

MOFFAT®

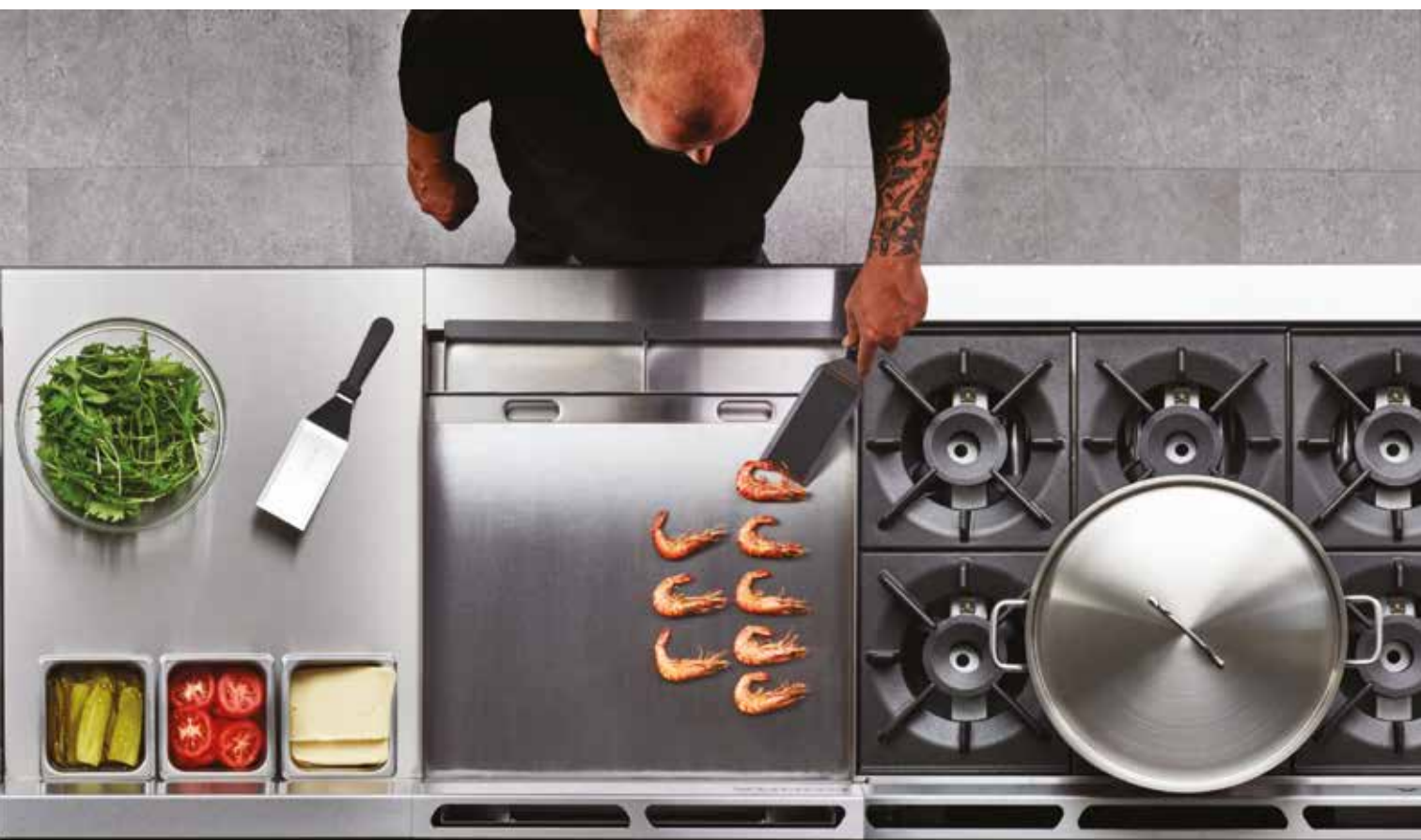


COBRA®

YOUR STYLE, YOUR WAY



CARACTERÍSTICAS DE LA SERIE COBRA **6** PLACA DE COCINA / PARRILLA DE GAS **7** HORNO ESTÁTICO DE GAS **8**
BARBACOA DE GAS **9** COCEDOR DE FIDEOS / PASTA DE GAS Y RECIPIENTE ÚNICO **12** SALAMANDRA DE GAS **13**
PARRILLA TOSTADORA DE GAS **14** FREIDORA DE GAS DE RECIPIENTE ÚNICO **15** LÍNEA SUGERIDA -
RESTAURANTE A LA CARTA **16** LÍNEA SUGERIDA - REPARTO DE COMIDA **18** COCINA A LA CARTA **19**
LÍNEA SUGERIDA - CAFÉ **20** COCINA DE CAFÉ **22** COMIDA RÁPIDA **23** LÍNEA SUGERIDA - COMIDA RÁPIDA **24**
PRODUCTOS INDIVIDUALES - CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR **26** ASISTENCIA TÉCNICA Y SERVICIO **33**



COBRA[®]
YOUR STYLE, YOUR WAY



SIN RESTRICCIONES. SIN LÍMITES.

Cobra tiene la vista puesta en el futuro.



Rendimiento inigualable.

Gracias a su potencia, la serie Cobra es la solución para aquellos que exigen fiabilidad y capacidad. El estilo es moderno y sencillo, centrado en el rendimiento.

Cómodo: Los resistentes botones reguladores permiten pasar de la posición de fuego alto a bajo hasta fuego lento, con ajustes seguros de encendido y apagado «pulsar y girar» y el diseño sencillo de dos piezas de los quemadores abiertos Cobra de 5 kW para una limpieza más fácil.

Sencillo: La gama Cobra de placas de cocina, barbacoas y parrillas tostadoras cuenta con una base de armario abierta única que ofrece un mayor espacio de almacenamiento de serie. Todas las unidades modulares (excepto los woks y las calderas) disponen de soportes macizos en la parte delantera con rodillos en la parte trasera, lo que permite una colocación y un mantenimiento rápidos y cómodos.

En cualquier lugar: Cobra se adapta a una amplia gama de locales de restauración: cualquier lugar que requiera una contundente potencia bruta y equipos de cocina específicos con flexibilidad para cocinar menús diversos.



Placa de cocina / Parrilla de gas

Disponible en 600 y 900 mm



EL SISTEMA DE QUEMADOR ABIERTO DE 5 kW OFRECE PROTECCIÓN CONTRA EL FALLO DE LA LLAMA DE SERIE.

La placa de cocina de gas Cobra se ha diseñado para satisfacer todas las exigencias de una cocina concurrida. La placa de cocina está montada sobre una base de armario que ofrece un almacenamiento cómodo. El sencillo quemador extraíble y abierto, con 5 kW de potencia nominal, proporciona un rendimiento excepcional y una fácil limpieza, con protección contra el fallo de la llama de serie. Los quemadores y trébedes de hierro fundido presentan un acabado con esmalte vítreo de la más alta calidad para una gran durabilidad.

La instalación de una parrilla en la placa de cocina permite una flexibilidad aún mayor. Puede elegir un ancho de parrilla desde 300 mm hasta toda la superficie de la placa de cocina.



Horno estático de gas

Disponible en 600 y 900 mm

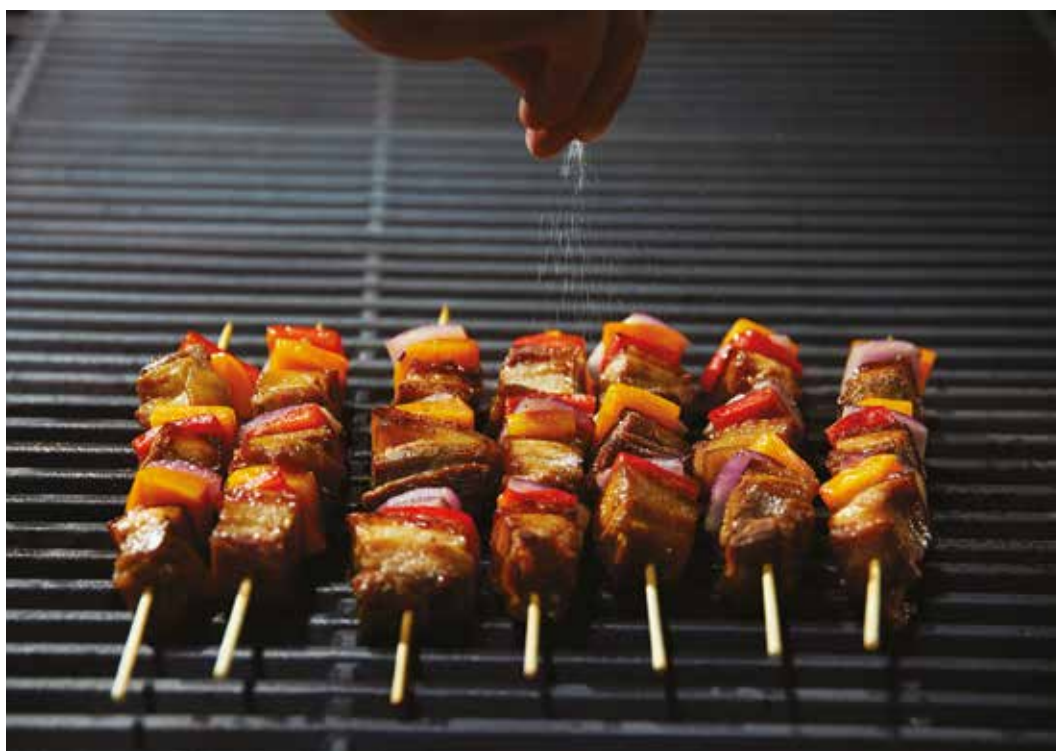


IMAGEN SUPERIOR: LA GAMA DE HORNOS COBRA, DE 900 MM DE ANCHURA, OFRECE UN HORNO DE ANCHO COMPLETO CON UNA CORONA DE GENEROSA ALTURA Y PUERTAS FRANCESAS QUE PERMITEN AHORRAR ESPACIO.

ARRIBA: NUEVA JUNTA DE LA PUERTA, TRENZADA Y DE ACERO INOXIDABLE, PARA UNA MEJOR RETENCIÓN DEL CALOR.

Como pieza central de cualquier cocina, el horno constituye el caballo de batalla duradero, fiable y adaptable. La gama de hornos Cobra ofrece una gran capacidad gastronómica, con bandejas estándar de 2/1 GN o dos bandejas de 1/1 GN (900 mm) y una bandeja de 1/1 GN (600 mm) en cada estante. La puerta abatible lateral (600 mm) y las puertas francesas (900 mm) permiten el acceso a todo el ancho. Gracias a la gran altura de la corona, este horno puede ofrecer de forma constante cualquier volumen que se necesite.

Las variantes opcionales de fogones en la parte superior permiten una configuración entre quemadores abiertos y parrillas que se adaptan a sus necesidades específicas. Nuestra calidad está en el detalle: el diseño de los soportes para recipientes, los revestimientos de horno e incluso la bandeja de acero de la base del horno se han diseñado para permitir una limpieza fácil y sin esfuerzo.



Barbacoa de gas

Disponible en 600 y 900 mm



LAS REJILLAS PUEDEN SER PLANAS O INCLINADAS.

Deje una impronta duradera con las rejillas de hierro fundido de esta barbacoa de alta resistencia. Ya sea en posición plana o inclinada, su borde es ideal para obtener un acabado de marca de gran gusto y atractivo visual.

Tantos los quemadores, como los elementos radiantes y las placas deflectoras, de hierro fundido y en forma de V, son fáciles de desmontar para facilitar la limpieza.







Cocedor de fideos / pasta de gas y recipiente único

Disponible en 450 mm

El cocedor Cobra para fideos y pasta se ha diseñado para ofrecer una gran velocidad. Completamente modular, y con un diseño de recipiente único, está bien equipado para la producción continua de los fideos y la pasta perfectos.

Desde la ebullición variable hasta la cocción a fuego lento, nuestro sistema patentado de quemadores infrarrojos mantiene la temperatura constante del agua y permite una recuperación más rápida del producto a través de tiempos de recuperación excepcionales de los ajustes de baja temperatura.

La flexibilidad de uso también es excelente. La disposición estándar de cinco cestas permite cocinar cinco tipos de fideos diferentes al mismo tiempo; el cocedor de pasta cuenta con seis cestas.



Salamandra de gas

Disponible en 900 mm

¿Necesita fundir, asar o tostar? Entonces, esta salamandra es la elección perfecta. Dado que se puede colocar sobre una encimera o instalarse en la pared, esta salamandra es un complemento versátil y valioso para cualquier cocina moderna.

La potencia de las salamandras Cobra es excepcional: los potentes quemadores de infrarrojos ofrecen una eficiencia mucho mayor y un alto rendimiento en comparación con los sistemas estándar de llama azul.



Parrilla tostadora de gas

Disponible en 600 y 900 mm

Es la mejor combinación: el rendimiento completo de la placa de parrilla, más la comodidad de un compartimento de tostado.

La parrilla tostadora Cobra dispone de quemadores especialmente diseñados y elementos radiantes de acero inoxidable que realizan dos funciones diferentes: calientan la placa de la parrilla de 12 mm de espesor y proporcionan calor a la rejilla de tostado, que ofrece cinco posiciones a elegir.



Freidora de gas de recipiente único

Disponible en 400 mm

Generalmente, incluso en la cocina más pequeña se necesita una buena freidora. Por ello, la freidora Cobra se ha diseñado cuidadosamente para ofrecer los más altos niveles de rendimiento: es vital que esta valiosa herramienta continúe ofreciendo una calidad consistente.

La freidora Cobra cuenta con una sartén de acero inoxidable y un acabado externo. Esta freidora que puede soportar los golpes y seguir trabajando. También dispone de una eficaz «zona fría» que proporciona una vida útil del aceite más prolongada, gran eficiencia y facilidad de limpieza.

LO MEJOR EN SU CLASE.

Opciones que inspiran creatividad.

CP4
Cocedor de
pasta

C450
Encimera
de relleno

CR9D
Placa de gas con seis
quemadores

CB9
Barbacoa de gas



LÍNEA SUGERIDA PARA RESTAURANTE A LA CARTA

CS9
Salamandra de gas

C900-S
Encimera de relleno
con soporte para
salamandra

CF2
Freidora de gas

CF2
Freidora de gas

C6B
Parrilla de gas



E33T5

Horno Turbofan

H10T

Armario de conservación
Turbofan

C900

Encimera de relleno

H10T

Armario de conservación Turbofan



Listo para salir.

Comer en casa con calidad de restaurante no solo requiere el uso de equipos diseñados para crear el plato, sino también para mantenerlo caliente, fresco y sabroso. Los hornos y los armarios de conservación Turbofan ofrecen una tecnología capaz de dar respuesta a las necesidades cambiantes que no solo produce alimentos perfectamente cocinados, sino también la capacidad de mantenerlos a temperaturas óptimas.

Preparado para el futuro: Las piezas multifuncionales, con una variedad de aplicaciones, proporcionan flexibilidad, adaptándose a su estilo culinario actual y futuro. Modifique su menú, renueve su estilo o reajuste su proceso: Cobra se adapta a su medida.



Cocina A la carta.

La sofisticación sencilla deslumbra cuando la cocina a la carta se renueva. Los restaurantes contemporáneos y elegantes requieren sistemas que permitan producir alimentos que despierten los sentidos y determinen las prioridades para un nuevo enfoque de la cocina. Cobra ofrece piezas funcionales y resistentes que se adaptan a los enfoques culinarios más innovadores.

Sitúese a la vanguardia: Libérese para centrarse en su marca con una gama que ofrece rendimiento sin complicaciones.

SOBREPASAMOS LOS LÍMITES DEL ESPACIO Y EL ESTILO.

CF2
Freidora de gas

C6B
Parrilla de gas

CR9D
Horno estático de gas



LÍNEA SUGERIDA - CAFÉ

CS9

Salamandra de gas

C900-S

Encimera de relleno
con soporte para
salamandra

CP4

Cocedor de pasta

E33T5

Horno Turbofan

H10T

Armario de
conservación
Turbofan



COBRA®

YOUR STYLE, YOUR WAY



Café.

Urbano y cautivador o lleno de encanto campestre: cualquiera que sea el estilo, la versatilidad de Cobra ayuda a afrontar las fluctuaciones de tráfico de una cafetería concurrida. Mezcle y combine piezas clave con adiciones especializadas, como la salamandra de gas o la parrilla tostadora, para personalizar su cocina y adaptarla a su estilo.

Manténgase a la vanguardia: El entorno competitivo de los cafés exige destacar. La fiabilidad y funcionalidad central de Cobra le permiten centrarse en sus clientes.



Comida rápida.

Para el suministro rápido de comida se requieren equipos que ofrezcan una mayor flexibilidad y capacidad. Tueste, ase a la parrilla, hornee y, después, manténgalo perfecto con la versátil gama de Cobra, que ofrece el tamaño adecuado para cada establecimiento.

Calidad y cantidad: El rendimiento y la capacidad de Cobra garantizan una calidad sin transigencias a la hora de producir alimentos a gran escala o en un plazo corto. Siéntase seguro bajo presión sabiendo que Cobra se ocupa de los fogones.

RÁPIDO Y FLEXIBLE.

Cocine, conserve, sirva.

CF2
Freidora de gas

CF2
Freidora de gas

C600
Encimera de relleno

CB6
Barbacoa de gas



LÍNEA SUGERIDA PARA LOCAL DE COCINA RÁPIDA



CT6
Parrilla tostadora
de gas

E33T5
Horno Turbofan
H10T
Armario de conservación
Turbofan

H10T
Armario de
conservación
Turbofan

PLACA DE COCINA DE GAS / PARRILLA DE GAS 600 mm



C6B

Placa de cocina de gas con parrilla

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- 600 mm de ancho
- 2 quemadores de parrilla con piloto, protección contra el fallo de la llama y encendido piezo
- Placa de parrilla mecanizada de 12 mm de espesor
- Base de armario abierta para almacenamiento adicional
- Patas ajustables en la parte frontal y ruedecillas traseras
- Acabado de acero inoxidable
- Totalmente modular

An. 600 mm, Pr. 800 mm, Al. 915 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 1085 mm



C6C

Placa de cocina de gas con dos quemadores/parrillas

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- 600 mm de ancho
- 2 quemadores abiertos
- Placa de parrilla de 300 mm
- Quemador abierto con 5 kW de potencia
- Protección contra el fallo de la llama en quemadores abiertos
- Quemadores de hierro fundido y soportes para recipientes de esmalte vítreo
- 1 quemador de parrilla con piloto, protección contra el fallo de la llama y encendido piezo
- Placa de parrilla con acabado mecanizado y 12 mm de espesor
- Base de armario abierta para almacenamiento adicional
- Patas ajustables en la parte frontal y ruedecillas traseras
- Acabado de acero inoxidable
- Totalmente modular

An. 600 mm, Pr. 800 mm, Al. 915 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 1085 mm



C6D

Placa de cocina de gas con cuatro quemadores

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- 600 mm de ancho
- 4 quemadores abiertos
- Quemador abierto con 5 kW de potencia
- Protección contra el fallo de la llama en quemadores abiertos
- Quemadores de hierro fundido y soportes para recipientes de esmalte vítreo
- Base de armario abierta para almacenamiento adicional
- Patas ajustables en la parte frontal y ruedecillas traseras
- Acabado de acero inoxidable
- Totalmente modular

An. 600 mm, Pr. 800 mm, Al. 915 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 1085 mm



C6B-B

Modelo de bancada de placa de cocina de gas con parrilla

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Modelo de bancada de encimera
- 600 mm de ancho
- 2 quemadores de parrilla con piloto, protección contra el fallo de la llama y encendido piezo
- Placa de parrilla mecanizada de 12 mm de espesor
- Soporte de bancada ajustable
- Acabado de acero inoxidable

An. 600 mm, Pr. 800 mm, Al. 315 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 485 mm



C6C-B

Modelo de bancada de placa de cocina de gas con dos quemadores/parrillas

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Modelo de bancada de encimera
- 600 mm de ancho
- 2 quemadores abiertos
- Placa de parrilla de 300 mm
- Quemador abierto con 5 kW de potencia
- Protección contra el fallo de la llama en quemadores abiertos
- Quemadores de hierro fundido y soportes para recipientes de esmalte vítreo
- 1 quemador de parrilla con piloto, protección contra el fallo de la llama y encendido piezo
- Placa de parrilla con acabado mecanizado y 12 mm de espesor
- Soporte de bancada ajustable
- Acabado de acero inoxidable

An. 600 mm, Pr. 800 mm, Al. 315 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 485 mm



C6D-B

Modelo de bancada de placa de cocina de gas con cuatro quemadores

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Modelo de bancada de encimera
- 600 mm de ancho
- 4 quemadores abiertos
- Quemador abierto con 5 kW de potencia
- Protección contra el fallo de la llama en quemadores abiertos
- Quemadores de hierro fundido y soportes para recipientes de esmalte vítreo
- Soporte de bancada ajustable
- Acabado de acero inoxidable

An. 600 mm, Pr. 800 mm, Al. 315 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 485 mm

PLACA DE COCINA DE GAS / PARRILLA DE GAS 900 mm



C9A

Placa de cocina de gas con parrilla

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- 900 mm de ancho
- 3 quemadores de parrilla con piloto, protección contra el fallo de la llama y encendido piezo
- Placa de parrilla mecanizada de 12 mm de espesor
- Base de armario abierta para almacenamiento adicional
- Patas ajustables en la parte frontal y ruedecillas traseras
- Acabado de acero inoxidable
- Totalmente modular

An. 900 mm, Pr. 800 mm, Al. 915 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 1085 mm



C9B

Placa de cocina de gas de dos quemadores/parrillas

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- 900 mm de ancho
- 2 quemadores abiertos
- Placa de parrilla de 600 mm
- Quemador abierto con 5 kW de potencia
- Protección contra el fallo de la llama en quemadores abiertos
- Quemadores de hierro fundido y soportes para recipientes de esmalte vítreo
- 2 quemador de parrilla con piloto, protección contra el fallo de la llama y encendido piezo
- Placa de parrilla con acabado mecanizado y 12 mm de espesor
- Base de armario abierta para almacenamiento adicional
- Patas ajustables en la parte frontal y ruedecillas traseras
- Acabado de acero inoxidable
- Totalmente modular

An. 900 mm, Pr. 800 mm, Al. 915 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 1085 mm



C9C

Placa de cocina de gas con cuatro quemadores/parrillas

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- 900 mm de ancho
- 4 quemadores abiertos
- Placa de parrilla de 300 mm
- Quemador abierto con 5 kW de potencia
- Protección contra el fallo de la llama en quemadores abiertos
- Quemadores de hierro fundido y soportes para recipientes de esmalte vítreo
- 1 quemador de parrilla con piloto, protección contra el fallo de la llama y encendido piezo
- Placa de parrilla con acabado mecanizado y 12 mm de espesor
- Base de armario abierta para almacenamiento adicional
- Patas ajustables en la parte frontal y ruedecillas traseras
- Acabado de acero inoxidable
- Totalmente modular

An. 900 mm, Pr. 800 mm, Al. 915 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 1085 mm



C9D

Placa de cocina de gas con seis quemadores

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- 900 mm de ancho
- 6 quemadores abiertos
- Quemador abierto con 5 kW de potencia
- Protección contra el fallo de la llama en quemadores abiertos
- Quemadores de hierro fundido y soportes para recipientes de esmalte vítreo
- Base de armario abierta para almacenamiento adicional
- Patas ajustables en la parte frontal y ruedecillas traseras
- Acabado de acero inoxidable
- Totalmente modular

An. 900 mm, Pr. 800 mm, Al. 915 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 1085 mm



C9A-B

Modelo de bancada con placa de cocina de gas con parrilla

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Modelo de bancada de encimera
- 900 mm de ancho
- 3 quemadores de parrilla con piloto, protección contra el fallo de la llama y encendido piezo
- Placa de parrilla mecanizada de 12 mm de espesor
- Soporte de bancada ajustable
- Acabado de acero inoxidable

An. 900 mm, Pr. 800 mm, Al. 315 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 485 mm



C9B-B

Modelo de bancada de placa de cocina de gas con dos quemadores/parrillas

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Modelo de bancada de encimera
- 900 mm de ancho
- 2 quemadores abiertos
- Placa de parrilla de 600 mm
- Quemador abierto con 5 kW de potencia
- Protección contra el fallo de la llama en quemadores abiertos
- Quemadores de hierro fundido y soportes para recipientes de esmalte vítreo
- 2 quemador de parrilla con piloto, protección contra el fallo de la llama y encendido piezo
- Placa de parrilla con acabado mecanizado y 12 mm de espesor
- Soporte de bancada ajustable
- Acabado de acero inoxidable

An. 900 mm, Pr. 800 mm, Al. 315 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 485 mm

PLACA DE COCINA DE GAS / PARRILLA DE GAS 900 mm



C9C-B

Modelo de bancada de placa de cocina de gas con cuatro quemadores/parrillas

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Modelo de bancada de encimera
- 900 mm de ancho
- 4 quemadores abiertos
- Placa de parrilla de 300 mm
- Quemador abierto con 5 kW de potencia
- Protección contra el fallo de la llama en quemadores abiertos
- Quemadores de hierro fundido y soportes para recipientes de esmalte vítreo
- 1 quemador de parrilla con piloto, protección contra el fallo de la llama y encendido piezo
- Placa de parrilla con acabado mecanizado y 12 mm de espesor
- Soporte de bancada ajustable
- Acabado de acero inoxidable

An. 900 mm, Pr. 800 mm, Al. 315 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 485 mm



C9D-B

Modelo de bancada de placa de cocina de gas con seis quemadores

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Modelo de bancada de encimera
- 900 mm de ancho
- 6 quemadores abiertos
- Quemador abierto con 5 kW de potencia
- Protección contra el fallo de la llama en quemadores abiertos
- Quemadores de hierro fundido y soportes para recipientes de esmalte vítreo
- Soporte de bancada ajustable
- Acabado de acero inoxidable

An. 900 mm, Pr. 800 mm, Al. 315 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 485 mm

HORNO ESTÁTICO DE GAS 600 mm



CR6B

Horno estático de gas con parrilla

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- 600 mm de ancho
- 2 quemadores de parrilla con piloto, protección contra el fallo de la llama y encendido piezo
- Placa de parrilla mecanizada de 12 mm de espesor
- Horno estático de corona alta
- Capacidad de bandeja GN 1/1
- Encendido manual con piloto
- Puerta abatible lateral
- Revestimiento de horno de esmalte vítreo
- Patas ajustables en la parte frontal y ruedecillas traseras
- Acabado de acero inoxidable
- Totalmente modular

An. 600 mm, Pr. 800 mm, Al. 915 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 1085 mm



CR6C

Horno estático de gas con dos quemadores/parrillas

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- 600 mm de ancho
- 2 quemadores abiertos
- Placa de parrilla de 300 mm
- Quemador abierto con 5 kW de potencia
- Protección contra el fallo de la llama en quemadores abiertos
- Quemadores de hierro fundido y soportes para recipientes de esmalte vítreo
- 1 quemador de parrilla con piloto, protección contra el fallo de la llama y encendido piezo
- Placa de parrilla con acabado mecanizado y 12 mm de espesor
- Horno estático de corona alta
- Capacidad de bandeja GN 1/1
- Encendido manual con piloto
- Puerta abatible lateral
- Revestimiento de horno de esmalte vítreo
- Patas ajustables en la parte frontal y ruedecillas traseras
- Acabado de acero inoxidable
- Totalmente modular

An. 600 mm, Pr. 800 mm, Al. 915 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 1085 mm



CR6D

Horno estático de gas con cuatro quemadores

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- 600 mm de ancho
- 4 quemadores abiertos
- Quemador abierto con 5 kW de potencia
- Protección contra el fallo de la llama en quemadores abiertos
- Quemadores de hierro fundido y soportes para recipientes de esmalte vítreo
- Horno estático de corona alta
- Capacidad de bandeja GN 1/1
- Encendido manual con piloto
- Puerta abatible lateral
- Revestimiento de horno de esmalte vítreo
- Patas ajustables en la parte frontal y ruedecillas traseras
- Acabado de acero inoxidable
- Totalmente modular

An. 600 mm, Pr. 800 mm, Al. 915 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 1085 mm

HORNO ESTÁTICO DE GAS 900 mm



CR9A

Horno estático de gas con parrilla

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- 900 mm de ancho
- 3 quemadores de parrilla con piloto, protección contra el fallo de la llama y encendido piezo
- Placa de parrilla mecanizada de 12 mm de espesor
- Horno estático de corona alta
- Capacidad de bandeja GN 1/1
- Encendido manual con piloto
- Sistema de puerta francesa
- Revestimiento de horno de esmalte vítreo
- Patas ajustables en la parte frontal y ruedecillas traseras
- Acabado de acero inoxidable
- Totalmente modular

An. 900 mm, Pr. 800 mm, Al. 915 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 1085 mm



CR9B

Horno estático de gas con dos quemadores/parrillas

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- 900 mm de ancho
- 2 quemadores abiertos
- Placa de parrilla de 600 mm
- Quemador abierto con 5 kW de potencia
- Protección contra el fallo de la llama en quemadores abiertos
- Quemadores de hierro fundido y soportes para recipientes de esmalte vítreo
- 2 quemador de parrilla con piloto, protección contra el fallo de la llama y encendido piezo
- Placa de parrilla con acabado mecanizado y 12 mm de espesor
- Horno estático de corona alta
- Capacidad de bandeja GN 1/1
- Encendido manual con piloto
- Sistema de puerta francesa
- Revestimiento de horno de esmalte vítreo
- Patas ajustables en la parte frontal y ruedecillas traseras
- Acabado de acero inoxidable
- Totalmente modular

An. 900 mm, Pr. 800 mm, Al. 915 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 1085 mm



CR9C

Horno estático de gas con cuatro quemadores/parrillas

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- 900 mm de ancho
- 4 quemadores abiertos
- Placa de parrilla de 300 mm
- Quemador abierto con 5 kW de potencia
- Protección contra el fallo de la llama en quemadores abiertos
- Quemadores de hierro fundido y soportes para recipientes de esmalte vítreo
- 1 quemador de parrilla con piloto, protección contra el fallo de la llama y encendido piezo
- Placa de parrilla con acabado mecanizado y 12 mm de espesor
- Horno estático de corona alta
- Capacidad de bandeja GN 1/1
- Encendido manual con piloto
- Sistema de puerta francesa
- Revestimiento de horno de esmalte vítreo
- Patas ajustables en la parte frontal y ruedecillas traseras
- Acabado de acero inoxidable
- Totalmente modular

An. 900 mm, Pr. 800 mm, Al. 915 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 1085 mm



CR9D

Horno estático de gas con seis quemadores

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- 900 mm de ancho
- 6 quemadores abiertos
- Quemador abierto con 5 kW de potencia
- Protección contra el fallo de la llama en quemadores abiertos
- Quemadores de hierro fundido y soportes para recipientes de esmalte vítreo
- Horno estático de corona alta
- Capacidad de bandeja GN 1/1
- Encendido manual con piloto
- Sistema de puerta francesa
- Revestimiento de horno de esmalte vítreo
- Patas ajustables en la parte frontal y ruedecillas traseras
- Acabado de acero inoxidable
- Totalmente modular

An. 900 mm, Pr. 800 mm, Al. 915 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 1085 mm

BARBACOA DE GAS 600 mm / 900 mm



CB6

Barbacoa de gas

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- 600 mm de ancho
- Bandeja de grasa de acero inoxidable
- Rejillas superiores reversibles
- Posición inclinada para reducir las llamaradas y mejorar el recorrido de la grasa
- 2 quemadores aluminizados de 9 kW
- Protección contra el fallo de la llama con quemador de piloto permanente y encendido piezo
- Elevación de rejillas, radiantes y deflectores para facilitar la limpieza
- Base de armario abierta para almacenamiento adicional
- Patas ajustables en la parte frontal y ruedecillas traseras
- Acabado de acero inoxidable
- Totalmente modular

An. 600 mm, Pr. 800 mm, Al. 915 mm

INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 1085 mm



CB9

Barbacoa de gas

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- 900 mm de ancho
- Bandeja de grasa de acero inoxidable
- Rejillas superiores reversibles
- Posición inclinada para reducir las llamaradas y mejorar el recorrido de la grasa
- 3 quemadores aluminizados de 9 kW
- Protección contra el fallo de la llama con quemador de piloto permanente y encendido piezo
- Elevación de rejillas, radiantes y deflectores para facilitar la limpieza
- Base de armario abierta para almacenamiento adicional
- Patas ajustables en la parte frontal y ruedecillas traseras
- Acabado de acero inoxidable
- Totalmente modular

An. 900 mm, Pr. 800 mm, Al. 915 mm

INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 1085 mm



CB6

Modelo de bancada de barbacoa de gas

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Modelo de bancada de encimera
- 600 mm de ancho
- Bandeja de grasa de acero inoxidable
- Rejillas superiores reversibles
- Posición inclinada para reducir las llamaradas y mejorar el recorrido de la grasa
- 2 quemadores aluminizados de 9 kW
- Protección contra el fallo de la llama con quemador de piloto permanente y encendido piezo
- Elevación de rejillas, radiantes y deflectores para facilitar la limpieza
- Soporte de bancada ajustable
- Acabado de acero inoxidable

An. 600 mm, Pr. 800 mm, Al. 415 mm

INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 585 mm



CB9

Modelo de bancada de barbacoa de gas

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Modelo de bancada de encimera
- 900 mm de ancho
- Bandeja de grasa de acero inoxidable
- Rejillas superiores reversibles
- Posición inclinada para reducir las llamaradas y mejorar el recorrido de la grasa
- 3 quemadores aluminizados de 9 kW
- Protección contra el fallo de la llama con quemador de piloto permanente y encendido piezo
- Elevación de rejillas, radiantes y deflectores para facilitar la limpieza
- Soporte de bancada ajustable
- Acabado de acero inoxidable

An. 900 mm, Pr. 800 mm, Al. 415 mm

INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 585 mm

COCEDOR DE FIDEOS / PASTA DE GAS DE RECIPIENTE ÚNICO



CN4

Cocedor de fideos de gas y recipiente único de 450 mm

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Cocedor de fideos de recipiente único y alto rendimiento
- Sistema patentado de quemadores infrarrojos
- Bandeja abierta de acero inoxidable, fácil limpieza y grado 316
- Capacidad para 40 L de agua
- Grifo integrado de llenado de agua y espumado de almidón
- Incluye cinco cestas de acero inoxidable para cocer fideos
- Bandeja abatible para drenaje de cestas
- Termostato de desconexión de seguridad para el vaciado de recipientes/el hervido de agua
- Exterior de acero inoxidable
- Fácil limpieza
- Fácil mantenimiento
- Totalmente modular

An. 450 mm, Pr. 800 mm, Al. 915 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA
SALPICADURAS DE 1085 mm



CP4

Cocedor de pasta de gas y recipiente único de 450 mm

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Cocedor de pasta de recipiente único y alto rendimiento
- Sistema patentado de quemadores infrarrojos
- Bandeja abierta de acero inoxidable, fácil limpieza y grado 316
- Capacidad para 40 L de agua
- Grifo integrado de llenado de agua y espumado de almidón
- Incluye seis cestas de acero inoxidable para pasta
- Bandeja abatible para drenaje de cestas
- Termostato de desconexión de seguridad para el vaciado de recipientes/el hervido de agua
- Exterior de acero inoxidable
- Fácil limpieza
- Fácil mantenimiento
- Totalmente modular

An. 450 mm, Pr. 800 mm, Al. 915 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA
SALPICADURAS DE 1085 mm

PARRILLA TOSTADORA DE GAS DE 600 mm



CT6

Parrilla tostadora de gas de 600 mm

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- 600 mm de ancho
- 2 quemadores de 5,5 kW
- Protección contra el fallo de la llama con quemador de piloto permanente y encendido piezo
- Placa de parrilla de 12 mm de espesor
- Rejilla de tostado de 5 posiciones
- Canal de grasa de ancho completo y bandeja extraíble de recogida
- Base de armario abierta para almacenamiento adicional
- Patas ajustables en la parte frontal y ruedecillas traseras
- Acabado de acero inoxidable

An. 600 mm, Pr. 800 mm, Al. 915 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA
SALPICADURAS DE 1085 mm

SALAMANDRA DE GAS



CS9

Salamandra de gas de 900 mm

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- 900 mm de ancho
- Quemadores infrarrojos dobles de gran rendimiento
- Bandeja inferior extraíble de fácil limpieza
- Control lateral independiente
- Protección contra el fallo de la llama en todos los quemadores
- Incluye soporte de montaje en pared
- Acabado de acero inoxidable

Opcional: Placa de marcado

An. 900 mm, Pr. 404 mm, Al. 434 mm
(con soporte de montaje D 437)

FREIDORA DE GAS DE RECIPIENTE ÚNICO



CF2

Freidora de gas de recipiente único de 400 mm

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Freidora de un tanque de 400 mm de ancho
- Capacidad para 18 litros
- Quemador multichorro de 22,5 kW
- Rendimiento de producción de 25 kg/h
- Bandeja abierta de acero inoxidable (sin tubos)
- Válvula de drenaje de 30 mm
- Termostato mecánico
- Encendido manual con piloto
- Cestas y tapaderas incluidas
- Patas ajustables en la parte frontal y ruedecillas traseras
- Acabado de acero inoxidable

An. 400 mm, Pr. 800 mm, Al. 915 mm
INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA
SALPICADURAS DE 1085 mm

ENCIMERAS DE RELLENO



C300 Encimera de relleno de 300 mm

C450 Encimera de relleno de 450 mm

C600 Encimera de relleno de 600 mm

C900 Encimera de relleno de 900 mm

C900-S Encimera de relleno de 900 mm con soportes de salamandra

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- A juego con la gama Cobra
- Totalmente modular
- 4 anchuras modulares
- Modelo de soporte de salamandra
- Acabado de acero inoxidable
- Fácil limpieza
- Diseño de paquete plano

Todos los modelos

An. 300 mm, 450 mm, 600 mm, 900 mm Pr. 800 mm Al. 915 mm

INCL. UNIDAD DE PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS DE 1085 mm



Nuestra red de salas de exposición de distribuidores está bien dotada de recursos para proporcionar toda la información que necesita sobre la gama Cobra. Para verlo en acción, reserve una demostración en nuestra cocina de pruebas. Nuestro equipo de chefs especializados y expertos en ventas le ayudará a seleccionar los electrodomésticos adecuados para su cocina.

Puede reservar en línea las sesiones introductorias.
www.blue-seal.co.uk



LO MEJOR EN SU CLASE.

Resistente. Duradera. Diversa. Modular.



moffat.com

Nueva Zelanda
Moffat Limited

Rolleston
45 Illinois Drive
Izone Business Hub
Rolleston 7675
Teléfono +64 3-983 6600
Fax +64 3-983 6660
sales@moffat.co.nz

Auckland
Teléfono +64 9-574 3150
sales@moffat.co.nz

international@moffat.co.nz

Australia
Moffat Pty Limited
740 Springvale Road
Mulgrave, Victoria 3170
Australia
Teléfono +61 3-9518 3888
Fax +61 3-9518 3833
vsales@moffat.com.au



ISO9001
Norma
de gestión
de calidad

Diseñado y fabricado por



ISO9001

Todos los productos Cobra están diseñados y fabricados por Moffat utilizando el sistema de gestión de calidad ISO9001 reconocido internacionalmente, que abarca el diseño, la fabricación y la inspección final, lo que garantiza una alta calidad constante en todo momento.

En línea con la política de desarrollo y mejora continuos de sus productos, Moffat Limited se reserva el derecho de modificación de las especificaciones y el diseño sin previo aviso.



© Copyright Moffat Ltd
SPA.COB.B.19-01



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence