

Lynch

cocinas

Equipos para toda la vida



Fabricamos y proveemos soluciones para su negocio



COCINAS/ANAFES



LAVADO



HORNOS



F
REIDORAS / MANTENEDORES



MARMITAS



HELADERAS



LINEA RESTAURANT



ACERO INOXIDABLE



AUTOSERVICIO



Somos una empresa 100% Argentina

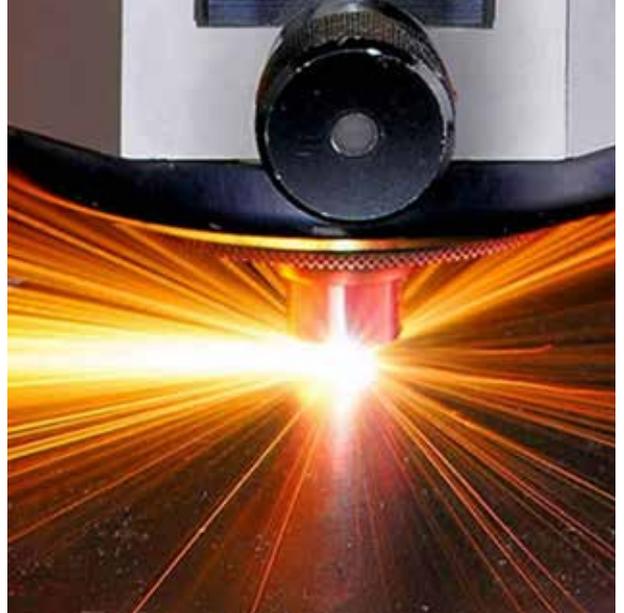
Fabricamos y comercializamos equipos gastronómicos industriales.

LYNCH COCINAS fue fundada a principios del 2006 y durante estos 17 años hemos realizado provisiones de equipamiento para las cocinas industriales más importantes de nuestro país, como así también provisto equipamiento a destacados clientes de Latinoamérica (ver apartado Arquitectos y Emprendimientos).

Los socios fundadores, como así también todo el personal que forma e integra la Empresa tienen una importante trayectoria en el sector y experiencia fundada en cada una de sus especialidades,

Esto ha permitido posicionarnos en el mercado como una Empresa sólida, tanto en lo económico, financiero y técnico, que cumple lo que promete en cada uno de los pasos de la relación con los clientes

Por ello, nos eligen “los mejores”.



Nuestra sede se encuentra el Barrio Ricardo Rojas, Pacheco, Partido de Tigre, Argentina, a pasos de la colectora Este de Ruta Panamericana.

Allí concentramos sinérgicamente todas nuestras áreas productivas:

- Planta Industrial
- Depósitos logísticos con nuestro amplio stock de equipos
- Laboratorio de servicio técnico
- Oficinas técnicas de desarrollo de producto
- Área técnica de soporte al cliente
- Showroom, asesoramiento técnico -comercial y ventas
- Administración

Postventa

Nuestro equipo de servicio técnico propio está listo para aconsejarte sobre el mejor uso de nuestros equipos y ayudarte a resolver cualquier inconveniente que pudiese surgir con el uso de los mismos. Escríbinos y te responderemos a la brevedad.



Asistencia profesional al cliente

Nuestro equipo técnico-comercial puede brindar al cliente y sus profesionales técnicos (arquitecto, constructor, chef, etc.) el asesoramiento sobre características de los equipos, de forma tal que el cliente pueda contar con el equipamiento "justo" acorde con su emprendimiento.

Confiabilidad y solidez

Nuestra estructura y forma de trabajo nos permite proveer equipos en tiempos muy cortos, ya sea para la provisión de un equipamiento individual estándar para aquel emprendimiento que desea obtener los máximos beneficios de rapidez de servicio, con ahorro energético y alta calidad de producto en su “corazón de negocio”, como así también en grandes emprendimientos con un alto volumen de equipos a proveer.



La solidez técnica, económica y financiera, junto con una cultura de cumplir con lo que la Empresa promete, nos ha permitido tener clientes repetitivos conformes con lo que se promete y entrega, cumpliendo plazos y asegurando la calidad que nos caracteriza.

Equipos



Lynch
cocinas



FICHA TECNICA PRODUCTO

Modelo: A80-2HLA
 Código: 1-A80-2HLA
 Hoja: 1 de 1

Equipo: **ANAFE MODULAR 80 2 HORNALLAS Y PLANCHA LISA**

Emisión: 01/06/2018
 Revisión: 02

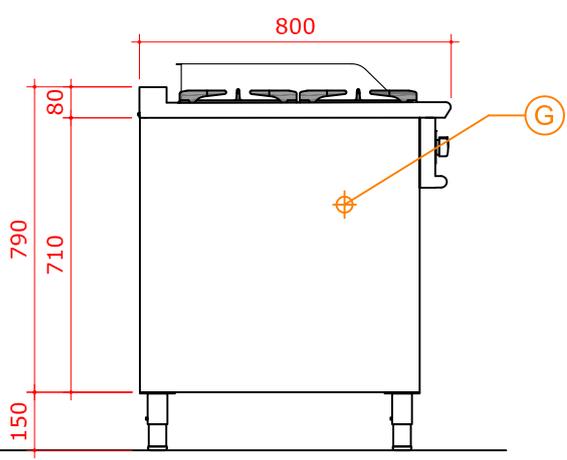
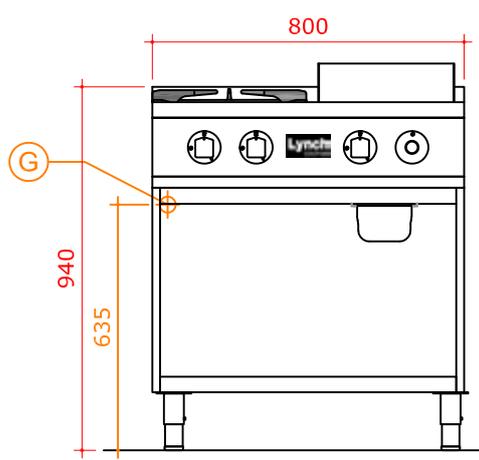
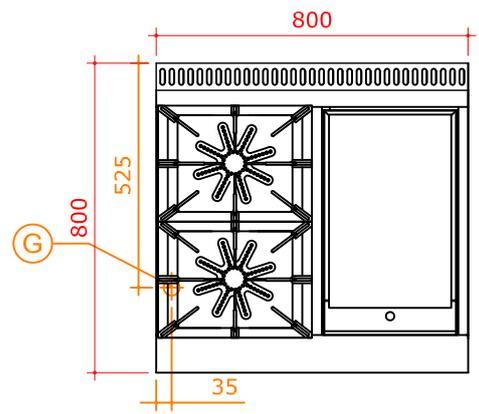
Fabricante / Marca
LYNCH COCINAS

Fecha: 04/10/2021

Obra: Sector: Item:

CANTIDAD:

Modelo	Cant. quemadores		Consumo por quemador		TOTAL Kcal/h	Peso (Kg)
	Hornalla	TUBULAR	Hornalla (Kcal/h)	TUBULAR (Kcal/h)		
A80-LA2H	2	1	5500	6000	17000	



G ENTRADA DE GAS EN EQUIPO
 Ø 1/2" BSP H= 635mm

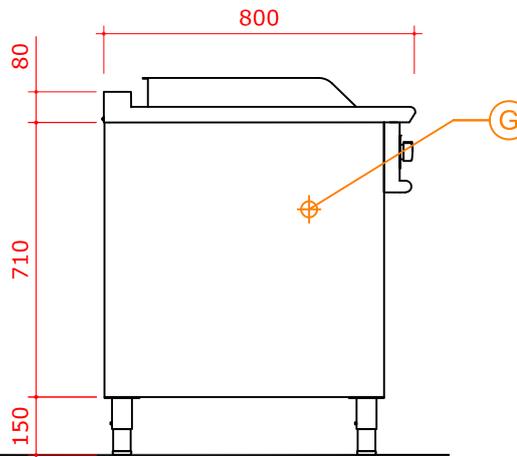
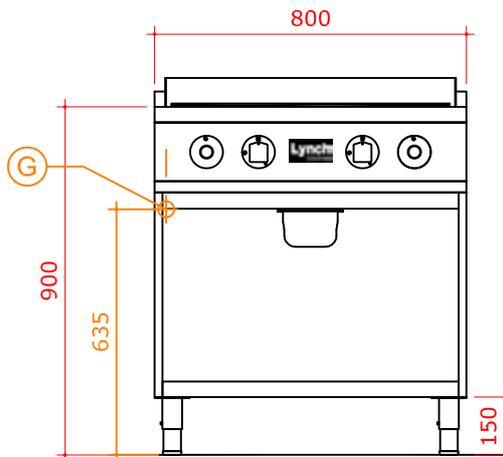
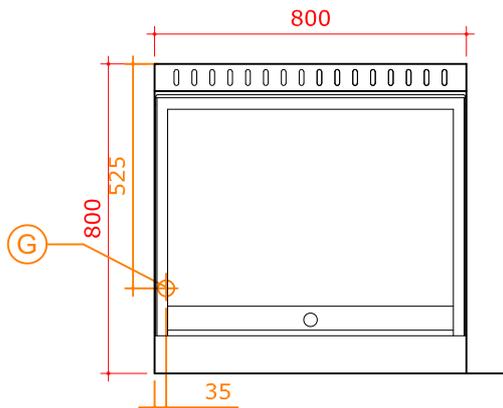
ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Construido íntegramente en acero inoxidable de primera calidad, tanto en el interior como el exterior.
 Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas con regulación de altura.
 Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de primera calidad de 1,5mm de espesor que le otorga una fuerte resistencia estructural.
 El frente está diseñado y construido especialmente para recibir robinetes de bronce forjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes.
 Frente indicador telescópico en cada robinete que a su vez cumple la función de evitar la entrada de líquidos al robinete, lo que alarga su vida útil.
 Frontes y perillas de diseño moderno y ergonómico para su fácil accionamiento, fabricados en bakelita para evitar el recalentamiento que molesta la operación.
 Las bandejas de derrame de los quemadores son desmontables para facilitar su limpieza, realizadas en acero inoxidable con anclaje de quemadores estampado.
 Hornallas de fundición de hierro de 400x300mm diseñadas para asegurar el apoyo de todo tipo de recipientes.
 Quemadores tipo estrella en fundición de hierro, realizados en una sola pieza, desmontables para su limpieza, siendo los mismos intercambiables.
 Quemadores para accesorios (planchas, parrillas, baño maría) tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento, con termocupla y válvula de seguridad.
 Plancha lisa construida en acero SAE 1010 pulida. Soldada en toda su perimetro (superior e inferior) para evitar filtraciones.
 Matrícula IGA Nro. 1836

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD:

Modelo	Cant. quemadores		Consumo por quemador		TOTAL Kcal/h	Peso (Kg)
	Hornalla	TUBULAR	Hornalla (Kcal/h)	TUBULAR (Kcal/h)		
A80-LA		2		6000	12000	



G ENTRADA DE GAS EN EQUIPO
Ø 1/2" BSP H= 635mm

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Construido íntegramente en acero inoxidable de primera calidad, tanto en el interior como el exterior.
 Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas con regulación de altura.
 Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de primera calidad de 1,5mm de espesor que le otorga una fuerte resistencia estructural.
 El frente está diseñado y construido especialmente para recibir robinetes de bronce forjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes.
 Frente indicador telescópico en cada robinete que a su vez cumple la función de evitar la entrada de líquidos al robinete, lo que alarga su vida útil.
 Frontes y perillas de diseño moderno y ergonómico para su fácil accionamiento, fabricados en bakelita para evitar el recalentamiento que molesta la operación.
 Quemadores para accesorios (planchas, parrillas, baño maría) tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento, con termocupla y válvula de seguridad.
 Plancha lisa construida en acero SAE 1010 pulida. Soldada en toda su perimetro (superior e inferior) para evitar filtraciones.
 Matrícula IGA Nro. 1836

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.



FICHA TECNICA PRODUCTO

Modelo: A80E-LA

Equipo: **ANAFE 80 PLANCHA LISA ELECTRICA**

Código: 1-A80E-LA

Emisión: 25/03/2010

Fabricante / Marca
LYNCH COCINAS

Hoja: 1 de 1

Revisión: 02

Fecha: 04/10/2021

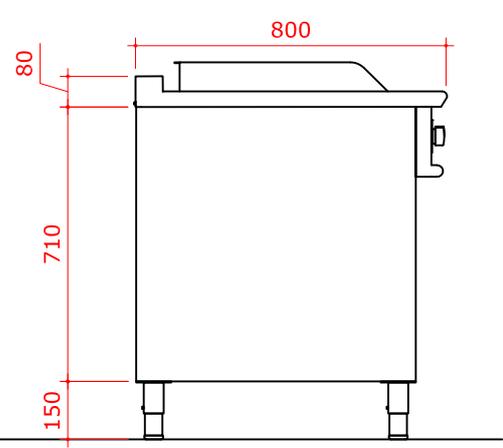
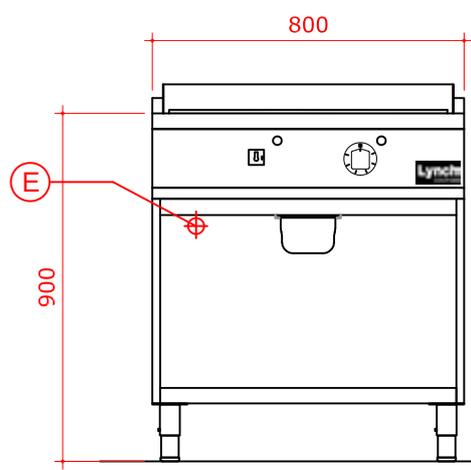
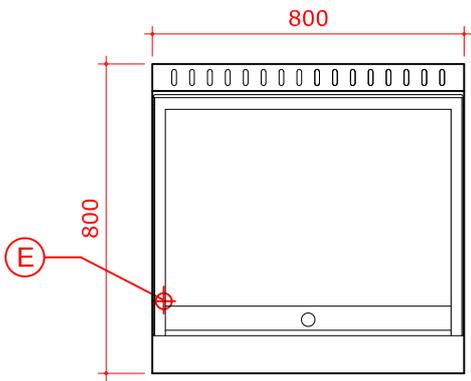
Obra:

Sector:

Item:

CANTIDAD:

Modelo	Cant. resistencias		POTENCIA		TOTAL Kw	TENSION Volts	Peso (Kg)
	DISCOS	BLINDADAS	DISCO (Kw)	BLINDADA (Kw)			
A80E-LA		4		2	8	3x380+N+T	



**(E) ENTRADA DE ELECTRICA EN EQUIPO
H= 580mm**

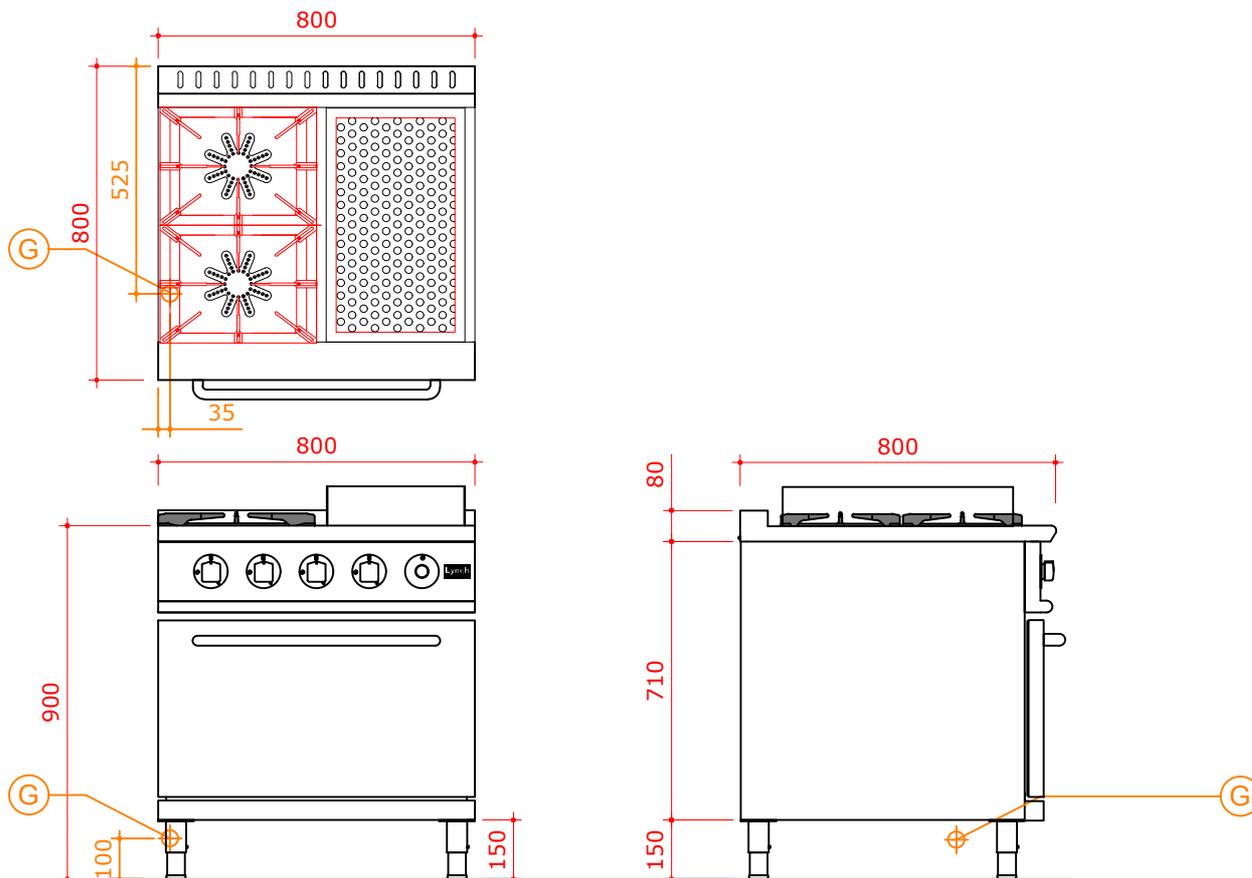
ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Construido íntegramente en acero inoxidable de primera calidad, tanto en el interior como el exterior.
 Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de acero inoxidable con regulación de altura.
 Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de primera calidad de 1,5mm de espesor que le otorga una fuerte resistencia estructural.
 El frente está diseñado y construido especialmente para recibir llaves de siete puntos y termostato, aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes.
 Frente indicador telescópico en cada llave que a su vez cumple la función de evitar la entrada de líquidos a la misma, lo que alarga su vida útil.
 Frontes y perillas de diseño moderno y ergonómico para su fácil accionamiento, fabricados en bakelita para evitar el recalentamiento que molesta la operación.
 Plancha lisa construida en acero SAE 1010 pulida. Soldada en toda su perímetro (superior e inferior) para evitar filtraciones.

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD:

Modelo	Cant. quemadores		Consumo por quemador			TOTAL Kcal/h	Peso (Kg)
	Hornalla	TUBULAR	Hornalla (Kcal/h)	TUBULAR (Kcal/h)			
				HORNO	BAÑO MARIA		
C80-2HBM	2	2	5500	6000	3500	21500	



G ENTRADA DE GAS EN EQUIPO
Ø 1/2" BSP H= 100mm

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Construido íntegramente en acero inoxidable de primera calidad, tanto en el interior como el exterior.

Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de fundición de aluminio con regulación de altura.

Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de primera calidad de 1,5mm de espesor que le otorga una fuerte resistencia estructural.

El frente está diseñado y construido especialmente para recibir robinetes de bronce forjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes.

Frente indicador telescópico en cada robinete que a su vez cumple la función de evitar la entrada de líquidos al robinete, lo que alarga su vida útil.

Frentes y perillas de diseño moderno y ergonómico para su fácil accionamiento, fabricados en bakelita para evitar el recalentamiento que molesta la operación.

Las bandejas de derrame de los quemadores son desmontables para facilitar su limpieza, realizadas en acero inoxidable con anclaje de quemadores estampado.

Hornallas de fundición de hierro de 400x300mm diseñadas para asegurar el apoyo de todo tipo de recipientes.

Quemadores tipo estrella en fundición de hierro, realizados en una sola pieza, desmontables para su limpieza, siendo los mismos intercambiables.

Quemadores para horno tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento, con termocupla y válvula de seguridad.

Horno construido íntegramente en acero inoxidable, con 3 guías para bandejas Gastro Norm 2/1. Piso de fundición de hierro de fuerte espesor, dividido en dos partes para facilitar el desarmado y su limpieza. Quemador de 6000 Kcal/h protegido por válvula de seguridad.

Puerta del horno soportada por dos bisagras laterales de doble acción (origen Italia) que asegura un perfecto cierre en conjunto al especial diseño de doble contacto, aprovechando el espacio entre el hueco del horno para una mejor aislación de 50mm en todo el frente de la cocina.

Manija del horno construida en robusto tubo de acero inoxidable de 25mm de diámetro con curvas en sus extremos, que asegura una manipulación segura y evita los enganches de delantales u otro tipo de elementos.

Quemadores para accesorios (planchas, parrillas, baño maría) tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento, con termocupla y válvula de seguridad.

Baño María construido en acero inoxidable.

Matrícula IGA Nro. 1836

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.



FICHA TECNICA PRODUCTO

Modelo:	C80-4H
Código:	1-C80-4H
Hoja:	1 de 1

Equipo:	COCINA MODULAR 80 4 HORNALLAS
Fabricante / Marca	LYNCH COCINAS

Emisión: 07/06/2018
Revisión: 02

Fecha: 14/01/2019

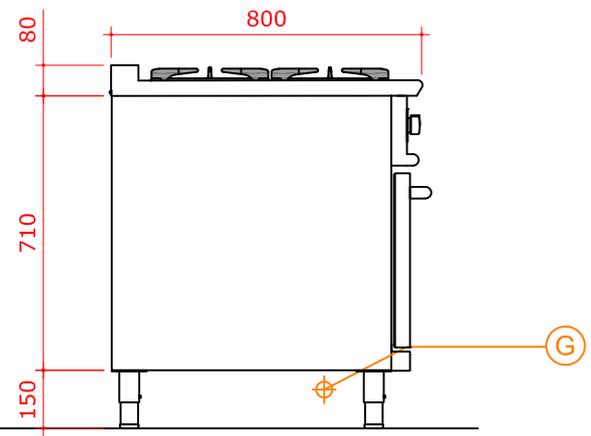
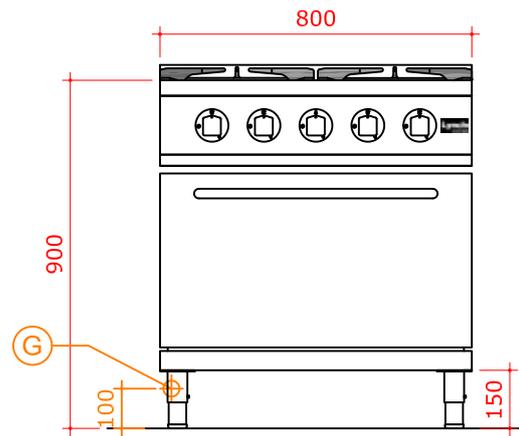
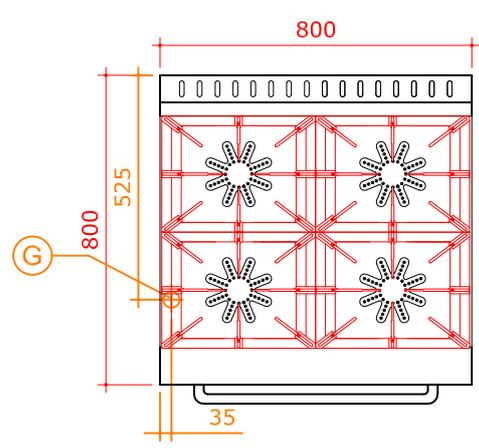
Obra:

Sector:

Item:

CANTIDAD:

Modelo	Cant. quemadores		Consumo por quemador		TOTAL Kcal/h	Peso (Kg)
	Hornalla	TUBULAR	Hornalla (Kcal/h)	TUBULAR (Kcal/h)		
C80-4H	4	1	5500	6000	28000	



G ENTRADA DE GAS EN EQUIPO
Ø 1/2" BSP H= 100mm

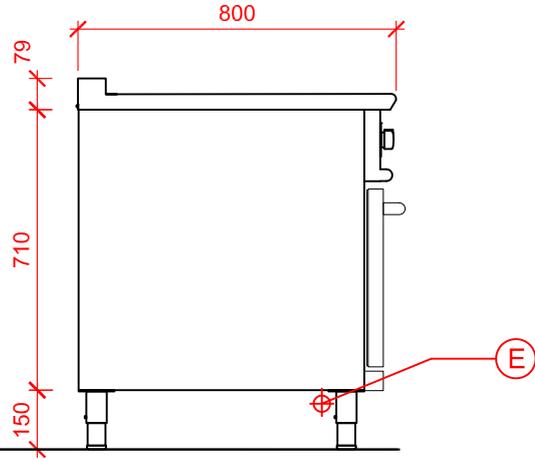
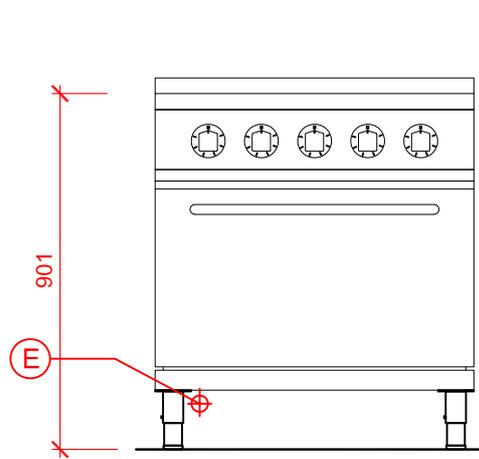
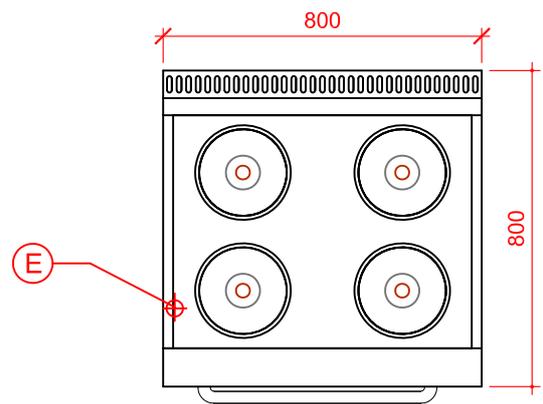
ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Construido íntegramente en acero inoxidable de primera calidad, tanto en el interior como el exterior.
 Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de fundición de aluminio con regulación de altura.
 Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de primera calidad de 1,5mm de espesor que le otorga una fuerte resistencia estructural.
 El frente está diseñado y construido especialmente para recibir robinetes de bronce forjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes.
 Frente indicador telescópico en cada robinete que a su vez cumple la función de evitar la entrada de líquidos al robinete, lo que alarga su vida útil.
 Frontes y perillas de diseño moderno y ergonómico para su fácil accionamiento, fabricados en bakelita para evitar el recalentamiento que molesta la operación.
 Las bandejas de derrame de los quemadores son desmontables para facilitar su limpieza, realizadas en acero inoxidable con anclaje de quemadores estampado.
 Hornallas de fundición de hierro de 400x300mm diseñadas para asegurar el apoyo de todo tipo de recipientes.
 Quemadores tipo estrella en fundición de hierro, realizados en una sola pieza, desmontables para su limpieza, siendo los mismos intercambiables.
 Quemadores para horno tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento, con termocupla y válvula de seguridad.
 Horno construido íntegramente en acero inoxidable, con 3 guías para bandejas Gastro Norm 2/1. Piso de fundición de hierro de fuerte espesor, dividido en dos partes para facilitar el desarmado y su limpieza. Quemador de 6000 Kcal/h protegido por válvula de seguridad.
 Puerta del horno soportada por dos bisagras laterales de doble acción (origen Italia) que asegura un perfecto cierre en conjunto al especial diseño de doble contacto, aprovechando el espacio entre el hueco del horno para una mejor aislación de 50mm en todo el frente de la cocina.
 Manija del horno construida en robusto tubo de acero inoxidable de 25mm de diámetro con curvas en sus extremos, que asegura una manipulación segura y evita los enganches de delantales u otro tipo de elementos.
 Matrícula IGA Nro. 1836

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD:

Modelo	Cant. resistencias		POTENCIA		TOTAL Kw	TENSION Volts	Peso (Kg)
	DISCOS	BLINDADAS	DISCO (Kw)	BLINDADA (Kw)			
C80E-4H	4	2	2	3	14	3x380+N+T	



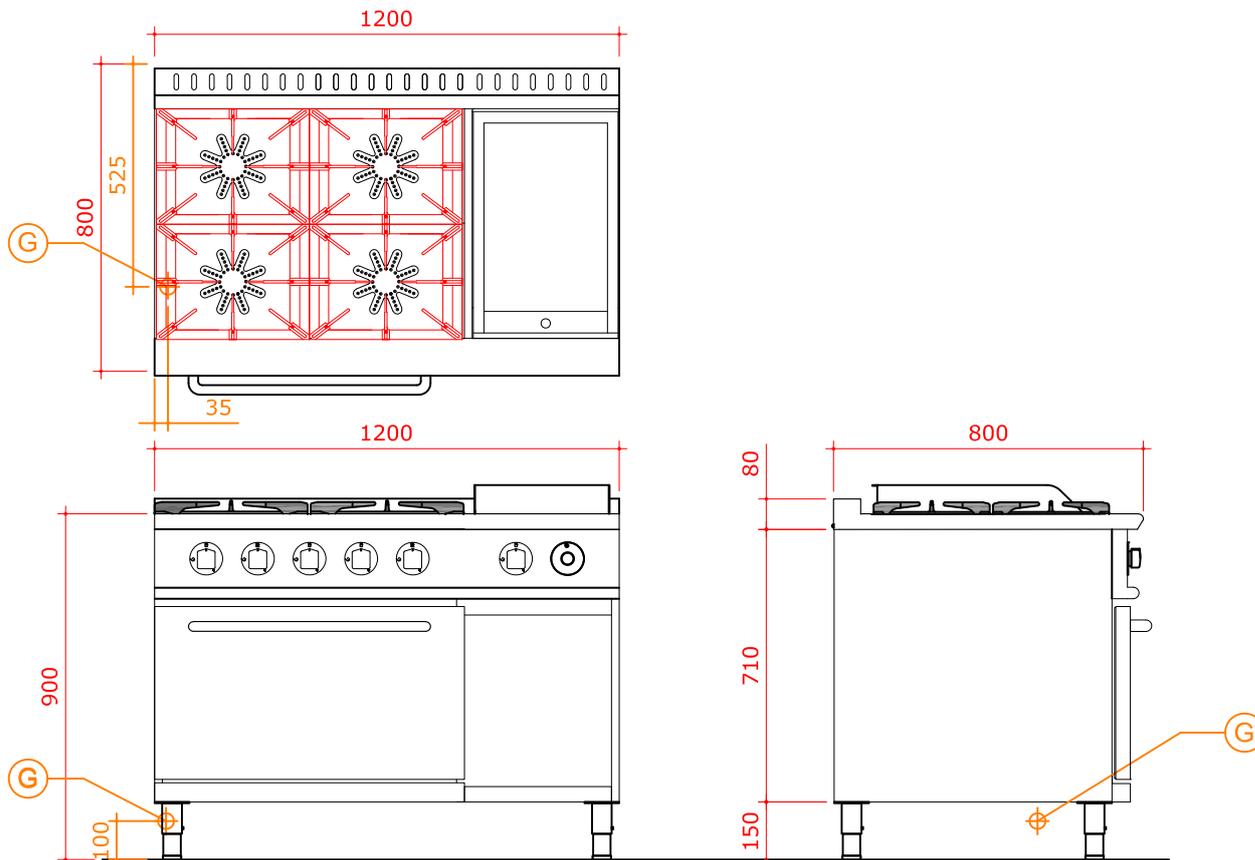
(E) ENTRADA DE ELECTRICA EN EQUIPO

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Construido íntegramente en acero inoxidable de primera calidad, tanto en el interior como el exterior. Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de acero inoxidable con regulación de altura. Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de primera calidad de 1,5mm de espesor que le otorga una fuerte resistencia estructural. El frente está diseñado y construido especialmente para recibir llaves de siete puntos y termostato, aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes. Frente indicador telescópico en cada llave que a su vez cumple la función de evitar la entrada de líquidos a la misma, lo que alarga su vida útil. Frontes y perillas de diseño moderno y ergonómico para su fácil accionamiento, fabricados en baquelita para evitar el recalentamiento que molesta la operación.

CANTIDAD:

Modelo	Cant. quemadores		Consumo por quemador		TOTAL Kcal/h	Peso (Kg)
	Homalla	TUBULAR	Homalla (Kcal/h)	TUBULAR (Kcal/h)		
C120-4HLA	4	2	5500	6000	34000	



G ENTRADA DE GAS EN EQUIPO
Ø 1/2" BSP H= 100mm

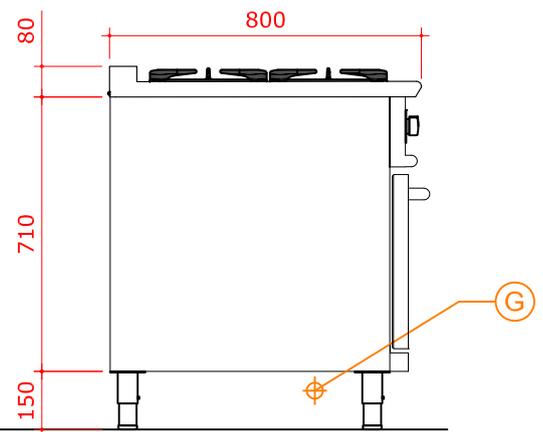
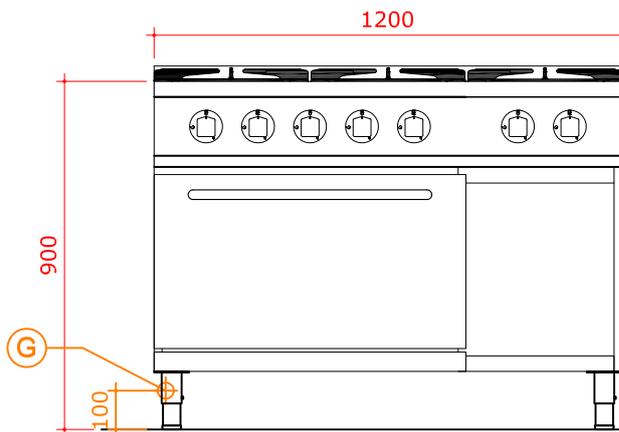
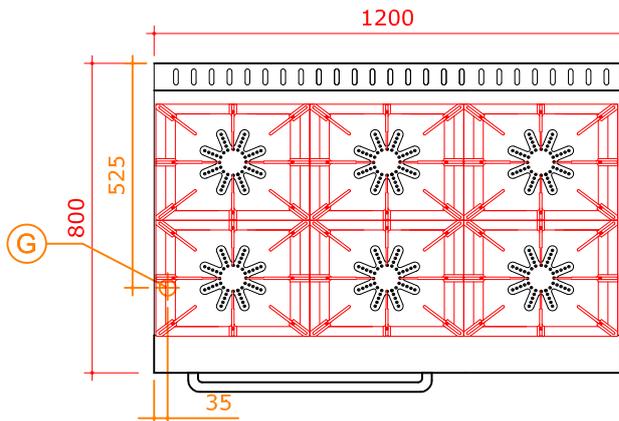
ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Construido íntegramente en acero inoxidable de primera calidad, tanto en el interior como el exterior.
 Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de fundición de aluminio con regulación de altura.
 Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de primera calidad de 1,5mm de espesor que le otorga una fuerte resistencia estructural.
 El frente está diseñado y construido especialmente para recibir robinetes de bronce forjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes.
 Frente indicador telescópico en cada robinete que a su vez cumple la función de evitar la entrada de líquidos al robinete, lo que alarga su vida útil.
 Frenes y perillas de diseño moderno y ergonómico para su fácil accionamiento, fabricados en bakelita para evitar el recalentamiento que molesta la operación.
 Las bandejas de derrame de los quemadores son desmontables para facilitar su limpieza, realizadas en acero inoxidable con anclaje de quemadores estampado.
 Hornallas de fundición de hierro de 400x300mm diseñadas para asegurar el apoyo de todo tipo de recipientes.
 Quemadores tipo estrella en fundición de hierro, realizados en una sola pieza, desmontables para su limpieza, siendo los mismos intercambiables.
 Quemadores para horno tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento, con termocupla y válvula de seguridad.
 Horno construido íntegramente en acero inoxidable, con 3 guías para bandejas Gastro Norm 2/1. Piso de fundición de hierro de fuerte espesor, dividido en dos partes para facilitar el desarmado y su limpieza. Quemador de 6000 Kcal/h protegido por válvula de seguridad.
 Puerta del horno soportada por dos bisagras laterales de doble acción (origen Italia) que asegura un perfecto cierre en conjunto al especial diseño de doble contacto, aprovechando el espacio entre el hueco del horno para una mejor aislación de 50mm en todo el frente de la cocina.
 Manija del horno construida en robusto tubo de acero inoxidable de 25mm de diámetro con curvas en sus extremos, que asegura una manipulación segura y evita los enganches de delantales u otro tipo de elementos.
 Plancha lisa construida en acero SAE 1010 pulida. Soldada en toda su perimetro (superior e inferior) para evitar filtraciones.
 Matrícula IGA Nro. 1836

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD:

Modelo	Cant. quemadores		Consumo por quemador		TOTAL Kcal/h	Peso (Kg)
	Hornalla	TUBULAR	Hornalla (Kcal/h)	TUBULAR (Kcal/h)		
C120-6H	6	1	5500	6000	39000	



G ENTRADA DE GAS EN EQUIPO
 Ø 1/2" BSP H= 100mm

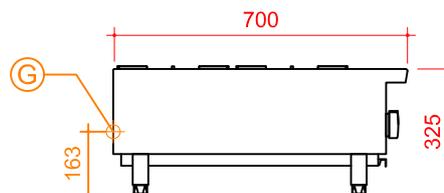
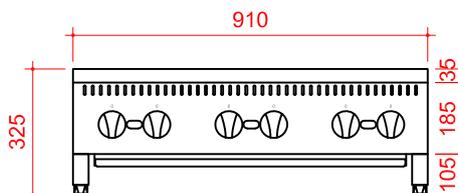
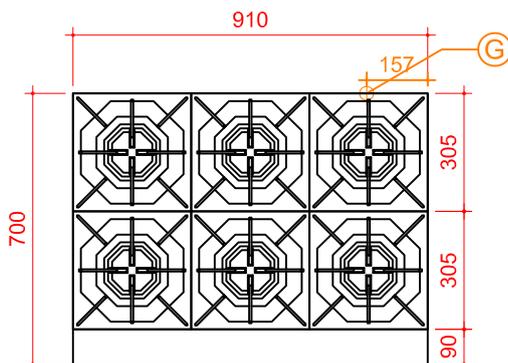
ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Construido íntegramente en acero inoxidable de primera calidad, tanto en el interior como el exterior.
 Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de fundición de aluminio con regulación de altura.
 Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de primera calidad de 1,5mm de espesor que le otorga una fuerte resistencia estructural.
 El frente está diseñado y construido especialmente para recibir robinetes de bronce forjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes.
 Frente indicador telescópico en cada robinete que a su vez cumple la función de evitar la entrada de líquidos al robinete, lo que alarga su vida útil.
 Frentes y perillas de diseño moderno y ergonómico para su fácil accionamiento, fabricados en bakelita para evitar el recalentamiento que molesta la operación.
 Las bandejas de derrame de los quemadores son desmontables para facilitar su limpieza, realizadas en acero inoxidable con anclaje de quemadores estampado.
 Hornallas de fundición de hierro de 400x300mm diseñadas para asegurar el apoyo de todo tipo de recipientes.
 Quemadores tipo estrella en fundición de hierro, realizados en una sola pieza, desmontables para su limpieza, siendo los mismos intercambiables.
 Quemadores para horno tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento, con termocupla y válvula de seguridad.
 Horno construido íntegramente en acero inoxidable, con 3 guías para bandejas Gastro Norm 2/1. Piso de fundición de hierro de fuerte espesor, dividido en dos partes para facilitar el desarmado y su limpieza. Quemador de 6000 Kcal/h protegido por válvula de seguridad.
 Puerta del horno soportada por dos bisagras laterales de doble acción (origen Italia) que asegura un perfecto cierre en conjunto al especial diseño de doble contacto, aprovechando el espacio entre el hueco del horno para una mejor aislación de 50mm en todo el frente de la cocina.
 Manija del horno construida en robusto tubo de acero inoxidable de 25mm de diámetro con curvas en sus extremos, que asegura una manipulación segura y evita los enganches de delantales u otro tipo de elementos.
 Matrícula IGA Nro. 1836

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD:

Modelo	Cant. quemadores		Consumo por quemador		TOTAL Kcal/h	Peso (Kg)
	Hornalla	TUBULAR	Hornalla (Kcal/h)	TUBULAR (Kcal/h)		
REST-A-6H-G	6		4730		28380	82



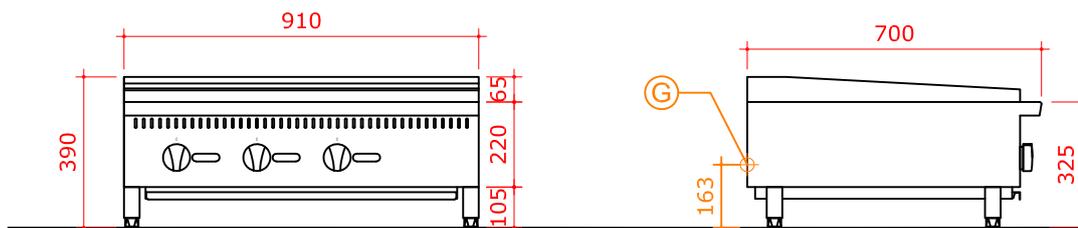
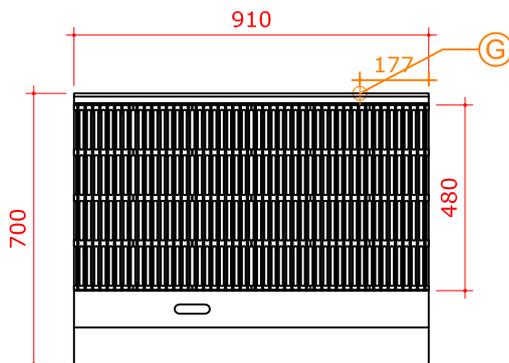
G ENTRADA DE GAS EN EQUIPO
Ø 3/4" BSP

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

- Construido íntegramente en acero inoxidable de primera calidad, tanto en el interior como el exterior.
- Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de acero inoxidable con regulación de altura.
- El frente está diseñado y construido especialmente para recibir robinetes de bronce forjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes.
- Frentes y perillas de diseño moderno y ergonómico para su fácil accionamiento.
- Bandeja de derrame en acero inoxidable de ancho completo desmontable para facilitar su limpieza
- Hornallas de fundición de hierro de 300x300mm diseñadas para asegurar el apoyo de todo tipo de recipientes.
- Quemadores en fundición de hierro, realizados en una sola pieza, desmontables para su limpieza, siendo los mismos intercambiables.

CANTIDAD:

Modelo	Cant. quemadores		Consumo por quemador		TOTAL Kcal/h	Peso (Kg)
	Hornalla	TUBULAR	Hornalla (Kcal/h)	TUBULAR (Kcal/h)		
REST-A-CHB9-G		3		7885	23656	93



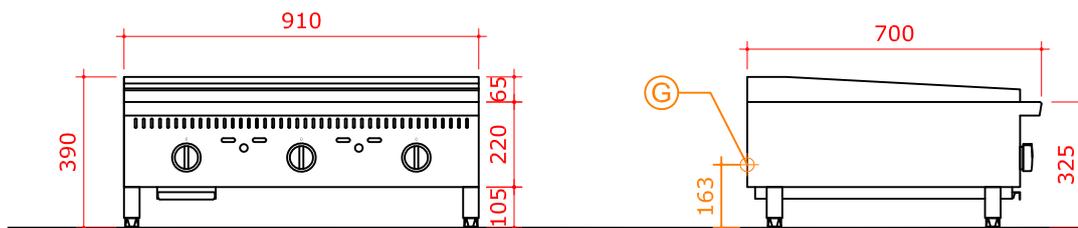
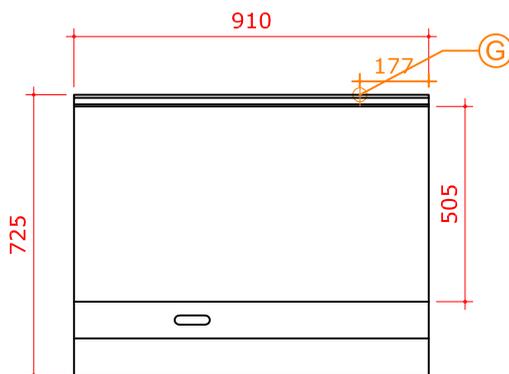
G ENTRADA DE GAS EN EQUIPO
 Ø 3/4" BSP

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

- Construido íntegramente en acero inoxidable de primera calidad, tanto en el interior como el exterior.
- Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de acero inoxidable con regulación de altura.
- El frente está diseñado y construido especialmente para recibir robinetes de bronce forjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes.
- Frontes y perillas de diseño moderno y ergonómico para su fácil accionamiento.
- Bandeja de derrame en acero inoxidable de ancho completo desmontable para facilitar su limpieza
- Rejillas de fundición de hierro de alta resistencia
- Quemadores de acero inoxidable con piloto de reserva

CANTIDAD:

Modelo	Cant. quemadores		Consumo por quemador		TOTAL Kcal/h	Peso (Kg)
	Hornalla	TUBULAR	Hornalla (Kcal/h)	TUBULAR (Kcal/h)		
REST-A-PL9-G		3		6020	18060	127



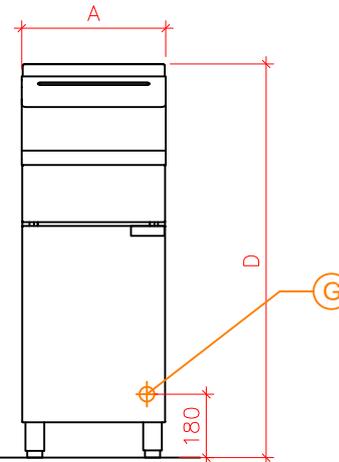
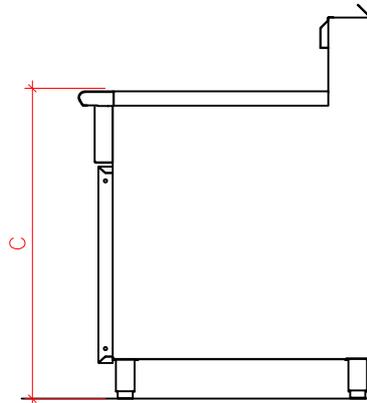
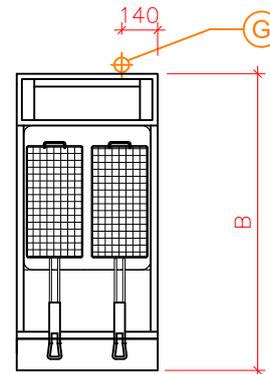
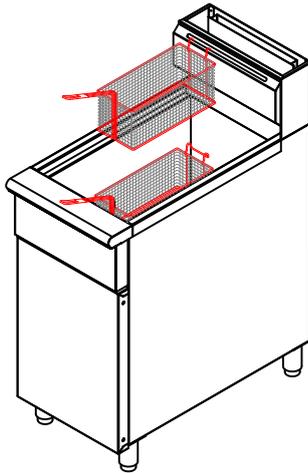
(G) ENTRADA DE GAS EN EQUIPO
 Ø 3/4" BSP

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

- Construido íntegramente en acero inoxidable de primera calidad, tanto en el interior como el exterior.
- Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de acero inoxidable con regulación de altura.
- El frente está diseñado y construido especialmente para recibir robinetes de bronce forjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes.
- Frontes y perillas de diseño moderno y ergonómico para su fácil accionamiento.
- Bandeja de recolección de grasa en acero inoxidable desmontable para facilitar su limpieza
- Plancha de acero pulido de 3/4" de espesor
- Quemadores de acero inoxidable con piloto en espera

CANTIDAD:

FREIDORAS									
Modelo	POTENCIA	CAPACIDAD LITROS	CANASTOS	QUEMADORES	Peso (Kg)	Dimensiones (mm)			
	GN (Kcal/h)					A	B	C	D
FLY-G-3-MOD	25721	27	2	3	80	400	770	900	1100



G ENTRADA DE GAS EN EQUIPO
Ø 3/4" BSP H= 180mm

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Area de cocción de 35 cm x 35 cm x 11 cm de profundidad.

Quemadores lanzallama de alta potencia y recuperación

Válvula milivolt con termopila, con alta velocidad de reacción que brinda mayor calidad del producto final por mantener la temperatura dentro de un rango pequeño de variación.

Tubos de calefacción en acero inoxidable que proveen una amplia superficie de intercambio de calor con el aceite y difusores de calor que maximizan dicho intercambio y minimizan el consumo de gas. Esto brinda los siguientes beneficios:

- Rápido calentamiento con bajo consumo de gas
- Bajo costo de mantenimiento en períodos bajos de trabajo
- Bajo consumo de gas en relación a la carga de producto a ser cocinado

Tanque para aceite en acero inoxidable AISI 304 espesor 2mm, frente, puerta, chimenea y laterales en acero inoxidable.

2 (dos) canastos de alambre de 14 cm x 34cm x 14 cm de altura con manoplas aisladas. Colgador de canastos de acero inoxidable.

Zona fría profunda que da mayor vida útil al aceite (puesto que atrapa las partículas de comida en la zona fría previniendo la carbonización de estas y el deterioro y desperdicio del aceite.

4 (cuatro) patas ajustables de 150 mm de altura.

Válvula de drenaje de 1-1/4" de diámetro que ayuda a la limpieza.

Conexión de gas de 3/4".

Altura de operación hasta 610 m sobre el nivel del mar (mayor altura, consultar).

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

Equipo: **COCINADOR DE PASTAS A GAS 27 LITROS**

Código: 1-M-CP-27-LY

Emisión: 16/03/2011

Fabricante / Marca
LYNCH COCINAS

Hoja: 1 de 1

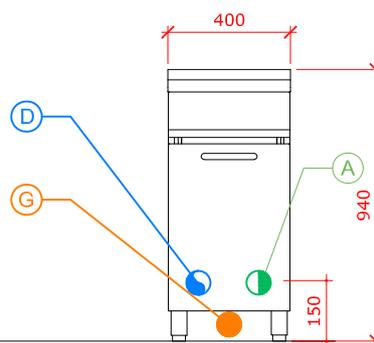
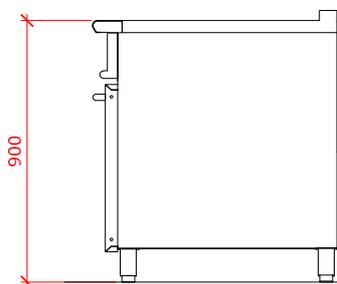
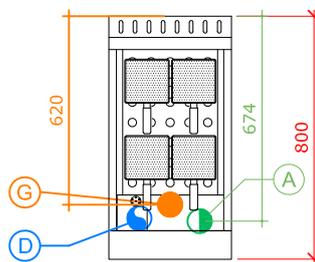
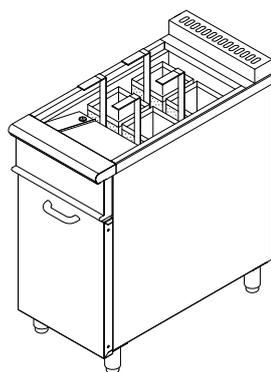
Revisión: 03

Fecha: 03/01/2023

Obra: Sector: Item:

CANTIDAD:

Modelo	Cant. Quemadores	Consumo por Quemador	TOTAL Kcal/h	Peso (Kg)
	TUBULAR	TUBULAR (Kcal/h)		
M-CP-27-LY	2	6000	12000	50



G ENTRADA DE GAS EN EQUIPO
Ø 1/2" BSP H= 100mm

D DESAGUE
Ø 1/2" H= 150mm

A ENTRADA DE AGUA CALIENTE EN EQUIPO
Ø 1/2" H= 150mm

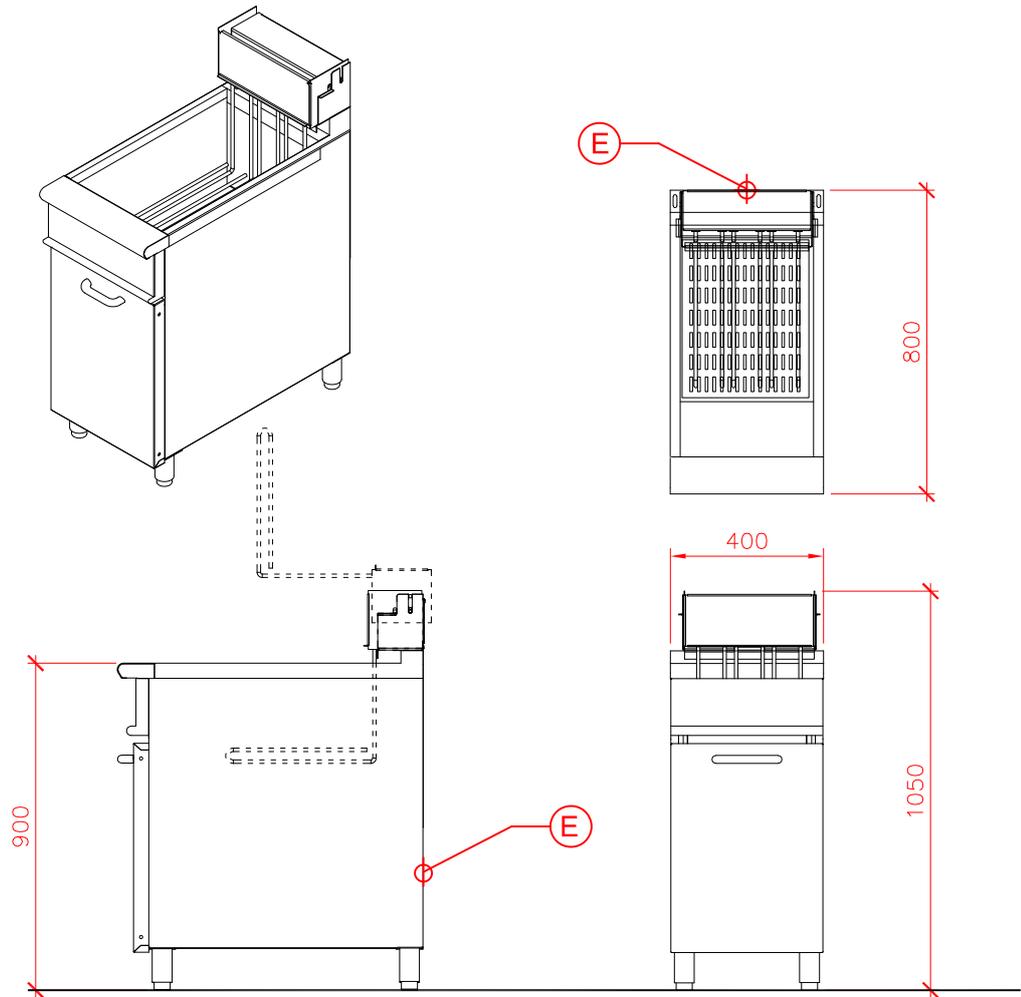
ESPECIFICACIONES TECNICAS:

- Revestimiento, delantero, lateral y trasero en acero inox.de primera calidad.
- Marco superior (1,5mm grosor) en acero inox.
- Cuba realizado en acero inoxidable AISI 304 resistente a la corrosion con dimensiones como para recibir un GN1/1 x 100 mm perforado para cocinar al vapor vegetales u otros (no provisto).
- Provisto con cuatro canastos de alambre de acero inoxidable para cocción de pastas.
- Dos quemadores tubulares de acero inoxidable a gas (20,000 kcal/h) posicionados debajo de la cuba con combustion optimizada, dispositivo fallo de llama y piloto de proteccion.
- Panel de control con robinete con válvula de seguridad.
- Dotado de zona para la recolección y descarga, a través del filtro rebosadero, de almidones y espumas.
- Provisto de conductos para facilitar la instalacion.
- Pies regulables en altura.
- Para uso con gas natural, o envasado.
- Suministrado con puerta izquierda.

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD

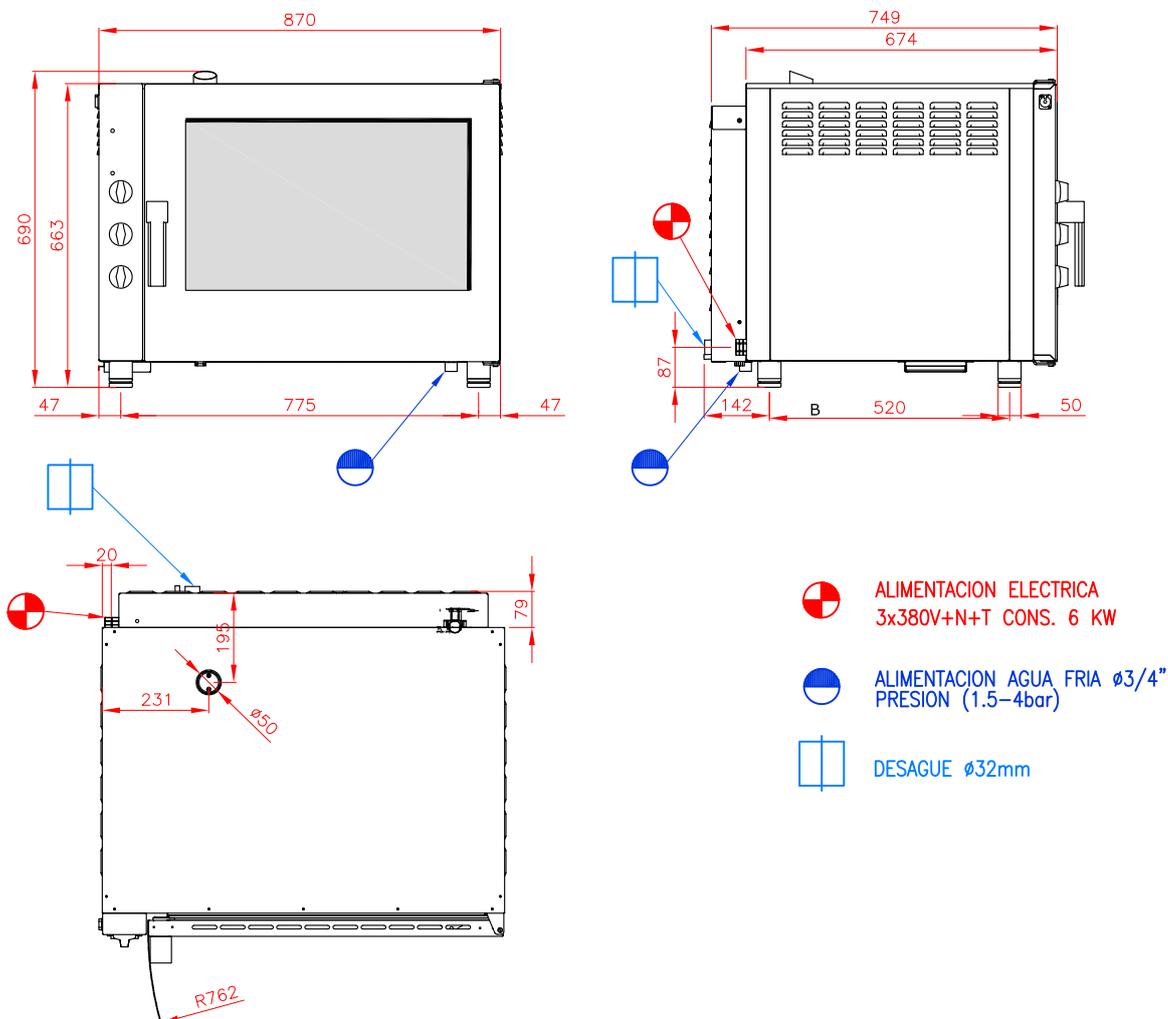
Modelo	Cant. resistencias		POTENCIA		TOTAL Kw	TENSION Volts	Peso (Kg)
	DISCOS	BLINDADAS	DISCO (Kw)	BLINDADA (Kw)			
M-FE-24		3		2.9	8.7	3x380+N+T	



(E) ENTRADA DE ELECTRICA EN EQUIPO
H= 500mm

- Revestimiento, delantero, lateral y trasero en acero inox.de primera calidad.
- Marco superior (1,5mm grosor) en acero inox.
- Cuba realizado en acero inoxidable AISI 304 capacidad 24 litros
- Control de temperatura
- Control de seguridad
- 2 (dos) canastos de alambre de 14 cm x 34cm x 14 cm de altura con manoplas aisladas.
- Colgador de canastos de acero inoxidable.
- Zona fría que da mayor vida útil al aceite (puesto que atrapa las partículas de comida en la zona fría previniendo la carbonización de estas y el deterioro y desperdicio del aceite.
- 4 (cuatro) patas ajustables de 150 mm de altura.
- Válvula de drenaje .
- Suministrado con puerta izquierda.

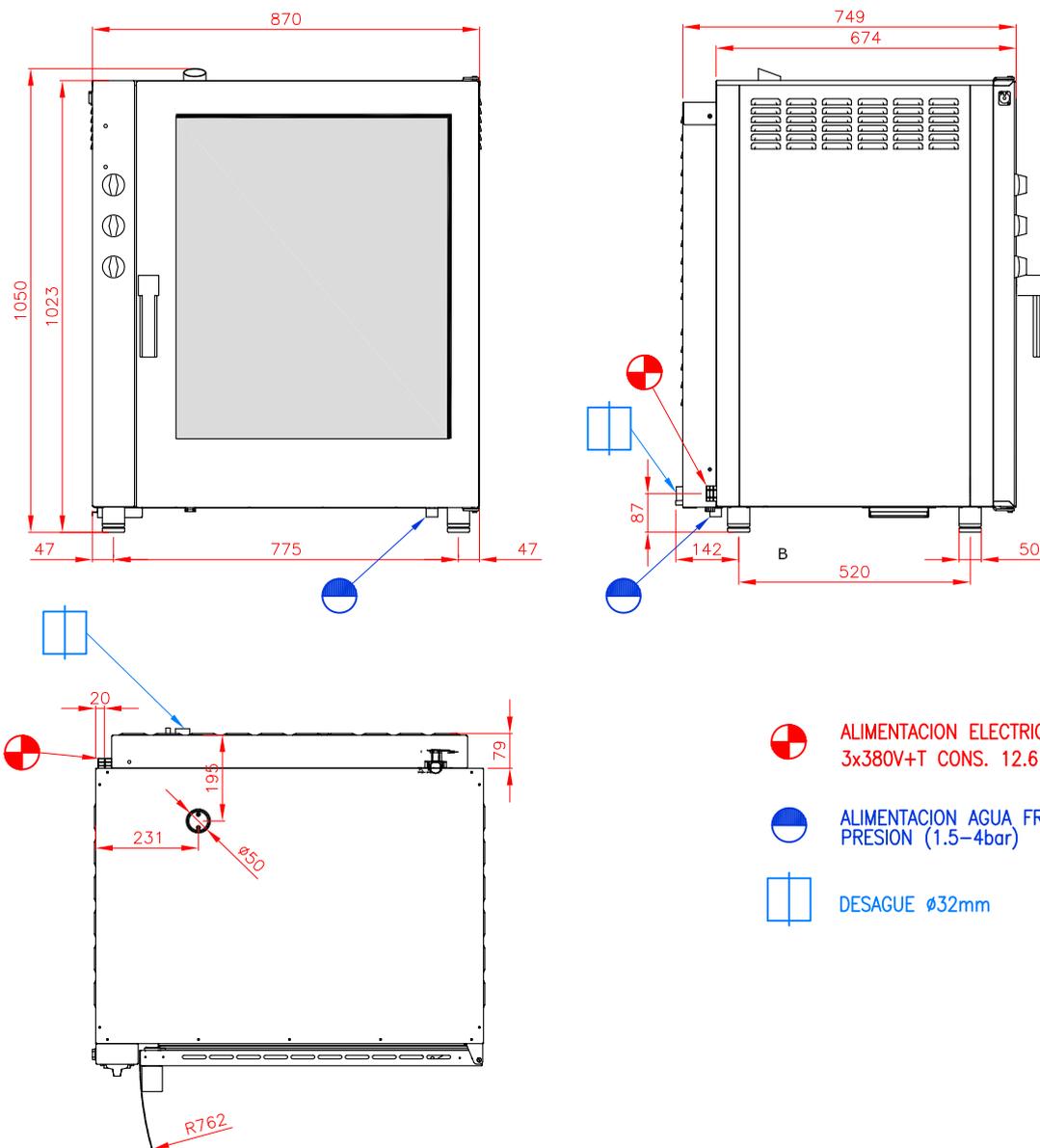
CANTIDAD:



ESPECIFICACIONES TECNICAS:

- Línea EASY-AIR de Giorik – Italia
- Línea de hornos apta para llevar bandejas y recipientes de tamaño gastronorm y pastelería.
- Calentamiento de la cámara del horno mediante resistencias INCOLOY de alto rendimiento.
- Cámara de horno Aisi 304 con esquinas redondeadas, dimensiones de la cámara 645x420x450mm.
- Inversión de la rotación del motor para una cocción uniforme,
- Velocidad de los ventiladores ajustable en 2 posiciones
- Luz interior.
- Puerta ventilada de doble cristal, el panel se puede abrir para facilitar la limpieza
- Panel de control electromecánico
- Termostato de temperatura 50° a 280°
- Timer
- Humidificador
- Peso 65 Kg.

CANTIDAD:



ESPECIFICACIONES TECNICAS:

- Línea EASY-AIR de Giorik – Italia
- Línea de hornos apta para llevar bandejas y recipientes de tamaño gastronorm y pastelería.
- Calentamiento de la cámara del horno mediante resistencias INCOLOY de alto rendimiento.
- Cámara de horno Aisi 304 con esquinas redondeadas, dimensiones de la cámara 645x800x450mm.
- Inversión de la rotación del motor para una cocción uniforme,
- Velocidad de los ventiladores ajustable en 2 posiciones
- Luz interior.
- Puerta ventilada de doble cristal, el panel se puede abrir para facilitar la limpieza
- Panel de control electromecánico
- Termostato de temperatura 50° a 280°
- Timer
- Humidificador
- Peso 110 Kg.

Equipo: **MARMITA INDIRECTA MODULAR ELECTICA 100lts**

Código: MIME-100

Emisión: 05/06/2018

Fabricante / Marca

Hoja: 1 de 1

Revisión: 05

LYNCH COCINAS

Fecha: 20/05/2020

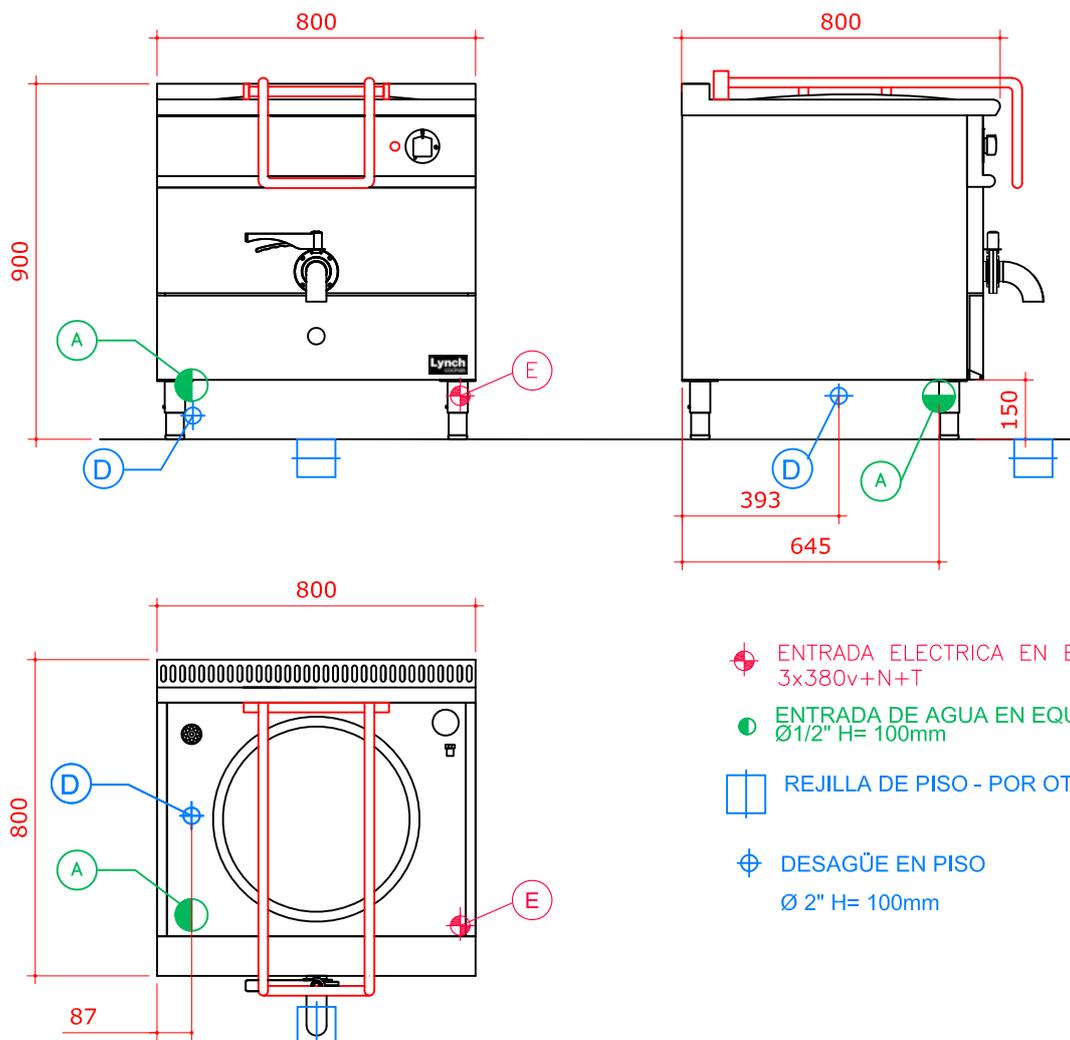
Obra:

Sector:

Item:

CANTIDAD:

Modelo	TOTAL KW/h	TENSION V	Litros
MIME-100	9	3x380+N+T	100

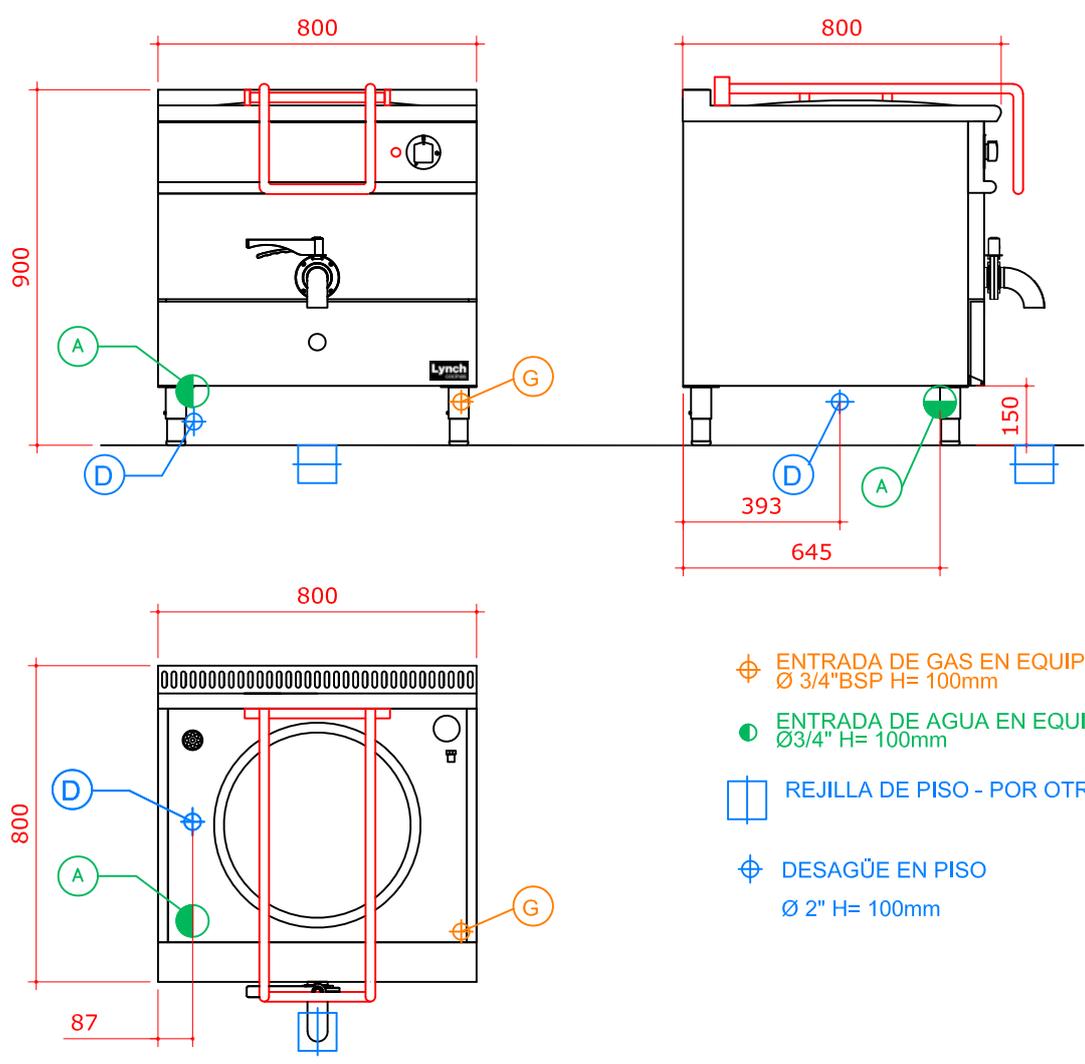


ESPECIFICACIONES TECNICAS:

- Olla realizada íntegramente en acero inoxidable AISI 304.
- Camisa contenedora de baño maría fabricada con chapa de acero inoxidable en los laterales y fondo.
- Baño María de aceite térmico.
- Aceite de transferencia térmica ISO32
- Tapa realizada en acero inoxidable AISI 304 , con diseño que impide la salida de vapor al exterior mediante cierre por sello de agua.
- Manija funcional para apertura y cierre de tapa.
- Sistema de bisagra con herrajes de apertura .
- 4 patas de caño de acero inoxidable AISI 304, regulables en altura.
- Calefacción realizada en forma indirecta por medio de resistencias blindadas de acero inoxidable, con termostato de trabajo y otro termostato de seguridad.
- Canilla para ingreso de agua.
- Válvula sanitaria de descarga de 1"1/2

CANTIDAD:

Modelo	Cant. quemadores		Consumo por quemador		TOTAL Kcal/h	Litros
		TUBULAR		TUBULAR (Kcal/h)		
MIMG-100		5		6000	30000	100



ESPECIFICACIONES TECNICAS:

- Olla realizada íntegramente en acero inoxidable AISI 304.
- Camisa contenedora de baño maría fabricada con chapa de acero inoxidable en los laterales y fondo.
- Baño María de aceite térmico.
- Cámara de combustión y humos.
- Chimenea de salida de gases.
- Tapa realizada en acero inoxidable AISI 304 , con diseño que impide la salida de vapor al exterior mediante cierre por sello de agua.
- Manija funcional para apertura y cierre de tapa.
- Sistema de bisagra con herrajes de apertura .
- 4 patas de caño de acero inoxidable AISI 304, regulables en altura.
- Calefacción realizada en forma indirecta por medio de quemadores alimentados a gas, comandados mediante valvula de seguridad controlada mediante termostato ubicado en el panel frontal ,dicho panel consta tambien de interruptor para encendido electrónico
- Canilla para ingreso de agua.
- Válvula sanitaria de descarga de 1"1/2

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.



FICHA TECNICA PRODUCTO

Modelo: FV-21-II

Equipo: **FREEZER VERTICAL 21**

Código: 2-LH-EBF3000

Emisión: 25/03/2010
Revisión: 03

Fabricante / Marca
LYNCH COCINAS

Hoja: 1 de 1

Fecha: 04/04/2019

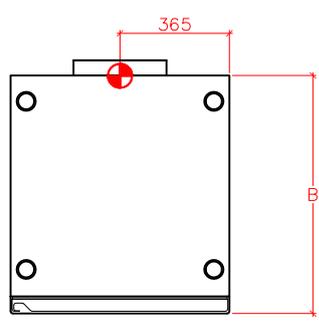
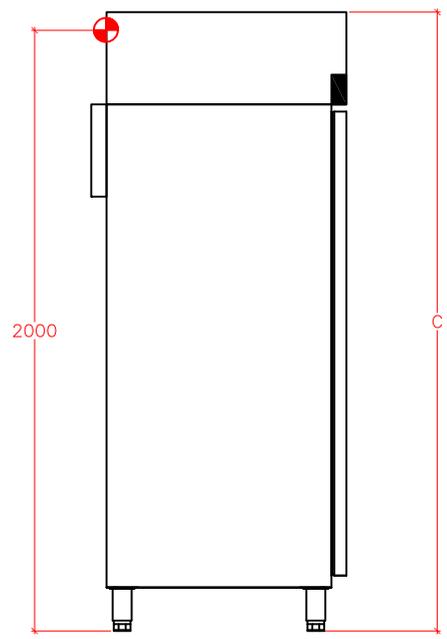
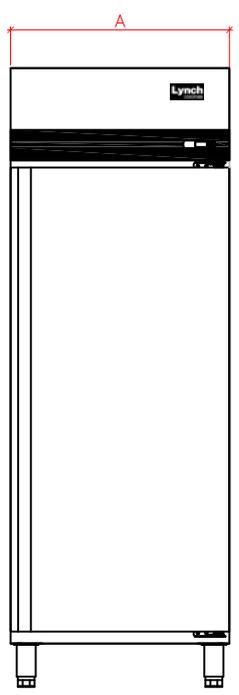
Obra:

Sector:

Item:

CANTIDAD:

MODELO	PUERTAS	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)
FV-21-II	1	0.65	730	845	2080



TOMA ELECTRICO
2x220V+T H=2000mm
CONS. 0.65 KW

CARACTERISTICAS TECNICAS

- Gabinete monobloque con aristas redondeadas sanitarias.
- Construido en acero inoxidable antimagnético (espesor 0.7mm exterior, 0.6mm interior)
- Control digital de temperatura (DIXELL)
- Evaporación automática de agua de condensación
- Descongelamiento automático por medio de resistencia eléctrica
- Forzadores (EBM)
- Parrilla de alambre de hierro con recubrimiento epoxidico (Una unidad por puerta)
- Cierre de puerta automático, la puerta permanece abierta al superar los 90°
- Patas de acero inoxidable
- Certificado según resolución 92/98 (IRAM-ITS-IMQ)

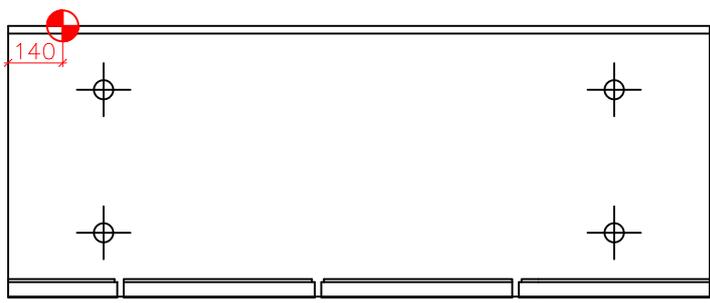
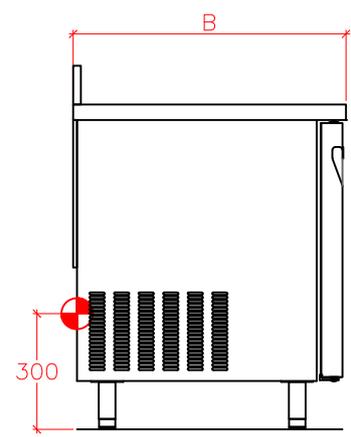
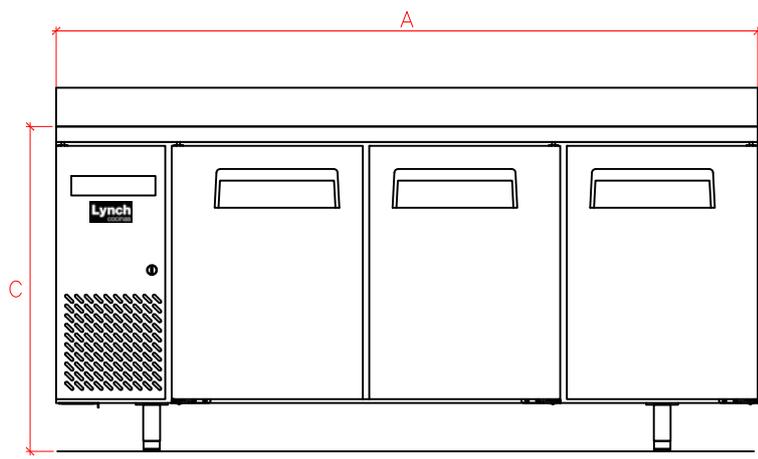
CAPACIDAD	680 Lt	REFRIGERANTE	R404a	METODO DE ENFRIAMIENTO	VENTILADO
PESO	120 kg	CAPACIDAD REFRIGERANTE	380 grs	CLASE CLIMATICA	5
COMPRESOR	EMBRACO EUROPEO	TEMPERATURA	-5° a -18°	ESPESOR AISLACION	60 MM
MODELO COMPRESOR	NEK2150GK-959AA	POTENCIA COMPRESOR	1/2 HP	MATERIAL AISLACION	CICLOPENTANO

DIMENSIONES DE EMBALAJE **760x860x2160 mm**

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD:

MODELO	PUERTAS	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)
YPF9042M	3	0.55	1800	700	840



TOMA ELECTRICO
 2x220V+T 50Hz H=300mm CONS. 0.55 KW

CARACTERISTICAS TECNICAS

- Gabinete monobloque con aristas redondeadas sanitarias.
- Construido en acero inoxidable antimagnético.
- Control digital de temperatura (CARELL).
- Evaporación automática de agua de condensación.
- Descongelamiento automático programado.
- Parrillas de alambre de hierro con recubrimiento epoxídico (1 por puerta)
- Cierre automático de puerta, la puerta permanece abierta al superar los 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables.
- Certificado según resolución 92/98 (IRAM-ITS-IMQ)

CAPACIDAD	425 Lt	REFRIGERANTE	R134a	METODO DE ENFRIAMIENTO	VENTILADO
PESO	91 kg	CAPACIDAD REFRIGERANTE	grs	CLASE CLIMATICA	0
COMPRESOR	EMBRACO EUROPEO	TEMPERATURA	-2° a +8°	ESPESOR AISLACION	50 MM
MODELO COMPRESOR	FFI 10HAK	POTENCIA COMPRESOR	1/3 HP	MATERIAL AISLACION	CICLOPENTANO

DIMENSIONES DE EMBALAJE **1850x750x890 mm**

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.



FICHA TECNICA PRODUCTO

Modelo:
YPF9032M

MESA REFRIGERADA RESTAURANTE 1500 MURAL

Código:

Emisión: 12/12/2019

LYNCH COCINAS

Hoja:
1 de 1

Revisión: 01

Fecha: 12/12/2019

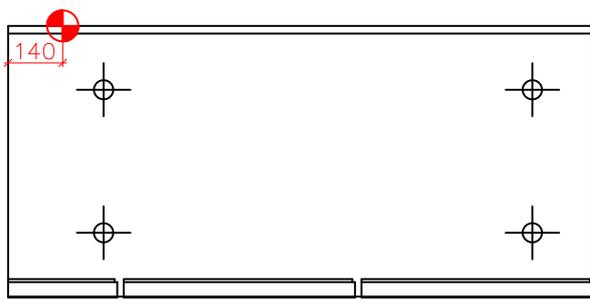
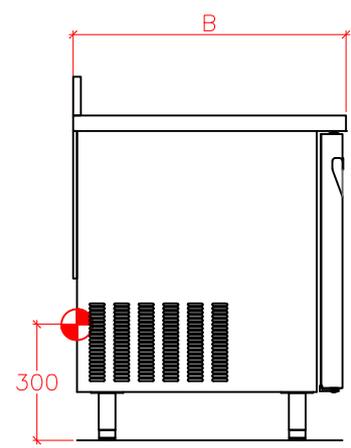
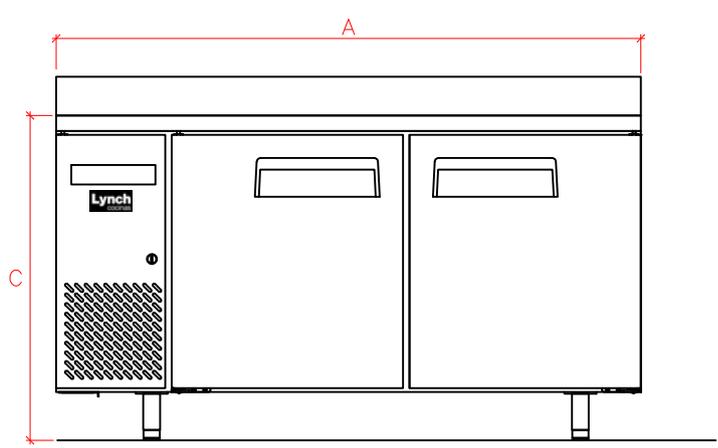
Obra:

Sector:

Item:

CANTIDAD:

MODELO	PUERTAS	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)
YPF9032M	2	0.35	1500	700	850



TOMA ELECTRICO
2x220V+T 50Hz H=300mm CONS. 0.35 KW

CARACTERISTICAS TECNICAS

- Gabinete monobloque con aristas redondeadas sanitarias.
- Construido en acero inoxidable antimagnético.
- Control digital de temperatura (CARELL).
- Evaporación automática de agua de condensación.
- Descongelamiento automático programado.
- Parrillas de alambre de hierro con recubrimiento epoxídico (1 por puerta)
- Cierre automático de puerta, la puerta permanece abierta al superar los 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables.
- Certificado según resolución 92/98 (IRAM-ITS-IMQ)

CAPACIDAD	368 Lt	REFRIGERANTE	R134a	METODO DE ENFRIAMIENTO	VENTILADO
PESO	95 kg	CAPACIDAD REFRIGERANTE		CLASE CLIMATICA	0
COMPRESOR	EMBRACO EUROPEO	TEMPERATURA	-2° a +8°	ESPESOR AISLACION	50 MM
MODELO COMPRESOR	EMT65HLR	POTENCIA COMPRESOR	1/4 HP	MATERIAL AISLACION	CICLOPENTANO

DIMENSIONES DE EMBALAJE 1550x750x890 mm

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.



FICHA TECNICA PRODUCTO

Modelo: MR-2200-B-II

MESA DE TRABAJO REFRIGERADA 2200 BASICA

Código: 2-LH-EPF3442

Emisión: 25/03/2010
Revisión: 02

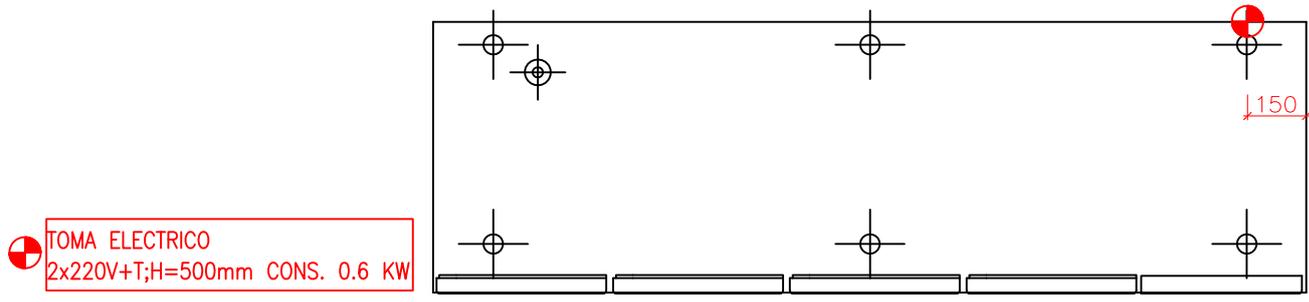
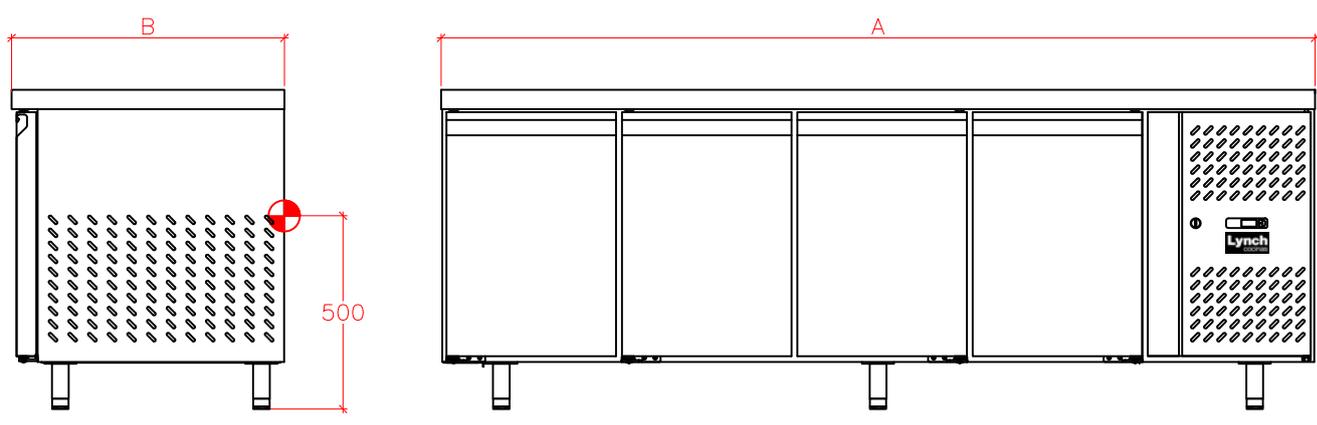
LYNCH COCINAS

Hoja: 1 de 1

Fecha: 03/04/2019 Obra: Sector: Item:

CANTIDAD:

MODELO	PUERTAS	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)
MR-2200-B-II	4	0.6	2230	700	850



TOMA ELECTRICO
2x220V+T;H=500mm CONS. 0.6 KW

CARACTERISTICAS TECNICAS

- Gabinete monobloque con aristas redondeadas sanitarias.
- Construido en acero inoxidable antimagnético (espesor 0.7mm exterior, 0.6mm interior)
- Control digital de temperatura (DIXELL)
- Evaporación automática de agua de condensación
- Descongelamiento automatico por medio de resistencia electrica
- Forzadores (EBM)
- Parrilla de alambre de hierro con recubrimiento epoxidico (Una unidad por puerta)
- Cierre de puerta automático, la puerta permanece abierta al superar los 90°
- Patas de acero inoxidable
- Certificado según resolución 92/98 (IRAM-ITS-IMQ)

CAPACIDAD	566 Lt	REFRIGERANTE	R404a	METODO DE ENFRIAMIENTO	VENTILADO
PESO	145 kg	CAPACIDAD REFRIGERANTE	440 grs	CLASE CLIMATICA	5

COMPRESOR	EMBRACO EUROPEO	TEMPERATURA	-2° a +8°	ESPESOR AISLACION	60 MM
MODELO COMPRESOR	NEK2150GK	POTENCIA COMPRESOR	1 HP	MATERIAL AISLACION	CICLOPENTANO

DIMENSIONES DE EMBALAJE 2295x770x885 mm

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.



FICHA TECNICA PRODUCTO

Modelo: MR-2200-C-II

MESA DE TRABAJO REFRIGERADA 2200 CENTRAL

Código: 2-LH-EPF3442C

Emisión: 25/03/2010

LYNCH COCINAS

Hoja: 1 de 1

Revisión: 02

Fecha: 03/04/2019

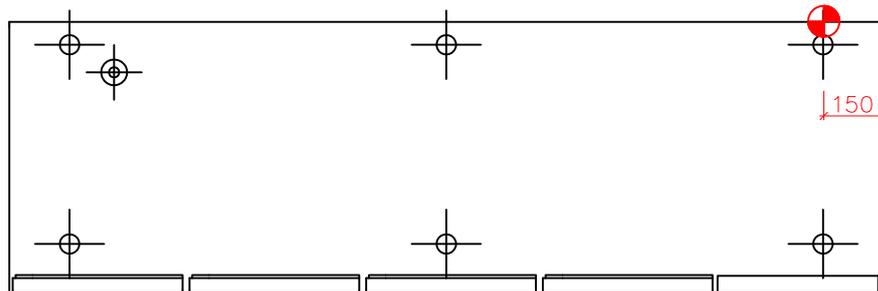
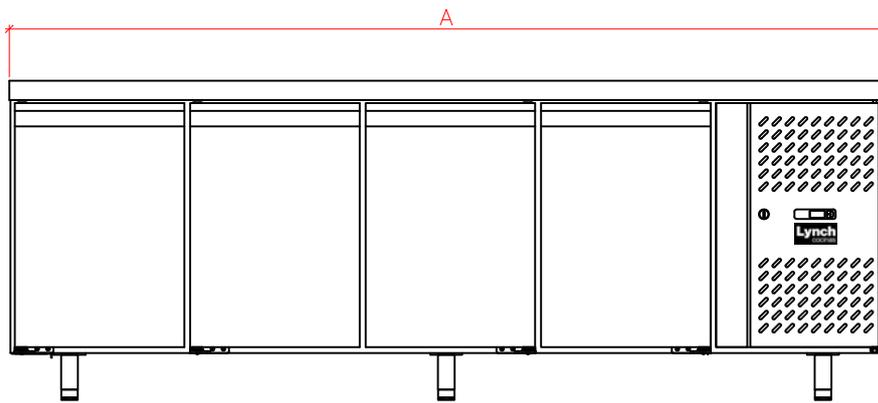
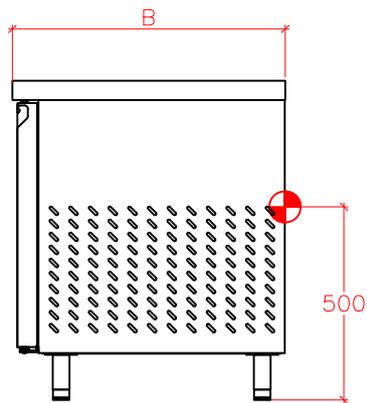
Obra:

Sector:

Item:

CANTIDAD:

MODELO	PUERTAS	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)
MR-2200-C-II	4	0.6	2230	700	850



TOMA ELECTRICO
2x220V+T;H=500mm CONS.0.6 KW

CARACTERISTICAS TECNICAS

- Gabinete monobloque con aristas redondeadas sanitarias.
- Construido en acero inoxidable antimagnético (espesor 0.7mm exterior, 0.6mm interior)
- Trasero de inoxidable de primera calidad
- Control digital de temperatura (DIXELL)
- Evaporación automática de agua de condensación
- Descongelamiento automatico por medio de resistencia electrica
- Forzadores (EBM)
- Parrilla de alambre de hierro con recubrimiento epoxidico (Una unidad por puerta)
- Cierre de puerta automático, la puerta permanece abierta al superar los 90°
- Patas de acero inoxidable
- Certificado según resolución 92/98 (IRAM-ITS-IMQ)

CAPACIDAD	566 Lt	REFRIGERANTE	R404a	METODO DE ENFRIAMIENTO	VENTILADO
PESO	145 kg	CAPACIDAD REFRIGERANTE	440 grs	CLASE CLIMATICA	5

COMPRESOR	EMBRACO EUROPEO	TEMPERATURA	-2° a +8°	ESPESOR AISLACION	60 MM
MODELO COMPRESOR	NEK2150GK	POTENCIA COMPRESOR	1 HP	MATERIAL AISLACION	CICLOPENTANO

DIMENSIONES DE EMBALAJE 2295x770x885 mm

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.



FICHA TECNICA PRODUCTO

Modelo: MR-2200-M-II

MESA DE TRABAJO REFRIGERADA 2200 MURAL

Código: 2-LH-EPF3442M

Emisión: 25/03/2010

LYNCH COCINAS

Hoja: 1 de 1

Revisión: 02

Fecha: 03/04/2019

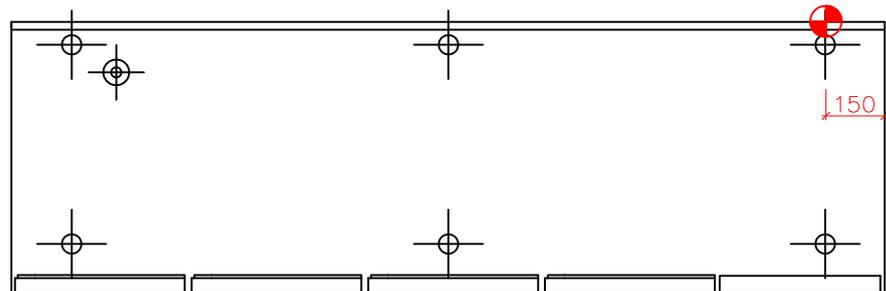
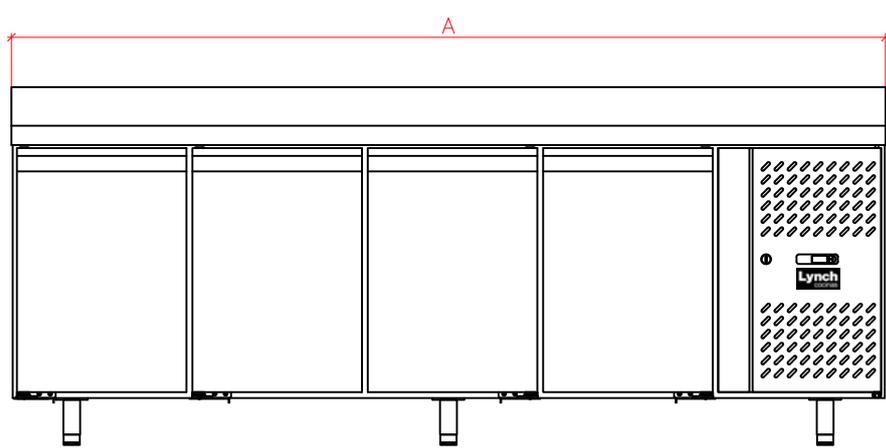
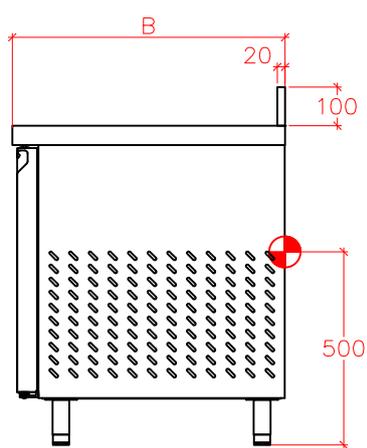
Obra:

Sector:

Item:

CANTIDAD:

MODELO	PUERTAS	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)
MR-2200-M-II	4	0.6	2230	700	850



 **TOMA ELECTRICO**
2x220V+T;H=500mm CONS. 0.6 KW

CARACTERISTICAS TECNICAS

- Gabinete monobloque con aristas redondeadas sanitarias.
- Respaldo trasero construido en Ac. inoxidable de primera calidad.
- Construido en acero inoxidable antimagnético (espesor 0.7mm exterior, 0.6mm interior)
- Control digital de temperatura (DIXELL)
- Evaporación automática de agua de condensación
- Descongelamiento automatico por medio de resistensia electrica
- Forzadores (EBM)
- Parrilla de alambre de hierro con recubrimiento epoxidico (Una unidad por puerta)
- Cierre de puerta automático, la puerta permanece abierta al superar los 90°
- Patas de acero inoxidable
- Certificado según resolución 92/98 (IRAM-ITS-IMQ)

CAPACIDAD	566 Lt	REFRIGERANTE	R404a	METODO DE ENFRIAMIENTO	VENTILADO
PESO	145 kg	CAPACIDAD REFRIGERANTE	440 grs	CLASE CLIMATICA	5

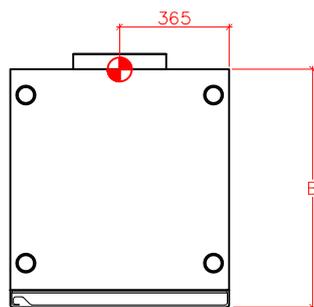
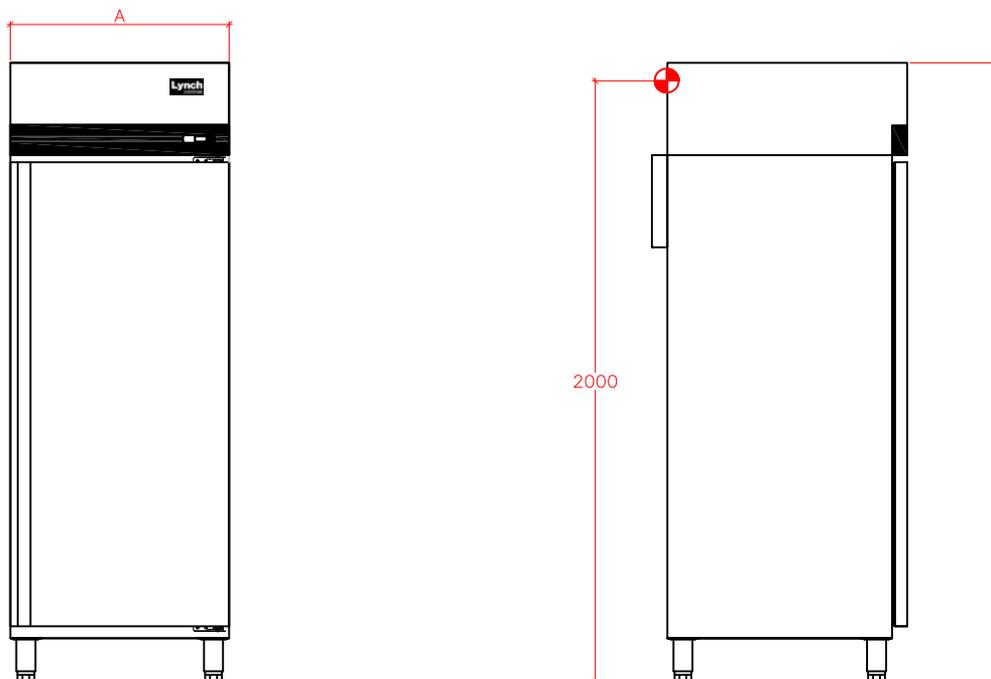
COMPRESOR	EMBRACO EUROPEO	TEMPERATURA	-2° a +8°	ESPEJOR AISLACION	60 MM
MODELO COMPRESOR	NEK2150GK	POTENCIA COMPRESOR	1 HP	MATERIAL AISLACION	CICLOPENTANO

DIMENSIONES DE EMBALAJE 2295x770x885 mm

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD:

MODELO	PUERTAS	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)
RV-21-II	1	0.65	730	845	2080



CARACTERISTICAS TECNICAS

- Gabinete monobloque con aristas redondeadas sanitarias.
- Construido en acero inoxidable antimagnético (espesor 0.7mm exterior, 0.6mm interior)
- Control digital de temperatura (DIXELL)
- Evaporación automática de agua de condensación
- Descongelamiento automático por medio de resistencia eléctrica
- Forzadores (EBM)
- Parrilla de alambre de hierro con recubrimiento epoxídico (Una unidad por puerta)
- Cierre de puerta automático, la puerta permanece abierta al superar los 90°
- Patas de acero inoxidable
- Certificado según resolución 92/98 (IRAM-ITS-IMQ)

TOMA ELECTRICO
2x220V+T; H=2000mm
CONS. 0.65 KW

CAPACIDAD	680 Lt	REFRIGERANTE	R404a	METODO DE ENFRIAMIENTO	VENTILADO
PESO	120 kg	CAPACIDAD REFRIGERANTE	380 grs	CLASE CLIMATICA	5
COMPRESOR	EMBRACO EUROPEO	TEMPERATURA	-2° a +8°	ESPESOR AISLACION	60 MM
MODELO COMPRESOR	NEK2150GK-959AA	POTENCIA COMPRESOR	1/2 HP	MATERIAL AISLACION	CICLOPENTANO

DIMENSIONES DE EMBALAJE **760x860x2160 mm**

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.



FICHA TECNICA PRODUCTO

Modelo: RV-42-II

Equipo: **REFRIGERADOR VERTICAL 42**

Código: 2-LH-EBF3021

Emisión: 25/03/2010

Fabricante / Marca
LYNCH COCINAS

Hoja: 1 de 1

Revisión: 03

Fecha: 04/04/2019

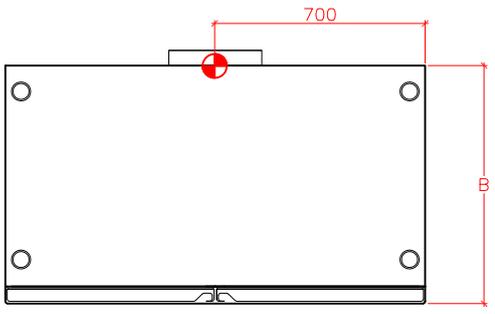
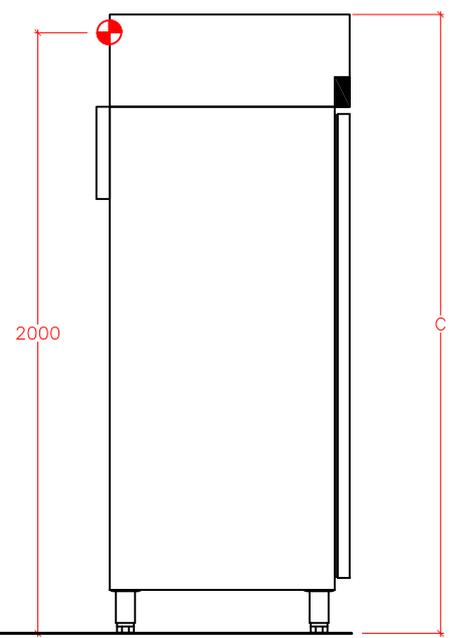
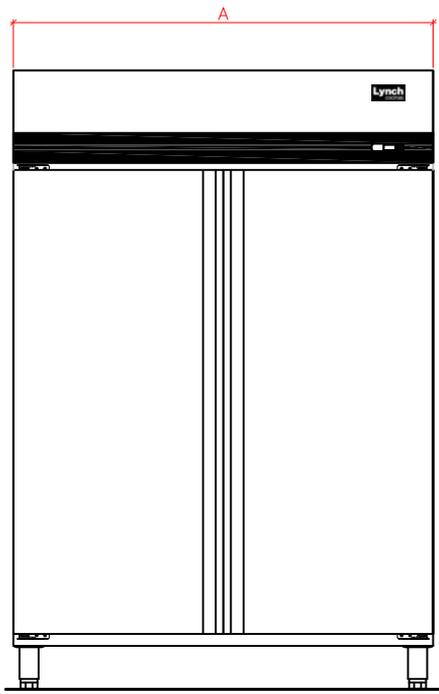
Obra:

Sector:

Item:

CANTIDAD:

MODELO	PUERTAS	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)
RV-42-II	2	0.83	1314	845	2080



CARACTERISTICAS TECNICAS

- Gabinete monobloque con aristas redondeadas sanitarias.
- Construido en acero inoxidable antimagnético (espesor 0.7mm exterior, 0.6mm interior)
- Control digital de temperatura (DIXELL)
- Evaporación automática de agua de condensación
- Descongelamiento automatico por medio de resistencia electrica
- Forzadores (EBM)
- Parrilla de alambre de hierro con recubrimiento epoxidico (Una unidad por puerta)
- Cierre de puerta automático, la puerta permanece abierta al superar los 90°
- Patas de acero inoxidable
- Certificado según resolución 92/98 (IRAM-ITS-IMQ)

 **TOMA ELECTRICO**
2x220V+T H=2000mm CONS. 0.83 KW

CAPACIDAD	1300 Lt	REFRIGERANTE	R404a	METODO DE ENFRIAMIENTO	VENTILADO
PESO	185 kg	CAPACIDAD REFRIGERANTE	550 grs	CLASE CLIMATICA	5

COMPRESOR	EMBRACO EUROPEO	TEMPERATURA	-2° a +8°	ESPESOR AISLACION	60 MM
MODELO COMPRESOR	T2178GK-936EA	POTENCIA COMPRESOR	3/4 HP	MATERIAL AISLACION	CICLOPENTANO

DIMENSIONES DE EMBALAJE 1345x860x2160 mm

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.



FICHA TECNICA PRODUCTO

Modelo:
YPF9032M-CTOP

MESA REFRIGERADA RESTAURANTE 1500 MURAL CON TOPINERA

Código:
YPF9032M-CTOP

Emisión: 12/12/2019
Revisión: 01

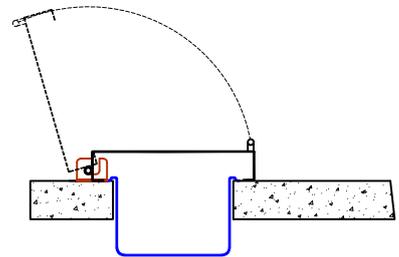
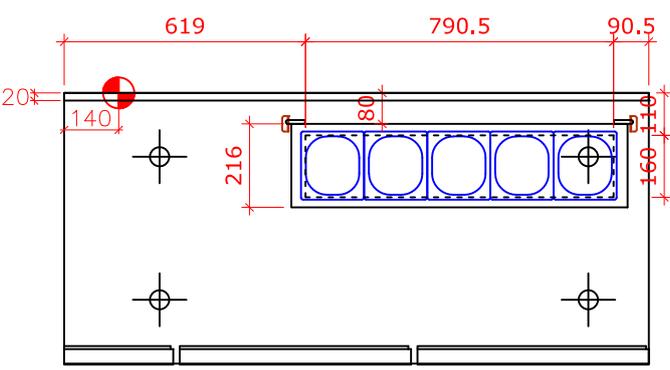
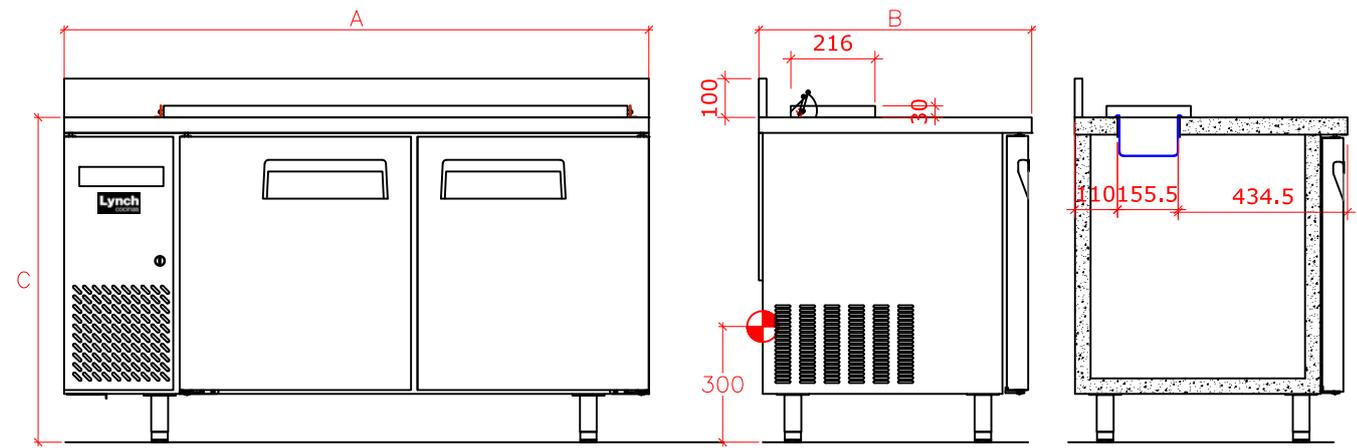
LYNCH COCINAS

Hoja:
1 de 1

Fecha: 12/12/2019 Obra: Sector: Item:

CANTIDAD:

MODELO	PUERTAS	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)
YPF9032M-CTOP	2	0.35	1500	700	850



CARACTERISTICAS TECNICAS

- Gabinete monobloque con aristas redondeadas sanitarias.
- Construido en acero inoxidable antimagnético.
- Control digital de temperatura (CARELL).
- Evaporación automática de agua de condensación.
- Descongelamiento automático programado.
- Parrillas de alambre de hierro con recubrimiento epoxídico (1 por puerta)
- Cierre automático de puerta, la puerta permanece abierta al superar los 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables.
- Certificado según resolución 92/98 (IRAM-ITS-IMQ)

TOMA ELECTRICO
2x220V+T 50Hz H=300mm CONS. 0.35 KW

CAPACIDAD	368	REFRIGERANTE	R134a	METODO DE ENFRIAMIENTO	VENTILADO
PESO	95 kg	CAPACIDAD REFRIGERANTE		CLASE CLIMATICA	0
COMPRESOR	EMBRACO EUROPEO	TEMPERATURA	-2° a +8°	ESPELOR AISLACION	50 MM
MODELO COMPRESOR	EMT65HLR	POTENCIA COMPRESOR	1/4 HP	MATERIAL AISLACION	CICLOPENTANO

DIMENSIONES DE EMBALAJE 1550x750x890 mm

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

MESA REFRIGERADA RESTAURANTE 1500 MURAL CON TOPINERA GN 1/3

Código: YPF9032M-CTOP1-3

Emisión: 15/10/2019

Fabricante / Marca

Hoja:

1 de 1

Revisión: 01

LYNCH COCINAS

Fecha: 15/10/2019

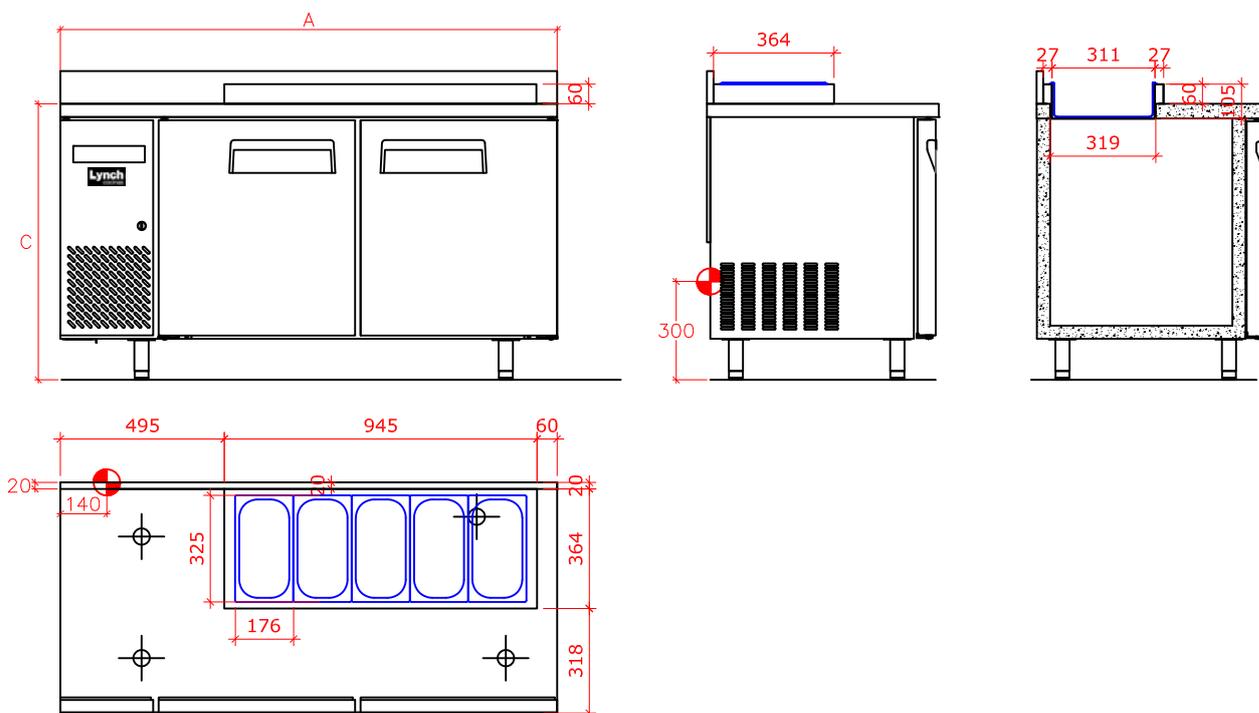
Obra:

Sector:

Item:

CANTIDAD:

MODELO	PUERTAS	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)
YPF9032M-CTOP	2	0.35	1500	700	850



CARACTERISTICAS TECNICAS

- Gabinete monobloque con aristas redondeadas sanitarias.
- Construido en acero inoxidable antimagnético.
- Control digital de temperatura (CARELL).
- Evaporación automática de agua de condensación.
- Descongelamiento automático programado.
- Parrillas de alambre de hierro con recubrimiento epoxídico (1 por puerta)
- Cierre automático de puerta, la puerta permanece abierta al superar los 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables.
- Certificado según resolución 92/98 (IRAM-ITS-IMQ)
- Topinera para 5 bandejas GN 1/3 (no incluidas)


TOMA ELECTRICO
 2x220V+T 50Hz H=300mm CONS. 0.55 KW

CAPACIDAD	368	REFRIGERANTE	R134a	METODO DE ENFRIAMIENTO	VENTILADO
PESO	95 kg	CAPACIDAD REFRIGERANTE		CLASE CLIMATICA	0

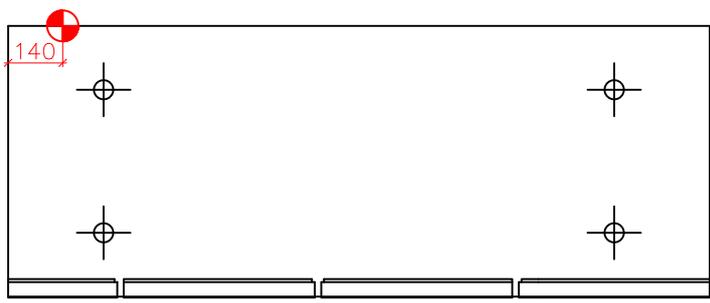
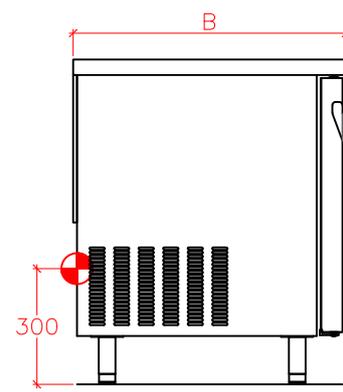
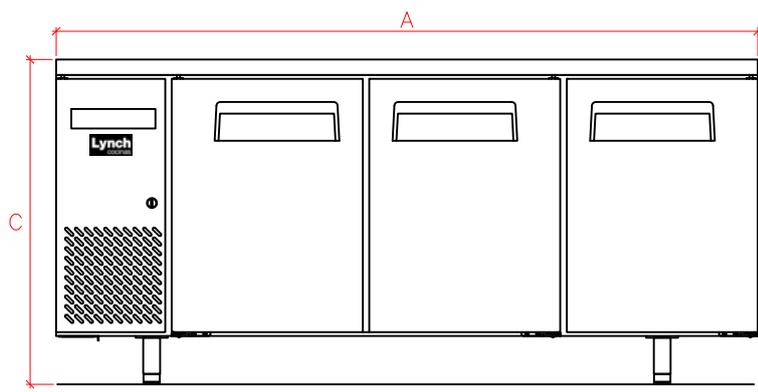
COMPRESOR	EMBRACO EUROPEO	TEMPERATURA	-2° a +8°	ESPELOR AISLACION	50 MM
MODELO COMPRESOR	EMT65HLR	POTENCIA COMPRESOR	1/4 HP	MATERIAL AISLACION	CICLOPENTANO

DIMENSIONES DE EMBALAJE 1550x750x890 mm

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD:

MODELO	PUERTAS	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)
YPF9042	3	0.55	1800	700	840



TOMA ELECTRICO
2x220V+T 50Hz H=300mm CONS. 0.55 KW

CARACTERISTICAS TECNICAS

- Gabinete monobloque con aristas redondeadas sanitarias.
- Construido en acero inoxidable antimagnético.
- Control digital de temperatura (CARELL).
- Evaporación automática de agua de condensación.
- Descongelamiento automático programado.
- Parrillas de alambre de hierro con recubrimiento epoxídico (1 por puerta)
- Cierre automático de puerta, la puerta permanece abierta al superar los 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables.
- Certificado según resolución 92/98 (IRAM-ITS-IMQ)

CAPACIDAD	425 Lt	REFRIGERANTE	R134a	METODO DE ENFRIAMIENTO	VENTILADO
PESO	91 kg	CAPACIDAD REFRIGERANTE	grs	CLASE CLIMATICA	0
COMPRESOR	EMBRACO EUROPEO	TEMPERATURA	-2° a +8°	ESPESOR AISLACION	50 MM
MODELO COMPRESOR	FFI 10HAK	POTENCIA COMPRESOR	1/3 HP	MATERIAL AISLACION	CICLOPENTANO

DIMENSIONES DE EMBALAJE 1850x750x890 mm

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.



FICHA TECNICA PRODUCTO

Modelo:
YPF9042C

MESA REFRIGERADA RESTAURANTE 1800 CENTRAL

Código:

Emisión: 15/10/2019

LYNCH COCINAS

Hoja:
1 de 1

Revisión: 01

Fecha: 15/10/2019

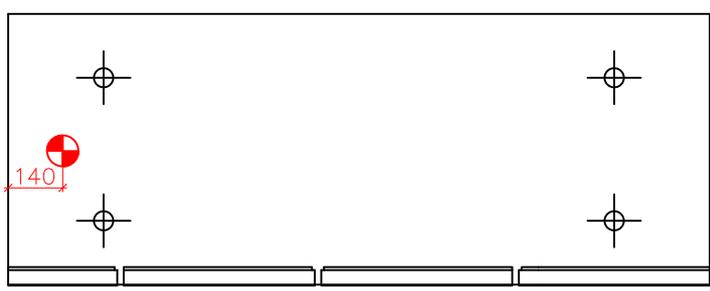
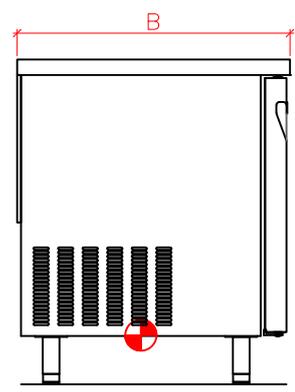
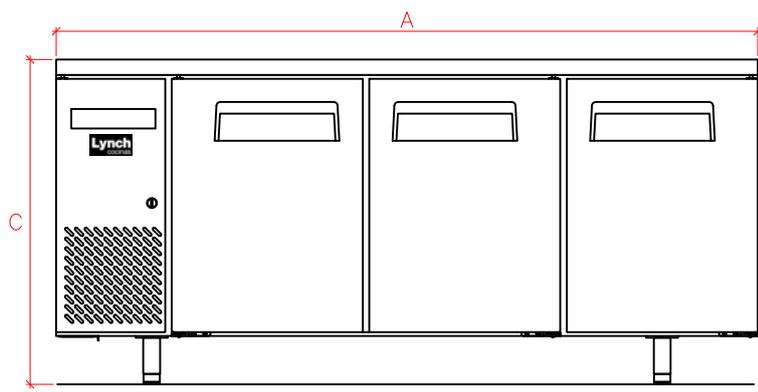
Obra:

Sector:

Item:

CANTIDAD:

MODELO	PUERTAS	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)
YPF9042C	3	0.55	1800	700	840



 TOMA ELECTRICO
2x220V+T 50Hz H=00mm CONS. 0.55 KW

CARACTERISTICAS TECNICAS

- Gabinete monobloque con aristas redondeadas sanitarias.
- Construido en acero inoxidable antimagnético.
- Control digital de temperatura (CARELL).
- Evaporación automática de agua de condensación.
- Descongelamiento automático programado.
- Parrillas de alambre de hierro con recubrimiento epoxídico (1 por puerta)
- Cierre automático de puerta, la puerta permanece abierta al superar los 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables.
- Certificado según resolución 92/98 (IRAM-ITS-IMQ)
- Trasero de inoxidable

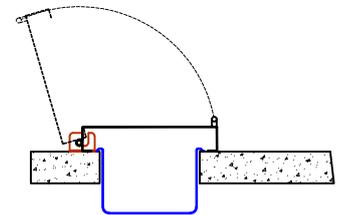
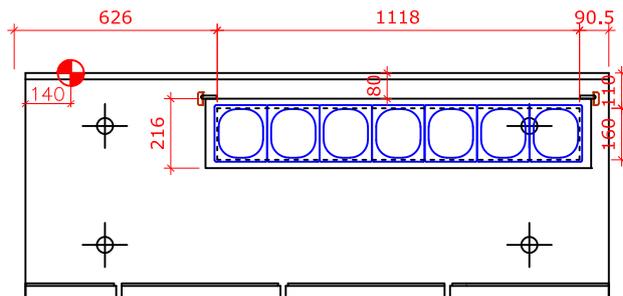
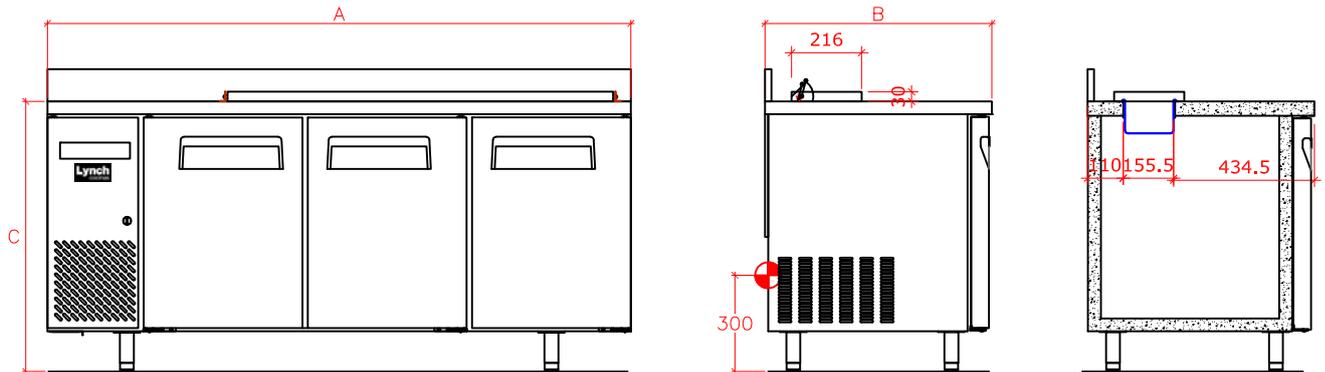
CAPACIDAD	425 Lt	REFRIGERANTE	R134a	METODO DE ENFRIAMIENTO	VENTILADO
PESO	91 kg	CAPACIDAD REFRIGERANTE	grs	CLASE CLIMATICA	0
COMPRESOR	EMBRACO EUROPEO	TEMPERATURA	-2° a +8°	ESPESOR AISLACION	50 MM
MODELO COMPRESOR	FFI 10HAK	POTENCIA COMPRESOR	1/3 HP	MATERIAL AISLACION	CICLOPENTANO

DIMENSIONES DE EMBALAJE 1850x750x890 mm

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD:

MODELO	PUERTAS	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)
YPF9042M-CTOP	3	0.55	1800	700	840



CARACTERISTICAS TECNICAS

- Gabinete monobloque con aristas redondeadas sanitarias.
- Construido en acero inoxidable antimagnético.
- Control digital de temperatura (CARELL).
- Evaporación automática de agua de condensación.
- Descongelamiento automático programado.
- Parrillas de alambre de hierro con recubrimiento epoxídico (1 por puerta)
- Cierre automático de puerta, la puerta permanece abierta al superar los 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables.
- Certificado según resolución 92/98 (IRAM-ITS-IMQ)
- Topinera para 7 bandejas GN 1/6 (no incluidas)


TOMA ELECTRICO
 2x220V+T 50Hz H=300mm CONS. 0.55 KW

CAPACIDAD	425 Lt	REFRIGERANTE	R134a	METODO DE ENFRIAMIENTO	VENTILADO
PESO	91 kg	CAPACIDAD REFRIGERANTE	grs	CLASE CLIMATICA	0
COMPRESOR	EMBRACO EUROPEO	TEMPERATURA	-2° a +8°	ESPELOR AISLACION	50 MM
MODELO COMPRESOR	FFI 10HAK	POTENCIA COMPRESOR	1/3 HP	MATERIAL AISLACION	CICLOPENTANO

DIMENSIONES DE EMBALAJE	1850x750x890 mm
-------------------------	-----------------

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

MESA REFRIGERADA RESTAURANTE 1800 MURAL CON TOPINERA GN 1/3

Código:
YPF9042M-CTOP1-3

Emisión: 15/10/2019

Fabricante / Marca

Hoja:

Revisión: 01

LYNCH COCINAS

1 de 1

Fecha: 15/10/2019

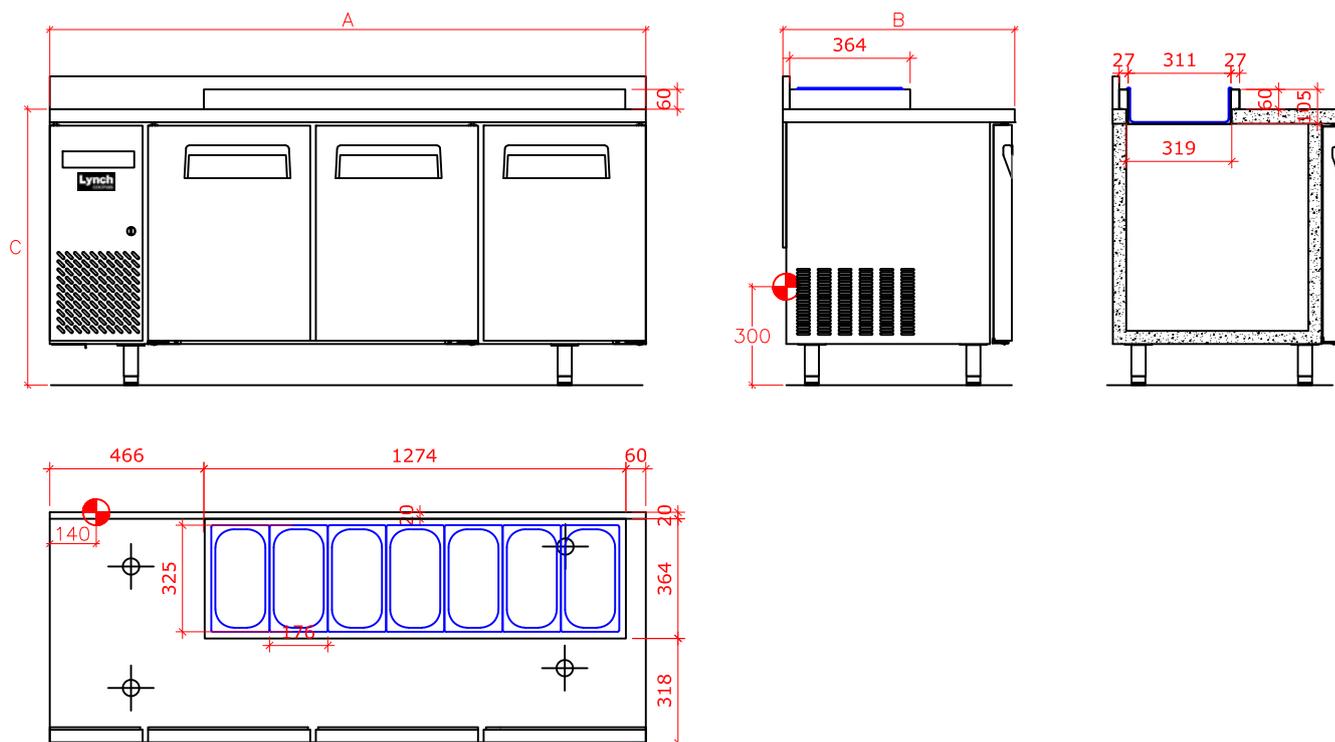
Obra:

Sector:

Item:

CANTIDAD:

MODELO	PUERTAS	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)
YPF9042M-CTOP	3	0.55	1800	700	840



CARACTERISTICAS TECNICAS

- Gabinete monobloque con aristas redondeadas sanitarias.
- Construido en acero inoxidable antimagnético.
- Control digital de temperatura (CARELL).
- Evaporación automática de agua de condensación.
- Descongelamiento automático programado.
- Parrillas de alambre de hierro con recubrimiento epoxídico (1 por puerta)
- Cierre automático de puerta, la puerta permanece abierta al superar los 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables.
- Certificado según resolución 92/98 (IRAM-ITS-IMQ)
- Topinera para 7 bandejas GN 1/3 (no incluidas)

 **TOMA ELECTRICO**
2x220V+T 50Hz H=300mm CONS. 0.55 KW

CAPACIDAD	425 Lt	REFRIGERANTE	R134a	METODO DE ENFRIAMIENTO	VENTILADO
PESO	91 kg	CAPACIDAD REFRIGERANTE	grs	CLASE CLIMATICA	0
COMPRESOR	EMBRACO EUROPEO	TEMPERATURA	-2° a +8°	ESPESOR AISLACION	50 MM
MODELO COMPRESOR	FFI 10HAK	POTENCIA COMPRESOR	1/3 HP	MATERIAL AISLACION	CICLOPENTANO

DIMENSIONES DE EMBALAJE

1850x750x890 mm

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

Equipo: **LAVADORA DE PLATOS INDUSTRIAL CAPOTA**

Código: 071M.00110.BB

Emisión: 08/06/2018

Fabricante / Marca
LYNCH COCINAS

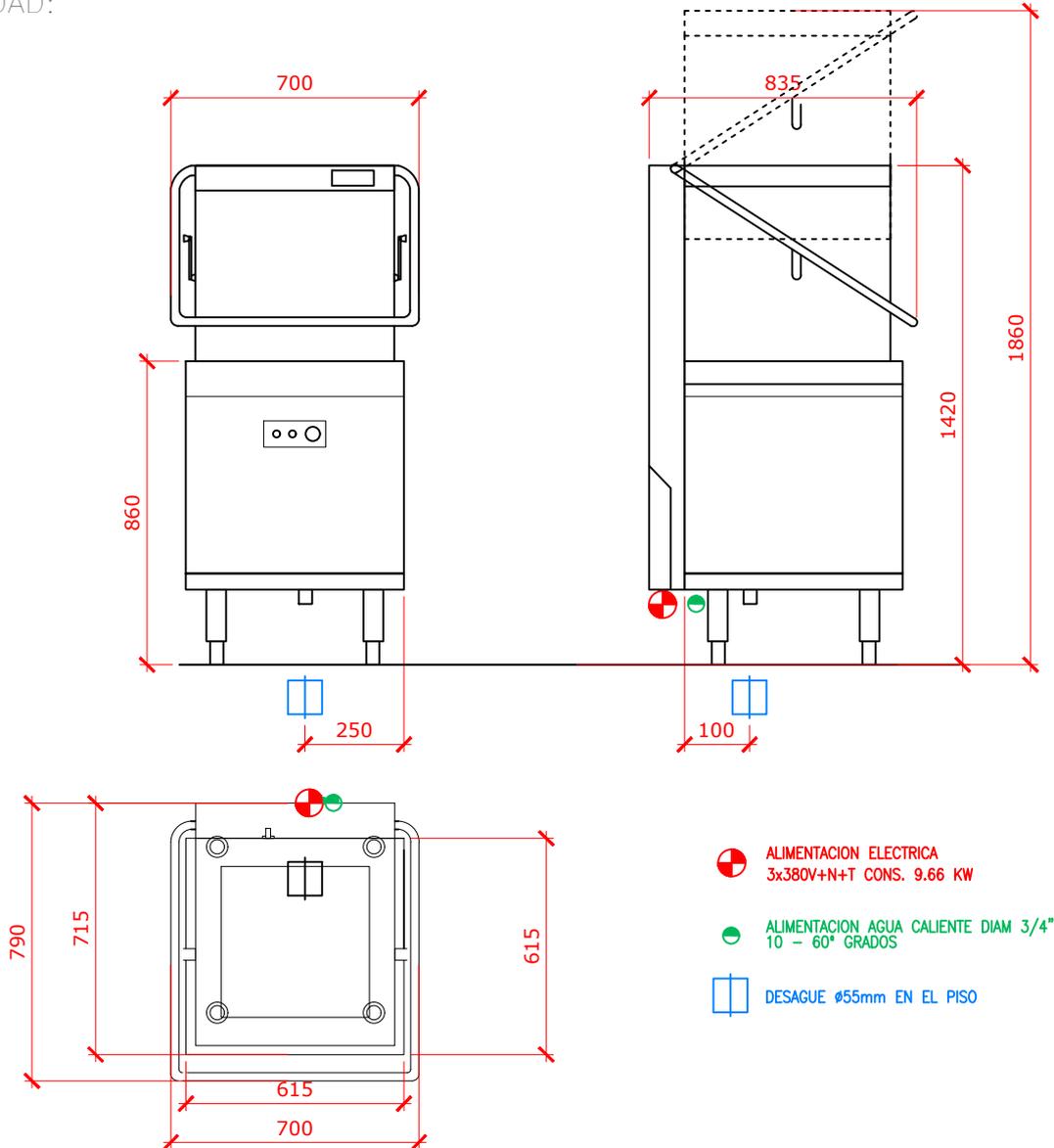
Hoja: 1 de 1

Revisión: 01

Fecha: 08/06/2018

Obra: Sector: Item:

CANTIDAD:



-  ALIMENTACION ELECTRICA
3x380V+N+T CONS. 9.66 KW
-  ALIMENTACION AGUA CALIENTE DIAM 3/4"
10 - 60° GRADOS
-  DESAGUE Ø55mm EN EL PISO

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

LAVAVAJILLAS A CAPOTA

Panel de control táctil fácil de usar.

Cuerpo, tanque de lavado y caldera de acero inoxidable. Contiene filtro de tanque en acero inoxidable.

Cuba de lavado monobloque con esquinas redondeadas.

Consumo de agua de 2,5l por ciclo.

Tiempo de detergente/abrillantador regulable desde el panel táctil.

Presostato digital para depósito de lavado.

Pasos de lavado fáciles de seguir con pantalla táctil dinámica y a color.

Puede ser instalado en esquina o en línea.

Brazos de lavado en polipropileno reforzado.

Patas ajustables en altura.

Fácil puesta en marcha: un solo botón para llenado y calentamiento de agua en el depósito de la caldera.

Componentes eléctricos y cableado según normas de seguridad internacionales.

Control digital, lavado y aumento de temperatura para un lavado eficiente.

Sistema de válvula antirretorno.

Pantalla digital para visualización de temperatura y códigos de error.

Temperatura de lavado a 55-60°C (suministro de agua a un mínimo de 2 bar y 50°C)

Temperatura creciente a 80-85°C (suministro de agua a un mínimo de 2 bar y 50°C)

Opción de lavado suave. Regulación del nivel de presión de lavado para el mínimo desgaste de la vajilla.

Cámara de aire de alta eficiencia en el circuito de agua para evitar desvíos a la red como consecuencia de una caída repentina de las presiones principales.

Alimentación: 3x380V+N+T / 50Hz

Consumo total: 9.66Kw

Tamaño 700x790x1420 (1860)mm

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

Equipo: **LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO 200**
(IZQUIERDA - DERECHA)

Código: 4-R-1E-CE

Emisión: 08/06/2018

Fabricante / Marca

Hoja:

Revisión: 02

LYNCH COCINAS

1 de 2

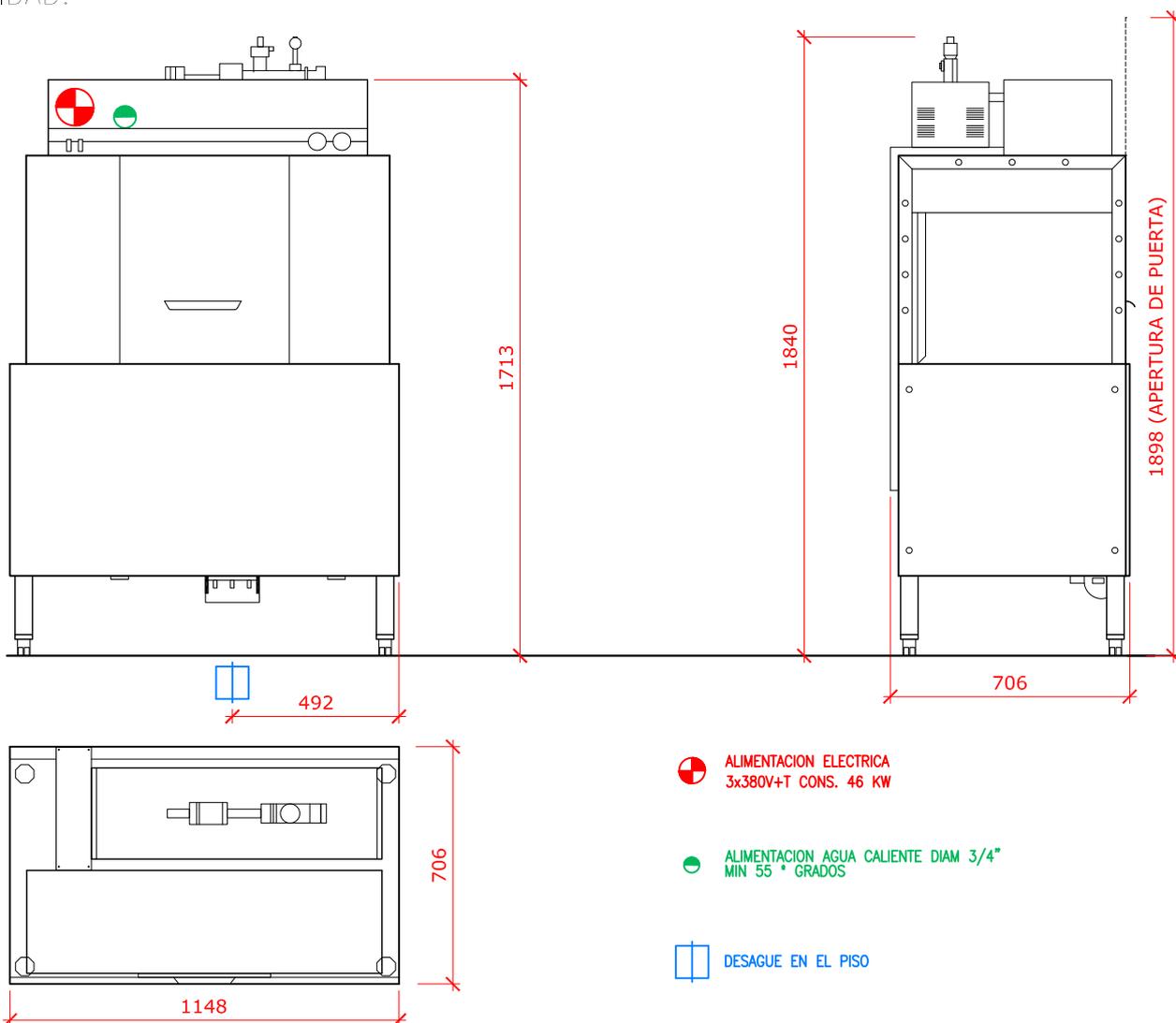
Fecha: 16/05/2019

Obra:

Sector:

Item:

CANTIDAD:



ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Construcción: Todo en acero inoxidable AISI 304.

Bombas de lavado en acero inoxidable que aseguran un excelente lavado.

Compuertas de inspección y limpieza contrapesadas.

Sistema opcional de protección que detiene la máquina en forma automática cuando nadie se ocupa de retirar los canastos.

Temperatura de enjuague entre 82 grados y 95 grados centígrados que asegura una muy buena desinfección y enjuague.

Panel de control en baja tensión (24 V.) con protección contra salpicaduras.

Cuba con esquinas redondeadas y fondo inclinado en acero inoxidable. Brazos de lavado de fácil desmontaje para la limpieza diaria.

Equipado con 1 rack de 18 platos y un rack de fondo plano universal.

Cortinas dobles antisalpicaduras y ahorra energía reduciendo el nivel de ruido y conservando calor.

Presión de alimentación debe ser entre 2 a 5 kg/cm²

Picos inyectores curvados hacia adentro que mantiene los brazos libres de obstrucciones lo cual asegura un mejor lavado y eficiencia.

Consumo de agua por lavado 2,5 litros/rack; Capacidad del tanque de lavado 90 litros;

Capacidad de la caldera de enjuague 20,8 litros, Potencia de la bomba de lavado 0,735 KW;

Potencia de la resistencia calefactora del tanque 7.5 KW;

Potencia de la caldera de enjuague 36Kw

Capacidad de lavado 200 racks/hora,

Dimensiones máximas túnel 510 mm de ancho por 450 mm de altura

Provisto con 2 (dos) brazos de enjuague en acero inoxidable.

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.



FICHA TECNICA PRODUCTO

Modelo: R-1E-ID

Equipo: **LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO 200
(IZQUIERDA - DERECHA)**

Código: 4-R-1E-CE

Emisión: 08/06/2018

Fabricante / Marca

Hoja:

Revisión: 01

LYNCH COCINAS

2 de 2

Fecha: 08/06/2018

Obra:

Sector:

Item:

CARACTERISTICAS

Conexión eléctrica	380 V + N + T
convertible a 220 V + N (1 fase + N)	
frecuencia - Hz	50
corriente - A	70
potencia - Kw	46
Alimentación agua	
temperatura - °C	60
dureza - grs/lts	0.034 - 0.103
presión de línea - bar	1.2 - 5
conexión - in	3/4
Dimensiones - mm	
ancho	1148
profundidad	706
altura	1840
Dimensiones del canasto - mm	500 x 500
Máximo de platos por canasto	18
Capacidad de lavado - canastos / hs	200
Capacidad del tanque de lavado - lts	90
Temperatura de operación del agua de lavado - °C	65
Capacidad de la caldera de enjuague - lts	20.8
Temperatura de operación del agua de enjuague - °C	85
Consumo de agua - lts/canasto	2.5
Diámetro del drenaje - in	2
ACCESORIOS EN DOTACION	
Cesto para 18 platos llanos 240mm	1
Contenedor para cubiertos	1

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

Equipo:

LAVAVAJILLAS FRONTAL

Código:

RF45-3

Emisión: 20/092021

Fabricante / Marca

LYNCH COCINAS

Hoja:

1 de 1

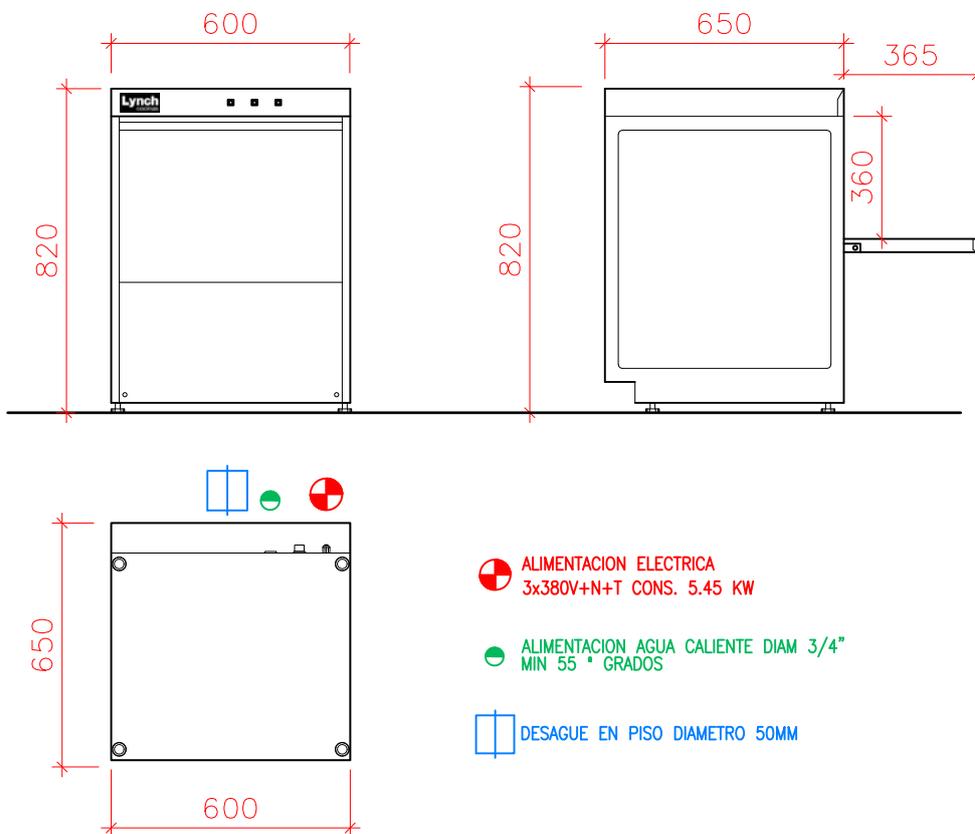
Fecha:

Obra:

Sector:

Item:

CANTIDAD:



 ALIMENTACION ELECTRICA
3x380V+N+T CONS. 5.45 KW

 ALIMENTACION AGUA CALIENTE DIAM 3/4"
MIN 55 ° GRADOS

 DESAGUE EN PISO DIAMETRO 50MM

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Unidad de carga frontal trifásica. Voltaje 400V / 3N / 50Hz.

Controles electromecánicos con pulsadores.

Dos ciclos de lavado de 90 y 120 seg. Producción máxima 40 canastos/hora .

Puerta de entrada aislada de doble pared.

Altura útil 360mm.

Sistema de lavado giratorio superior e inferior.

Tanque de lavado profundo de 21lts.

Consumo de agua 3,5lts por lavado.

Función termostop para temperaturas garantizadas.

Bomba dosificadora de abrillantador incorporada.

Potencia instalada: 5.45Kw

Consumo:

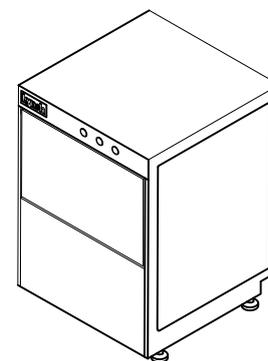
Bomba de lavado 0.45Kw

Resistencia de cuba 2Kw

Resistencia de boiler 5Kw

Dimensiones externas (mm): 600x650x820

Peso: 54Kg

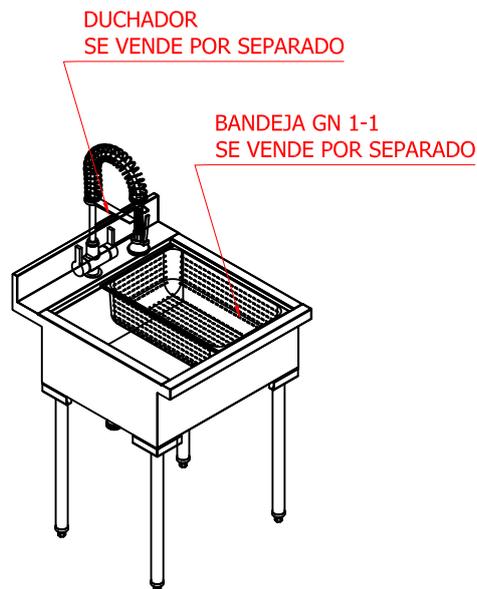
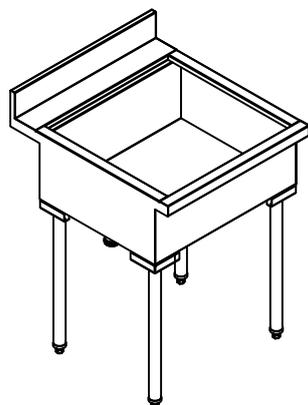
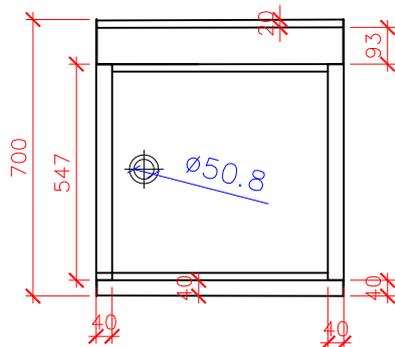
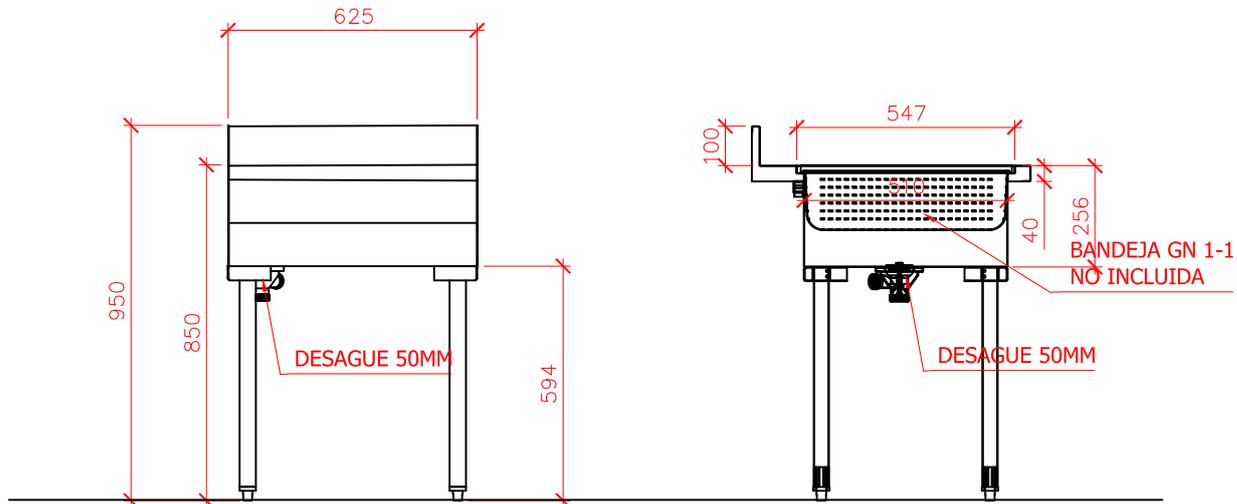


Dispensador de detergente externo no incluido (a ser provisto por el proveedor de los químicos).

Accesorios en dotación:

1 canasto para platos (500x500mm)

CANTIDAD:

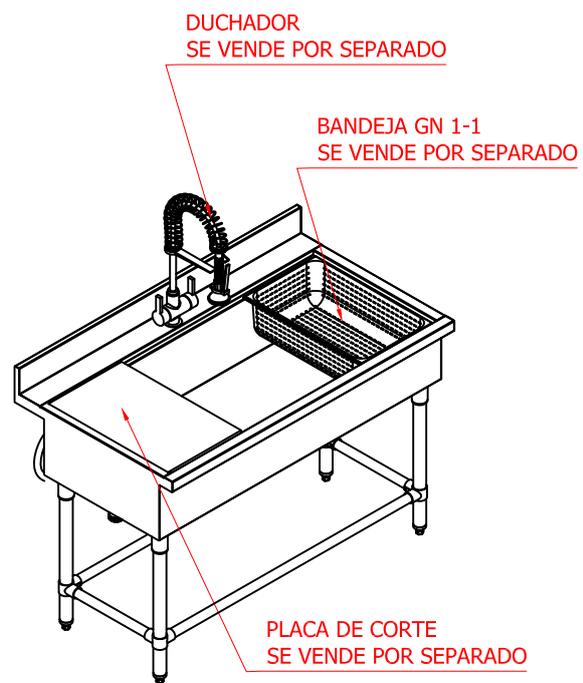
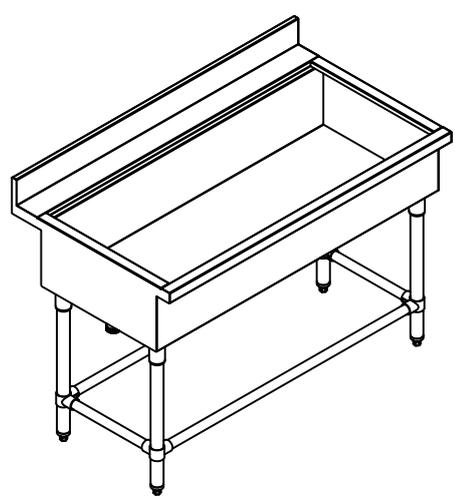
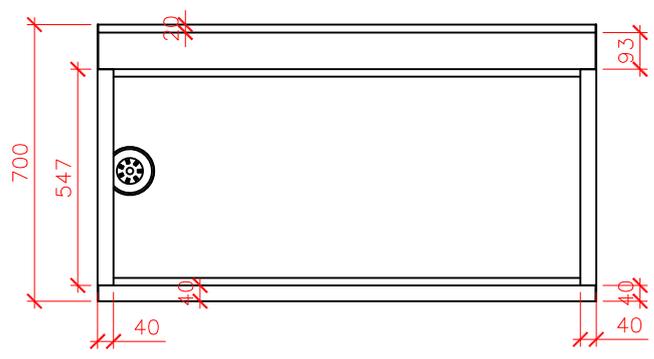
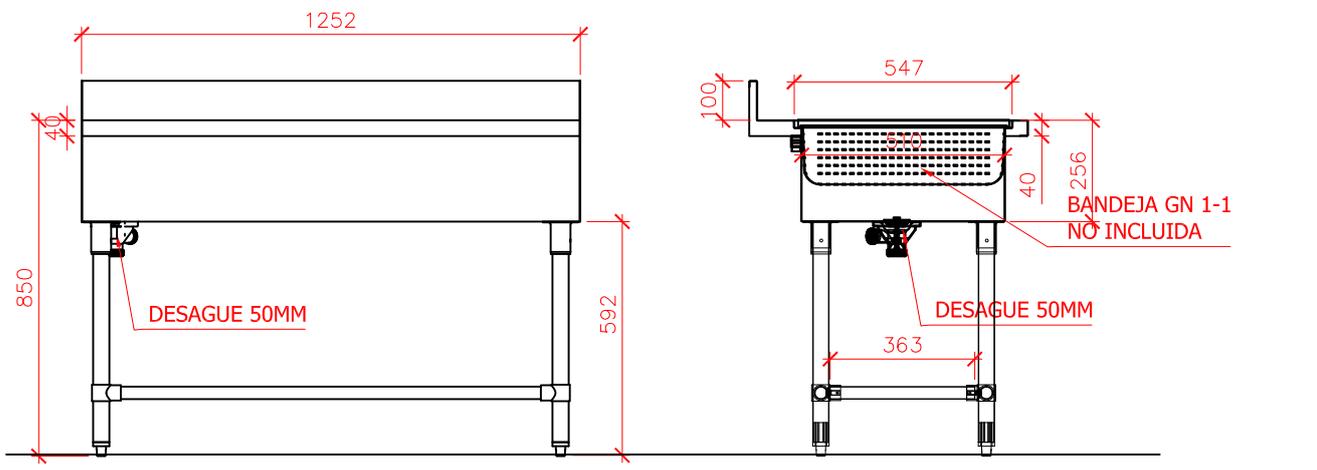


Especificaciones técnicas:

Realizada íntegramente en acero inoxidable AISI 304 de 1.25mm.
 Patas de caño redondo de acero inoxidable AISI 304 de 42 mm de diámetro y 1.2mm de espesor.
 Regatones regulables para nivelación.

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD:

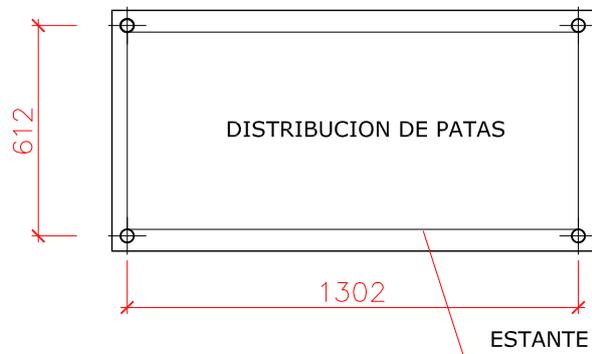
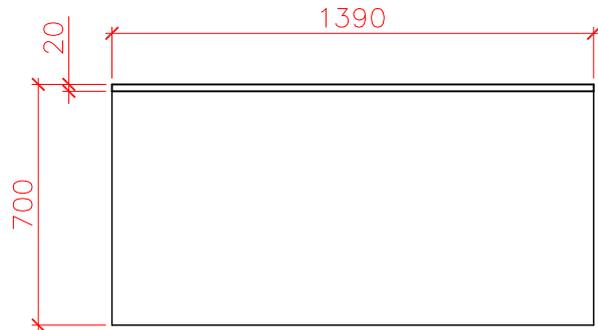
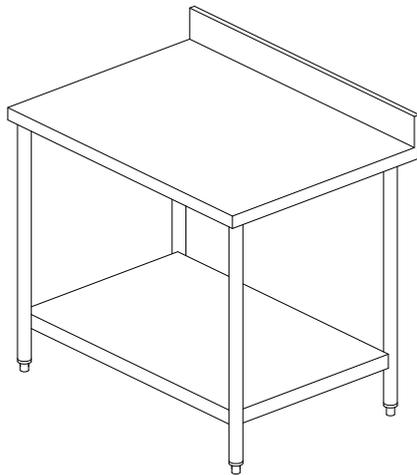
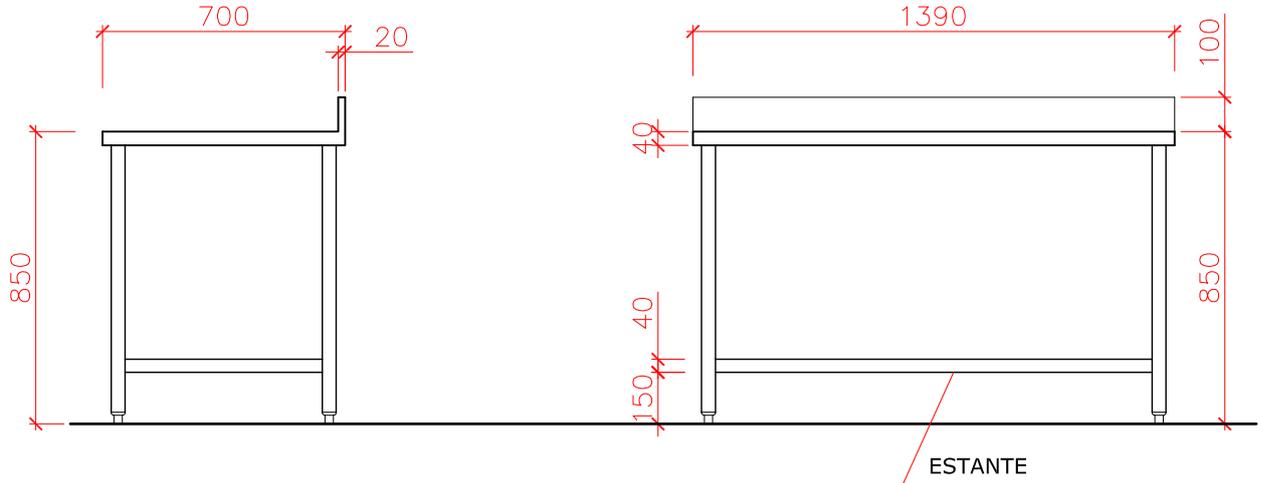


Especificaciones técnicas:

Realizada íntegramente en acero inoxidable AISI 304 de 1.25mm.
Patatas de caño redondo de acero inoxidable AISI 304 de 42 mm de diámetro y 1.2mm de espesor.
Regatones regulables para nivelación.

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD:



Especificaciones técnicas:

Realizada en acero inoxidable AISI 304 de 1.25mm.
 Estante inferior realizado en acero inoxidable AISI 430 de 1mm. de espesor
 Refuerzos intermedios con medio elástico entre estos y la tapa de la mesada para insonorización.
 Base con patas de caño cilíndrico de acero inoxidable AISI 304 de 38 mm de diámetro y 1.2mm de espesor.
 Regatones regulables para nivelación.

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.



FICHA TECNICA PRODUCTO

Modelo:	MML-1835
Código:	5-MML-1835
Hoja:	1 de 1

Equipo:	MESADA MURAL LISA
Fabricante / Marca:	LYNCH COCINAS

Emisión: 09/05/2018
Revisión: 01

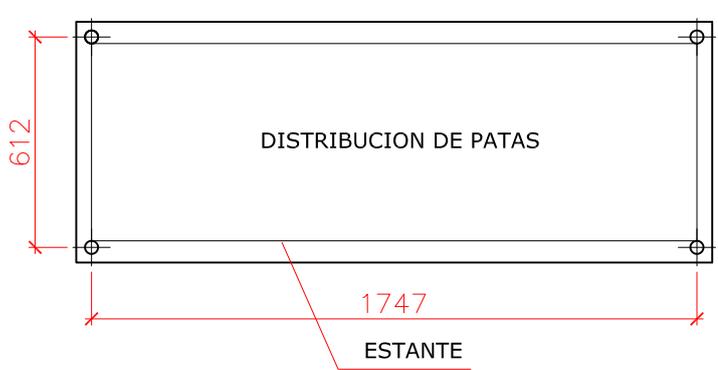
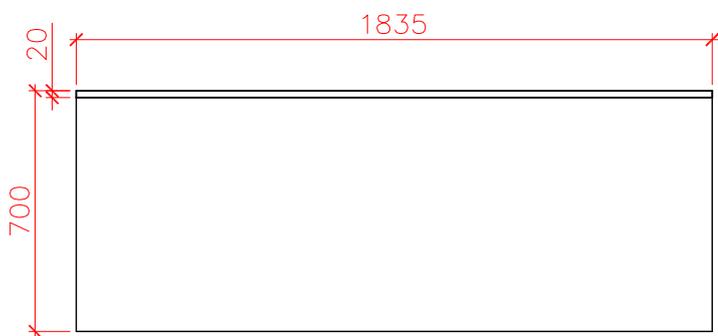
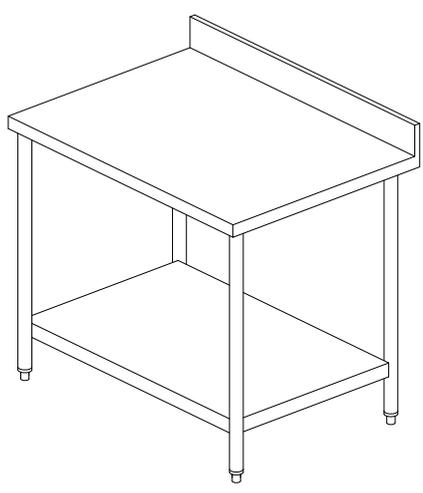
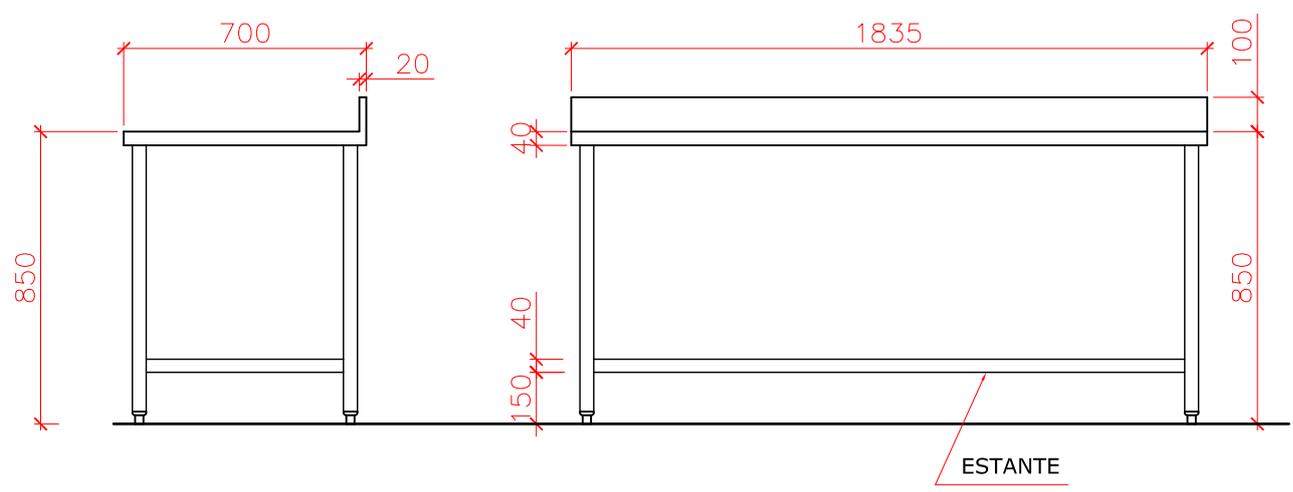
Fecha: 15/02/2019

Obra:

Sector:

Item:

CANTIDAD:



Especificaciones técnicas:

Realizada en acero inoxidable AISI 304 de 1.25mm.
Estante inferior realizado en acero inoxidable AISI 430 de 1mm. de espesor
Refuerzos intermedios con medio elástico entre estos y la tapa de la mesada para insonorización.
Base con patas de caño cilíndrico de acero inoxidable AISI 304 de 38 mm de diámetro y 1.2mm de espesor.
Regatones regulables para nivelación.

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

Equipo:

DISPENSER PAN - BANDEJAS - CUBIERTOS

Sector:

Fabricante / Marca

ITEM:

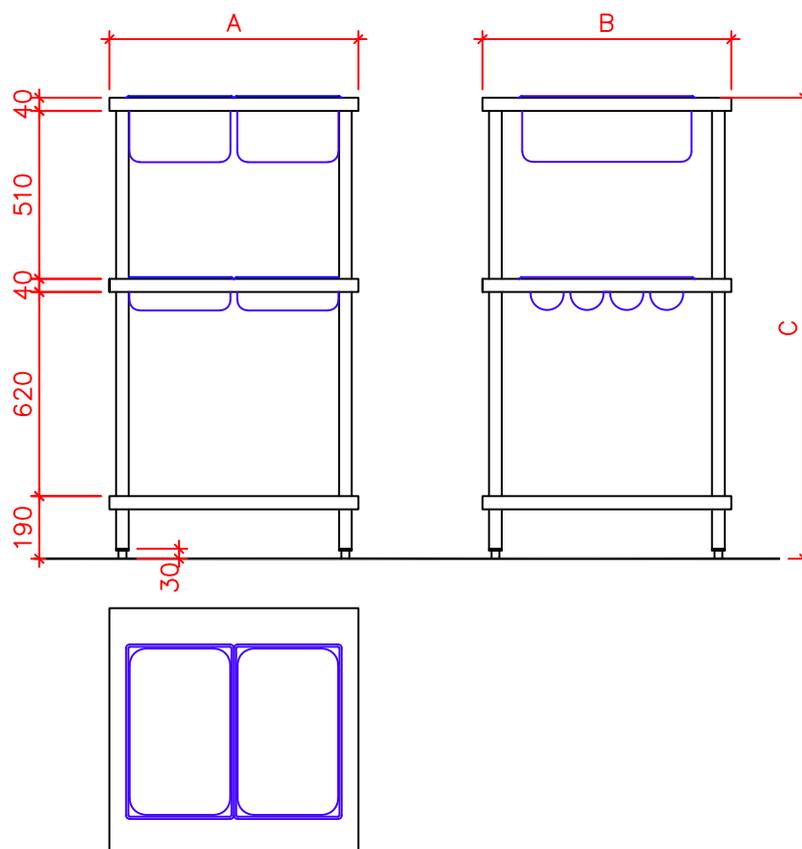
Página 1 de 1

Revisión: 01

Emisión:09-01-2023

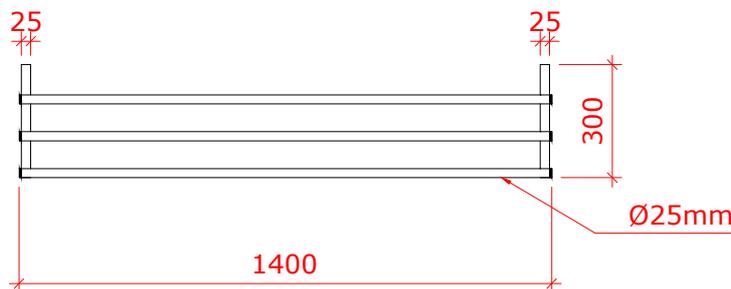
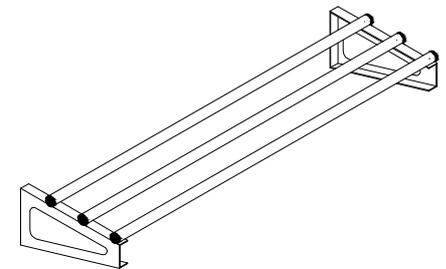
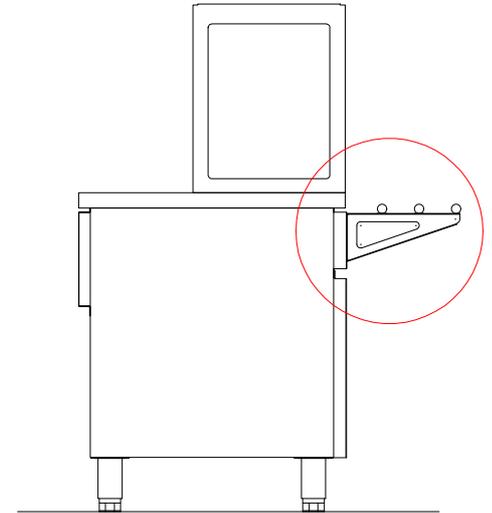
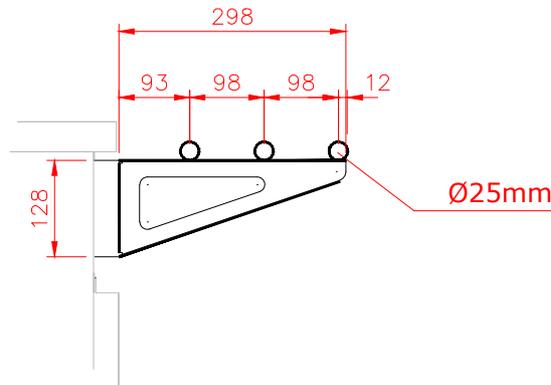
CANTIDAD:

MODELO	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)
DPVC-C	750	750	1400



- Gabinete para pan: Dos Bandejas Gn $\frac{1}{2}$ 200mm
- Gabinete para cubiertos .
- Gabinete para bandejas de acero inoxidable tipo estante
- Estructura de caño de acero inoxidable.

CANTIDAD: **CANTIDAD**

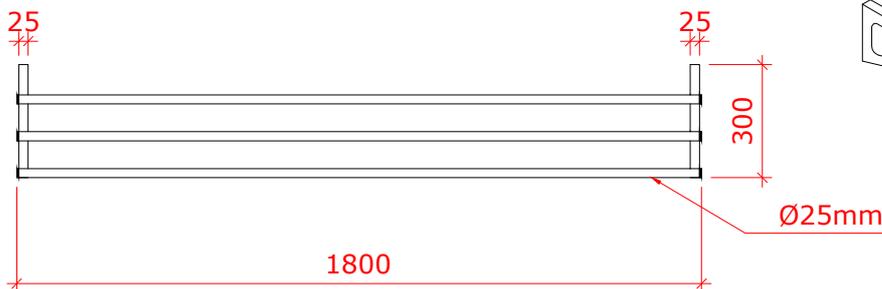
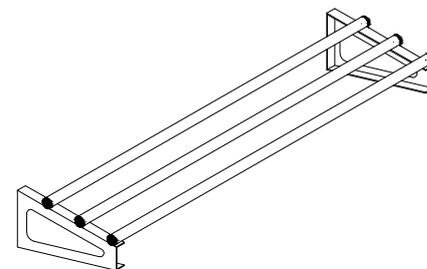
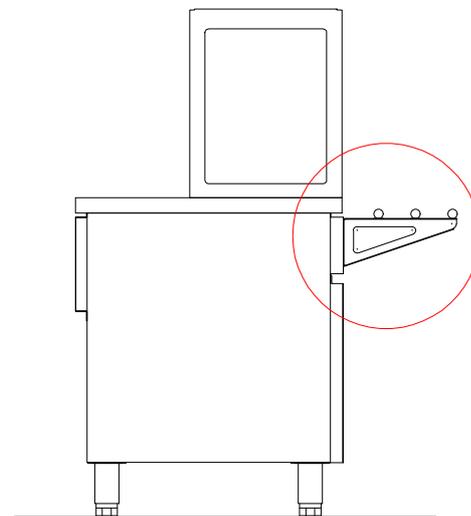
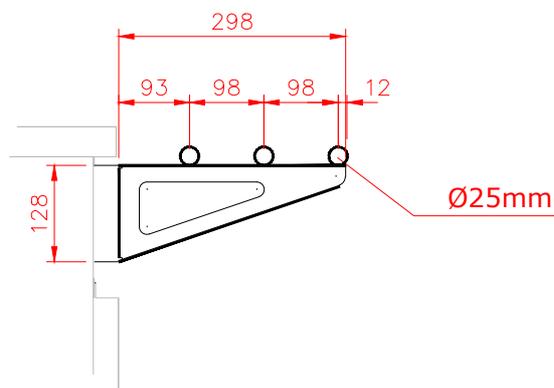


Especificaciones técnicas:

Caño redondo de 25mm de 1,25mm de espesor, montados sobre ménsulas de acero inoxidable de 2mm de espesor. Extremos cerrados con regatones de plástico.

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD:



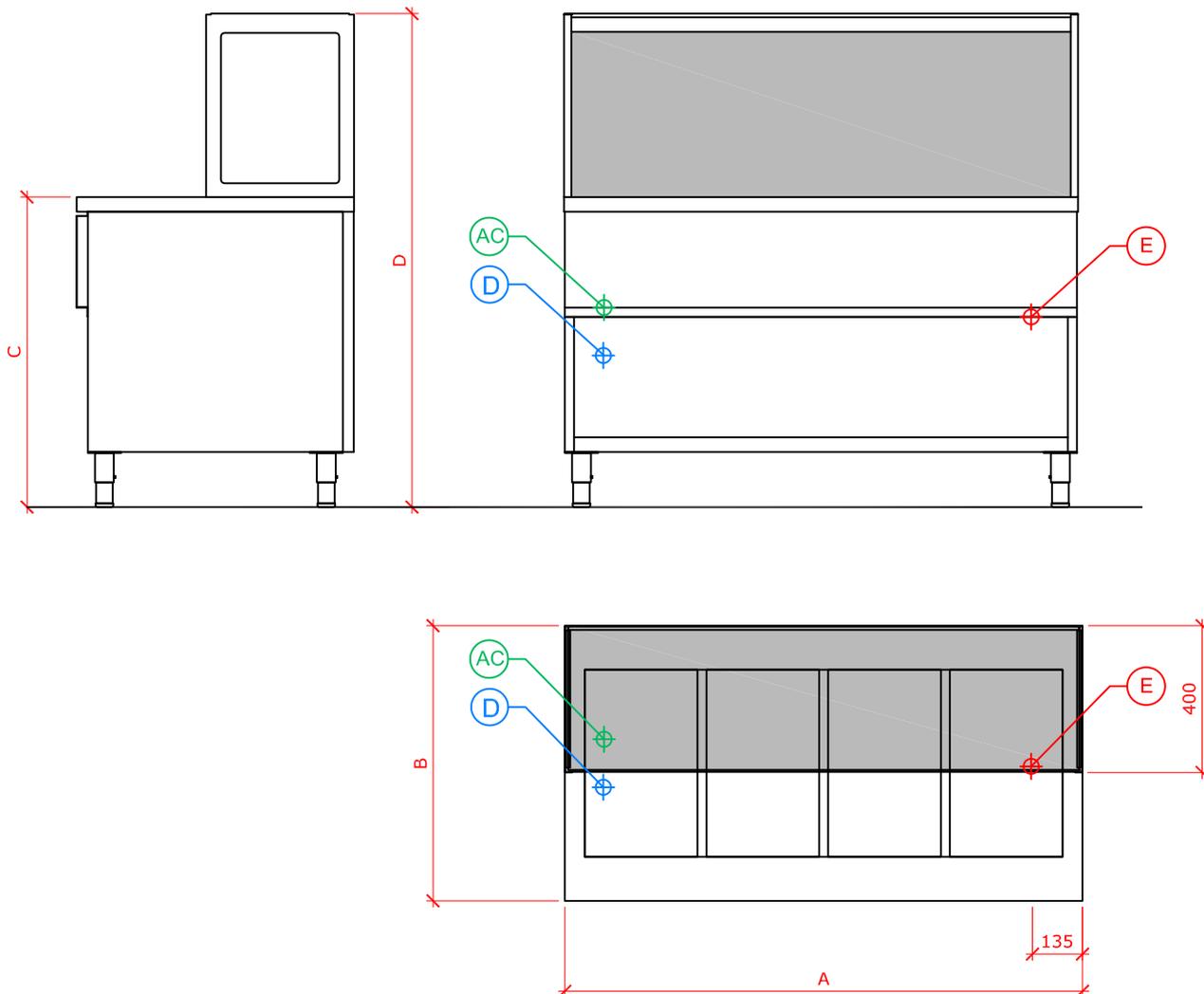
Especificaciones técnicas:

Caño redondo de 25mm de 1,25mm de espesor, montados sobre ménsulas de acero inoxidable de 2mm de espesor. Extremos cerrados con regatones de plástico.

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD:

MODELO	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)	ALTURA TOTAL mm (C)
LC-1400-C	6.4	1400	750	850	1350



ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Material: Tapa en acero inox.AISI 304 revestimiento de base en acero esmerilado.
 Capacidad: 4 bandejas GN 1/1 hasta profundidad 200 mm (NO INCLUIDAS)
 Calefacción: Eléctrica controlada por termostato.
 Transmisión de calor por vapor de agua.
 Media cúpula: en vidrio 10mm de espesor con soportes de acero inoxidable.
 Iluminación: Con tubo led sobre porta tubo de acero inoxidable.
 Opcional, con ruedas en vez de patas (se cotizan las ruedas por separado)
NO INCLUYE DESLIZADOR DE BANDEJAS que debe ser cotizado por separado

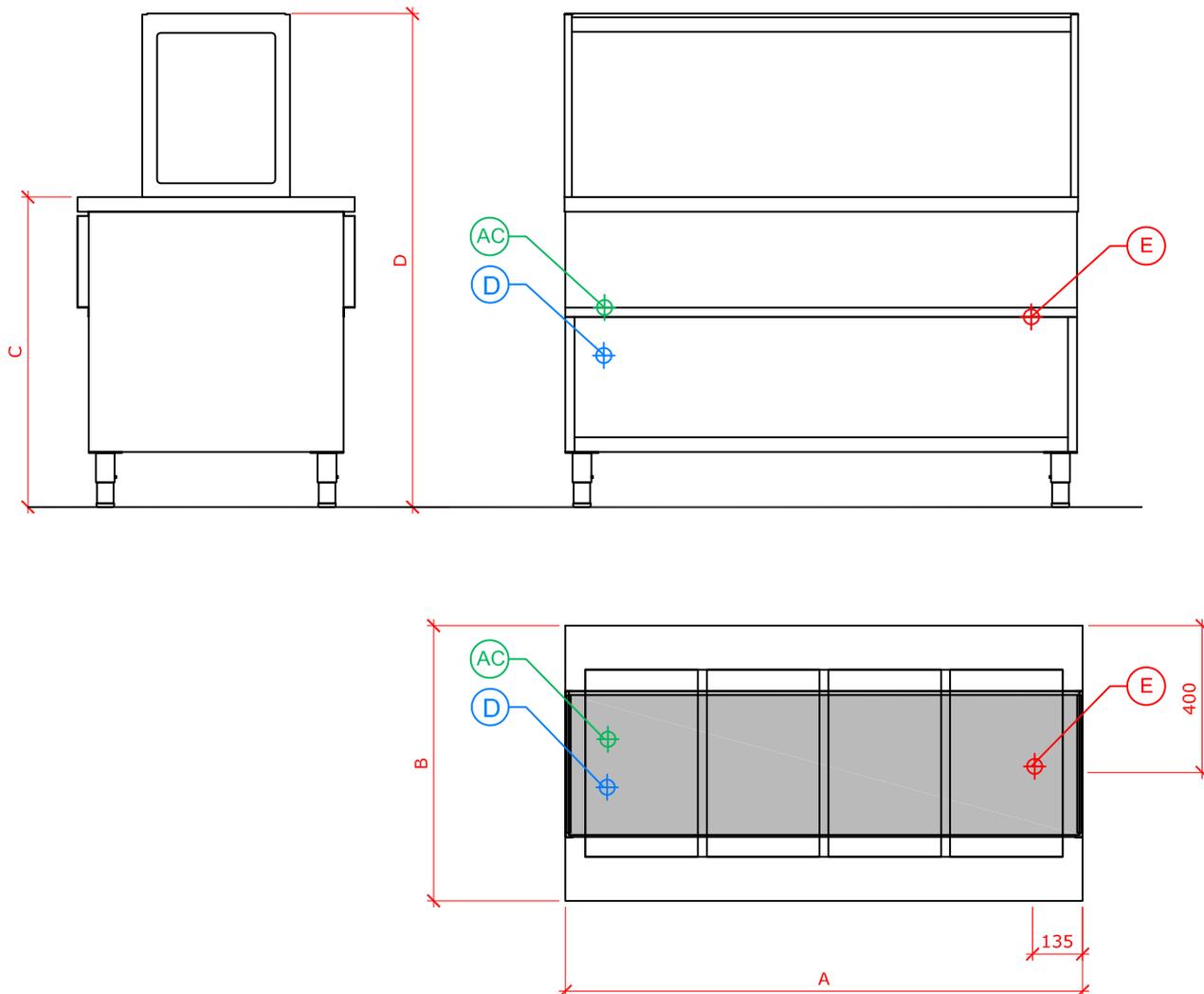
**(E) TOMA ELECTRICO
3x380V+N+T CONS. 6.4 KW**

**(AC) ALIMENTACION AGUA CALIENTE
DIAM 1/2"**

(D) DESAGUE DIAM 2"

CANTIDAD:

MODELO	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)	ALTURA TOTAL mm (C)
LC-1400-MC	6.4	1400	750	850	1350



ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Material: Tapa en acero inox.AISI 304 revestimiento de base en acero esmerilado.

Capacidad: 4 bandejas GN 1/1 hasta profundidad 200 mm (NO INCLUIDAS)

Calefacción: Eléctrica controlada por termostato.

Transmisión de calor por vapor de agua.

Media cúpula: en vidrio 10mm de espesor con soportes de acero inoxidable.

Iluminación: Con tubo led sobre porta tubo de acero inoxidable.

Opcional, con ruedas en vez de patas (se cotizan las ruedas por separado)

NO INCLUYE DESLIZADOR DE BANDEJAS que debe ser cotizado por separado

E TOMA ELECTRICO
3x380V+N+T CONS. 6.4 KW

AC ALIMENTACION AGUA CALIENTE
DIAM 1/2"

D DESAGUE DIAM 2"



FICHA TECNICA PRODUCTO

Modelo: LC-1800-C
 Código: LC-1800-C
 Hoja: 1 de 1

Equipo: **LUNCHONETTE 5 GN 1-1-CUPULA**
 Fabricante / Marca: **LYNCH COCINAS**

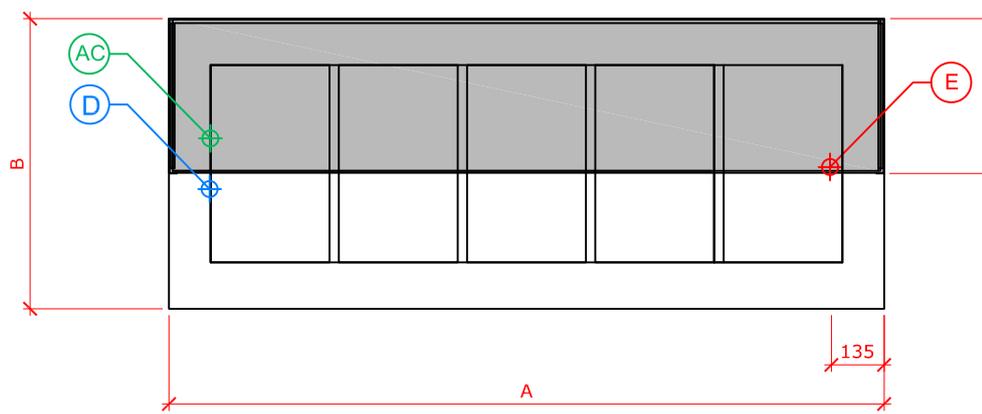
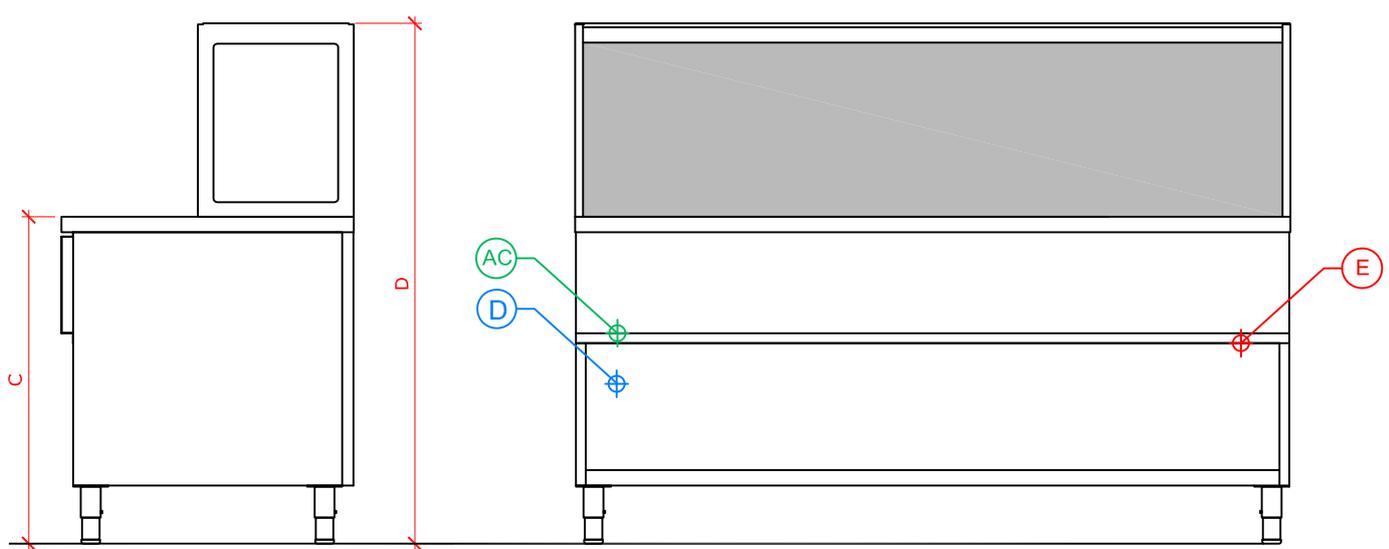
Emisión: 30/05/2018
 Revisión: 02

Fecha: 09/01/2019

Obra: Sector: Item:

CANTIDAD:

MODELO	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)	ALTURA TOTAL mm (C)
LC-1800-C	6.4	1835	750	850	1350



ESPECIFICACIONES TECNICAS:

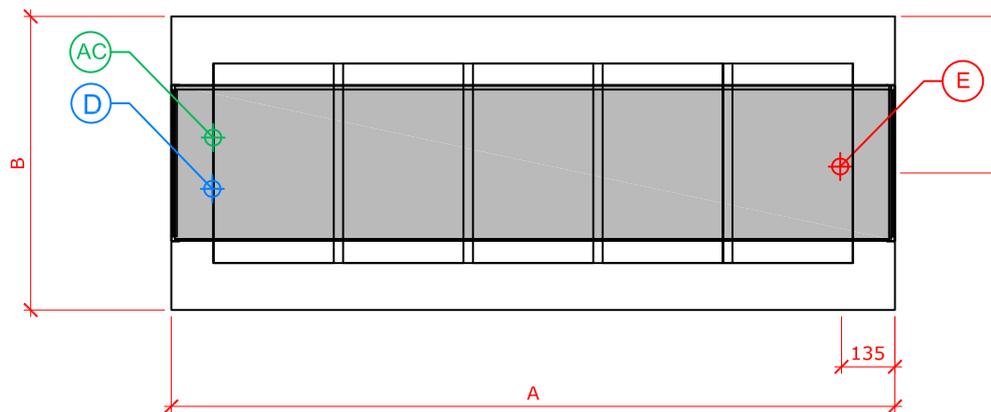
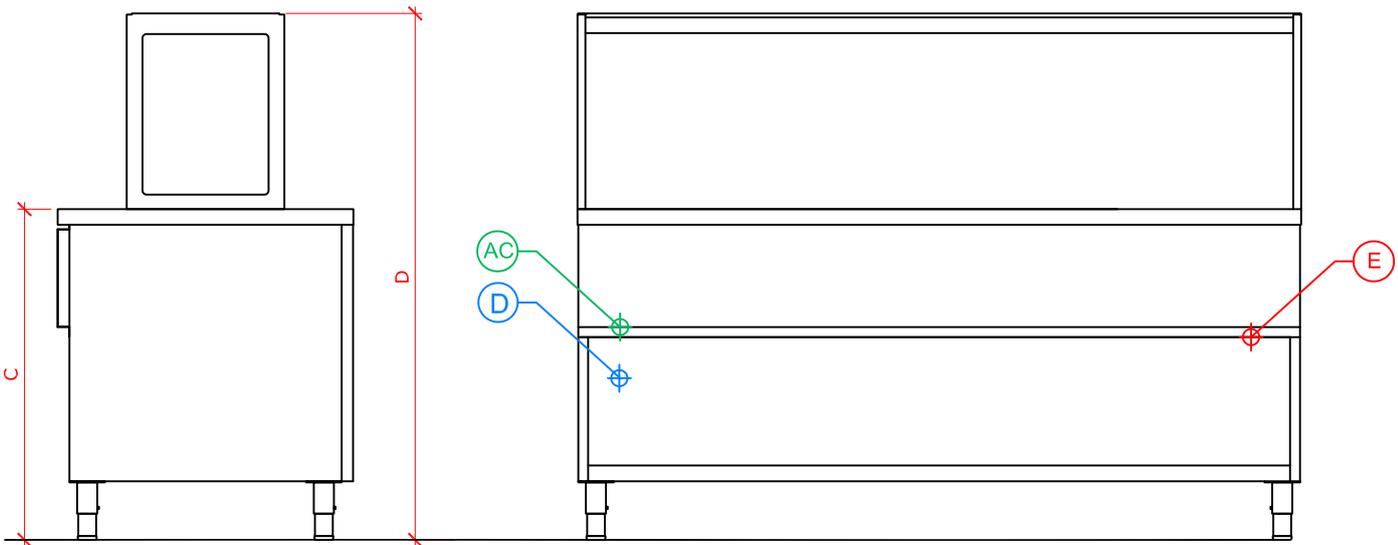
Material: Tapa en acero inox.AISI 304 revestimiento de base en acero esmerilado.
 Capacidad: 5 bandejas GN 1/1 hasta profundidad 200 mm (NO INCLUIDAS)
 Calefacción: Eléctrica controlada por termostato.
 Transmisión de calor por vapor de agua.
 Media cúpula: en vidrio 10mm de espesor con soportes de acero inoxidable.
 Iluminación: Con tubo led sobre porta tubo de acero inoxidable.
 Opcional, con ruedas en vez de patas (se cotizan las ruedas por separado)
NO INCLUYE DESLIZADOR DE BANDEJAS que debe ser cotizado por separado

- E TOMA ELECTRICO
3x380V+N+T CONS. 6.4 KW
- AC ALIMENTACION AGUA CALIENTE
DIAM 1/2"
- D DESAGUE DIAM 2"

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD:

MODELO	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)	ALTURA TOTAL mm (C)
LC-1800-MC	6.4	1835	750	850	1350



ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Material: Tapa en acero inox.AISI 304 revestimiento de base en acero esmerilado.
 Capacidad: 5 bandejas GN 1/1 hasta profundidad 200 mm (NO INCLUIDAS)
 Calefacción: Eléctrica controlada por termostato.
 Transmisión de calor por vapor de agua.
 Media cúpula: en vidrio 10mm de espesor con soportes de acero inoxidable.
 Iluminación: Con tubo led sobre porta tubo de acero inoxidable.
 Opcional, con ruedas en vez de patas (se cotizan las ruedas por separado)
NO INCLUYE DESLIZADOR DE BANDEJAS que debe ser cotizado por separado

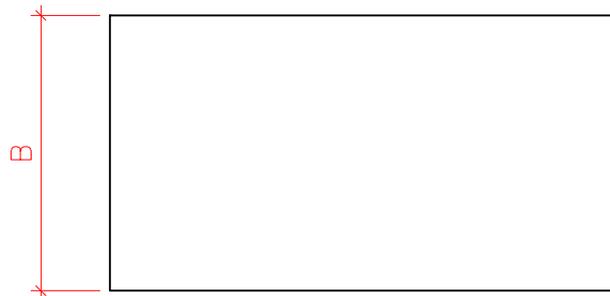
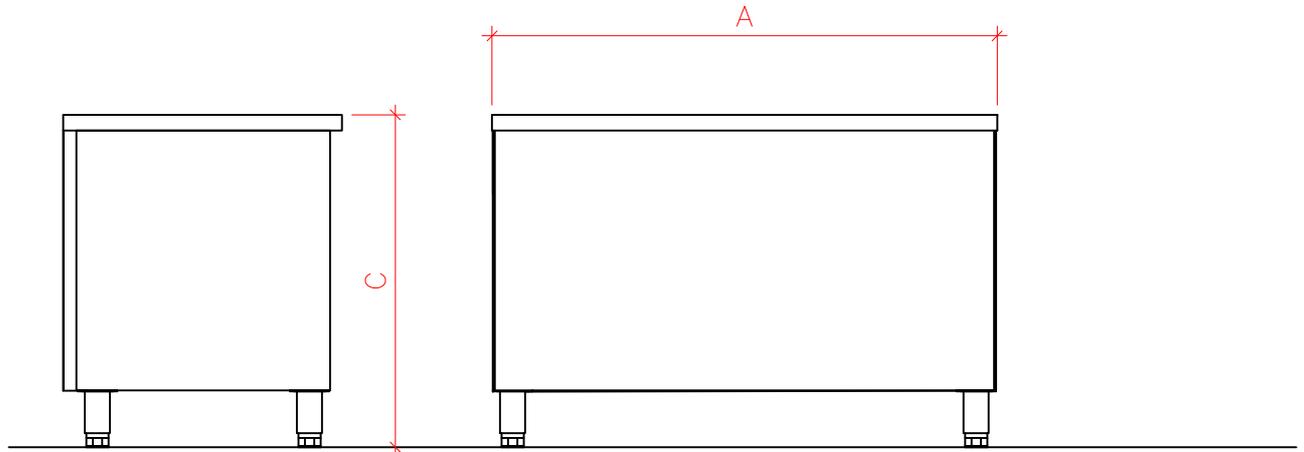
E TOMA ELECTRICO
3x380V+N+T CONS. 6.4 KW

AC ALIMENTACION AGUA CALIENTE
DIAM 1/2"

D DESAGUE DIAM 2"

CANTIDAD: **CANTIDAD**

MODELO	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)
MN140	1390	700	850



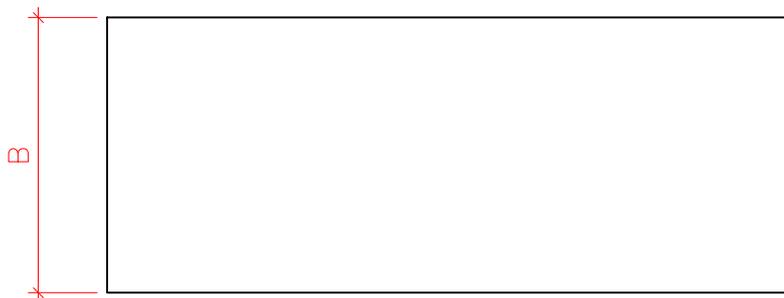
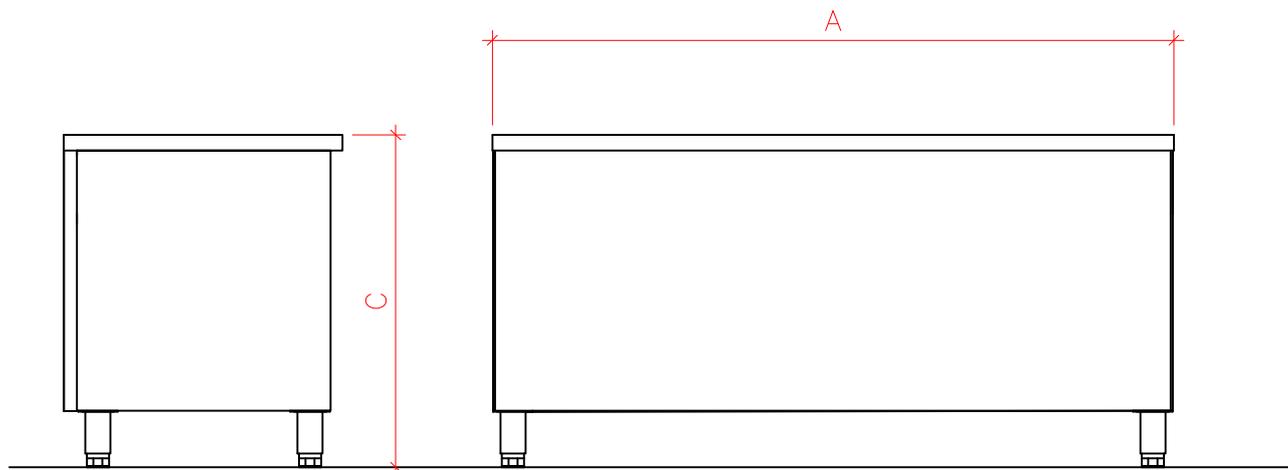
CARACTERISTICAS:

- TAPA CONSTRUIDA EN AISI 430 ESMERILADO
- BASE CONSTRUIDA ÍNTEGRAMENTE EN ACERO INOXIDABLE PRIMERA CALIDAD
- PATAS CON REGATONES REGULABLES

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD: **CANTIDAD**

MODELO	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)
MN180	1835	700	850



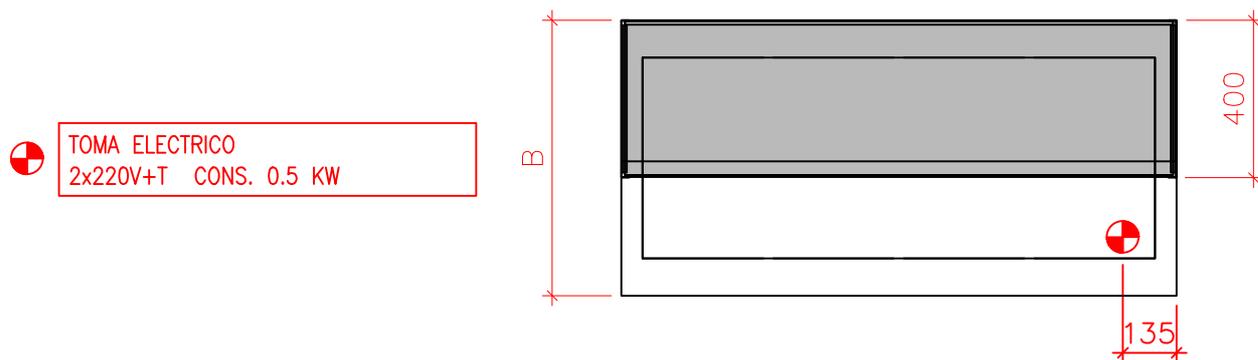
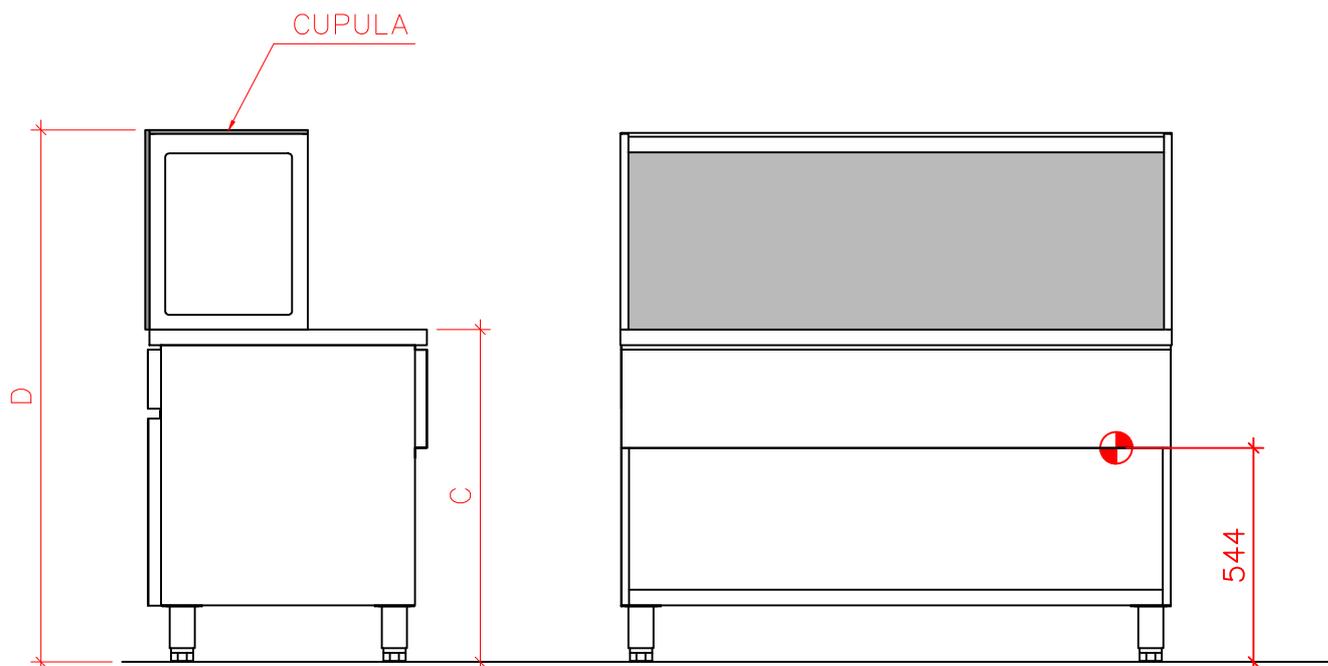
CARACTERISTICAS:

- TAPA CONSTRUIDA EN AISI 430 ESMERILADO
- BASE CONSTRUIDA ÍNTEGRAMENTE EN ACERO INOXIDABLE PRIMERA CALIDAD
- PATAS CON REGATONES REGULABLES

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD: CANTIDAD

MODELO	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)	ALTURA TOTAL mm (D)
PF-1400-C	0.50	1400	750	850	1350



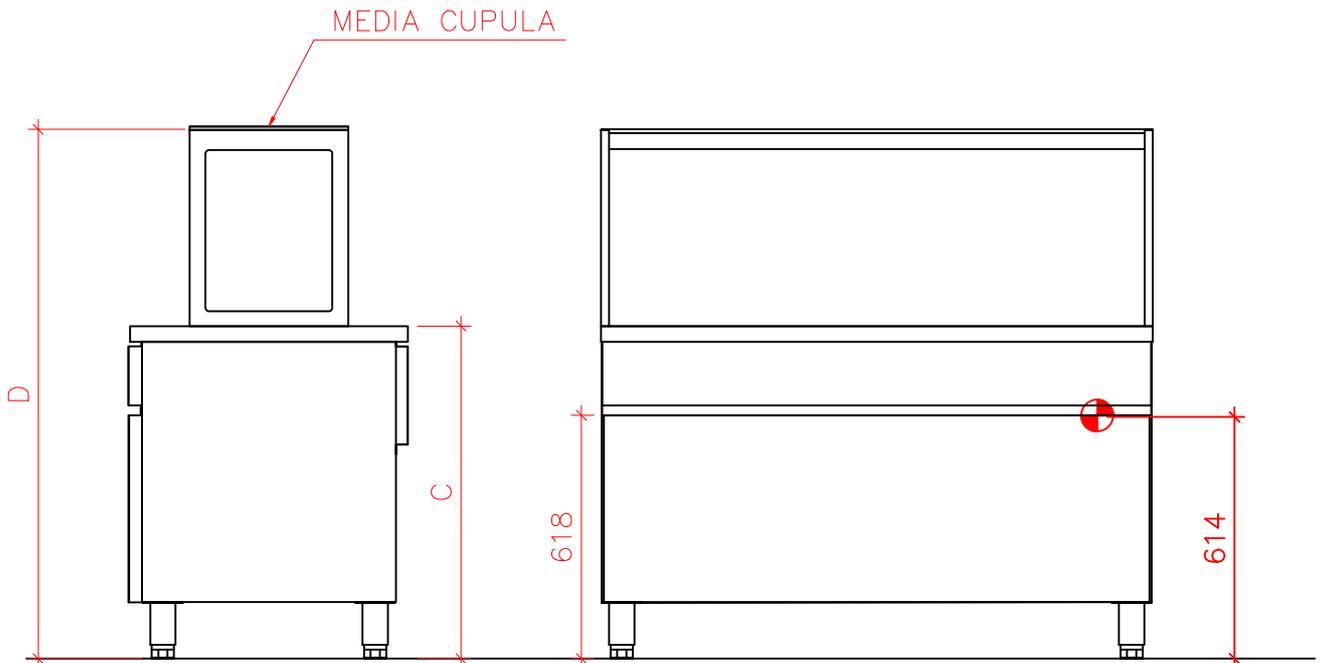
CARACTERISTICAS:

- TAPA CONSTRUIDA EN AISI 304 ESMERILADO
- CÚPULA CON VIDRIO TEMPLADO ESPESOR 10MM CON SOPORTES DE ACERO INOXIDABLE
- ILUMINACIÓN CON TUBO LED SOBRE PORTA TUBO DE ACERO INOXIDABLE
- BASE CONSTRUIDA ÍNTEGRAMENTE EN ACERO INOXIDABLE PRIMERA CALIDAD
- CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA
- PATAS CON REGATONES REGULABLES
- NO INCLUYE DESLIZADOR DE BANDEJAS. DEBERA COTIZARSE POR SEPARADO
- PROFUNDIDAD DE PLATO FRIO: 40MM

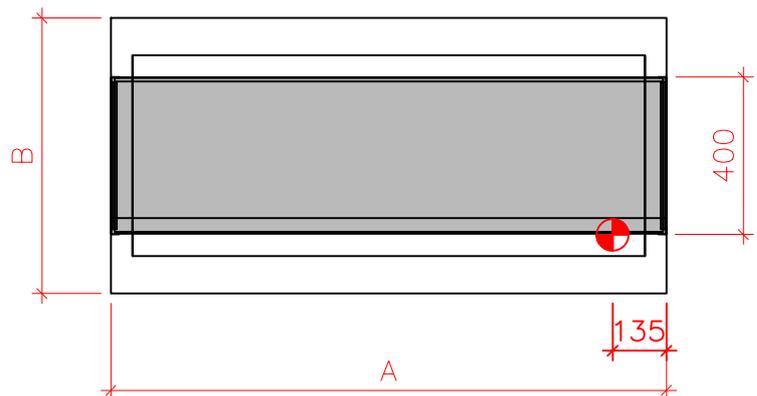
LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD: CANTIDAD

MODELO	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)	ALTURA TOTAL mm (D)
PF-1400-MC	0.50	1400	750	850	1350



TOMA ELECTRICO
2x220V+T CONS. 0.5 KW



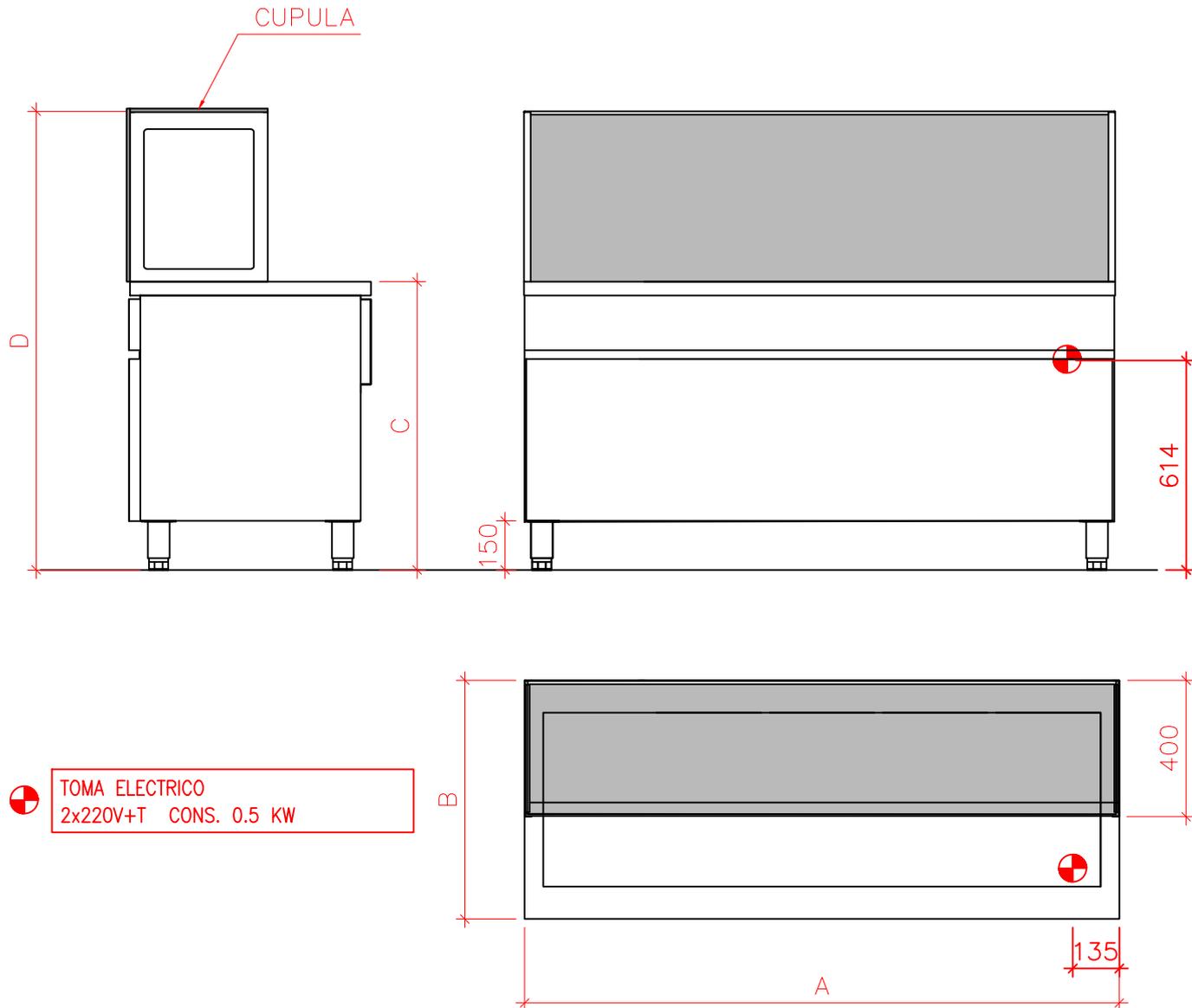
CARACTERISTICAS:

- TAPA CONSTRUIDA EN AISI 304 ESMERILADO
- MEDIA CÚPULA EN VIDRIO TEMPLADO ESPESOR 10MM CON SOPORTES DE ACERO INOXIDABLE
- ILUMINACIÓN CON TUBO LED SOBRE PORTA TUBO DE ACERO INOXIDABLE
- BASE CONSTRUIDA ÍNTEGRAMENTE EN ACERO INOXIDABLE PRIMERA CALIDAD
- CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA
- PATAS CON REGATONES REGULABLES
- NO INCLUYE DESLIZADOR DE BANDEJA. DEBERA SER COTIZADO POR SEPARADO
- PROFUNDIDAD DE PLATO FRIO: 40MM

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD: CANTIDAD

MODELO	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)	ALTURA TOTAL mm (D)
PF-1800-C	0.50	1835	750	850	1350



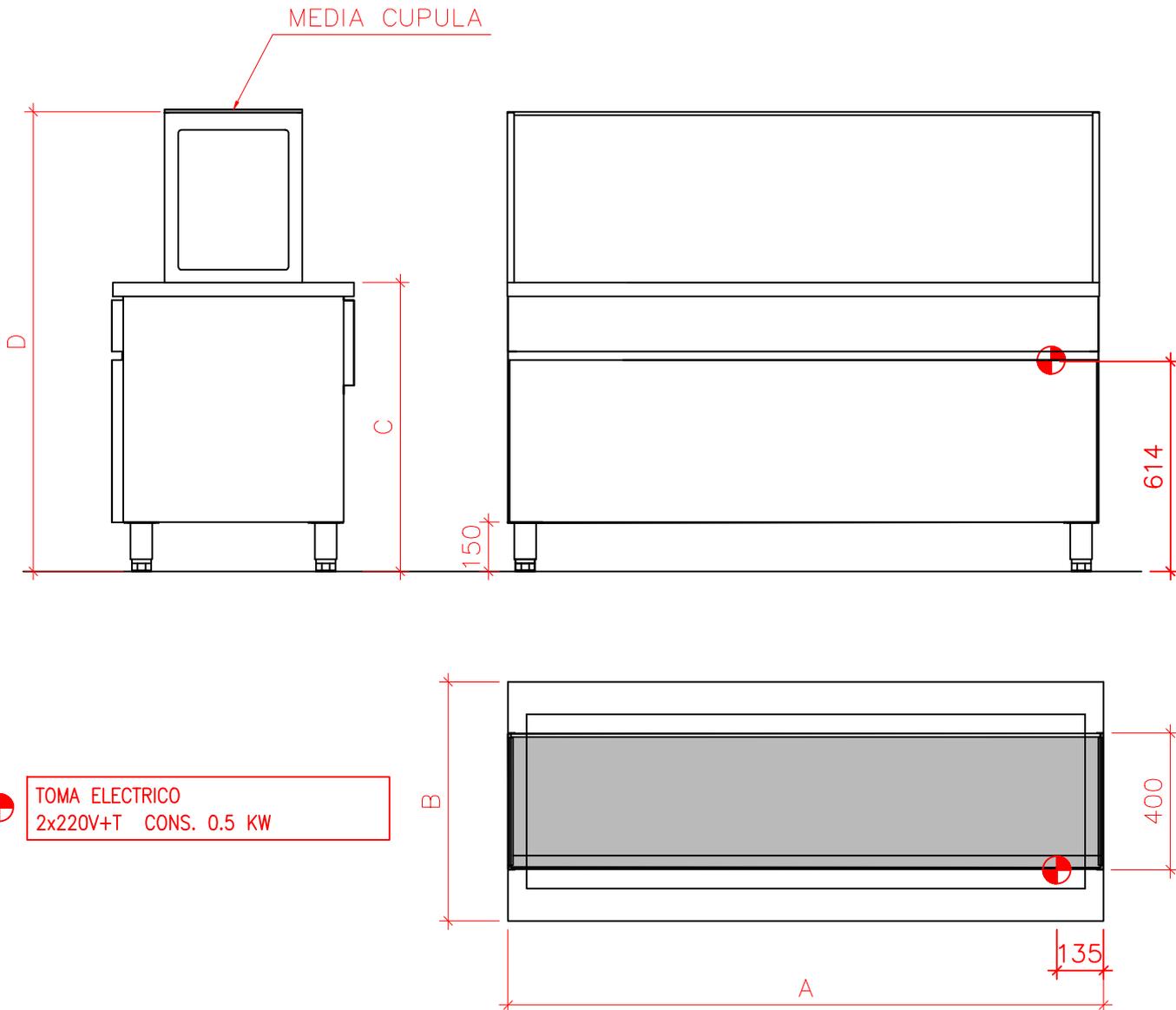
CARACTERISTICAS:

- TAPA CONSTRUIDA EN AISI 304 ESMERILADO
- CÚPULA CON VIDRIO TEMPLADO ESPESOR 10MM CON SOPORTES DE ACERO INOXIDABLE
- ILUMINACIÓN CON TUBO LED SOBRE PORTA TUBO DE ACERO INOXIDABLE
- BASE CONSTRUIDA ÍNTEGRAMENTE EN ACERO INOXIDABLE PRIMERA CALIDAD
- CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA
- PATAS CON REGATONES REGULABLES
- NO INCLUYE DESLIZADOR DE BANDEJAS. DEBE SER COTIZADO POR SEPARADO
- PROFUNDIDAD DE PLATO FRIO: 40MM

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD: CANTIDAD

MODELO	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)	ALTURA TOTAL mm (D)
PF-1800-MC	0.50	1835	750	850	1350



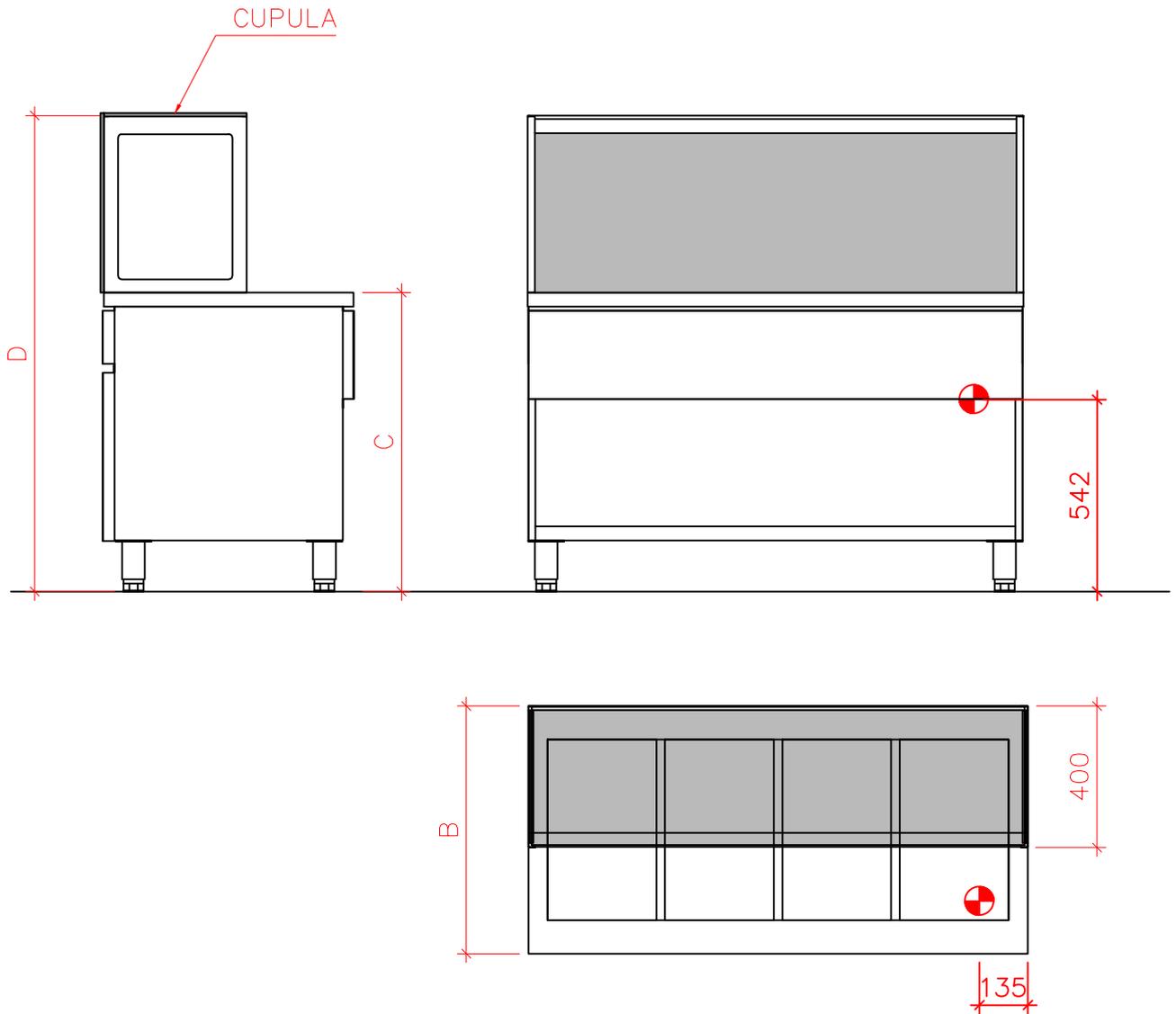
CARACTERISTICAS:

- TAPA CONSTRUIDA EN AISI 304 ESMERILADO
- MEDIA CÚPULA CON VIDRIO TEMPLADO ESPESOR 10MM CON SOPORTES DE ACERO INOXIDABLE
- ILUMINACIÓN CON TUBO LED SOBRE PORTA TUBO DE ACERO INOXIDABLE
- BASE CONSTRUIDA ÍNTEGRAMENTE EN ACERO INOXIDABLE PRIMERA CALIDAD
- CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA
- PATAS CON REGATONES REGULABLES
- NO INCLUYE DESLIZADOR DE BANDEJAS. DEBERA SER COTIZADOR POR SEPARADO
- PROFUNDIDAD DE PLATO FRIO: 40MM

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD: CANTIDAD

MODELO	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)	ALTURA TOTAL mm (D)
SB-1400-C	0.50	1400	750	850	1350



CARACTERISTICAS:

- TAPA CONSTRUIDA EN AISI 304 ESMERILADO
- CAPACIDAD 4 BANDEJAS GN I-I (NO INCLUIDAS)
- CÚPULA CON VIDRIO TEMPLADO ESPESOR 10MM CON SOPORTES DE ACERO INOXIDABLE
- ILUMINACIÓN: CON TUBO LED SOBRE PORTA TUBO DE ACERO INOXIDABLE
- BASE CONSTRUIDA ÍNTEGRAMENTE EN ACERO INOXIDABLE PRIMERA CALIDAD
- CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA
- PATAS CON REGATONES REGULABLES
- NO INCLUYE DESLIZADOR DE BANDEJAS. DEBE SER COTIZADO POR SEPARADO

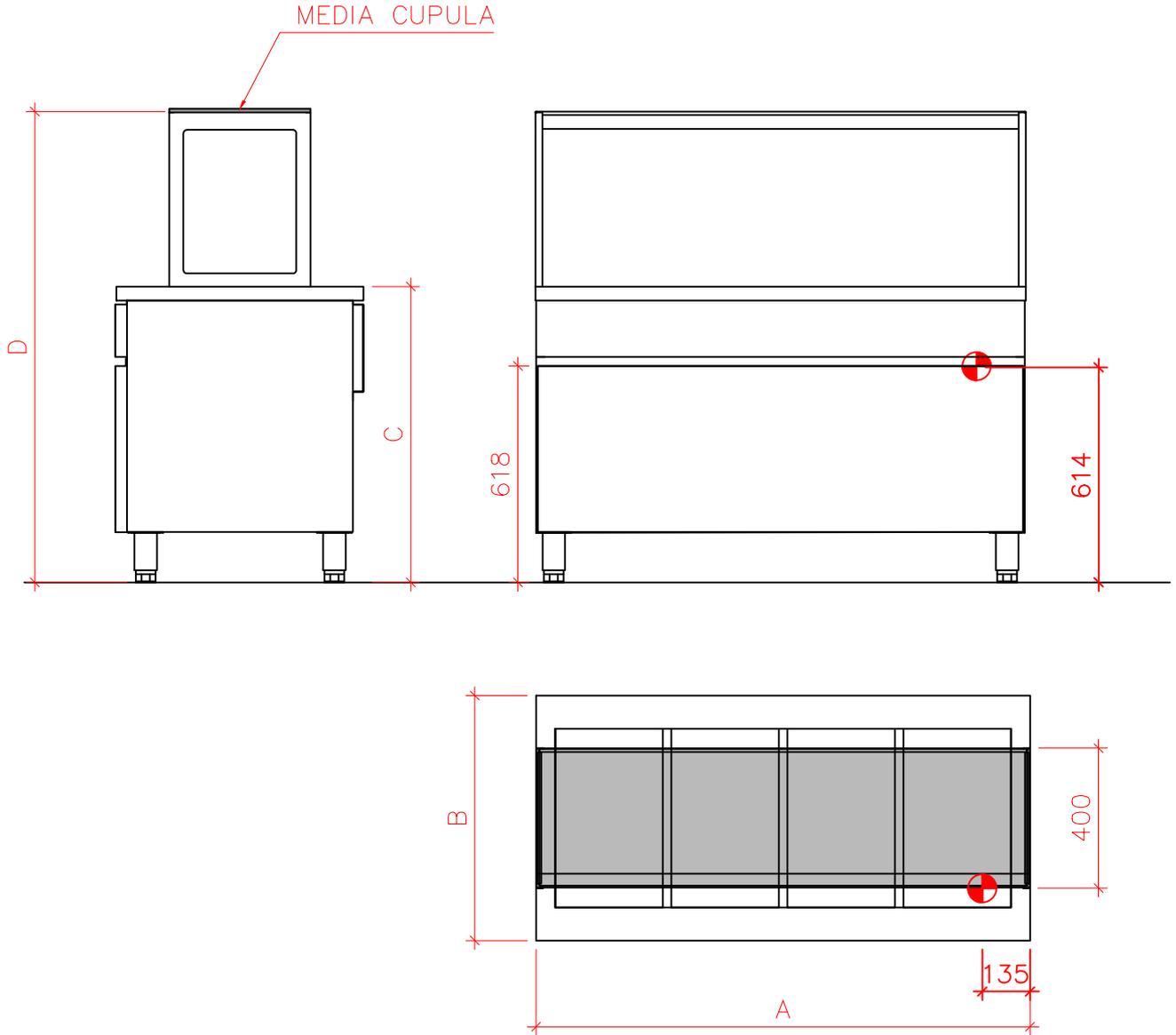


TOMA ELECTRICO
2x220V+T CONS. 0.5 KW

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD: CANTIDAD

MODELO	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)	ALTURA TOTAL mm (D)
SB-1400-MC	0.50	1400	750	850	1350



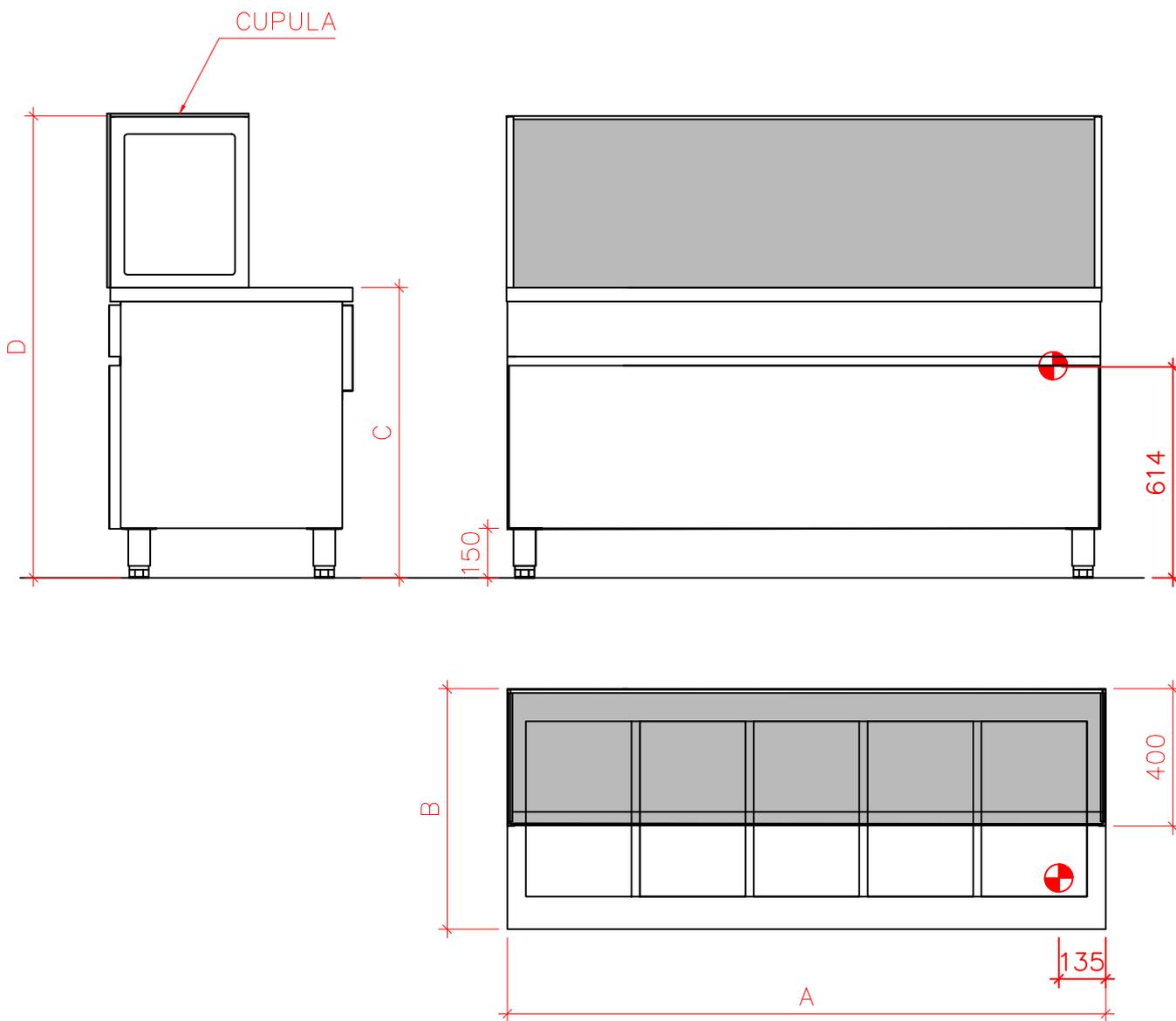
CARACTERISTICAS:

- TAPA CONSTRUIDA EN AISI 304 ESMERILADO
- CAPACIDAD 4 BANDEJAS GN I-I (NO INCLUIDAS)
- MEDIA CÚPULA EN VIDRIO TEMPLADO ESPESOR 10MM CON SOPORTES DE ACERO INOXIDABLE
- ILUMINACIÓN: CON TUBO LED SOBRE PORTA TUBO DE ACERO INOXIDABLE
- BASE CONSTRUIDA ÍNTEGRAMENTE EN ACERO INOXIDABLE PRIMERA CALIDAD
- CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA
- PATAS CON REGATONES REGULABLES
- NO INCLUYE DESLIZADOR DE BANDEJAS. DEBERA SER COTIZADO POR SEPARADO

 TOMA ELECTRICO
2x220V+T CONS. 0.5 KW

CANTIDAD: CANTIDAD

MODELO	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)	ALTURA TOTAL mm (D)
SB-1800-C	0.50	1835	750	850	1350



CARACTERISTICAS:

- TAPA CONSTRUIDA EN AISI 304 ESMERILADO
- CAPACIDAD 5 BANDEJAS GN 1-1 (NO INCLUIDAS)
- CÚPULA CON VIDRIO TEMPLADO ESPESOR 10MM CON SOPORTES DE ACERO INOXIDABLE
- ILUMINACIÓN CON TUBO LED SOBRE PORTA TUBO DE ACERO INOXIDABLE
- BASE CONSTRUIDA ÍNTEGRAMENTE EN ACERO INOXIDABLE PRIMERA CALIDAD
- CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA
- PATAS CON REGATONES REGULABLES
- NO INCLUYE DESLIZADOR DE BANDEJAS. DEBERA SER COTIZADO POR SEPARADO

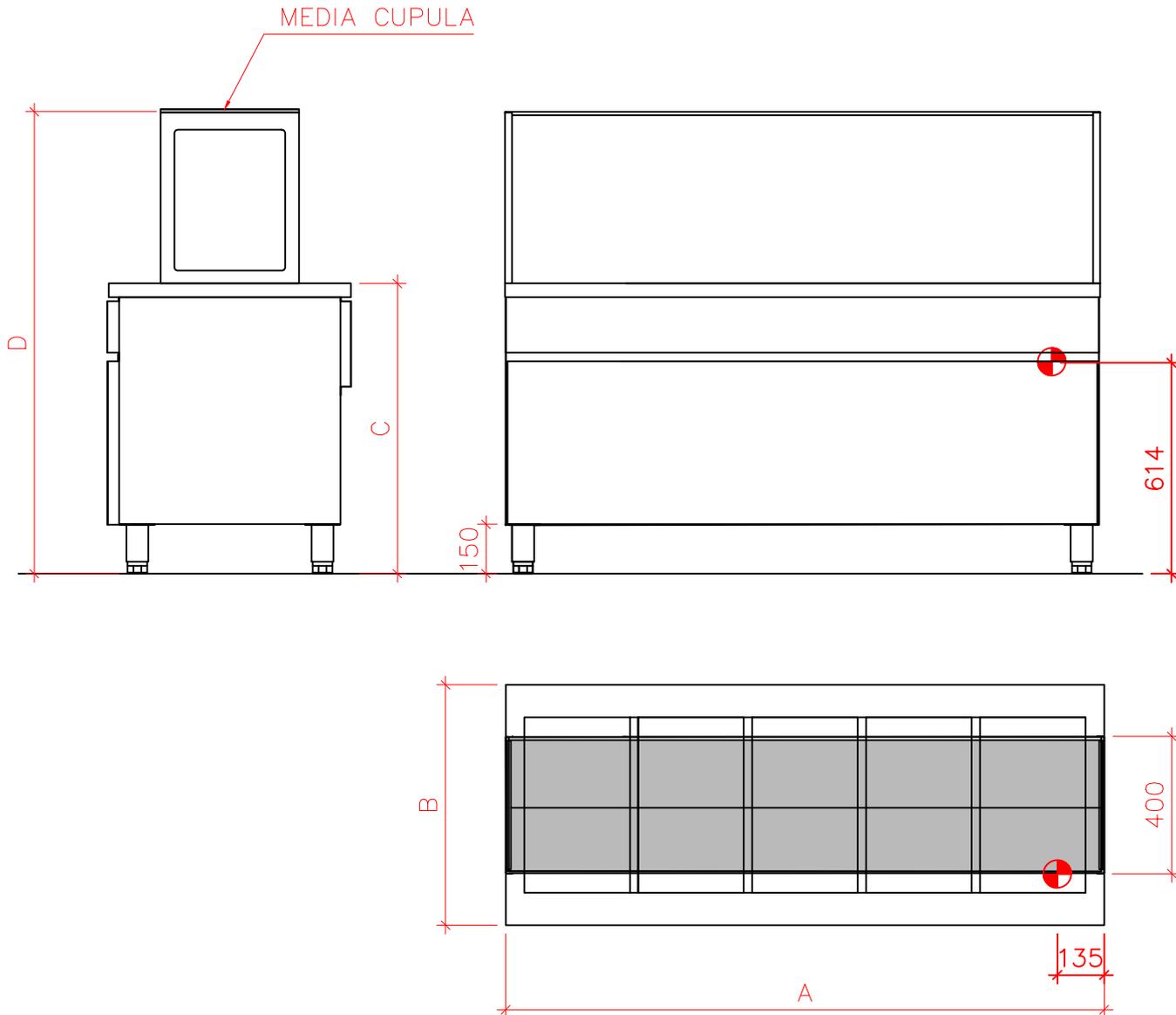


TOMA ELECTRICO
2x220V+T CONS. 0.5 KW

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

CANTIDAD: CANTIDAD

MODELO	POTENCIA (Kw)	FRENTE mm (A)	PROFUNDIDAD mm (B)	ALTURA mm (C)	ALTURA TOTAL mm (D)
SB-1800-MC	0.50	1835	750	850	1350



CARACTERISTICAS:

- TAPA CONSTRUIDA EN AISI 304 ESMERILADO
- CAPACIDAD 5 BANDEJAS GN 1-I (NO INCLUIDAS)
- MEDIA CÚPULA EN VIDRIO TEMPLADO ESPESOR 10MM CON SOPORTES DE ACERO INOXIDABLE
- ILUMINACIÓN CON TUBO LED SOBRE PORTA TUBO DE ACERO INOXIDABLE BASE CONSTRUIDA ÍNTEGRAMENTE EN ACERO INOXIDABLE PRIMERA CALIDAD
- CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA
- PATAS CON REGATONES REGULABLES
- NO INCLUYE DESLIZADOR DE BANDEJAS. DEBERA SER COTIZADO POR SEPARADO



TOMA ELECTRICO
2x220V+T CONS. 0.5 KW

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO

Equipo:

MEDIO ANAFE 40 PARRILLA

 Código:
1-A40-PR

Emisión: 25/03/2010

Fabricante / Marca

LYNCH COCINAS

Hoja:

1 de 1

Revisión: 00

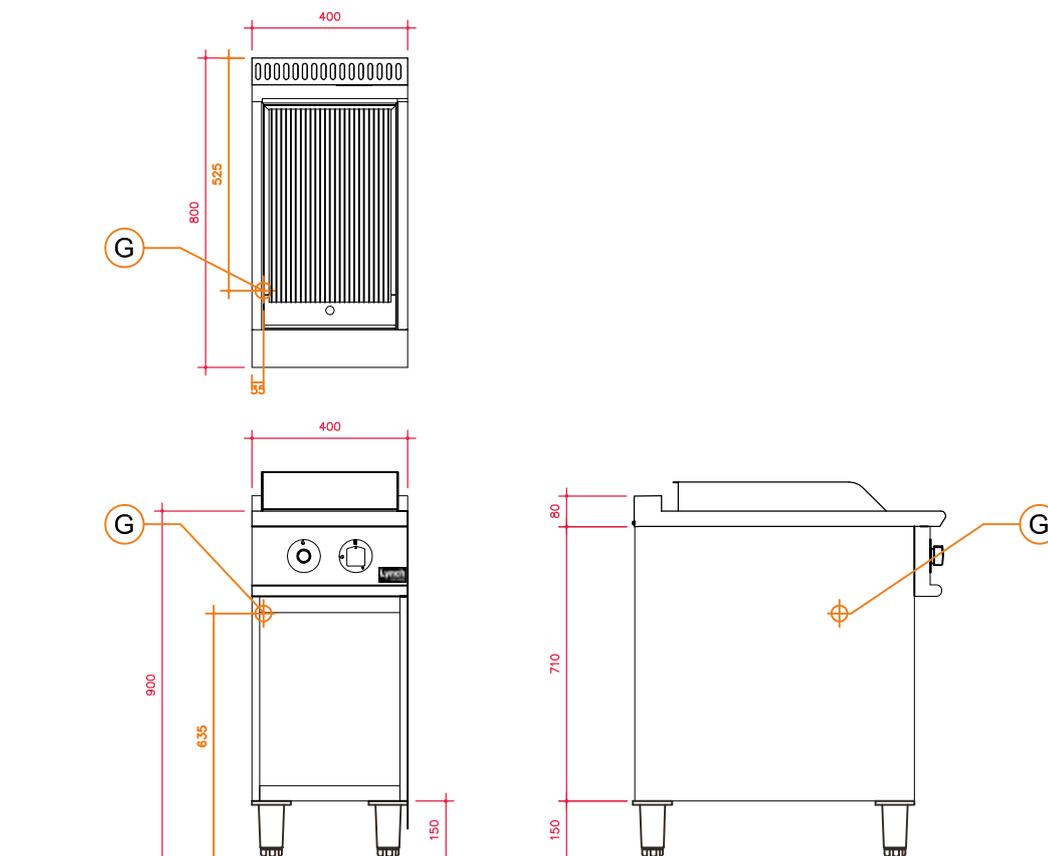
Fecha: 25/03/2010

Obra:

Sector:

Item:

Modelo	Cant. quemadores		Consumo por quemador		TOTAL Kcal/h	Peso (Kg)
	Hornalla	TUBULAR	Hornalla (Kcal/h)	TUBULAR (Kcal/h)		
A40-PR	-	1	-	6000	6000	



G ENTRADA DE GAS EN EQUIPO
Ø 1/2" BSP H= 635mm

ESPECIFICACIONES TECNICAS :

Construido íntegramente en acero inoxidable de primera calidad, tanto en el interior como el exterior.

Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de fundición de aluminio con regulación de altura. Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de primera calidad de 1,5mm de espesor que le otorga una fuerte resistencia estructural.

El frente está diseñado y construido especialmente para recibir robinetes de bronce forjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes.

Frente indicador telescópico en cada robinete que a su vez cumple la función de evitar la entrada de líquidos al robinete, lo que alarga su vida útil.

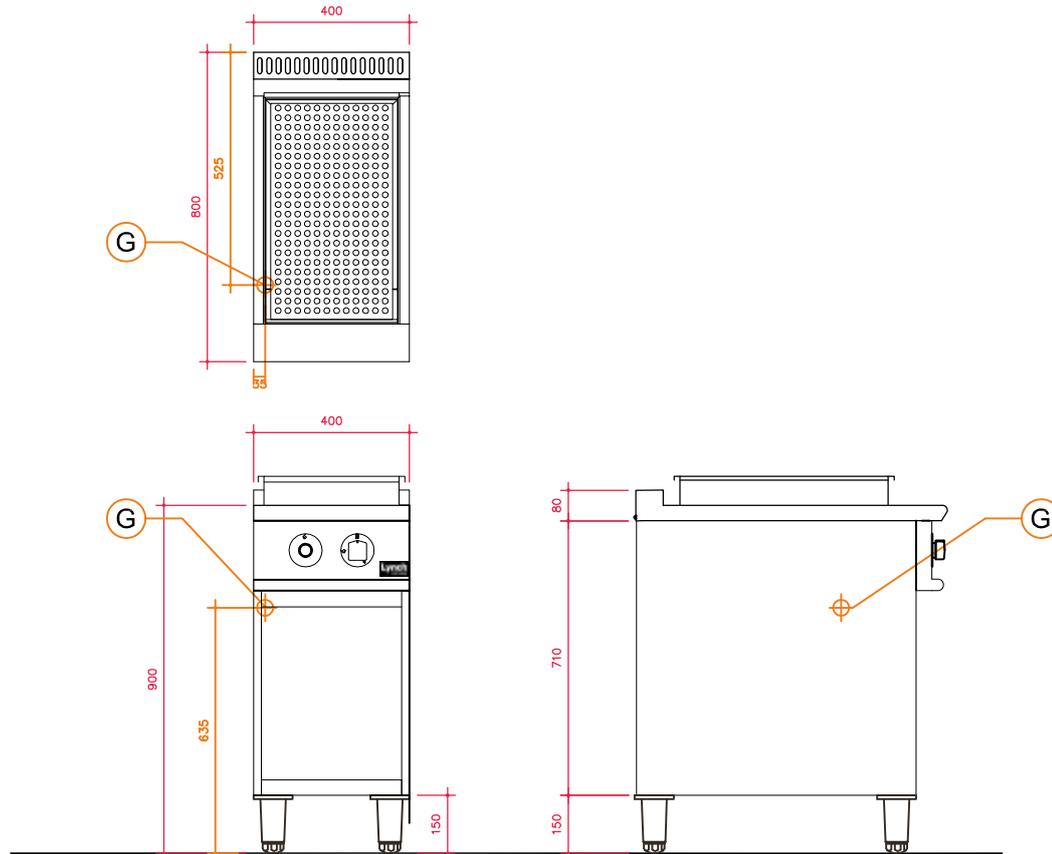
Frentes y perillas de diseño moderno y ergonómico para su fácil accionamiento, fabricados en bakelita para evitar el recalentamiento que molesta la operación.

Quemadores para accesorios (planchas, parrillas, baño maría) tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento, con termocupla y válvula de seguridad.

Parrilla construida en hierro ángulo con rompellamas de fundición de hierro.

Matrícula IGA Nro. 1836

Modelo	Cant. quemadores		Consumo por quemador		TOTAL Kcal/h	Peso (Kg)
	Hornalla	TIPO "H"	Hornalla (Kcal/h)	TUBULAR (Kcal/h)		
A40-BM	-	1	-	3500	3500	



G ENTRADA DE GAS EN EQUIPO
Ø 1/2" BSP H= 635mm

ESPECIFICACIONES TECNICAS :

Construido íntegramente en acero inoxidable de primera calidad, tanto en el interior como el exterior.

Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de fundición de aluminio con regulación de altura. Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de primera calidad de 1,5mm de espesor que le otorga una fuerte resistencia estructural.

El frente está diseñado y construido especialmente para recibir robinetes de bronce forjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes.

Frente indicador telescópico en cada robinete que a su vez cumple la función de evitar la entrada de líquidos al robinete, lo que alarga su vida útil.

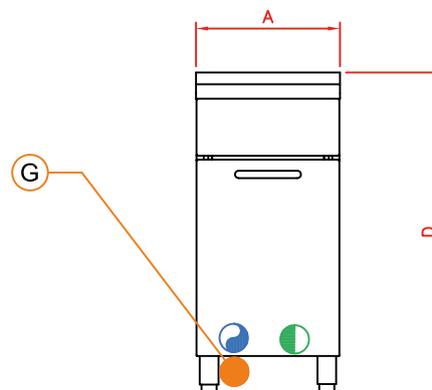
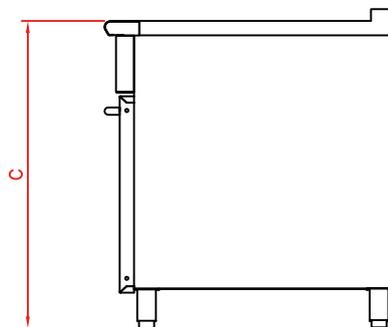
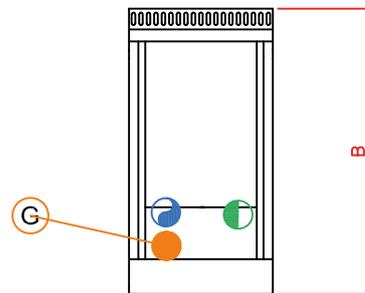
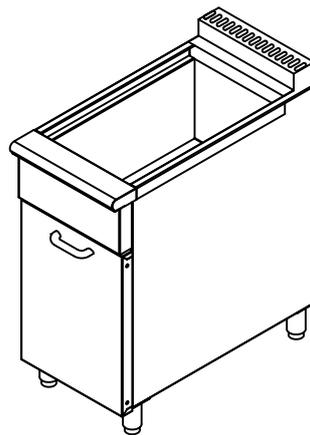
Frentes y perillas de diseño moderno y ergonómico para su fácil accionamiento, fabricados en bakelita para evitar el recalentamiento que molesta la operación.

Quemadores para accesorios (planchas, parrillas, baño maría) tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento, con termocupla y válvula de seguridad.

Baño María construido en acero inoxidable.

Matrícula IGA Nro. 1836

Modelo	POTENCIA	CAPACIDAD (litros)	Canastos	Quemadores	Peso (Kg)	Dimensiones (mm)			
	GN (Kcal/h)					A	B	C	D
M-CP-27-LY	20000	27	4	2	100	400	800	900	940



G ENTRADA DE GAS EN EQUIPO
 Ø 1/2" BSP H= 150mm

G ENTRADA DE AGUA EN EQUIPO
 Ø 3/4" H= 150mm

G DESAGUE
 Ø 2" H= 150mm

Revestimiento, delantero, lateral y trasero en acero inox.de primera calidad.

Encimera (1,5mm grosor) en acero inox.

Cuba realizado en acero inoxidable AISI 304 resistente a la corrosion con dimensiones como para recibir un GN1/1 x 100 mm perforado para cocinar al vapor vegetales u otros (no provisto).

Provisto con dos canastos de alambre de acero inoxidable para cocción de pastas.

Quemador tubular de acero inoxidable a gas (10,000 kcal/h) posicionados debajo de la cuba con combustion optimizada, dispositivo fallo de llama y piloto de proteccion.

Panel de control con robinete con válvula de seguridad.

Dotado de zona para la recolección y descarga, a través del filtro rebosadero, de almidones y espumas.

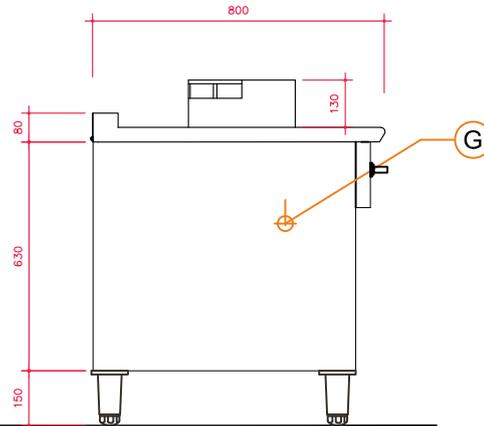
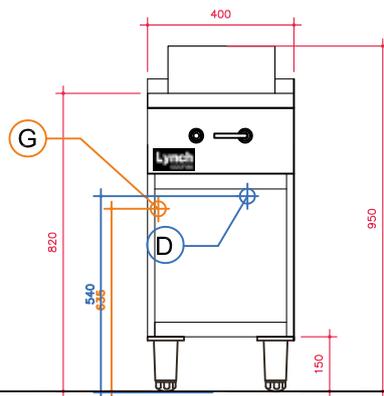
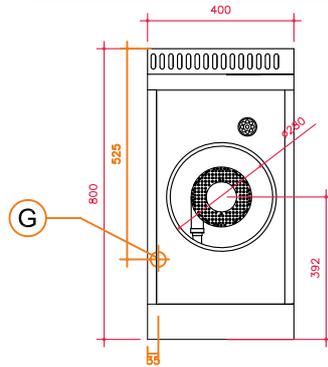
Provisto de conductos para facilitar la instalacion.

Pies regulables en altura.

Para uso con gas natural, o envasado.

Suministrado con puerta izquierda.

Modelo	Cant. quemadores		Consumo por quemador		TOTAL Kcal/h	Peso (Kg)
	Hornalla	CIRCULAR	Hornalla (Kcal/h)	CIRCULAR (Kcal/h)		
A40-1W		1		22000	22000	



G ENTRADA DE GAS EN EQUIPO
Ø 1/2" BSP H= 535mm

D DESAGÜE EN PARED
Ø 2" H= 540mm

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Construido íntegramente en acero inoxidable de primera calidad, tanto en el interior como el exterior.
Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de fundición de aluminio con regulación de altura.
Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de primera calidad de 1,5mm de espesor que le otorga una fuerte resistencia estructural.
El frente está diseñado y construido especialmente para recibir válvula piloto y llave de encendido de bronce aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes.

Quemadores circulares de fundición de alto rendimiento, con piloto, termocupla y válvula de seguridad.

Matrícula IGA Nro. 1836

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.

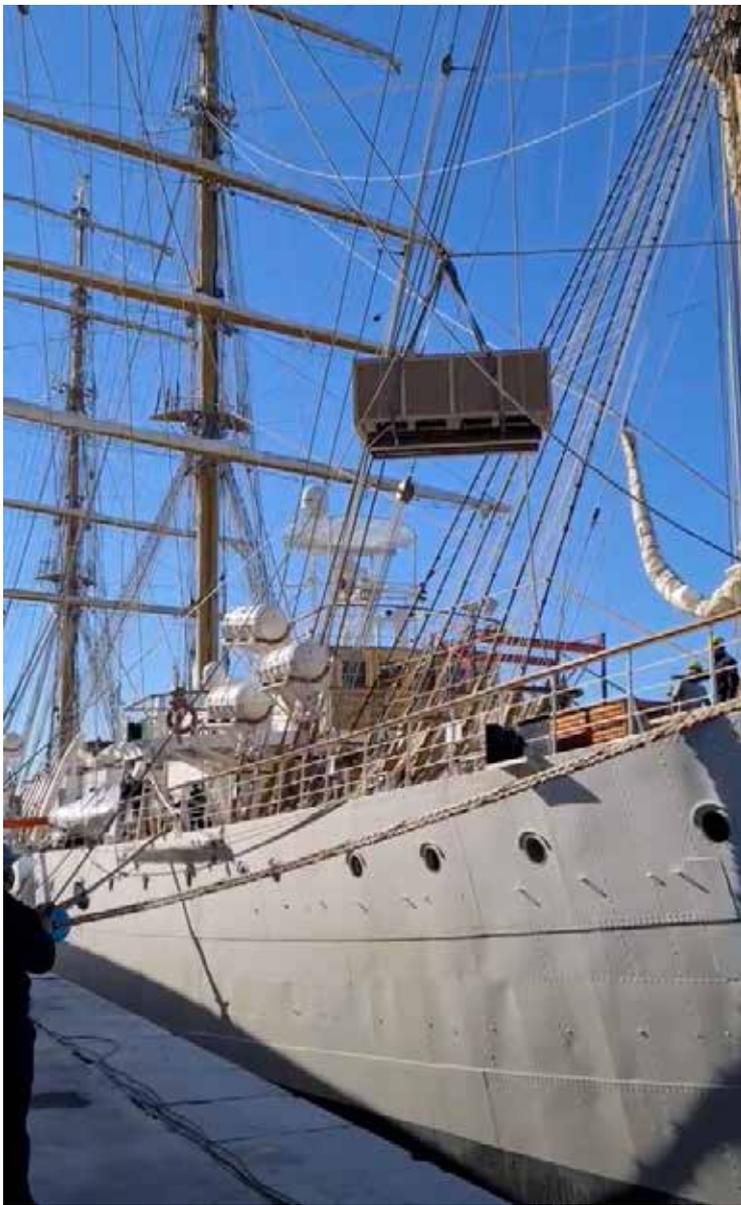
Algunas de nuestras provisiones











Lynch

cocinas

www.lynchcocinas.com

   lynchcocinas