

Mesas de preparación

Mesas configurables.....	333
Mesas Compactas profesionales para pizza	335
Mesas Compactas para pizza	337
Mesas para sandwiches y ensaladas ..	339
Saladettes.....	341

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.



Mesas especiales
para tareas
específicas.



¡Descubre!



Acceso a la web






Ofrecemos mesas especiales diseñadas para preparar alimentos específicos: pizzas, ensaladas, sándwiches. Además damos la posibilidad de configurar mesas a medida de las necesidades de cada cliente, combinando junto con nuestras mesas especiales elementos opcionales.

	PARA PIZZA				PARA ENSALADAS Y SÁNDWICHES		
	CONFIGURABLES		COMPACTAS		DE ENSALADAS	SALADETTES	
	700 mm	800 mm	PROFESIONALES	ESTÁNDAR	EMEP-135/180	EMEP-100	EMEP-100-G
Dimensiones (2 puertas)	1.342x700x850	1.492x800x850	1.590x700x854	1.350x700x850	1.342x700x850	915x700x875	915x700x895
CAPACIDAD INTERNA	GN-1/1	600x400	GN-1/1 600x400	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1
ENCIMERA	Granito	OPCIONAL	Granito	Inox	Inox	Poliamida	Granito
MUEBLE PARA RECIPIENTES GN	Opcional EMI / EMIT	Opcional EMI / EMIT	Parte posterior	Parte posterior	Alojamiento en la encimera	Alojamiento en la encimera	Parte posterior
Refrigerante	R-600a	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Clase climática	4	4	4	4	4	4	4
EVAPORADOR	INTERNO	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL
Sistema de refrigeración	Forzado	Estático	Forzado	Forzado	Forzado	Forzado	Forzado
Modo ECO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
CERRADURA	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	NO	NO
GRADO DE PROTECCIÓN DE HUMEDAD	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4

Mesas de preparación | Configurables Fondo 700/800 mm

Ofrecemos una serie de mesas con encimera de granito con la posibilidad de colocar sobre ellas diferentes tipos de vitrinas de ingredientes, para adaptarse a cada necesidad.



MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas frías 700 mm con encimera de granito										
 CCP-2G GR	R-600a	50	19089668	2	B	274	752	203	1.342x700x850	3.408
 CCP-3G GR	R-600a	50	19089669	3	C	428	931	203	1.792x700x850	3.999
 CCP-4G GR	R-600a	50	19089670	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	4.770
Mesas frías 800 mm con encimera de granito opcional										
 CCP-2B GV	R-290	50	19089665 (*)	2	-	376	-	220	1.492x800x850	3.029
 CCP-3B GV	R-290	50	19089666 (*)	3	-	584	-	303	2.017x800x850	3.729

(*) Encimera de granito no incluida. Ver opciones.



SP-2G



SPT-3G

Vitrinas para ingredientes

MODELO	PARA MESAS:	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€	
Vitrinas con cubierta de cristal									
	SP-2G	CCP-2G GR	19089671	Cristal	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x450	1.385
	SP-3G	CCP-3G GR	19089672	Cristal	8xGN 1/4	178	R-600a	1.790x336x450	1.544
	SP-4G	CCP-4G GR	19089673	Cristal	10xGN 1/4	216	R-600a	2.240x336x450	1.801
	SP-2B	CCP-2B GV	19089674	Cristal	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x450	1.410
	SP-3B	CCP-3B GV	19089675	Cristal	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x450	1.726
Vitrinas con tapa abatible de acero inox									
	SPT-2G	CCP-2G GR	19089676	Abatible inox	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x250	1.220
	SPT-3G	CCP-3G GR	19089677	Abatible inox	8xGN 1/4	178	R-600a	1.790x336x250	1.334
	SPT-4G	CCP-4G GR	19089678	Abatible inox	10xGN 1/4	216	R-600a	2.240x336x250	1.590
	SPT-2B	CCP-2B GV	19089679	Abatible inox	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x250	1.256
	SPT-3B	CCP-3B GV	19089680	Abatible inox	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x250	1.529

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX BS	ENCIMERA GRANITO 3CM GR	SIN ENCIMERA NT	SIN PETO NS	KIT RUEDAS C	CERRADURA (POR PUERTA) LC	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA LG	RESISTENCIA MARCO PUERTA FH	APERTURA PANORÁMICA PO	CLAVIJA INGLESA CI
							[1/2] UNIDAD H	[1/3] UNIDAD T				
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CCP-2G GR	145	Std	-108	0	114	70	561	749	70		77	16
CCP-3G GR	189	Std	-143	0	114	70	561	749	70		77	16
CCP-4G GR	239	Std	-171	0	155	70	561	749	70		152	16
CCP-2B GV	199	945	-151	0	120	70	-	-	-	129	80	16
CCP-3B GV	251	1157	-179	0	120	70	-	-	-	147	80	16

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

PARA MODELOS:	ACCESORIO	CÓDIGO	€
MESAS GN	PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	19097778	17
	Estante varilla inox EVI 1/1	19085067	44
	GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	19097784	14
	GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	19097781	16
MESAS DE PASTELERÍA	PARRILLA PASTELERA en Epoxi (600x400)	19097776	12
	PARRILLA PASTELERA Inox, (600x400)	19001001	37
	BANDEJA PASTELERA Inox, (600x400)	19010201	21
	GUÍA para parrilla pastelera - Mural - 649 mm - 1 pieza	19097779	16
	GUÍA para parrilla pastelera - Central - 711 mm - 1 p.	19097788	24

Mesas de preparación | Compactas profesionales para pizza fondo 700 mm

Las mesas para pizza presentan unas particularidades que responden a las demandas de una categoría específica del mercado. En Fagor Professional hemos desarrollado este producto con el propósito de satisfacer a cada cliente.



CPZC-3G

Características generales

- Estructura construida con acero inoxidable AISI-304.
- Encimera de granito de 3 cm de espesor y costados y petos laterales en granito (2 cm de espesor y 9 cm de altura).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).
- Testeado en clase climática IV.

MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para pizza profesional								
 CPZC-2G	50	19089681	2	325	262	R-290	1.590x700x854	4.373
 CPZC-3G	50	19089682	3	505	262	R-290	2.110x700x854	5.150

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM GR	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA	CLAVIJA INGLESA
	BS	GR	NT	NS	C	LC	[1/2] UNIDAD H	[1/3] UNIDAD T	LG	FH	PO	CI
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CONCEPT												
CPZC-2G	190	-	-	-	-	70	-	-	-	118	77	16
CPZC-3G	239	-	-	-	-	70	-	-	-	136	77	16

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

ACCESORIO	CÓDIGO	€
Parrilla pastel.600x400 epoxi	19097776	12
Guía en u l=562 [mm]	19097784	14
Estante varilla inox evi 64	19001001	37
Cubeta inox GN 1/4-150	19000685	29

Mesas de preparación | para pizza fondo 700 mm

Las mesas para pizza presentan unas particularidades que responden a las demandas de una categoría específica del mercado. En Fagor Professional hemos desarrollado este producto con el propósito de satisfacer a cada cliente.



CPZ - 2G

Características generales

- Estructura construida con acero inoxidable AISI-304.
- Provisto de alojamiento para cubetas GN para ingredientes en la parte posterior.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C
- Cubetas GN no incluidas.
- Testeado en clase climática IV.



CPZ-3G

CONSERVACIÓN:

Incluye un alojamiento para cubetas GN para ingredientes refrigerado en la encimera con capacidad para alojar 7 y 9 cubetas GN de 150 mm de profundidad (en mesa de 2 y 3 puertas respectivamente).

MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para pizza compactas								
	CPZ-2G GN	50	19089683	2	290	R-290	1.350x708x850	3.086
		60	19089684					3.148
	CPZ-3G GN	50	19089685	3	290	R-290	1.800x708x850	4.011
		60	19089686					4.092

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA	CLAVIJA INGLESA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD				
							(€)	(€)				
CONCEPT												
CPZ-2G GN1/3	145	-	-	-	114	70	561	749	-	118	77	16
CPZ-3G GN1/3	189	-	-	-	114	70	561	749	-	136	77	16

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

ACCESORIO	CÓDIGO	€
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	19097778	17
Estante varilla inox EVI 1/1	19085067	44
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	19097784	14
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	19097781	16
CUBETA INOX GN-1/3 - 150 mm fondo	19000682	31

Mesas de preparación | Sándwiches y ensaladas

Dentro de la gama CONCEPT ofrecemos mesas especialmente diseñadas para la preparación de sándwiches y ensaladas, integrando en la encimera espacios adaptados para alojar recipientes Gastronorm de diferentes tamaños.

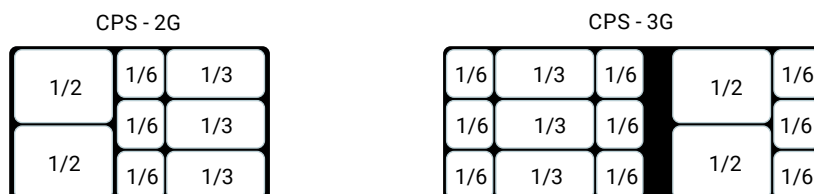


CPS-2G GN

Características generales

- Estructura construida con acero inoxidable AISI-304.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara interior.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas. Recipientes GN no incluidos.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C
- Cubetas GN no incluidas.
- Testeado en clase climática IV.

Ejemplos de distribución de cubetas en la encimera



MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para ensaladas								
	CPS-2G	50	19089687	2	274	R-290	1.342x700x850	3.078
		60	19089688					3.140
	CPS-3G	50	19089689	3	428	R-290	1.792x700x850	3.955
		60	19089690					4.035

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA	CLAVIJA INGLESA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD				
	BS	GR	NT	NS	C	LC	H	T	LG	FH	PO	CI
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CPS-2G	145	-	-	-	114	70	-	-	-	Std	77	16
CPS-3G	189	-	-	-	114	70	-	-	-	Std	77	16

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

ACCESORIO	CÓDIGO	€
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	19097778	17
Estante varilla inox EVI 1/1	19085067	44
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	19097784	14
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	19097781	16
CUBETA INOX GN-1/3 - 150 mm fondo	19000682	31

Mesas de preparación | Saladettes

En Fagor Professional ofrecemos dos pequeñas mesas de ensaladas compactas y con muchas prestaciones incorporadas, para las zonas de trabajo más reducidas.



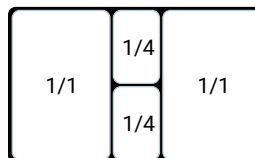
Características generales

- Estructura construida con acero inoxidable AISI-304.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C
- Testeado en clase climática IV.

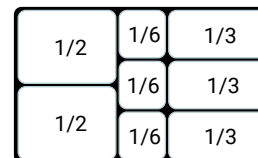


CPSB-2G

Distribución ejemplo a



Distribución ejemplo b



CPSB 2G GR

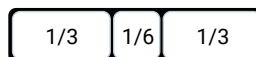
Exposición

Cubierta de cristal con zona de recipientes con capacidad para alojar cubetas GN1/6 y 100 mm de profundidad para la exposición de alimentos.

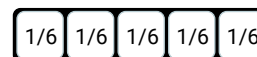
Encimera de granito de 3 cm:



Gracias a su sistema de refrigeración colocado en la parte inferior, nos permite disminuir la dimensión longitudinal del equipo.

Distribución ejemplo a



Distribución ejemplo b



MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para ensaladas mini								
 CPSB-2G	50	19089691	2	177	254	R-290	906x700x1.010	2.463
	60	19089692			300			2.512
Mesas para Pizza mini								
 CPSB-2G GR	50	19089693	2	177	254	R-290	906x700x894	2.619
	60	19089694			300			2.672

Saladettes - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA	CLAVIJA INGLESA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD				
	BS	GR	NT	NS	C	LC	H	T	LG	FH	PO	CI
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CPSB-2G GR	145	-	-	-	114	-	-	-	-	118	77	16

Accesorios para saladettes (*)

ACCESORIO	CÓDIGO	€
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	19097778	17
Estante varilla inox EVI 1/1	19085067	44
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	19097784	14
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	19097781	16
CUBETA GN-1/1 - 100 mm fondo	19000669	36