



GRUPO **GRANITA**

FABRICACIÓN DE EQUIPOS HOSTELEROS

Gracias por valorar
nuestra experiencia

TARIFA GENERAL
Septiembre 2022

LA EXPERIENCIA A SU SERVICIO

La suma de las tres empresas ofrece un paquete integral que permite cubrir cualquier necesidad.

GRANITA, especialista en equipos para la cafetería y heladería. Sus productos estrella son la granizadora y la máquina de café, con gran renombre y prestigio.

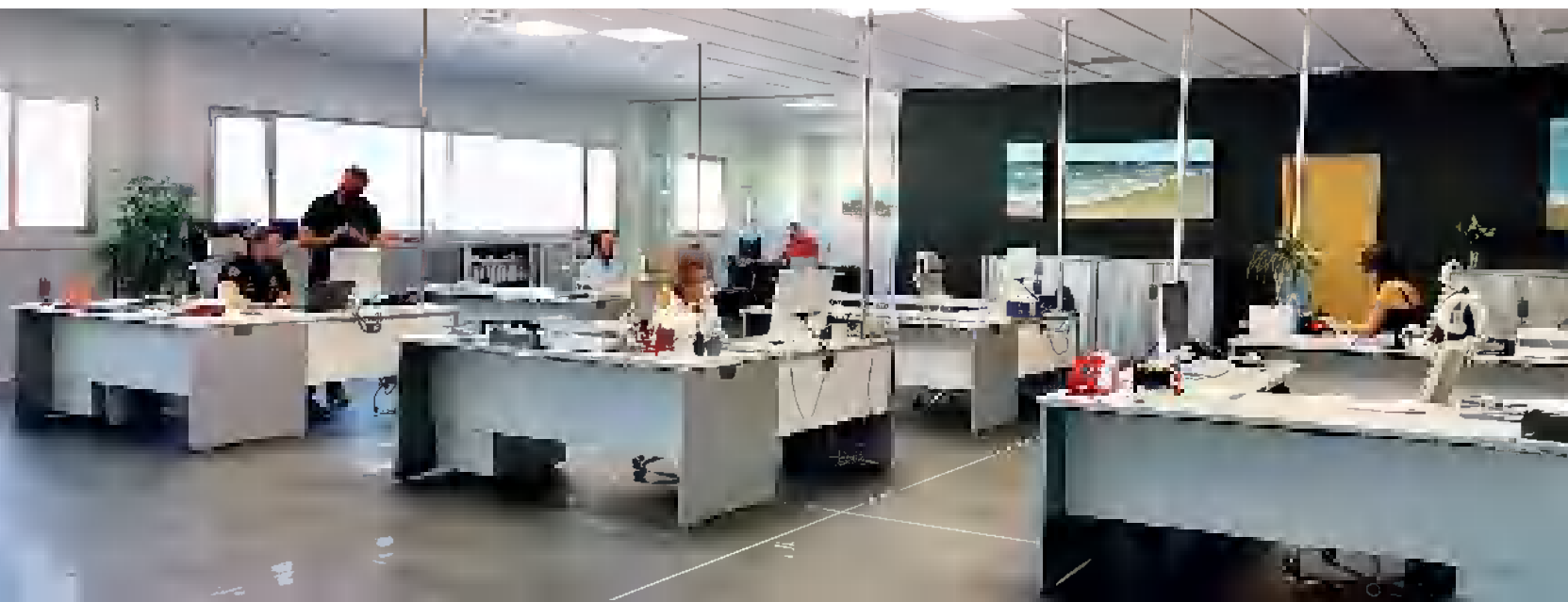
NIKROM, fabricante de lavavajillas que incluye desde el pequeño lava-vasos hasta el gran equipo que pueda precisar un hotel.

ZINCO, fabricación de muebles de frío comercial que, junto a las cocinas, la extracción, los muebles de acero, etc., se dirigen al segmento de la alta restauración, equipando, con profesionalidad las cocinas de los hoteles y restaurantes, siempre a través del instalador.

GRANITA

ZINCO
By Granita

NIKROM
By Granita



DESDE 1974

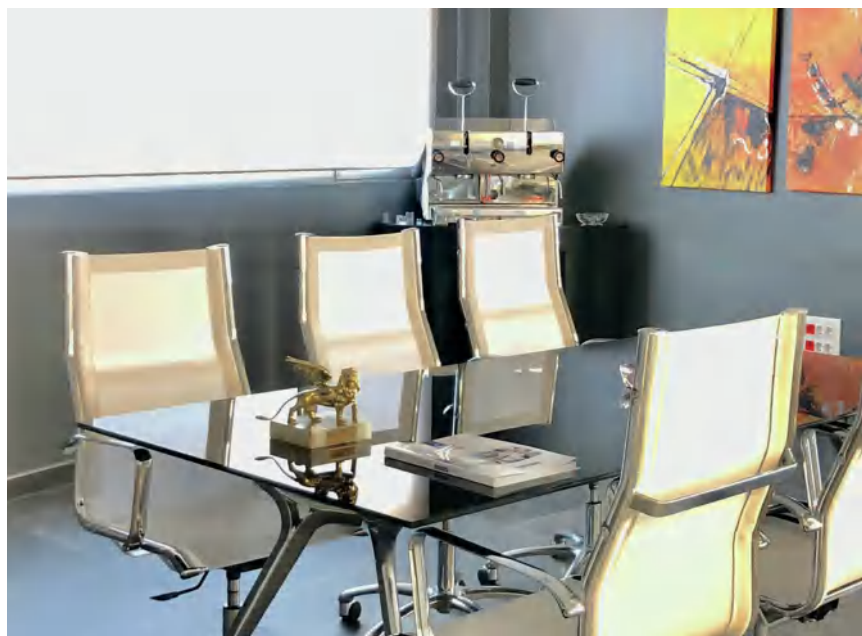
Más de cuatro décadas dedicadas al sector horeca

Una empresa familiar que se ha adaptado paulatinamente a las necesidades del mercado. Más de 4 décadas dedicadas al sector Horeca.

Primero lo hicimos como importadores y después también como fabricantes. Actualmente es un Grupo formado por 3 empresas, con 3 marcas distintas, **Granita, Nikrom y Zinco.**

No sólo nos dedicamos a la fabricación y a la venta, ofertamos nuestros equipos envueltos en un servicio:

- Asistencia post-venta
- Cursos de formación
- Proyección a medida





FABRICACIÓN

Máquinas de alta eficiencia energética y respetuosas con el medio ambiente.

Fruto de un minucioso estudio, muchos años de experiencia y un proceso de mejora continua nos permiten ofrecer unos equipos robustos, fiables y a la vanguardia de la tecnología.



EXPANSIÓN

La exportación, un segmento cada día más importante.

La calidad de nuestras máquinas hace que estemos presentes en todos los continentes.



EQUIPAMIENTO INTEGRAL

Instalaciones Nacionales e Internacionales

Hoteles, restaurantes, cafeterías y todo tipo de locales de hostelería, alimentación..., son equipados con producto del Grupo Granita por nuestros instaladores.





FORMACIÓN Y DEMOSTRACIÓN

Impartimos a nuestros distribuidores cursos periódicos de formación

Formación y demostraciones para estar siempre al día en tecnología, nuevos sistemas de trabajo y enfoque comerciales. Estos cursos se refuerzan con demostraciones prácticas.



CALL CENTER

Asesoramiento en línea 24/7

Un almacén con amplio stock en máquinas y componentes, un servicio técnico especializado y la flexibilidad, permiten ofrecer la respuesta rápida y profesional que precisa el mercado actual.



PROYECTOS INDIVIDUALIZADOS

Le ayudamos a racionalizar el tiempo, la inversión y la energía

Tenemos soluciones para todo tipo de locales o problemáticas, porque cualquier proyecto es estudiado a fondo analizando las necesidades.



LA CALIDAD NO ES CASUAL, ES EL RESULTADO DEL ESFUERZO

LA OFERTA MÁS AMPLIA DEL MERCADO

Más de 2.000 referencias en cocción, lavado, preparación y conservación.
Sin duda la oferta más amplia de todo el mercado.



LAVADO



COCCIÓN



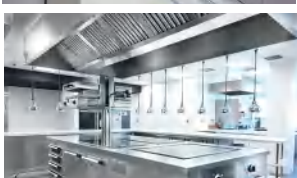
HELADERÍA / CAFETERÍA



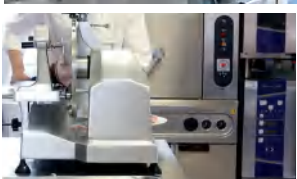
FRÍO COMERCIAL



INOX



EXTRACCIÓN



ALIMENTACIÓN



SELF SERVICE / BUFFET

LAVADO

DISHWASHERS

LAVAGE





ÍNDICE

INDEX / SOMMAIRE



Lavavajillas Serie Basic

DISHWASHERS
LAVE-VAISSELLE

PAG.
L 06-07



Lavavajillas Serie Único

DISHWASHERS
LAVE-VAISSELLE

L 08-09



Lavavajillas Serie Stile

DISHWASHERS
LAVE-VAISSELLE

L 10-11



Mesas y Fregaderos Cúpulas

TABLES AND SINKS HOOD-TYPE
TABLES ET ÉVIERS A CAPOT

L 12



Recambios

SPARE PARTS
PIÈCES DE RECHANGE

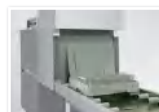
L 13



Lavautensilios

WARE WASHERS
LAVE-BATTERIES

L 14-15



Trenes de Arrastre y Cinta

CONVEYOR DISHWASHERS
CONVOYEUR

L 16-17-18
19-20



Cestas y Accesorios

BASKETS AND ACCESSORIES
PANIERS ET ACCESOIRES

L 21



Descalcificadores

WATER SOFTENERS
ADOUCCISSEURS

L 22



Abrillantador de Cubiertos

CUTLERY POLISHER
POLISSEUR DE COUVERTS

L 23

Notas

NOTE
NOTES

L 24



UN MODELO PARA CADA NECESIDAD.

A model for every need.

Un modèle pour chaque besoin.



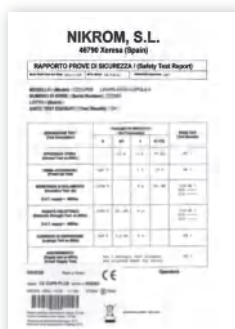
• LAVAUTENSILIOS •



• CÚPULA •



• LAVABANDEJAS •





ECOLÓGICO Y DE BAJO CONSUMO.

Ecological and Consumption low.

Un modèle pour chaque besoin.



• TRENES DE ARRASTRE •

ENERGIA
Energy - Énergie



A+++

XYZ
kWh/annum



De 500 € a 1.000 €

Anual
Yearly
Annuelle



• BÁSICO •



• STILE •



• ÚNICO •


BASIC (E)

LAVAVAJILLAS | DISWASHER | LAVEVAISELLES




2 años de garantía
years warranty / ans de garantie

Supeditada a una adecuada instalación y uso
Subject to proper installation and use
Sujet à une installation et une utilisation correctes

 **La SERIE BASIC, monopared, está concebida para ofrecer el máximo rendimiento al mejor precio, sin mermar la calidad ni la eficiencia.**

Mantienen la filosofía general de todos los lavavajillas Nikrom:

- Lavado a presión.
- Aclarado garantizado.
- Bajo consumo energético.
- 1 ciclo de lavado, regulable.
- Micro puerta
- Antiparasitario
- Perforado para tomar detergente (excepto E1500).
- Doble filtro. Evita roturas de bomba y asegura mayor calidad en el lavado.
- Brazos muy resistentes en fibra de vidrio que garantizan el aclarado con solo 1 bar de presión
- Cúpula de altas prestaciones con 35 litros en cuba, 7 en calderín y termo-stop. Estos 3 factores conllevan un lavado más higiénico.

 **The BASIC SERIES, single wall, is conceived to offer the maximum performance at the best price, without diminishing quality or efficiency.**

They maintain the general philosophy of all Nikrom dishwasher:

- Pressure washing.
- Rinsing guaranteed.
- Low energy consumption.
- 1 wash cycle, adjustable.
- Micro door.
- Antiparasitic.
- Perforated to take detergent (except E1500).
- Double filter. Pump prevents breakage and ensures better quality in the wash.
- Very resistant arms in fiberglass that guarantee the rinsing with only 1 bar of pressure
- Capote model high performance with 35 liters in tank, 7 in boiler and thermo-stop. These 3 factors lead to a more hygienic wash.

 **La série BASIC, mono paroi, est conçue pour offrir la performance maximale au meilleur prix, sans diminuer la qualité ou l'efficacité.**

Ils maintiennent la philosophie générale de tous les lavevaisselle Nikrom:

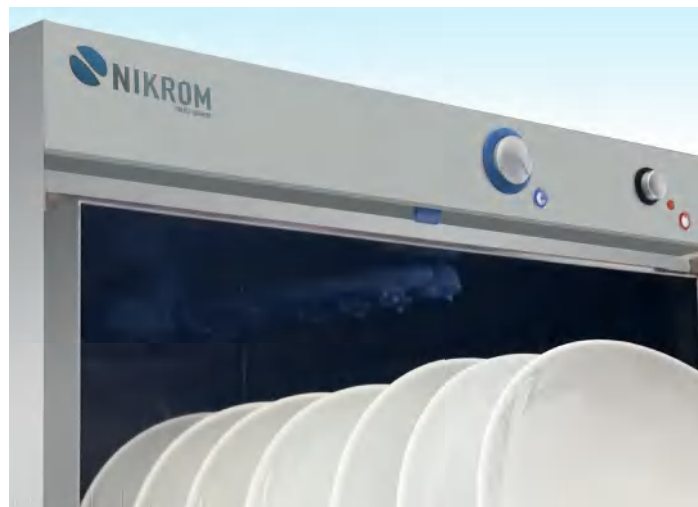
- Lavage sous pression
- Rinçage garanti.
- Faible consommation d'énergie
- 1 cycle de lavage, réglable.
- Porte micro
- Antiparasitaire
- Perforé pour prendre le détergent (sauf E1500).
- Double filtre. Il évite les ruptures de pompe et assure une meilleure qualité de lavage.
- Bras très résistants en fibre de verre qui garantissent le rinçage avec seulement 1 bar de pression
- Capote haute performance de 35 litres en cuve, 7 en boiler et thermo-stop. Ces 3 facteurs conduisent à un lavage plus hygiénique



NADA ES POR CASUALIDAD

Nothing is by chance

Rien n'est pas le resultat du hasard





SPECIAL voltage +5%

| MODEL | | | | | HP | KW | | | LITERS | | V-Hz | PVP |
|-------|--|--|--|--|----|------|--------|-------|--------|--------|------|-----|
| | | | | | | TANK | BOILER | TOTAL | TANK | BOILER | | |

a x b x c



| | | | | | | | | | | | | |
|---------------|-------|---|-------|----------|-----|-----|-----|-----|----|-----|------------------|----------------|
| E 1500 | 24-22 | - | 38x38 | 43x50x63 | 0,3 | 2,4 | 2,8 | 3,2 | 14 | 3,7 | 230V F+N 50Hz | 1.639 € |
|---------------|-------|---|-------|----------|-----|-----|-----|-----|----|-----|------------------|----------------|

Dotación: 2 cestos de vasos
Equipped with 2 baskets for glasses | Equipement: 2 paniers de verres



| | | | | | | | | | | | | |
|---------------|-------|---|-------|----------|-----|-----|-----|-----|----|-----|------------------|----------------|
| E 2000 | 27-25 | - | 40x40 | 45x51x68 | 0,3 | 2,4 | 2,8 | 3,2 | 14 | 3,7 | 230V F+N 50Hz | 1.855 € |
|---------------|-------|---|-------|----------|-----|-----|-----|-----|----|-----|------------------|----------------|

Dotación: 2 cestos de vasos
Equipped with 2 baskets for glasses | Equipement: 2 paniers de verres



| | | | | | | | | | | | | |
|--------------|----|----|-------|----------|-----|-----|-----|-----|----|-----|------------------|----------------|
| E 500 | 30 | 32 | 50x50 | 58x60x82 | 0,5 | 2,4 | 2,8 | 3,4 | 25 | 3,7 | 230V F+N 50Hz | 2.390 € |
|--------------|----|----|-------|----------|-----|-----|-----|-----|----|-----|------------------|----------------|

Dotación: 1 cestos de vasos y 1 de platos
Equipment: 1 baskets for glasses and 1 for dishes | Equipement: 1 panier de verres et 1 panier d'assiette



| | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|----|----|-------|---------------|---|-----|---|-----|----|-----|------------------|----------------|
| E CÚPULA 6 | 40 | 41 | 50x50 | 64x70x140/190 | 1 | 3,5 | 6 | 7,1 | 35 | 7,4 | 230V F+N 50Hz | 4.390 € |
|-------------------|----|----|-------|---------------|---|-----|---|-----|----|-----|------------------|----------------|

Kit higienización de serie.
Sanitacion kit included | Kit désinfection compris
Bivalente para entrada en ángulo. Transformable en monofase. Dotación: 1 cesto de vasos, 1 de platos y 1 insertador de cubiertos.
Bivalent for angle entry. Transformable in monophase Equipment: 1 basket for glasses, 1 for plates and 1 cutlery inserter.
Bivalent pour l'entrée en angle. Transformable en monophase. Equipement: 1 panier de verres, 1 panier assiettes et 1 petit panier pour couverts.

VERSIONES / VERSIONS

- K=con bomba de desagüe** | K=with drain pump | K=avec pompe de vidange **+ 295 €**
- H=Kit higienización** | H=Sanitacion kit | H=Kit désinfection **+ 60 €**
- KH=Bomba desagüe+higienización** | KH=Pump+sanitacion | KH=Pompe+désinfection **+ 355 €**

OPTIONAL

- Dosificador de jabón** | Soap dispenser | Distributeur de savon **230 €**
- Bomba aumento de presión (precio instalado)** **370 €**
- Pump increasing pressure (price installed)** | Pompe presión (prix installé)



ÚNICO (V)

LAVAVAJILLAS | DISWASHER | LAVEVAISELLES



2 años de garantía
years warranty / ans de garantie

Supeditada a una adecuada instalación y uso
Subject to proper installation and use
Sujet à une installation et une utilisation correctes

Los modelos "ÚNICO", son únicos en su serie.

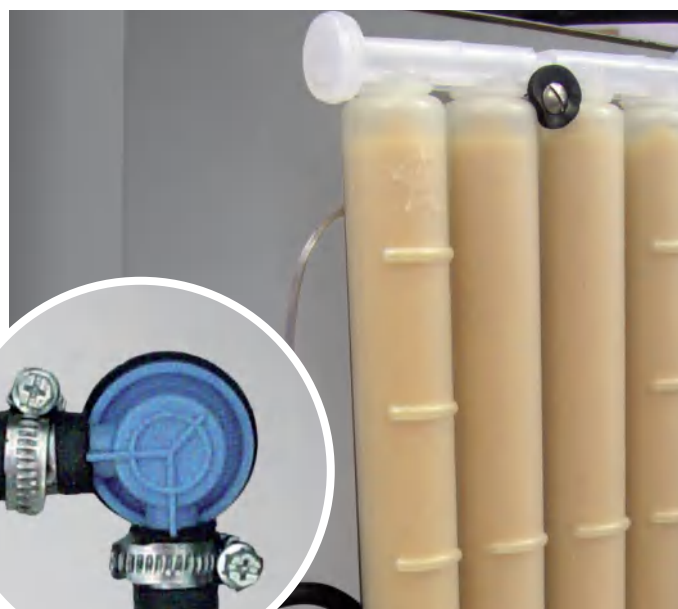
- Lavado a presión.
- Aclarado garantizado.
- Bajo consumo energético.
- 2 ciclos de lavado, regulables: Invierno y verano.
- Visor de temperatura.
- Micro puerta
- Antiparasitario
- Perforado para toma de detergente.
- Doble filtro.
- Válvula anti-retorno.
- Cableado preparado para bomba desagüe automático y dosificador de jabón.
- Brazos con difusores.
- Termostop en modelos trifásicos.
- Modelos con descalcificador incorporado.
- El kit de bomba de desagüe es común a todos los modelos.
- La válvula anti-retorno evita que: El calderín se vacíe y contamine el agua de la red con químicos. Se queme la resistencia.
- Los modelos "D", con descalcificador incorporado, bajan 25° la dureza del agua. Evitan averías, alargan más la vida de las máquinas y ofrecen mejor acabado. Precisan de 2,5 bares de presión.

The UNICO models are unique in their series.

- Pressure washing
- Rinsing guaranteed.
- Low energy consumption
- 2 wash cycles, adjustable: Winter and summer.
- Temperature screen.
- Micro door
- Antiparasitic
- Perforated for taking detergent.
- Double filter.
- Anti-return valve.
- Wiring prepared for automatic drainage pump and soap dispenser.
- Arms with diffusers.
- Thermostop in three-phase models.
- Models with water softener.
- The drain pump kit is common to all models.
- The anti-return valve prevents: The boiler empties and contaminates the water of the network with chemicals. It burns the resistance.
- The "D" models, with water softener, lower the hardness of the water by 25°. They avoid breakdowns, lengthen the life of the machines and offer a better finish. They require 2.5 bars of pressure.

Les modèles "UNICO" sont uniques dans leur série.

- Lavage sous pression.
- Rinçage garanti.
- Faible consommation d'énergie
- 2 cycles de lavage, réglables: hiver et été.
- Écran de température.
- Porte micro.
- Antiparasitaire.
- Perforé pour la prise de détergent.
- Double filtre.
- Clapet anti-retour.
- Câblage préparé pour pompe de drainage automatique et distributeur de savon.
- Bras avec des diffuseurs.
- Thermostop dans les modèles triphasés.
- Modèles avec adoucisseur intégré.
- Le kit de pompe de vidange est commun à tous les modèles.
- Le clapet anti-retour empêche que: La chaudière se vide et contamine l'eau du réseau avec des produit chimiques.
- Les modèles "D", avec adoucisseur intégré, abaissent la dureté de l'eau de 25°. Ils évitent les pannes. A llongent la durée de vie des machines et offrent une meilleure finition. Ils nécessitent 2,5 bars de pression.



NIKROM
GRUPO GRANITA

ECOLÓGICOS Y DE BAJO CONSUMO

Ecological and low consumption

Ecologique et faible consommation



| MODEL | | | | | HP | KW TANK BOILER TOTAL | | | LITERS TANK-BOILER | | V-Hz | PVC |
|-------|--|--|--|--|----|-------------------------|--|--|-----------------------|--|------|-----|
|-------|--|--|--|--|----|-------------------------|--|--|-----------------------|--|------|-----|

a x b x c



| | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|-------|---|-------|----------|-----|-----|-----|-----|----|-----|------------------|----------------|
| MP 2000V | 27-25 | - | 40x40 | 45x51x68 | 0,3 | 2,4 | 2,8 | 3,2 | 15 | 3,7 | 230V F+N 50Hz | 2.065 € |
|-----------------|-------|---|-------|----------|-----|-----|-----|-----|----|-----|------------------|----------------|

Dotación: 2 cestos de vasos, 1 insertador de platitos y 1 de cubiertos

Equipment: 2 baskets for glasses, 1 for cutlery et 1 for little plates. Equipement: 2 paniers de verres, 1 pour couverts et 1 pour petits assiettes.



| | | | | | | | | | | | | |
|----------------|----|----|-------|----------|---|-----|-----|---|----|-----|------------------|----------------|
| MP 500V | 30 | 32 | 50x50 | 58x60x82 | 1 | 2,4 | 3,2 | 4 | 25 | 7,4 | 230V F+N 50Hz | 2.690 € |
|----------------|----|----|-------|----------|---|-----|-----|---|----|-----|------------------|----------------|

Dotación: 1 cesto de vasos, 1 cesto de platos, 1 insertador de platitos y 1 de cubiertos

Equipment: 1 basket for glasses, 1 basket for plates, 1 for cutlery et 1 for little plates.

Equipement: 1 panier pour verres, 1 panier pour assiettes et 1 pour couverts et 1 pour petits assiettes.



| | | | | | | | | | | | | |
|----------------|----|----|-------|----------|---|-----|-----|-----|----|-----|-------------------------------|----------------|
| MP 600V | 30 | 32 | 50x50 | 58x60x82 | 1 | 2,4 | 4,5 | 5,3 | 25 | 7,4 | 230V F+N 400V 3F+N 50Hz | 2.905 € |
|----------------|----|----|-------|----------|---|-----|-----|-----|----|-----|-------------------------------|----------------|

Kit higienización de serie. | Sanitacion kit included | Kit désinfection compris

Transformable en monofase. Transformable in monophase. Transformable en monphasé.

Dotación: 1 cesto de vasos, 1 cesto de platos, 1 insertador de platitos y 1 de cubiertos

Equipment: 1 basket for glasses, 1 basket for plates, 1 for cutlery et 1 for little plates.

Equipement: 1 panier pour verres, 1 panier pour assiettes et 1 pour couverts et 1 pour petits assiettes.



| | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|----|----|-------|-------------------|---|-----|---|-----|----|----|-------------------------------|----------------|
| MP CÚPULA 6V | 40 | 41 | 50x50 | 64x70x140/ 189 | 1 | 3,5 | 6 | 6,8 | 35 | 10 | 230V F+N 400V 3F+N 50Hz | 5.045 € |
| MP CÚPULA 9V | 40 | 41 | 50x50 | 64x70x140/ 189 | 1 | 3,5 | 9 | 9,8 | 35 | 10 | 400V 3F+N 50Hz | 5.170 € |

Kit higienización de serie. | Sanitacion kit included | Kit desinfection

Bivalente para entrada en ángulo. Transformable en monofase. Thermostop de serie. Paneles inferiores laterales desmontbles.

Bivalent for angle entry. Transformable in monophase. Thermostop series. Removable lateral bottom panels.

Bivalent pour l'entrée d'angle. Transformable en monphasé. Thermostop série. Panneaux inférieurs latéraux amovibles.

Dotación: 1 cesto de vasos, 1 cesto de platos, 1 insertador de platitos y 1 de cubiertos

Equipment: 1 basket for glasses, 1 basket for plates, 1 for cutlery et 1 for little plates.

Equipement: 1 panier pour verres, 1 panier pour assiettes et 1 pour couverts et 1 pour petits assiettes.

VERSIONES / VERSIONS



K=con bomba de desagüe | K=with drain pump | K=avec pompe de vidange

+ 215 €



H=Kit higienización | H=Sanitacion kit | H=Kit désinfection

+ 90 €



D=con descalcificador | D=with water softener | D=avec adoucisseur d'eau

+ 350 €

(Precisan 2,5 bares de presión | Require 2.5 bar of pressure | Nécessitent une pression de 2,5 bars)

OPTIONAL

Dosificador de jabón | Soap dispenser | Distributeur de savon

230 €

Bomba aumento de presión (precio instalado)

370 €

Pump increasing pressure (price installed) | Pompe presión (prix installé)

STILE (LCD)

LAVAVAJILLAS | DISWASHER | LAVEVAISELLES



2 años de garantía

years warranty / ans de garantie

Supeditada a una adecuada instalación y uso
Subject to proper installation and use
Sujet à une installation et une utilisation correctes

STILE: electrónico, de doble pared y muy profesional Stile es ecológico y eficiente

Reúne todas las cualidades de la gama único:

- Lavado a presión, aclarado garantizado y bajo consumo energético.
- Seguro, higiénico y cómodo.

Pero además incorpora:

- 6 programas de lavado. 4 ciclos
- Visor de la temperatura de la cuba y del calderín.
- Diferencial ΔT que garantiza un aclarado higiénico.
- Función "economy".
- Autodiagnos.
- Avisos sonoros.
- Contador de lavados.
- Termostop.

STILE: electronic, double-wall and very professional Stile is ecological and efficient

With all the qualities of the UNICO:

- Pressure washing, guaranteed rinsing and low energy consumption.
- Safe, hygienic and comfortable.

Models, but also incorporates:

- 6 washing programs.
- Temperature screen of the tank and the boiler.
- Differential ΔT that guarantees an hygienic rinse.
- Function "economy".
- Self-diagnosis.
- Sound warnings.
- Termostop.

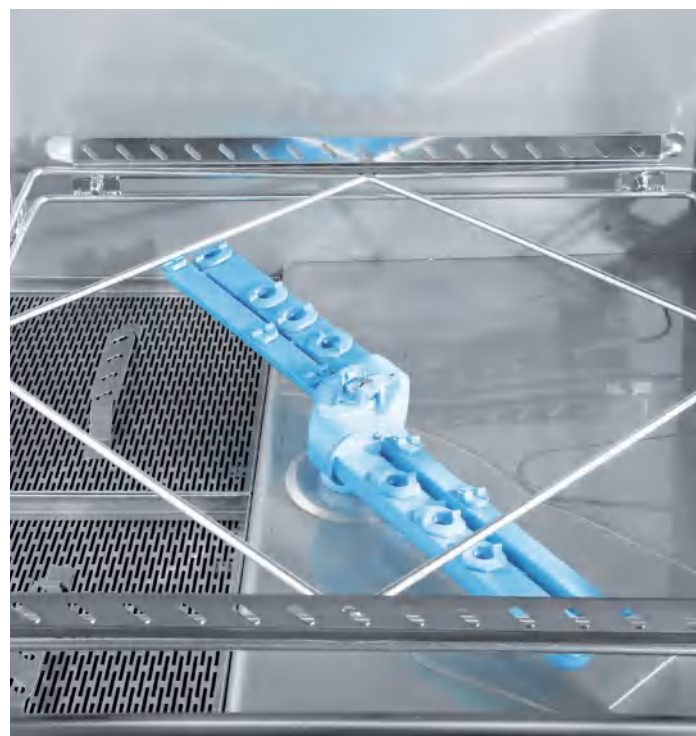
STILE: électronique, à double paroi et très professionnel Stile est écologique et efficace

Avec toutes les qualités de la gamme UNICO:

- Lavage à pression, rinçage garanti et faible consommation d'énergie.
- Sûr, hygiénique et confortable.

Mais en plus:

- 6 programmes de lavage.
- Écran de la température de la cube et de la chaudière.
- Différentiel ΔT garantissant un rinçage hygiénique.
- Fonction "économie".
- Auto-diagnostic.
- Avertissements sonores.
- Termostop.



**PENSADO HASTA EL MÁS
MÍNIMO DETALLE**

Thought to the smallest detail

*Pensée au plus minimum
détail*



MODEL



HP

KW
TANK BOILER TOTALLITERS
TANK-BOILER

V-Hz

GENERAL
PRICE

a x b x c



| | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|----|----|-------|----------|-----|-----|-----|-----|----|-----|------------------|----------------|
| CZ 360 LCD | 26 | 27 | 40x40 | 45x51x70 | 0,4 | 2,4 | 2,8 | 3,2 | 14 | 3,7 | 230V F+N 50HZ | 2.595 € |
|-------------------|----|----|-------|----------|-----|-----|-----|-----|----|-----|------------------|----------------|

Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit desinfection compris

Dotación: 1 cestos de vasos- 1 de platos (12 unid) -1 insertador de cubiertos-1 de platitos.

Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (12 units) -1 for cutlery-1 for little plates.

Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (12 unités) -1 de couverts-1 de petit assiettes.



| | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|----|----|-------|----------|---|-----|-----|---|----|-----|------------------|----------------|
| CZ 500 LCD | 30 | 32 | 50x50 | 58x60x84 | 1 | 2,4 | 3,2 | 4 | 25 | 7,4 | 230V F+N 50HZ | 3.265 € |
|-------------------|----|----|-------|----------|---|-----|-----|---|----|-----|------------------|----------------|

Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit desinfection compris

Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (18 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platitos.

Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (18 units) -1 for cutlery-1 basket for little plates.

Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (18 unités) -1 de couverts-1 de petits assiettes.



| | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|----|----|-------|----------|---|-----|-----|-----|----|-----|-------------------------------|----------------|
| CZ 600 LCD | 30 | 32 | 50x50 | 58x60x84 | 1 | 2,4 | 4,5 | 5,3 | 25 | 7,4 | 230V F+N 400V 3F+N 50HZ | 3.425 € |
|-------------------|----|----|-------|----------|---|-----|-----|-----|----|-----|-------------------------------|----------------|

Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit desinfection compris

Transformable en monofase. Transformable in monophase. Transformable en monophasé.

Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (18 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platitos.

Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (18 units) -1 for cutlery-1 basket for little plates.

Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (18 unités) -1 de couverts-1 de petits assiettes.



| | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|----|----|-------|----------|---|-----|-----|-----|----|-----|-------------------------------|----------------|
| CZ 700 LCD | 40 | 41 | 50x50 | 58x70x96 | 1 | 2,4 | 4,5 | 5,3 | 30 | 7,4 | 230V F+N 400V 3F+N 50HZ | 4.110 € |
|-------------------|----|----|-------|----------|---|-----|-----|-----|----|-----|-------------------------------|----------------|

Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit desinfection compris

Transformable en monofase. Transformable in monophase. Transformable en monophasé.

Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (18 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platitos.

Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (18 units) -1 for cutlery-1 basket for little plates.

Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (18 unités) -1 de couverts-1 de petits assiettes.



| | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|----|----|-------|-------------------|---|-----|---|-----|----|----|-------------------------------|----------------|
| CZ CÚPULA 6 LCD | 40 | 41 | 50x50 | 65x70x 150/189 | 1 | 3,5 | 6 | 6,8 | 35 | 10 | 230V F+N 400V 3F+N 50HZ | 6.100 € |
|------------------------|----|----|-------|-------------------|---|-----|---|-----|----|----|-------------------------------|----------------|

| | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|----|----|-------|-------------------|---|-----|---|-----|----|----|-------------------|----------------|
| CZ CÚPULA 9 LCD | 40 | 41 | 50x50 | 65x70x 150/189 | 1 | 3,5 | 9 | 9,8 | 35 | 10 | 400V 3F+N 50HZ | 6.185 € |
|------------------------|----|----|-------|-------------------|---|-----|---|-----|----|----|-------------------|----------------|

| | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------|----|----|-------|-------------------|---|-----|----|------|----|----|-------------------|----------------|
| CZ CÚPULA 12 LCD | 40 | 41 | 50x50 | 65x70x 150/189 | 1 | 3,5 | 12 | 12,8 | 35 | 10 | 400V 3F+N 50HZ | 6.290 € |
|-------------------------|----|----|-------|-------------------|---|-----|----|------|----|----|-------------------|----------------|

Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit desinfection compris

Bivalente para entrada en ángulo. Transformable en monofase. Paneles inferiores desmontables.

Bivalent for angle entry. Transformable in monophase. Removable bottom panels.

Bivalent pour l'entrée d'angle. Transformable en monophasé. Panneaux inférieurs amovibles.

Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (18 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platitos.

Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (18 units) -1 for cutlery-1 basket for little plates.

Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (18 unités) -1 de couverts-1 de petits assiettes.

VERSIONES / VERSIONS



K=con bomba de desagüe | K=with drain pump | K=avec pompe de vidange

215 €



D=con descalcificador | D=with water softener | D=avec adoucisseur d'eau

350 €

(Precisan 2,5 bares de presión | Require 2.5 bar of pressure | Nécessitent une pression de 2,5 bars)

OPTIONAL

Dosificador de jabón | Soap dispenser | Distributeur de savon

230 €

Bomba aumento de presión (precio instalado)

370 €

Pump increasing pressure (price installed) | Pompe presión (prix installé)

MESAS, FREGADEROS Y COMPLEMENTOS

TABLES, SINKS AND COMPLEMENTS / TABLES, ÉVIERS ET COMPLÉMENTS



| MODEL | DIMENSION | PVP |
|---|--|---------|
| GRUPO DUCHA (AGUA FRIA Y CALIENTE) SHOWER GROUP (COLD AND HOT WATER) GROUPE DE DOUCHE (FROID ET EAU CHAUDE) | | |
| GD | h= 100 | 285 € |
| GRUPO DUCHA + GRIFO MONOMANDO (AGUA FRIA Y CALIENTE) SHOWER GROUP + SINGLE-LEVER TAP (HOT AND COLD WATER) GROUPE DOUCHE + ROBINET MÉLANGEUR (EAU FROIDE ET CHAUDE) | | |
| GDG | h= 100 | 435 € |
| <i>Otras grifos en apartado inox (fregaderos) Other measures on request. Autres robinets en inox (éviers)</i> | | |
| MESA PRELAVADO 2 PATAS PARA CÚPULA Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25 PRE-WASHED TABLE 2 LEGS FOR CAPOTE / TABLE PRELAVAGE 2 PIEDS AVEC ÉTAGÈRE + ZONE LIBRE | | |
| MP2.120 | 120x75x85 | 1.330 € |
| MESA PRELAVADO 6 PATAS CON PETO +1/2 ESTANTE+ZONA LIBRE PRE-WASHED TABLE 6 LEGS WITH 1/2 SHELF + FREE ZONE / TABLE PRELAVAGE 6 PIEDS 1/2 ÉTAGÈRE + ZONE LIBRE | | |
| MP6.110 MECP | 110x75x85 | 1.840 € |
| MP6.160 MECP | Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25 160x75x85 | 1.945 € |
| MP6.200 MECP | 200x75x85 | 2.345 € |
| ESTANTE ADICIONAL | | 245 € |
| ADICIONAL ORIFICIO DESPERDICIOS EMBUTIDO Y ANILLO DE GOMA ADDITIONAL ORIFICE FOR WASTE AND RUBBER RING / ORIFICE POUR LES DÉCHETS ET ANNEAU EN CAOUTCHOUC | | |
| MENSOLA PARA CÚPULA / SHELF FOR CAPOTE / ÉTAGÈRE POR CAPOTE | | |
| MS0.60 | 60x51x40 | 305 € |
| MESA 2 PATAS PARA CUPULA / TABLE 2 LEGS FOR CAPOTE / TABLEAU 2 PIEDS POUR LE CAPOTE | | |
| MS2.65 | 65x51x85 | 775 € |
| MS2.120 | 120x51x85 | 970 € |
| MESA 4 PATAS PARA CUPULA / TABLE 4 LEGS FOR CAPOTE / TABLEAU 4 PIEDS POUR LE CAPOTE | | |
| MS4.70 CESP | 70x75x85 | 975 € |
| MS4.110 CESP | 110x75x85 | 1.095 € |
| PETO OPCIONAL | | |
| PEANA LAVAPLATOS 500/600/700 DISHWASHER BASE 500/600/700 / SUPPORT | | |
| | 58x56x42/60 | 495 € |





| CÓDIGO | DESCRIPTION | MODELOS EN LOS QUE SE USA | PVP |
|---------------|--|--|--------|
| 288 200375 | Bomba lavado 0,1+condens 5 mf | Todos los modelos de vasos + 501 antiguo | 197,0€ |
| 288 200315 | Bomba lavado 0,4 + condens 10 mf | E 500. También los anteriores que llevaban de 1 HP | 255,0€ |
| 288 200586 | Bomba lavado 0,73 + condens 12,5 mf | MPV y LCD 500-600-700, Cúpulas E, MPV, LU 574 | 369,0€ |
| 288 200184 | Bomba lavado vertical 0,75 + condens 16 mf | Cúpulas LCD, pero se puede acoplar la de 0,73 | 434,0€ |
| 288 200412 | Bomba lavado 2,7 Kw, Trifase (230/400V-50Hz) | Sólo LU 568 y 878 | 945,0€ |
| 288 200415 | Bomba aclarado (aumento de presión) | Sólo LU 568 y 878 | 397,0€ |
| 288 200325 | Bomba desagüe sin Kit | Para vasos MP, MPV, CZ, LCD y LU 564 | 132,0€ |
| 288 209090 | Bomba desagüe automático lavaplatos (kit completo) | Para platos MP, MPV, CZ, LCD y LU 564 | 215,0€ |
| 288 209114 | Bomba desagüe autom. lavavasos (con rebosadero para sustituir) | Para vasos MP, MPV, CZ, LCD y LU 564 | 215,0€ |
| 288 200098,05 | Boton pequeño (bolsa 5 unid) | Todos los mod E y los MP y CZ antiguos | 7,5€ |
| 288 200101 | Boton Start | Todos los mod E y los MP y CZ antiguos | 5,5€ |
| 288 200102 | Pulsador boton Start | Todos los mod E y los MP y CZ antiguos | 9,0€ |
| 288 200157 | Interruptor sencillo 2 cables | Todos los MP sin visor | 4,5€ |
| 288 200099 | Interruptor doble boton pequeño 4 cables | Sólo mod E | 16,5€ |
| 288 200100,05 | Soporte boton pequeño (bolsa 5 unid) | Todos los mod E y los MP y CZ antiguos | 11,0€ |
| 288 200103 | Soporte boton Start | Todos los mod E y los MP y CZ antiguos | 8,0€ |
| 288 200574 | Botón pulsador completo start inox | Todos MP visor | 39,0€ |
| 288 200572 | Botón interruptor completo on/off inox | Todos MP visor | 39,0€ |
| 288 200573 | Botón tiempos interruptor compelto inox | Todos MP visor | 39,0€ |
| 288 200577 | Visor temperatura | Todos MP visor | 55,0€ |
| 288 200591 | Display botonera LCD | Todos los LCD | 112,0€ |
| 288 200604 | Conector 6 pins | Todos los LCD | 10,5€ |
| 288 200603 | Conector 12 pins | Todos los LCD | 13,8€ |
| 288 200596 | Sonda 280 mm (x2) | Todos los LCD | 41,2€ |
| 288 200597 | Prolongación doble sonda 420 mm | 360 LCD | 29,0€ |
| 288 200593 | Cable flat 1900 mm (x2) | 360 LCD | 40,0€ |
| 288 200598 | Prolongación doble sonda 620 mm | 500-600-700 y Cúpula LCD | 32,0€ |
| 288 200594 | Cable flat 2500 mm (x2) | 500-600-700 y Cúpula LCD | 45,0€ |
| 288 200595 | Cable flat 1020 mm (x2) | Cúpulas LCD | 27,0€ |
| 288 209137 | Brazo completo aclarado pequeño sin difusores (Kit) | Todos mod vasos E.. Bivalente para MP, MPV, CZ y LCD | 72,0€ |
| 288 209136 | Brazo completo aclarado+ lavado pequeño sin difusores (Kit) | Todos mod vasos E.. Bivalente para MP, MPV, CZ y LCD | 127,0€ |
| 288 209134 | Brazo completo aclarado+ lavado largo sin difusores | Todos mod platos E.. Bivalente para MP, MPV, CZ y LCD | 140,0€ |
| 288 209001 | Brazo completo aclarado pequeño con difusores (Kit) | Todos mod vasos MP, MPV, CZ y LCD | 79,0€ |
| 288 209005 | Brazo completo aclarado+ lavado pequeño con difusores | Todos los mod vasos MP, MPV, CZ y LCD | 169,0€ |
| 288 209011 | Brazo completo aclarado+ lavado largo con difusores | Todos los mod platos MP, MPV, CZ y LCD | 178,0€ |
| 288 209091 | Campana presost. Salida inox completa | Todos los modelos | 28,0€ |
| 288 200183 | Casquillo grafito | Todos los modelos | 7,7€ |
| 288 200019 | Cierre puerta teflón | Todos los modelos salvo cúpulas y Lu | 5,5€ |
| 288 200260 | Condensador 12.5mF para bomba (288200161-377) | | 24,0€ |
| 288 200162 | Condensador 16mF para bomba (288200184) | | 24,0€ |
| 288 200398 | Condensador 5mF para bomba (288200375-216) | | 24,0€ |
| 288 200185 | Dosificador abrillantador por bomba | Todos los mod. En 501 y 360. se aconseja el de red | 94,0€ |
| 288 200043 | Dosificador abrillantador red | Mod 360 y 501. También acoplable a los demás | 94,0€ |
| 288 200042 | Electroválvula + reductor de caudal | Todos los mod (exc D). | 12,0€ |
| 288 200186 | Filtro aspiración inox cúpula | Todos los cúpulas | 92,0€ |
| 288 200082 | Filtro aspiración pequeño | Todos los modelos vasos + 501 y 360 | 35,0€ |
| 288 200167 | Filtro aspiración 500 | Todos los modelos platos exc 501 y 360 | 39,0€ |
| 288 200274 | Imán cierre puerta | Todos los modelos | 8,5€ |
| 288 200154,05 | Junta para resistencia 2800kw | Todos los calderines pequeños (3,7 lit) | 8,0€ |
| 288 200321,05 | Junta para resistencia 3200 w. | Todos los calderines grandes (7,4 lit) | 8,0€ |
| 288 200321,05 | Junta para resistencia 4500 w. | Todos los calderines grandes (7,4 lit) | 8,0€ |
| 288 200321,05 | Junta para resistencia 6000 w. | Todos los calderines grandes (7,4 y 10 lit) | 8,0€ |
| 288 200081,10 | Junta surtidor aclarado (bolsa 10 unid) | Todos los modelos MP, MPV, CZ y LCD | 4,5€ |
| 288 200079,10 | Junta surtidor lavado (bolsa de 10 unid) | Todos los modelos MP, MPV, CZ y LCD | 4,5€ |
| 288 200062 | Junta goma de la torreta | Todos los modelos | 4,5€ |
| 288 200212 | Junta rebosadero cúpula | Todos los cúpulas y LU | 36,0€ |
| 288 200503 | Led naranja 220v | Todos los modelos E | 8,0€ |
| 288 200158 | Led naranja | Sólo modelos MP y CZ antiguos | 11,0€ |
| 288 200104 | Led verde | Sólo modelos MP y CZ antiguos | 11,0€ |
| 288 200036 | Micro puerta | Todos los modelos | 17,5€ |
| 288 200052 | Presostato 35/17 | Todos los modelos | 23,0€ |
| 288 200169 | Rebosadero azul grande 23,5 cm | Todos los mod platos E (exc 501), MP, MPV, CZ y LCD | 11,0€ |
| 288 200084 | Rebosadero azul pequeño 19,5 cm | Todos los mod vasos, incluso CZ 360 | 11,0€ |
| 288 200314 | Rebosadero corto para kit desagüe 18,5 cm | Sólo lavavasos con bomba desagüe automática | 17,5€ |
| 288 200222 | Rebosadero inox cúpulas y LU568 32,5 cm | Todos los cúpulas y perlas 568 | 115,6€ |
| 288 200560 | Resistencia calderin 2800 w. boca pequeña | Todos los calderines pequeños (3,7 lit). Sustituye a 2400w | 65,0€ |
| 288 200561 | Resistencia calderin 3200 w. boca grande | Todos los calderines grandes (7,4 it). Sustituye a 2800 | 67,0€ |
| 288 200153 | Resistencia calderin 4500 w. mod 600 | Todos los calderines grandes (7,4 lit) y cuba LU 878 | 116,8€ |
| 288 200235 | Resistencia calderin 6000 w. cúpula 6 y LU568 | Todos los calderines grandes (7,4 y 10 lit) | 178,0€ |
| 288 200236 | Resistencia calderin 9000 w. cúpula 9, plus y LU 878 | Todos los calderines grandes (10 lit) | 198,0€ |
| 288 200249 | Resistencia cuba 2400w | Todos excepto cúpulas. | 60,0€ |
| 288 200558 | Resistencia cuba 3500w | Cúpulas y LU 568. | 98,0€ |
| 288 200448,10 | Surtidor aclarado (bolsa 10 unid) | Todos los modelos MP, MPV, CZ y LCD | 25,0€ |
| 288 200254,05 | Surtidor de lavado ciego (bolsa de 5 unid) | Todos los modelos MP, MPV, CZ y LCD | 16,5€ |
| 288 200078,10 | Surtidor lavado (bolsa de 10 unid) | Todos los modelos MP, MPV, CZ y LCD | 33,8€ |
| 288 200311 | Termostato clixon cuba 58°C | Todos los modelos E | 12,0€ |
| 288 200272 | Termostato fijo bulbo cuba 58°C | Mod MP, MPV, CZ y LU | 28,5€ |
| 288 200047 | Termostato Regulable calderin | Todos los modelos excepto LCD | 29,5€ |
| 288 200328 | Mando regulación termostato 0/90° | Todos los modelos excepto LCD | 6,8€ |
| 288 200251 | Termostato seguridad clixon | Todos los modelos actuales | 19,8€ |
| 288 200159 | Termostato seguridad III | Sólo para III antiguos. | 116,0€ |
| 288 200501 | Timer electronico 1 tiempo | Todos los modelos E | 99,0€ |
| 288 200051 | Timer electronico 2 tiempos | Modelos MP, MPV y CZ anteriores | 169,5€ |
| 288 200001 | Chip para start al bajar la puerta | Cúpulas MP y MPV | 11,0€ |
| 288 200628 | Timer digital serie CZ LCD 8 relés | Todos los LCD | 286,5€ |
| 288 200297 | Electrovalvula 2 vías | Sólo para máquinas con descalcificador incorporado | 17,5€ |
| 288 200346 | Injector electroválvula 2 vías (288200297) | Sólo para máquinas con descalcificador incorporado | 3,5€ |
| 288 200197 | Embudo sal | Sólo para máquinas con descalcificador incorporado | 12,0€ |
| 288 200232 | Tapón roscado inferior embudo sal | Sólo para máquinas con descalcificador incorporado | 5,5€ |

LAVAUTENSILIOS

UTENSILS WASHER | LAVE BATTERIES



2 años de garantía
years warranty / ans de garantie

Supeditada a una adecuada instalación y uso
Subject to proper installation and use
Sujet à une installation et une utilisation correctes

En los lavautensilios Nikrom predomina la potencia y altura de lavado.

Desde el pequeño lavabandejas de 60*40 para panadería, hasta los grandes lava perolas con 80 cm de altura.

Son máquinas muy robustas, dirigidas a actividades donde se usen grandes recipientes y que necesiten quitar grasa o similares, por lo que son muy valorados en el sector de la panadería, pastelería y heladería.

Dotados de bomba de aclarado (excepto LU 564 que no la precisa) y visor para la temperatura del calderín.

Nikrom utensils washer: high power and washing height

From the small baking tray washers (60*40), to the large pan washes with 80 cm height.

They are very robust machines, aimed at activities where large containers are used and that need to remove butter or similar, that's the reason why they are highly valued in the bakery, pastry and ice cream field.

Equipped with a rinse pump (except LU 564, which does not require it) and a display for the boiler temperature.

Dans les lavebatteries Nikrom, le plus important c'est la puissance et l' hauteur de lavage

Des petits lave plateaux 60*40 pour boulangeries, jusqu'aux grands pour casseroles de 80 cm.

Ce sont des machines très robustes, destinées aux activités où sont utilisés de grands récipients et qui ont besoin d'éliminer les graisses ou similaires, c'est pour ça qu'elles sont très appréciées dans le secteur de la boulangerie, de la pâtisserie et de la crème glacée.

Equipés avec pompe de rinçage (sauf LU 564 qui n'en a pas besoin).



**PENSADO HASTA EL MÁS
MÍNIMO DETALLE**

**THOUGHT TO THE SMALLEST
DETAIL**

**PENSÉE AU PLUS MINIMUM
DÉTAIL**



| MODEL | | | | HP | KW TANK BOILER TOTAL | | | LITERS TANK BOILER | | V-Hz | GENERAL PRICE |
|-------|--|--|--|----|----------------------|--|--|--------------------|--|------|---------------|
|-------|--|--|--|----|----------------------|--|--|--------------------|--|------|---------------|



| | | | | | | | | | | | |
|--|----|----------|----------|---|-----|-----|-----|----|-----|-------------------|----------------|
| LU 564 V | 41 | 50x50-60 | 58x70x96 | 1 | 2,4 | 4,5 | 5,3 | 30 | 7,4 | 400V 3F+N 50HZ | 3.980 € |
| LU 564 VK (con bomba de desagüe) (with drain pump) (avec pompe de vidange) | | | | | | | | | | | 4.195 € |
| LU 564 VD (con descalcificador incorporado) (with integrated water softener) (avec adoucisseur d'eau intégré) | | | | | | | | | | | 4.330 € |
| LU 564 VDK (con bomba y dosificador) (with pump and dispenser) (avec pompe et adoucisseur) | | | | | | | | | | | 4.545 € |

Doble pared. 2 ciclos regulables Visor de temperatura.Transformable en monofase. Admite instalación bomba desagüe tipo Kit. Dotación: 1 cestos neutro y 1 de bandejas

Double wall. 2 adjustable cycles. Temperature display. Transformable in monophase. It admits installation pump type drainage. Equipment: 1 neutral basket and 1 for trays.

Double paroi 2 cycles réglables viseur de la température Transformable en monophasé. Il admet l'installation de pompe pour drainage. Equipement: 1 panier neutre et 1 pour les plateaux.



| | | | | | | | | | | | |
|-----------------|----|-------|-------------------|-----|-----|---|-----|----|----|-------------------|----------------|
| LU 568 V | 80 | 54x65 | 67x80x 180/215 | 2,7 | 3,5 | 6 | 8,4 | 45 | 10 | 400V 3F+N 50HZ | 8.345 € |
|-----------------|----|-------|-------------------|-----|-----|---|-----|----|----|-------------------|----------------|

Monopared. 2 ciclos regulables. Bomba de aclarado de serie 0,33 kw. Dotación: 1 cestos neutro inox

Single wall. 2 adjustable cycles. Rinsing pump 0.33 kw. Equipment: 1 stainless steel basket.

Mono paroi 2 cycles ajustables. Rinçage pompe 0,33 kw. Equipement: 1 panier en acier inoxydable



| | | | | | | | | | | | |
|-----------------|----|-------|-------------------|-------|-----|---|------|----|------|-------------------|-----------------|
| LU 878 V | 80 | 80x70 | 92x85x 199/235 | 2,7x2 | 4,5 | 9 | 14,4 | 70 | 12,5 | 400V 3F+N 50HZ | 14.195 € |
|-----------------|----|-------|-------------------|-------|-----|---|------|----|------|-------------------|-----------------|

Monopared. 2 ciclos regulables. Bomba de aclarado 0,33 kw. Dotación: 1 cesto inox.

Single wall. 2 adjustable cycles. Rinsing pump 0.33 kw. Equipment: 1 inox basket.

Mono paroi 2 cycles ajustables. Rinçage pompe 0,33 kw. Equipement: 1 panier inox.



| | | | | | | | | | | | |
|---------------------|----|--------|---------------------|-------|---|---|----|-----|----|-------------------|-----------------|
| LU 1288 PLUS | 80 | 126x80 | 144x102x 206/236 | 3,7x2 | 9 | 9 | 14 | 100 | 17 | 400V 3F+N 50HZ | 21.970 € |
|---------------------|----|--------|---------------------|-------|---|---|----|-----|----|-------------------|-----------------|

RECUPERADOR-CONDENSADOR. Condenser-thermal recovery. Récupération thermique du condenseur.

4.535 €

Doble pared. 3 ciclos: 3'-6'-9'. Bomba de aclarado 0,33 kw. Dotación: 1 cesto inox.

Double wall. 3 cycles: 3'-6'-9'. Rinsing pump 0.33 kw. Equipment: 1 inox basket.

Double paroi 3 cycles: 3'-6'-9'. Rinçage pompe 0,33 kw. Equipment: panier en acier inoxydable.

Todos los modelos / All models / Tous les modèles

Doble filtro. Micro puerta. Válvula anti-retorno. Antiparasitario. Preparados para toma de detergente, incluso cableado. Lavado a presión. Bajo consumo. Rápida recuperación.

Double filter. Micro door. Anti-return valve. Antiparasitic Thermostop. Prepared for taking of detergent, even wiring. Pressure washing Low consumption. Quick recovery.

Double filtre. Micro porte. Clapet anti-retour. Antiparasitaire Thermostop. Préparé pour la prise de détergent, même câblage. Lavage sous pression Faible consommation. Récupération rapide.

OPTIONAL

Dosificador de detergente Detergent dispenser Distributeur de détergent **230 €**

Ruedas / weels / Roures **270 €**

TRENES DE ARRASTRE

CONVEYOR DISHWASHERS / CONVOYEURS À PANIERS



2 años de garantía
years warranty / ans de garantie

Supeditada a una adecuada instalación y uso
Subject to proper installation and use
Sujet à une installation et une utilisation correctes

HIGIÉNICOS Y ROBUSTOS

- Los trenes de cestas Nikrom se caracterizan por:
 - Su altura de lavado: 46 cm
 - Robustez: estructura muy sólida, con carrocería embutida para evitar la dilatación, doble pared para el aislamiento acústico y térmico y bombas verticales autolimpiables.
 - Su seguridad: mandos a 24 v.
 - Su bajo consumo: economizador en cada fase.
 - Cada modelo cuenta con las funciones que le permiten obtener un magnífico lavado para la producción que se requiere.
 - Los modelos "C" con condensador de vapor-recuperador térmico:
 - Evitan la instalación de una campana o una aspiración conducida al exterior para eliminar los vahos.
 - Reduce el consumo energético puesto que el agua de la condensación (aprox 45°) la reconduce al calderín.
 - Imprescindible si no se puede conectar el tren al agua caliente (50°).
- * Los problemas de espacio se pueden resolver con mesas mecanizadas o curvas motorizadas.

HYGIENIC AND ROBUST

- The Nikrom conveyor washers are characterized by:
 - Its washing height: 46 cm
 - Robustness: very solid structure, with embedded bodywork to avoid dilation, double wall for acoustic and thermal insulation and self-cleaning vertical pumps.
 - Your security: 24v controls.
 - Its low consumption: economizer in each phase.
- Each model has the functions that allow you to obtain a magnificent wash for the production that is required.
- The "C" models with steam condenser-thermal recovery are very interesting: They avoid the installation of a hood or an aspiration driven outdoors to eliminate vapors.
 - Reduces energy consumption since water from the condensation (approx 45°) is brought back to the boiler.
 - Essential if you can not connect the conveyor washer to the water hot (50°).
- Space problems can be solved with mechanized tables or motorized curves.

HYGIÉNIQUE ET ROBUSTE

- Les convoyeurs avec paniers Nikrom sont caractérisés par:
 - Sa hauteur de lavage: 46 cm
 - Robustesse: structure très solide, avec corps intégré pour éviter la dilatation, double paroi pour l'isolation acoustique et thermique et pompes verticales autonettoyantes.
 - Sa sécurité: les contrôles 24v.
 - Sa faible consommation: économiseur dans chaque phase.
- Chaque modèle a les fonctions qui vous permettent d'obtenir un lavage magnifique pour la production requise.
- Les modèles "C" avec condensateur vapeur-recuperateur thermique sont très intéressants:
 - Ils évitent l'installation d'une hotte ou d'une aspiration dirigée vers l'extérieur pour éliminer les vapeurs.
 - Réduisent la consommation d'énergie puisque l'eau de condensation (environ 45°) la ramène à la chaudière.
 - Essentiel si le convoyeur ne peut pas être connecté à l'eau chaude (50°).
- Les problèmes d'espace peuvent être résolus avec des tables mécanisées ou des courbes motorisées.



TRENES DE ARRASTRE

CONVEYOR DISHWASHERS / CONVOYEURS À PANIERS



SPECIAL voltage +5%

L

LAVADO



| MODEL | | PVP |
|----------|--|----------|
| A-1800 | Lavado+Aclarado Washing + Rinse Lavage + Rinçage 1800-1200 platos/hora dishes/hour plats/heure | 14.250 € |
| A-1800S | Con secado With drying Avec séchage | 17.810 € |
| A-1800C | Con condensador-Recuperador térmico With condenser-Thermal recuperator Avec condenseur-Récupérateur thermique | 17.770 € |
| A-1800SC | Con secado y condensador-Recuperador térmico With drying and condenser-Thermal recuperator Avec séchage et condenseur-Récupérateur thermique | 21.325 € |

(AS) Antisalpicadero/Optional Anti-splash/Anti-déversement 250x700x730 690 €

| | | |
|----------|--|----------|
| A-2100 | Lavado reforzado+Aclarado Reinforced wash + Rinse/Lavage renforcé + Rinçage 2100-1600 platos/hora/dishes/hour/ plats/heure | 18.955 € |
| A-2100S | Con secado/With drying/Avec séchage | 22.995 € |
| A-2100C | Con condensador - Recuperador térmico With condenser- hermal recuperator Avec condenseur Récupérateur thermique | 22.790 € |
| A-2100SC | Con secado y condensador - Recuperador térmico With drying and condenser - Thermal recuperator Avec séchage et condenseur - Récupérateur thermique | 26.830 € |

Antisalpicadero de entrada de serie en todos los modelos

Anti-splash entrance as standard on all models and exit on Mod "S"

Entrée anti-déversement standar sur tous les modèles et sortie sur Mod "S"

| | | |
|----------|---|----------|
| A-3000 | Lavado reforzado+Aclarado reforzado Reinforced wash + Reinforced rinse Lavage renforcé + Rinçage 2900 -1800 / platos/hora dishes/hour plats/heure | 21.510 € |
| A-3000S | Con secado With drying /Avec séchage | 25.900 € |
| A-3000C | Con condensador-Recuperador térmico With condenser- hermal recuperator Avec condenseur-Récupérateur thermique | 25.410 € |
| A-3000SC | Con secado y condensador-Recuperador térmico With drying and condenser-Thermal recuperator Avec séchage et condenseur-Récupérateur thermique | 29.515 € |

Antisalpicadero de entrada de serie en todos los modelos. También el de salida en modelos sin secado.

Entrance anti-splash standard in all models. Also the output in models without drying.

Anti déversement standard d'entrée. Également la sortie dans les modèles sans séchage.

| MODEL | BASKET HOUR | H WASH cm | DIMENSION cm | PRE-WASHED KW PUMP | LIT LIT TANK | WASH KW PUMP | LIT TANK | CONS KW | PRE RINSED KW PUMP | LIT CALDER | LIT HOUR | CONS KW | KW DRYING | KW COND | TOTAL KW | V/HZ |
|----------|-------------|-----------|----------------|--------------------|--------------|--------------|----------|---------|--------------------|------------|----------|---------|-----------|---------|----------|---------------|
| A-1800 | 70-90-100 | 46 | 115x77x171/211 | - | - | 0,9 | 66 | 9 | - | 9 | 150 | 9 | | | 19 | 400 3F+N-50HZ |
| A-1800S | 70-90-100 | 46 | 175x77x193/211 | - | - | 0,9 | 66 | 9 | - | 9 | 150 | 9 | 4,6 | | 24 | 400 3F+N-50HZ |
| A-1800C | 70-90-100 | 46 | 140x77x193/211 | - | - | 0,9 | 66 | 9 | - | 9 | 150 | 12 | | 0,18 | 22 | 400 3F+N-50HZ |
| A-1800SC | 70-90-100 | 46 | 200x77x193/211 | - | - | 0,9 | 66 | 9 | - | 9 | 150 | 12 | 4,6 | 0,18 | 27 | 400 3F+N-50HZ |
| A-2100 | 90-100-120 | 46 | 155x77x172/211 | - | - | 2,35 | 105 | 9 | - | 9 | 165 | 9 | | | 20 | 400 3F+N-50HZ |
| A-2100S | 90-100-120 | 46 | 215x77x196/211 | - | - | 2,35 | 105 | 9 | - | 9 | 165 | 9 | 6,9 | | 27 | 400 3F+N-50HZ |
| A-2100C | 90-100-120 | 46 | 155x77x196/211 | - | - | 2,35 | 105 | 12 | - | 9 | 165 | 12 | | 0,18 | 26 | 400 3F+N-50HZ |
| A-2100SC | 90-100-120 | 46 | 215x77x196/211 | - | - | 2,35 | 105 | 12 | - | 9 | 165 | 12 | 6,9 | 0,18 | 33 | 400 3F+N-50HZ |
| A-3000 | 100-140-160 | 46 | 180x77x172/211 | - | - | 2,35 | 105 | 12 | - | 9x2 | 240 | 15 | | | 30 | 400 3F+N-50HZ |
| A-3000S | 100-140-160 | 46 | 215x77x196/211 | - | - | 2,35 | 105 | 12 | - | 9x2 | 240 | 15 | 6,9 | | 37 | 400 3F+N-50HZ |
| A-3000C | 100-140-160 | 46 | 180x77x196/211 | - | - | 2,35 | 105 | 12 | - | 9x2 | 240 | 18 | | 0,18 | 33 | 400 3F+N-50HZ |
| A-3000SC | 100-140-160 | 46 | 215x77x196/211 | - | - | 2,35 | 105 | 12 | - | 9x2 | 240 | 18 | 6,9 | 0,18 | 40 | 400 3F+N-50HZ |

NIKROM
GRUPO GRANITA

MESAS, FREGADEROS Y COMPLEMENTOS

TABLES, SINKS AND COMPLEMENTS/TABLES, ÉVIERS ET COMPLÉMENTS



| MODEL | DIMENSION | PVP |
|-------|-----------|-----|
|-------|-----------|-----|

| | | | |
|---|--------------|----------|----------------|
| MESA MECANIZADA DE ENTRADA EN ÁNGULO | MME70 | 77x77x88 | 2.145 € |
|---|--------------|----------|----------------|

MECHANIZED TABLE OF ANGLE ENTRY / TABLE D'ENTRÉE D'ANGLE MÉCANISÉE



| | | | |
|---|--|--------------|-----------------|
| SECADO EN ÁNGULO (en curva motorizada) | | 87x87+11x124 | 12.835 € |
|---|--|--------------|-----------------|

DRYING IN ANGLE (in motorized curve) / SÉCHAGE EN ANGLE (en courbe motorisée)



| | | | |
|---|--------------|------------|----------------|
| CURVA 90° / 90° CURVE / 90° COURBE | MRC90 | 107x107x88 | 2.675 € |
|---|--------------|------------|----------------|

| | | | |
|--|---------------|--------------------|----------------|
| CURVA 90° MECANIZADA (entrada o salida) | MRC90M | (86+11)x(84+11)x88 | 4.770 € |
|--|---------------|--------------------|----------------|

90° MECHANIZED CURVE (entrance or exit) / COURBE MÉCANISÉE 90° (entrée ou sortie)

Si debe llevar cuadro porque el tren cuenta con más de un opcional, su PVP se incrementa en 300 €



| | | | |
|------------------------------|--|-----------|----------------|
| CURVA 180° MECANIZADA | | 145X85X88 | 6.365 € |
|------------------------------|--|-----------|----------------|

180° MECHANIZED CURVE (entrance or exit) / COURBE MÉCANISÉE 90° (entrée ou sortie)

MESA INOX 4 PATAS (canalizada antidesbordamiento)

TABLE INOX 4 LEGS (channeled anti-overflow) / TABLE INOX 4 PIEDS (anti-débordement canalisé)

| | | | |
|---------------------|--|-----------|----------------|
| MS4.70 CESP | | 70x75x85 | 975 € |
| MS4.110 CESP | | 110x75x85 | 1.095 € |
| MS4.150 CESP | | 150x75x85 | 1.395 € |
| MS4.200 CESP | | 200x75x85 | 1.595 € |



MESA DE RODILLOS (con estante y desagüe) + FINAL DE CARRERA

ROLLER TABLE (with drain and microswitch limit) / TABLE À ROULEAUX (avec drain et final de carrière)

| | | | |
|----------------|--|-----------|----------------|
| MR110+F | | 110x65x88 | 2.230 € |
| MR160+F | | 160x65x88 | 2.625 € |
| MR200+F | | 210x65x88 | 3.460 € |



FINAL DE CARRERA Y ENGANCHE MESAS INOX Y CURVAS (aconsejado)

MICROSWITH LIMIT (advised) / FINAL DE CARRIÈRE ET ATTELAGE (conseillé)

485 €

MESA PRELAVADO 6 PATAS CON PETO +1/2 ESTANTE+ZONA LIBRE

PRE-WASHED TABLE 6 LEGS WITH 1/2 SHELF + FREE ZONE / TABLE PRELAVAGE 6 PIEDS 1/2 ÉTAGÈRE + ZONE LIBRE

| | | | |
|---------------------|---------------------------------------|-----------|----------------|
| MP6.110 MECP | Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25 | 110x75x85 | 1.840 € |
| MP6.160 MECP | Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25 | 160x75x85 | 1.945 € |
| MP6.200 MECP | Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25 | 200x75x85 | 2.345 € |



ESTANTE ADICIONAL

245 €

ADICIONAL ORIFICIO DESPERDICIOS EMBUTIDO Y ANILLO DE GOMA

ADDITIONAL ORIFICE FOR WASTE AND RUBBER RING / ORIFICE POUR LES DÉCHETS ET ANNEAU EN CAOUTCHOUC

265 €



Otras medidas por encargo. Mesas para recogida sucio ver Inox.

Other measures on request. Tables for collecting dirty laundry see inox.

Autres mesures sur commande. Tables pour ramasser le linge sale voir inox.



| | | |
|--|------------------|--------------|
| GRUPO DUCHA+GRIFO MONOMANDO. Agua fría y caliente | GDG h=100 | 435 € |
|--|------------------|--------------|

SHOWER GROUP + SINGLE-LEVER GRIFO. Hot and cold water / GROUPE DOUCHE + ROBINET MÉLANGEUR. Eau chaude et froide

Otras grifos en apartado inox (fregaderos)/Other taps in stainless section (sinks)/Autres robinets en Inox (évier)



GRUPO GRANITA

TARIFA SEPTIEMBRE 2022



| MODEL | | PVP |
|-----------------------|---|-----------------|
| A-3000 PLUS | Lavado reforzado+Preaclarado+Aclarado <i>Reinforced+Pre rinsed+Rinse/ Lavage renforcé+Pré ringage+Ringage</i> 1800-3150 platos/hora/dishes/hour/ plats / heure | 25.460 € |
| A-3000 PLUS S | Con secado <i>With drying / Avec séchage</i> | 29.960 € |
| A-3000 PLUS C | Con condensador - Recuperador térmico <i>With condenser - Thermal recuperator</i> <i>Avec condenseur - Récupérateur thermique</i> | 29.415 € |
| A-3000 PLUS SC | Con secado y condensador - Recuperador térmico <i>With drying and condenser - Thermal recuperator</i> <i>Avec séchage et condenseur - Récupérateur thermique</i> | 33.560 € |

Antisplacadero de entrada de serie en todos los modelos. También el de salida en modelos sin secado.
Entrance anti-splash standard in all models. Also the output in models without drying.
Anti déversement standard d'entrée. Également la sortie dans les modèles sans séchage.

| | | |
|-----------------|---|-----------------|
| A-3600 | Lavado reforzado+Preaclarado+Aclarado <i>Reinforced+Pre rinsed+Rinse/ Lavage renforcé+Pré ringage+Ringage</i> 2700-4100 platos/hora/dishes/hour/ plats / heure | 27.715 € |
| A-3600S | Con secado / <i>With drying / Avec séchage</i> | 31.890 € |
| A-3600C | Con condensador - Recuperador térmico <i>With condenser - Thermal recuperator</i> <i>Avec condenseur - Récupérateur thermique</i> | 31.580 € |
| A-3600SC | Con secado y condensador - Recuperador térmico <i>With drying and condenser - Thermal recuperator</i> <i>Avec séchage et condenseur - Récupérateur thermique</i> | 35.690 € |

Antisplacadero de entrada de serie en todos los modelos. También el de salida en modelos sin secado.
Entrance anti-splash standard in all models. Also the output in models without drying.
Anti déversement standard d'entrée. Également la sortie dans les modèles sans séchage.

| | | |
|-----------------|--|-----------------|
| A-4500 | Prelavado + Lavado + Preaclarado + Aclarado <i>Prewash+Wash+Preclar+Rinse/Prélavage+Lavage+Pré-rinçage+Rinçage</i> 2700-4500 platos/hora/dishes/hour/ plats / heure | 31.345 € |
| A-4500S | Con secado / <i>With drying / Avec séchage</i> | 35.575 € |
| A-4500C | Con condensador - Recuperador térmico <i>With condenser - Thermal recuperator</i> <i>Avec condenseur - Récupérateur thermique</i> | 34.935 € |
| A-4500SC | Con secado y condensador - Recuperador térmico <i>With drying and condenser - Thermal recuperator</i> <i>Avec séchage et condenseur - Récupérateur thermique</i> | 38.975 € |

Antisplacadero de entrada de serie en todos los modelos. También el de salida en modelos sin secado.
Entrance anti-splash standard in all models. Also the output in models without drying.
Anti déversement standard d'entrée. Également la sortie dans les modèles sans séchage.

| MODELO | BASKET HOUR | H WASH cm | DIMENSION cm | PRE-WASHED KW PUMP | LIT TANK | WASH KW PUMP | LIT TANK | CONS KW | PRE RINSED KW PUMP | LIT TANK | RINSED LIT CALDE | LIT HOUR | CONS KW | KW DRY-ING | KW COND | TOTAL KW | V/HZ |
|-----------------------|-------------|-----------|----------------|--------------------|----------|--------------|----------|---------|--------------------|----------|------------------|----------|---------|------------|---------|----------|---------------|
| A-3000 PLUS | 100-150-175 | 46 | 200x77x172/211 | - | - | 2,35 | 105 | 12 | 0,25 | 11 | 9x2 | 220 | 15 | | | 30 | 400 3F+N-50HZ |
| A-3000 PLUS S | 100-150-175 | 46 | 235x77x196/211 | - | - | 2,35 | 105 | 12 | 0,25 | 11 | 9x2 | 220 | 15 | 6,9 | | 37 | 400 3F+N-50HZ |
| A-3000 PLUS C | 100-150-175 | 46 | 200x77x196/211 | - | - | 2,35 | 105 | 12 | 0,25 | 11 | 9x2 | 220 | 15 | | 0,18 | 30 | 400 3F+N-50HZ |
| A-3000 PLUS SC | 100-150-175 | 46 | 235x77x196/211 | - | - | 2,35 | 105 | 12 | 0,25 | 11 | 9x2 | 220 | 15 | 6,9 | 0,18 | 37 | 400 3F+N-50HZ |
| A-3600 | 150-200-230 | 46 | 240x77x172/211 | 1,1 | 65 | 2,35 | 105 | 12 | - | | 9x2 | 350 | 18 | | | 34 | 400 3F+N-50HZ |
| A-3600S | 150-200-230 | 46 | 275x77x196/211 | 1,1 | 65 | 2,35 | 105 | 12 | - | | 9x2 | 350 | 21 | 6,9 | | 41 | 400 3F+N-50HZ |
| A-3600C | 150-200-230 | 46 | 240x77x196/211 | 1,1 | 65 | 2,35 | 105 | 12 | - | | 9x2 | 350 | 18 | | 0,18 | 37 | 400 3F+N-50HZ |
| A-3600SC | 150-200-230 | 46 | 275x77x196/211 | 1,1 | 65 | 2,35 | 105 | 12 | - | | 9x2 | 350 | 21 | 6,9 | 0,18 | 44 | 400 3F+N-50HZ |
| A-4500 | 150-220-250 | 46 | 260x77x172/211 | 1,1 | 65 | 2,35 | 105 | 12 | 0,25 | 11 | 9x2 | 370 | 18 | | | 34 | 400 3F+N-50HZ |
| A-4500S | 150-220-250 | 46 | 308x77x196/211 | 1,1 | 65 | 2,35 | 105 | 12 | 0,25 | 11 | 9x2 | 370 | 21 | 6,9 | | 42 | 400 3F+N-50HZ |
| A-4500C | 150-220-250 | 46 | 260x77x196/211 | 1,1 | 65 | 2,35 | 105 | 12 | 0,25 | 11 | 9x2 | 370 | 18 | | 0,18 | 37 | 400 3F+N-50HZ |
| A-4500SC | 150-220-250 | 46 | 308x77x196/211 | 1,1 | 65 | 2,35 | 105 | 12 | 0,25 | 11 | 9x2 | 370 | 21 | 6,9 | 0,18 | 44 | 400 3F+N-50HZ |

TRENES DE CINTA

FLIGHT CONVOYER DISHWASHER/
CONVOYEUR À DOIGTS



2 años de garantía
years warranty / ans de garantie

Supeditada a una adecuada instalación y uso
Subject to proper installation and use
Sujet à une installation et une utilisation correctes

DIRIGIDO A LOCALES CON GRANDES PRODUCCIONES

- Carrocería de doble pared.
- Cuba y calderín en acero inox AISI 316 con alta resistencia a la corrosión.
- Triple filtración del agua.
- Desagüe automático y centralizado con vaciado total y parcial de las cubas.

DISEÑADOS PARA OBTENER UN LAVADO EFICIENTE Y AHORRO ENERGÉTICO

- Economizador en cada fase de la máquina para evitar el desperdicio innecesario de agua, energía y detergente.
- Reductor de presión estándar del agua de red para optimizar el consumo y obtener un mejor aclarado.

AIMED AT LOCALS WITH LARGE PRODUCTIONS

- Double skinned.
- Tank and boiler in AISI 316 stainless steel with high corrosion resistance.
- Triple water filtration.
- Centralized and automatic drain with total or partial emptying of the tanks.

DESIGNED FOR EFFICIENT WASHING AND ENERGY SAVING

- Economizer in each machine stage to avoid unnecessary waste of water, energy and detergent.
- Pressure reducer as a standard feature to optimise consumption and excel in rinsing.

DESTINÉ AUX LOCAUX AVEC DE GRANDES PRODUCTIONS

- Carrosserie à double paroi.
- Cuve et surchauffeur en acier inox AISI 316 à haute résistance à la corrosion.
- Triple filtration de l'eau.
- Vidange centralisée et automatique avec vidange totale et partielle des cuves.

CONÇU POUR OBTENIR UN LAVAGE EFFICACE ET UNE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Économiseur dans chaque phase de la machine pour éviter tout gaspillage inutile d'eau, d'énergie et de détergent.
- Réducteur de pression standard pour optimiser la consommation et obtenir un meilleur rinçage.






200124
CESTILLO CUBIERTOS
 CUTLERY BASKET
 PANIER COUVERTS
 11x11x13

PVP 4,3 €



200191
CESTA CUBIERTOS
 CUTLERY BASKET
 PANIER COUILLERIE
 50x50x15

PVP 39 €



SUPLEMENTO CON SEPARADOR 3x3 PVP 17 €
SUPPLEMENT WITH SEPARATOR 4x4 PVP 17 €
SUPPLÉMENT AVEC SÉPARATEUR 5x5 PVP 17 €
6x6 PVP 19 €
7x7 PVP 19 €
 Para cesta 50x50
 Exterior 6 cm.
 Util 4.8 cm



200518
CESTILLO MÚLTIPLE
 MULTIPLE BASKET
 PANIER MULTIPLE
 48x23x14

PVP PVP 28 €



CESTA COPAS GLASSES BASKET
PANIER COUPES 9 u **200562**
 50x50x11
 De 11,1 hasta
 15 cm Ø h útil 8cm
 (Con supl 7)

PVP 44 €



200334
TAPA CESTA 50
 BASKET COVER 50
COUVERCLE
 50x50

PVP 39€



200125
INSERTADOR DE PLATITOS
 PLATES BASKET
 PANIER POUR PETITES ASSIETTES
 29x9x7

PVP 7,5 €



CESTA COPAS GLASSES BASKET
PANIER COUPES 16 u **200563**
 50x50x11
 De 9 hasta 11 cm Ø h
 útil 8cm
 (Con supl 7)

PVP 44 €



200192
CESTAS BANDEJAS
 TRAYS BASKET
 PANIER PLATEAUX
 50x50/70 h 9 unidades (45 ancho)

PVP 39 €



200489
CESTA VASOS
 GLASSES BASKET
 PANIER VERRES
 38x38x15

PVP 28 €



CESTA COPAS GLASSES BASKET
PANIER COUPES 25 u
 50x50x11
 De 7,4 hasta 8,9 cm Ø h
 útil 8cm
 (Con supl 7)

PVP 44 €



200420
CESTA INOX
 INOX BASKET
 PANIER INOX
 LU 568
 54x65x7

PVP 424 €



200395
CESTA PLATOS (9-11)
 DISH BASKET
 PANIER ASSIETTES
 40x40x11

PVP 32 €



CESTA COPAS GLASSES BASKET PANIER COUPES
36 u
 50x50x11
 De 6,3 hasta 7,3 cmØ
 h útil 8cm
 (Con supl 7)

PVP 45 €



200421
CESTA INOX
 INOX BASKET
 PANIER INOX
 LU 878
 80x70x15

PVP 467 €



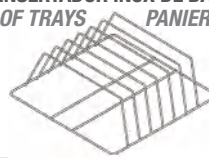
200490
CESTA VASOS
 DISH BASKET
 PANIER PASSIETTES
 40x40x15

Plástico PVP 29 €



CESTA COPAS GLASSES BASKET PANIER COUPES
49 u
 50x50x11
 hasta 6,2 cmØ
 h útil 8cm
 (Con supl 7)

PVP 45 €




INSERTADOR INOX DE BANDEJAS INOX INSERTER OF TRAYS PANIER INOX POUR PLATEAUX
200190
 30x50x19
 8 unidades
 (Hasta, 4,4 cm)

PVP 195 €



200174
CESTO PLATOS
 DISH BASKET
 PANIER POUR ASSIETTES
 50x50x11

PVP 34 €



SUPLEMENTO ALTURA SUPPLEMENT HEIGHT SUPPLÉMENT DE HAUTEUR **200335**
 A) H= 6cm.
 Util, 4,8 cm
 H=4 cm.
 B) Util, 2,8 cm

PVP 14 €




CARRO PORTACESTAS GPCP PLÁSTICO CON ASA

PVP 345 €



200173
CESTO VASOS
 GLASSES BASKET
 PANIER DE VERRES
 50x50x11
 altura útil useful height
 Hauteur utile 8 cm

PVP 34 €



SEPARADOR DE COPAS GLASSES SEPARATOR SÉPARATEUR DE VERRES
3x3 PVP 12 €
4x4 PVP 12 €
5x5 PVP 12 €
6x6 PVP 13 €
7x7 PVP 13 €



CARRO PORTACESTAS MPC1 INOX CON ASA

PVP 480 €

Otros cestas: 45*45 o redondos, consultar precios
 Other baskets: 45 * 45 or round, check prices

OTROS COMPLEMENTOS PARA TRENES

OTHER COMPLEMENTS FOR CONVEYOR WASHERS / AUTRES COMPLÉMENTS POUR LES CONVOYEURS



| MODEL | W | V-Hz | PVP |
|--|------|---------------|----------------|
| CENTRAL DE DOSIFICACIÓN / DOSAGE CENTRAL | 20 w | 230VF+N 50-60 | 1.500 € |
| <p><i>Dosifica hasta 3 productos químicos: detergente (hasta 10 lit/h), abrillantador (hasta 1,5 lit /h) y desinfectante. Programable en cantidad, tiempo., con memoria de estadísticas, alarmas de dosificación y nivel.</i> <i>Doses up to 3 chemical products: detergent (up to 10 lit / h), rinse aid (up to 1.5 lit / h) and disinfectant. Programmable in quantity, time .., with statistics memory, dosing alarms and level.</i> <i>Dose jusqu'à 3 produits chimiques: détergent (jusqu'à 10 lit / h), agent de polissage (jusqu'à 1,5 lit / h) et désinfectant Programmable en quantité, temps .., avec mémoire de statistiques, alarmes de dosage et niveau</i></p> | | | |
| BOMBA AUMENTO DE PRESIÓN / INCREASE PRESSURE PUMP / POMPE AUGMENTATION DE LA PRESSION | | | 785 € |
| CALDERÍN ADICIONAL DE 9 Kw / ADDITIONAL BOILER OF 9 Kw / BOILER SUPPLÉMENTAIRE DE 9 KW | | | 980 € |
| CALDERÍN ADICIONAL DE 12 Kw / ADDITIONAL BOILER OF 12 Kw / BOILER SUPPLÉMENTAIRE DE 9 KW | | | 1.025 € |

DESCALCIFICADORES Y TRATAMIENTO DE OSMOSIS

WATER SOFTENERS AND TREATMENT OF OSMOSIS / ADOUCISSEURS ET TRAITEMENT DE L'OSMOSE

| MODEL | LIT/H | CAPACITY ALT -RESIN | CONSUMPTION SALT | DIMENSIONS | W | V-Hz | PVP |
|--|---|------------------------|---------------------|------------|---|---------------|--------------|
| OSMOSIS | Consultar presupuesto dependiendo de la necesidad <i>Consult budget depending on the need</i> <i>Consulter le budget en fonction des besoins</i> | | | | | | |
| LT-8 AUTOMÁTICO AUTOMÁTIC / AUTOMATIQUE | 1500 | 20 Kg-8 Kg | 1 Kg | 25x48x56 | | 230V F+N 50Hz | 895 € |
| LT-12 AUTOMÁTICO AUTOMÁTIC / AUTOMATIQUE | 2000 | 30 Kg-9 Kg | 1,5 Kg | 31x44x66 | | 230V F+N 50Hz | 980 € |
| <i>Temporizados / Timed / Chronométré</i> | | | | | | | |

DATOS DE INTERÉS Y CONSEJOS MOD. "D"

DATA OF INTEREST AND ADVICES / DONNÉES D'INTÉRÊT ET CONSEILS

- **Modelo "D" Reduce** Model "D" Reduces Model "D" Reduit 20°/25° F
- **Regeneración Mod. "D" / Regeneration / Régénération**
 - Duración / Duration / Durée: 20°/30'
 - Consumo sal / Salt consumption / Consommation du sel: 150 gr.
 - Capacidad botella sal / Salt bottle capacity / Capacité bouteille de sel: 1 kg.
 - Periodo según dureza del W / Period according to hardness W / Période fonction de la dureté W:
- **Presión "Bar" / Pressure / Pression :**
 - Sin descalcificador / without descaling / Sans adoucisseur: 1 min/2,5 max.
 - Models "D": 2,5 min/3,5 max.

| MODEL | De 10 a 25° F | De 25° a 35° F | De 35 a 45° F | Más de 45° F |
|-------|----------------|----------------|----------------|--------------|
| 1500 | CADA 4 DÍAS | CADA 3 DÍAS | CADA 2 DÍA | CADA 2 DÍA |
| 2000 | EVERY 4 DAYS | EVERY 3 DAYS | EVERY 2 DAYS | EVERY 2 DAYS |
| 360 | CHAQUE 4 JOURS | CHAQUE 3 JOURS | CHAQUE 2 JOURS | CHAQUE JOURS |
| 500 | CADA 3 DÍAS | CADA 2 DÍAS | CADA DÍAS | CADA DÍAS |
| 600 | EVERY 3 DAYS | EVERY 2 DAYS | EVERY DAY | EVERY DAY |
| 700 | CHAQUE 3 JOURS | CHAQUE 2 JOURS | CHAQUE JOURS | CHAQUE JOURS |

MUY IMPORTANTE: en los modelos "D" cargar siempre la sal a través del embudo que se suministra en dotación dado que si entra en contacto con el acero lo oxida

VERY IMPORTANT: in the "D" models, always load the salt through the funnel that is supplied as supplied, if it comes into contact with the steel it is oxidizes.

TRÈS IMPORTANT: dans les modèles "D", chargez toujours le sel à traveis l'entonnoir fourni, car s'il entre en contacte avec l'acier, il se rouille

ABRILLANTADOR DE CUBIERTOS

CUTLERY / AGENT DE POLISSAGE DE COUTILLERIE

SPECIAL voltage +5%



| MODEL | CUB/HOUR | MAZORCA | DIMENSIONS | W | V-Hz | PVP |
|---------------|------------|---------|------------|-----|---------------|------------------|
| SPEEDY | HASTA 3000 | 3,5 Kg | 60x55x46 | 500 | 230V F+N 50Hz | CONSULTAR |

UP TO / JUSQU'À
Carga 8/9 cubiertos cada 10/15" / Load 8/9 covered every 10/15 "/ Charge 8/9 couverts tous les 10/15"

| | | | | | | |
|--------------------|------------|--------|----------|-----|---------------|------------------|
| SPEEDY PLUS | HASTA 3000 | 3,5 Kg | 62x55x52 | 500 | 230V F+N 50Hz | CONSULTAR |
|--------------------|------------|--------|----------|-----|---------------|------------------|

UP TO / JUSQU'À
Carga 8/9 cubiertos cada 10/15" / Load 8/9 covered every 10/15 "/ Charge 8/9 couverts tous les 10/15"
Cajón recoge cubiertos en dotación. Tapa abatible. Drawer collect cutlery provided. Hinged lid.
Le tiroir récupère couverts. Courvercle à cherniere.



| | | | | | | |
|---------------------|------------|------|----------|-----|---------------|------------------|
| SPEEDY SUPER | HASTA 6000 | 7 Kg | 83x73x76 | 850 | 230V F+N 50Hz | CONSULTAR |
|---------------------|------------|------|----------|-----|---------------|------------------|

UP TO / JUSQU'À
Carga 16/18 cubiertos cada 10/15" / Load 16/18 covered every 10/15 "/ Charge 16/18 couverts tous les 10/15"
Cajón recoge cubiertos en dotación. Tapa abatible. Drawer collect cutlery provided. Hinged lid.
Le tiroir récupère couverts fourni. Courvercle à cherniere.



NO SÓLO ABRILLANTAN, TAMBIÉN HIGIENIZAN

- Los cubiertos pueden colocarse mojados.
- El abrillantador los seca, elimina los restos de cal, pule el acero, pero además, los esteriliza mediante su lámpara germicida UVC.
- La rampa en acero inox redondeada está recubierta de un material aislante.
- Indicadores de temperatura: inferior a 40°C, entre 40° y 50° y más de 50°C.
- Dotadas de ventilación.
- Indicador que avisa cuando está preparada.
- La temperatura del grano está controlada, a 50°.
- Tiene avisador de averías y de obstrucción.
- Tiene ciclo de secado del grano.

THEY DON'T ONLY PROVIDE SHINE, BUT ALSO HYGIENE

- Cutlery can be placed wet.
- The polisher dries them, removes the lime residues, polishes the steel, but also sterilizes them with its UVC germicidal lamp.
- The rounded stainless steel ramp is covered with an insulating material.
- Temperature indicators: lower than 40°C, between 40° and 50° and more than 50°C.
- Equipped with ventilation.
- Indicator that alerts when it is ready.
- The temperature of the grain is controlled, at 50°.
- It has a fault and obstruction warning.
- It has a grain drying cycle.

ILS NE DONNENT SOULEMENT DE LA BRILLANCE, MAIS AUSSI DE L'HYGIÈNE

- Les couverts peuvent être placés humides.
- Le polisseur les sèche, enlève les résidus de chaux, polit l'acier, mais aussi les stérilise avec sa lampe germicide UVC.
- La rampe arrondie en acier inoxydable est recouverte d'un matériau isolant.
- Indicateurs de température: inférieur 40°C, entre 40° et 50° et supérieur à 50°C.
- Équipé de ventilation.
- Indicateur qui alerte quand il est prêt.
- La température du grain est contrôlée, à 50°.
- Il a un dispositif d'avertissement de panne et d'obstruction.
- Il a un cycle de séchage du grain.



COCCIÓN



COCCIÓN





ÍNDICE INDEX / SOMMAIRE

PAG.



Asadores y Hornos Brasa-Leña

- HORNOS BRASAS
- HORNOS DE AHUMAR Y ROBATAS
- HORNOS ARTESANALES LEÑA
- CHURRASQUEROS Y ASADORES
- KEBAB

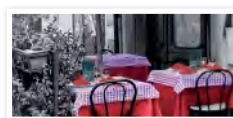
C 03
C 05
C 07
C 08
C 11



Hornos Pizza-Pastelería y Gastronorm

- HORNOS PIZZA Y PAN
- FERMENTADORAS
- HORNOS CONVECCIÓN PASTELERÍA
- HORNOS MIXTOS GASTRONOMÍA

C 12
C 15
C 16
C 18



Microondas-Pastelería y Auxiliares de Pastelería

- FREIDORAS GASTRONOMÍA
- FREIDORAS PASTELERÍA/CHURROS
- MICROONDAS
- PLANCHAS Y BARBACOAS
- SALAMANDRAS
- HORNILLOS Y PAELLEROS

C 21
C 24
C 24
C 25
C 26
C 26



Cocinas Profesionales GAMA 650 ÚNICO

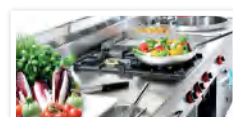
C 27



Cocinas Profesionales GAMA 700

- 700 ÚNICO POTENCIADAS
- 700 STILE

C 30
C 36



Cocinas Profesionales GAMA 900

- 900 ÚNICO POTENCIADAS
- 980 STILE

C 44
C 46



Cocinas Profesionales 1100

C 56



Cocinas Monobloc a medida

C 59



Cocinas Navales

C 62



Equipos para grandes Colectividades

C 67



Cocinas Asiáticas y Euroasiáticas

C 69



Cocinas Drop in

C 72

HORNOS BRASA



COCCIÓN

HORNO + ARMARIO SUPERIOR CALIENTE + CORTA VIENTOS + CHIMENEA

Es la combinación perfecta entre un horno y una parrilla.

El sistema de aislamiento térmico es de muy alta calidad y le permitirá preparar rápidamente platos suculentos con el aroma único del carbón y un considerable ahorro.

Si usted utiliza, una barbacoa abierta, utilizará 50% más de carbón y 30% más de tiempo. modo de ejemplo, la cocción de un entrecot de 4cm de espesor (350gr) le llevará sólo 4 minutos de preparación, y un pollo "mariposa" unos 20 minutos..

Además, comparado con otros hornos de la misma capacidad, nuestro horno, tiene una ventaja importante - ahorra 20% energía y por ende costos de operación.

Impide el recalentamiento del área alrededor del horno.

El cocinero trabajara en una ambiente más fresco evitándole el calor insoportable que genera una parrilla tradicional

Obtiene una magnífica combustión, absorbiendo la mayor parte del hollín que se genera.

Es Multifuncional: combina un horno con una parrilla a alta temperatura,



COLORES DE SERIE

haciendo posible cocinar en poco tiempo carnes, pescados, verduras, pizzas, panes y preparados en sartenes. Fácil de usar, con un sistema especial que le permite abrir y cerrar la puerta, de una manera segura, con un solo dedo.

No requiere una chimenea especial. Simplemente colóquelo bajo la campana de extracción de la cocina, ya que posee un accesorio anti-chispas.

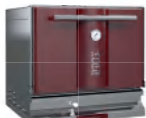
Exterior hecho de acero inoxidable y puerta inox esmaltada.

En dotación:

- Bandeja colectora de grasa desmontable.
- Termómetro analógico de 600 °C.
- Colector de cenizas.
- Conductos de ventilación regulables.
- Parrilla (1).



HORNOS BRASA

| MÁQUINA | MODELO | PRODUCC KG/H | °C | CAPACID | CONSUMO DIARIO | KW | DIMENSIONES | PESO | PVP | |
|---|---------------------|-----------------|----|-----------|-------------------|------|-------------|-------------|-----|----------------|
|  | HORNO 90 CUBIERTOS | B-300 | 20 | 250-350 C | 4 | 3-6 | 3 | 71x55x50+39 | 110 | 7.395€ |
| | HORNO 120 CUBIERTOS | B-400 | 30 | 250-350 C | 5 | 5-8 | 4,5 | 71x70x64+47 | 160 | 8.985€ |
| | HORNO 160 CUBIERTOS | B-500 | 40 | 250-350 C | 7 | 8-12 | 7,5 | 91x70x60+47 | 210 | 10.990€ |

En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.



| | | | | |
|---|-------|----------|----|---------------|
| Horno+armario caliente superior mod 300 | C-300 | 71x55x23 | 27 | 9.190€ |
|---|-------|----------|----|---------------|

| | | | | |
|---|-------|----------|----|----------------|
| Horno+armario caliente superior mod 400 | C-400 | 71x70x33 | 38 | 11.295€ |
|---|-------|----------|----|----------------|

| | | | | |
|---|-------|----------|----|----------------|
| Horno+armario caliente superior mod 500 | C-500 | 91x70x33 | 45 | 14.090€ |
|---|-------|----------|----|----------------|

En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.



| | | | | |
|-----------------------|--------|----------|----|---------------|
| Horno+estante mod 300 | OC-300 | 71x55x23 | 14 | 8.685€ |
|-----------------------|--------|----------|----|---------------|

| | | | | |
|-----------------------|--------|----------|----|----------------|
| Horno+estante mod 400 | OC-400 | 71x70x33 | 17 | 10.600€ |
|-----------------------|--------|----------|----|----------------|

| | | | | |
|-----------------------|--------|----------|----|----------------|
| Horno+estante mod 500 | OC-500 | 91x70x33 | 20 | 13.155€ |
|-----------------------|--------|----------|----|----------------|

En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.



| | | | | |
|---------------------------|-------|----------|----|---------------|
| Horno+mesa neutra mod 300 | S-300 | 71x55x97 | 48 | 9.500€ |
|---------------------------|-------|----------|----|---------------|

| | | | | |
|---------------------------|-------|----------|----|----------------|
| Horno+mesa neutra mod 400 | S-400 | 71x70x83 | 52 | 11.590€ |
|---------------------------|-------|----------|----|----------------|

| | | | | |
|---------------------------|-------|----------|----|----------------|
| Horno+mesa neutra mod 500 | S-500 | 91x70x75 | 55 | 13.155€ |
|---------------------------|-------|----------|----|----------------|

En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.

OPCIONALES

| | | | | |
|-----------------------------------|--|--|------|-------------|
| Cortavientos + chimenea mod B-300 | | | 40 h | 610€ |
|-----------------------------------|--|--|------|-------------|

| | | | | |
|---|--|--|------|-------------|
| Cortavientos + chimenea mod B-400 y 500 | | | 46 h | 680€ |
|---|--|--|------|-------------|

| | | | | |
|--------------|--|--|--|---------------|
| Acabado Inox | | | | (+) 7% |
|--------------|--|--|--|---------------|

| | | | | |
|-------------------------|-------|----------|----|-------------|
| Mesa patas de apoyo 300 | M-300 | 62x42x92 | 40 | 999€ |
|-------------------------|-------|----------|----|-------------|

| | | | | |
|-------------------------|-------|----------|----|---------------|
| Mesa patas de apoyo 400 | M-400 | 60x55x82 | 45 | 1.070€ |
|-------------------------|-------|----------|----|---------------|

| | | | | |
|-------------------------|-------|----------|----|---------------|
| Mesa patas de apoyo 500 | M-500 | 80x55x82 | 54 | 1.095€ |
|-------------------------|-------|----------|----|---------------|

| | | | | |
|--------------------------|---------|--|--|-------------|
| Parrilla 300 (380 x 570) | h = 5mm | | | 385€ |
|--------------------------|---------|--|--|-------------|

| | | | | |
|--------------------------|---------|--|--|-------------|
| Parrilla 400 (530 x 570) | h = 5mm | | | 415€ |
|--------------------------|---------|--|--|-------------|

| | | | | |
|--------------------------|---------|--|--|-------------|
| Parrilla 500 (530 x 764) | h = 5mm | | | 455€ |
|--------------------------|---------|--|--|-------------|

| | | | | |
|------------------------------------|---------|--|--|-------------|
| Rejilla para carbón 300 (5 piezas) | h = 5mm | | | 345€ |
|------------------------------------|---------|--|--|-------------|

| | | | | |
|------------------------------------|---------|--|--|-------------|
| Rejilla para carbón 400 (5 piezas) | h = 5mm | | | 430€ |
|------------------------------------|---------|--|--|-------------|

| | | | | |
|------------------------------------|---------|--|--|-------------|
| Rejilla para carbón 500 (5 piezas) | h = 5mm | | | 645€ |
|------------------------------------|---------|--|--|-------------|

| | | | | |
|------------------------------|---------|--|--|-------------|
| Plancha hierro fundido 42x31 | h = 5mm | | | 110€ |
|------------------------------|---------|--|--|-------------|

| | | | | |
|---------------------------------------|---------|--|--|------------|
| Plancha hierro fundido estriada 32x26 | h = 5mm | | | 75€ |
|---------------------------------------|---------|--|--|------------|

| | | | | |
|---------------------------------------|---------|--|--|------------|
| Sartén de hierro fundido redonda ø 18 | h = 5mm | | | 55€ |
|---------------------------------------|---------|--|--|------------|

| | | | | |
|---------------------------------------|---------|--|--|------------|
| Sartén de hierro fundido redonda ø 20 | h = 5mm | | | 55€ |
|---------------------------------------|---------|--|--|------------|

| | | | | |
|--|---------|--|--|------------|
| Sartén de hierro fundido estriada redonda ø 26 | h = 5mm | | | 65€ |
|--|---------|--|--|------------|

| | | | | |
|--------|--|--|--|-------------|
| Ruedas | | | | 375€ |
|--------|--|--|--|-------------|

| | | | | |
|--------|--|--|--|------------|
| Pinzas | | | | 95€ |
|--------|--|--|--|------------|





El horno de ahumar sirve para cocinar, con carbón, a baja temperatura. Es un asado indirecto. La comida no está en contacto con el carbón.

Se cuece con el aire caliente.














Para obtener un mayor sabor ahumado, se añade madera.

Se usa tanto para carne como pescado o verdura.

La parrilla de carbón va dirigida al chef que desea cocinar con carbón y que el cliente pueda disfrutar del espectáculo.

La Robata permite asar a distintas alturas, con temperaturas distintas. Los soportes están preparados para asar pinchos.

BARBACOAS DE CARBÓN

| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | PESO | PVP | |
|---|--|-------------|------------|-----|---------|
|  | PARRILLA CON 1 RUEDA | P1301R | 130x95x197 | 192 | 11.995€ |
|  | PARRILLA CON 2 RUEDA | P2402R | 240x95x197 | 192 | 19.650€ |
| <i>Dimensiones de la parrilla: 93x68. Modelo 240 lleva 2 parrillas y ruedas. La rueda permite subir o bajar. Palanca para inclinar de 6 posiciones. Estante superior 37 cm de ancho. Foso de ladrillos refractarios</i> | | | | | |
|  | ROBATA DROP IN | R90D | 90x59x69 | 192 | 5.525€ |
|  | ROBATA DROP IN | R120D | 120x59x69 | 221 | 6.525€ |
|  | ROBATA CON MESA | R90T | 98x69x70 | 232 | 6.145€ |
|  | ROBATA CON MESA | R120T | 144x69x70 | 252 | 7.250€ |
|  | ROBATA CON MESA Y LATERALES | R90TT | 134x83x70 | 245 | 7.410€ |
|  | ROBATA CON MESA Y LATERALES | R120TT | 180x83x70 | 268 | 8.700€ |
|  | ROBATA CON MESA Y SOPORTES | R90S | 98x69x125 | 276 | 7.990€ |
|  | ROBATA CON MESA Y SOPORTES | R120S | 144x69x125 | 307 | 9.440€ |
|  | ROBATA CON MESA Y LATERALES Y SOPORTES | R90ST | 134x83x125 | 289 | 9.265€ |
|  | ROBATA CON MESA Y LATERALES Y SOPORTES | R120ST | 180x83x125 | 323 | 10.895€ |
| <i>Varios niveles de trabajo y distintas temperaturas. Soportes para apoyar pinchos. Niveles altos para mantener la comida caliente.</i> | | | | | |
|  | HIBACHI | HB | 40x25x25 | 26 | 1.140€ |
| | YAKITORI | YT | 69x26x25 | 43 | 1.710€ |
| <i>Barbacoa de sobremesa para poder asar junto al cliente.</i> | | | | | |

HORNOS DE AHUMAR




| MÁQUINA | MODELO | CAPACIDAD | °C | KW | DIMENSIONES | | | PESO | PVP |
|--------------|--------|-----------|----------|-----|-------------|----------|------------|------|---------|
| | | | | | PARRILLA | CÁMARA | MÁQUINA | | |
| SMOKING OVEN | 110 H | 10 GN 1/1 | 80-160°C | 3,8 | 53x48 | 56x51x83 | 104x79x170 | 280 | 20.300€ |

*Cocción a baja temperatura, con carbón.
Horno de carbón indirecto y eléctrico. Gestión electrónica. Alimentación del carbón por gravedad.
También puede complementarse con madera si se desea más ahumado.
Las parrillas son compatibles con GN 1/1.*

HORNOS ARTESANALES DE LEÑA - GAS FIJOS

C



| MÁQUINA | MODELO | CAPACIDAD PIZZA | | | DIMENSIONES | PVP | |
|---|-------------------------------------|-----------------|-----|----|-------------|----------------|----------------|
| | | LEÑA | GAS | Ø | | LEÑA | GAS |
|  | HORNO CUADRADO+SOPORTE LGC 4 | 4 | 5 | 30 | 140x145x185 | 10.590€ | 17.670€ |
| | LGC 6 | 6 | 8 | 30 | 160x165x185 | 13.420€ | 20.440€ |
| | LGC 8 | 8 | 9 | 30 | 170x175x185 | 14.950€ | 22.100€ |

Modelos superiores consultar

Decoración frontal desde

1.620€

Resto 2 laterales y techo decorado desde

2.560€

Estructura en acero negro. Interior cámara redondo de ladrillo refractario para cocción más uniforme y mayor comodidad de trabajo.

Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.

| | | | | | | | |
|---|---------------------------------------|---|---|----|-------------|----------------|----------------|
|  | HORNO PENTAGONAL+SOPORTE LGP 4 | 4 | 5 | 30 | 150x150x185 | 11.880€ | 18.840€ |
| | LGP 6 | 6 | 8 | 30 | 170x170x185 | 14.740€ | 21.670€ |
| | LGP 8 | 8 | 9 | 30 | 180x180x185 | 16.160€ | 23.200€ |

Modelos superiores consultar

Decoración frontal (tres paredes chaflán)


2.180€

Decoración resto dos laterales desde

1.300€

Estructura en acero negro, interior de ladrillo refractario.

Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.

| | | | | | | | |
|---|--------------------------------|---|---|----|-------------|----------------|----------------|
|  | HORNO CÚPULA FIJO LGR 4 | 4 | 5 | 30 | 145x145x200 | 11.880€ | 18.860€ |
| | +SOPORTE LGR 6 | 6 | 8 | 30 | 165x165x200 | 14.740€ | 21.670€ |
| | LGR 8 | 8 | 9 | 30 | 175x175x200 | 16.150€ | 23.200€ |

Modelos superiores consultar

Decoración completa tipo mosaico desde

5.950€

Estructura en acero negro, interior de ladrillo refractario.

Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.

| | | | | | | | |
|--|--------------------------------------|---|---|----|-------------|----------------|----------------|
|  | HORNO ESFERA DE CEMENTO LGE 4 | 4 | 5 | 30 | 140x140x185 | 11.610€ | 18.500€ |
| | + SOPORTE LGE 6 | 6 | 8 | 30 | 160x165x185 | 14.410€ | 21.340€ |
| | LGE 8 | 8 | 9 | 30 | 170x175x185 | 15.740€ | 22.870€ |

Modelos superiores consultar

Pintado en blanco.

Exterior de material refractario y aislante revestido, interior de ladrillo refractario. Soporte de hierro.

Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.

HORNOS ARTESANALES LEÑA-GAS DIGITALES GIRATORIOS

(CON RESISTENCIA ELÉCTRICA DE APOYO)



| | | | | | | |
|--|---------------------------------------|----|----|-------------|----------------|----------------|
|  | HORNO REDONDO GIRATORIO LGR 8G | 8 | 8 | 165x205x207 | 30.070€ | 32.550€ |
| | + SOPORTE LGR 13G | 13 | 13 | 195x235x207 | 33.250€ | 34.750€ |

Combinado leña+gas: Añadir al precio del modelo gas

7%

Diámetro interior de 1200 mmk (LGR 8G) y 1500 mm (LGR 13G).

Interior de ladrillo refractario. Estructura en acero negro.

Gestión digital de la cocción con control de la temperatura, sentido y velocidad de giro mediante pantalla táctil de fácil uso.

Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.



| | | | | | | |
|--|--------------------------------------|----|----|-------------|----------------|----------------|
|  | HORNO CÚPULA GIRATORIO LGE 8G | 8 | 8 | 165x205x207 | 31.550€ | 34.100€ |
| | + SOPORTE LGE 13G | 13 | 13 | 195x235x207 | 35.000€ | 36.320€ |

Combinado leña+gas: Añadir al precio del modelo gas

7%

Interior de ladrillo refractario. Estructura en acero negro.

Diámetro interior de 1200 mmk (LGE 7G) y 1500 mm (LGE 16G). Decoración ladrillo/mosaico incluida

Gestión digital de la cocción con control de la temperatura, sentido y velocidad de giro mediante pantalla táctil de fácil uso.

Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.

NOTA: el precio del soporte está incluido en todos los modelos fijos y giratorios.

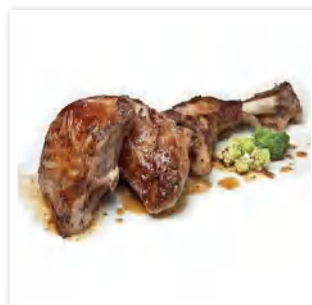
CHURRASQUEROS Y ASADORES

Una manera saludable de cocinar



Asadores Planetarios

Los planetarios cuecen y asan a la vez, quedando el producto más jugoso, con menor pérdida de peso, desprenden menos calor y ofrecen un ahorro energético. Consumen aprox 1 kg de gas x 42 pollos = 2/3 de ahorro. Tiempo de cocción 90´.



Churrasqueros

Los churrasqueros cuentan con un motor reductor independiente para cada espada, iluminación interna, quemadores radiantes, (excepto mod 29 que lleva quemador multigas para grandes producciones), válvula de seguridad y piezo eléctrico.

Las espadas grandes se usan para piezas grandes y se deben ubicar en el nivel superior. Las medianas y pequeñas en el nivel intermedio. Estas últimas sólo son para salchichas o piezas de poco peso. Las horquillas se sitúan en la parte baja, se usan para verdura y no giran.

ASADORES Y CHURRASQUEROS

C

MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

KW

VOLTAJE

PVP

ASADORES PLANETARIOS GAS



| | | | | | | |
|-------------------------|------|------------------|-----------|------|--|---------|
| ASADOR GAS 42 POLLOS | 42P | 6 espad x 111 | 142x68x75 | 13,8 | | 9.580€ |
| ASADOR GAS 45+27 POLLOS | 72P | 8+4 espad x 91 | 122x80x85 | 26,5 | | 10.580€ |
| ASADOR GAS 56+28 POLLOS | 84P | 8+4 espad x 111 | 142x80x85 | 26,5 | | 10.990€ |
| ASADOR GAS 70+35 POLLOS | 105P | 10+5 espad x 111 | 142x93x93 | 32 | | 13.610€ |
| ASADOR GAS 76+32 POLLOS | 108P | 12+6 espad x 91 | 122x98x98 | 32 | | 14.990€ |
| ASADOR GAS 84+42 POLLOS | 126P | 12+6 espad x 111 | 142x98x98 | 32 | | 15.890€ |

Ahorro del 30% de energía y tiempo.

Un motor para cada espada + un motor para el disco. En los modelos con espadas interiores, las piezas interiores deben ser más pequeñas.

Modelos carbón por encargo

ASADORES PLANETARIOS ELÉCTRICOS



| | | | | | | |
|--------------------|------|-----------------|------------|------|----------|---------|
| ASADOR ELEC 6 ESP | PE6 | 6 espadas x 83 | 110x72x86 | 11,8 | 400 3F+N | 8.970€ |
| ASADOR ELEC 8 ESP | PE8 | 8 espadas x 83 | 110x85x94 | 13,3 | 400 3F+N | 10.360€ |
| ASADOR ELEC 10 ESP | PE10 | 10 espadas x 83 | 110x93x105 | 17,5 | 400 3F+N | 12.990€ |
| ASADOR ELEC 12 ESP | PE12 | 12 espadas x 83 | 110x99x113 | 19,8 | 400 3F+N | 14.450€ |

ASADORES MURALES GAS



| | | | | | | |
|---------------------|-----|---------------|------------|-----|--|--------|
| ASADOR GAS 4 POLLOS | 4PG | 1 espada x 76 | 92x39x39 | 4,5 | | 1.740€ |
| ASADOR GAS 6 POLLOS | 6PG | 1 espada x 96 | 112x39x 39 | 6,5 | | 2.100€ |



| | | | | | | |
|----------------------|------|---------------|------------|----|--|--------|
| ASADOR GAS 12 POLLOS | 12PG | 3 espada x 76 | 92x39x65 | 12 | | 2.770€ |
| ASADOR GAS 18 POLLOS | 18PG | 3 espada x 96 | 112x39x65 | 14 | | 2.990€ |
| ASADOR GAS 24 POLLOS | 24PG | 6 espada x 76 | 92x39x122 | 24 | | 5.260€ |
| ASADOR GAS 36 POLLOS | 36PG | 6 espada x 96 | 112x39x122 | 28 | | 5.770€ |

1 motor y 2 quemadores tubulares con válvula para cada espada. Bandeja recoge grasas, luz y puertas de cristal templado de baja emisión.

ASADORES MURALES ELÉCTRICOS



| | | | | | | |
|-----------------------|-----|---------------|------------|-------|---------|--------|
| ASADOR ELECT 4 POLLOS | 4PE | 1 espada x 76 | 92x39x39 | 1x1,8 | 230 F+N | 1.170€ |
| ASADOR ELECT 6 POLLOS | 6PE | 1 espada x 96 | 112x39x 39 | 1x2,5 | 230 F+N | 2.115€ |



| | | | | | | |
|------------------------|------|---------------|------------|-------|----------|--------|
| ASADOR ELECT 12 POLLOS | 12PE | 3 espada x 76 | 92x39x65 | 3x1,8 | 400 3F+N | 2.770€ |
| ASADOR ELECT 18 POLLOS | 18PE | 3 espada x 96 | 112x39x65 | 2,5x3 | 400 3F+N | 3.060€ |
| ASADOR ELECT 24 POLLOS | 24PE | 6 espada x 76 | 92x39x122 | 6x1,8 | 400 3F+N | 5.260€ |
| ASADOR ELECT 36 POLLOS | 36PE | 6 espada x 96 | 112x39x122 | 6x2,5 | 400 3F+N | 5.775€ |

1 motor y 1 resistencia con regulador para cada espada. Bandeja extraíble para recoger la grasa. Luz interna.

Puerta de cristal templado en todos los modelos excepto 4PE.

ASADOR DOBLE TAMBOR GAS

| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | KW | VOLTAJE | PVP |
|---------|--------|-------------|----|---------|-----|
|---------|--------|-------------|----|---------|-----|



| | | | | | |
|-------------------------|-----------|-----------------|------------|------|----------------|
| ASADOR GAS 42+42 POLLOS | DOUBLE GR | 6+6 espad x 111 | 145x68x123 | 26,5 | 15.940€ |
|-------------------------|-----------|-----------------|------------|------|----------------|

Un motor para cada disco. Sólo espadas exteriores. Quemador tubular de 42 cm ø en la parte inferior con placa refractaria.

Carro soporte: Opcional

ASADORES PLANETARIOS EXPOSITORES ELÉCTRICOS (ISLA)



| | | | | | | |
|--------------------------|---------|--------------------|-----------|------|-----------|----------------|
| ASADOR ELEC 42 POLLOS | EX42 E | 6 espadas x 111 | 145x68x75 | 10 | 400V 3F+N | 9.920€ |
| ASADOR ELEC 56+28 POLLOS | EX84 E | 8+4 espadas x 111 | 145x80x85 | 15 | 400V 3F+N | 11.420€ |
| ASADOR ELEC 70+35 POLLOS | EX105 E | 10+5 espadas x 111 | 145x93x95 | 22,5 | 400V 3F+N | 14.130€ |
| ASADOR ELEC 84+42 POLLOS | EX126 E | 12+6 espadas x 111 | 145x93x98 | 22,5 | 400V 3F+N | 16.300€ |

Carro soporte opcional. Puerta de cristal a ambos lados.

ASADORES PLANETARIOS DE LEÑA



| | | | | | | |
|-----------------|-------|--------------------|-------------|--|--|----------------|
| ASADOR LEÑA 30 | 30 L | 6 espadas x 111 | 130x110x100 | | | 16.860€ |
| ASADOR LEÑA 84 | 84 L | 8+4 espadas x 111 | 159x110x110 | | | 18.900€ |
| ASADOR LEÑA 126 | 126 L | 12+6 espadas x 111 | 159x135x130 | | | 21.860€ |

Disponibles Estructuras + motor interior para asadores de obra

CHURRASQUERO

| MÁQUINA | MODELO | TIPO ESPADAS DOTACIÓN | DIMENSIONES | Kw | PVP |
|---------|--------|-----------------------|-------------|----|-----|
|---------|--------|-----------------------|-------------|----|-----|



| | | | | | |
|-----------------|-------|--------------|-----------|------|---------------|
| CHURRASQUERO 8 | CHG8 | 2P+4M+1G+1H | 46x58x78 | 6,8 | 2.970€ |
| CHURRASQUERO 9 | CHG9 | 2P+5M+1G+1H | 90x57x72 | 12 | 4.390€ |
| CHURRASQUERO 13 | CHG13 | 3P+7M+3G+1H | 110x57x72 | 14 | 5.520€ |
| CHURRASQUERO 20 | CHG20 | 6P+10M+3G+1H | 110x57x90 | 13 | 6.530€ |
| CHURRASQUERO 29 | CHG29 | 8P+15M+4G+2H | 140x57x90 | 18,5 | 9.580€ |

Disponible modelos eléctricos. Mismo precio. Modelos carbón por encargo.

Motor reductor independiente por cada espada. Espadas en dotación de 50 cm + mango extraíble *(medianas, pequeñas, grandes y horquilla). Distancia entre nivel aprox. 17 cm y entre ganchos 12 cm.





| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | KG PIEZAS | KW | T | PVP |
|--------------------|--------|-------------|-----------|-----|----|--------|
| KEBAB 2 QUEMADORES | EKG2 | 45x58x77 | 5/10 | 3x2 | 6 | 2.390€ |
| KEBAB 3 QUEMADORES | EKG3 | 51x58x93 | 15/20 | 3x3 | 9 | 2.690€ |
| KEBAB 4 QUEMADORES | EKG4 | 51x65x110 | 20/50 | 4x3 | 12 | 3.090€ |
| KEBAB 5 QUEMADORES | EKG5 | 59x75x129 | 50/70 | 5x3 | 15 | 3.380€ |

Producto italiano de máxima calidad. Construido en acero inoxidable. Quemadores infrarrojos. Motor y espada regulable.

KEBAB ELÉCTRICOS



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | KG PIEZAS | KW | T | VOLTAJE | PVP |
|-----------------------------------|--------|-------------|-----------|-----|----|----------|--------|
| KEBAB 3 RESISTENCIA VITROCERÁMICA | EKV3 | 55x55x93 | 5/15 | 3x2 | 6 | 400 3F+N | 2.840€ |
| KEBAB 4 RESISTENCIA VITROCERÁMICA | EKV4 | 55x65x110 | 20/50 | 4x2 | 8 | 400 3F+N | 3.380€ |
| KEBAB 5 RESISTENCIA VITROCERÁMICA | EKV5 | 59x77x131 | 50/70 | 5x2 | 10 | 400 3F+N | 3.600€ |

Producto italiano de máxima calidad. Construido en acero inoxidable. Motor y espada regulable.

OPCIONALES ASADORES

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Carro con ruedas para modelo 42 -84 | 1.200 € |
| Carro con ruedas para modelo 105-126 | 1.370 € |
| Carro con ruedas para Double grill | 970€ |
| Armario caliente para 42-84 | 3.110€ |
| Armario caliente para 105-126 | 3.730€ |
| Parrillas para chuletas | 260 € |
| Rulo para patatas | 260 € |
| Espada | 84 € |
| Gancho | 11 € |
| Bolsa de gomas | |

OPCIONALES CHURRASQUEROS

| | |
|------------------------------------|--------|
| Carro con ruedas para modelo 14-20 | 880€ |
| Carro con ruedas para modelo 29 | 990€ |
| Armario neutro para 14-20 | 1.680€ |
| Armario neutro para 29 | 1.830€ |
| Espada de 50 cm | 35€ |
| Gancho | 11€ |







HORNOS PIZZA



HORNOS PIZZA







C

COCCIÓN

| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP | |
|---|--|-------------|-------------|---------------|---------|----------|----------------------------------|
|  | 4 PIZZAS DE 18 CM ECO | XP1 | 56x53x25 | 0,95+0,95 | 1,9 | 230 F+N | 520€ |
| | 4+4 PIZZAS DE 18 CM ECO | XP2 | 56x53x45 | (0,95+0,8)x2 | 3,5 | 230 F+N | 820€ |
|  | 4+4+4 PIZZAS DE 18 CM ECO MODELO PUERTA DE CRISTAL (Por puerta) | XP3 | 57x51x65 | (0,95+0,8)x3 | 5,3 | 230 F+N | 1.445€ (+) 95€ |
| <i>Hasta 320°C. Suelo refractario.. Resistencia superior e inferior. No luz interior. Cámara de 40* 39</i> | | | | | | | |
|  | 4 PIZZAS DE 18 CM OPCIONAL CRISTAL+LUZ | B-1/40 | 56x50x28 | 0,8+0,8 | 1,6 | 230 F+N | 835€ (+) 180€ |
|  | 4 + 4 PIZZAS DE 18 CM OPCIONAL CRISTAL+LUZ | B-2/40 | 56x50x43 | (0,8+0,8)+0,8 | 2,4 | 230 F+N | 1.020€ (+) 295€ |
| <i>Hasta 320°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 41x36x9. Disponible versión con puerta cristal y luz.</i> | | | | | | | |
|  | 4 PIZZAS DE 25 CM | B-1/50 | 92x70x36 | 2,5+2,5 | 5 | 230/400* | 1.120€ |
|  | 4 + 4 PIZZAS DE 25 CM | B-2/50 | 92x70x53 | (2,5+2,5)+2,5 | 7,5 | 400 3F+N | 1.730€ |
| <i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 62x50x12 Disponible versión con puerta cristal y luz</i> | | | | | | | |
|  | 4 PIZZAS DE 33 CM | B-4 | 98x92x42 | 2,4+2,4 | 4,8 | 230/400* | 1.580€ |
|  | 4 + 4 PIZZAS DE 33 CM | B-44 | 98x92x75 | 2X(2,4+2,4) | 9,6 | 400 3F+N | 2.760€ |
| <i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x66x14 Opcional: Techo refractario</i> | | | | | | | |
|  | 6 PIZZAS DE 33 CM | B-6 | 98x122x42 | 3,6+3,6 | 7,2 | 400 3F+N | 1.970€ |
|  | 6 + 6 PIZZAS DE 33 CM | B-66 | 98x122x75 | 2X(3,6+3,6) | 14,4 | 400 3F+N | 3.360€ |
| <i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x99x14 Opcional: Techo refractario</i> | | | | | | | |

Cada cámara posee termostato independiente, suelo refractario y resistencia blindada superior e inferior, alcanzando altas temperaturas para obtener una pizza crujiente en 3/5 minutos. Puerta con doble cristal. Techo y laterales refractarios opcional.

HORNOS PIZZA DIMENSIONES ESPECIALES



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|---|---------|-------------|-------------|------|----------|-----------------|
|  3 PIZZAS DE 36 CM (10 DE 21) | B-XL3L | 136x60x42 | 2,2+2,2 | 4,4 | 230/400* | 1.720€ |
|  3+3 PIZZAS DE 36 CM (10+10 DE 21) Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x43x14 Versión Digital: añadir por cada cámara. | B-XL33L | 136x60x75 | 2x(2,2+2,2) | 8,8 | 400 3F+N | 2.800€ +310€ |
|  6 PIZZAS DE 36 CM | B-XL6L | 136x96x42 | 4,5+4,5 | 9 | 400 3F+N | 2.598€ |
|  6+6 PIZZAS DE 36 CM ANCHO ESPECIAL. Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x72x14. Versión Digital: añadir por cada cámara. | B-XL66L | 136x96x75 | 2x(4,5+4,5) | 18 | 400 3F+N | 4.320€ +310€ |
|  9 PIZZAS DE 36 CM | B-XL9 | 136x132x42 | 6,6+6,6 | 13,2 | 400 3F+N | 2.800€ |
|  9+9 PIZZAS DE 36 CM Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x108x14. Versión Digital Versión Digital: añadir por cada cámara. | B-XL99 | 136x132x75 | 2x(6,6+6,6) | 26,4 | 400 3F+N | 4.990€ +310€ |

HORNOS PIZZA Y PANADERÍA 60x40

| | | | | | | |
|---|-------|------------|-------------|------|----------|-----------------|
|  2 B 60X40/ 4 PIZZAS DE 36 CM | T-4 | 110x107x42 | 3,5+3,5 | 7 | 400 3F+N | 2.070€ |
|  4 B 60X40/ 8 PIZZAS DE 36 CM Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 82x84x17. Bivalente para pan | T-44 | 110x107x75 | 2x(3,5+3,5) | 14 | 400 3F+N | 3.300€ |
|  4 B 60X40/ 6 PIZZAS DE 36 CM | T-6L | 150x107x42 | 5+5 | 10,2 | 400 3F+N | 2.850€ |
|  8 B 60X40/ 12 PIZZAS DE 36 CM Ancho especial. Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x84x17. Bivalente para pan. | T-66L | 150x107x75 | 2x(5+5) | 20,4 | 400 3F+N | 4.800€ |
|  5 B 60X40/ 9 PIZZAS DE 36 CM | T-9 | 150x131x42 | 7,5+7,5 | 15 | 400 3F+N | 3.080€ |
|  10 B 60X40/ 18 PIZZAS DE 36 CM Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x108x17,5. Bivalente para pan. Opcional vapor: añadir por cada cámara. | T-99 | 150x131x75 | 2x(7,5+7,5) | 30 | 400 3F+N | 5.530€ +490€ |

*Disponibles en versión 230V o 400V 3F + N. Todos los modelos son superponibles (máximo un bicámara + 1 monocámara)

HORNOS PIZZA Y PANADERÍA 60x40 ALTOS

| | | | | | | |
|--|------|------------|---------|----|----------|------------------|
|  2 B 60X40/ 4 PIZZAS DE 36 CM | T-4H | 110x108x51 | 3,5+3,5 | 7 | 400 3F+N | 2.310€ |
|  3 B 60X40/ 6 PIZZAS DE 36 CM *Disponibles en versión 230V o 400V 3F + N. Todos los modelos son superponibles (máximo un bicámara + 1 monocámara) Hasta 500°. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Cámara de 82x84x27 en modelo 4y 82x108x27 en modelo 6. Superponible hasta 3 unidades. Disponible en versión digital y/o cristal panorámico. Opcional vapor: añadir por cada cámara. | T-6H | 150x131x51 | 5+5 | 10 | 400 3F+N | 2.810€ 1.990€ |

HORNOS PIZZA GAS

| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | CÁMARA | T | CONSUMO KG/GAS/HORA | PVP |
|---|--------|-------------|------------|------|---------------------|--------|
|  4 PIZZAS DE 30 CM | G-4 | 100x106x56 | 62x62x15 | 16,1 | 1,2 | 4.980€ |
|  6 PIZZAS DE 30 CM | G-6 | 100x136x56 | 62x92x15 | 21,5 | 1,5 | 5.850€ |
|  9 PIZZAS DE 30 CM | G-9 | 130x136x56 | 92x92x15 | 27 | 2,2 | 6.990€ |
| 4 PIZZAS DE 35 CM | GXL4 | 111x118x54 | 72x72x15 | 18 | 1,5 | 5.420€ |
| 6 PIZZAS DE 35 CM | GXL6 | 111x154x54 | 72x108x15 | 23 | 2 | 6.260€ |
| 6 PIZZAS DE 35 CM | GXL6L | 147x118x54 | 108x72x15 | 23 | 2 | 6.795€ |
| 9 PIZZAS DE 35 CM | GXL9 | 147x154x154 | 108x108x15 | 31 | 2,5 | 7.970€ |

Hasta 450°C. Se pueden superponer hasta 2 unidades. Complemento junta de unión = 440 € PVP. Chimenea opcional: 450 € PVP

HORNOS PIZZA CINTA

C

COCCIÓN

| MÁQUINA | MODELO | PRODUCCIÓN UDS | | DIMENSIONES | | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|---------|--------|----------------|-----|-------------|---------|-------------|---|---------|-----|
| | | Ø25 | Ø32 | CÁMARA | MÁQUINA | | | | |



| | | | | | | | | |
|------------------------|----------------|----|----|-----------|-----|---|---------|---------------|
| HORNO CINTA 120 | HPPC120 | 30 | 15 | 124x63x30 | 2+2 | 4 | 230 F+N | 2.290€ |
|------------------------|----------------|----|----|-----------|-----|---|---------|---------------|



| | | | | | | | | |
|------------------------|----------------|----|----|-----------|-----|---|----------|---------------|
| HORNO CINTA 160 | HPPC160 | 40 | 25 | 169x63x30 | 3+3 | 6 | 400 3F+N | 2.655€ |
|------------------------|----------------|----|----|-----------|-----|---|----------|---------------|

Hasta 320°C. Resistencia superior e inferior. Regulador de velocidad y de potencia superior o inferior.
Ancho de cámara: 37 cm (diámetro pizza máximo 35 cm).



| | | | | | | | | |
|-------------------------|----------------|----|----|----------|-----------|-------|--------------|---------------|
| HORNO CINTA 4054 | C-40-54 | 40 | 20 | 40x54x10 | 143x99x45 | 3+4,4 | 7,4 400 3F+N | 9.790€ |
|-------------------------|----------------|----|----|----------|-----------|-------|--------------|---------------|

| | | | | | | | | |
|-----------------------------------|----------------|----|----|----------|-------------|---------|---------------|----------------|
| HORNO CINTA 5075 + soporte | C-50-75 | 80 | 30 | 50x75x10 | 186x121x103 | 5,6+8,2 | 13,8 400 3F+N | 17.100€ |
|-----------------------------------|----------------|----|----|----------|-------------|---------|---------------|----------------|



| | | | | | | | | |
|------------------------------------|-----------------|-----|----|-----------|-------------|----------|-------------|----------------|
| HORNO CINTA 65100 + soporte | C-65-100 | 120 | 80 | 65x100x10 | 207x132x109 | 7,2+10,8 | 18 400 3F+N | 22.250€ |
|------------------------------------|-----------------|-----|----|-----------|-------------|----------|-------------|----------------|

| | | | | | | | | |
|------------------------------------|-----------------|-----|----|-----------|-------------|-------|-------------|----------------|
| HORNO CINTA 80100 + soporte | C-80-110 | 150 | 90 | 80x110x10 | 225x156x113 | 12+12 | 24 400 3F+N | 26.370€ |
|------------------------------------|-----------------|-----|----|-----------|-------------|-------|-------------|----------------|

Versión gas (+) 5%

Hasta 320°C. Permite programar velocidad y temperatura así como hora de encendido y apagado. Resistencia superior e inferior.
Superponibles hasta 3 unidades. Construidos en acero inox incluso la cinta transportadora.

Ejemplo: Hornos superpuestos Puerta de serie para control de la cocción y fácil limpieza.



FERMENTADORAS



| | | | | | |
|-----------------------|-----------|-----------|---|----------|---------------|
| FB x L3L y 33L | 6 (60x40) | 136x49x90 | 2 | 230V F+N | 3.090€ |
|-----------------------|-----------|-----------|---|----------|---------------|



| | | | | | |
|-----------------------|------------|-----------|---|----------|---------------|
| FB x L6L y 66L | 18 (60x40) | 136x85x90 | 2 | 230V F+N | 3.445€ |
|-----------------------|------------|-----------|---|----------|---------------|



| | | | | | |
|-----------------------|------------|------------|---|----------|---------------|
| FB x L9L y 99L | 18 (60x40) | 136x120x90 | 2 | 230V F+N | 3.670€ |
|-----------------------|------------|------------|---|----------|---------------|



| | | | | | |
|-----------------|------------|-----------|---|----------|---------------|
| FT4 y 44 | 12 (60x40) | 110x97x90 | 2 | 230V F+N | 2.565€ |
|-----------------|------------|-----------|---|----------|---------------|



| | | | | | |
|----------------|-----------|-----------|---|----------|---------------|
| FT4 x 3 | 6 (60x40) | 110x97x55 | 2 | 230V F+N | 2.335€ |
|----------------|-----------|-----------|---|----------|---------------|



| | | | | | |
|-----------------|------------|------------|---|----------|---------------|
| FT6 y 66 | 12 (60x40) | 110x120x90 | 2 | 230V F+N | 2.887€ |
|-----------------|------------|------------|---|----------|---------------|



| | | | | | |
|----------------|-----------|------------|---|----------|---------------|
| FT6 x 3 | 6 (60x40) | 110x120x55 | 2 | 230V F+N | 3.085€ |
|----------------|-----------|------------|---|----------|---------------|



| | | | | | |
|-----------------|------------|------------|---|----------|---------------|
| FT9 y 99 | 18 (60x40) | 150x120x90 | 2 | 230V F+N | 4.020€ |
|-----------------|------------|------------|---|----------|---------------|



| | | | | | |
|----------------|-----------|------------|---|----------|---------------|
| FT9 x 3 | 9 (60x40) | 150x120x55 | 2 | 230V F+N | 4.600€ |
|----------------|-----------|------------|---|----------|---------------|

Hasta 60°C. Con cubeta para agua.

SOPORTES

| MODELO | DIMENSIONES | PVP | MODELO | DIMENSIONES | PVP |
|---------|-------------|------|--------|-------------|------|
| B-4 | 98x82x96 | 460€ | T-4 | 111x85x96 | 520€ |
| B-44 | 98x82x86 | 460€ | T-44 | 111x85x86 | 520€ |
| B-6 | 98x111x96 | 490€ | T-6 | 151x82x96 | 610€ |
| B-66 | 98x111x86 | 490€ | T-66 | 151x82x86 | 610€ |
| B-XL3L | 135x49x96 | 470€ | T-9 | 151x121x96 | 640€ |
| B-XL33L | 135x49x86 | 470€ | T-99 | 151x121x86 | 640€ |
| B-XL6L | 131x85x96 | 545€ | G-4 | 101x84x96 | 460€ |
| B-XL66L | 131x85x86 | 545€ | G-6 | 101x114x96 | 530€ |
| B-XL9 | 131x124x96 | 595€ | G-9 | 131x114x96 | 600€ |
| B-XL99 | 131x124x86 | 595€ | | | |



HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS

Gracias a su sistema de ventilación, la cocción es rápida y uniforme con un importante ahorro de energía.



HORNOS PASTELERIA-PANADERÍA

C

HORNOS CONVECCIÓN ELÉCTRICOS



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | M | BAND DOTAC | VOLTAJE | PVP |
|---|---------|-------------|-------------|------|------------|-----------|---------|
| HORNO 4 (429x345) | EP443 | 59x70x59 | 2,8 | 1 | 4 | 220V F+N | 998€ |
| Opcional "G": Grill y funciones adicionales estático y descongelación: <i>Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores.</i> | | | | | | | 300€ |
| HORNO 4 60x40 | EP464 | 79x76x64 | 3,4 | 1 IC | - | 220V F+N | 2.220€ |
| Humidificador opcional <i>Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores. Humidificador mediante pulsador.</i> | | | | | | | +60€ |
| HORNO 6 60x40 | EP664 | 85x104x85 | 10,4 | 2 IC | - | 400V 3F+N | 3.990€ |
| HORNO 6 60x40 + VAPOR | EP664V | 85x104x85 | 10,4 | 2 IC | - | 400V 3F+N | 5.245€ |
| HORNO 10 60x40 + VAPOR | EP1064V | 85x104x113 | 16 | 3 IC | - | 400V 3F+N | 7.280€ |
| <i>Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Doble cristal.</i> | | | | | | | |
| HORNO 16 60x40 + VAPOR | EP1664V | 93x104x190 | 31 | 4 IC | - | 400V 3F+N | 14.780€ |
| <i>Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Carro extraíble en dotación.</i> | | | | | | | |
| Opcional: 2º carro extraíble | | | | | | | 3.425€ |

HORNOS CONVECCIÓN GAS



| | | | | | | | |
|--|-----------|------------|----|------|---|----------|---------|
| HORNO GAS 4 60x40 + VAPOR | GP464V | 85x104x80 | 9 | 1 IC | - | 220V F+N | 5.745€ |
| HORNO GAS 6 60x40 + VAPOR | GP664V | 85x104x95 | 13 | 2 IC | - | 220V F+N | 6.915€ |
| HORNO GAS 10 60x40 + VAPOR | GP1064V | 85x104x123 | 18 | 3 IC | - | 220V F+N | 8.330€ |
| <i>Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Chimenea de serie.</i> | | | | | | | |
| HORNO GAS 16 60*40 TOUCH + VAPOR | GP1664TVT | 93x116x206 | 30 | 4 IC | - | 220V F+N | 19.790€ |
| <i>Programable. 100 programas con 10 fases. Vapor directo (10 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Carro extraíble en dotación.</i> | | | | | | | |
| Opcional: 2º carro extraíble | | | | | | | 3.425€ |
| <i>Admite como opcionales la sonda al corazón y autolavado.</i> | | | | | | | |

BANDEJAS-REJILLAS

| | DIM. | PVP | | DIM. | PVP |
|----------|-----------|-----|---------------------|-----------|-----|
| REJILLAS | | | BANDEJAS | | |
| CROMADA | 43,5x31,5 | 18€ | ALUMINIZADA | 43,5x31,5 | 21€ |
| CROMADA | 60x40 | 30€ | HIERRO ALUMINIZADO | 60x40 | 21€ |
| | | | HIERRO PAVONADO | 60x40 | 21€ |
| | | | PERFORADA | 60x40 | 29€ |
| | | | 4 CANALES PERFORADO | 60x40 | 49€ |
| | | | 5 CANALES PERFORADO | 60x40 | 49€ |
| | | | ACANAL + CAUCHO | 60x40 | 69€ |



CARROS VER APARTADO INOX

HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS

| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | M | BAND DOTAC | VOLTAJE | PVP |
|---------|--------|-------------|-------------|---|------------|---------|-----|
|---------|--------|-------------|-------------|---|------------|---------|-----|



HORNOS CONVECCION Y MIXTOS ELÉCTRICOS (GN)



| | | | | | | | |
|---------------------------------------|---------------|----------|-----|---|--|---------|---------------|
| HORNO 4 GN 1/1 + HUMIDIFICADOR | EG411H | 79x75x64 | 3,4 | 2 | | 230 F+N | 2.285€ |
|---------------------------------------|---------------|----------|-----|---|--|---------|---------------|

| | | | | | | | |
|---|----------------|----------|-----|---|--|---------|---------------|
| HORNO 4 GN 1/1 HUMIDIFICADOR + GRILL | EG411HG | 79x75x64 | 5,2 | 2 | | 400 F+N | 2.350€ |
|---|----------------|----------|-----|---|--|---------|---------------|

Electromecánico. Paso de las guías 73 mm. Doble cristal. Superponible(ver kit). Humidificador mediante pulsador. Mandos inferiores.



| | | | | | | | |
|-----------------------------|---------------|----------|-----|------|--|----------|---------------|
| HORNO 5 GN 1/1+VAPOR | EG511V | 73x86x70 | 7,8 | 2 IC | | 400 3F+N | 4.450€ |
|-----------------------------|---------------|----------|-----|------|--|----------|---------------|

| | | | | | | | |
|-----------------------------|---------------|----------|------|------|--|----------|---------------|
| HORNO 7 GN 1/1+VAPOR | EG711V | 73x86x85 | 10,4 | 2 IC | | 400 3F+N | 5.230€ |
|-----------------------------|---------------|----------|------|------|--|----------|---------------|

| | | | | | | | |
|------------------------------|----------------|-----------|----|------|--|----------|---------------|
| HORNO 11 GN 1/1+VAPOR | EG1111V | 73x86x113 | 16 | 2 IC | | 400 3F+N | 7.350€ |
|------------------------------|----------------|-----------|----|------|--|----------|---------------|

| | | | | | | | |
|------------------------------|--|--|--|--|--|--|----------------|
| KIT LAVADO AUTOMÁTICO | | | | | | | +2.800€ |
|------------------------------|--|--|--|--|--|--|----------------|

Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo (5 niveles). Paso de guías 68 cm.



| | | | | | | | |
|--|-----------------|----------|-----|------|--|----------|---------------|
| HORNO 6 COMPACTO GN 1/1 TOUCH+VAPOR | EG611CTV | 50x93x70 | 7,8 | 1 IC | | 400 3F+N | 6.310€ |
|--|-----------------|----------|-----|------|--|----------|---------------|

| | | | | | | | |
|---|------------------|----------|------|------|--|----------|---------------|
| HORNO 10 COMPACTO GN 1/1 TOUCH+VAPOR | EG1011CTV | 50x93x97 | 15,4 | 2 IC | | 400 3F+N | 8.665€ |
|---|------------------|----------|------|------|--|----------|---------------|

Especialmente indicado para espacio reducido. Programable (100 programas con 10 fases por programa) y lavado automático. Sonda de serie. Vapor directo (10 niveles). Paso de guías 68 cm.



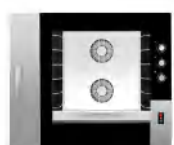
| | | | | | | | |
|-----------------------------------|-----------------|------------|----|------|--|-----------|----------------|
| HORNO 20 GN 1/1+AUTOLAVADO | EG2011VL | 99x103x192 | 31 | 4 IC | | 400V 3F+N | 18.300€ |
|-----------------------------------|-----------------|------------|----|------|--|-----------|----------------|

Carro extraible en dotación. Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo. 5 posiciones de vapor. Paso de guías 66 cm.

| | | | | | | | |
|-------------------------------------|--|--|--|--|--|--|---------------|
| Opcional: 2º carro extraible | | | | | | | 3.480€ |
|-------------------------------------|--|--|--|--|--|--|---------------|



HORNOS MIXTOS DIRECTOS GAS (GN)



| | | | | | | | |
|--------------------------|---------------|----------|---|------|--|----------|---------------|
| HORNO 5 1/1+VAPOR | GG511V | 73x86x80 | 9 | 1 IC | | 220V F+N | 5.755€ |
|--------------------------|---------------|----------|---|------|--|----------|---------------|

| | | | | | | | |
|---------------------------|---------------|----------|----|------|--|----------|---------------|
| HORNO 7 1/1+ VAPOR | GG711V | 73x86x95 | 13 | 2 IC | | 220V F+N | 6.965€ |
|---------------------------|---------------|----------|----|------|--|----------|---------------|

| | | | | | | | |
|---------------------------|----------------|-----------|----|------|--|----------|---------------|
| HORNO 11 1/1+VAPOR | GG1111V | 73x86x123 | 18 | 3 IC | | 220V F+N | 8.330€ |
|---------------------------|----------------|-----------|----|------|--|----------|---------------|

| | | | | | | | |
|------------------------------|--|--|--|--|--|--|----------------|
| KIT LAVADO AUTOMÁTICO | | | | | | | +2.800€ |
|------------------------------|--|--|--|--|--|--|----------------|

Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo (5 niveles). Paso de guías 68 cm.



| | | | | | | | |
|--|------------------|------------|----|------|--|----------|----------------|
| HORNO 20 1/1 TOUCH + AUTOLAVADO | GG2011TVL | 93x116x206 | 30 | 4 IC | | 220V F+N | 20.500€ |
|--|------------------|------------|----|------|--|----------|----------------|

Carro extraible en dotación. Programable (100 programas con 10 fases por programa). Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo (10 niveles). Paso de guías 66 cm.

Admite como opcionales la sonda al corazón y autolavable.

| | | | | | | | |
|-------------------------------------|--|--|--|--|--|--|---------------|
| Opcional: 2º carro extraible | | | | | | | 3.480€ |
|-------------------------------------|--|--|--|--|--|--|---------------|

SOPORTES



| | | |
|---|----------|---------------|
| SOPORTE HORNO 4-7 y 11 CON PORTABANDEJAS | 73x60x77 | 1.060€ |
|---|----------|---------------|

Carros y bandejas panadería ver apartado Inox

HORNOS GASTRONOMÍA SERIE STILE

C

COCCIÓN

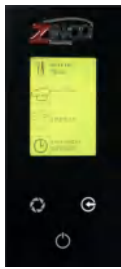
| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | | POTENCIA KW | M | VOLTAJE | PVP |
|---------|--------|-------------|--|-------------|---|---------|-----|
|---------|--------|-------------|--|-------------|---|---------|-----|

HORNOS MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS



| | | | | | | | |
|---------------------------|--------|-----------|----------|------|------|----------|---------|
| HORNO CHEF 4 1/1 | CME4 | 89x80x60 | 63x44x33 | 6,0 | 1 IC | 400 3F+N | 6.520€ |
| HORNO CHEF 6 1/1 | CME6 | 89x80x72 | 63x44x49 | 9,5 | 1 IC | 400 3F+N | 7.620€ |
| HORNO CHEF 10 1/1 | CME10 | 89x80x98 | 63x44x71 | 18,5 | 1 IC | 400 3F+N | 9.960€ |
| HORNO CHEF 10 2/1 - 201/1 | CME102 | 89x122x98 | 63x74x71 | 25,5 | 1 IC | 400 3F+N | 15.930€ |

Horno mixto directo, eléctrico, touch. Multifunción: convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento ΔT
Panel touch. Fácil de programar. 60 recetas con 5 fases. 6 velocidades de ventilación. Distancia entre bandejas 70 mm. Admite sustitución de guías para convertirse en panadería.



PANTALLA FULL

| | |
|--|------|
| KIT PANTALLA FULL (Multicooking+USB+100 recetas) | 840€ |
| KIT LAVADO AUTOMÁTICO | 840€ |
| KIT SONDA AL CORAZÓN INTERNA | 440€ |
| KIT CONTROL DE HUMEDAD | 270€ |

*La función multicooking permite control del tiempo por niveles.

HORNOS MIXTOS DIRECTOS GAS

| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | | POTENCIA KW | M | BAND DOTAC | VOLTAJE | PVP |
|---------|--------|-------------|--|-------------|---|------------|---------|-----|
|---------|--------|-------------|--|-------------|---|------------|---------|-----|



| | | | | | | | | |
|-------------------|-------|----------|----------|------|-----|--|---------|---------|
| HORNO CHEF 6 1/1 | CMG6 | 89x80x72 | 63x44x49 | 12,5 | 1IC | | 230 F+N | 10.410€ |
| HORNO CHEF 10 1/1 | CMG10 | 89x80x98 | 63x44x71 | 19,5 | 1IC | | 230 F+N | 12.890€ |

Horno mixto directo, gas, touch. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento- ΔT
Construido en acero inoxidable 304. Techo y fondo estampados antideformables y esquinas redondeadas. Panel touch. Fácil de programar. 100 recetas con 5 fases. Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación. Distancia entre bandejas 70 mm. Admite sustitución de guías para convertirse en panadería. Enfriamiento y precalentamiento automático. Doble cristal. Autodiagnos con alarmas. Ver Inox.



LAVADO AUTOMÁTICO

| | |
|--|------|
| KIT PANTALLA FULL (Multicooking+USB+100 recetas) | 840€ |
| KIT LAVADO AUTOMÁTICO | 840€ |
| KIT SONDA AL CORAZÓN INTERNA | 440€ |
| KIT CONTROL DE HUMEDAD | 270€ |

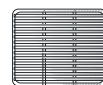
*La función multicooking permite control del tiempo por niveles.

SOPORTES Y COMPLEMENTOS

| | MODELO | PVP | | PVP |
|--|--------|-----|--|-----|
|--|--------|-----|--|-----|



| | | |
|------------------------|--------|--------|
| SOPORTE HORNO 4-6-10 | SFCH | 990€ |
| SOPORTE HORNO 10 (2/1) | SFCH20 | 1.090€ |
| PORTABANDEJAS 4-6-10 | PTCM | 540€ |
| PORTABANDEJAS 10 (2/1) | PTCM20 | 595€ |
| KIT GUÍAS 6 (60X40) | | 240€ |
| KIT GUÍAS 10 (60X40) | | 320€ |



| REJILLAS INOX GASTRONORM | | PVP |
|--------------------------|--|-----|
| GN 2/1 (650x530) | | 60€ |
| GN 1/1 (325x530) | | 38€ |



HORNOS MÁXI MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | VOLTAJE | PVP |
|-------------------|--------|-------------|-------------|----------|---------|
| HORNO MAXI 20 1/1 | MC201E | 99x86x195 | 27,7 | 400 3F+N | 32.620€ |
| HORNO MAXI 40 1/1 | MC202E | 99x119x195 | 54,7 | 400 3F+N | 45.610€ |

Horno mixto directo, eléctrico. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento Δ T
Panel touch. Fácil de programar. 100 recetas con 5 fases.
Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación.
Sonda, lavado automático, conexión USB y carro de serie.
Distancia entre bandejas 70 mm. Admite sustitución de guía para convertirse en panadería.

COMPLEMENTOS

| | | | |
|----------------------|--------|-----------------------|--------|
| CARRO (2º) 20 1/1 | 4.310€ | CARRO PLATOS 60X285Ø | 6.870€ |
| CARRO (2º) 20 2/1 | 4.900€ | CARRO PLATOS 102X285Ø | 7.630€ |
| KIT GUÍAS 20 (60X40) | 435€ | FUNDA TÉRMICA 20 1/1 | 2.930€ |
| | | FUNDA TÉRMICA 40 1/1 | 2.950€ |



HORNOS MÁXI MIXTOS DIRECTOS GAS



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | M | BAND DOTAC | VOLTAJE | PVP |
|-------------------|--------|-------------|-------------|---|------------|----------|---------|
| HORNO MAXI 20 1/1 | MC201G | 99x86x195 | 45,5 | | | 230V F+N | 39.740€ |
| HORNO MAXI 40 1/1 | MC202G | 99x119x195 | 45,5 | | | 230V F+N | 49.830€ |

Horno mixto directo, gas. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento Δ T
Panel touch. Fácil de programar. 100 recetas con 5 fases. Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación.
Sonda, lavado automático, conexión USB y carro de serie.
Distancia entre bandejas 70 mm. Admite sustitución de guía para convertirse en panadería.

COMPLEMENTOS

| | | | |
|----------------------|--------|-----------------------|--------|
| CARRO (2º) 20 1/1 | 4.310€ | CARRO PLATOS 60X285Ø | 6.870€ |
| CARRO (2º) 20 2/1 | 4.900€ | CARRO PLATOS 102X285Ø | 7.630€ |
| KIT GUÍAS 20 (60X40) | 435€ | FUNDA TÉRMICA 20 1/1 | 2.930€ |
| | | FUNDA TÉRMICA 40 1/1 | 2.950€ |

FREIDORAS-PLANCHAS-MICROONDAS Y SALAMANDRAS



FREIDORAS CON ELEVACIÓN AUTOMÁTICA DEL CESTO

%



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | KW | VOLTAJE | PVP |
|---------|--------|-------------|----|---------|-----|
|---------|--------|-------------|----|---------|-----|



| | | | | | |
|-------------------------|--------------|----------|----|---------|---------|
| FREIDORA AUTOMÁTICA GAS | SUPERFRY GAS | 40x90x90 | 25 | 230 F+N | 16.275€ |
|-------------------------|--------------|----------|----|---------|---------|

Cuba limpia, quemador turbo ventilado. Nivel de aceite: 22/25 lit. Carga máxima 2,8 kg. Producción: 35 a 55 kg/h



| | | | | | |
|-------------------------------|----------------|----------|------|---------|---------|
| FREIDORA AUTOMÁTICA ELÉCTRICA | SUPERFRY ELECT | 40x90x90 | 20,3 | 400 F+N | 11.855€ |
|-------------------------------|----------------|----------|------|---------|---------|

Resistencia abatible. Nivel de aceite: 18/21 lit. Carga máxima 2,2 kg. Producción: 35 a 55 kg/h

Electrónica con display touch resistivo 20 programas. Programable en tiempo, temperatura, aviso filtrado aceite. Función automática "Eco" para evitar consumo y que el aceite se queme. Sistemas de filtración y lavado automáticos totalmente integrados en el cuerpo de la máquina. Aviso de averías. Rendimiento garantizado superior al 90%. Precisión +- 1° C. Pantalla táctil de 7" con interfaz gráfica de color e iconos interactivos. Conexión USB.

Elevación de cesto automático al finalizar el ciclo, con aviso acústico.

Construida en inox aisi 304, totalmente desmontable y lavable en lavaplatos

| MÁQUINA | MODELO | GRIFO | DIMENSION | DIM CESTO | KW | VOLTAJE | PVP |
|---------|--------|-------|-----------|-----------|----|---------|-----|
|---------|--------|-------|-----------|-----------|----|---------|-----|

FREIDORAS A GAS



| | | | | | | | |
|--------------------------------------|---------|----|----------|------------|---|---|--------|
| FREIDORA BANCO GAS 8 LIT CUBA LIMPIA | 6UFRG08 | SI | 35x63x29 | 22,8x28x10 | 6 | - | 2.005€ |
|--------------------------------------|---------|----|----------|------------|---|---|--------|

| | | | | | | | |
|--|----------|----|----------|------------|-----|---|--------|
| FREIDORA BANCO GAS 8+8 LIT CUBA LIMPIA | 6UFRG016 | SI | 70x63x29 | 22,8x28x10 | 6x2 | - | 3.415€ |
|--|----------|----|----------|------------|-----|---|--------|



| | | | | | | | |
|----------------------------|----------|----|----------|----------|----|---|--------|
| FREIDORA MUEBLE GAS 15 LIT | U70FRG13 | SI | 40x73x90 | 23x31x12 | 12 | - | 2.935€ |
|----------------------------|----------|----|----------|----------|----|---|--------|

| | | | | | | | |
|---------------------------------|----------|----|----------|----------|------|---|--------|
| FREIDORA MUEBLE GAS 15 + 15 LIT | U70FRG26 | SI | 80x73x90 | 23x31x12 | 12x2 | - | 5.125€ |
|---------------------------------|----------|----|----------|----------|------|---|--------|

FREIDORAS ELÉCTRICAS



| SIN GRIFO | | | | | | | |
|----------------------|--------|----|----------|------------|-----|---------|------|
| FREIDORA E BANCO 4 L | FPBE4 | NO | 21x41x32 | 12x21,5x11 | 2,2 | 230 F+N | 195€ |
| FREIDORA E BANCO 7 L | FPBE7C | NO | 29x41x32 | 19x22x11 | 3,5 | 230 F+N | 300€ |



| | | | | | | | |
|------------------------|---------|----|----------|------------|-------|---------|------|
| FREIDORA E BANCO 4+4 L | FPBE44 | NO | 38x41x32 | 12x21,5x11 | 2,2x2 | 230 F+N | 355€ |
| FREIDORA E BANCO 7+7 L | FPBE77C | NO | 56x41x37 | 19x22x11 | 3,5x2 | 230 F+N | 585€ |

Todos los modelos monofásicos están dotados de contactos de seguridad.



| CON GRIFO | | | | | | | |
|--|---------|----|----------|----------|-----|----------|------|
| FREIDORA E BANCO GR 7 L | FPBE7GC | SI | 32x53x43 | 19x22x11 | 3,5 | 230 F+N | 420€ |
| FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7 L II | FPBE7GP | SI | 32x53x43 | 19x22x11 | 4,5 | 230 F+N | 497€ |
| FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7 L III | FPBE7GT | SI | 32x53x43 | 19x22x11 | 4,5 | 400 3F+N | 540€ |



| | | | | | | | |
|--|----------|----|----------|--------------|-----|----------|------|
| FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10 L III | FPBE10GT | SI | 38x55x43 | 25,5x25,5x11 | 7,5 | 400 3F+N | 598€ |
|--|----------|----|----------|--------------|-----|----------|------|



| | | | | | | | |
|---------------------------|----------|----|----------|----------|-------|---------|------|
| FREIDORA E BANCO GR 7+7 L | FPBE77GC | SI | 62x53x43 | 19x22x11 | 3,5x2 | 230 F+N | 775€ |
|---------------------------|----------|----|----------|----------|-------|---------|------|

| | | | | | | | |
|---|----------|----|----------|----------|-------|---------|------|
| FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7+7 L II | FPBE77GP | SI | 62x53x43 | 19x22x11 | 4,5x2 | 230 F+N | 950€ |
|---|----------|----|----------|----------|-------|---------|------|

| | | | | | | | |
|--|----------|----|----------|----------|-------|----------|--------|
| FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7+7 L III | FPBE77GT | SI | 62x53x43 | 19x22x11 | 4,5x2 | 400 3F+N | 1.035€ |
|--|----------|----|----------|----------|-------|----------|--------|

| | | | | | | | |
|---|-----------|----|----------|--------------|-------|----------|--------|
| FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10+10 L III | FPBE102GT | SI | 74x55x43 | 25,5x25,5x11 | 7,5x2 | 400 3F+N | 1.160€ |
|---|-----------|----|----------|--------------|-------|----------|--------|

Todos los modelos monofásicos están dotados de contactos de seguridad.



| | | | | | | | |
|---------------------------------------|----------|----|-----------|--------------|-----|----------|--------|
| FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 10 LIT | FPME10GT | SI | 40x60x103 | 25,5x25,5x11 | 7,5 | 400 3F+N | 1.165€ |
|---------------------------------------|----------|----|-----------|--------------|-----|----------|--------|

| | | | | | | | |
|--|-----------|----|-----------|--------------|-------|-----------|--------|
| FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 10+10 L | FPME102GT | SI | 80x60x103 | 25,5x25,5x11 | 7,5x2 | 400V 3F+N | 1.930€ |
|--|-----------|----|-----------|--------------|-------|-----------|--------|

Mayores producciones ver gama único

FREIDORAS

| MÁQUINA | MODELO | GRIFO | DIMENSIONES | DIM CESTO | KW | VOLTAJE | PVP |
|---------|--------|-------|-------------|-----------|----|---------|-----|
|---------|--------|-------|-------------|-----------|----|---------|-----|

FREIDORAS CESTO ANCHO ESPECIAL



| | | | | | | | |
|-------------------------------|---------------|----|----------|-------------|----|--|-------------------|
| FREIDORA MUEBLE GAS 45 | 7FPG45 | SI | 80x73x90 | 66,5x33,9x7 | 28 | | Ver Pag 39 |
|-------------------------------|---------------|----|----------|-------------|----|--|-------------------|

*Cestas especiales para productos que necesiten gran superficie o para pastelería.
Disponible también en versión electrónica super rápida.*



| | | | | | | | |
|--------------------------------------|----------------|----|----------|----------------|---|----------|---------------|
| FREIDORA BANCO ELECTRICA 16 L | XFPBE16 | SI | 53x46x37 | 46,5x22,5x10,5 | 9 | 400 3F+N | 1.100€ |
|--------------------------------------|----------------|----|----------|----------------|---|----------|---------------|

| | | | | | | | |
|--------------------------------------|----------------|----|----------|--------------|----|----------|---------------|
| FREIDORA BANCO ELECTRICA 30 L | XFPBE30 | SI | 65x67x37 | 57x41,5x10,5 | 18 | 400 3F+N | 1.955€ |
|--------------------------------------|----------------|----|----------|--------------|----|----------|---------------|

Cestas especiales para productos que necesiten gran superficie o para pastelería.



| | | | | | | | |
|---|-----------------|----|-----------|----------|---|----------|---------------|
| FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 16 LIT | XFPME 16 | SI | 63x60x103 | 47x25x11 | 9 | 400 3F+N | 1.490€ |
|---|-----------------|----|-----------|----------|---|----------|---------------|

| | | | | | | | |
|---|-----------------|----|-----------|----------|----|----------|---------------|
| FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 30 LIT | XFPME 30 | SI | 74x65x103 | 57x44x11 | 18 | 400 3F+N | 2.535€ |
|---|-----------------|----|-----------|----------|----|----------|---------------|

Cestas especiales para productos que necesiten gran superficie o para pastelería

MANTENEDOR FRITOS



| | | | | | | | |
|---|--------------|----|----------|----------|---|---------|-------------|
| MANTENEDOR DE FRITOS 1/1 con infrarrojos | MFP11 | SI | 33x56x40 | 1/1*65 h | 1 | 230 F+N | 395€ |
|---|--------------|----|----------|----------|---|---------|-------------|

Cuba inferior neutra

FREIDORAS PARA CHURROS



| | | | | | | | |
|------------------------------------|---------------|--|----------|--|----|--|---------------|
| FREIDORA CHURROS GAS 30 LIT | FCHG30 | | 80x80x85 | | 25 | | 5.990€ |
|------------------------------------|---------------|--|----------|--|----|--|---------------|

| | | | | | | | |
|-------------------------------------|----------------|--|----------|--|----|----------|---------------|
| FREIDORA CHURROS ELEC 30 LIT | FCHRE30 | | 80x90x85 | | 15 | 400 3F+N | 6.130€ |
|-------------------------------------|----------------|--|----------|--|----|----------|---------------|

Construidas en acero inoxidable 304. Homologadas para uso interior.



| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|------------------|
| DOSIFICADOR PARA CHURROS 2 LIT + SOPORTE SUJECIÓN | | | | | | | CONSULTAR |
|--|--|--|--|--|--|--|------------------|

MICROONDAS



| | | | | | | | |
|--|-------------|--|----------|--|-----|---------|-------------|
| MICROONDAS INOX GRILL Plato giratorio | B620 | | 49x40x28 | | 1,4 | 230 F+N | 348€ |
|--|-------------|--|----------|--|-----|---------|-------------|

1 Magnetron. 23 litros. Plato giratorio, ø 27 cm. Dimensiones internas 315x315x200.

4 funciones con 8 opciones. Temporizado hasta 30'. Aviso acústico al finalizar el tiempo impostado.



| | | | | | | | |
|----------------------------------|--------------|--|---------------|--|---------|---------|---------------|
| PROFESIONAL 2/3 ANALOGICO | G1830 | | 49x55 (64)x40 | | 1,4-2,8 | 230 F+N | 1.498€ |
|----------------------------------|--------------|--|---------------|--|---------|---------|---------------|

3 niveles de potencia, plato fijo. 20 programas de memoria. 3 fases por programa. Interior y exterior de acero. Luz interior.

Timer de 99 minutos. Estante para 2º nivel en dotación. 2 magnetrones. 30 litros. Dimensiones de la cámara 37x37x22 (19 boca).

Apto para cubetas GN 2/3.




PLANCHAS Y BARBACOAS

| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | PVP |
|---------|--------|-------------|-------------|-----|
|---------|--------|-------------|-------------|-----|

PLANCHAS A GAS

| | | | | | | |
|--|--|---------|-----------|---------|-------------------|--------|
|  | PLANCHA GAS 40 CON PIEZO 6 mm | PG40 | 42x47x23 | 3,2 | 1 Quemador | 380€ |
| | PLANCHA GAS 60 CON PIEZO 6 mm | PG60 | 62x47x23 | 6,4 | 2 Quemadores | 485€ |
| | PLANCHA GAS 80 CON PIEZO 6 mm | PG80 | 82x47x23 | 9,6 | 3 Quemadores | 615€ |
| | PLANCHA GAS 100 CON PIEZO 6 mm | PG100 | 102x47x23 | 9,6 | 3 Quemadores | 690€ |
|  | PLANCHA 40 + FUEGO | P4F | 82x47x23 | 4+3,2 | 1F + Quemador | 798€ |
| | PLANCHA 60 + FUEGO | P6F | 102x47x23 | 4+6,4 | 1F + 2 Quemador | 950€ |
| | PLANCHA 80 + FUEGO | P8F | 122x47x23 | 4+9,6 | 1F + 3 Quemador | 1.170€ |
|  | 2 FUEGOS Y PLANCHA 60 | PG2F | 121x47x23 | 4+6,4+4 | 2F + 1 Quemador | 1.260€ |
| | Cromado Mod 40 | | | | | +580€ |
| | Cromado Mod 60 | | | | | +725€ |
| | Cromado Mod 80 | | | | | +990€ |
|  | PLANCHA GAS ANTIADHERENTE 40-10 mm | XPG40C | 40x45x31 | 1x3,4 | 1 Quemador | 495€ |
| | PLANCHA GAS ANTIADHERENTE 60 10 mm | XPG60C | 60x45x31 | 2x2,75 | 2 Quemador | 690€ |
| | PLANCHA GAS ANTIADHERENTE 80 10 mm | XPG80C | 80x45x31 | 3x2,75 | 3 Quemador | 895€ |
| | <i>Plancha cerámica. Disponibles también en versión liso-ranurado.</i> | | | | | |
|  | PLANCHAS GAS 60 CROMO - 15 mm (50 mc) | PPIG60C | 62x51x31 | 6,2 | placa 55X40 (2 q) | 1.675€ |
| | PLANCHAS GAS 80 CROMO - 15 mm (50 mc) | PPIG80C | 82x51x31 | 9,3 | placa 75X40 (3 q) | 2.115€ |

PLANCHAS ELÉCTRICAS

| | | | | | | |
|--|---|---------|----------|-----------|---------------------|--------|
|  | PLANCHA ELECTRICA 40-6 mm | XPE46 | 40x45x23 | 3 230V 1N | Plancha 39x40 | 410€ |
| | PLANCHA ELECTRICA 60-6 mm | XPE66 | 60x45x23 | 5 230V 1N | Plancha 59x40 | 595€ |
| | PLANCHAS ELÉCTRICAS 80-6 mm | XPE86 | 80x45x23 | 6 230V 1N | Plancha 79x40 | 680€ |
| | <i>Disponibles en revestimiento cerámico de 6-10 y 15 mm.</i> | | | | | |
|  | PLANCHA ELECTRICA 60 ACERO 15 mm | PPIE60 | 61x53x31 | 4 230V 1N | Plancha 55x40 (2 q) | 1.195€ |
| | PLANCHA ELECTRICA 80 ACERO 15 mm | PPIE80 | 81x53x31 | 6 230V 1N | Plancha 75x40 (3 q) | 1.470€ |
|  | PLANCHA ELECT. 60 CROMO 15 mm (50 mc) | PPIE60C | 61x53x31 | 4 230V 1N | Plancha 55x40 (2 q) | 1.540€ |
| | PLANCHA ELECT. 80 CROMO 15 mm (50 mc) | PPIE80C | 81x53x31 | 6 230V 1N | Plancha 75x40 (3 q) | 1.990€ |

BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA

| | | | | | | |
|--|---|-------|----------|----|---------------|--------|
|  | BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 35 | BCG35 | 38x46x24 | 7 | 1 válv/2 quem | 855€ |
| | BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 60 | BCG60 | 62x46x24 | 14 | 2 válv/4 quem | 1.260€ |
| | BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 90 | BCG90 | 92x46x24 | 21 | 3 válv/6 quem | 1.660€ |
| | <i>Incluyen en dotación 1, 2 ó 3 bolsas de piedra volcánica, respectivamente. Vida útil 6+6 meses Aprox. Parrilla pavonada (inox opcional).</i> | | | | | |

AUXILIARES DE COCINA

| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES EXT/INT | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|---------|--------|------------------------|-------------|---|---------|-----|
|---------|--------|------------------------|-------------|---|---------|-----|

SALAMANDRAS PROFESIONALES



| | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|-------------------|-----------|-----|----------|-------------|
| SALAMANDRA FIJA ELÉCTRICA | SX45PLUS | 60x36x36/45x35x24 | 2,25+1,25 | 3,5 | 230V F+N | 495€ |
|----------------------------------|-----------------|-------------------|-----------|-----|----------|-------------|

| | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|-------------------|--------|-----|----------|-------------|
| SALAMANDRA FIJA ELÉCTRICA | SX60PLUS | 80x36x36/65x35x24 | 3+1,50 | 4,5 | 230V F+N | 590€ |
|----------------------------------|-----------------|-------------------|--------|-----|----------|-------------|

Construida en acero inoxidable. Resistencias protegidas por vidrio difusor que multiplican el calor.
Con regulador de potencia en techo y suelo.



| | | | | | | |
|---|----------------|----------|-----|-----|----------|---------------|
| SALAMANDRA TECHO MÓVIL ELÉCTRICA | OSE/45M | 45x45x47 | 2,2 | 2,2 | 230V F+N | 1.970€ |
|---|----------------|----------|-----|-----|----------|---------------|

Construida en acero inox AISI 304. Resistencias de alto rendimiento de tungsteno.

HORNILLOS Y PAELLEROS



| | | | | | | |
|-----------------------|-------------|----------|-----|---|--|-------------|
| COCINA 1 F TOP | CMF1 | 42x47x23 | 4x1 | 4 | | 530€ |
|-----------------------|-------------|----------|-----|---|--|-------------|

| | | | | | | |
|-----------------------|-------------|----------|-----|---|--|-------------|
| COCINA 2 F TOP | CMF2 | 82x47x23 | 4x2 | 8 | | 870€ |
|-----------------------|-------------|----------|-----|---|--|-------------|

| | | | | | | |
|-----------------------|-------------|-----------|-----|----|--|---------------|
| COCINA 3 F TOP | CMF3 | 122x47x23 | 4x3 | 12 | | 1.350€ |
|-----------------------|-------------|-----------|-----|----|--|---------------|



| | | | | | | |
|--------------------|----------------|----------|-----|-----|--|---------------|
| ENCIMERA 1F | 6PFBG01 | 35x65x29 | 4,5 | 4,5 | | 1.050€ |
|--------------------|----------------|----------|-----|-----|--|---------------|

| | | | | | | |
|--------------------|----------------|----------|-------|---|--|---------------|
| ENCIMERA 2F | 6PFBG02 | 70x65x29 | 4,5x2 | 9 | | 1.635€ |
|--------------------|----------------|----------|-------|---|--|---------------|

Disponible también 2F con bajo libre. Ver Stile 700.



| | | | | | | |
|---------------------------------|----------------|----------|----|----|--|---------------|
| HORNILLO PAVIMENTO 12 KW | FBG 661 | 60x60x50 | 12 | 12 | | 1.690€ |
|---------------------------------|----------------|----------|----|----|--|---------------|

| | | | | | | |
|---------------------------------|----------------|----------|----|----|--|---------------|
| HORNILLO PAVIMENTO 18 KW | FBG 662 | 60x60x50 | 18 | 18 | | 2.225€ |
|---------------------------------|----------------|----------|----|----|--|---------------|

Construido en acero inox 304 con parrilla y quemador en fundición. Homologado para interiores.



| | | | | | | |
|----------------------------|--------------|----------|----|----|------|-------------|
| PAELLERO 1 QUEMADOR | PS 12 | 63x37x23 | 12 | 12 | 25 Ø | 660€ |
|----------------------------|--------------|----------|----|----|------|-------------|

| | | | | | | |
|------------------------------|--------------|----------|----|----|------|---------------|
| PAELLERO 2 QUEMADORES | PS 28 | 80x50x23 | 28 | 28 | 45 Ø | 1.310€ |
|------------------------------|--------------|----------|----|----|------|---------------|

Construidos en fundición. Homologados para interiores. Aptos para paellas de hasta 45 y 80 cm respectivamente.

OTROS AUXILIARES

Ver apartado cafetería y buffet respectivamente



650 ÚNICO

Único en combinar la producción con el espacio y el diseño

Prestaciones de gama 700 para espacios reducidos.

Amplia superficie de trabajo 350 mm y 700.

Construida íntegramente en acero inoxidable 304 18/10.




COMBI

Cocción y conservación en un espacio muy reducido.

Cómodo y práctico.

650 ÚNICO

(ANCHO ESPECIAL 35/70)

|  | MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|---|---|--------------------|-------------|-------------|-----|---------------|---------------|
|  | 2 F TOP (parrilla inox) | 6UCBG02 | 35x63x29 | 6+3,5 | 9,5 | | 1.045€ |
| | Encendido automático. | | | | | | 75€ |
|  | 4 F TOP (parrilla inox) | 6UCBG04 | 70x63x29 | 2x6+2x3,5 | 19 | | 1.608€ |
| | Encendido automático. | | | | | | 145€ |
| | <i>Quemadores de 90mm y 120 mm de ø. Grifos con válvulas de seguridad por termocopia. Encimera de gas, estampada con anti-derbordamiento. Encendido automático del quemador opcional.</i> | | | | | | |
|  | FRY TOP GAS 35 LISO | 6UFTG35L | 35x63x29 | 6 | 6 | Plancha 34x51 | 1.485€ |
| | FRY TOP 35 LISO CROMO | 6UFTG35LC | 35x63x29 | 6 | 6 | Plancha 34x51 | 1.850€ |
| | Opcional peto antisalpicaduras | | | | | | 115€ |
| | <i>Plancha en acero especial de 34x51x12 Quemadores de llama esterilizada y grifo termostático que regula la temperatura hasta 300°. Encendido piezoeléctrico.</i> | | | | | | |
|  | FRY TOP GAS 70 LISO | 6UFTG70L | 70x63x29 | 6 + 6 | 12 | Plancha 69x51 | 2.150€ |
| | FRY TOP GAS 70 LISO CROMO | 6UFTG 70 LC | 70x63x29 | 6 + 6 | 12 | Plancha 69x51 | 2.714€ |
| | FRY TOP GAS 70 LISO-RIZADO | 6UFTG70LR | 70x63x29 | 6 + 6 | 12 | Plancha 69x51 | 2.300€ |
| | Opcional peto antisalpicaduras | | | | | | 145€ |
| | <i>Plancha en acero especial de 69x51x1,2 Quemadores de llama esterilizada y grifo termostático que regula la temperatura hasta 300°. Encendido piezoeléctrico.</i> | | | | | | |
|  | FREIDORA GAS 8 LIT TOP | 6UFRG08 | 35x63x29 | 6 | 6 | | 2.005€ |
|  | FREIDORA GAS 8+8 LIT TOP | 6UFRG16 | 70x63x29 | 6 + 6 | 12 | | 3.415€ |
| | <i>Quemadores fuera de la cuba. "Cuba limpia" estampada. Regulación termostática de la temperatura mediante válvula de seguridad, piloto termocopia y termostato de seguridad. Encendido automático del piloto.</i> | | | | | | |
|  | MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|  | 2 PLACAS TOP | 6UCTEMO2 | 35x63x29 | 2x2 | 4 | 230V F+N | 895€ |
|  | 4 PLACAS TOP | 6UCTEMO4 | 70x63x29 | 4x2 | 8 | 230V F+N | 1.415€ |
| | <i>Placas en fundición de 180 mm ø. Encimera estampada. conmutador de 6 posiciones.</i> | | | | | | |
|  | MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|  | FRY TOP ELECT 35 LISO | 6UFTE35ML | 35x63x29 | 3,6 | 3,6 | 230V F+N | 1.530€ |
| | FRY TOP ELECT 35 LISO CROMO | 6UFTE35MLC | 35x63x29 | 3,6 | 3,6 | 230V F+N | 1.985€ |
| | Opcional peto antisalpicaduras | | | | | | 115€ |
| | <i>Plancha en acero especial de 34x51x1,2.</i> | | | | | | |
|  | FRY TOP ELECTRIC 70 LISO | 6UFTE70ML | 70x63x29 | 3,6+3,6 | 7,2 | 230V F+N | 2.180€ |
| | FRY TOP ELECTRIC 70 LISO CROMO | 6UFTE70MLC | 70x63x29 | 3,6+3,6 | 7,2 | 230V F+N | 2.795€ |
| | FRY TOP ELECTRIC 70 LISO-RIZADO | 6UFTE70MLR | 70x63x29 | 3,6+3,6 | 7,2 | 230V F+N | 2.375€ |
| | Opcional peto antisalpicaduras | | | | | | 145€ |
| | <i>Plancha en acero especial de 69x51x1,2. Resistencias blindadas. Alcanza 300°. Cuentan con regulación termostática de la temperatura.</i> | | | | | | |

650 ÚNICO

(ANCHO ESPECIAL 35/70)

C

COCCIÓN



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|---------|--------|-------------|-------------|---|---------|-----|
|---------|--------|-------------|-------------|---|---------|-----|



| | | | | | | |
|----------------------------|---------|----------|-----|-----|-----------|--------|
| FREIDORA ELECT 8 L TRI TOP | 6UFRE08 | 35x63x29 | 6,5 | 6,5 | 400V 3F+N | 1.565€ |
|----------------------------|---------|----------|-----|-----|-----------|--------|



| | | | | | | |
|--------------------------------|---------|----------|---------|----|-----------|--------|
| FREIDORA ELEC 8+8 LIT TRIF TOP | 6UFRE16 | 70x63x29 | 6,5+6,5 | 13 | 400V 3F+N | 2.765€ |
|--------------------------------|---------|----------|---------|----|-----------|--------|

Resistencia blindada giratoria en modelo trifase y extraible en monofase. Cubas estampadas y grifo de vaciado por espera. Regulación termostática



| | | | | | | |
|----------------------|---------|----------|-----|-----|----------|------|
| MANTENEDOR DE FRITOS | 6USPE35 | 35x63x29 | 0,8 | 0,8 | 230V F+N | 900€ |
|----------------------|---------|----------|-----|-----|----------|------|



| | | | | | | |
|----------------------|--------|--|------|------|----------|------|
| INFRARROJOS SUPERIOR | 6UIN40 | | 0,15 | 0,15 | 230V F+N | 650€ |
|----------------------|--------|--|------|------|----------|------|

CUBA GN 2/3 con resistencia blindada. De 30°C a 90 °C. Calor superior con resistencia de cerámica refractaria.



| | | | | | | |
|------------|---------|----------|-----|-----|----------|--------|
| BAÑO MARIA | 6UBME35 | 35x63x29 | 0,8 | 0,8 | 230V F+N | 1.235€ |
|------------|---------|----------|-----|-----|----------|--------|

CUBA GN 3/4 (h=150) De 30°C a 90 °C. Resistencia adhesiva en el fondo exterior de la cuba.



| | | | | | | |
|-----------------------|---------|----------|-----|-----|-----------|--------|
| CUECEPASTAS 12 LITROS | 6UCPE12 | 35x63x29 | 4,5 | 4,5 | 400V 3F+N | 1.835€ |
|-----------------------|---------|----------|-----|-----|-----------|--------|

Resistencia fuera de la cuba. Cuba GN 2/3. Capacidad 15 litros, 4 x 1/6. No incluye cestas. 3 posiciones de calor. Grifo de carga en el interior de la cuba. Grifo de vaciado

NEUTROS Y SOPORTES



| | | | | | | |
|-------------------|---------|----------|--|--|--|------|
| MESA DE APOYO 35 | 6UEN35 | 35x63x29 | | | | 410€ |
| MESA 35 CON CAJON | 6UEN35C | 35x63x29 | | | | 620€ |



| | | | | | | |
|---------------------|----------|----------|--|--|--|------|
| SOPORTE DE APOYO 35 | 6USU-35C | 35x52x62 | | | | 505€ |
| SOPORTE DE APOYO 70 | 6USU-70C | 35x52x62 | | | | 520€ |



| | | | | | | |
|-----------------------|--------|----------|--|--|--|------|
| ARMARIO CON PUERTA 35 | 6UMP35 | 35x52x62 | | | | 715€ |
| ARMARIO CON PUERTA 70 | 6UMP70 | 70x52x62 | | | | 810€ |



MESAS FRÍAS h = 65 VER APARTADO FRÍO

OPCIONALES

Rasqueta Fry Top Liso
Rasqueta Fry Top Ranurado
Parrilla horno 1/1, bandeja horno inox 1/1 (20) ver en Alimentación

OPCIONALES

Cesta freidora CFS 8 228x280x100
Cestos cuecepastas 1/6 (especific dcha/izq)
Cubetas B° M° GN 1/2 (150) y tapas ver en Alimentación



**VERSIÓN SUPER POTENTE 10 KW
EN CADA QUEMADOR**

ÚNICO EN COMBINAR LA TRADICIÓN CON LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS

ÚNICO en prestaciones



COCINAS A GAS SOBRE HORNO ESTÁTICO O VENTILADO

Encimera estampada con quemadores de fundición de 90 mm/ 3,5 Kw y de 120 mm/6 kw, con llama estabilizada.

Grifos con válvula de seguridad y termocopia.

Hornos estáticos a gas 3 GN 2/1, 4GN 1/1 y Maxi.

Hornos estáticos eléctricos 3 GN 2/1 y ventilados 4GN 1/1.

Encendido automático del quemador por pila, opcional.

Construcción de todas las partes sujetas a corrosión en acero inox AISI 304



700 ÚNICO-EVOLVE

La tradición adaptada a las nuevas tecnologías

Parrillas de fundición o inoxidables.

Amplia superficie de trabajo
400-800 y 1200.

Elevadas prestaciones.

Construida en Inox 18/10 304

Pies regulables en altura.



CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS

2 modelos mueble.

Modularidad 400mm.

Versión gas y eléctricos.

Cubas GN 1/1 en acero inox AISI 316.

Modelos de gas: con quemadores en acero inox de llama estabilizada, grifo valvulado con llama piloto y encendido electrónico del piloto por pila.

Modelos eléctricos: con resistencias especiales al tungsteno fuera de la cuba y regulación de la potencia con selector de 3 posiciones.

Presostato de seguridad.

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

4 modelos mueble.

Versión gas y eléctricas de 1 y 2 cubas, con capacidad de 13 litros.

Las de gas llevan intercambiadores de calor que atraviesan la cuba y comandos mecánicos para la regulación termostática de la temperatura por válvula.

Las eléctricas poseen resistencias blindadas incoloy con regulación termostática de la temperatura.

Vaciado del aceite mediante grifo de esfera

Cubeta de recogida en acero inox.

FRYTOP A GAS Y ELÉCTRICOS DE ALTO RENDIMIENTO

6 modelos de mueble.

Plancha de acero de 12 mm, en versión lisa o lisa rizada.

Los de gas tienen 2 quemadores por mando (inox de llama estabilizada) que permiten alcanzar 320°C de temperatura. Encendido automático por pila.

Los eléctricos poseen resistencias blindadas incoloy en contacto con la plancha y regulación termostática de la temperatura. Anti salpicadero opcional



700 ÚNICO-EVOLVE POTENCIADAS



**POTENCIA Y ÓPTIMAS PRESTACIONES
A UN PRECIO MUY INTERESANTE**



700 ÚNICO-EVOLVE POTENCIADAS

COMBINABLE CON GAMA UNICO Y STILE

C

COCCIÓN



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|---------|--------|-------------|-------------|---|---------|-----|
|---------|--------|-------------|-------------|---|---------|-----|



| | | | | | | |
|-------------------------|----------|----------|------|----|--|--------|
| ENCIMERA 2 F POTENCIADA | E70TCG02 | 40x73x29 | 2x10 | 20 | | 1.550€ |
|-------------------------|----------|----------|------|----|--|--------|



| | | | | | | |
|-------------------------|----------|----------|------|----|--|--------|
| ENCIMERA 4 F POTENCIADA | E70TCG04 | 80x73x29 | 4x10 | 40 | | 2.465€ |
|-------------------------|----------|----------|------|----|--|--------|



| | | | | | | |
|-------------------------|----------|-----------|------|----|--|--------|
| ENCIMERA 6 F POTENCIADA | E70TCG06 | 120x73x29 | 6x10 | 60 | | 3.365€ |
|-------------------------|----------|-----------|------|----|--|--------|

Parrillas de fundición. Quemadores dobles valvulados con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.



| | | | | | | |
|----------------------------------|----------|----------|------|----|--|--------|
| COCINA 2 F BAJO LIBRE POTENCIADA | E70CBG02 | 40x73x90 | 2x10 | 20 | | 1.730€ |
|----------------------------------|----------|----------|------|----|--|--------|



| | | | | | | |
|----------------------------------|----------|----------|------|----|--|--------|
| COCINA 4 F BAJO LIBRE POTENCIADA | E70CBG04 | 80x73x90 | 4x10 | 40 | | 2.750€ |
|----------------------------------|----------|----------|------|----|--|--------|



| | | | | | | |
|----------------------------------|----------|-----------|------|----|--|--------|
| COCINA 6 F BAJO LIBRE POTENCIADA | E70CBG06 | 120x73x90 | 6x10 | 60 | | 3.745€ |
|----------------------------------|----------|-----------|------|----|--|--------|

Parrillas de fundición. Quemadores dobles valvulados con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.



| | | | | | | |
|---------------------------------------|----------|----------|------------|------|--|--------|
| COCINA 4 F + HORNO GAS 2/1 POTENCIADA | E70CBG14 | 80x73x90 | 4x10 + 7,7 | 47,7 | | 4.275€ |
|---------------------------------------|----------|----------|------------|------|--|--------|

Dimensiones del horno: 56x65x30 GN 2/1. Regulación de la temperatura termostática del horno de 100° a 300°C.

Parrillas de fundición. Quemadores dobles valvulados con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.



| | | | | | | |
|------------------------------------|------------|-----------|----------|------|--|--------|
| COCINA 6 F + HORNO MAXI POTENCIADA | E70CBG16XL | 120x73x90 | 6x10+9,2 | 69,2 | | 5.690€ |
|------------------------------------|------------|-----------|----------|------|--|--------|

Dimensiones del horno: 97x65x36 GN 3/1. Regulación de la temperatura termostática del horno de 100° a 300°C.

Parrillas de fundición. Quemadores dobles valvulados con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.

OPCIONALES

| | |
|--|------|
| Chimenea a juego con estética Stile (40) + 2 mandos | 75€ |
| Chimenea a juego con estética Stile (80) + 4 mandos | 150€ |
| Chimenea a juego con estética Stile (120) + 6 mandos | 225€ |

SOPORTES ENCIMERAS VER GAMA 700 STILE

PUERTAS Y DEMÁS OPCIONALES VER GAMA 700 ÚNICO

700 ÚNICO EVOLVE

(COMBINABLE CON GAMA STILE)



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



FRY TOP GAS 40 LISO

U70FTG40L

40x73x90

7

7

2.170€

Opcional peto anti salpicaduras

120€

Dimensiones plancha en acero: 360x570x120. Puertas opcionales. 2 quemadores x mando permite alcanzar más de 300°C.

Disponibile también en versión top. Consultar plazos. Dotada de válvula termostática con seguridad. Encendido piezoeléctrico.



FRY TOP GAS 80 LISO

U70FTG80L

80x73x90

7 + 7

14

3.130€

FRY TOP GAS 80 LR

U70FTG80LR

80x73x90

7 + 7

14

3.225€

Opcional peto anti salpicadura

160€

Dimensiones plancha en acero: 755x570x120. 2 quemadores x mando permite alcanzar más de 300°C. Puertas opcionales.

Disponibile también en versión top. Consultar plazos. Dotada de válvula termostática con seguridad. Encendido piezoeléctrico.



FREIDORA GAS 15 LIT

U70FRG13

40x73x90

12

12

2.935€

FREIDORA GAS 15 + 15 LIT

U70FRG26

80x73x90

12 + 12

24

5.125€

Intercambiador de calor en el interior de la cuba. Regulación termostática de la temperatura. Encendido piezoeléctrico.

En dotación 1 cubeta recoge-aceite x máquina + cestos

Dimensiones de la cuba: 240x345x266 (22 lit)



CUECEPASTAS GAS 35

U70CPG35

40x73x90

10,5

10,5

3.555€

Cuba GN 1/1. 35 lit en inox AISI 316. Quemadores en acero y grifo valvulado. Grifo de carga en el interior de la cuba. Grifo de vaciado.

Incluye falso fondo para cestas, en inox. Cestos no incluidos. Puertas de serie.



MÁQUINA

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



FRY TOP ELECT 40 LISO

U70FTE40L

40x73x90

4,8

4,8

400V 3F+N

2.285€

Opcional peto anti salpicaduras

120€

Dimensiones plancha en acero: 360x570x120. Resistencias blindadas.

Termostato de seguridad con rearme manual. Versión Cromo ver gama Stile.



FRY TOP ELECT 80 LISO

U70FTE80L

80x73x90

9,6

9,6

400V 3F+N

3.310€

FRY TOP ELECT 80 LR

U70FTE80LR

80x73x90

9,6

9,6

400V 3F+N

3.425€

Opcional peto anti salpicaduras

160€

Dimensiones plancha en acero: 755x570x120. Resistencias blindadas.

Termostato de seguridad con rearme manual. Versión Cromo ver gama Stile.



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|---------|--------|-------------|-------------|---|---------|-----|
|---------|--------|-------------|-------------|---|---------|-----|



| | | | | | | |
|--------------------------------|----------|----------|-------|----|-----------|--------|
| FREIDORA ELECTRICA 15 LIT | U70FRE13 | 40x73x90 | 12 | 12 | 400V 3F+N | 2.615€ |
| FREIDORA ELECTRICA 15 + 15 LIT | U70FRE26 | 80x73x90 | 12+12 | 24 | 400V 3F+N | 4.680€ |

Resistencias giratorias blindadas con regulación de termostática de la temperatura.
 En dotación 1 cubeta recoge-aceite x máquina + cestos
 Dimensiones de la cuba: 240x345x266. (22 lit.).



| | | | | | | |
|---------------------|----------|----------|---|---|-----------|--------|
| CUECEPASTAS ELEC 35 | U70CPE35 | 40x73x90 | 9 | 9 | 400V 3F+N | 3.710€ |
|---------------------|----------|----------|---|---|-----------|--------|

Cuba GN 1/1. 35 lit. GN Inox Aixi 316. Resistencias exteriores a la cuba en TUNGSTENO. Incluye falso fondo para cestas en el fondo de la cuba. Cestos no incluidos. Puertas de serie.
 Grifo de carga en el interior de la cuba. Grifo de vaciado. 3 posiciones de potencia.



| | | | | | | |
|----------------------|---------|----------|--|--|--|--------|
| NEUTRO 40 BAJO LIBRE | 70EN/40 | 40x73x90 | | | | 1.040€ |
| NEUTRO 80 BAJO LIBRE | 70EN/80 | 80x73x90 | | | | 1.340€ |

OPCIONALES

| | |
|---|-------|
| Chimenea alta (40) | 60€ |
| Chimenea alta (80) | 120€ |
| Chimenea alta (120) | 1180€ |
| Puerta 40 (espec derecha/izquierda) PR40 | 240€ |
| Kit puerta 80 (2) PR80 | 490€ |
| Kit puerta 120 (3) PR120 | 560€ |
| Cesto cuecepastas 1/1 h=215 | 260€ |
| Cestos cuecepastas 2/3 h=215 | 178€ |
| Cestos cuecepastas 1/2 h=215 | 168€ |
| Cestos cuecepastas 1/3 h=215 | 140€ |
| Cestos cuecepastas 1/6 (especific dcha/izq) h=215 | 115€ |
| Cestos cuecepastas 1/6 redondo h=215 | 100€ |

OPCIONALES

| | | | |
|-----------------------------------|---------|-------------|------|
| Parrilla horno 2/1 | GCF9/7 | 70€ | |
| Parrilla horno maxi | GCFM9/7 | 90€ | |
| Plancha 1 fuego lisa | PAL7IF | 230€ | |
| Rasqueta Fry top liso = Style | RAS L | 60€ | |
| Rasqueta Fry top ranurado = Style | RAS R | 60€ | |
| Cesta grande freidora 13 LIT | CF 13 | 220x300x120 | 99€ |
| Cesta media freidora 13 LIT | CMF 13 | 110x300x120 | 79€ |
| Cubeta recoge aceite | BROU7 | 100x300x120 | 220€ |
| Reducción | RID9-7 | | 37€ |

Bandejas horno - cubetas y tapas: Ver apartado alimentación.



STILE 700 NACE DE LA EXPERIENCIA



COCINAS A GAS

16 modelos (13 de mueble y 3 top)

Quemadores superiores en fundición con reparte-llama de latón, de doble corona.

Potencia

de 4,5 y 6,5 kw

Grifo valvulado, con llama piloto, para el encendido del quemador

Hornos estáticos a gas o eléctricos con cámara de cocción GN 2/1 y GN 3/1 en la versión MAXI

Los de gas, con quemador en acero inox.

Regulación termostática de la temperatura de 100°C a 340°C, mediante válvula de seguridad y termocopia. Encendido electrónico del piloto mediante pila.

Los eléctricos con resistencias incoloy independientes, en la base y en el techo del horno, controladas por un termostato regulable de 50°C a 300°C. Termostato de seguridad con rearme manual.



COCINAS ELÉCTRICAS

Encimera con placas de fundición, vitrocerámica o inducción

Placas: redondas, de 220 mm de diámetro. ,6 kw y conmutador de 6 posiciones

Vitrocerámica: cristal de 6 mm. 2 ó 4 zonas de cocción. Una potencia fija de 1,8 kw y una regulable de 1 kw a 2,5 kw.



ELEMENTOS TOP

El modelo top puede ser montado sobre estructura "puente" o mueble.



700 STILE

Construida con el corazón y la pasión por las cosas bien hechas

Amplia superficie de trabajo 400, 800 y 1200.
Elevadas prestaciones.
Gama muy amplia Top y Mueble.
Construida en acero inox 304 18/10.
Pies regulables en altura.



FREIDORA DE ALTO RENDIMIENTO

Con gestión electrónica que garantiza alta producción y excelente fritura.



FREIDORAS A GAS CON QUEMADOR EXTERNO A LA CUBA

Quemador en acero inox situado fuera de la cuba en forma de "Y", tratada con pintura especial de elevada conductividad. Control electromecánico. Electroválvula de seguridad y termocopia. Termostato de seguridad contra el recalentamiento, de rearme manual. Anti-salpicadero opcional



FRY TOPS POTENCIADOS

Con 2 quemadores por mando y plancha de 12 mm son capaces de alcanzar los 320°C.



SARTENES Y MARMITAS

Equipos de grandes producciones también en gama 700 y con las mismas características que las Stile 980



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|---------|--------|-------------|-------------|---|---------|-----|
|---------|--------|-------------|-------------|---|---------|-----|



| | | | | | | |
|-----------------------|---------------|----------|-------|------|--|---------------|
| COCINA 2 F TOP | 70TCG2 | 40x73x27 | 7+4,5 | 11,5 | | 1.655€ |
|-----------------------|---------------|----------|-------|------|--|---------------|

| | | | | | | |
|-----------------------|---------------|----------|-----------|----|--|---------------|
| COCINA 4 F TOP | 70TCG4 | 80x73x27 | 2x7+2x4,5 | 23 | | 2.705€ |
|-----------------------|---------------|----------|-----------|----|--|---------------|

| | | | | | | |
|-----------------------|---------------|-----------|-----------|------|--|---------------|
| COCINA 6 F TOP | 70TCG6 | 120x73x27 | 3x7+3x4,5 | 34,5 | | 3.710€ |
|-----------------------|---------------|-----------|-----------|------|--|---------------|



| | | | | | | |
|------------------------------|----------------|----------|-------|------|--|---------------|
| COCINA 2 F BAJO LIBRE | 70CBG02 | 40x73x90 | 7+4,5 | 11,5 | | 1.965€ |
|------------------------------|----------------|----------|-------|------|--|---------------|

| | | | | | | |
|------------------------------|----------------|----------|-----------|----|--|---------------|
| COCINA 4 F BAJO LIBRE | 70CBG04 | 80x73x90 | 2x7+2x4,5 | 23 | | 3.055€ |
|------------------------------|----------------|----------|-----------|----|--|---------------|

| | | | | | | |
|------------------------------|----------------|-----------|-----------|------|--|---------------|
| COCINA 6 F BAJO LIBRE | 70CBG06 | 120x73x90 | 3x7+3x4,5 | 34,5 | | 4.250€ |
|------------------------------|----------------|-----------|-----------|------|--|---------------|

Quemadores de de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.



| | | | | | | |
|-----------------------------------|-------------------|----------|-------|---|--|---------------|
| COCINA 2 F - 80 BAJO LIBRE | 70/6PFBG02 | 80x73x95 | 2x4,5 | 9 | | 2.285€ |
|-----------------------------------|-------------------|----------|-------|---|--|---------------|

Quemadores en horizontal, de fundición y doble corona. Parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Encimera de cubeta extraíble. Bandeja recoge grasas



| | | | | | | |
|---------------------------|----------------|----------|-----------------|------|--|---------------|
| COCINA 4 F + HORNO | 70CBG14 | 80x73x90 | 2x6,7+2x4,5+7,7 | 30,7 | | 4.575€ |
|---------------------------|----------------|----------|-----------------|------|--|---------------|

| | | | | | | |
|----------------------------------|----------------|-----------|-----------------|------|--|---------------|
| COCINA 6 F + HORNO CENTRO | 70CBG16 | 120x73x90 | 3x6,7+3x4,5+7,7 | 42,2 | | 5.775€ |
|----------------------------------|----------------|-----------|-----------------|------|--|---------------|

| | | | | | | |
|-------------------------------------|----------------|-----------|-----------------|------|--|---------------|
| COCINA 6 F + HORNO + ARMARIO | 70CBG26 | 120x73x90 | 3x6,7+3x4,5+7,7 | 42,2 | | 6.270€ |
|-------------------------------------|----------------|-----------|-----------------|------|--|---------------|

Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C.

Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.



| | | | | | | |
|-------------------------|------------------|-----------|-----------------|------|--|---------------|
| 6 F + HORNO MAXI | 70CBG16XL | 120x73x90 | 3x6,7+3x4,5+9,2 | 43,7 | | 6.225€ |
|-------------------------|------------------|-----------|-----------------|------|--|---------------|

Horno 975x650x365 (3/1). Regulación termostática de 100° C a 300° C.

Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.



| | | | | | | |
|---------------------|----------------|----------|------|------|--|---------------|
| PALASTRO TOP | 70TTG80 | 80x73x27 | 11,7 | 11,7 | | 3.000€ |
|---------------------|----------------|----------|------|------|--|---------------|



| | | | | | | |
|----------------------------|----------------|----------|------|------|--|---------------|
| PALASTRO BAJO LIBRE | 70TPG00 | 80x73x90 | 11,7 | 11,7 | | 3.245€ |
|----------------------------|----------------|----------|------|------|--|---------------|



| | | | | | | |
|---------------------------|----------------|----------|----------|------|--|---------------|
| PALASTRO CON HORNO | 70TPG10 | 80x73x90 | 11,7+7,7 | 19,4 | | 5.005€ |
|---------------------------|----------------|----------|----------|------|--|---------------|

Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto.








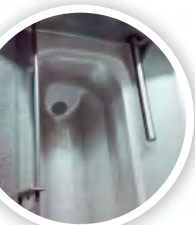

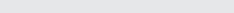


Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C.



| | | | | | | |
|-----------------------------|----------------|-----------|------------------|------|--|---------------|
| PALASTRO +2F Y HORNO | 70TPG22 | 120x73x90 | 5,5+3,5+11,7+7,7 | 27,4 | | 6.695€ |
|-----------------------------|----------------|-----------|------------------|------|--|---------------|


Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto.

Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C.

|  | MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|---|---|-----------|-------------|-------------|----|----------|--------|
|  | COCINA WOK TOP | 70TCBO1W | 40x73x27 | 12 | 12 | | 2.490€ |
|  | COCINA WOK | 70CBGO1W | 40x73x90 | 12 | 12 | | 2.715€ |
| | <i>Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.</i> | | | | | | |
|  | CUECEPASTAS 30 L MUEBLE | 70CPG30 | 40x73x90 | 10 | 10 | | 3.625€ |
|  | CUECEPASTAS 60 L MUEBLE | 70CPG60 | 80x73x90 | 10+10 | 20 | | 6.135€ |
| | <i>Puertas de serie. Cestos nos incluidos en dotación. Quemadores externos a la cuba. Cubas GN 2/3, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.</i> | | | | | | |
|  | ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS | 70ACE20A | | | | | 3.865€ |
|  | FREIDORA 45 L MUEBLE | 70FPG45 | 80x73x90 | 28 | 28 | | 4.555€ |
| | <i>Especial para "cachopos", pastelería y cualquier alimento que precisa de más superficie y menos profundidad.</i> | | | | | | |
|  | FREIDORA 13 LIT MUEBLE | 70FRG13 | 40x73x90 | 12 | 12 | | 3.265€ |
|  | FREIDORA 17 LIT MUEBLE | 70FRG17 | 40x73x90 | 17 | 17 | | 3.565€ |
| | <i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.</i> | | | | | | |
|  | FREIDORA 8+8 LIT MUEBLE (2 CUBAS) | 70FRG16 | 40x73x90 | 6+6 | 12 | | 4.555€ |
| | <i>Especial para espacios reducidos. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.</i> | | | | | | |
|  | FREIDORA 13+13 LIT MUEBLE | 70FRG26 | 80x73x90 | 12+12 | 24 | | 5.775€ |
|  | FREIDORA 17+17 LIT MUEBLE | 70FRG34 | 80x73x90 | 17+17 | 36 | | 6.395€ |
| | <i>En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.</i> | | | | | | |
|  | FREIDORA CUBA LIMPIA 13 LIT | 70FRG13VP | 40x73x90 | 12 | 12 | 230V F+N | 3.560€ |
|  | FREIDORA CUBA LIMPIA 17 LIT | 70FRG17VP | 40x73x90 | 16 | 16 | 230V F+N | 3.815€ |
| | <i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.</i> | | | | | | |
|  | FREIDORA CUBA LIMPIA 13+13 LIT | 70FRG26VP | 80x73x90 | 12+12 | 24 | 230V F+N | 5.900€ |
|  | FREIDORA CUBA LIMPIA 17+17 LIT | 70FRG34VP | 80x73x90 | 16+16 | 32 | 230V F+N | 6.170€ |
| | <i>En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite. No aconsejada para productos con harina. Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control de la temperatura por válvula eléctrica que proporciona una rápida recuperación.</i> | | | | | | |
|  | FREIDORA RAPIDA 17 LIT | 70FRG17R | 40x73x90 | 18 | 18 | | 4.455€ |
|  | FREIDORA RAPIDA 45 LIT | 70FPG45R | 80x73x90 | 28 | 28 | | 5.440€ |
| | <i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.</i> | | | | | | |
| | FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT | 70FRG34R | 80x73x90 | 18+18 | 36 | | 7.805€ |
| | <i>En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control electrónico. Precisión +/- 1°C. Aconsejada para locales que precisen de mucha producción. Sistema "Melting" que alarga la vida del aceite.</i> | | | | | | |

*** los modelos 13 cuentan con cuba de 20 litros y los 17, de 25 lit****



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|---|----------------|-------------|-------------|-------|---------|--------|
|  | FRY 40 L TOP | 70TFGL | 40x73x27 | 7 | 7 | 2.185€ |
| | FRY 40 R TOP | 70TFGR | 40x73x27 | 7 | 7 | 2.415€ |
| | FRY 80 L TOP | 70TFGLL | 80x73x27 | 7+7 | 14 | 3.165€ |
| | FRY 80 LR TOP | 70TFGLR | 80x73x27 | 7+7 | 14 | 3.565€ |
| | FRY 120 L TOP | 70FTG12L | 120x73x27 | 7+7+7 | 21 | 4.775€ |
| | FRY 120 LR TOP | 70FTG12LR | 120x73x27 | 7+7+7 | 21 | 4.950€ |



| | | | | | |
|-----------------------|-----------|-----------|-------|----|--------|
| FRY 40 L BAJO LIBRE | 70FTG40L | 40x73x90 | 7 | 7 | 2.505€ |
| FRY 40 R BAJO LIBRE | 70FTG40R | 40x73x90 | 7 | 7 | 2.630€ |
| FRY 80 L BAJO LIBRE | 70FTG80L | 80x73x90 | 7+7 | 14 | 3.565€ |
| FRY 80 LR BAJO LIBRE | 70FTG80LR | 80x73x90 | 7+7 | 14 | 3.770€ |
| FRY 120 L BAJO LIBRE | 70FTG12L | 120x73x90 | 7+7+7 | 21 | 5.125€ |
| FRY 120 LR BAJO LIBRE | 70FTG12LR | 120x73x90 | 7+7+7 | 21 | 5.290€ |



OPCIONAL CROMO 40 510€ OPCIONAL CROMO 80 815€ OPCIONAL CROMO 120 900€

Todos incluyen válvulas termostáticas y peto anti salpicaduras soldado. Dimensiones de la placa 360x570x120 en modelo 40, 755x570x120 en modelo 80 y 1150x570x120 en modelo 120. 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo.



| | | | | | |
|--------------------------|---------|----------|---------|------|--------|
| BARBACOA 40 TOP PIEDRA L | 70TGG40 | 40x73x27 | 9,3 | 9,3 | 2.750€ |
| BARBACOA 80 TOP PIEDRA L | 70TGG80 | 80x73x27 | 9,3+9,3 | 18,6 | 3.745€ |



| | | | | | |
|-----------------------------|---------|----------|------|------|--------|
| BARBACOA 40 P LAVICA MUEBLE | 70GLG40 | 40x73x90 | 9,3 | 9,3 | 3.015€ |
| BARBACOA 80 P LAVICA MUEBLE | 70GLG80 | 80x73x90 | 18,6 | 18,6 | 4.080€ |

Quemadores en acero inoxidable. Dotación de serie parrilla de carne.



| | | | | | |
|-----------------------------|----------|-----------|----------|----|--------|
| GRILL RADIANTE CON AGUA 40 | 70GRG40 | 40x73x90 | 10 | 10 | 3.235€ |
| GRILL RADIANTE CON AGUA 80 | 70GRG80 | 80x73x90 | 10+10 | 20 | 4.775€ |
| GRILL RADIANTE CON AGUA 120 | 70GRG120 | 120x73x90 | 10+10+10 | 30 | 6.285€ |

Reduce la emisión de humo y son especiales para el pescado. Dotación de serie parrilla de pescado. Cuba contenedora de agua, con grifo de carga. Quemadores en inox Aisi 304



| | | | | | |
|------------------------|----------|----------|----|----|--------|
| SARTEN BASCULANTE 55 L | 70BRG50I | 80x73x90 | 12 | 12 | 7.075€ |
| Abatimiento automático | | | | | 1.350€ |

Fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para la carga del agua. Cuba acero inoxidable.



| | | | | | |
|------------------------|----------|----------|------|------|--------|
| MARMITA INDIRECTA 60 L | 70PQG50I | 80x73x90 | 15,5 | 15,5 | 7.370€ |
|------------------------|----------|----------|------|------|--------|

Cuba: ø 400 x 470h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara.



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|---------------------------|----------------|-------------|-------------|----|-----------|----------------|
| COCINA INDUCCIÓN 2 | 70TCE2I | 40x73x27 | 2x3,5 | 7 | 400V 3F+N | 8.635€ |
| COCINA INDUCCIÓN 4 | 70TCE4I | 80x73x27 | 4x3,5 | 14 | 400V 3F+N | 15.010€ |

Cristal de 6 mm. Campo inductivo de 22 cm ø con un mínimo de 14 cm ø.



| | | | | | | |
|----------------------------------|----------------|----------|-------------|-----|-----------|---------------|
| COCINA VITRO 2 PLACAS TOP | 70TCE2V | 40x73x27 | 1,8+2,5 | 4,3 | 400V 3F+N | 2.750€ |
| COCINA VITRO 4 PLACAS TOP | 70TCE4V | 80x73x27 | 2x1,8+2x2,5 | 8,6 | 400V 3F+N | 4.040€ |

Cristal de 6mm. La placa pequeña (ø20) es de potencia fija 1,8 kw. La grande: ø 15 potencia 1 Kw y ø 25 potencia 2,5 Kw. Disponible también en versión potenciada y horno eléctrico.



| | | | | | | |
|-----------------------------------|----------------|-----------|-------|------|-----------|---------------|
| COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE | 70CTE02 | 40x73x90 | 2,6x2 | 5,2 | 400V 3F+N | 1.780€ |
| COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE | 70CTE04 | 80x73x90 | 2,6x4 | 10,4 | 400V 3F+N | 2.480€ |
| COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE | 70CTE06 | 120x73x90 | 2,6x6 | 15,6 | 400V 3F+N | 3.205€ |



| | | | | | | |
|---|----------------|-----------|-----------|------|-----------|---------------|
| COCINA 4 PLACAS+ HORNO | 70CTE14 | 80x73x90 | 2,6x4+5,5 | 15,9 | 400V 3F+N | 4.580€ |
| COCINA 6 PLACAS+ HORNO Y ARMARIO | 70CTE16 | 120x73x90 | 2,6x6+5,5 | 21,1 | 400V 3F+N | 5.930€ |

Placas de fundición de 22 cm de diámetro controladas por conmutador de 6 posiciones. Horno GN 2/1 con temperatura de 100°C a 300° C controlada por 2 termostatos que gestionan independientemente la resistencia superior e inferior.



| | | | | | | |
|--------------------------------------|-------------------|----------|---|---|-----------|---------------|
| COCINA WOK TOP DE INDUCCIÓN 5 | 70CIE11WT | 40x90x27 | 5 | 5 | 400V 3F+N | 6.885€ |
| COCINA WOK TOP DE INDUCCIÓN 8 | 70CIE011WT | 40x90x27 | 8 | 8 | 400V 3F+N | 7.610€ |

Zona cóncava de vidrio de 6 mm y diámetro 30 cm.

Campo inductor altamente conductivo que produce calor sin que la sartén esté en contacto.



| | | | | | | |
|------------------------------------|-----------------|----------|----|----|-----------|---------------|
| FREIDORA 13 TOP | 70TFRE13 | 40x73x27 | 12 | 12 | 400V 3F+N | 2.660€ |
| FREIDORA 13 LIT ELEC MUEBLE | 70FRE13 | 40x73x90 | 12 | 12 | 400V 3F+N | 2.870€ |
| FREIDORA 17 LIT ELEC MUEBLE | 70FRE17 | 40x73x90 | 17 | 17 | 400V 3F+N | 3.060€ |

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencias giratorias en todos los modelos



| | | | | | | |
|-------------------------------------|----------------|----------|-----|----|-----------|---------------|
| FREIDORA 8+8 LIT ELEC MUEBLE | 70FRE16 | 40x73x90 | 7x2 | 14 | 400V 3F+N | 3.905€ |
|-------------------------------------|----------------|----------|-----|----|-----------|---------------|

Especial para espacios reducidos. Resistencias giratorias.



| | | | | | | |
|---------------------------------------|----------------|----------|------|----|-----------|---------------|
| FREIDORA 13+13 LIT ELEC MUEBLE | 70FRE26 | 80x73x90 | 12x2 | 24 | 400V 3F+N | 5.110€ |
| FREIDORA 17+17 LIT ELEC MUEBLE | 70FRE34 | 80x73x90 | 12x2 | 34 | 400V 3F+N | 5.440€ |

En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencias giratorias



| | | | | | | |
|-----------------------------------|-----------------|----------|--------|------|-----------|---------------|
| FREIDORA RAPIDA 17 LIT* | 70FRE17R | 40x73x90 | 16,5 | 16,5 | 400V 3F+N | 3.875€ |
| FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT* | 70FRE34R | 80x73x90 | 16,5x2 | 33 | 400V 3F+N | 6.645€ |

Resistencias giratorias en el interior de la cuba. Control electrónico. Precisión +/- 1°C. Aconsejada para los que precisan de mucha producción. Sistema "MELTING" que alarga la vida del aceite. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite

***** Los modelos 13 cuentan con cuba de 20 litros y los 17, de 25 lit******



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|-----------------------|-----------|-------------|-------------|------|-----------|---------------|
| FRY 40 L BAJO LIBRE | 70FTE40L | 40x73x90 | 4,8 | 4,8 | 400V 3F+N | 2.685€ |
| FRY 40 R BAJO LIBRE | 70FTE40R | 40x73x90 | 4,8 | 4,8 | 400V 3F+N | 2.805€ |
| FRY 80 L BAJO LIBRE | 70FTE80L | 80x73x90 | 9,6 | 9,6 | 400V 3F+N | 3.845€ |
| FRY 80 LR BAJO LIBRE | 70FTE80LR | 80x73x90 | 9,6 | 9,6 | 400V 3F+N | 4.005€ |
| FRY 120 L BAJO LIBRE | 70FTE12L | 120x73x90 | 15 | 14,4 | 400V 3F+N | 4.990€ |
| FRY 120 LR BAJO LIBRE | 70FTE12LR | 120x73x90 | 15 | 14,4 | 400V 3F+N | 5.115€ |
| FRY 40 L TOP | 70TFEL | 40x73x27 | 4,8 | 4,8 | 400V 3F+N | 2.455€ |
| FRY 40 R TOP | 70TFER | 40x73x27 | 4,8 | 4,8 | 400V 3F+N | 2.585€ |
| FRY 80 L TOP | 70TFELL | 80x73x27 | 9,6 | 9,6 | 400V 3F+N | 3.550€ |
| FRY 80 LR TOP | 70TFELR | 80x73x27 | 9,6 | 9,6 | 400V 3F+N | 3.725€ |
| FRY 120 L TOP | 70TFE12L | 120x73x27 | 15 | 15 | 400V 3F+N | 4.590€ |
| FRY 120 LR TOP | 70TFE12LR | 120x73x27 | 15 | 15 | 400V 3F+N | 4.770€ |



OPCIONAL CROMO 40 510€ OPCIONAL CROMO 80 815€ OPCIONAL CROMO 120 900€

Incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto anti salpicaduras soldado. Dimensiones de la placa 360x570x120 en modelo 40, 755x570x120 en modelo 80. y 1150x570x120 en modelo 120.



| | | | | | | |
|-------------------------|----------|----------|----|----|-----------|---------------|
| CUECEPASTAS 30 L MUEBLE | 70CPE30A | 40x73x90 | 7 | 7 | 400V 3F+N | 3.680€ |
| CUECEPASTAS 60 L MUEBLE | 70CPE60A | 80x73x90 | 14 | 14 | 400V 3F+N | 6.475€ |

ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS 70ACE20A 3.865€

Cestos no incluidos en dotación. Resistencia externa a la cuba. Cubas GN 2/3, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Puertas de serie.



| | | | | | | |
|-----------------------------|---------|----------|---|---|----------|---------------|
| BAÑO M 40 BAJO LIBRE GN 1/1 | 70BME40 | 40x73x90 | 1 | 1 | 230V F+N | 2.370€ |
| BAÑO M 80 BAJO LIBRE GN 2/1 | 70BME80 | 80x73x90 | 2 | 2 | 230V F+N | 2.960€ |
| BAÑO M 40 TOP GN 1/1 | 70TBE40 | 40x73x27 | 1 | 1 | 230V F+N | 1.965€ |
| BAÑO M 80 TOP GN 2/1 | 70TBE80 | 80x73x27 | 2 | 2 | 230V F+N | 2.570€ |

Cubetas no incluidas en precio



| | | | | | | |
|------------------------------|----------|----------|-----|-----|----------|---------------|
| MANTENEDOR PATATA TOP GN 1/1 | 70TSPE40 | 40x73x27 | 0,8 | 0,8 | 230V F+N | 1.435€ |
| MANTENEDOR PATATA GN 1/1 | 70SPE40 | 40x73x90 | 0,8 | 0,8 | 230V F+N | 1.785€ |

Resistencia exterior cuba.

INFRA ROJO SUPERIOR INF35/40 (VER GAMA 650)



| | | | | | | |
|------------------------|----------|----------|-----|-----|-----------|---------------|
| SARTÉN BASCULANTE 50 L | 70BRE50I | 80x73x90 | 8,7 | 8,7 | 400V 3F+N | 6.975€ |
| ABATIMIENTO AUTOMÁTICO | | | | | | 1.350€ |

Fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para la carga de agua. Cuba acero inoxidable.



| | | | | | | |
|------------------------|----------|----------|---|---|-----------|---------------|
| MARMITA INDIRECTA 60 L | 70PQE50I | 80x73x90 | 9 | 9 | 400V 3F+N | 7.605€ |
|------------------------|----------|----------|---|---|-----------|---------------|

Cuba: ø 400 x 470h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara.

| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | | KW | PVP |
|---|---|------------------|----------|----|---------------|
| | | MÁQUINA | CÁMARA | | |
|  | FREGADERO | 70EN/50V | 50x73x90 | | 1.705€ |
| | <i>Dimensiones cuba 40x40x251</i> | | | | |
| | NEUTRO 20 BAJO LIBRE | 70EN/20 | 20x73x90 | | 1.025€ |
| | NEUTRO 30 CON CAJON Y BAJO LIBRE | 70EN/30C | 30x73x90 | | 1.035€ |
|  | NEUTRO 40 BAJO LIBRE | 70EN/40 | 40x73x90 | | 1.040€ |
| | NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE | 70EN/40C | 40x73x90 | | 1.340€ |
| | NEUTRO 60 BAJO LIBRE | 70EN/60C | 60x73x90 | | 1.190€ |
| | NEUTRO 80 BAJO LIBRE | 70EN/80 | 80x73x90 | | 1.340€ |
| | NEUTRO 80 CON CAJON Y BAJO LIBRE | 70EN/80C | 80x73x90 | | 1.705€ |
|  | NEUTRO 40 TOP | 70TEN/40 | 40x73x27 | | 805€ |
| | NEUTRO 40 TOP CON CAJON | 70TEN/40C | 40x73x27 | | 1.090€ |
| | NEUTRO 80 TOP 7 | 70TEN/80 | 80x73x27 | | 1.050€ |
| | NEUTRO 80 TOP 7 CON CAJON | 70TEN/80C | 80x73x27 | | 1.410€ |
|  | SOPORTE 40 | 70MT40 | 40x69x64 | | 590€ |
| | SOPORTE 80 | 70MT80 | 80x69x64 | | 690€ |
|  | PUENTE 120 | SSP 120 | 120 | | 230€ |
| | PUENTE 160 | SSP160 | 160 | | 300€ |

OPCIONALES

| | | |
|---|---------|------|
| Plancha 1 fuego lisa | PAL71F | 230€ |
| Plancha 1 fuego rizada | PAR71F | 270€ |
| Rasqueta Fry top (especific liso o ranurado) | RAS L | 60€ |
| Rejilla reductora inox | RID 9/7 | 60€ |
| Parrilla "V" para carne 380x 435 (grill) 1/2 módulo | | 185€ |
| Parrilla "O" para pescado 380x 435 (grill) 1/2 módulo | | 230€ |
| Piedra lávica (9 kg) | | 79€ |
| Parrilla horno 2/1 | GCF9/7 | 70€ |
| Parrilla horno maxi (974x645) | GCFM9/7 | 90€ |
| Puerta 40 | PR 40 | 240€ |
| KIT Puerta 80 | PR 80 | 490€ |
| KIT Puerta 120 | PR 120 | 560€ |
| Cesto marmita 60 lit (diam 360 x 405 h) | CP 051 | 480€ |

OPCIONALES

| | | | |
|---|---------|---------------|------|
| Cesta freidora 8 LIT | CF 8 | (120x300x120) | 79€ |
| Cesta media freidoras 13 LIT | CMF13 | (100x300x120) | 79€ |
| Cesta grande freidoras 13 LIT | CF13 | (220x300x120) | 99€ |
| Cesta media freidoras 13 LIT C.L. | CMF13VP | (113x315x120) | 79€ |
| Cesta grande 13VP CUBA LIMP. | CF13VP | (215x300x120) | 99€ |
| Cesta media freidoras 17 LIT | CMF17 | (140x300x120) | 90€ |
| Cesta grande freidoras 17 LIT | CF17 | (290x300x120) | 115€ |
| Cubeta recoge-aceite | BROU 7 | | 220€ |
| Cestos cuecepastas 2/3 h=215 | | | 178€ |
| Cestos cuecepastas 1/2 h=215 | | | 168€ |
| Cestos cuecepastas 1/3 h=215 | | | 140€ |
| Cestos cuecepastas 1/6 (especific dcha/izq) h=215 | | | 115€ |

Posición quemadores

| | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 4,5 | 7 | 4,5 | 4,5 | 7 | 4,5 |
| 7 | 4,5 | 7 | 7 | 4,5 | 7 |

Bandejas para horno, cubetas B^oM^o y tapas... Ver apartado Alimentación

900 EVOLVE POTENCIADAS



**POTENCIA Y ÓPTIMAS PRESTACIONES
A UN PRECIO MUY INTERESANTE**



900 EVOLVE POTENCIADAS

***COMBINABLE CON GAMA STILE

C

COCCIÓN

|  | MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|--|--|------------|-------------|--------------|------|---------|--------|
|  | ENCIMERA 2 F POTENCIADA | E80TCG02 | 40x90x29 | 2 x 10 | 20 | | 1.770€ |
|  | ENCIMERA 4 F POTENCIADA | E80TCG04 | 80x90x29 | 4 x 10 | 40 | | 2.795€ |
|  | ENCIMERA 6 F POTENCIADA | E80TCG06 | 120x90x29 | 6 x 10 | 60 | | 3.885€ |
| | <i>Parrillas de fundición. Quemadores valvuladas con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.</i> | | | | | | |
|  | COCINA 2 F BAJO LIBRE POTENCIADA | E80CBG02 | 40x90x90 | 2 x 10 | 20 | | 1.960€ |
|  | COCINA 4 F BAJO LIBRE POTENCIADA | E80CBG04 | 80x90x90 | 4 x 10 | 40 | | 3.075€ |
|  | COCINA 6 F BAJO LIBRE POTENCIADA | E80CBG06 | 120x90x90 | 6 x 10 | 60 | | 4.265€ |
| | <i>Parrillas de fundición. Quemadores valvuladas con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.</i> | | | | | | |
|  | COCINA 4 F + HORNO GAS 2/1 POTENCIADA | E80CBG14 | 80x90x90 | 4 x 10 + 7,7 | 47,7 | | 4.640€ |
| | <i>Dimensiones del horno: 56x65x30 GN 2/1. Regulación de la temperatura termostática del horno de 100° a 300°. Parrillas de fundición. Quemadores valvuladas con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.</i> | | | | | | |
|  | COCINA 6 F + HORNO GAS MAXI POTENCIADA | E80CBG16XL | 120x90x90 | 6 x 10 +9,2 | 69,2 | | 6.580€ |
| | <i>Dimensiones del horno: 97x65x36 GN 3/1. Regulación de la temperatura termostática del horno de 100° a 300°. Parrillas de fundición. Quemadores valvuladas con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.</i> | | | | | | |

OPCIONALES

| | |
|--|------|
| Chimenea a juego con estética Stile (40) + 2 mandos | 75€ |
| Chimenea a juego con estética Stile (80) + 4 mandos | 150€ |
| Chimenea a juego con estética Stile (120) + 6 mandos | 225€ |

SOPORTES ENCIMERAS VER GAMA 900STILE

PUERTAS Y DEMÁS OPCIONALES VER GAMA 980 STILE

COCINAS A GAS

Con posibilidad de potenciar todos sus fuegos, hasta 9 Kw. Quemadores superiores en fundición con repartellama de latón, de doble corona. Potencia de 4,5 y 6,5 kw. Grifo valvulado, con llama piloto, para el encendido del quemador

Hornos estáticos a gas o eléctricos con cámara de cocción GN 2/1 y GN 3/1 en la versión MAXI

Los de gas, con quemador en acero inox. Regulación termostática de la temperatura de 100°C a 340°C, mediante válvula de seguridad y termocopia. Encendido electrónico del piloto mediante pila.

Los eléctricos con resistencias incoloy independientes, en la base y en el techo del horno, controladas por un termostato regulable de 50°C a 300°C. Termostato de seguridad con rearme manual.



INDUCCIÓN

Plano de cristal de 6 mm. 2 ó 4 zonas de cocción independientes, con campo inductivo de 220 mm de diámetro. Potencia 3,5 Kw finamente regulada a través de un regulador de energía. Sistema de detección automática de la cacerola (con fondo ferrítico y diámetro mínimo de 14 cm. El sistema por inducción consigue reducir sensiblemente los tiempos de calentamiento y tiene un rendimiento energético muy elevado.



FREIDORAS ELECTRÓNICAS

Regulación precisa de la temperatura del aceite (+/-1°C), que permite una rápida recuperación de la temperatura al introducir la carga, gracias a la inmediata reactivación de la fuente de calentamiento



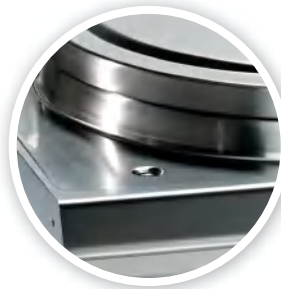
GRILLS RADIANTES

Intercambiadores de calor "cúpula" en acero inox AISI 304, colocados sobre la fuente de calor. La transmisión del calor viene por irradiación. Cuba contenedora de agua, con grifo de carga para la cocción delicada. Exclusión del agua en la cubeta para cocciones más secas.

La originalidad de tener las mismas dimensiones frontales en las gamas Stile 980 y stile 700 permite obtener combinaciones extremadamente funcionales

980 STILE

Amplia superficie de trabajo 400, 800 y 1200.
Elevadas prestaciones.
Gama muy amplia Top y Mueble.



MARMITA

Fondo en acero AISI 316. Grifo de vaciado frontal, en latón cromado de 1 1/2" con asa atérmica

Modelo indirecto dotado de cámara con agua, para cocciones de cantidades reducidas y de alimentos que puedan pegarse al fondo y a las paredes.

Visualización de la presión de la cámara mediante manómetro. Grupo de seguridad con válvula tarada a 0,5 bar. Grifo para la reposición del agua de la cámara y Grifo de llenado de la cuba en latón cromado.

FREIDORA DE ALTO RENDIMIENTO

Con gestión electrónica que garantiza alta producción y excelente fritura.



CUECEPASTAS

Cuba en acero inox. especial anticorrosión (AISI 316). Puertas y Cestas incluidas en dotación. Dispositivo de nivel para el almidón. Grifo de carga y vaciado. Quemadores y resistencias en acero inox.



SARTEN BASCULANTE

Tapa con bisagra trasera equilibrada con muelle. Basculación manual de la cuba mediante volante atérmico y tornillo sinfín. Fondo termodifusor de gran espesor, en hierro o en acero inox AISI 304. Grifo para la carga del agua

980 STILE

(DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90)

|  | MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | PVP |
|--|--|-----------|-------------|------------------|------|---------|
|  | COCINA 2 F TOP | 80TCG2 | 40x90x27 | 10+4,5 | 14,5 | 1.990€ |
| | COCINA 4 F TOP | 80TCG4 | 80x90x27 | 2x10+2x4,5 | 29 | 3.180€ |
| | COCINA 6 F TOP | 80TCG6 | 120x90x27 | 3x10+3x4,5 | 43,5 | 4.495€ |
|  | COCINA 2 F BAJO LIBRE | 80CBG02 | 40x90x90 | 10+4,5 | 14,5 | 2.370€ |
| | COCINA 4 F BAJO LIBRE | 80CBG04 | 80x90x90 | 2x10+2x4,5 | 29 | 3.480€ |
| | COCINA 6 F BAJO LIBRE | 80CBG06 | 120x90x90 | 3x10+3x4,5 | 43,5 | 4.995€ |
| <i>Quemadores de 90 mm y 130 mm ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.</i> | | | | | | |
|  | COCINA 4 F + HORNO | 80CBG14 | 80x90x90 | 2x10+2x4,5+7,7 | 36,7 | 5.060€ |
| | COCINA 6 F + HORNO CENTRO | 80CBG16 | 120x90x90 | 3x10+3x4,5+7,7 | 51,2 | 6.760€ |
| | COCINA 6 F + HORNO + ARMARIO | 80CBG26 | 120x90x90 | 3x10+3x4,5+7,7 | 51,2 | 7.085€ |
| <i>Quemadores de 90 mm y 130 mm ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.</i> | | | | | | |
| <i>Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C.</i> | | | | | | |
|  | COCINA 6 F + HORNO MAXI | 80CBG16XL | 120x90x90 | 3x10+3x4,5+9,2 | 52,7 | 7.085€ |
| | <i>Horno 975x650x365 (3/1). Regulación termostática de 100° C a 300° C.</i> | | | | | |
| | <i>Quemadores de 90 mm y 130 mm ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.</i> | | | | | |
|  | PASANTE 4F BAJO LIBRE | 90CBG04P | 90x90x90 | 2x10+2x4,5 | 29 | 4.735€ |
| | PASANTE 6F BAJO LIBRE | 90CBG06P | 135x90x90 | 3x10+3x4,5 | 43,5 | 6.285€ |
| | PASANTE 8F BAJO LIBRE | 90CBG08P | 180x90x90 | 4x10+4x4,5 | 58 | 8.150€ |
| <i>Quemadores de mandos cocina en los dos lados.</i> | | | | | | |
|  | PASANTE 4F + HORNO | 90CBG24P | 90x90x90 | 2x10+2x4,5+7,7 | 36,7 | 6.810€ |
| | PASANTE 6F + HORNO | 90CBG26P | 135x90x90 | 3x10+3x4,5+7,7 | 51,2 | 8.210€ |
| | PASANTE 8F + 2 HORNOS | 90CBG28P | 180x90x90 | 4x10+4x4,5+2x7,7 | 73,4 | 11.920€ |
| <i>Quemadores de mandos cocina en los dos lados. Apertura horno en los dos lados. Dim horno: 56x65x30.</i> | | | | | | |
|  | WOK GAS TOP | 80TBG01W | 40x90x27 | 12 | 12 | 2.800€ |
| | WOK GAS BL | 80CBG01W | 40x90x90 | 12 | 12 | 3.020€ |
| <i>Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.</i> | | | | | | |



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | PVP |
|---------|--------|-------------|-------------|---|-----|
|---------|--------|-------------|-------------|---|-----|



| | | | | | |
|---------------------|----------------|----------|------|------|---------------|
| PALASTRO TOP | 80TTG80 | 80x90x27 | 13,9 | 13,9 | 3.470€ |
|---------------------|----------------|----------|------|------|---------------|



| | | | | | |
|----------------------------|----------------|----------|------|------|---------------|
| PALASTRO BAJO LIBRE | 80TPG00 | 80x90x90 | 13,9 | 13,9 | 3.720€ |
|----------------------------|----------------|----------|------|------|---------------|



| | | | | | |
|---------------------------|----------------|----------|------------|------|---------------|
| PALASTRO CON HORNO | 80TPG10 | 80x90x90 | 13,9 + 7,7 | 21,6 | 5.570€ |
|---------------------------|----------------|----------|------------|------|---------------|

Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto.

Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C.



| | | | | | |
|-----------------------------|----------------|-----------|-----------------|------|---------------|
| PALASTRO +2F Y HORNO | 80TPG22 | 120x90x90 | 10+4,5+13,9+7,7 | 35,6 | 7.540€ |
|-----------------------------|----------------|-----------|-----------------|------|---------------|

Quemadores de fundición de doble corona. Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30.

Regulación termostática de 100° C a 300° C. Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona. Grifo valvulado con llama piloto.



| | | | | | |
|--------------------------------|----------------|----------|------|------|---------------|
| CUECEPASTAS 45 L MUEBLE | 80CPG45 | 40x90x90 | 13,9 | 13,9 | 4.070€ |
|--------------------------------|----------------|----------|------|------|---------------|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------------|----------|--------|------|---------------|
| CUECEPASTAS 90 L MUEBLE | 80CPG90 | 80x90x90 | 13,9x2 | 27,8 | 6.830€ |
|--------------------------------|----------------|----------|--------|------|---------------|

Carga automática del agua (cada cuba)

710€

Cestos no incluidos en dotación. Tubulares externas a la cuba. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Puertas de serie.



| | | | | | |
|--|--|----------|-----|---------|---------------|
| MODULO ELEVACIÓN CESTAS AUTOM (1 lado) 90ACE 20 A | | 20x90x90 | 0,8 | 230 F+N | 4.875€ |
|--|--|----------|-----|---------|---------------|

Sólo para cuecepastas 45. Se puede colocar una en cada lado para cestas de 1/6. 3 pinzas temporizadas



| | | | | | |
|--------------------------------------|----------------|----------|----|----|---------------|
| BARBACOA 40 TOP PIEDRA LAVICA | 80TGG40 | 40x90x27 | 12 | 12 | 3.055€ |
|--------------------------------------|----------------|----------|----|----|---------------|

| | | | | | |
|--------------------------------------|----------------|----------|-------|----|---------------|
| BARBACOA 80 TOP PIEDRA LAVICA | 80TGG80 | 80x90x27 | 12+12 | 24 | 4.520€ |
|--------------------------------------|----------------|----------|-------|----|---------------|



| | | | | | |
|------------------------------------|----------------|----------|----|----|---------------|
| BARBACOA 40 P LAVICA MUEBLE | 80GLG40 | 40x90x90 | 12 | 12 | 3.265€ |
|------------------------------------|----------------|----------|----|----|---------------|

| | | | | | |
|------------------------------------|----------------|----------|-------|----|---------------|
| BARBACOA 80 P LAVICA MUEBLE | 80GLG80 | 80x90x90 | 12+12 | 24 | 4.940€ |
|------------------------------------|----------------|----------|-------|----|---------------|

Quemadores de acero inoxidable. Dotación de serie parrilla de carne.

980 STILE

*** (DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90) ***

| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|---------|--------|-------------|-------------|---|---------|-----|
|---------|--------|-------------|-------------|---|---------|-----|



| | | | | | | |
|-----------------------------|----------------|----------|----|----|--|---------------|
| FREIDORA 17 L MUEBLE | 80FRG17 | 40x90x90 | 18 | 18 | | 3.770€ |
|-----------------------------|----------------|----------|----|----|--|---------------|

| | | | | | | |
|-----------------------------|----------------|----------|----|----|--|---------------|
| FREIDORA 22 L MUEBLE | 80FRG22 | 40x90x90 | 21 | 21 | | 4.030€ |
|-----------------------------|----------------|----------|----|----|--|---------------|

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.

Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.



| | | | | | | |
|--------------------------------|----------------|----------|-----|----|--|---------------|
| FREIDORA 8+8 LIT MUEBLE | 80FRG16 | 40x90x90 | 6+6 | 12 | | 4.685€ |
|--------------------------------|----------------|----------|-----|----|--|---------------|

Especial para espacios reducidos. En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba.

Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.



| | | | | | | |
|--------------------------------|----------------|----------|-------|----|--|---------------|
| FREIDORA 17+17 L MUEBLE | 80FRG34 | 80x90x90 | 18+18 | 36 | | 6.705€ |
|--------------------------------|----------------|----------|-------|----|--|---------------|

| | | | | | | |
|-------------------------------|----------------|----------|-------|----|--|---------------|
| FREIDORA 22+22L MUEBLE | 80FRG44 | 80x90x90 | 21+21 | 42 | | 7.185€ |
|-------------------------------|----------------|----------|-------|----|--|---------------|

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.

Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.



| | | | | | | |
|------------------------------------|------------------|----------|----|----|--|---------------|
| FREIDORA CUBA LIMPIA 17 LIT | 80FRG17VP | 40x90x90 | 16 | 16 | | 4.045€ |
|------------------------------------|------------------|----------|----|----|--|---------------|

| | | | | | | |
|------------------------------------|------------------|----------|----|----|--|---------------|
| FREIDORA CUBA LIMPIA 21 LIT | 80FRG21VP | 40x90x90 | 20 | 20 | | 4.270€ |
|------------------------------------|------------------|----------|----|----|--|---------------|

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.



| | | | | | | |
|---------------------------------------|------------------|----------|-------|----|--|---------------|
| FREIDORA CUBA LIMPIA 17+17 LIT | 80FRG34VP | 80x90x90 | 16+16 | 32 | | 7.160€ |
|---------------------------------------|------------------|----------|-------|----|--|---------------|

| | | | | | | |
|---------------------------------------|------------------|----------|-------|----|--|---------------|
| FREIDORA CUBA LIMPIA 21+21 LIT | 80FRG42VP | 80x90x90 | 20+20 | 40 | | 7.475€ |
|---------------------------------------|------------------|----------|-------|----|--|---------------|

En dotación 1 cesto grande + 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite. No aconsejada para productos con harina.

Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control de la temperatura por válvula eléctrica que proporciona una rápida recuperación.

| | | | | | | |
|-------------------------------|-----------------|----------|----|----|--|---------------|
| FREIDORA RAPIDA 17 LIT | 80FRG17R | 40x90x90 | 18 | 18 | | 4.630€ |
|-------------------------------|-----------------|----------|----|----|--|---------------|

| | | | | | | |
|------------------------------------|------------------|----------|----|----|--|---------------|
| FREIDORA RAPIDA 22 L MUEBLE | 80FRG 22R | 40x90x90 | 21 | 21 | | 5.045€ |
|------------------------------------|------------------|----------|----|----|--|---------------|

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.

| | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|----------|-------|----|--|---------------|
| FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT | 80FRG34R | 80x90x90 | 18+18 | 36 | | 8.000€ |
|----------------------------------|-----------------|----------|-------|----|--|---------------|

| | | | | | | |
|---------------------------------------|------------------|----------|-------|----|--|---------------|
| FREIDORA RAPIDA 22+22 L MUEBLE | 80FRG 44R | 80x90x90 | 21+21 | 42 | | 8.715€ |
|---------------------------------------|------------------|----------|-------|----|--|---------------|

En dotación 1 cesto grande + 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite

Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control electrónico. Precisión +/- 1°C. Aconsejada para locales que precisen de mucha producción.

Sistema "Melting" que alarga la vida del aceite.



NOVEDAD









FREIDORA CON ELEVACION DEL CESTO AUTOMATICO VER PÁGINA 22

Super rápida. Programable. Con cuba limpia. Precisión +/- 1°C. Quemador ventilado.











Producción de 30 a 50 Kg/h.






Permite regular tiempo y temperatura. Programa de lavado. Indica horas de utilización del aceite. Avisador acústico de fin de ciclo.

|  | MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | PVP | |
|--|--|-----------|-------------|-------------|--------|-----------|--|
|  | FRY 40 L TOP | 80TFGL | 40x90x27 | 2x4 | 8 | 2.515€ | |
| | FRY 40 L CROMO TOP | 80TFGLC | 40x90x27 | 2x4 | 8 | 2.995€ | |
| | FRY 80 L TOP | 80TFGLL | 80x90x27 | 2x(2x4) | 16 | 3.540€ | |
| | FRY 80 L CROMO TOP | 80TFGLLC | 80x90x27 | 2x(2x4) | 16 | 4.705€ | |
|  | FRY 120 L TOP | 80TFG12L | 120x90x27 | 3x(2x4) | 24 | 5.235€ | |
| | FRY 120 L CROMO TOP | 80TFG12LC | 120x90x27 | 3x(2x4) | 24 | 6.350€ | |
| <i>Dimensiones de las planchas: 360x750x150 en mod 40. 760x750x150 en modelo 80. 1150x750x150 en mod 120. Todos incluyen válvulas termostáticas y peto antisalpicaduras soldado. 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°, incluso en cromo. Incluye rasqueta en todas las gamas 700 y 900.</i> | | | | | | | |
|  | FRY 40 L BAJO LIBRE | 80FTG40L | 40x90x90 | 2x4 | 8 | 2.720€ | |
| | FRY 40 LC BAJO LIBRE CROMADO | 80FTG40LC | 40x90x90 | 2x4 | 8 | 3.315€ | |
| | OPCIONAL: Plancha rizada 40 | | | | | 120€ | |
|  | FRY 80 L BAJO LIBRE | 80FTG80L | 80x90x90 | 2x(2x4) | 16 | 3.925€ | |
| | FRY 80 LC BAJO LIBRE CROMADO | 80FTG80LC | 80x90x90 | 2x(2x4) | 16 | 5.055€ | |
| | OPCIONAL: Plancha rizada 80 | | | | | 190€ | |
|  | FRY 120 L BAJO LIBRE | 80FTG12L | 120x90x90 | 3x(2*4) | 24 | 5.395€ | |
| | FRY 120 L CROMO BAJO LIBRE | 80FTG12Lc | 120x90x90 | 3x(2*4) | 24 | 6.535€ | |
| | OPCIONAL: Plancha lisa rizada | | | | | 250€ | |
| <i>Dimensiones de las planchas: 360x750x150 en mod 40. 760x750x150 en modelo 80. 1150x750x150 en mod 120. Todos incluyen válvulas termostáticas y peto antisalpicaduras soldado. 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°, incluso en cromo</i> | | | | | | | |
|  | SARTEN BASCULANTE 80 | 80BRG80I | 80x90x90 | 22 | 22 | 7.480€ | |
| | SARTEN BASCULANTE 120 L | 90BRG12I | 120x90x90 | 30 | 30 | 11.370€ | |
| | SARTEN BASCULANTE 150 L | 90BRG15I | 120x90x90 | 30 | 30 | 12.255€ | |
| | Abatimiento automático. | | | | | 1.980€ | |
| <i>Fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua. Cuba acero inoxidable.</i> | | | | | | | |
|  | MARMITA DIRECTA 100 L | 80PQG10D | 80x90x90 | 21 | 21 | 6.490€ | |
| | MARMITA DIRECTA 150 L | 80PQG15D | 80x90x90 | 21 | 21 | 6.680€ | |
| | MARMITA DIRECTA 200 L | 80PQG20D | 80x90x95 | 32 | 32 | 7.845€ | |
| | <i>Cuba con fondo en Aisi 316, de 60 cm ø. Grifo de carga y vaciado.</i> | | | | | | |
| | MARMITA INDIRECTA 100 L | 80PQG10I | 80x90x90 | 21 | 21 | 9.295€ | |
| MARMITA INDIRECTA 150 L | 80PQG15I | 80x90x90 | 21 | 21 | 9.695€ | | |
| <i>Cuba con fondo en Aisi 316, de 60 cm ø. Grifo de carga y vaciado. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara en inox.</i> | | | | | | | |
| Llenado automático de la cámara (indirecta) | | | | | | 2.025€ | |
| Autoclave 100-150-200 | | | | | | CONSULTAR | |

980 STILE

*** (DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90) ***

| | MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|---|--|------------|-------------|-------------|------|-----------|----------------|
|  | COCINA 2 PLACAS TOP | 80TCE2Q | 40x90x27 | 2x4 | 8 | 400V 3F+N | 2.820€ |
| | COCINA 4 PLACAS TOP | 80TCE4Q | 80x90x27 | 4x4 | 16 | 400V 3F+N | 4.680€ |
|  | COCINA 6 PLACAS TOP <i>Placa 30x30</i> | 80TCE6Q | 120x90x27 | 6x4 | 24 | 400V 3F+N | 6.530€ |
| | COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE | 80CQE02 | 40x90x90 | 2x4 | 8 | 400V 3F+N | 3.140€ |
|  | COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE | 80CQE04 | 80x90x90 | 4x4 | 16 | 400V 3F+N | 5.025€ |
| | COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE <i>Placa 30x30</i> | 80CQE06 | 120x90x90 | 6x4 | 24 | 400V 3F+N | 7.100€ |
|  | COCINA 4 PLACAS+ HORNO | 80CQE14 | 80x90x90 | 4x4+5,5 | 21,5 | 400V 3F+N | 7.140€ |
| | COCINA 6 PLACAS+ HORNO | 80CQE26 | 120x90x90 | 6x4+5,5 | 29,5 | 400V 3F+N | 9.100€ |
| <i>Placas de fundición de 30x30 cm controladas por conmutador de 6 posiciones. Horno GN 2/1 con temperatura de 100°C a 300° C controlada por 2 termostatos que gestionan independientemente la resistencia superior e inferior.</i> | | | | | | | |
|  | COCINA VITRO 2 PLACAS TOP | 80TCE2V | 40x90x27 | 3,4x2 | 6,8 | 400V 3F+N | 3.530€ |
| | COCINA VITRO 4 PLACAS TOP | 80TCE4V | 80x90x27 | 3,4x4 | 13,6 | 400V 3F+N | 5.340€ |
|  | COCINA VITRO 2 BAJO LIBRE | 80CVE02 | 40x90x90 | 3,4x2 | 6,8 | 400V 3F+N | 3.740€ |
| | COCINA VITRO 4 BAJO LIBRE | 80CVE04 | 80x90x90 | 3,4x4 | 13,6 | 400V 3F+N | 5.650€ |
| <i>Cristal de 6 mm. Placa grande de 28 mm ø y placa pequeña de 16 mm ø.</i> | | | | | | | |
|  | COCINA INDUCCION TOP 2 PLACAS | 80TCE2I | 40x90x27 | 5x2 | 10 | 400V 3F+N | 10.290€ |
| | COCINA INDUCCION TOP 4 PLACAS | 80TCE4I | 80x90x27 | 5x4 | 20 | 400V 3F+N | 18.830€ |
|  | COCINA INDUCCION 2 BAJO LIBRE | 80CIE02 | 40x90x90 | 5x2 | 10 | 400V 3F+N | 10.610€ |
| | COCINA INDUCCION 4 BAJO LIBRE | 80CIE04 | 80x90x90 | 5x4 | 20 | 400V 3F+N | 19.305€ |
| <i>Cristal de 6 mm. Zona de inducción de 26 mm ø.</i> | | | | | | | |
|  | WOK ELEC TOP 5 | 80TCE011WI | 40x90x27 | 5 | 5 | 400V 3F+N | 7.115€ |
| | WOK ELEC TOP 8 | 80TCE01WI | 40x90x27 | 8 | 8 | 400V 3F+N | 7.885€ |
|  | WOK ELEC MUEBLE 5 | 80CIE11W | 40x90x90 | 5 | 5 | 400V 3F+N | 7.415€ |
| | WOK ELEC MUEBLE 8 | 80CIE01W | 40x90x90 | 8 | 8 | 400V 3F+N | 8.235€ |
| <i>Zona cóncava de vidrio de 6 mm y diámetro 30 cm. Campo inductor altamente conductivo que produce calor sin que la sartén esté en contacto.</i> | | | | | | | |

| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|--|-------------|--------------------------|-------------|----|---------------------------|---------------|
|  FRY 40 L TOP | 80TFEL | 40x90x27 | 6 | 6 | 400V 3F+N | 2.855€ |
| FRY 40 L CROMO TOP | 80TFELC | 40x90x27 | 6 | 6 | 400V 3F+N | 3.310€ |
|  FRY 80 L TOP | 80TFELL | 80x90x27 | 6+6 | 12 | 400V 3F+N | 4.125€ |
| FRY 80 L CROMO TOP | 80TFELLC | 80x90x27 | 6+6 | 12 | 400V 3F+N | 4.595€ |
|  FRY 120 L TOP | 80TF12L | 120x90x27 | 6+6+6 | 18 | 400V 3F+N | 5.315€ |
| FRY 120 L CROMO TOP | 80TF12LC | 120x90x27 | 6+6+6 | 18 | 400V 3F+N | 6.495€ |
|  FRY 40 L BAJO LIBRE | 80FTE40L | 40x90x90 | 6 | 6 | 400V 3F+N | 3.095€ |
| FRY 40 L CROMO BAJO LIBRE | 80FTE40LC | 40x90x90 | 6 | 6 | 400V 3F+N | 3.665€ |
|  FRY 80 L BAJO LIBRE | 80FTE80L | 80x90x90 | 6+6 | 12 | 400V 3F+N | 4.355€ |
| FRY 80 L CROMO BAJO LIBRE | 80FTE80LC | 80x90x90 | 6+6 | 12 | 400V 3F+N | 4.885€ |
|  FRY 120 L BAJO LIBRE | 80FTE12L | 120x90x90 | 6+6+6 | 18 | 400V 3F+N | 5.435€ |
| FRY 120 L CROMO BAJO LIBRE | 80FTE12LC | 120x90x90 | 6+6+6 | 18 | 400V 3F+N | 6.530€ |
| Plancha rizada 40 | 120€ | Plancha rizada 80 | 190€ | | Plancha rizada 120 | 250€ |

Todos los Fry tops incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto antisalpicadura soldado.

Plancha de 36x75x15 en modelo 40, 76x75x15 en modelo 80 y de 115x75x15 en modelo 120. Alcanza más de 300°, incluso en cromo.



| | | | | | | |
|---------------------------------|----------|----------|-----|-----|----------|---------------|
| MANTENEDOR PATATA MUEBLE GN/1/1 | 80SPE40 | 40x90x27 | 0,8 | 0,8 | 230V F+N | 1.430€ |
| MANTENEDOR PATATA TOP GN/1/1 | 80TSPE40 | 40x90x27 | 0,8 | 0,8 | 230V F+N | 1.785€ |
| INFRAJOS SUPERIOR | INF35/40 | 20x48x40 | 0,9 | 0,9 | 230V F+N | 655€ |

Resistencia giratoria. 1 cesto en dotación.



| | | | | | | |
|-----------------|---------|----------|------|------|-----------|---------------|
| FREIDORA 17 LIT | 80FRE17 | 40x90x90 | 16,5 | 16,5 | 400V 3F+N | 3.485€ |
| FREIDORA 21 LIT | 80FRE21 | 40x90x90 | 20 | 20 | 400V 3F+N | 3.853€ |

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencia giratoria.



| | | | | | | |
|----------------------------|---------|----------|-----|----|-----------|---------------|
| FREIDORA 8+8 LIT (2 cubas) | 80FRE16 | 40x90x90 | 7+7 | 14 | 400V 3F+N | 4.245€ |
|----------------------------|---------|----------|-----|----|-----------|---------------|

Especial para espacios reducidos. Resistencia giratoria. En dotación 2 cestos + 1 cubeta recoge-aceite.



| | | | | | | |
|--------------------|---------|----------|-----------|----|-----------|---------------|
| FREIDORA 17+17 LIT | 80FRE34 | 80x90x90 | 16,5+16,5 | 33 | 400V 3F+N | 5.755€ |
| FREIDORA 21+21 LIT | 80FRE42 | 80x90x90 | 20+20 | 40 | 400V 3F+N | 6.355€ |

Control eléctrico. Precisión ± 5°C. Resistencia giratoria.

1 cesto grande, 2 pequeños y 1 cubeta recoge aceite en dotación














| | | | | | | |
|----------------------------|-----------|----------|-----------|------|-----------|---------------|
| FREIDORA RAPIDA 17 LIT* | 80FRE17R | 40x90x90 | 16,5 | 16,5 | 400V 3F+N | 4.200€ |
| FREIDORA RAPIDA 21 LIT* | 80FRE 21R | 40x90x90 | 20 | 20 | 400V 3F+N | 4.700€ |
| FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT* | 80FRE34R | 80x90x90 | 16,5+16,5 | 33 | 400V 3F+N | 6.620€ |
| FREIDORA 21+21 LIT RAPIDA | 80FRE42-R | 80x90x90 | 20+20 | 40 | 400V 3F+N | 7.475€ |






Resistencias giratorias en el interior de la cuba. Control electrónico. Precisión +/- 1°C. Aconsejada para los que precisan de mucha producción. Sistema "MELTING" que alarga la vida del aceite. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite

980 STILE

(DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90)

| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP | |
|--|------------------------------------|-----------------|-------------|------|---------|------------------|----------------|
|  | BAÑO M 40 TOP | 80TBE40 | 40x90x27 | 1,5 | 1,5 | 230V F+N | 2.350€ |
| <i>Cuba GN 1/1+1/3. Cubetas no incluidas en precio</i> | | | | | | | |
|  | BAÑO M 80 TOP | 80TBE80 | 80x90x27 | 3 | 3 | 230V F+N | 2.780€ |
| <i>Cuba 2 x (GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio</i> | | | | | | | |
|  | BAÑO M 40 BAJO LIBRE | 80BME40 | 40x90x90 | 1,5 | 1,5 | 230V F+N | 2.590€ |
| <i>Cuba GN 1/1+1/3. Cubetas no incluidas en precio</i> | | | | | | | |
|  | BAÑO M 80 BAJO LIBRE | 80BME80 | 80x90x90 | 3 | 3 | 230V F+N | 3.325€ |
| <i>Cuba 2 x(GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio</i> | | | | | | | |
|  | CUECEPASTAS 45 L BAJO LIBRE | 80CPE45A | 40x90x90 | 9 | 9 | 400V 3F+N | 4.235€ |
|  | CUECEPASTAS 90 L BAJO LIBRE | 80CPE90A | 80x90x90 | 9+9 | 18 | 400V 3F+N | 7.245€ |
| Carga automática del agua (c/cuba) | | | | | | 710€ | |
| <i>Cestos no incluidos en dotación. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Resistencia externas a la cuba. Grifo de carga y vaciado.</i> | | | | | | | |
|  | SARTEN BASCULANTE 80 I | 80BRE80I | 80x90x90 | 9,9 | | 400V 3F+N | 7.895€ |
|  | SARTEN BASCULANTE 120 I | 90BRE12I | 120x90x90 | 14,8 | | 400V 3F+N | 11.535€ |
|  | SARTEN BASCULANTE 150 I | 90BRE15I | 120x90x90 | 14,8 | | 400V 3F+N | 12.455€ |
| Abatimiento automático | | | | | | 2.000€ | |
| <i>Cuba en acero inoxidable, con fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua.</i> | | | | | | | |
|  | MARMITA INDIRECTA 100 L | 80PQE10I | 80x90x90 | 16 | | 400V 3F+N | 9.425€ |
|  | MARMITA INDIRECTA 150 L | 80PQE15I | 80x90x90 | 18 | | 400V 3F+N | 9.485€ |
| Llenado automático de la cámara (indirecta) | | | | | | 1.755€ | |
| Autoclave 100-150-200 | | | | | | CONSULTAR | |

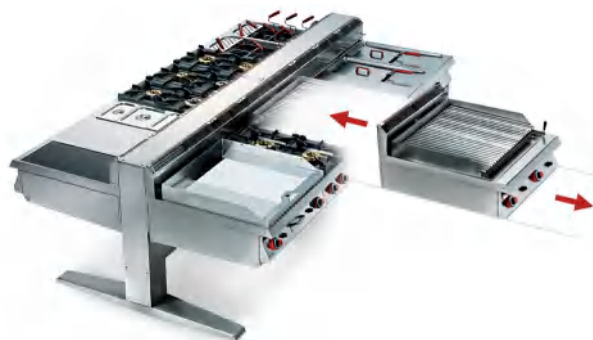
MESAS Y SOPORTES

| | | | | | | | |
|---|---|------------------|-----------|--|--|--|---------------|
|  | FREGADERO | 80EN/50V | 50x90x90 | | | | 1.905€ |
|  | NEUTRO 40 TOP | 80TEN/40 | 40x90x27 | | | | 980€ |
|  | NEUTRO 40 TOP CON CAJON | 80TEN/40C | 40x90x27 | | | | 1.340€ |
|  | NEUTRO 80 TOP | 80TEN/80 | 80x90x27 | | | | 1.299€ |
|  | NEUTRO 20 BAJO LIBRE | 80EN/20 | 20x90x90 | | | | 1.250€ |
| | NEUTRO 30 BAJO LIBRE | 80EN/30 | 30x90x90 | | | | 1.250€ |
| | NEUTRO 40 BAJO LIBRE | 80EN/40 | 40x90x90 | | | | 1.250€ |
| | NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE | 80EN/40C | 40x90x90 | | | | 1.545€ |
| | NEUTRO 60 BAJO LIBRE | 80EN/60C | 60x90x90 | | | | 1.490€ |
| | NEUTRO 80 BAJO LIBRE | 80EN/80 | 80x90x90 | | | | 1.635€ |
| | SOPORTE 40 | 80MT40 | 40x68x64 | | | | 635€ |
| | SOPORTE 80 | 80MT80 | 80x68x64 | | | | 740€ |
| | SOPORTE 120 | 80MT120 | 120x68x64 | | | | 835€ |

| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|---------|--------|-------------|-------------|---|---------|-----|
|---------|--------|-------------|-------------|---|---------|-----|

SOPORTES Y ESTRUCTURAS SBALZO

| | | | | | | |
|---------------------------|--|--|--|--|--|-----------|
| ESTRUCTURA SBALZO 2400 | | | | | | CONSULTAR |
| ESTRUCTURA SBALZO 2800 | | | | | | CONSULTAR |
| ESTRUCTURA SBALZO 3200 | | | | | | CONSULTAR |
| ESTRUCTURA SBALZO 3600 | | | | | | CONSULTAR |
| ESTRUCTURA SBALZO 4000 | | | | | | CONSULTAR |
| TRAVESAÑO TOP | | | | | | CONSULTAR |
| TRAVESAÑO ESPECIAL MUEBLE | | | | | | CONSULTAR |
| PIE SENCILLO | | | | | | CONSULTAR |
| PIE DOBLE | | | | | | CONSULTAR |



OPCIONALES

OPCIONALES

ANCHO 45 - 90 : INCREMENTO DEL 5%

| | | | | | |
|-----------------------------------|-----------------------|------|--------------------------------|-----------|-----------------|
| Plancha 1 fuego lisa | PALS-81F | 240€ | Cubeta recoge aceite | BRO-13-17 | 220€ |
| Columna de agua | RI-COL | 600€ | Cubeta recoge aceite | BRO-21 | 270€ |
| Parrilla horno 2/1 | GCF9/7 | 90€ | | | |
| Parrilla horno maxi | GCFM9/7 | 79€ | Cesto cuecepastas 1/1 | h=215 | 275€ |
| | | | Cestos cuecepastas 2/3 | h=215 | 178€ |
| Parrilla "V" carne 375x 610 | GC84 1/2 módulo | 260€ | Cestos cuecepastas 1/2 | h=215 | 168€ |
| pescado "O" 377x585 | GP84 1/2 módulo | 226€ | Cestos cuecepastas 1/3 | h=215 | 140€ |
| Piedra lávica (9 kg) | LV-9 | 79€ | Cestos cuecepastas 1/6 | h=215 | 115€ |
| | | | (especific dcha/izq o redondo) | | |
| Puerta sencilla (espec dcha/izq) | PR40-DX/SX | 240€ | Cesto marmita 100 lit | CP101 | ø560x345 h 520€ |
| Puerta doble (mod 80) | PR80 | 490€ | Cesto marmita 150 lit | CP151 | ø560x470 h 590€ |
| Puerta doble (mod 120) | PR120 | 560€ | 2 1/2 Cestos marmita 100 lit | CP102 | 880€ |
| | | | 2 1/2 Cestos marmita 150 lit | CP152 | 940€ |
| Rasqueta Fry (espec liso o ranur) | PAS-L | 48€ | 2 1/2 Cestos marmita 200 lit | CP202 | 1.150€ |
| Cesta freidora 8 LIT | CF 8 (120x300x120) | 79€ | 3 1/3 Cestos marmita 100 lit | CP103 | 1.250€ |
| Cesta media freidoras 13 LIT | CMF13 (100x300x120) | 79€ | 3 1/3 Cestos marmita 150 lit | CP153 | 1.300€ |
| Cesta grande freidoras 13 LIT | CF13 (220x300x120) | 99€ | 3 1/3 Cestos marmita 200 lit | CP203 | 1.490€ |
| Cesta media freidoras 13 LIT C.L. | CMF13VP (113x315x120) | 79€ | | | |
| Cesta grande 13VP Cuba limpia | CF13VP (215x300x120) | 99€ | | | |
| Cesta media freidoras 17 LIT | CMF17 (140x304x120) | 90€ | | | |
| Cesta grande freidoras 17 LIT | CF17 (290x300x120) | 115€ | Posición quemadores | | |
| Cesta grande freidoras 17 LIT | CF17 | 115€ | | | |
| Cesta media freidoras 21 LIT | CMF21 (146x400x120) | 115€ | | | |
| Cesta grande freidoras 21 LIT | CF21 (300x400x120) | 135€ | | | |

BANDEJAS HORNO 2/1 CUBETAS B° M° (150)
Y TAPAS VER APARTADO ALIMENTACIÓN



1100 PASANTE

Elegante, robusta
y muy funcional





| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|---------|--------|-------------|-------------|---|---------|-----|
|---------|--------|-------------|-------------|---|---------|-----|



| | | | | | | |
|------------------------|----------------|-----------|----------|------|--|---------------|
| COCINA 2 FUEGOS | 11CBG02 | 45x110x90 | 4,5 + 10 | 14,5 | | 3.535€ |
|------------------------|----------------|-----------|----------|------|--|---------------|

Estructura en acero inox 304 con encimera de 2 mm. Quemadores de fundición, de doble corona, con reparte llamas. Parrilla en hierro vitrificado. Grifo valvulado con llama piloto. Puertas opcionales

| | | | | | | |
|------------------------|----------------|-----------|------------|----|--|---------------|
| COCINA 4 FUEGOS | 11CBG04 | 90x110x90 | 2x(4,5+10) | 29 | | 5.440€ |
|------------------------|----------------|-----------|------------|----|--|---------------|

Estructura en acero inox 304 con encimera de 2 mm. Quemadores de fundición, de doble corona, con reparte llamas. Parrilla en hierro vitrificado. Grifo valvulado con llama piloto. Puertas opcionales

| | | | | | | |
|------------------------|----------------|------------|------------|------|--|---------------|
| COCINA 6 FUEGOS | 11CBG06 | 135x110x90 | 3x(4,5+10) | 43,5 | | 7.405€ |
|------------------------|----------------|------------|------------|------|--|---------------|

Estructura en acero inox 304 con encimera de 2 mm. Quemadores de fundición, de doble corona, con reparte llamas. Parrilla en hierro vitrificado. Grifo valvulado con llama piloto. Puertas opcionales



| | | | | | | |
|--------------------------------|-----------------|-----------|------------------|------|--|---------------|
| COCINA 4 FUEGOS Y HORNO | 11CBG24P | 90x110x90 | 2x(4,5+10) + 9,2 | 38,2 | | 8.040€ |
|--------------------------------|-----------------|-----------|------------------|------|--|---------------|

| | | | | | | |
|--------------------------------|-----------------|------------|------------------|------|--|----------------|
| COCINA 6 FUEGOS Y HORNO | 11CBG26P | 135x110x90 | 3x(4,5+10) + 9,2 | 52,7 | | 11.815€ |
|--------------------------------|-----------------|------------|------------------|------|--|----------------|

Estructura en acero inox 304 con encimera de 2 mm. Quemadores de fundición, de doble corona, con reparte llamas. Parrilla en hierro vitrificado. Grifo valvulado con llama piloto. Horno pasante maxi con mandos en 1 sólo lado. Cocina en ambos



| | | | | | | |
|-----------------|-----------------|-----------|----|----|--|---------------|
| FRY 90 L | 11FTG90L | 90x110x90 | 16 | 16 | | 5.965€ |
|-----------------|-----------------|-----------|----|----|--|---------------|

| | | | | | | |
|-------------------------|------------------|-----------|----|----|--|---------------|
| FRY 90 L CROMADO | 11FTG90LC | 90x110x90 | 16 | 16 | | 6.680€ |
|-------------------------|------------------|-----------|----|----|--|---------------|

Opcional mitad ranurado **260€**

Estructura en acero inox 304 con encimera de 2 mm. Plancha en acero de 20 mm. Peto perimetral soldado a la cuba. 2 quemadores por mando ofrecen inmejorable reparto y velocidad. Plancha de 750x888 mm. Descarga lateral de humos. Rasqueta en dotación.



| | | | | | | |
|---------------------------------|-----------------|-----------|------|----|--|---------------|
| FREIDORA 17 L GAS RÁPIDA | 11FRG17R | 45x110x90 | 16,5 | 18 | | 5.705€ |
|---------------------------------|-----------------|-----------|------|----|--|---------------|

| | | | | | | |
|---------------------------------|-----------------|-----------|----|----|--|---------------|
| FREIDORA 21 L GAS RÁPIDA | 11FRG21R | 45x110x90 | 21 | 21 | | 6.140€ |
|---------------------------------|-----------------|-----------|----|----|--|---------------|

| | | | | | | |
|--------------------------------|-----------------|-----------|----|----|--|---------------|
| FREIDORA 8+8 GAS RÁPIDA | 11FRG16R | 45x110x90 | 12 | 12 | | 7.125€ |
|--------------------------------|-----------------|-----------|----|----|--|---------------|

Estructura en acero inox 304 con encimera de 2 mm. Intercambiador en el interior de la cuba, con gestión electrónica, garantizan un altísimo rendimiento, con un diferencial de ± 1 (°C) y alargan la vida del aceite. En dotación 1 cesto por cuba y 1 recipiente recoge aceite.



| | | | | | | |
|---------------------------------|----------------|-----------|----|----|--|---------------|
| CUECEPASTAS GAS 1/1 45 L | 11CPG45 | 55x110x90 | 14 | 14 | | 5.020€ |
|---------------------------------|----------------|-----------|----|----|--|---------------|

Estructura en acero inox 304 con encimera de 2 mm. Cuba con fondo en inox AISI 316 no corrosivo a la sal con quemadores en inox, con llama esterilizada, grifo valvulado, llama piloto y encendido piezo eléctrico. Incluye falso fondo. Cuba G/N 1/1. Apoya cestas en ambos lados. Carga automática del agua con autonivel. Grifo de descarga. Cestas no incluidas en dotación.

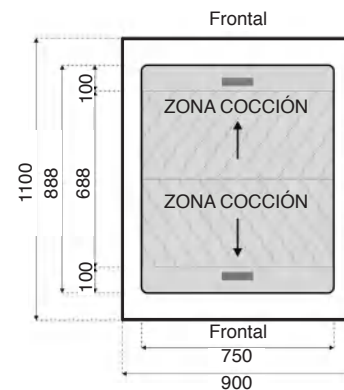
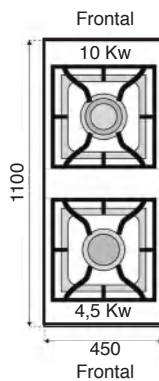
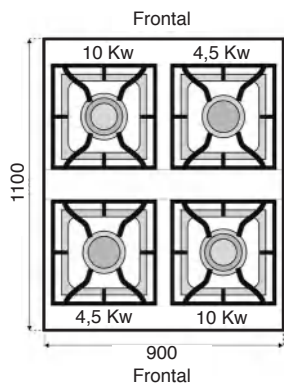
1100 CENTRAL

| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP | |
|--|---------------------------------------|------------------|-------------|---------|---------|-----------|----------------|
|  | COCINA 2 PLACAS VITROCERÁMICA | 11CVE02 | 45x110x90 | 2 x 3,4 | 6,8 | 400V 3F+N | 4.955€ |
| | COCINA 4 PLACAS VITROCERÁMICA | 11CVE04 | 90x110x90 | 4 x 3,4 | 13,6 | 400V 3F+N | 7.345€ |
| <i>Construido en acero inox 304 con plano de 2 mm. Encimeras de cristal de 6 mm.</i> | | | | | | | |
|  | COCINA 2 ZONAS INDUCCIÓN | 11CIE02 | 45x110x90 | 2 x 5 | 10 | 400V 3F+N | 11.180€ |
| | COCINA 4 ZONAS INDUCCIÓN | 11CIE04 | 90x110x90 | 4 x 5 | 20 | 400V 3F+N | 20.085€ |
| <i>Construido en acero inox 304 con plano de 2 mm. Encimeras de cristal de 6 mm. Campo inductivo de 270 mm ø con un mínimo de 140 mm ø. Horno pasante con mandos en 1 sólo lado. Cocina en ambos</i> | | | | | | | |
|  | FRY 90 L | 11FTE90L | 90x110x90 | 10 | | 400V 3F+N | 6.455€ |
| | FRY 90 L CROMADO | 11FTE90LC | 90x110x90 | 10 | | 400V 3F+N | 7.145€ |
| Opcional mitad ranurado 284€ | | | | | | | |
| <i>Construido en acero inox 304 con plano de 2 mm. Plancha de acero de 20 mm. Peto perimetral soldado a la cuba. Resistencias especiales en TUNGSTENO, de alto rendimiento. 2 zonas de cocción independientes, una frente a la otra.</i> | | | | | | | |
|  | FREIDORA 17 L ELÉCTRICA RÁPIDA | 11FRE-17R | 45x110x90 | 16,5 | | 400V 3F+N | 5.105€ |
| | FREIDORA 21 L ELÉCTRICA RÁPIDA | 11FRE-21R | 45x110x90 | 20 | | 400V 3F+N | 5.710€ |
| | FREIDORA 8+8 ELÉCTRICA RÁPIDA | 11FRE-16R | 45x110x90 | 14 | | 400V 3F+N | 6.535€ |
| <i>Construido en acero inox 304 con plano de 2 mm. Resistencia giratoria de alto rendimiento y gestión electrónica con diferencial de ± 1°C le convierten en una freidora muy potente. En dotación 1 cesto por cuba y 1 recipiente recoge aceite.</i> | | | | | | | |
|  | CUECEPASTAS ELÉCTRICO 1/1 45 L | 11CPE45 | 55x110x90 | 9 | | 400V 3F+N | 5.275€ |
| <i>Construido en acero inox 304 con plano de 2 mm. Resistencias especiales en TUNGSTENO, fuera de la cuba. Selector de 3 posiciones. Cuba G/N 1/1. Apoya cestas en ambos lados. Carga automática del agua con autonivel. Grifo de descarga. Cestos no incluidos en dotación 45x110x90 y 45x110x90.</i> | | | | | | | |
|  | NEUTRO 45 | 11N45 | 45x110x90 | | | | 1.670€ |
| | NEUTRO 45 + CAJÓN | 11N45C | 45x110x90 | | | | 2.395€ |

OPCIONALES

| | |
|-----------------------|-------------|
| Puerta 45 | 285€ |
| Puerta 90 | 580€ |
| Zocalo (metro) | 155€ |

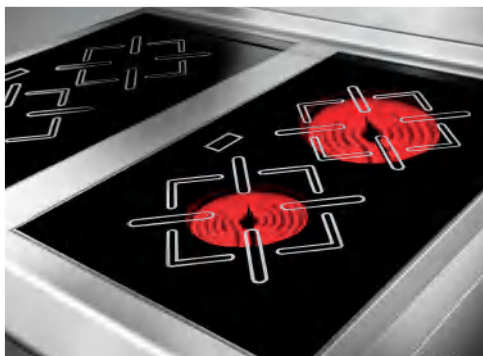
Planchas- Reductor - Cestas Freidoras - Cestas Cuecepastas... Ver página 900 Stile. Zócalo y Corremanos ... Consultar precio



MONOBLOC

La cocina a su medida

- Permite cualquier combinación, tanto en eléctrico como en gas (homologado).
- Construcción robusta para durar en el tiempo. Encimera de 3 mm.
- Higiénica y cómoda.
- Fácil acceso al mantenimiento y a la sustitución.
- Dimensión máxima 380 cm de longitud y 250 cm de ancho.



MONOBLOC

- Homologada.
- Encimera 3 mm.
- Fácil acceso a la reparación.
- Fácil sustitución de sus elementos.
- Rápida entrega.





COCINAS NAVALES

Línea de productos especiales completamente dedicada a la industria marítima



Equipada con características y sistemas dedicados al trabajo en las cocinas de grandes barcos y plataformas off-shore. Rejillas anti-inclinación en todos los quemadores, pies rebordeados para fijar en el pavimento son algunas de las peculiaridades de la línea naval diseñado, con especial atención a la robustez, seguridad y adaptabilidad.



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|---------|--------|-------------|-------------|---|---------|-----|
|---------|--------|-------------|-------------|---|---------|-----|



COCINA 4 PLACAS CUADRADAS Y BAJO LIBRE 70CQE04-NA 80x73x90 2,6 x 4 10,4 440V+F/60 **4.270€**

Encimera de 1,5mm en Aisi 304. Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones.
Cableado 32 Amperios IP55.

COCINA 4 PLACAS CUADRADAS Y BAJO LIBRE 70CQE04-NA 80x73x90 2,6 x 6 15,6 440V+F/60 **5.805€**

Encimera de 1,5mm en Aisi 304. Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones.
Cableado 32 Amperios IP55.



COCINA 4 PLACAS CUADRADAS Y HORNO 2/1 70CQE14-NA 80x73x90 2,6 x 4 + 5,5 15,9 440V+F/60 **6.505€**

Encimera de 1,5mm en Aisi 304. Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones.
Cableado 32 Amperios IP55. Temperatura del horno regulable de 100° a 300°.

COCINA 6 PLACAS CUADRADAS Y HORNO 2/1 70CQE16-NA 120x73x90 2,6 x 6 + 5,5 21,1 440V+F/60 **8.140€**

Encimera de 1,5mm en Aisi 304. Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones.
Cableado 32 Amperios IP55. Temperatura del horno regulable de 100° a 300°.

COCINA 6 PLACAS CUAD, HORNO 2/1 Y ARMARIO 70CQE26-NA 120x73x90 2,6 x 6 + 5,5 21,1 440V+F/60 **8.875€**

Encimera de 1,5mm en Aisi 304. Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones.
Cableado 32 Amperios IP55. Temperatura del horno regulable de 100° a 300°.



SUJETA CACEROLAS (2 CACEROLAS) 70FP-NA-BLOCK PLANS **380€**



FRY-TOP 40 L BAJO LIBRE 70FTE40L-NA 40x73x90 4,8 4,8 440V+F/60 **3.235€**

FRY-TOP 80 L BAJO LIBRE 70FTE80L-NA 80x73x90 9,6 9,6 440V+F/60 **4.410€**

OPCIONAL: Plancha rizada 40 +120€

OPCIONAL: Plancha rizada 80 +190€

Incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto anti salpicaduras.
Dimensiones de la placa 360x570x120 y 755x570x120 en modelo doble.

COCINAS NAVALES GAMA 700



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|---------|--------|-------------|-------------|---|---------|-----|
|---------|--------|-------------|-------------|---|---------|-----|



| | | | | | | |
|---|-------------------|----------|------|------|-----------|---------------|
| FREIDORA 13 LIT ELÉCTRICA MUEBLE | 70FRE13-NA | 40x73x90 | 12,0 | 12,0 | 440V+F/60 | 3.955€ |
|---|-------------------|----------|------|------|-----------|---------------|

| | | | | | | |
|---|-------------------|----------|------|------|-----------|---------------|
| FREIDORA 17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE | 70FRE17-NA | 40x73x90 | 16,5 | 16,5 | 440V+F/60 | 4.270€ |
|---|-------------------|----------|------|------|-----------|---------------|

Resistencia giratoria. En dotación 1 cesto + cubeta recoge aceite.



| | | | | | | |
|--|-------------------|----------|---------|------|-----------|---------------|
| FREIDORA 13+13 LIT ELÉCTRICA MUEBLE | 70FRE26-NA | 80x73x90 | 12 + 12 | 24,0 | 440V+F/60 | 6.970€ |
|--|-------------------|----------|---------|------|-----------|---------------|

| | | | | | | |
|--|-------------------|----------|-------------|------|-----------|---------------|
| FREIDORA 17+17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE | 70FRE34-NA | 80x73x90 | 16,5 + 16,5 | 33,0 | 440V+F/60 | 7.440€ |
|--|-------------------|----------|-------------|------|-----------|---------------|

Resistencia giratoria. En dotación 1 cesto grande + 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite.



| | | | | | | |
|--|-------------------|----------|---|-----|-----------|---------------|
| BAÑO MARÍA 80 ELÉCTRICO MUEBLE GN 1/1 | 70BME80-NA | 80x73x90 | 2 | 2,0 | 440V+F/60 | 3.775€ |
|--|-------------------|----------|---|-----|-----------|---------------|

Resistencia exterior cuba. Cubetas no incluidas en el precio.



| | | | | | | |
|--------------------------------------|--------------------|----------|-----|-----|-----------|---------------|
| SARTÉN BASCULANTE 50 LIT ELÉC | 70BRE50I-NA | 80x73x90 | 8,7 | 8,7 | 440V+F/60 | 9.180€ |
|--------------------------------------|--------------------|----------|-----|-----|-----------|---------------|

| | | | | | | |
|-------------------------------|--|--|--|--|-----------|----------------|
| ABATIMIENTO AUTOMÁTICO | | | | | 440V+F/60 | +2.225€ |
|-------------------------------|--|--|--|--|-----------|----------------|

Termodifusor de gran espesor. Grifo para carga del agua.



| | | | | | | |
|---|--------------------|----------|---|-----|-----------|---------------|
| MARMITA INDIRECTA 50 LIT ELÉCTRICA | 70PQE50I-NA | 80x73x90 | 9 | 9,0 | 440V+F/60 | 9.075€ |
|---|--------------------|----------|---|-----|-----------|---------------|

*Diam 400 x 470h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.
Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara.*

VER OPCIONALES EN GAMA STILE

COCINAS NAVALES GAMA 900

C

COCCIÓN



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|----------------------------|------------|-------------|-------------|----|-----------|--------|
| COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE | 80CQE02-NA | 40x90x90 | 2x4 | 8 | 440V+F/60 | 3.510€ |
| COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE | 80CQE04-NA | 80x90x90 | 4x4 | 16 | 440V+F/60 | 5.710€ |
| COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE | 80CQE06-NA | 120x90x90 | 6x4 | 24 | 440V+F/60 | 8.065€ |

Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones.
Cableado 32 Amperios IP55. Encimera de 1,5mm en Aisi 304.P.



| | | | | | | |
|---------------------------------|------------|-----------|---------|------|-----------|---------|
| COCINA 4 PLACAS HORNO 2/1 | 80CQE14-NA | 80x90x90 | 4x4+5,5 | 21,5 | 440V+F/60 | 7.945€ |
| COCINA 6 PLACAS HORNO 2/1 | 80CQE16-NA | 120x90x90 | 6x4+5,5 | 29,5 | 440V+F/60 | 10.085€ |
| COCINA 6 PLACAS HORNO Y ARMARIO | 80CQE26-NA | 120x90x90 | 6x4+5,5 | 29,5 | 440V+F/60 | 10.745€ |

Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones.
Cableado 32 Amperios IP55. Encimera de 1,5mm en Aisi 304.P.



| | | | | | | |
|--------------------------------|---------------------|--|--|--|--|------|
| SUJETA CACEROLAS (2 CACEROLAS) | 80FP-NA-BLOCK PLANS | | | | | 390€ |
|--------------------------------|---------------------|--|--|--|--|------|



| | | | | | | |
|-------------------------|-------------|----------|-----|----|-----------|--------|
| FRY-TOP 40 L BAJO LIBRE | 80FTE40L-NA | 40x90x90 | 6 | 6 | 440V+F/60 | 3.690€ |
| FRY-TOP 80 L BAJO LIBRE | 80FTE80L-NA | 80x90x90 | 6+6 | 12 | 440V+F/60 | 5.190€ |

Todos los Fry tops incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto antisalpicadura.
Plancha de 36x75x15 en modelo 40, 76x75x15 en modelo 80 y en modelo 120. Alcanza más de 300°, incluso en cromo
OPCIONAL: Plancha rizada.



| | | | | | | |
|-------------------------------------|--------------|----------|---------|------|-----------|--------|
| FRY-TOP 80 L CON HORNO ESTÁTICO 2/1 | 80FCE10LL-NA | 80x90x90 | 6+6+5,5 | 17,5 | 440V+F/60 | 7.010€ |
|-------------------------------------|--------------|----------|---------|------|-----------|--------|


Todos los Fry tops incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto antisalpicadura.
Plancha de 36x75x15 en modelo 40, 76x75x15 en modelo 80 y en modelo 120. Alcanza más de 300°, incluso en cromo
OPCIONAL: Plancha rizada.



| | | | | | | |
|-------------------------|------------|----------|---|---|--|--------|
| BAÑO MARÍA ELÉCTRICO 80 | 80BME80-NA | 80x90x90 | 3 | 3 | | 4.235€ |
|-------------------------|------------|----------|---|---|--|--------|


Cuba 2 x(GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio

COCINAS NAVALES GAMA 900



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|---|-------------------------------------|-------------|-------------|---|---------|--------|
|  | FREIDORA 17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE | 8FRE17-NA | 40x90x90 | | 16,5 | 4.650€ |
| | FREIDORA 17+17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE | 8FTE34-NA | 80x90x90 | | 33,0 | 7.945€ |

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencia giratoria.




| | | | | | | |
|---|------------|----------|--|-----|--|---------|
| SARTÉN BASCULANTE 80 L ELÉCT FONDO INOX | 8BRE80I-NA | 80x90x90 | | 9,9 | | 10.300€ |
| ABATIMIENTO AUTOMÁTICO | 867115 | | | | | +2.955€ |

Termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua.



| | | | | | | |
|-------------------------------------|------------|----------|--|------|--|---------|
| MARMITA INDIRECTA 100 LIT ELÉCTRICA | 8PQE10I-NA | 80x90x90 | | 16,0 | | 11.790€ |
| MARMITA INDIRECTA 150 LIT ELÉCTRICA | 8PQE15I-NA | 80x90x90 | | 18,0 | | 12.245€ |

Diam 600 x 415h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara en inox.



| | | | | | | |
|---------------------------------|--------|-----------|--|------|--|---------|
| HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO | FNE910 | 90x90x90 | | 5,5 | | 3.790€ |
| HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO DOBLE | FNE920 | 90x90x130 | | 11,0 | | 7.600€ |
| HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO TRIPLE | FNE930 | 90x90x170 | | 16,5 | | 10.770€ |

VER OPCIONALES EN GAMA 900 STILE

EQUIPOS GRANDES PRODUCCIONES



**GRAN CAPACIDAD PRODUCTIVA
Y COMODIDAD OPERATIVA**



GRANDES PRODUCCIONES

*** DISPONIBLE TAMBIEN VERSION ELECTRICA)***



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

CAPACIDAD



SARTEN BASCULANTE

90BRG20I

160x90x95

42

200 Lt

Tapa con bisagra equilibrada. Basculación manual. Cuba inox 304 con fondo termodifusor. Disponible en versión eléctrica.
Disponible también en versión eléctrica y con elevación manual o automática.



MARMITA DIRECTA 300 LIT

PQG300D

115x130x90

48

300 Lt

MARMITA DIRECTA 500 LIT

PQG500D

115x130x105

58

500 Lt

MARMITA INDIRECTA 300 LIT

PQG300I

115x130x90

48

300 Lt

MARMITA INDIRECTA 500 LIT

PQG500I

115x130x105

58

500 Lt

Opcional: Tapa autoclave (especificar modelo), carga automática y encendido eléctrico

Cuba aislada con fibra de vidrio y fondo en AISI 316. Tapa con bisagra equilibrada. Disponible también versión eléctrica el modelo indirecto.

OPCIONALES

2 1/2 Cestos marmita 200 lit (68x40)

2 1/2 Cestos marmita 500 lit (86x62)

3 1/3 Cestos marmita 300 lit

2 1/2 Cestos marmita 300 lit (86x44)

3 1/3 Cestos marmita 200 lit

3 1/3 Cestos marmita 500 lit



MARMITA DIRECTA GN 2+2

PRG917DGN

100x90x90

30

30

170 Lt

MARMITA DIRECTA GN 3+3

PRG927DGN

140x90x90

44

44

270 Lt

MARMITA DIRECTA GN 4+4

PRG937DGN

180x90x90

61

61

370 Lt



MARMITA INDIRECTA GN 2+2

PRG917IGN

100x90x90

30

30

170 Lt

MARMITA INDIRECTA GN 3+3

PRG927IGN

140x90x90

44

44

270 Lt

MARMITA INDIRECTA GN 4+4

PRG937IGN

180x90x90

61

61

370 Lt

Opcional; Carga automática con autonivel

Cestos no incluidos

Disponible también versión eléctrica el modelo indirecto



MARMITA ABATIBLE 200 DIRECTA

PMG200D

160x131x109

34,5

200 Lt

MARMITA ABATIBLE 300 DIRECTA

PMG300D

173x138x109

48

325 Lt

MARMITA ABATIBLE 200 INDIREC

PMG200I

160x131x109

34,5

200 Lt

MARMITA ABATIBLE 300 INDIREC

PMG300I

173x138x109

48

325 Lt

MARMITA ABATIBLE 500 INDIREC

PMG500I

173x146x114

48

500 Lt

Opcional: Carga automática con autonivel

Cuba aislada con fibra de vidrio y fondo en AISI 316. Tapa con bisagra equilibrada. Disponible también versión eléctrica el modelo indirecto.

También en versión eléctrica indirecta.

COCINAS ÉTNICAS




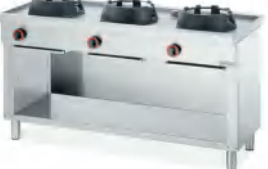

COCIÓN

WOK, DIM SUM, TEPPANYAKI ... Otra forma de cocinar





COCINAS ASIATICAS Y EUROASIATICAS 700





| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | PVP |
|--|--------|-------------|-------------|----|--------|
|  2 F MUEBLE | DG702 | 110x70x90 | 12x12 | 24 | 4.685€ |
|  3 F MUEBLE | DG703 | 165x70x90 | 12x3 | 36 | 6.200€ |
|  4 F MUEBLE | DG704 | 220x70x90 | 12x4 | 48 | 9.110€ |

Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero
Ver en opcionales quemadores de 18 kw: y quemador europeo



| | | | | | |
|--|---------|-----------|-----------------|----|--------|
|  TEPPANYAKI GAS L | DG724L | 110x70x90 | 7+7 | 14 | 6.425€ |
|  TEPPANYAKI GAS CROMADO | DG724LC | 110x70x90 | 7+7 | 14 | 7.320€ |
| OPCIONAL: 21 Kw (sin zona fría) | | 349€ | OPCIONAL: 26 Kw | | 409€ |

| | | | | | |
|---|---------|-----------|-------|----|--------|
|  TEPPANYAKI GAS L | DG736L | 165x70x90 | 7+7+7 | 21 | 8.165€ |
|  TEPPANYAKI GAS CROMADO | DG736LC | 165x70x90 | 7+7+7 | 21 | 9.395€ |
| OPCIONAL: 28 Kw (sin zona fría) | | | | | 415€ |


Quemadores en acero inoxidable. Temperatura termostata hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos.
Ver en opcionales versión potenciada

| | | | | | |
|--|---------|-----------|---------|----|--------|
|  TEPPANYAKI ELÉCTRICO L | DE722L | 110x70x90 | 7,5+7,5 | 15 | 7.345€ |
|  TEPPANYAKI ELÉCT CROMADO | DE722LC | 110x70x90 | 7,5+7,5 | 15 | 7.960€ |



Resistencias de tungsteno. Temperatura termostata hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos

| | | | | | |
|---|---------|-----------|-----------|----|---------|
|  TEPPANYAKI ELECTRICO L | DE733L | 165x70x90 | 7,5+5+7,5 | 20 | 9.345€ |
|  TEPPANYAKI ELEC CROMADO | DE733LC | 165x70x90 | 7,5+5+7,5 | 20 | 10.455€ |

Resistencias de tungsteno. Temperatura termostata hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos

| | | | | | |
|---|---------|----------|--|--|--------|
|  FREGADERO | D7 LA1V | 55x70x90 | | | 1.715€ |
|---|---------|----------|--|--|--------|

Dimensiones de la cuba: 40x50 cm

| | | | | | |
|---|---------|----------|----|----|--------|
|  HORNILLO 12 | FBG 661 | 60x60x50 | 12 | 12 | 1.690€ |
|  HORNILLO 18 | FBG 662 | 60x60x50 | 18 | 18 | 2.225€ |

OPCIONALES

| | | | |
|---|------|---------------------------------------|------|
| * Potenciar quemador a 18 kw | 315€ | * grifo encimera cocina (2 salidas) | 625€ |
| * Sustitución quemador por europeo de 12 kw | 70€ | * Columna de agua 360° | 675€ |
| | | * Bandeja perforada para cestos bambú | 260€ |



COCINAS ASIATICAS Y EUROASIATICAS 1.100



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | PVP |
|---------|--------|-------------|-------------|---|-----|
|---------|--------|-------------|-------------|---|-----|



| | | | | | |
|-----------------------|----------------|-----------|------|----|---------------|
| 2 FUEGOS MURAL | DG1 102 | 55x110x90 | 12x2 | 24 | 4.745€ |
|-----------------------|----------------|-----------|------|----|---------------|

| | | | | | |
|-------------------------|------------------|-----------|------|----|---------------|
| 2 FUEGOS PASANTE | DG1 102 P | 55x110x90 | 12x2 | 24 | 4.805€ |
|-------------------------|------------------|-----------|------|----|---------------|

Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.



| | | | | | |
|-----------------------|----------------|------------|------|----|---------------|
| 4 FUEGOS MURAL | DG1 104 | 110x110x90 | 12x4 | 48 | 7.440€ |
|-----------------------|----------------|------------|------|----|---------------|

| | | | | | |
|-------------------------|------------------|------------|------|----|---------------|
| 4 FUEGOS PASANTE | DG1 104 P | 110x110x90 | 12x4 | 48 | 7.500€ |
|-------------------------|------------------|------------|------|----|---------------|

Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.



| | | | | | |
|-----------------------|----------------|------------|------|----|----------------|
| 6 FUEGOS MURAL | DG1 106 | 165x110x90 | 12x6 | 72 | 10.135€ |
|-----------------------|----------------|------------|------|----|----------------|

| | | | | | |
|-------------------------|------------------|------------|------|----|----------------|
| 6 FUEGOS PASANTE | DG1 106 P | 165x110x90 | 12x6 | 72 | 10.195€ |
|-------------------------|------------------|------------|------|----|----------------|

| | | | | | |
|-----------------------|----------------|------------|------|----|----------------|
| 8 FUEGOS MURAL | DG1 108 | 220x110x90 | 12x8 | 96 | 14.800€ |
|-----------------------|----------------|------------|------|----|----------------|

| | | | | | |
|-------------------------|------------------|------------|------|----|----------------|
| 8 FUEGOS PASANTE | DG1 108 P | 220x110x90 | 12x8 | 96 | 14.835€ |
|-------------------------|------------------|------------|------|----|----------------|

Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.



| | | | | | |
|--------------------------|----------------|-----------|------|------|---------------|
| DIM SUM MURAL GAS | DG1 1VM | 55x110x90 | 10,5 | 10,5 | 5.015€ |
|--------------------------|----------------|-----------|------|------|---------------|

| | | | | | |
|----------------------------|----------------|-----------|------|------|---------------|
| DIM SUM PASANTE GAS | DG1 1VP | 55x110x90 | 10,5 | 10,5 | 5.050€ |
|----------------------------|----------------|-----------|------|------|---------------|

Carga automática del agua (precisa toma eléctrica). Grifo de vaciado. Regulación de la temperatura hasta 110°C.

| | | | | | | |
|--------------------------------|----------------|-----------|---|---|-----------|---------------|
| DIM SUM MURAL ELÉCTRICO | DE1 1VM | 55x110x90 | 9 | 9 | 400V 3F+N | 5.430€ |
|--------------------------------|----------------|-----------|---|---|-----------|---------------|

| | | | | | | |
|----------------------------------|----------------|-----------|---|---|-----------|---------------|
| DIM SUM PASANTE ELÉCTRICO | DE1 1VP | 55x110x90 | 9 | 9 | 400V 3F+N | 5.450€ |
|----------------------------------|----------------|-----------|---|---|-----------|---------------|

Carga automática del agua (precisa toma eléctrica). Grifo de vaciado. Regulación de la temperatura hasta 110°C. Resistencias blindadas dentro de la cuba.

HORNOS ÉTNICOS



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | PVP |
|---------|--------|-------------|-------------|---|-----|
|---------|--------|-------------|-------------|---|-----|



| | | | | | |
|---------------------------------|-----------|----------|----|----|---------------|
| HORNILLO + WOK SOBREMESA | HW | 62x36x27 | 11 | 11 | 1.150€ |
|---------------------------------|-----------|----------|----|----|---------------|



| | | | | | |
|---------------------------|------------|----------|----|----|---------------|
| HORNO TANDORI INDU | HTI | 72x81x88 | 12 | 12 | 4.380€ |
|---------------------------|------------|----------|----|----|---------------|

Diámetro interior máximo 66 cm. Dotado de piedra lávica. Tapa y bandeja recoge suciedad de serie.



| | | | | | |
|----------------------------|------------|-----------|----|----|---------------|
| HORNO TANDORI ÁRABE | HTA | 72x95x123 | 12 | 12 | 5.990€ |
|----------------------------|------------|-----------|----|----|---------------|

Diámetro interior máximo 66 cm. Dotado de piedra lávica. Tapa y bandeja recoge suciedad de serie.

DM BOVEDA



| | | | | | |
|--------------------------------------|------------|---------|----|----|---------------|
| HORNILLO+CÁMARA PATO LAQUEADO | HPL | 840x140 | 12 | 12 | 4.610€ |
|--------------------------------------|------------|---------|----|----|---------------|

Laminado de acero inoxidable, con grifo de vaciado y salida de humo. Termómetro de 0° a 285°C.

SHOW COOKING - DROP-IN



DROP-IN SHOW COOKING

C

COCCIÓN

| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP | |
|--|--|-------------|-------------|----------|---------|-----------|---------------|
|  | COCINA 2 PLACAS (22 cm) | DP70CTE02 | 40x60x120 | 2,6x2 | 5,2 | 400 3F+N | 1.070€ |
| | COCINA 4 PLACAS (22 cm) | DP70CTE04 | 80x60x120 | 2,6x4 | 10,4 | 400 3F+N | 1.655€ |
| <i>Placas de fundición. Conmutador de 6 posiciones.</i> | | | | | | | |
|  | COCINA VITRO 2 PLACAS | DP70CVE02 | 35x56x6 | 1,8+2,5 | 4,3 | 400 3F+N | 1.855€ |
| | <i>Plano de cristal de 6 mm.</i> | | | | | | |
|  | PLACA INDUCCIÓN | DP70CI02 | 35x56x6 | 2x3,5 | 7 | 400 3F+N | 9.155€ |
| | <i>Campo inducción de 220 mm ø (mínimo 140 ø). Plano de cristal de 6 mm.</i> | | | | | | |
|  | FRY TOP CROMADO 35 (SIN PETO) | DP635FTLC | 35x63x28 | 3,6 | 3,6 | 230V F+N | 1.965€ |
| | FRY TOP CROMADO 70 (SIN PETO) | DP670FTLC | 70x63x28 | 3,6+3,6 | 7,2 | 230V F+N | 2.800€ |
|  | FRY TOP CROMADO 40 (CON PETO) | DP740FTLC | 42x63x28 | 4,8 | 4,8 | 400 3F+N | 2.525€ |
| | FRY TOP CROMADO 80 (CON PETO) | DP740FTLC | 81x63x28 | 4,8+ 4,8 | 9,6 | 400 3F+N | 3.775€ |
| <i>Plancha de 12 mm. Temperatura de 100° a 300°</i> | | | | | | | |
|  | FREIDORA 13 LIT III | DP70FRE13R | 40x60 | 12 | 12 | 400V 3F+N | 2.860€ |
| | FREIDORA 8+8 LIT III | DP70FRE16R | 40x60 | 7+7 | 14 | 400V 3F+N | 4.025€ |
| <i>Resistencias abatibles. Control electrónico Versión Rapid de alta producción.</i> | | | | | | | |
|  | MANTENEDOR FRITOS (1/1) | DP70SPE40 | 33x53x13 | 0,8 | 0,8 | 230V F+N | 1.375€ |
| | <i>Cuba GN 2/3 con resistencia blindada. De 30° C a 90° C. Calor superior de cerámica refractaria.</i> | | | | | | |
|  | INFRA ROJOS | INF35/40 | 20x48x40 | 0,9 | 0,9 | 230V F+N | 710€ |
| | <i>Cuba GN 2/3 con resistencia blindada. De 30° C a 90° C. Calor superior de cerámica refractaria.</i> | | | | | | |
|  | CUECEPASTAS 30 L (2/3) | DP70CPE30 | 40x60 | 7 | 7 | 400V 3F+N | 2.825€ |

HELADERÍA PASTELERÍA CAFETERÍA



CAFETERÍA/
HELADERÍA



ÍNDICE INDEX / SOMMAIRE

PAG.



Vitrinas Heladeras-Pasteleras

Otros elementos para heladería
(abatidor y armarios) en sección frío

H 04-22



Mantecadoras y Pasteurizadoras

H 23-25



Granizadoras - Soft Sorbeteras

H 26-29



Horchateras-Dispensadores

H 29



Chocolateras

H 29



Fabricadores de Hielo

H 30-31



Máquinas de Café Expres Máquinas de Café Automáticas

H 32-33



Molinos

H 33



Tostadoras Creperas-Grill

H 34



Licadoras, Batidoras, Exprimidores, Trituradores de Hielo y Grupos Múltiples

H 35-36

Otros elementos de calor
para cocina cafetería

Ver en
sección
Cocción

VITRINAS HELADERÍA

HELADO, PASTERÍA,
FRÍO, CALOR...
Diseñe su propia vitrina

CAFETERÍA/
HELADERÍA



STILE



PLATINO PL



LUXURY CEL CENTER

VITRINAS HELADERAS



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



| UNO-Z | 12 | -20°C | 1150 | 1096 | 828+462 | 1290 | 12 | *(360*165*120) | 980 | 130 | 2,3 | 10.645€ |
|-------|----|-------|------|------|---------|------|----|----------------|------|-----|-----|---------|
| | 18 | -20°C | 1660 | 1096 | 828+462 | 1290 | 18 | *(360*165*120) | 1400 | 180 | 3,2 | 12.525€ |
| | 24 | -20°C | 2160 | 1096 | 828+462 | 1290 | 24 | *(360*165*120) | 2000 | 180 | 4,1 | 14.470€ |

Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco y cristal frontal abatible. Cristal templado, frontal fijo extra claro y calefactado para evitar la condensación. 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. Iluminación por led. Compresor semihermético. Clase climática 4+.



| DOS-D | 12 | -20°C | 1150 | 1065 | 815+410 | 1225 | 12 | *(360*165*120) | 980 | 130 | 2,2 | 9.800€ |
|-------|----|-------|------|------|---------|------|----|----------------|------|-----|-----|---------|
| | 18 | -20°C | 1660 | 1065 | 815+410 | 1225 | 18 | *(360*165*120) | 1400 | 180 | 3,0 | 11.780€ |
| | 24 | -20°C | 2160 | 1065 | 815+410 | 1225 | 24 | *(360*165*120) | 2000 | 180 | 3,9 | 13.625€ |

Estructura en acero inox 304. Decoración de serie frontal laminado y laterales en corian blanco. Cristal templado, frontal fijo extra claro y calefactado para evitar la condensación. 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. Iluminación por led. Compresor semihermético. Clase climática 4+.



| PLATINO-PL | 12 | -20°C | 1170 | 1080 | 720+510 | 1230 | 12 | *(360*165*120) | 1050 | 180 | 2,2 | 13.190€ |
|------------|----------|-------|------|------|---------|------|----|----------------|------|-----|-----|---------|
| | 18 | -20°C | 1715 | 1080 | 720+510 | 1230 | 18 | *(360*165*120) | 1700 | 250 | 3,2 | 15.425€ |
| | 24 | -20°C | 2190 | 1080 | 720+510 | 1230 | 24 | *(360*165*120) | 2400 | 310 | 4,0 | 17.615€ |
| | 140 - 12 | -20°C | 1170 | 1080 | 720+660 | 1380 | 12 | *(360*165*120) | 1050 | 180 | 2,2 | 13.990€ |
| | 140 - 18 | -20°C | 1715 | 1080 | 720+660 | 1380 | 18 | *(360*165*120) | 1700 | 250 | 3,2 | 16.200€ |
| | 140 - 24 | -20°C | 2190 | 1080 | 720+660 | 1380 | 24 | *(360*165*120) | 2400 | 310 | 4 | 18.500€ |

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+.




| SENIOR 2-QU | 120 - 12 | -20°C | 1170 | 1252 | 623+587 | 1210 | 12 | *(360*165*120) | 1050 | 180 | 2,6 | 13.585€ |
|-------------|----------|-------|------|------|---------|------|----|----------------|------|-----|-----|---------|
| | 120 - 18 | -20°C | 1715 | 1252 | 623+587 | 1210 | 18 | *(360*165*120) | 1700 | 250 | 3,6 | 15.665€ |
| | 120 - 24 | -20°C | 2190 | 1252 | 623+587 | 1210 | 24 | *(360*165*120) | 2400 | 310 | 4,5 | 18.305€ |
| | 140 - 12 | -20°C | 1170 | 1252 | 623+777 | 1400 | 12 | *(360*165*120) | 1050 | 190 | 2,9 | 14.165€ |
| | 140 - 18 | -20°C | 1715 | 1252 | 623+777 | 1400 | 18 | *(360*165*120) | 1700 | 260 | 4,1 | 16.585€ |
| | 140 - 24 | -20°C | 2190 | 1252 | 623+777 | 1400 | 24 | *(360*165*120) | 2400 | 320 | 5,1 | 19.085€ |

Cubetas superpuestas de policarbonato (no incluidas de serie). Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco. Cristal frontal abatible para facilitar la limpieza. Doble cristal templado, con cámara de gas, extra claro, calefactado para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 12 cm (12+12). Desescarche automático. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N. Compresor semihermético. Clase climática 4+.

Opcional: Kit de rejillas y estantes 4 estaciones.

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.



| MODELO | °C | L | DIMENSIONES MM | | | | CAPACIDAD | WAT | KG | M3 EMB | PVP |
|---|----------|-------|----------------|------|------------|-------|-------------------|------|-----|--------|----------------|
| | | | A | H | BASE-CRIST | TOTAL | | | | | |
|  | 120 - 12 | -20°C | 1170 | 1254 | 730+507 | 1237 | 12 *(360*165*120) | 1050 | 180 | 2,6 | 14.480€ |
| | 120 - 18 | -20°C | 1715 | 1254 | 730+507 | 1237 | 18 *(360*165*120) | 1700 | 250 | 3,6 | 16.900€ |
| | 120 - 24 | -20°C | 2190 | 1254 | 730+507 | 1237 | 24 *(360*165*120) | 2400 | 310 | 4,5 | 19.515€ |
| | 140 - 12 | -20°C | 1170 | 1254 | 730+650 | 1380 | 12 *(360*165*120) | 1050 | 190 | 2,9 | 15.185€ |
| | 140 - 18 | -20°C | 1715 | 1254 | 730+650 | 1380 | 18 *(360*165*120) | 1700 | 260 | 4,2 | 17.715€ |
| | 140 - 24 | -20°C | 2190 | 1254 | 730+650 | 1380 | 24 *(360*165*120) | 2400 | 320 | 5,2 | 20.220€ |

Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco en laterales y frontal laminado. Cristales abatibles para facilitar la limpieza. Doble cristal templado, con cámara de gas, extra claro, calefactado para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 12 cm (12+12). Desescarche automático. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N.

Compresor semihermético. Clase climática 4+.

Opcional: Kit de rejillas y estantes 4 estaciones (montado en fábrica)



| | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|----|-------|------|-----|---------|------|-------------------|------|-----|-----|----------------|
| ELEGANCE F MINI 2i | 5 | -20°C | 1000 | 740 | 915+250 | 1165 | 5 *(360*165*120) | 800 | 95 | 1,3 | 7.655€ |
| | 8 | -20°C | 1500 | 740 | 915+250 | 1165 | 8 *(360*165*120) | 1200 | 135 | 1,9 | 9.225€ |
| | 11 | -20°C | 2000 | 740 | 915+250 | 1165 | 11 *(360*165*120) | 1800 | 195 | 2,5 | 10.995€ |
| ELEGANCE F MINI 4i | 5 | -20°C | 1000 | 740 | 915+400 | 1315 | 5 *(360*165*120) | 800 | 100 | 1,5 | 7.820€ |
| | 8 | -20°C | 1500 | 740 | 915+400 | 1315 | 8 *(360*165*120) | 1200 | 140 | 2,2 | 9.360€ |
| | 11 | -20°C | 2000 | 740 | 915+400 | 1315 | 11 *(360*165*120) | 1800 | 205 | 2,8 | 11.340€ |

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|----|-------|------|-----|---------|------|-------------------|------|-----|-----|----------------|
| ELEGANCE F MIDI 2i | 10 | -20°C | 1000 | 910 | 915+250 | 1165 | 10 *(260*160*120) | 1000 | 100 | 1,6 | 8.280€ |
| | 16 | -20°C | 1500 | 910 | 915+250 | 1165 | 16 *(260*160*120) | 1400 | 140 | 2,3 | 9.760€ |
| | 22 | -20°C | 2000 | 910 | 915+250 | 1165 | 22 *(260*160*120) | 2000 | 205 | 3,0 | 11.375€ |

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|----|-------|------|-----|---------|------|-------------------|------|-----|-----|----------------|
| ELEGANCE F MIDI 4i | 10 | -20°C | 1000 | 910 | 915+400 | 1315 | 10 *(260*160*120) | 1000 | 105 | 1,8 | 8.480€ |
| | 16 | -20°C | 1500 | 910 | 915+400 | 1315 | 16 *(260*160*120) | 1400 | 145 | 2,6 | 9.990€ |
| | 22 | -20°C | 2000 | 910 | 915+400 | 1315 | 22 *(260*160*120) | 2000 | 205 | 3,3 | 11.560€ |

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|----|-------|------|------|---------|------|-------------------|------|-----|-----|----------------|
| ELEGANCE F MAXI 2i | 10 | -20°C | 1000 | 1100 | 915+250 | 1165 | 10 *(360*165*120) | 1200 | 110 | 1,9 | 8.710€ |
| | 16 | -20°C | 1500 | 1100 | 915+250 | 1165 | 16 *(360*165*120) | 1600 | 150 | 2,7 | 11.555€ |
| | 22 | -20°C | 2000 | 1100 | 915+250 | 1165 | 22 *(360*165*120) | 2200 | 210 | 3,4 | 13.625€ |

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|----|-------|------|------|---------|------|-------------------|------|-----|-----|----------------|
| ELEGANCE F MAXI 4i | 10 | -20°C | 1000 | 1100 | 915+400 | 1315 | 10 *(360*165*120) | 1200 | 120 | 2,1 | 9.900€ |
| | 16 | -20°C | 1500 | 1100 | 915+400 | 1315 | 16 *(360*165*120) | 1600 | 160 | 2,9 | 11.890€ |
| | 22 | -20°C | 2000 | 1100 | 915+400 | 1315 | 22 *(360*165*120) | 2200 | 230 | 3,6 | 13.930€ |

Versión mini-midi-máxi con cristal trasero 90°

630€

El precio no incluye decoración.

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.



VITRINAS HELADERAS



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



| LADY SUP | | °C | L | A | H | BASE-CRIST-TOTAL | CAPACIDAD | WAT | KG | M3 EMB | PVP |
|----------|-------|------|-----|---------|------|------------------|----------------|------|-----|--------|----------------|
| 10 | -20°C | 1000 | 913 | 815+410 | 1225 | 10 | *(260*160*120) | 1000 | 100 | 1,7 | 8.830€ |
| 16 | -20°C | 1500 | 913 | 815+410 | 1225 | 16 | *(260*160*120) | 1500 | 140 | 2,4 | 10.195€ |
| 22 | -20°C | 2000 | 913 | 815+410 | 1225 | 22 | *(260*160*120) | 2000 | 200 | 3,1 | 11.820€ |

Cristal trasero 90° corredero en ángulo

+630€

De serie no incluye decoración.

*Puede ser utilizada como barra de bar. Cristales fijos ajustados con uniones plexiglas o encolado, a voluntad. Si función bar deben ser encolados. También admite cubetas de 360*165*120 pero reduce su número. Estructura en acero inox 304. Cristal templado, 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+.*



| LUXURY CMEL | | °C | L | A | H | BASE-CRIST-TOTAL | CAPACIDAD | WAT | KG | M3 EMB | PVP |
|-------------|-------|------|-----|---------|-----|------------------|-----------|------|-----|--------|----------------|
| 5/6 | -20°C | 1120 | 885 | 583+370 | 953 | 3+3 | redondas* | 1050 | 180 | 1,4 | 14.280€ |
| 8/10 | -20°C | 1620 | 885 | 583+370 | 953 | 5+5 | redondas* | 1700 | 250 | 2,0 | 17.990€ |

*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 14 cm. 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+.*

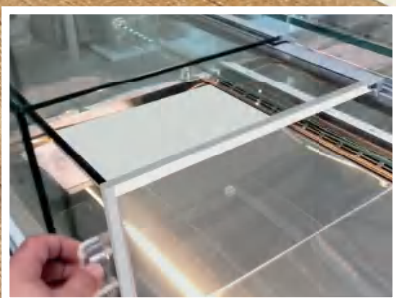
Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad. Indicarlo en pedido. Disponibles también en motor a distancia.



Composición: SENIOR 2

PASTELERÍA

CAFETERÍA/
HELADERÍA



Opción cristal trasero 90° corredero

GRANITA

Composición: ELEGANCE F MIDI 2i

VITRINAS PASTELERAS



| MODELO | °C | DIMENSIONES MM | | | | ESTANTE | WAT | KG | M3 EMB | PVP | |
|--------------|------|----------------|------|-----|------------------|---------|-----|-----|--------|-----|---------------|
| | | L | A | H | BASE-CRIST-TOTAL | | | | | | |
| TOP TAP JR 4 | 1250 | -4°C | 1250 | 705 | 173+360 | 533 | 1 | 320 | 53 | 0,8 | 4.140€ |
| | 1500 | -4°C | 1500 | 705 | 173+360 | 533 | 1 | 380 | 64 | 1,0 | 4.540€ |
| | 1750 | -4°C | 1750 | 705 | 173+360 | 533 | 1 | 450 | 75 | 1,1 | 5.045€ |

Modelo sobremesa. Con 1 estante de 230 mm, de cristal templado, (170 mm de altura útil). Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco o negro. Voltaje: 230 F+N. Cristal templado, extra claro... Iluminación por led. Su ajuste puede ser mediante uniones plexiglas o encolado. 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+.



| | | | | | | | | | | | |
|-----------|-----------|-------|------|-----|---------|------|---|------|-----|-----|----------------|
| MAGNO LUS | 1104 1000 | -4°C | 1000 | 712 | 520+630 | 1150 | 1 | 800 | 90 | 1,1 | 6.990€ |
| | 1104 1250 | -4°C | 1250 | 712 | 520+630 | 1150 | 1 | 900 | 110 | 1,4 | 7.420€ |
| | 1104 1500 | -4°C | 1500 | 712 | 520+630 | 1150 | 1 | 1000 | 130 | 1,6 | 7.925€ |
| | 1104 1750 | -4°C | 1750 | 712 | 520+630 | 1150 | 1 | 1300 | 150 | 1,9 | 8.655€ |
| | 1404 1000 | -4°C | 1000 | 712 | 520+872 | 1392 | 3 | 800 | 90 | 1,5 | 7.690€ |
| | 1404 1250 | -4°C | 1250 | 712 | 520+872 | 1392 | 3 | 900 | 110 | 1,9 | 8.100€ |
| | 1404 1500 | -4°C | 1500 | 712 | 520+872 | 1392 | 3 | 1000 | 130 | 2,2 | 8.585€ |
| | 1404 1750 | -4°C | 1750 | 712 | 520+872 | 1392 | 3 | 1300 | 150 | 2,5 | 9.435€ |
| MAGNO LUS | 1118 1100 | -18°C | 1100 | 712 | 520+630 | 1150 | 1 | 1000 | 96 | 1,2 | 12.245€ |
| | 1118 1600 | -18°C | 1600 | 712 | 520+630 | 1150 | 1 | 1500 | 150 | 1,7 | 15.590€ |
| | 1418 1100 | -18°C | 1100 | 712 | 520+872 | 1392 | 3 | 1000 | 96 | 1,7 | 12.695€ |
| | 1418 1600 | -18°C | 1600 | 712 | 520+872 | 1392 | 3 | 1500 | 150 | 2,3 | 15.990€ |

| | | | | | | | | | | | |
|-----------|-----------|-------|------|-----|---------|------|---|------|-----|-----|----------------|
| VENUS VUS | 1104 1000 | -4°C | 1000 | 833 | 520+630 | 1150 | 1 | 800 | 90 | 1,4 | 7.630€ |
| | 1104 1250 | -4°C | 1250 | 833 | 520+630 | 1150 | 1 | 900 | 110 | 1,8 | 8.165€ |
| | 1104 1500 | -4°C | 1500 | 833 | 520+630 | 1150 | 1 | 1000 | 130 | 2,2 | 8.590€ |
| | 1104 1750 | -4°C | 1750 | 833 | 520+630 | 1150 | 1 | 1300 | 150 | 2,5 | 9.475€ |
| | 1404 1000 | -4°C | 1000 | 833 | 598+800 | 1398 | 3 | 800 | 90 | 1,7 | 8.545€ |
| | 1404 1250 | -4°C | 1250 | 833 | 598+800 | 1398 | 3 | 900 | 110 | 2,1 | 8.990€ |
| | 1404 1500 | -4°C | 1500 | 833 | 598+800 | 1398 | 3 | 1000 | 130 | 2,5 | 9.195€ |
| | 1404 1750 | -4°C | 1750 | 833 | 598+800 | 1398 | 3 | 1300 | 150 | 2,9 | 9.995€ |
| | 1118 1000 | -18°C | 1100 | 833 | 520+630 | 1150 | 1 | 1000 | 90 | 1,5 | 15.965€ |
| | 1118 1250 | -18°C | 1600 | 833 | 520+630 | 1150 | 1 | 1500 | 110 | 2,5 | 19.105€ |
| | 1418 1100 | -18°C | 1100 | 833 | 598+800 | 1398 | 3 | 1000 | 96 | 1,9 | 16.505€ |
| | 1418 1600 | -18°C | 1600 | 833 | 598+800 | 1398 | 3 | 1500 | 150 | 2,7 | 19.875€ |

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. 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+.



| 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 | 7.615€ |
| | 120-1715 | -4°C | 1715 | 1080 | 720+510 | 1230 | 1 | 1000 | 190 | 3,2 | 9.120€ |
| | 120-2190 | -4°C | 2190 | 1080 | 720+510 | 1230 | 1 | 1500 | 250 | 4,0 | 10.440€ |
| | 140-1170 | -4°C | 1170 | 1080 | 720+680 | 1400 | 2 | 800 | 150 | 2,5 | 8.560€ |
| | 140-1715 | -4°C | 1715 | 1080 | 720+680 | 1400 | 2 | 1000 | 200 | 3,5 | 9.865€ |
| | 140-2190 | -4°C | 2.190 | 1080 | 720+680 | 1400 | 2 | 1500 | 260 | 4,4 | 11.500€ |

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 2-QU | 120-1170 | -4°C | 1170 | 1252 | 623+587 | 1210 | 1 | 800 | 140 | 2,5 | 8.795€ |
| | 120-1715 | -4°C | 1715 | 1252 | 623+587 | 1210 | 1 | 1000 | 190 | 3,6 | 10.250€ |
| | 120-2190 | -4°C | 2190 | 1252 | 623+587 | 1210 | 1 | 1500 | 250 | 4,5 | 11.640€ |
| | 140-1170 | -4°C | 1170 | 1252 | 623+777 | 1400 | 2 | 800 | 150 | 2,9 | 9.635€ |
| | 140-1715 | -4°C | 1715 | 1252 | 623+777 | 1400 | 2 | 1000 | 200 | 4,1 | 10.990€ |
| | 140-2190 | -4°C | 2190 | 1252 | 623+777 | 1400 | 2 | 1500 | 260 | 5,1 | 12.510€ |



| | | | | | | | | | | | |
|--------------------|----------|------|------|------|---------|------|---|------|-----|-----|----------------|
| SENIOR 1-TI | 120-1170 | -4°C | 1170 | 1254 | 730+507 | 1237 | 1 | 800 | 140 | 2,6 | 9.120€ |
| | 120-1715 | -4°C | 1715 | 1254 | 730+507 | 1237 | 1 | 1000 | 190 | 3,6 | 10.735€ |
| | 120-2190 | -4°C | 2190 | 1254 | 730+507 | 1237 | 1 | 1500 | 250 | 4,6 | 12.310€ |
| | 140-1170 | -4°C | 1170 | 1254 | 730+650 | 1380 | 2 | 800 | 150 | 2,9 | 9.935€ |
| | 140-1715 | -4°C | 1715 | 1254 | 730+650 | 1380 | 2 | 1000 | 200 | 4,2 | 11.450€ |
| | 140-2190 | -4°C | 2190 | 1254 | 730+650 | 1380 | 2 | 1500 | 260 | 5,2 | 13.265€ |

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+.

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 + 1018

VITRINAS PASTELERAS



| 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 | 4.915€ |
| | 1500 | -4°C | 1500 | 740 | 915+250 | 1165 | | 600 | | 130 | 1,9 | 5.485€ |
| | 2000 | -4°C | 2000 | 740 | 915+250 | 1165 | | 800 | | 190 | 2,5 | 6.395€ |
| | 1000 R | -4°/-4° | 1000 | 740 | 915+250 | 1165 | | 400 | 1 p | 120 | 1,3 | 6.595€ |
| | 1500 R | -4°/-4° | 1500 | 740 | 915+250 | 1165 | | 600 | 2 p | 150 | 1,9 | 7.995€ |
| | 2000 R | -4°/-4° | 2000 | 740 | 915+250 | 1165 | | 800 | 3 p | 210 | 2,5 | 9.455€ |
| ELEGANCE F MINI 4i | 1000 | -4° | 1000 | 740 | 915+400 | 1315 | 1 | 400 | | 95 | 1,5 | 5.115€ |
| | 1500 | -4° | 1500 | 740 | 915+400 | 1315 | 1 | 600 | | 135 | 2,2 | 5.870€ |
| | 2000 | -4° | 2000 | 740 | 915+400 | 1315 | 1 | 800 | | 200 | 2,8 | 6.615€ |
| | 1000 R | -4°/-4° | 1000 | 740 | 915+400 | 1315 | 1 | 400 | 1 p | 125 | 1,5 | 6.895€ |
| | 1500 R | -4°/-4° | 1500 | 740 | 915+400 | 1315 | 1 | 600 | 2 p | 155 | 2,2 | 8.450€ |
| | 2000 R | -4°/-4° | 2000 | 740 | 915+400 | 1315 | 1 | 800 | 3 p | 220 | 2,8 | 9.770€ |
| ELEGANCE F MIDI 2i | 1000 | -4° | 1000 | 910 | 915+250 | 1165 | | 600 | | 105 | 1,6 | 5.225€ |
| | 1500 | -4° | 1500 | 910 | 915+250 | 1165 | | 800 | | 130 | 2,3 | 5.990€ |
| | 2000 | -4° | 2000 | 910 | 915+250 | 1165 | | 1000 | | 190 | 3,0 | 6.640€ |
| | 1000 R | -4°/-4° | 1000 | 910 | 915+250 | 1165 | | 700 | 1 p | 130 | 1,6 | 7.145€ |
| | 1500 R | -4°/-4° | 1500 | 910 | 915+250 | 1165 | | 900 | 2 p | 150 | 2,3 | 8.550€ |
| | 2000 R | -4°/-4° | 2000 | 910 | 915+250 | 1165 | | 1100 | 3 p | 210 | 3,0 | 10.100€ |
| ELEGANCE F MIDI 4i | 1000 | -4° | 1000 | 910 | 915+400 | 1315 | 1 | 600 | | 110 | 1,8 | 5.385€ |
| | 1500 | -4° | 1500 | 910 | 915+400 | 1315 | 1 | 800 | | 135 | 2,6 | 6.235€ |
| | 2000 | -4° | 2000 | 910 | 915+400 | 1315 | 1 | 1000 | | 200 | 3,3 | 6.915€ |
| | 1000 R | -4°/-4° | 1000 | 910 | 915+400 | 1315 | 1 | 700 | 1 p | 135 | 1,8 | 7.300€ |
| | 1500 R | -4°/-4° | 1500 | 910 | 915+400 | 1315 | 1 | 900 | 2 p | 155 | 2,6 | 8.845€ |
| | 2000 R | -4°/-4° | 2000 | 910 | 915+400 | 1315 | 1 | 1100 | 3 p | 220 | 3,3 | 10.330€ |
| ELEGANCE F MAXI 2i | 1000 | -4° | 1000 | 1111 | 915+250 | 1165 | | 800 | | 122 | 1,9 | 5.995€ |
| | 1500 | -4° | 1500 | 1111 | 915+250 | 1165 | | 1000 | | 154 | 2,7 | 6.800€ |
| | 2000 | -4° | 2000 | 1111 | 915+250 | 1165 | | 1200 | | 212 | 3,6 | 7.605€ |
| | 1000 R | -4°/-4° | 1000 | 1111 | 915+250 | 1165 | | 900 | 1 p | 142 | 1,9 | 7.930€ |
| | 1500 R | -4°/-4° | 1500 | 1111 | 915+250 | 1165 | | 1100 | 2 p | 164 | 2,7 | 9.320€ |
| | 2000 R | -4°/-4° | 2000 | 1111 | 915+250 | 1165 | | 1300 | 3 p | 222 | 3,6 | 11.115€ |
| ELEGANCE F MAXI 4i | 1000 | -4°C | 1000 | 1111 | 915+400 | 1315 | 1 | 800 | | 128 | 2,1 | 6.165€ |
| | 1500 | -4°C | 1500 | 1111 | 915+400 | 1315 | 1 | 1000 | | 160 | 3,0 | 6.965€ |
| | 2000 | -4°C | 2000 | 1111 | 915+400 | 1315 | 1 | 1200 | | 218 | 4,0 | 7.855€ |
| | 1000 R | -4°/-4° | 1000 | 1111 | 915+400 | 1315 | 1 | 900 | 1 p | 148 | 2,1 | 7.990€ |
| | 1500 R | -4°/-4° | 1500 | 1111 | 915+400 | 1315 | 1 | 1100 | 2 p | 170 | 3,0 | 9.610€ |
| | 2000 R | -4°/-4° | 2000 | 1111 | 915+400 | 1315 | 1 | 1300 | 3 p | 228 | 4,0 | 11.400€ |

Todas las versiones cristal trasero 90° corredero en ángulo.

+630€

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+.

VITRINAS PASTELERAS



| MODELO | °C | DIMENSIONES MM | | | | ESTANTE | WAT | RESERVA Nº PUERTAS | KG | M3 EMB | PVP |
|---------------|--------|----------------|------|-----|------------------|---------|------|-----------------------|-----|-----------|----------------|
| | | L | A | H | BASE-CRIST-TOTAL | | | | | | |
| LADY SUP 2i | 1000 | -4°C | 1000 | 913 | 867+333 | 1200 | 600 | | 105 | 1,7 | 6.000€ |
| | 1500 | -4°C | 1500 | 913 | 867+333 | 1200 | 800 | | 130 | 2,4 | 6.770€ |
| | 2000 | -4°C | 2000 | 913 | 867+333 | 1200 | 1000 | | 190 | 3,1 | 7.455€ |
| LADY SUP 2i R | 1000 R | -4°/-4° | 1000 | 913 | 867+333 | 1200 | 700 | 1 p | 130 | 1,7 | 7.995€ |
| | 1500 R | -4°/-4° | 1500 | 913 | 867+333 | 1200 | 900 | 2 p | 150 | 2,4 | 9.275€ |
| | 2000 R | -4°/-4° | 2000 | 913 | 867+333 | 1200 | 1100 | 3 p | 210 | 3,1 | 10.900€ |



| | | | | | | | | | | | | |
|---------------|-----------|------|------|-----|---------|------|---|------|--|-----|-----|---------------|
| LADY SOW 2i | 1000 | -4°C | 1000 | 887 | 677+475 | 1152 | 1 | 600 | | 105 | 1,6 | 6.350€ |
| | 1500 | -4°C | 1500 | 887 | 677+475 | 1152 | 1 | 800 | | 130 | 2,2 | 7.075€ |
| | 2000 | -4°C | 2000 | 887 | 677+475 | 1152 | 1 | 1000 | | 190 | 2,9 | 7.675€ |
| LADY SOW 2i R | 1300-1000 | -4°C | 1000 | 887 | 677+625 | 1302 | 2 | 600 | | 110 | 1,7 | 6.470€ |
| | 1300-1500 | -4°C | 1500 | 887 | 677+625 | 1302 | 2 | 800 | | 135 | 2,5 | 7.225€ |
| | 1300-2000 | -4°C | 2000 | 887 | 677+625 | 1302 | 2 | 1000 | | 195 | 3,2 | 7.915€ |

Estante opcional **150€**
Cristal trasero 90° corredero en ángulo **+630€**



| | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--|------|------|------|---------|------|--|-----|--|-----|-----|---------------|
| LADY CORNER SOW | | -4°C | 1490 | 1490 | 677+475 | 1152 | | 750 | | 190 | 3,5 | 8.620€ |
|-----------------|--|------|------|------|---------|------|--|-----|--|-----|-----|---------------|

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+.



| | | | | | | | | | | | | |
|------------|------|------|------|-----|---------|-----|--|-----|--|-----|-----|----------------|
| LUXURY CEL | 1120 | -4°C | 1120 | 855 | 583+370 | 953 | | 600 | | 105 | 1,4 | 10.895€ |
| | 1620 | -4°C | 1620 | 855 | 583+370 | 953 | | 900 | | 135 | 2,0 | 12.800€ |



| | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|------|------|------|-----|---------|-----|--|------|--|-----|-----|----------------|
| LUXURY CEL CENTER | 1000 | -4°C | 1000 | 826 | 693+199 | 892 | | 600 | | 105 | 1,2 | 7.930€ |
| | 1500 | -4°C | 1500 | 826 | 693+199 | 892 | | 800 | | 150 | 1,8 | 8.970€ |
| | 2000 | -4°C | 2000 | 826 | 693+199 | 892 | | 1000 | | 190 | 2,3 | 9.995€ |
| | 2500 | -4°C | 2500 | 826 | 693+199 | 892 | | 1200 | | 220 | 2,9 | 11.225€ |

Especial chocolate (control de humedad) **(+)2.510€**

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+.

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

Los modelos "elegance" y "lady" se pueden canalizar juntas.

El modelo "corner" puede ser, al mismo precio, en versión "sup" y "elegance".

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 | 4.750€ |
| SHOW SACP 6-C (*) | +14°C | 600 | 650 | 540+1300 | 1840 | 5 | 600 | 140 | 5.345€ |
| SHOW SACP 6-G Estático | -25°C | 600 | 650 | 540+1300 | 1840 | 5 | 1000 | 150 | 5.995€ |
| SHOW SACP 6-D | -20°C+5°C | 600 | 650 | 540+1300 | 1840 | 5 | 1200 | 150 | 6.720€ |

Los modelos (*) 6-C y 14-1 son especiales para chocolates y permite regular la humedad.
 Frío ventilado en todos los modelos 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 | 5.145€ |
| SHOW ACP KCV14-1 (*) | +14°C | 810 | 650 | 540+1300 | 1840 | 5 | 600 | 150 | 5.895€ |
| SHOW ANP KGE-1 Estático | -25°C | 810 | 650 | 540+1300 | 1840 | 5 | 1000 | 160 | 6.520€ |
| SHOW AMP KDV-1 | -20°C+5°C | 810 | 650 | 540+1300 | 1840 | 5 | 1200 | 160 | 7.320€ |

Los modelos (*) 6-C y 14-1 son especiales para chocolates y permite regular la humedad.
 Frío ventilado en todos los modelos 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



CAFETERÍA/
HELADERÍA

VITRINAS CALIENTES



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



| TOP TAP JR 70 | 1100 | 1250 | 1500 | 1750 |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| | 70°C | 70°C | 70°C | 70°C |
| | 1000 | 1250 | 1500 | 1750 |
| | 705 | 705 | 705 | 705 |
| | 173+360 | 173+360 | 173+360 | 173+360 |
| | 533 | 533 | 533 | 533 |
| | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | 1050 | 1070 | 1550 | 1570 |
| | 45 | 48 | 57 | 68 |
| | 0,7 | 0,8 | 1,0 | 1,1 |
| | 3.450€ | 3.710€ | 4.025€ | 4.475€ |

Modelo sobremesa. Con 1 estante de 230 mm, de cristal templado, (170 mm de altura útil). Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco o negro. Cristal templado, extra claro... Iluminación por led. Su ajuste puede ser mediante uniones plexiglas o encolado calor ventilado o seco (a voluntad). Voltaje: 230 F+N.



| MAGNO LUS | 1170 1000 | 1170 1250 | 1170 1500 | 1170 1750 |
|-----------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| | 70°C | 70°C | 70°C | 70°C |
| | 1000 | 1250 | 1500 | 1750 |
| | 712 | 712 | 712 | 712 |
| | 520+630 | 520+630 | 520+630 | 520+630 |
| | 1150 | 1150 | 1150 | 1150 |
| | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | 1200 | 2000 | 2500 | 2500 |
| | 85 | 110 | 170 | 200 |
| | 1,1 | 1,4 | 1,6 | 1,9 |
| | 5.370€ | 5.800€ | 6.385€ | 6.995€ |
| | 1470 1000 | 1470 1250 | 1470 1500 | 1470 1750 |
| | 70°C | 70°C | 70°C | 70°C |
| | 1000 | 1250 | 1500 | 1750 |
| | 712 | 712 | 712 | 712 |
| | 520+872 | 520+872 | 520+872 | 520+872 |
| | 1392 | 1392 | 1392 | 1392 |
| | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 1200 | 2200 | 2500 | 2500 |
| | 85 | 110 | 170 | 200 |
| | 1,5 | 1,9 | 2,2 | 2,5 |
| | 6.080€ | 6.590€ | 7.125€ | 7.745€ |

| VENUS VUS | 1170 1000 | 1170 1250 | 1170 1500 | 1170 1750 |
|-----------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| | 70°C | 70°C | 70°C | 70°C |
| | 1000 | 1250 | 1500 | 1750 |
| | 833 | 833 | 833 | 833 |
| | 598+552 | 598+552 | 598+552 | 598+552 |
| | 1150 | 1150 | 1150 | 1150 |
| | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | 1200 | 2200 | 2500 | 2500 |
| | 85 | 110 | 170 | 200 |
| | 1,2 | 1,5 | 1,7 | 2 |
| | 5.900€ | 6.335€ | 6.915€ | 7.520€ |
| | 1470 1000 | 1470 1250 | 1470 1500 | 1470 1750 |
| | 70°C | 70°C | 70°C | 70°C |
| | 1000 | 1250 | 1500 | 1750 |
| | 833 | 833 | 833 | 833 |
| | 598+800 | 598+800 | 598+800 | 598+800 |
| | 1398 | 1398 | 1398 | 1398 |
| | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 1200 | 2200 | 2500 | 2500 |
| | 85 | 110 | 170 | 200 |
| | 1,7 | 2,1 | 2,5 | 2,9 |
| | 6.570€ | 7.085€ | 7.615€ | 8.260€ |

Estantes de cristal, de distinto ancho para una perfecta visión (altura útil entre ellos espacio 170 mm). Doble cristal templado, extra claro. Puertas traseras correderas, con marco de acero y autocierre (si se desea). Cristal frontal abatible neumático en modelo VENUS. Calor ventilado. 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). Voltaje: 230 F+N.



| PLATINO PL | 120 CS 1170 | 120 CS 1715 | 120 CS 2190 |
|------------|---------------|---------------|---------------|
| | 70°C | 70°C | 70°C |
| | 1170 | 1715 | 2190 |
| | 1080 | 1080 | 1080 |
| | 720+510 | 720+510 | 720+510 |
| | 1230 | 1230 | 1230 |
| | | | |
| | 1600 | 2200 | 3100 |
| | 138 | 180 | 240 |
| | 2,2 | 3,2 | 4,0 |
| | 6.980€ | 7.760€ | 8.440€ |
| | 140 CS 1170 | 140 CS 1715 | 140 CS 2190 |
| | 80°C | 80°C | 80°C |
| | 1170 | 1715 | 2190 |
| | 1080 | 1080 | 1080 |
| | 720+680 | 720+680 | 720+680 |
| | 1400 | 1400 | 1400 |
| | | | |
| | 1600 | 2200 | 3100 |
| | 138 | 180 | 240 |
| | 2,4 | 3,4 | 4,2 |
| | 7.660€ | 8.535€ | 9.950€ |

Versión baño maría 3-4 y 6 GN (+)**250€**

Doble cristal templado, extra claro. Iluminación mediante led en la parte superior. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en Corian blanco. El modelo CS es calor seco ventilado (estático a voluntad) y el BM es baño maría, con resistencia en la cuba. Voltaje: 230 F+N.

Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad. Indicarlo en pedido. Disponible también en versión neutra. Opcional Kit de carga automática del agua en los modelos baño maría.



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



| SENIOR 2-QU | 120 CV-1170 | 70°C | 1170 | 1252 | 623+587 | 1210 | 1 | 1600 | | 138 | 2,5 | 4.780€ |
|-------------|-------------|------|------|------|----------|------|---|------|--|-----|-----|--------|
| | 120 CV-1715 | 70°C | 1715 | 1252 | 623+587 | 1210 | 1 | 2200 | | 180 | 3,6 | 5.595€ |
| | 120 CV-2190 | 70°C | 2190 | 1252 | 623+587 | 1210 | 1 | 3100 | | 240 | 4,5 | 6.340€ |
| | 140 CV-1170 | 80°C | 1170 | 1252 | 777+1400 | 1410 | 2 | 1600 | | 148 | 2,9 | 5.495€ |
| | 140 CV-1715 | 80°C | 1715 | 1252 | 777+1400 | 1410 | 2 | 2200 | | 190 | 4,1 | 6.395€ |
| | 140 CV-2190 | 80°C | 2190 | 1252 | 777+1400 | 1410 | 2 | 3100 | | 250 | 5,1 | 7.155€ |



| | | | | | | | | | | | | |
|--|-------------|------|------|------|----------|------|---|------|---------|-----|-----|--------|
| | 120 BM 3 GN | 70°C | 1170 | 1252 | 623+587 | 1210 | 1 | 1600 | GN 1/1 | 138 | 2,5 | 6.045€ |
| | 120 BM 4 GN | 70°C | 1715 | 1252 | 623+587 | 1210 | 1 | 2200 | GN (**) | 180 | 3,6 | 6.835€ |
| | 120 BM 6 GN | 70°C | 2190 | 1252 | 623+587 | 1210 | 1 | 3100 | GN 1/1 | 240 | 4,5 | 7.650€ |
| | 140 BM 3 GN | 80°C | 1170 | 1252 | 777+1400 | 1410 | 2 | 1600 | GN 1/1 | 148 | 2,9 | 6.730€ |
| | 140 BM 4 GN | 80°C | 1715 | 1252 | 777+1400 | 1410 | 2 | 2200 | GN (**) | 190 | 4,1 | 7.740€ |
| | 140 BM 6 GN | 80°C | 2190 | 1252 | 777+1400 | 1410 | 2 | 3100 | GN 1/1 | 250 | 5,1 | 8.440€ |



| SENIOR 1-TI | 120 CV-1170 | 70°C | 1170 | 1254 | 730+507 | 1237 | 1 | 1600 | | 138 | 2,6 | 7.850€ |
|-------------|-------------|------|------|------|---------|------|---|------|--|-----|-----|---------|
| | 120 CV-1715 | 70°C | 1715 | 1254 | 730+507 | 1237 | 1 | 2200 | | 180 | 3,6 | 8.700€ |
| | 120 CV-2190 | 70°C | 2190 | 1254 | 730+507 | 1237 | 1 | 3100 | | 240 | 4,6 | 9.480€ |
| | 140 CV-1170 | 80°C | 1170 | 1254 | 730+650 | 1380 | 2 | 1600 | | 148 | 2,9 | 8.575€ |
| | 140 CV-1715 | 80°C | 1715 | 1254 | 730+650 | 1380 | 2 | 2200 | | 190 | 4,2 | 9.475€ |
| | 140 CV-2190 | 80°C | 2190 | 1254 | 730+650 | 1380 | 2 | 3100 | | 250 | 5,2 | 10.290€ |



| | | | | | | | | | | | | |
|--|-------------|------|------|------|---------|------|---|------|---------|-----|-----|---------|
| | 120 BM 3 GN | 70°C | 1170 | 1254 | 730+507 | 1237 | 1 | 1600 | GN 1/1 | 138 | 2,6 | 8.165€ |
| | 120 BM 4 GN | 70°C | 1715 | 1254 | 730+507 | 1237 | 1 | 2200 | GN (**) | 180 | 3,6 | 8.995€ |
| | 120 BM 6 GN | 70°C | 2190 | 1254 | 730+507 | 1237 | 1 | 2600 | GN 1/1 | 240 | 4,6 | 9.480€ |
| | 140 BM 3 GN | 80°C | 1170 | 1254 | 730+650 | 1380 | 2 | 1600 | GN 1/1 | 148 | 2,9 | 8.955€ |
| | 140 BM 4 GN | 80°C | 1715 | 1254 | 730+650 | 1380 | 2 | 2200 | GN (**) | 190 | 4,2 | 9.885€ |
| | 140 BM 6 GN | 80°C | 2190 | 1254 | 730+650 | 1380 | 2 | 2600 | GN 1/1 | 250 | 5,2 | 10.315€ |

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, templados, extra claros... Iluminación mediante led en la parte superior anterior y posterior. Traseras correderas. El modelo CS es calor seco y el BM es baño maría. La capacidad deal del 4 GN es de 4 GN 1/1+1/2. Voltaje: 230 F+N.

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

Indicarlo en pedido. Disponible también en versión neutra. Opcional Kit de carga automática del agua en los modelos baño maría.

VITRINAS CALIENTES



| MODELO | °C | DIMENSIONES MM | | | | | ESTANTE | WAT | KG | M3 EMB | PVP | |
|-----------------------|------|----------------|------|------|---------|-------------|---------|------|---------|--------|--------|--------|
| | | L | A | H | BASE | CRIST-TOTAL | | | | | | |
| ELEGANCE F MINI 2i CV | 1000 | 70°C | 1000 | 740 | 915+250 | 1165 | | 1200 | 75 | 1,3 | 4.045€ | |
| | 1500 | 70°C | 1500 | 740 | 915+250 | 1165 | | 2200 | 105 | 1,9 | 4.575€ | |
| | 2000 | 70°C | 2000 | 740 | 915+250 | 1165 | | 2500 | 140 | 2,5 | 5.225€ | |
| ELEGANCE F MINI 4i CV | 1000 | 70°C | 1000 | 740 | 915+400 | 1315 | 1 | 1200 | 85 | 1,5 | 4.225€ | |
| | 1500 | 70°C | 1500 | 740 | 915+400 | 1315 | 1 | 2200 | 115 | 2,2 | 4.975€ | |
| | 2000 | 70°C | 2000 | 740 | 915+400 | 1315 | 1 | 2500 | 150 | 2,8 | 5.470€ | |
| ELEGANCE F MINI 2i BM | 3 GN | 80°C | 1120 | 740 | 915+250 | 1165 | | 1600 | GN 2/3 | 75 | 1,5 | 4.595€ |
| | 4 GN | 80°C | 1450 | 740 | 915+250 | 1165 | | 1800 | GN 2/3 | 105 | 1,9 | 5.235€ |
| | 5 GN | 80°C | 1780 | 740 | 915+250 | 1165 | | 1800 | GN 2/3 | 135 | 2,3 | 5.615€ |
| | 6 GN | 80°C | 2100 | 740 | 915+250 | 1165 | | 2600 | GN 2/3 | 142 | 2,6 | 6.130€ |
| ELEGANCE F MINI 4i BM | 3 GN | 80°C | 1120 | 740 | 915+400 | 1315 | 1 | 1600 | GN 2/3 | 85 | 1,7 | 4.700€ |
| | 4 GN | 80°C | 1450 | 740 | 915+400 | 1315 | 1 | 1800 | GN 2/3 | 115 | 2,1 | 5.370€ |
| | 5 GN | 80°C | 1780 | 740 | 915+400 | 1315 | 1 | 1800 | GN 2/3 | 145 | 2,5 | 5.785€ |
| | 6 GN | 80°C | 2100 | 740 | 915+400 | 1315 | 1 | 2600 | GN 2/3 | 152 | 2,9 | 6.320€ |
| ELEGANCE F MIDI 2i CV | 1000 | 70°C | 1000 | 910 | 915+250 | 1165 | | 1200 | | 80 | 1,6 | 4.585€ |
| | 1500 | 70°C | 1500 | 910 | 915+250 | 1165 | | 2200 | | 110 | 2,3 | 5.530€ |
| | 2000 | 70°C | 2000 | 910 | 915+250 | 1165 | | 2500 | | 145 | 3,0 | 5.975€ |
| ELEGANCE F MIDI 4i CV | 1000 | 70°C | 1000 | 910 | 915+400 | 1315 | 1 | 1200 | | 92 | 1,8 | 4.850€ |
| | 1500 | 70°C | 1500 | 910 | 915+400 | 1315 | 1 | 2200 | | 120 | 2,6 | 5.665€ |
| | 2000 | 70°C | 2000 | 910 | 915+400 | 1315 | 1 | 2500 | | 155 | 3,3 | 6.220€ |
| ELEGANCE F MIDI 2i BM | 3 GN | 80°C | 1120 | 910 | 915+250 | 1165 | | 1600 | GN 1/1 | 81 | 1,8 | 5.025€ |
| | 4 GN | 80°C | 1450 | 910 | 915+250 | 1165 | | 1800 | GN 1/1 | 108 | 2,2 | 5.685€ |
| | 5 GN | 80°C | 1780 | 910 | 915+250 | 1165 | | 1800 | GN 1/1 | 140 | 2,7 | 6.080€ |
| | 6 GN | 80°C | 2100 | 910 | 915+250 | 1165 | | 2600 | GN 1/1 | 150 | 3,1 | 6.635€ |
| ELEGANCE F MIDI 4i BM | 3 GN | 80°C | 1120 | 910 | 915+400 | 1315 | 1 | 1600 | GN 1/1 | 93 | 2,0 | 5.290€ |
| | 4 GN | 80°C | 1450 | 910 | 915+400 | 1315 | 1 | 1800 | GN 1/1 | 118 | 2,5 | 5.880€ |
| | 5 GN | 80°C | 1780 | 910 | 915+400 | 1315 | 1 | 1800 | GN 1/1 | 150 | 3,0 | 6.380€ |
| | 6 GN | 80°C | 2100 | 910 | 915+400 | 1315 | 1 | 2600 | GN 1/1 | 160 | 3,5 | 6.925€ |
| ELEGANCE F MAXI 2i CV | 1000 | 70°C | 1000 | 1111 | 915+250 | 1165 | | 1200 | | 100 | 1,9 | 5.490€ |
| | 1500 | 70°C | 1500 | 1111 | 915+250 | 1165 | | 2200 | | 140 | 2,7 | 6.145€ |
| | 2000 | 70°C | 2000 | 1111 | 915+250 | 1165 | | 2500 | | 200 | 3,6 | 6.870€ |
| ELEGANCE F MAXI 4i CV | 1000 | 70°C | 1000 | 1111 | 915+400 | 1315 | 1 | 1200 | | 110 | 2,1 | 5.675€ |
| | 1500 | 70°C | 1500 | 1111 | 915+400 | 1315 | 1 | 2200 | | 150 | 3,0 | 6.365€ |
| | 2000 | 70°C | 2000 | 1111 | 915+400 | 1315 | 1 | 2500 | | 210 | 4,0 | 7.115€ |
| ELEGANCE F MAXI 2i BM | 3 GN | 80°C | 1120 | 1111 | 915+250 | 1165 | | 1600 | GN (**) | 91 | 2,1 | 5.665€ |
| | 4 GN | 80°C | 1450 | 1111 | 915+250 | 1165 | | 1800 | GN (**) | 130 | 2,7 | 6.280€ |
| | 5 GN | 80°C | 1780 | 1111 | 915+250 | 1165 | | 1800 | GN (**) | 185 | 3,2 | 6.840€ |
| | 6 GN | 80°C | 2100 | 1111 | 915+250 | 1165 | | 2600 | GN (**) | 192 | 3,7 | 7.680€ |
| ELEGANCE F MAXI 4i BM | 3 GN | 80°C | 1120 | 1111 | 915+400 | 1315 | 1 | 1600 | GN (**) | 97 | 2,3 | 5.770€ |
| | 4 GN | 80°C | 1450 | 1111 | 915+400 | 1315 | 1 | 1800 | GN (**) | 136 | 3,0 | 6.415€ |
| | 5 GN | 80°C | 1780 | 1111 | 915+400 | 1315 | 1 | 1800 | GN (**) | 191 | 3,6 | 6.990€ |
| | 6 GN | 80°C | 2100 | 1111 | 915+400 | 1315 | 1 | 2600 | GN (**) | 198 | 4,2 | 7.850€ |

Todas las versiones con cristal trasero 90°, corredera en ángulo

(+) 630€

Decoración no incluida en el precio.

Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco. Cristales ajustados mediante uniones plexiglas o encolados, a voluntad. Si función bar deben ser encolados. Estante de cristal templado, de 250 mm y altura libre de 19 cm. Iluminación mediante led. Los modelos VC son de calor ventilado (a voluntad, estático) y los BM, baño maría. En mod MAXI BM, la capacidad puede ser de GN 1/1+1/2 ó sólo 1/1 y ampliar zona de trabajo. Voltaje: 230 F+N.



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



| | | | | | | | | | | | |
|--------------------|------|------|------|-----|---------|------|--|------|-----|-----|---------------|
| LADY SUP CV | 1000 | 70°C | 1000 | 913 | 867+333 | 1200 | | 1200 | 80 | 1,7 | 5.155€ |
| | 1500 | 70°C | 1500 | 913 | 867+333 | 1200 | | 1500 | 110 | 2,4 | 5.945€ |
| | 2000 | 70°C | 2000 | 913 | 867+333 | 1200 | | 2000 | 145 | 3,1 | 6.535€ |
| LADY SUP BM | 3 GN | 80°C | 1120 | 913 | 867+333 | 1200 | | 1600 | 81 | 1,8 | 5.690€ |
| | 4 GN | 80°C | 1450 | 913 | 867+333 | 1200 | | 1800 | 108 | 2,3 | 6.510€ |
| | 5 GN | 80°C | 1780 | 913 | 867+333 | 1200 | | 1800 | 140 | 2,8 | 6.980€ |
| | 6 GN | 80°C | 2100 | 913 | 867+333 | 1200 | | 2600 | 150 | 3,2 | 7.495€ |



| | | | | | | | | | | | |
|-------------------------|------|------|------|-----|---------|------|---|------|-----|-----|---------------|
| LADY SOW CV | 1000 | 70°C | 1000 | 887 | 677+475 | 1152 | 1 | 1200 | 80 | 1,6 | 5.480€ |
| | 1500 | 70°C | 1500 | 887 | 677+475 | 1152 | 1 | 2200 | 110 | 2,2 | 6.260€ |
| | 2000 | 70°C | 2000 | 887 | 677+475 | 1152 | 1 | 2500 | 145 | 2,9 | 6.885€ |
| LADY SOW BM 3 GN | | 80°C | 1120 | 887 | 677+475 | 1152 | 1 | 1600 | 81 | 1,7 | 5.820€ |
| | 4 GN | 80°C | 1450 | 887 | 677+475 | 1152 | 1 | 1800 | 108 | 2,2 | 6.680€ |
| | 5 GN | 80°C | 1780 | 887 | 677+475 | 1152 | 1 | 2200 | 140 | 2,6 | 7.170€ |
| | 6 GN | 80°C | 2100 | 887 | 677+475 | 1152 | 1 | 2600 | 150 | 3,0 | 7.645€ |

Estante opcional **150€**
Cristal trasero 90° corredero en ángulo **+630€**



| | | | | | | | | | | | |
|------------------------|----|------|------|------|---------|------|--|------|-----|-----|---------------|
| LADY CORNER SOW | CV | 70°C | 1490 | 1490 | 677+475 | 1152 | | 2400 | 170 | 3,5 | 8.365€ |
| | BM | 80°C | 1490 | 1490 | 677+475 | 1152 | | 2600 | 168 | 3,5 | 8.885€ |

*Decoración no incluida en el precio.
 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 mediante led. Los modelos VC son de calor ventilado (a voluntad, estático) y los BM, baño maría. Voltaje: 230 F+N.*



| | | | | | | | | | | | |
|------------------------|------|------|------|-----|---------|-----|--|------|-----|-----|----------------|
| LUXURY CEL CV-E | 1120 | 70°C | 1120 | 885 | 583+370 | 953 | | 1200 | 85 | 1,4 | 8.995€ |
| | 1620 | 70°C | 1620 | 885 | 583+370 | 953 | | 2200 | 115 | 2,0 | 11.180€ |



| | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|------|------|------|-----|---------|-----|--|------|-----|-----|---------------|
| LUXURY CEL CENTER CV | 1000 | 70°C | 1000 | 826 | 693+199 | 892 | | 1200 | 75 | 1,2 | 5.785€ |
| | 1500 | 70°C | 1500 | 826 | 693+199 | 892 | | 2200 | 120 | 1,7 | 6.995€ |
| | 2000 | 70°C | 2000 | 826 | 693+199 | 892 | | 2500 | 160 | 2,2 | 8.045€ |
| | 2500 | 70°C | 2500 | 826 | 693+199 | 892 | | 2500 | 190 | 2,7 | 9.200€ |

Puede ser utilizada como barra de bar. Decoración de serie en corian blanco. Cristales especiales encolados. Calor seco ventilado o estatico, a voluntad. Estructura en acero inox 304. Cristal templado, extra claro.. Iluminación mediante led (2 líneas. En mod center, además 4 en ángulos, orientables. Voltaje: 230 F+N

Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad. Indicarlo en pedido.
Opcional Kit de carga automática del agua en los modelos baño maría



Composición: LADY SOW

GRANITA



Composición: Senior 2 QU 120

CAFETERÍA/
HELADERÍA



Composición: UNO Z

GRANITA



Composición: SENIOR 1



Composición: VENUS

H-20

GRANITA



Composición: DOS D



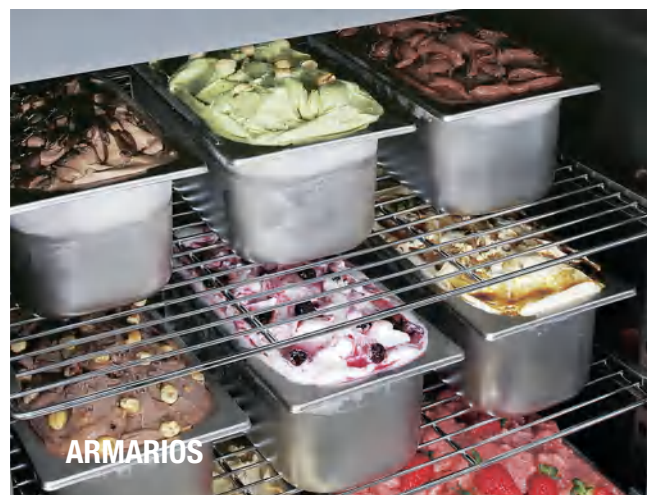
ELEGANCE



VENUS

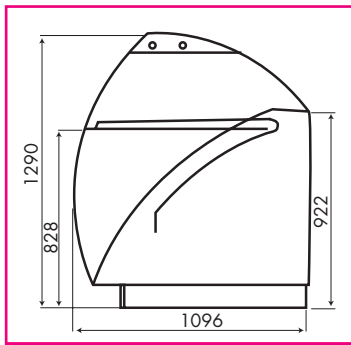


ABATIDORES

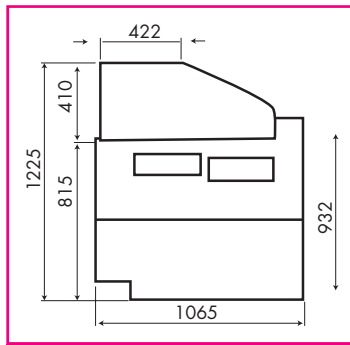


ARMARIOS

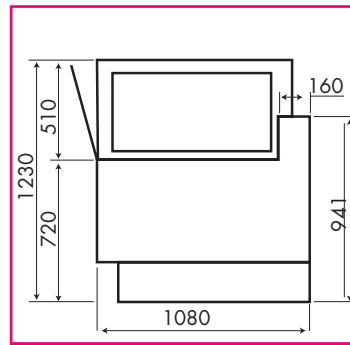
ABATIDORES Y ARMARIOS DE HELADERÍA VER APARTADO FRÍO COMERCIAL



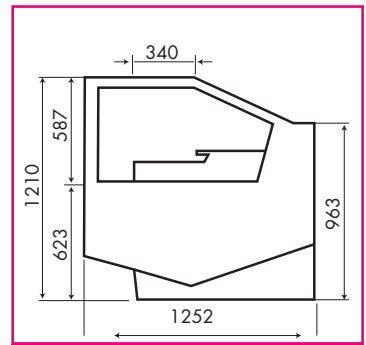
Modelo: UNO-Z



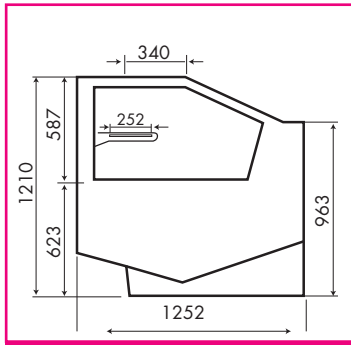
Modelo: DOS-D



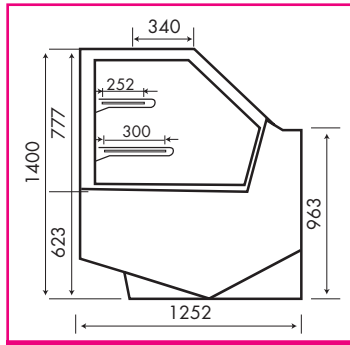
Modelo: PLATINO-PL



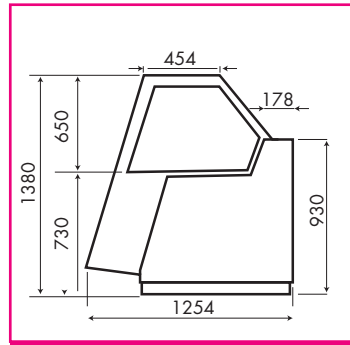
Modelo: SENIOR 2-QU 120-12 HELADO



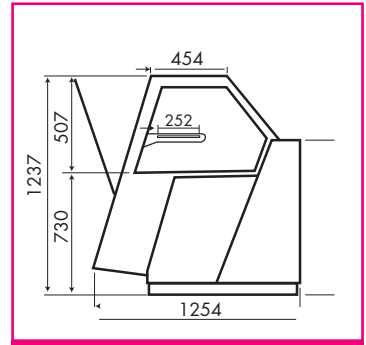
Modelo: SENIOR 2 QU 120 Pastelería



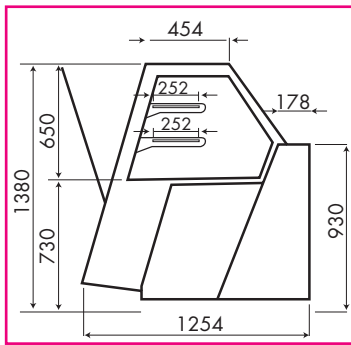
Modelo: SENIOR 2-QU 140



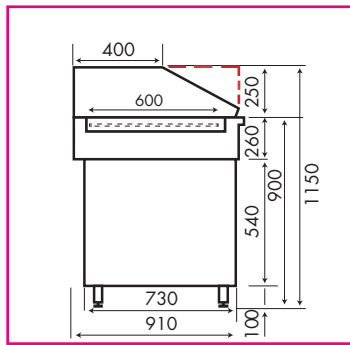
Modelo: SENIOR 1 TI 140 Helado



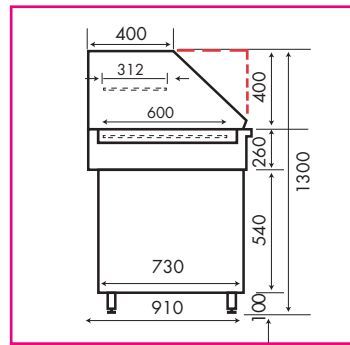
Modelo: SENIOR 1-TI 120 Pastelería



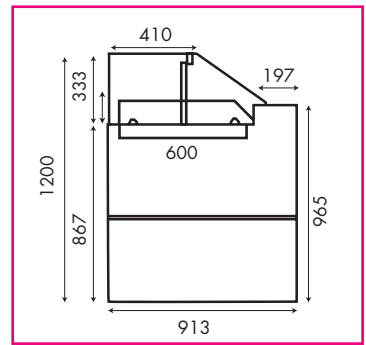
Modelo: SENIOR 1-TI Pastelería



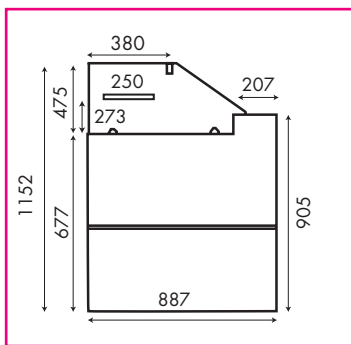
Modelo: ELEGANCE F MIDI 2i



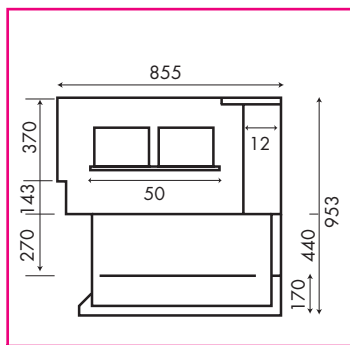
Modelo: ELEGANCE F MIDI 4i



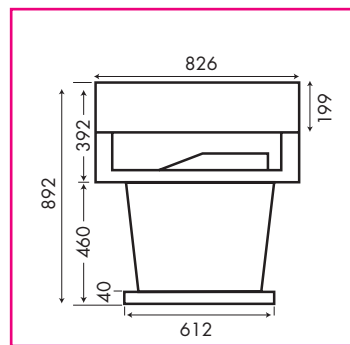
Modelo: LADY SUP



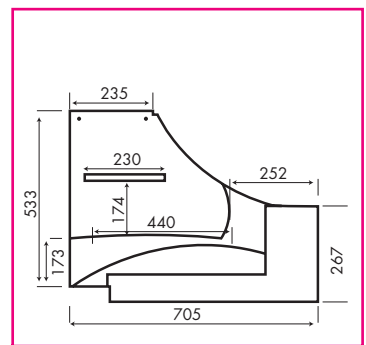
Modelo: LADY SOW



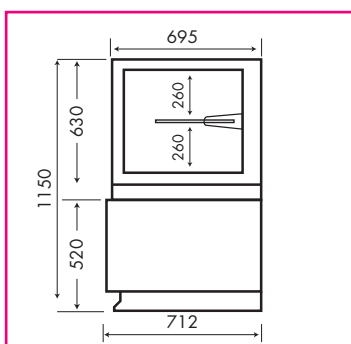
Modelo: LUXURY CMEL



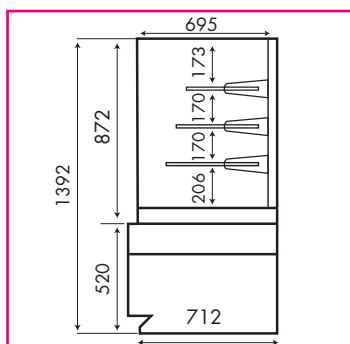
Modelo: LUXURY CEL CENTER



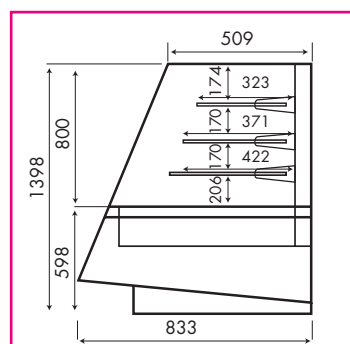
Modelo: TOP TAP JR 4



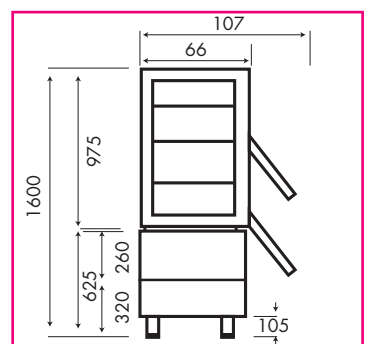
Modelo: MAGNO LUS 1104-1118



Modelo: MAGNO LUS 1404-1418



Modelo: VENUS VUS 1404-1418



Modelo: STILE VCPK 2

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 | 1-1,5 | Aire | 700 | 44x57x52 | 230 F+N 50 HZ | 3.670€ |
| MV10 | 10 | 1,3/1,5 | 1-2 | Aire | 1000 | 44x57x60 | 230 F+N 50 HZ | 4.980€ |
| MV15 | 6 | 2/2,3 | 15/1-2 | Aire | 1600 | 44x59x60 | 230 F+N 50 HZ | 6.955€ |
| MV60 | 18 | 7/8 | 60/2-7 | Aire | 5800 | 60x85x130 | 400 3F+N 50 HZ | 18.790€ |

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 | 20/1-3,5 | Aire | 1600 | 44x80x70 | 230 F+N 50 HZ | 10.100€ |
| MH60 | 16 | 7 / 8 | 60/2-5 | Aire | 5800 | 60x66x152 | 400 F+N 50 HZ | 25.980€ |

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. 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 |
|--------|-------------|----------------|--------------|-------------|--------|-------------|---------------|----------------|
| GLS2 | 2 x10 | 2 x 4 | 2 x 12 | Aire | 2x1250 | 86x65x117 | 230 F+N 50 HZ | 14.700€ |

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

H



| MODELO | CAPACIDAD L | CARGA MAX L/Kg | PROD Kg HORA | MOD REFRIG. | w | DIMENSIONES | VOLTAJE Hz | PVP |
|--------|-------------|----------------|--|-------------|------|-------------|---------------|--------|
| RPMC15 | 6 | 2/2,3 | Helado 14 Pasteuriz 5 Past+Mante 4 | Aire | 1700 | 44x59x57 | 230 F+N 50 HZ | 8.990€ |

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 | 11.985€ |

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 | 230 F+N 50 HZ 400 3F+N 50 | 32.575€ |
|-------|---------|------------------------|--------------------------------|------|--------------|-----------|------------------------------|---------|

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 2 H | MOD REFRIG. | w | DIMENSIONES | VOLTAJE Hz | PVP |
|--------|----------------|-------------------|-------------|---|-------------|------------|-----|
|--------|----------------|-------------------|-------------|---|-------------|------------|-----|



| | | | | | | | |
|------|----|----|------|------|-----------|---------------|---------|
| PC15 | 15 | 15 | Aire | 3300 | 60x85x134 | 230 F+N 50 HZ | 18.690€ |
|------|----|----|------|------|-----------|---------------|---------|

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 | Aire | 5300 | 60x85x134 | 400 3F+N 50 | 22.610€ |
|------|----|----|------|------|-----------|-------------|---------|

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 | 400 3F+N 50 | 10.615€ |
| P400A MUEBLE | 58 | 40 (120') | Aire | 4000 | 60x85x133 | 400 3F+N 50 | 14.995€ |
| P600A MUEBLE | 58 | 60 (120') | Aire | 6000 | 60x140x134 | 400 3F+N 50 | 17.635€ |

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 | DIMENSIONES | HP | w | V | PVP |
|--|---------|------|-------------|-----|------|---------------|---------------|
|  FABIA 10*1 | 1 | 10*1 | 22x48x74 | 1/3 | 460 | 230 F+N 50 HZ | 1.525€ |
| FABIA 10*2 | 2 | 10*2 | 42x48x74 | 1/2 | 1050 | 230 F+N 50 HZ | 2.650€ |
| FABIA 10*3 | 3 | 10*3 | 62x48x74 | 1/2 | 1050 | 230 F+N 50 HZ | 4.130€ |

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 | 20x52x69 | 1/4 | 350 | 230 F+N 50 HZ | 1.685€ |
| SORBY 12*2 | 2 | 12*2 | 40x52x69 | 3/8 | 500 | 230 F+N 50 HZ | 3.060€ |

Opcional: Pala agitadora superior para modelo 12 (no montada) 39€

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

GRANIZADORAS POTENCIADAS

| MODELO | NºCUBAS | LIT | DIMENSIONES | HP | w | V | PVP |
|--|---------|------|-------------|------|------|---------------|---------------|
|  CRYSTAL 10*1 | 1 | 10*1 | 22x48x80 | 1/3 | 800 | 230 F+N 50 HZ | 1.798€ |
| CRYSTAL 10*2 | 2 | 10*2 | 42x48x80 | 3/4 | 1300 | 230 F+N 50 HZ | 2.965€ |
| CRYSTAL 10*3 | 3 | 10*3 | 62x48x80 | 3/4+ | 1530 | 230 F+N 50 HZ | 4.355€ |

Luz opcional LED. (cada cuba) 40€

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.




| | | | | | | | |
|----------------|---|------|----------|-----|------|---------------|---------------|
| ICE FROST 14*1 | 1 | 14*1 | 20x51x82 | 1/3 | 550 | 230 F+N 50 HZ | 1.898€ |
| ICE FROST 14*2 | 2 | 14*2 | 40x51x82 | 1/2 | 940 | 230 F+N 50 HZ | 3.170€ |
| ICE FROST 14*3 | 3 | 14*3 | 60x51x82 | 5/8 | 1130 | 230 F+N 50 HZ | 4.535€ |

Luz opcional LED (cada tapa). 99€




Color negro de serie, color blanco opcional. Pala superior y función mantenimiento de serie. Laterales inox opcionales.

GRANIZADORAS ECOLÓGICAS




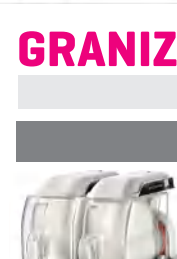


| MODELO | NºCUBAS | LIT | DIMENSIONES | HP | w | V | PVP |
|---|---------|------|-------------|-----|-----|---------------|---------------|
|  IPRO 1 mecánica | 1 | 12x1 | 20x58x87 | 1/3 | 400 | 230 F+N 50 HZ | 2.300€ |
| IPRO 2 mecánica | 2 | 12*2 | 40x58x87 | 1/2 | 650 | 230 F+N 50 HZ | 3.550€ |
| IPRO 3 mecánica | 3 | 12*3 | 60x58x87 | 3/4 | 800 | 230 F+N 50 HZ | 4.995€ |

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 |
|---|----------------|
|  <p>TAPA PREMIX (ya mezclado). 1 tapa por cuba. Color blanco de serie, color negro opcional. Carga peristáltica, por nivel.</p> | 1.070 € |
|  <p>TAPA POST MIX 5+1 primaria (Mezcla jarabe con agua dentro de la cuba). ESPECIFICAR MODELO.</p> | 1.305€ |
|  <p>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.</p> | 1.195€ |


GRANIZADORAS BIVALENTES PARA CREMAS

| MODELO | NºCUBAS | LIT | DIMENSIONES | HP | w | V | PVP |
|---|---------|-----|-------------|-----|------|---------------|---------------|
|  <p>NINA 1</p> | 1 | 2 | 13x38x46 | 1/6 | 250 | 230 F+N 50 HZ | 1.230€ |
|  <p>NINA 2</p> | 2 | 2x2 | 24x38x46 | 1/4 | 400 | 230 F+N 50 HZ | 2.250€ |
| <i>Especial para cremas frías en locales de bajo consumo. Color negro de serie, color blanco opcional.</i> | | | | | | | |
|  <p>BIANCA 6x1</p> | 1 | 6 | 22x48x63 | 1/3 | 460 | 230 F+N 50 HZ | 1.525€ |
|  <p>BIANCA 6x2</p> | 2 | 6x2 | 42x48x68 | 1/2 | 1050 | 230 F+N 50 HZ | 2.650€ |
| <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> | | | | | | | |
|  <p>SP 1 CREMA</p> | 1 | 5 | 26x44x61 | 1/4 | 350 | 230 F+N 50 HZ | 1.785€ |
|  <p>SP 2 CREMA</p> | 2 | 5*2 | 45x44x61 | 3/8 | 500 | 230 F+N 50 HZ | 2.960€ |
| <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 |
|--|---------|-----|-------------|-----|-----|---------------|---------------|
|  <p>GT 1 SOFT PUSH</p> | 1 | 6 | 26x43x65 | 1/4 | 350 | 230 F+N 50 HZ | 2.500€ |
|  <p>GT 2 SOFT PUSH</p> | 2 | 6*2 | 45x44x65 | 1/2 | 765 | 230 F+N 50 HZ | 3.995€ |
| <i>Cuba especial de doble pared que evita la condensación y ahorra 30% de consumo energético. Color negro de serie. Color blanco opcional.</i> | | | | | | | |
|  <p>GT SOFT TOUCH 6</p> | 1 | 6 | 26x43x65 | 1/4 | 350 | 230 F+N 50 HZ | 3.215€ |
| <p>GT SOFT TOUCH 6+6</p> | 2 | 6*2 | 45x44x65 | 1/2 | 765 | 230 F+N 50 HZ | 5.345€ |
| <i>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.</i> | | | | | | | |

SOFT Y SORBETERA

| MODELO | NºCUBAS | LIT | DIMENSIONES | HP | w | V | PVP |
|---|--------------|-----|-------------|----------|------|---------------|---------------|
|  | KARMA | 1 | 7+2,3 | 36x52x65 | 1000 | 230 F+N 50 HZ | 8.500€ |


Construida en acero inoxidable. Sistema de producción por gravedad. 7 litros en la cuba y 2,3 en el cilindro de enfriamiento. Producción 9 Kg/hora (150 conos/hora). 3 niveles de densidad. Regulación de la cantidad de aire. Función limpieza. Avisa y se para si le falta producto en la cuba.



| | | | | | | |
|---------------------|---|-------|----------|------|---------------|---------------|
| SORBETERA MP | 1 | 18(*) | 35x57x80 | 1000 | 230 F+N 50 HZ | 6.295€ |
|---------------------|---|-------|----------|------|---------------|---------------|

() 10 litros en la cuba y 8 en el cilindro. Destinada a locales de gran consumo. Cuba refrigerada que proporciona una rápida elaboración. Estructura en acero inoxidable. Robusta. Pantalla iluminada mediante leds. Mecánica.*

HORCHATERAS Y DISPENSADORES

| MODELO | NºCUBAS | LIT | DIMENSIONES | HP | w | V | PVP | |
|--|---------------|-----|-------------|----------|-----|-----|---------------|---------------|
|  | CUBE 2 | 2 | 2x9 | 29x40x65 | 1/6 | 125 | 230 F+N 50 HZ | 1.150€ |
| | CUBE 4 | 4 | 4x9 | 52x38x65 | 1/5 | 150 | 230 F+N 50 HZ | 1.915€ |



| | | | | | | | |
|-------------------|---|------|----------|-----|-----|---------------|---------------|
| BIG CUBE 1 | 1 | 1x18 | 26x40x69 | 1/6 | 125 | 230 F+N 50 HZ | 1.210€ |
| BIG CUBE 2 | 2 | 2x18 | 44x38x69 | 1/6 | 125 | 230 F+N 50 HZ | 1.725€ |
| BIG CUBE 3 | 2 | 3x18 | 65x41x69 | 1/3 | 250 | 230 F+N 50 HZ | 2.360€ |

Mezcla de producto en la cuba mediante bomba.



| | | | | | | | |
|-----------------|---|----|----------|-----|-----|---------------|---------------|
| FRESH 14 | 1 | 14 | 25x37x77 | 1/8 | 350 | 230 F+N 50 HZ | 1.065€ |
| FRESH 20 | 1 | 20 | 25x37x86 | 1/6 | 400 | 230 F+N 50 HZ | 1.210€ |

Grifo higiénico, en acero inoxidable. Especial para zumos con pulpa, gazpacho...




| | | | | | | | | |
|-----------------------|---|---|--------|------------|---|----|---------------|-------------|
| MINI DISPENSER | 1 | 5 | Manual | 220ø - 520 | - | 50 | 230 F+N 50 HZ | 420€ |
|-----------------------|---|---|--------|------------|---|----|---------------|-------------|

Con pala agitadora.

Enfriamiento mediante hielo que se coloca en cilindro interno.

CHOCOLATERAS

| MODELO | NºCUBAS | LIT | DIMENSIONES | HP | w | V | PVP |
|---|----------------------------|-----|-------------|------------|-----|---------------|-------------|
|  | LOLA CHOCO VISUAL 3 | 1 | 3 | 22,5x27x43 | 850 | 230 F+N 50 HZ | 670€ |
| | LOLA CHOCO VISUAL 6 | 1 | 6 | 26x30x44 | 850 | 230 F+N 50 HZ | 845€ |

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 | 1.355€ |
| G 25-6 | 38 | 25 | 6 | 18/26 | 450 | 37x50x60 | 230F+N 50Hz | 1.525€ |
| G 30-10 | 38 | 30 | 10 | 18/31 | 450 | 37x50x69 | 230F+N 50Hz | 1.670€ |
| G 37-15 | 38 | 37 | 15 | 24/39 | 550 | 50x59x69 | 230F+N 50Hz | 1.895€ |
| G 45-15 | 38 | 45 | 15 | 24/47 | 600 | 50x59x69 | 230F+N 50Hz | 1.995€ |
| G 50-25 | 38 | 50 | 25 | 24/52 | 750 | 50x59x80 | 230F+N 50Hz | 2.090€ |
| G 60-40 | 38 | 60 | 40 | 36/63 | 850 | 74x61x92 | 230F+N 50Hz | 2.770€ |
| G 80-40 | 38 | 80 | 40 | 36/83 | 900 | 74x61x92 | 230F+N 50Hz | 3.020€ |
| G 100-60 | 38 | 100 | 60 | 36/104 | 1000 | 74x61x102 | 230F+N 50Hz | 3.300€ |
| G 130-75 | 38 | 130 | 75 | 36/135 | 1700 | 84x75x107 | 230F+N 50Hz | 3.955€ |



| | | | | | | | | |
|----------------------|----|-----|--|---------|------|-----------|-------------|---------------|
| G 150 MODULAR | 38 | 140 | | 60/156 | 1900 | 87x56x81 | 230F+N 50Hz | 4.600€ |
| G 300 MODULAR | 38 | 280 | | 120/313 | 2700 | 126x60x86 | 230F+N 50Hz | 7.420€ |

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 Huevo (Mueble)



| | | | | | | | | |
|-------------------|----|-----|----|--------|-----|-----------|-------------|---------------|
| GCH 20-5 | 17 | 20 | 5 | 15/49 | 250 | 34x55x62 | 230F+N 50Hz | 1.920€ |
| GCH 25-7 | 17 | 25 | 7 | 15/61 | 250 | 34x55x69 | 230F+N 50Hz | 2.030€ |
| GCH 35-12 | 17 | 35 | 12 | 20/86 | 350 | 45x55x69 | 230F+N 50Hz | 2.370€ |
| GCH 45-16 | 17 | 45 | 16 | 35/110 | 370 | 50x60x69 | 230F+N 50Hz | 2.695€ |
| GCH 50-21 | 17 | 50 | 21 | 35/123 | 370 | 50x59x88 | 230F+N 50Hz | 2.925€ |
| GCH 60-28 | 17 | 60 | 28 | 35/147 | 570 | 60x59x88 | 230F+N 50Hz | 3.475€ |
| GCH 90-40 | 17 | 90 | 40 | 60/221 | 790 | 80x59x88 | 230F+N 50Hz | 4.145€ |
| GCH 150-70 | 17 | 150 | 70 | 90/368 | 950 | 92x65x128 | 230F+N 50Hz | 6.390€ |

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 | 4.555€ |
| GCC 250 MODULAR | 10 | 250 | --- | 234/1.042 | 1100 | 76x62x58 | 230F+N 50Hz | 5.060€ |
| GCC 320 MODULAR | 10 | 300 | --- | 234/1.333 | 1400 | 76x62x58 | 230F+N 50Hz | 5.735€ |
| GCC 400 MODULAR | 10 | 400 | --- | 342/1.875 | 2100 | 76x62x73 | 230V 3N 50Hz | 8.640€ |



Hielo solicitado en franquicias burger.

Todos los modelos disponibles en versión refrigeración aire o agua. Tropicalizados 43°. También cubitos en versión 6 y 17 gr Estructura inox., Fabricación de hielo mediante evaporador vertical.. Inversión de ciclo. Refrigerante R452A.

Hielo troceado



| | | | | | | | | |
|------------------------|--|-----|----|--|------|----------|-------------|---------------|
| GHT 100-15 | | 100 | 15 | | 700 | 50x67x70 | 230F+N 50Hz | 3.885€ |
| GHT 140-25 | | 140 | 25 | | 700 | 50x67x80 | 230F+N 50Hz | 4.650€ |
| GHT 300 MODULAR | | 300 | - | | 1300 | 56x53x56 | 230F+N 50Hz | 5.971€ |
| GHT 600 MODULAR | | 600 | - | | 2000 | 61x57x73 | 230F+N 50Hz | 7.445€ |



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 | 12.675€ |
| GE 600 MODULAR | | 600 | --- | | 2600 | 111x64x80 | 400V 3N 50Hz | 15.120€ |
| GE 1000 MODULAR | | 1000 | --- | | 4500 | 111x64x84 | 400V 3N 50Hz | 19.560€ |
| GE 1500 MODULAR | | 1500 | --- | | 5500 | 138x74x97 | 400V 3N 50Hz | 26.615€ |
| GE 3000 MODULAR | | 3000 | --- | | 11200 | 144x108x110 | 400V 3N 50Hz | 51.445€ |

Sin carenado inox

(-) 650€

Hielo con grosor 1,5 mm y -7°C, resistente, seco y duradero. Uso 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 | --- | 2.055€ |
| S - 200 | | --- | 200 | | | 77x85x105 | --- | 2.165€ |
| S - 250 | | --- | 250 | | | 108x85x97 | --- | 2.965€ |
| S - 400 | | --- | 400 | | | 124x88x127 | --- | 3.560€ |
| SC - 300 con 1 carro | | --- | 300+100 | | | 79x122x191 | --- | 11.400€ |
| SC - 600 con 2 carros | | --- | 600+200 | | | 153x122x191 | --- | 19.650€ |
| SC - 1000 con 2 carros | | --- | 960+200 | | | 153x122x247 | --- | 29.950€ |

- 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 |
|--------|----------------|-------------|---------|---------------|----------------|---|-----|
|--------|----------------|-------------|---------|---------------|----------------|---|-----|



| | | | | | | | |
|------------------------|-----|----------|-----|------|---|---------|---------------|
| SPINTRONIC 2 gr | 4,9 | 39x55x47 | 300 | 2000 | - | 230/400 | 3.965€ |
|------------------------|-----|----------|-----|------|---|---------|---------------|

| | | | | | | | |
|-------------------------|----|----------|-----|------|------|---------|---------------|
| MARCOTRONIC 2 gr | 12 | 72x55x47 | 300 | 3500 | 3500 | 230/400 | 4.980€ |
|-------------------------|----|----------|-----|------|------|---------|---------------|

*El modelo sprintronic es compacto, con motobomba incorporada, 1 vaporizador.
El modelo marcotronic posee motobomba exterior y 2 vaporizadores. Ambas con 4 dosis por grupo.*



| | | | | | | | |
|---------------------------|--------|----------|-----|------|--|-----|---------------|
| NOVA 22 BASIC 2 GR | 8 inox | 57x55x47 | 275 | 3250 | | 230 | 5.500€ |
|---------------------------|--------|----------|-----|------|--|-----|---------------|

| | | | | | | | |
|---------------------|----|----------|-----|------|------|---------|---------------|
| NOVA 22 2 GR | 12 | 72x55x47 | 275 | 3500 | 4500 | 230/400 | 6.995€ |
|---------------------|----|----------|-----|------|------|---------|---------------|

| | | | | | | | |
|---------------------|----|----------|-----|------|------|---------|---------------|
| NOVA 22 3 GR | 19 | 96x55x47 | 275 | 5500 | 7000 | 230/400 | 8.400€ |
|---------------------|----|----------|-----|------|------|---------|---------------|

Opcional: frontal iluminado 2 gr **480€**

Opcional: frontal iluminado 3 gr **620€**

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



| | | | | | | | |
|-------------------------|---|----------|-----|------|------|---------|---------------|
| SPRINT 100E 2 gr | 5 | 61x54x55 | 275 | 2800 | 4200 | 230/400 | 5.600€ |
|-------------------------|---|----------|-----|------|------|---------|---------------|

| | | | | | | | |
|--------------------------|----|----------|-----|------|------|---------|---------------|
| 100 E TRONIC 2 GR | 12 | 70x54x55 | 300 | 3500 | 3500 | 230/400 | 7.500€ |
|--------------------------|----|----------|-----|------|------|---------|---------------|

| | | | | | | | |
|--------------------------|----|----------|-----|------|------|---------|---------------|
| 100 E TRONIC 3 GR | 19 | 94x54x55 | 300 | 5500 | 5500 | 230/400 | 9.295€ |
|--------------------------|----|----------|-----|------|------|---------|---------------|

*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 | 8.880€ |
|-------------------------|----|----------|-----|------|------|---------|---------------|

| | | | | | | | |
|-------------------------|----|----------|-----|------|------|---------|----------------|
| 100 E TOUCH 3 GR | 19 | 94x54x55 | 300 | 5000 | 5500 | 230/400 | 10.995€ |
|-------------------------|----|----------|-----|------|------|---------|----------------|

Opcional: frontal iluminado 2 gr **480€**

Opcional: frontal iluminado 3 gr **620€**

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



| | | | | | | | |
|-------------------------|----|----------|-----|------|------|---------|----------------|
| 105 ADVANCE 2 gr | 10 | 79x54x52 | 275 | 5300 | 5300 | 230/400 | 11.200€ |
|-------------------------|----|----------|-----|------|------|---------|----------------|

| | | | | | | | |
|-------------------------|----|-----------|-----|------|------|---------|----------------|
| 105 ADVANCE 3 gr | 12 | 103x54x52 | 275 | 7250 | 7250 | 230/400 | 14.200€ |
|-------------------------|----|-----------|-----|------|------|---------|----------------|

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 | 12.900€ |
|-------------------------|----------|----------|-----|------|------|---------|----------------|

| | | | | | | | |
|-------------------------|----------|-----------|-----|------|------|---------|----------------|
| MULTIBOILER 3 GR | 12+3x0,4 | 101x57x53 | 275 | 7250 | 7250 | 230/400 | 15.700€ |
|-------------------------|----------|-----------|-----|------|------|---------|----------------|

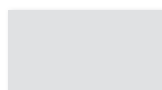
Permite ajustes precisos para la obtención del mejor extracto y satisfacción del paladar más exquisito.

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 | 3.695€ |
|-----------------------|--|----------|-----------|----------------|---------------|

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...

| | | | | | |
|---|--|----------|--|--|-------------|
| Opcional: tanque de agua adicional 8 lit | | 11x50x58 | | | 140€ |
|---|--|----------|--|--|-------------|



| | | | | | |
|-----------------------|---|----------|-----------|----------------|---------------|
| SUPER 300 1 gr | 4 | 34x54x83 | 2750-3300 | 220V. 50/60 Hz | 6.900€ |
|-----------------------|---|----------|-----------|----------------|---------------|

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).

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|----------------|
| Opcional: Dosificador producto en polvo (600 gr leche; 1000 de chocolate) | | | | | +2.000€ |
|--|--|--|--|--|----------------|

MÁQUINAS DE CAFÉ CÁPSULAS

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



| | | | | | |
|-------------|-----|----------|-----|-------------|-------------|
| MINI | 1,2 | 24x24x24 | 700 | 220V. 50 Hz | 585€ |
|-------------|-----|----------|-----|-------------|-------------|

Contenedor posos para 14 cápsulas.



| | | | | | |
|--------------|-------------|----------|------|-------------|---------------|
| MED 1 | 2-0,4 vapor | 31x26x39 | 1250 | 220V. 50 Hz | 1.160€ |
|--------------|-------------|----------|------|-------------|---------------|

2 calderas. Una para café o agua y otra para vapor. Descalcificador incorporado.
Contenedor posos para 25 cápsulas. Disponible en color antracita, blanco y negro.

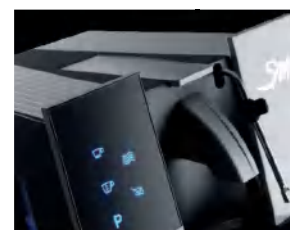
| | | | | | |
|------------------------------|--|--|--|--|-------------|
| Capuchinador opcional | | | | | 180€ |
|------------------------------|--|--|--|--|-------------|



| | | | | | |
|--------------|-------------|----------|------|-------------|---------------|
| TOP 2 | 2-0,5 vapor | 31x34x37 | 1550 | 220V. 50 Hz | 1.365€ |
|--------------|-------------|----------|------|-------------|---------------|

Pequeña pero profesional. Digital. Base regulable en altura. 2 calderas. Una para café o agua y otra para vapor.
Descalcificador incorporado. Contenedor posos para 25 cápsulas.

| | | | | | |
|------------------------------|--|--|--|--|-------------|
| Capuchinador opcional | | | | | 180€ |
|------------------------------|--|--|--|--|-------------|



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 | 830€ |
| SM92 AUTOMATICO | 64 PLANAS | 6,6 | 1350 | 1,2 | 21x32x55 | 220 | 230V F+N | 955€ |
| SMLK AUTOMATICO | 84 MIXTAS | 13 | 700 | 1,75 ó 2,25 | 22x37x67 | 220 | 230V F+N | 1.395€ |
| SMTK AUTOMATICO | CÓNICAS | 18 | 400 | 1,75 ó 2,25 | 22x37x67 | 373 | 230V F+N | 2.115€ |

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.



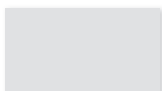
| | | | | | | | | |
|----------------------|-----------|-----|------|-----|----------|-----|----------|--------------|
| INSTANT MI 92 | 64 PLANAS | 6,6 | 1350 | 1,2 | 21x32x55 | 220 | 230V F+N | 1205€ |
|----------------------|-----------|-----|------|-----|----------|-----|----------|--------------|

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 | R.P.M. | Kw | V | PVP |
|--------|-------------|--------|----|---|-----|
|--------|-------------|--------|----|---|-----|



| | | | | | | | |
|----------------------------|------------|---|----------|------|------|---------|---------------|
| TRITURADOR DE HIELO | FTH | - | 42x21x32 | 1400 | 0,34 | 230 F+N | 1.135€ |
|----------------------------|------------|---|----------|------|------|---------|---------------|

Estructura en aluminio. Cuchillas inox. Motor ventilado



| | | | | | | | |
|-----------------------------------|------------|--|----------|--|-----|---------|---------------|
| GRUPO MULTIPLE 2 FUNCIONES | FG2 | | 44x20x47 | | 0,7 | 230 F+N | 1.590€ |
|-----------------------------------|------------|--|----------|--|-----|---------|---------------|

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 | 2.795€ |
|-----------------------------------|------------|--|----------|--|-----|---------|---------------|

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 | 3.175€ |
|-----------------------------------|------------|--|----------|--|-----|---------|---------------|

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).

AUXILIAR CAFETERÍA

| | MODELO | | DIMENSIONES | Kw | V | PVP |
|--|---|------------------|----------------------|-------|---------|---------------|
|  | TOSTADOR SENCILLO | TPS | 53x29x25 | 2,2 | 230 F+N | 240€ |
| | <i>Resistencia blindada. Con temporizador. 1 parrilla en dotación. Disponible también en cuarzo.</i> | | | | | |
|  | TOSTADOR DOBLE | TPD | 53x29x37 | 3,3 | 230 F+N | 290€ |
| | <i>Resistencia blindada. Con temporizador. 1 parrilla en dotación. Disponible también en cuarzo.</i> | | | | | |
|  | COCEDOR DE SALCHICHAS SIN GRIFO | CPS | 27x35x34 | 1 | 230 F+N | 270€ |
| | COCEDOR DE SALCHICHAS CON GRIFO | CPSG | 27x35x34 | 1 | 230 F+N | 325€ |
|  | GOFRERA SIMPLE 2 (5x3) | GGOS 53 | (10x16x2,6) 30x44x32 | 2,2 | 230 F+N | 830€ |
| | <i>Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300°. Bandeja recoge grasas.</i> | | | | | |
| | GOFRERA SIMPLE 2 (6x4) | GGOS 64 | (10x17x1,5) 29x44x32 | 2,2 | 230 F+N | 620€ |
| | <i>Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300°. Bandeja recoge grasas.</i> | | | | | |
|  | GRILL SENCILLO LISO | GGRSLL | 41x50x30 | 2,5 | 230 F+N | 505€ |
| | <i>Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300°. Superficie plancha 36x27. Bandeja recoge grasas.</i> | | | | | |
| | GRILL SENCILLO ACANALADO | GGRSAA | 41x50x30 | 2,5 | 230 F+N | 505€ |
| | <i>Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300°. Superficie plancha 36x27. Bandeja recoge grasas.</i> | | | | | |
|  | GRILL DOBLE TAPA | LGD 2x2.2 | 57x31x20 | 2,2x2 | 230 F+N | 780€ |
|  | CREPERA ELÉCTRICA 1 | FCE1 | 37x42x16 | 2,4 | 230 F+N | 945€ |
| | <i>Diámetro 35 cm</i> | | | | | |
| | CREPERA ELÉCTRICA 2 | FCE2 | 76x42x16 | 2,4x2 | 230 F+N | 1.655€ |
| | <i>Diámetro 35 cm</i> | | | | | |
|  | CHOCOLATERAS (Ver página 29) | | | | | |

AUXILIAR CAFETERÍA

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



| | | | | | | | |
|-----------------------------|------------|--|----------|------|-----|---------|---------------|
| LICUADORA INDUSTRIAL | FLI | | 35x26x44 | 3000 | 0,4 | 230 F+N | 2.800€ |
|-----------------------------|------------|--|----------|------|-----|---------|---------------|

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 \varnothing 18x27h. Cesto, filtro y cuchillas en Inox. Motor ventilado. Estructura en aluminio.



| | | | | | | | |
|--|---------------|---|----------|-----------|------|---------|---------------|
| BATIDORA-TRITURADORA INDUSTRIAL | F750-5 | 5 | 25x26x54 | 1400-2400 | 0,75 | 230 F+N | 1.695€ |
|--|---------------|---|----------|-----------|------|---------|---------------|

Regulador de velocidad. Vaso inox de serie. Estructura inox



| | | | | | | | |
|-----------------------------------|---------------|---|----------|-----------|------|---------|-------------|
| BATIDORA-TRITURADORA 2 LIT | F750-2 | 2 | 21x21x49 | 1400-2400 | 0,75 | 230 F+N | 995€ |
|-----------------------------------|---------------|---|----------|-----------|------|---------|-------------|

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



| | | | | | | | |
|---------------------------------|-----------------|---|----------|------|-----|---------|-------------|
| BATIDORA-TRITURADORA 500 | LT 500-3 | 2 | 28X26X52 | 3800 | 1,5 | 230 F+N | 515€ |
|---------------------------------|-----------------|---|----------|------|-----|---------|-------------|

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



| | | | | | | | |
|--------------------------------------|-------------|---|----------|-------|------|---------|-------------|
| BATIDORA (Vaso policarbonato) | R-B1 | 1 | 18x18x48 | 15000 | 0,15 | 230 F+N | 430€ |
|--------------------------------------|-------------|---|----------|-------|------|---------|-------------|

| | | | | | | | |
|-----------------------------|---------------|---|----------|-------|------|---------|-------------|
| BATIDORA (Vaso inox) | R-B1VX | 1 | 18x18x48 | 15000 | 0,15 | 230 F+N | 465€ |
|-----------------------------|---------------|---|----------|-------|------|---------|-------------|

| | | | | | | | |
|--|-------------|-----|----------|-------|--------|---------|-------------|
| BATIDORA DOBLE (Vaso policarbonato) | R-B2 | 1+1 | 30x18x48 | 15000 | 2x0,15 | 230 F+N | 695€ |
|--|-------------|-----|----------|-------|--------|---------|-------------|

| | | | | | | | |
|-----------------------------------|---------------|-----|----------|-------|--------|---------|-------------|
| BATIDORA DOBLE (Vaso inox) | R-B2VX | 1+1 | 30x18x48 | 15000 | 2x0,15 | 230 F+N | 795€ |
|-----------------------------------|---------------|-----|----------|-------|--------|---------|-------------|

Estructura en aluminio y acero inox. Silenciosa.



| | | | | | | | |
|----------------------------|--------------|---|----------|-----|------|---------|-------------|
| EXPRIMIDOR SIN TAPA | R-EST | - | 20x20x30 | 900 | 0,35 | 230 F+N | 385€ |
|----------------------------|--------------|---|----------|-----|------|---------|-------------|

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



| | | | | | | | |
|----------------------------|--------------|---|----------|------|------|---------|-------------|
| EXPRIMIDOR CON TAPA | R-ECT | - | 20x22x33 | 1400 | 0,35 | 230 F+N | 750€ |
|----------------------------|--------------|---|----------|------|------|---------|-------------|

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

FRÍO
COMERCIAL
REFRIGERATORS
REFRIGERATION

FRÍO COMERCIAL



Ahorro de energía

Productos fabricados en conformidad con el medio ambiente.

Óptimas clases energéticas y climáticas de los equipos basados en: calidad y espesor del aislante, eficiencia y/o tipo de compresor, eficiencia de los motores eléctricos y/o electrónicos, gas refrigerante utilizado.

Energy saving

Products manufactured in compliance with the above environment.

The various factors influencing the allocation of refrigeration equipment into various energy classes and climate classifications, are: quality and thickness of insulation, efficiency and/or type of compressor, efficiency of electric and/or electronic motors, type of gas refrigerant used.

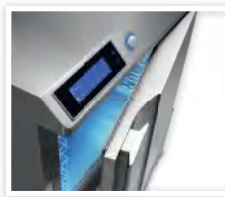
Économie d'énergie

Produits fabriqués dans le respect de l'environnement.

Certains des critères qui influencent l'appartenance aux différentes classes énergétiques et climatiques des appareils réfrigérés sont: la qualité et l'épaisseur de l'isolation, l'efficacité et/ou le type de compresseur, le rendement des moteurs électriques et/ou électroniques et le gaz réfrigérant utilisé.



ÍNDICE INDEX / SOMMAIRE



Abatidores

F 5



Armarios heladería

F 7



Armarios pastelería control de humedad

F 8



Armario fermentación controlada

F 9



Armarios panadería

F 10



Armarios pescados

F 12



Armarios Grandes Dimensiones

F 12



Armarios Maduración

F 12



Armarios 600/700 Único

F 13-14



Mesas
600/700 Frente
Mostradores
Unico

F 16-18



Mesa Pizzas
y Ensaladas

F 19



Vitrinas
Tapas

F 20



Vitrinas
Sushi-pescado

F 22



Vitrinas
carnes/
pescados
restaurantes

F 22



Vitrinas
colectividades
y comercios

F 22



Armarios
expositores
y arcones

F 23

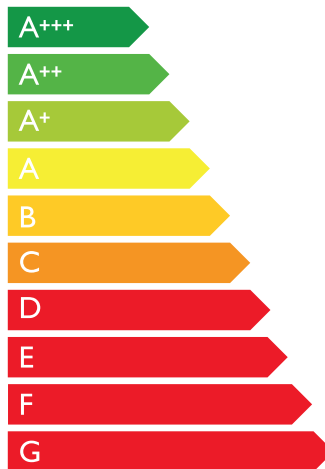


Cámaras

F 24-27



ENERGIA Energy Énergie



A+

XYZ
kWh/annum

700
0+10 C°



A

310 €

Anual
Yearly
Annuelle

G



1400
0+10 C°



A

525 €

Anual
Yearly
Annuelle


G





ABATIDORES

BLAST CHILLERS |
CELLULES DE REFROIDISSEMENT

 **Un complemento imprescindible para la restauración porque evitan la proliferación de bacterias, racionalizan el tiempo, reducen las mermas y alargan la vida de los alimentos.**

La versión para carros posee 99 posibles programas, de los que 25 ya van predeterminados.

Los demás, cuentan con 4 programas:

- Abatimiento positivo rápido SOFT para productos delicados.
- Abatimiento positivo rápido HARD) para productos no delicados.
- Congelación rápida.
- Abatimiento positivo soft y posterior congelación rápida.

La versión heladería, además, permite regular la velocidad de los ventiladores, en función del tipo de helado (con más o menos agua).


 **An essential complement for catering because they prevent the proliferation of bacteria, rationalize time, reduce waste and extend the life of food.**

The version for trolleys has 99 possible programs, of which 25 are already predetermined.

The others have 4 programs:

- SOFT rapid positive blast chilling for delicate products.
- HARD rapid positive chilling) for non-delicate products.
- Quick freeze.
- Positive soft chilling and subsequent quick freezing.

The ice cream version also allows the fan speed to be regulated, depending on the type of ice cream (with more or less water).

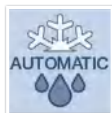
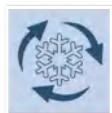
 **Un complément indispensable à la restauration car elles empêchent la prolifération des bactéries, rationalisent le temps, réduisent les déchets et prolongent la durée de vie des aliments.**








La version pour chariots a 99 programmes possibles, dont 25 sont déjà prédéterminés.

Les autres ont 4 programmes:

- Refroidissement rapide positif SOFT pour les produits délicats.
- Refroidissement positif rapide HARD) pour les produits non délicats.
- Congélation rapide.
- Refroidissement doux positif et congélation rapide ultérieure.




La version pour glace permet également de régler la vitesse du ventilateur, en fonction du type de glace (avec plus ou moins d'eau).



| MODELO | CAPACIDAD | PRODUCT +90°C +3°C 90' | PRODUCT +90°C -18°C 240' | DIMENS | KW | V/Hz | REFRIG. | PESO | PVP |
|--|--------------|------------------------|--------------------------|-----------|-----|-----------|---------|------|-----------------|
|  DSAM323 | 3 2/3 | 7 kg | 5 kg | 66x64x49 | 0,5 | 230V F+N | 452a | 55 | 3.195 € |
|  DSAM311 | 3 1/1 | 9 kg | 6 kg | 68x73x85 | 0,6 | 230V F+N | 452a | 80 | 4.290 € |
|  DSAM511 | 5 1/1 | 15 kg | 12 kg | 68x73x85 | 0,7 | 230V F+N | 452a | 80 | 4.590 € |
|  DSAM51164 | 5 1/1 60x40 | 15 kg | 12 kg | 82x86x85 | 0,8 | 230V F+N | 452a | 90 | 5.440 € |
|  DSAM101164 | 10 1/1 60x40 | 30 kg | 20 kg | 82x86x147 | 1,8 | 400V 3F+N | 452a | 170 | 8.450 € |
|  DSAM151164 | 15 1/1 60x40 | 50 kg | 30 kg | 82x86x182 | 2,2 | 400V 3F+N | 452a | 195 | 10.285 € |
|  DSAM151164-90 | 15 1/1 60x40 | 60 kg | 40 kg | 82x86x182 | 3,3 | 400V 3F+N | 452a | 210 | 11.950 € |




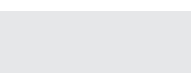
La cámara alcanza de serie (-) 30°C, pudiendo llegar a (-) 40°C por encargo, sin sobrecoste. Pueden funciona por tiempo o por sonda. Finalizado el abatimiento, automáticamente pasa a posición mantenimiento. 4 programas. 1 rejilla inox en dotación. Puertas reversibles excepto mod 323. Sonda al corazón de serie. Disposición versión Top con lámpara esterilizadora y conector USB.

ABATIDORES HELADERÍA

| MODELO | CAPACIDAD | PRODUCT -22°C 240' | 0°C 240' | DIMENS | KW | V/Hz | REFRIG. | PESO | PVP |
|---|-----------------|--------------------|----------|-----------|-----|-----------|---------|------|-----------------|
|  DSAH 6 - 90 | 6x(36x16,5x12) | 20 Kg | | 82x86x85 | 1,4 | 230V F+N | 452a | 110 | 7.040 € |
|  DSAH15 - 90 | 15x(36x16,5x12) | 40 kg | | 80x86x147 | 5,4 | 400V 3F+N | 452a | 175 | 9.995 € |
|  DSAH24 - 90 | 24x(36x16,5x12) | 60 kg | | 82x86x182 | 9,8 | 400V 3F+N | 452a | 220 | 13.110 € |

La cámara alcanza de serie (-) 30°C, pudiendo llegar a (-) 40°C por encargo, sin sobrecoste. Funcionan por tiempo o por sonda. Finalizado el abatimiento, automáticamente se mantienen a la temperatura alcanzada. Disponen de un regulador de la velocidad. Puertas reversibles. Sonda al corazón y 1 rejilla inox de serie. Disposición versión Top con lámpara esterilizadora y conector USB. Admiten bandejas 60x40 y GN.

ABATIDORES PARA CARROS

| MODELO | CAPACIDAD | PRODUCT +90°C +3°C 90' | PRODUCT +90°C -18°C 240' | DIMENS | KW | V/Hz | REFRIG. | PESO | PVP |
|---|--------------|------------------------|--------------------------|-------------|-----|-----------|---------|------|-----------------|
|  DSAC20 | 20 1/1 60x40 | 100 Kg | 60 Kg | 130x124x217 | 5,1 | 400V 3F+N | 452a | 470 | 38.630 € |
|  DSAC40 | 40 1/1 60x40 | 170 Kg | 120 Kg | 140x136x217 | 8,4 | 400V 3F+N | 452a | 550 | 47.635 € |
|  DSAC20 SG | 20 1/1 60x40 | | | 130x124x217 | | SIN MOTOR | 452a | 260 | 32.140 € |
|  DSAC20 SG | 40 1/1 60x40 | | | 140x136x217 | | SIN MOTOR | 452a | 280 | 40.605 € |
| DSAC20 PASANTE | 20 1/1 60x40 | 100 Kg | 60 Kg | 130x124x217 | | 400V 3F+N | 452a | 490 | 42.470 € |
| DSAC40 PASANTE | 40 1/1 60x40 | 170 Kg | 120 Kg | 140x136x217 | | 400V 3F+N | 452a | 570 | 51.490 € |
| DSAC20 SG PASANTE | 20 1/1 60x40 | | | 130x124x217 | | SIN MOTOR | 452a | 280 | 35.465 € |
| DSAC40 SG PASANTE | 40 1/1 60x40 | | | 140x136x217 | | SIN MOTOR | 452a | 300 | 44.650 € |

Todos los equipos están contruidos en acero inoxidable 304. Aislamiento en poliuretano exento de CFC, de 60 mm. Compresores herméticos. Incluye de serie lámpara germicida, esterilizador UV y conector USB para descargar los datos. Motor a distancia incluido en el precio. Precargado de gas. Distancia máxima 15 M. RAMPAS NO INCLUIDAS.



ESPECIAL HELADERÍA PASTELERÍA PANADERÍA

*SPECIAL FOR ICE CREAM-PASTRY-BAKERY SPECIAL/
SPÉCIAL POUR GLACES-PÂTISSERIE-BOULANGERIE*

 **Amplia gama en armarios especiales dirigidos, específicamente, al sector de la heladería-pastelería y panadería:**

- Grandes capacidades.
- Mayor aislamiento.
- Ventilación uniforme en todas las parrillas.
- Control de la humedad.
- Control de la fermentación...
- Ambiente de trabajo de hasta +40°C con 40% humedad relativa (Clase CLIMÁTICA 5).
- y alta tecnología que permite opcionalmente gestionar via wifi-bluetooth.



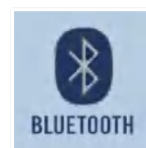
 **Wide range of special refrigerated cabinets, specifically aimed at the ice cream-pastry and bakery sector:**

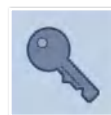
- Large capacities.
- Increased insulation.
- Uniform ventilation on all shelves.
- Humidity control.
- Fermentation control...
- Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity (CLIMATE Class 5).
- and high technology that optionally allows management via wifi-bluetooth.



 **Large gamme d'armoires réfrigérées spéciales, spécifiquement destinées au secteur de la glacerie-pâtisserie et de la boulangerie:**

- Grandes capacités
- Isolation accrue
- Ventilación uniforme sur toutes les étagères
- Contrôle de l'humidité
- Contrôle de la fermentation...
- Environnement de fonctionnement jusqu'à +40°C avec 40% d'humidité relative (Classe CLIMATIQUE 5).
- et de la haute technologie qui permet en option la gestion via wifi-bluetooth





Construido en inoxidable 304. Guía sinox y parrillas extraíbles
 Máximo aislamiento de 80mm en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Equipo tropicalizado monobloc, con evaporador exterior que ofrece un parochevamiento del 100%. Refrigeración ventilada con canalización interna para la distribución del frío. Dotado de pedal para abrir la puerta, luz y cerradura Puerta reversible. El modelo 900 dispone de desagüe en el interior de la cabina.
 Clase Climática 5. Eficiencia Energética Clase A.

| MODELO | °C | PARRILLAS DOTACIÓN | DIMENS ÚTILES | DIMENS EXTERIOR | W | V/Hz | REFRIG | PVP |
|--------|----|--------------------|---------------|-----------------|---|------|--------|-----|
|--------|----|--------------------|---------------|-----------------|---|------|--------|-----|



| | | | | | | | | |
|---------------------|-----------|------------|-----------|-----------|-----|-------------|-------|---------------|
| DSAH 700 LIT | -18/-22°C | 9x(GN 2/1) | 56x66x153 | 72x82x208 | 650 | 230-1/50 Hz | R 290 | 5.365€ |
|---------------------|-----------|------------|-----------|-----------|-----|-------------|-------|---------------|

Capacidad : 36 cubetas EN 365x165x120 (9 niveles de 4 cubetas cada uno), no incluidas en el precio.

| | | | | | | | | |
|----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----|-------------|-------|---------------|
| DSAH 700 PLUS | -18/-22°C | 9x(69x53) | 57x74x153 | 73x90x208 | 650 | 230-1/50 Hz | R 290 | 5.640€ |
|----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----|-------------|-------|---------------|

Capacidad: 54 cubetas EN 365x165x120 (9 niveles de 6 cubetas cada uno), no incluidas en el precio.

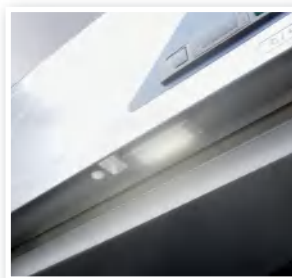


| | | | | | | | | |
|---------------------|-----------|------------|-----------|-----------|-----|-------------|-------|---------------|
| DSAH 900 LIT | -18/-22°C | 10x(60x80) | 67x83x171 | 83x99x226 | 850 | 230-1/50 Hz | R 290 | 7.295€ |
|---------------------|-----------|------------|-----------|-----------|-----|-------------|-------|---------------|

Capacidad : 60 cubetas EN 365*165*120 (10 niveles de 6 cubetas cada uno), no incluidas en el precio.

Opcional: Bluetooth-Wifi

ARMARIOS PASTERÍA Y CHOCOLATE CON CONTROL DE HUMEDAD



Humedad controlada por humidificador ultrasónico que nebuliza el agua en la cámara. Control y gestión constantes de la temperatura y la humedad mediante sondas electrónicas de alta precisión. Visualización gráfica en tiempo real de temperatura y humedad. Historial de las temperaturas hasta 10 años. Parrillas 60*40 en modelos 701 y 60x40 y en modelos 901 no incluidas en dotación. Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraíbles. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional (mismas dimensiones). Construido en acero inox 304, incluso trasera. Pedal para abrir la puerta. 80 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Eficiencia Energética Clase A.

| MODELO | °C | HUMEDAD % | DOTACIÓN | DIMENS ÚTILES | DIMENS EXTERIOR | W | V/Hz | REFRIG | PVP |
|--------|----|-----------|----------|---------------|-----------------|---|------|--------|-----|
|--------|----|-----------|----------|---------------|-----------------|---|------|--------|-----|



| | | | | | | | | | |
|-----------|----------|-------|--------------|-----------|-----------|-----|-------------|-------|--------|
| AP701CH65 | -2/+10°C | 45-65 | 20 par guías | 56x66x148 | 72x82x210 | 450 | 230-1/50 Hz | R-290 | 5.945€ |
| AP701CH95 | -2/+10°C | 65-95 | 20 par guías | 56x66x148 | 72x82x210 | 450 | 230-1/50 Hz | R-290 | 7.570€ |

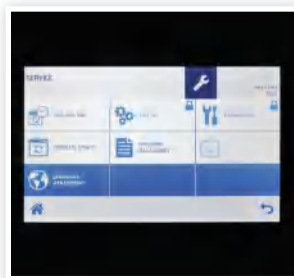
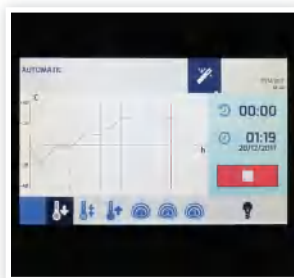
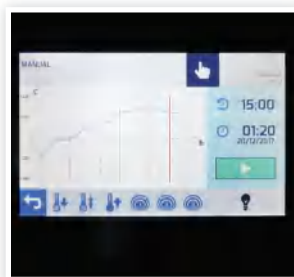


| | | | | | | | | | |
|-----------|----------|-------|--------------|-----------|-----------|-----|-------------|-------|--------|
| AP901CH65 | -2/+10°C | 45-65 | 20 par guías | 67x83x154 | 83x99x226 | 497 | 230-1/50 Hz | R-290 | 7.395€ |
| AP901CH95 | -2/+10°C | 65-95 | 20 par guías | 67x83x154 | 83x99x226 | 497 | 230-1/50 Hz | R-290 | 8.925€ |

| | | | | | | | | | |
|------------|----------|-------|--------------|-----------|-----------|-----|-------------|-------|--------|
| AP701CH65C | -2/+10°C | 45-65 | 20 par guías | 56x66x148 | 72x82x210 | 450 | 230-1/50 Hz | R-290 | 6.220€ |
| AP701CH95C | -2/+10°C | 65-95 | 20 par guías | 56x66x148 | 72x82x210 | 450 | 230-1/50 Hz | R-290 | 7.860€ |

VER APARTADO CAFETERÍA HELADERÍA





Construido en acero inoxidable 304, con guías inox para poder extraer las parrillas. Temperatura: -5°C/+35°C. Capacidad: hasta 27 bandejas o parrillas 60*40. 99 programas con parámetros variables. Posibilidad de ciclos manuales y ciclos referidos con opción de memorizar los ciclos utilizados, calientes y frío, de forma alternativa. 7 fases: 1 enfriamiento y estabilización, 2 conservación, 3 despertar del producto, 4 fermentación 1, 5 fermentación 2, 6 fermentación 3, 7 retraso horneado. Control de la humedad hasta 95%. Visible en el visor. Panel touch con visor de temperatura, humedad, gráficas y asistencia. Luz, llave y pedal de apertura. Motor monobloc tropicalizado (hasta 42°C a 65% humedad). Frío ventilado de reparto uniforme y regulable con posibilidad de regulación. Desescarche automático. Máximo aislamiento (80 mm) y consiguiente ahorro energético. Puerta no reversible. Clase climática 5. E-Energética A

| MODELO | °C | HUMEDAD % | DOTACIÓN | DIMENS ÚTILES | DIMENS EXTERIOR | W | V/Hz | REFRIG | PVP |
|--------|----|-----------|----------|---------------|-----------------|---|------|--------|-----|
|--------|----|-----------|----------|---------------|-----------------|---|------|--------|-----|



| | | | | | | | | | | |
|------------------|----------|-------|-------------|-------|-----------|-----------|-----|-------------|-------|---------------|
| DSAFC 701 | -5/+35°C | 65-95 | 3 parrillas | 60x40 | 56x66x153 | 72x82x208 | 350 | 230-1/50 Hz | R-290 | 7.915€ |
| DSAFC 901 | -5/+35°C | 65-95 | 3 parrillas | 60x80 | 67x83x171 | 83x99x226 | 690 | 230-1/50 Hz | R-290 | 9.195€ |







| | | | | | | | | | | |
|------------------|----------|-------|-------------|-------|-----------|-----------|-----|-------------|-------|---------------|
| DSMFC 802 | -5/+35°C | 65-95 | 2 parrillas | 60x40 | 84x62x60 | 143x80x85 | 690 | 230-1/50 Hz | R-290 | 7.620€ |
| DSMFC 803 | -5/+35°C | 65-95 | 3 parrillas | 60x40 | 131x62x60 | 197x80x85 | 690 | 230-1/50 Hz | R-290 | 8.490€ |

ARMARIOS PANADERÍA GREEN




MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO SPECIAL voltage +5%

| MODELO | °C | GUIAS DOTAC. | LIT | DIMENS INTERIOR | DIMENS EXTERIOR | W | V/Hz | REFRIG. | PVP |
|---|---------|--------------|------|-----------------|-----------------|-----|---------------|---------|---------------|
|  ACPP801 | -2°/+8° | 5x2 | 700 | 58x68x156 | 72x82x210 | 320 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 3.620€ |
|  ANPP801 | -22/18° | 5x2 | 700 | 58x68x156 | 72x82x210 | 530 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 4.095€ |
|  ACPP802 | -2°/+8° | 10x2 | 1350 | 128x68x156 | 140x80x209 | 993 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 5.365€ |
|  ANPP802 | -22/18° | 10x2 | 1350 | 128x80x156 | 140x80x209 | 916 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 5.990€ |

Construido en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Motor monobloc con evaporador exterior (techo libre) que deja útil el 100% de la cabina. Tropicalizado, de alto rendimiento y desescarche automático por resistencia. Guías inox y móviles que permiten un máximo aprovechamiento. Puertas higiénicas sin tiradores.


ARMARIOS PANADERIA GOLD



| MODELO | °C | GUIAS DOTAC. | LIT | DIMENS INTERIOR | DIMENS EXTERIOR | W | V/Hz | REFRIG. | PVP |
|--|-----------|--------------|-----|-----------------|-----------------|-----|-------------|---------|---------------|
|  DSAPC701 | -2/+10°C | 20x2 | | 56x66x153 | 72x82x210 | 410 | 230-1/50 Hz | R-290 | 4.500€ |
| DSAPN701 | -18/-22°C | 20x2 | | 56x66x153 | 72x82x210 | 410 | 230-1/50 Hz | R 290 | 4.940€ |
| DSAPC901 | -2/+10°C | 20x2 | | 67x83x171 | 83x99x226 | 410 | 230-1/50 Hz | R-290 | 5.650€ |
| DSAPN901 | -18/-22°C | 20x2 | | 67x83x171 | 83x99x226 | 410 | 230-1/50 Hz | R 290 | 6.315€ |

Se caracteriza por su alto ahorro energético, con un aislamiento de 80 mm. Capacidad para 20 bandejas. Dotados de cerradura y luz led. Construido en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Motor monobloc con evaporador exterior (techo libre) que deja útil el 100% de la cabina. Tropicalizado, de alto rendimiento y desescarche automático por resistencia. Guías inox y móviles que permiten un máximo aprovechamiento.

ARMARIOS PARA CARROS

| MODELO | °C | | | DIMENS INTERIOR | DIMENS EXTERIOR | W | V/Hz | REFRIG. | PVP |
|--|---------|--|--|-----------------|-----------------|-----|-------------|---------|---------------|
|  ROLLIN 60x80 | 0/+10°C | | | 82x102x190 | 94x114x214 | 390 | 230-1/50 Hz | R-290 | 7.700€ |

Armario Roll in con capacidad para 2 carros de 60x40 ó 1 de 60x80. Armario en acero inox 304, acabado en una sola pieza. Paneles de 60 mm. Puerta de 68x170. No se puede invertir el sentido. Equipo frío monobloc en la parte superior. No incluye ninguna dotación de serie. Escalerillas - guías o carro son opcionales. Clase climática 4.



LÍNEA GREEN

F

GREEN LINE | LIGNE GREEN

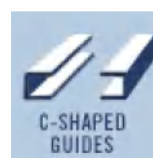
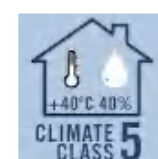
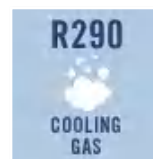
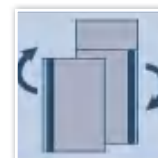
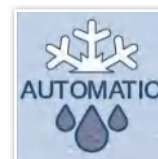


 **The GREEN line gathers the best qualities: Big storage space, efficiency, reliability, hardiness.**

- Constructed of 304 stainless steel, with 60mm insulation.
- CC5 • EEB.
- Both, tables and cabinets, are tropicalized, with monobloc equipment, out-of-chamber evaporator, removable and adjustable rack guides and reversible doors.

 **La ligne GREEN réunit les meilleures qualités: capacité, efficacité, fiabilité, robustesse.**

- Construit en acier inoxydable 304, avec isolation de 60 mm.
- CC5 • EEB.
- Les tables et les armoires ont un équipement monobloc tropicalisé, un évaporateur hors chambre, des guides de rack amovibles et réglables et des portes réversibles.



ARMARIOS PESCADO GREEN



MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO

| MODELO | °C | CONT. DOTAC. | LIT | DIMENS INTERIOR | DIMENS EXTERIOR | W | V/Hz | REFRIG | PVP |
|--------|----|--------------|-----|-----------------|-----------------|---|------|--------|-----|
|--------|----|--------------|-----|-----------------|-----------------|---|------|--------|-----|



| | | | | | | | | | |
|----------|----------|---|------|------------|------------|-----|---------------|-------|---------------|
| AC 801 P | -5°/+10° | 6 | 610 | 58x68x156 | 72x82x210 | 320 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 3.990€ |
| AC 802 P | -2°/+8° | 6 | 1350 | 128x68x156 | 144x82x210 | 580 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 5.990€ |

Pescado - Fish • VENTILADO • INCLUYE 7 CONTENEDORES DE PROPILENO - FORCED AIR

Construido en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Motor monobloc con evaporador exterior (techo libre) que deja útil el 100% de la cabina. Tropicalizado, de alto rendimiento, con evaporador interior y desescarche automático por resistencia. Guías inox móviles con contenedores de propileno que permiten un máximo aprovechamiento. Puertas higiénicas sin tiradores. Led y desagüe en la cuba.

ARMARIO GRANDES DIMENSIONES

SPECIAL voltage +5%

| MODELO | °C | DOTACIÓN | LIT | DIMENS INTERIOR | DIMENS EXTERIOR | W | V/Hz | REFRIG | PVP |
|--------|----|----------|-----|-----------------|-----------------|---|------|--------|-----|
|--------|----|----------|-----|-----------------|-----------------|---|------|--------|-----|



| | | | | | | | | | |
|----------------|-----------|---|------|-----------|-------------|-----|----------|------|----------------|
| DSACC 1000 | 0/10°C | - | 1400 | 86x86x176 | 100x110x230 | 510 | 230V F+N | R290 | 5.405€ |
| DSANC 1000 | -18/-22°C | - | 1400 | 86x89x176 | 100x110x230 | 580 | 230V F+N | R290 | 7.785€ |
| OPCIONAL INOX. | | | | | | | | | +1.400€ |

Preparado para trabajar a 42° C de temperatura ambiente y humedad del 65%. Paneles desmontables lacados en blanco de 70 mm. Puerta 68x160 con llave y cierre automático. Perfiles sanitarios interior. Equipo frío monobloc en la parte superior. No incluye ninguna dotación de serie. Escalerillas - guías o carro son opcionales.

ARMARIO PARA CARROS GN

| MODELO | °C | DOTACIÓN | LIT | DIMENS INTERIOR | DIMENS EXTERIOR | W | V/Hz | REFRIG | PVP |
|--------|----|----------|-----|-----------------|-----------------|---|------|--------|-----|
|--------|----|----------|-----|-----------------|-----------------|---|------|--------|-----|



| | | | | | | | | | |
|-------------|--------|--|------|-----------|-----------|-----|----------|------|---------------|
| ROLL-IN 2/1 | 0/10°C | | 1600 | 82x82x180 | 94x94x214 | 300 | 230V F+N | R290 | 6.730€ |
|-------------|--------|--|------|-----------|-----------|-----|----------|------|---------------|

Armario Roll in construido en acero inoxidable 304, con capacidad para carro GN 2/1. Preparado para trabajar a 42° C de temperatura ambiente y humedad del 65%. Armario acabado en una sola pieza. Paneles de 60 mm. Puerta de 68x170. No se puede invertir el sentido. Equipo frío monobloc en la parte superior. No incluye ninguna dotación de serie. Escalerillas - guías o carro son opcionales.

ARMARIOS DE MADURACIÓN



| MODELO | °C | | | | DIMENS EXTERIOR | W | V/Hz | PVP |
|--------|----|--|--|--|-----------------|---|------|-----|
|--------|----|--|--|--|-----------------|---|------|-----|











| | | | | | | | | |
|-----------|-----|-----|-----------|-----|-----------|--------|----------|------------------|
| MCDA 500 | 0,1 | 85% | 1 bandeja | LED | 60x61x91 | 20 Kg | 230V F+N | CONSULTAR |
| MCDA 1000 | 0,1 | 85% | 1 barra | LED | 70x75x165 | 100 Kg | 230V F+N | CONSULTAR |

Construido en acero inoxidable. Puerta con llave y reversible. Se puede integrar en la pared. Alarma óptica y acústica. carga máxima por estante en mod 1000, 40 kg. Cuenta con filtro de carbón activo. Humedad ajustables (De 60% a 90%). Dotados de Luz UV que esteriliza y evita el desarrollo y proliferación de gérmenes, exenta de radiación. Ver opcionales. Después de 4 semanas, la carne sólo ha perdido 7-8% y un 12% a las 6 semanas. Sirve para vacuno, cerdo, embutidos, quesos y jamón.

ARMARIOS 70 GREEN

F

MAYOR CAPACIDAD Y PARRILLAS EXTRAIBLES

| MODELO | °C | LIT | PARRILLAS DOTACIÓN | DIMENS INTERIORES | DIMENS EXTERIOR | W | V/Hz | REFRIG | PVP |
|---|-----------|------|--------------------|-------------------|-----------------|-----|-------------|--------|---------------|
|  ACB701 | 0°/10° | 600 | 3x(530x530) | 60x60x153 | 72x72x208 | 320 | 230-1/50 Hz | R-290 | 2.735€ |
|  ANB701 | -18°/-22° | 600 | 3x(530x530) | 60x60x153 | 72x72x208 | 530 | 230-1/50 Hz | R-290 | 3.395€ |
|  ACB702 | 0°/10° | 1200 | 6x(530x530) | 132x60x153 | 144x72x208 | 580 | 230-1/50 Hz | R-290 | 3.975€ |
|  ANB702 | -18°/-22° | 1200 | 6x(530x530) | 132x60x153 | 144x72x208 | 700 | 230-1/50 Hz | R-290 | 4.595€ |
|  ACB701C | 0°/+10° | 600 | 3x(530x530) | 58x68x156 | 70x80x209 | 340 | 230-1/50 Hz | R-290 | 3.090€ |
|  ANB701C | -18°/-22 | 600 | 3x(530x530) | 58x68x156 | 70x80x209 | 550 | 230-1/50 Hz | R-290 | 3.865€ |
|  ACB702C | -0°/+10° | 1200 | 6x(530x530) | 128x68x156 | 140x80x209 | 600 | 230-1/50 Hz | R-290 | 4.685€ |
|  ANB702C | -18°/-22 | 1200 | 6x(530x530) | 128x68x156 | 140x80x209 | 720 | 230-1/50 Hz | R-290 | 5.705€ |

 **La línea GREEN reúne las mejores cualidades: capacidad, eficiencia, fiabilidad, robustez.**

Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraíbles. Techo libre. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional. Construido en acero inox 304, excepto trasera. 60 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Puerta reversible.

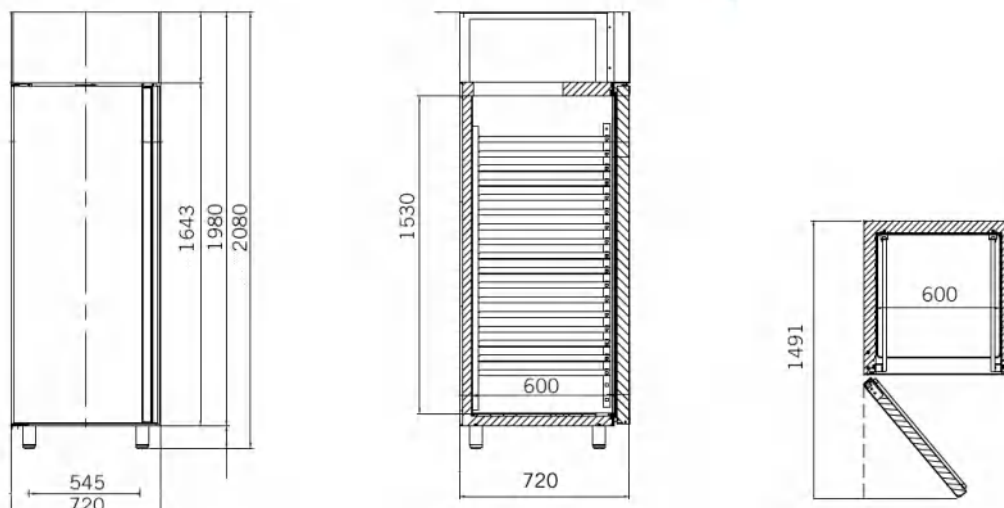
JUEGO DE 2 GUIAS 600/1200

40€

PARRILLA 53X53








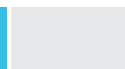
45€

OPCIONALES



ARMARIOS 80 GN 2/1 GREEN

MAYOR CAPACIDAD Y PARRILLAS EXTRAIBLES

| MODELO | °C | LIT | PARRILLAS DOTACION | DIMENS INTERIORES | DIMENS EXTERIOR | W | V/Hz | REFRIG | PVP |
|---|-----------|------|--------------------|-------------------|-----------------|-----|---------------|--------|---------------|
|  ACB801 | 0°/10° | 700 | 3x(530x650) | 60x70x153 | 72x82x213 | 320 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 2.930€ |
|  ANB801 | -18°/-22° | 700 | 3x(530x650) | 60x70x153 | 72x82x213 | 530 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 3.620€ |
|  ACB802 | 0°/10° | 1400 | 6x(530x650) | 132x70x153 | 144x82x213 | 580 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 4.315€ |
|  ANB802 | -18°/-22° | 1400 | 6x(530x650) | 132x70x153 | 144x82x213 | 700 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 4.995€ |
|  ACB801C | 0°/+10° | 700 | 3x(530x650) | 60x70x153 | 72x82x213 | 340 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 3.215€ |
|  ANB801C | -18°/-22 | 700 | 3x(530x650) | 60x70x153 | 72x82x213 | 550 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 3.985€ |
|  ACB702C | -0°/+10° | 1400 | 6x(530x650) | 132x70x153 | 144x82x213 | 600 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 4.995€ |
|  ANB702C | -18°/-22 | 1400 | 6x(530x650) | 132x70x153 | 144x82x213 | 720 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 6.240€ |

 **La línea GREEN reúne las mejores cualidades: capacidad, eficiencia, fiabilidad, robustez.**

Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraíbles. Techo libre. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional. Construido en acero inox 304, excepto trasera. 60 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Puerta reversible.

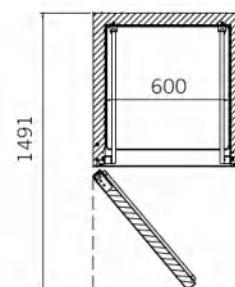
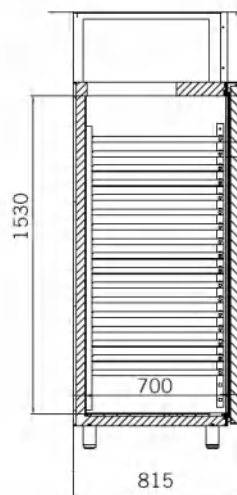
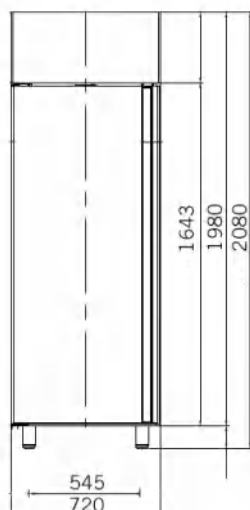
JUEGO DE 2 GUIAS 600/1200

45€

PARRILLA 53X53

45€

OPCIONALES





LÍNEA GREEN

GREEN LINE | LIGNE GREEN

F



 **La línea GREEN reúne las mejores cualidades: capacidad, eficiencia, fiabilidad, robustez e inmejorable precio.**

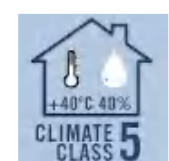
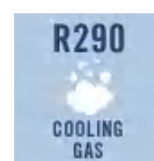
- Construida en acero inoxidable 304, con 60 mm de aislamiento.
- CC5 • EEB.
- Tanto mesas como armarios cuentan con equipo monobloc tropicalizado, evaporador fuera de la cámara, guías para parrillas extraíbles y ajustables y puertas reversibles.

 **The GREEN line gathers the best qualities: Big storage space, efficiency, reliability, hardness.**

- Constructed of 304 stainless steel, with 60mm insulation.
- CC5 • EEB.
- Both, tables and cabinets, are tropicalized, with monobloc equipment, out-of-chamber evaporator, removable and adjustable rack guides and reversible doors.


 **La ligne GREEN réunit les meilleures qualités: capacité, efficacité, fiabilité, robustesse.**

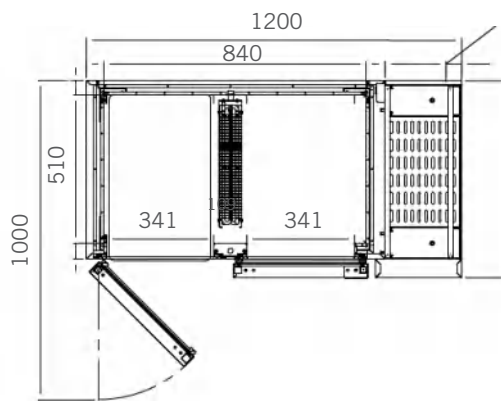
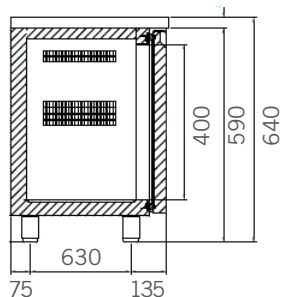
- Construit en acier inoxydable 304, avec isolation de 60 mm.
- CC5 • EEB.
- Les tables et les armoires ont un équipement monobloc tropicalisé, un évaporateur hors chambre, des guides de rack amovibles et réglables et des portes réversibles.



BAJOS H=65 GREEN




PARRILLAS EXTRAIBLES

| MODELO | °C | LIT | DIMENS INTERIORES | DIMENS EXTERIOR | W | V/Hz | REFRIG | PVP |
|---|----------|-----|-------------------|-----------------|-----|----------------|--------|---------------|
|  BCS2P | 0°C/10°C | 150 | 84x51x40 | 120x63x64 | 350 | 230V F+N 50 Hz | R-290 | 3.860€ |
| BCS3P | 0°C/10°C | 225 | 129x51x40 | 160x63x64 | 350 | 230V F+N 50 Hz | R-290 | 4.615€ |
| BCS4P | 0°C/10°C | 300 | 174x51x40 | 220x63x64 | 350 | 230V F+N 50 Hz | R-290 | 5.445€ |



BAJO MOSTRADORES 60 GREEN

PARRILLAS EXTRAIBLES. MOTOR MONOBLOC Y TRASERA INOX

| MODELO | °C | LIT | PARRILLAS DOTACION | DIMENS INTERIORES | DIMENS EXTERIOR | W | V/Hz | REFRIG | PVP |
|--|--------|-----|--------------------|-------------------|-----------------|-----|----------------|--------|---------------|
|  MCB602 | 0°/10° | 227 | 2x(325x430) | 84x48x60 | 128x60x85/95 | 350 | 230V F+N 50 Hz | R-290 | 2.980€ |
|  MCB603 | 0°/10° | 357 | 3x(325x430) | 129x48x60 | 173x60x85/95 | 350 | 230V F+N 50 Hz | R-290 | 3.520€ |
|  MCB604 | 0°/10° | 487 | 4x(325x430) | 174x48x60 | 218x60x85/95 | 350 | 230V F+N 50 Hz | R-290 | 4.180€ |



Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraíbles. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional (mismas dimensiones). Construido en acero inox 304, incluso trasera. 60 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Ángulos interiores redondeados para facilitar la limpieza. Peto 10 cm. Disponible modelo sin peto y sin encimera.

OPCIONALES

JUEGO DE 2 GUIAS 600

40€









PARRILLA 32,5x43

45€

BAJO MOSTRADORES 70 GN 1/1 GREEN

F

PARRILLAS EXTRAIBLES. MOTOR MONOBLOC Y TRASERA INOX

| | MODELO | °C | LIT | PARRILLAS DOTACION | DIMENS INTERIORES | DIMENS EXTERIOR | W | V/Hz | REFRIG | PVP |
|---|--|--------|-----|--------------------|-------------------|-----------------|-----|---------------|--------|---------------|
|  | MCB702 | 0°/10° | 275 | 2x(325x530) | 84x58x60 | 128x70x85/95 | 350 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 3.095€ |
|  | MCB703 | 0°/10° | 430 | 3x(325x530) | 129x58x60 | 173x70x85/95 | 350 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 3.660€ |
|  | MCB704 | 0°/10° | 588 | 4x(325x530) | 174x58x60 | 218x70x85/95 | 350 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 4.285€ |
|   | MCB702C | 0°/10° | 275 | 2x(325x530) | 84x58x60 | 128x70x85/95 | 370 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 3.750€ |
| PUERTAS CRISTAL Y LUZ / WITH GLASS DOOR AND LED / PORTES VERRE ET LED | | | | | | | | | | |
|   | MCB703C | 0°/10° | 430 | 3x(325x530) | 129x58x60 | 173x70x85/95 | 370 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 4.485€ |
| PUERTAS CRISTAL Y LUZ / WITH GLASS DOOR AND LED / PORTES VERRE ET LED | | | | | | | | | | |
|  | MCB702F | 0°/10° | 275 | 2x(325x530) | 84x58x60 | 128x70x85/95 | 370 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 3.695€ |
| CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC EVIER | | | | | | | | | | |
|  | MCB703F | 0°/10° | 430 | 3x(325x530) | 129x58x60 | 173x70x85/95 | 370 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 4.290€ |
| CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC EVIER | | | | | | | | | | |
|  | <p>Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraíbles. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional, mismas dimensiones o bien tamaño reducido de 1135, 1585 y 2035 mm. Construido en acero inox 304, incluso trasera. 60 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Peto 10 cm. Disponible modelo sin peto y sin encimera. Ángulos interiores redondeados para facilitar la limpieza.</p> | | | | | | | | | |

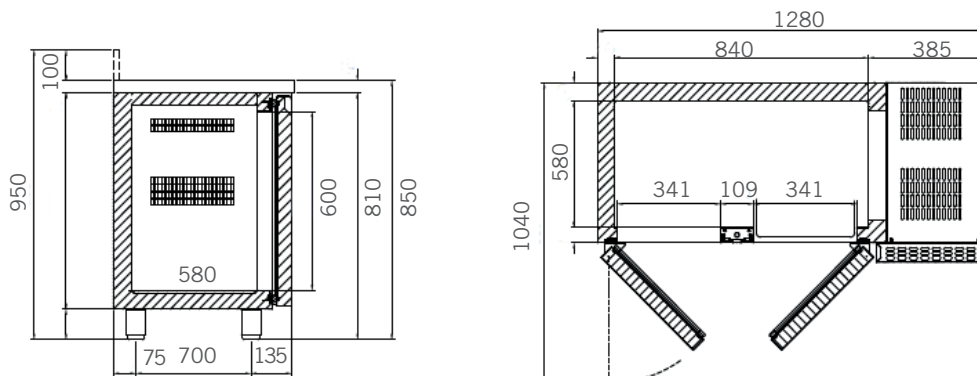
JUEGO DE 2 GUIAS 700/1400

40€

PARRILLA GN 1/1

40€

OPCIONALES






MESAS 800 EURONORM 60X40 GREEN



| | MODELO | °C | BANDEJ. DOTAC. | LIT | DIMENS INTERIOR | DIMENS EXTERIOR | W | V/Hz | REFRIG | PVP |
|--|--|--------|----------------|-----|-----------------|-----------------|-----|---------------|--------|---------------|
|  | MCP802SP | 0°/10° | 2 | 390 | 99x68x60 | 143x80x85 | 350 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 3.385€ |
| | ENCIMERA GRANITO 1500 | | | | | | | | | 790€ |
|  | MCP803SP | 0°/10° | 3 | 600 | 153x68x60 | 196x80x85 | 350 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 3.990€ |
| | ENCIMERA GRANITO 2000 | | | | | | | | | 995€ |
|  | MCP804SP | 0°/10° | 4 | 800 | 204x68x60 | 248x80x85 | 350 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 4.990€ |
| | ENCIMERA GRANITO 2500 | | | | | | | | | 1.290€ |
|  | <p>Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraíbles. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional (mismas dimensiones). Construido en acero inox 304, incluso trasera. 60 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Ángulos interiores redondeados para facilitar la limpieza. Peto 10 cm. Disponible modelo sin peto y sin encimera.</p> | | | | | | | | | |

FRENTE MOSTRADORES 600 GREEN

| | MODELO | °C | PARRI. DOT | LIT | DIMENS. INTERIOR | DIMENS. EXTERIOR | W | V/Hz | REFRIG | PVP |
|---|--------------------------|--------|------------|-----|------------------|------------------|-----|---------------|--------|---------------|
|  | FMC 1500 | 0°/10° | 2 | 330 | 95x44x80 | 150x60x110 | 442 | 230V F+N 50Hz | 134a | 2.670€ |
| | FMC 1500 C (CRISTAL LUZ) | | 2 | 330 | 95x44x80 | 150x60x110 | 442 | 230V F+N 50Hz | 134a | 3.025€ |
|  | FMC 2000 | 0°/10° | 3 | 540 | 148x44x80 | 202x60x110 | 442 | 230V F+N 50Hz | 134a | 3.248€ |
| | FMC 2000 C (CRISTAL LUZ) | | 3 | 540 | 148x44x80 | 202x60x110 | 442 | 230V F+N 50Hz | 134a | 3.695€ |
|  | FMC 2500 | 0°/10° | 4 | 730 | 199x44x80 | 254x60x110 | 761 | 230V F+N 50Hz | 134a | 3.684€ |
| | FMC 2500 C (CRISTAL LUZ) | | 4 | 730 | 199x44x80 | 254x60x110 | 761 | 230V F+N 50Hz | 134a | 4.200€ |

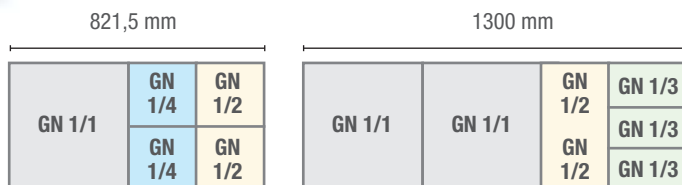
Construidas en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Aislamiento de poliuretano inyectado, a alta densidad, libre de CFC. Ventilación sólo frontal, que permite encastrar o adherir a otros muebles. Puertas de ancho especial para facilitar el acceso (435*730 mm h). Equipo frío accesible al 100%. Tropicalizado, de alto rendimiento, con evaporador interior y desescarche automático por resistencia. Parrilla fija. Puertas higiénicas sin tiradores. Desagüe en la cuba.

MESAS PIZZA-ENSALADAS GAMA GREEN

F

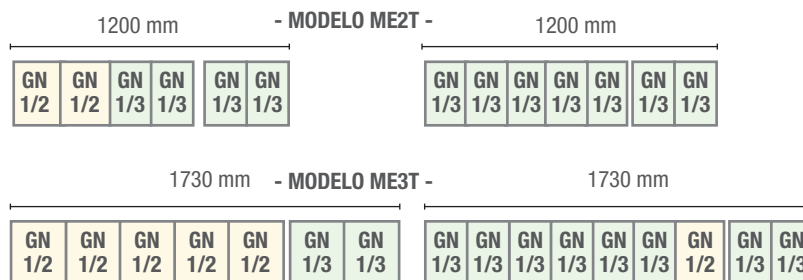


| MODELO | °C | PARRILLAS DOTACIÓN | DIMENS ÚTILES | L x P x H | W | V/Hz | REFRIG | PVP |
|--------|---------|--------------------|---------------|-----------|-----|---------------|--------|---------------|
| ME702T | 4°/10°C | 2x1/1 | 79x58x45 | 128x70x90 | 652 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 3.795€ |
| ME703T | 4°/10°C | 3x1/1 | 124x58x45 | 173x70x90 | 652 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 4.370€ |



| | | | | | | | | |
|------|--------|-------------|-----------|------------|-----|---------------|-------|---------------|
| ME2T | 0°/10° | 2x(325x430) | 79x46x81 | 128x73x42 | 318 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 3.995€ |
| ME3T | 0°/10° | 3x(325x430) | 124x46x81 | 177x73x112 | 318 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 4.870€ |

Construidas en acero inoxidable 304, incluso trasera. Motor monoblocc exterior a la cámara. Guías con parrillas extraíbles. Cubetas no incluidas.



| | | | | | | | |
|----------|-----------|-----------------|------------|---------|---------------|-------|---------------|
| MPGV1507 | +2°c/+8°c | 2 5 (1/4 h=150) | 130x70x136 | 320+130 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 4.980€ |
| MPGV2007 | +2°c/+8°c | 3 8 (1/4 h=150) | 180x70x136 | 320+130 | 230V F+N 50Hz | R-290 | 5.795€ |

MESA: Encimera en granito con peto de 200 mm. Exterior e interior en inox 304 18/10. Pies regulables. Condensador sobredimensionado para un alto rendimiento. Evaporador de tiro forzado. Desescarche automático. Aislamiento de poliuretano inyectado 40 kg/m3. Libre de CFC's.

VITRINA EXPOSITORA: Incluida en el precio. No cubetas. Puertas correderas opcional. Exterior e interior en inox 304 18/10 excepto base. Aislamiento de poliuretano inyectado 40 kg/m3. Libre de CFC's.

| MODELO | °C | PTAS | CUBETAS EN DOTACIÓN | L x P x H | W | V/Hz | REFRIG | PVP |
|--------|-----------|------|---------------------------------|-----------|-----|---------------|--------|---------------|
| VZ6 | +2°c/+8°c | 2 | 6 (1/3 h=150) | 139x44x44 | 442 | 230V F+N 50Hz | 134a | 1.720€ |
| VZ8 | +2°c/+8°c | 3 | 7 (1/3 h=150)+ 1 (1/2 h=150) | 187x44x44 | 442 | 230V F+N 50Hz | 134a | 2.060€ |



| | |
|--|-------------|
| PTAS VITRINAS INOX-REGULABLES-H=15-20 CM (4 UNID) | 50€ |
| PUERTAS CORREDERAS VITRINA 1500 | 220€ |
| PUERTAS CORREDERAS VITRINA 2000 | 270€ |



VITRINAS

DISPLAY CASES | VITRINES

VITRINAS

- Construidas íntegramente en acero inoxidable 304, con puertas traseras en metacrilato.
- Cristales templados que evitan accidentes y abatibles para facilitar la limpieza.
- Modelos sushi homologados NSF y UL.
- Vitrinas especiales para exponer en los restaurantes pescado, marisco o carne, frescos, construidas en acero especial no corrosivo a la sal Aisi 316.
- Los modelos sushi y pescado llevan doble evaporador con anti goteo.
- Estética elegante y moderna.

DISPLAY

- Made in 304 stainless steel, with methacrylate rear doors.
- Tempered crystals that prevent accidents and collapsible to facilitate cleaning.
- NSF and UL Listed Sushi Models.
- Special display cabinets for fresh fish, seafood or meat in restaurants, made of special steel Aisi 316 that is not corrosive to salt.
- The sushi and fish models have a double evaporator with anti drip.
- Sleek and modern aesthetics.

VITRINES



- Construit entièrement en acier inoxydable 304, avec portes arrière en méthacrylate.
- Verres trempés qui préviennent les accidents et pliables pour faciliter le nettoyage.
- Modèles de sushi répertoriés NSF et UL.
- Vitrines spéciales pour l'affichage du poisson frais, des fruits de mer ou de la viande dans les restaurants, construites en acier spécial non corrosif au sel Aisi 316.
- Les modèles pour sushi et poisson ont un double évaporateur avec anti-goutte.
- Esthétique élégante et moderne.



VITRINAS "TAPAS FRÍAS"



F

SPECIAL voltage +5%

| MODELO | DIM/Nº BANDEJAS | °C | L x P x H | HP | V/Hz | PVP |
|--|----------------------|---------|---------------|-----|---------------|---------------|
|  VP4L | placa 697x305 | 0°C-4°C | LED 109x38x25 | 1/6 | 230V F+N 50Hz | 1.170€ |
| VP6L | placa 1050x305 | 0°C-4°C | LED 144x38x25 | 1/6 | 230V F+N 50Hz | 1.245€ |
| VP8L | placa 1400x305 | 0°C-4°C | LED 179x38x25 | 1/6 | 230V F+N 50Hz | 1.355€ |
| VP10L | placa 1750x305 | 0°C-4°C | LED 214x38x25 | 1/6 | 230V F+N 50Hz | 1.630€ |
|  VC4L | cubetas 4 (1/3) H 40 | 0°C-4°C | LED 109x38x25 | 1/6 | 230V F+N 50Hz | 1.190€ |
| VC6L | cubetas 6 (1/3) H 40 | 0°C-4°C | LED 144x38x25 | 1/6 | 230V F+N 50Hz | 1.297€ |
| VC8L | cubetas 8 (1/3) H 40 | 0°C-4°C | LED 179x38x25 | 1/6 | 230V F+N 50Hz | 1.435€ |

Construidas en acero inoxidable. Cubetas mod VC en dotación. Cristales templados abatibles. Traseras metacrilato correderas.

VITRINAS "TAPAS FRÍAS" CON ESTANTE

| MODELO | DIM/Nº BANDEJAS | °C | L x P x H | HP | V/Hz | PVP |
|--|----------------------|---------|---------------|-----|---------------|---------------|
|  VP4/2L | placa 697x305 | 0°C-4°C | LED 109x39x34 | 1/6 | 230V F+N 50Hz | 1.265€ |
| VP6/2L | placa 1050x305 | 0°C-4°C | LED 144x39x34 | 1/6 | 230V F+N 50Hz | 1.415€ |
| VP8/2L | placa 1400x305 | 0°C-4°C | LED 179x39x34 | 1/6 | 230V F+N 50Hz | 1.535€ |
|  VC4/2L | cubetas 4 (1/3) H 40 | 0°C-4°C | LED 109x39x34 | 1/6 | 230V F+N 50Hz | 1.295€ |
| VC6/2L | cubetas 6 (1/3) H 40 | 0°C-4°C | LED 144x39x34 | 1/6 | 230V F+N 50Hz | 1.440€ |
| VC8/2L | cubetas 8 (1/3) H 40 | 0°C-4°C | LED 179x39x34 | 1/6 | 230V F+N 50Hz | 1.615€ |

Construidas en acero inoxidable. Cubetas mod VC en dotación. Cristales templados abatibles. Traseras metacrilato correderas.

VITRINAS "TAPAS CALIENTES" BAÑO M^a

| MODELO | DIM/Nº BANDEJAS | °C | L x P x H | W | V/Hz | PVP |
|---|----------------------|---------|-----------|-------|---------------|-------------|
|  CT4 | cubetas 4 (1/3) H 40 | 20-90°C | 84x38x25 | 700W | 230V F+N 50Hz | 810€ |
| CT6 | cubetas 6 (1/3) H 40 | 20-90°C | 119x38x25 | 1000W | 230V F+N 50Hz | 860€ |

Construidas en acero inoxidable. Cubetas mod VC en dotación. Cristales templados abatibles. Traseras metacrilato correderas.

VITRINAS "TAPAS NEUTRAS"



| MODELO | L x P x H | PVP |
|---|-----------|-------------|
|  N80 | 84x38x25 | 490€ |

Construidas en acero inoxidable. Cristales templados abatibles. Traseras metacrilato correderas.

FRÍO COMERCIAL

VITRINAS "SUSHI"

SPECIAL voltage +5%

| MODELO | | DIM/Nº BANDEJAS | °C | | L x P x H | HP | V/Hz | PVP | |
|---|--------|-----------------|--------------|----------|-----------|-----------|------|---------------|---------------|
|  | VP4SL | placa | 697x305 | +2°C-5°C | LED | 109x38x25 | 1/6 | 230V F+N 50Hz | 1.390€ |
| | VP6SL | placa | 1050x305 | +2°C-5°C | LED | 144x38x25 | 1/6 | 230V F+N 50Hz | 1.555€ |
| | VP8SL | placa | 1400x305 | +2°C-5°C | LED | 179x38x25 | 1/4 | 230V F+N 50Hz | 1.675€ |
| | VP10SL | placa | 1750x305 | +2°C-5°C | LED | 214x38x25 | 1/4 | 230V F+N 50Hz | 1.820€ |
|  | VC4SL | cubetas | 4 (1/3) H 40 | +2°C-5°C | LED | 109x38x25 | 1/6 | 230V F+N 50Hz | 1.435€ |
| | VC6SL | cubetas | 6 (1/3) H 40 | +2°C-5°C | LED | 144x38x25 | 1/6 | 230V F+N 50Hz | 1.595€ |
| | VC8SL | cubetas | 8 (1/3) H 40 | +2°C-5°C | LED | 179x38x25 | 1/4 | 230V F+N 50Hz | 1.765€ |

Construidas en acero inoxidable. Cubetas mod VC en dotación. Cristal templados abatibles. Puertas traseras metacrilato correderas. Doble evaporador, inferior y superior con recoge-gotas.


Disponible versión altura especial H = 295. Consultar precios.

VITRINAS PESCADO Y CARNE PARA RESTAURACIÓN

| MODELO | | DIM/Nº BANDEJAS | °C | | L x P x H | HP | V/Hz | PVP | |
|---|----|-----------------|--------------|---------|-----------|-----------|---------|---------------|---------------|
|  | P2 | cubetas | 2 (1/1) H:65 | 0°C-4°C | LED | 71x89x40 | 1/6 | 230V F+N 50Hz | 2.310€ |
| | P3 | cubetas | 3 (1/1) H:65 | 0°C-4°C | LED | 103x89x40 | 1/6+1/6 | 230V F+N 50Hz | 2.780€ |

Construida en acero inoxidable especial AISI 316. Temperatura de 0°C a 4°C. Cristal templado corredero. Doble evaporador inferior y trasero. Cubetas GN opcionales.

VITRINAS PARA COLECTIVIDADES Y COMERCIOS

| MODELO | | DIM/Nº BANDEJAS | °C | | L x P x H | HP/W | V/Hz | PVP | |
|---|--------|-----------------|--------------|-----------|-----------|-----------|-------|---------------|---------------|
|  | VC 1/1 | FRÍA | 3 (1/1) H:65 | 0°C-4°C | LED | 134x61x42 | 1/6 | 230V F+N 50Hz | 1.765€ |
| | CT 1/1 | CALIENTE | 3 (1/1) H:65 | 20°C-90°C | | 113x61x42 | 1400W | 230V F+N 50Hz | 1.230€ |
| | CN 1/1 | NEUTRA | | NEUTRO | | 113x61x42 | | | 874€ |

Construida en acero inoxidable. Cubetas en dotación. Cristales templados. Puertas traseras.


OPCIONALES

- MOTOR A LA IZQUIERDA
- MOTOR A DISTANCIA
- VOLTAJE 110 O 60 Hz
- NORMATIVAS ESPECIALES: ETL - SASO...




OPCIONALES

- SOPORTE INOX CON PATAS P2/P3/VC 1/1 Y CT 1/1
- SOPORTE INOX CERRADO P2/P3/VC 1/1
- ESTANTE PARA SOPORTE CERRADO
- KIT RUEDAS (2 CON FRENO)


ARMARIOS PARA VINO

| MODELO | °C | DOTACION ESTANTES | Nº BOT. | DIMENSIONES | W | V/Hz | REFRIG | PVP |
|---|----------|-------------------|---------|-------------|-----|---------------|--------|---------------|
|  PAV160 | 10°/20°C | 5 | 160 | 60x64x184 | 300 | 230V F+N 50Hz | R600A | 1.565€ |
| <i>Exterior en chapa lacada. Interior en poliestileno. Aislamiento en poliuretano. Estantes extraíbles. Humedad interior de 65 a 85%. Dotado de luz led y pantalla digital. Cerradura. Disponible también en color negro.</i> | | | | | | | | |
| PAV20 | 10°/20°C | 4 | 20 | 43x47x65 | 100 | 230V F+N 50Hz | R600A | 1.020€ |
| PAV30 | 10°/20°C | 7 | 33 | 43x47x84 | 100 | 230V F+N 50Hz | R600A | 1.150€ |

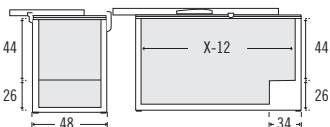
ARMARIOS EXPOSITORES

| MODELO | °C | DOTACION ESTANTES | LIT/ BOTES | DIMENSIONES | W | V/Hz | REFRIG | PVP |
|--|-----------|-------------------|------------|-------------|-----|---------------|--------|---------------|
|  PAC370P | 1°/+10° | 5 | 350/399 | 60x64x184 | 350 | 230V F+N 50Hz | R600A | 1.365€ |
|  PAC370N | -12°/-20° | 6 | 350 | 60x64x184 | 270 | 230V F+N 50Hz | R290 | 2.675€ |
| <i>Construidos en chapa plastificada con interior en PVC. Cristal aislante. Led, cerradura y termómetro digital. Frío estático con ventilación y descarche manual.</i> | | | | | | | | |
| PACE4440P | 1°/+10° | 5 | 440/504 | 68x66x209 | 750 | 230V F+N 50Hz | R600A | 1.799€ |
|  PACE4440N | -12°/-20° | 6 | 440 | 68x66x209 | 750 | 230V F+N 50Hz | R290 | 2.995€ |

ARCONES CONSERVACIÓN CONGELADOS

| MODELO | °C | DOTACION CESTA-REJ | LIT | DIMENSIONES | W | V/Hz | REFRIG | PVP |
|---|------------|--------------------|-----|-------------|-----|---------------|--------|---------------|
|  ABATA5060 | -18°/-22°C | 1-1 | 115 | 54x60x85 | 100 | 230V F+N 50Hz | R600A | 560€ |
| ABATA6060 | -18°/-22°C | 1-1 | 150 | 64x60x85 | 100 | 230V F+N 50Hz | R600A | 610€ |
| ABATA8060 | -18°/-22°C | 1-1 | 217 | 84x60x85 | 200 | 230V F+N 50Hz | R600A | 690€ |
| ABATA10060 | -18°/-22°C | 1-1 | 285 | 104x60x85 | 200 | 230V F+N 50Hz | R600A | 745€ |
| ABATA13060 | -18°/-22°C | 2-1 | 360 | 127x60x85 | 220 | 230V F+N 50Hz | R600A | 860€ |
| ABATA16060 | -18°/-22°C | 2-1 | 475 | 160x60x85 | 280 | 230V F+N 50Hz | R600A | 1.115€ |
| <i>Exterior en chapa plastificada blanca. Interior en aluminio. Aislamiento en poliuretano. Evaporador estático. Puerta abatible con llave. Termómetro exterior analógico</i> | | | | | | | | |
| ABATCC5060 | -18°/-22°C | | 115 | 54x60x85 | 100 | 230V F+N 50Hz | R600A | 945€ |
| ABATCC6060 | -18°/-22°C | | 150 | 64x60x85 | 100 | 230V F+N 50Hz | R290 | 960€ |
| ABATCC8060 | -18°/-22°C | | 217 | 84x60x85 | 200 | 230V F+N 50Hz | R290 | 995€ |
| ABATCC10060 | -18°/-22°C | | 285 | 104x60x85 | 200 | 230V F+N 50Hz | R290 | 1.030€ |
| ABATCC13060 | -18°/-22°C | | 360 | 127x60x85 | 220 | 230V F+N 50Hz | R290 | 1.115€ |
| ABATCC16060 | -18°/-22°C | | 475 | 160x60x85 | 280 | 230V F+N 50Hz | R290 | 1.320€ |

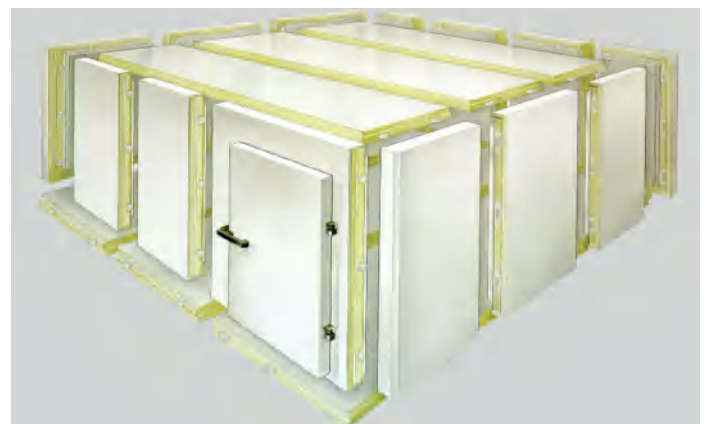
Exterior en chapa plastificada blanca. Interior en aluminio. Aislamiento en poliuretano. Evaporador estático. Puerta corredera ciega. Termómetro exterior analógico, excepto modelo "AG" que es digital, especial para granizado.



CÁMARAS FRÍAS

De fácil montaje

- Suelo antideslizante de 100 mm. Incluye puerta (luz 80 x185) con cerradura y desbloqueo interior.



CAMARAS CONSERVACIÓN. PANEL DE 70. CON SUELO REFORZADO

F

***DISPONIBLE TAMBIÉN EN VERSION SIN SUELO O PANELACIÓN ESPECIAL

SPECIAL voltage +5%

| ANCHHO | FONDO | ALTO 2070 | | ALTO 2450 | | ALTO 2830 | |
|--------|-------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | M3 | PVP € | M3 | PVP € | M3 | PVP € |
| 880 | 1640 | 2,11 | 5.056 € | 2,53 | 5.312 € | 2,95 | 5.568 € |
| 880 | 2020 | 2,64 | 5.398 € | 3,17 | 5.703 € | 3,70 | 5.996 € |
| 880 | 2400 | 3,18 | 5.752 € | 3,81 | 6.094 € | 4,45 | 6.423 € |
| 1260 | 1640 | 3,19 | 5.520 € | 3,83 | 5.825 € | 4,47 | 6.118 € |
| 1260 | 2020 | 4,00 | 5.935 € | 4,80 | 6.265 € | 5,60 | 6.606 € |
| 1260 | 2400 | 4,81 | 6.338 € | 5,77 | 6.716 € | 6,73 | 7.095 € |
| 1260 | 2780 | 5,62 | 6.753 € | 6,74 | 7.168 € | 7,87 | 7.571 € |
| 1260 | 3160 | 6,43 | 7.156 € | 7,71 | 7.608 € | 9,00 | 8.060 € |
| 1640 | 1640 | 4,28 | 5.996 € | 5,13 | 6.625 € | 5,99 | 6.668 € |
| 1640 | 2020 | 5,36 | 6.460 € | 6,43 | 6.838 € | 7,50 | 7.205 € |
| 1640 | 2400 | 6,44 | 6.936 € | 7,73 | 7.339 € | 9,02 | 7.754 € |
| 1640 | 2780 | 7,52 | 7.400 € | 9,03 | 7.852 € | 10,53 | 8.304 € |
| 1640 | 3160 | 8,61 | 7.864 € | 10,33 | 8.353 € | 12,05 | 8.853 € |
| 1640 | 3540 | 9,69 | 8.340 € | 11,63 | 8.866 € | 13,57 | 9.391 € |
| 1640 | 3920 | 10,77 | 8.805 € | 12,93 | 9.378 € | 15,08 | 9.940 € |
| 2020 | 2020 | 6,72 | 6.420 € | 8,06 | 7.180 € | 9,40 | 7.815 € |
| 2020 | 2400 | 8,07 | 7.522 € | 9,69 | 9.225 € | 11,30 | 8.426 € |
| 2020 | 2780 | 9,43 | 8.047 € | 11,32 | 8.536 € | 13,20 | 9.024 € |
| 2020 | 3160 | 10,79 | 8.573 € | 12,94 | 9.110 € | 15,10 | 9.635 € |
| 2020 | 3540 | 12,14 | 9.110 € | 14,57 | 9.672 € | 17,00 | 10.245 € |
| 2020 | 3920 | 13,50 | 9.635 € | 16,20 | 10.245 € | 18,90 | 10.844 € |
| 2020 | 4300 | 14,86 | 10.160 € | 17,83 | 10.807 € | 20,80 | 11.613 € |
| 2020 | 4680 | 16,22 | 10.697 € | 19,46 | 11.381 € | 22,70 | 12.224 € |
| 2020 | 5060 | 17,57 | 11.222 € | 21,09 | 12.102 € | 24,60 | 12.822 € |
| 2020 | 5440 | 18,93 | 11.748 € | 22,72 | 12.676 € | 26,50 | 13.433 € |
| 2400 | 2400 | 9,70 | 8.108 € | 11,65 | 8.230 € | 13,59 | 9.085 € |
| 2400 | 2780 | 11,34 | 8.695 € | 13,60 | 9.220 € | 15,87 | 9.757 € |
| 2400 | 3160 | 12,97 | 9.281 € | 15,56 | 9.855 € | 18,16 | 10.416 € |
| 2400 | 3540 | 14,60 | 9.879 € | 17,52 | 10.478 € | 20,44 | 11.247 € |
| 2400 | 3920 | 16,23 | 10.465 € | 19,48 | 11.113 € | 22,72 | 11.906 € |
| 2400 | 4300 | 17,86 | 11.051 € | 21,44 | 11.894 € | 25,01 | 12.578 € |
| 2400 | 4680 | 19,49 | 11.638 € | 23,39 | 12.517 € | 27,29 | 13.250 € |
| 2400 | 5060 | 21,13 | 12.383 € | 25,35 | 13.152 € | 29,58 | 13.909 € |
| 2400 | 5440 | 22,76 | 12.981 € | 27,31 | 13.775 € | 31,86 | 14.581 € |
| 2400 | 5820 | 24,39 | 13.567 € | 29,27 | 14.397 € | 34,15 | 15.240 € |
| 2400 | 6200 | 26,02 | 14.153 € | 31,23 | 15.032 € | 36,43 | 15.912 € |
| 2400 | 6580 | 27,65 | 14.739 € | 33,18 | 15.655 € | 38,71 | 16.571 € |
| 2780 | 2780 | 13,24 | 9.342 € | 15,89 | 9.916 € | 18,54 | 10.478 € |
| 2780 | 3160 | 15,15 | 9.989 € | 18,18 | 10.600 € | 21,21 | 11.369 € |
| 2780 | 3540 | 17,05 | 10.636 € | 20,47 | 11.442 € | 23,88 | 12.089 € |
| 2780 | 3920 | 18,96 | 11.296 € | 22,75 | 12.138 € | 26,54 | 12.822 € |
| 2780 | 4300 | 20,87 | 12.102 € | 25,04 | 12.822 € | 29,21 | 13.543 € |
| 2780 | 4680 | 22,77 | 12.749 € | 27,33 | 13.506 € | 31,88 | 14.263 € |
| 2780 | 5060 | 24,68 | 13.396 € | 29,61 | 14.190 € | 34,55 | 14.996 € |
| 2780 | 5440 | 26,58 | 14.043 € | 31,90 | 14.886 € | 37,22 | 15.716 € |
| 2780 | 5820 | 28,49 | 14.690 € | 34,19 | 15.570 € | 39,89 | 16.449 € |
| 2780 | 6200 | 30,40 | 15.338 € | 36,48 | 16.254 € | 42,56 | 17.169 € |
| 2780 | 6580 | 32,30 | 15.985 € | 38,76 | 16.937 € | 45,22 | 17.902 € |
| 3160 | 3160 | 17,33 | 10.697 € | 20,79 | 11.503 € | 24,26 | 12.150 € |
| 3160 | 3540 | 19,51 | 11.406 € | 23,41 | 12.248 € | 27,31 | 12.932 € |
| 3160 | 3920 | 21,69 | 12.273 € | 26,03 | 12.993 € | 30,37 | 13.726 € |
| 3160 | 4300 | 23,87 | 12.981 € | 28,64 | 13.750 € | 33,42 | 14.507 € |
| 3160 | 4680 | 26,05 | 13.689 € | 31,26 | 14.495 € | 36,47 | 15.289 € |
| 3160 | 5060 | 28,23 | 14.397 € | 33,88 | 15.240 € | 39,52 | 16.083 € |
| 3160 | 5440 | 30,41 | 15.106 € | 36,49 | 15.985 € | 42,58 | 16.864 € |
| 3160 | 5820 | 32,59 | 15.814 € | 39,11 | 16.730 € | 45,63 | 17.646 € |
| 3160 | 6200 | 34,77 | 16.522 € | 41,73 | 17.475 € | 48,68 | 18.439 € |
| 3160 | 6580 | 36,95 | 17.230 € | 44,34 | 18.232 € | 51,73 | 19.221 € |
| 3540 | 3540 | 21,96 | 12.334 € | 26,36 | 13.054 € | 30,75 | 13.787 € |
| 3540 | 3920 | 24,42 | 13.103 € | 29,30 | 13.860 € | 34,19 | 14.629 € |
| 3540 | 4300 | 26,87 | 13.872 € | 32,25 | 14.666 € | 37,62 | 15.472 € |
| 3540 | 4680 | 29,33 | 14.642 € | 35,19 | 15.484 € | 41,06 | 16.315 € |
| 3540 | 5060 | 31,78 | 15.411 € | 38,14 | 16.290 € | 44,50 | 17.169 € |
| 3540 | 5440 | 34,24 | 16.180 € | 41,09 | 17.096 € | 47,93 | 18.012 € |
| 3540 | 5820 | 36,69 | 16.937 € | 44,03 | 17.902 € | 51,37 | 18.855 € |
| 3540 | 6200 | 39,15 | 17.707 € | 46,98 | 18.708 € | 54,81 | 19.697 € |
| 3540 | 6580 | 41,60 | 18.476 € | 49,92 | 19.514 € | 58,24 | 20.540 € |



(**) VER MISMAS DIMENSIONES INVERTIDAS.

Paneles de 70 mm, con aislamiento de poliuretano densidad 43 kg/m3.

Suelo antideslizante de 100 mm. Incluye puerta (luz 80 x185) con cerradura y desbloqueo interior.

Monobloc y estantería no incluidas en precio.

CAMARAS CONGELACIÓN. PANEL DE 100. CON SUELO REFORZADO

***DISPONIBLE TAMBIÉN EN VERSION SIN SUELO O PANELACIÓN ESPECIAL

SPECIAL voltage +5%

| ANCHO | FONDO | ALTO 2100 | | ALTO 2480 | | ALTO 2820 | |
|-------|-------|---|----------|--------------|----------|--------------|----------|
| | | M3 | PVP € | M3 | PVP € | M3 | PVP € |
| 940 | 1700 | 2,11 | 5.373 € | 2,53 | 5.678 € | 2,95 | 5.971 € |
| 940 | 2080 | 2,64 | 5.764 € | 3,17 | 6.106 € | 3,70 | 6.448 € |
| 940 | 2460 | 3,18 | 6.155 € | 3,81 | 6.533 € | 4,45 | 6.912 € |
| 1320 | 1700 | 3,19 | 5.886 € | 3,83 | 6.228 € | 4,47 | 6.570 € |
| 1320 | 2080 | 4,00 | 6.338 € | 4,80 | 6.716 € | 5,60 | 7.107 € |
| 1320 | 2460 | 4,81 | 6.790 € | 5,77 | 7.217 € | 6,73 | 7.632 € |
| 1320 | 2840 | 5,62 | 7.241 € | 6,74 | 7.705 € | 7,87 | 8.170 € |
| 1320 | 3220 | 6,43 | 7.693 € | 7,71 | 8.194 € | 9,00 | 8.707 € |
| 1700 | 1700 | 4,28 | 6.399 € | 5,13 | 6.777 € | 5,99 | 7.168 € |
| 1700 | 2080 | 5,36 | 6.912 € | 6,43 | 7.339 € | 7,50 | 7.767 € |
| 1700 | 2460 | 6,44 | 7.425 € | 7,73 | 7.889 € | 9,02 | 8.353 € |
| 1700 | 2840 | 7,52 | 7.938 € | 9,03 | 8.450 € | 10,53 | 8.951 € |
| 1700 | 3220 | 8,61 | 8.450 € | 10,33 | 9.000 € | 12,05 | 9.549 € |
| 1700 | 3600 | 9,69 | 8.963 € | 11,63 | 9.549 € | 13,57 | 10.148 € |
| 1700 | 3980 | 10,77 | 9.476 € | 12,93 | 10.111 € | 15,08 | 10.746 € |
| 2080 | 2080 | 6,72 | 7.615 € | 8,06 | 8.040 € | 9,40 | 8.414 € |
| 2080 | 2460 | 8,07 | 8.060 € | 9,69 | 8.830 € | 11,30 | 9.073 € |
| 2080 | 2840 | 9,43 | 8.634 € | 11,32 | 9.183 € | 13,20 | 9.733 € |
| 2080 | 3220 | 10,79 | 9.208 € | 12,94 | 9.806 € | 15,10 | 10.392 € |
| 2080 | 3600 | 12,14 | 9.781 € | 14,57 | 10.416 € | 17,00 | 11.051 € |
| 2080 | 3980 | 13,50 | 10.355 € | 16,20 | 11.027 € | 18,90 | 11.711 € |
| 2080 | 4360 | 14,86 | 10.929 € | 17,83 | 11.650 € | 20,80 | 12.529 € |
| 2080 | 4740 | 16,22 | 11.503 € | 19,46 | 12.260 € | 22,70 | 13.188 € |
| 2080 | 5120 | 17,57 | 12.077 € | 21,09 | 13.042 € | 24,60 | 13.848 € |
| 2080 | 5500 | 18,93 | 12.651 € | 22,72 | 13.653 € | 26,50 | 14.507 € |
| 2460 | 2460 | 9,70 | 8.695 € | 11,65 | 9.420 € | 13,59 | 9.794 € |
| 2460 | 2840 | 11,34 | 9.330 € | 13,60 | 10.185 € | 15,87 | 10.514 € |
| 2460 | 3220 | 12,97 | 9.965 € | 15,56 | 10.600 € | 18,16 | 11.235 € |
| 2460 | 3600 | 14,60 | 10.600 € | 17,52 | 11.283 € | 20,44 | 12.114 € |
| 2460 | 3980 | 16,23 | 11.235 € | 19,48 | 11.955 € | 22,72 | 12.834 € |
| 2460 | 4360 | 17,86 | 11.870 € | 21,44 | 12.798 € | 25,01 | 13.555 € |
| 2460 | 4740 | 19,49 | 12.505 € | 23,39 | 13.469 € | 27,29 | 14.275 € |
| 2460 | 5120 | 21,13 | 13.298 € | 25,35 | 14.153 € | 29,58 | 14.996 € |
| 2460 | 5500 | 22,76 | 13.933 € | 27,31 | 14.825 € | 31,86 | 15.716 € |
| 2460 | 5880 | 24,39 | 14.568 € | 29,27 | 15.509 € | 34,15 | 16.437 € |
| 2460 | 6260 | 26,02 | 15.203 € | 31,23 | 16.180 € | 36,43 | 17.157 € |
| 2460 | 6640 | 27,65 | 15.838 € | 33,18 | 16.864 € | 38,71 | 17.878 € |
| 2840 | 2840 | 13,24 | 10.026 € | 15,89 | 10.661 € | 18,54 | 11.296 € |
| 2840 | 3220 | 15,15 | 10.722 € | 18,18 | 11.406 € | 21,21 | 12.248 € |
| 2840 | 3600 | 17,05 | 11.418 € | 20,47 | 12.297 € | 23,88 | 13.030 € |
| 2840 | 3980 | 18,96 | 12.114 € | 22,75 | 13.042 € | 26,54 | 13.811 € |
| 2840 | 4360 | 20,87 | 12.969 € | 25,04 | 13.775 € | 29,21 | 14.593 € |
| 2840 | 4740 | 22,77 | 13.665 € | 27,33 | 14.520 € | 31,88 | 15.374 € |
| 2840 | 5120 | 24,68 | 14.361 € | 29,61 | 15.264 € | 34,55 | 16.156 € |
| 2840 | 5500 | 26,58 | 15.057 € | 31,90 | 15.997 € | 37,22 | 16.937 € |
| 2840 | 5880 | 28,49 | 15.753 € | 34,19 | 16.742 € | 39,89 | 17.719 € |
| 2840 | 6260 | 30,40 | 16.461 € | 36,48 | 17.475 € | 42,56 | 18.500 € |
| 2840 | 6640 | 32,30 | 17.157 € | 38,76 | 18.220 € | 45,22 | 19.282 € |
| 3220 | 3220 | 17,33 | 11.479 € | 20,79 | 12.358 € | 24,26 | 13.091 € |
| 3220 | 3600 | 19,51 | 12.236 € | 23,41 | 13.164 € | 27,31 | 13.933 € |
| 3220 | 3980 | 21,69 | 13.152 € | 26,03 | 13.970 € | 30,37 | 14.776 € |
| 3220 | 4360 | 23,87 | 13.921 € | 28,64 | 14.764 € | 33,42 | 15.619 € |
| 3220 | 4740 | 26,05 | 14.678 € | 31,26 | 15.570 € | 36,47 | 16.461 € |
| 3220 | 5120 | 28,23 | 15.435 € | 33,88 | 16.363 € | 39,52 | 17.304 € |
| 3220 | 5500 | 30,41 | 16.193 € | 36,49 | 17.169 € | 42,58 | 18.146 € |
| 3220 | 5880 | 32,59 | 16.950 € | 39,11 | 17.975 € | 45,63 | 18.989 € |
| 3220 | 6260 | 34,77 | 17.707 € | 41,73 | 18.769 € | 48,68 | 19.832 € |
| 3220 | 6640 | 36,95 | 18.464 € | 44,34 | 19.575 € | 51,73 | 20.686 € |
| 3600 | 3600 | 21,96 | 13.213 € | 26,36 | 14.031 € | 30,75 | 14.837 € |
| 3600 | 3980 | 24,42 | 14.043 € | 29,30 | 14.886 € | 34,19 | 15.741 € |
| 3600 | 4360 | 26,87 | 14.861 € | 32,25 | 15.753 € | 37,62 | 16.644 € |
| 3600 | 4740 | 29,33 | 15.680 € | 35,19 | 16.620 € | 41,06 | 17.548 € |
| 3600 | 5120 | 31,78 | 16.498 € | 38,14 | 17.475 € | 44,50 | 18.452 € |
| 3600 | 5500 | 34,24 | 17.316 € | 41,09 | 18.342 € | 47,93 | 19.368 € |
| 3600 | 5880 | 36,69 | 18.134 € | 44,03 | 19.209 € | 51,37 | 20.271 € |
| 3600 | 6260 | 39,15 | 18.965 € | 46,98 | 20.064 € | 54,81 | 21.175 € |
| 3600 | 6640 | 41,60 | 19.783 € | 49,92 | 20.931 € | 58,24 | 22.078 € |
| | | Válvula+resistencia puerta 399 € | | 399 € | | 399 € | |



NOTA: Para usarla como congelación hay que añadir válvula y resistencia puerta.

(**) VER MISMAS DIMENSIONES INVERTIDAS.

Paneles de 100 mm, con aislamiento de poliuretano densidad 43 kg/m3.

Suelo antideslizante de 100 mm. Incluye puerta (luz 80 x185) con cerradura y desbloqueo interior.

Monobloc y estantería no incluidas en precio.

| MODELO | HASTA M3 43° 32° | HP | W ABSORBIDO | V/Hz | DIMENSIONES CONDENSADOR | PVP |
|--------|-----------------------|----|----------------|------|----------------------------|-----|
|--------|-----------------------|----|----------------|------|----------------------------|-----|

MONOBLOCS MOCHILA CONSERVACIÓN



| | | | | | | | |
|-------------|----|----|------|------|----------------|----------|---------|
| CP 0,4 | 4 | 6 | 0,4 | 600 | 230V F+N 50Hz | 39x32x74 | 2.685 € |
| CP 0,5 | 5 | 8 | 0,5 | 820 | 230V F+N 50Hz | 39x32x74 | 2.815 € |
| CP 0,75 | 9 | 14 | 0,75 | 970 | 230V F+N 50Hz | 39x32x74 | 3.200 € |
| CP 1 | 10 | 15 | 1 | 1080 | 230V F+N 50Hz | 39x32x74 | 3.340 € |
| CP 1,20 | 15 | 20 | 1,2 | 1200 | 230V F+N 50Hz | 64x39x81 | 3.910 € |
| CP 1,25 | 18 | 25 | 1,25 | 1280 | 400V 3F+N 50Hz | 64x39x81 | 4.380 € |
| CP 1,5 | 20 | 30 | 1,5 | 1500 | 400V 3F+N 50Hz | 64x39x81 | 4.530 € |
| CP 1,5 PLUS | 25 | 35 | 1,5 | 1540 | 400V 3F+N 50Hz | 68x55x89 | 5.260 € |
| CP 2 | 30 | 45 | 2 | 1900 | 400V 3F+N 50Hz | 68x55x89 | 5.720 € |

Los m3 aconsejados se entienden para temperatura interior de 2°C. Gas 452-A. Disponible también en 290. Otros cubicajes o formatos, consultar. Motores a distancia consultar precios.

MONOBLOCS MOCHILA CONGELACIÓN



| | | | | | | | |
|-----------|----|----|-----|------|----------------|----------|---------|
| CN 1,5 | 4 | 6 | 1,5 | 1000 | 230V F+N 50Hz | 39x32x74 | 3.708 € |
| CN 1,5 | 7 | 11 | 1,5 | 1060 | 230V F+N 50Hz | 64x39x81 | 3.990 € |
| CN 2 | 10 | 17 | 2 | 1420 | 400V 3F+N 50Hz | 64x39x81 | 4.896 € |
| CN 2 PLUS | 17 | 20 | 2 | 1460 | 400V 3F+N 50Hz | 68x55x89 | 5.755 € |
| CN 3 | 27 | 30 | 3 | 1780 | 400V 3F+N 50Hz | 68x55x89 | 6.065 € |
| CN 4 | 30 | 35 | 4 | 2300 | 400V 3F+N 50Hz | 68x55x89 | 7.079 € |

Los m³ aconsejados se entienden para temperatura interior de -20°C. Desescarche por gas caliente. Incluye presostato, control electrónico, cable de 2,5 de alimentación, luz y resistencia puerta y plantilla de corte. Otros cubicajes o formatos, consultar. Gas 452-A. Disponible también en 290. Motores a distancia consultar precios.

COMPLEMENTOS MINICÁMARAS



| | | |
|--|------------------------|---|
| Estanterías (en aluminio con bandejas de polietileno). | 66x36x168 (3 niveles) | 423 € |
| | 90x36x168 (3 niveles) | 480 € |
| | 120x36x168 (3 niveles) | 516 € |
| | 66x36x210 (4 niveles) | 465 € |
| | 90x36x210 (4 niveles) | 522 € |
| | 120x36x210 (4 niveles) | 558 € |
| Cortina para cámaras congelación | 80x185x2 | 525 € |
| Hacha | 117 € | Alarma Hombre encerrado (C. Positivo) 226 € |
| Soporte hacha | 52 € | Alarma Hombre encerrado (Negativo) 751 € |

SPLITS SALAS DE PREPARACIÓN



| MODELO | HASTA M3 43° 32° | HP | W ABSORBIDO | V/Hz | DIMENSIONES EVAPORADOR | PVP | |
|--------|-----------------------|----|----------------|------|---------------------------|-----------|---------|
| SP 0,4 | 11 | 13 | 0,4 | 670 | 230V F+N 50Hz | 66x43x20 | 3.840 € |
| SP 0,5 | 14 | 17 | 0,5 | 760 | 230V F+N 50Hz | 111x43x20 | 4.590 € |
| SP 1 | 21 | 26 | 1 | 1200 | 230V F+N 50Hz | 111x43x20 | 4.910 € |
| SP 1,2 | 29 | 36 | 1,20 | 1500 | 400V 3F+N 50Hz | 95x40x35 | 6.800 € |
| SP 2 | 50 | 60 | 2 | 2500 | 400V 3F+N 50Hz | 131x40x35 | 7.763 € |

Los m³ aconsejados se refieren a temperatura del recinto de +15°C. Equipos de baja velocidad de aire con doble flujo. Cable de 10 m para conexión de evaporador. Cable de 2,5 m para alimentación, luz e interruptor puerta. Precargados para 10 m de distancia.

NOTAS



A series of horizontal dotted lines for taking notes.



UNA BUENA CONSERVACIÓN ALARGA LA VIDA

INOX

INOX



ÍNDICE INDEX / SOMMAIRE

PAG.



MESAS INOX

- MESAS CON PATAS 500-600-700-800
- MESAS APOYO COCINA ALTURA 60 H

I 3-4
I 5



- MESAS CON PUERTAS 500-600-700-800
- MESAS CALIENTES
- COMPLEMENTOS

I 6
I 6
I 7-8



MUEBLES CAFETEROS

I 8



MESAS PREPARACIÓN CHEF

I 9



FREGADEROS-PLONGE-LAVAMANOS-DUCHAS

- FREGADEROS CON PATAS
- FREGADEROS CON MUEBLE
- FREGADEROS PARA ENCASTRAR LAVAVAJILLAS
- PLONGE
- LAVAMANOS
- MESAS RECOGIDA SUCIO
- GRIFOS Y GRUPOS DE DUCHA

I 10
I 11
I 11
I 12
I 12
I 12
I 12



ARMARIOS Y ESTANTES

- ARMARIOS PARED
- ESTANERÍAS PARED FIJAS
- ESTANERÍAS PARED MÓVILES
- ESTANERÍAS MICROONDAS
- ARMARIO DE PIE
- ESTANERÍAS DE PIE INOX
- ESTANERIA DE ALUMINIO Y PROPILENO

I 13
I 13
I 13
I 13
I 14
I 14
I 14

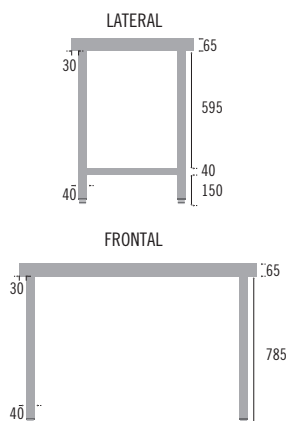


ARMARIOS CALIENTES Y CARROS

I 15

MESAS INOX SERIE TG

*** (SIN PETO Y SIN ESTANTE) ***

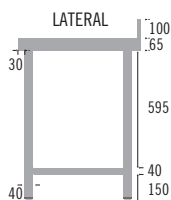


| DIMENSIONES LARGO x ALTO | MODELO | | PVP € | MODELO | | PVP € | MODELO | | PVP € | MODELO | | PVP € |
|-----------------------------|-----------|--------|-------|-----------|---------|--------|-----------|--------|---------|-----------|--|-------|
| | ANCHO 500 | | | ANCHO 600 | | | ANCHO 700 | | | ANCHO 800 | | |
| 600 | 850 | TG 65 | 455 € | TG 66 | 475 € | TG 67 | 480 € | TG 68 | 625 € | | | |
| 700 | 850 | | | TG 76 | 490 € | TG 77 | 490 € | TG 78 | 640 € | | | |
| 800 | 850 | TG 85 | 475 € | TG 86 | 495 € | TG 87 | 500 € | TG 88 | 660 € | | | |
| 900 | 850 | | | TG 96 | 510 € | TG 97 | 520 € | TG 98 | 680 € | | | |
| 1000 | 850 | TG 105 | 490 € | TG 106 | 515 € | TG 107 | 535 € | TG 108 | 700 € | | | |
| 1100 | 850 | | | TG 116 | 525 € | TG 117 | 555 € | TG 118 | 705 € | | | |
| 1200 | 850 | TG 125 | 505 € | TG 126 | 540 € | TG 127 | 570 € | TG 128 | 715 € | | | |
| 1300 | 850 | | | TG 136 | 560 € | TG 137 | 605 € | TG 138 | 780 € | | | |
| 1400 | 850 | TG 145 | 555 € | TG 146 | 585 € | TG 147 | 630 € | TG 148 | 845 € | | | |
| 1500 | 850 | TG 155 | 575 € | TG 156 | 605 € | TG 157 | 640 € | TG 158 | 855 € | | | |
| 1600 | 850 | TG 165 | 590 € | TG 166 | 635 € | TG 167 | 655 € | TG 168 | 865 € | | | |
| 1700 | 850 | | | TG 176 | 655 € | TG 177 | 695 € | TG 178 | 930 € | | | |
| 1800 | 850 | TG 185 | 640 € | TG 186 | 690 € | TG 187 | 710 € | TG 188 | 1.000 € | | | |
| 1900 | 850 | | | TG 196 | 705 € | TG 197 | 765 € | TG 198 | 1.015 € | | | |
| 2000 | 850 | TG 205 | 685 € | TG 206 | 740 € | TG 207 | 775 € | TG 208 | 1.035 € | | | |
| 2200 | 850 | TG 225 | 875 € | TG 226 | 950 € | TG 227 | 975 € | TG 228 | 1.225 € | | | |
| 2400 | 800 | TG 245 | 920 € | TG 246 | 965 € | TG 247 | 1.055 € | TG 248 | 1.290 € | | | |
| 2600 | 850 | | | TG 266 | 1.020 € | TG 267 | 1.110 € | TG 268 | 1.355 € | | | |
| 2800 | 850 | | | TG 286 | 1.075 € | TG 287 | 1.170 € | TG 288 | 1.415 € | | | |

Muy robustas. Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm. Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm. 6 patas en modelos 2000 y superiores. Espacio útil de ancho = x-140 mm. Se suministran desmontadas.

MESAS INOX SERIE TGA

*** (CON PETO Y SIN ESTANTE) ***

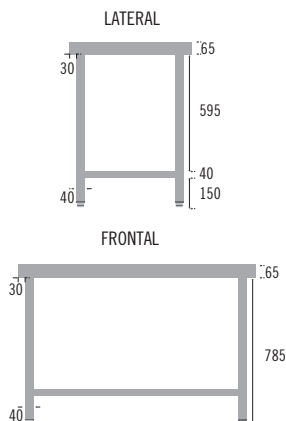


| DIMENSIONES LARGO x ALTO | MODELO | | PVP € | MODELO | | PVP € | MODELO | | PVP € | MODELO | | PVP € |
|-----------------------------|-----------|---------|-------|-----------|---------|---------|-----------|---------|---------|-----------|--|-------|
| | ANCHO 500 | | | ANCHO 600 | | | ANCHO 700 | | | ANCHO 800 | | |
| 600 | 850 | TGA 65 | 460 € | TGA 66 | 495 € | TGA 67 | 505 € | TGA 68 | 650 € | | | |
| 700 | 850 | | | TGA 76 | 505 € | TGA 77 | 515 € | TGA 78 | 665 € | | | |
| 800 | 850 | TGA 85 | 480 € | TGA 86 | 525 € | TGA 87 | 525 € | TGA 88 | 685 € | | | |
| 900 | 850 | | | TGA 96 | 535 € | TGA 97 | 545 € | TGA 98 | 705 € | | | |
| 1000 | 850 | TGA 105 | 500 € | TGA 106 | 565 € | TGA 107 | 560 € | TGA 108 | 740 € | | | |
| 1100 | 850 | | | TGA 116 | 585 € | TGA 117 | 630 € | TGA 118 | 740 € | | | |
| 1200 | 850 | TGA 125 | 520 € | TGA 126 | 620 € | TGA 127 | 650 € | TGA 128 | 760 € | | | |
| 1300 | 850 | | | TGA 136 | 650 € | TGA 137 | 695 € | TGA 138 | 815 € | | | |
| 1400 | 850 | TGA 145 | 560 € | TGA 146 | 685 € | TGA 147 | 710 € | TGA 148 | 865 € | | | |
| 1500 | 850 | TGA 155 | 580 € | TGA 156 | 710 € | TGA 157 | 725 € | TGA 158 | 890 € | | | |
| 1600 | 850 | TGA 165 | 595 € | TGA 166 | 740 € | TGA 167 | 765 € | TGA 168 | 895 € | | | |
| 1700 | 850 | | | TGA 176 | 765 € | TGA 177 | 810 € | TGA 178 | 965 € | | | |
| 1800 | 850 | TGA 185 | 655 € | TGA 186 | 805 € | TGA 187 | 830 € | TGA 188 | 1.025 € | | | |
| 1900 | 850 | | | TGA 196 | 835 € | TGA 197 | 860 € | TGA 198 | 1.060 € | | | |
| 2000 | 850 | TGA 205 | 700 € | TGA 206 | 860 € | TGA 207 | 890 € | TGA 208 | 1.075 € | | | |
| 2200 | 850 | TGA 225 | 890 € | TGA 226 | 1.070 € | TGA 227 | 1.080 € | TGA 228 | 1.270 € | | | |
| 2400 | 800 | TGA 245 | 935 € | TGA 246 | 1.100 € | TGA 247 | 1.105 € | TGA 248 | 1.355 € | | | |
| 2600 | 850 | | | TGA 266 | 1.150 € | TGA 267 | 1.170 € | TGA 268 | 1.410 € | | | |
| 2800 | 850 | | | TGA 286 | 1.210 € | TGA 287 | 1.235 € | TGA 288 | 1.475 € | | | |

Muy robustas. Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm. Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm. 6 patas en modelos 2000 y superiores. Espacio útil de ancho = x-140 mm. Se suministran desmontadas.

MESAS INOX SERIE TLG

*** (SIN PETO Y 1 ESTANTE) ***

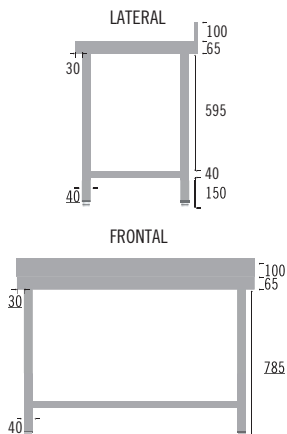


| DIMENSIONES LARGO x ALTO | MODELO | | PVP € | MODELO | | PVP € | MODELO | | PVP € | MODELO | | PVP € | PVP € |
|-----------------------------|-----------|--|-------|-----------|--|---------|-----------|--|---------|-----------|--|---------|-------|
| | ANCHO 500 | | | ANCHO 600 | | | ANCHO 700 | | | ANCHO 800 | | | ESTAN |
| 600 850 | TLG 65 | | 480 € | TLG 66 | | 475 € | TLG 67 | | 495 € | TLG 68 | | 655 € | 145 € |
| 700 850 | | | | TLG 76 | | 490 € | TLG 77 | | 500 € | TLG 78 | | 675 € | 155 € |
| 800 850 | TLG 85 | | 505 € | TLG 86 | | 495 € | TLG 87 | | 510 € | TLG 88 | | 695 € | 160 € |
| 900 850 | | | | TLG 96 | | 515 € | TLG 97 | | 545 € | TLG 98 | | 710 € | 170 € |
| 1000 850 | TLG 105 | | 515 € | TLG 106 | | 525 € | TLG 107 | | 560 € | TLG 108 | | 740 € | 175 € |
| 1100 850 | | | | TLG 116 | | 545 € | TLG 117 | | 575 € | TLG 118 | | 745 € | 190 € |
| 1200 850 | TLG 125 | | 530 € | TLG 126 | | 560 € | TLG 127 | | 590 € | TLG 128 | | 755 € | 210 € |
| 1300 850 | | | | TLG 136 | | 590 € | TLG 137 | | 650 € | TLG 138 | | 820 € | 215 € |
| 1400 850 | TLG 145 | | 585 € | TLG 146 | | 615 € | TLG 147 | | 675 € | TLG 148 | | 890 € | 235 € |
| 1500 850 | TLG 155 | | 605 € | TLG 156 | | 645 € | TLG 157 | | 685 € | TLG 158 | | 895 € | 255 € |
| 1600 850 | TLG 165 | | 620 € | TLG 166 | | 680 € | TLG 167 | | 705 € | TLG 168 | | 900 € | 280 € |
| 1700 850 | | | | TLG 176 | | 715 € | TLG 177 | | 755 € | TLG 178 | | 985 € | 290 € |
| 1800 850 | TLG 185 | | 680 € | TLG 186 | | 740 € | TLG 187 | | 780 € | TLG 188 | | 1.055 € | 295 € |
| 1900 850 | | | | TLG 196 | | 755 € | TLG 197 | | 820 € | TLG 198 | | 1.070 € | 300 € |
| 2000 850 | TLG 205 | | 720 € | TLG 206 | | 770 € | TLG 207 | | 835 € | TLG 208 | | 1.085 € | 305 € |
| 2200 850 | TLG 225 | | 915 € | TLG 226 | | 980 € | TLG 227 | | 1.025 € | TLG 228 | | 1.285 € | 315 € |
| 2400 850 | | | | TLG 246 | | 1.015 € | TLG 247 | | 1.070 € | TLG 248 | | 1.355 € | 330 € |
| 2600 850 | TLG 265 | | 955 € | TLG 266 | | 1.075 € | TLG 267 | | 1.170 € | TLG 268 | | 1.415 € | 375 € |
| 2800 850 | | | | TLG 286 | | 1.130 € | TLG 287 | | 1.230 € | TLG 288 | | 1.485 € | 410 € |

Muy robustas. Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm. Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm. 6 patas en modelos 2000 y superiores. Espacio útil de ancho = x-140 mm. Se suministran desmontadas.

MESAS INOX SERIE TLGA

*** (CON PETO Y 1 ESTANTE) ***

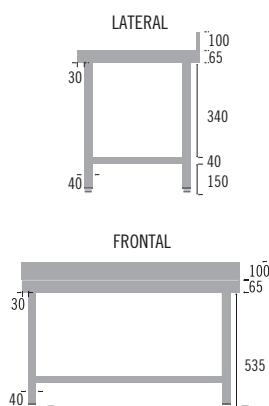


| DIMENSIONES LARGO x ALTO | MODELO | | PVP € | MODELO | | PVP € | MODELO | | PVP € | MODELO | | PVP € | PVP € |
|-----------------------------|-----------|--|-------|-----------|--|---------|-----------|--|---------|-----------|--|---------|-------|
| | ANCHO 500 | | | ANCHO 600 | | | ANCHO 700 | | | ANCHO 800 | | | ESTAN |
| 600 850 | TLGA 65 | | 480 € | TLGA 66 | | 480 € | TLGA 67 | | 497 € | TLGA 68 | | 685 € | 145 € |
| 700 850 | | | | TLGA 76 | | 490 € | TLGA 77 | | 510 € | TLGA 78 | | 700 € | 155 € |
| 800 850 | TLGA 85 | | 500 € | TLGA 86 | | 500 € | TLGA 87 | | 525 € | TLGA 88 | | 720 € | 160 € |
| 900 850 | | | | TLGA 96 | | 535 € | TLGA 97 | | 555 € | TLGA 98 | | 740 € | 170 € |
| 1000 850 | TLGA 105 | | 525 € | TLGA 106 | | 560 € | TLGA 107 | | 575 € | TLGA 108 | | 755 € | 175 € |
| 1100 850 | | | | TLGA 116 | | 585 € | TLGA 117 | | 625 € | TLGA 118 | | 775 € | 190 € |
| 1200 850 | TLGA 125 | | 545 € | TLGA 126 | | 615 € | TLGA 127 | | 645 € | TLGA 128 | | 815 € | 210 € |
| 1300 850 | | | | TLGA 136 | | 660 € | TLGA 137 | | 695 € | TLGA 138 | | 855 € | 215 € |
| 1400 850 | TLGA 145 | | 590 € | TLGA 146 | | 685 € | TLGA 147 | | 710 € | TLGA 148 | | 895 € | 235 € |
| 1500 850 | TLGA 155 | | 620 € | TLGA 156 | | 715 € | TLGA 157 | | 725 € | TLGA 158 | | 930 € | 255 € |
| 1600 850 | TLGA 165 | | 630 € | TLGA 166 | | 750 € | TLGA 167 | | 765 € | TLGA 168 | | 940 € | 280 € |
| 1700 850 | | | | TLGA 176 | | 780 € | TLGA 177 | | 810 € | TLGA 178 | | 975 € | 290 € |
| 1800 850 | TLGA 185 | | 700 € | TLGA 186 | | 810 € | TLGA 187 | | 830 € | TLGA 188 | | 1.055 € | 295 € |
| 1900 850 | | | | TLGA 196 | | 835 € | TLGA 197 | | 870 € | TLGA 198 | | 1.115 € | 300 € |
| 2000 850 | TLGA 205 | | 740 € | TLGA 206 | | 870 € | TLGA 207 | | 895 € | TLGA 208 | | 1.130 € | 305 € |
| 2200 850 | TLGA 225 | | 935 € | TLGA 226 | | 1.085 € | TLGA 227 | | 1.160 € | TLGA 228 | | 1.330 € | 315 € |
| 2400 850 | | | | TLGA 246 | | 1.110 € | TLGA 247 | | 1.180 € | TLGA 248 | | 1.410 € | 330 € |
| 2600 850 | TLGA 265 | | 975 € | TLGA 266 | | 1.130 € | TLGA 267 | | 1.220 € | TLGA 268 | | 1.470 € | 375 € |
| 2800 850 | | | | TLGA 286 | | 1.185 € | TLGA 287 | | 1.280 € | TLGA 288 | | 1.545 € | 410 € |

Muy robustas. Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm. Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm. 6 patas en modelos 2000 y superiores. Espacio útil de ancho = x-140 mm. Se suministran desmontadas.

MESAS INOX SERIE T6

*** ALTURA 60 CM. SIN PETO ***



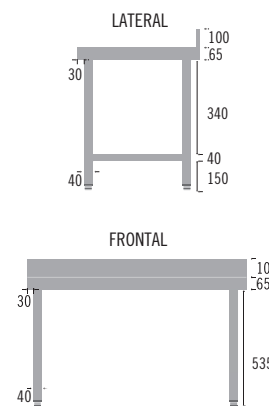
- Muy robustas.
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas.
- Patas regulables de 85 a 90 cm (40x40).
- 6 patas en modelos 2000 y superiores.
- Espacio útil de ancho= x-140mm.
- Se suministran desmontadas.
- Ver complementos al final.

| DIMENSIONES | MODELO | PVP € | | MODELO | PVP € | | MODELO | PVP € | | MODELO | PVP € | |
|-------------|---------|----------------|---|----------|----------------|---|---------|----------------|---|----------|-----------------|---|
| | | 600 SIN ESTANT | | | 600 CON ESTANT | | | 700 SIN ESTANT | | | 700 CON ESTANTE | |
| 600 600 | T6G 66 | 525 | € | T6LG 66 | 540 | € | T6G 67 | 535 | € | T6LG 67 | 540 | € |
| 700 600 | T6G 76 | 525 | € | T6LG 76 | 545 | € | T6G 77 | 545 | € | T6LG 77 | 555 | € |
| 800 600 | T6G 86 | 535 | € | T6LG 86 | 565 | € | T6G 87 | 560 | € | T6LG 87 | 575 | € |
| 900 600 | T6G 96 | 540 | € | T6LG 96 | 570 | € | T6G 97 | 580 | € | T6LG 97 | 585 | € |
| 1000 600 | T6G 106 | 545 | € | T6LG 106 | 580 | € | T6G 107 | 590 | € | T6LG 107 | 605 | € |
| 1100 600 | T6G 116 | 560 | € | T6LG 116 | 585 | € | T6G 117 | 605 | € | T6LG 117 | 620 | € |
| 1200 600 | T6G 126 | 570 | € | T6LG 126 | 590 | € | T6G 127 | 620 | € | T6LG 127 | 630 | € |
| 1300 600 | T6G 136 | 595 | € | T6LG 136 | 620 | € | T6G 137 | 630 | € | T6LG 137 | 675 | € |
| 1400 600 | T6G 146 | 615 | € | T6LG 146 | 650 | € | T6G 147 | 665 | € | T6LG 147 | 725 | € |
| 1500 600 | T6G 156 | 630 | € | T6LG 156 | 680 | € | T6G 157 | 680 | € | T6LG 157 | 745 | € |
| 1600 600 | T6G 166 | 650 | € | T6LG 166 | 690 | € | T6G 167 | 690 | € | T6LG 167 | 755 | € |
| 1700 600 | T6G 176 | 680 | € | T6LG 176 | 735 | € | T6G 177 | 720 | € | T6LG 177 | 815 | € |
| 1800 600 | T6G 186 | 720 | € | T6LG 186 | 800 | € | T6G 187 | 770 | € | T6LG 187 | 870 | € |
| 1900 600 | T6G 196 | 735 | € | T6LG 196 | 805 | € | T6G 197 | 805 | € | T6LG 197 | 895 | € |
| 2000 600 | T6G 206 | 765 | € | T6LG 206 | 815 | € | T6G 207 | 840 | € | T6LG 207 | 915 | € |
| 2200 600 | T6G 226 | 950 | € | T6LG 226 | 990 | € | T6G 227 | 975 | € | T6LG 227 | 1.025 | € |
| 2400 600 | T6G 246 | 965 | € | T6LG 246 | 1.010 | € | T6G 247 | 1.055 | € | T6LG 247 | 1.065 | € |
| 2600 600 | T6G 266 | 1.015 | € | T6LG 266 | 1.070 | € | T6G 267 | 1.110 | € | T6LG 267 | 1.170 | € |
| 2800 600 | T6G 286 | 1.070 | € | T6LG 286 | 1.125 | € | T6G 287 | 1.170 | € | T6LG 287 | 1.230 | € |



MESAS INOX SERIE T6

*** ALTURA 60 CM. CON PETO ***



- Muy robustas.
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas.
- Patas regulables de 85 a 90 cm (40x40).
- 6 patas en modelos 2000 y superiores.
- Espacio útil de ancho= x-140 mm.
- Se suministran desmontadas.

| DIMENSIONES | MODELO | PVP € | | MODELO | PVP € | | MODELO | PVP € | | MODELO | PVP € | |
|-------------|----------|----------------|---|-----------|-----------------|---|----------|-----------------|---|-----------|-----------------|---|
| | | 600 SIN ESTANT | | | 600 CON ESTANTE | | | 700 SIN ESTANTE | | | 700 CON ESTANTE | |
| 600 600 | T6GA 66 | 530 | € | T6LGA 66 | 540 | € | T6GA 67 | 535 | € | T6LGA 67 | 555 | € |
| 700 600 | T6GA 76 | 540 | € | T6LGA 76 | 565 | € | T6GA 77 | 540 | € | T6LGA 77 | 575 | € |
| 800 600 | T6GA 86 | 540 | € | T6LGA 86 | 575 | € | T6GA 87 | 555 | € | T6LGA 87 | 590 | € |
| 900 600 | T6GA 96 | 555 | € | T6LGA 96 | 580 | € | T6GA 97 | 575 | € | T6LGA 97 | 605 | € |
| 1000 600 | T6GA 106 | 565 | € | T6LGA 106 | 585 | € | T6GA 107 | 605 | € | T6LGA 107 | 635 | € |
| 1100 600 | T6GA 116 | 580 | € | T6LGA 116 | 595 | € | T6GA 117 | 625 | € | T6LGA 117 | 650 | € |
| 1200 600 | T6GA 126 | 585 | € | T6LGA 126 | 605 | € | T6GA 127 | 640 | € | T6LGA 127 | 665 | € |
| 1300 600 | T6GA 136 | 605 | € | T6LGA 136 | 630 | € | T6GA 137 | 665 | € | T6LGA 137 | 705 | € |
| 1400 600 | T6GA 146 | 635 | € | T6LGA 146 | 660 | € | T6GA 147 | 705 | € | T6LGA 147 | 740 | € |
| 1500 600 | T6GA 156 | 650 | € | T6LGA 156 | 690 | € | T6GA 157 | 720 | € | T6LGA 157 | 780 | € |
| 1600 600 | T6GA 166 | 665 | € | T6LGA 166 | 705 | € | T6GA 167 | 735 | € | T6LGA 167 | 795 | € |
| 1700 600 | T6GA 176 | 695 | € | T6LGA 176 | 765 | € | T6GA 177 | 740 | € | T6LGA 177 | 840 | € |
| 1800 600 | T6GA 186 | 745 | € | T6LGA 186 | 815 | € | T6GA 187 | 800 | € | T6LGA 187 | 890 | € |
| 1900 600 | T6GA 196 | 775 | € | T6LGA 196 | 830 | € | T6GA 197 | 860 | € | T6LGA 197 | 930 | € |
| 2000 600 | T6GA 206 | 785 | € | T6LGA 206 | 845 | € | T6GA 207 | 905 | € | T6LGA 207 | 975 | € |
| 2200 600 | T6GA 226 | 1.005 | € | T6LGA 226 | 1.085 | € | T6GA 227 | 1.000 | € | T6LGA 227 | 1.085 | € |
| 2400 600 | T6GA 246 | 1.025 | € | T6LGA 246 | 1.110 | € | T6GA 247 | 1.020 | € | T6LGA 247 | 1.110 | € |
| 2600 600 | T6GA 266 | 1.080 | € | T6LGA 266 | 1.130 | € | T6GA 267 | 1.080 | € | T6LGA 267 | 1.140 | € |
| 2800 600 | T6GA 286 | 1.130 | € | T6LGA 286 | 1.185 | € | T6GA 287 | 1.140 | € | T6LGA 287 | 1.200 | € |



MESAS CON PUERTAS

*** MURAL, CON PETO ***



| DIMENSIONES LARGO x ALTO | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
|-----------------------------|--------------------|---------|--------------------|---------|--------------------|----------|--------------------|---------|
| | ANCHO 500 CON PETO | | ANCHO 600 CON PETO | | ANCHO 700 CON PETO | | ANCHO 800 CON PETO | |
| 800 850 | TAA 85 | 905 € | TAA 86 | 1.085 € | TAA 87 | 1.100' € | TAA 88 | 1.115 € |
| 1000 850 | TAA 105 | 1.220 € | TAA 106 | 1.320 € | TAA 107 | 1.350 € | TAA 108 | 1.410 € |
| 1200 850 | TAA 125 | 1.330 € | TAA 126 | 1.480 € | TAA 127 | 1.540 € | TAA 128 | 1.540 € |
| 1400 850 | TAA 145 | 1.450 € | TAA 146 | 1.570 € | TAA 147 | 1.620 € | TAA 148 | 1.685 € |
| 1600 850 | TAA 165 | 1.560 € | TAA 156 | 1.570 € | TAA 167 | 1.735 € | TAA 168 | 1.840 € |
| 1800 850 | TAA 185 | 1.690 € | TAA 166 | 1.695 € | TAA 187 | 1.870 € | TAA 188 | 1.970 € |
| 2000 850 | TAA 205 | 1.795 € | TAA 186 | 1.815 € | TAA 207 | 2.005 € | TAA 208 | 2.145 € |
| 2200 850 | | | TAA 206 | 1.945 € | TAA 227 | 2.440 € | TAA 228 | 2.585 € |
| 2400 850 | | | TAA 226 | 2.315 € | TAA 247 | 2.555 € | TAA 248 | 2.705 € |
| 2600 850 | | | TAA 246 | 2.420 € | TAA 267 | 2.650 € | TAA 268 | 2.815 € |
| 2800 850 | | | TAA 266 | 2.520 € | TAA 287 | 2.765 € | TAA 288 | 2.925 € |
| | | | TAA 286 | 2.625 € | | | | |

- Muy robustas. Encimera de 65 mm
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Patas regulables de 85 a 90 cm 6 patas en modelos 2000 y Sup.
- Trasera inox.
- Espacio útil de ancho=x-140 mm
- Modelo 85 puertas batientes. Resto correderas
- En dotación estante intermedio.

MESAS CON PUERTAS

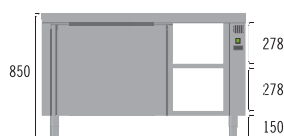
*** CENTRALES ***



| DIMENSIONES LARGO x ALTO | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
|-----------------------------|-----------|---------|-----------|---------|-------------------|---------|-------------------|---------|
| | ANCHO 600 | | ANCHO 700 | | ANCHO 600 PASANTE | | ANCHO 700 PASANTE | |
| 1000 850 | TA 106 | 1.100 € | TA 107 | 1.190 € | TAP 106 | 1.470 € | TAP 107 | 1.520 € |
| 1200 850 | TA 126 | 1.260 € | TA 127 | 1.350 € | TAP 126 | 1.670 € | TAP 127 | 1.745 € |
| 1400 850 | TA 146 | 1.350 € | TA 147 | 1.450 € | TAP 146 | 1.795 € | TAP 147 | 1.925 € |
| 1600 850 | TA 166 | 1.460 € | TA 167 | 1.550 € | TAP 166 | 1.950 € | TAP 167 | 2.020 € |
| 1800 850 | TA 186 | 1.570 € | TA 187 | 1.630 € | TAP 186 | 2.170 € | TAP 187 | 2.260 € |
| 2000 850 | TA 206 | 1.690 € | TA 207 | 1.780 € | TAP 206 | 2.405 € | TAP 207 | 2.355 € |
| 2200 850 | TA 226 | 2.100 € | TA 227 | 2.200 € | TAP 226 | 2.555 € | TAP 227 | 2.635 € |
| 2400 850 | TA 246 | 2.200 € | TA 247 | 2.300 € | TAP 246 | 2.620 € | TAP 247 | 2.715 € |
| 2600 850 | TA 266 | 2.300 € | TA 267 | 2.400 € | TAP 266 | 2.695 € | TAP 267 | 2.785 € |
| 2800 850 | TA 286 | 2.350 € | TA 287 | 2.500 € | TAP 286 | 2.770 € | TAP 287 | 2.870 € |

- Muy robustas. Encimera de 65 mm
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Patas regulables de 85 a 90 cm 6 patas en modelos 2000 y sup.
- Trasera inox.
- Espacio útil de ancho=x-140 mm
- Modelo 85 puertas batientes. Resto correderas
- En dotación estante intermedio.

MESAS CALIENTES



| DIMENSIONES LARGO x ALTO | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
|-----------------------------|-----------|---------|-------------|---------|-------------|---------|----------------|-------|
| | MURAL 600 | | CENTRAL 600 | | PASANTE 600 | | PVP TERMOSTATO | |
| 1200 850 | TEA 126 | 2.035 € | TE 126 | 2.135 € | TEP 126 | 2.335 € | +T | 200 € |
| 1400 850 | TEA 146 | 2.275 € | TE 146 | 2.330 € | TEP 146 | 2.490 € | +T | 200 € |
| 1600 850 | TEA 166 | 2.540 € | TE 166 | 2.500 € | TEP 166 | 2.750 € | +T | 200 € |
| 1800 850 | TEA 186 | 2.725 € | TE 186 | 2.700 € | TEP 186 | 3.120 € | +T | 200 € |
| LARGO x ALTO | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
| | MURAL 700 | | CENTRAL 700 | | PASANTE 700 | | PVP TERMOSTATO | |
| 1200 850 | TEA 127 | 2.135 € | TE 127 | 2.160 € | TEP 127 | 2.500 € | +T | 200 € |
| 1400 850 | TEA 147 | 2.335 € | TE 147 | 2.400 € | TEP 147 | 2.745 € | +T | 200 € |
| 1600 850 | TEA 167 | 2.640 € | TE 167 | 2.620 € | TEP 167 | 2.985 € | +T | 200 € |
| 1800 850 | TEA 187 | 2.895 € | TE 187 | 2.815 € | TEP 187 | 3.230 € | +T | 200 € |

- Muy robustas. Encimera de 65 mm
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1 mm.
- 2000W-230V
- Aislamiento térmico en lana de roca. Ventiladas
- Termostato digital.
- Patas regulables de 85 a 90 cm.
- 6 patas en modelos 2000 y superiores.
- Espacio útil de ancho=x-140 mm
- Puertas correderas.
- Trasera inox.
- En dotación estante intermedio.



MESAS ESPECIALES



| DIMENSIONES | MODELO | DESCRIPCIÓN | PVP € |
|-------------|----------------|---|-------|
| 600 600 850 | TALN 66 | Mesa con peto y 1 estante, en ángulo. Inox 304 1 mm | 760 € |
| 600 700 850 | TALN 67 | Mesa con peto y 1 estante, en ángulo. Inox 304 1 mm | 805 € |
| 700 600 850 | TALN 76 | Mesa con peto y 1 estante, en ángulo. Inox 304 1 mm | 805 € |
| 700 700 850 | TALN 77 | Mesa con peto y 1 estante, en ángulo. Inox 304 1 mm | 840 € |



| | | | |
|-------------|---------------|-----------------------------------|---------|
| 500 600 850 | MCJ 56 | Mesa con 3 cajones. Inox 304 1 mm | 1.330 € |
| 500 700 850 | MCJ 57 | Mesa con 3 cajones. Inox 304 1 mm | 1.415 € |

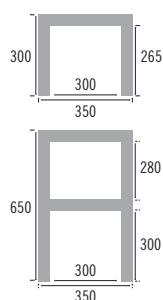


| | | | |
|-------------|--------------|--|---------|
| 700 600 850 | MB 76 | Mueble mural para cubo basura. Inox 304 1 mm | 1.015 € |
| 700 700 850 | MB 77 | Mueble mural para cubo basura. Inox 304 1 mm | 1.065 € |



| | | | |
|--------------|---------------|---|---------|
| 500 500 850 | PC 55 | Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox | 685 € |
| 500 600 850 | PC 56 | Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox | 720 € |
| 500 700 850 | PC 57 | Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox | 815 € |
| 1000 500 850 | PC 105 | Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox | 1.145 € |
| 1000 600 850 | PC 106 | Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox | 1.270 € |
| 1000 700 850 | PC 107 | Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox | 1.415 € |

ESTANTES DE SOBREMESA



| DIMENSIONES | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
|-------------|---------------|-------|----------------|-------|-------------------|---------|---------------------|---------|
| | 1 NIVEL | | 2 NIVELES | | 1 NIVEL CON CALOR | | 2 NIVELES . 1 CALOR | |
| 700 350 | EN 73 | 180 € | EN2 73 | 325 € | | | | |
| 900 350 | EN 93 | 210 € | EN2 93 | 375 € | | | | |
| 1100 350 | EN 113 | 235 € | EN2 113 | 420 € | MTR 103 | 815 € | MTDR 113 | 1.065 € |
| 1300 350 | EN 133 | 260 € | EN2 133 | 470 € | MTR 123 | 1.000 € | MTDR 133 | 1.315 € |
| 1500 350 | EN 153 | 285 € | EN2 153 | 515 € | MTR 153 | 1.085 € | MTDR 153 | 1.435 € |
| 1700 350 | EN 173 | 310 € | EN2 173 | 565 € | MTR 173 | 1.220 € | MTDR 173 | 1.615 € |
| 1800 300 | | | | | MTR 183 | 1.520 € | MTDR 183 | 1.850 € |
| 2000 300 | | | | | MTR 203 | 1.560 € | MTDR 203 | 1.955 € |

CAJONES, CAJONERAS, PORTABANDEJAS, SOPORTE HORNOS



| DIMENSIONES | MODELO | DESCRIPCIÓN | PVP € |
|-------------|-------------|-------------|-------|
| 460 450 150 | CJ 1 | cajón | 265 € |
| 480 460 345 | CJ 2 | cajón doble | 420 € |



| | | | |
|-------------|----------------|-----------------------------|-------|
| 400 510 590 | CJRA 61 | cajonera 600, con 1 cajón | 715 € |
| 400 510 590 | CJRA 63 | cajonera 600, con 3 cajones | 725 € |
| 400 510 590 | CJRA 64 | cajonera 600, con 4 cajones | 810 € |



| | | | |
|-------------|----------------|------------------------------|-------|
| 400 610 590 | CJRA 71 | cajonera 700, con 1 cajón | 765 € |
| 400 610 590 | CJRA 73 | cajonera 700, con 3 cajones | 795 € |
| 400 610 590 | CJRA 74 | cajonera 700, con 4 cajones | 830 € |
| 350 530 560 | PB 77 | Módulo porta bandejas GN 1/1 | 440 € |
| 426 660 596 | PB 44 | Módulo porta bandejas GN 1/1 | 475 € |

OTROS COMPLEMENTOS

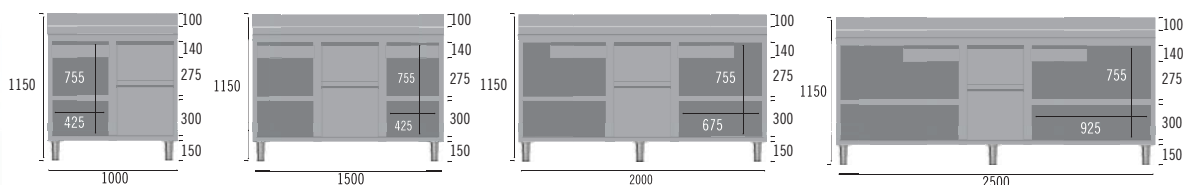


| MODELO | DESCRIPCIÓN | PVP € | MODELO | DESCRIPCIÓN | PVP € |
|--------|-------------------------------------|-------|--------|--|-------|
| R 4 | 4 ruedas inox. 125mm Ø. 2 con freno | 360 € | CP | Canalización perimetral (x metro) | 235 € |
| R 6 | 6 ruedas inox. 125mm Ø. 2 con freno | 520 € | AP | Agujero para grifos o cables | 55 € |
| CE | Cerradura h mueble = 985mm | 100 € | AD | Agujero para desbrasad | 220 € |
| PSA | Peto superpuesto abierto (x metro) | 210 € | | Aro goma | 55 € |
| PSC | Peto superpuesto cerrado (x metro) | 255 € | RL | Recorte lineal (cada estante) | 165 € |
| PIA | Peto incorporado abierto (x metro) | 130 € | RC | Recorte curva (cada estante) | 200 € |
| PIC | Peto incorporado cerrado (x metro) | 170 € | RL | Recorte en L (cada estante) | 235 € |
| ZO | zócalo (x metro) | 190 € | RU | Recorte en U (cada estante) | 285 € |
| ER | Encimera redondeada (x metro) | 55 € | +RP | Adicional si los recortes son en el peto | 100 € |

MUEBLES CAFETEROS



| MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES | PVP € |
|--------|---|---------------|---------|
| MC 100 | Mueble cafetero 1m 1 cajón+1 cajón para marro + 1 puerta + 1 estante | 1000 600 1050 | 1.305 € |
| MC 150 | Mueble cafetero 1,5 m 2 cajones + 1 cajón para marro + 1 puerta + 2 estantes | 1500 600 1050 | 1.700 € |
| MC 200 | Mueble cafetero 2 m 2 cajones + 1 cajón para marro + 1 puerta + 2 estantes | 2000 600 1050 | 1.930 € |
| MC 250 | Mueble cafetero 2,5 m 2 cajones + 1 cajón para marro + 1 puerta + 2 estantes | 2500 600 1050 | 2.195 € |

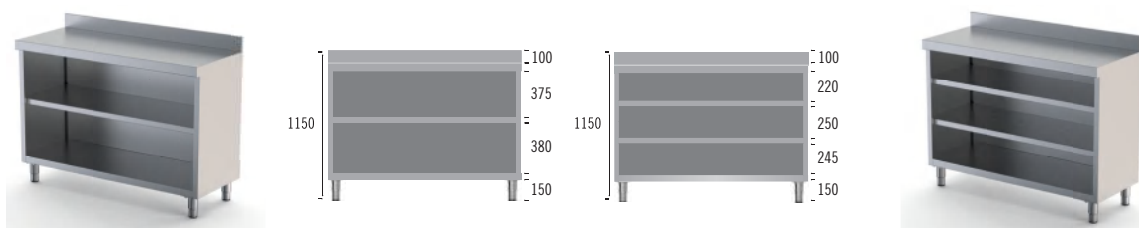


Muy robustos. Construidos en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm . Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm. Peto de 10 cm. Trasera y laterales también en inox 304. Encimera perforada para paso de cables. Cajones con autocierre. Barra marro metálica, extraíble y con goma amortiguadora. Estante extraíble.

MUEBLES CAFETEROS AUXILIARES

- Muy robustos.
- Construidos en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm
- Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas.
- Patas regulables de 85 a 90 cm.
- Peto de 10 cm.
- Trasera y laterales también en inox 304.

| DIMENSIONES | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
|--------------|-----------------------|---------|-----------------------|---------|------------------------|---------|------------------------|---------|
| LARGO x ALTO | ANCHO 350 . 1 ESTANTE | | ANCHO 600 . 1 ESTANTE | | ANCHO 350 . 2 ESTANTES | | ANCHO 600 . 2 ESTANTES | |
| 1000 1050 | M3E 100 | 820 € | M6E 100 | 1.095 € | M3E 102 | 880 € | M6E 102 | 1.180 € |
| 1500 1050 | M3E 150 | 1.130 € | M6E 150 | 1.360 € | M3E 152 | 1.220 € | M6E 152 | 1.470 € |
| 2000 1050 | M3E 200 | 1.340 € | M6E 200 | 1.755 € | M3E 202 | 1.445 € | M6E 202 | 1.900 € |
| 2500 1050 | M3E 250 | 1.935 € | M6E 250 | 2.335 € | M3E 252 | 2.015 € | M6E 252 | 2.405 € |



MESAS CHEF DE PREPARACIÓN

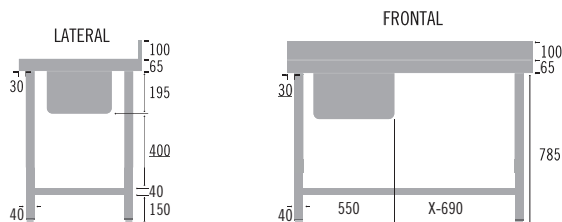


| DIMENSIONES LARGO x ALTO | MODELO 600 SIN ESTANTE | | MODELO 600 CON ESTANTE | | MODELO 700 SIN ESTANTE | | MODELO 700 CON ESTANTE | |
|-----------------------------|------------------------|---------|------------------------|---------|------------------------|---------|------------------------|---------|
| | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
| 1000 850 | TPA 106 | 795 € | TPLA 106 | 895 € | TPA 107 | 980 € | TPLA 107 | 1.050 € |
| 1200 850 | TPA 126 | 830 € | TPLA 126 | 915 € | TPA 127 | 995 € | TPLA 127 | 1.070 € |
| 1400 850 | TPA 146 | 900 € | TPLA 146 | 980 € | TPA 147 | 1.045 € | TPLA 147 | 1.140 € |
| 1500 850 | TPA 156 | 930 € | TPLA 156 | 1.040 € | TPA 157 | 1.080 € | TPLA 157 | 1.225 € |
| 1600 850 | TPA 166 | 955 € | TPLA 166 | 1.055 € | TPA 167 | 1.105 € | TPLA 167 | 1.255 € |
| 1800 850 | TPA 186 | 1.010 € | TPLA 186 | 1.160 € | TPA 187 | 1.210 € | TPLA 187 | 1.425 € |
| 2000 850 | TPA 206 | 1.090 € | TPLA 206 | 1.180 € | TPA 207 | 1.270 € | TPLA 207 | 1.480 € |
| 2200 850 | TPA 226 | 1.390 € | TPLA 226 | 1.600 € | TPA 227 | 1.405 € | TPLA 227 | 1.605 € |
| 2400 850 | TPA 246 | 1.420 € | TPLA 246 | 1.630 € | TPA 247 | 1.440 € | TPLA 247 | 1.660 € |
| 2600 850 | TPA 266 | 1.495 € | TPLA 266 | 1.665 € | TPA 267 | 1.525 € | TPLA 267 | 1.690 € |
| 2800 850 | TPA 286 | 1.565 € | TPLA 286 | 1.740 € | TPA 287 | 1.605 € | TPLA 287 | 1.795 € |

SENO ADICIONAL SOLDADO: (+) 250 €
FALDÓN FRONTAL Y LATERAL: (+) 85 € x m.

- Disponibles con cuba derecha "CD" o izquierda "CI".
- Modelos 150 a 200 también con cuba central "CC".
- No varía el precio.

- Cubeta soldada de 50x40x25. Rebosadero en dotación.
- Muy robustas.
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas.
- Patas regulables de 85 a 90 cm.
- 6 patas en modelos 2000 y superior.
- Se suministran desmontadas.



MESAS CHEF DE PREPARACIÓN CON PUERTAS Y CAJONES



| DIMENSIONES LARGO x ALTO | MODELO ANCHO 600 | | MODELO 600 CON 1 CAJONERA | | MODELO ANCHO 700 | | MODELO 700 CON 1 CAJONERA | |
|-----------------------------|------------------|---------|---------------------------|---------|------------------|---------|---------------------------|---------|
| | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
| 1000 850 | TPAA 106 | 1.500 € | | | TPAA 107 | 1.545 € | | |
| 1200 850 | TPAA 126 | 1.615 € | | | TPAA 127 | 1.665 € | | |
| 1400 850 | TPAA 146 | 1.745 € | TPLC 146 | 2.680 € | TPAA 147 | 1.800 € | TPLC 147 | 2.735 € |
| 1500 850 | TPAA 156 | 1.810 € | | | TPAA 157 | 1.935 € | | |
| 1600 850 | TPAA 166 | 1.885 € | TPLC 166 | 2.805 € | TPAA 167 | 2.100 € | TPLC 167 | 2.930 € |
| 1800 850 | TPAA 186 | 2.035 € | TPLC 186 | 2.915 € | TPAA 187 | 2.210 € | TPLC 187 | 3.065 € |
| 2000 850 | TPAA 206 | 2.145 € | TPLC 206 | 3.055 € | TPAA 207 | 2.640 € | TPLC 207 | 3.180 € |
| 2200 850 | TPAA 226 | 2.560 € | TPLC 226 | 3.215 € | TPAA 227 | 2.750 € | TPLC 227 | 3.360 € |
| 2400 850 | TPAA 246 | 2.670 € | TPLC 246 | 3.405 € | TPAA 247 | 2.855 € | TPLC 247 | 3.550 € |
| 2600 850 | TPAA 266 | 2.765 € | | | TPAA 267 | 2.955 € | | |
| 2800 850 | TPAA 286 | 2.865 € | | | TPAA 287 | 3.075 € | | |

- Cubeta soldada de 50x40x25.
- Rebosadero en dotación.
- Muy robustas.
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas.
- Patas regulables de 85 a 90 cm.
- 6 patas en modelos 2000 y superior.



FREGADEROS GAMA 600

| | DIMENSIONES | | CUBA | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
|---------|--------------|-----|----------|-----------|-------------|-------------|---------|-----------|---------|
| | LARGO x ALTO | | | SOLO CUBA | SIN ESTANTE | CON ESTANTE | | | |
| LATERAL | 600 | 850 | 50 40 25 | CG 66 | 390 € | LG 66 | 680 € | LGR 66 | 815 € |
| | 700 | 850 | 50 50 30 | CG 76 | 540 € | LG 76 | 845 € | LGR 76 | 1.000 € |
| FRONTAL | 1000 | 850 | 40 40 25 | CG 106I | 540 € | LG 106I | 890 € | LGR 106I | 1.105 € |
| | 1000 | 850 | 40 40 25 | CG 106D | 540 € | LG 106D | 890 € | LGR 106D | 1.105 € |
| | 1000 | 850 | 40 40 25 | CG 1062 | 770 € | LG 1062 | 1.115 € | LGR 1062 | 1.330 € |
| | 1200 | 850 | 50 40 25 | CG 126I | 595 € | LG 126I | 980 € | LGR 126I | 1.180 € |
| | 1200 | 850 | 50 40 25 | CG 126D | 595 € | LG 126D | 980 € | LGR 126D | 1.180 € |
| | 1200 | 850 | 50 40 25 | CG 1262 | 805 € | LG 1262 | 1.160 € | LGR 1262 | 1.385 € |
| | 1400 | 850 | 50 40 25 | CG 146I | 645 € | LG 146I | 1.070 € | LGR 146I | 1.350 € |
| | 1400 | 850 | 50 40 25 | CG 146D | 645 € | LG 146D | 1.070 € | LGR 146D | 1.350 € |
| | 1400 | 850 | 40 40 25 | CG 1462I | 805 € | LG 1462I | 1.230 € | LGR 1462I | 1.435 € |
| | 1400 | 850 | 40 40 25 | CG 1462D | 805 € | LG 1462D | 1.230 € | LGR 1462D | 1.435 € |
| | 1400 | 850 | 50 40 25 | CGO 146I | 830 € | LGO 146I | 1.260 € | | |
| | 1400 | 850 | 50 40 25 | CGO 146D | 830 € | LGO 146D | 1.260 € | | |
| | 1600 | 850 | 50 40 25 | CG 1662I | 880 € | LG 1662I | 1.310 € | LGR 1662I | 1.620 € |
| | 1600 | 850 | 50 40 25 | CG 1662D | 880 € | LG 1662D | 1.310 € | LGR 1662D | 1.620 € |
| | 1800 | 850 | 50 40 25 | CG 1862I | 955 € | LG 1862I | 1.425 € | LGR 1862I | 1.790 € |
| | 1800 | 850 | 50 40 25 | CG 1862D | 955 € | LG 1862D | 1.425 € | LGR 1862D | 1.790 € |
| | 1800 | 850 | 50 40 25 | CGO 186I | 1.165 € | LGO 186I | 1.680 € | | |
| | 1800 | 850 | 50 40 25 | CGO 186D | 1.165 € | LGO 186D | 1.680 € | | |
| | 2000 | 850 | 50 40 25 | CG 2062I | 995 € | LG 2062I | 1.500 € | LGR 2062I | 1.875 € |
| | 2000 | 850 | 50 40 25 | CG 2062D | 995 € | LG 2062D | 1.500 € | LGR 2062D | 1.875 € |
| | 2500 | 850 | 50 40 25 | | | LG 25622 | 1.885 € | LGR 25622 | 2.250 € |

- Muy robustos.
- Construidos en acero inoxidable aisi 304.
- Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40).
- Encimera de 65 mm.
- Rebosadero en dotación.
- Se suministran desmontadas.

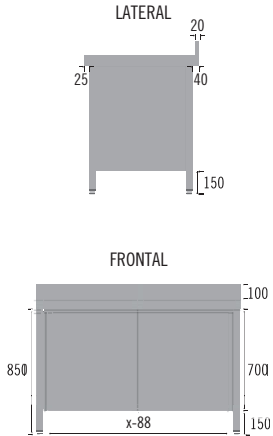
FREGADEROS GAMA 700

| | DIMENSIONES | | CUBA | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
|---------|--------------|-----|----------|-----------|-------------|-------------|---------|-----------|---------|
| | LARGO x ALTO | | | SOLO CUBA | SIN ESTANTE | CON ESTANTE | | | |
| LATERAL | 700 | 850 | 50 50 30 | CG 77 | 560 € | LG 77 | 880 € | LGR 77 | 985 € |
| | 800 | 850 | 60 50 30 | CG 87 | 600 € | LG 87 | 940 € | LGR 87 | 1.130 € |
| FRONTAL | 1000 | 850 | 50 50 30 | CG 107I | 585 € | LG 107I | 965 € | LGR 107I | 1.195 € |
| | 1000 | 850 | 50 50 30 | CG 107D | 585 € | LG 107D | 965 € | LGR 107D | 1.195 € |
| | 1000 | 850 | 40 50 25 | CG 1072 | 820 € | LG 1072 | 1.195 € | LGR 1072 | 1.430 € |
| | 1200 | 850 | 50 50 30 | CG 127I | 640 € | LG 127I | 1.050 € | LGR 127I | 1.225 € |
| | 1200 | 850 | 50 50 30 | CG 127D | 640 € | LG 127D | 1.050 € | LGR 127D | 1.225 € |
| | 1200 | 850 | 50 50 30 | CG 1272 | 890 € | LG 1272 | 1.295 € | LGR 1272 | 1.480 € |
| | 1400 | 850 | 60 50 30 | CG 147I | 690 € | LG 147I | 1.130 € | LGR 147I | 1.430 € |
| | 1400 | 850 | 60 50 30 | CG 147D | 690 € | LG 147D | 1.130 € | LGR 147D | 1.430 € |
| | 1400 | 850 | 60 50 30 | CG 1472 | 1.005 € | LG 147 | 1.445 € | LGR 1472I | 1.745 € |
| | 1400 | 850 | 60 50 30 | CGO 147I | 855 € | LGO 147I | 1.300 € | | |
| | 1400 | 850 | 60 50 30 | CGO 147D | 855 € | LGO 147D | 1.300 € | | |
| | 1600 | 850 | 50 50 30 | CG 1672I | 925 € | LG 1672I | 1.380 € | LGR 1672I | 1.630 € |
| | 1600 | 850 | 50 50 30 | CG 1672D | 925 € | LG 1672D | 1.380 € | LGR 1672D | 1.630 € |
| | 1800 | 850 | 50 50 30 | CG 1872I | 1.050 € | LG 1872I | 1.545 € | LGR 1872I | 1.860 € |
| | 1800 | 850 | 50 50 30 | CG 1872D | 1.050 € | LG 1872D | 1.545 € | LGR 1872D | 1.860 € |
| | 1800 | 850 | 50 50 30 | CGO 187I | 1.195 € | LGO 187I | 1.740 € | | |
| | 1800 | 850 | 50 50 30 | CGO 187D | 1.195 € | LGO 187D | 1.740 € | | |
| | 2000 | 850 | 60 50 30 | CG 2072I | 1.135 € | LG 2072I | 1.680 € | LGR 2072I | 2.065 € |
| | 2000 | 850 | 60 50 30 | CG 2072D | 1.135 € | LG 2072D | 1.680 € | LGR 2072D | 2.065 € |
| | 2500 | 850 | 60 50 30 | | | LG 25722 | 2.070 € | LGR 25722 | 2.345 € |

- Muy robustos.
- Construidos en acero inoxidable aisi 304.
- Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40).
- Encimera de 65 mm.
- Rebosadero en dotación.
- Se suministran desmontadas.



FREGADEROS CON PUERTAS



- *Muy robustos.*
- *Construidos en acero inoxidable aisi 304.*
- *Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40).*
- *Encimera de 65 mm.*
- *Rebosadero en dotación.*
- *Se suministran desmontadas.*

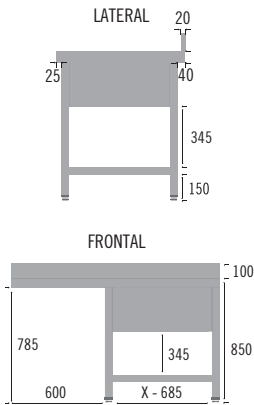
| DIMENSIONES LARGO x ALTO | | Icono |
|--------------------------|-----|-------|
| 600 | 850 | |
| 1000 | 850 | |
| 1000 | 850 | |
| 1000 | 850 | |
| 1200 | 850 | |
| 1200 | 850 | |
| 1200 | 850 | |
| 1400 | 850 | |
| 1400 | 850 | |
| 1400 | 850 | |
| 1400 | 850 | |
| 1400 | 850 | |
| 1600 | 850 | |
| 1600 | 850 | |
| 1800 | 850 | |
| 1800 | 850 | |
| 2000 | 850 | |
| 2000 | 850 | |

| DIMENSIONES CUBA | | MODELO | PVP € | Icono | |
|------------------|----|-----------|----------|---------|--|
| | | ANCHO 600 | | | |
| 50 | 40 | 25 | LA 66 | 1.190 € | |
| 40 | 40 | 25 | LA 106I | 1.580 € | |
| 40 | 40 | 25 | LA 106D | 1.580 € | |
| 40 | 40 | 25 | LA 1062 | 1.775 € | |
| 50 | 40 | 25 | LA 126I | 1.600 € | |
| 50 | 40 | 25 | LA 126D | 1.600 € | |
| 50 | 40 | 25 | LA 1262 | 1.885 € | |
| 40 | 40 | 25 | LA 146I | 1.830 € | |
| 40 | 40 | 25 | LA 146D | 1.830 € | |
| 50 | 40 | 25 | LA 1462I | 2.010 € | |
| 50 | 40 | 25 | LA 1462D | 2.010 € | |
| 50 | 40 | 25 | LA 1662I | 2.150 € | |
| 50 | 40 | 25 | LA 1662D | 2.150 € | |
| 50 | 40 | 25 | LA 1862I | 2.285 € | |
| 50 | 40 | 25 | LA 1862D | 2.285 € | |
| 50 | 40 | 25 | LA 2062I | 2.405 € | |
| 50 | 40 | 25 | LA 2062D | 2.405 € | |

| DIMENSIONES CUBA | | MODELO | PVP € | Icono | |
|------------------|----|-----------|----------|---------|--|
| | | ANCHO 700 | | | |
| 60 | 50 | 30 | LA 87 | 1.525 € | |
| 50 | 50 | 30 | LA 107I | 1.655 € | |
| 50 | 50 | 30 | LA 107D | 1.655 € | |
| 40 | 50 | 25 | LA 1072 | 1.855 € | |
| 50 | 50 | 30 | LA 127I | 1.745 € | |
| 50 | 50 | 30 | LA 127D | 1.745 € | |
| 50 | 50 | 30 | LA 1272 | 2.045 € | |
| 60 | 50 | 30 | LA 147I | 1.915 € | |
| 60 | 50 | 30 | LA 147D | 1.915 € | |
| 60 | 50 | 30 | LA 1472 | 2.180 € | |
| 50 | 50 | 30 | LA 1672I | 2.210 € | |
| 50 | 50 | 30 | LA 1672D | 2.210 € | |
| 50 | 50 | 30 | LA 1872I | 2.375 € | |
| 50 | 50 | 30 | LA 1872D | 2.375 € | |
| 60 | 50 | 30 | LA 2072I | 2.525 € | |
| 60 | 50 | 30 | LA 2072D | 2.525 € | |



FREGADEROS PARA ENCASTRAR LAVAVAJILLAS



- *Muy robustos.*
- *Construidos en acero inoxidable aisi 304.*
- *Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40).*
- *Encimera de 65 mm.*
- *Rebosadero en dotación.*
- *Se suministran desmontadas.*

| DIMENSIONES LARGO x ALTO | | Icono |
|--------------------------|-----|-------|
| 800 | 850 | |
| 1000 | 850 | |
| 1000 | 850 | |
| 1200 | 850 | |
| 1200 | 850 | |
| 1400 | 850 | |
| 1400 | 850 | |
| 1800 | 850 | |
| 1800 | 850 | |
| 1800 | 850 | |
| 1800 | 850 | |
| 1800 | 850 | |
| 1200 | 850 | |
| 1200 | 850 | |
| 1400 | 850 | |
| 1400 | 850 | |
| 1800 | 850 | |
| 1800 | 850 | |
| 1800 | 850 | |
| 1800 | 850 | |

| DIMENSIONES CUBA | | MODELO | PVP € | Icono | |
|------------------|----|-----------|------------|-------|--|
| | | ANCHO 500 | | | |
| 30 | 30 | 15 | PB 85 (*) | 345 € | |
| 30 | 30 | 15 | PB 105 (*) | 415 € | |
| 30 | 30 | 20 | LL 105E | 700 € | |
| 50 | 40 | 25 | | | |
| 50 | 40 | 25 | | | |
| 50 | 40 | 25 | | | |
| 40 | 40 | 25 | | | |
| 40 | 40 | 25 | | | |
| 50 | 40 | 25 | | | |
| 50 | 40 | 25 | | | |
| 50 | 50 | 30 | | | |
| 50 | 50 | 30 | | | |
| 60 | 50 | 30 | | | |
| 60 | 50 | 30 | | | |
| 50 | 50 | 30 | | | |
| 50 | 50 | 30 | | | |
| 50 | 50 | 25 | | | |
| 50 | 50 | 25 | | | |

| MODELO | PVP € |
|-----------------------|---------|
| ANCHO 600 SIN ESTANTE | |
| L 126I | 755 € |
| L 126D | 755 € |
| L 146I | 1.015 € |
| L 146D | 1.015 € |
| L 1862I | 1.470 € |
| L 1862D | 1.470 € |
| LO 186I | 1.680 € |
| LO 186D | 1.680 € |

| MODELO | PVP € |
|-----------------------|---------|
| ANCHO 600 CON ESTANTE | |
| LL 126I | 925 € |
| LL 126D | 925 € |
| LL 146I | 1.195 € |
| LL 146D | 1.195 € |
| LL 1862I | 1.655 € |
| LL 1862D | 1.655 € |

| MODELO | PVP € |
|----------------------|---------|
| ANCHO 700 CON PUERTA | |
| LEA 127I | 1.375 € |
| LEA 127D | 1.375 € |
| LEA 147I | 1.770 € |
| LEA 147D | 1.770 € |
| LEA 1872I | 2.200 € |
| LEA 1872D | 2.200 € |

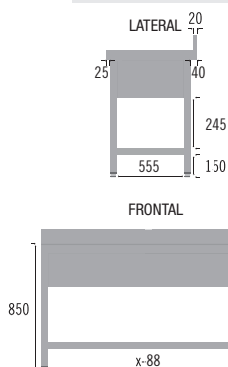
| MODELO | PVP € |
|-----------------------|---------|
| ANCHO 700 SIN ESTANTE | |
| L 127I | 880 € |
| L 127D | 880 € |
| L 147I | 1.060 € |
| L 147D | 1.060 € |
| L 1872I | 1.540 € |
| L 1872D | 1.540 € |
| LO 187I | 1.740 € |
| LO 187D | 1.740 € |

| MODELO | PVP € |
|-----------------------|---------|
| ANCHO 700 CON ESTANTE | |
| LL 127I | 1.020 € |
| LL 127D | 1.020 € |
| LL 147I | 1.290 € |
| LL 147D | 1.290 € |
| LL 1872I | 1.845 € |
| LL 1872D | 1.845 € |

(*) Sin Estantes.



PLONGE



| DIMENSIONES | |
|--------------|-----|
| LARGO x ALTO | |
| 1000 | 850 |
| 1200 | 850 |
| 1400 | 850 |
| 1600 | 850 |
| 1600 | 850 |
| 1800 | 850 |
| 1800 | 850 |
| 1800 | 850 |
| 2000 | 850 |
| 2000 | 850 |



| DIMENSIONES | | MODELO | PVP € |
|-------------|----|---------------------|---------|
| CUBA | | ANCHO 700 SOLO CUBA | |
| 80 | 50 | CPA 107 | 995 € |
| 110 | 50 | CPA 127 | 1.115 € |
| 120 | 50 | CPA 147 | 1.235 € |
| 95 | 50 | CPA 167D | 1.290 € |
| 95 | 50 | CPA 167I | 1.290 € |
| 80 | 50 | CPA 187D | 1.435 € |
| 120 | 50 | CPA 187I | 1.435 € |
| 120 | 50 | CPA 1872 | 1.620 € |
| 110 | 50 | CPA 207D | 1.670 € |
| 110 | 50 | CPA 207I | 1.670 € |

| MODELO | PVP € |
|-----------------------|---------|
| ANCHO 700 SIN ESTANTE | |
| PSE 107 | 1.375 € |
| PSE 127 | 1.510 € |
| PSE 147 | 1.670 € |
| PSE 167D | 1.745 € |
| PSE 167I | 1.745 € |
| PSE 187D | 1.925 € |
| PSE 187I | 1.925 € |
| PSE 1872 | 2.110 € |
| PSE 207D | 2.195 € |
| PSE 207I | 2.195 € |

| MODELO | PVP € |
|-----------------------|---------|
| ANCHO 700 CON ESTANTE | |
| LVP 107 | 1.620 € |
| LVP 127 | 1.785 € |
| LVP 147 | 1.965 € |
| LVP 167D | 2.105 € |
| LVP 167I | 2.105 € |
| LVP 187D | 2.315 € |
| LVP 187I | 2.315 € |
| LVP 1872 | 2.500 € |
| LVP 207D | 2.610 € |
| LVP 207I | 2.610 € |

- Muy robustos.
- Construidos en acero inoxidable aisi 304.
- Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40).
- Encimera de 65 mm.
- Rebosadero en dotación.
- Se suministran desmontadas.



LAVAMANOS



| MODELO | DESCRIPCION | DIMENSIONES | PVP € |
|--------|-----------------------------|-------------|-------|
| LMR | Lava manos mural de rodilla | 40 40 30 | 445 € |
| LMP | Lava manos mural de pie | 40 40 85 | 525 € |

* Construidos en acero inoxidable aisi 304. Agua fría y caliente. Se suministran con pulsador/pedal, salida de agua y tornillos de sujeción.

MESAS RECOGIDA SUCIO



| MODELO | DESCRIPCION | DIMENSIONES | PVP |
|--------|---|-------------|--------|
| MD150 | Mesa central de recogida de sucio, canalizada | 150 75 85 | 1.395€ |
| MD200 | Mesa central de recogida de sucio, canalizada | 200 75 85 | 1.695€ |
| E150 | Estante para mesa de sucio | 150 40 60 | 590€ |
| E200 | Estante para mesa de sucio | 200 40 60 | 690€ |



FREGADEROS Y MESAS PARA CÚPULAS Y TRENES VER EN APARTADO LAVADO

DUCHAS PARA PRELAVADO Y GRIFOS



| MODELO | DESCRIPCION | DIMENSIONES | PVP |
|--------|--|-------------|------|
| GDG | Grupo ducha + grifo monomando agua fría y caliente | h= 100 | 435€ |
| GSM | Grifo codo sobremesa | h= 26 | 110€ |
| G2A | Grifo bajo giratorio dos aguas | h= 14 | 85€ |

ARMARIOS DE PARED



DIMENSIONES

LARGO x ANCHO x ALTO

| | |
|--------------|---------------------|
| 700 700 600 | de ángulo |
| 400 400 600 | 1 Puerta batiente |
| 500 400 600 | 1 Puerta batiente |
| 600 400 600 | 1 Puerta batiente |
| 800 400 600 | 2 Puertas batientes |
| 1000 400 600 | |
| 1200 400 600 | |
| 1400 400 600 | |
| 1600 400 600 | |
| 1800 400 600 | |
| 2000 400 600 | |

MODELO

PVP €

| ABIERTOS | |
|----------|-------|
| PA 104 | 615 € |
| PA 124 | 680 € |
| PA 144 | 760 € |
| PA 164 | 795 € |

MODELO

PVP €

| CON PUERTAS | |
|-------------|---------|
| PSCA 70 | 1.135 € |
| PSC 44 | 605 € |
| PSC 54 | 650 € |
| PSC 64 | 700 € |
| PSC 84 | 805 € |
| PSC 104 | 810 € |
| PSC 124 | 845 € |
| PSC 144 | 1.005 € |
| PSC 164 | 1.035 € |
| PSC 184 | 1.125 € |
| PSC 204 | 1.240 € |

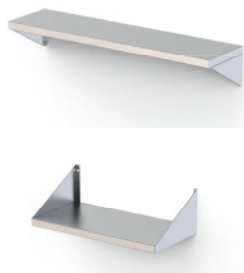
- Construidos en acero inoxidable 304 de 1mm.
- Se suministran montados.
- En dotación 1 estante y tornillos de fijación.
- 2 puertas correderas desde el modelo psc104.



ESTANTERÍAS DE PARED FIJAS

DIMENSIONES

LARGO x ALTO



| |
|----------|
| 1000 200 |
| 1200 200 |
| 1400 200 |
| 1600 200 |
| 1800 200 |
| 600 250 |
| 700 250 |
| 800 250 |

MODELO

PVP €

| ANCHO 300 mm | |
|--------------|-------|
| PX 103 | 175 € |
| PX 123 | 200 € |
| PX 143 | 250 € |
| PX 163 | 280 € |
| PX 183 | 315 € |

MODELO

PVP €

| ANCHO 400 mm | |
|--------------|-------|
| PX 104 | 190 € |
| PX 124 | 215 € |
| PX 144 | 295 € |
| PX 164 | 320 € |
| PX 184 | 370 € |
| PEM 64 | 295 € |
| PEM 74 | 325 € |
| PEM 84 | 330 € |

- Construidos en acero inoxidable. Se suministran desmontados. En dotación tornillos de fijación. Disponible también en versión tubo redondo.

ESTANTERÍAS DE PARED MÓVILES

DIMENSIONES

LARGO



| | |
|------|-----------------------------------|
| 800 | Estante recto con ángulo |
| 1000 | Estante recto con ángulo |
| 1200 | Estante recto con ángulo |
| 1400 | Estante recto con ángulo |
| 1600 | Estante recto con ángulo |
| 1000 | Estante inclinado para cubetas GN |
| | 1 guía h= 600 |
| | 1 guía h= 1000 |
| | 1 guía h= 1500 |

MODELO

PVP €

| ANCHO 250 mm | |
|--------------|-------|
| RL 83 | 120 € |
| RL 103 | 155 € |
| RL 123 | 190 € |
| RL 143 | 210 € |
| RL 163 | 260 € |
| RI 103 | 165 € |
| GRL 60 | 55 € |
| GRL 100 | 55 € |
| GRL 150 | 80 € |

MODELO

PVP €

| ANCHO 400 mm | |
|--------------|-------|
| RL 84 | 160 € |
| RL 104 | 195 € |
| RL 124 | 240 € |
| RL 144 | 265 € |
| RL 164 | 350 € |
| RI 104 | 230 € |
| GRL 60 | 55 € |
| GRL 100 | 55 € |
| GRL 150 | 80 € |

- Construidos en acero inoxidable.
- Se suministran desmontados.
- En dotación tornillos de fijación.

Cada estantería necesita 2 o más guías. Disponible también versión estante tubular.

ESTANTERÍAS ALUMINIO Y PROPILENO



| 3 NIVELES | | | | |
|-----------|-----|----|-----|-------|
| MOD | A | L | H | PVP € |
| E 7418.3 | 69 | 40 | 180 | 350€ |
| E 8418.3 | 80 | 40 | 180 | 370€ |
| E 9418.3 | 91 | 40 | 180 | 385€ |
| E 10418.3 | 105 | 40 | 180 | 410€ |
| E 12418.3 | 125 | 40 | 180 | 445€ |
| E 15418.3 | 148 | 40 | 180 | 495€ |
| E 16418.3 | 160 | 40 | 180 | 510€ |

| 4 NIVELES | | | | |
|-----------|-----|----|-----|-------|
| MOD | A | L | H | PVP € |
| E 7418.4 | 69 | 40 | 180 | 405€ |
| E 8418.4 | 80 | 40 | 180 | 430€ |
| E 9418.4 | 91 | 40 | 180 | 450€ |
| E 10418.4 | 105 | 40 | 180 | 490€ |
| E 12418.4 | 125 | 40 | 180 | 530€ |
| E 15418.4 | 148 | 40 | 180 | 600€ |
| E 16418.4 | 160 | 40 | 180 | 620€ |

No precisan herramienta para su montaje, disponibles otras longitudes alturas, ángulos...
Resistencia: 100 kg/m. Pueden utilizarse también en cámaras.

ESTANTERÍAS DE PIE EN INOX



| DIMENSIONES | | |
|----------------------|-----|------|
| LARGO x ANCHO x ALTO | | |
| 800 | 300 | 1800 |
| 1000 | 300 | 1800 |
| 1200 | 300 | 1800 |
| 1400 | 300 | 1800 |
| 800 | 400 | 1800 |
| 1000 | 400 | 1800 |
| 1200 | 400 | 1800 |
| 1400 | 400 | 1800 |
| 800 | 500 | 2000 |
| 1000 | 500 | 2000 |
| 1200 | 500 | 2000 |
| 1400 | 500 | 2000 |

| MODELO | PVP € |
|-----------|-------|
| 4 NIVELES | |
| SC18 83 | 475 € |
| SC18 103 | 555 € |
| SC18 123 | 625 € |
| SC18 143 | 690 € |
| SC18 84 | 585 € |
| SC18 104 | 690 € |
| SC18 124 | 745 € |
| SC18 144 | 795 € |
| SC20 85 | 700 € |
| SC20 105 | 770 € |
| SC20 125 | 855 € |
| SC20 145 | 935 € |

| MODELO | PVP € |
|-------------------|-------|
| ESTANTE ADICIONAL | |
| ESC 83 | 105 € |
| ESC 103 | 115 € |
| ESC 123 | 130 € |
| ESC 143 | 145 € |
| ESC 84 | 120 € |
| ESC 104 | 140 € |
| ESC 124 | 155 € |
| ESC 144 | 170 € |
| ESC 85 | 135 € |
| ESC 105 | 150 € |
| ESC 125 | 165 € |
| ESC 145 | 175 € |

Construidas en acero inoxidable 304 de 1mm. Se suministran desmontadas. En dotación tornillos de fijación. Estantes regulables cada 15 cm.

ARMARIOS DE PIE



| DIMENSIONES | | |
|----------------------|-----|------|
| LARGO x ANCHO x ALTO | | |
| 600 | 600 | 2000 |
| 800 | 600 | 2000 |
| 1000 | 600 | 2000 |
| 1200 | 600 | 2000 |
| 1400 | 600 | 2000 |
| 1500 | 600 | 2000 |
| 1600 | 600 | 2000 |

| MODELO | PVP € |
|-----------|---------|
| 4 NIVELES | |
| AP66 | 1.260 € |
| AP86 | 1.490 € |
| AP106 | 1.750 € |
| AP126 | 2.030 € |
| AP146 | 2.220 € |
| AP156 | 2.320 € |
| AP166 | 2.400 € |

| MODELO | PVP € |
|-------------------|-------|
| ESTANTE ADICIONAL | |
| EAP 66 | 130 € |
| EAP 86 | 155 € |
| EAP 106 | 180 € |
| EAP 126 | 200 € |
| EAP 146 | 230 € |
| EAP 156 | 240 € |
| EAP 166 | 255 € |

Construidos en acero inoxidable 304, satinados de 1 mm. Se suministran montados. Pies regulables

ARMARIOS CALIENTES PARA PLATOS



XAC 60

| MODELO | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD | POTENCIA | DIMENSIONES | PVP |
|---------|------------------------------|------------|----------|-------------|---------|
| XAC 60 | Armario caliente para platos | 60 platos | 750 w | 40 43 87 | 590 € |
| XAC 120 | Armario caliente para platos | 120 platos | 1500 w | 80 43 87 | 1.065 € |

Construidos an acero inoxidable 430. Se suministran montados. Modelo 120 con 2 puertas.
3 estantes fijos de 36x33 cm. No ventilado. Temperatura 0°C-90°C.

CARROS BANDEJEROS



| MODELO | DESCRIPCIÓN | | DIMENSIONES | PVP |
|---------|-------------------------------|----------|-------------|-----------|
| CB20.11 | Carro bandejero 20 1/1 inox | Luz 8 cm | 45 64 185 | 680€ |
| CB20.21 | Carro Bandejero 20 2/1 inox | Luz 8 cm | 74 64 85 | 695€ |
| CB20.64 | carro Bandejero 20 60x40 inox | Luz 8 cm | 52 69 185 | 680€ |
| CGBP | Carro 22 435x315 galvanizado | Luz 7 cm | 44 32 185 | 527€ |
| CG40.60 | Carro 20 40x60 galvanizado | Luz 8 cm | 44 65 185 | 527€ |
| CG60.40 | Carro 20 60x40 galvanizado | Luz 8 cm | 65 44 185 | 527€ |
| FPVCB | Funda PVC 55x35x185 | | | CONSULTAR |
| FPVCC46 | Funda PVC 65x45x185 | | | CONSULTAR |

CARROS CALIENTES



| MODELO | DESCRIPCIÓN | C° | W-V | DIMENSIONES | PVP |
|-----------|------------------------------------|-----------|------------|-------------|--------|
| ECC 20.11 | Carro caliente 17-20 gn 1/1 | 30°C-90°C | 2000W-240v | 58 77 172 | 3.785€ |
| ECC 20.21 | Carro caliente 17-20 gn 2/1 | 30°C-90°C | 2000W-240v | 78 85 172 | 3.995€ |
| EBM2 | Carro baño m ^a 2 gn 1/1 | 30°C-90°C | 2000W-240v | 85 64 90 | 2.215€ |
| EBM3 | Carro baño m ^a 3 gn 1/1 | 30°C-90°C | 2000W-240v | 120 64 90 | 2.625€ |
| EBIV2 | Carro calor seco gn 1/1 | 30°C-90°C | 1650W-240v | 85 64 90 | 2.015€ |
| EBIV3 | Carro calor seco gn 1/1 | 30°C-90°C | 1800W-240v | 120 64 90 | 2.240€ |

- Estructura en inox 304 18/10. Doble pared con aislamiento. Calor ventilado. 2 ruedas con freno. Cajón humidificador incluido de serie.
- Espacio libre entre guías 70 mm (para 17 bandejas) y 53 mm (para 12 bandejas).

- El modelo "SECO" lleva la resistencia fuera de la cuba. Termostato digital.
- Estructura en inox 304 18/10 completamente soldada. Cuba de doble pared. 2 ruedas con freno. 125 mm ø
- Cubetas y tapas no incluidas en el precio. Ver apartado específico de cubetas.

CARROS DE SERVICIO



| MODELO | DESCRIPCIÓN | | DIMENSIONES | PVP |
|----------|-------------------------|---------------|-------------|------|
| LCS2.85 | Carro de servicio 2.85 | Bandeja 80x50 | 90 58 90 | 360€ |
| ECS2.105 | Carro de servicio 2.106 | Bandeja 90x50 | 110 58 90 | 465€ |
| LCS3.85 | Carro de servicio 3.85 | Bandeja 80x50 | 90 58 102 | 460€ |
| ECS3.105 | Carro de servicio 3.106 | Bandeja 90x50 | 110 58 102 | 595€ |

NOTAS



A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for taking notes. There are approximately 35 lines in total, starting below the "NOTAS" header and ending above the footer.

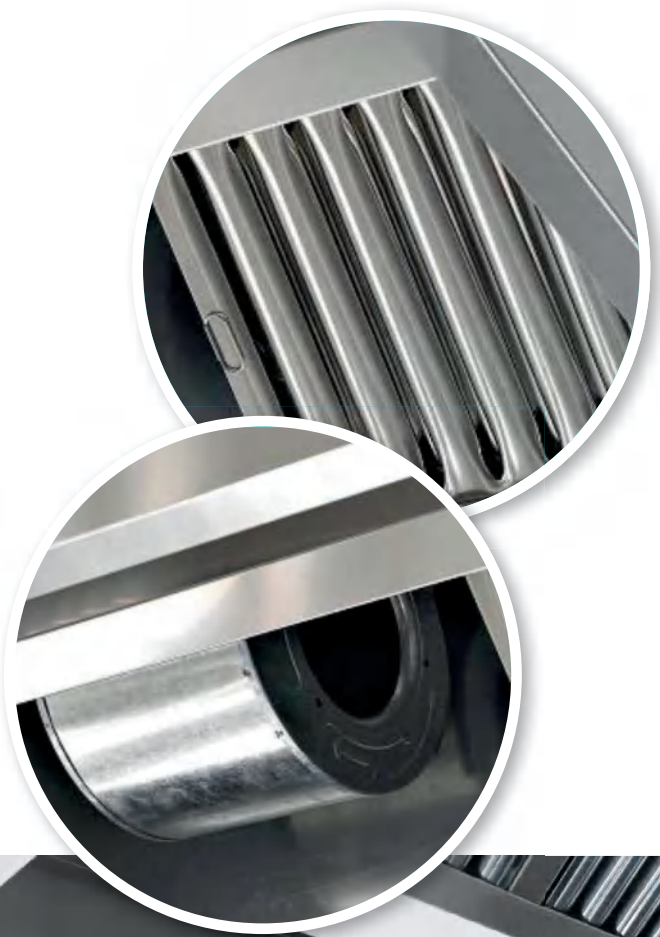


EL ACERO... ALIADO INDISPENSABLE EN LAS COCINAS PROFESIONALES

Passeig dels Furs esquina Corretjers 46790 XERESA (Valencia) España - T +34 962 866 012 - grupogranita@grupogranita.com - www.grupogranita.com

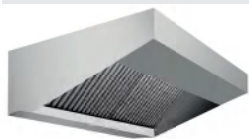
EXTRACCIÓN

Una buena aspiración y extracción es imprescindible para garantizar la correcta combustión.

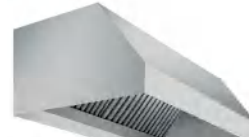


CAMPANAS MURALES SIN MOTOR

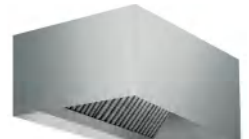
MURALES (SOLO FILTRO). PROFUNDIDAD 800 A 1000



Mod KSP H= 55-33 /15



Mod KP H= 70-55



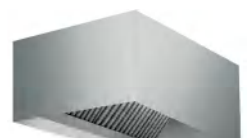
Mod KR H= 55-55

| LONGITUD | Nº FILT | KSP | KP | KR |
|----------|---------|---------|---------|---------|
| 1000 | 2 | 1.069 € | 1.069 € | 1.157 € |
| 1250 | 2 | 1.212 € | 1.212 € | 1.311 € |
| 1500 | 3 | 1.349 € | 1.349 € | 1.461 € |
| 1750 | 3 | 1.447 € | 1.447 € | 1.567 € |
| 2000 | 4 | 1.608 € | 1.608 € | 1.741 € |
| 2250 | 4 | 1.696 € | 1.696 € | 1.835 € |
| 2500 | 5 | 1.835 € | 1.835 € | 1.987 € |
| 2750 | 5 | 2.001 € | 2.001 € | 2.166 € |
| 3000 | 6 | 2.098 € | 2.098 € | 2.271 € |
| 3500 | 7 | 2.372 € | 2.372 € | 2.567 € |
| 4000 | 8 | 2.606 € | 2.606 € | 2.821 € |

MURALES (SOLO FILTRO). PROFUNDIDAD 1100



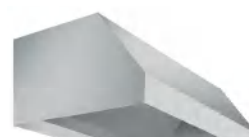
Mod KP H= 70-55



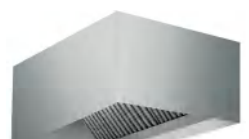
Mod KR H= 55-55

| LONGITUD | Nº FILT | KSP | KP | KR |
|----------|---------|-----|---------|---------|
| 1000 | 2 | - | 1.219 € | 1.280 € |
| 1250 | 2 | - | 1.346 € | 1.413 € |
| 1500 | 3 | - | 1.469 € | 1.542 € |
| 1750 | 3 | - | 1.568 € | 1.646 € |
| 2000 | 4 | - | 1.719 € | 1.805 € |
| 2250 | 4 | - | 1.845 € | 1.937 € |
| 2500 | 5 | - | 1.966 € | 2.064 € |
| 2750 | 5 | - | 2.097 € | 2.202 € |
| 3000 | 6 | - | 2.372 € | 2.491 € |
| 3500 | 7 | - | 2.710 € | 2.846 € |
| 4000 | 8 | - | 2.860 € | 3.003 € |

ESPECIALES HORNOS (FILTROS INVERTIDOS)



Mod KP H= 70-55



Mod KR H= 55-55

| LONGITUD | Nº FILT | PROF 1-200 | PROF 1-400 | PROF 1-600 |
|----------|---------|------------|------------|------------|
| 1000 | 2 | 1.204 € | 1.558 € | 1.734 € |
| 1500 | 3 | 1.463 € | 1.961 € | 2.176 € |
| 2000 | 4 | 1.713 € | 2.270 € | 2.445 € |
| 2500 | 5 | 1.960 € | 2.660 € | 2.969 € |
| 3000 | 6 | 2.365 € | 3.356 € | 3.532 € |
| 3500 | 7 | 2.700 € | 3.613 € | 3.814 € |

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm. Techo y trasera en galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.

Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

CAMPANAS MURALES SIN MOTOR

| | LONGITUD | Nº FILT | | PVP € | PVP € |
|--|----------|---------|--|-------|-------|
|--|----------|---------|--|-------|-------|

MURALES CON REGULADORES CAUDAL. PROF 800 A 1000



Mod KPRC H= 70-55



Mod KRRC H= 65-65

| | | | KSP | KPRC | KRRC |
|------|---|--|-----|---------|---------|
| 2000 | 4 | | - | 1.896 € | 1.991 € |
| 2250 | 4 | | - | 1.991 € | 2.091 € |
| 2500 | 5 | | - | 2.171 € | 2.280 € |
| 2750 | 5 | | - | 2.372 € | 2.491 € |
| 3000 | 6 | | - | 2.513 € | 2.639 € |
| 3500 | 7 | | - | 2.901 € | 3.046 € |
| 4000 | 8 | | - | 3.066 € | 3.219 € |

Aconsejadas en campanas de más de 3 m que sólo tengan una salida.

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado.de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de gras y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.

MURALES CON REGULADORES CAUDAL. PROF 1100



Mod KPRC H= 70-55



Mod KRRC H= 65-65

| | | | KSP | KPRC | KRRC |
|------|---|--|-----|---------|---------|
| 2000 | 4 | | - | 2.213 € | 2.324 € |
| 2250 | 4 | | - | 2.383 € | 2.502 € |
| 2500 | 5 | | - | 2.609 € | 2.739 € |
| 2750 | 5 | | - | 2.744 € | 2.881 € |
| 3000 | 6 | | - | 2.882 € | 3.026 € |
| 3500 | 7 | | - | 3.216 € | 3.377 € |
| 4000 | 8 | | - | 3.547 € | 3.724 € |

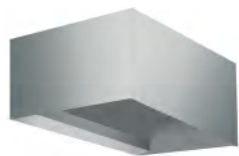
Aconsejadas en campanas de más de 3 m que sólo tengan una salida.

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado.de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de gras y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.

ESPECIALES LAVAVAJILLAS [SIN FILTROS]



Mod LV H= 55-55

| 1000 | | | - | 1.243 € |
|------|--|--|---|---------|
| 1250 | | | - | 1.394 € |
| 1500 | | | - | 1.567 € |
| 1750 | | | - | 1.706 € |
| 2000 | | | - | 1.848 € |

100% Inox 304 18/10, incluido techo trasera

Los modelos KP se pueden curvar y sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

CAMPANAS MURALES COMPENSADAS SIN MOTOR

| LONGITUD | Nº FILT | PVP € | PVP € |
|----------|---------|-------|-------|
|----------|---------|-------|-------|

MURALES COMPENSADAS. PROFUNDIDAD 800 A 1000



Mod KPC H= 70-55



Mod KRC H= 65-65

| LONGITUD | Nº FILT | KPC | KRC |
|----------|---------|---------|---------|
| 1000 | 2 | 1.700 € | 1.785 € |
| 1250 | 2 | 1.861 € | 1.954 € |
| 1500 | 3 | 2.095 € | 2.200 € |
| 1750 | 3 | 2.254 € | 2.367 € |
| 2000 | 4 | 2.464 € | 2.587 € |
| 2250 | 4 | 2.793 € | 2.933 € |
| 2500 | 5 | 2.995 € | 3.145 € |
| 2750 | 5 | 3.072 € | 3.226 € |
| 3000 | 6 | 3.276 € | 3.440 € |
| 3500 | 7 | 3.777 € | 3.966 € |
| 4000 | 8 | 4.148 € | 4.355 € |

MURALES COMPENSADAS. PROFUNDIDAD 1.100



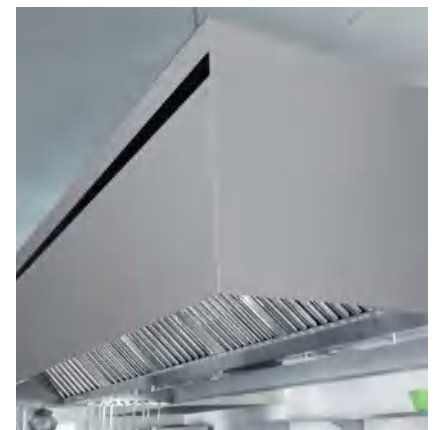
Mod KPC H= 70-55



Mod KRC H= 65-65

| LONGITUD | Nº FILT | KPC | KRC |
|----------|---------|---------|---------|
| 1000 | 2 | 1.779 € | 1.868 € |
| 1250 | 2 | 1.970 € | 2.069 € |
| 1500 | 3 | 2.143 € | 2.250 € |
| 1750 | 3 | 2.371 € | 2.490 € |
| 2000 | 4 | 2.690 € | 2.825 € |
| 2250 | 4 | 2.995 € | 3.145 € |
| 2500 | 5 | 3.121 € | 3.277 € |
| 2750 | 5 | 3.254 € | 3.417 € |
| 3000 | 6 | 3.691 € | 3.876 € |
| 3500 | 7 | 4.066 € | 4.269 € |
| 4000 | 8 | 4.658 € | 4.891 € |

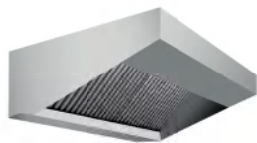
Reguladores de caudal no incluidos en el precio. Sólo se aconsejan en campanas de más de 3 m con 1 única salida.
 Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado
 Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.
 Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.



Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

| | LONGITUD | Nº FILT | MOTOR-VENTIL | W | V | PVP € | PVP € | PVP € |
|--|----------|---------|--------------|---|---|-------|-------|-------|
|--|----------|---------|--------------|---|---|-------|-------|-------|

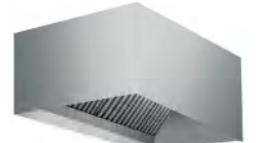
MURALES CON MOTOR. PROFUNDIDAD 800 A 1000



Mod KSPM H= 55-33 /15



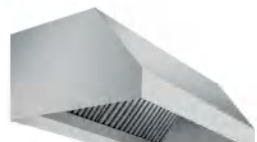
Mod KPM H= 70-55



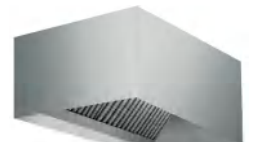
Mod. KRM H= 65-65

| | | | | | | KSPM | KPM | KRM |
|------|---|-----------|-----|---------|--|---------|---------|---------|
| 1000 | 2 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 1.842 € | 1.899 € | 1.994 € |
| 1250 | 2 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 1.975 € | 2.036 € | 2.138 € |
| 1500 | 3 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 2.115 € | 2.180 € | 2.289 € |
| 1750 | 3 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 2.211 € | 2.279 € | 2.393 € |
| 2000 | 4 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 2.365 € | 2.438 € | 2.560 € |
| 2250 | 4 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 2.452 € | 2.528 € | 2.654 € |
| 2500 | 5 | 10-10 3/4 | 570 | 230 F+N | | 2.723 € | 2.807 € | 2.947 € |
| 2750 | 5 | 10-10 3/4 | 570 | 230 F+N | | 2.836 € | 2.924 € | 3.070 € |
| 3000 | 6 | 10-10 3/4 | 570 | 230 F+N | | 2.943 € | 3.034 € | 3.186 € |

MURALES CON MOTOR. PROFUNDIDAD 1.100



Mod KPM H= 70-55



Mod. KRM H= 65-65

| | | | | | | KPM | KRM |
|------|---|-----------|-----|---------|--|---------|---------|
| 1000 | 2 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 2.017 € | 2.118 € |
| 1250 | 2 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 2.123 € | 2.229 € |
| 1500 | 3 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 2.250 € | 2.363 € |
| 1750 | 3 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 2.371 € | 2.490 € |
| 2000 | 4 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 2.484 € | 2.608 € |
| 2250 | 4 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 2.788 € | 2.927 € |
| 2500 | 5 | 10-10 3/4 | 570 | 230 F+N | | 2.916 € | 3.062 € |
| 2750 | 5 | 10-10 3/4 | 570 | 230 F+N | | 2.990 € | 3.140 € |
| 3000 | 6 | 10-10 3/4 | 570 | 230 F+N | | 3.251 € | 3.414 € |

A partir de 3 m se aconseja motor exterior. En modelos compensados siempre motor exterior.
 Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado
 Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.
 Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.



Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

CAMPANAS MURALES CON MOTOR 400°C

| | LONGITUD | Nº FILT | MOTOR-VENTIL | W | V | PVP € | PVP € |
|--|----------|---------|--------------|---|---|-------|-------|
|--|----------|---------|--------------|---|---|-------|-------|

MURALES CON MOTOR 400°C. PROFUNDIDAD 800 A 1000



Mod KPM4 H= 70-55



Mod KRM4 H= 65-65

| | | | | | | KPM4 | KRM4 |
|------|---|-----------|-----|---------|--|---------|---------|
| 1000 | 2 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 3.432 € | 3.604 € |
| 1250 | 2 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 3.563 € | 3.741 € |
| 1500 | 3 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 3.706 € | 3.891 € |
| 1750 | 3 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 3.765 € | 3.953 € |
| 2000 | 4 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 3.886 € | 4.080 € |
| 2250 | 4 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 3.992 € | 4.192 € |
| 2500 | 5 | 10-10 3/4 | 570 | 230 F+N | | 4.511 € | 4.737 € |
| 2750 | 5 | 10-10 3/4 | 570 | 230 F+N | | 4.617 € | 4.848 € |
| 3000 | 6 | 10-10 3/4 | 570 | 230 F+N | | 4.715 € | 4.951 € |

MURALES CON MOTOR 400°C. PROFUNDIDAD 1.100



Mod KPM4 H= 70-55



Mod KRM4 H= 65-65

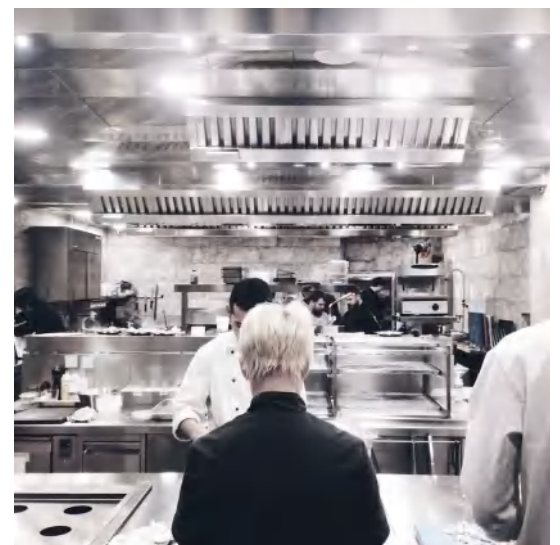
| | | | | | | KPM4 | KRM4 |
|------|---|-----------|-----|---------|--|---------|---------|
| 1000 | 2 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 3.524 € | 3.700 € |
| 1250 | 2 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 3.612 € | 3.793 € |
| 1500 | 3 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 3.721 € | 3.907 € |
| 1750 | 3 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 3.831 € | 4.023 € |
| 2000 | 4 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 3.957 € | 4.155 € |
| 2250 | 4 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | 4.068 € | 4.271 € |
| 2500 | 5 | 10-10 3/4 | 570 | 230 F+N | | 4.617 € | 4.848 € |
| 2750 | 5 | 10-10 3/4 | 570 | 230 F+N | | 4.682 € | 4.916 € |
| 3000 | 6 | 10-10 3/4 | 570 | 230 F+N | | 4.962 € | 5.210 € |

A partir de 3 m se aconseja motor exterior. No admite reguladores.

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.





Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio



CAMPANAS CENTRALES SIN MOTOR

| | LONGITUD | Nº FILT | | PVP € | PVP € |
|--|----------|---------|--|-------|-------|
|--|----------|---------|--|-------|-------|



CAMPANAS CENTRALES. (SOLO FILTROS) ANCHO DESDE 1300 A 1500

| | | | | KC | KCR |
|---|------|-----------|--|---------|---------|
|  Mod KC H= 60-60 | 2000 | 8 (4x2) | | 3.050 € | 3.203 € |
| | 2500 | 10 (5x2) | | 3.535 € | 3.712 € |
| | 3000 | 12 (6x2) | | 4.305 € | 4.520 € |
| | 3500 | 14 (7x2) | | 4.600 € | 4.830 € |
| | 4000 | 16 (8x2) | | 5.450 € | 5.723 € |
|  Mod KCR H= 60-60 | 4500 | 18 (9x2) | | 5.860 € | 6.153 € |
| | 5000 | 20 (10x2) | | 6.425 € | 6.746 € |

CAMPANAS CENTRALES (SOLO FILTROS). ANCHO DESDE 1550 A 2000

| | | | | KC | KCR |
|---|------|-----------|--|---------|---------|
|  Mod KC H= 60-60 | 2000 | 8 (4x2) | | 3.190 € | 3.350 € |
| | 2500 | 10 (5x2) | | 3.730 € | 3.917 € |
| | 3000 | 12 (6x2) | | 4.375 € | 4.594 € |
| | 3500 | 14 (7x2) | | 5.065 € | 5.318 € |
| | 4000 | 16 (8x2) | | 5.920 € | 6.216 € |
|  Mod KCR H= 60-60 | 4500 | 18 (9x2) | | 6.515 € | 6.841 € |
| | 5000 | 20 (10x2) | | 7.130 € | 7.487 € |

CAMPANAS CENTRALES (SOLO FILTROS). ANCHO 2100

| | | | | KC | KCR |
|---|------|-----------|--|---------|---------|
|  Mod KC H= 60-60 | 2000 | 8 (4x2) | | 3.700 € | 3.885 € |
| | 2500 | 10 (5x2) | | 4.455 € | 4.678 € |
| | 3000 | 12 (6x2) | | 5.340 € | 5.607 € |
| | 3500 | 14 (7x2) | | 6.045 € | 6.347 € |
| | 4000 | 16 (8x2) | | 6.640 € | 6.972 € |
|  Mod KCR H= 60-60 | 4500 | 18 (9x2) | | 7.275 € | 7.639 € |
| | 5000 | 20 (10x2) | | 7.830 € | 8.222 € |

Modelos con reguladores de caudal, consultar precio

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm. Techo galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 4,5 m.

Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

CAMPANAS CENTRALES COMPENSADAS, SIN MOTOR

| | LONGITUD | Nº FILT | | PVP € | PVP € |
|--|----------|---------|--|-------|-------|
|--|----------|---------|--|-------|-------|

CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO DESDE 1300 A 1500



Mod KCC H= 60-60



Mod KCRC H= 60-60

| | | | | KCC | KCRC |
|------|-----------|--|--|---------|---------|
| 1500 | 6 (3x2) | | | 2.940 € | 3.087 € |
| 2000 | 8 (4x2) | | | 3.535 € | 3.712 € |
| 2500 | 10 (5x2) | | | 4.085 € | 4.289 € |
| 3000 | 12 (6x2) | | | 4.670 € | 4.904 € |
| 3500 | 14 (7x2) | | | 5.385 € | 5.654 € |
| 4000 | 16 (8x2) | | | 5.940 € | 6.237 € |
| 4500 | 18 (9x2) | | | 6.490 € | 6.815 € |
| 5000 | 20 (10x2) | | | 7.085 € | 7.439 € |

CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO DESDE 1550 A 2000



Mod KCC H= 60-60



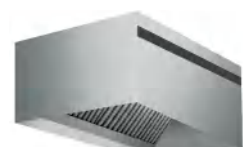
Mod KCRC H= 60-60

| | | | | KCC | KCRC |
|------|-----------|--|--|---------|---------|
| 1500 | 6 (3x2) | | | 3.920 € | 4.116 € |
| 2000 | 8 (4x2) | | | 4.585 € | 4.814 € |
| 2500 | 10 (5x2) | | | 5.320 € | 5.586 € |
| 3000 | 12 (6x2) | | | 5.885 € | 6.179 € |
| 3500 | 14 (7x2) | | | 6.350 € | 6.668 € |
| 4000 | 16 (8x2) | | | 7.295 € | 7.660 € |
| 4500 | 18 (9x2) | | | 7.920 € | 8.316 € |
| 5000 | 20 (10x2) | | | 8.590 € | 9.020 € |

CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO 2100



Mod KCC H= 60-60



Mod KCRC H= 60-60

| | | | | KCC | KCRC |
|------|-----------|--|--|---------|---------|
| 2000 | 8 (4x2) | | | 4.860 € | 5.103 € |
| 2500 | 10 (5x2) | | | 5.230 € | 5.492 € |
| 3000 | 12 (6x2) | | | 5.945 € | 6.242 € |
| 3500 | 14 (7x2) | | | 6.700 € | 7.035 € |
| 4000 | 16 (8x2) | | | 7.480 € | 7.854 € |
| 4500 | 18 (9x2) | | | 8.200 € | 8.610 € |
| 5000 | 20 (10x2) | | | 8.980 € | 9.429 € |

Modelos con reguladores de caudal, consultar precio.

Más de 4 m se aconseja 2 salidas, en cuyo caso no precisa reguladores.

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm.. Techo en galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 4,5 m.

Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

EXTRACCIONES ESPECIALES

| | LONGITUD | Nº FILT | | PVP € | PVP € | PVP € |
|--|----------|---------|--|-------|-------|-------|
|--|----------|---------|--|-------|-------|-------|

CAMPANAS CENTRALES SHOW COOKING. ANCHO DESDE 1100 A 1300



Mod KSHCR H= 55



Mod KSHCCR H= 65

| | | | | KSHCR | KSHCCR |
|------|-----|--|--|---------|---------|
| 2000 | 4x1 | | | 2.238 € | 3.153 € |
| 2500 | 5x1 | | | 2.586 € | 3.664 € |
| 3000 | 6x1 | | | 3.036 € | 4.219 € |
| 3500 | 7x1 | | | 3.422 € | 4.779 € |
| 4000 | 8x1 | | | 3.588 € | 5.347 € |

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 a 1,5 mm excepto techo galvanizado.

Cortadas a laser y completamente soldadas.

Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción.

Iluminación opcional.

Se suministra en una pieza.

ILUMINACIÓN



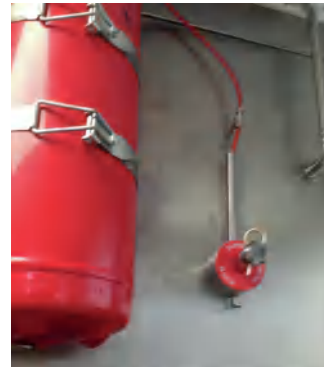
| | | W | V | PVP € |
|-------------------|--|---|---|-------|
| FOCO LED CIRCULAR | | | | 214 € |

Se aconseja instalar 1 cada 2 filtros

Diametro: 16 cm

Consumo: 9 W

SISTEMA ANTI-INCENDIOS



| | |
|--|---------|
| ANTI-INCENDIOS CAMPANA MURAL HASTA 7 M (1 SOLA FREIDORA/SARTÉN)+PULSADOR | 3.035 € |
| ANTI-INCENDIOS CAMPANA MURAL HASTA 3 M (2 FREIDORA/SARTÉN)+PULSADOR | 3.035 € |
| ANTI-INCENDIOS CAMPANA MURAL SUPERIOR A LAS ANTERIORES | 5.745 € |
| ANTI-INCENDIOS CAMPANA CENTRAL HASTA 4 M (1 SOLA FREIDORA/SARTÉN)+PULSADOR | 3.115 € |
| ANTI-INCENDIOS CAMPANA CENTRAL HASTA 3 M (2 FREIDORA/SARTÉN)+PULSADOR | 3.115 € |
| ANTI-INCENDIOS CAMPANA SUPERIOR A LAS ANTERIORES | 5.850 € |

Sistema homologado. PROTECH. Pulsador de emergencia incluido.

Referencias orientativas. Para precios definitivos, consultar nº de flujos.

Exigible en todas las cocinas industriales superiores a 1,5 m. También las inferiores que lleven freidora.

El líquido de extinción de incendios, de bajo pH, resulta extremadamente eficaz. No debe utilizarse en fuegos en presencia de tensión eléctrica. Proporciona un efecto de enfriamiento que mejora aún más su capacidad de impedir la reactivación.

Fácil de limpiar y de recargar una vez extinguido el fuego. No corrosivo.

Precio instalado, al fabricar la campana. Incluye certificado.

CAJAS DE VENTILACIÓN

| MODELO | DB | M3 | W | V | PVP € |
|--------|----|----|---|---|-------|
|--------|----|----|---|---|-------|

CAJA DE VENTILACIÓN INSONORIZADA. MOTOR DIRECTO



| | | | | | |
|------------------|----|--------|------|---------|---------|
| M 9-9 1/3 | 61 | 2700 | 250 | 230 F+N | 760 € |
| M 9-9 1/2 | 66 | 2800 | 370 | 230 F+N | 785 € |
| M 10-10 1/3 | 61 | 3200 | 250 | 230 F+N | 905 € |
| M 10-10 3/4 | 70 | 3950 | 550 | 230 F+N | 940 € |
| M 12-12 1,5, III | 74 | 7800 | 1100 | 400 3F | 1.120 € |
| M 12-12 3 III | 74 | 11.900 | 2200 | 400 3F | 1.775 € |

Cajas insonorizadas. Impulsión frontal y exulsión posterior. IP55

CAJA DE VENTILACIÓN INSONORIZADA, CON MOTOR A TRANSMISIÓN POR CORREA VENTILADOR DE DOBLE ASPIRACIÓN



| | | | | | |
|-------------|----|-------|------|--------|---------|
| M 9-9 1 | 70 | 4100 | 1100 | 400 3F | 1.798 € |
| M 10-10 1,5 | 71 | 5300 | 1500 | 400 3F | 1.859 € |
| M 10-10 2 | 74 | 5900 | 2200 | 400 3F | 1.884 € |
| M 12-12 1,5 | 70 | 6400 | 1500 | 400 3F | 2.195 € |
| M 12-12 2 | 73 | 7400 | 2200 | 400 3F | 2.213 € |
| M 12-12 3 | 73 | 8200 | 3000 | 400 3F | 2.273 € |
| M 15-15 2 | 68 | 9000 | 2200 | 400 3F | 2.407 € |
| M 15-15 3 | 69 | 10000 | 3000 | 400 3F | 2.560 € |
| M 15-15 4 | 72 | 11000 | 4000 | 400 3F | 2.712 € |
| M 18-18 2 | 73 | 12000 | 2200 | 400 3F | 2.627 € |
| M 18-18 3 | 67 | 14000 | 3000 | 400 3F | 2.728 € |
| M 18-18 4 | 70 | 15000 | 4000 | 400 3F | 2.926 € |
| M 18-18 5,5 | 72 | 16500 | 5500 | 400 3F | 2.943 € |
| M 20-20 4 | 72 | 18000 | 4000 | 400 3F | 3.230 € |
| M 20-20 5,5 | 74 | 20500 | 5500 | 400 3F | 3.337 € |
| M 20-20 7,5 | 77 | 22500 | 7500 | 400 3F | 3.583 € |
| M 22-22 7,5 | 74 | 25000 | 7500 | 400 3F | 3.742 € |

Ventilador centrífugo de baja presión. Motor certificado según norma EN 12101-3-ip55.

Disponibles tanto en versión horizontal como vertical, con transmisión a la derecha, visto desde la boca de impulsión, sin sobrecoste. A la izquierda por encargo.

CAJA DE VENTILACIÓN DE SIMPLE ASPIRACIÓN



| | | | | | |
|------------|----|-------|------|--------|---------|
| 12 - 6 1,5 | 77 | 4250 | 1500 | 400 3F | 1.889 € |
| 15 - 8 1,5 | 72 | 5400 | 1500 | 400 3F | 2.225 € |
| 15 - 8 2,2 | 75 | 6400 | 2200 | 400 3F | 2.310 € |
| 15 - 8 3 | 77 | 7400 | 3000 | 400 3F | 2.407 € |
| 18 - 8 2,2 | 74 | 8200 | 2200 | 400 3F | 2.639 € |
| 18 - 8 3 | 76 | 9000 | 3000 | 400 3F | 2.852 € |
| 18 - 8 5,5 | 73 | 13100 | 4000 | 400 3F | 3.096 € |
| 18 - 8 7 | 75 | 15000 | 5500 | 400 3F | 3.444 € |

Ventilador centrífugo de simple aspiración a transmisión.

CAJA DE VENTILACIÓN

| MODELO | DB | M ³ | W | V | PVP € |
|---|----|----------------|------|--------|---------|
| CAJA DE VENTILACIÓN 400°C 2H, CON MOTOR A TRANSMISIÓN Y VENTILADOR DE DOBLE ASPIRACIÓN | | | | | |
| M 9-9 1 | 70 | 4100 | 1100 | 400 3F | 2.102 € |
| M 10-10 1,5 | 71 | 5300 | 1500 | 400 3F | 2.267 € |
| M 10-10 2 | 72 | 5900 | 2200 | 400 3F | 2.315 € |
| M 12-12 1,5 | 70 | 6400 | 1500 | 400 3F | 2.915 € |
| M 12-12 2 | 73 | 7400 | 2200 | 400 3F | 2.950 € |
| M 12-12 3 | 73 | 8200 | 3000 | 400 3F | 2.980 € |
| M 15-15 2 | 68 | 9000 | 2200 | 400 3F | 3.240 € |
| M 15-15 3 | 69 | 10000 | 3000 | 400 3F | 3.300 € |
| M 15-15 4 | 72 | 11000 | 4000 | 400 3F | 3.450 € |
| M 18-18 2 | 73 | 12000 | 2200 | 400 3F | 3.655 € |
| M 18-18 3 | 67 | 14000 | 3000 | 400 3F | 3.920 € |
| M 18-18 4 | 70 | 15000 | 4000 | 400 3F | 4.115 € |
| M 18-18 5,5 | 72 | 16500 | 5500 | 400 3F | 4.350 € |
| M 20-20 4 | 72 | 18000 | 4000 | 400 3F | 5.640 € |
| M 20-20 5,5 | 74 | 20500 | 5500 | 400 3F | 5.970 € |
| M 20-20 7,5 | 74 | 22500 | 7500 | 400 3F | 6.755 € |
| M 22-22 7,5 | 74 | 25000 | 7500 | 400 3F | 7.030 € |



Ventilador centrífugo de baja presión. Motor certificado según norma EN 12101-3-ip55.

Disponible tanto en versión horizontal como vertical, con transmisión a la derecha, visto desde la boca de impulsión, sin sobrecoste. A la izquierda por encargo.

CAJA DE VENTILACIÓN 400°C 2H DE SIMPLE ASPIRACIÓN

| | | | | | |
|------------|----|-------|------|--------|---------|
| 12 - 6 1,5 | 77 | 4250 | 1500 | 400 3F | 2.155 € |
| 15 - 8 1,5 | 75 | 5400 | 1500 | 400 3F | 2.550 € |
| 15 - 8 2,2 | 75 | 6400 | 2200 | 400 3F | 2.610 € |
| 15 - 8 3 | 77 | 7400 | 3000 | 400 3F | 2.760 € |
| 18 - 8 2,2 | 74 | 8200 | 2200 | 400 3F | 2.975 € |
| 18 - 8 3 | 76 | 9000 | 3000 | 400 3F | 3.215 € |
| 18 - 8 5,5 | 75 | 13100 | 4000 | 400 3F | 3.500 € |
| 18 - 8 7 | 75 | 15000 | 5500 | 400 3F | 3.910 € |



Ventilador centrífugo de simple aspiración a transmisión.

EXTRACCIÓN ELECTROSTÁTICA - CARBÓN ACTIVO



| | | |
|--------------|---------|-----------|
| FECV 1250 m3 | 260 w | 86x42x50 |
| FECV 2500 m3 | 385 w | 110x55x50 |
| FECV 5000 m3 | 1.140 w | 130x56x99 |

Consta de:

- Filtro carbono
- Filtro de fibra
- Celda ionizada
- Celda colectora
- Filtro de carbón activo
- Ventilador centrifugado
- Salida de aire limpio

Aconsejadas para locales que carecen de salidas de humos. Los filtros electrostáticos quitan el humo y el carbón activo los olores. Consultar presupuesto.

TECHOS ASPIRANTES



Están diseñados para cocinas donde se tengan que extraer humos y vahos desde varios puntos. Se adaptan a las necesidades de cada local.

La aportación puede efectuarse en "cortina" para evitar que el humo se escape.

*Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado, de 1 mm, con filtros de 49*49*25 en AISI 430.*

Cortadas a laser, completamente soldadas, con tapones de drenaje embutidos y acabados que permiten una fácil limpieza.

Altura del techo 35 cm (más otros 35, mínimo para los conductos).

En el precio se incluye la iluminación, mediante led rectangular estanco (IIP65), pero no el sistema antiincendio, motores...

Para desarrollar el presupuesto es imprescindible plano

NOTAS

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



LA VIDA, SIN HUMOS, ES MUCHO MÁS SANA

ALIMENTACIÓN





ÍNDICE INDEX / SOMMAIRE

PAG.



Cortadoras

A - 3



Picadoras
Ralladoras
Hamburguesera

A - 4-6



Ablandadora

A - 6



Sierras

A - 6



Amasadoras de Carne
Embutidoras

A - 7



Lavaverduras

A - 7



Corta Hortalizas y Cutter

A - 8



Pela Patatas
Limpia Mejillones

A - 9



Brazos trituradores

A - 10



Planetarias

A - 10



Amasadoras

A - 11



Porcionadoras de Pizza
Boleadoras de Pizza
Formateadoras de Pizza

A - 11-12



Laminadora de Pizza
Laminadora de Pasta Fresca

A - 12




Envasadoras al Vacio

A - 13

CORTADORAS FIAMBRE CORREA

A

(Profesionales)

| MODELO | CUCHILLAS | CORTE mm | | | DIM. MÁQUINA | | | W | V/Hz | PVP |
|--|-----------|----------|-----|------|--------------|----|----|-----|----------|--------|
|  220 AVP | 220 | 180 | 140 | 0/15 | 47 | 38 | 34 | 220 | 230V F+N | 593€ |
| 250 AFP | 250 | 200 | 160 | 0/15 | 51 | 38 | 36 | 250 | 230V F+N | 689€ |
| 300 C | 300 | 230 | 210 | 0/15 | 59 | 48 | 40 | 350 | 230V F+N | 1.069€ |
| ECO 220 | 220 | 200 | 150 | 0/15 | 47 | 40 | 36 | 250 | 230V F+N | 837€ |
| ECO 250 C | 250 | 200 | 160 | 0/15 | 47 | 40 | 37 | 300 | 230V F+N | 856€ |
| ECO 280 | 280 | 250 | 200 | 0/15 | 58 | 47 | 39 | 300 | 230V F+N | 1.073€ |
| ECO 300 E | 300 | 260 | 210 | 0/15 | 60 | 48 | 42 | 400 | 230V F+N | 1.295€ |
| PLUS 300 | 300 | 280 | 220 | 0/15 | 69 | 56 | 44 | 450 | 230V F+N | 1.655€ |
| PLUS 350 | 350 | 290 | 240 | 0/15 | 71 | 57 | 47 | 500 | 230V F+N | 2.595€ |

Producto Italiano de máxima calidad y seguridad, con gran capacidad de corte.
Estructura en aluminio. Cuchillas inox. Dotadas de cobre cuchillas y afilador.
Stop al quitar el cobre cuchillas. Rearme manual. Al abrir el carro no se abre la vela y viceversa.
Alta protección a la humedad.



| | | | | | | | | | | |
|--------------------|-----|-----|-----|------|----|----|----|-----|----------|--------|
| AUTOMÁTICA 300 SBR | 300 | 285 | 190 | 0/20 | 72 | 72 | 62 | 380 | 230V F+N | 6.260€ |
| AUTOMÁTICA 350 SBR | 350 | 280 | 220 | 0/20 | 72 | 72 | 62 | 380 | 230V F+N | 6.865€ |

OPCIONAL: Contador de lonchas **565€**

Hasta 60 cortes x minuto. Regulación de la velocidad
Puede ser utilizada también como manual. Disponibles varias versiones de platos opcionales para poder cortar diversos tipos de productos.

CORTADORAS FIAMBRE ENGRANAJE

(Profesionales)

| MODELO | CUCHILLAS | CORTE mm | | | DIM. MÁQUINA | | | W | V/Hz | PVP |
|---|-----------|----------|-----|------|--------------|----|----|-----|----------------|--------|
|  NEE 300 | 300 | 270 | 210 | 0/15 | 62 | 50 | 46 | 370 | 230V/400V 50Hz | 3.475€ |
| NEE 350 | 350 | 300 | 250 | 0/30 | 84 | 64 | 56 | 500 | 230V/400V 50Hz | 3.880€ |
|  AUTOMÁTICA SUPER 300 SBR | 300 | 285 | 190 | 0/20 | 66 | 70 | 62 | 370 | 230V/400V 50Hz | 7.380€ |
| AUTOMÁTICA SUPER 350 SBR | 350 | 280 | 220 | 0/20 | 66 | 70 | 62 | 370 | 230V/400V 50Hz | 7.970€ |

OPCIONAL: Contador de lonchas (permite programar Nº de lonchas que se desea cortar). **565€**

Hasta 60 cortes x minuto. Regulación de la velocidad. Extracción de la cuchilla con mecanismo muy sencillo.
Puede ser utilizada también como manual. Disponibles varias versiones de platos opcionales para poder cortar diversos tipos de productos.

CORTADORAS CARNES VERTICAL

(Profesionales)

| MODELO | CUCHILLAS | CORTE mm | | | DIM. MÁQUINA | | | W | V/Hz | PVP |
|--|-----------|----------|-----|------|--------------|----|----|-----|----------------|--------|
|  VERTI 300 | 300 | 190 | 220 | 0/15 | 65 | 46 | 43 | 430 | 230V F+N 50 Hz | 1.870€ |
| BETA 350 BN | 350 | 230 | 270 | 0/15 | 84 | 69 | 53 | 300 | 400V 3F+N | 3.800€ |

PICADORAS

*** (Para la hostelería)***

| MODELO | BOCA - AGUJ DISCO | | Kg/h | DIM. MÁQUINA | | | hp | V/Hz | PVP | |
|---|-------------------|----|------|--------------|----|----|----|------|-----------|---------------|
|  | NOVA 8 | 60 | 6 | 30 | 26 | 19 | 35 | 0,5 | 230V F+N | 693€ |
|  | NOVA12 III | 70 | 6 | 150 | 38 | 29 | 43 | 1 | 400V 3F+N | 1.050€ |
|  | NOVA12 II | 70 | 6 | 150 | 38 | 29 | 43 | 1 | 230V F+N | 1.095€ |
|  | NOVA12 III B IX | 70 | 6 | 150 | 38 | 29 | 43 | 1 | 400V 3F+N | 1.270€ |
|  | NOVA12 II B IX | 70 | 6 | 150 | 38 | 29 | 43 | 1 | 230V F+N | 1.320€ |
|  | NOVA 22 III | 82 | 6 | 300 | 44 | 29 | 43 | 1,5 | 400V 3F+N | 1.250€ |
|  | NOVA 22 II | 82 | 6 | 300 | 44 | 29 | 43 | 1,5 | 230V F+N | 1.340€ |
|  | NOVA 22 III B IX | 82 | 6 | 300 | 44 | 29 | 43 | 1,5 | 400V 3F+N | 1.495€ |
|  | NOVA22 II B IX | 82 | 6 | 300 | 44 | 29 | 43 | 1,5 | 230V F+N | 1.585€ |
|  | NOVA 32 III | 98 | 6 | 400 | 50 | 24 | 51 | 2 | 230V F+N | 2.335€ |
| | NOVA 32 III B IX | 98 | 6 | 400 | 50 | 24 | 51 | 2 | 400V F+N | 2.665€ |

Modelo NOVA 32 con inversión de marcha de serie.

Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado. Máxima seguridad: Protector entrada boca.

Rearme manual. Protección térmica. Motor ventilado en mod 22. Disponibles discos de 4,5, 8 y 10 mm

Mod B IX boca completa en acero inox. Resto: cuchilla y disco en inox. Boca y sinfín alimentario

PICADORAS

*** (Para alimentación)***

| MODELO | BOCA - AGUJ DISCO | | Kg/h | DIM. MÁQUINA | | | hp | V/Hz | PVP | |
|---|----------------------|----|------|--------------|----|----|----|------|-----------|---------------|
|  | FTI 22 III B IX | 82 | 6 | 300 | 43 | 27 | 43 | 1,5 | 400V 3F+N | 1.770€ |
|  | FTI 22 II B IX | 82 | 6 | 300 | 43 | 27 | 43 | 1,5 | 230V F+N | 1.830€ |
|  | FT 22 UNGER II B IX | 82 | 6 | 300 | 43 | 27 | 43 | 1,5 | 230V F+N | 2.990€ |
|  | FTI 32 III B IX | 98 | 6 | 400 | 58 | 37 | 51 | 2 | 400V 3F+N | 3.120€ |
|  | FTI 32 II UNGER B IX | 98 | 6 | 400 | 58 | 37 | 51 | 2 | 400V 3F+N | 4.560€ |

Modelo FTI 32 con inversión de marcha de serie.


Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado. Máxima seguridad: Protector entrada boca.

Rearme manual. Protección térmica. Motor ventilado en mod 22. Disponibles discos de 4,5, 8 y 10 mm

Mod B IX boca completa en acero inox. Resto: cuchilla y disco en inox. Boca y sinfín alimentario.


PICADORAS REFRIGERADAS

*** (Para alimentación)***

| MODELO | BOCA - AGUJ DISCO | | Kg/h | DIM. MÁQUINA | | | hp | V/Hz | PVP | |
|---|-------------------|----|------|--------------|----|----|----|------|-----------|---------------|
|  | FTRS 22 III | 82 | 6 | 300/350 | 32 | 38 | 55 | 1,5 | 400V 3F+N | 5.295€ |
| | FTRS 32 III | 98 | 6 | 600 | 38 | 41 | 57 | 3,0 | 400V 3F+N | 6.245€ |

Construidas en acero inoxidable. Cubeta y notor refrigerados. Con inversión de marcha Temperatura -2 a +4°C. Transmisión por engranaje.

COMPLEMENTOS PICADORAS

| MODELO | DIM. MÁQUINA | PVP | |
|---|---|------------|------|
|  | BOCA TRITURADORA DE TOMATE MOD 12 | ø 75 x 20 | 365€ |
| | MOD 22 | ø 120 x 20 | 470€ |
|  | BOCA PASAPURE (PATATA..) MOD 12 | ø 400 x 20 | 570€ |
| | MOD 22 | ø 400 x 20 | 590€ |
| <i>Cuerpo en aluminio. Corte y cubeta inox.</i> | | | |
|  | SET 3 EMBUDOS (15-20 Y 25) PARA EMBUTIR CON LA PICADORA | | 33€ |
| | ANILLO PARA ENSACAR | | 42€ |

RALLADORAS-PICADORAS

| MODELO | mm RALLADORA | | mm PICADORA | | DIM. MÁQUINA | HP | V/Hz | PVP |
|--|--------------|--------|--------------|-------|--------------|-----|-----------|--------|
| | RULO | BOCA | BOCA - AGUJ. | DISCO | | | | |
|  | F TG 8 | 60 110 | 110 65 | 60 6 | 38 26 36 | 0,5 | 230V F+N | 870€ |
| | F TG12III | 75 140 | 140 80 | 70 6 | 50 20 46 | 1 | 400V 3F+N | 1.455€ |
|  | F TG12II | 75 140 | 140 80 | 70 6 | 50 20 46 | 1 | 230V F+N | 1.499€ |
| | F TG22III | 75 140 | 140 80 | 70 6 | 61 20 46 | 1,5 | 400V 3F+N | 1.680€ |
| | F TG22II | 75 140 | 140 80 | 70 6 | 61 20 46 | 1,5 | 230V F+N | 1.750€ |

Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado.

RALLADORAS DE QUESO Y PAN

| MODELO | mm RULO | mm BOCA | Kg/h | DIM. MÁQUINA | HP | V/Hz | PVP | |
|---|------------------------|---------|--------|--------------|----------|------|-----------|--------|
|  | F GM | 60 110 | 110 65 | 30 | 28 17 31 | 0,5 | 230V F+N | 540€ |
| | F GM CON RULO INOX | 60 110 | 110 65 | 30 | 28 17 31 | 0,5 | 230V F+N | 610€ |
|  | F GS III | 75 140 | 140 80 | 70 | 38 22 38 | 1 | 400V 3F+N | 1.080€ |
| | F GS III CON RULO INOX | 75 140 | 140 80 | 70 | 38 22 38 | 1 | 400V 3F+N | 1.160€ |
| | F GS II | 75 140 | 140 80 | 70 | 38 22 38 | 1 | 230V F+N | 1.140€ |
| | F GS II CON RULO INOX | 75 140 | 140 80 | 70 | 38 22 38 | 1 | 230V F+N | 1.220€ |

Solo se debe usar para queso seco o curado, no mantecoso. Tampoco para pan blando.

CORTA MOZZARELLA

| MODELO | RPM/m | Kg/H | DIM. MÁQUINA | W | V/Hz | PVP | |
|---|--|------|--------------|----------|------|----------|--------|
|  | F TMC | 1400 | 50 | 42 22 44 | 750 | 230V F+N | 1.425€ |
| | <i>Producto Italiano de máxima calidad. Estructura y cono en inox 3.04. En dotación 1 cono de 7 mm. Reductora de engranaje con baño de aceite. Motor muy robusto y protegido contra el recalentamiento</i> | | | | | | 149€ |
|  | Conos opcionales de 2,5 mm y 4 mm | | | | | 149€ | |
| | Cuchilla rodajas de 2 mm | | | | | 149€ | |

RALLADOR DE PAN

| MODELO | | DIM. MÁQUINA | HP | V/Hz | PVP |
|--------|--|--------------|----|------|-----|
|--------|--|--------------|----|------|-----|



| | | | | | |
|-------------------------------|--------------------------|----------|------|----------|---------------|
| RALLADOR DE PAN LACADO | Hasta 50 Kg/h - 3000 rpm | 40 38 80 | 0,75 | 230V F+N | 1.660€ |
| RALLADOR DE PAN INOX | Hasta 50 Kg/h - 3000 rpm | 40 38 80 | 0,75 | 230V F+N | 2.650€ |
| FILTRO MIGAS OPCIONAL | | | | | 35€ |

3 filtros en dotación (1-2 y 3 mm). Montado 2 mm

ABLANDADORA DE CARNE

| MODELO | CUCHILLA | DIM. MÁQUINA | HP | V/Hz | PVP |
|--------|----------|--------------|----|------|-----|
|--------|----------|--------------|----|------|-----|



| | | | | | |
|-------------------|-------------------|----------|-----|----------|---------------|
| AUTOMÁTICA | 44 distancia 4 mm | 45 20 45 | 0,6 | 230V F+N | 4.598€ |
|-------------------|-------------------|----------|-----|----------|---------------|

Transmisión por engranaje. Grupo de corte desmontable sin herramientas

Potente motor de corriente alterna, hermético y refrigerado

SIERRAS DE HUESO Y CONGELADOS

| MODELO | CINTA | CORTE mm | MESA APOYO | DIM. MÁQUINA | HP | V/Hz | PVP |
|--------|-------|----------|------------|--------------|----|------|-----|
|--------|-------|----------|------------|--------------|----|------|-----|



| | mm | ALTO | ANCHO | | | | | | | | |
|--------------------|------|------|-------|----|----|----|----|----|---|-----------|---------------|
| SGA1550 III | 1550 | 250 | 180 | 33 | 33 | 37 | 60 | 80 | 1 | 400V 3F+N | 2.575€ |



| | | | | | | | | | | | |
|---------------------|------|-----|-----|----|----|----|----|----|---|-----------|---------------|
| SGA 1830 III | 1830 | 320 | 190 | 41 | 41 | 41 | 68 | 94 | 1 | 400V 3F+N | 2.690€ |
|---------------------|------|-----|-----|----|----|----|----|----|---|-----------|---------------|



| | | | | | | | | | | | |
|---------------------|------|-----|-----|----|----|----|----|-----|-----|-----------|---------------|
| SGA 2020 III | 2020 | 340 | 230 | 50 | 53 | 50 | 75 | 105 | 1,5 | 400V 3F+N | 3.335€ |
|---------------------|------|-----|-----|----|----|----|----|-----|-----|-----------|---------------|

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------|------|-----|-----|----|----|----|----|----|-----|-----------|---------------|
| SGI 1650 III | 1650 | 190 | 190 | 50 | 41 | 50 | 69 | 88 | 1,5 | 400V 3F+N | 4.398€ |
|---------------------|------|-----|-----|----|----|----|----|----|-----|-----------|---------------|

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------|------|-----|-----|----|----|----|----|----|-----|-----------|---------------|
| SGI 1860 III | 1860 | 240 | 210 | 50 | 44 | 50 | 72 | 98 | 1,5 | 400V 3F+N | 5.460€ |
|---------------------|------|-----|-----|----|----|----|----|----|-----|-----------|---------------|

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------|------|-----|-----|----|----|----|----|-----|---|-----------|---------------|
| SGI 2080 III | 2080 | 270 | 230 | 60 | 55 | 60 | 72 | 155 | 2 | 400V 3F+N | 8.550€ |
|---------------------|------|-----|-----|----|----|----|----|-----|---|-----------|---------------|

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------|------|-----|-----|----|----|----|----|-----|---|-----------|---------------|
| SGI 2460 III | 2460 | 330 | 270 | 72 | 66 | 72 | 83 | 169 | 2 | 400V 3F+N | 8.995€ |
|---------------------|------|-----|-----|----|----|----|----|-----|---|-----------|---------------|

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------|------|-----|-----|----|----|----|-----|-----|---|-----------|----------------|
| SGI 3160 III | 3160 | 430 | 360 | 86 | 81 | 86 | 100 | 188 | 3 | 400V 3F+N | 11.995€ |
|---------------------|------|-----|-----|----|----|----|-----|-----|---|-----------|----------------|

Producto Italiano de máxima calidad. Mod SGA Estructura en aluminio anodizado. Mod SGI Inox.

Mesas y cintas siempre inox. Cambiando la cinta se pueden usar para carne, pescado o congelado.

Máxima seguridad: micro puerta. Cinta protegida por guía. Stop emergencia. Rearme manual. Motor protegido. IP65.

OPCIONALES



| | | | | |
|---|----|----|----|-------------|
| Caballote INOX MOD SGA | 75 | 50 | 35 | 510€ |
| Caballote INOX MOD SGI 1650 Y 1830 | 50 | 33 | 60 | 798€ |
| Versión Monofase | | | | +5% |

PRENSA DE HAMBURGUESAS



| MODELO | Ø hamburguesa | DIM. MÁQUINA | PVP |
|---------|---------------|--------------|------|
| FPH 100 | 100 manual | 25 19 32 | 490€ |

Disponible también en diámetro 130

AMASADORA DE CARNE PICADA



| MODELO | CAPACIDAD | DIM. MÁQUINA | hp | V/Hz | PVP |
|---------------------------|-----------|--------------|-----|-----------|--------|
| 30 KG DE BANCO. MONOPALA | 30 kg | 36 72 57 | 1 | 400V 3F+N | 5.945€ |
| 30 KG CON CARRO. MONOPALA | 30 kg | 36 72 103 | 1 | 400V 3F+N | 6.245€ |
| 50 KG CON CARRO. MONOPALA | 50 kg | 46 80 102 | 2 | 400V 3F+N | 6.600€ |
| 50 KG CON CARRO. BIPALA | 50 kg | 56,5 80 104 | 2,5 | 400V 3F+N | 7.885€ |

Estructura y pala inox. Cuba abatible 90°. Micro de seguridad en la tapa.

EMBUTIDORAS



| MODELO | CAPACIDAD | mm | DIM. MÁQUINA | PVP |
|--------------------|-----------|-------|--------------|--------|
| EMB HORIZONTAL - 7 | 7 LIT | Ø 156 | 80 23 24 | 1.470€ |
| EMB HORIZONTAL -14 | 14 LIT | Ø 198 | 98 28 98 | 1.598€ |
| EMB VERTICAL - 7 | 7 LIT | Ø 156 | 46 30 74 | 1.595€ |
| EMB VERTICAL -14 | 14 LIT | Ø 198 | 48 35 90 | 1.750€ |

Manuales. 2 Velocidades. Construido en acero inoxidable con pistón de aluminio y engranaje Inox. En dotación 3 embudos de Ø 10, 17, y 21.

LAVAVERDURAS



| MODELO | CARGA | KG/H (*) | KG/CICLO (*) | DIM. MÁQUINA | hp | V/Hz | PVP |
|---------------------------|---------------------------------------|---------------|-----------------|--------------|-----|------------|-----------|
| LAVAVERDURAS OVERD-1M | 135 L | 150/500 | 5/20 | 71 70 88 | 0,6 | 230V F+N | |
| OVERD-2T | 200 L | 250/1100 | 8/40 | 120 71 87 | 1,5 | 400 V 3F+N | CONSULTAR |
| OVERD-3T | 235 L | 350/1500 | 11/60 | 140 70 87 | 1,5 | 400 V 3F+N | |
| LAVA+CENTRI OLAV-2 MANUAL | 12 L LAVADO | | | 55 74 86 | 1 | 230V F+N | |
| OLAV-2PLC AUTOM | 2 L CENTR 12 L LAVADO 2 L CENTR | | | 55 74 86 | 1 | 230V F+N | CONSULTAR |
| OLAVCEN | 135 L LAVADO 13 L CENTR | | 5-20 1-6 | 105 70 86 | 1,1 | 230V F+N | |
| CENTRIFUG OCEN-68M | 20 L | Cesto 318x245 | | 68 43 82 | 0,6 | 230V F+N | |
| OCEN-88M | 30 L | Cesto 408x245 | | 78 53 83 | 0,8 | 230V F+N | CONSULTAR |
| OCEN-128T | 50 L | Cesto 480x285 | | 84 59 87 | 1,8 | 230V F+N | |

(*) Producción para verdura ligera/pesada. Estructura Inox 304. Rejilla en el fondo para separar los sedimentos terrosos. Lavado por turbulencia.

Estructura Inox 304. Regulación manual. Filtro en el fondo. Cesto de centrifugado extraíble, en inox. desagüe del centrifugado conectado al de lavado. Lavado por giro 50 rpm (excepto "OLAVCEN") centrifugado por giro a 370 rpm. Rumorosidad < 70 db.

Estructura Inox 304. Rejilla en el fondo para separar los sedimentos terrosos. Centrifugado por giro a 700 rpm Rumorosidad < 70 db

CUTTER

| MODELO | litros | R.P.M. | DIM. MÁQUINA | HP | V/Hz | PVP |
|--|--------|--------|--------------|------|-----------|---------------|
|  CUTTER GFL-3 | 3 | 1.400 | 23 20 40 | 0,75 | 230V F+N | 1.595€ |
| CUTTER GFL-5 | 5 | 1.400 | 31 27 47 | 1,5 | 400V 3F+N | 1.990€ |
| CUTTER GFL-8 | 8 | 1.400 | 31 27 47 | 1,5 | 400V 3F+N | 2.145€ |

Doble velocidad 700/1400 rpm (Mod. 5 y 8).

Doble velocidad 1400/2800 rpm (Mod. 5 y 8).

Con freno motor, de serie


Versión monofase en modelo 5 y 8 sin coste adicional. Doble velocidad (opcional sólo en modelos 5 y 8 trifase).

Cuerpo y cuchillas en inox 304. Cuba extraíble. Motor ventilado. Freno de motor. Tapa con micro de seguridad.

320€

755€

CORTAHORTALIZAS

















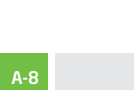

| MODELO | Kg/h | DIM. MÁQUINA | HP | V/Hz | PVP |
|---|------|--------------|-----|----------|---------------|
|  ROBOT CUCOJET-F | 18,5 | 49 28 53 | 0,8 | 230V F+N | 1.995€ |

Carenado, tapa y cubeta de corte en acero inox 304. Motor ventilado. Transmisión por correa. En dotación disco expulsor

| | | | | | |
|---|------|----------|-----|----------|---------------|
| ROBOT CUCOJET-F+6 DISCOS (E2-E10-D10-10-H10-Z3-Z7) | 18,5 | 49 28 53 | 0,8 | 230V F+N | 2.744€ |
|---|------|----------|-----|----------|---------------|

Carenado, tapa y cubeta de corte en acero inox 304. Motor ventilado. Transmisión por correa. En dotación disco expulsor



| | | | | | | |
|---|---|------------------------------|----------|--|-------------------------|-------------|
|  |  | DISCO CORTE | E | rodajas finas | E1-E2...E14 | 149€ |
|  |  | DISCO CORTE | S | Medias rodajas | S1-S2 | 149€ |
|  |  | DISCO CORTE | H | Tiras curvadas | H4-H6-H8-H10 | 199€ |
|  |  | DISCO CORTE | Z | Corte tipo "juliana" y rallado | Z2-Z3-Z4-Z7 | 119€ |
|  |  | DISCO CORTE | V | Rallado pan y queso curado | Sólo 1 modelo | 119€ |
|  |  | DISCO FIJO | B | Combinado con E corta rodajas en tiras | B6-B8-B10 | 199€ |
|  |  | DISCO CORTE | D | Combinado con E corta rodajas en cubos | 8*8-10*10-16*16-20*20 | 224€ |
|  |  | DISCO CORTE REGULABLE | | Rodajas | Regulable de 1 a 8 mm | 336€ |
|  |  | EXPULSOR | | No corta Sólo Expulsa | (en dotación. Plástico) | 69€ |

Todos los discos, excepto el expulsor, en aluminio con cuchillas inox

PELAPATATAS

A

| MODELO | CARGA | Kg/h | R.P.M. | DIM. MÁQUINA | HP | V/Hz | PVP |
|--------|-------|------|--------|--------------|----|------|-----|
|--------|-------|------|--------|--------------|----|------|-----|



| | | | | | | | |
|------------|---|-----|-----|----------|-----|-----------|---------------|
| 5 KG BANCO | 5 | 150 | 270 | 53-52-52 | 0,5 | 400V 3F+N | 2.393€ |
|------------|---|-----|-----|----------|-----|-----------|---------------|



| | | | | | | | |
|-------------------------|---|-----|-----|----------|-----|-----------|---------------|
| 5 KG CON CAJÓN Y FILTRO | 5 | 150 | 270 | 53-52-70 | 0,5 | 400V 3F+N | 2.689€ |
|-------------------------|---|-----|-----|----------|-----|-----------|---------------|

| | | | | | | | |
|--------------------------|----|-----|-----|----------|------|-----------|---------------|
| 10 KG CON CAJÓN Y FILTRO | 10 | 300 | 320 | 53-66-85 | 0,75 | 400V 3F+N | 3.183€ |
|--------------------------|----|-----|-----|----------|------|-----------|---------------|

| | | | | | | | |
|--------------------------|----|-----|-----|----------|-----|-----------|---------------|
| 18 KG CON CAJÓN Y FILTRO | 18 | 250 | 320 | 53-66-95 | 0,9 | 400V 3F+N | 3.371€ |
|--------------------------|----|-----|-----|----------|-----|-----------|---------------|



| | | | | | | | |
|---|---|-----|-----|----------|-----|-----------|---------------|
| 5 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO | 5 | 150 | 270 | 53-52-95 | 0,5 | 400V 3F+N | 2.952€ |
|---|---|-----|-----|----------|-----|-----------|---------------|

| | | | | | | | |
|--|----|-----|-----|-----------|------|-----------|---------------|
| 10 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO | 10 | 300 | 320 | 53-66-110 | 0,75 | 400V 3F+N | 3.424€ |
|--|----|-----|-----|-----------|------|-----------|---------------|

| | | | | | | | |
|--------------------------|----|-----|-----|-----------|-----|-----------|---------------|
| 18 KG CON CAJÓN Y FILTRO | 18 | 500 | 320 | 53-66-120 | 0,9 | 400V 3F+N | 3.693€ |
|--------------------------|----|-----|-----|-----------|-----|-----------|---------------|

Modelo monofase **+3%€**

Estructura en acero inox 304. Motor ventilado. Paredes abrasivas de fácil sustitución. Transmisión por correa. Micro en tapa. Panel de mandos digital. Pulsante manual para descarga del producto. Timer. Tapa de plástico (inox opcional).

LIMPIA MEJILLONES

| MODELO | CARGA | Kg/h | R.P.M. | DIM. MÁQUINA | HP | V/Hz | PVP |
|--------|-------|------|--------|--------------|----|------|-----|
|--------|-------|------|--------|--------------|----|------|-----|



| | | | | | | | |
|------------|---|----|-----|----------|-----|-----------|---------------|
| 5 KG BANCO | 5 | 75 | 145 | 53-52-52 | 0,5 | 400V 3F+N | 2.643€ |
|------------|---|----|-----|----------|-----|-----------|---------------|



| | | | | | | | |
|-------------------------|---|----|-----|----------|-----|-----------|---------------|
| 5 KG CON CAJÓN Y FILTRO | 5 | 75 | 145 | 53-52-70 | 0,5 | 400V 3F+N | 2.816€ |
|-------------------------|---|----|-----|----------|-----|-----------|---------------|

| | | | | | | | |
|--------------------------|----|-----|-----|----------|------|-----------|---------------|
| 10 KG CON CAJÓN Y FILTRO | 10 | 150 | 180 | 53-66-85 | 0,75 | 400V 3F+N | 3.312€ |
|--------------------------|----|-----|-----|----------|------|-----------|---------------|

| | | | | | | | |
|--------------------------|----|-----|-----|----------|-----|-----------|---------------|
| 18 KG CON CAJÓN Y FILTRO | 18 | 250 | 180 | 53-66-95 | 0,9 | 400V 3F+N | 3.522€ |
|--------------------------|----|-----|-----|----------|-----|-----------|---------------|



| | | | | | | | |
|---|---|----|-----|----------|-----|-----------|---------------|
| 5 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO | 5 | 75 | 145 | 53-52-95 | 0,5 | 400V 3F+N | 2.966€ |
|---|---|----|-----|----------|-----|-----------|---------------|

| | | | | | | | |
|--|----|-----|-----|-----------|-----|-----------|---------------|
| 10 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO | 10 | 150 | 180 | 53-66-110 | 0,5 | 400V 3F+N | 3.524€ |
|--|----|-----|-----|-----------|-----|-----------|---------------|

| | | | | | | | |
|--|----|-----|-----|-----------|-----|-----------|---------------|
| 18 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO | 18 | 250 | 180 | 53-66-120 | 0,9 | 400V 3F+N | 3.699€ |
|--|----|-----|-----|-----------|-----|-----------|---------------|

Modelo monofase **+3%€**

Estructura en acero inox 304. Motor ventilado. Paredes abrasivas de fácil sustitución. Transmisión por correa. Panel de mandos digital. Pulsante manual para descarga del producto. Timer. Tapa de plástico (inox opcional).

ALIMENTACIÓN

BRAZOS TRITURADORES

| MODELO | Veloc | Brazos | | litros | DIM. MÁQUINA mm | | W | V | PVP |
|------------|----------|--------|-----|---------|-----------------|------|-----|----------|-------------|
| | | Nº | mm | | Ø | H | | | |
| FLV250/200 | fija | 1 | 200 | 15 | 75 | 505 | 250 | 230V F+N | 390€ |
| FLW250/250 | Variable | 1 | 250 | 20 | 75 | 555 | 250 | 230V F+N | 470€ |
| FLW300/300 | Variable | 1 | 300 | 20-50 | 100 | 650 | 300 | 230V F+N | 630€ |
| FLW400/400 | Variable | 1 | 400 | 50-75 | 100 | 750 | 400 | 230V F+N | 760€ |
| FLW500/500 | Variable | 1 | 500 | 50-100 | 100 | 850 | 500 | 230V F+N | 850€ |
| FLW650/600 | Variable | 1 | 600 | 100-300 | 130 | 1020 | 650 | 230V F+N | 998€ |



De serie brazo mezclador.

Los modelos con velocidad variable cuentan con 10 programas. Disponibles muchas más opciones. Consultar.

COMPLEMENTOS

| | |
|--|-------------|
| BRAZO BATIDOR 290 mm (mod 250) | 235€ |
| BRAZO BATIDOR 330 mm (mod 300-400-500) | 260€ |
| BRAZO BATIDOR 360 mm (mod 650) | 280€ |
| BRAZO HOMOGENIZADOR MOD 250 | 240€ |
| BRAZO HOMOGENIZADOR MOD 300 | 310€ |
| BRAZO HOMOGENIZADOR MOD 400 | 330€ |
| BRAZO HOMOGENIZADOR MOD 500 | 355€ |
| BRAZO HOMOGENIZADOR MOD 650 | 415€ |

PLANETARIAS

| MODELO | Veloc | Dim. Cuba cm | litros | DIM. MÁQUINA | | | W | V | PVP |
|--------------|---------------|--------------|--------|--------------|----|-----|------|-----------|------------------|
| KITCHEN PK 5 | 10 (58 a 220) | Ø21x15 | 4 | 22 | 35 | 35 | 275 | 230V F+N | CONSULTAR |
| KITCHEN PK 6 | 10 (58 a 220) | Ø21x17 | 5,2 | 28 | 36 | 42 | 325 | 230V F+N | CONSULTAR |
| KITCHEN PK 7 | 10 (40 a 220) | Ø24x18 | 6,9 | 34 | 37 | 42 | 500 | 230V F+N | CONSULTAR |
| FPM 5 | 40/250 | Ø20,5x17 | 5 | 23 | 35 | 40 | 300 | 230V F+N | CONSULTAR |
| FPM 7 | 40/250 | Ø23,5x20,5 | 7,5 | 25 | 42 | 42 | 325 | 230V F+N | CONSULTAR |
| FPA 10 | 95/175/320 | Ø24,5x24 | 10 | 49 | 40 | 78 | 600 | 230V F+N | CONSULTAR |
| FPA 20 | 95/175/320 | Ø31,5x28 | 20 | 59 | 48 | 93 | 900 | 400V 3F+N | CONSULTAR |
| FPA 30 | 95/175/320 | Ø38x37 | 30 | 68 | 59 | 110 | 1300 | 400V 3F+N | CONSULTAR |
| FPA 40 | 95/175/320 | Ø40x39 | 40 | 70 | 61 | 113 | 1300 | 400V 3F+N | CONSULTAR |
| FPB 10 | 95/175/320 | Ø24,5x22 | 10 | 48 | 42 | 72 | 370 | 230V F+N | CONSULTAR |
| FPB 20 | 95/175/320 | Ø32x28 | 20 | 54 | 50 | 85 | 550 | 400V 3F+N | CONSULTAR |
| FPB 30 | 95/175/320 | Ø37x35 | 30 | 67 | 52 | 108 | 750 | 400V 3F+N | CONSULTAR |
| FPB 40 | 95/175/320 | Ø39x37 | 40 | 68 | 52 | 108 | 1100 | 400V 3F+N | CONSULTAR |

En dotación: brazo para montar, brazo gancho y brazo espátula.

La capacidad hace referencia a producto líquido. Para masa se reduce hasta el 25%. Ver manual.

El cambio de velocidad se debe realizar con la máquina parada. Cubas desmontables.

Tracción por correa: modelos PA.

Tracción por engranajes: modelos PK y PB

Tracción mixta: modelos PM





| MODELO | Capacidad | kg/h | Ø cuba | DIM. MÁQUINA | HP | V/Hz | PVP |
|------------|------------|------|--------|--------------|-----|----------|--------|
| GIBM 5 II | 7 l 5 kg | 29 | 24 | 24 50 50 | 0,5 | 230V F+N | 1.460€ |
| GIBM 10 II | 10 l 8 kg | 35 | 26 | 26 50 50 | 0,5 | 230V F+N | 1.600€ |
| GIBM 20 II | 22 l 17 kg | 56 | 36 | 39 67 73 | 1 | 230V F+N | 1.860€ |
| GIBM 30 II | 32 l 25 kg | 88 | 40 | 43 74 81 | 1,5 | 230V F+N | 2.250€ |
| GIBM 40 II | 41 l 35 kg | 112 | 45 | 48 81 83 | 1,5 | 230V F+N | 2.620€ |
| GIBM 50 II | 48 l 42 kg | 128 | 45 | 48 81 83 | 2 | 230V F+N | 2.895€ |

Segunda velocidad opcional en versión trifase 20, 30, 40 y 50 kg

399€

Inverter con variador de velocidad

600€

Cabezal y cuba fija. Ruedas y Timer de serie. Espiral, cuba y quiebra pasta en inox Aisi 304. Mandos de baja tensión. Pulsador de seguridad. Los modelos 20, 30, 40 y 50 pueden ser III. No varía precio.



| | | | | | | | |
|---------|------------|-----|----|----------|-----|----------|--------|
| GIMR 5 | 7 l 5 kg | 29 | 24 | 39 67 68 | 0,5 | 230V F+N | 2.155€ |
| GIMR 10 | 10 l 8 kg | 35 | 26 | 39 67 68 | 0,5 | 230V F+N | 2.200€ |
| GIMR 15 | 16 l 12 kg | 48 | 32 | 39 67 73 | 1 | 230V F+N | 2.470€ |
| GIMR 20 | 22 l 17 kg | 56 | 36 | 39 67 73 | 1 | 230V F+N | 2.585€ |
| GIMR 30 | 32 l 25 kg | 88 | 40 | 43 74 81 | 1,5 | 230V F+N | 2.995€ |
| GIMR 40 | 41 l 35 kg | 112 | 45 | 48 81 83 | 1,5 | 230V F+N | 3.200€ |
| GIMR 50 | 48 l 42 kg | 128 | 45 | 48 81 83 | 2 | 230V F+N | 3.340€ |

Segunda velocidad opcional en versión trifase 20, 30, 40 y 50 kg

395€

Inverter con variador de velocidad

600€

Cabezal elevable y cuba extraíble. Ruedas y Timer de serie. Espiral, cuba y quiebra pasta en inox Aisi 304. Mandos de baja tensión. Pulsador de seguridad. Los modelos 20, 30, 40 y 50 pueden ser III. No varía precio.



| | | | | | | | |
|---------|------------|-----|----|----------|-----|----------|--------|
| GIMF 25 | 30 l 25 kg | 90 | 50 | 53 90 88 | 1,5 | 230V F+N | 6.670€ |
| GIMF 35 | 40 l 35 kg | 120 | 56 | 59 93 88 | 1,5 | 230V F+N | 7.355€ |

Modelo trifase

600€

Segunda velocidad opcional en versión trifase

670€

Cabezal fijo. Trabaja con horquilla en vez de espiral. Especial para masas densas. Mejor mezcla y rapidez.

PORCIONADORAS Y BOLEADORAS

*** EXTERIORES *** 14210

| MODELO | Capacidad | kg/h - Piezas H | DIM. MÁQUINA mm | Kw | V/Hz | PVP |
|--|-----------|------------------|-----------------|-----|-----------|---------|
| PORCIONADORA 80 300 | 30 kg | 175-700 (250 gr) | 51 66 83 | 1,2 | 400V 3F+N | 11.487€ |
| PORCIONADORA 80 800 | 30 kg | 175-350 (500 gr) | 51 66 83 | 1,2 | 400V 3F+N | 13.680€ |
| <i>Modelo 300 porciona masa sin fermentar, del peso que se desee (entre 50 gr y 300 gr) con el modelo 800 se puede obtener hasta 900 gr programando 3 cortes. En dotación un cono con 5 regulaciones, de 50 a 300 gr. No incluye cubeta de recogida.</i> | | | | | | |
| BOLEADORA AR 300 | | 1200 | 58 61 50 | 0,5 | 400V 3F+N | 5.986€ |
| BOLEADORA AR 800 | | 1200 | 51 51 75 | 0,5 | 400V 3F+N | 9.748€ |
| <i>Convierte en una bola la masa porcionada y la prepara para ser aplastada.</i> | | | | | | |
| COMBI PF PO-AR 300 | 30 kg | 175-700 (250 gr) | 66 78 155 | 1,7 | 400V 3F+N | 18.550€ |
| COMBI PF PO-AR 800 | 30 kg | 175-350 (500 gr) | 66 78 163 | 1,7 | 400V 3F+N | 24.579€ |


Realiza la doble función: Porciona y convierte en bola. Incluye en precio el mueble inox de apoyo, aprovechando al máximo el espacio.

OPCIONALES



| | | | | | | |
|--------------------------|------|--------------------------|--|--|--|------|
| Conos para porcionadoras | 0905 | | | | | 175€ |
| Campanas para boleadoras | 0910 | Desde 50 gr hasta 300 gr | | | | 890€ |


FORMATEADORA

| MODELO | Ø Pizza | gr. Pasta | DIM. MÁQUINA | Kw | V/Hz | PVP |
|---|---------|-----------|--------------|-----|-----------|---------------|
|  GP 33 | 33cm | 100/270 | 56 43 75 | 3,6 | 400V 3F+N | 7.290€ |
| GP 45 | 45cm | 100/500 | 67 55 86 | 5,6 | 400V 3F+N | 8.740€ |


Es el complemento de una porcionadora-boleadora.

Convierte las bolas de masa en bases de pizza, pudiendo variar su grosor.

LAMINADORA

| MODELO | Ø Pizza | gr. Pasta | DIM. MÁQUINA | HP | V/Hz | PVP |
|--|---------|-----------|--------------|------|----------|---------------|
|  GDMA 310-1 | 14-30 | 80-120 | 48 36 43 | 0,33 | 230V F+N | 1.080€ |
| GDMA 500-1 | 26-45 | 210-700 | 65 36 43 | 0,50 | 230V F+N | 1.290€ |


Pedal eléctrico de serie

| | | | | | | |
|---|-------|---------|----------|------|----------|---------------|
|  GDSA 310 | 14-30 | 80-120 | 44 38 62 | 0,33 | 230V F+N | 1.540€ |
| GDSA 420 | 26-40 | 210-700 | 54 41 72 | 0,50 | 230V F+N | 1.760€ |

Pedal opcional para accionar con el pie

Modelos especiales para pizza redonda.

85€


| | | | | | | |
|---|-------|----------|----------|------|----------|---------------|
|  GDSA 420 RP | 26-45 | 220-1000 | 54 41 68 | 0,50 | 230V F+N | 1.840€ |
|---|-------|----------|----------|------|----------|---------------|

Pedal eléctrico de pie de serie

Modelos para pizza rectangulares.

Diseñadas para extender masas de pizza, pan, tartas... Trabaja la masa en frío y no altera sus propiedades
Grosor y diametro regulables


LAMINADORA DE PASTA FRESCA

| MODELO | Long Rulo | DIM. MÁQUINA | W | V/Hz | PVP |
|--|-----------|--------------|-----|----------|---------------|
|  FLPF 320 | 32 cm | 45 35 42 | 450 | 230V F+N | 4.115€ |
| FLPF 400 | 40 cm | 54 35 42 | 600 | 230V F+N | 4.275€ |
| FLPF 500 | 50 cm | 64 35 42 | 600 | 230V F+N | 4.795€ |

Rulos en acero inoxidable

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|---------------|
|  CORTAPASTA (de 2 mm - 6 mm - 12 mm) | | | | | 1.755€ |
|---|--|--|--|--|---------------|

Opcional para modelos LPF debe solicitarse con la máquina. No es posible incorporarlo después


| | | | | | |
|--|-------|----------|-----|----------|---------------|
|  IMPERIA MANUAL | 22 cm | 22 30 25 | - | | 1.135€ |
| IMPERIA MOTORIZADA | 22 cm | 35 37 29 | 190 | 230V F+N | 3.390€ |

Opciones de corte (7 modelos). Producción aproximada, 12 Kg/h

290€



ENVASADORAS EXTERIORES

*** EXTERIORES ***

| MODELO | BARRA mm | Bomba L/min | DIM. MÁQUINA | Kw | V/Hz | PVP | |
|---|----------|-------------|--------------|----------|------|----------|--------|
|  FRESH 33 | Inox | 330 | 10 | 39 30 18 | 0,38 | 230V F+N | 540€ |
| FRESH 43 | Inox | 430 | 21 | 49 30 18 | 0,45 | 230V F+N | 1.085€ |

Funcionamiento automático. Por sensor. Ya programada. También sirve para vacío de recipientes. Bivalente 50/60 Hz. Vacío al 85%. Funcionan sólo con bolsas gofradas. Bomba autolubrificante. No admite líquidos, cremas, harinas... (sólo sólidos)

ENVASADORAS DE CAMPANA

| MODELO | Barra mm | Bomba m³/h | DIM. CÁMARA | DIM. MÁQUINA | CONS. Kw | V/Hz | PVP |
|---|----------|------------|-------------|--------------|----------|----------|--------|
|  F27 | 260 | 4 | 27x35x19 | 38 48 39 | 0,45 | 230V F+N | 2.750€ |
| F32 | 320 | 8 | 33x33x21 | 45 46 46 | 0,45 | 230V F+N | 3.350€ |
| F35 | 365 | 10 | 37x44x21 | 51 56 52 | 0,45 | 230V F+N | 3.850€ |
| F42 | 420 | 20 | 43x43x22 | 56 56 52 | 0,75 | 230V F+N | 4.360€ |
| F52 | 520 | 20 | 53x53x22 | 66 67 52 | 0,90 | 230V F+N | 5.050€ |
|  P2032 | 320 | 8 | 33x33x21 | 45 46 46 | 0,45 | 230V F+N | 4.120€ |
| P2036 | 365 | 16 | 37x44x21 | 51 56 52 | 0,55 | 230V F+N | 4.950€ |
| P2042 | 420 | 21 | 43x43x22 | 56 56 52 | 0,90 | 230V F+N | 5.320€ |
| P2052 | 520 | 25 | 53x53x24 | 66 67 52 | 0,90 | 230V F+N | 6.322€ |

Máxima capacidad con tapa de campana. Bombas de aceite. Vacío 99,9%. Funcionamiento automático.

"Soft Vacuum" para evitar la ebullición de los líquidos. Barra con pistones, sin hilos, para facilitar la limpieza. Sirve también para envasado desde el exterior (con bolsa gofrada). Soldadura de 5mm (no líquidos). Display con 10 programas mod. F y 20 programa mod. P para configurar tiempos de vacío, soldadura, atmósfera... por productos. También sirve para vacío de recipientes.



Detalle Panel Mandos BV



Barra Soldadura BV



Detalle Cuba Cóncava BV



Detalle Envasado Exterior

OPCIONALES

| | |
|---|------|
| Plano inclinado para líquidos (todos los modelos) | 273€ |
| 2ª barra (mod. F42 y F52) | 850€ |
| Corte bolsa modelos P2032 - F 2036 - P2042 | 207€ |
| Corte bolsa modelos P2052 | 425€ |
| Doble barra soldadura mod. P20 | 185€ |
| Atmósfera progresiva (todas los modelos P20) | 360€ |

NOTAS



A large area of the page is filled with horizontal dotted lines, providing space for taking notes.



LA PREPARACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

SELF SERVICE Y BUFFET



DISPENSADORES ZUMO BUFFET



| MODELO | NºSabores | Mezcladores | Litros Concentrado | DIMENSIONES | HP | KW | V | PVP |
|----------------------------|-----------|-------------|--------------------|-------------|----|----|---|-------------|
| DISPENSADOR ZUMO LUX 8 lit | | LZ8 | | 27x37x57 | | | | 356€ |



| DSIPENSADOR DE CEREALES CON BASE | | | | | | | | |
|----------------------------------|------------|--|--|----------|--|---------|--|-------------|
| LDCBI | Individual | | | 24x34x70 | | 10L | | 320€ |
| LDCBD | Doble | | | 41x34x70 | | 10+10 L | | 625€ |

Boca de 185 mm de diámetro. Distancia de la boca a la base 13 cm.



| | | | | | | | | |
|----------------------|---|--|--|----------|--|------|---------|-------------|
| MINI DISPENSER 5 LIT | 1 | | | 22ø - 52 | | 0,05 | 230 F+N | 420€ |
|----------------------|---|--|--|----------|--|------|---------|-------------|

Pala agitadora. Se refrigera mediante el hielo que se coloca dentro del cilindro central.



| | | | | | | | | |
|----------|---|----|-------|----------|-----|------|---------|---------------|
| FRESH 14 | 1 | 14 | R-134 | 25x37x77 | 1/8 | 0,35 | 230 F+N | 1.065€ |
| FRESH 20 | 1 | 20 | R-134 | 25x37x86 | 1/6 | 0,40 | 230 F+N | 1.210€ |

Grifo higiénico en acero inoxidable. Especial para horchata, zumos con pulpa, gazpacho...



| | | | | | | | | |
|--------|---|-----|-------|----------|-----|-----|---------------|---------------|
| CUBE 2 | 2 | 2x9 | R 134 | 29x40x65 | 1/6 | 125 | 230 F+N 50 HZ | 1.150€ |
| CUBE 4 | 4 | 4x9 | R 134 | 52x38x65 | 1/5 | 150 | 230 F+N 50 HZ | 1.915€ |



| | | | | | | | | |
|------------|---|------|-------|----------|-----|-----|---------------|---------------|
| BIG CUBE 1 | 1 | 1x18 | R 134 | 26x40x69 | 1/6 | 125 | 230 F+N 50 HZ | 1.210€ |
| BIG CUBE 2 | 2 | 2x18 | R 134 | 44x38x69 | 1/6 | 125 | 230 F+N 50 HZ | 1.725€ |
| BIG CUBE 3 | 2 | 3x18 | R 134 | 65x41x69 | 1/3 | 250 | 230 F+N 50 HZ | 2.360€ |

| MODELO | DIMENSIONES | | KW | V | PVP |
|--------|-------------|--|----|---|-----|
|--------|-------------|--|----|---|-----|

CHAFING DE TAPA AUTOPORTANTE CON CRISTAL



| | | | | | |
|----------------|---------|----------|--|--|------|
| GN 1/2 4,5 LIT | CHTA1/2 | 43x32x25 | | | 599€ |
| GN 2/3 6 LIT | CHTA2/3 | 43x46x25 | | | 650€ |
| GN 1/1 9 LIT | CHTA1/1 | 59x47x25 | | | 830€ |

Admiten cubetas h=65. En dotación cubeta G/N 1/1 en inox y cuenco de apoyo.



| | | | | | |
|---------------|-----|----------|--|--|------|
| SOPERA 11 lit | S11 | 48x42x34 | | | 485€ |
|---------------|-----|----------|--|--|------|

En dotación recipiente inox extraíble.



| | | | | | |
|------------------|-------|----------|-----|----------|------|
| MARMITA 10L | LMP10 | 38x33x33 | 0,4 | 230V F+N | 190€ |
| MARMITA 10L INOX | LMI10 | 38x33x33 | 0,4 | 230V F+N | 260€ |

Temperatura regulable de 30 a 90°C. Tapa con bisagra y recipiente interior desmontable INOX.



| | | | | | |
|-----------------------|------|-------|---|----------|------|
| PLACA INDUCCIÓN 1000W | PICH | 240x8 | 1 | 230V F+N | 123€ |
|-----------------------|------|-------|---|----------|------|

Para encastrar. Diámetro 24. Especial para mantener chaffings y dispensadores buffet



| | | | | | |
|------------------------------|-------|-----|--|--|-----|
| EMBELLECEDOR PLACA INDUCCIÓN | EPICH | 270 | | | 23€ |
|------------------------------|-------|-----|--|--|-----|



| | | | | | |
|--------------------|-------|---------|------|----------|------|
| PLACA CALIENTE 1/1 | LPV11 | 55x35x4 | 0,23 | 230V F+N | 220€ |
|--------------------|-------|---------|------|----------|------|

Temperatura regulable de 50 a 90°C. Encimera de cristal endurecido.



| LÁMPARA DE CALENTAMIENTO INFRARROJOS | | | | | |
|--------------------------------------|-------|-------------------|-----|----------|------|
| Pie Individual Inox | LLIBI | 23x31x79 | 0,3 | 230V F+N | 505€ |
| Pie Doble Inox | LLIBD | 36x36x79 | 0,6 | 230V F+N | 650€ |
| Colgante Cromado | LLIC | ø24x61+80 extens. | 0,3 | 230V F+N | 162€ |

Distancia ideal de las lámparas al producto 50-60 cm. Aluminio con acabado cromado.



| | | | | | |
|----------------|-----|----------|-----|---------|------|
| TOSTADOR DOBLE | TPD | 53x29x37 | 3,3 | 230 F+N | 290€ |
|----------------|-----|----------|-----|---------|------|

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



| | | | | | |
|-------------------|------|----------|-----|----------|--------|
| TOSTADOR DE CINTA | TPCB | 43x57x43 | 2,2 | 230V F+N | 1.470€ |
|-------------------|------|----------|-----|----------|--------|

Control de resistencias independiente. Regulador de velocidad. Cinta en acero inox. hasta 360 tostadas/h

CUBAS CALIENTES BAÑO MARÍA BUFFET



| MODELO | CAPACIDAD | DIMENSIÓN | W | | VOLTAJE | PVP |
|--------|--------------|-----------|------|-----------|----------|----------------|
| CCB2 | 2GN 1/1 H150 | 80x64x24 | 1000 | 30°C/90°C | 230V F+N | 1.470 € |
| CCB3 | 3GN 1/1 H150 | 110x64x24 | 1500 | 30°C/90°C | 230V F+N | 1.785 € |
| CCB4 | 4GN 1/1 H150 | 148x64x24 | 2000 | 30°C/90°C | 230V F+N | 1.970 € |
| CCB5 | 5GN 1/1 H150 | 180x64x24 | 2500 | 30°C/90°C | 230V F+N | 2.355 € |
| CCB6 | 6GN 1/1 H150 | 210x64x24 | 3000 | 30°C/90°C | 230V F+N | 2.855 € |

Bandejas GN no incluidas en el precio.
Disponible también versión calor seco.

Los elementos de cocción DROP se encuentran en sección CALOR

CRISTAL Templado



| MODELO | CAPACIDAD | DIMENSIÓN | W | | VOLTAJE | PVP |
|--------|-----------|-----------|------|-----------|----------|----------------|
| PCB2 | 2GN 1/1 | 80x64x5 | 1000 | 30°C/90°C | 230V F+N | 1.405 € |
| PCB3 | 3GN 1/1 | 110x64x5 | 1300 | 30°C/90°C | 230V F+N | 1.695 € |
| PCB4 | 4GN 1/1 | 148x64x5 | 1800 | 30°C/90°C | 230V F+N | 1.960 € |
| PCB5 | 5GN 1/1 | 180x64x5 | 2000 | 30°C/90°C | 230V F+N | 2.255 € |
| PCB6 | 6GN 1/1 | 210x64x5 | 2600 | 30°C/90°C | 230V F+N | 2.635 € |

PLACAS FRIAS BUFFET

CON MOTOR INCORPORADO



| MODELO | CAPACIDAD | DIMENSIÓN | W | | VOLTAJE | PVP |
|--------|-------------|-----------|-----|------------|----------|----------------|
| PFBM2 | 2GN 1/1 H30 | 80x64x45 | 200 | -4°C/+15°C | 230V F+N | 1.735 € |
| PFBM3 | 3GN 1/1 H30 | 110x64x45 | 300 | -4°C/+15°C | 230V F+N | 1.785 € |
| PFBM4 | 4GN 1/1 H30 | 148x64x45 | 300 | -4°C/+15°C | 230V F+N | 1.900 € |
| PFBM5 | 5GN 1/1 H30 | 180x64x45 | 500 | -4°C/+15°C | 230V F+N | 2.100 € |
| PFBM6 | 6GN 1/1 H30 | 210x64x45 | 600 | -4°C/+15°C | 230V F+N | 2.535 € |

Incluye desagüe, panel de mandos móvil, con 1 m de cableado y visor de temperatura.

PLACAS FRIAS BUFFET

SIN MOTOR



| MODELO | CAPACIDAD | DIMENSIÓN | | COMPRESOR ACONSEJADO | | PVP |
|--------|-------------|-----------|---|----------------------|---|----------------|
| PFB2 | 2GN 1/1 H30 | 80x64x5 | - | 1/5 | - | 1.190 € |
| PFB3 | 3GN 1/1 H30 | 110x64x5 | - | 1/4 | - | 1.230 € |
| PFB4 | 4GN 1/1 H30 | 148x64x5 | - | 1/4 | - | 1.355 € |
| PFB5 | 5GN 1/1 H30 | 180x64x5 | - | 1/3 | - | 1.545 € |
| PFB6 | 6GN 1/1 H30 | 210x64x5 | - | 1/3 | - | 1.850 € |

Incluye desagüe, panel de mandos móvil, con 1 m de cableado y visor de temperatura.

CUBAS FRÍAS BUFFET

CON MOTOR INCORPORADO

| MODELO | CAPACIDAD | DIMENSIÓN | W | VOLTAJE | PVP |
|--------------|--------------|-----------|-----|------------|-------------------------|
| CFBM2 | 2GN 1/1 H150 | 80x64x60 | 170 | -4°C/+15°C | 230V F+N 1.835 € |
| CFBM3 | 3GN 1/1 H150 | 110x64x60 | 212 | -4°C/+15°C | 230V F+N 1.960 € |
| CFBM4 | 4GN 1/1 H150 | 148x64x60 | 212 | -4°C/+15°C | 230V F+N 2.175 € |
| CFBM5 | 5GN 1/1 H150 | 180x64x60 | 259 | -4°C/+15°C | 230V F+N 2.455 € |
| CFBM6 | 6GN 1/1 H150 | 210x64x60 | 259 | -4°C/+15°C | 230V F+N 2.870 € |



Bandejas GN no incluidas en el precio. Disponible versión H=200 y H=65. Serpentin en fondo y laterales.

CUBAS FRÍAS BUFFET

SIN MOTOR. SOLO SERPENTIN

| MODELO | CAPACIDAD | DIMENSIÓN | W | COMPRESOR ACONSEJADO | VOLTAJE | PVP |
|-------------|--------------|-----------|---|----------------------|---------|----------------|
| CFB2 | 2GN 1/1 H150 | 80x64x24 | | 1/5 | | 1.345 € |
| CFB3 | 3GN 1/1 H150 | 110x64x24 | | 1/4 | | 1.420 € |
| CFB4 | 4GN 1/1 H150 | 148x64x24 | | 1/4 | | 1.665 € |
| CFB5 | 5GN 1/1 H150 | 189x64x24 | | 3/4 | | 2.065 € |
| CFB6 | 6GN 1/1 H150 | 210x64x24 | | 3/4 | | 2.390 € |



Bandejas GN no incluidas en el precio. Serpentin en fondo y laterales.

* Compresor recomendado para distancia max. de 4 m (R-134A)

OPCIONALES



| ESTRUCTURA CON CRISTAL Y LUZ | CAPACIDAD | BLC | W | VOLTAJE | PVP |
|------------------------------|---------------|-------|----|---------|----------------|
| | 2GN 1/1 | BLC 2 | 16 | 230F+N | 990 € |
| | 3GN 1/1 | BLC 3 | 16 | 230F+N | 1.085 € |
| | 4GN 1/1 | BLC 4 | 24 | 230F+N | 1.155 € |
| | 5GN 1/1 | BLC 5 | 32 | 230F+N | 1.225 € |
| | 6GN 1/1 (3+3) | BLC 6 | 32 | 230F+N | 1.385 € |

Cristales templados. Especificar si se apoya en el mueble o en la encimera.



| ESTRUCTURA CON CRISTAL, LUZ Y CALOR | CAPACIDAD | BLCC | W | VOLTAJE | PVP |
|-------------------------------------|---------------|--------|------|---------|----------------|
| | 2GN 1/1 | BLCC 2 | 400 | 230F+N | 1.080 € |
| | 3GN 1/1 | BLCC 3 | 600 | 230F+N | 1.180 € |
| | 4GN 1/1 | BLCC 4 | 900 | 230F+N | 1.275 € |
| | 5GN 1/1 | BLCC 5 | 1200 | 230F+N | 1.380 € |
| | 6GN 1/1 (3+3) | BLCC 6 | 1500 | 230F+N | 1.545 € |

Cristales templados. Especificar si se apoya en el mueble o en la encimera.



| | |
|-------------------------------------|--------------|
| DISPENSADOR DE PLATOS NEUTRO | 495 € |
|-------------------------------------|--------------|

Dimension de los platos, hasta 28 cm



| | | |
|--|------------|----------------|
| DISPENSADOR DE PLATOS CALIENTES | 500 | 1.070 € |
|--|------------|----------------|

Dimension de los platos, hasta 28 cm

| | |
|------------------------------|-------------|
| TAPA PARA DISPENSADOR | 77 € |
|------------------------------|-------------|

CUBAS BAÑO MARÍA SELF SERVICE

SIN RESERVA

| MODELO | CAPACIDAD | TEMPERATURA | W | DIMENSIONES | VOLTAJE | PVP |
|---|--------------|-------------|------|-------------|----------|----------------|
|  SSBM3 | 3GN 1/1 H150 | 30°C/90°C | 2000 | 120x70x85 | 230V F+N | 2.615 € |
| SSBM4 | 4GN 1/1 H150 | 30°C/90°C | 3000 | 160x70x85 | 230V F+N | 3.050 € |
| SSBM5 | 5GN 1/1 H150 | 30°C/90°C | 3000 | 200x70x85 | 230V F+N | 4.100 € |
| SSBM6 | 6GN 1/1 H150 | 30°C/90°C | 4000 | 225x70x85 | 230V F+N | 4.350 € |

Calor húmedo Baño M^a. Cubetas no incluidas en dotación. Disponible versión calor seco.

CUBAS BAÑO MARÍA SELF SERVICE


CON RESERVA

| MODELO | CAPACIDAD | TEMPERATURA | W | DIMENSIONES | VOLTAJE | PVP |
|---|--------------|-------------|------|-------------|----------|----------------|
|  SSBM3R | 3GN 1/1 H150 | 30°C/90°C | 4000 | 120x70x85 | 230V F+N | 3.445 € |
| SSBM4R | 4GN 1/1 H150 | 30°C/90°C | 5000 | 160x70x85 | 230V F+N | 3.885 € |
| SSBM5R | 5GN 1/1 H150 | 30°C/90°C | 5500 | 200x70x85 | 230V F+N | 5.095 € |
| SSBM6R | 6GN 1/1 H150 | 30°C/90°C | 6500 | 225x70x85 | 230V F+N | 5.260 € |

Armario caliente ventilado. Cuba Baño M^a. Cubetas no incluidas en dotación. Disponible versión calor seco.


PLACAS VITROCERÁMICA SELF SERVICE

SIN RESERVA

| MODELO | CAPACIDAD | TEMPERATURA | W | DIMENSIONES | VOLTAJE | PVP |
|---|-----------|-------------|-----|-------------|----------|----------------|
|  SSPV3 | 3GN1/1 | 30°C/90°C | 580 | 120x70x85 | 230V F+N | 3.040 € |
| SSPV4 | 4GN1/1 | 30°C/90°C | 730 | 160x70x85 | 230V F+N | 3.735 € |
| SSPV5 | 5GN1/1 | 30°C/90°C | 975 | 200x70x85 | 230V F+N | 4.755 € |
| SSPV6 | 5GN1/1 | 30°C/90°C | 975 | 225x70x85 | 230V F+N | 5.405 € |


PLACAS VITROCERÁMICA SELF SERVICE

CON RESERVA

| MODELO | CAPACIDAD | TEMPERATURA | W | DIMENSIONES | VOLTAJE | PVP |
|--|-----------|-------------|-----|-------------|----------|----------------|
|  SSPV3R | 3GN1/1 | 30°C/90°C | 580 | 120x70x85 | 230V F+N | 3.845 € |
| SSPV4R | 4GN1/1 | 30°C/90°C | 730 | 160x70x85 | 230V F+N | 4.520 € |
| SSPV5R | 5GN1/1 | 30°C/90°C | 975 | 200x70x85 | 230V F+N | 5.740 € |
| SSPV6R | 5GN1/1 | 30°C/90°C | 975 | 225x70x85 | 230V F+N | 6.205 € |

CUBAS FRÍAS SELF SERVICE


SIN RESERVA

| MODELO | CAPACIDAD | TEMPERATURA | W | DIMENSIONES | VOLTAJE | PVP |
|--|--------------|-------------|-----|-------------|----------|----------------|
|  SSC F3 | 3GN 1/1 H200 | -4°C/+15°C | 220 | 120x70x85 | 230V F+N | 2.975 € |
| SSC F4 | 4GN 1/1 H200 | -4°C/+15°C | 220 | 160x70x85 | 230V F+N | 3.385 € |
| SSC F5 | 5GN 1/1 H200 | -4°C/+15°C | 260 | 200x70x85 | 230V F+N | 4.185 € |
| SSC F6 | 6GN 1/1 H200 | -4°C/+15°C | 260 | 225x70x85 | 230V F+N | 4.540 € |

Cubetas no incluidas en dotación.

CUBAS FRÍAS SELF SERVICE


CON RESERVA

| MODELO | CAPACIDAD | TEMPERATURA | W | DIMENSIONES | VOLTAJE | PVP |
|--|--------------|-------------|-----|-------------|----------|----------------|
|  SSCF4R | 4GN 1/1 H200 | -4°C/+15°C | 212 | 160x70x85 | 230V F+N | 4.655 € |
| SSCF5R | 5GN 1/1 H200 | -4°C/+15°C | 259 | 200x70x85 | 230V F+N | 5.655 € |
| SSCF6R | 6GN 1/1 H200 | -4°C/+15°C | 259 | 225x70x85 | 230V F+N | 5.945 € |

Cubetas no incluidas en dotación.


PLACAS FRÍAS SELF SERVICE

SIN RESERVA

| MODELO | CAPACIDAD | TEMPERATURA | W | DIMENSIONES | VOLTAJE | PVP |
|---|-----------|-------------|-----|-------------|----------|----------------|
|  SSPF3 | 3GN1/1H20 | -4°C/+15°C | 170 | 120x70x85 | 230V F+N | 2.925 € |
| SSPF4 | 4GN1/1H20 | -4°C/+15°C | 170 | 160x70x85 | 230V F+N | 3.095 € |
| SSPF5 | 5GN1/1H20 | -4°C/+15°C | 212 | 200x70x85 | 230V F+N | 3.710 € |
| SSPF6 | 6GN1/1H20 | -4°C/+15°C | 212 | 225x70x85 | 230V F+N | 4.085 € |

PLACAS FRÍAS SELF SERVICE

CON RESERVA







| MODELO | CAPACIDAD | TEMPERATURA | W | DIMENSIONES | VOLTAJE | PVP |
|--|-----------|-------------|-----|-------------|----------|----------------|
|  SSPF4R | 4GN1/1H20 | -4°C/+15°C | 170 | 160x70x85 | 230V F+N | 4.355 € |
| SSPF5R | 5GN1/1H20 | -4°C/+15°C | 212 | 200x70x85 | 230V F+N | 5.215 € |
| SSPF6R | 6GN1/1H20 | -4°C/+15°C | 212 | 225x70x85 | 230V F+N | 5.415 € |

VITRINAS FRÍAS SELF SERVICE

| MODELO | CAPACIDAD | TEMPERATURA | W | DIMENSIONES | VOLTAJE | PVP |
|--|--------------|-------------|-----|-------------|----------|--------------------|
|  SSV4 | 4GN 1/1 H200 | +4°C/+15°C | 800 | 160x66x130 | 230V F+N | (+) 3.530 € |
| SSV5 | 5GN 1/1 H200 | +4°C/+15°C | 800 | 200x66x130 | 230V F+N | (+) 4.000 € |
| SSV6 | 6GN 1/1 H200 | +4°C/+15°C | 800 | 225x66x130 | 230V F+N | (+) 4.700 € |

Se sirve en una sola pieza. Precios a añadir a las cubas o placas anteriores.

NEUTROS

| | MODELO | DIMENSIONES | | PVP |
|--|-----------------------------|--------------|----------------|---------|
|  | BAJO LIBRE 80 | 80x70x85 | | 1.140 € |
| | BAJO LIBRE 120 | 120x70x85 | | 1.415 € |
|  | ÁNGULO INTERNO 45° | 67/13x70x85 | | 1.145 € |
| | ÁNGULO INTERNO 90° | 120/21x70x85 | | 1.475 € |
|  | ANGULO EXTERNO 45° | 84/30x70x85 | | 1.285 € |
| | ANGULO EXTERNO 90° | 140/41x70x85 | | 1.399 € |
|  | PORTABANDEJAS+CUBIERTOS+PAN | 70x70x150 | | 1.490 € |
|  | MUEBLE CAJA LINEAL | 80x70x85 | | 1.450 € |
| | MUEBLE CAJA EN "L" | 100x70x85 | | 1.450 € |
|  | DISPENSADOR PLATOS NEUTRO | 40x70x85 | De 21 a 27mm Ø | 1.775 € |
| | DISPENSADOR PLATOS CALIENTE | 40x70x85 | De 21 a 27mm Ø | 2.290 € |

Capacidad 45 platos. Incluye tapa.

OPCIONALES



| | | | |
|-------------------------|--|--------|-------|
| GUIA CORREDERA 80 INOX | | 80x33 | 250 € |
| GUIA CORREDERA 120 INOX | | 120x33 | 280 € |
| GUIA CORREDERA 150 INOX | | 150x33 | 320 € |
| GUIA CORREDERA 200 INOX | | 200x33 | 385 € |
| GUIA CORREDERA 225 INOX | | 225x33 | 425 € |



Versión pie doble



| MODELO | | | CON LUZ SLCI | LUZ Y CALOR SLCCI |
|--|---------|-----------|-----------------|----------------------|
| PANTALLA ISLA | 4GN 1/1 | 156x57x44 | 1.184 € | 1.305 € |
| | 5GN 1/1 | 196x57x44 | 1.269 € | 1.451 € |
| | 6GN 1/1 | 211x57x44 | 1.382 € | 1.597 € |
| <i>Incluye soportes, cristal y luz/calor</i> | | | | |
| PANTALLA LINEAL | 3GN 1/1 | 116x38x44 | 1.037 € | 1.140 € |
| | 4GN 1/1 | 156x38x44 | 1.184 € | 1.305 € |
| | 5GN 1/1 | 196x38x44 | 1.267 € | 1.448 € |
| | 6GN 1/1 | 211x38x44 | 1.367 € | 1.583 € |

*Incluye soportes, cristal y luz/calor.
Versión pie doble, consultar presupuesto.*

CONDICIONES GENERALES

• PRECIOS

Se entienden franco nuestros almacenes y sobre los mismos se aplicará el IVA vigente. La empresa se reserva el derecho de modificarlos sin previo aviso.

• PEDIDOS

Se deberán cursar por escrito.

Cualquier condición consignada por el comprador distinta a las condiciones generales de venta o a las pactadas expresamente se considerará nula.

• CONDICIONES DE PAGO

Clientes sin clasificación: Transferencia anticipada.

Clientes con clasificación:

Máquinas: Giro domiciliado 30/60

Recambios: C/R

• INSTALACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA

Todo cliente deberá tener su propio servicio técnico, quedando la empresa exenta de cualquier obligación de instalación y/o mantenimiento.

• GARANTÍA

Si la máquina fue comprada en un plazo no superior a 12 meses y nuestro servicio técnico confirma que se trata de un defecto de fabricación, la pieza será sustituida en garantía o abonada en cuenta. Queda excluido de la garantía, la mano de obra, los desplazamientos y cualquier otro gasto adicional. Sólo se ampararán defectos de fabricación, nunca los originados por deficiencias en la instalación, acometidas o mal uso de la máquina. Quedan excluidos los componentes eléctricos. El cliente que solicite la garantía de una pieza, deberá remitir previamente la averiada indicando el N° de matrícula de la máquina a la que pertenece.

• TRANSPORTE

Internacional: EX WORK Nacional: A CONVENIR SEGÚN VOLÚMENES. El cliente deberá verificar la mercancía en el momento de su recepción, realizando la reclamación por escrito al transportista en caso de siniestro, en un plazo de 24 horas. No se canjeará ningún material golpeado que no aporte su reclamación escrita y en plazo.

• DEVOLUCIÓN DE MATERIAL

No se aceptará salvo expresa autorización de la empresa. Si la hubiese, el material deberá llevar su embalaje original y no haber sido probado ni usado. Todos los gastos originados, portes incluidos, correrán por cuenta del cliente. Independientemente de valoraciones posteriores, del importe a abonar se deducirá un 10% en concepto de revisión. La cantidad resultante quedará abonada en cuenta para futuras compras.

• IMPAGADOS

La existencia de un impagado bloqueará la cuenta del cliente, debiendo ser liquidado de inmediato, asumiendo todos los gastos que se hayan generado.

• MORA EN EL PAGO

Cualquier factura o deuda no liquidada a su vencimiento devengará intereses a razón de 1% mensual.

• RESERVA DE DOMINIO

La mercancía es propiedad y dominio de la empresa, hasta el total pago de la misma por parte del cliente.

• INFORMACIÓN

Las descripciones, características y fotografías contenidas en este catálogo deberán entenderse a nivel informativo. La empresa se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que sean necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos.

ESTA TARIFA ANULA TODAS LAS ANTERIORES.

GENERAL CONDITIONS

• PRICES

Prices are public sales prices and Ex-Work. Taxes will be charged in the correspondent invoice. The company reserves the right to change without prior notification.

• ORDERS - DELIVERY- PACKING

The order shall be sent in written (by fax or email). The particular conditions that are cited in the client's order will remain annulled if they aren't adjusted to the present general sales terms or explicitly accepted. Delivery: 30 days Packing: Carton Included. Wooden cage +3% minimum 60€.

• CONDITIONS OF PAYMENT

Customer without credit: advanced payment.

Customers with credit: the payment will be carried out in the form and place agreed upon.

• FACILITIES AND TECHNICAL ASSISTANCE

Every customer must have its own technical service, the company is exempt from any requirement to install and / or maintenance.

• WARRANTY

12 months. Electrical parts excluded. Warranty is given only upon parts and after inspection and evaluation by our technicians. Regardless of previous evaluation, the amount to be paid is reduced a 10% in concept of revision. The resulting amount will be considered for future purchases.

• TRANSPORT

EX WORK

The supply is made ex work the company. Transport is at the purchasing party's expenses and risk. These terms are valid also in the event that the company organizes the transport through a shipper on behalf of the purchasing party.

• RETURNS

No returns of any material will be admitted unless explicitly authorized by the company. In any case, the material should be remitted free of postage and expenses.

• UNPAID

The existence of an open invoice block the customer's account. In such case the customer must pay immediately all expenses occurred.

• DELAY IN PAYMENT

Unsettled invoices and debts shall bear monthly interests of 1%.

• OWNERSHIP RESERVATION

The goods are the exclusive property of the company until invoice is fully paid.

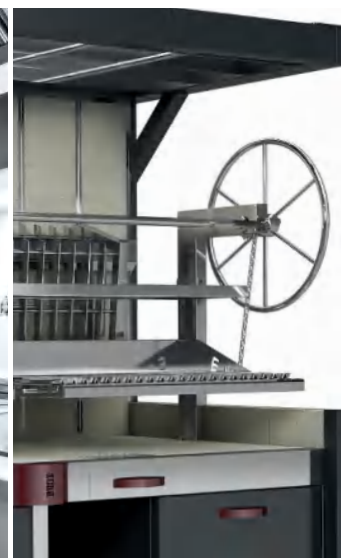
• INFORMATION

The descriptions, features and photographs contained in this catalog are only at the level of information. The company, reserves the right to change without prior notice, if this doesn't harm the main features of the product.

• LAWSUITS

The courts of Gandia will be in competence acting according Spanish law.

THIS PRICE LIST ANNULS ALL PREVIOUS ONES



grupogranita@grupogranita.com



www.grupogranita.com



Síguenos en:
Facebook



Teléfono de urgencias
técnicas: 636 991 415



Canal YouTube



Consulte las ofertas
mensuales y las ofertas
de nuestro Outlet



Servicio de asesoramiento
y proyectación



Presupuestos
On Line
On Time



GRUPO GRANITA
FABRICACIÓN DE EQUIPOS HOSTELEROS

Gracias por valorar
nuestra experiencia

Passeig dels Furs esquina Corretjers
46790 XERESA (Valencia) España
T +34 962 866 012