



NUESTRA EXPERIENCIA TE OFRECE
LOS MEJORES RESULTADOS
COCCIÓN HORIZONTAL - GAMA 700





INDEX

NUESTRA EXPERIENCIA TE OFRECE
LOS MEJORES RESULTADOS

04

CALIDAD Y FUNCIONALIDAD

06

UNA COCINA,
INFINITAS POSIBILIDADES

10



NUESTRA EXPERIENCIA
TE OFRECE LOS MEJORES
RESULTADOS



La Gama 700 ofrece al profesional de la cocina calidad y funcionalidad optimizando el aprovechamiento del espacio.

Todo esto combinado con una **atractiva estética**, que junto con otras soluciones operativas **potencian el rendimiento del producto**.

Siempre bajo la premisa de mejorar y evolucionar, hemos conseguido una gama que suma puntos en cuanto a ergonomía, facilidad de uso y sobre todo, facilidad de limpieza.

01.

POTENCIA Y ROBUSTEZ

- Vertederos dobles bajo los quemadores de cocina, en acero inoxidable.
- Embellecedor de chimenea en acero inoxidable.
- Quemadores de mesa de 5,25 y 6,9 kWh, los más potentes del mercado.
- Corona protectora de piloto entre quemador y vertedero.
- Recogegrasas integrados de acero inoxidable, en barbacoas y fry-tops.
- Cubas de freidora, cocedor y baño maría con cantos y esquinas redondeados, para facilitar limpieza.

02.

SEGURIDAD

Todos los productos de la Gama 700 incorporan importantes sistemas necesarios para garantizar la máxima seguridad y protección del usuario:

- Sistema de "seguridad de mesa", que asegura la salida de gas en el quemador sólo cuando hay llama, evitando fugas de gas.
- Utilización de pilotos para el encendido de quemadores.
- Válvulas de seguridad sobrepresión en las marmitas baño maría.
- Cantos redondeados en todos los aparatos, evitando aristas y esquinas peligrosas.
- Termostatos de seguridad que evitan el sobrecalentamiento accidental en freidoras, sartenes, marmitas, baños maría...



03.

CALIDAD

Un profesional de la cocina exige, sobre todo, calidad, seguridad e higiene. Lo entendemos muy bien, tratándose de cocinas para muchos comensales. Por eso la Gama 700 cumple las normas de la Unión Europea y de todos los países donde se comercializa:

- Conforme a las directivas CE para aparatos a gas y eléctricos.
- Cumplimiento de la Norma ISO-9001.
- Utilización de componentes homologados.
- Construcción es en acero inoxidable AISI 304 (18/10), y donde las prestaciones exigidas son especialmente notables, en AISI 316.
- Pulido satinado ultrafino de las superficies de acero.

04.

HIGIENE

- Bacineta doble recoge grasas, con capacidad de 1,5 litros.
- Redondeo de aristas y cantos en cubas de freidoras y baños maría, para facilitar la limpieza y eliminar soldaduras.
- Renovación del sistema de recogida de grasas e incorporación de un cajón fácilmente extraíble en las barbacoas.
- Soldaduras estratégicas que eliminan ranuras.



05.

ERGONOMÍA

- Paneles de mando inclinados, para tener un mejor acceso a los botones y mandos.
- Botones de mando grandes y robustos, situados de manera ergonómica en los frontales.
- Asas de puerta ergonómicas, fabricadas en acero inoxidable.
- Encendido y funcionamiento sencillos.
- Indicadores luminosos en los aparatos eléctricos.
- Parrillas de quemadores válidas para pequeños recipientes, sin necesidad de suplementos.

06.

ESTÉTICA Y FACILIDAD DE LIMPIEZA

Nueva y atractiva línea estética, soluciones operativas eficientes e importantes mejoras de cara al usuario.

- Redondeo de aristas y cantos para facilitar la limpieza y eliminar soldaduras.
- Tornillos ocultos a la vista.

SISTEMA MONOBLOCK:

Exclusivo de Fagor Industrial, su instalación es sencilla y los diferentes módulos se acoplan herméticamente logrando una perfecta higiene. Elimina ranuras en anteriores de mesa y laterales entre aparatos.





COCINAS DE SOBREMESA



	MODELO	QUEMADORES		POTENCIA TOTAL GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)
		5,25 kW	6,9 kW		
	CG7-20	2	-	10,50	350x775x290
	CG7-20 H	-	2	13,80	350x775x290
	CG7-40	3	1	22,65	700x775x290
	CG7-40 H	-	4	27,60	700x775x290
	CG7-60	4	2	34,80	1.050x775x290
	CG7-60 H	-	6	41,40	1.050x775x290

COCINAS "MEDIA PLANCHA"



	MODELO	QUEMADORES		PLANCHA	POTENCIA TOTAL GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)
		5,25 kW	6,9 kW	5,25 kW		
	CG7-30-I	1	1	Izquierda	17,40	700x775x290
	CG7-30-D	1	1	Derecha	17,40	700x775x290
	CG7-50	2	2	Centro	29,55	1.050x775x290

COCINAS A GAS DE FUEGOS ABIERTOS CON HORNO



	MODELO	QUEMADORES		HORNO	ARMARIO NEUTRO	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)
		5,25 kW	6,9 kW	7,8 kW			
	CG7-41	3	1	1	-	30,45	700x775x850
	CG7-41 H	-	4	1	-	35,40	700x775x850
	CG7-61	4	2	1	1	42,60	1.050x775x850
	CG7-61 H	-	6	1	1	49,20	1.050x775x850

COCINAS "MEDIA PLANCHA" CON HORNO



	MODELO	QUEMADORES		PLANCHA	HORNO	ARMARIO NEUTRO	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)
		5,25 kW	6,9 kW	5,25 kW	7,8 kW			
	CG7-31-I	1	1	Izquierda	1	-	25,20	700x775x850
	CG7-31-D	1	1	Derecha	1	-	25,20	700x775x850
	CG7-51	2	2	Centro	1	1	37,35	1.050x775x850

COCINAS A GAS TODO PLANCHA



	MODELO	PLACA	HORNO	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)
		8,4 kW	7,8 kW		
	CG7-10	1	-	8,40	700x775x290
	CG7-11	1	1	16,20	700x775x850

COCINAS A GAS CON HORNO ESTILO INGLÉS



	MODELO	QUEMADORES		HORNO	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)
		5,25 kW	6,9 kW	7,8 kW		
	CGB7-61	4	2	1	42,60	1.050x775x850
	CGB7-61 R	4	2	1	42,60	1.050x775x850
	CGB7-61 H	-	6	1	49,20	1.050x775x850
	CGB7-61 RH	-	6	1	49,20	1.050x775x850

COCINAS ELÉCTRICAS



	MODELO	PLACAS			HORNO	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)
		2,6 kW	1,5 kW	3 kW	6 kW		
	CE7-20	2	-	-	-	5,20	350x775x290
	CE7-40	3	1	-	-	9,30	700x775x290
	CE7-41	3	1	-	1	15,30	700x775x850
	CE7-20-Q	-	-	2	-	6,00	350x775x290
	CE7-40-Q	-	-	4	-	12,00	700x775x290
	CE7-41-Q	-	-	4	1	18,00	700x775x850

COCINAS A GAS CON HORNO ELÉCTRICO



	MODELO	QUEMADORES		HORNO	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)
		5,25 kW	6,9 kW	6 kW		
	CGE7-41	3	1	1	22,65	700x775x850
	CGE7-41 H	-	4	1	27,60	700x775x850

FRY-TOPS A GAS



MODELO	PLACA - QUEMADOR 6,30 kW			POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	
	TIPO	ZONAS	(dm²)			
MODELOS CON CONTROL DE VÁLVULA MÁX-MÍN						
	FTG7-05 V L	L	1	20	6,30	350x775x290
	FTG7-05 V R	R	1	20	6,30	350x775x290
	FTG7-10 V L	L	2	40	12,60	700x775x290
	FTG7-10 V R	R	2	40	12,60	700x775x290
	FTG7-10 V L+R	L+R	2	40	12,60	700x775x290
MODELOS CON CONTROL TERMOSTÁTICO (120 °C - 310 °C)						
	FTG7-05 L	L	1	20	6,30	350x775x290
	FTG7-05 R	R	1	20	6,30	350x775x290
	FTG7-10 L	L	2	40	12,60	700x775x290
	FTG7-10 R	R	2	40	12,60	700x775x290
	FTG7-10 L+R	L+R	2	40	12,60	700x775x290
MODELOS CON PLACA DE CROMO DURO Y CONTROL TERMOSTÁTICO						
	FTG/C7-05 L	L / C	1	20	6,30	350x775x290
	FTG/C7-10 L	L / C	2	40	12,60	700x775x290

FRY-TOPS ELÉCTRICOS



MODELO	PLACA			POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	
	TIPO	ZONAS	(dm²)			
MODELOS CON CONTROL TERMOSTÁTICO (120 °C - 310 °C)						
	FTE7-05 L	L	1	20	4,50	350x775x290
	FTE7-05 R	R	1	20	4,50	350x775x290
	FTE7-10 L	L	2	40	9,00	700x775x290
	FTE7-10 R	R	2	40	9,00	700x775x290
	FTE7-10 L+R	L+R	2	40	9,00	700x775x290
MODELOS CON PLACA DE CROMO DURO Y CONTROL TERMOSTÁTICO						
	FTE/C7-05 L	L / C	1	20	4,50	350x775x290
	FTE/C7-10 L	L / C	2	40	9,00	700x775x290

BARBACOAS A GAS



	MODELO	PARRILLAS			POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)
		TIPO	CANTIDAD	(dm²)		
	BG7-05	Fe	1	17	8,10	350x775x290
	BG7-10	Fe	2	34	16,20	700x775x290
	BG7-05 I	Inox	1	17	8,10	350x775x290
	BG7-10 I	Inox	2	34	16,20	700x775x290

COCEDORES DE PASTA A GAS



	MODELO	CUBA		POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)
		VOLUMEN (L)	CESTOS (1/2)		
	CPG7-05 NC	20	-	10,00	350x775x850
	CPG7-05	20	2	10,00	350x775x850

COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS



	MODELO	CUBA		POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)
		VOLUMEN (L)	CESTOS (1/2)		
	CPE7-05 NC	20	-	8,00	350x775x850
	CPE7-05	20	2	8,00	350x775x850

MARMITA A GAS DE FUEGO DIRECTO

	MODELO	VOLUMEN CUBA (L)	POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)
			(kcal/h)	(kW)	
	MG7-10	80	15.000	17,00	700x775x850

MARMITA A GAS DE BAÑO MARÍA

	MODELO	VOLUMEN CUBA (L)	POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)
			(kcal/h)	(kW)	
	MG7-10 BM	80	15.000	17,00	700x775x850

MARMITA A VAPOR

	MODELO	VOLUMEN CUBA (L)	VAPOR		DIMENSIONES (mm)
			(kW)	Ø entrada	
	MV7-10 BM	80	25	1 "	700x775x850

MARMITA ELÉCTRICA DE BAÑO MARÍA

	MODELO	VOLUMEN CUBA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)
	ME7-10 BM	80	9,00	700x775x850

FREIDORAS A GAS



	MODELO	CUBAS			POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)
		CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS	(kcal/h)	(kW)	
	FG7-05 1C	1	15	1 G	13.000	15,00	350x775x850
	FG7-05 2C	1	15	2 P	13.000	15,00	350x775x850
	FG7-10 2C	2	2x15	2 G	26.000	30,00	700x775x850
	FG7-10 4C	2	2x15	4 P	26.000	30,00	700x775x850

FREIDORAS ELÉCTRICAS



	MODELO	CUBAS			POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)
		CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS		
	FE7-05 1C	1	15	1 G	12,00	350x775x850
	FE7-05 2C	1	15	2 P	12,00	350x775x850
	FE7-10 2C	2	2x15	2 G	24,00	700x775x850
	FE7-10 4C	2	2x15	4 P	24,00	700x775x850

SARTÉN BASCULANTE A GAS



	MODELO	CUBA	SISTEMA ELEVACIÓN	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE (dm²)	POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)
						(kcal/h)	(kW)	
	SBG7-10	Inox	V	50	27	12.000	13,00	700x775x850

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA



	MODELO	CUBA	SISTEMA ELEVACIÓN	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE (dm²)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)
	SBE7-10	Inox	V	50	27	9,00	700x775x850

BAÑOS MARÍA A GAS



MODELO	VOLUMEN CUBA (L)	POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)
		(kcal/h)	(kW)	
 BMG7-10	30	5.500	6,40	700x775x290

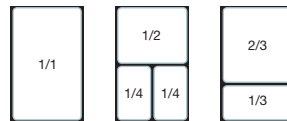
BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS



MODELO	VOLUMEN CUBA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)
 BME7-05	17	2,80	350x775x290
 BME7-10	30	6,00	700x775x290

EJEMPLOS DE DISTRIBUCIÓN DE CUBETAS

BM 7-05



BM 7-10



MANTENEDOR DE FRITOS

MODELO	CUBA		POTENCIA (kW)			DIMENSIONES (mm)
	CUBETA	(dm ²)	SUPERIOR	INFERIOR	TOTAL	
MF7-05	GN-1/1	20	1,00	-	1,00	350x775x415

ELEMENTOS NEUTROS



MODELO	CAJONES	DIMENSIONES (mm)
 EN7-05	-	350x775x290
 EN7-10	-	700x775x290



MUEBLES BAJOS



MODELO	OPCIONES DE MONTAJE CON PUERTAS (NO INCLUIDO)	DIMENSIONES (mm)
 MB7-05	1 Puerta dcha.	350x775x560
 MB7-10	1 Puerta dcha. + 1 Puerta izda.	700x775x560
 MB7-15	2 Puertas dcha. + 1 Puerta izda.	1.050x775x560

PUERTAS



DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)
 Puerta de apertura derecha	350x560
Puerta de apertura izquierda	350x560

ELEMENTOS DE UNIÓN MONOBLOCK



DESCRIPCIÓN	LONGITUD (mm)	ANCHO (mm)
Anterior de mesa - 1 módulo	700	100
Anterior de mesa - 1+1/2 módulo	1.050	100
Anterior de mesa - 2 módulos	1.400	100
Anterior de mesa - 2+1/2 módulos	1.750	100
Anterior de mesa - 3 módulos	2.100	100
Anterior de mesa - 3+1/2 módulos	2.450	100
Anterior de mesa - 4 módulos	2.800	100
Anterior de mesa - 4+1/2 módulos	3.150	100
Anterior de mesa - 5 módulos	3.500	100
Unión lateral de módulos	-	-

KITS PARA MONTAJE EN PUENTE



BLOQUE MURAL CON KIT PUENTE
DE 2-1/2 MÓDULOS Y ANTERIOR DE MESA
DE 4 MÓDULOS

DESCRIPCIÓN
Kit puente 700 - 1 módulo
Kit puente 700 - 1+1/2 módulos
Kit puente 700 - 2 módulos
Kit puente 700 - 2+1/2 módulos
Kit puente 700 - 3 módulos

ACCESORIOS

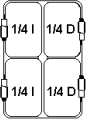
ACCESORIOS PARA COCINAS A GAS

DESCRIPCIÓN
 Placa - para colocar en quemadores de 5,25 kW

CESTILLOS PARA FREIDORAS

DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)
 Kit 2 cestillos pequeños	250x135x120

OTROS CESTOS PARA COCEDORES DE PASTA

DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)
 Kit 4 cestas 1/4	105x160x230

ACCESORIOS PARA BARBACOAS

DESCRIPCIÓN	PARRILLA		DIMENSIONES (mm)
	TIPO	(dm ²)	
 Parrilla de fundición	Fe	17	340x540
 Parrilla inoxidable	Inox	17	340x540

KITS DE RUEDAS



DESCRIPCIÓN
KIT 4 RUEDAS - Para máquinas de 1 módulo - Incluye cable de sujeción
KIT 2 RUEDAS FIJAS - Para máquinas de 1/2 módulo - Incluye cable de sujeción

TRANSFORMACIÓN PARA BARCOS “VERSIÓN MARINE”

Las máquinas para barcos, a 440 V - Trifásico sin neutro, pueden solicitarse a fábrica haciendo constar:

- Código de la máquina estándar a 400 V 3+N.
- Nota indicando el destino: 440 V Trifásico sin neutro.

TRANSFORMACIONES A OTRAS TENSIONES
(*) MARINE - Transformación para barco - 440 III
(*) 230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro
(*) 230 1N- Transformación A 230 V monofásico

(*) Consultar la existencia de versión para esta tensión.



FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.
Santxolopetegi auzoa, 22
20560 Oñati, Gipuzkoa (España)
T. (+34) 943 71 80 30
F. (+34) 943 71 81 81
info@fagorindustrial.com

www.fagorindustrial.com



ONNERA GROUP