica, 1 cuba de 13 L	40x90x87 h	-	12	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 FRE13	Freidora eléctrica, 2 cubas de 13+13 L	80x90x87 h	-	24	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/40 FRE8+8	Freidora eléctrica, 2 cubas de 8+8 L	40x90x87 h	-	14	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/40 FRE17	Freidora eléctrica, 1 cuba de 17 L	40x90x87 h	-	16,5	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 FRE17	Freidora eléctrica, 2 cubas de 17+17 L	80x90x87 h	-	33	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/40 FRE21	Freidora eléctrica, 1 cuba de 21 L	40x90x87 h	-	20	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 FRE21	Freidora eléctrica, 2 cubas de 21+21 L	80x90x87 h	-	40	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/40 SPE-P	Calentador eléctrico	40x90x87 h	-	1	220-240V 1N 50-60Hz

modular

emotion for professional people

fry tops



Fry Top

La gama dispone de mas de 80 modelos caracterizados por su alto rendimiento y limpieza. Las planchas están soldadas herméticamente al plano estampado, obteniendo así una única superficie de trabajo encastrada con ángulos completamente redondeados.

(Modelos Extreme)

1

2

1
Modelos Extreme. Las planchas de 15 mm de espesor pueden ser en acero dulce o cromadas, lisas, rayadas o mitad lisa y mitad rayada. (*Solo en la serie 900)*

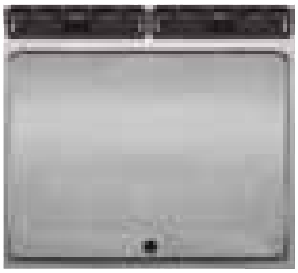
Planchas soldadas al plano estampado, ángulos redondeados.

2

Gran cajón recoge grasas

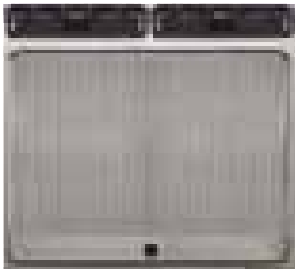
Fry top
Elementos

Plancha lisa



Plancha lisa

Plancha rayada



Plancha rayada

Plancha lisa-rayada

extreme o simple?

Extreme: Plancha soldada al piano, ángulos redondeados.

Simple: Plancha soldada y encastrada.

700

Fry top

Extreme

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	EM 70/40 FTG-P	Fry top gas, Plancha lisa	40x73x87 h	6	-	-
	EM 70/40 FTRG-P	Fry top gas, Plancha rayada	40x73x87 h	6	-	-
	EM 70/80 FTG-P	Fry top gas, Plancha lisa	80x73x87 h	12	-	-
	EM 70/80 FTRG-P	Fry top gas, Plancha ½ lisa e ½ rayada	80x73x87 h	12	-	-
	EM 70/80 FTRRG-P	Fry top gas, Plancha rayada	80x73x87 h	12	-	-

Simple

	EM 70/40 FTGS-P	Fry top gas versión Simple, Plancha lisa	40x73x87 h	6	-	-
	EM 70/40 FTRGS-P	Fry top gas versión Simple, Plancha rayada	40x73x87 h	6	-	-
	EM 70/80 FTGS-P	Fry top gas versión Simple, Plancha lisa	80x73x87 h	12	-	-
	EM 70/80 FTRGS-P	Fry top gas versión Simple, Plancha ½ lisa e ½ rayada	80x73x87 h	12	-	-
	EM 70/80 FTRRGS-P	Fry top gas versión Simple, Plancha rayada	80x73x87 h	12	-	-

Extreme

	EM 70/40 FTE-P	Fry top eléctrico, Plancha lisa	40x73x87 h	-	5,4	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/40 FTRE-P	Fry top eléctrico, Plancha rayada	40x73x87 h	-	5,4	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 FTE-P	Fry top eléctrico, Plancha lisa	80x73x87 h	-	10,8	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 FTRE-P	Fry top eléctrico, Plancha ½ lisa e ½ rayada	80x73x87 h	-	10,8	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 FTRRE-P	Fry top eléctrico, Plancha rayada	80x73x87 h	-	10,8	380-415V 3N 50-60Hz

Simple

	EM 70/40 FTES-P	Fry top eléctrico versión Simple, Plancha lisa	40x73x87 h	-	5,4	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/40 FTRES-P	Fry top eléctrico versión Simple, Plancha rayada	40x73x87 h	-	5,4	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 FTES-P	Fry top eléctrico versión Simple, Plancha lisa	80x73x87 h	-	10,8	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 FTRES-P	Fry top eléctrico versión Simple, Plancha ½ lisa e ½ rayada	80x73x87 h	-	10,8	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 FTRRES-P	Fry top eléctrico versión Simple, Plancha rayada	80x73x87 h	-	10,8	380-415V 3N 50-60Hz

Le versiones extreme están disponibles con Plancha cromada.
Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta

900

Fry top

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
Extreme						
	EM 90/40 FTG-P	Fry top gas, Plancha lisa	40x90x87 h	7	-	-
	EM 90/40 FTRG-P	Fry top gas, Plancha rayada	40x90x87 h	7	-	-
	EM 90/80 FTG-P	Fry top gas, Plancha lisa	80x90x87 h	14	-	-
	EM 90/80 FTRG-P	Fry top gas, Plancha ½ lisa e ½ rayada	80x90x87 h	14	-	-
	EM 90/80 FTRRG-P	Fry top gas, Plancha rayada	80x90x87 h	14	-	-
Simple						
	EM 90/40 FTGS-P	Fry top gas versión Simple, Plancha lisa	40x90x87 h	7	-	-
	EM 90/40 FTRGS-P	Fry top gas versión Simple, Plancha rayada	40x90x87 h	7	-	-
	EM 90/80 FTGS-P	Fry top gas versión Simple, Plancha lisa	80x90x87 h	14	-	-
	EM 90/80 FTRGS-P	Fry top gas versión Simple, Plancha ½ lisa e ½ rayada	80x90x87 h	14	-	-
	EM 90/80 FTRRGS-P	Fry top gas versión Simple, Plancha rayada	80x90x87 h	14	-	-
Extreme						
	EM 90/40 FTE-P	Fry top eléctrico, Plancha lisa	40x90x87 h	-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/40 FTRE-P	Fry top eléctrico, Plancha rayada	40x90x87 h	-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 FTE-P	Fry top eléctrico, Plancha lisa	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 FTRE-P	Fry top eléctrico, Plancha ½ lisa e ½ rayada	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 FTRRE-P	Fry top eléctrico, Plancha rayada	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
Simple						
	EM 90/40 FTES-P	Fry top eléctrico versión Simple, Plancha lisa	40x90x87 h	-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/40 FTRES-P	Fry top eléctrico versión Simple, Plancha rayada	40x90x87 h	-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 FTES-P	Fry top eléctrico versión Simple, Plancha lisa	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 FTRES-P	Fry top eléctrico versión Simple, Plancha ½ lisa e ½ rayada	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 FTRRES-P	Fry top eléctrico versión Simple, Plancha rayada	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz

Plancha cromada Disponible en todos los modelos.
Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta

modular

emotion for professional people

parrillas

Parrillas de piedra lávica

Parrilla de piedra lávica con plano realizado en acero inox AISI 304. El calentamiento se transmite mediante quemadores de acero de llama estabilizada con llama piloto y termocopia de seguridad. Dos zonas de cocción independientes. Distribución del gas controlada por un válvula de seguridad.

Parrilla de cocción en acero inox, con ranuras anchas para la difusión de las grasas. Cajón recoge grasas externo en la parte superior y extraíbles para una fácil limpieza.

Parrillas de agua.

La evaporación del agua presente en el contenedor situado bajo los quemadores permite una cocción delicada y uniforme de los alimentos sin alterar el gusto.

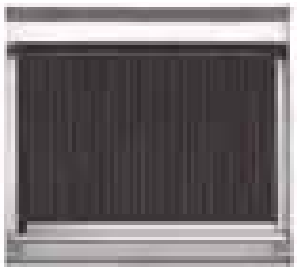
Los modelos eléctricos consiguen los mismos resultados utilizando resistencias blindadas incoloy.

Todos los modelos incluyen parrilla de cocción reversible en acero, con un lado para carne y otro para pescado o verdura.

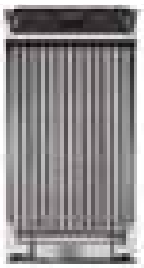
Esta es una particular forma de cocinar carne, pescado y verduras impidiendo que la grasa se queme.

Parrillas
Elementos

Parrilla de agua



Parrilla de agua



Piedra lávica

Piedra lávica

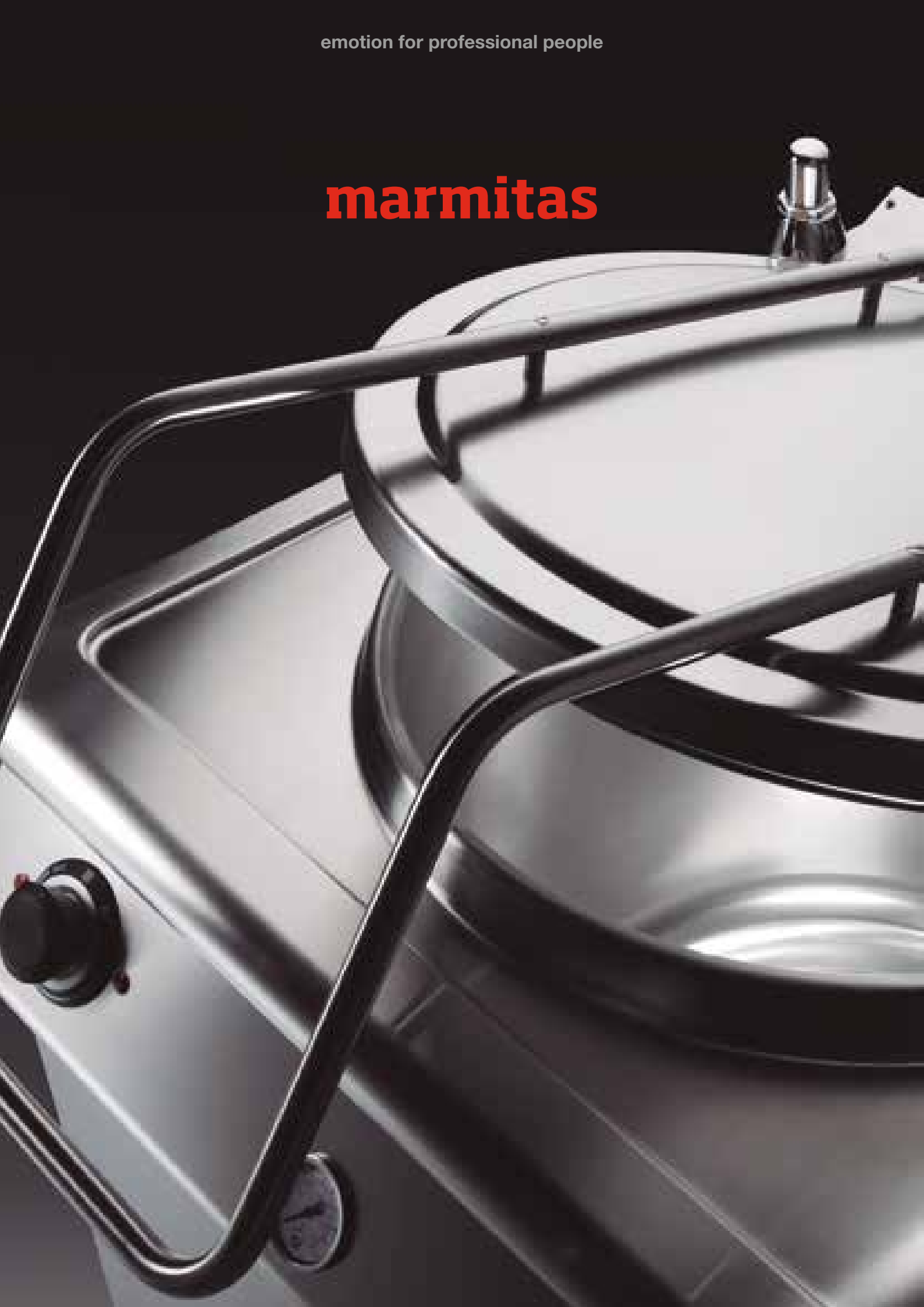
Parrillas

	Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
Serie 700		**EM 70/40 GRL-P**	Parrilla Piedra lávica	40x73x87 h	7,5	-	-
		EM 70/80 GRL-P	Parrilla Piedra lávica	80x73x87 h	15	-	-
		EM 70/40 GRACQG	Parrilla de agua a gas	40x73x87 h	7,5	-	-
		EM 70/80 GRACQG	Parrilla de agua a gas	80x73x87 h	15	-	-
		EM 70/40 GRACQE	Parrilla de agua eléctrica	40x73x87 h	-	6	380-415V 3N 50-60Hz
		EM 70/80 GRACQE	Parrilla de agua eléctrica	80x73x87 h	-	12	380-415V 3N 50-60Hz
Serie 900		**EM 90/40 GRL-P**	Parrilla Piedra lávica	40x90x87 h	9,5	-	-
		EM 90/80 GRL-P	Parrilla Piedra lávica	80x90x87 h	19	-	-
		EM 90/40 GRACQG	Parrilla de agua a gas	40x90x87 h	11	-	-
		EM 90/80 GRACQG	Parrilla de agua a gas	80x90x87 h	22	-	-
		EM 90/40 GRACQE	Parrilla de agua eléctrica	40x90x87 h	-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
		EM 90/80 GRACQE	Parrilla de agua eléctrica	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz

Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta

emotion for professional people

marmitas



Marmitas

Ideales para todo tipo de cocción a inmersión. Las versiones con calentamiento directo están indicadas a la cocción de grandes cantidades de pasta, verduras, caldos y sopas, mientras que los modelos con calentamiento indirecto están indicadas para elaboraciones más delicadas tales como las mermeladas, salsas y otros productos similares que no deben estar en contacto con el fondo o las paredes. La parte inferior de la cuba está realizado en acero inox 316 de gran espesor.

Las versiones a gas están dotadas de quemadores en acero inox de alto rendimiento. Las versiones a gas indirectas disponen de una cuba realizada en acero inox AISI 304, el control de presión se lleva a cabo mediante un presostato, una válvula de seguridad de 0,5 bares y un manómetro analógico. Las versiones eléctricas están dotadas de resistencias blindadas fijadas dentro de la cuba.

La carga del agua en la cuba está gestionada por un sistema de grifos que garantizan el correcto llenado.

1

2

1
Grifo de carga frontal en bronce cromado con mando aislante de 1" 1/2 en los modelos de 50 litros y 2" en los modelos de 100 y 150 litros.

2
Introducción del agua en la cuba mediante un distribuidor fijo (agua fría / agua caliente.)

Marmitas

Serie 700

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	EM 70/80 PGD50	Marmita a gas directa, capacidad 50 L	80x73x87 h	10,5	0,1	220-240V 1N 50Hz
	EM 70/80 PGI50	Marmita a gas indirecta, capacidad 50 L	80x73x87 h	10,5	0,3	220-240V 1N 50Hz
	EM 70/80 PEI50	Marmita eléctrica indirecta, capacidad 50 L	80x73x87 h	-	12,3	380-415V 3N 50-60Hz

Serie 900

	EM 90/80 PGD50	Marmita a gas directa, capacidad 50 L	80x90x87 h	10,5	0,1	220-240V 1N 50Hz
	EM 90/80 PGD100	Marmita a gas directa, capacidad 100 L	80x90x87 h	21	0,1	220-240V 1N 50Hz
	EM 90/80 PGD150	Marmita a gas directa, capacidad 150 L	80x90x87 h	24	0,1	220-240V 1N 50Hz
	EM 90/80 PGI50	Marmita a gas indirecta, capacidad 50 L	80x90x87 h	10,5	0,3	220-240V 1N 50Hz
	EM 90/80 PGI100	Marmita a gas indirecta, capacidad 100 L	80x90x87 h	21	0,3	220-240V 1N 50Hz
	EM 90/80 PGI150	Marmita a gas indirecta, capacidad 150 L	80x90x87 h	24	0,3	220-240V 1N 50Hz
	EM 90/80 PEI50	Marmita eléctrica indirecta, capacidad 50 L	80x90x87 h	-	12,3	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 PEI100	Marmita eléctrica indirecta, capacidad 100 L	80x90x87 h	-	21,3	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 PEI150	Marmita eléctrica indirecta, capacidad 150 L	80x90x87 h	-	21,3	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 PED100	Marmita eléctrica directa, capacidad 100 L	80x90x87 h	-	12,1	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 PED150	Marmita eléctrica directa, capacidad 150 L	80x90x87 h	-	12,1	380-415V 3N 50-60Hz

sartenes basculantes

Sartenes basculantes

Máquina multifunción adecuada para la cocción de salsas cremosas, guisos, arroces, y muchos otros. Todas las versiones están fabricadas en acero inox AISI 304 con fondos en acero dulce y acero inox AISI 304. Versiones en Compound bajo pedido. Todos los modelos pueden ser suministrados con vuelco manual o motorizado. La introducción del agua en la cuba se realiza automáticamente mediante un pulsador con grifo. Tapa en acero inox AISI 304 dotado de maneta ergonómica.

Versiones a gas

Calentamiento realizado mediante quemadores tubulares en acero inox. Encendido por sistema de descarga continua alimentado por una llama piloto. Suministro de gas mediante válvula termostática con termopar de seguridad. Regulación de la temperatura de 100 a 285º C.

Versiones eléctricas

Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas. Control de la temperatura (100 - 285º C) garantizada por termostato conectado directamente al interruptor. Termostato de seguridad que interviene en caso de funcionamiento anómalo.

1
Desagüe de agua manual o motorizada

2
Grifo de carga de agua en cuba

Sartenes basculantes

Serie 700

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	EM 70/40 BMFE-P	Sartén basculante multifunción eléctrica, capacidad 13 L	40x73x87 h	-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 BMFE-P	Sartén basculante multifunción eléctrica, capacidad 29 L	80x73x87 h	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 BRGF	Sartén basculante volcable gas, vasca in ferro, capacidad 60 L	80x73x87 h	14	0,2	220-240V 1N 50Hz
	EM 70/80 BRGFM	Sartén basculante volcable gas, vasca in ferro, capacidad 60 L, motorizada	80x73x87 h	14	0,2	220-240V 1N 50Hz
	EM 70/80 BRGI	Sartén basculante volcable gas , vasca inox, capacidad 60 L	80x73x87 h	14	0,2	220-240V 1N 50Hz
	EM 70/80 BRGIM	Sartén basculante volcable gas, vasca inox, capacidad 60 L, motorizada	80x73x87 h	14	0,2	220-240V 1N 50Hz
	EM 70/80 BREF	Sartén basculante volcable eléctrica, vasca in ferro, capacidad 60 L	80x73x87 h	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 BREFM	Sartén basculante volcable eléctrica, vasca in ferro, capacidad 60 L, motorizada	80x73x87 h	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 BREI	Sartén basculante volcable eléctrica, vasca inox, capacidad 60 L	80x73x87 h	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 70/80 BREIM	Sartén basculante volcable eléctrica, vasca inox, capacidad 60 L, motorizada	80x73x87 h	-	10	380-415V 3N 50-60Hz

Sartenes basculantes

Serie 900

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	EM 90/40 BMFE-P	Sartén basculante multifunción eléctrica, capacidad 13 L	40x90x87 h	-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 BMFE-P	Sartén basculante multifunción eléctrica, capacidad 29 L	80x90x87 h	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 BRGF	Sartén basculante volcable gas, vasca in ferro, capacidad 80 L	80x92,5x87 h	20	0,2	220-240V 1N 50Hz
	EM 90/80 BRGFM	Sartén basculante volcable gas, vasca in ferro, capacidad 80 L, motorizada	80x92,5x87 h	20	0,2	220-240V 1N 50Hz
	EM 90/80 BRGI	Sartén basculante volcable gas, vasca inox, capacidad 80 L	80x90x87 h	20	0,2	220-240V 1N 50Hz
	EM 90/80 BRGIM	Sartén basculante volcable gas, vasca inox, capacidad 80 L, motorizada	80x90x87 h	20	0,2	220-240V 1N 50Hz
	EM 90/120 BRGF	Sartén basculante volcable gas, vasca in ferro, capacidad 120 L	120x92,5x87 h	24	0,2	220-240V 1N 50Hz
	EM 90/120 BRGFM	Sartén basculante volcable gas, vasca in ferro, capacidad 120 L, motorizada	120x92,5x87 h	24	0,2	220-240V 1N 50Hz
	EM 90/120 BRGI	Sartén basculante volcable gas, vasca inox, capacidad 120 L	120x90x87 h	24	0,2	220-240V 1N 50Hz
	EM 90/120 BRGIM	Sartén basculante volcable gas, vasca inox, capacidad 120 L, motorizada	120x90x87 h	24	0,2	220-240V 1N 50Hz
	EM 90/80 BREF	Sartén basculante volcable eléctrica, vasca in ferro, capacidad 80 L	80x92,5x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 BREFM	Sartén basculante volcable eléctrica, vasca in ferro, capacidad 80 L, motorizada	80x92,5x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 BREI	Sartén basculante volcable eléctrica, vasca inox, capacidad 80 L	80x92,5x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 BREIM	Sartén basculante volcable eléctrica, vasca inox, capacidad 80 L, motorizada	80x92,5x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/120 BREF	Sartén basculante volcable eléctrica, vasca in ferro, capacidad 120 L	120x92,5x87 h	-	19	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/120 BREFM	Sartén basculante volcable eléctrica, vasca in ferro, capacidad 120 L, motorizada	120x92,5x87 h	-	19	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/120 BREI	Sartén basculante volcable eléctrica, vasca inox, capacidad 120 L	120x92,5x87 h	-	19	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/120 BREIM	Sartén basculante volcable eléctrica, vasca inox, capacidad 120 L, motorizada	120x92,5x87 h	-	19	380-415V 3N 50-60Hz

emotion for professional people

elementos neutros

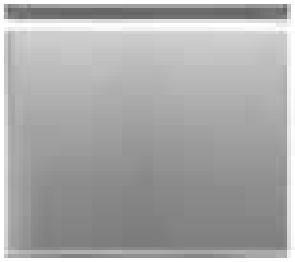
Elementos neutros

La gama finaliza con los elementos neutros, fundamentalmente como punto de apoyo para la preparación de los alimentos.
Disponibles en las versiones con o sin cajón y modelos con fregadero.

Base abierta H2 en acero inox para una higiene perfecta y una fácil limpieza. Pueden ser fabricados con éste tipo de armarios todos los elementos eléctricos y solo unos pocos modelos a gas, incluso si ya se ha instalado una cocina Modular.

Elementos neutros
Elementos

Modulo
de 40 cm



Modulo
de 80 cm

Elementos neutros

Serie 700

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)
	EM 70/40 PL-P	Elemento neutro	40x73x87 h
	EM 70/80 PL-P	Elemento neutro	80x73x87 h
	EM 70/40 PLC-P	Elemento neutro con cajón	40x73x87 h
	EM 70/80 PLC-P	Elemento neutro con cajón	80x73x87 h
	EM 70/80 LA-P	Elemento neutro con fregadero	80x73x87 h

Serie 900

	EM 90/40 PL-P	Elemento neutro	40x90x87 h
	EM 90/80 PL-P	Elemento neutro	80x90x87 h
	EM 90/40 PLC-P	Elemento neutro con cajón	40x90x87 h
	EM 90/80 PLC-P	Elemento neutro con cajón	80x90x87 h
	EM 90/80 LA-P	Elemento neutro con fregadero	80x90x87 h

Desde 1986 Modular estudia, proyecta y realiza instalaciones de alto nivel dedicados al profesional de la restauración. Todos los productos son realizados con el objetivo de satisfacer todo tipo de necesidad, garantizando la eficacia y la seguridad respetando la normativa internacional y favoreciendo un bajo impacto ambiental. Calidad, flexibilidad e innovación son las características que nos distinguen.

modular

modular es
cocción
hornos
lavado
refrigeración
self service
islas de cocción
preparación
para el profesional

modular
emotion for professional people

HOREQUIP

Modular España
Tlf.: 942 60 52 72
Fax: 942 61 28 00
info@modularprofesional.com
www.modularprofesional.com