

HELADERÍA PASTELERÍA CAFETERÍA

CAFETERÍA/
HELADERÍA



GRANITA



ÍNDICE Index / Sommaire

PAG.

H 113-124



VITRINAS
HELADERAS-PASTELERAS
Otros elementos para heladería
[abatidor y armarios] en sección frío

H 125-127



MANTECADORAS
Y PASTEURIZADORAS

H 128-131



GRANIZADORAS - SOFT
SORBETERAS

H 131



DISPENSADORES

H 131



CHOCOLATERAS

H 132-133



FABRICADORES DE HIELO

H 134-135



MÁQUINAS DE CAFÉ EXPRES
MÁQUINAS DE CAFÉ
AUTOMÁTICAS

H 135



MOLINOS

H 136



TOSTADORAS-GOFRERAS
CREPERAS-GRILL

H 137-138



LICUADORAS, BATIDORAS,
EXPRIMIDORES, TRITURADORES
DE HIELO Y GRUPOS MÚLTIPLES

Ver en
sección
Cocción

Otros elementos de calor
para cocina cafetería



VITRINAS HELADERÍA

*HELADO, PASTELERÍA,
FRÍO, CALOR...*
Diseñe su propia vitrina

CAFETERÍA/
HELADERÍA

STILE



PLATINO PL



LUXURY CEL CENTER

VITRINAS PARA HELADOS



| MODELO | °C | L | A | H | DIMENSIONES MM BASE-CRIST-TOTAL | | | CAPACIDAD | | | WAT | KG | M3 EMB | PVP |
|--------|----|---|---|---|------------------------------------|--|--|-----------|--|--|-----|----|-----------|-----|
|--------|----|---|---|---|------------------------------------|--|--|-----------|--|--|-----|----|-----------|-----|



| | | | | | | | | | | |
|-------------|-------------|-------|------|-----|---------|-----|---------------|------|-----|-----|
| LUXURY CMEL | 5/6 | -20°C | 1120 | 885 | 583+370 | 953 | 3+3 redondas* | 1050 | 180 | 1,4 |
| | 8/10 | -20°C | 1620 | 885 | 583+370 | 953 | 5+5 redondas* | 1700 | 250 | 2,0 |

*Cubetas de helado superpuestas (no encastradas). En dotación 6 ó 10 redondas transparentes, de poliuretano alimentario, de 3,5 lit (ø22 y h15). También admite cubetas de 360*165*120 pero reduce su número a 5 y 8 unidades respectivamente. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco. Puertas de carga en cristal. Cristal templado, extra claro, calefactado para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 12 cm. Frio ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático por inversión de ciclo. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N. Compresor semihermético. Clase climática 4+.*



| | | | | | | | | | | |
|------------|-----------------|-------|------|------|---------|------|-------------------|------|-----|-----|
| PLATINO-PL | 120 - 12 | -20°C | 1200 | 1080 | 720+510 | 1230 | 12 *(360*165*120) | 1050 | 180 | 2,2 |
| | 120 - 18 | -20°C | 1715 | 1080 | 720+510 | 1230 | 18 *(360*165*120) | 1700 | 250 | 3,2 |
| | 120 - 24 | -20°C | 2200 | 1080 | 720+510 | 1230 | 24 *(360*165*120) | 2400 | 310 | 4,0 |
| | 130 - 12 | -20°C | 1200 | 1080 | 720+660 | 1380 | 12 *(360*165*120) | 1050 | 180 | 2,2 |
| | 130 - 18 | -20°C | 1715 | 1080 | 720+660 | 1380 | 18 *(360*165*120) | 1700 | 250 | 3,2 |
| | 130 - 24 | -20°C | 2200 | 1080 | 720+660 | 1380 | 24 *(360*165*120) | 2400 | 310 | 4 |

Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco. Cristal frontal abatible para facilitar la limpieza. Doble cristal extra claro, encolado con membrana caliente, para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 12 cm (12+12). Frio ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático por inversión de ciclo. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N.

Compresor semihermético. Clase climática 4+.

Admite cubetas de 360x250x120 (8-12 y 16) respectivamente.



| | | | | | | | | | | |
|-------------|-----------------|-------|------|------|---------|------|-------------------|------|-----|-----|
| SENIOR 1-TI | 120 - 12 | -20°C | 1170 | 1254 | 730+507 | 1237 | 12 *(360*165*120) | 1050 | 180 | 2,6 |
| | 120 - 18 | -20°C | 1715 | 1254 | 730+507 | 1237 | 18 *(360*165*120) | 1700 | 250 | 3,6 |
| | 120 - 24 | -20°C | 2190 | 1254 | 730+507 | 1237 | 24 *(360*165*120) | 2400 | 310 | 4,5 |
| | 130 - 12 | -20°C | 1170 | 1254 | 730+650 | 1380 | 12 *(360*165*120) | 1050 | 190 | 2,9 |
| | 130 - 18 | -20°C | 1715 | 1254 | 730+650 | 1380 | 18 *(360*165*120) | 1700 | 260 | 4,2 |
| | 130 - 24 | -20°C | 2190 | 1254 | 730+650 | 1380 | 24 *(360*165*120) | 2400 | 320 | 5,2 |

Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco. Cristal frontal abatible para facilitar la limpieza. Doble cristal extra claro, encolado con membrana caliente, para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 12 cm (12+12). Frio ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N.

Compresor semihermético. Clase climática 4+.

Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad. Indicarlo en pedido. Disponibles también en motor a distancia.

VITRINAS PARA HELADOS "DROP-IN"



| MODELO | °C | L | DIMENSIONES MM A BASE-CRIST-TOTAL | | | CAPACIDAD | WAT | KG | M3 EMB | PVP |
|--------|----|---|--|--|--|-----------|-----|----|-----------|-----|
|--------|----|---|--|--|--|-----------|-----|----|-----------|-----|



| | | | | | | | | | | |
|--------------------|----|-------|------|-----|---------|------|-------------------|------|-----|-----|
| ELEGANCE F MINI 2i | 5 | -20°C | 1000 | 740 | 915+250 | 1165 | 5 *(360*165*120) | 800 | 95 | 1,3 |
| | 8 | -20°C | 1500 | 740 | 915+250 | 1165 | 8 *(360*165*120) | 1200 | 135 | 1,9 |
| | 11 | -20°C | 2000 | 740 | 915+250 | 1165 | 11 *(360*165*120) | 1800 | 195 | 2,5 |

| | | | | | | | | | | |
|--------------------|----|-------|------|-----|---------|------|-------------------|------|-----|-----|
| ELEGANCE F MINI 4i | 5 | -20°C | 1000 | 740 | 915+400 | 1315 | 5 *(360*165*120) | 800 | 100 | 1,5 |
| | 8 | -20°C | 1500 | 740 | 915+400 | 1315 | 8 *(360*165*120) | 1200 | 140 | 2,2 |
| | 11 | -20°C | 2000 | 740 | 915+400 | 1315 | 11 *(360*165*120) | 1800 | 205 | 2,8 |



| | | | | | | | | | | |
|--------------------|----|-------|------|-----|---------|------|-------------------|------|-----|-----|
| ELEGANCE F MIDI 2i | 10 | -20°C | 1000 | 910 | 915+250 | 1165 | 10 *(260*160*120) | 1000 | 100 | 1,6 |
| | 16 | -20°C | 1500 | 910 | 915+250 | 1165 | 16 *(260*160*120) | 1400 | 140 | 2,3 |
| | 22 | -20°C | 2000 | 910 | 915+250 | 1165 | 22 *(260*160*120) | 2000 | 205 | 3,0 |

| | | | | | | | | | | |
|--------------------|----|-------|------|-----|---------|------|-------------------|------|-----|-----|
| ELEGANCE F MIDI 4i | 10 | -20°C | 1000 | 910 | 915+400 | 1315 | 10 *(260*160*120) | 1000 | 105 | 1,8 |
| | 16 | -20°C | 1500 | 910 | 915+400 | 1315 | 16 *(260*160*120) | 1400 | 145 | 2,6 |
| | 22 | -20°C | 2000 | 910 | 915+400 | 1315 | 22 *(260*160*120) | 2000 | 205 | 3,3 |

| | | | | | | | | | | |
|--------------------|----|-------|------|------|---------|------|-------------------|------|-----|-----|
| ELEGANCE F MAXI 2i | 10 | -20°C | 1000 | 1100 | 915+250 | 1165 | 10 *(360*165*120) | 1200 | 110 | 1,9 |
| | 16 | -20°C | 1500 | 1100 | 915+250 | 1165 | 16 *(360*165*120) | 1600 | 150 | 2,7 |
| | 22 | -20°C | 2000 | 1100 | 915+250 | 1165 | 22 *(360*165*120) | 2200 | 210 | 3,4 |

| | | | | | | | | | | |
|--------------------|----|-------|------|------|---------|------|-------------------|------|-----|-----|
| ELEGANCE F MAXI 4i | 10 | -20°C | 1000 | 1100 | 915+400 | 1315 | 10 *(360*165*120) | 1200 | 120 | 2,1 |
| | 16 | -20°C | 1500 | 1100 | 915+400 | 1315 | 16 *(360*165*120) | 1600 | 160 | 2,9 |
| | 22 | -20°C | 2000 | 1100 | 915+400 | 1315 | 22 *(360*165*120) | 2200 | 230 | 3,6 |

| | | | | | | | | | | |
|----------|----|-------|------|-----|---------|------|-------------------|------|-----|-----|
| LADY SUP | 10 | -20°C | 1000 | 913 | 815+410 | 1225 | 10 *(260*160*120) | 1000 | 100 | 1,7 |
| | 16 | -20°C | 1500 | 913 | 815+410 | 1225 | 16 *(260*160*120) | 1500 | 140 | 2,4 |
| | 22 | -20°C | 2000 | 913 | 815+410 | 1225 | 22 *(260*160*120) | 2000 | 200 | 3,1 |

Cristal trasero 90° corredero en ángulo opcional

Estructura de encastre no decorada.

Puede ser utilizada como barra de bar. Cristales fijos, ajustados mediante uniones plexiglas o encolado, a voluntad. Si función bar deben ser encolados. El modelo MIDI también admite cubetas de 360*165*120 pero reduce su número. Modelo 2 sin estante. Modelo 4 con 1 estante (a voluntad). Cubetas insertadas. Estructura en acero inox 304. Cristal, extra claro, calefactado para evitar la condensación. Iluminación por led. Permite amontonar el helado hasta 6 cm (12+6). Frio ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N. Compresor hermético. Clase climática 4+.

Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad.

Indicarlo en pedido. Disponibles también en motor a distancia.

PASTELERÍA



Composición: ELEGANCE F MIDI 2i

GRANITA

H-116

Opción cristal trasero 90° corredero

VITRINAS PASTELERAS



| MODELO | °C | DIMENSIONES MM | | | H | ESTANTE | WAT | KG | M3 | PVP |
|--------|----|----------------|---|------------------|---|---------|-----|----|-----|-----|
| | | L | A | BASE-CRIST-TOTAL | | | | | EMB | |



LUXURY CEL
CENTER CV

| | | | | | | | | | | |
|-------------|-----|------|-----|---------|-----|--|------|-----|-----|--|
| 1000 | 4°C | 1000 | 826 | 693+199 | 892 | | 1200 | 75 | 1,2 | |
| 1500 | 4°C | 1500 | 826 | 693+199 | 892 | | 2200 | 120 | 1,7 | |
| 2000 | 4°C | 2000 | 826 | 693+199 | 892 | | 2500 | 160 | 2,2 | |
| 2500 | 4°C | 2500 | 826 | 693+199 | 892 | | 2500 | 190 | 2,7 | |

Cristal calefactado, templado, extraclaro. Parte superior abatible en mod. Cel y corredera en modelo Center. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco. Iluminación por led (2 líneas. En mod center, además 4 en ángulos, orientables). Tropicalizadas. Frio ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Humedad 60/70%. Voltaje: 230 F+N. Disponible también con motor a distancia o frío estático. Compresor hermético. Clase climática 4+.



MIA

| | | | | | | | | | | |
|-------------|-----|------|-----|---------|-----|--|-------|-----|-----|--|
| 1250 | 4°C | 1250 | 826 | 693+199 | 892 | | 850 | 180 | 1,2 | |
| 1500 | 4°C | 1500 | 826 | 693+199 | 892 | | 950 | 230 | 1,7 | |
| 1750 | 4°C | 1750 | 826 | 693+199 | 892 | | 1.050 | 250 | 1,2 | |



MAGNO LUS

| | | | | | | | | | | |
|------------------|-----|------|-----|---------|------|---|------|-----|-----|--|
| 1104 1000 | 4°C | 1000 | 712 | 520+630 | 1150 | 1 | 750 | 70 | 1,1 | |
| 1104 1250 | 4°C | 1250 | 712 | 520+630 | 1150 | 1 | 850 | 90 | 1,4 | |
| 1104 1500 | 4°C | 1500 | 712 | 520+630 | 1150 | 1 | 950 | 110 | 1,6 | |
| 1104 1750 | 4°C | 1750 | 712 | 520+630 | 1150 | 1 | 1250 | 130 | 1,9 | |
| 1204 1000 | 4°C | 1000 | 712 | 520+730 | 1250 | 2 | 800 | 75 | 1,3 | |
| 1204 1250 | 4°C | 1250 | 712 | 520+730 | 1250 | 2 | 900 | 95 | 1,6 | |
| 1204 1000 | 4°C | 1500 | 712 | 520+730 | 1250 | 2 | 1000 | 115 | 1,9 | |
| 1204 1750 | 4°C | 1750 | 712 | 520+730 | 1250 | 2 | 1300 | 135 | 2,2 | |
| 1404 1000 | 4°C | 1000 | 712 | 520+872 | 1392 | 3 | 800 | 90 | 1,5 | |
| 1404 1250 | 4°C | 1250 | 712 | 520+872 | 1392 | 3 | 900 | 110 | 1,9 | |
| 1404 1500 | 4°C | 1500 | 712 | 520+872 | 1392 | 3 | 1000 | 130 | 2,2 | |
| 1404 1750 | 4°C | 1750 | 712 | 520+872 | 1392 | 3 | 1300 | 150 | 2,5 | |

Estantes de cristal templado. De distinto ancho para una perfecta visión. Altura útil entre ellos 170 mm). Doble cristal templado, extra claro. Calefactado para evitar la condensación en mod -18°C. Voltaje: 230 F+N . Traseras correderas, con marco de acero y autocierre (si se desea) en mod -4°C. Abatible/calefactada en -18°C. Cristal frontal abatible neumático en modelo VENUS. Iluminación por led en la parte superior anterior y posterior. A voluntad se puede colocar en todos los estantes. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco, con cristal tintado (blanco, gris o negro). Tropicalizadas. Frio ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Humedad 60/70%. Compresor hermético. Clase climática 4+.

VITRINAS PASTELERAS



| MODELO | °C | DIMENSIONES MM | | | ESTANTE | | WAT | KG | M3 EMB | PVP |
|--------|----|----------------|---|---|---------|--------|-------|----|--------|-----|
| | | L | A | H | BASE | CRIST. | TOTAL | | | |



| | | | | | | | | | | |
|------------|----------|------|------|------|---------|------|---|------|-----|-----|
| PLATINO PL | 120-1170 | -4°C | 1170 | 1080 | 720+510 | 1230 | 1 | 800 | 140 | 2,2 |
| | 120-1715 | -4°C | 1715 | 1080 | 720+510 | 1230 | 1 | 1000 | 190 | 3,2 |
| | 120-2190 | -4°C | 2190 | 1080 | 720+510 | 1230 | 1 | 1500 | 250 | 4,0 |
| | 140-1170 | -4°C | 1170 | 1080 | 720+680 | 1400 | 2 | 800 | 150 | 2,5 |
| | 140-1715 | -4°C | 1715 | 1080 | 720+680 | 1400 | 2 | 1000 | 200 | 3,5 |
| | 140-2190 | -4°C | 2190 | 1080 | 720+680 | 1400 | 2 | 1500 | 260 | 4,4 |

Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco. Cristal templado, extra claro. Iluminación mediante led. Voltaje: 230 F+N. Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 4,2 kg/m3. Humedad 60/70%.



| | | | | | | | | | | |
|-------------|----------|------|------|------|---------|------|---|------|-----|-----|
| SENIOR 1-TI | 120-1170 | -4°C | 1170 | 1254 | 730+507 | 1237 | 1 | 800 | 140 | 2,6 |
| | 120-1715 | -4°C | 1715 | 1254 | 730+507 | 1237 | 1 | 1000 | 190 | 3,6 |
| | 120-2190 | -4°C | 2190 | 1254 | 730+507 | 1237 | 1 | 1500 | 250 | 4,6 |
| | 140-1170 | -4°C | 1170 | 1254 | 730+650 | 1380 | 2 | 800 | 150 | 2,9 |
| | 140-1715 | -4°C | 1715 | 1254 | 730+650 | 1380 | 2 | 1000 | 200 | 4,2 |
| | 140-2190 | -4°C | 2190 | 1254 | 730+650 | 1380 | 2 | 1500 | 260 | 5,2 |

Estantes de cristal templado, de 252 mm de profundidad y 200 de altura útil. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco. Cristales tintados en gris. Voltaje: 230 F+N. Cristal templado, extra claro. Iluminación por led en la parte superior anterior y posterior. Traseras correderas. Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 4,2 kg/m3. Humedad 60/70%.

Compresor hermético. Clase climática 4+.



| | | | | | | | | | | |
|------------|------|------|------|-----|---------|-----|--|-----|-----|-----|
| LUXURY CEL | 1120 | -4°C | 1120 | 855 | 583+370 | 953 | | 600 | 105 | 1,4 |
| | 1620 | -4°C | 1620 | 855 | 583+370 | 953 | | 900 | 135 | 2,0 |

Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad. Indicarlo en pedido. Disponibles también en motor a distancia.



Composición: MAGNO LUS 1404 + 1104

VITRINAS PASTELERAS "DROP-IN"



| MODELO | °C | L | A | H | BASE-CRIST-TOTAL | ESTANTE | WAT | RESERVA Nº PUERTAS | KG | M3 EMB | PVP |
|--------|----|---|---|---|------------------|---------|-----|-----------------------|----|-----------|-----|
|--------|----|---|---|---|------------------|---------|-----|-----------------------|----|-----------|-----|



| | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|--------|-------|------|-----|---------|------|--|-----|-----|-----|-----|
| ELEGANCE F MINI 2i | 1000 | 4°C | 1000 | 740 | 915+250 | 1165 | | 400 | | 90 | 1,3 |
| | 1500 | 4°C | 1500 | 740 | 915+250 | 1165 | | 600 | | 130 | 1,9 |
| | 2000 | 4°C | 2000 | 740 | 915+250 | 1165 | | 800 | | 190 | 2,5 |
| | 1000 R | 4°/4° | 1000 | 740 | 915+250 | 1165 | | 400 | 1 p | 120 | 1,3 |
| | 1500 R | 4°/4° | 1500 | 740 | 915+250 | 1165 | | 600 | 2 p | 150 | 1,9 |
| | 2000 R | 4°/4° | 2000 | 740 | 915+250 | 1165 | | 800 | 3 p | 210 | 2,5 |

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|--------|-------|------|-----|---------|------|---|-----|-----|-----|-----|
| ELEGANCE F MINI 4i | 1000 | 4° | 1000 | 740 | 915+400 | 1315 | 1 | 400 | | 95 | 1,5 |
| | 1500 | 4° | 1500 | 740 | 915+400 | 1315 | 1 | 600 | | 135 | 2,2 |
| | 2000 | 4° | 2000 | 740 | 915+400 | 1315 | 1 | 800 | | 200 | 2,8 |
| | 1000 R | 4°/4° | 1000 | 740 | 915+400 | 1315 | 1 | 400 | 1 p | 125 | 1,5 |
| | 1500 R | 4°/4° | 1500 | 740 | 915+400 | 1315 | 1 | 600 | 2 p | 155 | 2,2 |
| | 2000 R | 4°/4° | 2000 | 740 | 915+400 | 1315 | 1 | 800 | 3 p | 220 | 2,8 |



| | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|--------|-------|------|-----|---------|------|--|------|-----|-----|-----|
| ELEGANCE F MIDI 2i | 1000 | 4° | 1000 | 910 | 915+250 | 1165 | | 600 | | 105 | 1,6 |
| | 1500 | 4° | 1500 | 910 | 915+250 | 1165 | | 800 | | 130 | 2,3 |
| | 2000 | 4° | 2000 | 910 | 915+250 | 1165 | | 1000 | | 190 | 3,0 |
| | 1000 R | 4°/4° | 1000 | 910 | 915+250 | 1165 | | 700 | 1 p | 130 | 1,6 |
| | 1500 R | 4°/4° | 1500 | 910 | 915+250 | 1165 | | 900 | 2 p | 150 | 2,3 |
| | 2000 R | 4°/4° | 2000 | 910 | 915+250 | 1165 | | 1100 | 3 p | 210 | 3,0 |

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|--------|-------|------|-----|---------|------|---|------|-----|-----|-----|
| ELEGANCE F MIDI 4i | 1000 | 4° | 1000 | 910 | 915+400 | 1315 | 1 | 600 | | 110 | 1,8 |
| | 1500 | 4° | 1500 | 910 | 915+400 | 1315 | 1 | 800 | | 135 | 2,6 |
| | 2000 | 4° | 2000 | 910 | 915+400 | 1315 | 1 | 1000 | | 200 | 3,3 |
| | 1000 R | 4°/4° | 1000 | 910 | 915+400 | 1315 | 1 | 700 | 1 p | 135 | 1,8 |
| | 1500 R | 4°/4° | 1500 | 910 | 915+400 | 1315 | 1 | 900 | 2 p | 155 | 2,6 |
| | 2000 R | 4°/4° | 2000 | 910 | 915+400 | 1315 | 1 | 1100 | 3 p | 220 | 3,3 |

Todas las versiones cristal trasero 90° corredero en ángulo.

Decoración no incluida de serie. Modelo 2 sin estante. Modelo 4 con 1 estante de cristal templado, de 250 mm y altura libre de 19 cm. Modelos R llevan reserva (2 evaporadores con temperatura independiente). Puede ser utilizada como barra de bar. Cristales ajustados con uniones plexiglas o encolado, a voluntad. Si función bar deben ser encolados. Estructura en acero inox 304. Cristal templado, extra claro. Iluminación por led. Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Humedad 60/70%. Voltaje: 230 F+N. Disponible también con motor a distancia o frío estático. Compresor hermético. Clase climática 4+.



| | | | | | | | | | | | |
|--------------------|--------|-------|------|-----|---------|------|--|------|-----|-----|-----|
| LADY SUP 2i | 1000 | 4°C | 1000 | 913 | 867+333 | 1200 | | 600 | | 105 | 1,7 |
| | 1500 | 4°C | 1500 | 913 | 867+333 | 1200 | | 800 | | 130 | 2,4 |
| | 2000 | 4°C | 2000 | 913 | 867+333 | 1200 | | 1000 | | 190 | 3,1 |
| | 1000 R | 4°/4° | 1000 | 913 | 867+333 | 1200 | | 700 | 1 p | 130 | 1,7 |
| | 1500 R | 4°/4° | 1500 | 913 | 867+333 | 1200 | | 900 | 2 p | 150 | 2,4 |
| | 2000 R | 4°/4° | 2000 | 913 | 867+333 | 1200 | | 1100 | 3 p | 210 | 3,1 |



| | | | | | | | | | | |
|------------------------|------|------|------|---------|------|--|-----|--|-----|-----|
| LADY CORNER SOW | -4°C | 1490 | 1490 | 677+475 | 1152 | | 750 | | 190 | 3,5 |
|------------------------|------|------|------|---------|------|--|-----|--|-----|-----|

Decoración no incluida de serie.

Modelo sup sin estante. Modelo sow con 1 estante de cristal templado, de 250 mm y altura libre de 27+20. Modelos R llevan reserva (2 evaporadores con temperatura independiente). Cristales ajustados con uniones plexiglas o encolado, a voluntad. Si función bar deben ser encolados. Estructura en acero inox 304. Cristal y estantes templados, extra claros. Iluminación por led Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Humedad 60/70%. Voltaje: 230 F+N. Disponible también con motor a distancia o frío estático. Compresor hermético. Clase climática 4+.

VITRINAS PASTELERAS



| MODELO | °C | DIMENSIONES MM L A H BASE-CRIST-TOTAL | | | ESTANTE | WAT | KG | M3 EMB | PVP |
|------------------------|-----------|---|-----|----------|---------|-----|------|-----------|-----|
| SHOW SACP 6-P | +2°C | 600 | 650 | 540+1300 | 1840 | 5 | 600 | 140 | |
| SHOW SACP 6-C (*) | +14°C | 600 | 650 | 540+1300 | 1840 | 5 | 600 | 140 | |
| SHOW SACP 6-G Estático | -25°C | 600 | 650 | 540+1300 | 1840 | 5 | 1000 | 150 | |
| SHOW SACP 6-D | -20°C+5°C | 600 | 650 | 540+1300 | 1840 | 5 | 1200 | 150 | |



| | | | | | | | | | |
|------------------------|-----------|-----|-----|----------|------|---|------|-----|--|
| SHOW SACP 6-P | +2°C | 600 | 650 | 540+1300 | 1840 | 5 | 600 | 140 | |
| SHOW SACP 6-C (*) | +14°C | 600 | 650 | 540+1300 | 1840 | 5 | 600 | 140 | |
| SHOW SACP 6-G Estático | -25°C | 600 | 650 | 540+1300 | 1840 | 5 | 1000 | 150 | |
| SHOW SACP 6-D | -20°C+5°C | 600 | 650 | 540+1300 | 1840 | 5 | 1200 | 150 | |

Los modelos (*) 6-C y 14-1 son especiales para chocolates y permite regular la humedad.
 Frio ventilado en todos los mdoelos excepto ANPKGE-1 y SACP 6-G.
 Cristal templado e iluminación por led. Estructura en acero inox 304. Ruedas integradas.
 Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Gas R290.
 Voltaje: 230 F+N.



| | | | | | | | | | |
|-------------------------|-----------|-----|-----|----------|------|---|------|-----|--|
| SHOW ACP KPV-1 | +2°C | 810 | 650 | 540+1300 | 1840 | 5 | 600 | 150 | |
| SHOW ACP KCV14-1 (*) | +14°C | 810 | 650 | 540+1300 | 1840 | 5 | 600 | 150 | |
| SHOW ANP KGE-1 Estático | -25°C | 810 | 650 | 540+1300 | 1840 | 5 | 1000 | 160 | |
| SHOW AMP KDV-1 | -20°C+5°C | 810 | 650 | 540+1300 | 1840 | 5 | 1200 | 160 | |

Los modelos (*) 6-C y 14-1 son especiales para chocolates y permite regular la humedad.
 Frio ventilado en todos los mdoelos excepto ANPKGE-1 y SACP 6-G.
 Cristal templado e iluminación por led. Estructura en acero inox 304. Ruedas integradas.
 Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Gas R290.
 Voltaje: 230 F+N.

CALIENTES Y NEUTRAS POR ENCARGO

CAFETERÍA/
HELADERÍA





Composición: LADY SOW

GRANITA



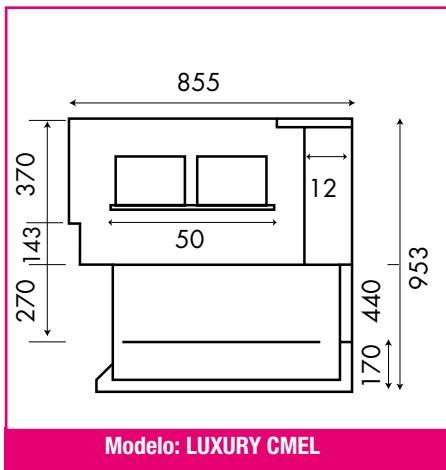
CAFETERÍA/
HELADERÍA

Composición: SENIOR 1

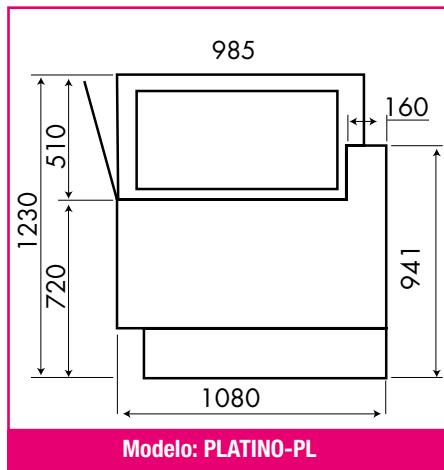


ELEGANCE

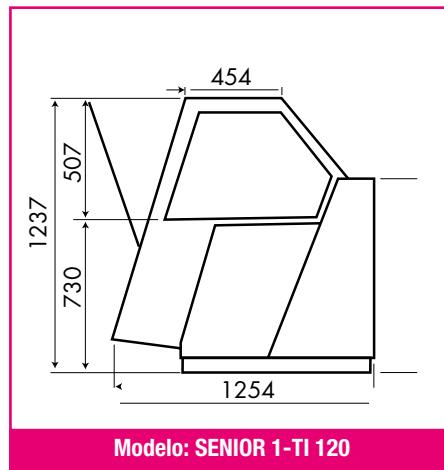
GRANITA



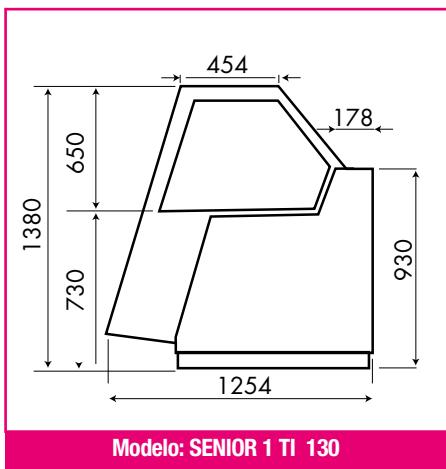
Modelo: LUXURY CMEL



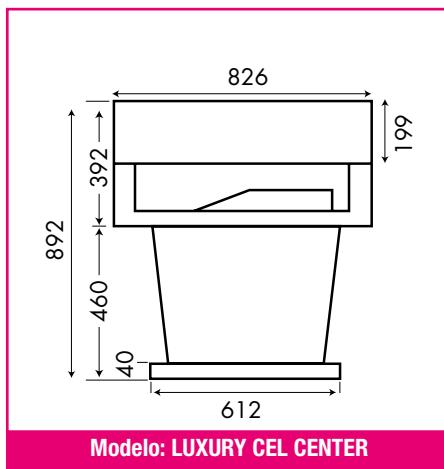
Modelo: PLATINO-PL



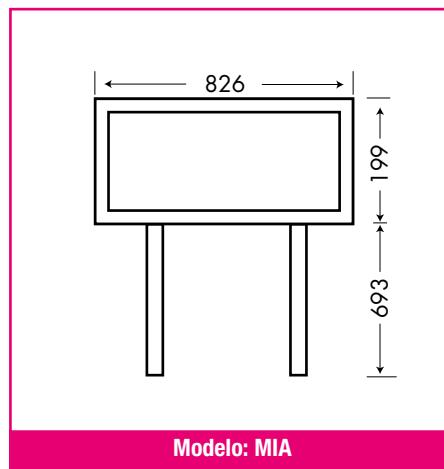
Modelo: SENIOR 1-TI 120



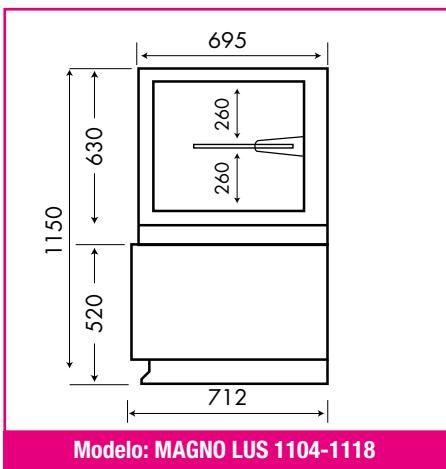
Modelo: SENIOR 1 TI 130



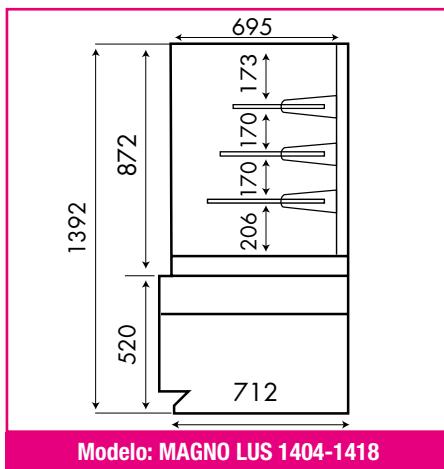
Modelo: LUXURY CEL CENTER



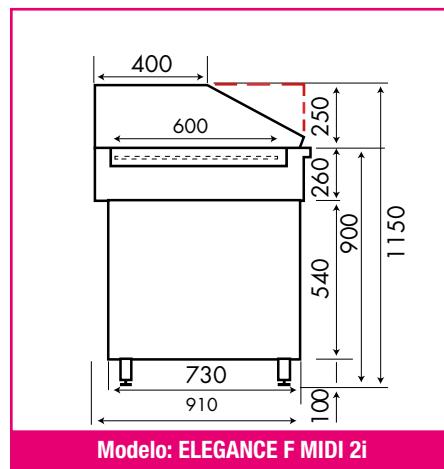
Modelo: MIA



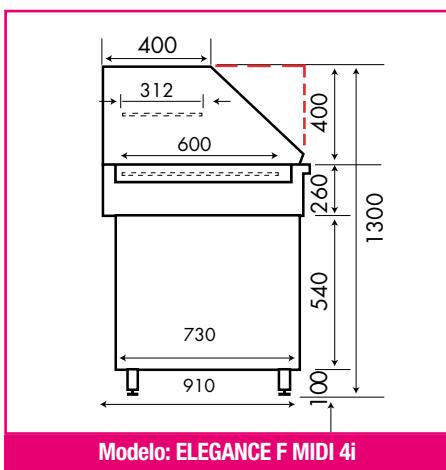
Modelo: MAGNO LUS 1104-1118



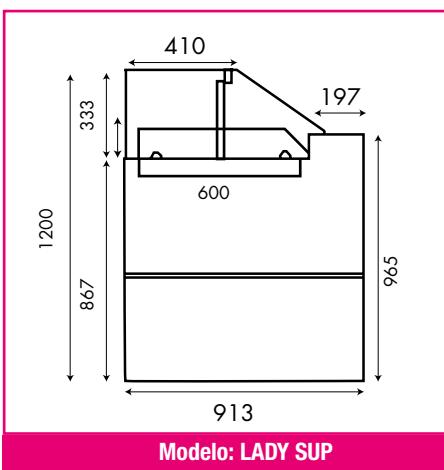
Modelo: MAGNO LUS 1404-1418



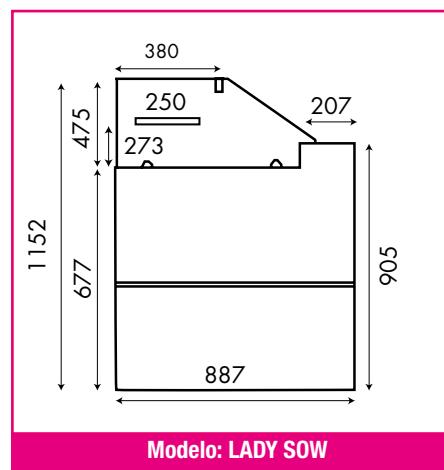
Modelo: ELEGANCE F MIDI 2i



Modelo: ELEGANCE F MIDI 4i



Modelo: LADY SUP



Modelo: LADY SOW

DIMENSIONES SIN REVESTIMIENTO. EN PAGINAS INTERIORES LAS MEDIDAS SI LO INCLUYEN

MANTECADORAS PASTEURIZADORAS



CAFETERÍA/
HELADERÍA

MANTECADORAS VERTICALES



| MODELO | CAPACIDAD L | CARGA MAX L/Kg | PROD LIT HORA-CICLO | MOD REFRIG. | W | DIMENSIONES | VOLTAJE Hz | PVP |
|-------------|-------------|----------------|---------------------|-------------|------|-------------|----------------|-----|
| MV6 | 6 | 1,3/1,5 | 6-1,5 | Aire | 700 | 44x57x52 | 230 F+N 50 Hz | |
| MV10 | 10 | 1,3/1,5 | 10-2 | Aire | 1000 | 44x57x60 | 230 F+N 50 Hz | |
| MV15 | 6 | 2/2,3 | 15/1-2 | Aire | 1600 | 44x59x60 | 230 F+N 50 Hz | |
| MV60 | 18 | 7/8 | 60/2-8 | Aire | 5800 | 60x85x130 | 400 3F+N 50 Hz | |

Modelo de sobremesa de extracción manual. Electromecánica. Ajuste manual de duración del ciclo.

Cuba vertical para controlar la elaboración y doble tapa que permite la recarga durante la misma.

Modelo sobremesa de extracción automática y control de tiempo. Electromecánica. Agitador de 3 velocidades.

Cuba vertical para controlar la elaboración y doble tapa que permite la recarga durante la misma.

Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos:

Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Cuba vertical que permite controlar la elaboración y doble tapa para la recarga durante la misma. Posibilidad de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...

MANTECADORAS HORIZONTALES

| MODELO | CAPACIDAD L | CARGA MAX L/Kg | PROD LIT HORA-CICLO | MOD REFRIG. | W | DIMENSIONES | VOLTAJE Hz | PVP |
|-------------|-------------|----------------|---------------------|-------------|------|-------------|---------------|-----|
| MH20 | 6 | 3,5 / 3,7 | 20/1-3,7 | Aire | 1600 | 44x80x70 | 230 F+N 50 Hz | |
| MH60 | 16 | 7 / 8 | 60/2-8 | Aire | 5800 | 60x83x152 | 400 F+N 50 Hz | |

Modelo sobremesa de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos:

Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Opcional refrigeración por agua.

Posibilidad de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...

Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza enfriamiento a temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable.

Posibilidad de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...

MANTECADORA PRODUCCIÓN & SERVICIO

| MODELO | CAPACIDAD L | CARGA MAX L/Kg | PROD Kg HORA | MOD REFRIG. | W | DIMENSIONES | VOLTAJE Hz | PVP |
|--------------|-------------|----------------|--------------|-------------|--------|-------------|---------------|-----|
| MGLS2 | 2 x10 | 2 x 4 | 2 x 15 | Aire | 2x1250 | 86x65x117 | 230 F+N 50 Hz | |

Modelo de mueble para producción, conservación y servicio inmediato. A la vez expositor con elevada visibilidad.

Módulos con funcionamiento independiente, con mando y compresor propios. Tecnología inverter para el control de la densidad.

Electrónica. Programas con parámetros ya introducidos para elaboración simple y posibilidad de variación por el usuario durante el proceso. Agitador con velocidad variable para distintas densidades.

Todos los modelos con posibilidad de refrigeración por agua.

ROBOT MULTIFUNCIÓN

MANTECADORA/PASTERIZADOR/PASTO-MANTECADOR/CUECECREMA



| MODELO | CAPACIDAD L | CARGA MAX L/Kg | PROD Kg HORA | MOD REFRIG. | W | DIMENSIONES | VOLTAJE Hz | PVP |
|--------|-------------|----------------|--|-------------|------|-------------|---------------|-----|
| RPMC15 | 6 | 2/2,3 | Helado 15 Pasteuriz 5 Past+Mante 4 | Aire | 1700 | 44x59x57 | 230 F+N 50 Hz | |

Modelo de sobremesa de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos:

Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Programas especiales de pasteurización, pasto-mantecación cuececrema. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable.

COMBI MANTECADOR / PASTERIZADOR/CUECECREMA



| MODELO | CAPACIDAD L | CARGA MAX L/Kg | PROD LIT HORA-CICLO | MOD REFRIG. | W | DIMENSIONES | VOLTAJE Hz | PVP |
|--------|-------------|-----------------------------------|---------------------|-------------|------|-------------|---------------|-----|
| PHC20 | 3,5 + 6 | C1 - 2,5 / 2,75 C2 - 3,5 / 3,7 | 20/3,5 | Aire | 2200 | 44x80x70 | 230 F+N 50 Hz | |

Modelo sobremesa de extracción automática y control de tiempo. Dotada de 2 cubas, una para cocer y otra para producir el helado. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable.



| | | | | | | | | |
|-------|---------|------------------------|--------------------------------|------|------|-----------|-------------|--|
| PHC60 | 18 + 27 | C1 - 7 / 8 C2 - 3,5 | Helado 60/2-7 Pasteuriz. 10 | Aire | 3300 | 60x84x151 | 400 3F+N 50 | |
|-------|---------|------------------------|--------------------------------|------|------|-----------|-------------|--|

Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Dotada de 2 cubas, una para cocción y pasteurización, y otra para producir helado. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable.

MULTIFUNCIÓN PASTERIZADOR-CUECECREMA



| MODELO | CARGA MAX L/Kg | PROD Kg CICLO | MOD REFRIG. | W | DIMENSIONES | VOLTAJE Hz | PVP |
|--------|----------------|---------------|-------------|------|-------------|---------------|-----|
| PC15 | 15 | 15 (80') | Aire | 3300 | 60x85x134 | 230 F+N 50 Hz | |

Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Programa especial de pasteurización bajo normativa HACCP, seguida de maduración y conservación a 4°C. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Ideal para de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...



| | | | | | | | |
|------|----|-----------|------|------|-----------|-------------|--|
| PC40 | 40 | 40 (100') | Aire | 5300 | 60x85x134 | 400 3F+N 50 | |
|------|----|-----------|------|------|-----------|-------------|--|

Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Programa especial de pasteurización bajo normativa HACCP, seguida de maduración y conservación a 4°C. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Ideal para de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...

PASTERIZADOR



| MODELO | CARGA MAX L/Kg | PROD LIT CICLO | MOD REFRIG. | W | DIMENSIONES | VOLTAJE Hz | PVP |
|----------------|----------------|----------------|-------------|------|-------------|---------------|-----|
| P150 SOBREMESA | | 15 (90') | Aire | 2000 | 60x85x43 | 230 F+N 50 Hz | |
| P400A MUEBLE | 58 | 40 (120') | Aire | 4000 | 60x85x133 | 400 3F+N 50 | |
| P600A MUEBLE | 58 | 60 (120') | Aire | 6000 | 60x140x134 | 400 3F+N 50 | |

Modelo de mueble. Control de tiempo. Electrónica 5 programas: agitación para mezclado-amasado-lavado, tres programas de pasteurización a distintas temperaturas y enfriamiento.

CAFETERÍA



GRANIZADORAS

| MODELO | NºCUBAS | LIT | GAS | DIMENSIONES | HP | W | V | PVP |
|-------------------|---------|------|-------|-------------|-----|------|---------------|-----|
| FABIA 6*1 | 1 | 6*1 | R-290 | 22x48x63 | 1/3 | 460 | 230 F+N 50 HZ | |
| FABIA 6*2 | 2 | 6*2 | R-290 | 42x48x63 | 1/2 | 1050 | 230 F+N 50 HZ | |
| FABIA 10*1 | 1 | 10*1 | R-290 | 22x48x74 | 1/3 | 460 | 230 F+N 50 HZ | |
| FABIA 10*2 | 2 | 10*2 | R-290 | 42x48x74 | 1/2 | 1050 | 230 F+N 50 HZ | |



La única granizadora del mercado potente y a un precio muy competitivo. Dirigida a locales de consumo medio. Función mantenimiento + granizado. Grifo extraible. Mandos retranqueados protegidos. Laterales plásticos. Electromecánica. Motorreductora ventilada. Turbo ventilación del motor. Campana de fácil montaje. No incorpora luz. Tapa baja. Disponible en color negro. Blanca por encargo.



| | | | | | | | | |
|-------------------|---|------|-------|----------|-----|-----|---------------|--|
| SORBY 12*1 | 1 | 12*1 | R-290 | 20x52x69 | 1/4 | 350 | 230 F+N 50 HZ | |
| SORBY 12*2 | 2 | 12*2 | R-290 | 40x52x69 | 3/8 | 500 | 230 F+N 50 HZ | |

Opcional: Pala agitadora superior para modelo 12 (no montada)

Pala agitadora superior opcional. Grifo extraible. Doble función granizado y mantenimiento. Color blanco opcional.

GRANIZADORAS POTENCIADAS

| MODELO | NºCUBAS | LIT | GAS | DIMENSIONES | HP | W | V | PVP |
|------------------|---------|------|-------|-------------|-----|------|---------------|-----|
| YUKI 11*2 | 2 | 11*2 | R-449 | 41x60x82 | 1/2 | 1250 | 230 F+N 50 HZ | |



Con obus de carga color blanco.



| | | | | | | | | |
|---------------------|---|------|-------|----------|------|------|---------------|--|
| CRYSTAL 10*1 | 1 | 10*1 | R-290 | 22x48x80 | 1/3 | 800 | 230 F+N 50 HZ | |
| CRYSTAL 10*2 | 2 | 10*2 | R-290 | 42x48x80 | 3/4 | 1300 | 230 F+N 50 HZ | |
| CRYSTAL 10*3 | 3 | 10*3 | R-290 | 62x48x80 | 3/4+ | 1530 | 230 F+N 50 HZ | |

Luz opcional LED. (cada cuba)

Versión Express

Dirigida a todo tipo de locales de consumo alto. Función mantenimiento + granizado. Grifo extraible. Mandos retranqueados protegidos. Laterales plásticos. Electromecánica. Motorreductora ventilada. Campana de fácil montaje. Disponible en color negro. Blanca por encargo. Gas R290.



| | | | | | | | | |
|-----------------------|---|------|--|----------|-----|------|---------------|--|
| ICE FROST 14*1 | 1 | 14*1 | | 20x51x82 | 1/3 | 550 | 230 F+N 50 HZ | |
| ICE FROST 14*2 | 2 | 14*2 | | 40x51x82 | 1/2 | 940 | 230 F+N 50 HZ | |
| ICE FROST 14*3 | 3 | 14*3 | | 60x51x82 | 5/8 | 1130 | 230 F+N 50 HZ | |

Color negro de serie, color blanco opcional. Luz led en cada tapa. Pala superior y función mantenimiento de serie. Laterales inox opcionales. Gas R290.

GRANIZADORAS ECOLÓGICAS

| MODELO | NºCUBAS | LIT | GAS | DIMENSIONES | HP | w | V | PVP |
|---|--|-----|------|-------------|----------|-----|------|---------------|
|  | TROPICAL 11*2 | 2 | 11*2 | R-449 | 50x70x90 | 1/2 | 1250 | 230 F+N 50 HZ |
| | <i>Ventilación superior, tapa iluminada, motoreductora electrónica. Especial para parques acuáticos y locales donde no puede respirar por la trasera.</i> | | | | | | | |
|  | IPRO 1 mecánica | 1 | 12x1 | | 20x58x87 | 1/3 | 400 | 230 F+N 50 HZ |
| | IPRO 2 mecánica | 2 | 12*2 | | 40x58x87 | 1/2 | 650 | 230 F+N 50 HZ |
| | IPRO 3 mecánica | 3 | 12*3 | | 60x58x87 | 3/4 | 800 | 230 F+N 50 HZ |
| | <i>Cuba especial de doble pared que evita la condensación y ahorra 30% de consumo energético. Sistema de "cascada" que garantiza la homogeneidad del granizado. Luz led de serie. Color blanco de serie, color negro opcional.</i> | | | | | | | |

TAPAS DE RECARGA AUTOMÁTICA MODELO IPRO

| | PVP |
|---|---|
|  | TAPA PREMIX (ya mezclado). 1 tapa por cuba. Color blanco de serie, color negro opcional. Carga peristáltica, por nivel. |
|  | TAPA POST MIX 5+1 primaria (Mezcla jarabe con agua dentro de la cuba). ESPECIFICAR MODELO. |
|  | TAPA POST MIX 5+1 secundaria (Mezcla jarabe con agua dentro de la cuba). ESPECIFICAR MODELO. 1 tapa primaria en 1 cuba y resto de cubas las secundarias. Color blanco de serie, color negro opcional. |

GRANIZADORAS BIVALENTES PARA CREMAS

| MODELO | NºCUBAS | LIT | GAS | DIMENSIONES | HP | w | V | PVP |
|---|---|-----|-----|-------------|----------|-----|------|---------------|
|  | NATA 4 | 1 | 4 | R-134 | 22x48x56 | 1/4 | 280 | 230 F+N 50 HZ |
| | NATA 4x2 | 2 | 4x2 | R-134 | 42x48x60 | 3/8 | 550 | 230 F+N 50 HZ |
|  | BIANCA 6x1 | 1 | 6 | R-290 | 22x48x63 | 1/3 | 460 | 230 F+N 50 HZ |
| | BIANCA 6x2 | 2 | 6x2 | R-290 | 42x48x68 | 1/2 | 1050 | 230 F+N 50 HZ |
| | <i>Especial para cremas. También mantenimiento y granizado. Grifo extraíble. Mandos protegidos. Electromecánica. Motorreductora ventilada. Turbo ventilación del motor. Campana de fácil montaje. No incorpora luz. Tapa baja. Disponible en color negro. Blanca por encargo.</i> | | | | | | | |
|  | SP 1 CREMA | 1 | 5 | R-290 | 26x44x61 | 1/4 | 350 | 230 F+N 50 HZ |
| | SP 2 CREMA | 2 | 5*2 | R-290 | 45x44x61 | 3/8 | 500 | 230 F+N 50 HZ |
| | <i>Concebida para cremas y dotada de motorreductor especial. Color negro de serie, color blanco opcional.</i> | | | | | | | |

GRANIZADORAS CREMA SOFT

| MODELO | NºCUBAS | LIT | | DIMENSIONES | HP | W | V | PVP |
|---|----------------|-----|-----|-------------|-----|-----|---------------|-----|
|  | GT 1 SOFT PUSH | 1 | 6 | 26x43x65 | 1/4 | 350 | 230 F+N 50 HZ | |
| | GT 2 SOFT PUSH | 2 | 6*2 | 45x44x65 | 1/2 | 765 | 230 F+N 50 HZ | |

Cuba especial de doble pared que evita la condensación y ahorra 30% de consumo energético. Color negro de serie. Color blanco opcional.

| | | | | | | | | |
|---|-------------------|---|-----|----------|-----|-----|---------------|--|
|  | GT SOFT TOUCH 6 | 1 | 6 | 26x43x65 | 1/4 | 350 | 230 F+N 50 HZ | |
| | GT SOFT TOUCH 6+6 | 2 | 6*2 | 45x44x65 | 1/2 | 765 | 230 F+N 50 HZ | |

Los modelos GT son la solución actual para conseguir un helado soft con baja inversión.

Cuba especial de doble pared que evita la condensación y ahorra 30% de consumo energético. Color negro de serie, Color blanco opcional.

DISPENSADORES

| MODELO | NºCUBAS | LIT | | DIMENSIONES | HP | W | V | PVP |
|---|------------|-----|------|-------------|-----|-----|---------------|-----|
|  | BLOOM 12 | 1 | 1x12 | 20x40x65 | 1/4 | 180 | 230 F+N 50 HZ | |
| | BLOOM 12x2 | 2 | 2x12 | 40x40x65 | 1/3 | 250 | 230 F+N 50 HZ | |
| | BLOOM 12x3 | 3 | 3x12 | 60x40x65 | 1/2 | 350 | 230 F+N 50 HZ | |

Mezcla del producto por pala.

| MODELO | NºCUBAS | LIT | | DIMENSIONES | HP | W | V | PVP |
|---|---------|-----|-----|-------------|-----|-----|---------------|-----|
|  | CUBE 2 | 2 | 2x9 | 29x40x65 | 1/6 | 125 | 230 F+N 50 HZ | |
| | CUBE 4 | 4 | 4x9 | 52x38x65 | 1/5 | 150 | 230 F+N 50 HZ | |

Mezcla del producto por pala.

| MODELO | NºCUBAS | LIT | | DIMENSIONES | HP | W | V | PVP |
|---|------------|-----|------|-------------|-----|-----|---------------|-----|
|  | BIG CUBE 1 | 1 | 1x18 | 26x40x69 | 1/6 | 125 | 230 F+N 50 HZ | |
| | BIG CUBE 2 | 2 | 2x18 | 44x38x69 | 1/6 | 125 | 230 F+N 50 HZ | |

Mezcla del producto en la cuba mediante bomba.

| MODELO | NºCUBAS | LIT | | DIMENSIONES | HP | W | V | PVP |
|---|---------------------|-----|---|-------------|----|-----|---------------|-----|
|  | LOLA CHOCO VISUAL 3 | 1 | 3 | 22,5x27x43 | | 850 | 230 F+N 50 HZ | |
| | LOLA CHOCO VISUAL 6 | 1 | 6 | 26x30x44 | | 850 | 230 F+N 50 HZ | |

Cuece y mantiene.

FABRICADORES DE HIELO

| MODELO | GR | PRODUC KG/24H | ALMACEN KG | CUBITOS CICLO/H | W | DIMENSIONES | VOL/Hz | PVP |
|--------|----|------------------|---------------|--------------------|---|-------------|--------|-----|
|--------|----|------------------|---------------|--------------------|---|-------------|--------|-----|

Cubito macizo



| | | | | | | | | |
|-----------------|----|-----|----|--------|------|-----------|-------------|--|
| G 20-6 | 18 | 20 | 6 | 24/49 | 450 | 37x50x60 | 230F+N 50Hz | |
| G 25-6 | 38 | 25 | 6 | 18/26 | 450 | 37x50x60 | 230F+N 50Hz | |
| G 30-10 | 38 | 30 | 10 | 18/31 | 450 | 37x50x69 | 230F+N 50Hz | |
| G 37-15 | 38 | 37 | 15 | 24/39 | 550 | 50x59x69 | 230F+N 50Hz | |
| G 45-15 | 38 | 45 | 15 | 24/47 | 600 | 50x59x69 | 230F+N 50Hz | |
| G 50-25 | 38 | 50 | 25 | 24/52 | 750 | 50x59x80 | 230F+N 50Hz | |
| G 60-40 | 38 | 60 | 40 | 36/63 | 850 | 74x61x92 | 230F+N 50Hz | |
| G 80-40 | 38 | 80 | 40 | 36/83 | 900 | 74x61x92 | 230F+N 50Hz | |
| G 100-60 | 38 | 100 | 60 | 36/104 | 1000 | 74x61x102 | 230F+N 50Hz | |
| G 130-75 | 38 | 130 | 75 | 36/135 | 1700 | 84x75x107 | 230F+N 50Hz | |



| | | | | | | | |
|----------------------|----|-----|---------|------|-----------|-------------|--|
| G 150 MODULAR | 38 | 140 | 60/156 | 1900 | 87x56x81 | 230F+N 50Hz | |
| G 300 MODULAR | 38 | 280 | 120/313 | 2700 | 126x60x86 | 230F+N 50Hz | |



Todos los modelos disponibles en versión refrigeración aire o agua. Especificar en cada pedido. Tropicalizada 43º.

También en versión 18 gr

Estructura inox. Cuba en ABS. Puertas inox empotrables, excepto Mod inferiores o igual a 30 kg

Fabricación del hielo mediante difusores. Inversión de ciclo. Refrigerante R452A.

Cubito Hueco (Mueble)



| | | | | | | | | |
|-------------------|----|-----|----|--------|-----|-----------|-------------|--|
| GCH 20-5 | 17 | 20 | 5 | 15/49 | 250 | 34x55x62 | 230F+N 50Hz | |
| GCH 25-7 | 17 | 25 | 7 | 15/61 | 250 | 34x55x69 | 230F+N 50Hz | |
| GCH 35-12 | 17 | 35 | 12 | 20/86 | 350 | 45x55x69 | 230F+N 50Hz | |
| GCH 45-16 | 17 | 45 | 16 | 35/110 | 370 | 50x60x69 | 230F+N 50Hz | |
| GCH 50-21 | 17 | 50 | 21 | 35/123 | 370 | 50x59x88 | 230F+N 50Hz | |
| GCH 60-28 | 17 | 60 | 28 | 35/147 | 570 | 60x59x88 | 230F+N 50Hz | |
| GCH 90-40 | 17 | 90 | 40 | 60/221 | 790 | 80x59x88 | 230F+N 50Hz | |
| GCH 150-70 | 17 | 150 | 70 | 90/368 | 950 | 92x65x128 | 230F+N 50Hz | |

Todos los modelos disponibles en versión refrigeración aire o agua. Especificar en cada pedido. Tropicalizados 43ºC.

Estructura inox. Puertas abatibles. Cuba en ABS. Fabricación de hielo mediante paleta

Inversión de ciclo. Refrigerante R134A.

Todas las producciones están calculadas en condiciones óptimas de temperatura del agua y de refrigeración

FABRICADORES DE HIELO

| MODELO | GR | PRODUC KG/24H | ALMACEN KG | CUBITOS CICLO/H | W | DIMENSIONES | VOL/Hz | PVP |
|--------|----|------------------|---------------|--------------------|---|-------------|--------|-----|
|--------|----|------------------|---------------|--------------------|---|-------------|--------|-----|

Cubito cuadrado [modular]



| | | | | | | | | |
|------------------------|----|-----|-----|-----------|------|----------|--------------|--|
| GCC 150 MODULAR | 10 | 150 | --- | 168/625 | 850 | 56x62x58 | 230F+N 50Hz | |
| GCC 250 MODULAR | 10 | 250 | --- | 234/1.042 | 1100 | 76x62x58 | 230F+N 50Hz | |
| GCC 320 MODULAR | 10 | 300 | --- | 234/1.333 | 1400 | 76x62x58 | 230F+N 50Hz | |
| GCC 400 MODULAR | 10 | 400 | --- | 342/1.875 | 2100 | 76x62x73 | 230V 3N 50Hz | |

Hielo solicitado en franquicias burguer. También cubitos en versión 6 y 17 gr

Todos los modelos disponibles en versión refrigeración aire o agua. Tropicalizados 43º.

Estructura inox, Fabricación de hielo mediante evaporador vertical. Inversión de ciclo. Refrigerante R452A.

Dimensiones del cubito: 10GR (22x22x24); 6GR (23x10x24); 17GR (29x29x24).

Hielo troceado



| | | | | | | |
|------------------------|-----|----|------|----------|-------------|--|
| GHT 100-15 | 100 | 15 | 700 | 50x67x70 | 230F+N 50Hz | |
| GHT 140-25 | 140 | 25 | 700 | 50x67x80 | 230F+N 50Hz | |
| GHT 140 MODULAR | 140 | - | 700 | 50x50x50 | 230F+N 50Hz | |
| GHT 300 MODULAR | 300 | - | 1300 | 56x53x56 | 230F+N 50Hz | |
| GHT 600 MODULAR | 600 | - | 2000 | 61x57x73 | 230F+N 50Hz | |

Todos los modelos disponibles en versión aire o agua. Especificar en cada pedido. Refrigerante R452A.

Tropicalizados 43ºC. Estructura inox. Caja en ABS. Puerta en ABS. Fabricación de hielo mediante evaporador cilíndrico vertical.

Contiene sólo 25% de agua residual, por lo que es muy apreciado para exponer pescado, en coctelería y sector farmacéutico.

Hielo en escamas planas [modular]



| | | | | | | |
|------------------------|------|-----|------|-----------|--------------|--|
| GE 250 MODULAR | 250 | --- | 1000 | 102x59x77 | 230F+N 50Hz | |
| GE 600 MODULAR | 600 | --- | 2600 | 111x64x80 | 400V 3N 50Hz | |
| GE 1000 MODULAR | 1000 | --- | 4500 | 111x64x84 | 400V 3N 50Hz | |
| GE 1500 MODULAR | 1500 | --- | 5500 | 138x74x97 | 400V 3N 50Hz | |

Sin carenado inox

Hielo con grosor 1,5 mm y -7ºC, resistente, seco y duradero. Usado especialmente en expositores de supermercado y procesos industriales de alimentación. Sólo refrigerados por aire. Gas. Estructura inox. Fabricación de hielo mediante evaporador cilíndrico vertical y rasqueta.

Refrigerante R452A. Tropicalizados 43ºC.

Contenedores



| | | | | |
|------------------------------|-----|---------|-------------|-----|
| S - 150 | --- | 150 | 56x85x105 | --- |
| S - 200 | --- | 200 | 77x85x105 | --- |
| S - 250 | --- | 250 | 108x85x97 | --- |
| S - 400 | --- | 400 | 124x88x127 | --- |
| SC - 300 con 1 carro | --- | 300+100 | 79x122x191 | --- |
| SC - 600 con 2 carros | --- | 600+200 | 153x122x191 | --- |

- Exterior en acero inoxidable, excepto puerta. - Interior en polietileno. Aislamiento en poliuretano. - Encimera abierta

MÁQUINAS DE CAFÉ

| MODELO | LITROS CALDERA | DIMENSIONES | W BOMBA | W RESISTEN II | W RESISTEN III | V | PVP |
|--------|----------------|-------------|---------|---------------|----------------|---|-----|
|--------|----------------|-------------|---------|---------------|----------------|---|-----|



NOVA 22 BASIC 2 GR 8 inox 57x55x47 275 3250 230

NOVA 22 2 GR 12 72x55x47 275 3500 4500 230/400

NOVA 22 3 GR 19 96x55x47 275 5500 7000 230/400

Opcional: frontal iluminado 2 gr

Opcional: frontal iluminado 3 gr

Con motobomba interior, 2 vaporizadores y 4 dosis por grupo.



SPRINT 100E 2 gr 5 61x54x55 275 2800 4200 230/400

100 E TRONIC 2 GR 12 70x54x55 300 3500 3500 230/400

100 E TRONIC 3 GR 19 94x54x55 300 5500 5500 230/400

6 dosis automáticas y programables desde el exterior, muy fácilmente. La programación de cada grupo puede ser diferente. Motobomba interior. Consumo máximo 7 gr por café.



100 E TOUCH 2 GR 12 70x54x55 300 3500 3500 230/400

100 E TOUCH 3 GR 19 94x54x55 300 5000 5500 230/400

Opcional: frontal iluminado 2 gr

Opcional: frontal iluminado 3 gr

Con motobomba interior, 2 vaporizadores y 6 dosis por grupo.



105 ADVANCE 2 gr 10 79x54x52 275 5300 5300 230/400

105 ADVANCE 3 gr 12 103x54x52 275 7250 7250 230/400

Se caracteriza por su avanzado nivel de programación, sencillo y desde el exterior

Frontal iluminado de serie



MULTIBOILER 2 GR 12+2x0,4 77x57x57 275 5300 5300 230/400

MULTIBOILER 3 GR 12+3x0,4 101x57x53 275 7250 7250 230/400

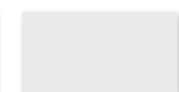
Permite ajustes precisos para la obtención del mejor extracto y satisfacción del paladar más exquisito.

Luz led de serie. Disponible en blanco perla, verde británico y marrón café.

COLORES DE SERIE



Antracita



Gris



Rojo Metalizado



Azul Sky



Blanco Brillante



Negro Mate



MÁQUINAS DE CAFÉ SUPER AUTOMÁTICAS

| MODELO | LIT CALDERA | DIMENSIONES | W | V | PVP |
|----------------|-------------|-------------|-----------|----------------|-----|
| SUPER 100 1 gr | | 30x50x58 | 2750-3300 | 220V. 50/60 Hz | |



SUPER 100 1 gr

Dirigida a restaurante y pequeños hoteles. Para un uso de 100 dosis diarias aprox. 15 lit de agua caliente/ hora. Trolva de 1,2 kg de café en grano. Contenedor posos de 700 gr. Touch personalizable con 32 posibles combinaciones. La versión sin conexión a la red permite ser usada en cualquier estancia, terraza...

Optional: tanque de agua adicional 8 lit 11x50x58



SUPER 300 1 gr

Dirigida a hoteles medianos y grandes. Para un uso de 300 dosis diarias aprox. 27 lit de agua caliente/ hora. 2 Tolvas de 1,2 kg c/ una de café en grano. Contenedor posos de 700 gr. Touch personalizable con 32 posibles combinaciones. El tubo para la erogación del agua caliente (con caldera independiente de 0,8 lit).

Optional: Dosisificador producto en polvo (600 gr leche; 1000 de chocolate)

MOLINOS

| MODELO | MUELAS Ø TIPO | PRODUCCIÓN Kg/h | RPM | CAPACIDAD Kg | DIMENSIONES | W | V | PVP |
|--------|------------------|--------------------|-----|-----------------|-------------|---|---|-----|
|--------|------------------|--------------------|-----|-----------------|-------------|---|---|-----|



SM92 TIMER

64 PLANAS 6,6 1350 1,2 21x32x55 220 230V F+N

SM92 AUTOMATICO

64 PLANAS 6,6 1350 1,2 21x32x55 220 230V F+N

SMLK AUTOMATICO

84 MIXTAS 13 700 1,75 ó 2,25 22x37x67 220 230V F+N

SMTK AUTOMATICO

CÓNICAS 18 400 1,75 ó 2,25 22x37x67 373 230V F+N

Diseño especial de muelas que acarician el grano moliendo y no rompiendo, con el resultado final: más calidad en el café y vida mas larga de las muelas. Motor con protección térmica. Rearme manual. Muy silenciosos. Centralita electrónica que controla arranque y parada. Corona que disipa el calor y no quema el café. Estructura de aluminio en fundición inyectada. Sistema de dosificación volumétrica manual por palanca. Tiempo molienda regulable: 30/50/80 ó 120 segundos. Conexión automática del motor tras 6, 12, 18 ó 24 extracciones. Regulación dosificación café entre 5 y 8 gramos (opcional 10gr.) Capacidad del contenedor: 250 gr.



INSTANT MI 92

64 PLANAS 6,6 1350 1,2 21x32x55 220 230V F+N

Molienda instantánea en el momento que se hace el café. No utiliza acumulador de café molido.

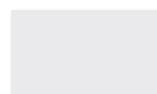
Café siempre recién molido. Regulación electrónica de la dosis.

Diseño especial de muelas que acarician el grano moliendo y no rompiendo, con el resultado final: más calidad en el café y vida mas larga de las muelas. Motor con protección térmica. Rearme manual. Muy silenciosos. Centralita electrónica que controla arranque y parada. Corona que disipa el calor y no quema el café. Estructura de aluminio en fundición inyectada.

COLORES DE SERIE



Antracita



Gris



Rojo Metalizado



Azul Sky



Blanco Brillante



Negro Mate

AUXILIAR CAFETERÍA

| | MODELO | | DIMENSIONES | Kw | V | PVP |
|--|--------|--|-------------|----|---|-----|
|--|--------|--|-------------|----|---|-----|



TOSTADOR SENCILLO

TPS

53x29x25

2,2

230 F+N

Resistencia blindada. Con temporizador. 1 parrilla en dotación. Disponible también en cuarzo.



TOSTADOR DOBLE

TPD

53x29x37

3,3

230 F+N

Resistencia blindada. Con temporizador. 1 parrilla en dotación. Disponible también en cuarzo.



COCEDOR DE SALCHICHAS SIN GRIFO

CPS

27x35x34

1

230 F+N

COCEDOR DE SALCHICHAS CON GRIFO

CPSG

27x35x34

1

230 F+N



GOFRERA SIMPLE 2 (6x4)

GGOS 64

(10x17x1,5)x2

30x44x32

2,2

230 F+N

Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300º. Bandeja recoge grasas.



GOFRERA DOBLE 2 (6x4)

GGOS 64.2

(10x17x1,5)x4

58x44x32

2,2x2

230 F+N

Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300º. Bandeja recoge grasas.



GRILL SENCILLO LISO 1.7

GGRSLL

29x44x30

1,7 5

230 F+N

Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300º. Superficie plancha 36x27. Bandeja recoge grasas.



GRILL MEDIO ACANALADO

GGRSAA

41x50x30

2,5

230 F+N

Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300º. Superficie plancha 36x27. Bandeja recoge grasas.



GRILL DOBLE TAPA ACANALADO

GGR2AA

56x44x30

3,5

230 F+N

Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300º. Superficie plancha 36x27. Bandeja recoge grasas.



CREPERA ELÉCTRICA 1

GCEC1

45x52x24

3

230 F+N

Diámetro 40 cm. Estructura en acero inoxidable. Placa temperatura de 50º a 300º, antiadherente cubierto de teflón.



CREPERA ELÉCTRICA 2

GCE2

90x52x24

2x3

230 F+N

Diámetro 40 cm. Estructura en acero inoxidable. Placa temperatura de 50º a 300º, antiadherente cubierto de teflón.



CHOCOLATERAS (Ver página 29)

AUXILIAR CAFETERÍA

| MODELO | LIT | DIMENSIONES | R.P.M. | Kw | V | PVP | |
|---|--|-------------|--------|----------|-----------|------|---------|
|  | BATIDORA-TRITURADORA 500 | LT 500-3 | 2 | 28X26X52 | 3800 | 1,5 | 230 F+N |
| | <i>3 programas de 30', 60' y 90' de serie + función en continuo Estructura plástica</i> | | | | | | |
|  | BATIDORA-TRITURADORA 2 LIT | F750-2 | 2 | 21x21x49 | 1400-2400 | 0,75 | 230 F+N |
| | <i>Regulador de velocidad. Estructura de aluminio con vaso de policarbonato. Vaso Inox opcional.</i> | | | | | | |
|  | BATIDORA-TRITURADORA INDUSTRIAL | F750-5 | 5 | 25x26x54 | 1400-2400 | 0,75 | 230 F+N |
| | <i>Regulador de velocidad. Vaso inox de serie. Estructura inox</i> | | | | | | |
|  | BATIDORA (Vaso policarbonato) | R-B1 | 1 | 18x18x48 | 15000 | 0,15 | 230 F+N |
| | BATIDORA (Vaso inox) | R-B1VX | 1 | 18x18x48 | 15000 | 0,15 | 230 F+N |
| | <i>Estructura en aluminio y acero inox. Silenciosa.</i> | | | | | | |
|  | EXPRIMIDOR SIN TAPA | R-EST | - | 20x20x30 | 900 | 0,35 | 230 F+N |
| | <i>Cromado. Estructura en ABS e inox. Desmontable para facilitar su limpieza.</i> | | | | | | |
|  | EXPRIMIDOR CON TAPA | R-ECT | - | 20x22x33 | 1400 | 0,35 | 230 F+N |
| | <i>Construido en acero inoxidable. Start automático por presión de tapa. Filtro, cuenco y escurridor desmontables para facilitar su limpieza</i> | | | | | | |
|  | TRITURADOR DE HIELO | FTH | - | 42x21x32 | 1400 | 0,34 | 230 F+N |
| | <i>Estructura en aluminio. Cuchillas inox. Motor ventilado</i> | | | | | | |

AUXILIAR CAFETERÍA

| MODELO | | DIMENSIONES | R.P.M. | Kw | V | PVP |
|--|--|-------------|----------|------|---------|---------|
|  | GRUPO MULTIPLE 2 FUNCIONES | FG2 | 44x20x47 | 0,7 | 230 F+N | |
| | Exprimidor + Triturador. <i>Estructura en aluminio barnizado. Motores ventilados. Cuchillas y recipientes en contacto con el producto en acero inoxidable (vaso triturador inox opcional).</i> | | | | | |
|  | GRUPO MULTIPLE 3 FUNCIONES | FG3 | 57x32x53 | 1,1 | 230 F+N | |
| | Exprimidor + Triturador + Picador de hielo. <i>Estructura en aluminio barnizado. Motores ventilados. Cuchillas y recipientes en contacto con el producto en acero inoxidable (vaso triturador inox opcional).</i> | | | | | |
|  | GRUPO MULTIPLE 4 FUNCIONES | FG4 | 57x32x53 | 1,2 | 230 F+N | |
| | Exprimidor + Triturador + Picador de hielo + Batidora. <i>Estructura en aluminio barnizado. Motores ventilados. Cuchillas y recipientes en contacto con el producto en acero inoxidable (vaso triturador inox opcional).</i> | | | | | |
|  | LICUADORA INDUSTRIAL | FLI | 35x26x44 | 3000 | 0,4 | 230 F+N |
| | <i>Se coloca la fruta o vegetal por la parte superior. Tras centrifugar el jugo sale por el grifo y los desperdicios van directos al vaso contenedor que se incluye en dotación. Contenedor de ø 18x27h. Cesto, filtro y cuchillas en Inox. Motor ventilado. Estructura en aluminio.</i> | | | | | |

NOTAS