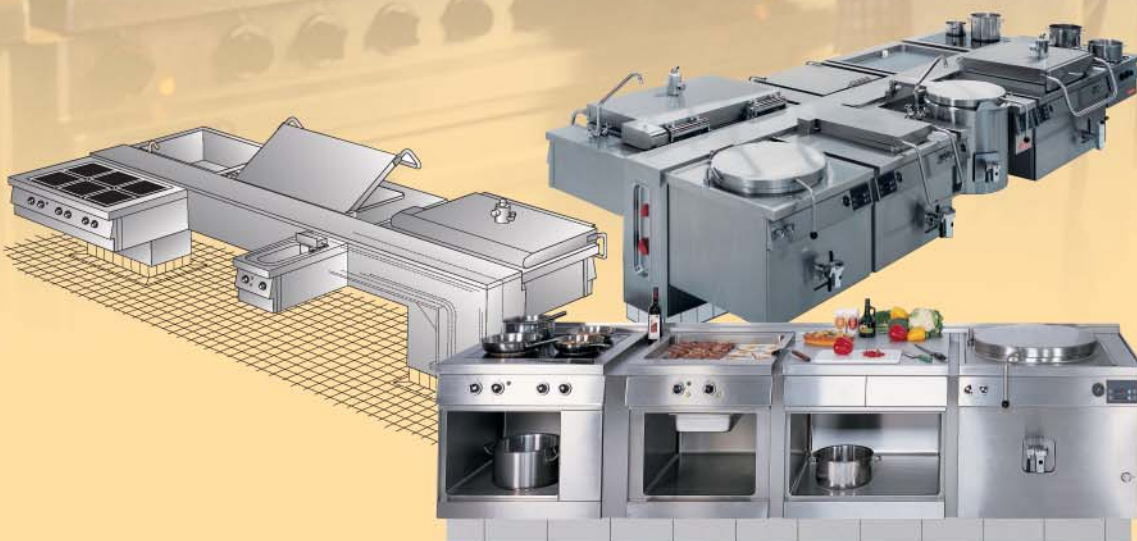
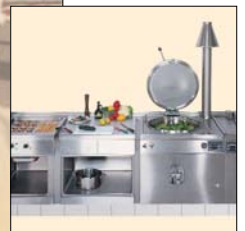


# 850 Serie - Linea Premium



**El programa universal para la gastronomía**

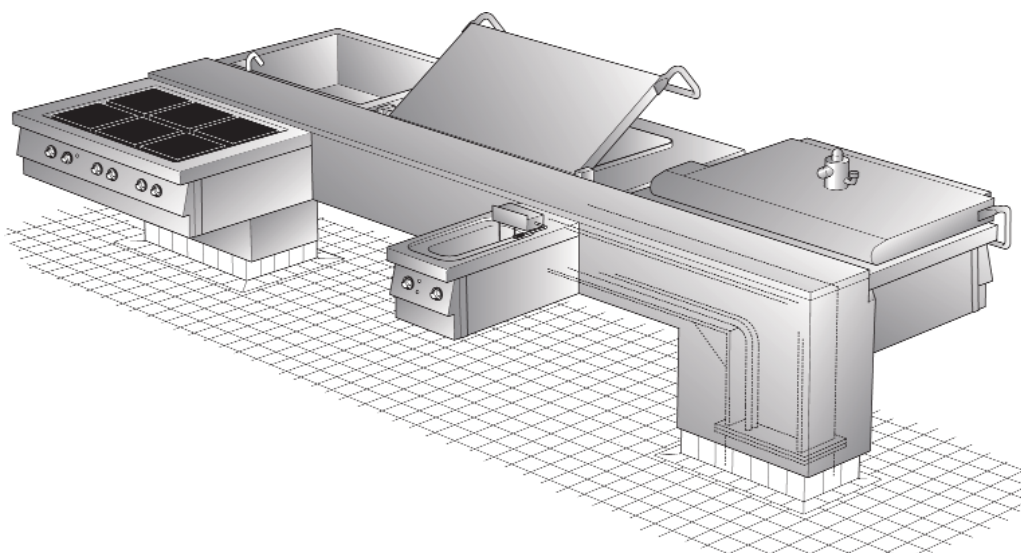
# Línea Premium – El programa universal para la gastronomía

## El programa de aparatos fijos

- Aparatos fijos convincentes tanto en diseño como en función con una profundidad de 850 mm
- Montaje sobre pies, perfiles en Z de acero inoxidable y sobre un zócalo ubicado en el emplazamiento (variable en altura), pies de acero inoxidable como accesorios especiales
- Montaje, unión y conexión fáciles de los aparatos y las tomas de alimentación
- Concepto higiénico adecuado a la práctica
- Fácil manejo y programación

## El programa de aparatos para:

- Todas las modalidades de explotación
- Empresas de diferente tamaño
- Todas las condiciones de espacio
- Las exigencias empresariales más elevadas
- La instalación óptima de cocinas industriales



### La construcción en puente:

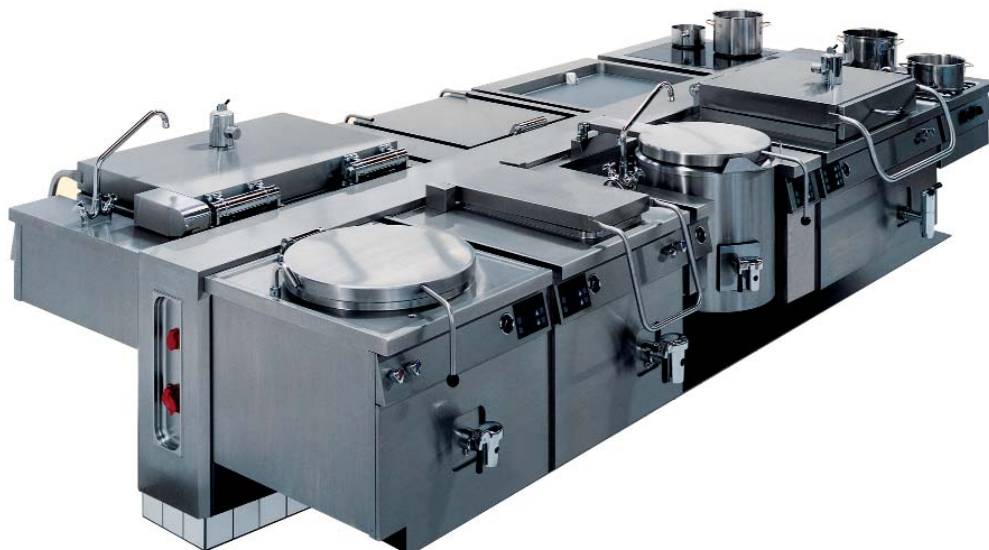
- Limpieza simple y accesible de las superficies del suelo y de los aparatos
- Ahorro de gastos de construcción en el emplazamiento gracias a la posibilidad de preinstalar las conexiones de las tomas de alimentación en la fábrica
- Fácil intercambio de los aparatos

## El programa de montaje suspendido en pared

- Estable construcción en pared
- Aspecto elegante, diseño funcional
- Suspensión mínima a 300 mm
- Concepto higiénico convincente
- Detalles de los aparatos probados en la práctica

Se recomienda especialmente en todas las cocinas industriales modernas:

- Cocinas de empresas
- Hospitales
- Cocinas de universidades
- Explotaciones industriales gastronómicas



# Línea Premium - El programa universal para la gastronomía

## Diseño e higiene

### Diseño convincente

Dicen que la primera impresión es la que vale

Premium-Line convence todavía más tras la segunda y tercera impresión, por ejemplo, mediante el panel inclinado en 14°



### Elementos de control ergonómicos

Stress, precipitación, ajetreo, prisas, cada movimiento debe ser el adecuado

Fácil, claro y exacto

Algo natural, por supuesto

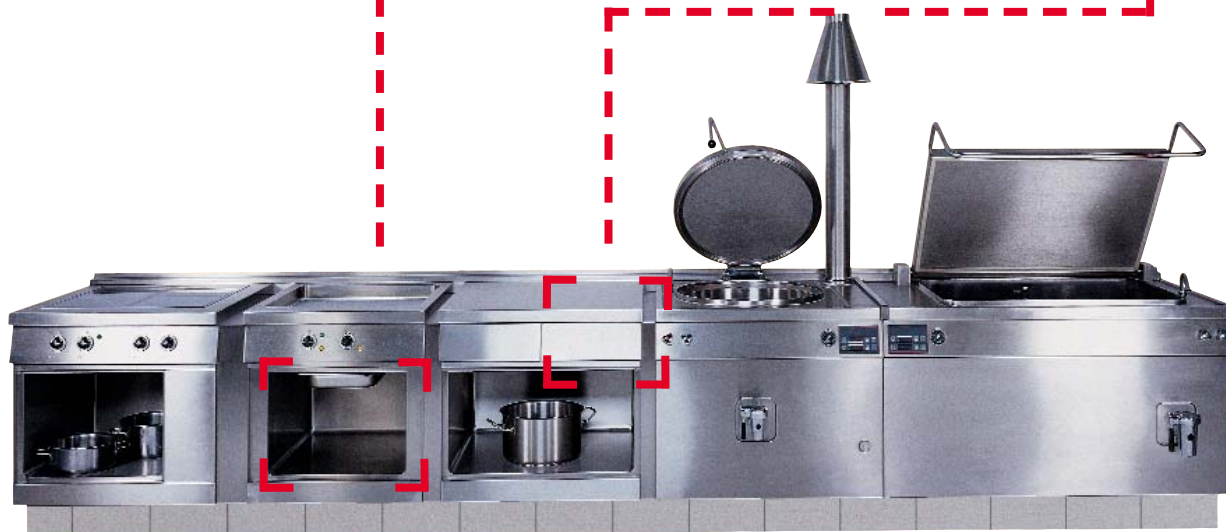
### Concepto higiénico perfecto

Naturalmente no nos quedamos ahí

Vea usted mismo:

Compartimientos fáciles de limpiar

Cajones de marcha suave\*





## Construcción de aparatos de forma elegante

La forma va detrás de la función

El peso “flota” en la pared de instalación o puente

El suelo es accesible, es decir, fácil de limpiar en todas las partes



## Disposición práctica de los elementos de mandos

Todo en el lugar adecuado

Girar, pulsar, leer

Manteniendo siempre la postura corporal natural

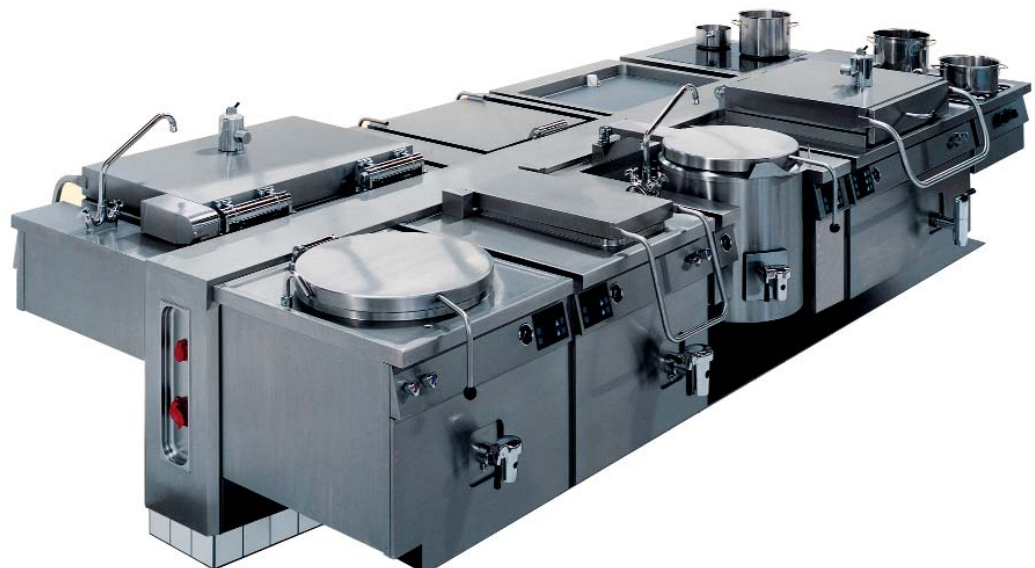
Práctico cuando se “pasa por el lado”



## Construcción axial y de compartimientos higiénicos

Ejes y compartimientos sin juntas, bordes y tornillos

Superficies lisas y uniones compactas entre aparatos - sellado higiénico



# Línea Premium - El programa universal para la gastronomía

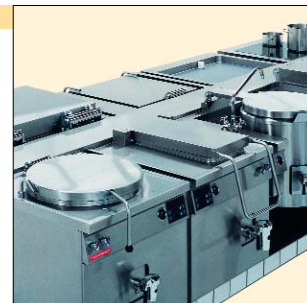
## Montaje y unión

### Montaje modular

Montaje de aparatos dorso en dorso, sobre pies, sobre un zócalo de perfiles en Z de acero inoxidable o sobre un zócalo ubicado en le emplazamiento

Unión modular, cubierta central

Paneles laterales



### Montaje en hileras

Montaje de los aparatos sobre pies, sobre un zócalo de perfiles en Z de acero inoxidable o sobre un zócalo ubicado en el emplazamiento

Listón terminal de pared con topes y protección



### Unión de los aparatos

Montaje que economiza espacio sin separación entre los aparatos

Cobertura de perfiles mediante listón de unión y protección frontal



## Suspendido



Construcción de acero perfilado zincado que soporta la construcción

Estructura del aparato reforzada con diagonales sometidos a compresión

Los aparatos pueden combinarse libremente entre sí

Si se desea, pueden ubicarse cajas de enchufe en la parte frontal



Sistema de suspensión de los aparatos en una sola hilera en la pared de instalación o sistema de suspensión directo en la pared



Canales intermedios en forma de U de 50, 100 y 150 mm de ancho para aparatos fijos y aparatos suspendidos

Soporte de profundidad variable y cubierta central de anchura variable en la pared de instalación de los aparatos suspendidos

Si lo desea, puede suministrarse como accesorio especial una cubierta de la ranura y obtener una unión de los aparatos al mismo nivel



# Línea Premium - El programa universal para la gastronomía

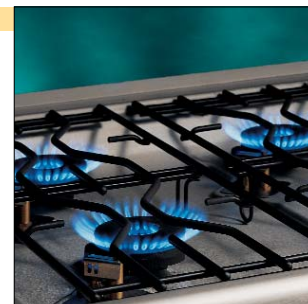
## Conexión y regulación

### Tomas de alimentación

Electricidad: 400 V, 3 NAC 50 Hz

Gas: gas natural E (G20), 20 mbar pre-ajustado.

Vapor de baja presión con sobrepresión de funcionamiento de 0,3 a 0,5 bar



### Posibilidades de conexión

Conexión de aparatos desde abajo o por la pared trasera - "semi-extraíble"

Todas las conexiones accesibles desde la parte delantera

Contactos con potencia para poder conectar instalaciones de optimización de potencia

Gran abanico de accesorios de conexión



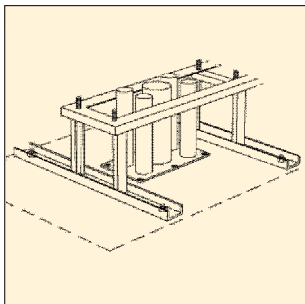
### Electrónica de regulación

Visualización separada de tiempo y temperatura

Interfaz de PC RS 48S, TTY

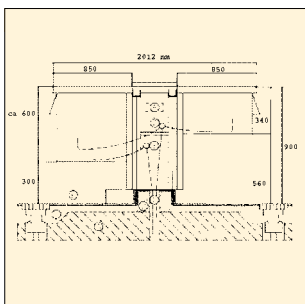
Contactos sin potencia para la señalización en el emplazamiento





## Acceso a los medios

Manguitos de tubos en el emplazamiento para pasar las conducciones de las tomas de alimentación, dispuestos de forma ordenada y fácilmente accesible en las partes finales de la pared de instalación

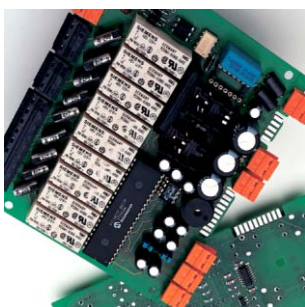


## Concepción de los medios

Electricidad: corriente trifásica 400 V, 3 N AC 50 Hz

Gas: gas natural E (G 20) pre-ajustado tubo de seguridad de 1/2" de serie

NDD: manguera de presión con funda de acero inoxidable de serie

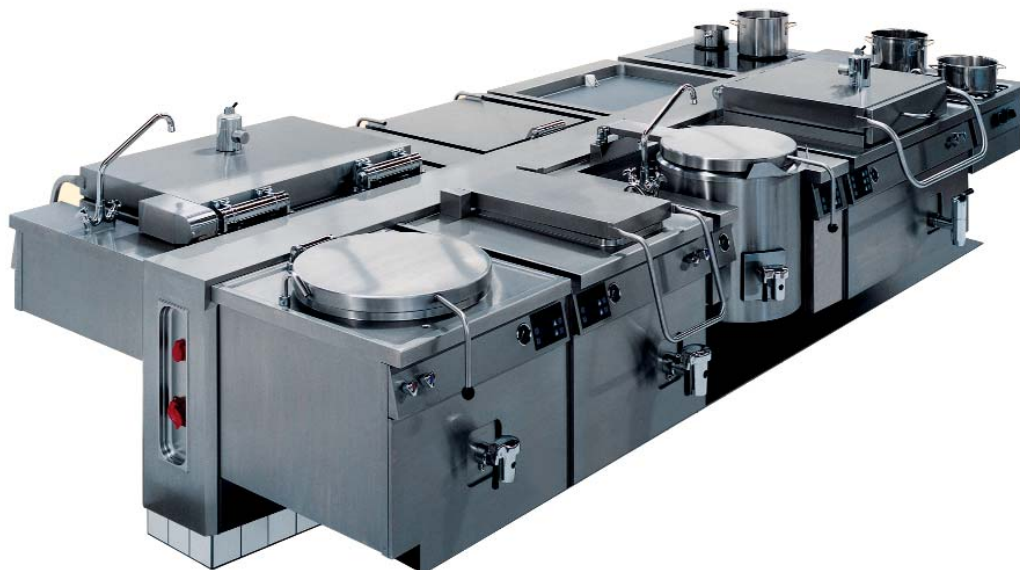


## Regulación

Regulación manual

Regulación de temperatura termostática convencional

Regulación de temperatura electrónica



# Línea Premium - El programa universal para la gastronomía

## Hornos y cocinas



### Variaciones de modelos

Cocinas eléctricas con y sin armario térmico

Cocinas eléctricas con cámara de cocción y asado

Placas de cocción basculantes con 2, 4 ó 6 fogones, en los hornos VITRO-EXPRESS 4 y 6 fogones

Cocinas a gas

Cocinas a gas con cámara de cocción y asado eléctrica

Cocinas a gas con cámara de cocción y asado a gas

### Cocinas VITRO-EXPRESS

Fogones de Cerán de ahorro energético

Placas de cocción con y sin reconocimiento del recipiente

Con y sin cámara de cocción y asado dual



### Cocinas de inducción

El "calor invisible"

Transferencia de energía directa al recipiente de cocción

Ahorra energía, es limpio, longevo y sin desgaste

Tiempos de cocción breves



Cocinas a gas con 2, 4 y 6 fogones abiertos en un molde embutido con seguro de encendido termoléctrico

Cocina de placas incandescentes con y sin horno a gas



## Elementos de control

Botones giratorios de acceso favorable dispuestos ergonómicamente

Quemadores ocultos de encendido piezo eléctrico

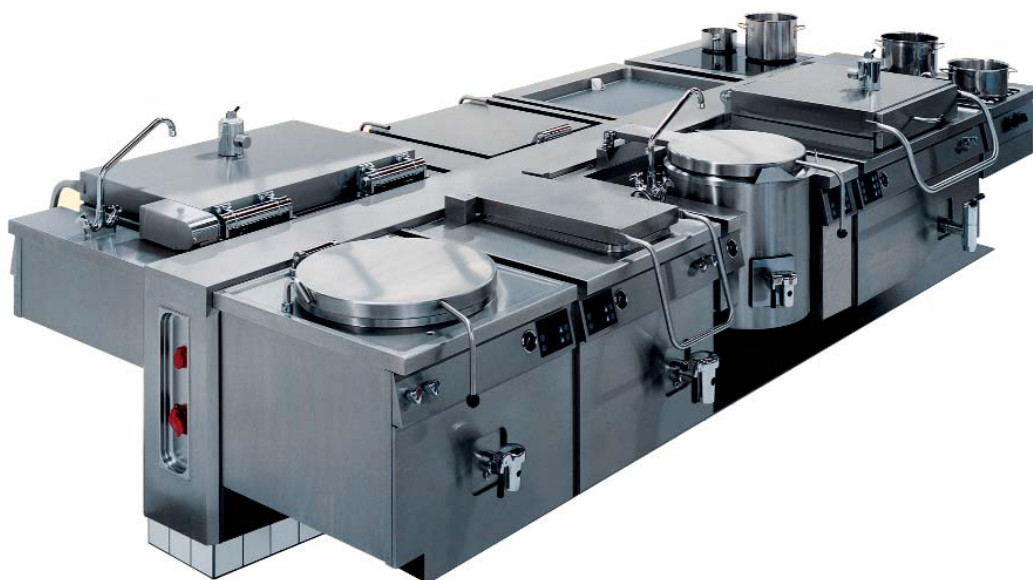


## Limpieza y cuidados

Limpieza fácil de las placas de codión

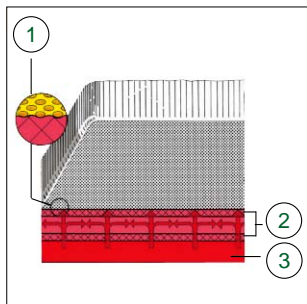
Fácil cuidado

Higiénico y ahorra tiempo



# Línea Premium - El programa universal para la gastronomía

## Aparatos con fondo COMPENS



### Tecnología COMPENS

- ① Efecto anti-adherente, limpieza fácil
- ② FONDO COMPENS (material compuesto de tres capas)
- ③ Calentamiento eléctrico



### Sartenes basculantes COMPENS

Sartenes basculantes COMPENS eléctricas

Sartenes basculantes COMPENS a gas

Medición de temperatura electrónica de 4 puntos en el área de regulación de 50 a 300°C

Mando electrónico con teclado de membrana

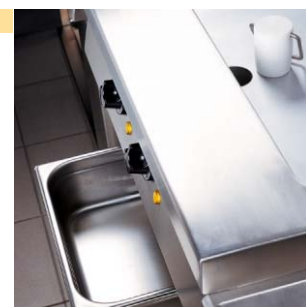


### Fry-Top COMPENS

2 tamaños: GN 2/1 y 3/1

Calentamiento y regulación en dos zonas

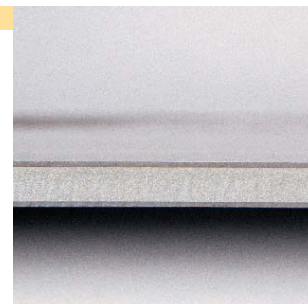
Recipiente de separación de gran diámetro y depósito colector



Excelentes características físicas y técnicas respecto a al cocción

Gran conductibilidad térmica

Gran resistencia al choque de temperatura (limpieza - cambio del alimento a cocer)



Basculamiento a motor con accionamiento lineal

Ejes higiénicos de fácil limpieza

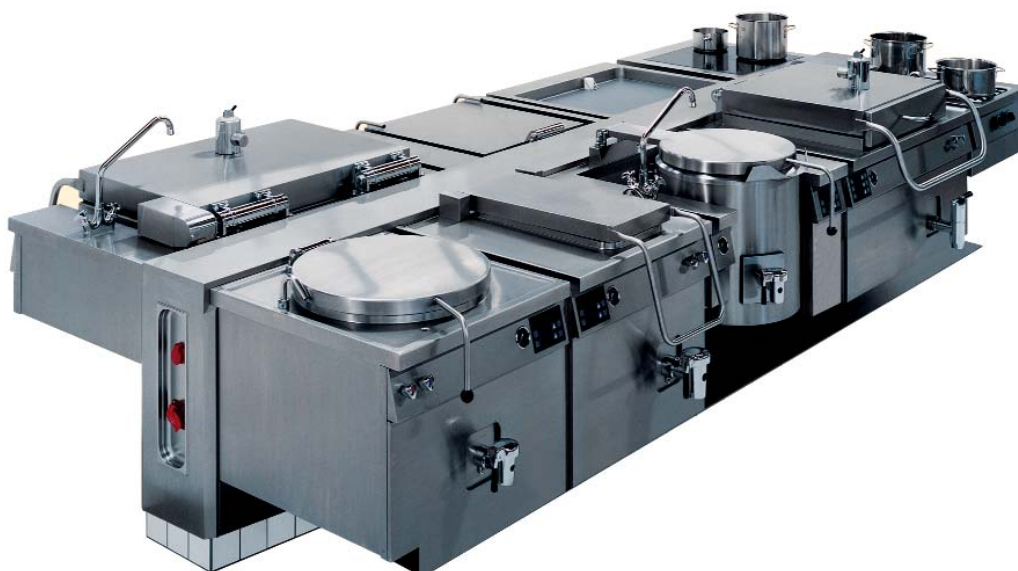
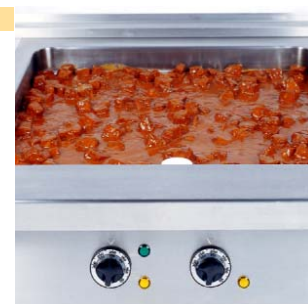
Tapa de doble pared\*

Aparato multifuncional



Plancha libre de juntas y soldada sin costuras en la placa superior

Aparato multifuncional adecuado especialmente para bistecs, huevos, guisados, estofados, pinchos, etc.



# Línea Premium - El programa universal para la gastronomía

## Marmita: Sistema de calentamiento PERMAPRESS



### Gran variedad de aparatos

Marmitas a presión eléctricas PERMAPRESS con un volúmen de 40, 60, 80, 100, 150 litros

Marmitas a presión a gas PERMAPRESS del mismo tamaño que las marmitas a presión PERMAPRESS eléctricas

Marmitas a presión rectangulares eléctricas PERMAPRESS de 80 y 150 litros; Marmita 250, 300, 400 litros

Marmitas rectangulares eléctricas PERMAPRESS de 250, 300 y 400 litros

Marmitas rectangulares a gas PERMAPRESS de 150, 250, 300 y 400 litros



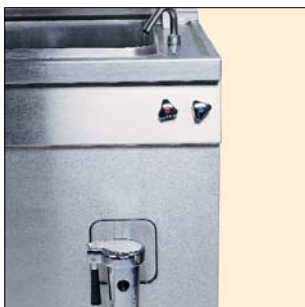
### Equipamiento

Regulación electrónica de cocción de los alimentos de 40 a 100°C

Automática de cocción

Teclado de membrana higiénico y rápido

Buena visibilidad de la marca de llenado de la marmita



### Conexión

Llaves de conexión y de cierre accesibles desde la parte delantera

Grifo mezclador en el panel de mandos o en la plataforma superior

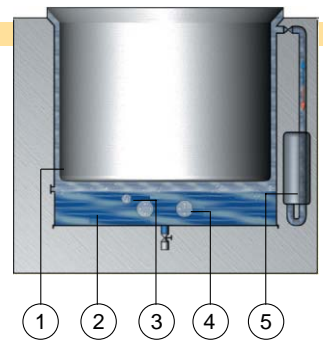


## Principio de funcionamiento

Sistema de calentamiento cerrado de bajo mantenimiento

Ahorra tiempo, energía y trabajo

- 1 - Vapor
- 2 - Agua
- 3 - Piloto - Elemento térmico
- 4 - Elemento térmico
- 5 - Recipiente de expansión



## Construcción del aparato

Tapa de doble pared\*, aislada y equilibrada

Grifería giratoria para la entrada de agua accionada mediante la tapa

Grifo de desagüe de seguridad

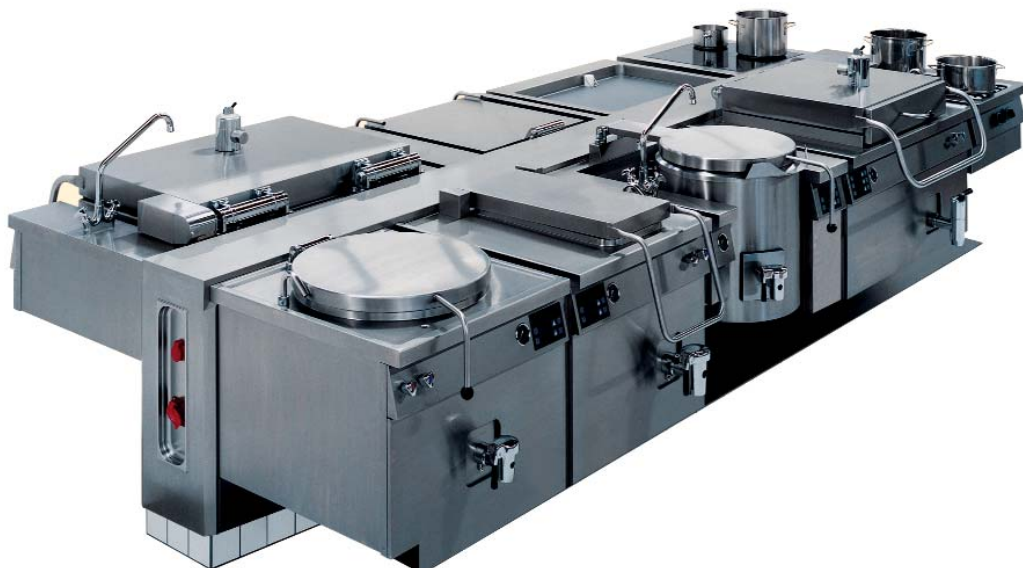


## Marmita basculante

Basculación a motor de retorne rápido

Vaciado exacto al punto

Construcciones basculantes de fácil limpieza sin bridas, tornillos, etc.



# Línea Premium - El programa universal para la gastronomía

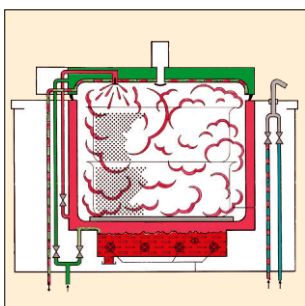
## Técnica de cocción a presión



### Marmitas a presión

4 tamaños tanto para aparatos fijos como para aparatos suspendidos: 80, 150, 250 y 300 litros de volumen útil

Completamente útiles para profesionales de la gastronomía



### Procedimiento de cocción

Cocción

Cocción al vapor convencional

Cocción al vapor con presión mediante el sistema PERMASTEAM

Cocción a presión



### Equipamiento y uso

Memoria para 9 programas o ajuste manual de temperatura, duración de proceso, hora de puesta en marcha, rociado directo PERMASTEAM y refrigeración de tapa

Teclado de membrana, visualización de todos los valores mediante diodos LED



## Sartenes de cocción a presión

2 tamaños tanto para aparatos fijos como para aparatos suspendidos: 110 y 150 litros de volumen útil

Cacerola con suelo COMPENS con regulación de temperatura de 4 puntos



## Aparato multifuncional

Cocción de 50° a 100°C

Cocción a presión de 100 a 111°C (0,5 bar sobrepresión)

Cocción con vapor a presión

Asar de 50° a 300°C

Sistema automático de cocción y asado



## Seguridad

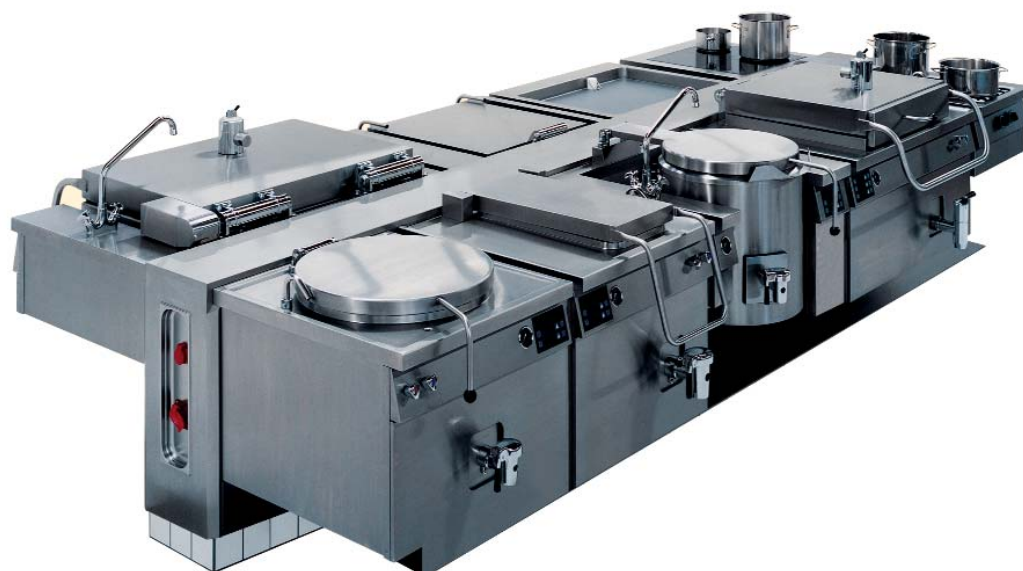
Cerradura de seguridad de la tapa de efecto mecánico

Junta de la tapa resistente a la temperatura y fácilmente reemplazable

Válvula de seguridad en la tapa con cesviación de chorro hacia abajo

Desconexión automática del calentamiento durante el basculamiento

Sin peligro de aplastamiento durante el basculamiento



# Línea Premium – El programa universal para la gastronomía

## Sinopsis del programa

| Grupo de aparatos   | Tipo   | Descripción                      | Medidas en mm<br>An x F x Al | Consumo nominal kW |       |     |
|---|--------|----------------------------------|------------------------------|--------------------|-------|-----|
|   |        |                                  |                              | Electric.          | Gas   | VBP |
| Cocinas eléctricas  | FEH210 | 2 placas de cocción bascul.      | 600 x 850 x 900              | 6,50               | –     | –   |
|   | FEH410 | 4 placas de cocción bascul.      | 800 x 850 x 900              | 11,50              | –     | –   |
|   | FEH610 | 6 placas de cocción bascul.      | 1200 x 850 x 900             | 16,50              | –     | –   |
| Cocinas eléctricas con cámara de cocción  | FEH413 | 4 placas de cocción bascul.      | 800 x 850 x 900              | 15,50              | –     | –   |
|   | FEH613 | 6 placas de cocción bascul.**    | 1200 x 850 x 900             | 21,00              | –     | –   |
| Cocinas eléctricas con cámara de cocción y asado Dual                                     | FEH415 | 4 placas de cocción bascul.      | 800 x 850 x 900              | 19,60              | –     | –   |
|   | FEH615 | 6 placas de cocción bascul.**    | 1200 x 850 x 900             | 25,10              | –     | –   |
| Cocinas VITRO-EXPRESS   | FEH500 | 4 placas de cocción ceran        | 800 x 850 x 900              | 10,70              | –     | –   |
|   | FEH700 | 6 placas de cocción ceran        | 1200 x 850 x 900             | 15,70              | –     | –   |
| Cocinas VITRO-EXPRESS con cámara de cocción y asado                                       | FEH503 | 4 placas de cocción ceran        | 800 x 850 x 900              | 14,70              | –     | –   |
| Cocinas VITRO-EXPRESS con cámara de cocción y asado DUAL                                  | FEH505 | 4 placas de cocción ceran        | 800 x 850 x 900              | 18,70              | –     | –   |
|   | FEH705 | 6 placas de cocción ceran**      | 1200 x 850 x 900             | 24,20              | –     | –   |
| Cocinas VITRO-EXPRESS con reconocimiento de recipiente                                    | FEH510 | 4 placas de cocción ceran        | 800 x 850 x 900              | 10,70              | –     | –   |
|   | FEH710 | 6 placas de cocción ceran        | 1200 x 850 x 900             | 15,70              | –     | –   |
| Cocinas VITRO-EXPRESS con reconocimiento de recipiente con cámara de cocción y asado      | FEH513 | 4 placas de cocción ceran        | 800 x 850 x 900              | 14,70              | –     | –   |
|   | FEH515 | 4 placas de cocción ceran        | 800 x 850 x 900              | 18,70              | –     | –   |
| Cocinas VITRO-EXPRESS con reconocimiento de recipiente con cámara de cocción y asado dual | FEH715 | 6 placas de cocción ceran**      | 1200 x 850 x 900             | 24,20              | –     | –   |
| Cocinas de inducción  | FEH330 | 2 placas de inducción            | 400 x 850 x 900              | 10,00              | –     | –   |
| Cocinas a gas   | FGH210 | 2 fogones                        | 600 x 850 x 900              | –                  | 11,20 | –   |
|   | FGH410 | 4 fogones                        | 800 x 850 x 900              | –                  | 19,90 | –   |
|   | FGH610 | 6 fogones                        | 1200 x 850 x 900             | –                  | 31,10 | –   |
| Cocinas a gas con cámara de cocción y asado eléctrico                                     | FGH413 | 4 fogones                        | 800 x 850 x 900              | 4,00               | 19,90 | –   |
|   | FGH613 | 6 fogones**                      | 1200 x 850 x 900             | 4,60               | 31,10 | –   |
| Cocinas a gas con cámara de cocción y asado eléctrico dual                                | FGH415 | 4 fogones                        | 800 x 850 x 900              | 8,10               | 19,90 | –   |
|   | FGH615 | 6 fogones**                      | 1200 x 850 x 900             | 8,60               | 31,10 | –   |
| Cocinas a gas con cámara de cocción y asado a gas   | FGH417 | 4 fogones                        | 800 x 850 x 900              | –                  | 25,90 | –   |
|   | FGH617 | 6 fogones**                      | 1200 x 850 x 900             | 0,60               | 37,10 | –   |
| Cocina de placas incandescentes   | FGH500 | 1 placa incandescente            | 800 x 850 x 900              | –                  | 9,50  | –   |
| Cocina de placas incandescentes con horno a gas   | FGH507 | 1 placa incandescente            | 800 x 850 x 900              | –                  | 15,50 | –   |
| Baño maría eléctrico  | FEW250 | GN 2/1                           | 600 x 850 x 900              | 3,00               | –     | –   |
|   | FEW252 | GN 2/1/Armario térmico           | 600 x 850 x 900              | 3,60               | –     | –   |
| Baño maría a gas  | FGW250 | GN 2/1                           | 600 x 850 x 900              | –                  | 4,70  | –   |
| Freidoras eléctricas  | FEF124 | 12,0 L / 8,0 L*                  | 400 x 850 x 900              | 9,00               | –     | –   |
|   | FEF144 | 23,0 L / 16,0 L*                 | 600 x 850 x 900              | 18,00              | –     | –   |
|   | FEF224 | 2 x 12,0 L / 8,0 L*              | 600 x 850 x 900              | 18,00              | –     | –   |
| Freidoras eléctricas industriales   | FEF176 | 83,5 L / 55,0 L*                 | 1000 x 850 x 900             | 39,90              | –     | –   |
|   | FEF180 | 83,5 L / 55,0 L*                 | 1000 x 850 x 900             | 39,90              | –     | –   |
| Silo de freidoras   | FUF080 | silo para freidoras industriales | 800 x 850 x 900              | –                  | –     | –   |
| Sartén basculante eléctrica COMPENS   | FEP610 | Cacerola CNS GN 2/1              | 1100 x 850 x 900             | 10,85              | –     | –   |
|   | FEP910 | Cacerola CNS GN 3/1              | 1400 x 850 x 900             | 16,25              | –     | –   |
| Sartén basculante gas COMPENS   | FGP610 | Cacerola CNS GN 2/1              | 1100 x 850 x 900             | 0,30               | 14,00 | –   |
|   | FGP910 | Cacerola CNS GN 3/1              | 1400 x 850 x 900             | 0,30               | 20,00 | –   |
| Sartén basculante eléctrico de hierro fundido   | FEP600 | Cacerola de hierro fundido       | 1100 x 850 x 900             | 10,85              | –     | –   |
|   | FEP900 | Cacerola de hierro fundido       | 1400 x 850 x 900             | 16,25              | –     | –   |
| Sartén basculante gas de hierro fundido   | FGP600 | Cacerola de hierro fundido       | 1100 x 850 x 900             | 0,25               | 14,00 | –   |
|   | FGP900 | Cacerola de hierro fundido       | 1400 x 850 x 900             | 0,25               | 20,00 | –   |
| Fry-Top eléctrico COMPENS   | FEB430 | GN 2/1, 2 zonas de calentamiento | 700 x 850 x 900              | 10,05              | –     | –   |
|   | FEB630 | GN 3/1, 2 zonas de calentamiento | 1000 x 850 x 900             | 15,05              | –     | –   |
| Fry-Top a gas COMPENS   | FGB430 | GN 2/1, 2 zonas de calentamiento | 700 x 850 x 900              | –                  | 12,00 | –   |

\* Volumen útil

\*\* Armario térmico en variante higiénico (Variante)

Seguridad probada:    IPX5

**isselbaecher**  
Food Service Equipment GmbH

## Aparatos fijos

| Grupo de aparatos   | Tipo    | Descripción             | Medidas en mm<br>An x F x Al | Consumo nominal kW |       |       |
|---|---------|-------------------------|------------------------------|--------------------|-------|-------|
|   |         |                         |                              | Electricidad       | Gas   | VBP   |
| Marmita a presión eléctrica<br>PERMAPRESS                 | FES 040 | 52,0 L                  | 700 x 850 x 900              | 11,10              | -     | -     |
|   | FES 060 | 63,5 L                  | 700 x 850 x 900              | 12,60              | -     | -     |
|   | FES 080 | 93,0 L                  | 800 x 850 x 900              | 15,60              | -     | -     |
|   | FES 100 | 109,0 L                 | 800 x 850 x 900              | 18,60              | -     | -     |
|   | FES 150 | 155,0 L                 | 1000 x 850 x 900             | 23,10              | -     | -     |
| Marmita a presión a gas<br>PERMAPRESS                     | FGS 040 | 52,0 L                  | 800 x 850 x 900              | 0,05               | 10,00 | -     |
|   | FGS 060 | 63,5 L                  | 800 x 850 x 900              | 0,05               | 12,50 | -     |
|   | FGS 080 | 93,0 L                  | 900 x 850 x 900              | 0,05               | 15,00 | -     |
|   | FGS 100 | 109,0 L                 | 900 x 850 x 900              | 0,05               | 17,00 | -     |
|   | FGS 150 | 155,0 L                 | 1100 x 850 x 900             | 0,05               | 21,00 | -     |
| Marmita a presión eléctrica<br>rectangular PERMAPRESS     | FER 080 | 85,0 L / 2 GN 1/1-200   | 800 x 850 x 900              | 18,60              | -     | -     |
|   | FER 150 | 158,0 L / 4 GN 1/1-200  | 1100 x 850 x 900             | 24,60              | -     | -     |
|   | FER 250 | 253,0 L / 6 GN 1/1-200  | 1400 x 850 x 900             | 30,60              | -     | -     |
|   | FER 300 | 294,0 L / 8 GN 1/1-200  | 1600 x 850 x 900             | 36,60              | -     | -     |
|   | FER 400 | 422,0 L / 12 GN 1/1-200 | 2100 x 850 x 900             | 42,60              | -     | -     |
| Marmita a gas rectangular<br>PERMAPRESS                   | FGR 150 | 158,0 L / 4 GN 1/1-200  | 1200 x 850 x 900             | 0,05               | 21,00 | -     |
|   | FGR 250 | 253,0 L / 6 GN 1/1-200  | 1500 x 850 x 900             | 0,05               | 27,00 | -     |
|   | FGR 300 | 294,0 L / 8 GN 1/1-200  | 1700 x 850 x 900             | 0,05               | 30,00 | -     |
|   | FGR 400 | 422,0 L / 12 GN 1/1-200 | 2200 x 850 x 900             | 0,05               | 36,00 | -     |
| Marmita a presión de vapor<br>de baja presión             | FNS 040 | 52,0 L                  | 700 x 850 x 900              | 0,10               | -     | 17,00 |
|   | FNS 060 | 63,5 L                  | 700 x 850 x 900              | 0,10               | -     | 20,00 |
|   | FNS 080 | 93,0 L                  | 800 x 850 x 900              | 0,10               | -     | 26,00 |
|   | FNS 100 | 109,0 L                 | 800 x 850 x 900              | 0,10               | -     | 29,00 |
|   | FNS 150 | 155,0 L                 | 1000 x 850 x 900             | 0,10               | -     | 35,00 |
| Marmita a presión de vapor<br>de baja presión rectangular | FNR 080 | 85,0 L / 2 GN 1/1-200   | 800 x 850 x 900              | 0,10               | -     | 26,00 |
| Marmita de vapor de baja<br>presión rectangular           | FNR 150 | 158,0 L / 4 GN 1/1-200  | 1100 x 850 x 900             | 0,10               | -     | 40,00 |
|   | FNR 250 | 253,0 L / 6 GN 1/1-200  | 1400 x 850 x 900             | 0,10               | -     | 44,00 |
|   | FNR 300 | 294,0 L / 8 GN 1/1-200  | 1600 x 850 x 900             | 0,10               | -     | 49,00 |
|   | FNR 400 | 422,0 L / 12 GN 1/1-200 | 2100 x 850 x 900             | 0,10               | -     | 60,00 |
| Marmita basculante eléctrica<br>PERMAPRESS                | FEK 040 | 52,0 L                  | 1000 x 850 x 900             | 11,10              |       |       |
|   | FEK 060 | 63,5 L                  | 1000 x 850 x 900             | 12,60              |       |       |
|   | FEK 080 | 93,0 L                  | 1100 x 850 x 900             | 15,60              |       |       |
|   | FEK 100 | 109,0 L                 | 1100 x 850 x 900             | 18,60              |       |       |
|   | FEK 150 | 155,0 L                 | 1300 x 850 x 900             | 23,10              |       |       |
| Marmita basculante<br>de vapor a baja presión             | FNK 040 | 52,0 L                  | 1000 x 850 x 900             | 0,30               | -     | 17,00 |
|   | FNK 060 | 63,5 L                  | 1000 x 850 x 900             | 0,30               | -     | 20,00 |
|   | FNK 080 | 93,0 L                  | 1100 x 850 x 900             | 0,30               | -     | 26,00 |
|   | FNK 100 | 109,0 L                 | 1100 x 850 x 900             | 0,30               | -     | 29,00 |
|   | FNK 150 | 155,0 L                 | 1300 x 850 x 900             | 0,30               | -     | 35,00 |
| Marmita a presión eléctrica<br>PERMASTEAM                 | FED 080 | 85,0 L / 2 GN 1/1-200   | 900 x 850 x 900              | 18,60              |       |       |
|   | FED 150 | 158,0 L / 4 GN 1/1-200  | 1200 x 850 x 900             | 24,60              |       |       |
|   | FED 250 | 253,0 L / 6 GN 1/1-200  | 1500 x 850 x 900             | 30,60              |       |       |
|   | FED 300 | 294,0 L / 8 GN 1/1-200  | 1700 x 850 x 900             | 36,60              |       |       |
| Sartén de cocción a presión<br>eléctrico                  | FEP 230 | 110,0 L / 2 GN 1/1-200  | 1200 x 850 x 900             | 14,20              |       |       |
|   | FEP 330 | 150,0 L / 3 GN 1/1-200  | 1500 x 850 x 900             | 21,25              |       |       |
| Mesas de trabajo  | FUA 050 | 1 cajón*                | 500 x 850 x 900              |                    |       |       |
|   | FUA 060 | 1 cajón*                | 600 x 850 x 900              |                    |       |       |
|   | FUA 070 | 1 cajón*                | 700 x 850 x 900              |                    |       |       |
|   | FUA 080 | 2 cajones*              | 800 x 850 x 900              |                    |       |       |
|   | FUA 100 | 2 cajones*              | 1000 x 850 x 900             |                    |       |       |
| Módulos intermedios                                       | FUZ 020 |                         | 200 x 850 x 900              |                    |       |       |
|   | FUZ 030 |                         | 300 x 850 x 900              |                    |       |       |
|   | FUZ 040 |                         | 400 x 850 x 900              |                    |       |       |
| Módulos finales   | FUE 020 |                         | 200 x 850 x 900              |                    |       |       |
|   | FUE 030 |                         | 300 x 850 x 900              |                    |       |       |
|   | FUE 040 |                         | 400 x 850 x 900              |                    |       |       |

\*sobre demanda

# Línea Premium – El programa universal para la gastronomía

## Sinopsis del programa

| Grupo de aparatos                      | Tipo    | Medidas en mm<br>An x F x Al | Consumo nom. kW |      |     | Grupo de aparatos                                     | Tipo    | Medidas en mm<br>An x F x Al | Consumo nom. kW |      |      |
|--|---------|------------------------------|-----------------|------|-----|---|---------|------------------------------|-----------------|------|------|
|  |         |                              | Electr.         | Gas  | VBP |   |         |                              | Electr.         | Gas  | VBP  |
| Cocinas eléctricas                     | PEH 218 | 600 x 850 x 340              | 6,5             | -    | -   | Marmita a presión eléctrica                           | PES 048 | 700 x 850 x 602              | 11,1            | -    | -    |
| placas de cocción basculantes          | PEH 418 | 800 x 850 x 340              | 11,5            | -    | -   |   | PES 068 | 700 x 850 x 602              | 12,6            | -    | -    |
| Cocinas-VITRO-EXPRESS-                 | PEH 618 | 1200 x 850 x 340             | 16,5            | -    | -   |   | PES 088 | 800 x 850 x 602              | 15,6            | -    | -    |
|  | PEH 508 | 800 x 850 x 340              | 10,7            | -    | -   |   | PES 108 | 800 x 850 x 602              | 18,6            | -    | -    |
|  | PEH 518 | 800 x 850 x 340              | 15,7            | -    | -   |   | PES 158 | 1000 x 850 x 602             | 23,1            | -    | -    |
|  | PEH 708 | 1200 x 850 x 340             | -               | -    | -   | Marmita a presión a gas                               | PGS 048 | 800 x 850 x 602              | 0,1             | 10,0 | -    |
|  | PEH 718 | 1200 x 850 x 340             | -               | -    | -   |   | PGS 068 | 800 x 850 x 602              | 0,1             | 12,5 | -    |
| Cocinas a gas                          | PGH 218 | 600 x 850 x 340              | -               | 11,2 | -   |   | PGS 088 | 900 x 850 x 602              | 0,1             | 15,0 | -    |
|  | PGH 418 | 800 x 850 x 340              | -               | 19,9 | -   | Marmita a presión de vapor a baja presión             | PNS 048 | 700 x 850 x 602              | 0,1             | -    | 17,0 |
|  | PGH 618 | 1200 x 850 x 340             | -               | 31,1 | -   |   | PNS 068 | 700 x 850 x 602              | 0,1             | -    | 20,0 |
| Cocinas de placas incandescentes a gas | PGH 508 | 800 x 850 x 340              | -               | 9,5  | -   |   | PNS 088 | 800 x 850 x 602              | 0,1             | -    | 26,0 |
| Baños-maría eléctricos                 | PEW 458 | 600 x 850 x 340              | 3,0             | -    | -   |   | PNS 108 | 800 x 850 x 602              | 0,1             | -    | 29,0 |
| Baños maría a gas                      | PEW 658 | 900 x 850 x 340              | 4,6             | -    | -   |   | PNS 158 | 1000 x 850 x 602             | 0,1             | -    | 35,0 |
| Freidoras eléctricas                   | PGW 458 | 600 x 850 x 340              | -               | 4,7  | -   | Marmita a presión rectangular eléctrica               | PER 088 | 800 x 850 x 602              | 18,6            | -    | -    |
|  | PEF 128 | 400 x 850 x 340              | 9,0             | -    | -   |   | PER 158 | 1000 x 850 x 602             | 24,6            | -    | -    |
|  | PEF 148 | 600 x 850 x 340              | 18,0            | -    | -   |   | PER 258 | 1400 x 850 x 602             | 30,6            | -    | -    |
|  | PEF 228 | 600 x 850 x 340              | 18,0            | -    | -   | Marmita rectangular eléctrica                         | PER 308 | 1600 x 850 x 602             | 36,6            | -    | -    |
| Freidoras a gas                        | PGF 148 | 500 x 850 x 340              | -               | 14,0 | -   | Marmita a presión de vapor a baja presión rectangular | PNR 088 | 800 x 850 x 602              | 0,1             | -    | 26,0 |
|  | PGF 228 | 600 x 850 x 340              | -               | 14,0 | -   |   | PNR 158 | 1100 x 850 x 602             | 0,1             | -    | 40,0 |
| Freidoras industriales eléctricas      | PEF 178 | 1000 x 850 x 602             | 39,9            | -    | -   |   | PNR 258 | 1400 x 850 x 602             | 0,1             | -    | 44,0 |
|  | PEF 188 | 1000 x 850 x 602             | -               | -    | -   | Marmita de vapor a baja presión rectangular           | PNR 308 | 1600 x 850 x 602             | 0,1             | -    | 49,0 |
| Silo de freidoras                      | PUF 088 | 800 x 850 x 602              | -               | -    | -   | Marmita basculante eléctrica                          | PEK 048 | 1000 x 850 x 602             | 11,1            | -    | -    |
| Sartenes basculantes eléctricas        | PEP 608 | 1100 x 850 x 340             | 10,9            | -    | -   |   | PEK 068 | 1000 x 850 x 602             | 12,6            | -    | -    |
|  | PEP 618 | 1100 x 850 x 340             | 16,3            | -    | -   |   | PEK 088 | 1100 x 850 x 602             | 15,6            | -    | -    |
|  | PEP 908 | 1400 x 850 x 340             | -               | -    | -   |   | PEK 108 | 1100 x 850 x 602             | 18,6            | -    | -    |
|  | PEP 918 | 1400 x 850 x 340             | -               | -    | -   |   | PEK 158 | 1300 x 850 x 602             | 23,1            | -    | -    |
| Sartenes basculantes a gas             | PGP 608 | 1100 x 850 x 460             | 0,25            | 14,0 | -   | Marmita basculante de vapor a baja presión            | PNK 048 | 1000 x 850 x 602             | 0,3             | -    | 17,0 |
|  | PGP 618 | 1100 x 850 x 460             | 0,25            | 20,0 | -   |   | PNK 068 | 1000 x 850 x 602             | 0,3             | -    | 20,0 |
|  | PGP 908 | 1400 x 850 x 460             | -               | -    | -   |   | PNK 088 | 1100 x 850 x 602             | 0,3             | -    | 26,0 |
|  | PGP 918 | 1400 x 850 x 460             | -               | -    | -   |   | PNK 108 | 1100 x 850 x 602             | 0,3             | -    | 29,0 |
| Fry-Top eléctrico                      | PEB 438 | 700 x 850 x 340              | 10,05           | -    | -   |   | PNK 158 | 1300 x 850 x 602             | 0,3             | -    | 35,0 |
|  | PEB 638 | 1000 x 850 x 340             | 15,05           | -    | -   | Marmita a presión eléctrica                           | PED 088 | 900 x 850 x 602              | 18,6            | -    | -    |
| Fry-Top a gas                          | PGB 438 | 700 x 850 x 340              | -               | 12,0 | -   |   | PED 158 | 1200 x 850 x 602             | 24,6            | -    | -    |
|  |         |                              |                 |      |     |   | PED 258 | 1500 x 850 x 602             | 30,6            | -    | -    |
|  |         |                              |                 |      |     |   | PED 308 | 1700 x 850 x 602             | 36,6            | -    | -    |
|  |         |                              |                 |      |     | Sartenes de cocción a presión eléctricas              | PEP 238 | 1200 x 850 x 602             | 14,2            | -    | -    |
|  |         |                              |                 |      |     |   | PEP 338 | 1500 x 850 x 602             | 21,3            | -    | -    |
|  |         |                              |                 |      |     | Mesas de trabajo                                      | PUA 058 | 500 x 850 x 340              | -               | -    | -    |
|  |         |                              |                 |      |     |   | PUA 068 | 600 x 850 x 340              | -               | -    | -    |
|  |         |                              |                 |      |     |   | PUA 078 | 700 x 850 x 340              | -               | -    | -    |
|  |         |                              |                 |      |     |   | PUA 088 | 800 x 850 x 340              | -               | -    | -    |
|  |         |                              |                 |      |     |   | PUA 108 | 1000 x 850 x 340             | -               | -    | -    |
|  |         |                              |                 |      |     | Módulos intermedios y finales                         | PUZ 028 | 200 x 850 x 340              | -               | -    | -    |
|  |         |                              |                 |      |     |   | PUZ 038 | 300 x 850 x 340              | -               | -    | -    |
|  |         |                              |                 |      |     |   | PUZ 048 | 400 x 850 x 340              | -               | -    | -    |

Seguridad probada:    **IPX5**

Todos los aparatos fijos PREMIUM-LINE y aparatos suspendidos son completamente funcionales y operativos en su equipamiento de serie. Para aplicaciones especiales y características locales se complementa el surtido con los accesorios especiales que se explican con detalle en la lista de precios correspondiente. Respecto a las construcciones en puente, póngase en contacto con nuestros expertos técnicos, que le asesorarán adecuadamente.



**isselbaecher**  
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/2656-0 · e-Mail: info@issel.com