

HELADERÍA PASTELERÍA CAFETERÍA

CAFETERÍA/
HELADERÍA





ÍNDICE *Index / Sommaire*

PAG.



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

H 113-124



**MANTECADORAS
Y PASTEURIZADORAS**

H 125-127



**GRANIZADORAS - SOFT
SORBETERAS**

H 128-131



DISPENSADORES

H 131



CHOCOLATERAS

H 131



FABRICADORES DE HIELO

H 132-133



**MÁQUINAS DE CAFÉ EXPRES
MÁQUINAS DE CAFÉ
AUTOMÁTICAS**

H 134-135



MOLINOS

H 135



**TOSTADORAS-GOFRERAS
CREPERAS-GRILL**

H 136



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

H 137-138

*Otros elementos de calor
para cocina cafetería*

Ver en
sección
Cocción

VITRINAS HELADERÍA

*HELADO, PASTELERÍA,
FRÍO, CALOR...*

Diseñe su propia vitrina

CAFETERÍA/
HELADERÍA

STILE



PLATINO PL



LUXURY CEL CENTER

VITRINAS PARA HELADOS



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



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. Frío 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). Frío 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 y16) 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). 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. 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"



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). 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. 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

H-116

GRANITA



Opción cristal trasero 90° corredero

VITRINAS PASTELERAS



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



**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. 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+.



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 1500	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/calefactado 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. 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%. 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	2.190	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 42 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	DIMENSIONES MM			ESTANTE	WAT	RESERVA Nº PUERTAS	KG	M3 EMB	PVP
		L	A	H BASE-CRIST-TOTAL						
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



Composición: LADY CORNER SOW

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



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/
HELADERIA



Composición: LADY SOW

H-122

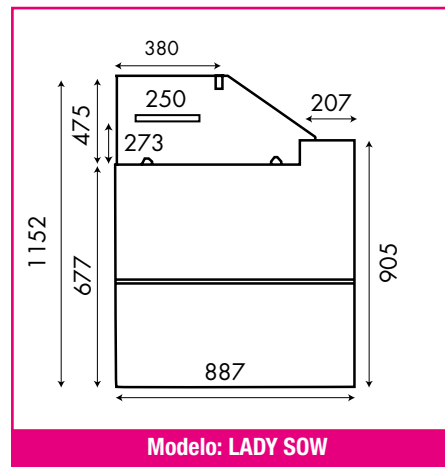
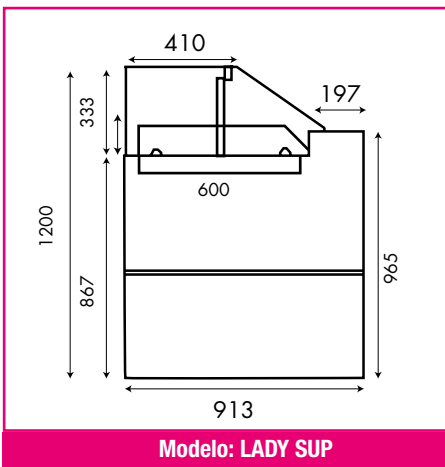
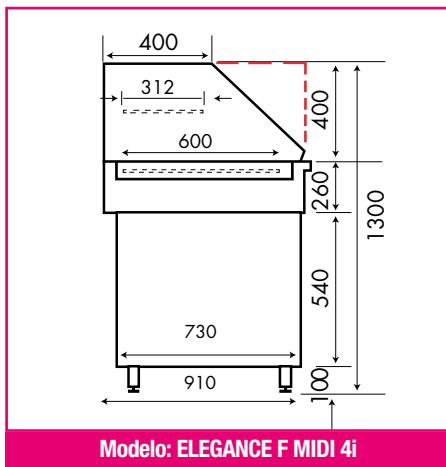
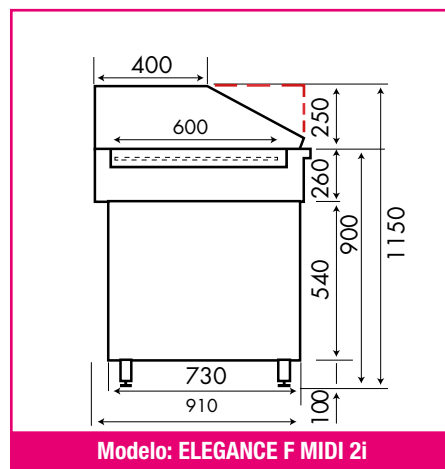
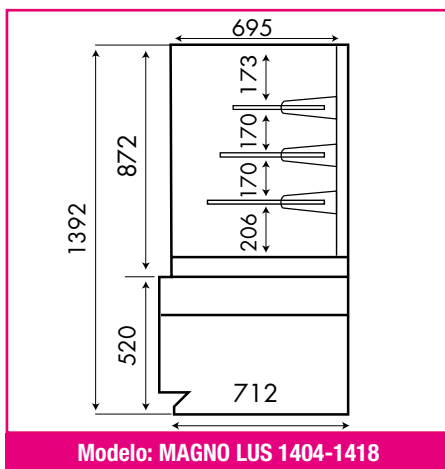
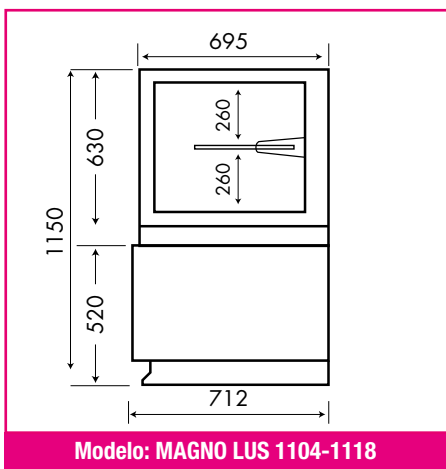
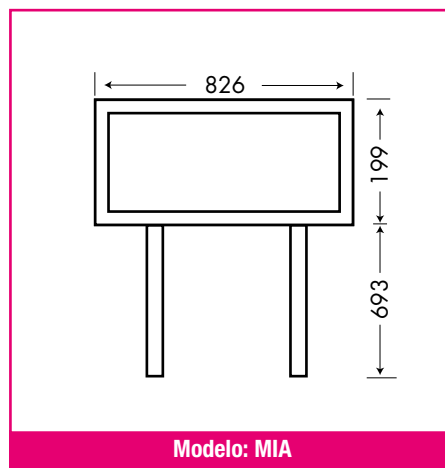
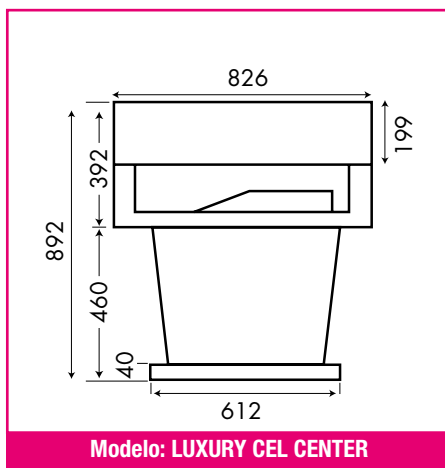
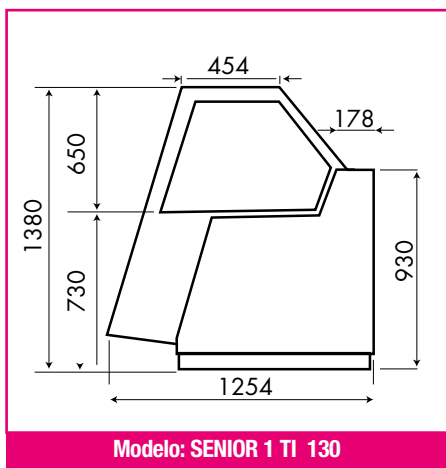
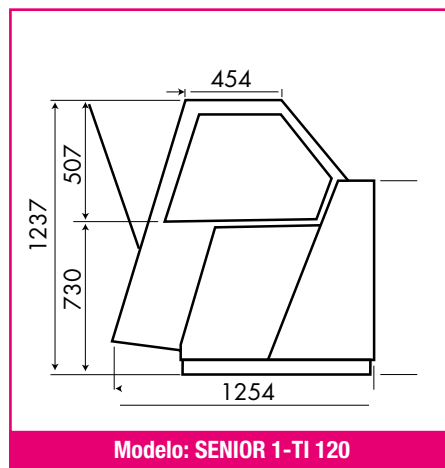
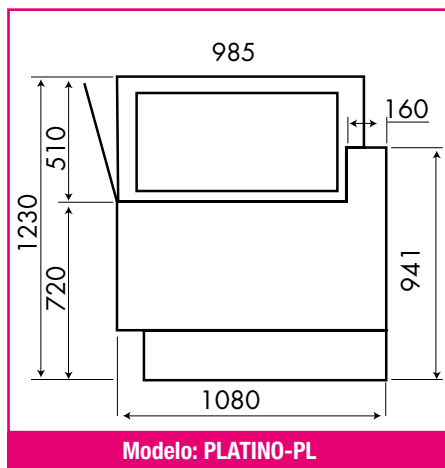
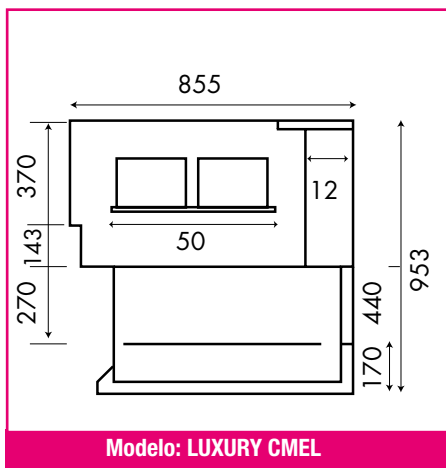
GRANITA



Composición: SENIOR 1



ELEGANCE



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

MANTECADORAS PASTEURIZADORAS

CAFETERÍA/
HELADERIA



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	

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.

MV15	6	2/2,3	15/1-2	Aire	1600	44x59x60	230 F+N 50 HZ	
-------------	---	-------	--------	------	------	----------	---------------	--

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.

MV60	18	7/8	60/2-8	Aire	5800	60x85x130	400 3F+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. 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	

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...

MH60	16	7 / 8	60/2-8	Aire	5800	60x83x152	400 F+N 50 HZ	
-------------	----	-------	--------	------	------	-----------	---------------	--

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/PASTEURIZADOR/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 / PASTEURIZADOR/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 6000	60x84x151	400 3F+N 50 400 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 PASTEURIZADOR-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...

PASTEURIZADOR




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 extraíble. 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 extraíble. 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 extraíble. 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	
---------------	---	------	-------	----------	-----	------	---------------	--

Ventilación superior, tapa iluminada, motoreductora electrónica. Especial para parques acuáticos y locales donde no puede respirar por la trasera.



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	
-----------------	---	------	--	----------	-----	-----	---------------	--

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.

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	
------------	---	-----	-------	----------	-----	------	---------------	--

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.



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	
------------	---	-----	-------	----------	-----	-----	---------------	--

Concebida para cremas y dotada de motorreductor especial. Color negro de serie, color blanco opcional.

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.



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



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 de producto en la cuba mediante bomba.

CHOCOLATERAS

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 43°.
También en versión 18 gr
Estructura inox. Cuba en ABS. Puertas inox empotrables, excepto Mod inferiores o iguala 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 43°C.
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 burger. También cubitos en versión 6 y 17 gr
 Todos los modelos disponibles en versión refrigeración aire o agua. Tropicalizados 43°.
 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 43°C. Estructura inox. Cuba 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 -7°C, 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 43°C.

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 facilmente. 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

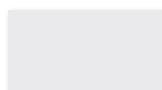
Permite ajustes precisos para la obtención del mejor extracto y satisfacción del paladar más exquisito.

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



OTRAS OPCIONES, CONSULTAR

MÁQUINAS DE CAFÉ SUPER AUTOMÁTICAS

MODELO	LIT CALDERA	DIMENSIONES	W	V	PVP
--------	-------------	-------------	---	---	-----



SUPER 100 1 gr		30x50x58	2750-3300	220V. 50/60 Hz	
-----------------------	--	----------	-----------	----------------	--

Dirigida a restaurante y pequeños hoteles. Para un uso de 100 dosis diarias aprox.
15 lit de agua caliente/ hora. Tolva 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	4	34x54x83	2750-3300	220V. 50/60 Hz	
-----------------------	---	----------	-----------	----------------	--

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: Dosificador 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 300°. 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 300°. 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 300°. 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 300°. 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 300°. 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 50° a 300°, antiadherente cubierto de teflón.



CREPERA ELÉCTRICA 2

GCE2

90x52x24

2x3

230 F+N

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



CHOCOLATERAS (Ver página 29)

MODELO		LIT	DIMENSIONES	R.P.M.	Kw	V	PVP
--------	--	-----	-------------	--------	----	---	-----



BATIDORA-TRITURADORA 500

LT 500-3

2

28X26X52

3800

1,5

230 F+N

3 programas de 30', 60' y 90' de serie + función en continuo
Estructura plástica



BATIDORA-TRITURADORA 2 LIT

F750-2

2

21x21x49

1400-2400

0,75

230 F+N

Regulador de velocidad. Estructura de aluminio con vaso de policarbonato. Vaso Inox opcional.



BATIDORA-TRITURADORA INDUSTRIAL

F750-5

5

25x26x54

1400-2400

0,75

230 F+N

Regulador de velocidad. Vaso inox de serie. Estructura inox



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

Estructura en aluminio y acero inox. Silenciosa.



EXPRIMIDOR SIN TAPA

R-EST

-

20x20x30

900

0,35

230 F+N

Cromado. Estructura en ABS e inox. Desmontable para facilitar su limpieza.



EXPRIMIDOR CON TAPA

R-ECT

-

20x22x33

1400

0,35

230 F+N

Construido en acero inoxidable. Start automático por presión de tapa. Filtro, cuenco y escurridor desmontables para facilitar su limpieza



TRITURADOR DE HIELO

FTH

-

42x21x32

1400

0,34

230 F+N

Estructura en aluminio. Cuchillas inox.
Motor ventilado

MODELO		DIMENSIONES	R.P.M.	Kw	V	PVP
--------	--	-------------	--------	----	---	-----



GRUPO MULTIPLE 2 FUNCIONES	FG2	44x20x47	0,7	230 F+N
----------------------------	-----	----------	-----	---------

Exprimidor + Triturador.

Estructura en aluminio barnizado. Motores ventilados. Cuchillas y recipientes en contacto con el producto en acero inoxidable (vaso triturador inox opcional).



GRUPO MULTIPLE 3 FUNCIONES	FG3	57x32x53	1,1	230 F+N
----------------------------	-----	----------	-----	---------

Exprimidor + Triturador + Picador de hielo.

Estructura en aluminio barnizado. Motores ventilados. Cuchillas y recipientes en contacto con el producto en acero inoxidable (vaso triturador inox opcional).



GRUPO MULTIPLE 4 FUNCIONES	FG4	57x32x53	1,2	230 F+N
----------------------------	-----	----------	-----	---------

Exprimidor + Triturador + Picador de hielo + Batidora.

Estructura en aluminio barnizado. Motores ventilados. Cuchillas y recipientes en contacto con el producto en acero inoxidable (vaso triturador inox opcional).



LICUADORA INDUSTRIAL	FLI	35x26x44	3000	0,4	230 F+N
----------------------	-----	----------	------	-----	---------

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.

NOTAS