

-45%

Visite
muebleshosteleria.es



INFINITHI[®]

PLANCHAS - FRYTOPS

-45%

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. www.suministrosrober.es (+34) 961318557 (+34) 615610803 rober@suministrosrober.es
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.



SUMINISTROS ROBER

Juan de la Cierva, 10 - Parque Tecnológico - 46980 - Paterna (Valencia)
Tel. 961318557 - 615610803
CIF. B96108014

1

Serie VIP

Página 05



3

Serie
750

Página 23



2

Serie 600

Página 13



4

Serie
900

Página 37



INFINITHI
MADE IN SPAIN



SERIE VIP
-45%

Serie VIP

Planchas Acero Laminado 6 mm

GAS

INFINITHI
MADE IN SPAIN



80PGL

- Fabricado en España con materiales de alta calidad.
- Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.
- Placa de asar de 6 mm de espesor. Peto de 36 mm de altura. Fabricada en acero laminado con protección antioxidación.
- Placa de cocción única en el mercado, totalmente extraíble que facilita su transporte, mantenimiento y limpieza.
- Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo / mínimo.
- Graseira frontal de gran capacidad integrada en el mueble y fácilmente extraíble.
- Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).
- Pies altos regulables de gran robustez.
- Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin "zonas frías". Gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Modelo	Válvulas	Quemadores	Potencia (Kw)	Superficie Útil (mm)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio
40PGL	1	1	2,75	400 x 400	406 x 450 x 233	360 €
60PGL	2	2	5,50	600 x 400	606 x 450 x 233	461 €
80PGL	3	3	8,25	800 x 400	806 x 450 x 233	613 €
100PGL	4	4	8,25	1000 x 400	1006 x 450 x 233	695 €
120PGL	5	5	11,00	1200 x 400	1206 x 450 x 233	868 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Serie VIP

Planchas Acero Rectificado 15 mm

GAS

INFINITHI
MADE IN SPAIN



80PGR

- Fabricado en España con materiales de alta calidad.
- Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.
- Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 80 mm de altura y 2 mm de espesor soldado por la parte superior evitando la acumulación y filtrado de grasas entre placa y petos. Fabricada en acero rectificado con tratamiento antioxidación.
- Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo / mínimo.
- Graseira frontal de gran capacidad integrada en el mueble y fácilmente extraíble.
- Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).
- Pies altos regulables de gran robustez.
- Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin "zonas frías". Gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predispuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Modelo	Válvulas	Quemadores	Potencia (Kw)	Superficie Útil (mm)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio
6PGR	2	2	5,50	600 x 400	606 x 450 x 280	738 €
80PGR	3	3	8,25	800 x 400	806 x 450 x 280	914 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Serie VIP

Planchas Cromo Duro 15 mm

GAS

INFINITHI
MADE IN SPAIN



80PGC

- Fabricado en España con materiales de alta calidad.
- Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.
- Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 80 mm de altura y 2 mm de espesor soldado por la parte superior evitando de este modo la acumulación y filtrado de grasas entre placa y petos. Fabricada en acero con baño de cromo duro de 50 micras.
- Válvula termostática 300°C que regula el fuego permitiendo obtener un adecuada temperatura de la placa de cocción, reduciendo así el consumo de gas.
- Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo / mínimo.
- Grasera frontal de gran capacidad integrada en el mueble y fácilmente extraíble.
- Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).
- Pies altos regulables de gran robustez.
- Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin "zonas frías". Gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Modelo	Válvulas	Quemadores	Potencia (Kw)	Superficie Útil (mm)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio
60PGC	1	2	5,50	600 x 400	606 x 450 x 280	1.203 €
80PGC	2	3	8,25	800 x 400	806 x 450 x 280	1.559 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

INFINITHI
MADE IN SPAIN

ELÉCTRICOS

Serie VIP

Planchas Acero Laminado 6 mm
Eléctricos

INFINITHI
MADE IN SPAIN



60PEL

- Fabricado en España con materiales de alta calidad.
- Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.
- Placa de asar de 6 mm de espesor. Peto de 36 mm de altura. Fabricada en acero laminado con protección antioxidación.
- Resistencias de alta potencia fabricadas en Italia en acero inoxidable con recubrimiento INCOLOY.
- Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo / mínimo.
- Grasera frontal de gran capacidad integrada en el mueble y fácilmente extraíble.
- Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).
- Pies altos regulables de gran robustez.
- Piloto indicador de funcionamiento de resistencias.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable de 40 a 300°C.

Modelo	Mandos	Potencia (Kw)	Voltaje (v)	Superficie Útil (mm)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio
40PEL	1	2,0	230	400 x 400	406 x 450 x 200	348 €
60PEL	1	4,0	230	600 x 400	606 x 450 x 200	508 €
80PEL	2	5,2	400	800 x 400	806 x 450 x 200	673 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Serie VIP

Planchas Acero Rectificado 15 mm
Eléctricos

INFINITHI
MADE IN SPAIN



80PER

- Fabricado en España con materiales de alta calidad.
- Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.
- Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 80 mm de altura. Fabricada en acero rectificado con tratamiento antioxidación.
- Resistencias de alta potencia fabricadas en Italia en acero inoxidable con recubrimiento INCOLOY.
- Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo / mínimo.
- Grasera frontal de gran capacidad integrada en el mueble y fácilmente extraíble.
- Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).
- Pies altos regulables de gran robustez.
- Piloto indicador de funcionamiento de resistencias.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable de 40 a 300°C.

Modelo	Mandos	Potencia (Kw)	Voltaje (v)	Superficie Útil (mm)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio
60PER	1	4,0	230	600 x 400	606 x 450 x 245	766 €
80PER	2	5,2	400	800 x 400	806 x 450 x 245	922 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Serie VIP

Planchas Cromo Duro 15 mm
Eléctricos

INFINITHI
MADE IN SPAIN



80PEC

- Fabricado en España con materiales de alta calidad.
- Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.
- Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 80 mm de altura. Fabricada en acero con baño de cromo duro de 50 micras.
- Resistencias de alta potencia fabricadas en Italia en acero inoxidable con recubrimiento INCOLOY.
- Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo / mínimo.
- Graseira frontal de gran capacidad integrada en el mueble y fácilmente extraíble.
- Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).
- Pies altos regulables de gran robustez.
- Piloto indicador de funcionamiento de resistencias.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable de 40 a 300°C.

Modelo	Mandos	Potencia (Kw)	Voltaje (v)	Superficie Útil (mm)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio
60PEC	1	4,0	230	600 x 400	606 x 450 x 245	1.203 €
80PEC	2	5,2	400	800 x 400	806 x 450 x 245	1.537 €

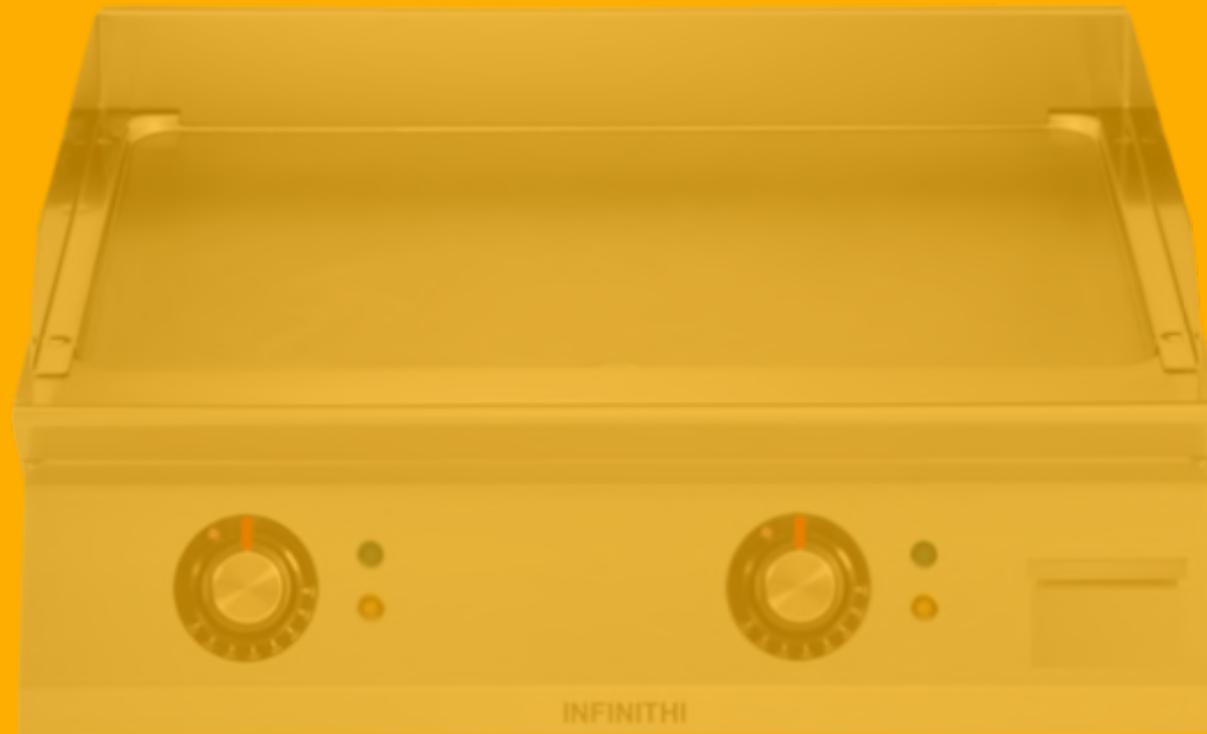
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

INFINITHI
MADE IN SPAIN



SERIE 600

-40%

Serie 600

Frytop - Sobremesa

GAS

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone encendido automático.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robots.
- Válvula termostática en modelos de cromo.
- Líneas rectas para facilitar la limpieza.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2611	Acero Rectificado 15 mm	600 x 600 x 410	8,1 Kw	1.550 €
2612	Cromo Duro 15 mm	600 x 600 x 410	8,1 Kw	1.980 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 600

Frytop - Sobremesa

GAS

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone encendido automático.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robots.
- Válvula termostática en modelos de cromo.
- Líneas rectas para facilitar la limpieza.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2613	Acero Rectificado 15 mm	800 x 600 x 410	12,5 Kw	1.920 €
2614	Cromo Duro 15 mm	800 x 600 x 410	12,5 Kw	2.560 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 600

Frytop - Con soporte

GAS

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone encendido automático.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robots.
- Válvula termostática en modelos de cromo.
- Líneas rectas para facilitar la limpieza.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2615	Acero Rectificado 15 mm	600 x 600 x 945	8,1 Kw	1.955 €
2616	Cromo Duro 15 mm	600 x 600 x 945	8,1 Kw	2.330 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 600

Frytop - Con soporte

GAS

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone encendido automático.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robots.
- Válvula termostática en modelos de cromo.
- Lineas rectas para facilitar la limpieza.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2617	Acero Rectificado 15 mm	800 x 600 x 945	12,5 Kw	2.380 €
2618	Cromo Duro 15 mm	800 x 600 x 945	12,5 Kw	3.000 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

INFINITHI
MADE IN SPAIN

ELÉCTRICOS

Serie 600

Frytop - Sobremesa

Eléctricos

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recoge-grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300° C.
- Termostato de seguridad.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2651	Acero Rectificado 15 mm	600 x 600 x 410	6,3 KW/380 V 3 +N	1.595 €
2652	Cromo Duro 15 mm	600 x 600 x 410	6,3 KW/380 V 3 +N	1.820 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 600

Frytop - Sobremesa

Eléctricos

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300° C.
- Termostato de seguridad.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2653	Acero Rectificado 15 mm	800 x 600 x 410	7,8 KW/380 V 3 +N	2.140 €
2654	Cromo Duro 15 mm	800 x 600 x 410	7,8 KW/380 V 3 +N	2.525 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 600

Frytop - Con soporte

Eléctricos

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300° C.
- Termostato de seguridad.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2655	Acero Rectificado 15 mm	600 x 600 x 945	6,3 KW/380 V 3 +N	2.010 €
2656	Cromo Duro 15 mm	600 x 600 x 945	6,3 KW/380 V 3 +N	2.240 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 600

Frytop - Con soporte

Eléctricos

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300° C.
- Termostato de seguridad.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2657	Acero Rectificado 15 mm	800 x 600 x 945	7,8 KW/380 V 3 +N	2.600 €
2658	Cromo Duro 15 mm	800 x 600 x 945	7,8 KW/380 V 3 +N	2.950 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

INFINITHI
MADE IN SPAIN



SERIE 750
-40%

Serie 750

Frytop - Sobremesa

GAS

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robots.
- Puertas opcionales.
- Lineas rectas para facilitar la limpieza.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2711	Acero Rectificado 15 mm	400 x 750 x 410	5,5 Kw	1.430 €
2712	Cromo Duro 15 mm	400 x 750 x 410	5,5 Kw	1.870 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 750

Frytop Acero rectificado - Sobremesa

GAS

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robots.
- Puertas opcionales.
- Lineas rectas para facilitar la limpieza.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2713	Acero Rectificado 15 mm	600 x 750 x 410	10 Kw	1.690 €
2714	Cromo Duro 15 mm	600 x 750 x 410	10 Kw	2.185 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 750

Frytop - Sobremesa

GAS

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robots.
- Puertas opcionales.
- Líneas rectas para facilitar la limpieza.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2715	Acero Rectificado 15 mm	800 x 750 x 410	15,5 Kw	2.095 €
2716	Cromo Duro 15 mm	800 x 750 x 410	15,5 Kw	2.785 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 750

Frytop - Con soporte

GAS

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robots.
- Puertas opcionales.
- Lineas rectas para facilitar la limpieza.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2717	Acero Rectificado 15 mm	400 x 750 x 945	5,5 Kw	1.840 €
2718	Cromo Duro 15 mm	400 x 750 x 945	5,,5 Kw	2.180 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 750

Frytop - Con soporte

GAS

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robots.
- Puertas opcionales.
- Líneas rectas para facilitar la limpieza.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2719	Acero Rectificado 15 mm	600 x 750 x 945	10 Kw	2.200 €
2720	Cromo Duro 15 mm	600 x 750 x 945	10 Kw	2.660 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 750

Frytop Acero rectificado - Con soporte

GAS

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robots.
- Puertas opcionales.
- Líneas rectas para facilitar la limpieza.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2721	Acero Rectificado 15 mm	800 x 750 x 945	15,5 Kw	2.630 €
2722	Cromo Duro 15 mm	800 x 750 x 945	15,5 Kw	3.290 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

INFINITHI
MADE IN SPAIN

ELÉCTRICOS

Serie 750

Frytop - Sobremesa

Eléctricos

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300° C.
- Termostato de seguridad.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2751	Acero Rectificado 15 mm	400 x 750 x 410	4,5 KW/380V 3 +N	1.595 €
2752	Cromo Duro 15 mm	400 x 750 x 410	4,5 KW/380V 3 +N	1.850 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 750

Frytop - Sobremesa

Eléctricos

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recoge-grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300° C.
- Termostato de seguridad.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2753	Acero Rectificado 15 mm	600 x 750 x 410	6,6 KW/380V 3 +N	1.815 €
2754	Cromo Duro 15 mm	600 x 750 x 410	6,6 KW/380V 3 +N	2.195 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 750

Frytop - Sobremesa

Eléctricos

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300° C.
- Termostato de seguridad.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2755	Acero Rectificado 15 mm	800 x 750 x 410	9 KW/380V 3 +N	2.455 €
2756	Cromo Duro 15 mm	800 x 750 x 410	9 KW/380V 3 +N	2.840 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 750

Frytop - Con soporte

Eléctricos

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recoge-grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300° C.
- Termostato de seguridad.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2757	Acero Rectificado 15 mm	400 x 750 x 945	4,5 KW/380V 3 +N	2.005 €
2758	Cromo Duro 15 mm	400 x 750 x 945	4,5 KW/380V 3 +N	2.240 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 750

Frytop - Con soporte

Eléctricos

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300° C.
- Termostato de seguridad.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2759	Acero Rectificado 15 mm	600 x 750 x 945	6,6 KW/380V 3 +N	2.325 €
2760	Cromo Duro 15 mm	600 x 750 x 945	6,6 KW/380V 3 +N	2.655 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 750

Frytop - Con soporte

Eléctricos

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300° C.
- Termostato de seguridad.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2761	Acero Rectificado 15 mm	800 x 750 x 945	9 KW/380V 3 +N	2.990 €
2762	Cromo Duro 15 mm	800 x 750 x 945	9 KW/380V 3 +N	3.375 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

INFINITHI
MADE IN SPAIN



SERIE 900
-40%

Serie 900

Frytop - Con soporte

GAS

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Quemador piloto y termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Puertas opcionales.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2911	Acero Rectificado 15 mm	400 x 930 x 945	8,5 Kw	2.095 €
2912	Cromo Duro 15 mm	400 x 930 x 945	8,5 Kw	2.460 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 900

Frytop - Con soporte

GAS

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Quemador piloto y termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Puertas opcionales.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2913	Acero Rectificado 15 mm	800 x 930 x 945	20,5 Kw	3.150 €
2914	Cromo Duro 15 mm	800 x 930 x 945	20,5 Kw	3.950 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

INFINITHI
MADE IN SPAIN

ELÉCTRICOS

Serie 900

Frytop - Con soporte

Eléctricos

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300° C.
- Termostato de seguridad.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas opcionales.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2951	Acero Rectificado 15 mm	400 x 930 x 945	7,5 KW 380V/400V	2.240 €
2952	Cromo Duro 15 mm	400 x 930 x 945	7,5 KW 380V/400V	2.625 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 900

Frytop - Con soporte

Eléctricos

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300° C.
- Termostato de seguridad.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas opcionales.

Modelo	Tipo de palastro	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Potencia	Precio
2953	Acero Rectificado 15 mm	800 x 930 x 945	15 KW 380V/400V	3.500 €
2954	Cromo Duro 15 mm	800 x 930 x 945	15 KW 380V/400V	4.135 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

INFINITHI®

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. www.suministrosrober.es (+34) 961318557 (+34) 615610803 rober@suministrosrober.es
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.