

BLUE SEAL EVOLUTION SERIES®



MOFFAT®

BLUE SEAL EVOLUTION SERIES®





¿Cómo se mejora algo cuya reputación ya está enraizada en el rendimiento y la funcionalidad eficientes?

Se evoluciona.

Porque siempre hay una forma de hacerlo mejor.

La Serie Blue Seal Evolution es la etapa siguiente en un camino de mejora continua. Con un diseño más elegante y desarrollada para dar cabida a las exigencias de los chefs más apasionados de hoy en día, promete un rendimiento incluso mayor que cualquier otra serie previa.

Quemador abierto avanzado	3
Mejores prestaciones	4
Placas de cocina	11
Placas de cocina de inducción	12
Placas de horno	14
Quemadores	15
Parrillas	17
Parrillas de carbón	18
Salamandras	19
Freidoras	20
Filtamax	21
Sartenes basculantes	21
Cocedores de pasta	22
Productos	25

evolve



Reconsidere. Rediseñe. Reconstruya.

La Serie Blue Seal Evolution es la culminación de un proceso en el que se ha rediseñado completamente la gama Blue Seal. El resultado es una gama de equipamiento ampliada y más funcional que ofrece una mayor variedad de opciones de configuración y un impresionante rendimiento. Gracias a una mejor racionalización se crea un espacio de trabajo continuo cuando las unidades se colocan en una línea, mientras que los 812 mm de profundidad permiten disfrutar de una gran zona de cocina, incluso cuando se está obligado a expandir las fronteras culinarias desde los confines de una pequeña cocina.

Constituye una verdadera evolución.

Si puede mantener el calor, intensifíquelo.

Todos los chef podrían utilizar un poco más de calor, por lo que el nuevo quemador abierto avanzado se ha diseñado para conseguirlo: 28 MJ de energía para consumir. Para lograr un rendimiento óptimo con todos los tamaños de sartenes, los controles precisos ofrecen una gama completa de ajustes de calor dentro de una llama compacta.

Evolución. No solo se trata de tener un buen aspecto.

Cuando su día de trabajo se desarrolla entre una jungla infinita de instrumentos de cocina, usted y sus muñecas agradecerían disponer de una superficie más plana y aerodinámica en la que poder desplazar sin esfuerzo ollas y sartenes de una unidad a otra.

Con alma de acero.

El acero inoxidable de calibre 304 es el revestimiento preferido para todas las unidades de la serie Blue Seal Evolution. Todas las gamas se construyen sobre un armazón de acero totalmente galvanizado, mientras que las puertas desplegadas completamente enmarcadas están equipadas con un sistema de bisagra resistente para una prolongada vida útil de funcionamiento.



Mejores y más funciones.

La mejora de las funciones de una gama ampliada de equipamiento permite la configuración de la serie Blue Seal Evolution para dar la talla en cualquier situación.



Más calor al instante.

Los quemadores abiertos avanzados de 28 MJ de la serie Blue Seal Evolution le ofrecen más calor con el que poder trabajar más rápidamente. De fuego alto a bajo/fuego lento, los resistentes botones reguladores permiten realizar ajustes sutiles para obtener el calor justo. Fabricados en hierro fundido para ofrecer un rendimiento duradero, los quemadores disponen de una tapa de latón forjado para la propagación constante de la llama. Un diseño antiatascos garantiza el rendimiento óptimo de los quemadores. La protección contra el fallo de la llama se ofrece de serie.

Una selección de parrillas.

La adición de las parrillas especializadas de 450, 600, 900 y 1200 mm ofrece nuevas posibilidades de personalización de la línea de cocina de la serie Blue Seal Evolution. La placa de 20 mm, con control termostático y de serie, ofrece una retención y una distribución excelentes del calor. La superficie cromada especular proporciona una eficacia excepcional atrapando más calor en la superficie de cocina.

Diseño de puerta funcional.

Las puertas desplegadas en todos los hornos de la serie Blue Seal Evolution permiten trabajar más fácilmente con una sola mano. Totalmente enmarcadas, se han diseñado para soportar los duros tratos, a la vez que mantienen un cierre sellado uniforme.



¿Le gustaría añadir además un refrigerador?

La flexibilidad de la serie Blue Seal Evolution ha dejado paso para alojar las unidades de refrigeración allí donde las necesita: para poder trabajar sin tener que salir de su puesto. Combine las placas de cocina, las parrillas y los quemadores con muebles bajos refrigerados Gastronorm de 900 o 1200 mm, disponibles en una gama de combinaciones de puertas y cajones. Todas las unidades son compatibles con el tamaño Gastronorm 1/1. Las unidades de refrigeración de la serie Blue Seal Evolution están clasificadas para temperaturas tropicales de hasta 40 °C y una temperatura de conservación de entre -2 y +8 °C. Todas las unidades van equipadas de serie con un control digital de temperatura y un calentador automático de descongelación y condensado.

Mayor resistencia hasta el máximo.

Gracias a las fundiciones de hierro pesado y a un acabado de esmalte vítreo completo, las placas de cocina de la serie Blue Seal Evolution pueden soportar el trabajo incansable al que los chefs las someten diariamente. Las barras del amplio soporte para ollas proporcionan una mayor estabilidad para eliminar los pequeños volteos de las mismas.

Cocedor de pasta.

Diseñado para soportar las exigencias extremas de la pasta, el cocedor de pasta de la serie Blue Seal Evolution ofrece resultados perfectos de manera consistente, demostrando su verdadero valor cuando hay varias comandas en marcha.

La vida es demasiado corta para pasársela limpiando.

La serie Blue Seal Evolution se ha rediseñado para mejorar la creatividad y reducir el tiempo de limpieza. Sus redondeados bordes internos y externos permiten una mejor limpieza y un mayor control de la higiene. Las superficies más aerodinámicas permiten una limpieza más fácil de toda una línea de cocina.

Mantenimiento mientras se cocina.

La serie Blue Seal Evolution se ha diseñado para poder realizar todas las tareas de mantenimiento sin extraer la ninguna unidad de la línea de cocina. Se ha minimizado la necesidad de cerrar toda una línea para realizar el mantenimiento de una unidad ¡lo que permite a los chefs continuar trabajando!



Nuestro entorno.

Toda la tecnología Moffat es tanto un producto de su entorno como un producto para el entorno. Eso significa que tanto en la fase de diseño, como en la de desarrollo o la de fabricación se comprueba cada detalle para garantizar que los equipos son lo más ecológicos y eficientes en el uso de energía como sea posible. Continuamos utilizando todas las herramientas a nuestra disposición para trabajar incluso aún más en pro de la reducción del impacto medioambiental. De esta forma, no solo pueden disfrutar de nuestros productos aquellos que los utilizan, sino todo el mundo.



Una selección natural.

Unidades superiores e inferiores. Usted elije.

A la hora de seleccionar las unidades superiores e inferiores, la serie Blue Seal Evolution ofrece un nivel de elección hasta ahora nunca visto. Gracias a una gama más amplia de equipamiento, dispone de una mayor flexibilidad para configurar la cocina exactamente como usted desea.

PLACA DE COCINA



PARRILLA



QUEMADOR



PLACA DE COCINA DE INDUCCIÓN



ENCIMERA



ARMARIO



SOPORTE DE PATAS



HORNO



ARMARIO CON PUERTAS
(solo con la placa de cocina de inducción)



ARMARIO BAJO REFRIGERADO





Placas de cocina de gas y eléctricas.

Intensifique el fuego: las placas de cocina de la serie Blue Seal Evolution ofrecen funcionalidad y rendimiento.

Relájese mientras cocina. La inclusión de las unidades de refrigeración en la línea de cocina significa que las materias primas se pueden guardar de forma segura en un lugar aledaño.



Si lo que necesita es energía para consumir, los quemadores superiores abiertos en la opción de gas ofrecen un impresionante calor de 28 MJ. Una superficie más uniforme, creada mediante resistentes trébedes más gruesos de esmalte vítreo con soportes de barras más grandes, permite deslizar las pequeñas ollas y sartenes alrededor de la parrilla sin temor de que se vuelquen.

Las placas de cocina eléctricas de la serie Blue Seal Evolution ofrecen todo el calor que pueda necesitar gracias a los elementos radiantes de 2,4 kW o las placas sólidas opcionales de 2 kW.

Cuando el trabajo requiere un cambio de la superficie de cocción, las opciones de gas y eléctricas pueden acomodar placas de parrilla de 300, 600 o 900 mm, en acero liso o estriado con acabado mecanizado. Los controles macizos permiten un ajuste preciso de todo el espectro de calor, mientras que las marcas claras, no desvanecidas y las mangas de eje reforzadas hacen que la sustitución de las perillas sea cosa del pasado.



Placas de cocina de inducción.

La nueva serie de placas de cocina de inducción Blue Seal Evolution utilizan grandes zonas de inducción de 270 mm que detectan automáticamente las sartenes de cocina de varios tamaños. La zona de cocina se apaga cuando se retira la sartén.

Cada modelo de inducción está equipado con dos o cuatro resistentes zonas de inducción de 5 kW que disponen de controles de potencia variable para cada zona de cocina. Toda la construcción es de resistente vidrio cerámico de 6 mm de grosor, lo que permite el deslizamiento de las sartenes por la superficie de cocinado, en combinación con el distintivo remate de canto de acero inoxidable soldado de 1,5 mm de Blue Seal Evolution.

Todas las placas de cocina de inducción están equipadas con armarios inferiores modulares a juego, con puertas y patas ajustables de serie.

El diseño del control es un botón regulador de control grande para cada zona de inducción y una luz indicadora (verde) que incluye señal de detección de sartén. Las placas de cocina de inducción Blue Seal Evolution ofrecen las ventajas adicionales de consumo de energía reducido y menor cantidad de calor latente en la zona de cocinado.



Las ruedecillas traseras estándar facilitan aún más las tareas de limpieza y mantenimiento en posición inclinada.





Placas de horno.

Sea cual sea la envergadura del trabajo, las placas de horno de la serie Blue Seal Evolution ofrecen una opción combinable de gas o eléctrica.

Las opciones de gas vienen equipadas con quemadores abiertos de placa de cocina de 28 MJ, mientras que las versiones eléctricas ofrecen una posibilidad de elección de elementos radiantes de 2,4 kW de gran resistencia o placas sólidas de 2 kW.

Dentro del mismo horno, las placas base de hierro fundido garantizan una distribución uniforme del calor. Los resistentes motores y ventiladores de circulación de los hornos de convección reducen los tiempos de cocinado y permiten cocinar los alimentos a temperaturas más bajas.



El interior, de esmalte vítreo y fácil limpieza, ofrece capacidad Gastronorm 2/1 y una altura generosa de corona. Las duraderas placas base de hierro fundido proporcionan una recuperación y una retención excelentes del calor.



Quemadores.

Como unidades individuales o con placas de horno de gas o eléctricas.

Los quemadores de 900 mm de la serie Blue Seal Evolution están disponibles como fogones independientes, o con la posibilidad de elegir entre cuatro unidades base: armario inferior, soporte con patas, mueble bajo refrigerado o base de horno (estático/de convección, de gas/eléctrico).

Con un alto rendimiento, el quemador de hierro fundido de doble fuego permite a la pieza fundida de resistencia superelevada ofrecer una extraordinaria capacidad de recuperación y control del calor. Una cámara de combustión revestida con bloques cerámicos refractarios de 50 mm permite lograr una excelente eficacia térmica.



El calor se suministra a través de un doble anillo de 45 MJ, un quemador de hierro fundido, con control individual.





Parrillas y parrilla tostadora.

Las parrillas de gas de alta resistencia de la serie Blue Seal Evolution están disponibles en anchos de 450, 600, 900 y 1200 mm y las parrillas eléctricas están disponibles en anchos de 600, 900 y 1200 mm. La parrilla tostadora es una adición indispensable para cualquier operación que requiera la producción simultánea de alimentos tostados y a la parrilla.

Las placas de parrilla de gas están disponibles en 900 y 1200 mm, con hornos eléctricos (estáticos o de convección). Las placas de parrilla eléctricas están disponibles en 900 mm, con hornos eléctricos (estáticos o de convección).

Con una construcción de soldadura sólida y perfecta, todas las parrillas de alta resistencia disponen de una placa estándar de 20 mm para lograr la máxima retención y distribución del calor. Se controlan termostáticamente para



El protector antisalpicaduras de 3 mm es un marco completamente soldado que proporciona una durabilidad adicional y una gran facilidad de limpieza.

lograr el ajuste preciso de la temperatura, y están disponibles en placas de acero lisas o estriadas con acabado mecanizado.

Una opción de superficie cromada especular, también disponible lisa o estriada, minimiza la pérdida de calor atrapando más calor en la superficie de cocinado.

La parrilla tostadora de la serie Blue Seal Evolution dispone de un juego de quemadores especialmente diseñados y elementos radiantes de acero inoxidable que realizan dos funciones: cocinar hasta la parte superior y asar hasta la parte inferior, sin alterar el tiempo de cocinado ni el resultado.

Los quemadores calientan la placa de la parrilla de 16 mm de grosor, mientras que los elementos radiantes reflejan el calor hasta la rejilla de tostado situada debajo.



Parrillas de carbón.

Los potentes quemadores y elementos radiantes se han diseñado para llevar la cantidad máxima de calor hasta el extremo.

El tremendo rendimiento de las parrillas de carbón de la serie Blue Seal Evolution se logra gracias a los potentes quemadores de acero inoxidable y a los elementos radiantes que generan la cantidad máxima de calor para conservar los sabores de la carne.

El diseño de la aleta acanalada y la posición inclinada de las rejillas de hierro fundido de gran resistencia reducen la llamarada permitiendo que la grasa fluya hacia un canal de recogida frontal. Las secciones de vertido de la parrilla, de 300 y 450 mm, también se pueden intercambiar con las rejillas.



Las resistentes rejillas son reversibles.



Salamandras.

Las salamandras de gas o eléctricas de la serie Blue Seal Evolution son versátiles, fáciles de usar y están bien equipadas con características de rendimiento. Se pueden utilizar para fundir, asar, gratinar y tostar.

Los modelos de gas disponen de quemadores infrarrojos de alta velocidad y consumo eficiente para lograr resultados rápidos. El modelo eléctrico E91 dispone de potentes elementos de bobina doble de 3 kW para lograr un resultado de cocinado óptimo.

Tanto las opciones de gas como las eléctricas pueden alojar una bandeja Gastronorm GN 1/1. Se incluye de serie una placa de marcado, ideal para cocinar pescado o carne.





Freidoras.

Desde hace mucho tiempo, Blue Seal disfruta de un gran reconocimiento por la calidad y el rendimiento de sus freidoras.

La serie Blue Seal Evolution lleva este rendimiento más allá con una placa de freidora más elegante y simplificada: disponible en las versiones de sartén única de 400 mm y de sartén única o doble de 450 o 600 mm. Las unidades de gas disponen de la exclusiva tecnología Vee Ray de Blue Seal e incorporan quemadores infrarrojos patentados para la industria líder en producción y recuperación de fritura. La nueva freidora de sartén única de 400 mm obtiene su potencia de un quemador multichorro.

Todas las freidoras están disponibles con controles mecánicos o digitales. Los modelos con control digital ofrecen un control preciso de la temperatura, tres temporizadores de producto, además de pantalla digital de hora y temperatura. Los modelos de dos sartenes disponen de controles digitales independientes para cada sartén y seis temporizadores de producto.



Las exclusivas freidoras de doble sartén de Blue Seal ofrecen un alto rendimiento y una gran versatilidad.



Sistema de filtración Filtamax

Filtamax es el compañero ideal de las freidoras de la serie Blue Seal Evolution, ya que mejora los sabores, eliminando las partículas del aceite que, de otra forma, se quemarían y contaminarían los alimentos.

Filtamax se utiliza con aceites y mantecas vegetales Premium, prolongando su vida útil y reduciendo los costes de sustitución. Es fácil de usar: solo tarda 10 minutos en drenar, filtrar y rellenar un depósito de 26 litros.



Filtamax está fuera de la vista. Cuando no se usa, se puede guardar bajo la freidora y cerrar la puerta

Sartenes basculantes.

Diseñadas para el cómodo cocinado por lotes de gran capacidad; todos los modelos ofrecen la inclinación manual o eléctrica de las sartenes para un control sencillo de las porciones.



De gran rendimiento, la gama de sartenes basculantes de la serie Blue Seal Evolution se ha ampliado para incluir una selección de 80 litros (900 mm de ancho) u opciones de 120 litros (1200 mm de ancho) de gas o eléctricas.

Su excelente acabado y facilidad de limpieza y mantenimiento hacen de las nuevas sartenes basculantes una incorporación positiva a cualquier cocina de la serie Blue Seal Evolution.

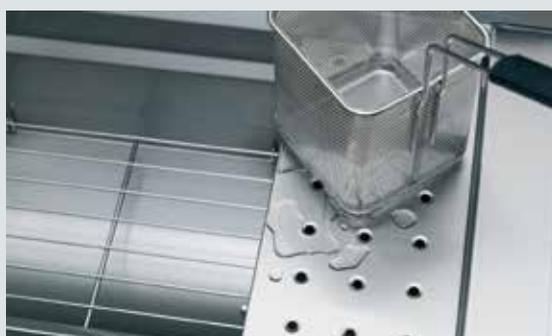


Cocedores de pasta.

Los cocedores de pasta de la serie Blue Seal Evolution se han diseñado para ofrecer rapidez. Completamente modulares, y con un diseño de sartén único, están bien equipados para la producción continua de la pasta perfecta.

Desde la ebullición variable hasta la cocción a fuego lento, nuestro sistema patentado de quemadores infrarrojos a gas, o los potentes elementos eléctricos, mantiene la temperatura constante del agua y permite una recuperación más rápida del producto a través de tiempos de recuperación excepcionales de los ajustes de baja temperatura.

La disposición estándar de cuatro cestas permite cocinar cuatro pastas diferentes al mismo tiempo.



Espacio para crear.

Novedad en la serie Blue Seal Evolution: encimeras de tamaños amplios para racionalizar la cocina (los tamaños de 300 mm, 450 mm, 600 mm y 900 mm están disponibles con armario inferior, soporte de patas, mueble bajo refrigerado u horno (900 mm únicamente).







Instrumentos de creación masiva.

La combinación correcta puede suponer una gran diferencia en la cocina ... y cuando se trata de su cocina, la combinación adecuada le permitirá la libertad de movimiento y la flexibilidad que necesita para crecer.

La gama de equipamiento de la serie Blue Seal Evolution ofrece un nivel de elección nunca antes visto: las parrillas, las placas de cocina, los quemadores y las encimeras se pueden combinar con hornos, soportes de patas, frigoríficos o armarios. Gracias a una mayor variedad de opciones, puede combinar y mezclar las unidades de su cocina exactamente como usted desea.

Placas de cocina	26
Placas de cocina de inducción	27
Placas de horno	28
Quemadores	31
Parrillas	32
Parrillas de carbón	34
Salamandras	35
Sartenes basculantes	35
Freidoras	36
Filtamax	37
Cocedores de pasta	37
Encimeras	38

create

Placas de cocina de gas.



Características estándar.

- Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304
- Quemadores abiertos de 28 MJ
- Configuración de placa de cocina con 2, 4, 6 u 8 quemadores
- Protección contra el fallo de la llama en todos los quemadores
- Resistentes quemadores de hierro fundido y soportes para ollas de esmalte vítreo
- Botones reguladores sólidos y reforzados
- Parrillas equipadas con encendido piezo mediante botón pulsador
- Placa de parrilla de 12 mm
- Montaje en soporte de patas con estantería a juego
- Pata ajustable en la parte frontal con ruedecillas traseras
- Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Opciones.

- Posibilidad de elección de la superficie de la parrilla: suave, estriada o ambas
- Montaje en bancada
- Armario inferior de almacenamiento Gastronorm
- Módulo inferior de refrigeración Gastronorm
- Patatas ajustables en la parte posterior

Accesorios.

- Kit de ruedecillas móviles.
- Casquetes de unión

300 mm

Variaciones de la placa de cocina G512 de 2 quemadores.



Modelos

Montaje en bancada	G512D-B	G512C-B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	300 x 812 x 315	300 x 812 x 315
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	480	480

600 mm

Variaciones de la placa de cocina G514 de 4 quemadores.



Modelos

Montaje en bancada	G514D-B	G514C-B	G514B-B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	600 x 812 x 315	600 x 812 x 315	600 x 812 x 315
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	480	480	480
Armario inferior	G514D-CB	G514C-CB	G514B-CB
Soporte de patas	G514D-LS	G514C-LS	G514B-LS
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085	1085	1085

900 mm

Variaciones de la placa de cocina G516 de 6 quemadores.

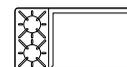
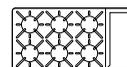
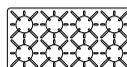


Modelos

Montaje en bancada	G516D-B	G516C-B	G516B-B	G516A-B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 315			
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	480	480	480	480
Armario inferior	G516D-CB	G516C-CB	G516B-CB	G516A-CB
Soporte de patas	G516D-LS	G516C-LS	G516B-LS	G516A-LS
Mueble bajo refrigerado	G516D-RB	G516C-RB	G516B-RB	G516A-RB
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 915			
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085	1085	1085	1085

1200 mm

Variaciones de la placa de cocina G518 de 8 quemadores.



Modelos

Montaje en bancada	G518D-B	G518C-B	G518B-B	G518A-B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	1200 x 812 x 315			
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	480	480	480	480
Armario inferior	G518D-CB	G518C-CB	G518B-CB	G518A-CB
Soporte de patas	G518D-LS	G518C-LS	G518B-LS	G518A-LS
Mueble bajo refrigerado	G518D-RB	G518C-RB	G518B-RB	G518A-RB
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	1200 x 812 x 915			
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085	1085	1085	1085



G516D-LS



G512D-B



G514D-LS



G518D-LS

Solicite una hoja detallada de especificaciones sobre cualquiera de las placas de cocina de la serie Blue Seal Evolution con información sobre la fabricación, las características y la instalación.

Placas de cocina eléctricas.

Características estándar.

Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304

Resistentes elementos radiantes de 2,4 kW

Configuración de tamaño para 2, 4 o 6 elementos

Botones reguladores sólidos y reforzados

Placa de parrilla de 12 mm con control termostático

Montaje en soporte de patas con estantería a juego

Pata ajustable en la parte frontal con ruedecillas traseras

Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Opciones.

Posibilidad de elección de la superficie de la parrilla: lisa, estriada o ambas

Placas sólidas de 2 kW

Montaje en bancada

Armario inferior de almacenamiento Gastronorm

Módulo inferior de refrigeración Gastronorm

Patas ajustables en la parte posterior

Accesorios.

Kit de ruedecillas móviles.

Casquetes de unión

300 mm

Variaciones de la placa de cocina E512 de 2 elementos.



Modelos

Montaje en bancada	E512D-B	E512C-B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	300 x 812 x 315	300 x 812 x 315
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	480	480

600 mm

Variaciones de la placa de cocina E514 de 4 elementos.



Modelos

Montaje en bancada	E514D-B	E514C-B	E514B-B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	600 x 812 x 315	600 x 812 x 315	600 x 812 x 315
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	480	480	480
Armario inferior	E514D-CB	E514C-CB	E514B-CB
Soporte de patas	E514D-LS	E514C-LS	E514B-LS
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085	1085	1085

900 mm

Variaciones de la placa de cocina E516 de 6 elementos.



Modelos

Montaje en bancada	E516D-B	E516C-B	E516B-B	E516A-B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 315			
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	480	480	480	480
Armario inferior	E516D-CB	E516C-CB	E516B-CB	E516A-CB
Soporte de patas	E516D-LS	E516C-LS	E516B-LS	E516A-LS
Mueble bajo refrigerado	E516D-RB	E516C-RB	E516B-RB	E516A-RB
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 915			
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085	1085	1085	1085

Placas de cocina de inducción.

Características estándar.

Construcción resistente

Zonas de cocinado de inducción de 5 kW

Zonas de cocinado de inducción de 270 mm de diámetro

Configuración de 2 o 4 placas de cocina de inducción

Superficie de cocinado cerámica totalmente sellada y de 6 mm de grosor

Patas ajustables de acero inoxidable

Botones reguladores de uso de gran tamaño y fácil manejo

Detección automática de sartenes

Accesorios.

Kit de ruedecillas móviles.

Placas de cocina de inducción eléctrica de 450 mm

Placa de cocina con 2 zonas de inducción. Disponible de serie como armario inferior

Modelo	IN512-CB
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	450 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085

Placas de cocina de inducción eléctrica de 900 mm

Placa de cocina con 4 zonas de inducción. Disponible de serie como armario inferior

Modelo	IN514-CB
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085



E512D-B



E514D-LS



E516D-LS



IN512-CB



IN514-CB

Gamas de placas de cocina de gas.



Características estándar.

- Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304
- Quemadores abiertos de 28 MJ
- Configuración de placa de cocina con 2, 4, 6 u 8 quemadores
- Protección contra el fallo de la llama en todos los quemadores
- Resistentes quemadores de hierro fundido y soportes para ollas de esmalte vítreo
- Botones reguladores sólidos y reforzados
- Puerta desplegable con marco soldado
- Revestimiento de horno esmaltado completamente soldado y vítreo
- Tirador de la puerta del acero inoxidable de tacto frío
- Pata ajustable en la parte frontal con ruedecillas traseras
- Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Opciones.

- Gas o eléctricas, estáticas o de convección
- Posibilidad de elección de la superficie de la parrilla: lisa, estriada o ambas
- Patatas ajustables en la parte posterior

Accesorios.

- Kit de ruedecillas móviles.
- Casquetes de unión



Resistentes botones reguladores con ejes reforzados y diseñados para durar. Las marcas de temperatura imborrables proporcionan los ajustes de calor precisos para obtener unos resultados más consistentes.

Solicite una hoja detallada de especificaciones sobre cualquiera de las placas de horno de la serie Blue Seat Evolution con información sobre la fabricación, las características y la instalación.

600 mm

Variaciones de la placa de cocina de 4 quemadores.



Modelos

Horno estático de gas	G504D	G504C	G504B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085	1085	1085

750 mm

Variaciones de la placa de cocina de 4 quemadores.



Modelos

Horno estático de gas	G505D	G505C
Horno de convección de gas	G54D	G54C
Horno estático eléctrico	GE505D	GE505C
Horno de convección eléctrica	GE54D	GE54C
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	750 x 812 x 915	750 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085	1085

900 mm

Variaciones de la placa de cocina de 6 quemadores.

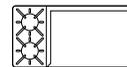
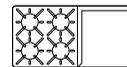
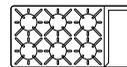
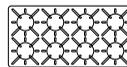


Modelos

Horno estático de gas	G506D	G506C	G506B	G506A
Horno de convección de gas	G56D	G56C	G56B	G56A
Horno estático eléctrico	GE506D	GE506C	GE506B	GE506A
Horno de convección eléctrica	GE56D	GE56C	GE56B	GE56A
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 915			
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085	1085	1085	1085

1200 mm

Variaciones de la placa de cocina de 8 quemadores.

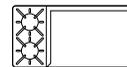
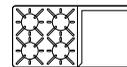
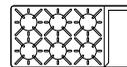
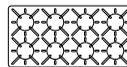


Modelos

Horno estático de gas	G508D	G508C	G508B	G508A
Horno de convección de gas	G58D	G58C	G58B	G58A
Horno estático eléctrico	GE508D	GE508C	GE508B	GE508A
Horno de convección eléctrica	GE58D	GE58C	GE58B	GE58A
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	1200 x 812 x 915			
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085	1085	1085	1085

1200 mm

Variaciones de la placa de cocina de 8 quemadores.



Modelos

Horno estático doble de gas	G524D	G524C	G524B	G524A
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	1200 x 812 x 915			
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085	1085	1085	1085



G506D



G508D



G504D



Gamas de placas de cocina eléctricas.

Características estándar.

- Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304
- Resistentes elementos radiantes de 2,4 kW
- Configuración de tamaño para 4 o 6 elementos
- Seis ajustes de temperatura con ajuste de cocción a fuego lento
- Botones reguladores sólidos y reforzados
- Placa de parrilla de 12 mm
- Puerta desplegable con marco soldado
- Revestimiento de horno esmaltado completamente soldado y vítreo
- Tirador de la puerta del acero inoxidable de tacto frío
- Pata ajustable en la parte frontal con ruedecillas traseras
- Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Opciones.

- Posibilidad de elección de la superficie de la parrilla: lisa, estriada o ambas
- Placas sólidas de 2 kW
- Eléctrica: estática o de convección
- Patas ajustables en la parte posterior

Accesorios.

- Kit de ruedecillas móviles.
- Casquetes de unión

900 mm

Variaciones de placa de cocina de 6 elementos.

Modelos

	E506D	E506C	E506B	E506A
Horno estático eléctrico	E506D	E506C	E506B	E506A
Horno de convección eléctrica	E56D	E56C	E56B	E56A
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 915			
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085	1085	1085	1085



Un resistente armazón de acero galvanizado constituye el caballo de batalla de la fuerza interior de su cocina para mantener su rendimiento.



GE505D



G524D



E56D



La optimización permite crear un espacio de trabajo continuo.

Quemadores.



Características estándar.

Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304

Quemador de hierro fundido y fuego doble de 45 MJ

Quemador con protección contra fallo de la llama y piloto permanente

Placas superiores y centro extraíble con diseño de protección antiderrame

Botones reguladores sólidos y reforzados

Montaje en soporte de patas con estantería a juego

Pata ajustable en la parte frontal con ruedecillas traseras

Las placas de horno con quemadores incluyen:

Puerta desplegable con marco soldado

Revestimiento de horno esmaltado completamente soldado y vítreo

Tirador de la puerta del acero inoxidable de tacto frío

Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Opciones.

Montaje en bancada

Armario inferior de almacenamiento Gastronorm

Módulo inferior de refrigeración Gastronorm

Patas ajustables en la parte posterior

Accesorios.

Kit de ruedecillas móviles.

Casquetes de unión

Quemador de 900 mm

Variaciones de quemador de gas G57.

Modelos

Montaje en bancada	G57-B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 315
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	480
Armario inferior	G57-CB
Soporte de patas	G57-LS
Mueble bajo refrigerado	G57-RB
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085

Gama de quemadores de 900 mm

Variaciones de la gama de quemadores.

Modelos

Horno estático de gas	G570
Horno de convección de gas	G576
Horno estático eléctrico	GE570
Horno de convección eléctrico	GE576
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085



Solicite una hoja detallada de especificaciones sobre cualquiera de los quemadores y las placas con quemadores de la serie Blue Seal Evolution con información sobre la fabricación, las características y la instalación.



G57-LS



GE576



Características estándar.

Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304

Control termostático

Placas superiores mecanizadas de 20 mm de grosor

Protección completa contra el fallo de la llama y con piloto

Placas superiores con soldadura de sellado

Bandeja de grasa de acero inoxidable

Botones reguladores sólidos y reforzados

Encendido piezo mediante botón pulsador

Montaje en soporte de patas con estantería a juego

Pata ajustable en la parte frontal con ruedecillas traseras

Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Opciones.

Posibilidad de elección de la superficie de la parrilla: lisa, estriada o ambas

Opción de placa cromada espejular

Montaje en bancada

Armario inferior de almacenamiento

Gastronorm

Módulo inferior de refrigeración Gastronorm

Patatas ajustables en la parte posterior

Accesorios.

Kit de ruedecillas móviles.

Casquetes de unión



Placa cromada espejular lisa, estriada o ambas.

Parrilla de gas de 450 mm

Variaciones de la parrilla de gas GP513.

Modelos

Montaje en bancada	GP513-B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	450 x 812 x 315
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	480
Armario inferior	GP513-CB
Soporte de patas	GP513-LS
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	450 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085

Parrilla de gas de 600 mm

Variaciones de la parrilla de gas GP514.

Modelos

Montaje en bancada	GP514-B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	600 x 812 x 315
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	480
Armario inferior	GP514-CB
Soporte de patas	GP514-LS
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	600 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085

Parrilla de gas de 900 mm

Variaciones de la parrilla de gas GP516.

Modelos

Montaje en bancada	GP516-B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 315
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	480
Armario inferior	GP516-CB
Soporte de patas	GP516-LS
Mueble bajo refrigerado	GP516-RB
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085

Parrilla de gas de 1200 mm

Variaciones de la parrilla de gas GP518.

Modelos

Montaje en bancada	GP518-B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	1200 x 812 x 315
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	480
Armario inferior	GP518-CB
Mueble bajo refrigerado	GP518-RB
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085

Parrilla eléctrica de 600 mm

Variaciones de la parrilla eléctrica EP514.

Modelos

Montaje en bancada	EP514-B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	600 x 812 x 315
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	480
Armario inferior	EP514-CB
Soporte de patas	EP514-LS
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	600 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085

Parrilla eléctrica de 900 mm

Variaciones de la parrilla eléctrica EP516.

Modelos

Montaje en bancada	EP516-B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 315
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	480
Armario inferior	EP516-CB
Soporte de patas	GP516-LS
Mueble bajo refrigerado	EP516-RB
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085

Parrilla eléctrica de 1200 mm

Variaciones de la parrilla eléctrica EP518.

Modelos

Montaje en bancada	EP518-B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	1200 x 812 x 315
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	480
Armario inferior	EP518-CB
Soporte de patas	EP518-LS
Mueble bajo refrigerado	EP518-RB
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	1200 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085



Solicite una hoja detallada de especificaciones sobre cualquiera de las parrillas de la serie Blue Seal Evolution con información sobre la fabricación, las características y la instalación.

Placas de parrilla.



Características estándar.

- Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304
- Control termostático
- Placas superiores mecanizadas de 20 mm de grosor
- Protección completa contra el fallo de la llama y con piloto
- Placas superiores con soldadura de sellado
- Bandeja de grasa de acero inoxidable
- Botones reguladores sólidos y reforzados
- Encendido piezo mediante botón pulsador
- La placa de horno con parrilla incluye:
 - Puerta desplegable con marco soldado
 - Revestimiento de horno esmaltado completamente soldado y vítreo
 - Tirador de la puerta del acero inoxidable de tacto frío
- Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Opciones.

- Posibilidad de elección de la superficie de la parrilla: lisa, estriada o ambas
- Opción de placa cromada especular

Accesorios.

- Kit de ruedecillas móviles.
- Casquetes de unión

Gama de parrillas de gas de 900 mm

Variaciones de la gama de parrillas de gas.

Modelos

Horno estático eléctrico	GPE506
Horno de convección eléctrico	GPE56
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085

Gama de parrillas de gas de 1200 mm

Variaciones de la gama de parrillas de gas.

Modelos

Horno estático eléctrico	GPE508
Horno de convección eléctrico	GPE58
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	1200 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085

Gama de parrillas eléctricas de 900 mm

Variaciones de la gama de parrillas eléctricas.

Modelos

Horno estático eléctrico	EP506
Horno de convección eléctrico	EP56
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085



GPE506



GPE58



EP56

Parrilla tostadora.



Características estándar.

- Placa de parrilla con tostadora debajo
- Placa de parrilla de 16 mm
- Quemadores dobles con control individual
- Bandeja de recogida de grasa de gran capacidad
- Ruedecillas traseras
- Exterior de acero inoxidable
- Fácil limpieza
- Fácil mantenimiento
- Totalmente modular

Parrilla tostadora de gas de 600 mm

Parrilla tostadora de gas G55T.

Modelo

Modelo	G55T
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	600 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085



EP514-LS



EP516-LS



EP518-LS



G55T



Parrillas de carbón a gas.

Características estándar.

Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304

Rejillas superiores reversibles de alta resistencia

Posición inclinada para reducir las llamaradas y mejorar el recorrido de la grasa

Quemadores de acero inoxidable y 33 MJ/hr por sección de 300 mm

Protección contra el fallo de la llama con quemador de piloto permanente

Elevación de rejillas, radiantes y deflectores para facilitar la limpieza

Botones reguladores sólidos y reforzados

Montaje en soporte de patas con estantería a juego

Pata ajustable en la parte frontal con ruedecillas traseras

Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Opciones.

Patatas ajustables en la parte posterior

Accesorios.

Placas de parrilla de vertido intercambiables

Kit de ruedecillas móviles.

Casquetes de unión

Solicite una hoja detallada de especificaciones sobre cualquiera de las parrillas de carbón de la serie Blue Seal Evolution con información sobre la fabricación, las características y la instalación.

Parrilla de carbón a gas de 300 mm

Parrilla de gas G592.

Modelo

Montaje en bancada	G592-B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	300 x 812 x 315
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	480

Parrilla de carbón a gas de 450 mm

Variaciones de la parrilla de gas G593.

Modelos

Montaje en bancada	G593-B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	450 x 812 x 315
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	480
Soporte de patas	G593-LS
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	450 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085

Parrilla de carbón a gas de 600 mm

Variaciones de la parrilla de gas G594.

Modelos

Montaje en bancada	G594-B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	600 x 812 x 315
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	480
Soporte de patas	G594-LS
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	600 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085

Parrilla de carbón a gas de 900 mm

Variaciones de la parrilla de gas G596.

Modelos

Montaje en bancada	G596-B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 315
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	480
Soporte de patas	G596-LS
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085

Parrilla de carbón a gas de 1200 mm

Variaciones de la parrilla de gas G598.

Modelos

Montaje en bancada	G598-B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	1200 x 812 x 315
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	480
Soporte de patas	G598-LS
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	1200 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085



G592-B

G593-LS

G594-LS

G596-LS

G598-LS

Salamandras.



Características estándar.

Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304
 2 potentes elementos de 3 kW o 2 quemadores infrarrojos de 15,5 MJ (modelos 91)
 El modelo E90 tiene incorporados 2 elementos de 1,8 kW
 Encendido piezo y protección contra el fallo de la llama en cada quemador (modelos de gas)
 Control de calor izquierdo y derecho
 Soporte de montaje en pared
 Fácil limpieza, instalación y mantenimiento
 Bandeja inferior de recolección
 Placa de marcado

Salamandra de gas de 900 mm

Adecuada para montaje en bancada o pared.

Modelos

Estante de cuatro posiciones (planas o inclinadas)	G91
Estante de cuatro posiciones (planas o inclinadas) con placa de marcado	G91B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 390 x 400
Soporte de montaje en pared incl. (pr.) mm	420

Salamandra eléctrica de 900 mm

Adecuada para montaje en bancada o pared.

Modelos

Estante de cuatro posiciones (planas o inclinadas)	E91
Estante de cuatro posiciones (planas o inclinadas) con placa de marcado	E91B
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 390 x 400
Soporte de montaje en pared incl. (pr.) mm	420



G91



E91B

Sartenes basculantes.



Características estándar.

Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304
 Mecanismo basculante manual
 Sistema de tapa y bisagra de alta resistencia
 Armazón de acero galvanizado
 Exterior de acero inoxidable
 Sartén íntegramente de acero inoxidable con cuerpo de 2 mm
 Base de sartén de calor uniforme y acero inoxidable de 12 mm de grosor
 Bandeja de vertido de gran capacidad
 Patas ajustables de acero inoxidable y alta resistencia
 Grandes botones reguladores de fácil uso: con refuerzo de resistencia térmica
 Control termostático
 Protección de seguridad contra los cortes por exceso de temperatura
 Mango plegable en inclinación manual de la sartén
 Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Sartén basculante de gas de 900 mm

Variaciones de sartén basculante de gas de 80 litros

Modelos

Mecanismo basculante manual	G580-8
Mecanismo basculante eléctrico	G580-8E
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085
Con tapa abierta mm	1600

Sartén basculante eléctrica de 900 mm

Variaciones de sartén basculante eléctrica de 80 litros

Modelos

Mecanismo basculante manual	E580-8
Mecanismo basculante eléctrico	E580-8E
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085
Con tapa abierta mm	1600

Sartén basculante de gas de 1200 mm

Variaciones de sartén basculante de gas de 120 litros

Modelos

Mecanismo basculante manual	G580-12
Mecanismo basculante eléctrico	G580-12E
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	1200 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085
Con tapa abierta mm	1600

Sartén basculante eléctrica de 1200 mm

Variaciones de sartén basculante eléctrica de 120 litros

Modelos

Mecanismo basculante manual	E580-12
Mecanismo basculante eléctrico	E580-12E
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	1200 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085
Con tapa abierta mm	1600

Opciones.

Mecanismo eléctrico basculante

Accesorios.

Casquetes de unión

Solicite una hoja detallada de especificaciones sobre cualquiera de las salamandras y las sartenes basculantes de la serie Blue Seal Evolution con información sobre la fabricación, las características y la instalación.



G580-8



E580-12E

Freidoras.



Características estándar.

Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304

Los modelos de gas presentan el sistema patentado

de quemador infrarrojo (excepto GT18)

Bandeja abierta de acero inoxidable y fácil limpieza

con una garantía limitada de 10 años

Válvula de drenaje de 32 mm

Protección de seguridad contra los cortes por exceso de temperatura

Exterior de acero inoxidable

Totalmente modular

Cestas y tapaderas incluidas

Pata ajustable en la parte frontal con ruedecillas traseras

Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Opciones.

Controles electrónicos con pantalla digital

Sistema de filtración Filtamax Blue Seal

Accesorios.

Cestas adicionales

Protector lateral contra salpicaduras

Kit de ruedecillas móviles.

Casquetes de unión

Cómodas bandas para cesta de freidora.



Solicite una hoja detallada de especificaciones sobre cualquiera de las freidoras y Filtamax de la serie Blue Seal Evolution con información sobre la fabricación, las características y la instalación.

Freidora de gas de 400 mm

Freidora a gas para una sola sartén.

Capacidad para 18 litros.

Modelo

Controles mecánicos	GT18
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	400 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085



Freidora de gas de 450 mm

Variaciones de freidora de gas Vee Ray para una sola sartén. Capacidad para 20 litros.

Modelos

Controles mecánicos	GT45
Controles electrónicos con pantalla digital	GT45E
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	450 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085

Freidora de gas de 450 mm

Variaciones de freidora de gas Vee Ray para dos sartenes. Capacidad para 13 litros por sartén.

Modelos

Controles mecánicos	GT46
Controles electrónicos con pantalla digital	GT46E
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	450 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085

Freidora de gas de 600 mm

Variaciones de freidora de gas Vee Ray para una sola sartén. Capacidad para 31 litros.

Modelos

Controles mecánicos	GT60
Controles electrónicos con pantalla digital	GT60E
Dimensiones (an. x pr. x al.) mm	600 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085

Freidora eléctrica de 450 mm

Variaciones de freidora eléctrica para una sola sartén.

Capacidad para 27 litros.

Modelos

Controles mecánicos	E43
Controles electrónicos con pantalla digital	E43E
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	450 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085

Freidora eléctrica de 450 mm

Variaciones de freidora eléctrica para dos sartenes. Capacidad para 12 litros por sartén.

Modelos

Controles mecánicos	E44
Controles electrónicos con pantalla digital	E44E
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	450 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085



Los modelos electrónicos de dos sartenes disponen de controles digitales independientes para cada sartén y seis temporizadores de producto.



GT18



GT46



GT60



E44



E43E

Cocedores de pasta.



Características estándar.

Diseño de sartén único

Llave de agua de ajuste preciso para llenar el recipiente

Sistema de remoción de almidón para lograr una pureza constante del agua

Recipiente de acero inoxidable y grado 316 para ofrecer una resistencia adicional a los efectos de la sal

Garantía limitada de 10 años en sartén de acero inoxidable

Válvula de drenaje de 25 mm para mayor seguridad y mejor limpieza

Cuatro cestas de acero inoxidable para pasta: 165 mm x 165 mm

Termostato de desconexión de seguridad para el vaciado de recipientes/el hervido de agua

Soporte abatible de drenaje de cestas

Malla de soporte de cestas extraíble

Patas ajustables de acero inoxidable y alta resistencia

Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Opciones.

Cestas rectangulares: 320 mm x 165 mm

Accesorios.

Protectores antisalpicaduras laterales

Casquetes de unión

Cocedor de pasta de gas de 450 mm

Cocedor de pasta de gas de recipiente único.

Capacidad para 40 litros.

Modelo

Sistema de quemadores infrarrojos	G47
-----------------------------------	-----

Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	450 x 812 x 915
----------------------------------	-----------------

Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085
--	------

Cocedor de pasta eléctrico de 450 mm

Cocedor de pasta eléctrico de recipiente único.

Capacidad para 40 litros.

Modelos

Potencia trifásica de 10,5 kW	E47
-------------------------------	-----

Potencia monofásica de 7 kW	E47-7
-----------------------------	-------

Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	450 x 812 x 915
----------------------------------	-----------------

Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085
--	------



G47



E47



Soporte abatible de drenaje de cestas, válvula de drenaje de 25 y mm y malla extraíble para soporte de cestas y limpieza fácil y segura.

Sistema de filtración Filtamax.

Características estándar.

Bomba potente y sólida

Acción inversa del motor para la limpieza total del sistema

Resistente palanca de bloqueo aislada para evitar los derrames

Bolsas de filtro reutilizables y de fácil limpieza (hasta 500 aplicaciones)

Opciones.

Kit de actualización de almohadilla de carbón

Kit adaptador de drenaje

Kit de extensión de drenaje

Filtamax eléctrico

Capacidad y variaciones de Filtamax.

Modelo

Capacidad para 20 litros	EF30
--------------------------	------

Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	324 x 683 x 562
----------------------------------	-----------------

Capacidad para 30 litros	EF35
--------------------------	------

Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	324 x 735 x 562
----------------------------------	-----------------

Capacidad para 32 litros	EF40
--------------------------	------

Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	474 x 683 x 562
----------------------------------	-----------------



EF35

Solicite una hoja detallada de especificaciones sobre cualquiera de los cocedores de pasta de la serie Blue Seal Evolution con información sobre la fabricación, las características y la instalación.

Encimeras.

Características estándar.

Superficie de trabajo compuesta de 3,5 mm de grosor

- Resistente parte superior de acero inoxidable de grado 304 y 1,5 mm

- Soporte de acero galvanizado de 2,0 mm

Montaje en soporte de patas con estantería a juego

Patatas ajustables en la parte frontal con ruedecillas traseras

Opciones.

Armario inferior de almacenamiento

Gastronorm

Módulo de refrigeración Gastronorm situado en la parte inferior en los modelos de 900 mm

Patatas ajustables en la parte posterior

Accesorios.

Kit de ruedecillas móviles.

Casquetes de unión

Encimeras de 300 mm

Variaciones de encimeras B30.

Modelo

Armario inferior	B30-CB
Soporte de patas	B30-LS
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	300 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085

Encimeras de 450 mm

Variaciones de encimeras B45.

Modelo

Armario inferior	B45-CB
Soporte de patas	B45-LS
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	450 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085

Encimeras de 600 mm

Variaciones de encimeras B60.

Modelo

Armario inferior	B60-CB
Soporte de patas	B60-LS
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	600 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085

Encimeras de 900 mm

Variaciones de encimeras B90.

Modelo

Armario inferior	B90-CB
Soporte de patas	B90-LS
Mueble bajo refrigerado	B90-RB
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085

Encimeras de 900 mm

Encimera, con soporte para salamandra, variaciones.

Modelo

Armario inferior	B90S-CB
Soporte de patas	B90S-LS
Mueble bajo refrigerado	B90S-RB
Dimensiones (An. x Pr. x AL.) mm	900 x 812 x 915
Unidad de protección contra salpicaduras incluida (al.) mm	1085



Solicite una hoja detallada de especificaciones sobre cualquiera de las encimeras de la serie Blue Seal Evolution con información sobre la fabricación, las características y la instalación.



Únase a la evolución.



moffat.com

Nueva Zelanda
Moffat Limited

Rolleston
45 Illinois Drive
Izone Business Hub
Rolleston 7675
Teléfono +64 3-983 6600
Fax +64 3-983 6660
sales@moffat.co.nz

Auckland
Teléfono +64 9-574 3150
sales@moffat.co.nz

international@moffat.co.nz

Australia
Moffat Pty Limited

740 Springvale Road
Mulgrave, Victoria 3170
Australia
Teléfono +61 3-9518 3888
Fax +61 3-9518 3833
vsales@moffat.com.au



ISO9001
Norma
de gestión
de calidad

Diseñado y fabricado por



ISO9001

Todos los productos la Serie Blue Seal Evolution están diseñados y fabricados por Moffat utilizando el sistema de gestión de calidad ISO9001 reconocido internacionalmente, que abarca el diseño, la fabricación y la inspección final, lo que garantiza una alta calidad constante en todo momento.

En línea con la política de desarrollo y mejora continuos de sus productos, Moffat Limited se reserva el derecho de modificación de las especificaciones y el diseño sin previo aviso.



© Copyright Moffat Ltd
SPA.BSE.B.17-01



an AI Group Company



The Spirit of Excellence