



FA BRI CAN TE



WOK

fry top, brasas
& más ...





**WOK
INOX**[®]

*Alta potencia y bajo
consumo de gas.*



*High power and low gas
consumption.*

Made in Spain



European Quality

Nuestros aparatos cumplen con la normativa **CE**

Our devices comply with **CE**

INDICE

- Nuestros quemadores.
- Encimeras de cocinas WOK.
- Nuestras virolas.
- Cocinas WOK GAS
 - Serie ASE
 - Serie XIAN
 - Serie EUROPA
 - Serie K3
 - Serie MODULAR
 - Serie SICHUAN
 - Serie LIVING WOK
- Cocinas WOK INDUCCION.
- Cocinas FUSION.
- Planchas FRY TOP.
- Planchas TEPPANYAKI.
- VAPORERA eléctrica.
- BRASAS
 - Ascuador - Braseró
 - Barbacoas
 - Yakitori - Robata
 - Horno
 - Wok
- Buffet.
- Condiciones generales de venta.
- Garantía.

INDEX

- Burners.
- WOK kitchen worktop.
- Ferrules.
- WOK gas cookers:
 - Serie ASE.
 - Serie XIAN.
 - Serie EUROPE.
 - Serie K3.
 - Serie MODULAR.
 - Serie SICHUAN.
 - Serie LIVING WOK.
- Cocinas WOK INDUCTION.
- Cocinas FUSION.
- FRY TOPS.
- TEPPANYAKI.
- STEAMER electric.
- EMBERS:
 - Drawer ember.
 - Barbecues.
 - Yakitori – Robata.
 - Ovens.
 - Wok
- Buffets station.
- General sale conditions.
- Guarantee.

Quemadores / Burners

Forzado

19 kW

Mix (air & gas)



Atmosférico

Wok 4

10 kW



Atmosférico

Wok 3

5 kW

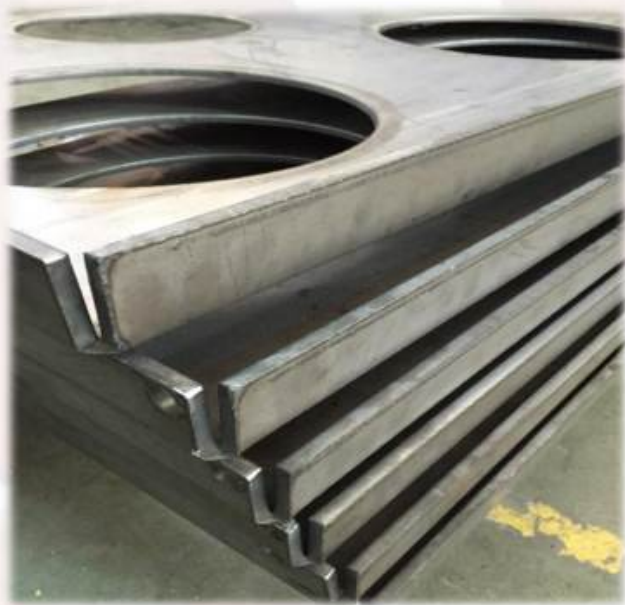


Encimera / Worktops

Materiales **Materials**

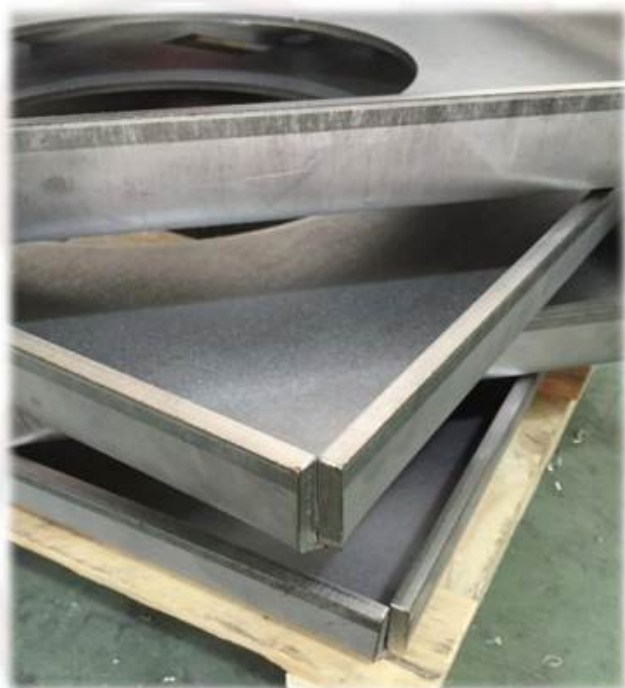
***Chapa de acero
decapada
8 mm.***

***Iron pick
stripped
8 mm.***



***Chapa de acero
inoxidable
8 mm.***

***Stainless steel
8 mm.***



Virolas / Ferrules

Materiales **Materials**

Chapa decapada
Acabado cromo



Iron pick
stripped chrome



Hierro fundido
Acabado esmalte



Enameled cast iron

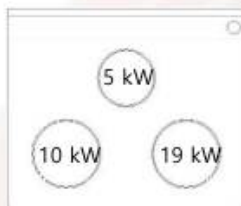


gas

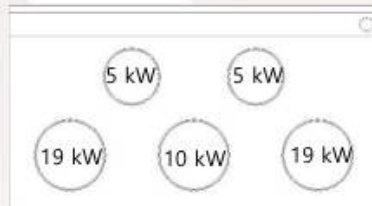
MURAL 1.000

Serie ASE

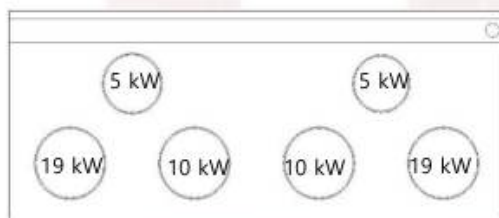
ASE – 1.000



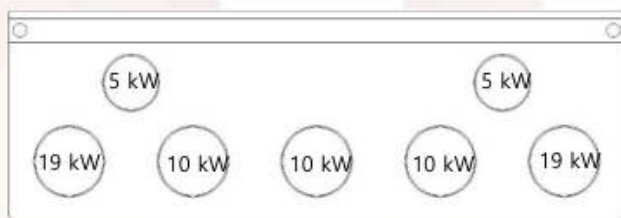
ASE – 1.500



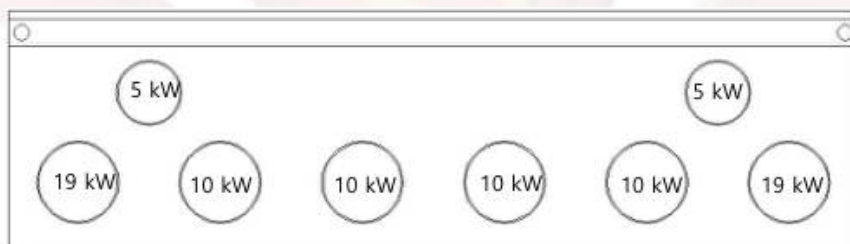
ASE – 2.000



ASE – 2.500



ASE – 3.000



WOK INOX

SERIE ASE SERIES ASE	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNALS DIMENSIONS				QUEMADORES BURNERS			CONSUMO CONSUMPTION
Modelo Model	Largo Long	Ancho Width	Alto High	Peso Weight	Forzado Forced	Atmosférico 4 Atmospheric 4	Atmosférico 3 Atmospheric 3	Calorífico Nominal
ASE-1.000	1.000 mm.	1.000 mm.	850 mm.	140 kg.	(A/F) 1 x 19 kW	(Wok 4) 1 x 10 kW	(Wok 3) 1 x 5 kW	34 kW
ASE-1.500	1.500 mm.	1.000 mm.	850 mm.	180 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4) 1 x 10 kW	(Wok 3) 2 x 5 kW	58 kW
ASE-2.000	2.000 mm.	1.000 mm.	850 mm.	240 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4) 2 X 10 kW	(Wok 3) 2 x 5 kW	68 kW
ASE-2.500	2.500 mm.	1.000 mm.	850 mm.	280 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4) 3 X 10 kW	(Wok 3) 2 x 5 kW	78 kW
ASE-3.000	3.000 mm.	1.000 mm.	850 mm.	320 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4) 4 X 10 kW	(Wok 3) 2 x 5 kW	88 kW



gas

Serie ASE

MURAL

1.000 mm.



Peto /
Backsplash

Consultar prolongación
de peto.

Consult high of
backsplash.

Cocina WOK construida en acero inoxidable; excepto encimera en chapa decapada. Con canalón trasero de recogida de aguas residuales. Dotada de bandejas recoge-grasas desmontables, debajo de los quemadores. Quemador forzado de alto rendimiento y bajo consumo. Mezcla gas y aire.

Quemadores atmosféricos de gran potencia y robustez; completamente desmontable manualmente.

CARACTERISTICAS TECNICAS Y CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN SIN PREVIO AVISO.

- Alimentación: GAS
- Encimera: Chapa decapada de 8 mm.
- Virola: Fija de chapa decapada.
- Canalón de desagüe: Bajo en acero inox.
- Voltaje ventiladores: 230 v.
- Frecuencia: 50/60 Hz.
- Válvula de gas con termopar.
- Filtro anti obturación.

Kitchen WOK built in stainless steel; except worktop in iron pick. With rear gutter for wastewater collection. It is equipped with removable trays to collect grease under the burners.

Forced burner with high efficiency and low consumption. Mix Gas & Air.

Atmospheric burners of great power and resistant; completely removable manually.

TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE CHARACTERISTICS SUBJECT TO VARIATION WITHOUT PRIOR NOTICE.

- Power Source: GAS
- Worktop : 8 mm. pickled sheet.
- Fixed ferrule of pickled sheet.
- Drain gutter : Low in stainless steel.
- Voltage : 230 v.
- Frequency : 50/60 Hz.
- Gas Valve with thermocouple safety.
- Filters that prevent obstruction in the gutter.



gas

LINEAL 750

Serie ASE

ASE - 500



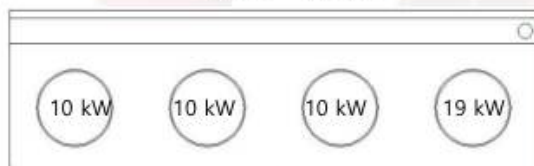
ASEL - 1.000



ASEL - 1.500



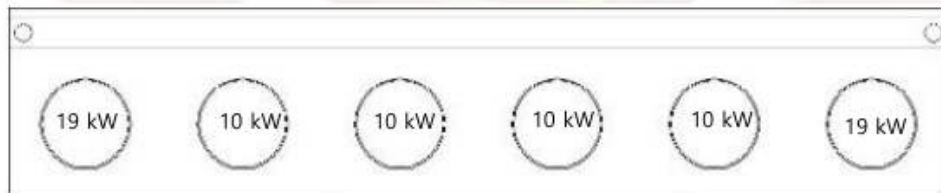
ASEL - 2.000



ASEL - 2.500



ASEL - 3.000



WOK INOX

SERIE ASE SERIES ASE	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNALS DIMENSIONS				QUEMADORES BURNERS			CONSUMO CONSUMPTION
	Largo Long	Ancho Width	Alto High	Peso Weight	Forzado Forced	Atmosférico 4 Atmospheric 4	Atmosférico 3 Atmospheric 3	Calorífico Nominal
ASE-500	500 mm.	750 mm.	850 mm.	80 kg.	(A/F) 1 x 19 kW	(Wok 4)	(Wok 3)	19 kW
ASEL-1.000	1.000 mm.	750 mm.	850 mm.	120 kg.	(A/F) 1 x 19 kW	(Wok 4) 1 x 10 kW	(Wok 3)	29 kW
ASEL-1.500	1.500 mm.	750 mm.	850 mm.	160 kg.	(A/F) 1 x 19 kW	(Wok 4) 2 x 10 kW	(Wok 3)	39 kW
ASEL-2.000	2.000 mm.	750 mm.	850 mm.	200 kg.	(A/F) 1 x 19 kW	(Wok 4) 3 X 10 kW	(Wok 3)	49 kW
ASEL-2.500	2.500 mm.	750 mm.	850 mm.	240 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4) 3 X 10 kW	(Wok 3)	68 kW
ASEL-3.000	3.000 mm.	750 mm.	850 mm.	280 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4) 4 X 10 kW	(Wok 3)	78 kW





gas

Serie ASE

LINEAL

1.000 mm.



Peto /
Backsplash



Consultar prolongación
de peto.



Consult high of
backsplash.

Cocina WOK construida en acero inoxidable; excepto encimera en chapa decapada. Con canalón trasero de recogida de aguas residuales. Dotada de bandejas recoge-grasas desmontables, debajo de los quemadores. Quemador forzado de alto rendimiento y bajo consumo. Mezcla gas y aire.

Quemadores atmosféricos de gran potencia y robustez; completamente desmontable manualmente.

Kitchen WOK built in stainless steel; except worktop in iron pick. With rear gutter for wastewater collection. It is equipped with removable trays to collect grease under the burners.

Forced burner with high efficiency and low consumption. Mix Gas & Air.

Atmospheric burners of great power and resistant; completely removable manually.

CARACTERISTICAS TECNICAS Y CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN SIN PREVIO AVISO.

- Alimentación: GAS
- Encimera: Chapa decapada de 8 mm.
- Virola: Fija de chapa decapada.
- Canalón de desagüe: Bajo en acero inox.
- Voltaje ventiladores: 230 v.
- Frecuencia: 50/60 Hz.
- Válvula de gas con termopar.
- Filtro anti obturación.

TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE CHARACTERISTICS SUBJECT TO VARIATION WITHOUT PRIOR NOTICE.

- Power Source: GAS
- Worktop : 8 mm. pickled sheet.
- Fixed ferrule of pickled sheet.
- Drain gutter : Low in stainless steel.
- Voltage : 230 v.
- Frequency : 50/60 Hz.
- Gas Valve with thermocouple safety.
- Filters that prevent obstruction in the gutter.

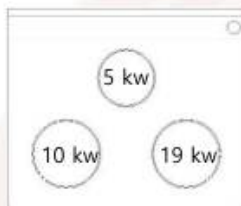


gas

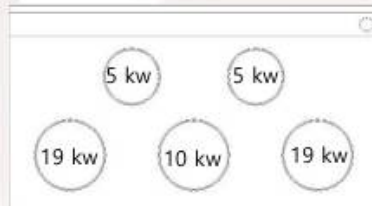
MURAL 1.000

Serie XIAN

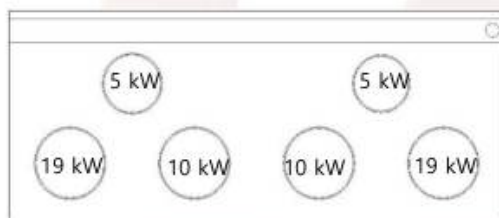
XIAN – 1.000



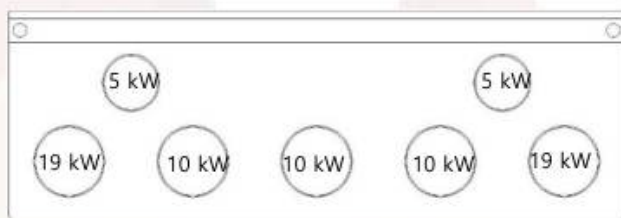
XIAN – 1.500



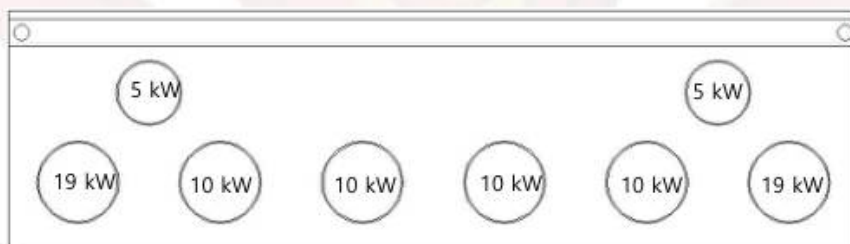
XIAN – 2.000



XIAN – 2.500



XIAN – 3.000



WOK INOX

SERIE XIAN SERIES XIAN	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNALS DIMENSIONS				QUEMADORES BURNERS			CONSUMO CONSUMPTION
Modelo Model	Largo Long	Ancho Width	Alto High	Peso Weight	Forzado Forced	Atmosférico 4 Atmospheric 4	Atmosférico 3 Atmospheric 3	Calorífico Nominal
XIAN-1.000	1.000 mm.	1.000 mm.	850 mm.	162 kg.	(A/F) 1 x 19 kW	(Wok 4) 1 x 10 kW	(Wok 3) 1 x 5 kW	34 kW
XIAN-1.500	1.500 mm.	1.000 mm.	850 mm.	216 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4) 1 x 10 kW	(Wok 3) 2 x 5 kW	58 kW
XIAN-2.000	2.000 mm.	1.000 mm.	850 mm.	284 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4) 2 X 10 kW	(Wok 3) 2 x 5 kW	68 kW
XIAN-2.500	2.500 mm.	1.000 mm.	850 mm.	332 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4) 3 X 10 kW	(Wok 3) 2 x 5 kW	78 kW
XIAN-3.000	3.000 mm.	1.000 mm.	850 mm.	380 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4) 4 X 10 kW	(Wok 3) 2 x 5 kW	88 kW





gas

MURAL



Consultar prolongación
de peto.



Consult high of
backsplash.

Cocina WOK construida en acero inoxidable; encimera en acero inoxidable. Con canalón trasero de recogida de aguas residuales. Dotada de bandejas recoge-grasas desmontables, debajo de los quemadores. Quemador forzado de alto rendimiento y bajo consumo. Mezcla gas y aire. Quemadores atmosféricos de gran potencia y robustez; completamente desmontable manualmente.

CARACTERISTICAS TECNICAS Y CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN SIN PREVIO AVISO.

- Alimentación: GAS
- Encimera: Acero inoxidable de 8 mm.
- Virola: Desmontable de hierro fundido.
- Canalón de desagüe: Bajo en acero inox.
- Voltaje ventiladores: 230 v.
- Frecuencia: 50/60 Hz.
- Válvula de gas con termopar.
- Filtro anti obturación.

Kitchen WOK built in stainless steel; except worktop in stainless steel. With rear gutter for wastewater collection. It is equipped with removable trays to collect grease under the burners.

Forced burner with high efficiency and low consumption. Mix Gas & Air.

Atmospheric burners of great power and resistant; completely removable manually.

TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE CHARACTERISTICS SUBJECT TO VARIATION WITHOUT PRIOR NOTICE.

- Power Source: GAS
- Worktop : 8 mm. pickled sheet.
- Fixed ferrule of pickled sheet.
- Drain gutter : Low in stainless steel.
- Voltage : 230 v.
- Frequency : 50/60 Hz.
- Gas Valve with thermocouple safety.
- Filters that prevent obstruction in the gutter.



gas

LINEAL 750

Serie XIAN

XIAN - 500



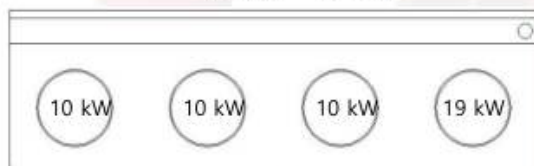
XIANL - 1.000



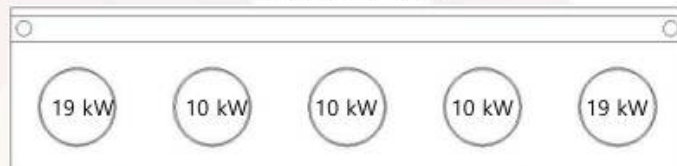
XIANL - 1.500



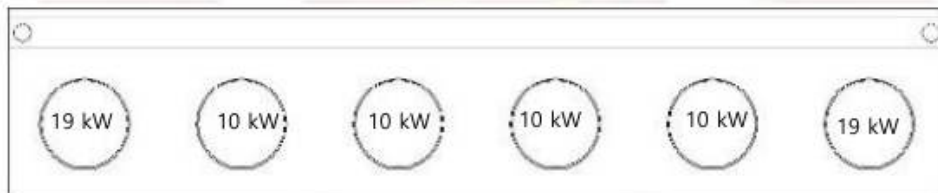
XIANL - 2.000



XIANL - 2.500



XIANL - 3.000



WOK INOX

SERIE XIAN SERIES XIAN	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNAL DIMENSIONS				QUEMADORES BURNERS			CONSUMO CONSUMPTION
Modelo Model	Largo Long	Ancho Width	Alto High	Peso Weight	Forzado Forced	Atmosférico 4 Atmospheric 4	Atmosférico 3 Atmospheric 3	Calorífico Nominal
XIAN-500	500 mm.	750 mm.	850 mm.	88 kg.	(A/F) 1 x 19 kW	(Wok 4)	(Wok 3)	19 kW
XIANL-1.000	1.000 mm.	750 mm.	850 mm.	136 kg.	(A/F) 1 x 19 kW	(Wok 4) 1 x 10 kW	(Wok 3)	29 kW
XIANL-1.500	1.500 mm.	750 mm.	850 mm.	184 kg.	(A/F) 1 x 19 kW	(Wok 4) 2 x 10 kW	(Wok 3)	39 kW
XIANL-2.000	2.000 mm.	750 mm.	850 mm.	232 kg.	(A/F) 1 x 19 kW	(Wok 4) 3 X 10 kW	(Wok 3)	49 kW
XIANL-2.500	2.500 mm.	750 mm.	850 mm.	280 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4) 3 X 10 kW	(Wok 3)	68 kW
XIANL-3.000	3.000 mm.	750 mm.	850 mm.	328 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4) 4 X 10 kW	(Wok 3)	78 kW





gas

Serie XIAN

LINEAL

1.000 mm.



Peto /
Backsplash



**Consultar prolongación
de peto.**



**Consult high of
backsplash.**

Cocina WOK construida en acero inoxidable; encimera en acero inoxidable. Con canalón trasero de recogida de aguas residuales. Dotada de bandejas recoge-grasas desmontables, debajo de los quemadores. Quemador forzado de alto rendimiento y bajo consumo. Mezcla gas y aire. Quemadores atmosféricos de gran potencia y robustez; completamente desmontable manualmente. Barrido frontal manual por aspersión.

**CARACTERISTICAS TECNICAS Y
CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN
SIN PREVIO AVISO.**

- Alimentación: GAS
- Encimera: Acero inoxidable de 8 mm.
- Virola: Desmontable de hierro fundido.
- Canalón de desagüe: Bajo en acero inoxidable.
- Voltaje ventiladores: 230 v.
- Frecuencia: 50/60 Hz.
- Válvula de gas con termopar.
- Filtro anti obturación.

Kitchen WOK built in stainless steel; except worktop in stainless steel. With rear gutter for wastewater collection. It is equipped with removable trays to collect grease under the burners.

Forced burner with high efficiency and low consumption. Mix Gas & Air.

Atmospheric burners of great power and resistant; completely removable manually.

**TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE
CHARACTERISTICS SUBJECT TO VARIATION
WITHOUT PRIOR NOTICE.**

- Power Source: GAS
- Worktop : 8 mm. pickled sheet.
- Fixed ferrule of pickled sheet.
- Drain gutter : Low in stainless steel.
- Voltage : 230 v.
- Frequency : 50/60 Hz.
- Gas Valve with thermocouple safety.
- Filters that prevent obstruction in the gutter.

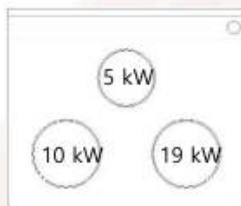


gas

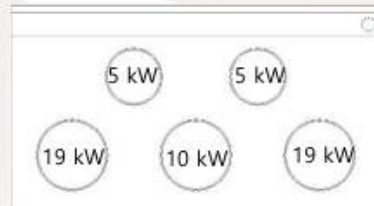
MURAL 1.000

Serie EUROPA

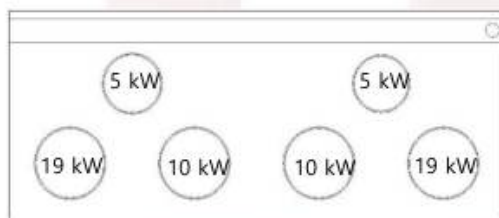
EUR – 1.000



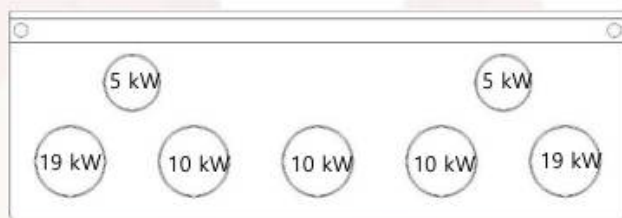
EUR – 1.500



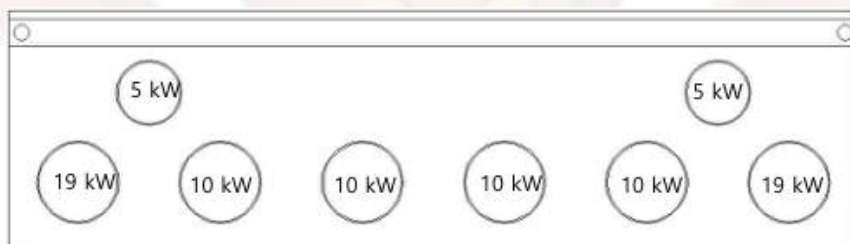
EUR – 2.000



EUR – 2.500



EUR – 3.000



WOK INOX

SERIE EUROPA SERIES EUROPA	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNALS DIMENSIONS				QUEMADORES BURNERS			CONSUMO CONSUMPTION
Modelo Model	Largo Long	Ancho Width	Alto High	Peso Weight	Forzado Forced	Atmosférico 4 Atmospheric 4	Atmosférico 3 Atmospheric 3	Calorífico Nominal
EUR-1.000	1.000 mm.	1.000 mm.	850 mm.	162 kg.	(A/F) 1 x 19 kW	(Wok 4) 1 x 10 kW	(Wok 3) 1 x 5 kW	34 kW
EUR-1.500	1.500 mm.	1.000 mm.	850 mm.	216 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4) 1 x 10 kW	(Wok 3) 2 x 5 kW	58 kW
EUR-2.000	2.000 mm.	1.000 mm.	850 mm.	284 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4) 2 X 10 kW	(Wok 3) 2 x 5 kW	68 kW
EUR-2.500	2.500 mm.	1.000 mm.	850 mm.	332 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4) 3 X 10 kW	(Wok 3) 2 x 5 kW	78 kW
EUR-3.000	3.000 mm.	1.000 mm.	850 mm.	380 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4) 4 X 10 kW	(Wok 3) 2 x 5 kW	88 kW

Serie EUROPA



gas

MURAL

1.500 mm.



Peto /
Backsplash



**Consultar prolongación
de peto.**



**Consult high of
backsplash.**

Cocina WOK construida en acero inoxidable; encimera en acero inoxidable. Con canalón trasero de recogida de aguas residuales. Dotada de bandejas recoge-grasas desmontables, debajo de los quemadores. Quemador forzado de alto rendimiento y bajo consumo. Mezcla gas y aire. Quemadores atmosféricos de gran potencia y robustez; completamente desmontable manualmente. Suministro de agua mediante pedales mecánicos. Barrido frontal manual por aspersión.

CARACTERISTICAS TECNICAS Y CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN SIN PREVIO AVISO.

- Alimentación: GAS
- Encimera: Acero inoxidable de 8 mm.
- Virola: Desmontable de hierro fundido.
- Canalón de desagüe: Alto en acero inoxidable.
- Voltaje ventiladores: 230 v.
- Frecuencia: 50/60 Hz.
- Válvula de gas con termopar.
- Filtro anti obturación.

Kitchen WOK built in stainless steel; worktop in stainless steel. With rear gutter for wastewater collection. It is equipped with removable trays to collect grease under the burners. Forced burner with high efficiency and low consumption. Mix Gas & Air. Atmospheric burners of great power and resistant; completely removable manually. Water supply by mechanical pedals. Manual front scavenging by sprinkling.

TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE CHARACTERISTICS SUBJECT TO VARIATION WITHOUT PRIOR NOTICE.

- Power Source: GAS
- Worktop : 8 mm. stainless steel.
- Ferrule: removable of cast iron.
- Drain gutter : High in stainless steel.
- Voltage : 230 v.
- Frequency : 50/60 Hz.
- Gas Valve with thermocouple safety.
- Filters that prevent obstruction in the gutter.



gas

LINEAL 750

Serie EUROPA

EUR - 600



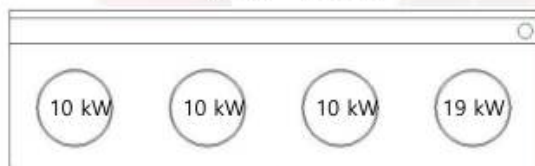
EURL - 1.000



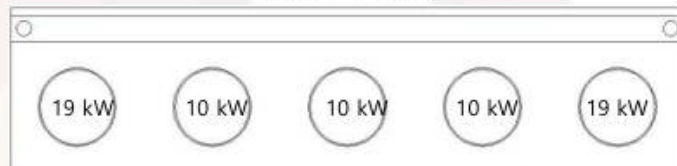
EURL - 1.500



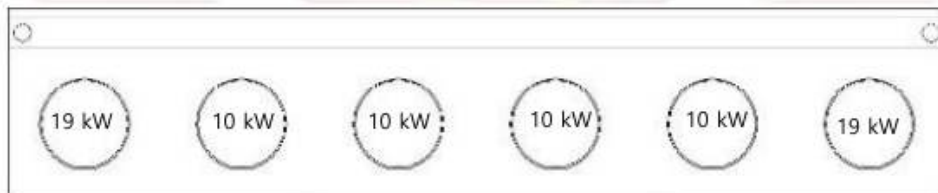
EURL - 2.000



EURL - 2.500



EURL - 3.000



WOK INOX

SERIE EUROPA SERIES EUROPA	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNALS DIMENSIONS				QUEMADORES BURNERS			CONSUMO CONSUMPTION
Modelo Model	Largo Long	Ancho Width	Alto High	Peso Weight	Forzado Forced	Atmosférico 4 Atmospheric 4	Atmosférico 3 Atmospheric 3	Calorífico Nominal
EUR-600	600 mm.	750 mm.	850 mm.	88 kg.	(A/F) 1 x 19 kW	(Wok 4)	(Wok 3)	19 kW
EURL-1.000	1.000 mm.	750 mm.	850 mm.	136 kg.	(A/F) 1 x 19 kW	(Wok 4) 1 x 10 kW	(Wok 3)	29 kW
EURL-1.500	1.500 mm.	750 mm.	850 mm.	184 kg.	(A/F) 1 x 19 kW	(Wok 4) 2 x 10 kW	(Wok 3)	39 kW
EURL-2.000	2.000 mm.	750 mm.	850 mm.	232 kg.	(A/F) 1 x 19 kW	(Wok 4) 3 X 10 kW	(Wok 3)	49 kW
EURL-2.500	2.500 mm.	750 mm.	850 mm.	280 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4) 3 X 10 kW	(Wok 3)	68 kW
EURL-3.000	3.000 mm.	750 mm.	850 mm.	328 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4) 4 X 10 kW	(Wok 3)	78 kW



gas

1.500 mm.



LINEAL

Peto /
Backsplash



Consultar prolongación
de peto.



Consult high of
backsplash.

Cocina WOK construida en acero inoxidable; encimera en acero inoxidable. Con canalón trasero de recogida de aguas residuales. Dotada de bandejas recoge-grasas desmontables, debajo de los quemadores. Quemador forzado de alto rendimiento y bajo consumo. Mezcla gas y aire.

Quemadores atmosféricos de gran potencia y robustez; completamente desmontable manualmente. Suministro de agua mediante pedales mecánicos. Barrido frontal manual por aspersión.

CARACTERISTICAS TECNICAS Y CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN SIN PREVIO AVISO.

- Alimentación: GAS
- Encimera: Acero inoxidable de 8 mm.
- Virola: Desmontable de hierro fundido.
- Canalón de desagüe: Alto en acero inox.
- Voltaje ventiladores: 230 v.
- Frecuencia: 50/60 Hz.
- Válvula de gas con termopar.
- Filtro anti obturación.

Kitchen WOK built in stainless steel; worktop in stainless steel. With rear gutter for wastewater collection. It is equipped with removable trays to collect grease under the burners. Forced burner with high efficiency and low consumption. Mix Gas & Air. Atmospheric burners of great power and resistant; completely removable manually. Water supply by mechanical pedals. Manual front scavenging by sprinkling.

TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE CHARACTERISTICS SUBJECT TO VARIATION WITHOUT PRIOR NOTICE.

- Power Source: GAS
- Worktop : 8 mm. stainless steel.
- Ferrule: removable of cast iron.
- Drain gutter : High in stainless steel.
- Voltage : 230 v.
- Frequency : 50/60 Hz.
- Gas Valve with thermocouple safety.
- Filters that prevent obstruction in the gutter.



gas

ASE & XIAN

CENTRAL



Todas nuestras series de cocina se pueden construir en isla.



All our cooking series can be built on island.





gas

EUROPA

CENTRAL



***A medida / to
measure***



Todas nuestras series de cocina se pueden
construir en isla.



All our cooking series can be built on island.

CE



gas

ENCASTRE / BUILT-IN



New



Cocina WOK construida en acero inoxidable; encimera en acero inoxidable preparada para encastrar sobre cualquier superficie. Con desagüe trasero de recogida de aguas residuales. Dotada de bandeja recoge-grasas desmontable, debajo del quemador. Quemador forzado de alto rendimiento y bajo consumo. Mezcla gas y aire. Suministro de agua mediante pedal mecánico.

CARACTERISTICAS TECNICAS Y CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN SIN PREVIO AVISO.

- Alimentación: GAS
- Encimera: Acero inoxidable de 8 mm.
- Virola: Desmontable de hierro fundido.
- Desagüe trasero con filtro.
- Voltaje ventiladores: 230 v.
- Frecuencia: 50/60 Hz.
- Válvula de gas con termopar.

Kitchen WOK built in stainless steel; worktop in stainless steel prepared to enclose on any surface. With rear drain for wastewater collection. It is equipped with removable trays to collect fats under the burners. Forced burner with high efficiency and low consumption. Mix Gas & Air. Water supply by mechanical pedals.

TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE CHARACTERISTICS SUBJECT TO VARIATION WITHOUT PRIOR NOTICE.

- Power Source: GAS
- Worktop : 8 mm. stainless steel.
- Ferrule: removable of cast iron.
- Rear drain with filter.
- Voltage : 230 v.
- Frequency : 50/60 Hz.
- Gas Valve with thermocouple safety.



Restaurante La cabra – Madrid
Cocina central construida por Pilsa.

Wok modular



gas



400 x 750 x 850 mm.



Cocina WOK modular construida en acero inoxidable, encimera en acero inoxidable de 8 mm. de espesor. Con desagüe trasero de recogida de aguas residuales. Dotada de bandeja recoge-grasas desmontable, debajo del quemador. Quemador forzado de alto rendimiento y bajo consumo. Mezcla gas y aire.

400 x 750 x 850 mm.

- Alimentación: GAS
- Encimera: Acero inoxidable de 3 mm.
- Virola: Desmontable de hierro fundido.
- Desagüe trasero con filtro.
- Voltaje ventiladores: 230 v.
- Frecuencia: 50/60 Hz.
- Válvula de gas con termopar.

New



Kitchen WOK built in stainless steel; worktop in stainless steel 8 mm. With rear drain for wastewater collection. It is equipped with removable trays to collect fats under the burners. Forced burner with high efficiency and low consumption. Mix Gas & Air.

400 x 750 x 850 mm.

- Power Source: GAS
- Worktop : 8 mm. stainless steel.
- Ferrule: removable of cast iron.
- Rear drain with filter.
- Voltage : 230 v.
- Frequency : 50/60 Hz.
- Gas Valve with thermocouple safety.

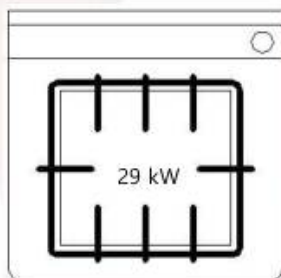




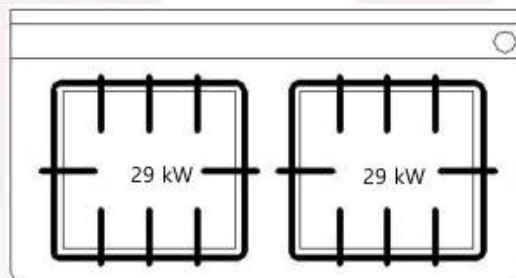
Serie SICHUAN

gas

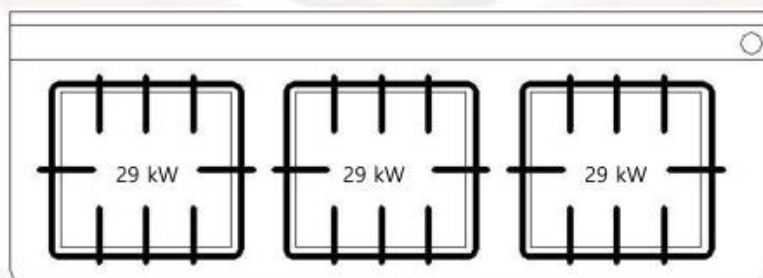
SICHUAN I



SICHUAN II



SICHUAN III



WOK INOX

SERIE SICHUAN SERIES SICHUAN	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNALS DIMENSIONS				QUEMADORES BURNERS		CONSUMO CONSUMPTION
Modelo Model	Largo Long	Ancho Width	Alto High	Peso Weight	Forzado Forced	Atmosférico 4 Atmospheric 4	Calorífico Nominal
SICHUAN I	950 mm.	900 mm.	380 mm.	88 kg.	(A/F) 1 x 19 kW	(Wok 4) 1 x 10 kW	29 kW
SICHUAN II	1.700 mm.	900 mm.	380 mm.	176 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4) 2 x 10 kW	58 kW
SICHUAN III	2.700 mm.	900 mm.	380 mm.	264 kg.	(A/F) 3 x 19 kW	(Wok 4) 3 x 10 kW	87 kW

Serie SICHUAN



gas



LINEAL

1.250 mm.



400 mm.



Cocina construida en acero inoxidable; encimera en acero inoxidable. Con canalón trasero de recogida de aguas residuales. Dotada de bandejas recoge-grasas desmontables, debajo de los quemadores. Quemador forzado de alto rendimiento y bajo consumo. Mix gas & aire.

Quemadores atmosféricos de gran potencia y robustez; completamente desmontable manualmente. Suministro de agua mediante monomando. Barrido frontal manual por aspersión.

CARACTERISTICAS TECNICAS Y CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN SIN PREVIO AVISO.

- Alimentación: GAS
- Encimera: Acero inoxidable de 8 mm.
- Rejilla: Desmontable de hierro fundido.
- Canalón de desagüe: Alto en acero inoxidable.
- Voltaje ventiladores: 230 v.
- Frecuencia: 50/60 Hz.
- Válvula de gas con termopar.
- Filtro anti obturación.



Kitchen built in stainless steel; worktop in stainless steel. With rear gutter for wastewater collection. It is equipped with removable trays to collect fats under the burners.

Forced burner with high efficiency and low consumption. Mix Gas & Air.

Atmospheric burners of great power and robustness; completely removable manually.

Water supply by mixing tap. Manual front scavengery by sprinkling.

TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE CHARACTERISTICS SUBJECT TO VARIATION WITHOUT PRIOR NOTICE.

- Power Source: GAS
- Worktop : 8 mm. stainless steel.
- Grid: removable of cast iron.
- Drain gutter : High in stainless steel.
- Voltage : 230 v.
- Frequency : 50/60 Hz.
- Gas Valve with thermocouple safety.
- Filters that prevent obstruction in the gutter.

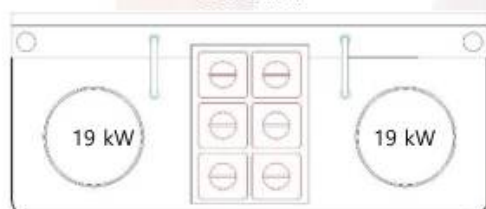


gas

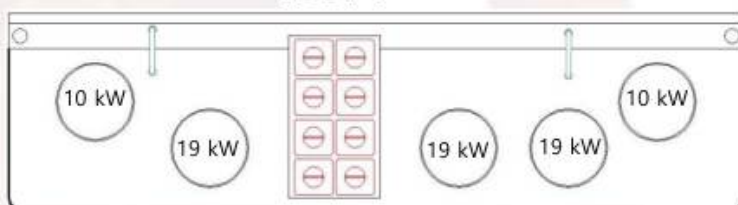
Serie LIVING WOK

Show
Cooking

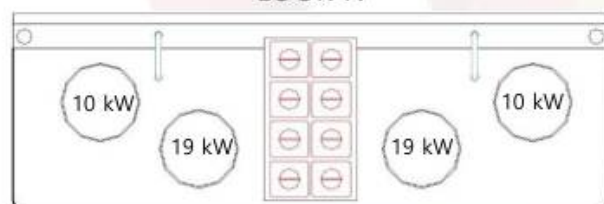
LOOK II



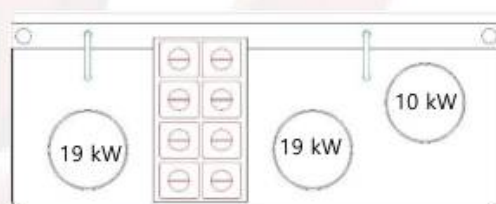
LOOK V



LOOK IV



LOOK III



WOK INOX

SERIE LOOKING SERIES LOOKING	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNALS DIMENSIONS				QUEMADORES BURNERS		CONSUMO CONSUMPTION
Modelo Model	Largo Long	Ancho Width	Alto High	Peso Weight	Forzado Forced	Atmosférico 4 Atmospheric 4	Calorífico Nominal
LOOK II	1.500 mm.	800 mm.	850 mm.	184 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4)	38 kW
LOOK III	1.900 mm.	900 mm.	850 mm.	232 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4) 1 x 10 kW	48 kW
LOOK IV	2.400 mm.	900 mm.	850 mm.	280 kg.	(A/F) 2 x 19 kW	(Wok 4) 2 x 10 kW	58 kW
LOOK V	2.900 mm.	900 mm.	850 mm.	328 kg.	(A/F) 3 x 19 kW	(Wok 4) 2 x 10 kW	77 kW



Serie LIVING WOK



gas



Rest. Lemon Grass - Valencia



Cocina WOK construida en acero inoxidable; encimera en acero inoxidable. Con canalón trasero de recogida de aguas residuales. Dotada de bandejas recoge-grasas desmontables, debajo de los quemadores. Quemador forzado de alto rendimiento y bajo consumo. Mezcla gas y aire. Quemadores atmosféricos de gran potencia y robustez; completamente desmontable manualmente. Suministro de agua mediante pedales mecánicos. Barrido frontal manual por aspersión.

CARACTERISTICAS TECNICAS Y CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN SIN PREVIO AVISO.

- Alimentación: GAS
- Encimera: Acero inoxidable de 8 mm.
- Virola: Desmontable de hierro fundido.
- Canalón de desagüe: Alto en acero inoxidable.
- Voltaje ventiladores: 230 v.
- Frecuencia: 50/60 Hz.
- Válvula de gas con termopar.
- Filtro anti obturación.



Kitchen WOK built in stainless steel; worktop in stainless steel. With rear gutter for wastewater collection. It is equipped with removable trays to collect grease under the burners. Forced burner with high efficiency and low consumption. Mix Gas & Air.

Atmospheric burners of great power and robustness; completely removable manually. Water supply by mechanical pedals. Manual front scavengery by sprinkling.

TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE CHARACTERISTICS SUBJECT TO VARIATION WITHOUT PRIOR NOTICE.

- Power Source: GAS
- Worktop : 8 mm. stainless steel.
- Ferrule: removable of cast iron.
- Drain gutter : High in stainless steel.
- Voltage : 230 v.
- Frequency : 50/60 Hz.
- Gas Valve with thermocouple safety.
- Filters that prevent obstruction in the gutter.

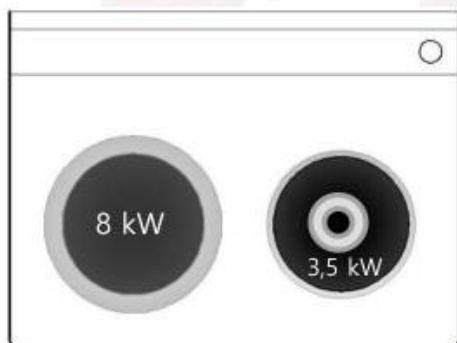


WOK
eléctrico

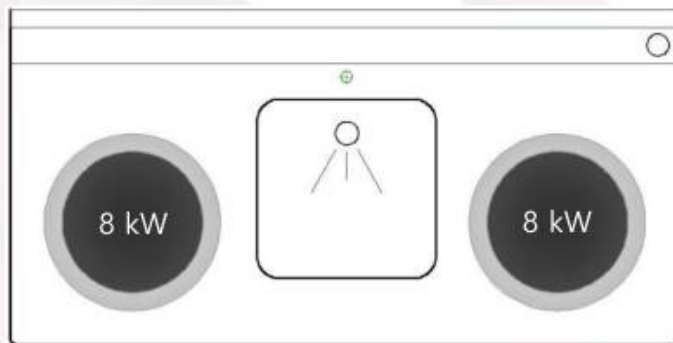
Serie INDUCCION

MURAL

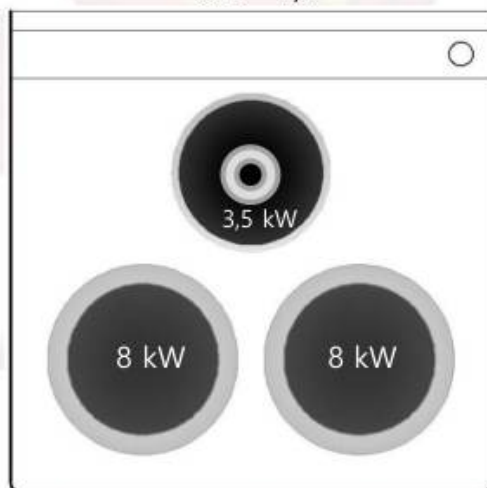
IND - 1/1



INDF - 2



IND - 2/1



WOK INOX

SERIE INDUCCION SERIES INDUCTION	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNALS DIMENSIONS				QUEMADORES BURNERS		CONSUMO CONSUMPTION
Modelo Model	Largo Long	Ancho Width	Alto High	Peso Weight	Inducción Induction	Placa eléctrica Electric hobs	Potencia Power
IND - 1/1	1.000 mm.	750 mm.	850 mm.	85 kg.	8 kW	3,5 kW	11,5 kW
INDF - 2	1.500 mm.	750 mm.	850 mm.	132 kg.	8 kW x 2	----	16 kW
IND - 2/1	1.000 mm.	1.000 mm.	850 mm.	118 kg.	8 kW x 2	3,5 kW	19,5 kW



**WOK
eléctrico**

Serie INDUCCION

MURAL



1.150 mm.



Cocina WOK construida en acero inoxidable; encimera en acero inoxidable. Con canalón trasero de recogida de aguas residuales. Quemador de INDUCCION de alto rendimiento. Cristal templado negro. Placas eléctricas de fundición con resistencias blindadas. Suministro de agua mediante pedales eléctricos. Barrido frontal manual por aspersión.

**CARACTERISTICAS TECNICAS Y
CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN
SIN PREVIO AVISO.**

- Alimentación: ELECTRICIDAD
- Encimera: Acero inoxidable de 3 mm.
- Virola: Acero inoxidable brillo.
- Canalón de desagüe: Bajo en acero inoxidable.
- Voltaje: 400 v.
- Frecuencia: 50/60 Hz.
- Interruptor general.
- Filtro anti obturación.



Kitchen WOK built in stainless steel; worktop in stainless steel. With rear gutter for wastewater collection. High efficiency INDUCTION burner. Black tempered glass. Electric hotplates of casting with armored resistors.

Water supply by mechanical pedals. Manual front scavengery by sprinkling.

**TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE
CHARACTERISTICS SUBJECT TO
VARIATION WITHOUT PRIOR NOTICE.**

- Power Source: ELECTRICITY
- Worktop : 3mm. stainless steel.
- Ferrule: Stainless steel brightness.
- Drain gutter : LOW in stainless steel.
- Voltage : 400 v.
- Frequency : 50/60 Hz.
- General switch.
- Filters that prevent obstruction in the gutter.

COCINAS FUSION

*... a medida. /
to measure.*



Construimos cocinas industriales donde fusionamos toda clase de conceptos en un solo equipo.



We build industrial kitchens where we join all kinds of concepts in a single equipment.



COCINAS FUSION

*... a medida. /
to measure.*



Construimos cocinas industriales donde fusionamos toda clase de conceptos en un solo equipo.



We build industrial kitchens where we join all kinds of concepts in a single equipment.



FRY-TOP cromo duro



gas

FRY-TOP	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNALS DIMENSIONS				CONSUMO CONSUMPTION
<i>Modelo Model</i>	Largo Long	Ancho Width	Alto High	Peso Weight	Potencia Power
FR - 1.000	1.000 mm.	850 mm.	850 mm.	250 kg.	22 kW
FR - 1.200	1.200 mm.	850 mm.	850 mm.	275 kg.	22 kW
FR - 1.500	1.500 mm.	850 mm.	850 mm.	300 kg.	33 kW
FR - 1.800	1.800 mm.	850 mm.	850 mm.	325 kg.	33 kW
FR - 2.100	2.100 mm.	850 mm.	850 mm.	350 kg.	44 kW

WOK INOX



eléctrico

FRY-TOP	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNALS DIMENSIONS				CONSUMO CONSUMPTION
<i>Modelo Model</i>	Largo Long	Ancho Width	Alto High	Peso Weight	Potencia Power
FRE - 1.000	1.000 mm.	850 mm.	850 mm.	250 kg.	18 kW
FRE - 1.200	1.200 mm.	850 mm.	850 mm.	275 kg.	18 kW
FRE - 1.500	1.500 mm.	850 mm.	850 mm.	300 kg.	27 kW
FRE - 1.800	1.800 mm.	850 mm.	850 mm.	325 kg.	27 kW
FRE - 2.100	2.100 mm.	850 mm.	850 mm.	350 kg.	36 kW





gas

FRY-TOP cromo duro



Grosor de la superficie
20 mm.



eléctrico

Máximo 280°

960 mm.



Plancha FRY-TOP construida en acero inoxidable; encimera de acero bañada en CROMO DURO. Con canalón delantero de recogida de residuos. Dotada de cubeta recoge-grasas desmontable. Quemadores o resistencias independientes de alto rendimiento.

CARACTERISTICAS TECNICAS Y CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN SIN PREVIO AVISO.

- Encimera: Acero 20 mm.
- Canalón de desagüe: Delantero.

GAS

- Válvula de gas: Termostática.
- Encendido: Piezo eléctrico con centralita.

ELECTRICIDAD

- Interruptor eléctrico: General.
- Control eléctrico por zonas mediante termostato.
- Resistencias blindadas.

FRY-TOP built in stainless steel; steel worktop with HARD CHROMIUM surface treatment. With front gutter for waste collection. It is equipped with removable bucket to collect fats. High efficiency independent burners and resistors.

TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE CHARACTERISTICS SUBJECT TO VARIATION WITHOUT PRIOR NOTICE.

- Worktop : steel 20 mm.
- Drain gutter : Front

GAS

- Gas Valve: Thermostatic.
- Switched on: piezoelectric with switchboard.

ELECTRICITY

- General electric switch.
- Electric control by zones through thermostat.
- Armored resistors.



TEPPANYAKI cromo duro



gas

TEPPANYAKI	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNALS DIMENSIONS					CONSUMO CONSUMPTION
Modelo Model	Largo Long	Ancho Width	Superf. de trabajo Work surface	Alto High	Peso Weight	Potencia Power
TIE BAN - 1.000	1.220 mm.	870 mm.	1.000 x 700 mm.	850 mm.	250 kg.	11 kW
TIE BAN - 1.200	1.420 mm.	870 mm.	1.200 x 700 mm.	850 mm.	275 kg.	11 kW
TIE BAN - 1.500	1.720 mm.	870 mm.	1.500 x 700 mm.	850 mm.	300 kg.	11 kW
TIE BAN - 1.800	2.020 mm.	870 mm.	1.800 x 700 mm.	850 mm.	325 kg.	11 kW
TIE BAN - 2.200	2.420 mm.	870 mm.	2.200 x 700 mm.	850 mm.	325 kg.	11 kW

WOK INOX



eléctrico

TEPPANYAKI	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNALS DIMENSIONS					CONSUMO CONSUMPTION
Modelo Model	Largo Long	Ancho Width	Superf. de trabajo Work surface	Alto High	Peso Weight	Potencia Power
TIE BANE - 1.000	1.220 mm.	870 mm.	1.000 x 700 mm.	850 mm.	250 kg.	9 kW
TIE BANE - 1.200	1.420 mm.	870 mm.	1.200 x 700 mm.	850 mm.	275 kg.	9 kW
TIE BANE - 1.500	1.720 mm.	870 mm.	1.500 x 700 mm.	850 mm.	300 kg.	9 kW
TIE BANE - 1.800	2.020 mm.	870 mm.	1.800 x 700 mm.	850 mm.	325 kg.	9 kW
TIE BANE - 2.200	2.420 mm.	870 mm.	2.200 x 700 mm.	850 mm.	325 kg.	9 kW





gas



eléctrico

TEPPANYAKI *cromo duro*



Grosor de la superficie
20 mm.



Plancha TEPPANYAKI construida en acero inoxidable; encimera de acero bañada en CROMO DURO. Con una perforación de recogida de residuos. Dotada de cajón recoge-grasas extraíble. Quemador o resistencia de alto rendimiento.

CARACTERISTICAS TECNICAS Y CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN SIN PREVIO AVISO.

- Encimera: Acero 20 mm.
- Canalón de desagüe: Delantero.

GAS

- Válvula de gas: Termostática.
- Encendido: Piezo eléctrico con centralita.

ELECTRICIDAD

- Interruptor eléctrico: General.
- Control eléctrico por zonas mediante termostato.
- Resistencias blindadas.



TEPPANYAKI built in stainless steel; steel worktop with HARD CHROMIUM surface treatment. With a perforation to collect waste. It is equipped with a removable drawer to collect fats. High efficiency burner or resistor.

TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE CHARACTERISTICS SUBJECT TO VARIATION WITHOUT PRIOR NOTICE.

- Worktop: 20 mm. steel.
- Drain gutter: Front.

GAS

- Gas valve: Thermostatic.
- Switched on: piezoelectric with switchboard.

ELECTRICITY

- General electric switch.
- Electric control by zones through thermostat.
- Armored resistors.



STEAMER



eléctrico

**SOBREMESA /
DESKTOP**



Vaporera construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 y con una cuba soldada en una sola pieza, estanca. Estructura de acero inoxidable; con grifo manual de evacuación de agua. Sistema de entrada de agua y control de nivel eléctrico. Resistencia de acero inoxidable blindada.

CARACTERISTICAS TECNICAS Y CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN SIN PREVIO AVISO.

- Alimentación: ELECTRICIDAD
- Dimensiones: a medida.
- Material: Acero inoxidable AISI 304
- Grifo de desagüe: Manual.
- Voltaje: 230 v.
- Potencia: 3,5 kW.



STEAMER built completely in stainless steel AISI 304 with a welded tank. With drain manual tap. Water inlet system and electrical level control. Stainless Steel electric resistance water proof.

TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE CHARACTERISTICS SUBJECT TO VARIATION WITHOUT PRIOR NOTICE.

- Power Source: ELECTRICITY
- Dimensions: to measure.
- Material: Stainless steel AISI 304
- Drain tap: Manual.
- Voltage: 230 v.
- Power: 3,5 kW.





**WOK
INOX**

*a la BRASA /
EMBER*



a la BRASA / EMBER

ASCUADOR BRASERO / DRAWER EMBERS



avivador



Ascuador construido en chapón de 20 mm. de espesor; puerta reforzada con bisagras verticales de gran resistencia. Rejilla de hierro fundido desmontable para la expulsión de las cenizas. Cajón recoge-cenizas. Con acelerador de ascuas y regulación manual de tiro. Cuerpo inferior de acero inoxidable AISI 304 con cajón recoge-cenizas desmontable y entrepaño. Ruedas de gran robustez con freno. Voltaje: 230 v.

500 x 900 x 1.850 mm.

**CARACTERISTICAS TECNICAS Y
CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN**



SIN PREVIO AVISO.



DRAWER EMBERS built in 20 mm sheet iron of thickness; door reinforced with vertical hinges of great resistance. Removable cast iron grate for the expulsion of the ashes. Drawer to collect ash. With embers accelerator and manual regulation of shooting. Lower part in AISI 304 stainless steel with removable ash drawer and shelf. Robust wheels with brake. Voltage: 230 v.

500 x 900 x 1.850 mm.

**TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE
CHARACTERISTICS SUBJECT TO
VARIATION WITHOUT PRIOR NOTICE.**

a la BRASA / EMBER

BARBACOA MODULAR 400



avivador



Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304. Parrilla desmontable. Sistema automático de elevación. Cuna de ladrillo refractario de alta densidad. Cajón recoge cenizas. Canal delantero recoge-grasas canalizado al cajón inferior. Acelerador de ascuas INTEGRADO. Voltaje: 230 v.

400 x 750 x 900 mm.

**CARACTERISTICAS TECNICAS Y
CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN
SIN PREVIO AVISO.**



MODULAR BARBECUE built completely in stainless steel AISI 304. Removable grill. Automatic lift system. High density refractory brick. Drawer to collect ash. Front grease trap tray channeled to the bottom drawer. Integrate embers accelerator. Voltage: 230 v.

400 x 750 x 900 mm.

**TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE
CHARACTERISTICS SUBJECT TO
VARIATION WITHOUT PRIOR NOTICE.**

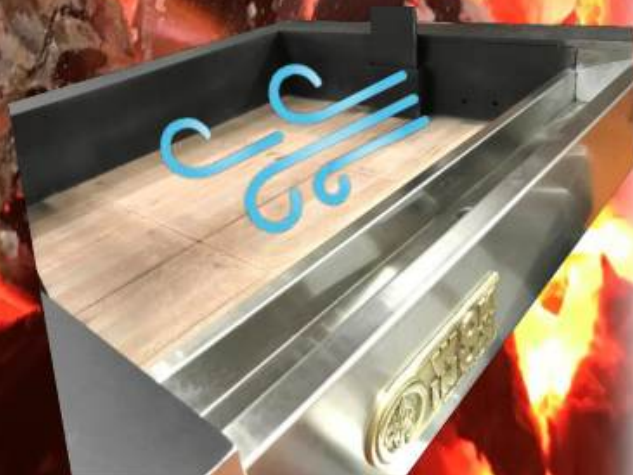


a la BRASA / EMBER

BARBACOA MODULAR 750



avivador



Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304. Parrilla desmontable. Sistema automático de elevación. Cuna de ladrillo refractario de alta densidad. Cajón recoge cenizas. Canal delantero recoge-grasas canalizado al cajón inferior. Acelerador de ascuas INTEGRADO. Voltaje: 230 v.

800 x 750 x 900 mm.

**CARACTERISTICAS TECNICAS Y
CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN
SIN PREVIO AVISO.**



MODULAR BARBECUE built completely in stainless steel AISI 304. Removable grill. Automatic lift system. High density refractory brick. Drawer to collect ash. Front grease trap tray channeled to the bottom drawer. Integrate embers accelerator. Voltage: 230 v.

800 x 750 x 900 mm.

**TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE
CHARACTERISTICS SUBJECT TO
VARIATION WITHOUT PRIOR NOTICE.**

a la BRASA / EMBER

BARBACOA MODULAR 900



avivador



Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304. Parrilla desmontable. Sistema automático de elevación. Cuna de ladrillo refractario de alta densidad. Cajón recoge cenizas. Canal delantero recoge-grasas canalizado al cajón inferior. Acelerador de ascuas INTEGRADO. Voltaje: 230 v.

800 x 900 x 900 mm.

**CARACTERISTICAS TECNICAS Y
CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN
SIN PREVIO AVISO.**



MODULAR BARBECUE built completely in stainless steel AISI 304. Removable grill. Automatic lift system. High density refractory brick. Drawer to collect ash. Front grease trap tray channeled to the bottom drawer. Integrate embers accelerator. Voltage: 230 v.

800 x 900 x 900 mm.

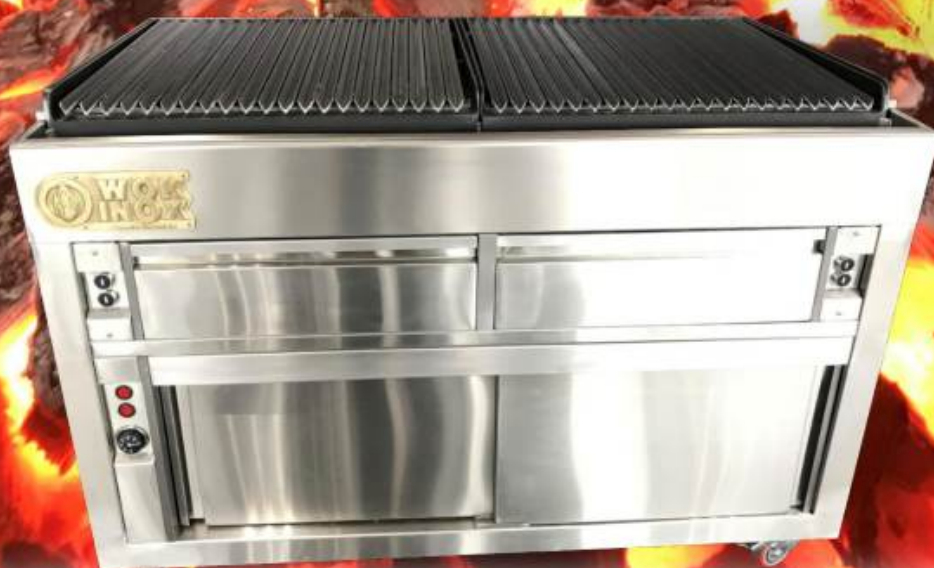
**TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE
CHARACTERISTICS SUBJECT TO
VARIATION WITHOUT PRIOR NOTICE.**

*a la BRASA /
EMBER*



avivador

**BARBACOA CON MESA
CALIENTE**



Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304. Parrillas desmontables. Sistema automático de elevación. Cuna de ladrillo refractario de alta densidad. Cajón recoge-cenizas. Canal delantero recoge-grasas canalizado al cajón inferior. Acelerador de ascuas integrado. Voltaje: 230 v. Incorpora mesa caliente con puertas correderas.

1.400 x 900 x 900 mm.

**CARACTERISTICAS TECNICAS Y
CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN SIN
PREVIO AVISO.**



BARBECUE with hot table built completely in stainless steel AISI 304. Removable grills. Automatic lift system. High density refractory brick. Drawer to collect ash. Front grease trap tray channeled to the bottom drawer. Integrate embers accelerator.

Voltage: 230 v.

A hot table with sliding doors is incorporated.

1.400 x 900 x 900 mm.

**TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE
CHARACTERISTICS SUBJECT TO VARIATION
WITHOUT PRIOR NOTICE.**

BARBACOA



*a la BRASA /
EMBER*



a la BRASA / EMBER

BARBACOA CENTRAL 2.000



avivador



Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304. Parrillas desmontables. Sistema automático de elevación. Cuna de ladrillo refractario de alta densidad. Cajón recoge cenizas. Canal delantero recoge-grasas canalizado al cajón inferior. Acelerador de ascuas integrado en el brasero. Voltaje: 230v.

2.000 x 900 x 1.850 mm.

**CARACTERISTICAS TECNICAS Y
CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN
SIN PREVIO AVISO.**



CENTRAL BARBECUE built completely in stainless steel AISI 304. Removable grilles. Automatic lift system. High density refractory brick. Drawer to collect ash. Front grease trap tray channeled to the bottom drawer. Ember throttle integrated in the brazier. Voltage: 230 v.

2.000 x 900 x 1.850 mm.

**TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE
CHARACTERISTICS SUBJECT TO
VARIATION WITHOUT PRIOR NOTICE.**

a la BRASA / EMBER

BARBACOA MURAL 2.000



avivador



Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304. Parrillas desmontables. Sistema automático de elevación. Cuna de ladrillo refractario de alta densidad. Cajón recoge cenizas. Canal delantero recoge-grasas canalizado al cajón inferior. Acelerador de ascuas integrado en el brasero. Voltaje: 230v.

2.000 x 900 x 1.850 mm.

**CARACTERISTICAS TECNICAS Y
CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN
SIN PREVIO AVISO.**



MURAL BARBECUE built completely in stainless steel AISI 304. Removable grilles. Automatic lift system. High density refractory brick. Drawer to collect ash. Front grease trap tray channeled to the bottom drawer. Ember throttle integrated in the brazier. Voltage: 230 v.

2.000 x 900 x 1.850 mm.

**TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE
CHARACTERISTICS SUBJECT TO
VARIATION WITHOUT PRIOR NOTICE.**

a la BRASA / EMBER

BARBACOAS / BARBECUES



Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304. Parrilla desmontable. Sistema manual de elevación. Cuna de ladrillo refractario de alta densidad. Cajón recoge cenizas.

**500 x 750 x 400 mm.
750 x 500 x 400 mm.**

**CARACTERISTICAS TECNICAS Y
CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN
SIN PREVIO AVISO.**



DESKTOP BARBECUE built completely in stainless steel AISI 304. Removable grill. Manual lift system. High density refractory brick. Drawer to collect ash.

**500 x 750 x 400 mm.
750 x 500 x 400 mm.**

**TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE
CHARACTERISTICS SUBJECT TO
VARIATION WITHOUT PRIOR NOTICE.**



*a la BRASA /
EMBER*

**YAKITORI
ROBATA**



Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304. Estructura tubular totalmente desmontable, fácil limpieza. Parrillas móviles. Cajones recoge-cenizas.

*Mod. SMALL 700 x 410 x 650 mm.
Mod. SUGURETA 1.200 x 410 x 650 mm.*

**CARACTERISTICAS TECNICAS Y
CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN
SIN PREVIO AVISO.**



YAKITORI ROBATA built completely in stainless steel AISI 304. Completely removable tubular structure, easy cleaning. Mobile grills. Drawer to collect ash.

*Mod. SMALL 700 x 410 x 650 mm.
Mod. SUGURETA 1.200 x 410 x 650 mm.*

**TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE
CHARACTERISTICS SUBJECT TO VARIATION
WITHOUT PRIOR NOTICE.**



*a la BRASA /
EMBER*

Horno / Oven



avivador



Construido en acero reforzado. Cámara interior blindada con palastro de 20 mm. de espesor, aislada térmicamente. Cuerpo inferior de acero inoxidable AISI 304. Cajón recoge-cenizas. Parrillas móviles. Canal delantero recoge-grasas canalizado al cajón inferior. Acelerador de ascuas. Termómetro integrado. Ruedas giratorias con freno.

**BISAGRAS VERTICALES DE ALTA RESISTENCIA.
700 x 900 x 1.850 mm.**

**CARACTERISTICAS TECNICAS Y
CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN
SIN PREVIO AVISO.**



OVEN built in reinforced steel. Indoor armored room with sheet of 20 mm thickness, thermally insulated. Lower part os stainless steel AISI 304. Drawer to collect ash. Mobile grills. Front grease trap tray channeled to the bottom drawer. Embers accelerator. The thermometer is built into the barbecue. Rotating wheels with brake.

**HIGH RESISTENCE VERTICAL HINGE
700 x 900 x 1.850 mm.**

**TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE
CHARACTERISTICS SUBJECT TO VARIATION
WITHOUT PRIOR NOTICE.**



a la BRASA /
EMBER

Horno / Oven

Mod. KITYN



avivador



Construido en acero reforzado. Cámara interior blindada con palastro de 20 mm. de espesor, aislada térmicamente. Cajón recoge-cenizas. Parrillas móviles. Acelerador de ascuas. Termómetro integrado. Sobremesa.

BISAGRAS VERTICALES DE ALTA RESISTENCIA.
640 x 530 x 520 mm.

**CARACTERISTICAS TECNICAS Y
CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN
SIN PREVIO AVISO.**



OVEN built in reinforced steel. Indoor armored room with sheet of 20 mm thickness, thermally insulated. Drawer to collect ash. Mobile grills. Embers accelerator. The thermometer is built into the barbecue. Desktop.

HIGH RESISTENCE VERTICAL HINGE
640 x 530 x 520 mm.

**TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE
CHARACTERISTICS SUBJECT TO VARIATION
WITHOUT PRIOR NOTICE.**

a la BRASA / EMBER

WOK

Mod. INFERWOK



1.500 mm.



Cocina WOK construida en acero inoxidable; encimera en acero inoxidable. Con canalón trasero de recogida de aguas residuales. Dotada de cajón recoge-cenizas desmontable, debajo de la brasa. Dotado de acelerador de ascuas. Completamente desmontable manualmente. Suministro de agua mediante pedal mecánico. Barrido frontal manual por aspersión.

Medidas 600 x 750 x 850 mm.

**CARACTERISTICAS TECNICAS Y
CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN
SIN PREVIO AVISO.**



Kitchen WOK built in stainless steel; worktop in stainless steel. With rear gutter for wastewater collection. It is equipped with removable drawer to collect ashes under embers. Equipped with embers accelerator. Completely removable manually. Water supply by mechanical pedal. Manual front scavengery by sprinkling.

Dimensions 600 x 750 x 850 mm.

**TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE
CHARACTERISTICS SUBJECT TO VARIATION
WITHOUT PRIOR NOTICE.**

BUFFET



Construidos bajo una estructura metálica tubular y forrados en acero decapado de 4 mm. Color del cuerpo a elegir igualmente que la encimera en piedra natural o Silestone de color. Zócalos en acero inoxidable. Fácil desplazamiento.

CARACTERISTICAS TECNICAS Y CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN SIN PREVIO AVISO.

BUFFETS built under a tubular metal structure and lined in 4 mm pickling steel. Buffet color to choose and also the countertop in natural stone or silestone in colors. Plinth/base in stainless steel. Easy shift.

TECHNICAL AND CONSTRUCTIVE CHARACTERISTICS SUBJECT TO VARIATION WITHOUT PRIOR NOTICE





*Componentes eléctricos con marcado CE.
Sistemas de frío tropicalizados.*

Electrical components with CE marking.

Tropicalized cold systems.

BUFFET

Mantenedor de sushi

Cuadro eléctrico



Pirámide de Marisco



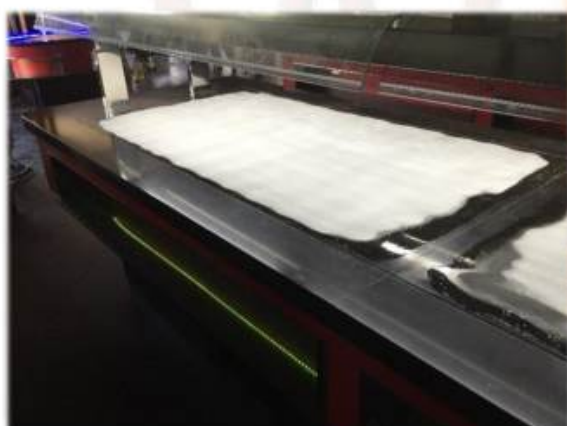
Marisquero



Pista de hielo



Congelador de helados



Pista de hielo





a medida /
to measure

BUFFET



Campanas a medida



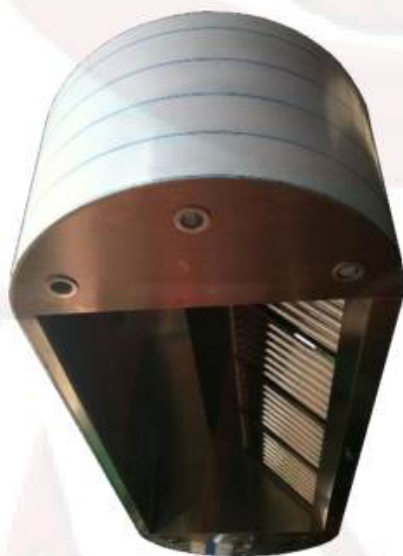
Campana central



Campana mural



Campana central mod. Alcalá.
GRAN CAPACIDAD.



Campana mod. tie-ban



Cubo de limpieza de filtros de campana. Con grifo y tapa.



Construidas totalmente en acero inoxidable AISI 304; en una pieza, **SOLDADAS**. Estructura tubular. Tapón de desengrase fácil limpieza.

CARACTERISTICAS TECNICAS Y CONSTRUCTIVAS SUJETAS A VARIACIÓN SIN PREVIO AVISO.



Pedidos

Los pedidos deberán ser tramitados por escrito y con todos los datos posibles. Cualquier variante de las condiciones habituales (descuento o plazo de pago) deberá ser admitida por WOK INOX, S.L. con la correspondiente confirmación escrita para que sea válida. La instalación o montaje no están incluidos en los precios de esta tarifa. La maquinaria que deba suministrarse desmontada o despiezada tendrá un recargo adicional.

En pedidos cuyo importe neto sea inferior a 300 € el transporte correrá a cuenta del comprador.

Las máquinas de carácter especial o con modificaciones respecto de las que figuren en este catálogo tendrán un precio distinto y deberán ser objeto de oferta independiente según cada caso. La aceptación del presupuesto de máquina de construcción especial deberá ir acompañada del pago del 50% del valor ofertado.

Facturación

La tarifa está calculada sin impuestos. A los precios NETOS que resulten en cada suministro, debe sumarse el I.V.A. u otros impuestos que estén vigentes a la fecha de facturación.

El valor del embalaje estándar figura incluido en el precio de venta. Otro tipo de embalajes, marítimos o reforzados, serán objeto de cargo adicional.

Toda mercancía suministrada será considerada en DEPÓSITO, con exclusiva propiedad de WOK INOX, S.L. hasta la total cancelación de la factura.

Las condiciones de facturación de todos nuestros productos estarán amparadas bajo la ley 15/2010 de fecha 5/7/2010.

Transporte y Entregas

Nuestra mercancía viaja bajo la responsabilidad del operador de transporte y está limitada de conformidad a las normas legales aplicables. L.O.T.T. / C.M.R.

Cualquier cobertura adicional deberá ser cotizada previamente, para su contratación con el transporte.

Servicio Post-venta

Cualquier devolución de maquinaria o accesorios necesita la previa autorización de WOK INOX, S.L. En cualquier caso los portes de la devolución serán a cargo del remitente.

Los gastos que se generen por el envío de accesorios y repuestos serán por cuenta del comprador.

Antes de la puesta en marcha de cualquier máquina eléctrica, deberá verificarse la tensión y el funcionamiento con el manual de instrucciones.

En nuestros aparatos a gas, la comprobación de la estanqueidad y regulación, se ha realizado a gas propano, con una presión de red de 37 gr/cm³ (370 mm de la columna de agua), aunque están provistos de inyectores para la instalación de gas natural.

Los recambios y accesorios serán enviados contra reembolso y a portes debidos.

Jurisdicción

Serán únicamente competentes, en caso de litigio, los Tribunales de Madrid.



Orders

In order to avoid errors, orders must be made in writing and should contain all necessary data. Any variation in the habitual conditions (discounts or payment terms) must be approved by WOK INOX, S.L. and a corresponding written confirmation issued in order for them to be valid. Installation and assembly are not included in the price. Any machinery that needs to be supplied dismantled or in pieces will carry an additional surcharge.

The delivery of our products will be EX-WORKS (initially uncharged, non -duty paid / shipped from the factory, as defined by the ICC Incoterms 2010), to the place designed by the Buyer.

Machinery of a specialist nature or featuring modifications to the versions shown in this price list will have a different price and must be considered on a case by case basis. Acceptance of custom machinery must be accompanied by a payment of 50% of the offer price.

Invoicing

Prices are calculated exclusive of tax. VAT and any other taxes in existence on the invoice date must be added to the NET price of each order.

The cost of standard packaging is included in the sale price. Other types of packaging, whether reinforced or for sea travel, will carry an additional surcharge.

All goods will be considered in STORAGE and the exclusive property of WOK INOX, S.L. until the invoice has been settled in full.

The invoicing conditions of all our products will be protected under the law 15/2010 date 05/07/2010.

Transport and Deliveries

Our merchandise travels under the responsibility of the transport operator and is limited in accordance with legal regulations. L.O.T.T./ C.M.R.

Any additional coverage must be previously quoted, for engagement with transportation.

After-Sales Service

Any return of machinery or accessories must be previously authorized by WOK INOX, S.L. In all cases, the transportation costs for the return will be at the expense of the sender.

Expenses incurred by sending accessories and spare parts will be at the expense of the buyer.

Before starting up any electrical machinery, check the mains voltage and the operation against the instruction manual.

For our gas-powered appliances, the gas supply and air-tightness checks are carried out using butane gas, at a network pressure of 37 gr/cm³ (water column of 370 mm), although they are also fitted with nozzles for their installation to mains gas supplies such as natural gas.

All spare parts and accessories, along with their transportation costs, will be cash on delivery.

WOK INOX, S.L. reserves the right to introduce modifications in characteristics and technical data that are necessary without previous notice.

Jurisdiction

In case of lawsuits, the competent will be the Courts of Madrid only.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

WOK INOX, S.L. agradece su confianza hacia nuestra compañía.

WOK INOX, S.L., compañía fabricante y distribuidora de cocinas Industriales y maquinaria para la hostelería y restauración, con domicilio social en calle de Los Metales, 44. 28970 Humanes de Madrid, Madrid – ESPAÑA - garantiza que todos sus productos cumplen las especificaciones técnicas y normativas de calidad que les son de aplicación.

TÉRMINOS Y CONDICIONES GENERALES DE GARANTÍA:

1. Duración de la garantía por defecto de fabricación:

WOK INOX, S.L. garantiza por un periodo de **1 año**, a contar desde la fecha de suministro, que sus productos se encuentran libres de cualquier defecto en sus materiales o en su fabricación que impidan su normal funcionamiento en condiciones correctas de utilización, instalación y mantenimiento. Si en cualquier momento, durante el periodo de validez de esta garantía, el producto adquirido no funcionara correctamente, como consecuencia de la aparición de defectos en sus materiales o en su fabricación, WOK INOX, S.L. se obliga, dependiendo del defecto que presentara a reparar o sustituir (*) el producto defectuoso. La decisión de reparar o sustituir el material dañado será tomada en cada caso por WOK INOX, S.L. y el transporte del producto defectuoso hasta nuestras dependencias correrá a cargo del cliente.

(*) La sustitución del producto reiniciará el plazo de garantía en toda la extensión inicial (1 año), mientras la reparación producirá una interrupción del plazo de garantía, que volverá a contar a partir del momento de suministro del material reparado.

2. Exclusiones y limitaciones de garantías:

a. Los derechos de garantía podrán ser reclamados durante el periodo en vigencia establecido en cada caso y de forma inmediata a su detección, salvo que se trate de defectos visibles en cuyo caso la reclamación deberá efectuarse en un plazo límite de quince días a contar desde la fecha de suministro, y siempre antes de su instalación.

b. Estarán exentos de los derechos de garantía aquí establecidos los daños y fallos de funcionamiento o de un servicio de los productos que tengan su origen en: 1.- Accidentes, uso negligente, impropio o inadecuado. 2.- NO respetar las instrucciones de instalación, uso y mantenimiento establecidas en los Manuales de instalación y Usuario correspondientes al modelo objeto de reclamación y vigentes en la fecha de envío. 3.- Modificaciones o intentos de reparación no realizados por personal autorizado por WOK INOX, S.L. 4.- Acciones de terceras partes o cualesquiera otras razones distintas a las condiciones normales de funcionamiento de los productos y que sean ajenas al control de WOK INOX, S.L. tales como incendios, inundaciones, terremotos, etc. 5.- Transporte inadecuado. 6.- Quedarán exentos de garantía aquellos productos a los que se les haya manipulado el N° de serie y no pueda comprobarse.

c. Independientemente de cuanto ha sido estipulado en el artículo 1 sobre los distintos productos, WOK INOX, S.L. no concede ninguna garantía adicional ni complementaria a la que prestan los propios fabricantes diferentes. Así la asistencia técnica y las manipulaciones en garantía serán efectuadas por cuenta de los distintos fabricantes diferentes a WOK INOX, S.L. según las condiciones y modalidades indicadas en la documentación que acompaña al producto.

3. Reclamación de los derechos de garantía:

Para obtener los servicios de garantía establecidos en el presente documento deberá informar de inmediato a WOK INOX, S.L. de una de las formas siguientes:

3.1. Por teléfono (+34 914 120 931) indicando: - Datos completos del titular de compra del producto (nombre, dirección, teléfono, cif.) - Fecha de compra del producto - Datos del producto para el que solicita el servicio (modelo, nº de serie) - Descripción de la anomalía observada.

3.2. Por fax (+34 914 120 931). Para ello se utilizará la hoja de Solicitud de Servicio Técnico Garante totalmente cumplimentada, que se puede encontrar en la documentación entregada o en www.wokinnox.com

3.3. Por e-mail enviado a la dirección wokinnox@wokinnox.com indicando: - Datos completos del titular de compra del producto (nombre, dirección, teléfono, cif.) - Fecha de compra del producto - Datos del producto para el que solicita el servicio (modelo, nº de serie) - Descripción de la anomalía observada.

3.4. Una vez recibida la Solicitud se procederá a su análisis, resolviendo su procedencia o no justificadamente al amparo de lo establecido en el presente documento de garantía limitada. La resolución de dicho análisis será comunicado al solicitante.

3.5. WOK INOX, S.L. intentará reparar los daños en un plazo máximo de 15 días hábiles a contar desde la recepción de la Solicitud de Servicio Técnico Garante con resolución positiva o entrega, por parte del cliente en nuestras dependencias, del producto en cuestión. Si este procedimiento no fuese posible se comunicaría al solicitante 5 días antes del plazo mencionado, para indicar el plazo necesario para la reparación.

4. Limitaciones de la Responsabilidad:

a. WOK INOX, S.L. no será responsable ante el cliente, ni directa ni indirectamente, de ningún incumplimiento o demora en la aplicación de sus obligaciones de garantía que pudieran ser originadas por causas de fuerza mayor o cualquier otro incidente imprevisto y ajeno a la voluntad de WOK INOX, S.L.

b. La responsabilidad de WOK INOX, S.L. derivada del presente Certificado de Garantía estará limitada a las obligaciones expresadas anteriormente y, cuantitativamente, al importe de la factura abonada por el cliente en concepto de compra del equipo objeto de reclamación, quedando expresamente excluida cualquier responsabilidad por daños indirectos tales como la pérdida de ingresos o beneficios de explotación, etc.

c. WOK INOX, S.L. únicamente será responsable por la falta de conformidad del producto con las características señaladas en la presente garantía, cuando sean resultado de una incorrecta instalación, cuando ésta esté incluida en el contrato de compraventa y haya sido realizada por WOK INOX, S.L. o bajo su responsabilidad, o por el consumidor cuando la instalación defectuosa se deba a un error en las instrucciones de instalación.

d. WOK INOX, S.L. no es responsable de las instalaciones existentes en el lugar de instalación de sus productos ni de las reformas o adaptaciones que haya que realizar para la correcta instalación de los mismos, tales como instalación eléctrica, fontanería y albañilería, por lo que los daños derivados de la incorrecta situación de dichas instalaciones exime totalmente a WOK INOX, S.L. de cualquier responsabilidad.

e. Las citadas limitaciones de garantía serán de aplicación siempre y cuando no contravengan las disposiciones legales aplicables en cada país respecto de la responsabilidad por el producto. De darse esta circunstancia de anulación de alguna de las disposiciones anteriores, la nulidad solo afectará a esa disposición en particular, manteniéndose vigentes el resto de las mismas. En concreto, se exceptúan de aplicación cualesquiera disposiciones reflejadas en esta garantía que contravengan lo dispuesto en la Ley 23/2003, de 10 de julio, que afecta a aquellos productos adquiridos para ser utilizados en el territorio de la Unión Europea.

f. Queda excluido cualquier otro derecho de garantía que no se encuentre mencionado expresamente en el presente certificado.

5. Productos acogidos a esta garantía:

Todos los fabricados y distribuidos por WOK INOX, S.L.

NOTAS / NOTES

Handwriting practice lines consisting of multiple sets of three horizontal dashed lines for text entry.



*El crecimiento y la estabilidad no son la fuerza motriz,
sino los resultados de nuestra labor.*

Fabrica & Exposición

Polígono Industrial La Fraila
Calle de los metales, 32
28970 – Humanes de Madrid
Madrid – SPAIN

+34 914 120 931

+34 608 158 366

wokinox@wokinox.com

Made in Spain



European Quality



www.wokinox.com