

LÍNEA

Mr. Cheff

Cocina

Anafes

Hornos

Freidoras

Cocinas para pasta

Lunchonettes

Morelli

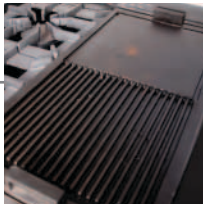


COCINAS



1100. 6 hornallas

750. 4 hornallas



CODIGO	MODELO	ALTO mm	ANCHO mm	PROF. mm	KCAL/H
10820	750. 4 hornallas	900	770	750	22519
10820	750. 2 hornallas + Accesorio	900	1100	750	28319
10310	1100. 6 hornallas - Max Horno	900	1100	750	30298
10310	1100. 4 hornallas + Accesorio	900	1100	750	35390



Módulos accesorio:

- Plancha
- Parrilla
- Plancha Rectificada
- Baño María acero

ANAFES



750. 4 hornallas

1100. 6 hornallas

CODIGO	MODELO	ALTO mm	ANCHO mm	PROF. mm	KCAL/H
101160	750. 4 hornallas	900	770	750	22519
101160	750. 2 hornallas + Acce.	900	770	750	25319
101160	750. Todo accesorio	900	770	750	25319
101165	1100. 6 hornallas	900	1100	750	30298
101165	1100. 4 hornallas + Acce.	900	1100	750	33198
101165	1100. Todo accesorio	900	1100	750	33198



Módulos accesorio:

- Plancha
- Parrilla
- Plancha Rectificada
- Baño María acero



FREIDORES



F-50. Agua y Aceite.

F-20. Aceite. Alta recuperación.



Diseño Modular

Exterior construido en *acero inoxidable esmerilado*.

Interior construida en *acero inoxidable 304 opaco*.

Quemadores de alto rendimiento tipo *Bockers*.

Válvula de comando automática *Minisit*.

Exclusa de desagüe en *acero inoxidable*.

Tobera exterior reforzada.

Puerta de operaciones.

Piso reforzado.

Patas con insertos regulables en altura.

MODELO	ALTO mm	ANCHO mm	PROF. mm	KCAL/hs
F-20	900	450	750	32479
F-50	900	450	750	18927

*Accesorios opcionales.



Accesorios:
2 canastos.



COCINA PARA PASTAS



Diseño Modular

Exterior construido en *acero inoxidable esmerilado*.

Interior construida en *acero inoxidable 304 opaco*.

Quemadores de alto rendimiento tipo *Bockers*.

Válvula de comando automática *Minisit*. (Opcional).

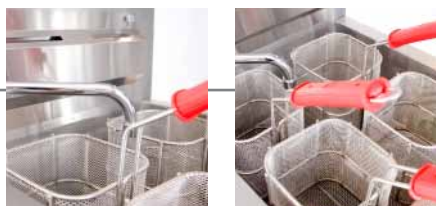
Exclusa de desagüe en *acero inoxidable*.

Tobera exterior reforzada.

Puerta de operaciones.

Piso reforzado.

Patas con insertos regulables en altura.



Accesorios:
4 canastos.
Porcioneros.



MODELO	ALTO mm	ANCHO mm	PROF. mm	KCAL/hs
CP-50	900	450	750	18927

*Accesorios opcionales.

LUNCHONETTES / SALAD BAR

Diseño Modular

Construido íntegramente en acero inoxidable esmerilado.

Estructura resistente.

Moderno diseño.

Patas reforzadas con patines regulables en altura.

Lunchonette

Gas. Quemador tubular con válvula de seguridad.

Eléctrico. Control de temperatura por termostato.

Válvula exclusiva de desagote.

Salad Bar

Aislante térmico Poliuretano. Semi-equipado. (*opcional, equipado*).

Accesorios

Bandejas G/N: 1/1 - 1/2 - 1/3.

Deslizador de bandejas.

Equipo de iluminación con *dicroicas*.

Cúpula central o rotisera.



Accesorios:
Bandeja.



MODELO	ALTO mm	ANCHO mm	PROF. mm	KCAL/hs
1500	900	1500	800	9126
2000	900	2000	800	9126

*Accesorios opcionales.