

SOLUCIONES DE CALIDAD PARA LA COCINA PROFESIONAL



milo

YOUR MODULAR KITCHEN

700-900



OFFCAR THE GREAT COOKING

offcar.com

SOLUCIONES DE CALIDAD PARA LA COCINA PROFESIONAL



Nuestro éxito es el resultado de una historia industrial que, durante cuatro generaciones, ha transmitido una pasión por las soluciones culinarias donde los componentes tecnológicos innovadores y la tradición artesanal se fusionan en un solo proyecto.

El acero, sinónimo de fuerza y solidez, limpieza y brillo, se convierte en el nexo de unión entre el pasado y el futuro.

Fam. Carraro

CERTIFICACIONES



La certificación ISO 9001 certifica la conformidad de nuestro sistema de gestión de la calidad con los requisitos de la norma internacional desarrollada por la Organización Internacional de Normalización. Al elegir un sistema de gestión de la calidad, el objetivo principal de OFFCAR, a través de la innovación continua de sus procesos y productos o servicios, es lograr y aumentar la satisfacción de sus clientes.



Todos los productos OFFCAR (de gas y eléctricos) se entregan con una Declaración de Conformidad CE. Los aparatos de gas que fabricamos han sido probados por un organismo notificado que ha realizado pruebas de laboratorio para determinar la conformidad del producto con las normas de seguridad y de eficiencia energética de la Unión Europea.



La marca ETL Listed es válida en Norteamérica (Estados Unidos y Canadá) e indica que el producto OFFCAR ha sido probado por un laboratorio acreditado para poder venderse y distribuirse en el territorio norteamericano. Nuestros sitios de producción se someten a inspecciones periódicas por parte de un organismo reconocido por la Occupational Safety and Health Administration para verificar que mantienen regularmente las características de conformidad con las normas.



Intertek

La marca ETL Sanitation certifica que el producto OFFCAR ha sido sometido a las pruebas previstas por las normas federales de los Estados Unidos y cumple los requisitos mínimos de higiene para ser distribuido en el territorio norteamericano (Estados Unidos y Canadá). También indica que el aparato es idóneo para la producción de alimentos para el consumo público o para su uso en entornos de producción alimentaria.



La certificación CB garantiza que los productos eléctricos de OFFCAR cumplen los requisitos de seguridad de más de 50 países en todo el mundo. El CB Scheme es un programa creado por la Comisión Electrotécnica Internacional de Aparatos Eléctricos (IECEE) para la aceptación de los resultados de las pruebas de seguridad de los productos entre los laboratorios participantes y las organizaciones de certificación de todo el mundo: los aparatos eléctricos que fabricamos han superado las estrictas pruebas de seguridad de un laboratorio participante en este programa internacional.



La marca SASO Quality Mark certifica que el producto OFFCAR ha sido probado por un laboratorio tercero acreditado y declarado conforme con las normas de producto y los requisitos de seguridad aplicables para su venta y distribución en Arabia Saudí. Nuestros sitios de producción están sometidos a inspecciones periódicas por parte de un organismo reconocido por la SASO para verificar que las normas de calidad y seguridad se respetan correctamente.



La marca C م (CMIM) indica que el producto OFFCAR ha sido probado por un laboratorio tercero acreditado y declarado conforme con las normas de producto y los requisitos de seguridad aplicables para poder venderse y distribuirse en Marruecos.



OUR VISION AND VALUES

YIM:La mentalidad Young Innovative Mentality



Nuestros proyectos se diseñan desde el principio para garantizar un consumo reducido, procesos automatizados e interconectados: ¡equipos inteligentes!

Nuestro objetivo es la OPTIMIZACIÓN

YIM ES UNA TECNOLOGÍA INNOVADORA QUE SIMPLIFICA LOS PROCESOS

Mediante la automatización, la tecnología hará posible el cambio, reducirá los costes operativos, aumentará la productividad y aplicará procesos más sostenibles.

YIM ES RESPETUOSO CON EL MEDIO AMBIENTE Y ALTA EFICIENCIA

Reduciendo el consumo de energía y los residuos, prestando atención a las cuestiones éticas y medioambientales, cada vez está más claro que el futuro depende de nuestra capacidad para preservar nuestra salud.

YIM ES FORMACIÓN

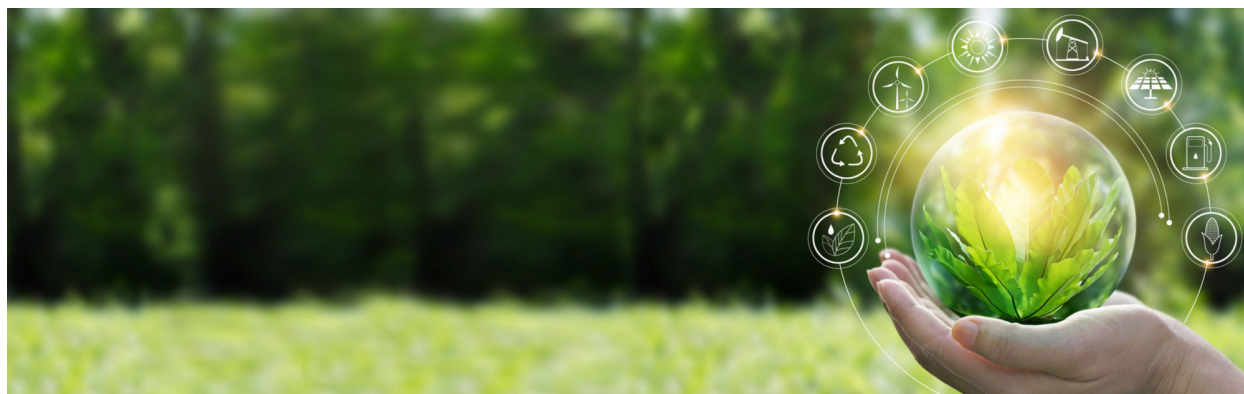
Organizamos seminarios web de formación para todos nuestros socios en todo el mundo, no sólo para presentar nuestros productos y sus ventajas, sino también para difundir el espíritu y el enfoque de YIM.

YIM ES RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Soluciones fáciles a problemas complejos YIM es la toma de conciencia de la madurez y el ingenio de los jóvenes.

COOKING, THE GREEN WAY

El futuro depende de nuestra capacidad para preservar el planeta en que vivimos.



CADA NUEVO PRODUCTO OFFCAR NACE DE UNA ENERGÍA LIMPIA



OFFCAR lleva más de 10 años utilizando energía autogenerada a partir de sistemas fotovoltaicos instalados en el tejado de sus instalaciones.



Nos aseguramos que nuestros productos sean de calidad utilizando energía ecológica y maquinaria de última generación y reduciendo el consumo de energía de la red.



Día tras día nuestro departamento de Investigación y Desarrollo con el espíritu ecológico que le caracteriza, trabaja para ofrecerles a nuestros clientes equipos que combinen el ahorro energético y altas prestaciones.

Reducir el impacto de nuestra actividad industrial en el ecosistema es una prioridad para nosotros. Por eso, optamos por adoptar la filosofía RE.RE.RE.

REUTILIZACIÓN DE EMBALAJES.

REDUCIR Y UTILIZAR ÚNICAMENTE EL EMBALAJE ERICTAMENTE NECESARIO PARA DE ESTA MANERA GARANTIZAR UN TRANSPORTE CONFORME.

RECICLAR LOS MATERIALES.

Nuevo diseño, gran fiabilidad

La combinación perfecta de funcionalidad, ergonomía y flexibilidad define el **nuevo concepto de cocción «MILO 700-900»**, que garantiza un rendimiento elevado en cualquier entorno de trabajo.



La nueva línea de cocción modular MILO de Offcar combina soluciones técnicas de vanguardia con un diseño sofisticado y moderno.



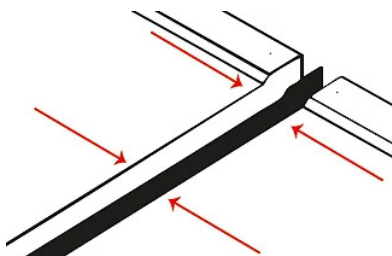
Facilidad de uso, funcionalidad garantizada

- Más espacio de trabajo con el mismo tamaño.
- Alineación perfecta del perfil frontal.
- Chimenea trasera bajada para una mayor ergonomía.
- Sistema de unión a filo plano para una alineación perfecta y la máxima higiene.
- Compartimento técnico trasero para el paso de cables eléctricos, tuberías de gas y agua.
- Espesor mínimo de acero inox: 1 mm (+20% de AISI 304).
- Opciones de instalación sobre pies o zócalo.

Totalmente de acero inoxidable **AISI 304**
+20% de AISI 304



La nueva línea de cocción MILO ofrece **más espacio de trabajo y más rendimiento** con el mismo tamaño y la misma fiabilidad. Fácil instalación, más higiene y ergonomía de uso para el máximo confort en la cocina.



Como una encimera única:

La junta estanca (opcional) añadida entre los equipos adyacentes bloquea el paso de suciedad, aumentando el nivel de higiene.

Detalles que marcan la diferencia



Grado de protección: IPX4

Nuevo mando atérmico ergonómico con LED de funcionamiento integrados para una mejor experiencia de usuario.



Encimera: 2 mm de espesor garantizado en S.700 y S.900 diseñados para ofrecer la máxima resistencia a la deformación térmica o el peso excesivo.



Puerta con apertura reversible. Soporte de acero inoxidable 30/10 con bisagra integrada para una máxima resistencia a la tensión.



Sistema push-pull sin tornillos para un simple desmontaje del panel de control, simplificando la inspección y limpieza de los elementos.

Las soluciones de cocción MILO 700 - 900



Cocinas

Quemadores con difusor de llama de doble corona o cónicos. Cubas moldeadas, con bordes redondeados y desmontables para facilitar la limpieza. Potencias quemadores de doble corona: S.900 (9kw+4,5kw), S.700 (7,5kw+4,5kw). Potencias de quemador cónico: S.900 (10kw), S.700 (8kw). Versiones sobre mueble abierto u horno gas/eléctrico.

Cocina eléctrica disponible con compartimento abierto u horno, equipada con placas de hierro fundido. S.700 equipada con placas redondas. S.900 equipada con placas cuadradas.



Placas vitrocerámica

Versiones de hasta 4kw de potencia por zona. Calentamiento mediante resistencias de infrarrojos con innovador sistema de reconocimiento de presencia de ollas (cualquier material) para un apagado y encendido seguro. Reducción del consumo de hasta un 30% respecto al sistema tradicional.



Inducción

Potencia de 5kw con un sistema de circulación forzada de aire para mantener unas condiciones de trabajo óptimas del generador y filtro de acero inoxidable extraíble para la máxima higiene. 2 o 4 zonas de cocción independientes



Todo plancha radiante

Versiones de gas con quemador central de hierro fundido cromado con llama estabilizada, que permite una temperatura de hasta 500°C en el centro degradándose hacia los bordes. Versiones eléctricas con placa cromada de 1 zona (módulo de 40 cm) o 4 zonas (módulo de 80 cm - placa mixta), calentada por elementos resistivos con regulador de potencia para tiempos de respuesta rápidos y alto rendimiento. Temperatura regulable hasta 360°C.



Fry-Top

Disponible en versión de gas y eléctrica, plancha de cromo duro pulido o cromo duro satinado, antiadherente resistente a los arañazos de acero para un uso intensivo. Canal perimetral para facilitar la limpieza y bandeja de goteo apta para lavavajillas. Módulos de 400-800-1200 mm de ancho. Calentamiento parcial.

Las soluciones de cocción MILO 700 - 900



Freidoras

Las freidoras MILO representan una auténtica revolución en el mundo de la fritura profesional, combinando innovación y rendimiento. Cubas de 15lt en la versión 700 y de 20lt en la versión 900. Cubas moldeadas en forma de "Y", tanto en versión eléctrica como de gas. La primera con resistencia plana basculante, la segunda con cámara de combustión patentada con flujos independientes. Desagüe inferior más grande para facilitar el vaciado del aceite y la limpieza de la cuba de los residuos de cocción. Versión digital o mecánica.



Mantenedor de fritos

Versión eléctrica con cuba GN 1/1 moldeada en acero inoxidable AISI 304 con grandes bordes y falso fondo para facilitar el goteo y la retirada de las patatas fritas. Capacidad de carga de hasta 5 kg (patatas fritas). Calentamiento superior mediante resistencia de cerámica de alta eficiencia con 1 kW de potencia.



Cocedor de pasta

Disponible en versiones de gas y eléctrica, versión simple o doble en acero inoxidable AISI 316. Versión a gas con carga manual. Versión eléctrica con carga automática de agua y control de nivel; calentamiento mediante resistencias de tungsteno fuera de la cuba.



Pastacorner

Monobloc eléctrico con cuba de acero inoxidable AISI 316 sin soldaduras y bordes redondeados para una limpieza eficaz. Zona frontal con vertedero y parte superior perforada para soporte de cestas. Calentamiento mediante resistencias especiales de Tungsteno en el exterior de la cuba. Regulación de potencia con selector de 3 posiciones. Gestión automatizada del elevador de cestas.



Parrilla

Parrilla para cocción directa. Disponible en versión de gas como parrilla de piedra lavica. Disponible en versión eléctrica con resistencia plana basculante. Esta última permite la función "STEAM COOKING" que da a la carne el grado de humedad adecuado calentando el agua de la cuba debajo. Máxima facilidad de limpieza de los residuos grasos recogidos a través del grifo de desagüe.

Las soluciones de cocción MILO 700 - 900



Baño maría

Cuba moldeada de acero inoxidable AISI 304 con grandes bordes, cuba compatible con el formato Gastronorm. Resistencia eléctrica adhesiva de alto rendimiento en el fondo exterior con termostato de funcionamiento integrado y dispositivo de seguridad. Temperatura regulable de 30° a 90°C con indicador de funcionamiento.



Sartenes basculantes

Versiones de gas con quemadores de acero inoxidable con llama estabilizada. Regulación de la temperatura de 100° a 300°C mediante válvula termostática con seguridad y termopar.

Versiones eléctricas con resistencias blindadas dispuestas de forma que garantizan una temperatura uniforme en la placa. Regulación de temperatura de 100° a 300°C con termostato de seguridad de rearme manual.



Marmitas

Marmitas para cocción directa e indirecta.

Versiones de gas disponibles con calentamiento directo e indirecto. Ambas soluciones con quemadores de acero inoxidable con llama estabilizada.

Versiones eléctricas disponibles sólo con calentamiento indirecto mediante resistencias blindadas de Incoloy controladas por un termostato electromecánico. Versiones indirectas equipadas con grifo para controlar el nivel de agua en la cavidad, o versión "...C" con sistema de carga automática.



Elementos neutros

Versiones de sobremesa con frente cerrado o con cajón.

Versiones con base abierta o con puerta (opcional).



Cocinas de gas MILO 700



Encimera de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor con acabado Scotch Brite. Panel de control y paneles laterales y trasero en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor con acabado Scotch Brite.

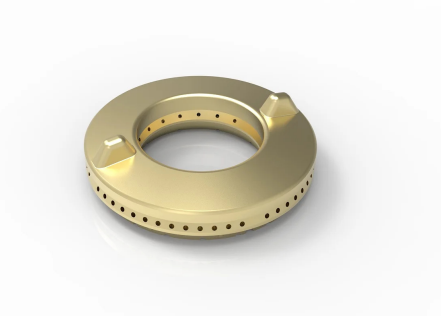
Cocinas de gas con quemadores de 7,5 kW y 4,5 kW de hierro fundido vitrificado con difusor de llama de doble corona de latón que permiten obtener una llama difusa, ideal para una cocción uniforme gracias a una mayor distribución del calor en el fondo incluso de ollas grandes. Cocinas de gas con quemadores de 9,0 kW de hierro fundido vitrificado con difusor de llama de doble corona de latón que permiten obtener una llama concentrada en el centro, ideal para cocciones exprés. Grifos valvulados con termopar de seguridad, llama piloto para el encendido de los quemadores, tubo Venturi con geometría innovadora que garantiza una óptima eficiencia de combustión, reduciendo también la posibilidad de oclusión del inyector de gas. Rejillas de hierro fundido vitrificado de gran espesor o varilla de acero inoxidable, cubetas extraíbles y lavables bajo los quemadores. Versiones de sobremesa o sobre mueble abierto, con horno de gas o eléctrico GN2/1 o GN3/1.

Equipamiento del horno: rejilla de acero cromado GN 2/1 o GN 3/1 para horno MAXI.

FORTALEZAS



- **Quemador cónico "C":** gracias a su línea de llama vertical permite obtener una llama más concentrada y "vigorosa". Solución perfecta para la cocción exprés.
- **Gran potencia de cocción:** los quemadores permiten obtener una llama directa y potente, perfecta para diferentes técnicas de cocción.



- **Quemador de doble corona:** gracias a su doble línea de llama, permite obtener una llama más uniforme y "delicada". Además, el difusor de llama de latón cuenta con dos elevaciones en la parte superior, que sirven para garantizar que al quemador nunca le falte aire primario, incluso cuando se utilizan ollas demasiado pequeñas.
- **Distribución uniforme del calor:** calor uniforme en toda la superficie, para una cocción homogénea sin puntos fríos.



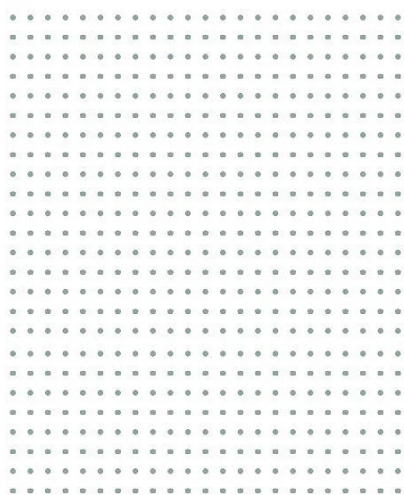
- **Robustez y durabilidad:** estructura sólida y resistente al desgaste, ideal para un uso intensivo y continuado.
- **Fácil mantenimiento:** las parrillas y quemadores extraíbles facilitan la limpieza diaria.
- **Versatilidad en la cocción:** se adapta a cualquier tipo de sartén, sin limitaciones de material (acero, cobre, aluminio, hierro fundido, etc.).
- **Regulación precisa de la llama:** control inmediato de la intensidad del calor, ideal para adaptarse rápidamente a las necesidades de cocción.
- **Seguridad: válvula de seguridad con termopar.** Interrupción del gas en caso de apagado accidental de la llama.
- **Gran retención del calor:** el hierro fundido retiene el calor durante mucho tiempo, garantizando la estabilidad térmica y reduciendo el consumo de energía.

Cocinas de gas

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión
	M7TCG2	COCINA GAS 2 FUEGOS TOP QUEMADORES DOBLE CORONA	400x 730x 290	12 kW	0 kW	/
	M7TCG2C	COCINA GAS 2 FUEGOS TOP QUEMADORES CÓNICOS	400x 730x 290	18 kW	0 kW	/
	M7TCG01W	COCINA WOK GAS 1 FUEGO TOP	400x 730x 290	12 kW	0 kW	/
	M7TCG4	COCINA GAS 4 FUEGOS TOP QUEMADORES DOBLE CORONA	800x 730x 290	24 kW	0 kW	/
	M7TCG4C	COCINA GAS 4 FUEGOS TOP QUEMADORES CÓNICOS	800x 730x 290	36 kW	0 kW	/
	M7TCG6	COCINA GAS 6 FUEGOS TOP QUEMADORES DOBLE CORONA	1200x 730x 290	36 kW	0 kW	/
	M7TCG6C	COCINA GAS 6 FUEGOS TOP QUEMADORES CÓNICOS	1200x 730x 290	54 kW	0 kW	/
	M7CBG02	COCINA GAS 2 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO QUEMADORES DOBLE CORONA	400x 730x 900	12 kW	0 kW	/
	M7CBG02C	COCINA GAS 2 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO QUEMADORES CÓNICOS	400x 730x 900	18 kW	0 kW	/
	M7CBG01W	COCINA WOK GAS 1 FUEGO SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 730x 900	12 kW	0 kW	/
	M7CBG04	COCINA GAS 4 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO QUEMADORES DE DOBLE CORONA	800x 730x 900	24 kW	0 kW	/
	M7CBG04C	COCINA GAS 4 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO QUEMADORES CÓNICOS	800x 730x 900	36 kW	0 kW	/
	M7CBG06	COCINA GAS 6 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO QUEMADORES DOBLE CORONA	1200x 730x 900	36 kW	0 kW	/
	M7CBG06C	COCINA GAS 6 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO QUEMADORES CÓNICOS	1200x 730x 900	54 kW	0 kW	/
	M7CBG14	COCINA GAS 4 FUEGOS SOBRE HORNO DE GAS QUEMADORES DOBLE CORONA	800x 730x 900	31.7 kW	0 kW	/
	M7CBG14C	COCINA GAS 4 FUEGOS SOBRE HORNO DE GAS QUEMADORES CÓNICOS	800x 730x 900	43.7 kW	0 kW	/

Cocinas de gas

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión
	M7CBG14FE	COCINA GAS 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO QUEMADORES DOBLE CORONA	800x 730x 900	24 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CBG14CFE	COCINA GAS 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO QUEMADORES CÓNICOS	800x 730x 900	36 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CBG16	COCINA GAS 6 FUEGOS SOBRE HORNO DE GAS QUEMADORES DOBLE CORONA	1200x 730x 900	43.7 kW	0 kW	/
	M7CBG16FE	COCINA GAS 6 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO QUEMADOR DOBLE CORONA	1200x 730x 900	36 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CBG16XL	COCINA GAS 6 FUEGOS SOBRE MAXI HORNO DE GAS QUEMADORES DOBLE CORONA	1200x 730x 900	45.2 kW	0 kW	/
	M7CBG16CXL	COCINA GAS 6 FUEGOS SOBRE MAXI HORNO DE GAS QUEMADORES CÓNICOS	1200x 730x 900	63.2 kW	0 kW	/
	M7CBG16XLE	COCINA GAS 6 FUEGOS SOBRE MAXI HORNO ELÉCTRICO QUEMADORES DOBLE CORONA	1200x 730x 900	36 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CBG16CXLE	COCINA GAS 6 FUEGOS SOBRE MAXI HORNO ELÉCTRICO QUEMADORES CÓNICOS	1200x 730x 900	54 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CBG26A	COCINA GAS 6 FUEGOS SOBRE HORNO DE GAS Y ARMARIO CALIENTE QUEMADOR DOBLE CORONA	1200x 730x 900	43.7 kW	0.8 kW	380-415 V 3 N ~





Cocinas eléctricas MILO 700



Encimera de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor con acabado Scotch Brite. Panel de control, paneles laterales y trasero en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor con acabado Scotch Brite.

Cocina eléctrica con placas redondas de hierro fundido de Ø220 mm, con potencia unitaria de 2,6 KW, regulable en 6 posiciones de funcionamiento. Placa de cocción moldeada y estanca para evitar la infiltración de suciedad. Mandos de control ergonómicos y atérmicos con indicadores de funcionamiento LED integrados. Versiones de sobremesa o sobre mueble abierto, con horno eléctrico GN2/1 o GN3/1.

Equipamiento del horno: rejilla de acero cromado GN 2/1 o GN 3/1 para horno MAXI.

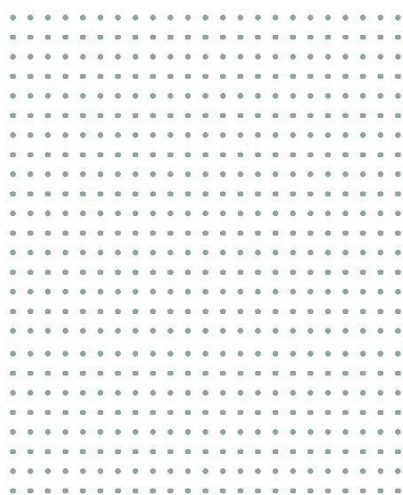
FORTALEZAS



- **Prestaciones perfectas:** las placas mantienen la temperatura incluso después de retirar la sartén, ideal para mantener calientes los alimentos.
- **Fácil mantenimiento:** fácil de limpiar gracias a la superficie esmaltada resistente a los arañazos y corrosión.
- **Robustez y durabilidad:** estructura sólida y resistente al desgaste, ideal para un uso intensivo y continuado.
- **Distribución uniforme del calor:** calor uniforme en toda la superficie, para una cocción homogénea sin puntos fríos.
- **Versatilidad en la cocción:** se adapta a cualquier tipo de sartén, sin limitaciones de material (acero, cobre, aluminio, hierro fundido, etc.).

Cocinas eléctricas ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión
	M7TCE2T	COCINA ELÉCTRICA 2 PLACAS REDONDAS TOP	400x 730x 290	0 kW	5.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE4T	COCINA ELÉCTRICA 4 PLACAS REDONDAS TOP	800x 730x 290	0 kW	10.4 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE6T	COCINA ELÉCTRICA 6 PLACAS REDONDAS TOP	1200x 730x 290	0 kW	15.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE02	COCINA ELÉCTRICA 2 PLACAS REDONDAS SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 730x 900	0 kW	5.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE04	COCINA ELÉCTRICA 4 PLACAS REDONDAS SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 730x 900	0 kW	10.4 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE06	COCINA ELÉCTRICA 6 PLACAS REDONDAS SOBRE MUEBLE ABIERTO	1200x 730x 900	0 kW	15.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE14	COCINA ELÉCTRICA 4 PLACAS REDONDAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO	800x 730x 900	0 kW	15.9 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE16	COCINA ELÉCTRICA 6 PLACAS REDONDAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO	1200x 730x 900	0 kW	21.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE16XLE	COCINA ELÉCTRICA 6 PLACAS REDONDAS SOBRE MAXI HORNO ELÉCTRICO	1200x 730x 900	0 kW	23.6 kW	380-415 V 3 N ~



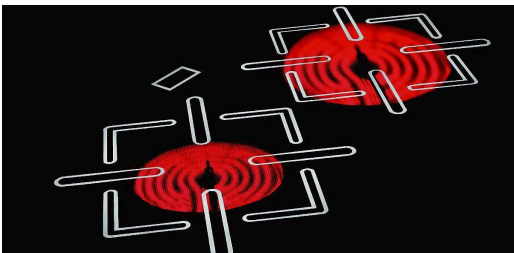


Cocinas vitrocerámicas MILO 700

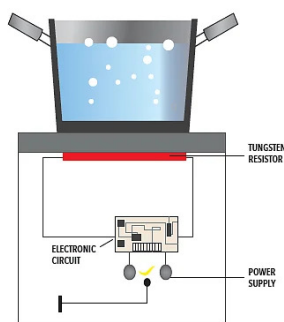


Encimera de vitrocerámica de 6 mm de espesor, insertada a ras de la placa y estanca para facilitar la limpieza. Elementos calefactores de tungsteno de alto rendimiento, encendido y regulación de potencia con regulador de energía. Sensores con indicadores luminosos de cristal incandescente. Placa de cocción con detección de presencia de olla para un mayor ahorro energético y más seguridad para el usuario (sólo en la versión M____PR). Mandos de control ergonómicos y atérmicos con indicadores de funcionamiento LED integrados.

FORTALEZAS



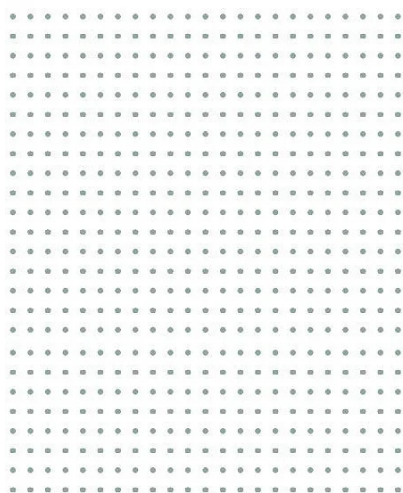
- **Diseño moderno y fácil de limpiar:** superficie lisa sin rejillas que permite una limpieza rápida.
- **Alta resistencia térmica:** la vitrocerámica está diseñada para soportar cambios de temperatura sin riesgo de rotura.
- **Calentamiento rápido y uniforme:** los sistemas radiantes calientan rápidamente la zona de cocción y distribuyen el calor uniformemente.
- **Diferente uso de ollas:** compatibles con todo tipo de ollas, independientemente de su material (acero, aluminio, cobre, hierro fundido, etc.).



- **Detección de ollas:** sirve para optimizar la eficiencia energética y garantizar la seguridad.
- **Activación automática de la placa:** la placa sólo se activa cuando detecta la presencia de una olla, evitando el consumo de energía.
- **Apagado automático (sólo para versión PR):** si se retira la olla, la placa se apaga o pasa al modo de espera, reduciendo el riesgo de sobrecalentamiento o accidentes. Apagado automático en caso de sobrecalentamiento.
- **Distribución óptima del calor:** el sistema ajusta la potencia en función del tamaño y la posición de la olla.
- **Mayor seguridad:** los indicadores de calor muestran cuándo la superficie aún está caliente. Evita el encendido accidental y reduce el riesgo de quemaduras.
- **Superficie antiadherente:** la vitrocerámica no retiene residuos y resiste a los arañazos.
- **Excelente eficiencia energética:** menor pérdida de calor en comparación con las placas convencionales.

Cocinas vitrocerámicas ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión
	M7TCE2V	COCINA VITROCERÁMICA 2 ZONAS TOP	400x 730x 290	0 kW	5 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE2VPR	COCINA VITROCERÁMICA 2 ZONAS TOP CON DETECCIÓN DE OLLAS	400x 730x 290	0 kW	6 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE4V	COCINA VITROCERÁMICA 4 ZONAS TOP	800x 730x 290	0 kW	10 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE4VPR	COCINA VITROCERÁMICA 4 ZONAS TOP CON DETECCIÓN DE OLLAS	800x 730x 290	0 kW	12 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CVE02	COCINA VITROCERÁMICA 2 ZONAS SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 730x 900	0 kW	5 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CVE02PR	COCINA VITROCERÁMICA 2 ZONAS SOBRE MUEBLE ABIERTO CON DETECCIÓN DE OLLAS	400x 730x 900	0 kW	6 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CVE04	COCINA VITROCERÁMICA 4 ZONAS SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 730x 900	0 kW	10 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CVE04PR	COCINA VITROCERÁMICA 4 ZONAS SOBRE MUEBLE ABIERTO CON DETECCIÓN DE OLLAS	800x 730x 900	0 kW	12 kW	380-415 V 3 N ~



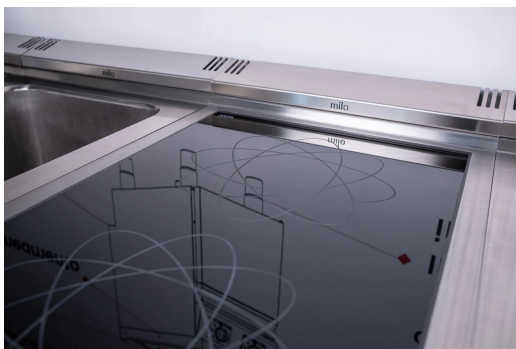


Cocinas eléctricas de inducción MILO 700

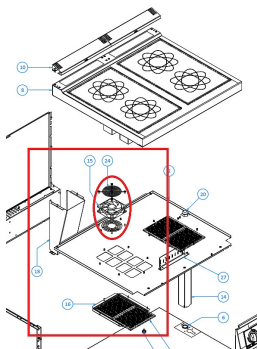


Placa de vitrocerámica de 6 mm de espesor, insertada a ras de la placa para facilitar su limpieza. Potenciómetro con ajuste continuo de potencia de 1 a 9. Calentamiento inducido en el material ferromagnético del fondo de la olla mediante un campo creado por un inductor electromagnético. Uso exclusivo de ollas con un diámetro mínimo de 150 mm certificadas para aparatos de inducción. Mínima radiación de calor en el ambiente y mayor comodidad y seguridad para el usuario, ya que toda la potencia y el calor se entregan en el fondo de la olla. Sistema de canalización del circuito de refrigeración para mantener los componentes a la temperatura correcta de funcionamiento en todo momento. Sistema de diagnóstico electrónico con señalización del código de alarma mediante testigo luminoso en el panel de control. Sensores con indicadores luminosos de cristal incandescente. Mandos de control ergonómicos y atérmicos con indicadores de funcionamiento LED integrados.

FORTALEZAS

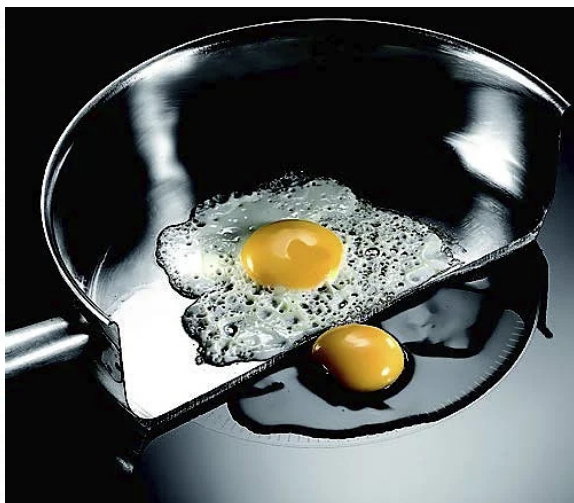
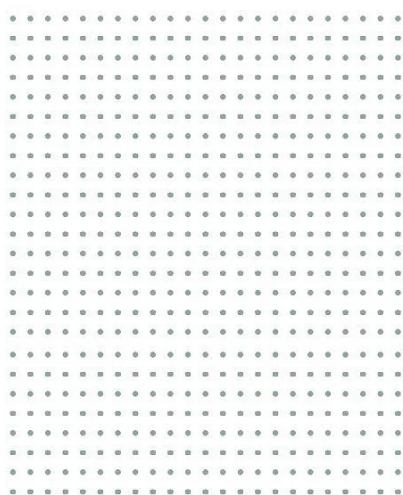


- **Facilidad de limpieza:** la superficie vitrocerámica lisa evita la acumulación de residuos, ya que no se sobrecalienta sin una olla.
- **Calentamiento instantáneo:** el calor se genera directamente en el fondo de la olla, lo que permite un calentamiento rápido y preciso.
- **Máxima eficiencia energética:** más **del 90% de** rendimiento, con una pérdida de calor mínima en comparación con los sistemas convencionales.
- **Seguridad total:** la superficie permanece fría al tacto (sólo se calienta por contacto con la olla), reduciendo el riesgo de quemaduras.
- **Sistema de protección contra el sobrecalentamiento:** apagado automático en caso de sobrecalentamiento.
- **Sistema adicional de ventilación forzada:** permite que el generador funcione en entornos con temperaturas más exigentes.
- **Detección automática de ollas:** la placa sólo se activa cuando hay ollas compatibles (material ferroso), optimizando la energía.
- **Cocción homogénea y sin llama:** distribución uniforme del calor y sin llama abierta, ideal para entornos profesionales seguros.
- **Tiempo de cocción reducido:** el agua puede hervir en menos de la mitad de tiempo en comparación con un sistema tradicional.
- **Apagado automático** al retirar la olla.
- **Control digital preciso:** control preciso de la temperatura, perfecto para cocciones delicadas como salsas y cremas.



Cocinas eléctricas de inducción⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión
	M7TCE2I	PLACA DE INDUCCIÓN 2 ZONAS TOP	400x 730x 290	0 kW	7 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE01WI	PLACA DE INDUCCIÓN WOK 1 ZONA TOP	400x 730x 290	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE4I	PLACA DE INDUCCIÓN 4 ZONAS TOP	800x 730x 290	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CIE02	PLACA DE INDUCCIÓN 2 ZONAS SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 730x 900	0 kW	7 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CIE02PLUS	PLACA DE INDUCCIÓN 2 ZONAS "PLUS" SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 730x 900	0 kW	10 kW	/
	M7CIE01W	PLACA DE INDUCCIÓN 1 ZONA WOK SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 730x 900	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CIE04	PLACA DE INDUCCIÓN 4 ZONAS SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CIE04PLUS	PLACA DE INDUCCIÓN 4 ZONAS "PLUS" SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 730x 900	0 kW	20 kW	/





Todo plancha radiante de gas MILO 700



Placa radiante de acero aleado de 15 mm de espesor con zonas isotérmicas diferenciadas, encastrada en la encimera y rodeada de canal perimetral estanco con gran orificio de desagüe y bandeja de recogida moldeada GNI/3, fácilmente extraíble para su vaciado y limpieza. Calentamiento mediante quemador central de acero inoxidable con llama estabilizada, que permite una temperatura de hasta 500°C en el centro degradándose hacia los bordes. Regulación continua mediante grifo de válvula con termopar de seguridad y encendido piezoeléctrico de la llama piloto. Disco central desmontable de 300mm de diámetro para coup de feu o mantenimiento. Mandos de control ergonómicos y atérmicos. Versiones de sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor con acabado Scotch Brite. Panel de control y paneles laterales y trasero en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor con acabado Scotch Brite.

FORTALEZAS



- **Superficie amplia** perfecta para la cocción uniforme y simultánea de varios alimentos, optimizando el espacio.
- **Fácil limpieza:** la placa de cocción es fácil de rascar y limpiar, con bandejas recoge grasas integradas para una gestión higiénica de los residuos.
- **Calentamiento eficaz y rápido:** gracias al gas, la placa alcanza rápidamente altas temperaturas, reduciendo los tiempos de espera y mejorando la productividad.
- **Diferentes temperaturas:** el desplazamiento del centro a la periferia de la placa permite gestionar diferentes cocciones (por ejemplo, carne por un lado, verduras por otro) con resultados óptimos.
- **Fiabilidad y durabilidad:** la construcción en acero inoxidable, los quemadores eficientes y los componentes garantizan resistencia, seguridad y longevidad incluso con un uso intensivo.

Todo plancha radiante de gas 🔥

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica
	M7TTG40	COCINA DE GAS TODOPLANCHA TOP	400x 730x 290	4.5 kW	0 kW
	M7TTG80	COCINA DE GAS TODOPLANCHA TOP	800x 730x 290	11.7 kW	0 kW
	M7TPG40	COCINA DE GAS TODOPLANCHA SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 730x 900	4.5 kW	0 kW
	M7TPG80	COCINA DE GAS TODOPLANCHA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 730x 900	11.7 kW	0 kW
	M7TPG10	COCINA DE GAS TODOPLANCHA SOBRE HORNO DE GAS	800x 730x 900	19.4 kW	0 kW



Todo plancha radiante eléctrico MILO 700



Placa radiante de acero aleado de 15 mm de espesor con zonas isotérmicas diferenciadas, encastrada en la encimera y rodeada de canal perimetral estanco con gran orificio de desagüe y bandeja de recogida moldeada GNI/3, fácilmente extraíble para su vaciado y limpieza.. **Versión de 40cm de ancho:** una zona de cocción isotérmica con regulación de temperatura de 50 a 300°C, calentada mediante elementos resistivos que garantizan rápidos tiempos de respuesta y alta eficiencia.

Versión de 80cm de ancho: Multiplaca con 4 zonas isotérmicas diferenciadas con regulación independiente de temperatura de 50 a 360°C, calentadas mediante elementos resistivos radiantes de tungsteno, que garantizan tiempos de respuesta rápidos y alta eficiencia.

Regulador de energía de 9 niveles. Mando de control ergonómico y atérmico con indicadores LED de funcionamiento integrados.

FORTALEZAS



- **Superficie amplia** perfecta para la cocción uniforme y simultánea de varios alimentos, optimizando el espacio.
- **Fácil limpieza:** la placa de cocción es fácil de rascar y limpiar, con bandejas recoge grasas integradas para una gestión higiénica de los residuos.
- **Calentamiento uniforme y controlado:** las resistencias eléctricas garantizan una distribución constante del calor por toda la superficie, evitando los puntos fríos y asegurando una cocción uniforme.
- **Control preciso de la temperatura:** gracias a los termostatos regulables, puede ajustar y mantener la temperatura deseada con gran precisión.
- **Bajo nivel de ruido y no emisiones:** sin llama ni emisiones de gas, la placa de cocción es ideal para cocinas donde se requiera bajo nivel de ruido y máxima higiene.
- **Instalación sencilla y segura:** no requiere conexión de gas, sólo un enchufe adecuado. Los sistemas de seguridad integrados protegen el aparato contra el sobrecalentamiento.

Todo plancha radiante eléctrico ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión
	M7TTE40	COCINA TODOPLANCHA ELÉCTRICA TOP	400x 730x 290	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TTE80	COCINA TODOPLANCHA ELÉCTRICA TOP	800x 730x 290	0 kW	9 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TPE40	COCINA TODOPLANCHA ELÉCTRICA SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 730x 900	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TPE80	COCINA TODOPLANCHA ELÉCTRICA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 730x 900	0 kW	9 kW	380-415 V 3 N ~

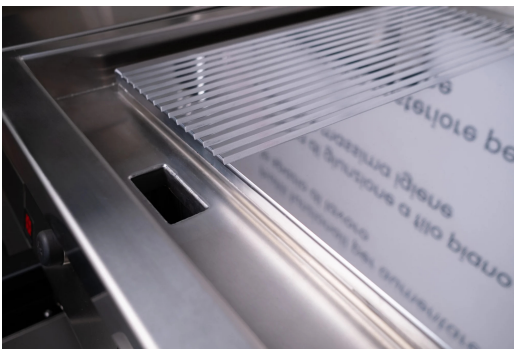


Fry-top de gas MILO 700



Placa de cocción lisa, ranurada o 2/3 lisa y 1/3 ranurada, de hasta 20 mm de espesor encastrada en la encimera. Placa aislada de la encimera mediante junta de grafito. Placa de acero especial Fe510D que garantiza la máxima uniformidad de temperatura en toda la superficie. Posibilidad de elegir entre un acabado cromado brillante que facilita la limpieza con total ausencia de efecto memoria de cocciones anteriores, o un acabado cromado satinado que ofrece una superficie de cocción antiadherente, considerable resistencia a esfuerzos mecánicos (posibilidad de utilizar utensilios metálicos) y térmicos. Canal perimetral estanco con gran orificio de drenaje y bandeja de recogida moldeada GN1/3, fácilmente extraíble para su vaciado y limpieza. Calentamiento mediante quemadores de acero inoxidable con llama estabilizada, zonas de cocción diferenciadas de una a tres. Regulación de la temperatura de cocción de 100° a 300°C mediante grifo termostático con termopar de seguridad. Encendido piezoeléctrico de la llama piloto. Mandos de control ergonómicos y atérmicos. Versiones de sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor con acabado Scotch Brite. Panel de control, paneles laterales y trasera en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor con acabado Scotch Brite.

FORTALEZAS



- **Diseño compacto:** disponible en versiones de sobremesa o sobre mueble abierto, adaptable a diferentes cocinas.
- **Versatilidad de cocción:** adecuada para cocinar una amplia gama de alimentos, como carne, pescado, verduras y huevos.
- Disponibles con **superficies lisas, ranuradas o mixta** para diferentes necesidades de cocción.
- Disponible con **superficies en cromo pulido o superficies satinadas**.
- **Distribución uniforme del calor:** garantiza una cocción uniforme en toda la plancha, mejorando la calidad de los alimentos.



- **Fácil limpieza:** equipada con una bandeja recogegrasa para facilitar la limpieza.
- Las superficies cromadas se limpian fácilmente con agua y detergentes.
- **Reducida emisión de humos:** en comparación con otros aparatos, el frytop produce menos humos, mejorando el entorno de trabajo.
- **Eficiencia energética:** consumo de energía optimizado, especialmente en los modelos eléctricos, con una buena relación entre potencia y eficiencia.
- **Seguridad de funcionamiento:** equipados con termostato de seguridad a rearme manual.



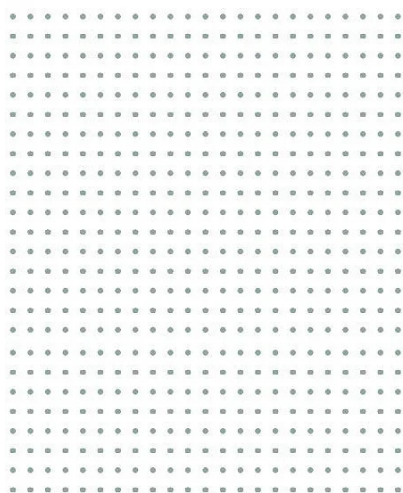
- **Limpiador FRY-DET:** garantiza una limpieza profunda y eficaz.

Fry-top de gas 🔥

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica
	M7TFGLS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA TOP	400x 730x 290	7 kW	0 kW
	M7TFGLC	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA TOP	400x 730x 290	7 kW	0 kW
	M7TFGRS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA RANURADA CROMADA SATINADA TOP	400x 730x 290	7 kW	0 kW
	M7TFGLLS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA TOP	800x 730x 290	14 kW	0 kW
	M7TFGLLC	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA TOP	800x 730x 290	14 kW	0 kW
	M7TFGLRS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SATINADA TOP	800x 730x 290	14 kW	0 kW
	M7TFGLRC	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA TOP	800x 730x 290	14 kW	0 kW
	M7TFGRRS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA RANURADA CROMADA SATINADA TOP	800x 730x 290	14 kW	0 kW
	M7TFG12LS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA TOP	1200x 730x 290	21 kW	0 kW
	M7TFG12LC	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA TOP	1200x 730x 290	21 kW	0 kW
	M7TFG12LRS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SATINADA TOP	1200x 730x 290	21 kW	0 kW
	M7TFG12LRC	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA TOP	1200x 730x 290	21 kW	0 kW
	M7FTG40LS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 730x 900	7 kW	0 kW
	M7FTG40LC	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 730x 900	7 kW	0 kW
	M7FTG40RS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA RANURADA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 730x 900	7 kW	0 kW
	M7FTG80LS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 730x 900	14 kW	0 kW

Fry-top de gas

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica
	M7FTG80LC	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 730x 900	14 kW	0 kW
	M7FTG80LRS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 730x 900	14 kW	0 kW
	M7FTG80LRC	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 730x 900	14 kW	0 kW
	M7FTG80RS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA RANURADA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 730x 900	14 kW	0 kW
	M7FTG12LS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	1200x 730x 900	21 kW	0 kW
	M7FTG12LC	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	1200x 730x 900	21 kW	0 kW
	M7FTG12LRS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	1200x 730x 900	21 kW	0 kW
	M7FTG12LRC	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	1200x 730x 900	21 kW	0 kW



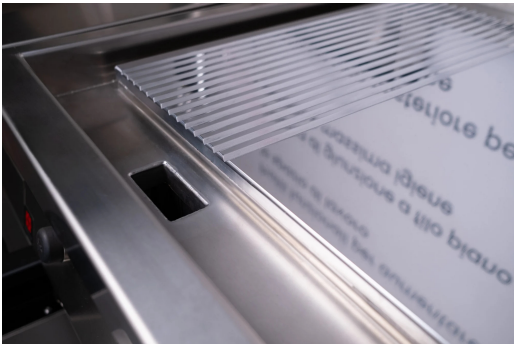


Fry-top eléctrico MILO 700



Placa de cocción lisa, ranurada o 2/3 lisa y 1/3 ranurada, de hasta 20 mm de espesor encastrada en la encimera. Placa aislada de la encimera mediante junta de grafito. Placa de acero especial Fe510D que garantiza la máxima uniformidad de temperatura en toda la superficie. Posibilidad de elegir entre un acabado cromado brillante que facilita la limpieza con total ausencia de efecto memoria de cocciones anteriores, o un acabado cromado satinado que ofrece una superficie de cocción antiadherente, considerable resistencia a esfuerzos mecánicos (posibilidad de utilizar utensilios metálicos) y térmicos. Canal perimetral estanco con gran orificio de drenaje y bandeja de recogida moldeada GN1/3, fácilmente extraíble para su vaciado y limpieza. Resistencias blindadas de acero inoxidable AISI 309 premontadas en bloques especiales. Zonas de cocción diferenciadas de una a tres. Termostato para regular la temperatura de cocción de 100° a 300°C. Termostato de seguridad de rearme manual. Mandos de control ergonómicos y atérmicos con indicadores de funcionamiento LED integrados. Versiones de sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor con acabado Scotch Brite. Tablero de mandos y paneles laterales y trasero en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor con acabado Scotch Brite.

FORTALEZAS



- **Diseño compacto:** disponible en versiones de sobremesa o sobre mueble abierto, adaptable a diferentes cocinas.
- **Versatilidad de cocción:** adecuada para cocinar una amplia gama de alimentos, como carne, pescado, verduras y huevos.
- Disponibles con **superficies lisas, ranuradas o mixta** para diferentes necesidades de cocción.
- Disponible con **superficies** en **cromo pulido** o **superficies satinadas**.
- **Distribución uniforme del calor:** garantiza una cocción uniforme en toda la plancha, mejorando la calidad de los alimentos.

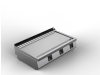


- **Fácil limpieza:** equipada con una bandeja recogegrasa para facilitar la limpieza.
- Las superficies cromadas se limpian fácilmente con agua y detergentes.
- **Reducida emisión de humos:** en comparación con otros aparatos, el frytop produce menos humos, mejorando el entorno de trabajo.
- **Eficiencia energética:** consumo de energía optimizado, especialmente en los modelos eléctricos, con una buena relación entre potencia y eficiencia.
- **Seguridad de funcionamiento:** equipados con termostato de seguridad a rearme manual.



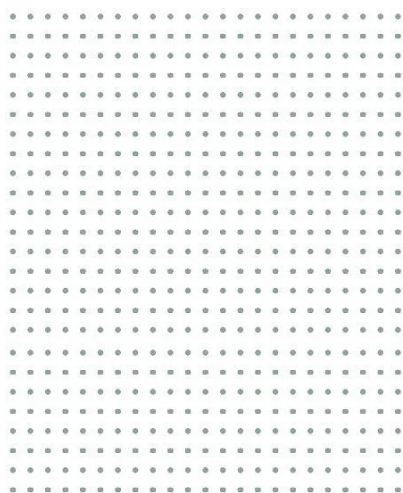
- **Limpiador FRY-DET:** garantiza una limpieza profunda y eficaz.

Fry-top eléctrico ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión
	M7TFELS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA TOP	400x 730x 290	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFELC	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA TOP	400x 730x 290	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFERS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA RANURADA CROMADA SATINADA TOP	400x 730x 290	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFELLS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA TOP	800x 730x 290	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFELLC	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA TOP	800x 730x 290	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFELRS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SATINADA TOP	800x 730x 290	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFELRC	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA TOP	800x 730x 290	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFERRS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA RANURADA CROMADA SATINADA TOP	800x 730x 290	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFE12LS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA TOP	1200x 730x 290	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFE12LC	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA TOP	1200x 730x 290	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFE12LRS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SATINADA TOP	1200x 730x 290	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFE12LRC	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA TOP	1200x 730x 290	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE40LS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 730x 900	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE40LC	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 730x 900	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE40RS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA RANURADA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 730x 900	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE80LS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 730x 900	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~

Fry-top eléctrico ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión
	M7FTE80LC	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 730x 900	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE80LRS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 730x 900	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE80LRC	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 730x 900	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE80RS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA RANURADA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 730x 900	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE12LS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	1200x 730x 900	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE12LC	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	1200x 730x 900	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE12LRS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	1200x 730x 900	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE12LRC	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	1200x 730x 900	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~



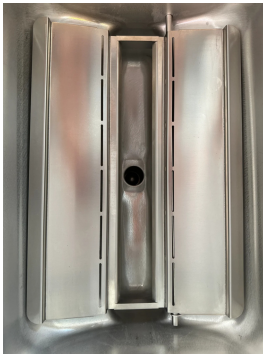


Freidoras de gas MILO 700



- **Versiónes Y** con termostato electromecánico y mandos de control ergonómicos y atérmicos con indicadores de funcionamiento LED integrados.
- **Versiónes YF** con tarjeta electrónica FAST, pantalla digital y control electrónico de la temperatura hasta 185°C con precisión de $\pm 1^\circ\text{C}$.
- **Versiónes YS** con tarjeta electrónica SUPREME con pantalla táctil de 7" con interfaz simple e intuitiva para la gestión completa de los parámetros de cocción gracias a un control electrónico gestionado con algoritmo PID que analiza y modifica los parámetros de cocción en tiempo real durante el ciclo de trabajo para estabilizar la textura y la repetibilidad de la calidad del producto. Control electrónico de la temperatura hasta 185°C con precisión de $\pm 1^\circ\text{C}$, "biblioteca" donde se pueden programar y recuperar hasta 24 recetas diferentes, programa melting para la fusión gradual del medio de fritura (aceite o grasa animal/vegetal), función de ahorro energético, monitorización remota con sistema Wi-Fi, ciclo de limpieza de la cuba guiado por software, filtración del aceite dejándolo caer en el carro de recogida de acero inoxidable AISI 304, integrado en el aparato, equipado con un filtro de malla fina de acero inoxidable AISI 304 con capacidad de filtrar de hasta 150 micras, fácilmente extraíble para lavarlo en el lavavajillas.

FORTALEZAS



- **Calentamiento por gas** mediante quemadores tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento situados fuera de la cuba de cocción para optimizar el intercambio térmico manteniendo la máxima amplitud de la zona de decantación de impurezas, protegiendo la calidad del aceite.
- **Calentamiento por gas** con cámara de combustión patentada: flujos de aire independientes para un alto rendimiento.
- **Deflector dentro de la cuba:** evita el contacto de los residuos con las superficies calientes.



- **Estructura de acero inoxidable AISI 304:** alta calidad, resistencia a la oxidación y a la corrosión, tanto en el exterior como en el interior.
- **Estructura autoportante con doble pliegue:** garantiza robustez y accesibilidad, impidiendo la infiltración de agua.
- **Encimera de AISI 304:** 20/10 mm de espesor con acabado Scotch Brite. Panel de mandos, parte lateral y trasera de acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor con acabado Scotch Brite.
- **Espesor mínimo del acero AISI 304 utilizado:** 10/10 mm de espesor.
- **Compartimiento lateral para junta estanca:** compatible con equipos OFFCAR o SUPERFRY.



- Freidoras con una o dos cubas de cocción en acero inoxidable AISI 304. **Cuba moldeada en forma de Y**, sin soldaduras y con bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- **Amplia zona fría**: recoge los residuos sin quemarlos, mejorando la calidad del aceite y la seguridad.
- **Aislamiento de la cuba de cocción** (versión Supreme): reduce la pérdida de calor, mejora la calidad y la eficiencia energética.
- **Desagüe inferior recto Ø1,5 pulgadas**: sección de paso el doble de grande que la media, evita obstrucciones.
- **Válvula de drenaje de aceite de AISI 316**: alta resistencia a la corrosión.
- **Extensión de desagüe de aceite**: extraíble y adaptable a varios recipientes.
- **Tapa de latón con junta final**: evita goteos posteriores al desagüe de aceite.



- **Mando de control ergonómico** de baquelita, duradero y aislante.
- **Control mecánico**: control termostático con 5 grados de precisión.
- **Control digital** (versión Fast): intuitivo, con pocos botones para un fácil manejo.
- **Control digital** (versión Fast): control termostático PID con precisión de 1 grado.
- **Botones de acero inoxidable IP67 AISI 304**: resistencia al polvo y al agua.



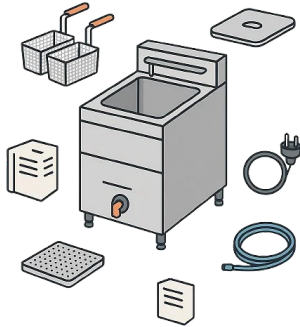
- **Termostato de seguridad** fácilmente identificable y protegido.
- **Panel de protección detrás de la puerta**: evita el contacto accidental con piezas calientes.
- **Ventilador axial integrado**: mantiene el aire fresco en el cuerpo de la freidora.
- **Puerta de cierre con bisagra pivot integrada**: mayor robustez que los estándares del mercado.



- **Predisposición para carro de recogida de aceite**: carcasa "retráctil" para simplificar la gestión de residuos.
- **Carro de recogida aceite (Opcional)**: filtro multiuso de acero inoxidable de 100 micras, preparado para filtro de papel.
- **Filtro de fondo cuba (Opcional)**: eliminación inmediata de los residuos más gruesos.



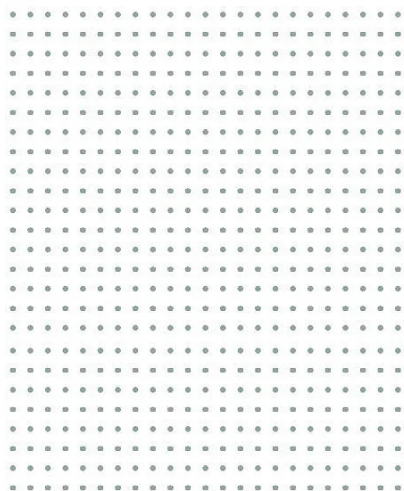
- **Limpiador FRY-DET:** garantiza una limpieza profunda y eficaz.



- **De serie:** 1 cesta para las versiones de 1 cuba. 1 cesta y 2 medias cestas para las versiones de 2 cubas. Tapa de la cuba de cocción. Cubeta de recogida de aceite de acero inoxidable incluida sólo en las versiones SUPREME. En el resto de versiones la cubeta de recogida de aceite es opcional (no incluida - freidora suministrada con una extensión para manguera de desagüe de aceite).

Freidoras de gas

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión	Cuba (lt)
	M7FRG15Y	FREIDORA DE GAS 1 CUBA EN FORMA DE 'Y' 15L	400x 730x 900	16 kW	0.05 kW	220-230 V ~	1x15lt
	M7FRG15YF	FREIDORA DE GAS FAST 1 CUBA EN FORMA DE 'Y' 15L	400x 730x 900	16 kW	0.05 kW	220-230 V ~	1x15lt
	M7FRG15YS	FREIDORA DE GAS CON CONTROL ELECTRÓNICO 1 CUBA "Y" DE 15L	400x 730x 900	16 kW	0.15 kW	220-230 V ~	1x15lt
	M7FRG-17	FREIDORA A GAS DE 1 CUBA DE 17L CON INTERCAMBIADORES EN LA CUBA.	400x 730x 900	16.5 kW	0 kW	/	1x17lt
	M7FRG-16	FREIDORA A GAS DE 2 CUBAS DE 8L CON INTERCAMBIADORES EN LA CUBA.	400x 730x 900	11.6 kW	0 kW	/	2x8lt
	M7FRG30Y	FREIDORA DE GAS 2 CUBAS EN FORMA DE "Y" 15L	800x 730x 900	32 kW	0.1 kW	220-230 V ~	2x15lt
	M7FRG30YF	FREIDORA DE GAS FAST 2 CUBAS EN FORMA DE "Y" 15 L	800x 730x 900	32 kW	0.1 kW	220-230 V ~	2x15lt
	M7FRG-34	FREIDORA A GAS DE 2 CUBAS DE 17L CON INTERCAMBIADORES EN EL TANQUE.	800x 730x 900	33 kW	0 kW	/	2x17lt





Freidoras eléctricas MILO 700



- **Versiónes Y** con termostato electromecánico y mandos de control ergonómicos y atérmicos con indicadores de funcionamiento LED integrados.
- **Versiónes YF** con tarjeta electrónica FAST, pantalla digital y control electrónico de la temperatura hasta 185°C con precisión de $\pm 1^\circ\text{C}$.
- **Versiónes YS** con tarjeta electrónica SUPREME con pantalla táctil de 7" con interfaz simple e intuitiva para la gestión completa de los parámetros de cocción gracias a un control electrónico gestionado con algoritmo PID que analiza y modifica los parámetros de cocción en tiempo real durante el ciclo de trabajo para estabilizar la textura y la repetibilidad de la calidad del producto. Control electrónico de la temperatura hasta 185°C con precisión de $\pm 1^\circ\text{C}$, "biblioteca" donde se pueden programar y recuperar hasta 24 recetas diferentes, programa melting para la fusión gradual del medio de fritura (aceite o grasa animal/vegetal), función de ahorro energético, monitorización remota con sistema Wi-Fi, ciclo de limpieza de la cuba guiado por software, filtración del aceite dejándolo caer en el carro de recogida de acero inoxidable AISI 304, integrado en el aparato, equipado con un filtro de malla fina de acero inoxidable AISI 304 con capacidad de filtrar de hasta 150 micras, fácilmente extraíble para lavarlo en el lavavajillas.

FORTALEZAS



- **Calentamiento eléctrico** obtenido mediante una innovadora resistencia plana basculante de alto rendimiento, que puede extraerse de la cuba de cocción para facilitar su limpieza.
- Sistema de seguridad eléctrico que detiene el calentamiento en caso de apertura del desagüe o de elevación de la resistencia.
- **Calentamiento con resistencia plana:** alta eficiencia energética y seguridad.



- **Estructura de acero inoxidable AISI 304:** alta calidad, resistencia a la oxidación y a la corrosión, tanto en el exterior como en el interior.
- **Estructura autoportante con doble pliegue:** garantiza robustez y accesibilidad, impidiendo la infiltración de agua.
- **Encimera de AISI 304:** 20/10 mm de espesor con acabado Scotch Brite. Panel de mandos, parte lateral y trasera de acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor con acabado Scotch Brite.
- **Espesor mínimo del acero AISI 304 utilizado:** 10/10 mm de espesor.
- **Compartimiento lateral para junta estanca:** compatible con equipos OFFCAR o SUPERFRY.



- Freidoras con una o dos cubas de cocción en acero inoxidable AISI 304. **Cuba moldeada en forma de Y**, sin soldaduras y con bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- **Amplia zona fría**: recoge los residuos sin quemarlos, mejorando la calidad del aceite y la seguridad.
- **Aislamiento de la cuba de cocción** (versión Supreme): reduce la pérdida de calor, mejora la calidad y la eficiencia energética.
- **Desagüe inferior recto Ø1,5 pulgadas**: sección de paso el doble de grande que la media, evita obstrucciones.
- **Válvula de drenaje de aceite de AISI 316**: alta resistencia a la corrosión.
- **Extensión de desagüe de aceite**: extraíble y adaptable a varios recipientes.
- **Tapa de latón con junta final**: evita goteos posteriores al desagüe de aceite.



- **Mando de control ergonómico** de baquelita, duradero y aislante.
- **Control mecánico**: control termostático con 5 grados de precisión.
- **Control digital** (versión Fast): intuitivo, con pocos botones para un fácil manejo.
- **Control digital** (versión Fast): control termostático PID con precisión de 1 grado.
- **Botones de acero inoxidable IP67 AISI 304**: resistencia al polvo y al agua.



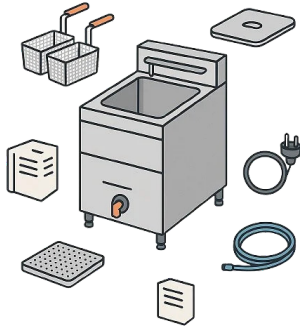
- **Termostato de seguridad** fácilmente identificable y protegido.
- **Panel de protección detrás de la puerta**: evita el contacto accidental con piezas calientes.
- **Ventilador axial integrado**: mantiene el aire fresco en el cuerpo de la freidora.
- **Puerta de cierre con bisagra pivot integrada**: mayor robustez que los estándares del mercado.



- **Predisposición para carro de recogida de aceite**: carcasa "retráctil" para simplificar la gestión de residuos.
- **Carro de recogida aceite (Opcional)**: filtro multiuso de acero inoxidable de 100 micras, preparado para filtro de papel.
- **Filtro de fondo cuba (Opcional)**: eliminación inmediata de los residuos más gruesos.



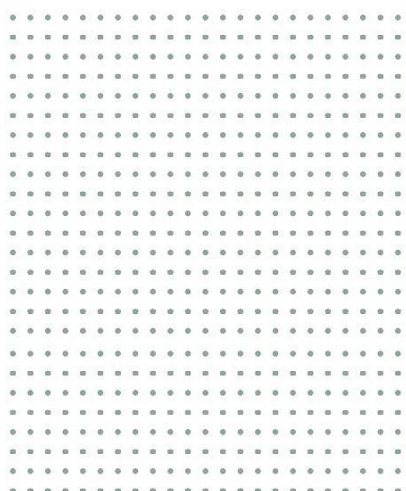
- **Limpiador FRY-DET:** garantiza una limpieza profunda y eficaz.



- **De serie:** 1 cesta para las versiones de 1 cuba. 1 cesta y 2 medias cestas para las versiones de 2 cubas. Tapa de la cuba de cocción. Cubeta de recogida de aceite de acero inoxidable incluida sólo en las versiones SUPREME. En el resto de versiones la cubeta de recogida de aceite es opcional (no incluida - freidora suministrada con una extensión para manguera de desagüe de aceite).

Freidoras eléctricas ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión	Cuba (lt)
	M7FRE15Y	FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA EN FORMA DE "Y" 15L	400x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	1x15lt
	M7FRE15YF	FREIDORA ELÉCTRICA FAST 1 CUBA EN FORMA DE "Y" 15L	400x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	1x15lt
	M7FRE15YS	FREIDORA ELÉCTRICA CON CONTROL ELECTRÓNICO 1 CUBA "Y" DE 15L	400x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	1x15lt
	M7FRE-16	FREIDORA ELÉCTRICA DE 2 CUBAS DE 8L CON RESISTENCIAS ROTATIVAS TUBULARES.	400x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	2x8lt
	M7FRE30Y	FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS EN FORMA DE "Y" 15L	800x 730x 900	0 kW	28 kW	380-415 V 3 N ~	2x15lt
	M7FRE30YF	FREIDORA ELÉCTRICA FAST 2 CUBA EN FORMA DE "Y" 15L	800x 730x 900	0 kW	28 kW	380-415 V 3 N ~	2x15lt





Mantenedor de fritos eléctrico MILO 700



Mantenedor de frito eléctrico con cuba moldeada de acero inoxidable GN 1/1 AISI 304 con bordes redondeados y falso fondo para facilitar el goteo y la extracción de las patatas fritas. Cuba calentada por resistencia Incoloy de 800 W y control termostático hasta 90°C. Capacidad de carga de hasta 5 kg (patatas fritas). Calentamiento superior mediante resistencia de cerámica de 1 kW de alto rendimiento térmico. Mandos de control ergonómicos y atérmicos con indicadores de funcionamiento LED integrados. Encimera en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor con acabado Scotch Brite. Panel de control, paneles laterales y trasero en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor con acabado Scotch Brite.

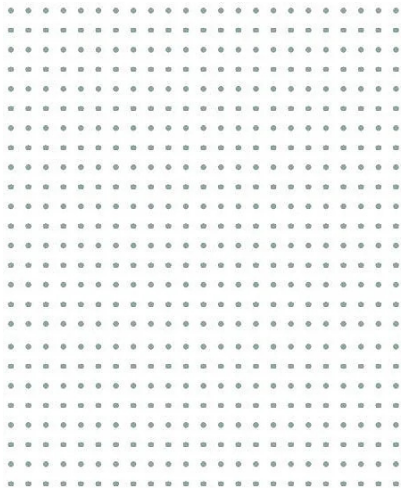
FORTALEZAS



- Su capacidad para **mantener una temperatura constante** permite a los chefs preparar grandes cantidades de productos con antelación, sin comprometer la calidad.
- **Gran funcionalidad y ergonomía:** control preciso de la temperatura.
- Cuba de cocción GNI/1 con bordes redondeados.
- Lámpara de cerámica que no sobresale del perímetro.
- Capacidad de carga: **5 kg** (patatas fritas).
- **Máxima uniformidad del calor.** Doble sistema de calentamiento: una resistencia de cerámica detrás y una resistencia Incoloy fuera del fondo de la cuba.
- La resistencia de cerámica se puede apagar pulsando el interruptor del panel de control.

Mantenedor de fritos eléctrico ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión	Cuba (lt)
	M7TSPE40	MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICO TOP	400x 730x 290	0 kW	1.8 kW	220-230 V ~	1x GNI/1
	M7SPE40	MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICO SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 730x 900	0 kW	1.8 kW	220-230 V ~	1x GNI/1





Cocedor de pasta de gas MILO 700

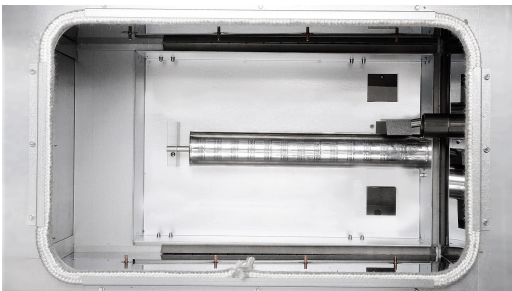


Cuba de acero inoxidable AISI 316 sin soldaduras con bordes ampliamente redondeados para una limpieza fácil y eficaz. Zona frontal con vertedero y encimera perforada para soporte de cestas.

Calentamiento mediante quemadores de acero inoxidable con llama estabilizada, grifo de válvula con llama piloto y termopar, encendido piezoeléctrico del piloto. Llenado de agua mediante válvula de bola Ø ½" de acero inoxidable AISI 316 conforme a las normas internacionales más estrictas para el contacto con alimentos. Versión "...C" con llenado automático mediante electroválvula de dos vías para un llenado rápido y el mantenimiento del nivel de agua en la cuba. Caño frontal de acero inoxidable AISI 304, grifo de vaciado de Ø1" con asa ergonómica, compartimento inferior completamente cerrado por paneles de acero inoxidable AISI 304 para una higiene máxima. Mandos de regulación ergonómicos y atérmicos.

Equipamiento: falso fondo de varilla. Rejilla de soporte del cesto de acero inoxidable AISI 304.

FORTALEZAS



- **Eficiencia energética:** los modelos de gas con quemadores de alta eficiencia garantizan un consumo energético optimizado.
- **Cámara de combustión aislada** para maximizar la eficiencia y mantener la temperatura de cocción.



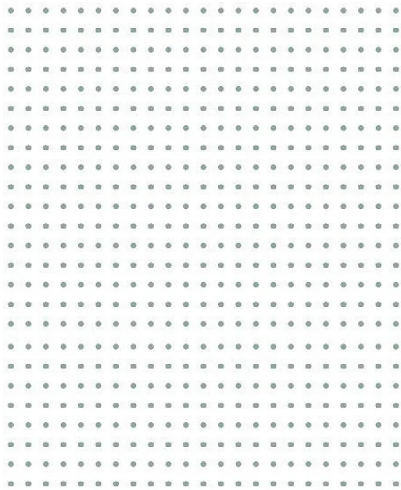
- **Gran performance y versatilidad:** ideal para cocinar grandes cantidades de pasta, arroz, verduras y sopas, optimizando el tiempo de preparación.
- **Construcción robusta:** aparato fabricado en acero inoxidable AISI 304 y cubas en AISI 316. Garantiza resistencia a la corrosión y gran vida útil.
- **Seguridad:** equipado con dispositivos de seguridad como termopares, sensores de nivel de agua (sólo para versiones eléctricas) y sistemas antiapagado.
- **Facilidad de limpieza:** las superficies lisas y los accesorios desmontables facilitan la limpieza y el mantenimiento del aparato.



- **Limpiador OFF-CAL:** garantiza una limpieza profunda y eficaz.

Cocedor de pasta de gas

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión	Cuba (lt)
	M7CPG30	COCEDOR DE PASTA GAS 1 CUBA	400x 730x 900	10 kW	0 kW	/	1x30lt
	M7CPG60	COCEDOR DE PASTA GAS 2 CUBAS	800x 730x 900	20 kW	0 kW	/	2x30lt





Cocedor de pasta eléctrico MILO 700

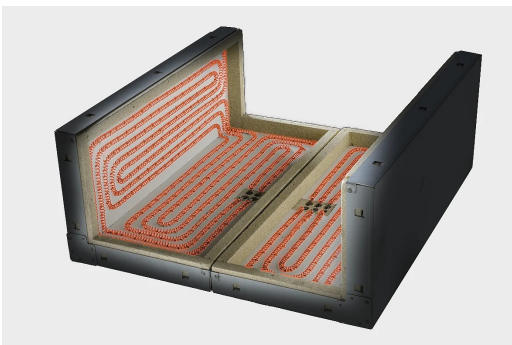


Cuba de acero inoxidable AISI 316 sin soldaduras con bordes ampliamente redondeados para una limpieza fácil y eficaz. Zona frontal con vertedero y parte superior perforada para soporte de cestas.

Versión eléctrica: Calentamiento eléctrico mediante resistencias especiales de Tungsteno fuera de la cuba. Regulación de potencia con selector de 3 posiciones. Electroválvula de dos vías para la carga y el mantenimiento del nivel de agua en la cuba, caño frontal de acero inoxidable. De serie, control de nivel totalmente automático mediante electroválvula: el calentamiento se inhibe en caso de falta de agua. Grifo de vaciado de Ø1" con empuñadura ergonómica, compartimento inferior completamente cerrado por un revestimiento de acero inoxidable AISI 304 para una higiene máxima. Mandos de control ergonómicos y atérmicos con indicadores de funcionamiento LED integrados. **Versión drop in disponible.**

Equipamiento: falso fondo en varilla. Rejilla de soporte del cesto de acero inoxidable AISI 304.

FORTALEZAS



- **Eficiencia energética:** los modelos eléctricos con resistencias especiales de tungsteno fuera de la cuba de cocción garantizan un consumo energético optimizado.



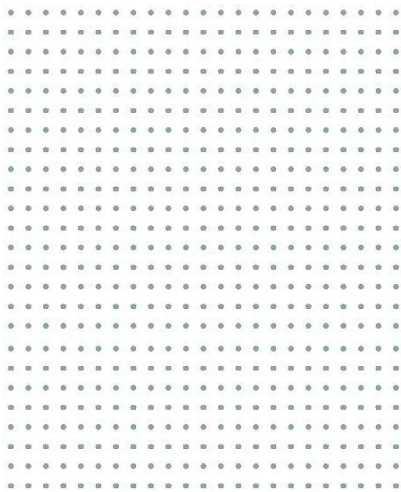
- **Gran performance y versatilidad:** ideal para cocinar grandes cantidades de pasta, arroz, verduras y sopas, optimizando el tiempo de preparación.
- **Construcción robusta:** aparato fabricado en acero inoxidable AISI 304 y cubas en AISI 316. Garantiza resistencia a la corrosión y gran vida útil.
- **Seguridad:** equipado con dispositivos de seguridad como termopares, sensores de nivel de agua (sólo para versiones eléctricas) y sistemas antiapagado.
- **Facilidad de limpieza:** las superficies lisas y los accesorios desmontables facilitan la limpieza y el mantenimiento del aparato.



- **Limpiador OFF-CAL:** garantiza una limpieza profunda y eficaz.

Cocedor de pasta eléctrico ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión	Cuba (lt)
	M7CPE30CL	COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO 1 CUBA CON CONTROL DE NIVEL Y CARGA AUTOMÁTICA	400x 730x 900	0 kW	7 kW	380-415 V 3 N ~	1x30lt
	M7CPE60CL	COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO 2 CUBAS CON CONTROL DE NIVEL Y CARGA AUTOMÁTICA	800x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	2x30lt
	I7CPE30CL	DROP IN COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO 30L	400x 730x 900	0 kW	7 kW	380-415 V 3 N ~	1x30lt





Pasta corner eléctrico MILO 700



Cuecepastas eléctrico con cuba de acero inoxidable AISI 316 sin soldaduras, con esquinas ampliamente redondeadas para una limpieza más fácil y eficaz y zona frontal con vertedero y superficie perforada para apoyar las cestas. Calentamiento mediante resistencias especiales de Tungsteno en el exterior de la cuba, regulación de potencia con selector de 3 posiciones y mando de control ergonómico y atérmico con indicadores de funcionamiento LED integrados. Electroválvula de dos vías para cargar y mantener el nivel de agua en la cuba, caño frontal de acero inoxidable, control de nivel totalmente automático. El calentamiento se inhibe en caso de falta de agua. Grifo de vaciado Ø1" con asa ergonómica, compartimento inferior completamente cerrado por un revestimiento de acero inoxidable AISI 304 para una higiene máxima. Dos módulos de elevación con 4 elevadores motorizados independientes, controlados por tarjeta electrónica: en función del tiempo de cocción programado para el elevador específico (se pueden programar hasta 4 recetas de cocción para cada elevador), al finalizar la cocción el elevador emite una señal acústica y extrae automáticamente la cesta de la cuba, que permanece elevada en posición de espera.

FORTALEZAS



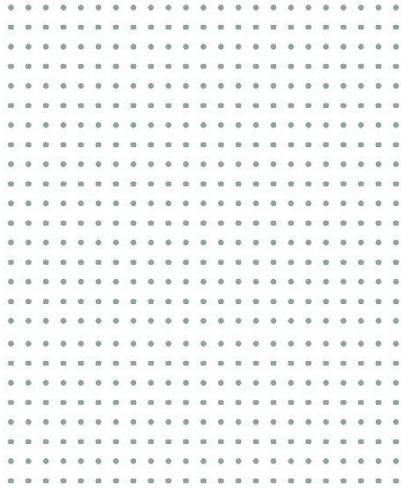
- **Cuba de acero inoxidable 316:** evita la corrosión causada por la sal y garantiza la máxima higiene.
- **Encimera única:** máxima facilidad de limpieza.
- **Mandos de ajuste IXP4.**
- **Calentamiento:** elementos calefactores de tungsteno situados fuera de la cuba de cocción.



- **Funcionalidad y ergonomía:** sencillo sistema de control con alarma acústica y máxima flexibilidad operativa.
- Elevación automática de la cesta mediante programas preestablecidos o elevación manual pulsando un botón de acero inox situado en la parte frontal.
- La elevación automática de la cesta garantiza la repetibilidad del ciclo de cocción y **productos de gran calidad** gracias a procesos automatizados.
- Posibilidad de memorizar 4 programas de cocción, uno para cada elevador, controlados por una pantalla independiente.
- Control táctil intuitivo y estanco integrado en el panel de control.

Pasta corner eléctrico ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Cuba (lt)
	MDPE30C12A	PASTACORNER: CUECE PASTA ELÉCTRICO CON 2 MÓDULOS ELEVADORES DE CESTAS (2+2 ELEVADORES)	800x 730x 900	0 kW	7.2 kW	1x30lt





Parrilla de gas MILO 700



Versión de gas: Parrilla de piedra lavica apta para cocinar carnes, pescados, verduras obteniendo un gran resultado gastronómico debido a la cocción por contacto y por irradiación. Calentamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable AISI 304 con llama estabilizada cuyo calor se irradia uniformemente sobre la piedra volcánica colocada sobre un soporte de malla de acero especial. Grifo valvulado con llama piloto y termopar. Encendido piezoeléctrico del piloto. Parrilla con sección en V (para cocinar carnes), regulable en altura mediante palancas frontales con empuñadura atérmica, fácilmente desmontable para la limpieza. Cajón recoge grasas extraíble. Mandos ergonómicos y atérmicos.

EQUIPAMIENTO: parrilla en V para cocinar carnes y parrilla de varrilla para cocinar el pescado (opcional).

NOTA: Los modelos sobre mueble abierto no permiten instalar la puerta.

FORTALEZAS



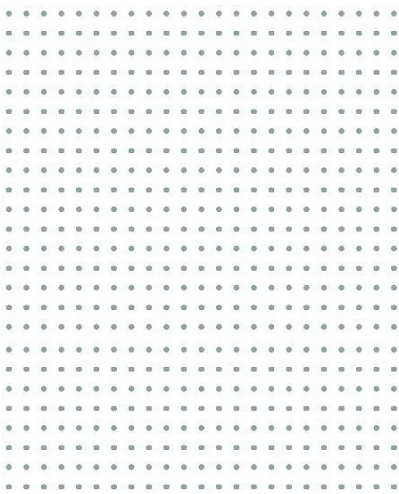
- **Auténtico sabor** a los alimentos: la parrilla realza el sabor de los alimentos mediante la cocción por contacto e irradiación desde abajo a través de una capa de roca volcánica.
- **Uniformidad del calor:** calentamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable AISI 304 con llama estabilizada cuyo calor se irradia uniformemente sobre la capa de roca volcánica colocada sobre un soporte de malla de acero especial.



- **Uso versátil:** adecuado para cocinar carne, pescado y verduras.
- **Construcción en acero inoxidable AISI 304:** robusta, higiénica y fácil de limpiar, perfecta para el uso diario.

Parrilla de gas

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica
	M7TGG40	PARRILLA DE PIEDRA LAVICA	400x 730x 290	9.3 kW	0 kW
	M7TGG80	PARRILLA DE PIEDRA LAVICA	800x 730x 290	18.6 kW	0 kW
	M7GLG40	PARRILLA DE PIEDRA LAVICA SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 730x 900	9.3 kW	0 kW
	M7GLG80	PARRILLA DE PIEDRA LAVICA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 730x 900	18.6 kW	0 kW





Parrilla eléctrica MILO 700



Versión eléctrica: Sistema de calentamiento directo de alimentos con resistencias de tubo plano de acero inoxidable AISI 304 de baja inercia térmica y regulador de energía que permite obtener una temperatura constante durante todo el ciclo de cocción tanto a baja (pescado) como a alta (carne) temperatura. Cuba inferior de acero inoxidable AISI 304 estampada con amplios bordes y con sistema de carga de agua mediante electroválvula controlada por pulsador, con caño de acero inoxidable AISI 304 y grifo de vaciado con mando frontal. El agua que se puede cargar en la cuba se puede calentar gracias a la presencia de resistencias incoloy de 0,8 KW colocadas externamente en el fondo de la cuba. La limpieza de la superficie de cocción se hace por pirólisis. Inclinación manual del conjunto de elementos calefactores con microinterruptor de seguridad y empuñadura lateral atérmica para facilitar las operaciones de limpieza de la cuba. La resistencia del fondo de la cuba está termostatada con un ajuste máximo de 100°C y termostato de seguridad integrado. Mandos ergonómicos y atérmicos con LED de funcionamiento integrados.

FORTALEZAS

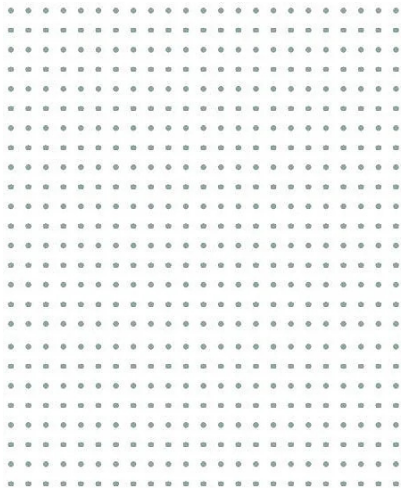


- Ideal para la **cocción directa** de alimentos en contacto con la resistencia.
- **2 elementos calefactores** totalmente independientes:
 1. *Elementos calefactores de tubo plano* de alto rendimiento fácilmente desmontables para la cocción directa.
 2. *Elemento calefactor externo* en el fondo de la cuba.
- **Función Steam Cooking:** se activa con los dos modos de calentamiento y garantiza la humedad adecuada para cocinar la carne calentando el agua de la cuba.
- **Uso versátil:** adecuado para cocinar carne, pescado y verduras.
- **Construcción en acero inoxidable AISI 304:** robusta, higiénica y fácil de limpiar, perfecta para el uso diario.



Parrilla eléctrica ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión	Cuba (lt)
	M7TGE40	PARRILLA RADIANTE ELÉCTRICA TOP	400x 730x 290	0 kW	4.1 kW	380-415 V 3 N ~	1x GNI/1
	M7GRE40	PARRILLA RADIANTE ELÉCTRICA SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 730x 900	0 kW	4.1 kW	380-415 V 3 N ~	1x GNI/1





Baño maría eléctrico MILO 700



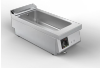
Cuba de acero inoxidable AISI 304 moldeada con grandes bordes con capacidad GN1/1 adecuado para recipientes GN de hasta 160 mm de altura. Llenado de agua directamente en la cuba mediante electroválvula controlada por pulsador, con caño de acero inoxidable AISI 304. Grifo de vaciado con mando frontal. Resistencia adhesiva de alto rendimiento fijada al fondo exterior de la cuba. Dispositivo de seguridad integrado y termostato de trabajo para máxima precisión. Regulación termostática de la temperatura de 30° a 90°C con indicador luminoso.

FORTALEZAS



- **Cuba de acero inoxidable AISI 304 moldeada con bordes redondeados:** equipo higiénico, resistente a la corrosión y fácil de limpiar.
- **Seguridad garantizada:** dispositivo de seguridad y termostato de trabajo integrado para una precisión máxima.
- Regulación termostática de la temperatura de 30° a 90°C con indicador luminoso de funcionamiento.
- Llenado de agua directamente en la cuba mediante electroválvula controlada por pulsador.
- Grifo de vaciado con mando frontal.
- Calentamiento mediante **resistencia adhesiva de alto rendimiento** fijada en el fondo exterior de la cuba.

Baño maría eléctrico ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión	Cuba (lt)
	M7TBE40	BAÑO MARÍA ELÉCTRICO GNI/1 TOP	400x 730x 290	0 kW	1 kW	220-230 V ~	1x GNI/1
	M7BME40	BAÑO MARÍA ELÉCTRICO GNI/1 SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 730x 900	0 kW	1 kW	220-230 V ~	1x GNI/1



Sartenes basculantes de gas MILO 700



Cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 con fondo de 10 mm de espesor y paredes de 2 mm de espesor. Basculación manual de la cuba mediante volante atérmico y tornillo sin fin, basculación motorizada en los modelos BR ... M. Tapa de acero inoxidable AISI 304 con bisagras en la parte trasera y equilibrada por resorte. Grifo de llenado de agua con caño giratorio.

Versiónes de gas: Calentamiento mediante quemadores de acero inoxidable con llama estabilizada, regulación de temperatura de 100° a 300°C mediante válvula termostática con seguridad y termopar. Encendido por piloto piezoeléctrico. Termostato de seguridad con rearme manual. Mandos de control ergonómicos y atérmicos.

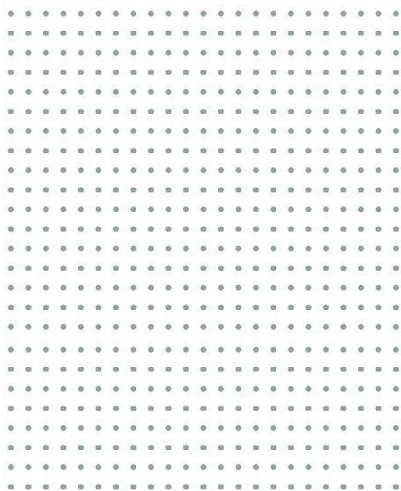
FORTALEZAS



- Ideal para cocinar productos directamente en el fondo de la cuba de cocción.
- Cuba de **acero inoxidable AISI 304**.
- **Tapa** de acero AISI 304 equilibrada por muelle en todas las posiciones de apertura.
- Basculación sobre el eje anterior con tornillo sin fin accionado por volante: **basculación manual o motorizada**.
- **Introducción de agua en la cuba** mediante grifo y caño de suministro fijado sobre la mesada.

Sartenes basculantes de gas

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Cuba (lt)
	M7BRG50I	SARTÉN GAS 1 CUBA INOX 50 LITROS (31dm ²) BASCULACIÓN MANUAL	800x 730x 900	12 kW	0 kW	1x50lt
	M7BRG50IM	SARTÉN GAS 1 CUBA INOX 50 LITROS (31dm ²) BASCULACIÓN AUTOMÁTICA	800x 730x 900	12 kW	0 kW	1x50lt





Sartenes basculantes eléctricas MILO 700



Cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 con fondo de 10 mm de espesor y paredes de 2 mm de espesor. Basculación manual de la cuba mediante volante atérmico y tornillo sin fin, basculación motorizada en los modelos BR ... M. Tapa de acero inoxidable AISI 304 con bisagras en la parte trasera y equilibrada por resorte. Grifo de llenado de agua con caño giratorio.

Versiónes eléctricas: Calentamiento mediante resistencias blindadas con geometría y disposición estudiadas para garantizar la máxima uniformidad de temperatura en la placa. Termostato para regular la temperatura de cocción de 100° a 300°C. Termostato de seguridad de rearme manual. Mandos de control ergonómicos y atérmicos con indicadores de funcionamiento LED integrados.

FORTALEZAS



- Ideal para cocinar productos directamente en el fondo de la cuba de cocción.
- Cuba de **acero inoxidable AISI 304**.
- **Tapa** de acero AISI 304 equilibrada por muelle en todas las posiciones de apertura.
- Basculación sobre el eje anterior con tornillo sin fin accionado por volante: **basculación manual o motorizada**.
- **Introducción de agua en la cuba** mediante grifo y caño de suministro fijado sobre la mesada.

Sartenes basculantes eléctricas ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión	Cuba (lt)
	M7BRE50I	SARTÉN ELÉCTRICA 1 CUBA INOX 50 LITROS (31dm ²) BASCULACIÓN MANUAL	800x 730x 900	0 kW	8.7 kW	380-415 V 3 N ~	1x50lt
	M7BRE50IM	SARTÉN ELÉCTRICA 1 CUBA INOX 50 LITROS (31dm ²) BASCULACIÓN AUTOMÁTICA	800x 730x 900	0 kW	8.7 kW	380-415 V 3 N ~	1x50lt



Marmitas de gas MILO 700



Marmita para cocción indirecta.

Cuba aislada de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor con fondo de acero inoxidable AISI 316 de 2 mm de espesor, con cavidad para cocción indirecta.

Versión a gas: Calentamiento indirecto mediante quemadores de acero inoxidable con llama estabilizada, grifo de válvula con llama piloto y termopar. Encendido piezoeléctrico del piloto. Termostato de seguridad de rearme manual. Grifo para controlar el nivel de agua en la cavidad, o versión "...C..." con sistema de llenado automático. Válvula de seguridad a 0,5 bar, válvula de vacío y manómetro con lectura analógica.

Características generales: Grifo de llenado de agua (caliente/fría) con caño giratorio en acero inoxidable AISI 304. Grifo de vaciado frontal de latón cromado Ø 2" con asa atérmica. Tapa con bisagra trasera, equilibrada por muelle, con asa atérmica. Mando de control ergonómico y atérmico (con indicadores LED de funcionamiento integrados sólo en la versión eléctrica).

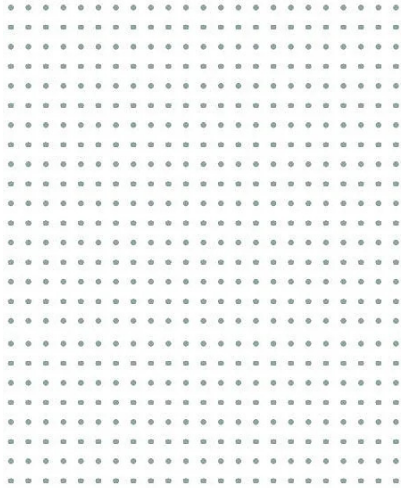
FORTALEZAS



- La marmita con calentamiento indirecto es ideal para cocinar alimentos líquidos que no requieren agitación.
- Construcción: la cuba con fondo en acero AISI 316, **altamente resistente a la corrosión de sal y salsas**, puede usarse incluso mediante la inserción de cestas que permiten la cocción de grandes cantidades de verduras, arroz y pasta.
- **Grifo mezclador** de cargado de agua caliente y fría en cuba con soplete de erogación ajustable.
- **Grifo de control** de nivel de agua.
- **Válvula de drenaje:** indispensable para el drenaje del agua de cocción, se monta de forma estándar en latón cromado de 2".

Marmitas de gas

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Cuba (lt)
	M7PQG50I	MARMITA DE GAS CON CALENTAMIENTO INDIRECTO 50L	800x 730x 900	15.5 kW	0 kW	1x50lt





Marmitas eléctricas MILO 700



Marmita para cocción indirecta.

Marmita aislada de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor, con fondo de acero inoxidable AISI 316 de 2 mm de espesor, con cavidad para cocción indirecta.

Versión eléctrica: Calentamiento por resistencias blindadas de incoloy, controladas por termostato electromecánico. Termostato de seguridad con rearme manual.

Características generales: Grifo de llenado de agua (caliente/fría) con caño giratorio de acero inoxidable AISI 304. Grifo de vaciado frontal de latón cromado Ø 2" con maneta atérmica. Tapa con bisagra trasera, equilibrada por muelle, con asa atérmica. Mando de control ergonómico y atérmico (con indicadores LED de funcionamiento integrados sólo en la versión eléctrica).

FORTALEZAS



- La marmita con calentamiento indirecto es ideal para cocinar alimentos líquidos que no requieren agitación.
- Construcción: la cuba con fondo en acero AISI 316, **altamente resistente a la corrosión de sal y salsas**, puede usarse incluso mediante la inserción de cestas que permiten la cocción de grandes cantidades de verduras, arroz y pasta.
- **Grifo mezclador** de cargado de agua caliente y fría en cuba con soplete de erogación ajustable.
- **Grifo de control** de nivel de agua.
- **Válvula de drenaje:** indispensable para el drenaje del agua de cocción, se monta de forma estándar en latón cromado de 2".

Marmitas eléctricas ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión	Cuba (lt)
	M7PQE50I	MARMITA ELÉCTRICA CON CALENTAMIENTO INDIRECTO 50L	800x 730x 900	0 kW	9 kW	380-415 V 3 N ~	1x50lt

Elementos neutros MILO 700

Modularidad 400-800 mm. Versiones de sobremesa disponible con frente cerrado o con cajón. Encimera de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de grosor. Base abierta o con puerta (opcional). Pies de acero inoxidable regulables en altura.

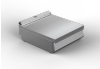
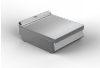


FORTALEZAS



- Posibilidad de instalar cajones o módulos personalizados (cajones, cajones térmicos, rejillas para recipientes, estantes intermedios).

Elementos neutros

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Cuba (lt)
	M7TEN20	ELEMENTO NEUTRO TOP	200x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7TEN40	ELEMENTO NEUTRO TOP	400x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7TEN40C	ELEMENTO NEUTRO TOP CON 1 CAJÓN	400x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7TEN60	ELEMENTO NEUTRO TOP	600x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7TEN80	ELEMENTO NEUTRO TOP	800x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7TEN80C	ELEMENTO NEUTRO TOP CON 1 CAJÓN	800x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7MT40	MUEBLE ABIERTO PARA ELEMENTO TOP	400x 680x 612	0 kW	0 kW	/
	M7MT80	MUEBLE ABIERTO PARA ELEMENTO TOP	800x 680x 612	0 kW	0 kW	/
	M7MT120	MUEBLE ABIERTO PARA ELEMENTO TOP	1200x 680x 612	0 kW	0 kW	/
	M7EN20	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	200x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN30	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	300x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN40	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN40C	ELEMENTO NEUTRO CON 1 CAJÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN40C2	ELEMENTO NEUTRO CON 2 CAJONES	400x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN50V	ELEMENTO NEUTRO CON FREGADERO	500x 730x 900	0 kW	0 kW	1x40lt
	M7EN60	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	600x 730x 900	0 kW	0 kW	/

Elementos neutros

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Cuba (lt)
	M7EN80	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN80C	ELEMENTO NEUTRO CON 1 CAJÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 730x 900	0 kW	0 kW	/



Cocinas de gas MILO 900



Encimera de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor con acabado Scotch Brite. Panel de control y paneles laterales y trasero en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor con acabado Scotch Brite.

Cocinas de gas con quemadores de 9,0 kW y 4,5 kW de hierro fundido vitrificado con difusor de llama de doble corona de latón que permiten obtener una llama difusa, ideal para una cocción uniforme gracias a una mayor distribución del calor en el fondo de las ollas.

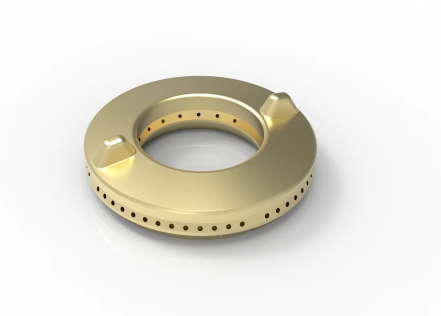
Cocinas de gas con quemadores de 9,0 kW de hierro fundido vitrificado con difusor de llama de doble corona de latón que permiten obtener una llama concentrada en el centro, ideal para una cocción exprés. Grifos valvulados con termopar de seguridad, llama piloto para el encendido de los quemadores, tubo Venturi con geometría innovadora que garantiza una óptima eficiencia de combustión, reduciendo también la posibilidad de oclusión del inyector de gas. Rejillas de hierro fundido vitrificado de gran espesor o varilla de acero inoxidable, cubetas extraíbles y lavables bajo los quemadores. Versiones de sobremesa o sobre mueble abierto, con horno de gas o eléctrico GN2/1 o GN3/1.

Equipamiento del horno: rejilla de acero cromado GN 2/1 o GN 3/1 para horno MAXI.

FORTALEZAS



- **Quemador cónico "C":** gracias a su línea de llama vertical permite obtener una llama más concentrada y "vigorosa". Solución perfecta para la cocción exprés.
- **Gran potencia de cocción:** los quemadores permiten obtener una llama directa y potente, perfecta para diferentes técnicas de cocción.



- **Quemador de doble corona:** gracias a su doble línea de llama, permite obtener una llama más uniforme y "delicada". Además, el difusor de llama de latón cuenta con dos elevaciones en la parte superior, que sirven para garantizar que al quemador nunca le falte aire primario, incluso cuando se utilizan ollas demasiado pequeñas.
- **Distribución uniforme del calor:** calor uniforme en toda la superficie, para una cocción homogénea sin puntos fríos.



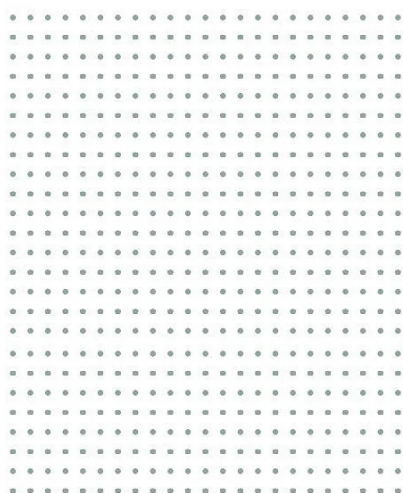
- **Robustez y durabilidad:** estructura sólida y resistente al desgaste, ideal para un uso intensivo y continuado.
- **Fácil mantenimiento:** las parrillas y quemadores extraíbles facilitan la limpieza diaria.
- **Versatilidad en la cocción:** se adapta a cualquier tipo de sartén, sin limitaciones de material (acero, cobre, aluminio, hierro fundido, etc.).
- **Regulación precisa de la llama:** control inmediato de la intensidad del calor, ideal para adaptarse rápidamente a las necesidades de cocción.
- **Seguridad: válvula de seguridad con termopar.** Interrupción del gas en caso de apagado accidental de la llama.
- **Gran retención del calor:** el hierro fundido retiene el calor durante mucho tiempo, garantizando la estabilidad térmica y reduciendo el consumo de energía.

Cocinas de gas

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión
	M9TCG2	COCINA GAS 2 FUEGOS TOP QUEMADORES DOBLE CORONA	400x 900x 290	13.5 kW	0 kW	/
	M9TCG2C	COCINA GAS 2 FUEGOS TOP QUEMADORES CÓNICOS	400x 900x 290	18 kW	0 kW	/
	M9TCG01W	COCINA WOK GAS 1 FUEGO TOP	400x 900x 290	12 kW	0 kW	/
	M9TCG4	COCINA GAS 4 FUEGOS TOP QUEMADORES DOBLE CORONA	800x 900x 290	27 kW	0 kW	/
	M9TCG4C	COCINA GAS 4 FUEGOS TOP QUEMADORES CÓNICOS	800x 900x 290	36 kW	0 kW	/
	M9TCG6	COCINA GAS 6 FUEGOS TOP QUEMADORES DOBLE CORONA	1200x 900x 290	40.5 kW	0 kW	/
	M9TCG6C	COCINA GAS 6 FUEGOS TOP QUEMADORES CÓNICOS	1200x 900x 290	54 kW	0 kW	/
	M9CBG02	COCINA GAS 2 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO QUEMADORES DOBLE CORONA	400x 900x 900	13.5 kW	0 kW	/
	M9CBG02C	COCINA GAS 2 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO QUEMADORES CÓNICOS	400x 900x 900	18 kW	0 kW	/
	M9CBG01W	COCINA WOK GAS 1 FUEGO TOP	400x 900x 900	12 kW	0 kW	/
	M9CBG04	COCINA GAS 4 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO QUEMADORES DE DOBLE CORONA	800x 900x 900	27 kW	0 kW	/
	M9CBG04C	COCINA GAS 4 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO QUEMADORES CÓNICOS	800x 900x 900	36 kW	0 kW	/
	M9CBG06	COCINA GAS 6 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO QUEMADORES DOBLE CORONA	1200x 900x 900	40.5 kW	0 kW	/
	M9CBG06C	COCINA GAS 6 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO QUEMADORES CÓNICOS	1200x 900x 900	54 kW	0 kW	/
	M9CBG14	COCINA GAS 4 FUEGOS SOBRE HORNO DE GAS QUEMADORES DOBLE CORONA	800x 900x 900	34.7 kW	0 kW	/
	M9CBG14C	COCINA GAS 4 FUEGOS SOBRE HORNO DE GAS QUEMADORES CÓNICOS	800x 900x 900	43.7 kW	0 kW	/

Cocinas de gas

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión
	M9CBG14FE	COCINA GAS 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO QUEMADORES DOBLE CORONA	800x 900x 900	27 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CBG14CFE	COCINA GAS 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO QUEMADORES CÓNICOS	800x 900x 900	36 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CBG16	COCINA GAS 6 FUEGOS SOBRE HORNO DE GAS QUEMADORES DOBLE CORONA	1200x 900x 900	48.2 kW	0 kW	/
	M9CBG16FE	COCINA GAS 6 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO QUEMADOR DOBLE CORONA	1200x 900x 900	40.5 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CBG16XL	COCINA GAS 6 FUEGOS SOBRE MAXI HORNO DE GAS QUEMADOR DOBLE CORONA	1200x 900x 900	49.7 kW	0 kW	/
	M9CBG16CXL	COCINA GAS 6 FUEGOS SOBRE MAXI HORNO DE GAS QUEMADORES CÓNICOS	1200x 900x 900	63.2 kW	0 kW	/
	M9CBG16XLE	COCINA GAS 6 FUEGOS SOBRE MAXI HORNO ELÉCTRICO QUEMADOR DOBLE CORONA	1200x 900x 900	40.5 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CBG16CXLE	COCINA GAS 6 FUEGOS SOBRE MAXI HORNO ELÉCTRICO QUEMADORES CÓNICOS	1200x 900x 900	54 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CBG26A	COCINA GAS 6 FUEGOS SOBRE HORNO DE GAS Y ARMARIO CALIENTE QUEMADOR DOBLE CORONA	1200x 900x 900	48.2 kW	0.8 kW	380-415 V 3 N ~





Cocinas eléctricas MILO 900



Encimera de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor con acabado Scotch Brite. Panel de control y paneles laterales y trasero en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor con acabado Scotch Brite.

Cocina eléctrica con placa cuadrada de hierro fundido de 300x300 mm, potencia unitaria de 4,0 KW, regulable en 6 posiciones de funcionamiento. Placa de cocción moldeada y estanca para evitar la infiltración de suciedad. Mandos de control ergonómicos y atérmicos con indicadores de funcionamiento LED integrados. Versiones de sobremesa o sobre mueble abierto, con horno eléctrico GN2/1 o GN3/1.

Equipamiento del horno: rejilla de acero cromado GN 2/1 o GN 3/1 para horno MAXI.

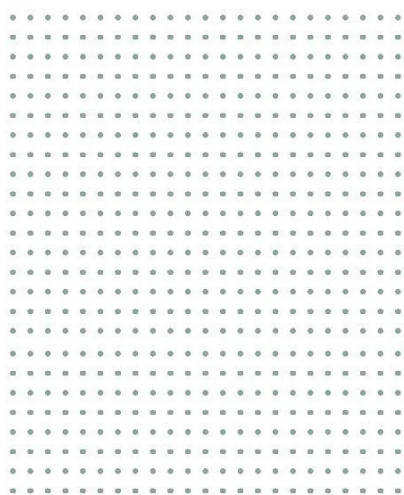
FORTALEZAS



- **Prestaciones perfectas:** las placas mantienen la temperatura incluso después de retirar la sartén, ideal para mantener calientes los alimentos.
- **Fácil mantenimiento:** fácil de limpiar gracias a la superficie esmaltada resistente a los arañazos y corrosión.
- **Robustez y durabilidad:** estructura sólida y resistente al desgaste, ideal para un uso intensivo y continuado.
- **Distribución uniforme del calor:** calor uniforme en toda la superficie, para una cocción homogénea sin puntos fríos.
- **Versatilidad en la cocción:** se adapta a cualquier tipo de sartén, sin limitaciones de material (acero, cobre, aluminio, hierro fundido, etc.).

Cocinas eléctricas ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión
	M9TCE2Q	COCINA ELÉCTRICA 2 PLACAS CUADRADAS TOP	400x 900x 290	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE4Q	COCINA ELÉCTRICA 4 PLACAS CUADRADAS TOP	800x 900x 290	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE6Q	COCINA ELÉCTRICA 6 PLACAS CUADRADAS TOP	1200x 900x 290	0 kW	24 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE02	COCINA ELÉCTRICA 2 PLACAS CUADRADAS SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 900x 900	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE04	COCINA ELÉCTRICA 4 PLACAS CUADRADAS SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 900x 900	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE06	COCINA ELÉCTRICA 6 PLACAS CUADRADAS SOBRE MUEBLE ABIERTO	1200x 900x 900	0 kW	24 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE14	COCINA ELÉCTRICA 4 PLACAS CUADRADAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO	800x 900x 900	0 kW	21.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE16	COCINA ELÉCTRICA 6 PLACAS CUADRADAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO	1200x 900x 900	0 kW	29.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE16XLE	COCINA ELÉCTRICA 6 PLACAS CUADRADAS SOBRE MAXI HORNO ELÉCTRICO	1200x 900x 900	0 kW	32 kW	380-415 V 3 N ~



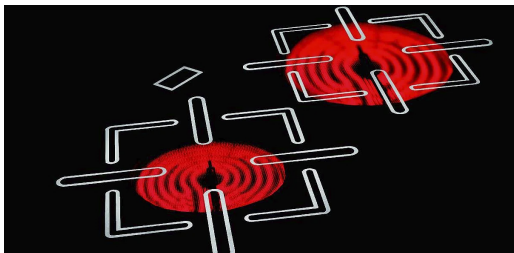


Cocinas vitrocerámicas MILO 900

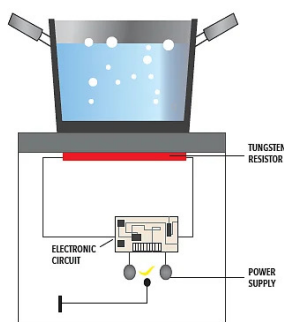


Encimera de vitrocerámica de 6 mm de espesor, insertada a ras de la placa y estanca para facilitar la limpieza. Elementos calefactores de tungsteno de alto rendimiento, encendido y regulación de potencia con regulador de energía. Sensores con indicadores luminosos de cristal incandescente. Placa de cocción con detección de presencia de olla para un mayor ahorro energético y más seguridad para el usuario (sólo en la versión M____PR). Mandos de control ergonómicos y atérmicos con indicadores de funcionamiento LED integrados.

FORTALEZAS



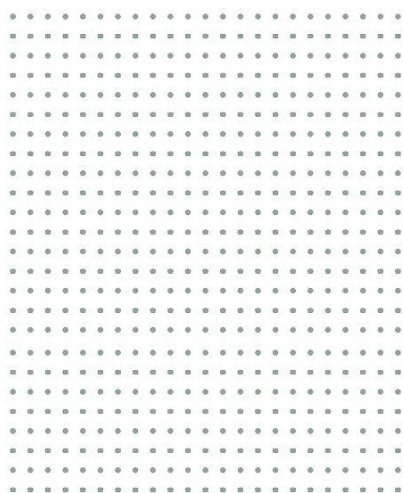
- **Diseño moderno y fácil de limpiar:** superficie lisa sin rejillas que permite una limpieza rápida.
- **Alta resistencia térmica:** la vitrocerámica está diseñada para soportar cambios de temperatura sin riesgo de rotura.
- **Calentamiento rápido y uniforme:** los sistemas radiantes calientan rápidamente la zona de cocción y distribuyen el calor uniformemente.
- **Diferente uso de ollas:** compatibles con todo tipo de ollas, independientemente de su material (acero, aluminio, cobre, hierro fundido, etc.).



- **Detección de ollas:** sirve para optimizar la eficiencia energética y garantizar la seguridad.
- **Activación automática de la placa:** la placa sólo se activa cuando detecta la presencia de una olla, evitando el consumo de energía.
- **Apagado automático (sólo para versión PR):** si se retira la olla, la placa se apaga o pasa al modo de espera, reduciendo el riesgo de sobrecalentamiento o accidentes. Apagado automático en caso de sobrecalentamiento.
- **Distribución óptima del calor:** el sistema ajusta la potencia en función del tamaño y la posición de la olla.
- **Mayor seguridad:** los indicadores de calor muestran cuándo la superficie aún está caliente. Evita el encendido accidental y reduce el riesgo de quemaduras.
- **Superficie antiadherente:** la vitrocerámica no retiene residuos y resiste a los arañazos.
- **Excelente eficiencia energética:** menor pérdida de calor en comparación con las placas convencionales.

Cocinas vitrocerámicas ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión
	M9TCE2V	COCINA VITROCERÁMICA 2 ZONAS TOP	400x 900x 290	0 kW	6.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE2VPR	COCINA VITROCERÁMICA 2 ZONAS TOP CON DETECCIÓN DE OLLAS	400x 900x 290	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE4V	COCINA VITROCERÁMICA 4 ZONAS TOP	800x 900x 290	0 kW	13.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE4VPR	COCINA VITROCERÁMICA 4 ZONAS TOP CON DETECCIÓN DE OLLAS	800x 900x 290	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CVE02	COCINA VITROCERÁMICA 2 ZONAS SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 900x 900	0 kW	6.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CVE02PR	COCINA VITROCERÁMICA 2 ZONAS SOBRE MUEBLE ABIERTO CON DETECCIÓN DE OLLAS	400x 900x 900	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CVE04	COCINA VITROCERÁMICA 4 ZONAS SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 900x 900	0 kW	13.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CVE04PR	COCINA VITROCERÁMICA 4 ZONAS SOBRE MUEBLE ABIERTO CON DETECCIÓN DE OLLAS	800x 900x 900	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~



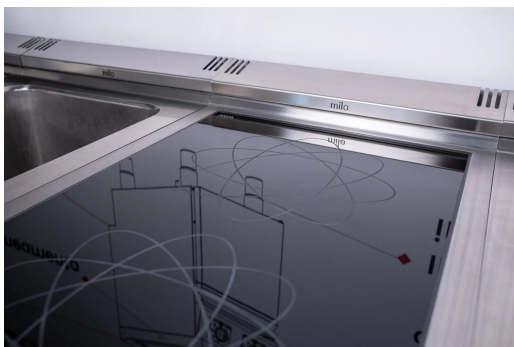


Cocinas eléctricas de inducción MILO 900

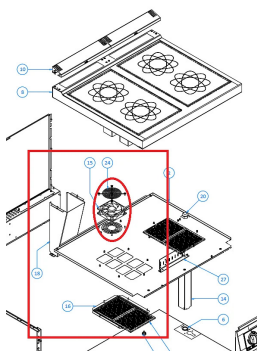


Placa de vitrocerámica de 6 mm de espesor, insertada a ras de la placa para facilitar su limpieza. Potenciómetro con ajuste continuo de potencia de 1 a 9. Calentamiento inducido en el material ferromagnético del fondo de la olla mediante un campo creado por un inductor electromagnético. Uso exclusivo de ollas con un diámetro mínimo de 150 mm certificadas para aparatos de inducción. Mínima radiación de calor en el ambiente y mayor comodidad y seguridad para el usuario, ya que toda la potencia y el calor se entregan en el fondo de la olla. Sistema de canalización del circuito de refrigeración para mantener los componentes a la temperatura correcta de funcionamiento en todo momento. Sistema de diagnóstico electrónico con señalización del código de alarma mediante testigo luminoso en el panel de control. Sensores con indicadores luminosos de cristal incandescente. Mandos de control ergonómicos y atérmicos con indicadores de funcionamiento LED integrados.

FORTALEZAS

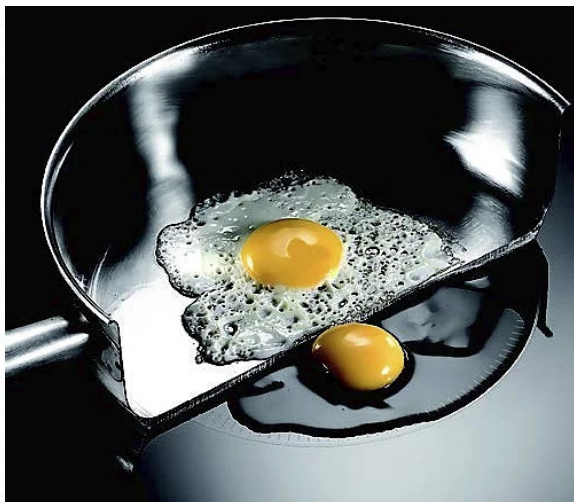
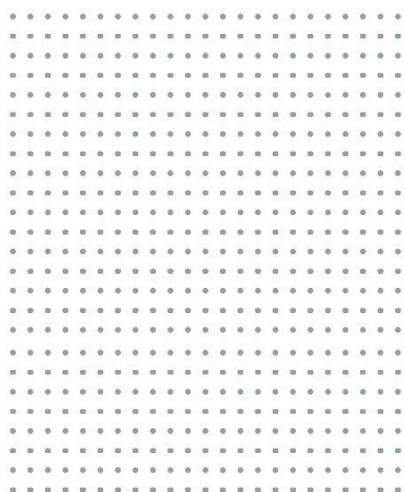


- **Facilidad de limpieza:** la superficie vitrocerámica lisa evita la acumulación de residuos, ya que no se sobrecalienta sin una olla.
- **Calentamiento instantáneo:** el calor se genera directamente en el fondo de la olla, lo que permite un calentamiento rápido y preciso.
- **Máxima eficiencia energética:** más **del 90% de** rendimiento, con una pérdida de calor mínima en comparación con los sistemas convencionales.
- **Seguridad total:** la superficie permanece fría al tacto (sólo se calienta por contacto con la olla), reduciendo el riesgo de quemaduras.
- **Sistema de protección contra el sobrecalentamiento:** apagado automático en caso de sobrecalentamiento.
- **Sistema adicional de ventilación forzada:** permite que el generador funcione en entornos con temperaturas más exigentes.
- **Detección automática de ollas:** la placa sólo se activa cuando hay ollas compatibles (material ferroso), optimizando la energía.
- **Cocción homogénea y sin llama:** distribución uniforme del calor y sin llama abierta, ideal para entornos profesionales seguros.
- **Tiempo de cocción reducido:** el agua puede hervir en menos de la mitad de tiempo en comparación con un sistema tradicional.
- **Apagado automático** al retirar la olla.
- **Control digital preciso:** control preciso de la temperatura, perfecto para cocciones delicadas como salsas y cremas.



Cocinas eléctricas de inducción⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión
	M9TCE2I	PLACA DE INDUCCIÓN 2 ZONAS TOP	400x 900x 290	0 kW	10 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE4I	PLACA DE INDUCCIÓN 4 ZONAS TOP	800x 900x 290	0 kW	20 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE01WI	PLACA DE INDUCCIÓN WOK 1 ZONA TOP	400x 900x 290	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CIE02	PLACA DE INDUCCIÓN 2 ZONAS SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 900x 900	0 kW	10 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CIE04	PLACA DE INDUCCIÓN 4 ZONAS SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 900x 900	0 kW	20 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CIE01W	PLACA DE INDUCCIÓN 1 ZONA WOK SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 900x 900	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~





Todo plancha radiante de gas MILO 900



Placa radiante de acero aleado de 15 mm de espesor con zonas isotérmicas diferenciadas, encastrada en la encimera y rodeada de canal perimetral estanco con gran orificio de desagüe y bandeja de recogida moldeada GNI/3, fácilmente extraíble para su vaciado y limpieza. Calentamiento mediante quemador central de acero inoxidable con llama estabilizada, que permite una temperatura de hasta 500°C en el centro degradándose hacia los bordes. Regulación continua mediante grifo de válvula con termopar de seguridad y encendido piezoeléctrico de la llama piloto. Disco central desmontable de 300mm de diámetro para coup de feu o mantenimiento. Mandos de control ergonómicos y atérmicos. Versiones de sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor con acabado Scotch Brite. Panel de control y paneles laterales y trasero en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor con acabado Scotch Brite.

FORTALEZAS



- **Superficie amplia** perfecta para la cocción uniforme y simultánea de varios alimentos, optimizando el espacio.
- **Fácil limpieza:** la placa de cocción es fácil de rascar y limpiar, con bandejas recoge grasas integradas para una gestión higiénica de los residuos.
- **Calentamiento eficaz y rápido:** gracias al gas, la placa alcanza rápidamente altas temperaturas, reduciendo los tiempos de espera y mejorando la productividad.
- **Diferentes temperaturas:** el desplazamiento del centro a la periferia de la placa permite gestionar diferentes cocciones (por ejemplo, carne por un lado, verduras por otro) con resultados óptimos.
- **Fiabilidad y durabilidad:** la construcción en acero inoxidable, los quemadores eficientes y los componentes garantizan resistencia, seguridad y longevidad incluso con un uso intensivo.

Todo plancha radiante de gas 🔥

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica
	M9TTG40	COCINA DE GAS TODOPLANCHA TOP	400x 900x 290	6 kW	0 kW
	M9TTG80	COCINA DE GAS TODOPLANCHA TOP	800x 900x 290	13.9 kW	0 kW
	M9TPG40	COCINA DE GAS TODOPLANCHA SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 900x 900	6 kW	0 kW
	M9TPG80	COCINA DE GAS TODOPLANCHA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 900x 900	13.9 kW	0 kW
	M9TPG10	COCINA DE GAS TODOPLANCHA SOBRE HORNO DE GAS	800x 900x 900	21.6 kW	0 kW



Todo plancha radiante eléctrico MILO 900



Placa radiante de acero aleado de 15 mm de espesor con zonas isotérmicas diferenciadas, encastrada en la encimera y rodeada de canal perimetral estanco con gran orificio de desagüe y bandeja de recogida moldeada GNI/3, fácilmente extraíble para su vaciado y limpieza.. **Versión de 40cm de ancho:** una zona de cocción isotérmica con regulación de temperatura de 50 a 300°C, calentada mediante elementos resistivos que garantizan rápidos tiempos de respuesta y alta eficiencia.

Versión de 80cm de ancho: Multiplaca con 4 zonas isotérmicas diferenciadas con regulación independiente de temperatura de 50 a 360°C, calentadas mediante elementos resistivos radiantes de tungsteno, que garantizan tiempos de respuesta rápidos y alta eficiencia.

Regulador de energía de 9 niveles. Mando de control ergonómico y atérmico con indicadores LED de funcionamiento integrados.

FORTALEZAS



- **Superficie amplia** perfecta para la cocción uniforme y simultánea de varios alimentos, optimizando el espacio.
- **Fácil limpieza:** la placa de cocción es fácil de rascar y limpiar, con bandejas recoge grasas integradas para una gestión higiénica de los residuos.
- **Calentamiento uniforme y controlado:** las resistencias eléctricas garantizan una distribución constante del calor por toda la superficie, evitando los puntos fríos y asegurando una cocción uniforme.
- **Control preciso de la temperatura:** gracias a los termostatos regulables, puede ajustar y mantener la temperatura deseada con gran precisión.
- **Bajo nivel de ruido y no emisiones:** sin llama ni emisiones de gas, la placa de cocción es ideal para cocinas donde se requiera bajo nivel de ruido y máxima higiene.
- **Instalación sencilla y segura:** no requiere conexión de gas, sólo un enchufe adecuado. Los sistemas de seguridad integrados protegen el aparato contra el sobrecalentamiento.

Todo plancha radiante eléctrico ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión
	M9TTE40	COCINA TODOPLANCHA ELÉCTRICA TOP	400x 900x 290	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TTE80	COCINA TODOPLANCHA ELÉCTRICA TOP	800x 900x 290	0 kW	11.4 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TPE40	COCINA TODOPLANCHA ELÉCTRICA SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 900x 900	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TPE80	COCINA TODOPLANCHA ELÉCTRICA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 900x 900	0 kW	11.4 kW	380-415 V 3 N ~

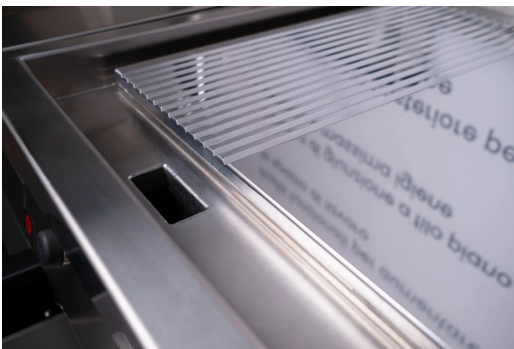


Fry-top de gas MILO 900



Placa de cocción lisa, ranurada o 2/3 lisa y 1/3 ranurada, de hasta 20 mm de espesor encastrada en la encimera. Placa aislada de la encimera mediante junta de grafito. Placa de acero especial Fe510D que garantiza la máxima uniformidad de temperatura en toda la superficie. Posibilidad de elegir entre un acabado cromado brillante que facilita la limpieza con total ausencia de efecto memoria de cocciones anteriores, o un acabado cromado satinado que ofrece una superficie de cocción antiadherente, considerable resistencia a esfuerzos mecánicos (posibilidad de utilizar utensilios metálicos) y térmicos. Canal perimetral estanco con gran orificio de drenaje y bandeja de recogida moldeada GN1/3, fácilmente extraíble para su vaciado y limpieza. Calentamiento mediante quemadores de acero inoxidable con llama estabilizada, zonas de cocción diferenciadas de una a tres. Regulación de la temperatura de cocción de 100° a 300°C mediante grifo termostático con termopar de seguridad. Encendido piezoeléctrico de la llama piloto. Mandos de control ergonómicos y atérmicos. Versiones de sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor con acabado Scotch Brite. Panel de control, paneles laterales y trasera en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor con acabado Scotch Brite.

FORTALEZAS



- **Diseño compacto:** disponible en versiones de sobremesa o sobre mueble abierto, adaptable a diferentes cocinas.
- **Versatilidad de cocción:** adecuada para cocinar una amplia gama de alimentos, como carne, pescado, verduras y huevos.
- Disponibles con **superficies lisas, ranuradas o mixta** para diferentes necesidades de cocción.
- Disponible con **superficies en cromo pulido o superficies satinadas**.
- **Distribución uniforme del calor:** garantiza una cocción uniforme en toda la plancha, mejorando la calidad de los alimentos.



- **Fácil limpieza:** equipada con una bandeja recogegrasa para facilitar la limpieza.
- Las superficies cromadas se limpian fácilmente con agua y detergentes.
- **Reducida emisión de humos:** en comparación con otros aparatos, el frytop produce menos humos, mejorando el entorno de trabajo.
- **Eficiencia energética:** consumo de energía optimizado, especialmente en los modelos eléctricos, con una buena relación entre potencia y eficiencia.
- **Seguridad de funcionamiento:** equipados con termostato de seguridad a rearme manual.



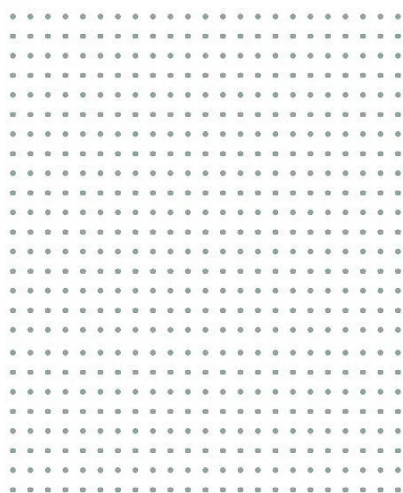
- **Limpiador FRY-DET:** garantiza una limpieza profunda y eficaz.

Fry-top de gas 🔥

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica
	M9TFGLS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA TOP	400x 900x 290	8 kW	0 kW
	M9TFGLC	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA TOP	400x 900x 290	8 kW	0 kW
	M9TFGRS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA RANURADA CROMADA SATINADA TOP	400x 900x 290	8 kW	0 kW
	M9TFGLLS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA TOP	800x 900x 290	16 kW	0 kW
	M9TFGLLC	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA TOP	800x 900x 290	16 kW	0 kW
	M9TFGLRS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SATINADA TOP	800x 900x 290	16 kW	0 kW
	M9TFGLRC	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA TOP	800x 900x 290	16 kW	0 kW
	M9TFGRRS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA RANURADA CROMADA SATINADA TOP	800x 900x 290	16 kW	0 kW
	M9TFG12LS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA TOP	1200x 900x 290	24 kW	0 kW
	M9TFG12LC	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA TOP	1200x 900x 290	24 kW	0 kW
	M9TFG12LRS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SATINADA TOP	1200x 900x 290	24 kW	0 kW
	M9TFG12LRC	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA TOP	1200x 900x 290	24 kW	0 kW
	M9FTG40LS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 900x 900	8 kW	0 kW
	M9FTG40LC	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 900x 900	8 kW	0 kW
	M9FTG40RS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA RANURADA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 900x 900	8 kW	0 kW
	M9FTG80LS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 900x 900	16 kW	0 kW

Fry-top de gas

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica
	M9FTG80LC	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 900x 900	16 kW	0 kW
	M9FTG80LRS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 900x 900	16 kW	0 kW
	M9FTG80LRC	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 900x 900	16 kW	0 kW
	M9FTG80RS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA RANURADA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 900x 900	16 kW	0 kW
	M9FTG12LS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	1200x 900x 900	24 kW	0 kW
	M9FTG12LC	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA LISA CROMADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	1200x 900x 900	24 kW	0 kW
	M9FTG12LRS	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	1200x 900x 900	24 kW	0 kW
	M9FTG12LRC	FRYTOP DE GAS CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	1200x 900x 900	24 kW	0 kW





Fry-top eléctrico MILO 900



Placa de cocción lisa, ranurada o 2/3 lisa y 1/3 ranurada, de hasta 20 mm de espesor encastrada en la encimera. Placa aislada de la encimera mediante junta de grafito. Placa de acero especial Fe510D que garantiza la máxima uniformidad de temperatura en toda la superficie. Posibilidad de elegir entre un acabado cromado brillante que facilita la limpieza con total ausencia de efecto memoria de cocciones anteriores, o un acabado cromado satinado que ofrece una superficie de cocción antiadherente, considerable resistencia a esfuerzos mecánicos (posibilidad de utilizar utensilios metálicos) y térmicos. Canal perimetral estanco con gran orificio de drenaje y bandeja de recogida moldeada GN1/3, fácilmente extraíble para su vaciado y limpieza. Resistencias blindadas de acero inoxidable AISI 309 premontadas en bloques especiales. Zonas de cocción diferenciadas de una a tres. Termostato para regular la temperatura de cocción de 100° a 300°C. Termostato de seguridad de rearme manual. Mandos de control ergonómicos y atérmicos con indicadores de funcionamiento LED integrados. Versiones de sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor con acabado Scotch Brite. Tablero de mandos y paneles laterales y trasero en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor con acabado Scotch Brite.

FORTALEZAS



- **Diseño compacto:** disponible en versiones de sobremesa o sobre mueble abierto, adaptable a diferentes cocinas.
- **Versatilidad de cocción:** adecuada para cocinar una amplia gama de alimentos, como carne, pescado, verduras y huevos.
- Disponibles con **superficies lisas, ranuradas o mixta** para diferentes necesidades de cocción.
- Disponible con **superficies en cromo pulido o superficies satinadas.**
- **Distribución uniforme del calor:** garantiza una cocción uniforme en toda la plancha, mejorando la calidad de los alimentos.



- **Fácil limpieza:** equipada con una bandeja recogegrasa para facilitar la limpieza.
- Las superficies cromadas se limpian fácilmente con agua y detergentes.
- **Reducida emisión de humos:** en comparación con otros aparatos, el frytop produce menos humos, mejorando el entorno de trabajo.
- **Eficiencia energética:** consumo de energía optimizado, especialmente en los modelos eléctricos, con una buena relación entre potencia y eficiencia.
- **Seguridad de funcionamiento:** equipados con termostato de seguridad a rearme manual.



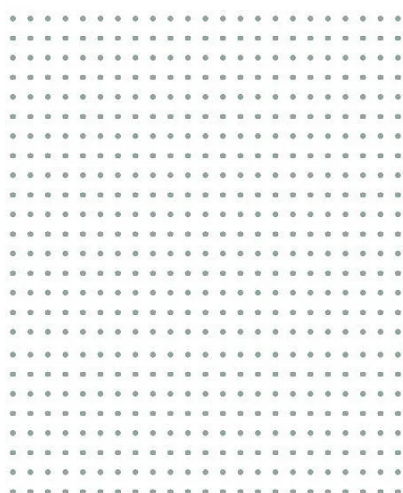
- **Limpiador FRY-DET:** garantiza una limpieza profunda y eficaz.

Fry-top eléctrico ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión
	M9TFELS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA TOP	400x 900x 290	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFELC	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA TOP	400x 900x 290	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFERS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA RANURADA CROMADA SATINADA TOP	400x 900x 290	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFELLS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA TOP	800x 900x 290	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFELLC	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA TOP	800x 900x 290	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFELRS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SATINADA TOP	800x 900x 290	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFELRC	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA TOP	800x 900x 290	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFERRS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA RANURADA CROMADA SATINADA TOP	800x 900x 290	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFE12LS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA TOP	1200x 900x 290	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFE12LC	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA TOP	1200x 900x 290	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFE12LRS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SATINADA TOP	1200x 900x 290	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFE12LRC	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA TOP	1200x 900x 290	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE40LS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 900x 900	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE40LC	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 900x 900	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE40RS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA RANURADA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 900x 900	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE80LS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 900x 900	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~

Fry-top eléctrico ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión
	M9FTE80LC	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 900x 900	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE80LRS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 900x 900	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE80LRC	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 900x 900	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE80RS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA RANURADA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 900x 900	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE12LS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	1200x 900x 900	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE12LC	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA CROMADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	1200x 900x 900	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE12LRS	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SATINADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	1200x 900x 900	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE12LRC	FRYTOP ELÉCTRICO CON PLANCHA 2/3 LISA 1/3 RANURADA CROMADA SOBRE MUEBLE ABIERTO	1200x 900x 900	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~



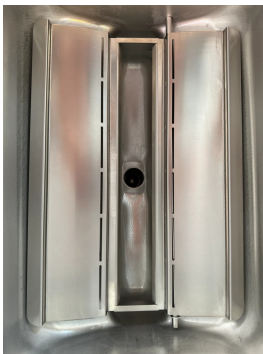


Freidoras de gas MILO 900



- **Versiónes Y** con termostato electromecánico y mandos de control ergonómicos y atérmicos con indicadores de funcionamiento LED integrados.
- **Versiónes YF** con tarjeta electrónica FAST, pantalla digital y control electrónico de la temperatura hasta 185°C con precisión de $\pm 1^\circ\text{C}$.
- **Versiónes YS** con tarjeta electrónica SUPREME con pantalla táctil de 7" con interfaz simple e intuitiva para la gestión completa de los parámetros de cocción gracias a un control electrónico gestionado con algoritmo PID que analiza y modifica los parámetros de cocción en tiempo real durante el ciclo de trabajo para estabilizar la textura y la repetibilidad de la calidad del producto. Control electrónico de la temperatura hasta 185°C con precisión de $\pm 1^\circ\text{C}$, "biblioteca" donde se pueden programar y recuperar hasta 24 recetas diferentes, programa melting para la fusión gradual del medio de fritura (aceite o grasa animal/vegetal), función de ahorro energético, monitorización remota con sistema Wi-Fi, ciclo de limpieza de la cuba guiado por software, filtración del aceite dejándolo caer en el carro de recogida de acero inoxidable AISI 304, integrado en el aparato, equipado con un filtro de malla fina de acero inoxidable AISI 304 con capacidad de filtrar de hasta 150 micras, fácilmente extraíble para lavarlo en el lavavajillas.

FORTALEZAS



- **Calentamiento por gas** mediante quemadores tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento situados fuera de la cuba de cocción para optimizar el intercambio térmico manteniendo la máxima amplitud de la zona de decantación de impurezas, protegiendo la calidad del aceite.
- **Calentamiento por gas** con cámara de combustión patentada: flujos de aire independientes para un alto rendimiento.
- **Deflector dentro de la cuba:** evita el contacto de los residuos con las superficies calientes.



- **Estructura de acero inoxidable AISI 304:** alta calidad, resistencia a la oxidación y a la corrosión, tanto en el exterior como en el interior.
- **Estructura autoportante con doble pliegue:** garantiza robustez y accesibilidad, impidiendo la infiltración de agua.
- **Encimera de AISI 304:** 20/10 mm de espesor con acabado Scotch Brite. Panel de mandos, parte lateral y trasera de acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor con acabado Scotch Brite.
- **Espesor mínimo del acero AISI 304 utilizado:** 10/10 mm de espesor.
- **Compartimiento lateral para junta estanca:** compatible con equipos OFFCAR o SUPERFRY.



- Freidoras con una o dos cubas de cocción en acero inoxidable AISI 304. **Cuba moldeada en forma de Y**, sin soldaduras y con bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- **Amplia zona fría**: recoge los residuos sin quemarlos, mejorando la calidad del aceite y la seguridad.
- **Aislamiento de la cuba de cocción** (versión Supreme): reduce la pérdida de calor, mejora la calidad y la eficiencia energética.
- **Desagüe inferior recto Ø1,5 pulgadas**: sección de paso el doble de grande que la media, evita obstrucciones.
- **Válvula de drenaje de aceite de AISI 316**: alta resistencia a la corrosión.
- **Extensión de desagüe de aceite**: extraíble y adaptable a varios recipientes.
- **Tapa de latón con junta final**: evita goteos posteriores al desagüe de aceite.



- **Mando de control ergonómico** de baquelita, duradero y aislante.
- **Control mecánico**: control termostático con 5 grados de precisión.
- **Control digital** (versión Fast): intuitivo, con pocos botones para un fácil manejo.
- **Control digital** (versión Fast): control termostático PID con precisión de 1 grado.
- **Botones de acero inoxidable IP67 AISI 304**: resistencia al polvo y al agua.



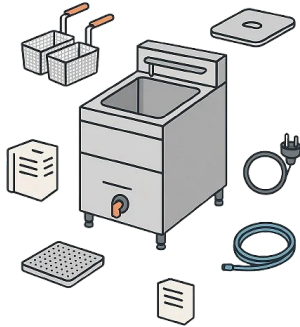
- **Termostato de seguridad** fácilmente identificable y protegido.
- **Panel de protección detrás de la puerta**: evita el contacto accidental con piezas calientes.
- **Ventilador axial integrado**: mantiene el aire fresco en el cuerpo de la freidora.
- **Puerta de cierre con bisagra pivot integrada**: mayor robustez que los estándares del mercado.



- **Predisposición para carro de recogida de aceite**: carcasa "retráctil" para simplificar la gestión de residuos.
- **Carro de recogida aceite (Opcional)**: filtro multiuso de acero inoxidable de 100 micras, preparado para filtro de papel.
- **Filtro de fondo cuba (Opcional)**: eliminación inmediata de los residuos más gruesos.



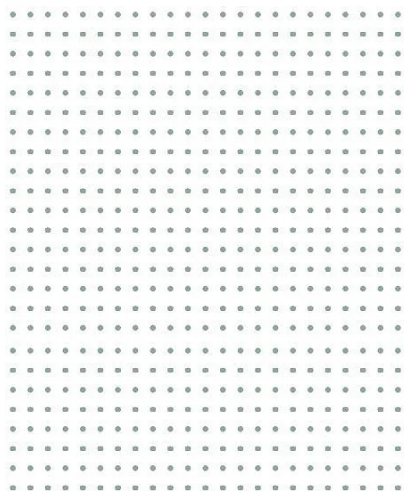
- **Limpiador FRY-DET:** garantiza una limpieza profunda y eficaz.



- **De serie:** 1 cesta para las versiones de 1 cuba. 1 cesta y 2 medias cestas para las versiones de 2 cubas. Tapa de la cuba de cocción. Cubeta de recogida de aceite de acero inoxidable incluida sólo en las versiones SUPREME. En el resto de versiones la cubeta de recogida de aceite es opcional (no incluida - freidora suministrada con una extensión para manguera de desagüe de aceite).

Freidoras de gas

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión	Cuba (lt)
	M9FRG20Y	FREIDORA DE GAS 1 CUBA EN FORMA DE "Y" 20L	400x 900x 900	21 kW	0.05 kW	220-230 V ~	1x20lt
	M9FRG20YF	FREIDORA DE GAS FAST 1 CUBA EN FORMA DE "Y" 20L	400x 900x 900	21 kW	0.05 kW	220-230 V ~	1x20lt
	M9FRG20YS	FREIDORA DE GAS CON CONTROL ELECTRÓNICO 1 CUBA "Y" DE 20L	400x 900x 900	21 kW	0.15 kW	220-230 V ~	1x20lt
	M9FRG-17	FREIDORA A GAS DE 1 CUBA DE 17L CON INTERCAMBIADORES EN LA CUBA.	400x 900x 900	16.5 kW	0 kW	/	1x17lt
	M9FRG-16	FREIDORA A GAS DE 2 CUBAS DE 8L CON INTERCAMBIADORES EN LA CUBA.	400x 900x 900	11.6 kW	0 kW	/	2x8lt
	M9FRG40Y	FREIDORA DE GAS 2 CUBAS EN FORMA DE "Y" 20L	800x 900x 900	42 kW	0.1 kW	220-230 V ~	2x20lt
	M9FRG40YF	FREIDORA DE GAS FAST 2 CUBAS EN FORMA DE "Y" 20L	800x 900x 900	42 kW	0.1 kW	220-230 V ~	2x20lt
	M9FRG-34	FREIDORA A GAS DE 2 CUBAS DE 17L CON INTERCAMBIADORES EN EL TANQUE.	800x 900x 900	33 kW	0 kW	/	2x17lt





Freidoras eléctricas MILO 900



- **Versiónes Y** con termostato electromecánico y mandos de control ergonómicos y atérmicos con indicadores de funcionamiento LED integrados.
- **Versiónes YF** con tarjeta electrónica FAST, pantalla digital y control electrónico de la temperatura hasta 185°C con precisión de $\pm 1^\circ\text{C}$.
- **Versiónes YS** con tarjeta electrónica SUPREME con pantalla táctil de 7" con interfaz simple e intuitiva para la gestión completa de los parámetros de cocción gracias a un control electrónico gestionado con algoritmo PID que analiza y modifica los parámetros de cocción en tiempo real durante el ciclo de trabajo para estabilizar la textura y la repetibilidad de la calidad del producto. Control electrónico de la temperatura hasta 185°C con precisión de $\pm 1^\circ\text{C}$, "biblioteca" donde se pueden programar y recuperar hasta 24 recetas diferentes, programa melting para la fusión gradual del medio de fritura (aceite o grasa animal/vegetal), función de ahorro energético, monitorización remota con sistema Wi-Fi, ciclo de limpieza de la cuba guiado por software, filtración del aceite dejándolo caer en el carro de recogida de acero inoxidable AISI 304, integrado en el aparato, equipado con un filtro de malla fina de acero inoxidable AISI 304 con capacidad de filtrar de hasta 150 micras, fácilmente extraíble para lavarlo en el lavavajillas.

FORTALEZAS



- **Calentamiento eléctrico** obtenido mediante una innovadora resistencia plana basculante de alto rendimiento, que puede extraerse de la cuba de cocción para facilitar su limpieza.
- Sistema de seguridad eléctrico que detiene el calentamiento en caso de apertura del desagüe o de elevación de la resistencia.
- **Calentamiento con resistencia plana:** alta eficiencia energética y seguridad.



- **Estructura de acero inoxidable AISI 304:** alta calidad, resistencia a la oxidación y a la corrosión, tanto en el exterior como en el interior.
- **Estructura autoportante con doble pliegue:** garantiza robustez y accesibilidad, impidiendo la infiltración de agua.
- **Encimera de AISI 304:** 20/10 mm de espesor con acabado Scotch Brite. Panel de mandos, parte lateral y trasera de acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor con acabado Scotch Brite.
- **Espesor mínimo del acero AISI 304 utilizado:** 10/10 mm de espesor.
- **Compartimiento lateral para junta estanca:** compatible con equipos OFFCAR o SUPERFRY.



- Freidoras con una o dos cubas de cocción en acero inoxidable AISI 304. **Cuba moldeada en forma de Y**, sin soldaduras y con bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- **Amplia zona fría**: recoge los residuos sin quemarlos, mejorando la calidad del aceite y la seguridad.
- **Aislamiento de la cuba de cocción** (versión Supreme): reduce la pérdida de calor, mejora la calidad y la eficiencia energética.
- **Desagüe inferior recto Ø1,5 pulgadas**: sección de paso el doble de grande que la media, evita obstrucciones.
- **Válvula de drenaje de aceite de AISI 316**: alta resistencia a la corrosión.
- **Extensión de desagüe de aceite**: extraíble y adaptable a varios recipientes.
- **Tapa de latón con junta final**: evita goteos posteriores al desagüe de aceite.



- **Mando de control ergonómico** de baquelita, duradero y aislante.
- **Control mecánico**: control termostático con 5 grados de precisión.
- **Control digital** (versión Fast): intuitivo, con pocos botones para un fácil manejo.
- **Control digital** (versión Fast): control termostático PID con precisión de 1 grado.
- **Botones de acero inoxidable IP67 AISI 304**: resistencia al polvo y al agua.



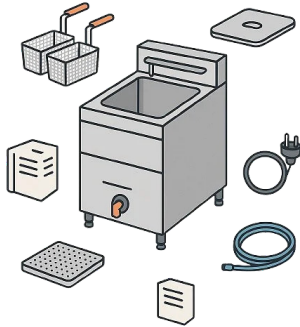
- **Termostato de seguridad** fácilmente identificable y protegido.
- **Panel de protección detrás de la puerta**: evita el contacto accidental con piezas calientes.
- **Ventilador axial integrado**: mantiene el aire fresco en el cuerpo de la freidora.
- **Puerta de cierre con bisagra pivot integrada**: mayor robustez que los estándares del mercado.



- **Predisposición para carro de recogida de aceite**: carcasa "retráctil" para simplificar la gestión de residuos.
- **Carro de recogida aceite (Opcional)**: filtro multiuso de acero inoxidable de 100 micras, preparado para filtro de papel.
- **Filtro de fondo cuba (Opcional)**: eliminación inmediata de los residuos más gruesos.



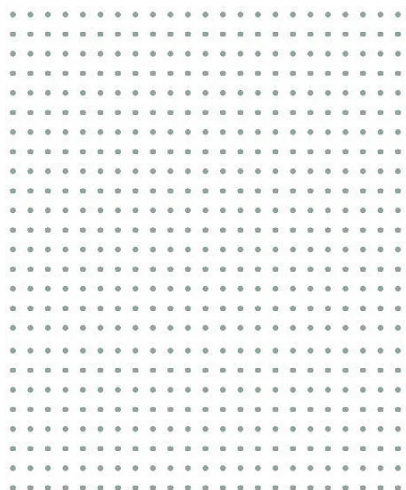
- **Limpiador FRY-DET:** garantiza una limpieza profunda y eficaz.



- **De serie:** 1 cesta para las versiones de 1 cuba. 1 cesta y 2 medias cestas para las versiones de 2 cubas. Tapa de la cuba de cocción. Cubeta de recogida de aceite de acero inoxidable incluida sólo en las versiones SUPREME. En el resto de versiones la cubeta de recogida de aceite es opcional (no incluida - freidora suministrada con una extensión para manguera de desagüe de aceite).

Freidoras eléctricas ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión	Cuba (lt)
	M9FRE20Y	FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA EN FORMA DE "Y" 20LT	400x 900x 900	0 kW	19 kW	380-415 V 3 N ~	1x20lt
	M9FRE20YF	FREIDORA ELÉCTRICA FAST 1 CUBA EN FORMA DE "Y" 20L	400x 900x 900	0 kW	19 kW	380-415 V 3 N ~	1x20lt
	M9FRE20YS	FREIDORA ELÉCTRICA CON CONTROL ELECTRÓNICO 1 CUBA "Y" DE 20L	400x 900x 900	0 kW	19 kW	380-415 V 3 N ~	1x20lt
	M9FRE-16	FREIDORA ELÉCTRICA DE 2 CUBAS DE 8L CON RESISTENCIA ROTATIVA TUBULAR.	400x 900x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	2x8lt
	M9FRE40Y	FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS EN FORMA DE "Y" 20L	800x 900x 900	0 kW	38 kW	380-415 V 3 N ~	2x20lt
	M9FRE40YF	FREIDORA ELÉCTRICA FAST 2 CUBAS EN FORMA DE "Y" 20L	800x 900x 900	0 kW	38 kW	380-415 V 3 N ~	2x20lt





Mantenedor de fritos eléctrico MILO 900



Mantenedor de fritos eléctrico con cuba moldeada de acero inoxidable GN 1/1 + 1/3 AISI 304 con grandes bordes y falso fondo para facilitar el goteo y la extracción de las patatas fritas. Cuba calentada por resistencia Incoloy de 800 W y control termostático hasta 90°C. Capacidad de carga de hasta 5 kg (patatas fritas). Calentamiento superior mediante resistencia cerámica de 1 kW de alto rendimiento térmico. Mandos de control ergonómicos y atérmicos con indicadores de funcionamiento LED integrados. Encimera en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor con acabado Scotch Brite. Panel de control, paneles laterales y trasera en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor con acabado Scotch Brite.

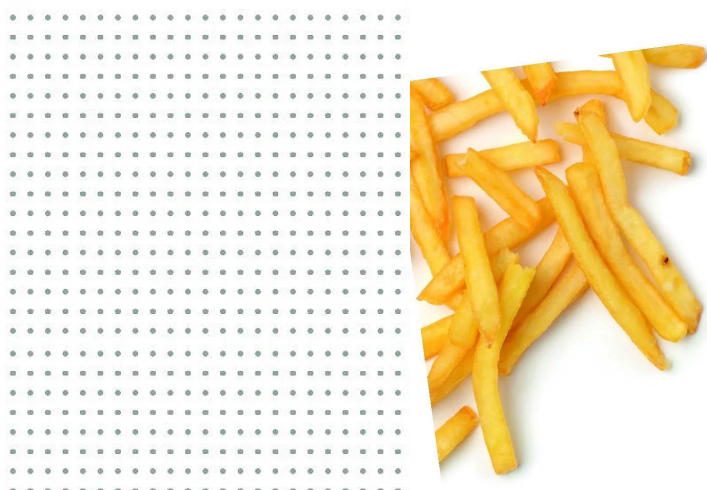
FORTALEZAS



- Su capacidad para **mantener una temperatura constante** permite a los chefs preparar grandes cantidades de productos con antelación, sin comprometer la calidad.
- **Gran funcionalidad y ergonomía:** control preciso de la temperatura.
- Cuba de cocción GNI/1 con bordes redondeados.
- Lámpara de cerámica que no sobresale del perímetro.
- Capacidad de carga: **5 kg** (patatas fritas).
- **Máxima uniformidad del calor.** Doble sistema de calentamiento: una resistencia de cerámica detrás y una resistencia Incoloy fuera del fondo de la cuba.
- La resistencia de cerámica se puede apagar pulsando el interruptor del panel de control.

Mantenedor de fritos eléctrico ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión	Cuba (lt)
	M9TSPE40	MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICO TOP	400x 900x 290	0 kW	1.8 kW	220-230 V ~	1x GN1/1+1/3
	M9SPE40	MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICO SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 900x 900	0 kW	1.8 kW	220-230 V ~	1x GN1/1+1/3





Cocedor de pasta de gas MILO 900

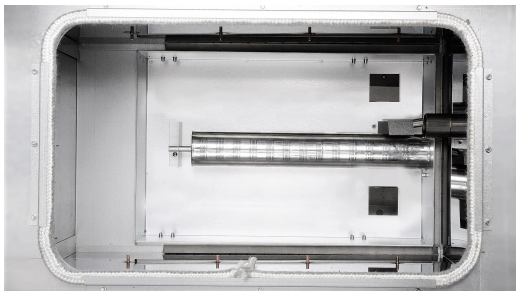


Cuba de acero inoxidable AISI 316 sin soldaduras con bordes ampliamente redondeados para una limpieza fácil y eficaz. Zona frontal con vertedero y encimera perforada para soporte de cestas.

Calentamiento mediante quemadores de acero inoxidable con llama estabilizada, grifo de válvula con llama piloto y termopar, encendido piloto piezoeléctrico. Llenado de agua mediante válvula de bola Ø ½" de acero inoxidable AISI316 conforme a las normas internacionales más estrictas para el contacto con alimentos. Versión "...C..." con llenado automático mediante electroválvula de dos vías para un llenado rápido y el mantenimiento del nivel de agua en la cuba. Caño frontal de acero inoxidable AISI 304, grifo de vaciado de Ø1" con asa ergonómica, compartimento inferior completamente cerrado por paneles de acero inoxidable AISI 304 para una higiene máxima. Mandos de regulación ergonómicos y atérmicos.

Equipamiento: falso fondo de varilla. Rejilla de soporte del cesto de acero inoxidable AISI 304.

FORTALEZAS



- **Eficiencia energética:** los modelos de gas con quemadores de alta eficiencia garantizan un consumo energético optimizado.
- **Cámara de combustión aislada** para maximizar la eficiencia y mantener la temperatura de cocción.



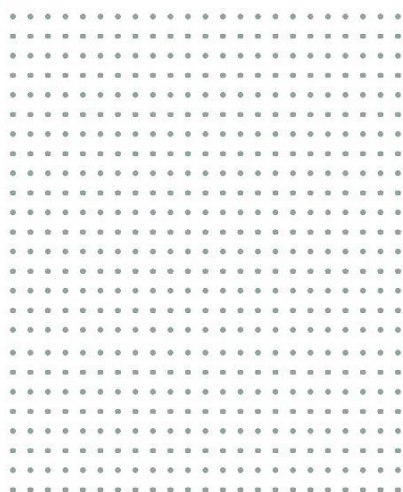
- **Gran performance y versatilidad:** ideal para cocinar grandes cantidades de pasta, arroz, verduras y sopas, optimizando el tiempo de preparación.
- **Construcción robusta:** aparato fabricado en acero inoxidable AISI 304 y cubas en AISI 316. Garantiza resistencia a la corrosión y gran vida útil.
- **Seguridad:** equipado con dispositivos de seguridad como termopares, sensores de nivel de agua (sólo para versiones eléctricas) y sistemas antiapagado.
- **Facilidad de limpieza:** las superficies lisas y los accesorios desmontables facilitan la limpieza y el mantenimiento del aparato.



- **Limpiador OFF-CAL:** garantiza una limpieza profunda y eficaz.

Cocedor de pasta de gas

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión	Cuba (lt)
	M9CPG45	COCEDOR DE PASTA GAS 1 CUBA	400x 900x 900	13.9 kW	0 kW	/	1x45lt
	M9CPG90	COCEDOR DE PASTA GAS 2 CUBAS	800x 900x 900	27.8 kW	0 kW	/	2x45lt
	90CPG45PLUS	COCEDOR DE PASTA GAS PLUS 1 CUBA	450x 900x 900	23 kW	0 kW	/	1x45lt
	90CPG90PLUS	COCEDOR DE PASTA GAS PLUS 2 CUBAS	900x 900x 900	46 kW	0 kW	/	2x45lt





Cocedor de pasta eléctrico MILO 900

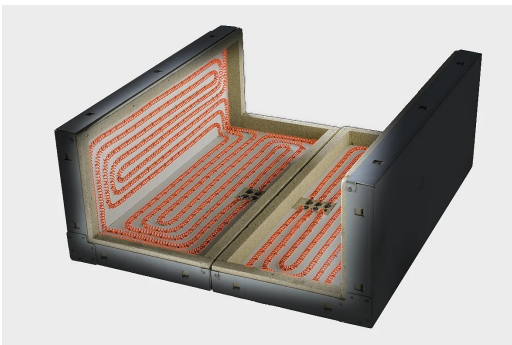


Cuba de acero inoxidable AISI 316 sin soldaduras con bordes ampliamente redondeados para una limpieza fácil y eficaz. Zona frontal con vertedero y parte superior perforada para soporte de cestas.

Versión eléctrica: Calentamiento eléctrico mediante resistencias especiales de Tungsteno fuera de la cuba. Regulación de potencia con selector de 3 posiciones. Electroválvula de dos vías para la carga y el mantenimiento del nivel de agua en la cuba, caño frontal de acero inoxidable. De serie, control de nivel totalmente automático mediante electroválvula: el calentamiento se inhibe en caso de falta de agua. Grifo de vaciado de Ø1" con empuñadura ergonómica, compartimento inferior completamente cerrado por un revestimiento de acero inoxidable AISI 304 para una higiene máxima. Mandos de control ergonómicos y atérmicos con indicadores de funcionamiento LED integrados.

Equipamiento: falso fondo en varilla. Rejilla de soporte del cesto de acero inoxidable AISI 304.

FORTALEZAS



- **Eficiencia energética:** los modelos eléctricos con resistencias especiales de tungsteno fuera de la cuba de cocción garantizan un consumo energético optimizado.



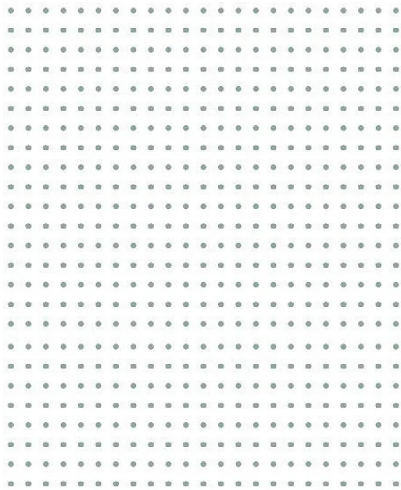
- **Gran performance y versatilidad:** ideal para cocinar grandes cantidades de pasta, arroz, verduras y sopas, optimizando el tiempo de preparación.
- **Construcción robusta:** aparato fabricado en acero inoxidable AISI 304 y cubas en AISI 316. Garantiza resistencia a la corrosión y gran vida útil.
- **Seguridad:** equipado con dispositivos de seguridad como termopares, sensores de nivel de agua (sólo para versiones eléctricas) y sistemas antiapagado.
- **Facilidad de limpieza:** las superficies lisas y los accesorios desmontables facilitan la limpieza y el mantenimiento del aparato.



- **Limpiador OFF-CAL:** garantiza una limpieza profunda y eficaz.

Cocedor de pasta eléctrico ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión	Cuba (lt)
	M9CPE45CL	COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO 1 CUBA CON CONTROL DE NIVEL Y CARGA AUTOMÁTICA	400x 900x 900	0 kW	9 kW	380-415 V 3 N ~	1x45lt
	M9CPE90CL	COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO 2 CUBAS CON CONTROL DE NIVEL Y CARGA AUTOMÁTICA	800x 900x 900	0 kW	18 kW	380-415 V 3 N ~	2x45lt





Pasta corner eléctrico MILO 900



Cuecepastas eléctrico con cuba de acero inoxidable AISI 316 sin soldaduras, con esquinas ampliamente redondeadas para una limpieza más fácil y eficaz y zona frontal con vertedero y superficie perforada para apoyar las cestas. Calentamiento mediante resistencias especiales de Tungsteno en el exterior de la cuba, regulación de potencia con selector de 3 posiciones y mando de control ergonómico y atérmico con indicadores de funcionamiento LED integrados. Electroválvula de dos vías para cargar y mantener el nivel de agua en la cuba, caño frontal de acero inoxidable, control de nivel totalmente automático. El calentamiento se inhibe en caso de falta de agua. Grifo de vaciado Ø1" con asa ergonómica, compartimento inferior completamente cerrado por un revestimiento de acero inoxidable AISI 304 para una higiene máxima. Dos módulos de elevación con 4 elevadores motorizados independientes, controlados por tarjeta electrónica: en función del tiempo de cocción programado para el elevador específico (se pueden programar hasta 4 recetas de cocción para cada elevador), al finalizar la cocción el elevador emite una señal acústica y extrae automáticamente la cesta de la cuba, que permanece elevada en posición de espera.

FORTALEZAS



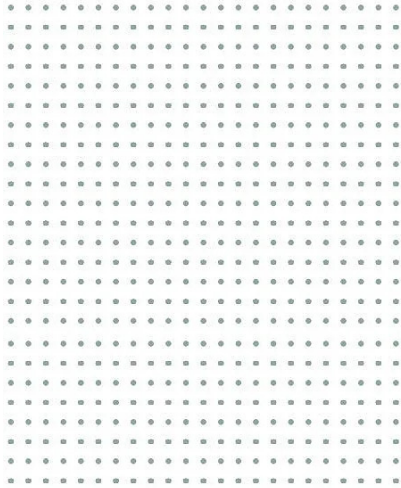
- **Cuba de acero inoxidable 316:** evita la corrosión causada por la sal y garantiza la máxima higiene.
- **Encimera única:** máxima facilidad de limpieza.
- **Mandos de ajuste IXP4.**
- **Calentamiento:** elementos calefactores de tungsteno situados fuera de la cuba de cocción.



- **Funcionalidad y ergonomía:** sencillo sistema de control con alarma acústica y máxima flexibilidad operativa.
- Elevación automática de la cesta mediante programas preestablecidos o elevación manual pulsando un botón de acero inox situado en la parte frontal.
- La elevación automática de la cesta garantiza la repetibilidad del ciclo de cocción y **productos de gran calidad** gracias a procesos automatizados.
- Posibilidad de memorizar 4 programas de cocción, uno para cada elevador, controlados por una pantalla independiente.
- Control táctil intuitivo y estanco integrado en el panel de control.

Pasta corner eléctrico ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Cuba (lt)
	MDPE45CL2A	PASTACORNER: CUECE PASTA ELÉCTRICO CON 2 MÓDULOS ELEVADORES DE CESTAS (3+3 ELEVADORES)	800x 900x 900	0 kW	9.2 kW	1x45lt





Parrilla de gas MILO 900



Versión de gas: Parrilla de piedra lavica apta para cocinar carnes, pescados, verduras obteniendo un gran resultado gastronómico debido a los efectos de la cocción por contacto y por irradiación. Calentamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable AISI 304 con llama estabilizada cuyo calor se irradia uniformemente sobre la piedra volcánica colocada sobre un soporte de malla de acero especial. Grifo valvulado con llama piloto y termopar. Encendido piezoeléctrico por piloto. Parrilla con sección en V (para cocinar carnes), regulable en altura mediante palancas frontales con empuñadura atérmica, fácilmente desmontable para la limpieza. Cajón recoge grasas extraíble. Mandos ergonómicos y atérmicos.

EQUIPAMIENTO: parrilla en V para cocinar carnes y parrilla de varrilla para cocinar el pescado (opcional).

NOTA: Los modelos sobre mueble abierto no permiten instalar la puerta.

FORTALEZAS



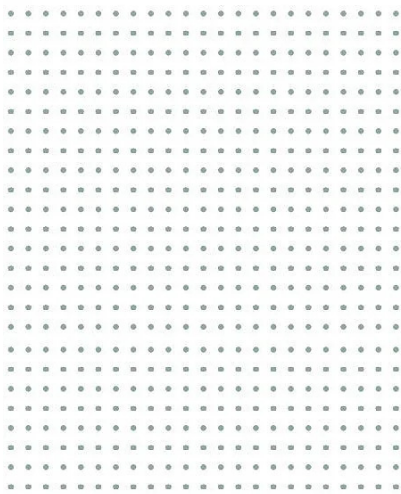
- **Auténtico sabor** a los alimentos: la parrilla realza el sabor de los alimentos mediante la cocción por contacto e irradiación desde abajo a través de una capa de roca volcánica.
- **Uniformidad del calor:** calentamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable AISI 304 con llama estabilizada cuyo calor se irradia uniformemente sobre la capa de roca volcánica colocada sobre un soporte de malla de acero especial.



- **Uso versátil:** adecuado para cocinar carne, pescado y verduras.
- **Construcción en acero inoxidable AISI 304:** robusta, higiénica y fácil de limpiar, perfecta para el uso diario.

Parrilla de gas

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica
	M9TGG40	PARRILLA DE PIEDRA LAVICA	400x 900x 290	12 kW	0 kW
	M9TGG80	PARRILLA DE PIEDRA LAVICA	800x 900x 290	24 kW	0 kW
	M9GLG40	PARRILLA DE PIEDRA LAVICA SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 900x 900	12 kW	0 kW
	M9GLG80	PARRILLA DE PIEDRA LAVICA SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 900x 900	24 kW	0 kW





Parrilla eléctrica MILO 900



Versión eléctrica: Sistema de calentamiento directo de alimentos con resistencias de tubo plano de acero inoxidable AISI 304 de baja inercia térmica y regulador de energía que permite una temperatura constante durante todo el ciclo de cocción tanto a baja temperatura (pescado) como a alta temperatura (carne). Cuba inferior en acero inoxidable AISI 304 moldeada con grandes bordes y dotada de carga de agua mediante electroválvula controlada por pulsador, con caño de acero inoxidable AISI 304 y grifo de vaciado con mando frontal. El agua cargada en la cuba se puede calentar gracias a la presencia de una unidad de calentamiento incoloy de 0,8 KW colocada externamente en el fondo de la cuba. Limpieza de la superficie de cocción por efecto de pirólisis. Inclinación manual del grupo calefactor con microinterruptor de seguridad y mando atérmico para facilitar las operaciones de limpieza de la cuba. La resistencia del fondo de la cuba está termostatada con un ajuste máximo de 100°C y termostato de seguridad integrado. Mandos de control ergonómicos y atérmicos con indicadores LED de funcionamiento integrados.

FORTALEZAS

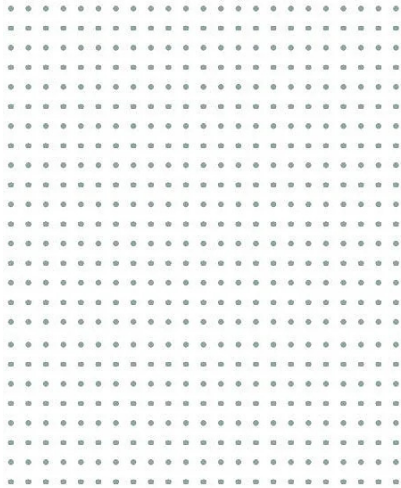


- Ideal para la **cocción directa** de alimentos en contacto con la resistencia.
- **2 elementos calefactores** totalmente independientes:
 1. *Elementos calefactores de tubo plano* de alto rendimiento fácilmente desmontables para la cocción directa.
 2. *Elemento calefactor externo* en el fondo de la cuba.
- **Función Steam Cooking:** se activa con los dos modos de calentamiento y garantiza la humedad adecuada para cocinar la carne calentando el agua de la cuba.
- **Uso versátil:** adecuado para cocinar carne, pescado y verduras.
- **Construcción en acero inoxidable AISI 304:** robusta, higiénica y fácil de limpiar, perfecta para el uso diario.



Parrilla eléctrica ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión	Cuba (lt)
	M9TGE40	PARRILLA RADIANTE ELÉCTRICA TOP	400x 900x 290	0 kW	5.4 kW	380-415 V 3 N ~	1x GN1/1+1/3
	M9GRE40	PARRILLA RADIANTE ELÉCTRICA SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 900x 900	0 kW	5.4 kW	380-415 V 3 N ~	1x GN1/1+1/3





Baño maría eléctrico MILO 900



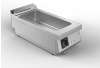
Cuba de acero inoxidable AISI 304 estampada con bordes redondeados de capacidad GN1/1+1/3 apta para contener recipientes GN de hasta 160 mm de altura. Llenado de agua directamente en la cuba mediante electroválvula controlada por pulsador, con regulador de acero inoxidable AISI 304. Grifo de vaciado con mando frontal. Resistencia adhesiva de alto rendimiento fijada en el fondo exterior de la cuba. Dispositivo de seguridad integrado y termostato de trabajo para la máxima precisión. Regulación termostática de la temperatura de 30° a 90°C con indicador luminoso. Mandos ergonómicos y atérmicos con LED de funcionamiento integrados.

FORTALEZAS



- **Cuba de acero inoxidable AISI 304 moldeada con bordes redondeados:** equipo higiénico, resistente a la corrosión y fácil de limpiar.
- **Seguridad garantizada:** dispositivo de seguridad y termostato de trabajo integrado para una precisión máxima.
- Regulación termostática de la temperatura de 30° a 90°C con indicador luminoso de funcionamiento.
- Llenado de agua directamente en la cuba mediante electroválvula controlada por pulsador.
- Grifo de vaciado con mando frontal.
- Calentamiento mediante **resistencia adhesiva de alto rendimiento** fijada en el fondo exterior de la cuba.

Baño maría eléctrico ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión	Cuba (lt)
	M9TBE40	BAÑO MARÍA ELÉCTRICO GNI/1+1/3 TOP	400x 900x 290	0 kW	1 kW	220-230 V ~	1x GNI/1+1/3
	M9BME40	BAÑO MARÍA ELÉCTRICO GNI/1+1/3 SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 900x 900	0 kW	1 kW	220-230 V ~	1x GNI/1+1/3



Sartenes basculantes de gas MILO 900



Cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 con fondo de 10 mm de espesor y paredes de 2 mm de espesor. Basculación manual de la cuba mediante volante atérmico y tornillo sin fin, basculación motorizada en los modelos BR ... M. Tapa de acero inoxidable AISI 304 con bisagras en la parte trasera y equilibrada por resorte. Grifo de llenado de agua con caño giratorio.

Versiónes de gas: Calentamiento mediante quemadores de acero inoxidable con llama estabilizada, regulación de temperatura de 100° a 300°C mediante válvula termostática con seguridad y termopar. Encendido por piloto piezoeléctrico. Termostato de seguridad con rearme manual. Mandos de control ergonómicos y atérmicos.

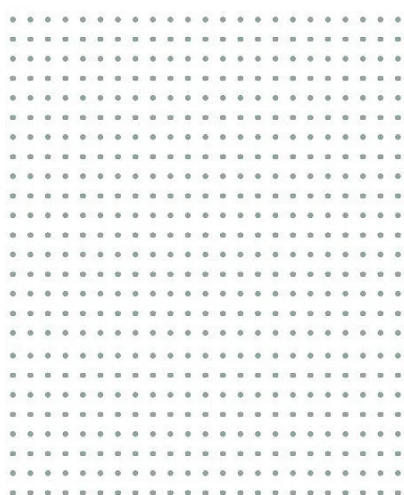
FORTALEZAS



- Ideal para cocinar productos directamente en el fondo de la cuba de cocción.
- Cuba de **acero inoxidable AISI 304**.
- **Tapa** de acero AISI 304 equilibrada por muelle en todas las posiciones de apertura.
- Basculación sobre el eje anterior con tornillo sin fin accionado por volante: **basculación manual o motorizada**.
- **Introducción de agua en la cuba** mediante grifo y caño de suministro fijado sobre la mesada.

Sartenes basculantes de gas

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Cuba (lt)
	M9BRG80I	SARTÉN GAS 1 CUBA INOX 80 LITROS (41dm ²) BASCULACIÓN MANUAL	800x 900x 900	20 kW	0 kW	1x80lt
	M9BRG80IM	SARTÉN GAS 1 CUBA INOX 80 LITROS (41dm ²) BASCULACIÓN AUTOMÁTICA	800x 900x 900	20 kW	0 kW	1x80lt
	M9BRG12I	SARTÉN GAS 1 CUBA INOX 120 LITROS (63dm ²) BASCULACIÓN MANUAL	1200x 900x 900	30 kW	0 kW	1x120lt
	M9BRG12IM	SARTÉN GAS 1 CUBA INOX 120 LITROS (63dm ²) BASCULACIÓN AUTOMÁTICA	1200x 900x 900	30 kW	0 kW	1x120lt
	M9BRG15I	SARTÉN GAS 1 CUBA INOX 150 LITROS (63dm ²) BASCULACIÓN MANUAL	1200x 900x 950	30 kW	0 kW	1x150lt
	M9BRG15IM	SARTÉN GAS 1 CUBA INOX 150 LITROS (63dm ²) BASCULACIÓN AUTOMÁTICA	1200x 900x 950	30 kW	0 kW	1x150lt





Sartenes basculantes eléctricas MILO 900



Cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 con fondo de 10 mm de espesor y paredes de 2 mm de espesor. Basculación manual de la cuba mediante volante atérmico y tornillo sin fin, basculación motorizada en los modelos BR ... M. Tapa de acero inoxidable AISI 304 con bisagras en la parte trasera y equilibrada por resorte. Grifo de llenado de agua con caño giratorio.

Versiónes eléctricas: Calentamiento mediante resistencias blindadas con geometría y disposición estudiadas para garantizar la máxima uniformidad de temperatura en la placa. Termostato para regular la temperatura de cocción de 100° a 300°C. Termostato de seguridad de rearme manual. Mandos de control ergonómicos y atérmicos con indicadores de funcionamiento LED integrados.

FORTALEZAS



- Ideal para cocinar productos directamente en el fondo de la cuba de cocción.
- Cuba de **acero inoxidable AISI 304**.
- **Tapa** de acero AISI 304 equilibrada por muelle en todas las posiciones de apertura.
- Basculación sobre el eje anterior con tornillo sin fin accionado por volante: **basculación manual o motorizada**.
- **Introducción de agua en la cuba** mediante grifo y caño de suministro fijado sobre la mesada.

Sartenes basculantes eléctricas ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión	Cuba (lt)
	M9BRE80I	SARTÉN ELÉCTRICA 1 CUBA INOX 80 LITROS (41dm ²) BASCULACIÓN MANUAL	800x 900x 900	0 kW	9.9 kW	380-415 V 3 N ~	1x80lt
	M9BRE80IM	SARTÉN ELÉCTRICA 1 CUBA INOX 80 LITROS (41dm ²) BASCULACIÓN AUTOMÁTICA	800x 900x 900	0 kW	9.9 kW	380-415 V 3 N ~	1x80lt
	M9BRE12I	SARTÉN ELÉCTRICA 1 CUBA INOX 120 LITROS (63dm ²) BASCULACIÓN MANUAL	1200x 900x 900	0 kW	14.8 kW	380-415 V 3 N ~	1x120lt
	M9BRE12IM	SARTÉN ELÉCTRICA 1 CUBA INOX 120 LITROS (63dm ²) BASCULACIÓN AUTOMÁTICA	1200x 900x 900	0 kW	14.8 kW	380-415 V 3 N ~	1x120lt
	M9BRE15I	SARTÉN ELÉCTRICA 1 CUBA INOX 150 LITROS (63dm ²) BASCULACIÓN MANUAL	1200x 900x 950	0 kW	14.8 kW	380-415 V 3 N ~	1x120lt
	M9BRE15IM	SARTÉN ELÉCTRICA 1 CUBA INOX 150 LITROS (63dm ²) BASCULACIÓN AUTOMÁTICA	1200x 900x 950	0 kW	14.8 kW	380-415 V 3 N ~	1x120lt



Marmitas gas MILO 900



Marmita para cocción directa.

Cuba aislada de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor con fondo de acero inoxidable AISI 316 de 1,5 mm de espesor.

Versión a gas: Calentamiento directo mediante quemadores de acero inoxidable con llama estabilizada, grifo de válvula con llama piloto y termopar. Encendido por piloto piezoeléctrico. Termostato de seguridad de rearme manual.

Marmita de cocción indirecta.

Marmita de acero inoxidable AISI 304 aislada de 2 mm de espesor con fondo de acero inoxidable AISI 316 de 2 mm de espesor, con cavidad para cocción indirecta.

Versión a gas: Calentamiento indirecto mediante quemadores de acero inoxidable con llama estabilizada, grifo de válvula con llama piloto y termopar. Encendido por piloto piezoeléctrico. Termostato de seguridad de rearme manual. Grifo para controlar el nivel de agua en la cavidad, o versión "...C" con sistema de llenado automático. Válvula de seguridad a 0,5 bar, válvula de vacío y manómetro con lectura analógica.

Características generales: Grifo de llenado de agua (caliente/fría) con caño giratorio en acero inoxidable AISI 304. Grifo de vaciado frontal de latón cromado Ø 2" con maneta atérmica. Tapa con bisagra trasera, equilibrada por muelle, con asa atérmica. Mando de control ergonómico y atérmico (con indicadores LED de funcionamiento integrados sólo en la versión eléctrica).

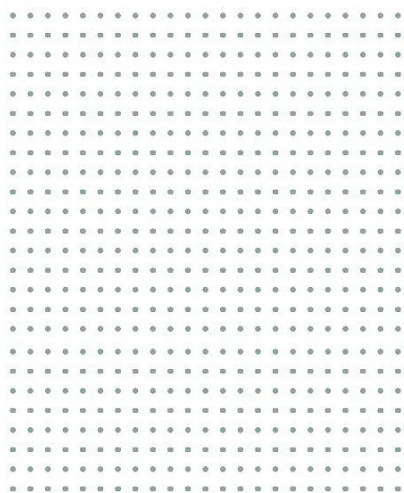
FORTALEZAS



- La marmita con calentamiento indirecto es ideal para cocinar alimentos líquidos que no requieren agitación.
- Construcción: la cuba con fondo en acero AISI 316, **altamente resistente a la corrosión de sal y salsas**, puede usarse incluso mediante la inserción de cestas que permiten la cocción de grandes cantidades de verduras, arroz y pasta.
- **Grifo mezclador** de cargado de agua caliente y fría en cuba con soplete de erogación ajustable.
- **Grifo de control** de nivel de agua.
- **Válvula de drenaje:** indispensable para el drenaje del agua de cocción, se monta de forma estándar en latón cromado de 2".

Marmitas gas

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Cuba (lt)
	M9PQG10D	MARMITA DE GAS CON CALENTAMIENTO DIRECTO 100L	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x100lt
	M9PQG10I	MARMITA DE GAS CON CALENTAMIENTO INDIRECTO 100L	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x100lt
	M9PQG10IC	MARMITA DE GAS CON CALENTAMIENTO INDIRECTO 100L CON LLENADO AUTOMÁTICO DE LA CAVIDAD	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x100lt
	M9PQG15D	MARMITA DE GAS CON CALENTAMIENTO DIRECTO 150 L	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x150lt
	M9PQG15I	MARMITA DE GAS CON CALENTAMIENTO INDIRECTO 150L	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x150lt
	M9PQG15IC	MARMITA DE GAS CON CALENTAMIENTO INDIRECTO 150 L CON LLENADO AUTOMÁTICO DE LA CAVIDAD	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x150lt
	M9PQG20D	MARMITA DE GAS CON CALENTAMIENTO DIRECTO 200 L	800x 900x 950	32 kW	0 kW	1x200lt





Marmitas eléctricas MILO 900



Marmita para cocción indirecta.

Marmita aislada de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor, con fondo de acero inoxidable AISI 316 de 2 mm de espesor, con cavidad para cocción indirecta.

Versión eléctrica: Calentamiento por resistencias blindadas de incoloy, controladas por termostato electromecánico. Termostato de seguridad con rearme manual.

Características generales: Grifo de llenado de agua (caliente/fría) con caño giratorio de acero inoxidable AISI 304. Grifo de vaciado frontal de latón cromado Ø 2" con maneta atérmica. Tapa con bisagra trasera, equilibrada por muelle, con asa atérmica. Mando de control ergonómico y atérmico (con indicadores LED de funcionamiento integrados sólo en la versión eléctrica).

FORTALEZAS



- La marmita con calentamiento indirecto es ideal para cocinar alimentos líquidos que no requieren agitación.
- Construcción: la cuba con fondo en acero AISI 316, **altamente resistente a la corrosión de sal y salsas**, puede usarse incluso mediante la inserción de cestas que permiten la cocción de grandes cantidades de verduras, arroz y pasta.
- **Grifo mezclador** de cargado de agua caliente y fría en cuba con soplete de erogación ajustable.
- **Grifo de control** de nivel de agua.
- **Válvula de drenaje:** indispensable para el drenaje del agua de cocción, se monta de forma estándar en latón cromado de 2".

Marmitas eléctricas ⚡

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Tensión	Cuba (lt)
	M9PQE10I	MARMITA ELÉCTRICA CON CALENTAMIENTO INDIRECTO 100L	800x 900x 900	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~	1x100lt
	M9PQE10IC	MARMITA ELÉCTRICA CON CALENTAMIENTO INDIRECTO 100L CON LLENADO AUTOMÁTICO DE LA CAVIDAD	800x 900x 900	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~	1x100lt
	M9PQE15I	MARMITA ELÉCTRICA CON CALENTAMIENTO INDIRECTO 150L	800x 900x 900	0 kW	18 kW	380-415 V 3 N ~	1x150lt
	M9PQE15IC	MARMITA ELÉCTRICA CON CALENTAMIENTO INDIRECTO 150 L CON LLENADO AUTOMÁTICO DE LA CAVIDAD	800x 900x 900	0 kW	18 kW	380-415 V 3 N ~	1x150lt

Elementos neutros MILO 900



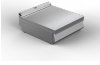
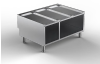
Modularidad 400-800 mm. Versiones de sobremesa disponible con frente cerrado o con cajón. Encimera de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de grosor. Base abierta o con puerta (opcional). Pies de acero inoxidable regulables en altura.

FORTALEZAS



- Posibilidad de instalar cajones o módulos personalizados (cajones, cajones térmicos, rejillas para recipientes, estantes intermedios).

Elementos neutros

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Cuba (lt)
	M9TEN20	ELEMENTO NEUTRO TOP	200x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9TEN40	ELEMENTO NEUTRO TOP	400x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9TEN40C	ELEMENTO NEUTRO TOP CON 1 CAJÓN	400x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9TEN60	ELEMENTO NEUTRO TOP	600x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9TEN80	ELEMENTO NEUTRO TOP	800x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9TEN80C	ELEMENTO NEUTRO TOP CON 1 CAJÓN	800x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9MT40	MUEBLE ABIERTO PARA ELEMENTO TOP	400x 848x 613	0 kW	0 kW	/
	M9MT80	MUEBLE ABIERTO PARA ELEMENTO TOP	800x 850x 612	0 kW	0 kW	/
	M9MT120	MUEBLE ABIERTO PARA ELEMENTO TOP	1200x 850x 612	0 kW	0 kW	/
	M9EN20	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	200x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN30	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	300x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN40	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN40C	ELEMENTO NEUTRO CON 1 CAJÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN40C2	ELEMENTO NEUTRO CON 2 CAJONES SOBRE MUEBLE ABIERTO	400x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN50V	ELEMENTO NEUTRO CON FREGADERO	500x 900x 900	0 kW	0 kW	1x40lt
	M9EN60	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	600x 900x 900	0 kW	0 kW	/

Elementos neutros

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones	Potencia gas	Potencia eléctrica	Cuba (lt)
	M9EN80	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN80C	ELEMENTO NEUTRO CON 1 CAJÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO	800x 900x 900	0 kW	0 kW	/



milo

YOUR MODULAR KITCHEN

700-900



Via Antoniana, 89 | 35011
Campodarsego (PD) Italy | Tel. +39.049.9203511
offcar@offcar.com | www.offcar.com