



## ◆ COCINAS III MILENIO PREMIUM

!!!CUALQUIER COMPOSICIÓN!!!

ANY COMPOSITION!!!

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construcción exterior e interior en acero inoxidable. Higiénica y práctica. encimera para emplatar, superficie de trabajo continua en acero inoxidable de 3mm, sin uniones, de fácil limpieza. perímetro redondeado. esbeltez.

### DISEÑO ERGONÓMICO

El estudio particular y diferenciado de cada proyecto permite acoplar tanto la superficie de emplatar como los elementos de cocción para crear una cocina a medida del cliente. Su distribución se analiza para que las partes de trabajo sean cómodas y accesibles. La uniformidad de la superficie de trabajo permite el desplazamiento de los enseres de cocina con facilidad. Es posible acoplar, como accesorios, columna de agua y parrilla auxiliar. Situación de mandos de accionamiento protegidos de golpes y suciedad.

### ROBUSTEZ

La cocina está montada y soportada sobre una estructura de gran robustez. Construcción exterior e interior en acero inoxidable.



### GENERAL CHARACTERISTICS:

Stainless steel external and internal construction. Stainless steel working surface 3 mm. continuous, with no joints, easy to clean, hygienic and practical. Round perimeter. Slenderness.

### ERGONOMIC DESIGN:

The special and differentiated study for every project allows to couple the plating surface and the cooking elements to create a tailor-made kitchen.

Distribution is analysed so that working parts are handy and accessible. The working surface uniformity allows easy movement for the cooking tools.

Stovetop supports are used for installation housing, easy to access if necessary.

Water column and auxiliary grate can also be coupled as accessories. Operation controls are protected against knocks and dirtiness

### ROBUSTNESS:

The stovetop is assembled and supported on a great robustness structure in STAINLESS STEEL.

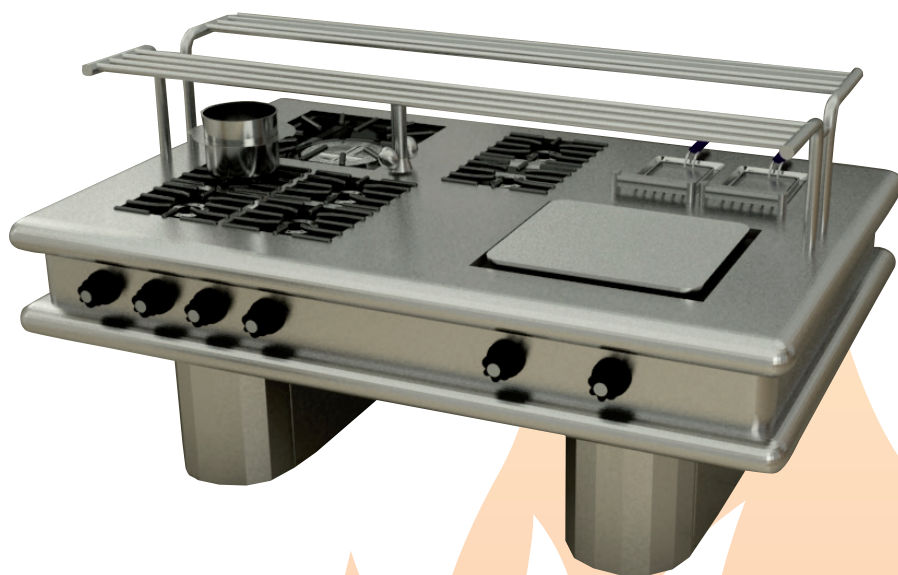
EXTERNAL AND INTERNAL construction in STAINLESS STEEL, highly solid quality.

**Sistema de limpieza por agua**  
**Water cleaning system**



## ◆ COCINAS III MILENIO MOD. AQUA

### MODEL AQUA I



#### COMPOSICIÓN

DIMENSIONES DEL CONJUNTO: 2.000x2.000x850 mm  
CUATRO FUEGOS DE ENCIMERA A GAS.  
Quemadores totalmente desmontables de fundición dotados de piloto de encendido independiente en cada quemador y válvula de seguridad.  
Cuatro parrillas de fuego abierto de fundición esmaltada en porcelana negra vitrificada  
Dimensiones parrilla 450x375.  
Bandeja recoge grasas de plancha esmaltada en porcelana negra.  
Potencia : 19400 Kcal/h

#### UN FRYTOP DE 450 A GAS.

Placa de fundición gris con recuperadores de calor.  
Acabado de la superficie a elegir (liso o ranurado)  
Nervios refractarios en su parte inferior, los cuales permiten una distribución uniforme de la temperatura en toda la placa.  
Bandejas recoge grasas en la parte inferior.  
Dimensiones de la placa 450x750  
Potencia total : 5750 kcal/h

#### UNA FREIDORA DE 25+25 LTS. ELECTRICA

Equipadas con dos termostatos, uno de regulación y otro de seguridad por cabezal  
Resistencia extraíble para una mayor facilidad de limpieza de la cuba.  
Amplia zona fría para evitar la descomposición de residuos de fritura y evitar la mezcla de sabores, prolongando así la vida del aceite.  
Dimensiones cesta: 430x250x210  
Con grifo vaciado cuba de 3/4"  
Voltaje 380 V I+N+T  
Potencia : 25200 W

#### UN BAÑO MARIA ELECTRICO.

Elemento compuesto por una cubeta en acero inoxidable.  
Calentamiento por medio de resistencias blindadas.  
Equipado con termostato.  
Dimensiones de la cuba 340x636x195mm.  
Posibilidad de colocar cubetas Gastronorm 2 de 2/3 o submúltiplos  
Potencia : 3000w-220v  
Opcional: Parrilla para emplatar (534 euro/ml.) y Columna de agua (672 euro).

#### COMPOSITION

UNIT DIMENSIONS: 2.000x2.000x850 mm  
FOUR BURNERS FOR GAS STOVETOP  
Completely removable casting burners with independent switch-on pilot lamp for each burner and safety valve.  
With four open-fire grates in black porcelain enamelled casting.  
Grate dimensions: 450x375.  
Grate grease-collecting tray in black porcelain.  
Power 19400 Kcal/h

#### A GAS FRYTOP OF 450.

Grey casting plate with heat saver.  
Surface finish to be chosen (flat or grooved).  
Refractory nerves in the lower part which allow uniform distribution of temperature in all the plate.  
Grease-collecting trays in the lower part.  
Grate dimensions: 450x750  
Power: 5750 kcal/h

#### ELECTRIC DEEP FRYER 25+25 LTS.

Equipped with two thermostats, one for adjustment and the other one for head safety.  
Removable resistance for easy vat cleaning.  
Wide cold area to prevent from fried food waste breaking down and flavour mixing, then oil life is longer.  
Basket dimensions: 430x250x210  
With vat emptying tap 3/4"  
Voltage 380 V I+N+T  
Power: 25200W

#### AN ELECTRIC WATER-BATH

Element composed of a stainless steel vat  
Heating through shielded resistance.  
Equipped with thermostat.  
Vat dimensions: 340x636x195mm.  
Gastronorm 2 vats of 2/3 or submultiple may be installed  
Power: 3000w-220v  
Optional: Grate for plating (534 euro/ml.) and water column (672 euro).