



OO●DAKE
OO ALL IN ONE





Steel es una empresa familiar italiana fundada en 1999 por iniciativa de los hermanos Po, quienes supieron trasladar a la industria de las cocinas profesionales la experiencia y la notoriedad del fundador de la estirpe Angelo Po, auténtico pionero del sector, quien inició su actividad como artesano del acero en 1922 con las primeras cocinas de leña, consolidándose más tarde en la producción de avanzados modelos para hostelería.

En la actualidad, Steel se distingue por ofrecer una amplia gama de productos situados en la vanguardia de la cocción, la aspiración y la refrigeración, con una fabricación extremadamente innovadora debido a que introduce características altamente profesionales en el ámbito doméstico. Elegancia y funcionalidad también son sinónimos del diseño de sus modelos, siempre en acero inoxidable y con altísimas prestaciones, así como con un particular enfoque profesional. Sus gamas Genesi, Ascot y Enfasi ofrecen una amplia variedad de productos incluso en barbacoas y equipos de cocina para el exterior.

- | | | |
|---|---|--|
|  DESCONGELACIÓN |  CALENTAMIENTO SUPERIOR E INFERIOR CON VAPOR |  CALENTAMIENTO TRASERO POR CONVECCIÓN |
|  CALENTAMIENTO SUPERIOR E INFERIOR |  GRILL |  CALENTAMIENTO RÁPIDO |
|  CALENTAMIENTO SUPERIOR |  GRILL, VENTILADOR, ASADOR | |
|  CALENTAMIENTO INFERIOR |  CALENTAMIENTO SUPERIOR, INFERIOR Y VENTILADOR | |



STEEL

Descubre más en la web:





COCINAS INDEPENDIENTES

GQ12SF-6T



GENESI



ASCOT



GQ12SF-6M
AQ12SF-6M



GQ12SF-6T
AQ12SF-6T



GQ12SF-6B
AQ12SF-6B



GQ12SF-4BM
AQ12SF-4BM



GQ12SF-4TM
AQ12SF-4TM

Tiradores disponibles para la colección ASCOT



CROMO

LATÓN

NIKEL (ACERO)

BRONCE

Colores disponibles



SS

AN

BA

CR

BR

AA

CE

NA

SA

COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 120

Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 91lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- Horno eléctrico tradicional - 39lt con temperatura de 50 °c - 265 °c
- 2 rejillas para horno principal y 1 rejilla para horno lateral, con sus correspondientes bandejas esmaltadas y de acero inoxidable
- Asador
- Raíles telescópicos (2 parejas) y estructuras de soporte en acero inoxidable de fácil limpieza
- Soporte para wok
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Control de temperatura con sonda
- Cajón inferior de almacenamiento
- Programador digital

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
GQ12SF-6M AQ12SF-6M	6 quemadores de gas (2 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	10.145 € 10.145 €
GQ12SF-6T AQ12SF-6T	6 quemadores de gas (2 tipo wok) y 1 plancha lisa	10.975 € 10.975 €
GQ12SF-6B AQ12SF-6B	6 quemadores de gas (2 tipo wok) y 1 plancha ondulada	10.975 € 10.975 €
GQ12SF-4BM AQ12SF-4BM	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW con 1 plancha ondulada	10.975 € 10.975 €
GQ12SF-4TM AQ12SF-4TM	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW con 1 plancha lisa	10.975 € 10.975 €
	Suplemento adicional por color (Genesi y Ascot)	530 €
	Suplemento adicional por tirador en color (Ascot)	155 €



COCINAS INDEPENDIENTES

G10FF-6W BA



GENESI



ASCOT



GQ10SF-6W
AQ10SF-6W

GQ10SF-4M
AQ10SF-4M

GQ10SF-4T
AQ10SF-4T

GQ10SF-4B
AQ10SF-4B

GQ10SF-5FI
AQ10SF-5FI

Tiradores disponibles para la colección ASCOT



CROMO

LATÓN

NIKEL (ACERO)

BRONCE

Colores disponibles



SS

AN

BA

CR

BR

AA

CE

NA

SA

COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 100

Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 70lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- Horno eléctrico tradicional de 39lt con temperatura de 50 °c - 265 °c
- 2 rejillas para horno principal y 1 rejilla para horno lateral, con sus correspondientes bandejas esmaltadas y de acero inoxidable
- Asador
- Raíles telescópicos (2 parejas) y estructuras de soporte en acero inoxidable de fácil limpieza
- Soporte para wok
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Control de temperatura con sonda
- Cajón inferior de almacenamiento
- Programador digital

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
GQ10SF-6W AQ10SF-6W	6 quemadores de gas (2 tipo wok)	6.165 € 6.165 €
GQ10SF-4M AQ10SF-4M	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	6.165 € 6.165 €
GQ10SF-4T AQ10SF-4T	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha lisa	7.000 € 7.000 €
GQ10SF-4B AQ10SF-4B	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha ondulada	7.000 € 7.000 €
GQ10SF-5FI AQ10SF-5FI	5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex)	7.720 € 7.720 €
	Suplemento adicional por color (Genesi y Ascot)	530 €
	Suplemento adicional por tirador en color (Ascot)	155 €



COCINAS INDEPENDIENTES

G10FF-D-6W



GENESI



ASCOT



GQ10SFF-6W
AQ10SFF-6W



GQ10SFF-4M
AQ10SFF-4M



GQ10SFF-4T
AQ10SFF-4T



GQ10SFF-4B
AQ10SFF-4B



GQ10SFF-5FI
AQ10SFF-5FI

Tiradores disponibles para la colección ASCOT



CROMO

LATÓN

NIKEL (ACERO)

BRONCE

Colores disponibles



SS

AN

BA

CR

BR

AA

CE

NA

SA

COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 100/3

Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 70lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- Horno eléctrico tradicional de 39lt con temperatura de 50 °c - 265 °c
- Horno eléctrico pizza/grill de 34lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- 2 rejillas para horno principal y 1 rejilla para horno lateral, con sus correspondientes bandejas esmaltadas y de acero inoxidable
- Asador
- Raíles telescópicos (2 parejas) y estructuras de soporte en acero inoxidable de fácil limpieza
- Soporte para wok
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Control de temperatura con sonda
- Cajón inferior de almacenamiento
- Base de piedra para pizza (horno superior)
- Cajón inferior de almacenamiento
- Este modelo no incluye programador digital

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
GQ10SFF-6W AQ10SFF-6W	Fuego de 6 quemadores de gas (2 tipo wok)	6.605 € 6.605 €
GQ10SFF-4M AQ10SFF-4M	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	6.605 € 6.605 €
GQ10SFF-4T AQ10SFF-4T	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha lisa	7.440 € 7.440 €
GQ10SFF-4B AQ10SFF-4B	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha ondulada	7.440 € 7.440 €
GQ10SFF-5FI AQ10SFF-5FI	5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex)	8.160 € 8.160 €
	Suplemento adicional por color (Genesi y Ascot)	530 €
	Suplemento adicional por tirador en color (Ascot)	155 €



COCINAS INDEPENDIENTES

G10FF-D-6W



GENESI



ASCOT



GQ10SFF-D-6W
AQ10SFF-D-6W



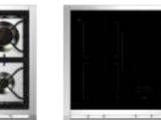
GQ10SFF-D-4M
AQ10SFF-D-4M



GQ10SFF-D-4T
AQ10SFF-D-4T



GQ10SFF-D-4B
AQ10SFF-D-4B



GQ10SFF-D-5FI
AQ10SFF-D-5FI

Tiradores disponibles para la colección ASCOT



CROMO

LATÓN

NIKEL (ACERO)

BRONCE

Colores disponibles



SS

AN

BA

CR

BR

AA

CE

NA

SA

COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 100/3 SOLID DOOR

Especificaciones

- Horno eléctrico tradicional de 39lt con temperatura de 50 °c - 265 °c
- Horno eléctrico combi-vapor de 70lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- Horno eléctrico pizza/grill de 34lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- 2 rejillas para horno principal y 1 rejilla para horno lateral, con sus correspondientes bandejas esmaltadas y de acero inoxidable
- Asador
- Raíles telescópicos (2 parejas) y estructuras de soporte en acero inoxidable de fácil limpieza
- Soporte para wok
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Control de temperatura con sonda
- Base de piedra para pizza (horno superior)
- Cajón inferior de almacenamiento
- Este modelo no incluye programador digital

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
GQ10SFF-D-6W AQ10SFF-D-6W	6 quemadores de gas (2 tipo wok)	6.605 € 6.605 €
GQ10SFF-D-4M AQ10SFF-D-4M	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	6.605 € 6.605 €
GQ10SFF-D-4T AQ10SFF-D-4T	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha lisa	7.440 € 7.440 €
GQ10SFF-D-4B AQ10SFF-D-4B	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha ondulada	7.440 € 7.440 €
GQ10SFF-D-5FI AQ10SFF-D-5FI	5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex)	8.160 € 8.160€
	Suplemento adicional por color (Genesi y Ascot)	530 €
	Suplemento adicional por tirador en color (Ascot)	155 €



COCINAS INDEPENDIENTES

G9F-4B



GENESI



ASCOT



GQ9S-6W
AQ9S-6W

GQ9S-4M
AQ9S-4M

GQ9S-4T
AQ9S-4T

GQ9S-4B
AQ9S-4B

GQ9S-5FI
AQ9S-5FI

Tiradores disponibles para la colección ASCOT



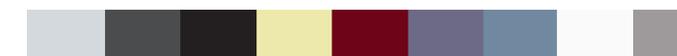
CROMO

LATÓN

NIKEL (ACERO)

BRONCE

Colores disponibles



SS

AN

BA

CR

BR

AA

CE

NA

SA

COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 90

Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 91lt con temperatura de 50 °C - 315 °C
- 2 rejillas para horno principal y 1 rejilla para horno lateral, con sus correspondientes bandejas esmaltadas y de acero inoxidable
- Asador
- Railes telescópicos (2 parejas) y estructuras de soporte en acero inoxidable de fácil limpieza
- Soporte para wok
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Control de temperatura con sonda
- Cajón inferior de almacenamiento
- Programador digital

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
GQ9S-6W AQ9S-6W	6 quemadores de gas (2 tipo wok)	5.000 € 5.000 €
GQ9S-4M AQ9S-4M	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	5.000 € 5.000 €
GQ9S-4T AQ9S-4T	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha lisa	5.835 € 5.835 €
GQ9S-4B AQ9S-4B	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha ondulada	5.835 € 5.835 €
GQ9S-5FI AQ9S-5FI	5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex)	6.550 € 6.550 €
	Suplemento adicional por color (Genesi y Ascot)	530 €
	Suplemento adicional por tirador en color (Ascot)	155 €



HORNOS 60 X 90

GQFFE6-S



GENESI



ASCOT

Tiradores disponibles para la colección ASCOT



CROMO LATÓN NIKEL (ACERO) BRONCE

Colores disponibles



SS AN BA CR BR AA CE NA SA

HORNOS 60X90 - GENESI / ASCOT

Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 70lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- Horno eléctrico pizza/grill de 34lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- 2 rejillas integradas para horno principal y horno superior
- Asador
- 1 bandeja honda de acero inoxidable (horno principal/horno superior)
- 1 bandeja honda esmaltada (horno principal/horno superior)
- Raíles telescópicos (2 parejas) y estructuras de soporte en acero inoxidable de fácil limpieza
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Base de piedra para pizza (horno superior)
- Programador digital

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GQFFE6-S	Doble horno con horno principal Combi Steam 60 X 90 cm	4.370 €
AQFFE6-S		4.370 €
	Suplemento adicional por color (Genesi y Ascot)	530 €
	Suplemento adicional por tirador en color (Ascot)	155 €



HORNOS 90X60

AQFE9



GENESI



ASCOT

Tiradores disponibles para la colección ASCOT



CROMO LATÓN NIKEL (ACERO) BRONCE

Colores disponibles



SS AN BA CR BR AA CE NA SA

HORNOS 90X60 - GENESI / ASCOT

Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 91lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- 2 rejillas integradas
- Asador
- 1 bandeja honda de acero inoxidable (horno principal/horno superior)
- 1 bandeja honda esmaltada (horno principal/horno superior)
- Rails telescópicos (2 parejas) y estructuras de soporte en acero inoxidable de fácil limpieza
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Control de temperatura con sonda
- Programador digital

HORNO PRINCIPAL



Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GQFE9-S	Horno Combi-Steam de 90x60 cm de ancho	4.220 €
AQFE9-S		4.220 €
	Suplemento adicional por color (Genesi y Ascot)	530 €
	Suplemento adicional por tirador en color (Ascot)	155 €



PLACAS DE GAS GENESI

GP9B-5



GP6B-4



GP7B-5



GP9B-5

PLACAS DE GAS - GENESI 70/90

Especificaciones

- Placas de cocción de gas disponible en 70 cm y 90 cm
- Placa de cocción de acero inoxidable
- Parrilla de hierro fundido
- Termopares de seguridad
- Encendido de la llama presionando los mandos
- Mandos de metal

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GP9B-5	Placa de cocción de gas de 90 cm de ancho con 5 quemadores (1 tipo wok)	990 €
GP7B-5	Placa de cocción de gas de 70 cm de ancho con 5 quemadores (1 tipo wok)	905 €
GP6B-4	Placa de cocción de gas de 60 cm de ancho con 4 quemadores (1 tipo wok)	675 €



**DESIGN 40
ALL BLACK**

EQ10FFF-5FIAN



100 GAS
EQ10FF-6SSC



100 INDUCCIÓN
EQ10FF-5FINF



100/3 GAS
EQ10FFF-5FINF



100/3 INDUCCIÓN
EQ10FFF-6SSC

COCINAS INDEPENDIENTES - ENFASI 100 - 100/3

Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 70lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- Horno eléctrico tradicional de 39lt con temperatura de 50 °c - 265 °c
- Horno eléctrico pizza/grill de 34lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- 2 opciones de composición superior: placa de gas o inducción
- Programador digital en la versión de dos hornos
- Puerta fría con cristal de doble capa
- Accesorios incluidos: conjunto de bandejas, kit de asado, bandeja honda esmaltada y soporte para la zona wok
- Patas lacadas en color negro mate ajustables entre 100-150 mm

Opción placa de gas

6 zonas de cocción: 1 auxiliar de 1 kW, 2 quemadores rápidos de 1,8 kW, 2 muy rápidos de 3 kW y 1 wok de 3,6 kW

Opción placa de inducción

2 zonas flex-inducción de 2,1 kW (3,7 kW con Booster) y 3 zonas de inducción de diferente diámetro: 2 de 1,85 kW (3 kW con booster) y 1 con 2,3 kW (3,7 kW con booster)

Opción hornos

2 hornos: FF - Horno principal y lateral

3 hornos: FFF - Horno principal, lateral y superior

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
EQ10FF-6SSC	6 quemadores de gas (1 tipo wok) en acero inoxidable	4.570 €
EQ10FF-6NF	6 quemadores de gas (1 tipo wok) ALL BLACK	4.820 €
EQ10FF-5FISSC	5 zonas inducción (2 zonas inducción flex) en acero inoxidable	6.120 €
EQ10FF-5FINF	5 zonas inducción (2 zonas inducción flex) ALL BLACK	6.370 €
EQ10FFF-5FISSC	5 zonas inducción (2 zonas inducción flex) en acero inoxidable	6.560 €
EQ10FFF-5FINF	5 zonas inducción (2 zonas inducción flex) ALL BLACK	5.810 €
EQ10FFF-6SSC	6 quemadores de gas (1 tipo wok) en acero inoxidable	5.010 €
EQ10FFF-6NF	6 quemadores de gas (1 tipo wok) ALL BLACK	5.255 €



DESIGN 40
ALL BLACK

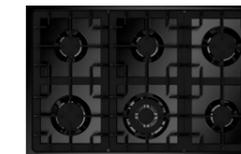
EQ9F-5FIAN



90 GAS



90 INDUCCIÓN



E9F-6 NF



E9F-5FI NF

COCINAS INDEPENDIENTES - ENFASI 90

Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 91lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- 2 opciones de composición superior: placa de gas o inducción
- Programador digital
- Puerta fría con cristal de doble capa
- Accesorios incluidos: conjunto de bandejas, kit de asado, bandeja honda esmaltada y soporte para la zona wok
- Patas lacadas en color negro mate ajustables entre 100-150 mm

Opción placa de gas

6 zonas de cocción: 1 auxiliar de 1 kW, 2 quemadores rápidos de 1,8 kW, 2 muy rápidos de 3 kW y 1 wok de 3,6 kW

Opción placa de inducción

2 zonas flex-inducción de 2,1 kW (3,7 kW con Booster) y 3 zonas de inducción de diferente diámetro: 2 de 1,85 kW (3 kW con booster) y 1 con 2,3 kW (3,7 kW con booster)

HORNO PRINCIPAL



Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
EQ9F-6SSC	6 quemadores de gas (1 tipo wok) ALL BLACK	3.400 €
EQ9F-6NF	6 quemadores de gas (1 tipo wok) en acero inoxidable	3.650 €
EQ9F-5FINF	5 zonas inducción (2 zonas inducción flex) ALL BLACK	4.955 €
EQ9F-5FISSC	5 zonas inducción (2 zonas inducción flex) en acero inoxidable	5.205 €



DESIGN 40
ALL BLACK

E9P-5FI NF



PLACA DE INDUCCIÓN E9P-5FI NF



PLACA DE GAS E9P-6 NF



PLACA DE INDUCCIÓN E9P-6

PLACAS DE COCCIÓN - ENFASI 90

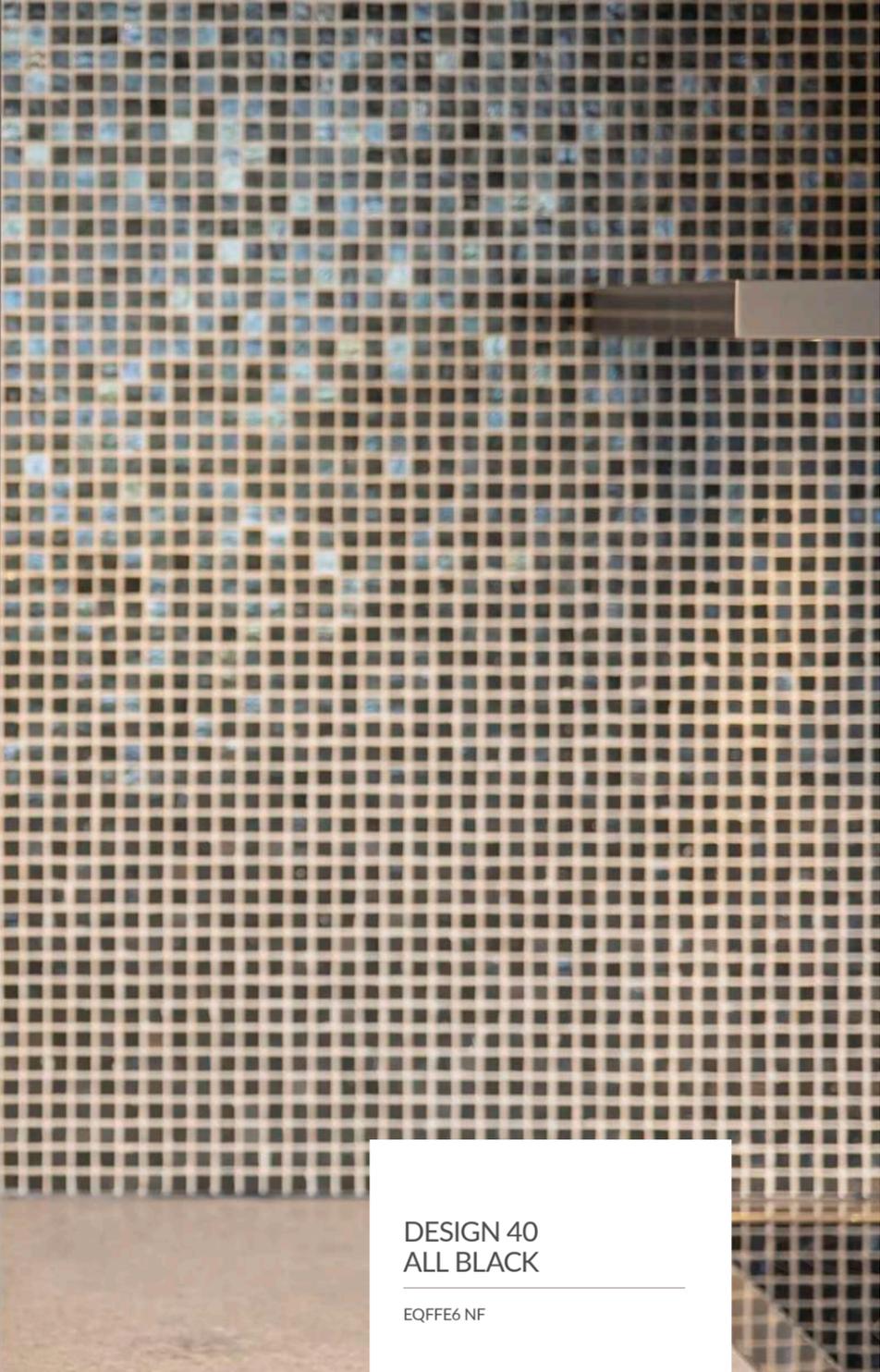
Placa de inducción con mandos independientes

- Placa de inducción con ergonómicos mandos integrables en el frontal del mueble
- 5 Zonas de inducción flexible con reconocimiento del diámetro de la olla
- Función booster, potencia máxima de 7,4 kWh

Placa de gas con mandos independientes

- Placa de gas con ergonómicos mandos integrables en el frontal del mueble
- 6 placas de cocción (1 wok)

Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
E9P-5FISSC	Placa de inducción con mandos integrables ALL BLACK	3.295 €
E9P-5FNF	Placa de inducción con mandos integrables en acero inoxidable	3.545 €
E9P-6SSC	Placa de inducción con mandos integrables ALL BLACK	1.745 €
E9P-6NF	Placa de inducción con mandos integrables en acero inoxidable	1.995 €



**DESIGN 40
ALL BLACK**

EQFFE6 NF



HORNO MULTIFUNCIÓN



DOBLE HORNO MULTIFUNCIÓN

HORNOS - ENFASI 60X90

Horno multifuncional

- Horno eléctrico combi-vapor de 70lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- Rejilla integrada
- Asador
- Bandeja honda esmaltada
- Puerta fría con triple cristal
- Control de temperatura con sonda

Doble horno multifuncional

- Horno eléctrico pizza/grill de 34lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- Rejilla integrada
- Asador
- Bandeja honda esmaltada
- Puerta fría con triple cristal
- Base de piedra para pizza (horno superior)

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
EQFE6SSC	Horno multifunción ALL BLACK	1.650 €
EQFE6 NF	Horno multifunción en acero inoxidable	1.900 €
EQFFE6SSC	Horno doble: pizza + multifunción ALL BLACK	3.115 €
EQFFE6 NF	Horno doble: pizza + multifunción en acero inoxidable	3.365 €



BARBACOAS GREEN

19C-4



19C-4



17C-2

BARBACOAS - GREEN 70/90

Especificaciones

- Quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno
- Válvulas de seguridad
- Difusores de calor de acero inoxidable
- 3 Estantes perimetrales de madera de teca
- Tiradores y mandos de acero inoxidable
- Tapa escamoteable de doble capa en acero inoxidable
- Compartimento para bombona de gas
- Ruedas de acero inoxidable

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
19C-4	Barbacoa de 90 cm de ancho con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 2 puertas	6.280 €
17C-2	Barbacoa de 70 cm de ancho con 2 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 1 puerta	5.110 €
AB-CUG	Funda de barbacoa para modelo 19C-4	185 €
AB-CU	Funda de barbacoa para modelo 17C-2	185 €



BARBACOAS SWING

W9C-4



W9C-4



W7C-3



SWING 90



SWING 70

BARBACOAS - SWING 70/90

Especificaciones

- Quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno
- Válvulas de seguridad
- Plancha y rejillas de hierro fundido
- Difusores de calor de acero inoxidable
- Tiradores y mandos de acero inoxidable
- Tapa de doble capa en acero inoxidable con termómetro
- Estantes laterales en acero inoxidable
- Quemador lateral con tapa de 3.600 kW.
- Compartimento para bombona de gas
- Ruedas de acero inoxidable

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
W9C-4	Barbacoa de 90 cm de ancho con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 1 puerta y 2 cajones	5.075 €
W7C-3	Barbacoa de 70 cm de ancho con 3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 1 puerta	3.855 €
AB-CUG	Funda de barbacoa para modelo W9C-4	185 €
AB-CU	Funda de barbacoa para modelo W7C-3	185 €



SWING TOP

W9-4T



W9-4G



W7-3G



W9-4T



W7-3T

BARBACOAS - SWING TOP 70/90 con tapa

Especificaciones

- Quemadores de acero fundido
- Válvulas de seguridad
- Plancha y rejilla de hierro fundido
- Difusores de calor de acero inoxidable
- Tirador y mandos de acero inoxidable
- Tapa de doble capa en acero inoxidable con termostato incluida en los modelos W9-4G y W7-3G

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
W9-4G	SWING TOP de 90 cm con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno	3.860 €
W7-3G	SWING TOP de 70 cm de ancho con 3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno	3.235 €
W9-4T	SWING TOP de 90 cm de ancho con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW y plancha Teppanyaki de acero inox. de 27 dm ² .	3.070 €
W7-3T	SWING TOP de 70 cm de ancho con 3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW y plancha Teppanyaki de acero inox. de 27 dm ² . Incluye tapa.	2.600 €
CS9BK-SW	Funda para modelo W9-4G / W9-4T	210 €
CS7BK-SW	Funda para modelo W7-3G / W7-3T	195 €



SWING TOP

W9-4T



W4-1



W4-1



W9-4



I9-4



W7-3

BARBACOAS - SWING TOP 70/90 sin tapa

Especificaciones

- Quemadores de acero fundido
- Válvulas de seguridad
- Plancha y rejilla de hierro fundido
- Difusores de calor de acero inoxidable
- Tirador y mandos de acero inoxidable

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
W9-4	SWING TOP de 90 cm de ancho con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Plancha y rejillas de hierro fundido	2.700 €
W4-1	Módulo de gas independiente con una potencia de 3.600kW y 30 cm de ancho con 1 quemador	630€
I9-4	Green Top de 90 cm con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno	3.440€
W7-3	SWING TOP de 70 cm de ancho con 3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Plancha y rejillas de hierro fundido	2.200 €



MÓDULOS EXTERIORES

Cocina exterior



G9BS-4C



G7BS-3C

MÓDULOS DE COCCIÓN PARA EXTERIOR - 70/90

Especificaciones

- Quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno
- Válvulas de seguridad
- Plancha y rejillas de hierro fundido
- Difusores de calor de acero inoxidable
- Tiradores y mandos de acero inoxidable
- Tapa de doble capa en acero inoxidable con termostato
- Compartimento para bombona de gas

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
G9BS-4C	Módulo de 90 cm de ancho con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 2 puertas	4.680 €
G7BS-3C	Módulo de 70 cm de ancho con 3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 1 puerta	3.660 €
	Suplemento adicional por color negro para las unidades outdoor	305€



MÓDULOS EXTERIORES

Cocina exterior



G12C-P



G9C-P



G7S-L2



521476



G12C-L2

MÓDULOS PARA EXTERIOR - 70/90/120

Especificaciones

- Fregaderos de acero inoxidable
- Superficies de acero inoxidable
- Disponibles en medidas de 120cm/90cm/70cm
- Tiradores de metal

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
G12C-P	Módulo de 120 cm con superficie de trabajo de acero inoxidable y tres cajones de almacenaje. Con posibilidad de instalar el módulo de gas W4-1 en la parte superior (No incluido)	3.920 €
G9C-P	Módulo de 90 cm con superficie de trabajo de acero inoxidable y tres cajones de almacenaje. Con posibilidad de instalar el módulo de gas W4-1 en la parte superior (No incluido)	3.085 €
G12C-L2	Módulo de 120 cm con fregadero de acero inoxidable de 2 cubetas. Zona inferior de almacenaje con 2 puertas de cierre suave	3.920 €
G7S-L2	Módulo de 70 cm con fregadero de acero inoxidable de 2 cubetas (1 principal y 1 secundaria). Dispone de una puerta inferior con cierre suave	3.085 €
521476	Grifo giratorio 360°	347 €
	Suplemento adicional por color negro para las unidades outdoor.	305€