



GRUPO **GRANITA**
FABRICACIÓN DE EQUIPOS HOSTELEROS

La calidad no es casual,
es fruto del esfuerzo

TARIFA GENERAL
Octubre 2021

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

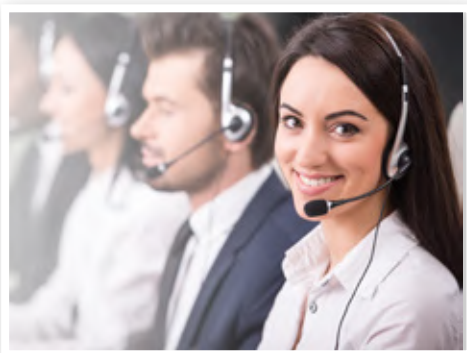
Formación y demostraciones para estar siempre al día en tecnología, nuevos sistemas de trabajo y enfoque comerciales. Estos cursos se refuerzan con demostraciones prácticas.



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



FRÍO COMERCIAL



SELF SERVICE / BUFFET



CAFETERÍA / HELADERÍA



ALIMENTACIÓN



COCCIÓN



EXTRACCIÓN



INOX

LAVADO

DISHWASHERS

LAVAGE



NIKROM
EST. 1971 GRANITA



Made
in Spain



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
PANIERES 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





ECOLÓGICO Y DE BAJO CONSUMO.

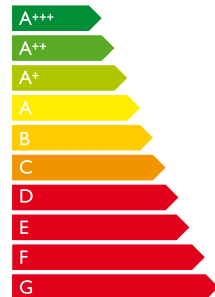
Ecological and Consumption low.

Un modèle pour chaque besoin.



• TRENES DE ARRASTRE •

ENERGIA
Energy - Énergie



A+++

XYZ
kWh/annum



De 500 € a 1.000 €

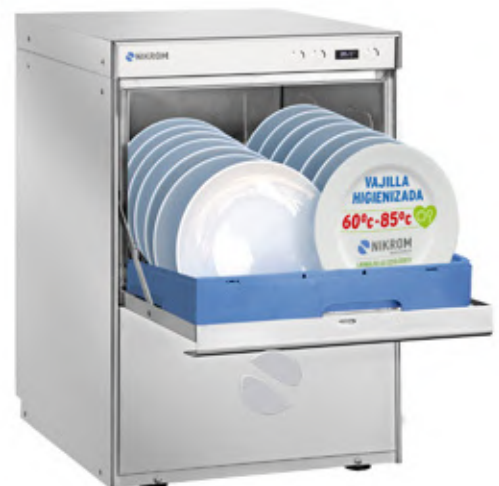
Anual
Yearly
Annuelle



• STILE •



• BÁSICO •



• 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.

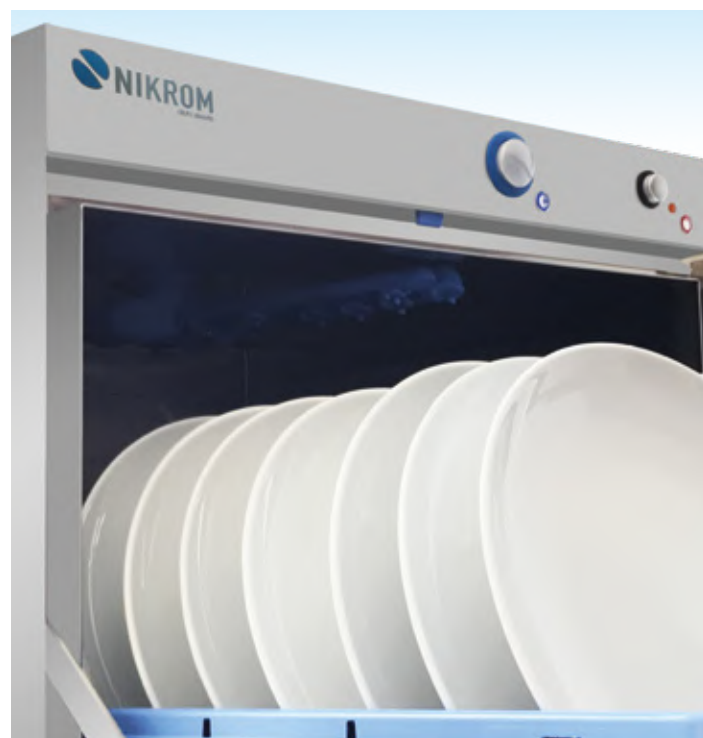
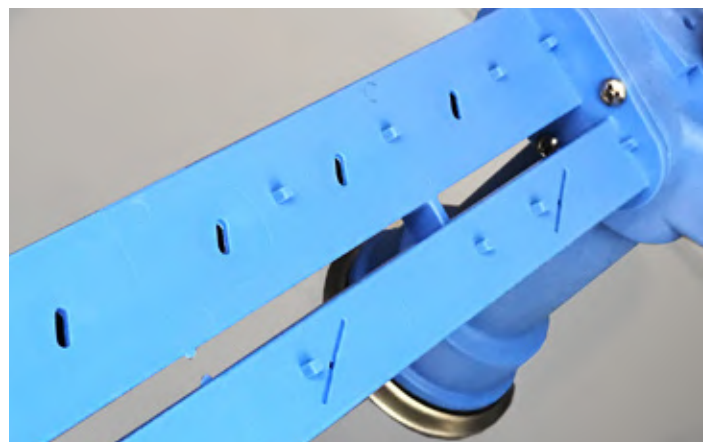
 **La série BASIC, mono paroi, est conçue pour offrir la performance maximale au meilleur prix, sans diminuer la qualité ou l'efficacité.**

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	0,4	2,4	2,4	2,8	14	3,7	230V F+N 50Hz	1.485 €
---------------	-------	---	-------	----------	-----	-----	-----	-----	----	-----	------------------	----------------

Dotación: 2 cestos de vasos

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



E 2000	27-25	-	40x40	45x51x68	0,4	2,4	2,4	2,8	14	3,7	230V F+N 50Hz	1.685 €
---------------	-------	---	-------	----------	-----	-----	-----	-----	----	-----	------------------	----------------

Dotación: 2 cestos de vasos

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



E 500	30	32	50x50	58x60x82	0,4	2,4	2,8	3,6	25	3,7	230V F+N 50Hz	2.190 €
--------------	----	----	-------	----------	-----	-----	-----	-----	----	-----	------------------	----------------

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	2,7	6	7,1	35	7,4	230V F+N 50Hz	3.998 €
-------------------	----	----	-------	---------------	---	-----	---	-----	----	-----	------------------	----------------

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 **+ 55 €**
- KH=Bomba desagüe+higienización** | KH=Pump+sanitacion | KH=Pompe+désinfection **+ 350 €**

OPTIONAL

- Dosificador de jabón** | Soap dispenser | Distributeur de savon **200 €**
- Bomba aumento de presión (precio instalado)** **335 €**
- 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.

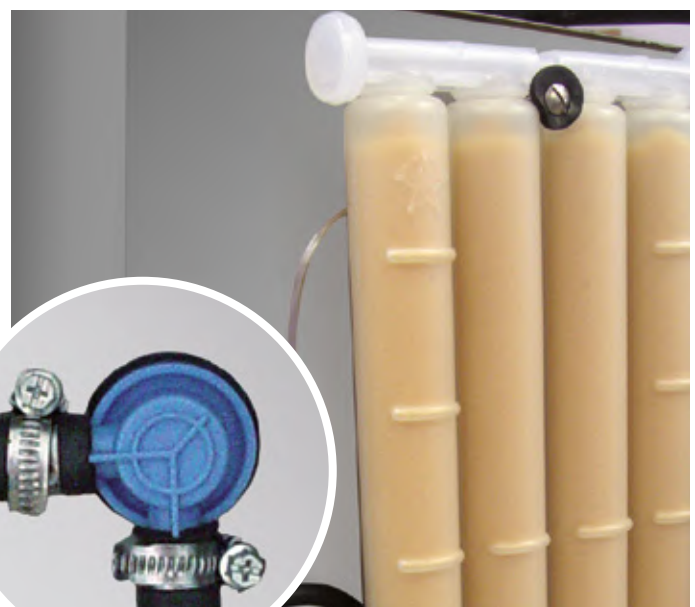
- Lavado a presión.
- Aclarado garantizado.
- Bajo consumo energético.
- 2 ciclos de lavado, regulables: Invierno y verano.
- Visor de temperatura.
- Micro puerta
- Antiparasitario
- Perforado para toma de detergente.
- Doble filtro.
- Válvula anti-retorno.
- Cableado preparado para bomba desagüe automático 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	0,4	2,4	2,8	3,2	15	3,7	230V F+N 50Hz	1.890 €
-----------------	-------	---	-------	----------	-----	-----	-----	-----	----	-----	------------------	----------------

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	2.465 €
----------------	----	----	-------	----------	---	-----	-----	---	----	-----	------------------	----------------

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	2.665 €
----------------	----	----	-------	----------	---	-----	-----	-----	----	-----	-------------------------------	----------------

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	4.625 €
MP CÚPULA 9V	40	41	50x50	64x70x140/ 189	1	3,5	9	9,8	35	10	400V 3F+N 50Hz	4.740 €

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

+ 195 €



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

+ 80 €



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

+ 320 €

(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

210 €

Bomba aumento de presión (precio instalado)

335 €

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	2.380 €
-------------------	----	----	-------	----------	-----	-----	-----	-----	----	-----	------------------	----------------

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	2.995 €
-------------------	----	----	-------	----------	---	-----	-----	---	----	-----	------------------	----------------

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	3.140 €
-------------------	----	----	-------	----------	---	-----	-----	-----	----	-----	-------------------------------	----------------

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	3.770 €
-------------------	----	----	-------	----------	---	-----	-----	-----	----	-----	-------------------------------	----------------

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	74x70x189	1	3,5	6	6,8	35	9	230V F+N 400V 3F+N 50HZ	5.545 €
------------------------	----	----	-------	-----------	---	-----	---	-----	----	---	-------------------------------	----------------

CZ CÚPULA 9 LCD	40	41	50x50	74x70x189	1	3,5	9	9,8	35	9	400V 3F+N 50HZ	5.620 €
------------------------	----	----	-------	-----------	---	-----	---	-----	----	---	-------------------	----------------

CZ CÚPULA 12 LCD	40	41	50x50	74x70x189	1	3,5	12	12,8	35	9	400V 3F+N 50HZ	5.715 €
-------------------------	----	----	-------	-----------	---	-----	----	------	----	---	-------------------	----------------

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

195 €



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

320 €

(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

210 €

Bomba aumento de presión (precio instalado)

335 €

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	240 €
GRUPO DUCHA + GRIFO MONOMANDO (AGUA FRIA Y CALIENTE) <i>SHOWER GROUP + SINGLE-LEVER TAP (HOT AND COLD WATER) GROUPE DOUCHE + ROBINET MÉLANGEUR (EAU FROIDE ET CHAUDE)</i>		
GDG	h= 100	398 €
<i>Otras grifos en apartado inox (fregaderos) Other measures on request. Autres robinets en inox (éviers)</i>		
MESA PRELAVADO 2 PATAS PARA CÚPULA <i>Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25</i> <i>PRE-WASHED TABLE 2 LEGS FOR CAPOTE / TABLE PRELAVAGE 2 PIEDS AVEC ÉTAGÈRE + ZONE LIBRE</i>		
MP2.120	120x75x85	1.155 €
MESA PRELAVADO 4 PATAS CON ESTANTE+ZONA LIBRE <i>Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25</i> <i>PRE-WASHED TABLE 4 LEGS WITH SHELF + FREE ZONE / TABLE PRELAVAGE 4 PIEDS AVEC ÉTAGÈRE + ZONE LIBRE</i>		
MP4TC.150	150x75x85	1.720 €
MP4TC.180	180x75x85	1.950 €
MP4TC.200	200x75x85	2.180 €
MESA PRELAVADO 4 PATAS CON ESTANTE LARGO <i>Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25</i> <i>PRE-WASHED TABLE 4 LEGS WITH LONG SHELF / TABLE PRELAVAGE 4 PIEDS AVEC ÉTAGÈRE LONGUE</i>		
MP4TE.150	150x75x85	1.720 €
MP4TE.180	180x75x85	1.950 €
MP4TE.200	200x75x85	2.180 €
MESA PRELAVADO 4 PATAS CON ZONA LIBRE <i>Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25</i> <i>PRE-WASHED TABLE 4 LEGS WITH FREE ZONE / TABLE PRELAVAGE 4 JAMBES AVEC ZONE LIBRE</i>		
MP4.150B	150x75x85	1.720 €
MP4.180B	180x75x85	1.950 €
MP4.200B	200x75x85	2.180 €
ADICIONAL ORIFICIO DESPERDICIOS Y ANILLO DE GOMA		
		240 €
<i>ADDITIONAL ORIFICE FOR WASTE AND RUBBER RING / ORIFICE POUR LES DÉCHETS ET ANNEAU EN CAOUTCHOUC</i>		
MENSOLA PARA CÚPULA / SHELF FOR CAPOTE / ÉTAGÈRE POR CAPOTE		
MS0.60	60x51x40	280 €
MESA 2 PATAS PARA CUPULA / TABLE 2 LEGS FOR CAPOTE / TABLEAU 2 PIEDS POUR LE CAPOTE		
MS2.65	65x51x85	695 €
MS2.120	120x51x85	870 €
PEANA LAVAPLATOS 500/600/700 DISHWASHER BASE 500/600/700 / SUPPORT		
	58x56x42/60	425 €



Otras grifos en apartado inox (fregaderos) Other measures on request. Autres robinets en inox (éviers)

Amplia gama en fregaderos de encastre. Ver apartado inox.

Wide range in built-in sinks. See section inoxa.

Large gamme dans les éviers intégrés. Voir la section inox.



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	155,0€
288 200315	Bomba lavado 0,4 + condens 10 mf	E 500. También los anteriores que llevaban de 1 HP	196,0€
288 200161	Bomba lavado 0,73 + condens 12,5 mf	MPV y LCD 500-600-700, Cúpulas E, MPV, LU 574	354,0€
288 200184	Bomba lavado vertical 0,75 + condens 16 mf	Cúpulas LCD, pero se puede acoplar la de 0,73	398,0€
288 200412	Bomba lavado 2,7 Kw, Trifase (230/400V-50Hz)	Sólo LU 568 y 878	870,0€
288 200415	Bomba aclarado (aumento de presión)	Sólo LU 568 y 878	364,0€
288 200325	Bomba desagüe sin Kit	Para vasos MP, MPV, CZ, LCD y LU 564	121,0€
288 209090	Bomba desagüe automático lavaplatos (kit completo)	Para platos MP, MPV, CZ, LCD y LU 564	195,0€
288 209114	Bomba desagüe autom. lavavasos (con rebosadero para sustituir)	Para vasos MP, MPV, CZ, LCD y LU 564	195,0€
288 200098,05	Boton pequeño (bolsa 5 unid)	Todos los mod E y los MP y CZ antiguos	6,6€
288 200101	Boton Start	Todos los mod E y los MP y CZ antiguos	4,6€
288 200102	Pulsador boton Start	Todos los mod E y los MP y CZ antiguos	8,0€
288 200157	Interruptor sencillo 2 cables	Todos los MP sin visor	4,0€
288 200099	Interruptor doble boton pequeño 4 cables	Sólo mod E	15,0€
288 200100,05	Soporte boton pequeño (bolsa 5 unid)	Todos los mod E y los MP y CZ antiguos	10,0€
288 200103	Soporte boton Start	Todos los mod E y los MP y CZ antiguos	7,0€
288 200574	Botón pulsador completo start inox	Todos MP visor	28,0€
288 200572	Botón interruptor completo on/off inox	Todos MP visor	28,0€
288 200573	Botón tiempos interruptor compelto inox	Todos MP visor	28,0€
288 200577	Visor temperatura	Todos MP visor	40,0€
288 200591	Display botonera LCD	Todos los LCD	102,5€
288 200604	Conector 6 pins	Todos los LCD	9,4€
288 200603	Conector 12 pins	Todos los LCD	12,3€
288 200596	Sonda 280 mm (x2)	Todos los LCD	36,9€
288 200597	Prolongación doble sonda 420 mm	360 LCD	26,2€
288 200593	Cable flat 1900 mm (x2)	360 LCD	36,1€
288 200598	Prolongación doble sonda 620 mm	500-600-700 y Cúpula LCD	29,5€
288 200594	Cable flat 2500 mm (x2)	500-600-700 y Cúpula LCD	41,0€
288 200595	Cable flat 1020 mm (x2)	Cúpulas LCD	24,6€
288 209137	Brazo completo aclarado pequeño sin difusores	Todos mod vasos E.. Bivalente para MP, MPV, CZ y LCD	65,0€
288 209136	Brazo completo aclarado+ lavado pequeño sin difusores	Todos mod vasos E.. Bivalente para MP, MPV, CZ y LCD	115,0€
288 209134	Brazo completo aclarado+ lavado largo sin difusores	Todos mod platos E.. Bivalente para MP, MPV, CZ y LCD	127,0€
288 209001	Brazo completo aclarado pequeño con difusores	Todos mod vasos MP, MPV, CZ y LCD	72,0€
288 209005	Brazo completo aclarado+ lavado pequeño con difusores	Todos los mod vasos MP, MPV, CZ y LCD	127,0€
288 2090011	Brazo completo aclarado+ lavado largo con difusores	Todos los mod platos MP, MPV, CZ y LCD	138,0€
288 209091	Campana presost. Salida inox completa	Todos los modelos	24,0€
288 200183	Casquillo grafito	Todos los modelos	7,0€
288 200019	Cierre puerta teflón	Todos los modelos salvo cúpulas y Lu	5,0€
288 200260	Condensador 12.5mF para bomba (288200161-377)		22,0€
288 200162	Condensador 16mF para bomba (288200184)		22,0€
288 200398	Condensador 5mF para bomba (288200375-216)		22,0€
288 200185	Dosificador abrillantador por bomba	Todos los mod. En 501 y 360. se aconseja el de red	74,0€
288 200043	Dosificador abrillantador red	Mod 360 y 501. También acoplable a los demás	74,0€
288 200042	Electroválvula + reductor de caudal	Todos los mod (exc D).	10,0€
288 200186	Filtro aspiración inox cúpula	Todos los cúpulas	84,0€
288 200082	Filtro aspiración pequeño	Todos los modelos vasos + 501 y 360	26,0€
288 200167	Filtro aspiración 500	Todos los modelos platos exc 501 y 360	31,0€
288 200274	Imán cierre puerta	Todos los modelos	7,7€
288 200154	Junta para resistencia 2800kw	Todos los calderines pequeños (3,7 lit)	7,0€
288 200321	Junta para resistencia 3200 w.	Todos los calderines grandes (7,4 lit)	7,0€
288 200321	Junta para resistencia 4500 w.	Todos los calderines grandes (7,4 lit)	7,0€
288 200321	Junta para resistencia 6000 w.	Todos los calderines grandes (7,4 y 10 lit)	7,0€
288 200081,10	Junta surtidor aclarado (bolsa 10 unid)	Todos los modelos MP, MPV, CZ y LCD	4,0€
288 200079,10	Junta surtidor lavado (bolsa de 10 unid)	Todos los modelos MP, MPV, CZ y LCD	4,0€
288 200062	Junta goma de la torreta	Todos los modelos	4,0€
288 200212	Junta rebosadero cúpula	Todos los cúpulas y LU	18,0€
288 200503	Led naranja 220v	Todos los modelos E	7,0€
288 200158	Led naranja	Sólo modelos MP y CZ antiguos	10,0€
288 200104	Led verde	Sólo modelos MP y CZ antiguos	10,0€
288 200036	Micro puerta	Todos los modelos	16,0€
288 200052	Presostato 35/17	Todos los modelos	21,0€
288 200169	Rebosadero azul grande 23,5 cm	Todos los mod platos E (exc 501), MP, MPV, CZ y LCD	10,0€
288 200084	Rebosadero azul pequeño 19,5 cm	Todos los mod vasos, incluso CZ 360	10,0€
288 200314	Rebosadero corto para kit desagüe 18,5 cm	Sólo lavavasos con bomba desagüe automática	16,0€
288 200222	Rebosadero inox cúpulas y LU568 32,5 cm	Todos los cúpulas y perlas 568	106,0€
288 200560	Resistencia calderin 2800Kw boca pequeña	Todos los calderines pequeños (3,7 lit). Sustituye a 2400w	59,0€
288 200561	Resistencia calderin 3200 w. boca grande	Todos los calderines grandes (7,4 it). Sustituye a 2800	61,0€
288 200153	Resistencia calderin 4500 w. mod 600	Todos los calderines grandes (7,4 lit) y cuba LU 878	107,0€
288 200235	Resistencia calderin 6000 w. cúpula 6 y LU568	Todos los calderines grandes (7,4 y 10 lit)	121,0€
288 200236	Resistencia calderin 9000 w. cúpula 9, plus y LU 878	Todos los calderines grandes (10 lit)	138,0€
288 200035	Resistencia cuba 2400w	Todos excepto cúpulas. Sustituye a la 1800w	50,0€
288 200558	Resistencia cuba 3500w	Cúpulas y LU 568. Sustituye a las 2700w	105,0€
288 200080,10	Surtidor aclarado (bolsa 10 unid)	Todos los modelos MP, MPV, CZ y LCD	21,0€
288 200254,05	Surtidor de lavado ciego (bolsa de 5 unid)	Todos los modelos MP, MPV, CZ y LCD	15,0€
288 200078,10	Surtidor lavado (bolsa de 10 unid)	Todos los modelos MP, MPV, CZ y LCD	31,0€
288 200505	Termostato clixon cuba 58°C	Todos los modelos E	7,7€
288 200272	Termostato fijo bulbo cuba 58°C	Mod MP, MPV, CZ y LU	26,0€
288 200047	Termostato Regulable calderin	Todos los modelos excepto LCD	22,0€
288 200328	Mando regulación termostato 0/90°	Todos los modelos excepto LCD	6,0€
288 200251	Termostato seguridad clixon	Todos los modelos actuales	18,0€
288 200159	Termostato seguridad III	Sólo para III antiguos.	106,0€
288 200501	Timer electronico 1 tiempo	Todos los modelos E	82,0€
288 200051	Timer electronico 2 tiempos	Modelos MP, MPV y CZ anteriores	117,0€
288 200001	Chip para start al bajar la puerta	Cúpulas MP y MPV	10,0€
288 200628	Timer digital serie CZ LCD 8 relés	Todos los LCD	262,4€
288 200297	Electroválvula 2 vías	Sólo para máquinas con descalcificador incorporado	16,0€
288 200346	Injector electroválvula 2 vías (288200297)	Sólo para máquinas con descalcificador incorporado	3,0€
288 200197	Embudo sal	Sólo para máquinas con descalcificador incorporado	11,0€
288 200232	Tapón roscado inferior embudo sal	Sólo para máquinas con descalcificador incorporado	5,0€

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	3.650 €
LU 564 VK (con bomba de desagüe) (with drain pump) (avec pompe de vidange)											3.845 €
LU 564 VD (con descalcificador incorporado) (with integrated water softener) (avec adoucisseur d'eau intégré)											3.970 €
LU 564 VDK (con bomba y dosificador) (with pump and dispenser) (avec pompe et adoucisseur)											4.165 €

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 143/179	2,7	3,5	6	8,4	45	10	400V 3F+N 50HZ	7.655 €
-----------------	----	-------	-------------------	-----	-----	---	-----	----	----	-------------------	----------------

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	12.965 €
-----------------	----	-------	-------------------	-------	-----	---	------	----	------	-------------------	-----------------

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	19.380 €
---------------------	----	--------	---------------------	-------	---	---	----	-----	----	-------------------	-----------------

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

4.000 €

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

210 €

Ruedas / weels / Roures

245 €

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	12.565 €
A-1800S	Con secado With drying Avec séchage	15.705 €
A-1800C	Con condensador-Recuperador térmico With condenser-Thermal recuperator Avec condenseur-Récupérateur thermique	15.980 €
A-1800SC	Con secado y condensador-Recuperador térmico With drying and condenser-Thermal recuperator Avec séchage et condenseur-Récupérateur thermique	19.590 €

(AS) Antisplacadero/Optional Anti-splash/Anti-déversement 250x700x730 650 €

A-2100	Lavado reforzado+Aclarado Reinforced wash + Rinse/Lavage renforcé + Rinçage 2100-1600 platos/hora/dishes/hour/ plats/heure	16.720 €
A-2100S	Con secado/With drying/Avec séchage	20.400 €
A-2100C	Con condensador - Recuperador térmico With condenser- hermal recuperator Avec condenseur Récupérateur thermique	20.100 €
A-2100SC	Con secado y condensador - Recuperador térmico With drying and condenser - Thermal recuperator Avec séchage et condenseur - Récupérateur thermique	24.150 €

Antisplacadero de entrada de serie en todos los modelos y de salida en los Mod "S"
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	18.970 €
A-3000S	Con secado With drying /Avec séchage	22.840 €
A-3000C	Con condensador-Recuperador térmico With condenser- hermal recuperator Avec condenseur-Récupérateur thermique	22.410 €
A-3000SC	Con secado y condensador-Recuperador térmico With drying and condenser-Thermal recuperator Avec séchage et condenseur-Récupérateur thermique	26.545 €

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.

MODEL	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 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

MESAS, FREGADEROS Y COMPLEMENTOS

TABLES, SINKS AND COMPLEMENTS/TABLES, ÉVIERS ET COMPLÉMENTS



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

MESA MECANIZADA DE ENTRADA EN ÁNGULO	MME70	77x77x88	1.755 €
--------------------------------------	-------	----------	---------

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



SECADO EN ÁNGULO (en curva motorizada)		87x87+11x124	11.655 €
--	--	--------------	----------

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



CURVA 90° / 90° CURVE / 90° COURBE	MRC90	107x107x88	2.425 €
------------------------------------	-------	------------	---------

CURVA 90° MECANIZADA (entrada o salida)	MRC90M	(86+11)x(84+11)x88	4.085 €
---	--------	--------------------	---------

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	5.400 €
-----------------------	--	-----------	---------

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



MESA DE RODILLOS (con desagüe)

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

MR110		110x65x88	1.670 €
MR160		160x65x88	1.940 €
MR200		210x65x88	2.600 €



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

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

425 €

MESA INOX 4 PATAS (canalizada antidesbordamiento)

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

MS4.70		70x75x85	955 €
MS4.110		110x75x85	1.095 €
MS4.150		150x75x85	1.285 €
MS4.200		200x75x85	1.480 €



MESA PRELAVADO 6 PATAS CON ZONA LIBRE

PRE-WASHED TABLE 6 LEGS WITH FREE ZONE / TABLE PRELAVAGE 6 JAMBES AVEC ZONE LIBRE

MP6.150B		150x75x85	1.700 €
MP6.180B		180x75x85	2.175 €
MP6.200B		200x75x85	2.410 €



ORIFICIO DE PERDICIOS Y ANILLO GOMA/Waste hole and rubber ring/Orifice pour les déchets			240 €
---	--	--	-------

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	398 €
---	-----------	-------

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)





A-3000 PLUS Lavado reforzado+Preaclarado+Aclarado **22.455 €**
 Reinforced+Pre rinsed+Rinse/ Lavage renforcé+Pré ringage+Ringage
1800-3150 platos/hora/dishes/hour/ plats / heure

A-3000 PLUS S Con secado **26.475 €**
 With drying / Avec séchage

A-3000 PLUS C Con condensador - Recuperador térmico **26.295 €**
 With condenser - Thermal recuperator
 Avec condenseur - Récupérateur thermique

A-3000 PLUS SC Con secado y condensador - Recuperador térmico **30.180 €**
 With drying and condenser - Thermal recuperator
 Avec séchage et condenseur - Récupérateur thermique

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.

A-3600 Lavado reforzado+Preaclarado+Aclarado **24.925 €**
 Reinforced+Pre rinsed+Rinse/ Lavage renforcé+Pré ringage+Ringage
2700-4100 platos/hora/dishes/hour/ plats / heure

A-3600S Con secado / With drying / Avec séchage **28.675 €**

A-3600C Con condensador - Recuperador térmico **28.680 €**
 With condenser - Thermal recuperator
 Avec condenseur - Récupérateur thermique

A-3600SC Con secado y condensador - Recuperador térmico **32.100 €**
 With drying and condenser - Thermal recuperator
 Avec séchage et condenseur - Récupérateur thermique

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.

A-4500 Prelavado + Lavado + Preaclarado + Aclarado **28.190 €**
 Prewash+Wash+Preclear+Rinse/Prélavage+Lavage+Pré-rinçage+Rinçage
2700-4500 platos/hora/dishes/hour/ plats / heure

A-4500S Con secado / With drying / Avec séchage **31.995 €**

A-4500C Con condensador - Recuperador térmico **31.500 €**
 With condenser - Thermal recuperator
 Avec condenseur - Récupérateur thermique

A-4500SC Con secado y condensador - Recuperador térmico **34.985 €**
 With drying and condenser - Thermal recuperator
 Avec séchage et condenseur - Récupérateur thermique

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.

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 €**



200174
CESTO PLATOS
 DISH BASKET
 PANIER POUR ASSIETTES
 50x50x11

PVP **29 €**



SEPARADOR DE COPAS
 GLASSES SEPARATOR
 SÉPARATEUR DE VERRES

3x3	PVP	10 €
4x4	PVP	10 €
5x5	PVP	10 €
6x6	PVP	10 €
7x7	PVP	11 €



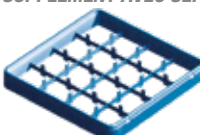
200518
CESTILLO MÚLTIPLE
 MULTIPLE BASKET
 PANIER MULTIPLE
 48x23x14

PVP PVP **25 €**



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

PVP **29 €**



SUPLEMENTO CON SEPARADOR
 SUPPLEMENT WITH SEPARATOR
 SUPPLÉMENT AVEC SÉPARATEUR

3x3	PVP	15 €
4x4	PVP	15 €
5x5	PVP	15 €
6x6	PVP	16 €
7x7	PVP	16 €

Para cesta 50x50
 Exterior 6 cm.
 Util 4.8 cm



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

PVP **7,5 €**



CESTA COPAS GLASSES BASKET
 PANIER COUPES 9 u

200562
 50x50x11
 De 11,1 hasta 15 cm Ø h útil 8cm
 (Con supl 7)

PVP **39 €**



200334
TAPA CESTA 50
 BASKET COVER 50
 COUVERCLE
 50x50

PVP **34€**



200489
CESTA VASOS
 GLASSES BASKET
 PANIER VERRES
 38x38x15

PVP **25 €**



CESTA COPAS GLASSES BASKET
 PANIER COUPES 16 u

200563
 50x50x11
 De 9 hasta 11 cm Ø h útil 8cm
 (Con supl 7)

PVP **39 €**



200192
CESTAS BANDEJAS
 TRAYS BASKET
 PANIER PLATEAUX

50x50/70 h 9 unidades (45 ancho)

PVP **35 €**



200123
CESTA PLATOS (12)
 DISH BASKET
 PANIER ASSIETTES
 40x40
 ALAMBRE, WIRE, FIL

PVP **35 €**



CESTA COPAS GLASSES BASKET
 PANIER COUPES 25 u

50x50x11
 De 7,4 hasta 8,9 cm Ø h útil 8cm
 (Con supl 7)

PVP **42 €**



200420
CESTA INOX
 INOX BASKET
 PANIER INOX
 LU 568
 54x65x7

PVP **368 €**



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

PVP **28 €**



CESTA COPAS GLASSES BASKET PANIER COUPES
 36 u

50x50x11
 De 6,3 hasta 7,3 cmØ h útil 8cm
 (Con supl 7)

PVP **42 €**



200421
CESTA INOX
 INOX BASKET
 PANIER INOX
 LU 878
 80x70x15

PVP **395 €**



200490
CESTA VASOS
 DISH BASKET
 PANIER PASSIETTES
 40x40x15

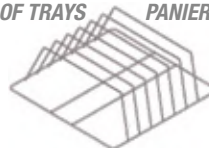
Plástico PVP **26 €**



CESTA COPAS GLASSES BASKET PANIER COUPES
 49 u

50x50x11 hasta 6,2 cmØ h útil 8cm
 (Con supl 7)

PVP **44 €**



INSERTADOR INOX DE BANDEJAS
 INOX INSERTER OF TRAYS
 PANIER INOX POUR PLATEAUX


200190
 30x50x19
 8 unidades (Hasta, 4,4 cm)

OTRA DIMENSIONES CONSULTAR PVP **188 €**



200191
CESTA CUBIERTOS
 CUTLERY BASKET
 PANIER COUTILLERIE
 50x50x15

PVP **29 €**



SUPLEMENTO ALTURA
 SUPPLEMENT HEIGHT
 SUPPLÉMENT DE HAUTEUR

A)	H= 6cm.	200335
	Util, 4,8 cm	
	H=4 cm.	
B)	Util, 2,8 cm	

PVP **10 €**



Carros portacestos: ver apartado inox Shelf carriers: see inox section

Otros cestos: 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	1.375 €
<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			720 €
CALDERÍN ADICIONAL DE 9 Kw / ADDITIONAL BOILER OF 9 Kw / BOILER SUPPLÉMENTAIRE DE 9 KW			895 €
CALDERÍN ADICIONAL DE 12 Kw / ADDITIONAL BOILER OF 12 Kw / BOILER SUPPLÉMENTAIRE DE 9 KW			940 €

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	795 €
LT-12 AUTOMÁTICO AUTOMÁTIC / AUTOMATIQUE	2000	30 Kg-9 Kg	1,5 Kg	31x44x66		230V F+N 50Hz	865 €
<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	4.390 €

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	5.270 €
--------------------	------------	--------	----------	-----	---------------	----------------

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 charnière.



SPEEDY SUPER	HASTA 6000	7 Kg	83x73x76	850	230V F+N 50Hz	9.400 €
---------------------	------------	------	----------	-----	---------------	----------------

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 charnière.



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.



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.

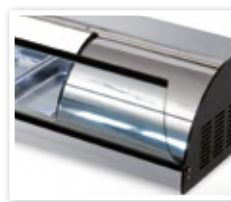
Économie d'énergie

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



**Vitrinas
Tapas**

F 5



**Vitrinas
Sushi-Pescado**

F 6



**Vitrinas
Carnes/Pescados
Restaurantes**

F 6



**Vitrinas
Colectividades
y Comercios**

F 6



**Armarios
y Mesas Green**

F 8-9



**Mesas 600/700
Frente Mostradores
Unico**

F 11-13



**Mesa Pizzas y
Ensaladas**

F 14



**Armarios 600/700
Unico**

F 15-16



**Armarios
Pescados**

F 17



Armario
Maduración

F 17



Armario
Grandes
Dimensiones

F 17



Armarios
Panadería

F 18



Armarios
Fermentación
Controlada

F 19



Armarios
Pastelería
con Control
de Humedad

F 20



Armarios
Heladería

F 21



Abatidores

F 23



Cámaras

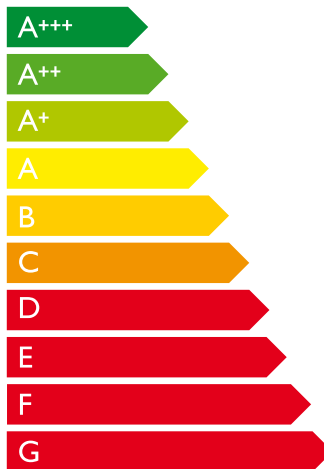
F 25-27



Armarios
Expositores
y Arcones

F 28

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





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	LED	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	LED	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.

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)




LINEA GREEN

GREEN LINE | LIGNE GREEN



 **La línea GREEN reúne las mejores cualidades: capacidad, eficiencia, fiabilidad, robustez e inmejorable precio.**

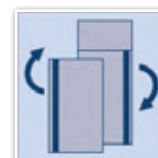
- Construida en acero inoxidable 304, con 60 mm de aislamiento.
- CC5 • EEB.
- Tanto mesas como armarios cuentan con equipo monobloc tropicalizado, evaporador fuera de la cámara, guías para parrillas extraíbles y ajustables y puertas reversibles.

 **The GREEN line gathers the best qualities: Big storage space, efficiency, reliability, hardness and unbeatable price.**

- 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 et prix imbattable**

- 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 70 GREEN

MAYOR CAPACIDAD Y PARRILLAS EXTRAIBLES

MODELO	°C	LIT	PARRILLAS DOTACIÓN	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 ACB701	0°/10°	550	3x(530x530)	60x60x153	72x72x208	410	230-1/50 Hz	134a	2.185€
 ANB701	-18°/-22°	550	3x(530x530)	60x60x153	72x72x208	690	230-1/50 Hz	290	2.910€
ACB702	0°/10°	1211	6x(530x530)	132x60x153	144x72x208	510	230-1/50 Hz	134a	3.485€
 ANB702	-18°/-22°	1211	6x(530x530)	132x60x153	144x72x208	850	230-1/50 Hz	290	4.245€

Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraibles. 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.

OPCIONALES

JUEGO DE 2 GUIAS 600/1200	35€	PARRILLA 53X53	45€
---------------------------	------------	----------------	------------

ARMARIOS 80 GN 2/1 GREEN

MAYOR CAPACIDAD Y PARRILLAS EXTRAIBLES

MODELO	°C	LIT	PARRILLAS DOTACIÓN	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 ACB801	0°/10°	640	3x(530x650)	60x70x153	72x82x208	510	230-1/50 Hz	134a	2.235€
 ANB801	-18°/-22°	640	3x(530x650)	60x70x153	72x82x208	850	230-1/50 Hz	290	3.015€
ACB802	0°/10°	1410	6x(530x650)	132x70x153	142x82x208	510	230-1/50 Hz	134a	3.595€
 ANB802	-18°/-22°	1410	6x(530x650)	132x70x153	142x82x208	850	230-1/50 Hz	290	4.400€




Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraibles. 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.

OPCIONALES

JUEGO DE 2 GUIAS 700/1400	35€	PARRILLA GN 2/1	45€
---------------------------	------------	-----------------	------------

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(48x430)	79x48x60	128x60x85/95	318	230-1/50 Hz	134a	2.345€
 MCB603	0°/10°	357	3x(325x430)	124x48x60	173x60x85/95	318	230-1/50 Hz	134a	2.815€
 MCB604	0°/10°	487	4x(325x430)	169x48x60	218x60x85/95	318	230-1/50 Hz	134a	3.215€



Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraibles. 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. Peto 10 cm. Disponible modelo sin peto y sin encimera.

OPCIONALES

JUEGO DE 2 GUIAS 600




35€

PARRILLA 32,5x43

40€

BAJO MOSTRADORES 70 GN 1/1 GREEN

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(325x430)	79x58x60	128x70x85/95	318	230-1/50 Hz	134a	2.430€
 MCB703	0°/10°	430	3x(325x430)	124x58x60	173x70x85/95	318	230-1/50 Hz	134a	2.925€
 MCB704	0°/10°	588	4x(325x430)	169x58x60	218x70x85/95	318	230-1/50 Hz	134a	3.345€



Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraibles. 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.

OPCIONALES

JUEGO DE 2 GUIAS 700/1400

35€

PARRILLA GN 1/1

40€



LÍNEA UNICO

UNICO LINE | LIGNE UNICO

Zinco



La línea UNICO se caracteriza por su eficiencia:

- Alta velocidad de enfriamiento y tropicalizados.
- Máximo aprovechamiento del espacio interior y exterior.
- Puertas higiénicas sin tiradores.
- Comodidad operativa del usuario y del instalador.
- CC5 • EEB.

The UNICO line is characterized by its efficiency:

- High cooling speed and tropicalized.
- Maximum use of the interior and exterior space.
- Handleless hygienic doors.
- User and installer operating comfort.
- CC5 • EEB.

La ligne UNICO se caractérise par son efficacité:

- Grande vitesse de refroidissement et tropicalisé.
- Utilisation maximale de l'espace intérieur et extérieur.
- Portes hygiéniques sans poignée.
- Confort d'utilisation pour l'utilisateur et l'installateur.
- CC5 • EEB.









MESAS REFRIGERADAS 600 GAMA UNICO

F

ALTO RENDIMIENTO


SPECIAL voltage +5%

	MODELO	°C	DOTAC.	LIT	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP	
	MCS 1500	-2°/+8°	2	250	95x44x60	150x60x92	442	230V F+N 50Hz	134a	2.345€	
	MNS 1500	-18°	2	250	95x44x60	150x60x92	522	230V F+N 50Hz	452a	2.950€	
	MCS 2000	-2°/+8°	3	395	148x44x60	202x60x92	442	230V F+N 50Hz	134a	2.815€	
	MNS 2000	-18°	3	395	148x44x60	202x60x92	522	230V F+N 50Hz	452a	3.990€	
	MCS 2500	-2°/+8°	4	540	199x44x60	254x60x92	761	230V F+N 50Hz	134a	3.215€	
	MNS 2500	-18°	4	540	199x44x60	254x60x92	761	230V F+N 50Hz	452a	3.990€	
	MCS 1500 F	-2°/+8°	2	250	95x44x60	150x60x92	442	230V F+N 50Hz	134a	2.495€	
	MNS 1500 F	-18°	2	250	95x44x60	150x60x92	522	230V F+N 50Hz	452a	3.170€	
	CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC ÉVIER										
	MCS 2000 F	-2°/+8°	3	395	148x44x60	202x60x92	442	230V F+N 50Hz	134a	2.965€	
	MNS 2000 F	-18°	3	395	148x44x60	202x60x92	522	230V F+N 50Hz	452a	3.610€	
	CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC ÉVIER										
	MCS 2500 F	-2°/+8°	4	540	199x44x60	254x60x92	761	230V F+N 50Hz	134a	3.365€	
	MNS 2500 F	-18°	4	540	199x44x60	254x60x92	761	230V F+N 50Hz	452a	4.210€	
	CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC EVIER										

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*530 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.

BAJOS H=65 GAMA UNICO

ALTO RENDIMIENTO

	MODELO	°C	PTAS	CAJONES	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
	BCS 1504 SPCJ	0°C/6°C	-	2x2	95x44x40	150x60x65	442	230V F+N 50 Hz	134a	3.355€
	BCS 2006 SPCJ	0°C/6°C	-	2x3	148x44x40	202x60x65	442	230V F+N 50 Hz	134a	4.230€
	BCS 2508 SPCJ	0°C/6°C	-	2x4	199x44x40	254x60x65	761	230V F+N 50 Hz	134a	4.995€

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. Cajones higiénicos, sin tiradores, con altura útil de 106mm, que rentabilizan el espacio al máximo. Equipo frío accesible al 100%. Tropicalizado, de alto rendimiento, con evaporador vertical y desescarche automático por resistencia. Desagüe en la cuba.

MESAS REFRIGERADAS GN 1/1 GAMA UNICO

ALTO RENDIMIENTO

SPECIAL voltage +5%

	MODELO	°C	DOTAC.	LIT	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
	MCG 1500	-2°/+8°	2	285	84x52x60	139x70x92	442	230V F+N 50Hz	134a	2.375€
	 MNG 1500	-18°	2	285	84x52x60	139x70x92	522	230V F+N 50Hz	452a	3.075€
	MCG 2000	-2°/+8°	3	450	131x52x60	186x70x92	442	230V F+N 50Hz	134a	2.855€
	 MNG 2000	-18°	3	450	131x52x60	186x70x92	527	230V F+N 50Hz	452a	3.650€
	MCG 2500	-2°/+8°	4	600	178x52x60	233x70x92	761	230V F+N 50Hz	134a	3.305€
	 MNG 2500	-18°	4	600	178x52x60	233x70x92	761	230V F+N 50Hz	452a	4.195€
	MCG 1500 C	-2°/+8°	2	285	84x52x60	139x70x92	442	230V F+N 50Hz	134a	2.775€
PUERTAS CRISTAL Y LUZ / WITH GLASS DOOR AND LED / PORTES VERRE ET LED										
	MCG 2000 C	-2°/+8°	3	450	131x52x60	186x70x92	442	230V F+N 50Hz	134a	3.395€
PUERTAS CRISTAL Y LUZ / WITH GLASS DOOR AND LED / PORTES VERRE ET LED										
	MCG 2500 C	-2°/+8°	4	600	178x52x60	233x70x92	761	230V F+N 50Hz	134a	3.860€
PUERTAS CRISTAL Y LUZ / WITH GLASS DOOR AND LED / PORTES VERRE ET LED										
	MCG 1500 F	-2°/+8°	2	285	84x52x60	139x70x92	442	230V F+N 50Hz	134a	2.595€
	 MNG 1500 F	-18°	2	285	84x52x60	139x70x92	522	230V F+N 50Hz	452a	3.295€
CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC EVIER										
	MCG 2000 F	-2°/+8°	3	450	131x52x60	186x70x92	442	230V F+N 50Hz	134a	3.075€
	 MNG 2000 F	-18°	3	285	131x52x60	186x70x92	527	230V F+N 50Hz	452a	3.870€
CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC EVIER										
	MCG 2500 F	-2°/+8°	4	600	178x52x60	233x70x92	761	230V F+N 50Hz	134a	3.525€
	 MNG 2500 F	-18°	4	600	178x52x60	233x70x92	761	230V F+N 50Hz	452a	4.420€
CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC EVIER										

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.

Equipo frío accesible al 100%. Tropicalizado, de alto rendimiento, con evaporador interior y desescarche automático por resistencia. Guías inox con parrillas extraíbles y móviles que permiten un máximo aprovechamiento.

Puertas higiénicas sin tiradores (luz 370*530 mm h). Desagüe en la cuba.

MESAS 800 EURONORM 60X40 GAMA UNICO

SPECIAL voltage +5%






F

	MODELO	°C	BANDEJ DOTAC.	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
	MCE 1500 SP	-2°/+8°	2	360	95x62x60	150x80x85	442	230V F+N 50Hz	134a	2.685€
	 MNE 1500 SP	-18°	2	360	95x62x60	150x80x85	522	230V F+N 50Hz	452a	3.450€
	ENCIMERA GRANITO 1500									520€
	MCE 2000 SP	-2°/+8°	3	550	148x62x60	202x80x85	761	230V F+N 50Hz	134a	3.210€
	 MNE 2000 SP	-18°	3	550	148x62x60	202x80x85	761	230V F+N 50Hz	134a	4.010€
	ENCIMERA GRANITO 2000									700€
	MCE 2500 SP	-2°/+8°	4	740	199x62x60	254x80x85	761	230V F+N 50Hz	740	3.780€
	 MNE 2500 SP	-18°	4	740	199x62x60	254x80x85	761	230V F+N 50Hz	452a	4.715€
	ENCIMERA GRANITO 2500									870€

Construidas en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Aislamiento de poliuretano inyectado, al alta densidad, libre de CFC. Ventilación sólo frontal, que permite encastrar o adherir a otros muebles. Equipo frio accesible al 100%. Tropicalizado, de alto rendimiento, con evaporador interior y desescarche automático por resistencia. Guías inox con bandejas aluminio 60*40 extraibles y móviles que permiten un máximo aprovechamiento. Puertas higiénicas sin tiradores (luz 370*530 mm h). Desagüe en la cuba.

FRENTE MOSTRADORES 600 GAMA UNICO

	MODELO	°C	PARRI. DOT	LIT	DIMENS. INTERIOR	DIMENS. EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
	FMC 1500	0°C/6°C	2	330	95x44x80	150x60x110	442	230V F+N 50Hz	134a	2.450€
	FMC 1500 C (CRISTAL LUZ)		2	330	95x44x80	150x60x110	442	230V F+N 50Hz	134a	2.775€
	FMC 2000	0°C/6°C	3	540	148x44x80	202x60x110	761	230V F+N 50Hz	134a	2.980€
	FMC 2000 C (CRISTAL LUZ)		3	540	148x44x80	202x60x110	761	230V F+N 50Hz	134a	3.395€
	FMC 2500	0°C/6°C	4	730	199x44x80	254x60x110	761	230V F+N 50Hz	134a	3.380€
	FMC 2500 C (CRISTAL LUZ)		4	730	199x44x80	254x60x110	761	230V F+N 50Hz	134a	3.860€

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 frio 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

MODELO	°C	PARRILLAS DOTACION	DIMENS UTILES	L x P x H	W	V/Hz	REFRIG	PVP
ME2T	0°/10°	2x(325x430)	79x46x81	128x70x105	318	230V F+N 50Hz	134a	3.390€



Construidas en acero inoxidable 304, incluso trasera. Motor monoblocc exterior a la cámara. Guías con parrillas extraíbles. Cubetas no incluidas. Capacidad: 7 GN 1/3 de=150 mm.

MODELO	°C	PTAS	CUBETAS EN DOTACION	L x P x H	W	V/Hz	REFRIG	PVP
MPGV1506	+2°C/+8°C	2	6 (1/3 h=150)	150x60x136	442+442	230V F+N 50Hz	134a	4.075€
MPGV2006	+2°C/+8°C	3	8 (1/3 h=150)	202x60x136	442+442	230V F+N 50Hz	452a	4.755€
MPGV1507	+2°C/+8°C	2	6 (1/3 h=150)	139x70x136	442+442	230V F+N 50Hz	134a	4.225€
MPGV2007	+2°C/+8°C	3	8 (1/3 h=150)	186x70x136	442+442	230V F+N 50Hz	452a	4.970€
MPGV1508	+2°C/+8°C	2	6 (1/3 h=150)	150x80x136	442+442	230V F+N 50Hz	134a	4.635€
MPGV2008	+2°C/+8°C	3	8 (1/3 h=150)	202x80x136	761+442	230V F+N 50Hz	452a	5.400€



MESA: Encimera en granito con peto de 180 mm. Exterior e interior en inox 304 18/10 excepto trasera. 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. Gas R 134a. Zona motor accesible al 100%. Ventilación sólo frontal. Si se desea encimera inox el precio será la suma de la mesa correspondiente + la vitrina.

VITRINA EXPOSITORA: Incluida en el precio incluso 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. Gas R 134a.

MODELO	°C	PTAS	CUBETAS EN DOTACION	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	1.510€
VZ8	+2°C/+8°C	3	7 (1/3 h=150)+ 1 (1/2 h=150)	187x44x44	442	230V F+N 50Hz	134a	1.740€



PATAS VITRINAS INOX-REGULABLES-H=15-20 CM (4 UNID)	45€
PUERTAS CORREDERAS VITRINA 1500	200€
PUERTAS CORREDERAS VITRINA 2000	245€

OPCIONALES / OPTIONALS










	P.V.P. €			
	SNACK	EURONORM	GN	FM
Parrilla / Wire Shelf / Grille	35	-	35	35
Juego de guías / Set Slides / Série de guides	30	30	30	30
Kit 4 Ruedas (2 + 2Frenos) / Set 4 Casters (2+2Brake) / Série de roués (2+2 frein) Ø 75x50	220	220	220	220
Trasero inox / Rear inox / Paroi arrière inox	150-175-200	150-175-200	150-175-200	150-175-200
Cajones (Kit de 2 1/2) / 2 1/2 drawers kit / Sérier de 2 1/2 tiroir (H = 31,5)	450	495	470	495
Cajones (Kit de 3 1/3) / 3 1/3 drawers kit / Sérier de 3 1/3 tiroir (H=20)	670	697	697	690
Tolva de café + cajón neutro / Coffe grounds hopper + Neutral drawers	350	350	350	350
Fregadero / Skin	245	245	245	245
Cerradura / Lock / Serrure	35	35	35	35
Motores Tropicalizados / Tropical motor / Moteur tropicalisé	5%	5%	5%	5%
Motor lado contrario / Motor opposite side / Moteur côté opposé	195	195	195	195
Motor a distancia / Remote motor / Moteur à distance	consultar precio / Upon request			
SP = SIN PETO / Without Splashback / Sans Bord Sanitaire	Mismo precio / Same Price / Même Prix			
SE = SIN ENCIMERA / No Top / Sans PPlan de Travail	(-) € 130 Mod. 1500 (-) € 150 Mod. 2000 (-) € 180 Mod. 2500			

ARMARIOS 600 GAMA UNICO

F

*** MONOBLOC. BIVALENTE GN 1/1***

SPECIAL voltage +5%









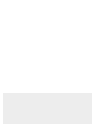
MODELO	°C	PARR DOT	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 ACS 501	-2°/+8°	3	470	58x50x156	70x61x209	442	230V F+N 50Hz	134a	2.235€
 ANS 501	-18°	3	470	58x50x156	70x61x209	635	230V F+N 50Hz	452a	2.990€
ACS 502	-2°/+8°	3	470	58x50x156	70x61x209	442	230V F+N 50Hz	134a	2.450€
 ANS 502	-18°	3	470	58x50x156	70x61x209	635	230V F+N 50Hz	452a	3.145€
ACS 501 C	-2°/+8°	3	470	58x50x156	70x61x209	442	230V F+N 50Hz	134a	2.595€
 ANS 501 C	-18°	3	470	58x50x156	70x61x209	452	230V F+N 50Hz	452a	3.365€
Departamento Congelación · Freezer Department									
ACS 1002	-2°/+8°	6	1020	128x50x156	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	134a	3.335€
 ANS 1002	-18°	6	1020	128x50x156	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	452a	4.190€
ACS 1003	-2°/+8°	6	1020	128x50x156	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	134a	3.385€
 ANS 1003	-18°	6	1020	128x50x156	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	452a	4.325€
ACS 1004	-2°/+8°	6	1020	128x50x156	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	134a	3.545€
 ANS 1004	-18°	6	1020	128x50x156	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	452a	4.420€
ACS 1002 MIXTO	-2°/+8°	6	1020	58x50x156	140x61x209	442	230V F+N 50Hz	452a	4.995€
 ANS 1002 MIXTO	-18°			58x50x156		635	230V F+N 50Hz	452a	
Departamento Congelación - Freezer Department									
ACS 1002 C	-2°/+8°	6	1020	128x50x156	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	134a	3.795€
 ANS 1002 C	-18°	6	1020	128x50x156	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	452a	4.715€

Construido en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Aislamiento de poliuretano inyectado, a alta densidad, libre de CFC. Sólo 60 cm de profundidad, especial para cocinas con espacio reducido. Equipo frío monobloc, en la parte superior que maximiza el espacio útil interior. Tropicalizado, de alto rendimiento, con evaporador interior y desescarche automático por resistencia. Parrilla fija. Puertas higiénicas sin tiradores. Luz y desagüe en la caba.

ARMARIOS GN 2/1 GAMA UNICO

MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO

SPECIAL voltage +5%

MODELO	°C	PARR DOT	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 ACG 701	-2°/+8°	3	610	58x68x156	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	R-290	2.475€
 ANG 701	-18°	3	610	58x68x156	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	R-290	3.325€
ACG 702	-2°/+8°	3	610	58x68x156	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	R-290	2.630€
 ANG 702	-18°	3	610	58x68x156	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	R-290	3.490€
ACG 701 C	-2°/+8°	3	610	58x68x156	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	R-290	2.795€
 ANG 701 C	-18°	3	610	58x68x156	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	R-290	3.865€
ACG 1402	-2°/+8°	6	1350	128x68x156	140x80x209	993	230V F+N 50Hz	R-290	3.595€
 ANG 1402	-18°	6	1350	128x68x156	140x80x209	916	230V F+N 50Hz	R-290	4.700€
ACG 1403	-2°/+8°	6	1350	128x68x156	140x80x209	993	230V F+N 50Hz	R-290	3.855€
 ANG 1403	-18°	6	1350	128x68x156	140x80x209	916	230V F+N 50Hz	R-290	4.845€
ACG 1404	-2°/+8°	6	1350	58x68x156	140x80x209	993	230V F+N 50Hz	R-290	3.995€
 ANG 1404	-18°	6	1350	58x68x156	140x80x209	916	230V F+N 50Hz	R-290	4.975€
ACG 1402 MIXTO	-2°/+8°	6	1350	128x68x156	140x80x209	761	230V F+N 50Hz	R-290	5.445€
 ANG 1402 MIXTO	-18°					761	230V F+N 50Hz	R-290	
ACG 1402 C	-2°/+8°	6	1350	128x68x156	140x80x209	993	230V F+N 50Hz	R-290	4.285€
 ANG 1402 C	-18°	6	1350	128x68x156	140x80x209	916	230V F+N 50Hz	R-290	5.550€



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 con parrillas extraíbles y móviles que permiten un máximo aprovechamiento. Puertas higiénicas sin tiradores. Led y desagüe en la cuba.

ARMARIOS EURONORM 60X40 PESCADO GAMA UNICO



F

MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO

MODELO	°C	CONT. DOTAC.	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
ACG 701 P	-4°/+2°	7	610	58x68x156	70x80x209	661	230V F+N 50Hz	R-290	2.750€
 ANG 701 P	-18°	7	610	58x68x156	70x80x209	661	230V F+N 50Hz	R-290	3.600€
ACG 1402 P	-2°/+8°	7	1350	128x68x156	140x80x209	993	230V F+N 50Hz	R-290	3.980€
 ANG 1402 P	-18°	7	1350	128x68x156	140x80x209	916	230V F+N 50Hz	R-290	4.995€



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 desague en la cuba.

OPCIONALES / OPTIONALS

	P.V.P. €		
	600	GN	60x40
Parrilla / Shelf / Grille	38	60	-
Cajón pescado polipropileno / Polypropylene fish drawer / Tiroir pour poissons de polypropylène			70
Juegos de 2 guías / Set Slides / Serie guides	30	30	30
Kit 4 ruedas (2+2Frenos) / Set 4 Casters (2+2Brake) / Série de roués (2+2frein) ø 75x50 (MONTADAS)	220	220	220
Cerradura / Lock / Serrure	35	35	35
Motores tropicalizados / Tropical motor / Moteur tropical	+5%	+5%	+5%
Voltaje especial / Remote motor / Moteur à distance	consultar precio / Upon request		

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	134a	4.700€
DSANC 1000	-18/-22°C	-	1400	86x89x176	100x110x230	580	230V F+N	R290	5.380€
OPCIONAL INOX.									+1.400€
ROLL-IN 2/1	0/10°C		1600	76x75x180	88x88x214	390	230V F+N	134a	6.530€



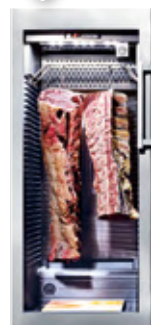
Preparado para trabajar a 42° C de temperatura ambiente y humedad del 65%. Paneles desmontables lacados en blanco de 70 mm. Puerta 68x160 con llave y cierre automático. Perfiles sanitarios interior. Equipo frío monobloc en la parte superior. No incluye ninguna dotación de serie. Escalerillas - guías o carro son opcionales.

Armario Roll in con capacidad parra 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	4.475€
MCDA 1000	0,1	85%	1 barra	LED	70x75x165	100 Kg	230V F+N	6.535€



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 PANADERÍA UNICO

MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO

SPECIAL voltage +5%



MODELO	°C	GUÍAS DOTAC.	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	--------------	-----	-----------------	-----------------	---	------	--------	-----



ACG 701 B -2°/+8° 17 610 58x68x156 70x80x209 761 230V F+N 50Hz R-290 **2.895€**

ANG 701 B -18° 17 610 58x68x156 70x80x209 761 230V F+N 50Hz R-290 **3.755€**

Incluye 17 juegos de guías (no parrillas) x puerta / Including 17 guide sets (no grills) x door



ACG 1402 B -2°/+8° 17 1350 128x68x156 140x80x209 993 230V F+N 50Hz R-290 **4.395€**

ANG 1402 B -18° 17 1350 128x80x156 140x80x209 916 230V F+N 50Hz R-290 **5.495€**

Incluye 17 juegos de guías (no parrillas) x puerta / Including 17 guide sets (no grills) x door



ACG 701 BC -2°/+8° 17 610 58x68x156 70x80x209 761 230V F+N 50Hz R-290 **3.200€**

ANG 701 BC -18° 17 610 58x68x156 70x80x209 761 230V F+N 50Hz R-290 **4.270€**

Incluye 17 juegos de guías (no parrillas) x puerta / Including 17 guide sets (no grills) x door



ACG 1402 BC -2°/+8° 17 1350 128x68x156 140x80x209 993 230V F+N 50Hz R-290 **4.995€**

ANG 1402 BC -18° 17 1350 128x68x156 140x80x209 916 230V F+N 50Hz R-290 **6.300€**

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. Led y desagüe en la cuba.

ARMARIOS PANADERIA GOLD



MODELO	°C	PARRI/GUÍAS DOTACION	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG.	PVP
--------	----	----------------------	-----------------	-----------------	---	------	---------	-----



DSAPC701 -2/+10°C 3/6 (60x40) 56x66x153 72x82x210 410 230-1/50 Hz 134a **4.325€**

DSAPN701 -18/-22°C 3/6 (60x40) 56x66x153 72x82x210 410 230-1/50 Hz R 290 **5.145€**

DSAPC901 -2/+10°C 6/12 (60x80) 67x83x171 83x99x226 410 230-1/50 Hz 134a **4.695€**

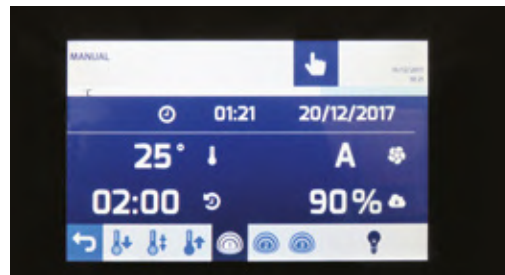
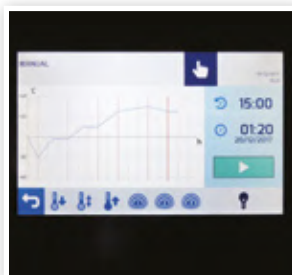
DSAPN901 -18/-22°C 6/12 (60x80) 67x83x171 83x99x226 410 230-1/50 Hz R 290 **5.490€**

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.



ROLLIN 60x80 0/+10°C 88x112x190 100x125x225 390 230-1/50 Hz 134a **6.690€**

Armario Roll in con capacidad para 2 carros de 60x40 ó 1 de 60x80. 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.



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 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	690	230-1/50 Hz	134a	7.260€
	DSAFC 901	-5/+35°C	65-95	3 parrillas	60x80	67x83x171	83x99x226	690	230-1/50 Hz	134a	8.840€
	DSMFC 802	-5/+35°C	65-95	2 parrillas	60x40	84x62x60	143x80x85	690	230-1/50 Hz	134a	6.990€
	DSMFC 803	-5/+35°C	65-95	3 parrillas	60x40	131x62x60	197x80x85	690	230-1/50 Hz	134a	8.200€
	SAF 1N	-5°C/+35°C	65-95	20x2 guías	60x40	46x66x150	62x82x204	1100	230-1/50 Hz	452A	8.285€
	SAF 1B	-18°C/+35°C	65-95	20x2 guías	60x40	46x66x150	62x82x204	1500	230-1/50 Hz	452A	8.715€
	SAF 2N	-5°C/+35°C	65-95	20x2 guías	60x80	66x86x150	82x102x204	1700	230-1/50 Hz	452A	8.995€
	SAF 2B	-18°C/+35°C	65-95	20x2 guías	60x80	66x86x150	82x102x204	1780	230-1/50 Hz	452A	9.800€
	SAF CARRO	-2°C/+35°C	65-95		1.850	84x122x190	96x140x243	1850	230-1/50 Hz	452A	14.150€




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 80*40 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. Clase Climática. Eficiencia Energética Clase A.

(1) Modelos especiales para chocolate.

(2) Humedad hasta 65%.

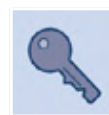
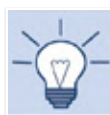
(3) Humedad hasta 95%.

C Puerta cristal.

MODELO	°C	HUMEDAD %	DOTACIÓN	DIMENS ÚTILES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 ACH70155 (1)	-5/+15°C	40-55	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	134a	3.670€
AP701CH65 (2)	-2/+10°C	45-65	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	134a	3.910€
AP701CH95 (3)	-2/+10°C	65-95	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	134a	5.220€
ACH90155 (1)	-5/+15°C	40-55	20 par guías	67x83x154	83x99x226	497	230-1/50 Hz	134a	4.665€
AP901CH65 (2)	-2/+10°C	45-65	20 par guías	67x83x154	83x99x226	497	230-1/50 Hz	134a	4.910€
AP901CH95 (3)	-2/+10°C	65-95	20 par guías	67x83x154	83x99x226	497	230-1/50 Hz	134a	6.610€
 ACH70155C (1)	-5/+15°C	40-55	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	134a	3.905€
AP701CH65C (2)	-2/+10°C	45-65	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	134a	4.145€
AP701CH95C (3)	-2/+10°C	65-95	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	134a	5.455€

VER APARTADO CAFETERÍA HELADERÍA





Construido en inoxidable 304. Guia sinox y parrillas extraibles
 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 UTILES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	--------------------	---------------	-----------------	---	------	--------	-----



DSAH 700 LIT	-18/-22°C	8x(GN 2/1)	56x66x153	72x82x208	770	230-1/50 Hz	R 290	4.920€
---------------------	-----------	------------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	---------------

Capacidad : 36 cubetas EN 365*165*120 (9 niveles de 4 cubetas cada uno), no incluidas en el precio.




DSAH 900 LIT	-18/-22°C	9x(60x80)	67x83x171	83x99x226	850	230-1/50 Hz	R 290	5.815€
---------------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	---------------

Capacidad : 54 cubetas EN 365*165*120 (9 niveles de 6 cubetas cada uno), no incluidas en el precio.



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).

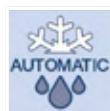
 **Un complément indispensable à la restauration car elles empêchent la prolifération des bactéries, rationalisent le temps, réduisent les déchets et prolongent la durée de vie des aliments.**

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).



ABATIDORES GASTRONORM-EURONORM




F

SPECIAL voltage +5%

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	2.995 €
 DSAM311	3 1/1	9 kg	6 kg	68x73x85	0,6	230V F+N	452a	80	3.600 €
 DSAM511	5 1/1	15 kg	12 kg	68x73x85	0,7	230V F+N	452a	80	4.100 €
 DSAM51164	5 1/1 60x40	15 kg	12 kg	82x86x85	0,8	230V F+N	452a	90	4.610 €
 DSAM101164	10 1/1 60x40	30 kg	20 kg	82x86x147	1,8	400V 3F+N	452a	170	7.220 €
 DSAM151164	15 1/1 60x40	50 kg	30 kg	82x86x182	2,2	400V 3F+N	452a	195	9.180 €
 DSAM151164-90	15 1/1 60x40	60 kg	40 kg	82x86x182	3,3	400V 3F+N	452a	210	10.960 €
 DSAM1280F2	24 1/1 60x40	80 kg	50 kg	103x113x185	4,5	400V 3F+N	452a	280	18.480 €









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 HELADERIA

MODELO	CAPACIDAD	PRODUCT 0°C -22°C 240'	DIMENS	KW	V/Hz	REFRIG.	PESO	PVP
 DSA6 - 90	6x(36x16,5x12)	20 Kg	82x86x85	1,4	230V F+N	452a	110	5.290 €
 DSA15 - 90	15x(36x16,5x12)	40 kg	80x86x147	5,4	400V 3F+N	452a	175	8.385 €
 DSA24 - 90	24x(36x16,5x12)	60 kg	82x86x182	9,8	400V 3F+N	452a	220	10.745 €

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

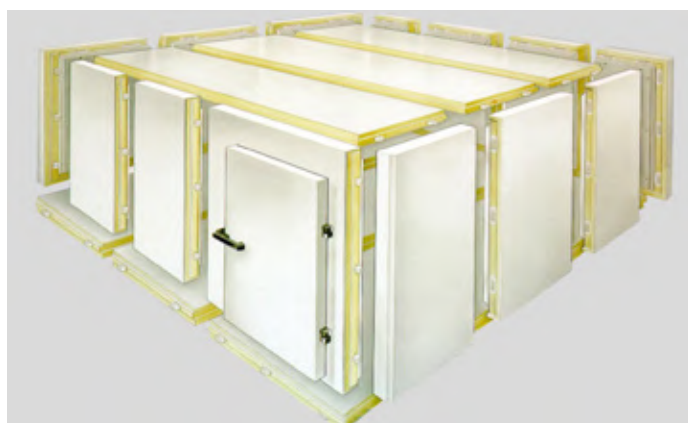
MODELO	CAPACIDAD	PRODUCT +90°C +3°C 90'	PRODUCT +90°C -18°C 240'	DIMENS	KW	V/Hz	REFRIG.	PESO	PVP
 DSAC20	20 1/1 60x40	100 Kg	60 Kg	130x124x217	5,1	400V 3F+N	452a	470	33.590 €
 DSAC40	40 1/1 60x40	170 Kg	120 Kg	140x136x217	8,4	400V 3F+N	452a	550	41.420 €
 DSAC20 SG	20 1/1 60x40			130x124x217		SIN MOTOR	452a	260	27.945 €
 DSAC20 SG	40 1/1 60x40			140x136x217		SIN MOTOR	452a	280	35.300 €
 DSAC20 PASANTE	20 1/1 60x40	100 Kg	60 Kg	130x124x217		400V 3F+N	452a	490	36.930 €
 DSAC40 PASANTE	40 1/1 60x40	170 Kg	120 Kg	140x136x217		400V 3F+N	452a	570	44.770 €
 DSAC20 SG PASANTE	20 1/1 60x40			130x124x217		SIN MOTOR	452a	280	30.835 €
 DSAC40 SG PASANTE	40 1/1 60x40			140x136x217		SIN MOTOR	452a	300	38.825 €

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

CÁMARAS FRÍAS

De fácil montaje

- Suelo antideslizante de 100 mm. Incluye puerta (luz 80 x185) con cerradura y desbloqueo interior.



PANELES CÁMARAS CONSERVACIÓN CON SUELO

***DISPONIBLE TAMBIEN EN VERSION SIN SUELO O PANELACIÓN ESPECIAL

SPECIAL voltage +5%

ANCHO	FONDO	ALTO 2070		ALTO 2450		ALTO 2830	
		M3	PVP €	M3	PVP €	M3	PVP €
1640	880	2,11	3.895 €	2,53	4.125 €	2,95	4.360 €
2020	880	2,64	4.195 €	3,17	4.465 €	3,70	4.730 €
2400	880	3,18	4.505 €	3,81	4.800 €	4,45	5.110 €
1640	1260	3,19	4.300 €	3,83	4.560 €	4,47	4.830 €
2020	1260	4,00	4.665 €	4,80	4.955 €	5,60	5.245 €
2400	1260	4,81	4.999 €	5,77	5.345 €	6,73	5.670 €
2780	1260	5,62	5.355 €	6,74	5.725 €	7,87	6.105 €
3160	1260	6,43	5.710 €	7,71	6.115 €	9,00	6.530 €
1260	1640	3,19	(**)	3,83	(**)	4,47	(**)
1640	1640	4,28	4.845 €	5,13	4.995 €	5,99	5.285 €
2020	1640	5,36	5.095 €	6,43	5.435 €	7,50	5.770 €
2400	1640	6,44	5.500 €	7,73	5.875 €	9,02	6.240 €
2780	1640	7,52	5.900 €	9,03	6.315 €	10,53	6.720 €
3160	1640	8,61	6.305 €	10,33	6.755 €	12,05	7.190 €
3540	1640	9,69	6.700 €	11,63	7.190 €	13,57	7.660 €
3920	1640	10,77	7.110 €	12,93	7.625 €	15,08	7.990 €
1260	2020	4,00	(**)	4,80	(**)	5,60	(**)
1640	2020	5,36	(**)	6,43	(**)	7,50	(**)
2020	2020	6,72	5.135 €	8,06	5.300 €	9,40	6.320 €
2400	2020	8,07	5.260 €	9,69	5.744 €	11,30	6.810 €
2780	2020	9,43	6.455 €	11,32	6.890 €	13,20	7.280 €
3160	2020	10,79	6.910 €	12,94	7.380 €	15,10	7.725 €
3540	2020	12,14	7.355 €	14,57	7.865 €	17,00	8.240 €
3920	2020	13,50	7.805 €	16,20	8.350 €	18,90	8.750 €
1260	2400	4,81	(**)	5,77	(**)	6,73	(**)
1640	2400	6,44	(**)	7,73	(**)	9,02	(**)
2020	2400	8,07	(**)	9,69	(**)	11,30	(**)
2400	2400	9,70	6.538 €	11,65	6.584 €	13,59	7.285 €
2780	2400	11,34	6.998 €	13,60	7.400 €	15,87	7.755 €
3160	2400	12,97	7.492 €	15,56	7.880 €	18,16	8.305 €
3540	2400	14,60	8.000 €	17,52	8.330 €	20,44	8.855 €
3920	2400	16,23	8.500 €	19,48	8.845 €	22,72	9.325 €
1260	2780	5,62	(**)	6,74	(**)	7,87	(**)
1640	2780	7,52	(**)	9,03	(**)	10,53	(**)
2020	2780	9,43	(**)	11,32	(**)	13,20	(**)
2400	2780	11,34	(**)	13,60	(**)	15,87	(**)
2780	2780	13,24	7.545 €	15,89	7.855 €	18,54	8.350 €
3160	2780	15,15	8.100 €	18,18	8.420 €	21,21	8.870 €
3540	2780	17,05	8.645 €	20,47	8.995 €	23,88	9.475 €
3920	2780	18,96	9.200 €	22,75	9.560 €	26,54	10.070 €
1260	3160	6,43	(**)	7,71	(**)	9,00	(**)
1640	3160	8,61	(**)	10,33	(**)	12,05	(**)
2020	3160	10,79	(**)	12,94	(**)	15,10	(**)
2400	3160	12,97	(**)	15,56	(**)	18,16	(**)
2780	3160	15,15	(**)	18,18	(**)	21,21	(**)
3160	3160	17,33	8.763 €	20,79	8.985 €	24,26	9.500 €
3540	3160	19,51	9.292 €	23,41	9.565 €	27,31	10.065 €
3920	3160	21,69	9.884 €	26,03	10.180 €	30,37	10.715 €
1640	3540	9,69	(**)	11,63	(**)	13,57	(**)
2020	3540	12,14	(**)	14,57	(**)	17,00	(**)
2400	3540	14,60	(**)	17,52	(**)	20,44	(**)
2780	3540	17,05	(**)	20,47	(**)	23,88	(**)
3160	3540	19,51	(**)	23,41	(**)	27,31	(**)
3540	3540	21,96	10.030 €	26,36	10.220 €	30,75	10.835 €
3920	3540	24,42	10.670 €	29,30	10.880 €	34,19	11.450 €
1640	3920	10,77	(**)	12,93	(**)	15,08	(**)
2020	3920	13,50	(**)	16,20	(**)	18,90	(**)
2400	3920	16,23	(**)	19,48	(**)	22,72	(**)
2780	3920	18,96	(**)	22,75	(**)	26,54	(**)
3160	3920	21,69	(**)	26,03	(**)	30,37	(**)
3540	3920	24,42	(**)	29,30	(**)	37,19	(**)



(**) 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.

PANELES CÁMARAS 100 mm CON SUELO

***DISPONIBLE TAMBIEN EN VERSION SIN SUELO O PANELACIÓN ESPECIAL

SPECIAL voltage +5%

ANGHO	FONDO	ALTO 210		ALTO 248		ALTO 282	
		M3	PVP €	M3	PVP €	M3	PVP €
1700	940	2,11	4.095 €	2,53	4.380 €	2,95	4.615 €
2080	940	2,64	4.380 €	3,17	4.715 €	3,70	5.035 €
2460	940	3,18	4.670 €	3,81	4.995 €	4,45	5.455 €
1700	1320	3,19	4.490 €	3,83	4.820 €	4,47	5.130 €
2080	1320	4,00	4.835 €	4,80	5.165 €	5,60	5.605 €
2460	1320	4,81	5.205 €	5,77	5.585 €	6,73	5.970 €
2840	1320	5,62	5.605 €	6,74	5.995 €	7,87	6.430 €
3220	1320	6,43	5.915 €	7,71	6.430 €	9,00	6.885 €
1320	1700	3,19	(**)	3,83	(**)	4,47	(**)
1700	1700	4,28	4.835 €	5,13	5.335 €	5,99	5.655 €
2080	1700	5,36	5.265 €	6,43	5.680 €	7,50	6.115 €
2460	1700	6,44	5.690 €	7,73	6.150 €	9,02	6.580 €
2840	1700	7,52	6.175 €	9,03	6.640 €	10,53	7.095 €
3220	1700	8,61	6.600 €	10,33	7.105 €	12,05	7.600 €
3600	1700	9,69	7.035 €	11,63	7.445 €	13,57	7.990 €
3980	1700	10,77	7.470 €	12,93	7.910 €	15,08	8.475 €
1320	2080	4,00	(**)	4,80	(**)	5,60	(**)
1700	2080	5,36	(**)	6,43	(**)	7,50	(**)
2080	2080	6,72	5.900 €	8,06	6.230 €	9,40	6.620 €
2460	2080	8,07	6.265 €	9,69	6.845 €	11,30	7.125 €
2840	2080	9,43	6.745 €	11,32	7.250 €	13,20	7.675 €
3220	2080	10,79	7.115 €	12,94	7.970 €	15,10	8.235 €
3600	2080	12,14	7.585 €	14,57	8.295 €	17,00	8.790 €
3980	2080	13,50	7.990 €	16,20	8.660 €	18,90	9.350 €
1320	2460	4,81	(**)	5,77	(**)	6,73	(**)
1700	2460	6,44	(**)	7,73	(**)	9,02	(**)
2080	2460	8,07	(**)	9,69	(**)	11,30	(**)
2460	2460	9,70	6.785 €	11,65	7.300 €	13,59	7.655 €
2840	2460	11,34	7.495 €	13,60	7.895 €	15,87	8.195 €
3220	2460	12,97	7.735 €	15,56	8.300 €	18,16	8.790 €
3600	2460	14,60	8.240 €	17,52	8.790 €	20,44	9.380 €
3980	2460	16,23	8.750 €	19,48	9.350 €	22,72	9.965 €
1320	2840	5,62	(**)	6,74	(**)	7,87	(**)
1700	2840	7,52	(**)	9,03	(**)	10,53	(**)
2080	2840	9,43	(**)	11,32	(**)	13,20	(**)
2460	2840	11,34	(**)	13,60	(**)	15,87	(**)
2840	2840	13,24	7.760 €	15,89	8.275 €	18,54	8.755 €
3220	2840	15,15	8.285 €	18,18	8.880 €	21,21	9.390 €
3600	2840	17,05	8.780 €	20,47	9.485 €	23,88	9.985 €
3980	2840	18,96	9.455 €	22,75	9.995 €	26,54	10.670 €
1700	3220	8,61	(**)	10,33	(**)	12,05	(**)
2080	3220	10,79	(**)	12,94	(**)	15,10	(**)
2460	3220	12,97	(**)	15,56	(**)	18,16	(**)
2840	3220	15,15	(**)	18,18	(**)	21,21	(**)
3220	3220	17,33	8.930 €	20,79	9.360 €	24,26	9.990 €
3600	3220	19,51	9.425 €	23,41	9.995 €	27,31	10.665 €
3980	3220	21,69	10.165 €	26,03	10.655 €	30,37	11.340 €
1700	3600	10,77	(**)	11,63	(**)	13,57	(**)
2080	3600	13,50	(**)	14,57	(**)	17,00	(**)
2460	3600	14,60	(**)	17,52	(**)	20,44	(**)
2840	3600	17,05	(**)	20,47	(**)	23,88	(**)
3220	3600	19,51	(**)	23,41	(**)	27,31	(**)
3600	3600	21,96	10.215 €	26,36	10.695 €	30,75	11.295 €
3980	3600	24,42	10.880 €	29,30	11.380 €	34,19	11.995 €
1700	3980	10,77	(**)	12,93	(**)	15,08	(**)
2080	3980	13,50	(**)	16,20	(**)	18,90	(**)
2460	3980	16,23	(**)	19,48	(**)	22,72	(**)
2840	3980	18,96	(**)	22,75	(**)	26,54	(**)
3220	3980	21,69	(**)	26,03	(**)	30,37	(**)
3600	3980	24,42	(**)	29,30	(**)	34,19	(**)



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.

Válvula+resistencia puerta 399 € 399 € 399 €

MODELO	HASTA M3 32° 43°	HP	W ABSORBIDO	V/Hz	DIMENSIONES CONDENSADOR	PVP
--------	-----------------------	----	----------------	------	----------------------------	-----

MONOBLOCS MOCHILA CONSERVACIÓN



CP 0,5	6	4	0,5	660	230V F+N 50Hz	39x32x74	2.545 €
CP 0,75	10	6	0,75	990	230V F+N 50Hz	39x32x74	2.877 €
CP 1	11	7	1	1000	230V F+N 50Hz	39x32x74	3.039 €
CP 1,20	18	12	1,2	1230	230V F+N 50Hz	64x39x81	3.555 €
CP 1,25	22	15	1,25	1420	400V 3F+N 50Hz	64x39x81	3.986 €
CP 1,5	27	18	1,5	1750	400V 3F+N 50Hz	64x39x81	4.099 €
CP 2	45	28	2	2050	400V 3F+N 50Hz	68x43x89	5.205 €

Los m3 aconsejados se entienden para temperatura interior de 1°C.

MONOBLOCS MOCHILA CONGELACIÓN



CN 1,5	7	4	1,5	1050	230V F+N 50Hz	39x32x74	3.335 €
CN 1,5	11	7	1,5	1130	230V F+N 50Hz	64x39x81	3.591 €
CN 2	15	10	2	1520	400V 3F+N 50Hz	64x39x81	4.416 €
CN 3	35	28	3	1920	400V 3F+N 50Hz	68x43x89	5.461 €
CN 4	40	30	4	2560	400V 3F+N 50Hz	68x43x89	6.378 €

Los m³ aconsejados se entienden para temperatura interior de -20°C con exterior de 32°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.

Motores a distancia consultar precios.

COMPLEMENTOS MINICÁMARAS



Estanterías (en aluminio con bandejas de polietileno).	66x36x168 (3 niveles)	359 €
	90x36x168 (3 niveles)	410 €
	120x36x168 (3 niveles)	448 €
	66x36x210 (4 niveles)	404 €
	90x36x210 (4 niveles)	456 €
	120x36x210 (4 niveles)	500 €
Cortina para cámaras congelación	80x185x2	495 €
Hacha	115 €	Alarma Hombre encerrado (C. Positivo) 430 €
Soporte hacha	55 €	Alarma Hombre encerrado (Negativo) 613 €


SPLITS SALAS DE PREPARACIÓN






MODELO	HASTA M3 32° 43°	HP	W ABSORBIDO	V/Hz	DIMENSIONES EVAPORADOR	PVP	
SP 0,3	13	11	0,4	670	230V F+N 50Hz	66x43x20	3.358 €
SP 0,5	17	14	0,5	760	230V F+N 50Hz	111x43x20	4.193 €
SP 1	26	21	1	1200	230V F+N 50Hz	111x43x20	4.485 €
SP 1,2	36	29	1,20	1500	400V 3F+N 50Hz	95x40x35	6.219 €
SP 2	60	50	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 puente. Precargados para 10 m de distancia.


ARMARIOS PARA VINO

MODELO	°C	DOTACIÓN ESTANTES	Nº BOT.	DIMENSIONES	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 PAV160	10°/20°C	5	160	60x64x184	300	230V F+N 50Hz	R600A	1.275€
<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	830€
PAV30	10°/20°C	7	33	43x47x84	100	230V F+N 50Hz	R600A	920€

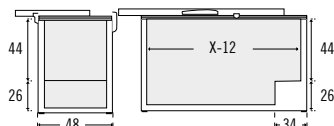
ARMARIOS EXPOSITORES

MODELO	°C	DOTACIÓN ESTANTES	LIT/BOTES	DIMENSIONES	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 PAC370P	1°/+10°	5	350/399	60x64x184	350	230V F+N 50Hz	R600A	1.095€
 PAC370N	-12°/-20°	6	350	60x64x184	270	230V F+N 50Hz	R290	2.430€
<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	1.475€
 PACE4440N	-12°/-20°	6	440	68x66x209	750	230V F+N 50Hz	R290	2.450€

ARCONES CONSERVACION CONGELADOS

MODELO	°C	DOTACIÓN CESTA-REJ	LIT	DIMENSIONES	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 ABATA5060	-18°/-22°C	1-1	115	54x60x85	100	230V F+N 50Hz	R600A	465€
ABATA6060	-18°/-22°C	1-1	150	64x60x85	100	230V F+N 50Hz	R600A	505€
ABATA8060	-18°/-22°C	1-1	217	84x60x85	200	230V F+N 50Hz	R600A	575€
ABATA10060	-18°/-22°C	1-1	285	104x60x85	200	230V F+N 50Hz	R600A	620€
ABATA13060	-18°/-22°C	2-1	360	127x60x85	220	230V F+N 50Hz	R600A	715€
ABATA16060	-18°/-22°C	2-1	475	160x60x85	280	230V F+N 50Hz	R600A	910€
<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	650€
ABATCC6060	-18°/-22°C		150	64x60x85	100	230V F+N 50Hz	R290	685€
ABATCC8060	-18°/-22°C		217	84x60x85	200	230V F+N 50Hz	R290	710€
ABATCC10060	-18°/-22°C		285	104x60x85	200	230V F+N 50Hz	R290	755€
ABATCC13060	-18°/-22°C		360	127x60x85	220	230V F+N 50Hz	R290	835€
ABATCC16060	-18°/-22°C		475	160x60x85	280	230V F+N 50Hz	R290	990€
AGBATCC6060D	-4°C-6°C		150	66x63x83	100	230V F+N 50Hz	R290	795€
AGBATCC6080D	-4°C-6°C		217	86x63x83	200	230V F+N 50Hz	R290	890€

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.



ZINCO
TARIFA 2021

SELF SERVICE Y BUFFET



SELF SERVICE
BUFFET

DISPENSADORES ZUMO BUFFET



MODELO	NºSabores	Mezcladores	Litros Concentrado	DIMENSIONES	HP	KW	V	PVP
DISPENSADOR ZUMO LUX 8 lit		LZ8		27x37x57				299€



DISPENSADOR DE CEREALES CON BASE								
LDCBI	Individual			24x34x70		10L		280€
LDCBD	Doble			41x34x70		10+10 L		545€

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	400€
----------------------	---	--	--	----------	--	------	---------	------

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	1.095€
CUBE 4	4	4x9	R 134	52x38x65	1/5	150	230 F+N 50 HZ	1.820€



BIG CUBE 1	1	1x18	R 134	26x40x69	1/6	125	230 F+N 50 HZ	1.150€
BIG CUBE 2	2	2x18	R 134	44x38x69	1/6	125	230 F+N 50 HZ	1.640€
BIG CUBE 3	2	3x18	R 134	65x41x69	1/3	250	230 F+N 50 HZ	2.245€



BIG JUICE	2+w	2	5*2	36x60x79	1/6	0,32	230 F+N	3.245€
-----------	-----	---	-----	----------	-----	------	---------	--------

Electrónico. Preparado para 2 bag in box (de 5 lit/7kg) pero dotado de bomba peristáltica que permite utilizar concentrado a granel con pulpa, situada en la parte baja. Regulación del agua, jarabe y temperatura desde el exterior. Dispone de depósito de 12 litros pero también puede ir conectado a la red. Aclarado automático. Panel luminoso. Producción 90 vasos/hora



FRESH JUICE 3+AGUA	3+w	3	5*3	61x57x81	1/4	0,38	230 F+N	4.275€
--------------------	-----	---	-----	----------	-----	------	---------	--------

Electrónico. Preparado para 3 bag in box (de 5 lit/7kg) pero dotado de bomba peristáltica que permite utilizar concentrado a granel con pulpa, situada en la parte baja. Regulación del agua, jarabe y temperatura. Debe ir conectado a la red. Aclarado automático. Panel luminoso. Producción 125 vasos/hora

MODELO	DIMENSIONES	KW	V	PVP
--------	-------------	----	---	-----

CHAFING DE TAPA AUTOPORTANTE CON CRISTAL



GN 1/2 4,5 LIT	CHTA1/2	43x32x25		556€
GN 2/3 6 LIT	CHTA2/3	43x46x25		595€
GN 1/1 9 LIT	CHTA1/1	59x47x25		760€

Admiten cubetas h=65. En dotación cubeta G/N 1/1 en inox y cuenco de apoyo.



SOPERA 11 lit	S11	48x42x34		435€
---------------	-----	----------	--	-------------

En dotación recipiente inox extraíble.



MARMITA 10L	LMP10	38x33x33	0,4	230V F+N	165€
MARMITA 10L INOX	LMI10	38x33x33	0,4	230V F+N	235€

Temperatura regulable de 30 a 90°C. Tapa con bisagra y recipiente interior desmontable INOX.



PLACA INDUCCIÓN 1000W	PICH	240x8	1	230V F+N	109€
-----------------------	------	-------	---	----------	-------------

Para encastrar. Diámetro 24. Especial para mantener chaffings y dispensadores buffet



EMBELLECEDOR PLACA INDUCCIÓN	EPICH	270			21€
------------------------------	-------	-----	--	--	------------



PLACA CALIENTE 1/1	LPV11	55x35x4	0,23	230V F+N	199€
--------------------	-------	---------	------	----------	-------------

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	460€
Pie Doble Inox	LLIBD	36x36x79	0,6	230V F+N	595€
Colgante Cromado	LLIC	ø24x61+80 extens.	0,3	230V F+N	137€

Distancia ideal de las lámparas al producto 50-60 cm. Aluminio con acabado cromado.



TOSTADOR DOBLE	TPD	53x29x37	3,3	230V F+N	265€
----------------	-----	----------	-----	----------	-------------

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



TOSTADOR DE CINTA	TPCB	43x57x43	2,2	230V F+N	1.345€
-------------------	------	----------	-----	----------	---------------

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	1.345 €
CCB3	3GN 1/1 H150	110x64x24	1500	30°C/90°C	230V F+N	1.635 €
CCB4	4GN 1/1 H150	148x64x24	2000	30°C/90°C	230V F+N	1.805 €
CCB5	5GN 1/1 H150	180x64x24	2500	30°C/90°C	230V F+N	2.160 €
CCB6	6GN 1/1 H150	210x64x24	3000	30°C/90°C	230V F+N	2.615 €

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	1.285 €
PCB3	3GN 1/1	110x64x5	1300	30°C/90°C	230V F+N	1.555 €
PCB4	4GN 1/1	148x64x5	1800	30°C/90°C	230V F+N	1.795 €
PCB5	5GN 1/1	180x64x5	2000	30°C/90°C	230V F+N	2.065 €
PCB6	6GN 1/1	210x64x5	2600	30°C/90°C	230V F+N	2.415 €

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	1.590 €
PFBM3	3GN 1/1 H30	110x64x45	300	-4°C/+15°C	230V F+N	1.635 €
PFBM4	4GN 1/1 H30	148x64x45	300	-4°C/+15°C	230V F+N	1.740 €
PFBM5	5GN 1/1 H30	180x64x45	500	-4°C/+15°C	230V F+N	1.925 €
PFBM6	6GN 1/1 H30	210x64x45	600	-4°C/+15°C	230V F+N	2.325 €

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	-	1.090 €
PFB3	3GN 1/1 H30	110x64x5	-	1/4	-	1.125 €
PFB4	4GN 1/1 H30	148x64x5	-	1/4	-	1.240 €
PFB5	5GN 1/1 H30	180x64x5	-	1/3	-	1.415 €
PFB6	6GN 1/1 H30	210x64x5	-	1/3	-	1.695 €

Incluye desagüe, panel de mandos móvil, con 1 m de cableado y visor de temperatura.

CUBAS FRIAS BUFFET

CON MOTOR INCORPORADO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W	VOLTAJE	PVP
CFBM2	2GN 1/1 H150	80x64x60	170	-4°C/+15°C	230V F+N 1.680 €
CFBM3	3GN 1/1 H150	110x64x60	212	-4°C/+15°C	230V F+N 1.795 €
CFBM4	4GN 1/1 H150	148x64x60	212	-4°C/+15°C	230V F+N 1.995 €
CFBM5	5GN 1/1 H150	180x64x60	259	-4°C/+15°C	230V F+N 2.250 €
CFBM6	6GN 1/1 H150	210x64x60	259	-4°C/+15°C	230V F+N 2.630 €



Bandejas GN no incluidas en el precio. Disponible versión H=200 y H=65. Serpentin en fondo y laterales.

CUBAS FRIAS BUFFET

SIN MOTOR. SOLO SERPENTIN

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W	COMPRESOR ACONSEJADO	VOLTAJE	PVP
CFB2	2GN 1/1 H150	80x64x24		1/5		1.230 €
CFB3	3GN 1/1 H150	110x64x24		1/4		1.299 €
CFB4	4GN 1/1 H150	148x64x24		1/4		1.525 €
CFB5	5GN 1/1 H150	189x64x24		3/4		1.890 €
CFB6	6GN 1/1 H150	210x64x24		3/4		2.190 €



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	930 €
	3GN 1/1	BLC 3	16	230F+N	1.020 €
	4GN 1/1	BLC 4	24	230F+N	1.085 €
	5GN 1/1	BLC 5	32	230F+N	1.155 €
	6GN 1/1 (3+3)	BLC 6	32	230F+N	1.270 €

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	1.015 €
	3GN 1/1	BLCC 3	600	230F+N	1.110 €
	4GN 1/1	BLCC 4	900	230F+N	1.200 €
	5GN 1/1	BLCC 5	1200	230F+N	1.300 €
	6GN 1/1 (3+3)	BLCC 6	1500	230F+N	1.455 €

Cristales templados. Especificar si se apoya en el mueble o en la encimera.



DISPENSADOR DE PLATOS NEUTRO	465 €
-------------------------------------	--------------

Dimension de los platos, hasta 28 cm



DISPENSADOR DE PLATOS CALIENTES	500	999 €
--	-----	--------------

Dimension de los platos, hasta 28 cm

TAPA PARA DISPENSADOR	72 €
------------------------------	-------------

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	2.395 €
SSBM4	4GN 1/1 H150	30°C/90°C	3000	160x70x85	230V F+N	2.795 €
SSBM5	5GN 1/1 H150	30°C/90°C	3000	200x70x85	230V F+N	3.760 €
SSBM6	6GN 1/1 H150	30°C/90°C	4000	225x70x85	230V F+N	3.990 €

Calor húmedo Baño M^a. Cubetas no incluidas en dotación. Disponible versión calor seco.

CUBAS BAÑO MARÍA SELF SERVICE

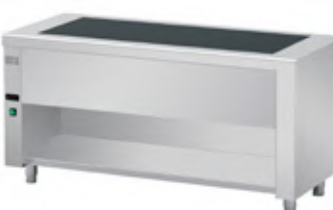
CON RESERVA

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
 SSBM3R	3GN 1/1 H150	30°C/90°C	4000	120x70x85	230V F+N	3.160 €
SSBM4R	4GN 1/1 H150	30°C/90°C	5000	160x70x85	230V F+N	3.580 €
SSBM5R	5GN 1/1 H150	30°C/90°C	5500	200x70x85	230V F+N	4.670 €
SSBM6R	6GN 1/1 H150	30°C/90°C	6500	225x70x85	230V F+N	4.825 €

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	2.785 €
SSPV4	4GN1/1	30°C/90°C	730	160x70x85	230V F+N	3.425 €
SSPV5	5GN1/1	30°C/90°C	975	200x70x85	230V F+N	4.360 €
SSPV6	5GN1/1	30°C/90°C	975	225x70x85	230V F+N	4.955 €


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	3.525 €
SSPV4R	4GN1/1	30°C/90°C	730	160x70x85	230V F+N	4.145 €
SSPV5R	5GN1/1	30°C/90°C	975	200x70x85	230V F+N	5.265 €
SSPV6R	5GN1/1	30°C/90°C	975	225x70x85	230V F+N	5.620 €

CUBAS FRIAS 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	2.725 €
SSC F4	4GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	220	160x70x85	230V F+N	3.105 €
SSC F5	5GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	260	200x70x85	230V F+N	3.835 €
SSC F6	6GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	260	225x70x85	230V F+N	4.165 €

Cubetas no incluidas en dotación.

CUBAS FRIAS 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	4.270 €
SSCF5R	5GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	259	200x70x85	230V F+N	5.185 €
SSCF6R	6GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	259	225x70x85	230V F+N	5.450 €

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	2.680 €
SSPF4	4GN1/1H20	-4°C/+15°C	170	160x70x85	230V F+N	2.835 €
SSPF5	5GN1/1H20	-4°C/+15°C	212	200x70x85	230V F+N	3.400 €
SSPF6	6GN1/1H20	-4°C/+15°C	212	225x70x85	230V F+N	3.745 €

PLACAS FRIAS SELF SERVICE

CON RESERVA







MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
 SSPF4R	4GN1/1H20	-4°C/+15°C	170	160x70x85	230V F+N	3.995 €
SSPF5R	5GN1/1H20	-4°C/+15°C	212	200x70x85	230V F+N	4.780 €
SSPF6R	6GN1/1H20	-4°C/+15°C	212	225x70x85	230V F+N	4.965 €

VITRINAS FRIAS SELF SERVICE

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
 SSV4	4GN 1/1 H200	+4°C/+15°C	800	160x66x130	230V F+N	(+) 3.255 €
SSV5	5GN 1/1 H200	+4°C/+15°C	800	200x66x130	230V F+N	(+) 3.500 €
SSV6	6GN 1/1 H200	+4°C/+15°C	800	225x66x130	230V F+N	(+) 4.300 €

Se sirve en una sola pieza. Precios a añadir a las cubas o placas anteriores.

NEUTROS

	MODELO	DIMENSIONES		PVP
	BAJO LIBRE 80	80x70x85		1.045 €
	BAJO LIBRE 120	120x70x85		1.295 €
	ÁNGULO INTERNO 45°	67/13x70x85		1.050 €
	ÁNGULO INTERNO 90°	120/21x70x85		1.350 €
	ANGULO EXTERNO 45°	84/30x70x85		1.097 €
	ANGULO EXTERNO 90°	140/41x70x85		1.300 €
	PORTABANDEJAS+CUBIERTOS+PAN	700x70x150		1.375 €
	MUEBLE CAJA LINEAL	80x70x85		1.330 €
	MUEBLE CAJA EN "L"	100x70x85		1.330 €
	DISPENSADOR PLATOS NEUTRO	40x70x85	De 21 a 27mm Ø	1.640 €
	DISPENSADOR PLATOS CALIENTE	40x70x85	De 21 a 27mm Ø	2.120 €

Capacidad 45 platos. Incluye tapa.

OPCIONALES



GUIA CORREDERA 80 INOX		80x33	215 €
GUIA CORREDERA 120 INOX		120x33	240 €
GUIA CORREDERA 150 INOX		150x33	275 €
GUIA CORREDERA 200 INOX		200x33	330 €
GUIA CORREDERA 225 INOX		225x33	360 €
SOPORTE PLATOS ISLA		60x33	240 €



Versión pie doble



MODELO			CON LUZ	LUZ Y CALOR
			SLCI	SLCCI
PANTALLA ISLA	4GN 1/1	156x57x44	1.086 €	1.195 €
	5GN 1/1	196x57x44	1.164 €	1.164 €
	6GN 1/1	211x57x44	1.267 €	1.465 €
<i>Incluye soportes, cristal y luz/calor</i>				
PANTALLA LINEAL			SLCM	SLCCM
	3GN 1/1	116x38x44	950 €	1.045 €
	4GN 1/1	156x38x44	1.090 €	1.196 €
	5GN 1/1	196x38x44	1.165 €	1.328 €
	6GN 1/1	211x38x44	1.255 €	1.452 €

Incluye soportes, cristal y luz/calor.

Versión pie doble, consultar presupuesto.

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



Licuadoras, 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, PASTELERÍA,
FRÍO, CALOR...
Diseñe su propia vitrina

CAFETERÍA/
HELADERÍA

STILE



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.



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.



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.



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.

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	PVP	
			A	H	BASE-CRIST-TOTAL			EMB			
SENIOR 1-TI	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	16.850€
	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.

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	9.995€
	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	9.990€
	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

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	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€

+630€

Cristal trasero 90° corredero en ángulo

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.*



LUXURY CMEL	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	17.995€

*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.*

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%.



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€
	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	19.100€
	1418 1100	-18°C	1100	833	598+800	1398	3	1000	96	1,9	16.500€
	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%.



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	12.500€



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%.

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	7.600€
	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	7.995€
	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.

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	815+410	1225	600		105	1,7	5.995€
	1500	-4°C	1500	913	815+410	1225	800		130	2,4	6.770€
	2000	-4°C	2000	913	815+410	1225	1000		190	3,1	7.455€
LADY SUP 2i	1000 R	-4°/-4°	1000	913	815+410	1225	700	1 p	130	1,7	7.995€
	1500 R	-4°/-4°	1500	913	815+410	1225	900	2 p	150	2,4	9.275€
	2000 R	-4°/-4°	2000	913	815+410	1225	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	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.



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)

(+2.300€)

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.

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					



STILE VCPKPV-1

+2°C	1200	660	630+450	1150	1	1000	90	1,4	6.535€
------	------	-----	---------	------	---	------	----	-----	---------------

STILE VCPKPCV 14-1

+14°C	1200	660	630+450	1150	1	1000	110	1,4	7.365€
-------	------	-----	---------	------	---	------	-----	-----	---------------

STILE VNPKDV-1

-18°C	1200	660	630+450	1150	1	3600	130	1,4	9.320€
-------	------	-----	---------	------	---	------	-----	-----	---------------



STILE VCPKPV-2

+2°C	1200	660	630+970	1600	3	1000	90	1,9	7.955€
------	------	-----	---------	------	---	------	----	-----	---------------

STILE VCPKPCV 14-2

+14°C	1200	660	630+970	1600	3	1000	110	1,9	8.710€
-------	------	-----	---------	------	---	------	-----	-----	---------------

STILE VNPKDV-2

-18°C	1200	660	630+970	1600	3	3600	130	1,9	10.745€
-------	------	-----	---------	------	---	------	-----	-----	----------------

No incluyen revestimiento.

El modelo 14-1 y 14-2 es especial para chocolates y bombones. Permite regular la humedad.

Frio ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión.

Cristal templado e iluminación por led. Puertas abatibles neumáticas. Estructura en acero inox 304.

Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3.

Voltaje: 230 F+N.



SHOW SACP 6-P

+2°C	600	650	540+1300	1840	5	600	140		4.355€
------	-----	-----	----------	------	---	-----	-----	--	---------------

SHOW SACP 6-C (*)

+14°C	600	650	540+1300	1840	5	600	140		4.900€
-------	-----	-----	----------	------	---	-----	-----	--	---------------

SHOW SACP 6-G Estático

-25°C	600	650	540+1300	1840	5	1000	150		5.520€
-------	-----	-----	----------	------	---	------	-----	--	---------------

SHOW SACP 6-D

-20°C	600	650	540+1300	1840	5	1200	150		6.165€
-------	-----	-----	----------	------	---	------	-----	--	---------------

SHOW ACP KPV-1

+2°C	810	650	540+1300	1840	5	600	150		4.720€
------	-----	-----	----------	------	---	-----	-----	--	---------------

SHOW ACP KCV14-1 (*)

+14°C	810	650	540+1300	1840	5	600	150		5.405€
-------	-----	-----	----------	------	---	-----	-----	--	---------------

SHOW ANP KGE-1 Estático

-25°C	810	650	540+1300	1840	5	1000	160		5.980€
-------	-----	-----	----------	------	---	------	-----	--	---------------

SHOW AMP KDV-1

-20°C	810	650	540+1300	1840	5	1200	160		6.715€
-------	-----	-----	----------	------	---	------	-----	--	---------------

Los modelos (*) 6-C y 14-1 son especiales para chocolates y permite regular la humedad

Frio ventilado en todos los modelos excepto ANPKGE-1 y SACP 6-G

Cristal templado e iluminación por led. Estructura en acero inox 304

Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3

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	8.530€
	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	815+410	1225		1200	80	1,7	5.155€
	1500	70°C	1500	913	815+410	1225		1500	110	2,4	5.945€
	2000	70°C	2000	913	815+410	1225		2000	145	3,1	6.535€
LADY SUP BM	3 GN	80°C	1120	913	815+410	1225		1600	81	1,8	5.690€
	4 GN	80°C	1450	913	815+410	1225		1800	108	2,3	6.510€
	5 GN	80°C	1780	913	815+410	1225		1800	140	2,8	6.980€
	6 GN	80°C	2100	913	815+410	1225		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

Cristal trasero 90° corredero en ángulo

150€

+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

H-18



Composición: Senior 2 QU 120

CAFETERÍA/
HELADERÍA



Composición: UNO Z

GRANITA



Composición: SENIOR 1



Composición: VENUS

H-20

GRANITA



Composición: DOS D



ELEGANCE



VENUS

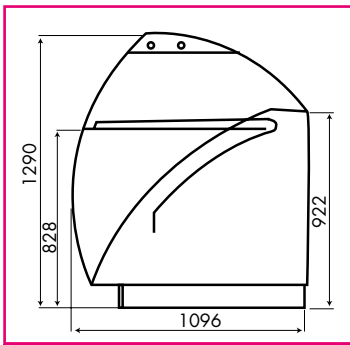


ABATIDORES

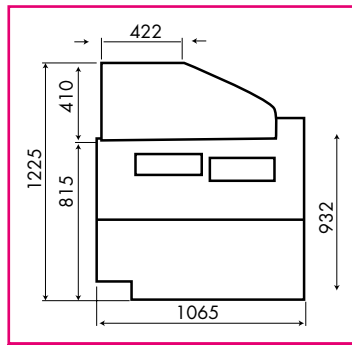


ARMARIOS

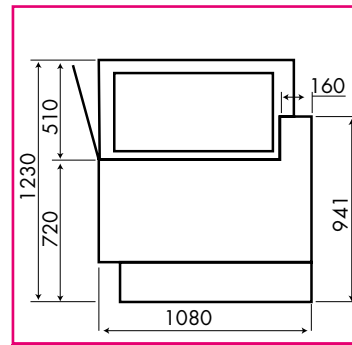
ABATIDORES Y ARMARIOS DE HELADERÍA VER APARTADO FRÍO COMERCIAL



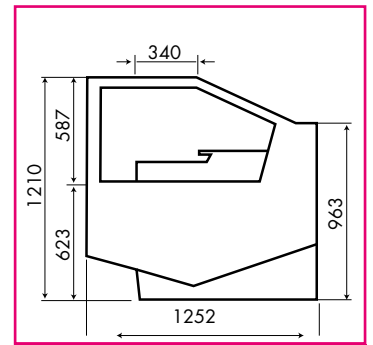
Modelo: UNO-Z



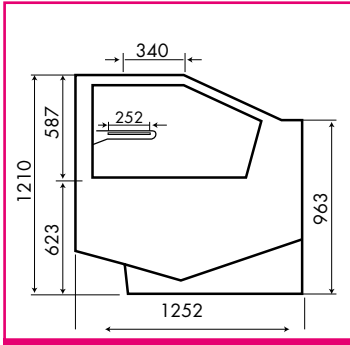
Modelo: DOS-D



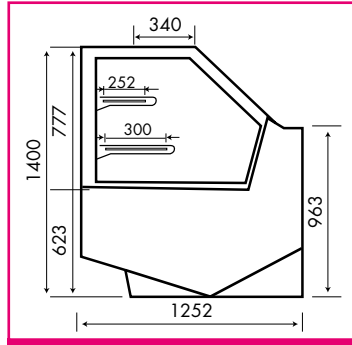
Modelo: PLATINO-PL



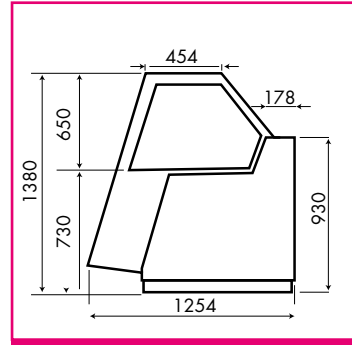
Modelo: SENIOR 2-QU 120-12 HELADO



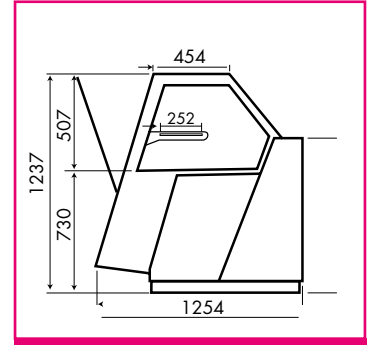
Modelo: SENIOR 2 QU 120 Pastelería



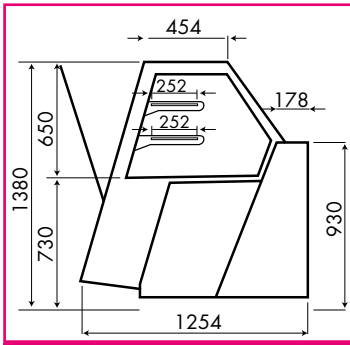
Modelo: SENIOR 2-QU 140



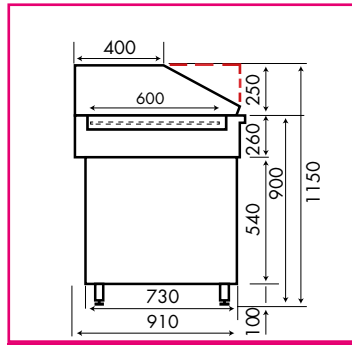
Modelo: SENIOR 1 TI 140 Helado



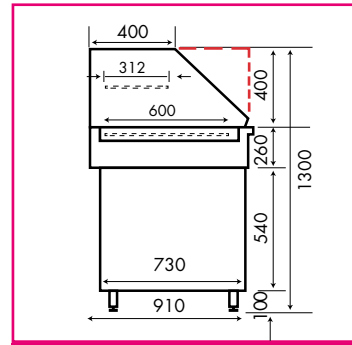
Modelo: SENIOR 1-TI 120 Pastelería



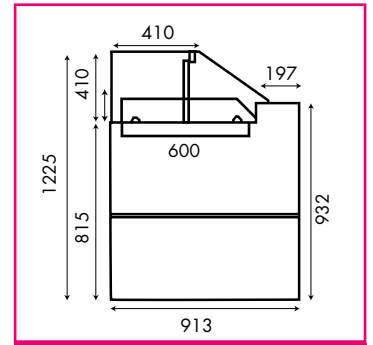
Modelo: SENIOR 1-TI Pastelería



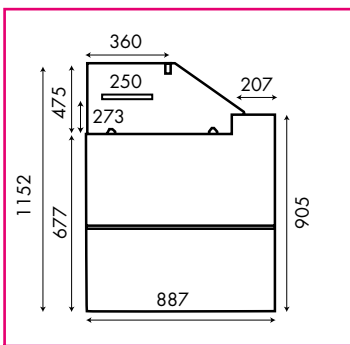
Modelo: ELEGANCE F MIDI 2i



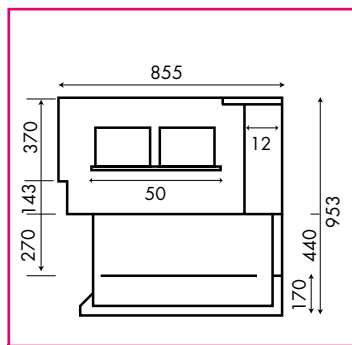
Modelo: ELEGANCE F MIDI 4i



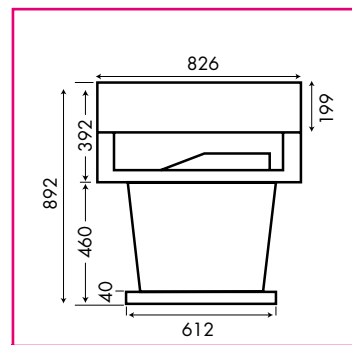
Modelo: LADY SUP



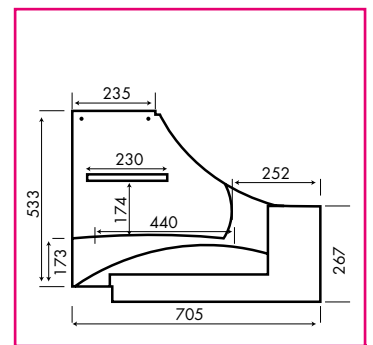
Modelo: LADY SOW



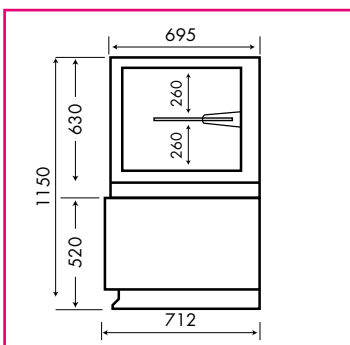
Modelo: LUXURY CMEL



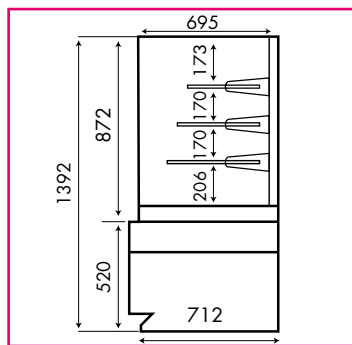
Modelo: LUXURY CEL CENTER



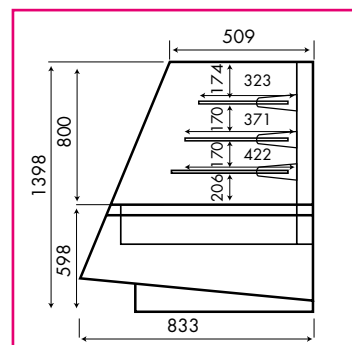
Modelo: TOP TAP JR 4



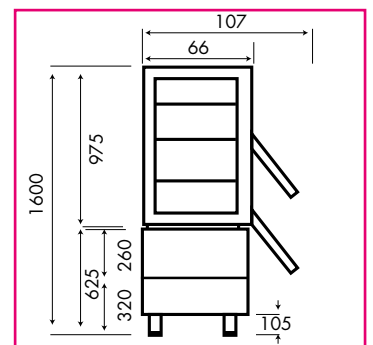
Modelo: MAGNO LUS 1104-1118



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	3.360€
MV10	10	1,3/1,5	1-2	Aire	1000	44x57x60	230 F+N 50 HZ	4.560€
MV15	6	2/2,3	15/1-2	Aire	1600	44x59x60	230 F+N 50 HZ	6.380€
MV60	18	7/8	60/2-7	Aire	5800	60x85x130	400 3F+N 50 HZ	17.560€

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	9.265€
MH60	16	7 / 8	60/2-5	Aire	5800	60x66x152	400 F+N 50 HZ	24.210

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	14.555€

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	8.285€

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	10.995€

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	30.440€
-------	---------	------------------------	--------------------------------	------	--------------	-----------	------------------------------	---------

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	17.145€
------	----	----	------	------	-----------	---------------	---------

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	20.740€
------	----	----	------	------	-----------	-------------	---------

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	9.735€
P400A MUEBLE	58	40 (120')	Aire	4000	60x85x133	400 3F+N 50	13.855€
P600A MUEBLE	58	60 (120')	Aire	6000	60x140x134	400 3F+N 50	17.825€

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	1.395€
FABIA 10*2	2	10*2	42x48x74	1/2	1050	230 F+N 50 HZ	2.430€
FABIA 10*3	3	10*3	62x48x74	1/2	1050	230 F+N 50 HZ	3.685€


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	1.425€
SORBY 12*2	2	12*2	40x52x69	3/8	500	230 F+N 50 HZ	2.570€
SORBY 12*3	3	12*3	59x52x69	3/4	1000	230 F+N 50 HZ	3.930€
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	1.742€
CRYSTAL 10*2	2	10*2	42x48x80	3/4	1300	230 F+N 50 HZ	2.716€
CRYSTAL 10*3	3	10*3	62x48x80	3/4+	1530	230 F+N 50 HZ	3.995€
Luz opcional LED. (cada cuba)							35€


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	1.848€
ICE FROST 14*2	2	14*2	40x51x82	1/2	940	230 F+N 50 HZ	2.990€
ICE FROST 14*3	3	14*3	60x51x82	5/8	1130	230 F+N 50 HZ	4.400€
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




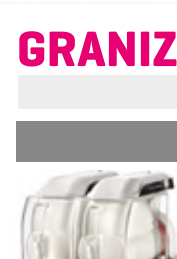


MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
 IPRO 1 mecánica	1	12x1	20x58x87	1/3	400	230 F+N 50 HZ	2.230€
IPRO 2 mecánica	2	12*2	40x58x87	1/2	650	230 F+N 50 HZ	3.530€
IPRO 3 mecánica	3	12*3	60x58x87	3/4	800	230 F+N 50 HZ	5.070€

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>	980 €
 <p>TAPA POST MIX 5+1 primaria (Mezcla jarabe con agua dentro de la cuba). ESPECIFICAR MODELO.</p>	1.195€
 <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>	1.095€



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	1.125€
 <p>NINA 2</p>	2	2x2	24x38x46	1/4	400	230 F+N 50 HZ	1.990€
<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	1.395€
 <p>BIANCA 6x2</p>	2	6x2	42x48x68	1/2	1050	230 F+N 50 HZ	2.430€
<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	1.460€
 <p>SP 2 CREMA</p>	2	5*2	45x44x61	3/8	500	230 F+N 50 HZ	2.690€
<p>SP 3 CREMA</p>	3	5*3	63x44x61	3/4	1000	230 F+N 50 HZ	3.810€
<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	2.295€
 <p>GT 2 SOFT PUSH</p>	2	6*2	45x44x65	1/2	765	230 F+N 50 HZ	3.810€
<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	2.870€
<p>GT SOFT TOUCH 6+6</p>	2	6*2	45x44x65	1/2	765	230 F+N 50 HZ	4.730€
<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€	
<i>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.</i>							
 SORBETERA MP	1	18(*)	35x57x80	1000	230 F+N 50 HZ	5.720€	
<i>(*) 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.</i>							

HORCHATERAS Y DISPENSADORES

MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
 CUBE 2	2	2x9	29x40x65	1/6	125	230 F+N 50 HZ	1.095€
 CUBE 4	4	4x9	52x38x65	1/5	150	230 F+N 50 HZ	1.820€
 BIG CUBE 1	1	1x18	26x40x69	1/6	125	230 F+N 50 HZ	1.150€
 BIG CUBE 2	2	2x18	44x38x69	1/6	125	230 F+N 50 HZ	1.640€
 BIG CUBE 3	2	3x18	65x41x69	1/3	250	230 F+N 50 HZ	2.245€
<i>Mezcla de producto en la cuba mediante bomba.</i>							
 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€
<i>Grifo higiénico, en acero inoxidable. Especial para zumos con pulpa, gazpacho...</i>							
 MINI DISPENSER	1	5	Manual 220ø - 520	-	50	230 F+N 50 HZ	400€
<i>Con pala agitadora. Enfriamiento mediante hielo que se coloca en cilindro interno.</i>							

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€
<i>Cuece y mantiene.</i>							

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	1.240€
G 25-6	38	25	6	18/26	450	37x50x60	230F+N 50Hz	1.395€
G 30-10	38	30	10	18/31	450	37x50x69	230F+N 50Hz	1.530€
G 37-15	38	37	15	24/39	550	50x59x69	230F+N 50Hz	1.690€
G 45-15	38	45	15	24/47	600	50x59x69	230F+N 50Hz	1.795€
G 50-25	38	50	25	24/52	750	50x59x80	230F+N 50Hz	1.865€
G 60-40	38	60	40	36/63	850	74x61x92	230F+N 50Hz	2.470€
G 80-40	38	80	40	36/83	900	74x61x92	230F+N 50Hz	2.695€
G 100-60	38	100	60	36/104	1000	74x61x102	230F+N 50Hz	2.950€
G 130-75	38	130	75	36/135	1700	84x75x107	230F+N 50Hz	3.625€
G 150 MODULAR	38	140		60/156	1900	87x56x81	230F+N 50Hz	4.110€
G 300 MODULAR	38	280		120/313	2700	126x60x86	230F+N 50Hz	6.625€

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

También en versión 18 gr

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

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

Cubito Hueco (Mueble)



GCH 20-5	17	20	5	15/49	250	34x55x62	230F+N 50Hz	1.710€
GCH 25-7	17	25	7	15/61	250	34x55x69	230F+N 50Hz	1.810€
GCH 35-12	17	35	12	20/86	350	45x55x69	230F+N 50Hz	2.155€
GCH 45-16	17	45	16	35/110	370	50x60x69	230F+N 50Hz	2.405€
GCH 50-21	17	50	21	35/123	370	50x59x88	230F+N 50Hz	2.610€
GCH 60-28	17	60	28	35/147	570	60x59x88	230F+N 50Hz	3.100€
GCH 90-40	17	90	40	60/221	790	80x59x88	230F+N 50Hz	3.700€
GCH 150-70	17	150	70	90/368	950	92x65x128	230F+N 50Hz	5.705€

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	4.100€
GCC 250 MODULAR	10	250	---	234/1.042	1100	76x62x58	230F+N 50Hz	4.555€
GCC 320 MODULAR	10	300	---	234/1.333	1400	76x62x58	230F+N 50Hz	5.165€
GCC 400 MODULAR	10	400	---	342/1.875	2100	76x62x73	230V 3N 50Hz	7.745€



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	3.465€
GHT 140-25		140	25		700	50x67x80	230F+N 50Hz	4.150€
GHT 300 MODULAR		300	-		1300	56x53x56	230F+N 50Hz	5.355€
GHT 600 MODULAR		600	-		2000	61x57x73	230F+N 50Hz	6.675€



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	11.470€
GE 600 MODULAR		600	---		2600	111x64x80	400V 3N 50Hz	13.620€
GE 1000 MODULAR		1000	---		4500	111x64x84	400V 3N 50Hz	17.620€
GE 1500 MODULAR		1500	---		5500	138x74x97	400V 3N 50Hz	23.975€
GE 3000 MODULAR		3000	---		11200	144x108x110	400V 3N 50Hz	46.345€

Sin carenado inox

(-) 650€

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

Refrigerante R452A. Tropicalizados 43°C.



Contenedores



S - 150		---	150			56x85x105	---	1.850€
S - 200		---	200			77x85x105	---	1.950€
S - 250		---	250			108x85x97	---	2.670€
S - 400		---	400			124x88x127	---	3.205€
SC - 300 con 1 carro		---	300+100			79x122x191	---	10.027€
SC - 600 con 2 carros		---	600+200			153x122x191	---	17.700€
SC - 1000 con 2 carros		---	960+200			153x122x247	---	27.275€

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



SPRINT 8504 TRONIC 2 GR	4,9	63x55x47	275	4500	4500	230/400	4.610€
--------------------------------	-----	----------	-----	------	------	---------	---------------

Modelo compacto. Caldera incorporada. 1 solo vaporizador. Autonivel de serie. 4 dosis programable por grupo
Disponible versión monofase 3000w. Consumo máximo 7 gr por café. Color de serie gris antracita.



MARCOTRONIC 8504 M/16 1GR	4,9	39x55x47	300	2000	-	230/400	3.995€
----------------------------------	-----	----------	-----	------	---	---------	---------------

MARCOTRONIC 8504 M/16 2GR	12	72x55x47	300	3500	3500	230/400	5.985€
----------------------------------	----	----------	-----	------	------	---------	---------------

MARCOTRONIC 8504 M/16 3GR	19	96x55x47	300	5500	5500	230/400	7.810€
----------------------------------	----	----------	-----	------	------	---------	---------------

4 dosis automáticas y programables desde el exterior, muy facilmente, por grupo.

La programación de cada grupo puede ser diferente. Motobomba exterior. Consumo máximo 7 gr por café.
Color de serie gris antracita.



SPRINT 100 E 5 2GR	5	61x54x55	275	2800	4200	230/400	5.600€
---------------------------	---	----------	-----	------	------	---------	---------------

Modelo compacto. Caldera incorporada. 1 solo vaporizador. Autonivel de serie. 6 dosis programables por grupo
Disponible versión monofase 3000w. Consumo máximo 7 gr por café.



100 E TRONIC 2 GR	12	70x54x55	300	3500	3500	230/400	7.140€
--------------------------	----	----------	-----	------	------	---------	---------------

100 E TRONIC 3 GR	19	94x54x55	300	5500	5500	230/400	8.855€
--------------------------	----	----------	-----	------	------	---------	---------------

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	8.380€
-------------------------	----	----------	-----	------	------	---------	---------------

100 E TOUCH 3 GR	19	94x54x55	300	5000	5500	230/400	10.375€
-------------------------	----	----------	-----	------	------	---------	----------------



Digitales. Versión Touch posee intercambiador de calor en los grupos. Motobomba interior. 6 dosis automáticas y programables desde el exterior muy facilmente, por grupo. Consumo máximo 7 gr por café.

Todos los modelos cuentan con grupo y caldera cromados. Posee AUTODIAGNOSIS que avisa de la falta de agua en la red o avería en el grupo. Doble válvula de seguridad en la caldera. Válvula anti-vacío. Conmutador eléctrico para una o dos resistencias. Llave de paso para el vaciado de la caldera.

Todas las máquinas de café incluyen en su precio la MOTOBOMBA

COLORES DE SERIE



Antracita

Gris

Rojo Metalizado

Azul Sky

Blanco Brillante

Negro Mate

OPCIONALES



TODA CROMADA	1.390€
CAPUCHINADOR MANUAL	130€

MOTOBOMBA INTERIOR (MARCOTRONIC)	120€
PREINSTALACIÓN GAS (MARCOTRONIC)	310€

MÁQUINAS DE CAFÉ EXPRES AUTOMÁTICAS



MODELO	MOLINOS N° XKG	DIMENSIONES	LIT/W Caldera-Café	LIT/W Caldera Vapor	TOTAL W	V	PVP
--------	----------------	-------------	--------------------	---------------------	---------	---	-----

PLUS 5 Touch	2x0,65	33x56x72	1/1200	1/1800	3.150	230V F+N	9.950€
---------------------	--------	----------	--------	--------	-------	----------	---------------

Color negro. Display 7" Touch de selección de producto personalizable. Contenedor de producto en polvo de capacidad 2 litros. Sistema de lavado integrado. Capuchinador. Conexión USB que permite cargar música, videos, promociones, instrucciones, etc... Salida de producto regulable en altura 95/155 mm. Cubeta recogida gotas de 2 litros.



PLUS 7 Touch	2x1,30	33x56x72	1,3/1800	1,8/2000	4.780	230V F+N 400V 3F+N	12.255€
---------------------	--------	----------	----------	----------	-------	-----------------------	----------------

Color negro. Display 7" Touch de selección de producto personalizable. Contenedor de producto en polvo de capacidad 2 litros. Sistema de lavado integrado. Capuchinador. Conexión USB que permite cargar música, videos, promociones, instrucciones, etc... Salida de producto regulable en altura 94/194 mm. Cubeta recogida gotas de 2 litros.

Complementos para todos los modelos

FRIGORIFICO					108	230V F+N	1.930€
--------------------	--	--	--	--	-----	----------	---------------

CALIENTA TAZAS					70	230V F+N	965€
-----------------------	--	--	--	--	----	----------	-------------

BOMBA DE LECHE (garantiza temperatura y espuma de la leche erogada)							360€
--	--	--	--	--	--	--	-------------

Modelo PLUS 7 con complementos

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	735€
-------------------	-----------	-----	------	-----	----------	-----	----------	-------------

SM92 AUTOMATICO	64 PLANAS	6,6	1350	1,2	21x32x55	220	230V F+N	875€
------------------------	-----------	-----	------	-----	----------	-----	----------	-------------

SMLK AUTOMATICO	84 MIXTAS	13	700	1,75 ó 2,25	22x37x67	220	230V F+N	1.235€
------------------------	-----------	----	-----	-------------	----------	-----	----------	---------------

SMTK AUTOMATICO	CÓNICAS	18	400	1,75 ó 2,25	22x37x67	373	230V F+N	1.870€
------------------------	---------	----	-----	-------------	----------	-----	----------	---------------

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	1.065€
----------------------	-----------	-----	------	-----	----------	-----	----------	---------------

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

Café siempre recién molido. Regulación electrónica de la dosis.

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

COLORES DE SERIE



Antracita



Gris



Rojo Metalizado



Azul Sky










Blanco Brillante



Negro Mate

AUXILIAR CAFETERÍA

	MODELO		DIMENSIONES	Kw	V	PVP
	TOSTADOR SENCILLO	TPS	53x29x25	2,2	230 F+N	220€
	<i>Resistencia blindada. Con temporizador. 1 parrilla en dotación. Disponible también en cuarzo.</i>					
	TOSTADOR DOBLE	TPD	53x29x37	3,3	230 F+N	265€
	<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	245€
	COCEDOR DE SALCHICHAS CON GRIFO	CPSG	27x35x34	1	230 F+N	295€
	GOFRERA SIMPLE 2 (5x3)	GGOS 53	(10x16x2,6) 30x44x32	2,2	230 F+N	720€
	<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	535€
	<i>Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300°. Bandeja recoge grasas.</i>					
	GOFRERA 4 DOBLE (6x4)	GGOD 64	(10x17x1,5) 58x44x32	2,2x2	230 F+N	980€
	<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	435€
	<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	435€
	<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	765€
	CREPERA ELÉCTRICA 1	FCE1	37x42x16	2,4	230 F+N	820€
	<i>Diámetro 35 cm</i>					
	CREPERA ELÉCTRICA 2	FCE2	76x42x16	2,4x2	230 F+N	1.355€
	<i>Diámetro 35 cm</i>					
	CHOCOLATERAS (Ver página 29)					

MODELO	LIT	DIMENSIONES	R.P.M.	Kw	V	PVP
 <p>LICUADORA INDUSTRIAL FLI</p> <p>35x26x44 3000 0,4 230 F+N 2.770€</p> <p><i>Se coloca la fruta o vegetal por la parte superior. Tras centrifugar el jugo sale por el grifo y los desperdicios van directos al vaso contenedor que se incluye en dotación. Contenedor de ø 18x27h. Cesto, filtro y cuchillas en Inox. Motor ventilado. Estructura en aluminio.</i></p>						
 <p>BATIDORA-TRITURADORA INDUSTRIAL F750-5</p> <p>5 25x26x54 1400-2400 0,75 230 F+N 1.670€</p> <p><i>Regulador de velocidad. Vaso inox de serie. Estructura inox</i></p>						
 <p>BATIDORA-TRITURADORA 2 LIT F750-2</p> <p>2 21x21x49 1400-2400 0,75 230 F+N 995€</p> <p><i>Regulador de velocidad. Estructura de aluminio con vaso de policarbonato. Vaso Inox opcional.</i></p>						
 <p>BATIDORA-TRITURADORA 500 LT 500-3</p> <p>2 28X26X52 3800 1,5 230 F+N 470€</p> <p><i>3 programas de 30', 60' y 90' de serie + función en continuo Estructura plástica</i></p>						
 <p>BATIDORA (Vaso policarbonato) R-B1</p> <p>1 18x18x48 15000 0,15 230 F+N 380€</p>						
<p>BATIDORA (Vaso inox) R-B1VX</p> <p>1 18x18x48 15000 0,15 230 F+N 420€</p>						
<p>BATIDORA DOBLE (Vaso policarbonato) R-B2</p> <p>1+1 30x18x48 15000 2x0,15 230 F+N 655€</p>						
<p>BATIDORA DOBLE (Vaso inox) R-B2VX</p> <p>1+1 30x18x48 15000 2x0,15 230 F+N 735€</p> <p><i>Estructura en aluminio y acero inox. Silenciosa.</i></p>						
 <p>EXPRIMIDOR SIN TAPA R-EST</p> <p>- 20x20x30 900 0,35 230 F+N 350€</p> <p><i>Cromado. Estructura en ABS e inox. Desmontable para facilitar su limpieza.</i></p>						
 <p>EXPRIMIDOR CON TAPA R-ECT</p> <p>- 20x22x33 1400 0,35 230 F+N 685€</p> <p><i>Construido en acero inoxidable. Start automático por presión de tapa. Filtro, cuenco y escurridor desmontables para facilitar su limpieza</i></p>						

ALIMENTACIÓN



ALIMENTACIÓN

 **GRANITA**



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	489€
250 AFP	250	200	160	0/15	51	38	36	250	230V F+N	564€
300 C	300	230	210	0/15	59	48	40	350	230V F+N	890€
ECO 220	220	200	150	0/15	47	40	36	250	230V F+N	723€
ECO 250 C	250	200	160	0/15	47	40	37	300	230V F+N	740€
ECO 280	280	250	200	0/15	58	47	39	300	230V F+N	928€
ECO 300 E	300	260	210	0/15	60	48	42	400	230V F+N	1.100€
PLUS 300	300	280	220	0/15	69	56	44	450	230V F+N	1.432€
PLUS 350	350	290	240	0/15	71	57	47	500	230V F+N	2.325€

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	5.625€
AUTOMÁTICA 350 SBR	350	280	220	0/20	72	72	62	380	230V F+N	5.995€

OPCIONAL: Contador de lonchas



450€

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	3.060€
NEE 350	350	300	250	0/30	84	64	56	500	230V/400V 50Hz	3.450€
 AUTOMÁTICA SUPER 300 SBR	300	285	190	0/20	66	70	62	370	230V/400V 50Hz	6.390€
AUTOMÁTICA SUPER 350 SBR	350	280	220	0/20	66	70	62	370	230V/400V 50Hz	6.960€

OPCIONAL: Contador de lonchas

450€

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	1.695€
BETA 350 BN	350	230	270	0/15	84	69	53	300	400V 3F+N	3.485€

ALIMENTACIÓN

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	592€
	NOVA12 III	70	6	150	38	29	43	1	400V 3F+N	895€
	NOVA12 II	70	6	150	38	29	43	1	230V F+N	935€
	NOVA12 III B IX	70	6	150	38	29	43	1	400V 3F+N	1.085€
	NOVA12 II B IX	70	6	150	38	29	43	1	230V F+N	1.125€
	NOVA 22 III	82	6	300	44	29	43	1,5	400V 3F+N	1.065€
	NOVA 22 II	82	6	300	44	29	43	1,5	230V F+N	1.145€
	NOVA 22 III B IX	82	6	300	44	29	43	1,5	400V 3F+N	1.310€
	NOVA22 II B IX	82	6	300	44	29	43	1,5	230V F+N	1.365€
	NOVA 32 III	98	6	400	50	24	51	2	230V F+N	1.995€
	NOVA 32 III B IX	98	6	400	50	24	51	2	400V F+N	2.275€

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	1.535€
	FTI 22 II B IX	82	6	300	43	27	43	1,5	230V F+N	1.590€
	FT 22 UNGER II B IX	82	6	300	43	27	43	1,5	230V F+N	2.620€
	FTI 32 III B IX	98	6	400	58	37	51	2	400V 3F+N	2.710€
	FTI 32 II UNGER B IX	98	6	400	58	37	51	2	400V 3F+N	3.980€

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	4.920€
	FTRS 32 III	98	6	600	38	41	57	3,0	400V 3F+N	5.585€

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	∅ 75 x 20	325€
	MOD 22	∅ 120 x 20	410€
	BOCA PASAPURE (PATATA..) MOD 12	∅ 400 x 20	498€
	MOD 22	∅ 400 x 20	515€
<i>Cuerpo en aluminio. Corte y cubeta inox.</i>			
	SET 3 EMBUDOS (15-20 Y 25) PARA EMBUTIR CON LA PICADORA		29€
	ANILLO PARA ENSACAR		38€

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	755€
	F TG12III	75 140	140 80	70 6	50 20 46	1	400V 3F+N	1.265€
	F TG12II	75 140	140 80	70 6	50 20 46	1	230V F+N	1.315€
	F TG22III	75 140	140 80	70 6	61 20 46	1,5	400V 3F+N	1.460€
	F TG22II	75 140	140 80	70 6	61 20 46	1,5	230V F+N	1.520€

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	495€
	F GM CON RULO INOX	60 110	110 65	30	28 17 31	0,5	230V F+N	555€
	F GS III	75 140	140 80	70	38 22 38	1	400V 3F+N	955€
	F GS III CON RULO INOX	75 140	140 80	70	38 22 38	1	400V 3F+N	1.035€
	F GS II	75 140	140 80	70	38 22 38	1	230V F+N	999€
	F GS II CON RULO INOX	75 140	140 80	70	38 22 38	1	230V F+N	1.079€

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	1.260€

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



Conos opcionales de 2,5 mm y 4 mm
Cuchilla rodajas de 2 mm

129€

129€

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	1.523€
RALLADOR DE PAN INOX	Hasta 50 Kg/h - 3000 rpm	40 38 80	0,75	230V F+N	2.497€
FILTRO MIGAS OPCIONAL					32€

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	4.185€
-------------------	-------------------	----------	-----	----------	---------------

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	2.255€



SGA 1830 III	1830	320	190	41	41	41	68	94	1	400V 3F+N	2.325€
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	----	---	-----------	---------------



SGA 2020 III	2020	340	230	50	53	50	75	105	1,5	400V 3F+N	2.565€
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	-----	-----	-----------	---------------

SGI 1650 III	1650	190	190	50	41	50	69	88	1,5	400V 3F+N	3.925€
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	----	-----	-----------	---------------

SGI 1830 III	1830	240	210	50	44	50	72	98	1,5	400V 3F+N	4.875€
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	----	-----	-----------	---------------

SGI 2080 III	2080	270	230	60	55	60	72	155	2	400V 3F+N	6.950€
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	-----	---	-----------	---------------

SGI 2460 III	2460	330	270	72	66	72	83	169	2	400V 3F+N	7.305€
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	-----	---	-----------	---------------

SGI 3160 III	3160	430	360	86	81	86	100	188	3	400V 3F+N	9.520€
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	-----	-----	---	-----------	---------------

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	375€
-------------------------------	----	----	----	-------------

Caballote INOX MOD SGI 1650 Y 1830	50	33	60	740€
---	----	----	----	-------------

Versión Monofase				+5%
-------------------------	--	--	--	------------

PRENSA DE HAMBURGUESAS



MODELO	Ø hamburguesa	DIM. MÁQUINA	PVP
FPH 100	100 manual	25 19 32	450€

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	1.235€
EMB HORIZONTAL -14	14 LIT	Ø 198	98 28 98	1.310€
EMB VERTICAL - 7	7 LIT	Ø 156	46 30 74	1.510€
EMB VERTICAL -14	14 LIT	Ø 198	48 35 90	1.695€

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 turbulancia.

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	1.295€
CUTTER GFL-5	5	1.400	31 27 47	1,5	400V 3F+N	1.745€
CUTTER GFL-8	8	1.400	31 27 47	1,5	400V 3F+N	2.040€

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.

290€

580€

CORTAHORTALIZAS



















MODELO	Kg/h	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
 ROBOT CUCOJET-F	18,5	49 28 53	0,8	230V F+N	1.795€

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	2.450€
---	------	----------	-----	----------	---------------

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	129€
		DISCO CORTE	S	Medias rodajas	S1-S2	129€
		DISCO CORTE	H	Tiras curvadas	H4-H6-H8-H10	171€
		DISCO CORTE	Z	Corte tipo "juliana" y rallado	Z2-Z3-Z4-Z7	102€
		DISCO CORTE	V	Rallado pan y queso curado	Sólo 1 modelo	102€
		DISCO FIJO	B	Combinado con E corta rodajas en tiras	B6-B8-B10	171€
		DISCO CORTE	D	Combinado con E corta rodajas en cubos	8*8-10*10-16*16-20*20	193€
		DISCO CORTE REGULABLE		Rodajas	Regulable de 1 a 8 mm	323€
		EXPULSOR		No corta Sólo Expulsa	(en dotación. Plástico)	63€

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	2.136€
------------	---	-----	-----	----------	-----	-----------	---------------



5 KG CON CAJÓN Y FILTRO	5	150	270	53-52-70	0,5	400V 3F+N	2.338€
-------------------------	---	-----	-----	----------	-----	-----------	---------------

10 KG CON CAJÓN Y FILTRO	10	300	320	53-66-85	0,75	400V 3F+N	2.767€
--------------------------	----	-----	-----	----------	------	-----------	---------------

18 KG CON CAJÓN Y FILTRO	18	250	320	53-66-95	0,9	400V 3F+N	2.931€
--------------------------	----	-----	-----	----------	-----	-----------	---------------



5 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	5	150	270	53-52-95	0,5	400V 3F+N	2.544€
---	---	-----	-----	----------	-----	-----------	---------------

10 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	10	300	320	53-66-110	0,75	400V 3F+N	2.977€
--	----	-----	-----	-----------	------	-----------	---------------

18 KG CON CAJÓN Y FILTRO	18	500	320	53-66-120	0,9	400V 3F+N	3.164€
--------------------------	----	-----	-----	-----------	-----	-----------	---------------

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	2.318€
------------	---	----	-----	----------	-----	-----------	---------------



5 KG CON CAJÓN Y FILTRO	5	75	145	53-52-70	0,5	400V 3F+N	2.514€
-------------------------	---	----	-----	----------	-----	-----------	---------------

10 KG CON CAJÓN Y FILTRO	10	150	180	53-66-85	0,75	400V 3F+N	2.957€
--------------------------	----	-----	-----	----------	------	-----------	---------------

18 KG CON CAJÓN Y FILTRO	18	250	180	53-66-95	0,9	400V 3F+N	3.144€
--------------------------	----	-----	-----	----------	-----	-----------	---------------



5 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	5	75	145	53-52-95	0,5	400V 3F+N	2.716€
---	---	----	-----	----------	-----	-----------	---------------

10 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	10	150	180	53-66-110	0,5	400V 3F+N	3.146€
--	----	-----	-----	-----------	-----	-----------	---------------

18 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	18	250	180	53-66-120	0,9	400V 3F+N	3.308€
--	----	-----	-----	-----------	-----	-----------	---------------

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	370€
FLW250/250	Variable	1	250	20	75	555	250	230V F+N	440€
FLW300/300	Variable	1	300	20-50	100	650	300	230V F+N	590€
FLW400/400	Variable	1	400	50-75	100	750	400	230V F+N	710€
FLW500/500	Variable	1	500	50-100	100	850	500	230V F+N	790€
FLW650/600	Variable	1	600	100-300	130	1020	650	230V F+N	940€



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)	220€
BRAZO BATIDOR 330 mm (mod 300-400-500)	240€
BRAZO BATIDOR 360 mm (mod 650)	260€
BRAZO HOMOGENIZADOR MOD 250	280€
BRAZO HOMOGENIZADOR MOD 300	290€
BRAZO HOMOGENIZADOR MOD 400	310€
BRAZO HOMOGENIZADOR MOD 500	325€
BRAZO HOMOGENIZADOR MOD 650	380€

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	1.295€
GIBM 10 II	10 l 8 kg	35	26	26 50 50	0,5	230V F+N	1.429€
GIBM 20 II	22 l 17 kg	56	36	39 67 73	1	230V F+N	1.655€
GIBM 30 II	32 l 25 kg	88	40	43 74 81	1,5	230V F+N	2.000€
GIBM 40 II	41 l 35 kg	112	45	48 81 83	1,5	230V F+N	2.330€
GIBM 50 II	48 l 42 kg	128	45	48 81 83	2	230V F+N	2.585€

Segunda velocidad opcional en versión trifase 20, 30, 40 y 50 kg

395€

Inverter con variador de velocidad

545€

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	1.915€
GIMR 10	10 l 8 kg	35	26	39 67 68	0,5	230V F+N	1.955€
GIMR 15	16 l 12 kg	48	32	39 67 73	1	230V F+N	2.195€
GIMR 20	22 l 17 kg	56	36	39 67 73	1	230V F+N	2.295€
GIMR 30	32 l 25 kg	88	40	43 74 81	1,5	230V F+N	2.710€
GIMR 40	41 l 35 kg	112	45	48 81 83	1,5	230V F+N	2.845€
GIMR 50	48 l 42 kg	128	45	48 81 83	2	230V F+N	2.970€

Segunda velocidad opcional en versión trifase 20, 30, 40 y 50 kg

395€

Inverter con variador de velocidad

545€

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	5.800€
GIMF 35	40 l 35 kg	120	56	59 93 88	1,5	230V F+N	6.395€

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	9.415€
PORCIONADORA 80 800	30 kg	175-350 (500 gr)	51 66 83	1,2	400V 3F+N	11.300€
<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	4.906€
BOLEADORA AR 800		1200	51 51 75	0,5	400V 3F+N	7.990€
<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)	66 778 155	1,7	400V 3F+N	15.460€
COMBI PF PO-AR 800	30 kg	175-350 (500 gr)	66 778 163	1,7	400V 3F+N	20.485€

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	6.070€
GP 45	45cm	100/500	67 55 86	5,6	400V 3F+N	7.280€

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	990€
GDMA 500-1	26-45	210-700	65 36 43	0,50	230V F+N	1.180€
<i>Pedal eléctrico de serie</i>						
 GDSA 310	14-30	80-120	44 38 62	0,33	230V F+N	1.410€
GDSA 420	26-40	210-700	54 41 72	0,50	230V F+N	1.610€
Pedal opcional para accionar con el pie						80€
<i>Modelos especiales para pizza redonda.</i>						
 GDSA 420 RP	26-45	220-1000	54 41 68	0,50	230V F+N	1.680€

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	3.995€
FLPF 400	40 cm	54 35 42	600	230V F+N	4.190€
FLPF 500	50 cm	64 35 42	600	230V F+N	4.795€
<i>Rulos en acero inoxidable</i>					
 CORTAPASTA (de 2 mm - 6 mm - 12 mm)					1.700€
<i>Opcional para modelos LPF debe solicitarse con la máquina. No es posible incorporarlo después</i>					
 IMPERIA MANUAL	22 cm	22 30 25	-		1.060€
IMPERIA MOTORIZADA	22 cm	35 37 29	190	230V F+N	3.225€
<i>Opciones de corte (7 modelos). Producción aproximada, 12 Kg/h</i>					
266€					



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	495€
FRESH 43	Inox	430	21	49 30 18	0,45	230V F+N	995€

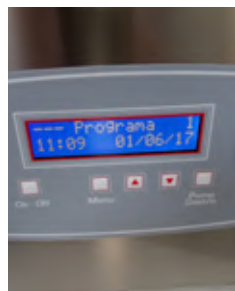
Funcionamiento automático. Por sensor. Ya programada. También sirve para vacío de recipientes. Bivalente 50/60 Hz. Vacío al 85%. Funcionan sólo con bolsas gofradas. Bomba autolubrificante. No admite líquidos, cremas, harinas... (sólo sólidos)

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	2.520€
F32	320	8	33x33x21	45 46 46	0,45	230V F+N	3.070€
F35	365	10	37x44x21	51 56 52	0,45	230V F+N	3.530€
F42	420	20	43x43x22	56 56 52	0,75	230V F+N	3.998€
F52	520	20	53x53x22	66 67 52	0,90	230V F+N	4.630€
 P2032	320	8	33x33x21	45 46 46	0,45	230V F+N	3.780€
P2036	365	16	37x44x21	51 56 52	0,55	230V F+N	4.540€
P2042	420	21	43x43x22	56 56 52	0,90	230V F+N	4.880€
P2052	520	25	53x53x24	66 67 52	0,90	230V F+N	5.800€

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)	250€
2ª barra (mod. F42 y F52)	780€
Corte bolsa modelos P2032 - F 2036 - P2042	190€
Corte bolsa modelos P2052	390€
Doble barra soldadura mod. P20	170€
Atmósfera progresiva (todas los modelos P20)	330€

COCCIÓN



COCCIÓN

ZINCO

ÍNDICE INDEX / SOMMAIRE

PAG.



Asadores y Hornos

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

C 03
C 05
C 07
C 10



Hornos y Fermentadoras

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

C 11
C 14
C 15
C 16
C 19



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 ÚNICO
- 700 STILE

C 30
C 32
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



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 succulentos 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€
	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€
	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€
	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€

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						50€
	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.





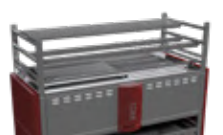









Para obtener un mayor sabor ahumado, se añade madera.

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	11.610€
	PARRILLA CON 2 RUEDA	P2402R	240x95x197	192	18.895€
<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	1.095€
	YAKITORI	YT	69x26x25	43	1.640€
<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.*

CHURRASQUEROS Y ASADORES

Una manera saludable de cocinar

C



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.

COCCIÓN

ASADORES Y CHURRASQUEROS

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

ASADORES MURALES ELÉCTRICOS



ASADOR ELECT 4 POLLOS	4PE	1 espada x 76	92x39x39	1x1,8	230 F+N	1.620€
ASADOR ELECT 6 POLLOS	6PE	1 espada x 96	112x39x 39	1x2,5	230 F+N	1.940€



ASADOR ELECT 12 POLLOS	12PE	3 espada x 76	92x39x65	3x1,8	400 3F+N	2.540€
ASADOR ELECT 18 POLLOS	18PE	3 espada x 96	112x39x65	2,5x3	400 3F+N	2.805€
ASADOR ELECT 24 POLLOS	24PE	6 espada x 76	92x39x122	6x1,8	400 3F+N	4.825€
ASADOR ELECT 36 POLLOS	36PE	6 espada x 96	112x39x122	6x2,5	400 3F+N	5.295€

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.

ASADORES MURALES GAS



ASADOR GAS 4 POLLOS	4PG	1 espada x 76	92x39x39	4,5		1.595€
ASADOR GAS 6 POLLOS	6PG	1 espada x 96	112x39x 39	6,5		1.920€



ASADOR GAS 12 POLLOS	12PG	3 espada x 76	92x39x65	12		2.540€
ASADOR GAS 18 POLLOS	18PG	3 espada x 96	112x39x65	14		2.805€
ASADOR GAS 24 POLLOS	24PG	6 espada x 76	92x39x122	24		4.825€
ASADOR GAS 36 POLLOS	36PG	6 espada x 96	112x39x122	28		5.295€

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

ASADOR DOBLE TAMBOR GAS



ASADOR GAS 42+42 POLLOS	DOUBLE GR	6+6 espad x 111	145x68x123	26,5		14.620€
-------------------------	-----------	-----------------	------------	------	--	---------

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 GAS



ASADOR GAS 42 POLLOS	42P	6 espad x 111	142x68x75	13,8		8.780€
ASADOR GAS 45+27 POLLOS	72P	8+4 espad x 91	122x80x85	26,5		9.700€
ASADOR GAS 56+28 POLLOS	84P	8+4 espad x 111	142x80x85	26,5		10.100€
ASADOR GAS 70+35 POLLOS	105P	10+5 espad x 111	142x93x93	32		12.960€
ASADOR GAS 76+32 POLLOS	108P	12+6 espad x 91	122x98x98	32		14.120€
ASADOR GAS 84+42 POLLOS	126P	12+6 espad x 111	142x98x98	32		14.990€

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



MÁQUINA	MODELO		DIMENSIONES	Kw	VOLTAJE	PVP	
	ASADOR ELEC 6 ESP	PE6	6 espadas x 83	110x72x86	11,8	400 3F+N	8.300€
	ASADOR ELEC 8 ESP	PE8	8 espadas x 83	110x85x94	13,3	400 3F+N	9.500€
	ASADOR ELEC 10 ESP	PE10	10 espadas x 83	110x93x105	17,5	400 3F+N	11.990€
	ASADOR ELEC 12 ESP	PE12	12 espadas x 83	110x99x113	19,8	400 3F+N	13.250€

ASADORES PLANETARIOS EXPOSITORES ELÉCTRICOS (ISLA)



ASADOR ELEC 42 POLLOS	EX42 E	6 espadas x 111	145x68x75	10	400V 3F+N	9.100€
ASADOR ELEC 56+28 POLLOS	EX84 E	8+4 espadas x 111	145x80x85	15	400V 3F+N	10.470€
ASADOR ELEC 70+35 POLLOS	EX105 E	10+5 espadas x 111	145x93x95	22,5	400V 3F+N	12.960€
ASADOR ELEC 84+42 POLLOS	EX126 E	12+6 espadas x 111	145x93x98	22,5	400V 3F+N	14.950€

Carro soporte opcional. Puerta de cristal a ambos lados.

ASADORES PLANETARIOS DE LEÑA



ASADOR LEÑA 30	30 L	6 espadas x 111	130x110x100			15.900€
ASADOR LEÑA 84	84 L	8+4 espadas x 111	159x110x110			17.500€
ASADOR LEÑA 126	126 L	12+6 espadas x 111	159x135x130			20.050€

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	2.720€
CHURRASQUERO 9	CHG9	2P+5M+1G+1H	90x57x72	12	4.020€
CHURRASQUERO 13	CHG13	3P+7M+3G+1H	110x57x72	14	5.060€
CHURRASQUERO 20	CHG20	6P+10M+3G+1H	110x57x90	13	5.990€
CHURRASQUERO 29	CHG29	8P+15M+4G+2H	140x57x90	18,5	8.780€


Disponibles 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	VOLTAJE	PVP	
	KEBAB 3 RESISTENCIA VITROCERÁMICA	EKV3	55x55x93	5/15	3x2	6	400 3F+N	2.600€
	KEBAB 4 RESISTENCIA VITROCERÁMICA	EKV4	55x65x110	20/50	4x2	8	400 3F+N	3.100€
	KEBAB 5 RESISTENCIA VITROCERÁMICA	EKV5	59x77x131	50/70	5x2	10	400 3F+N	3.300€

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

KEBAB GAS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	KG PIEZAS	KW	T		PVP
	KEBAB 2 QUEMADORES	EKG2	45x58x77	5/10	3x2	6	2.200€
	KEBAB 3 QUEMADORES	EKG3	51x58x93	15/20	3x3	9	2.500€
	KEBAB 4 QUEMADORES	EKG4	51x65x110	20/50	4x3	12	2.880€
	KEBAB 5 QUEMADORES	EKG5	59x75x129	50/70	5x3	15	3.150€

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

OPCIONALES ASADORES

Carro con ruedas para modelo 42 -84	1.100 €
Carro con ruedas para modelo 105-126	1.250 €
Carro con ruedas para Double grill	950€
Armario caliente para 42-84	2.750€
Armario caliente para 105-126	2.980€
Parrillas para chuletas	230 €
Rulo para patatas	230 €
Espada	77 €
Gancho	10 €
Bolsa de gomas	

OPCIONALES CHURRASQUEROS

Carro con ruedas para modelo 14-20	795€
Carro con ruedas para modelo 29	930€
Armario neutro para 14-20	1.540€
Armario neutro para 29	1.670€
Espada de 50 cm	32€
Gancho	10€

HORNOS PIZZA













COCCIÓN



HORNOS PIZZA






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	475€
	4+4 PIZZAS DE 18 CM ECO	XP2	56x53x45	(0,95+0,8)x2	3,5	230 F+N	750€
	4+4+4 PIZZAS DE 18 CM ECO	XP3	57x51x65	(0,95+0,8)x3	5,3	230 F+N	1.325€
	MODELO PUERTA DE CRISTAL (Por puerta)						(+) 95€
	<i>Hasta 320°C. Suelo refractario.. Resistencia superior e inferior. No luz interior. Cámara de 40* 39</i>						
	4 PIZZAS DE 18 CM	B-1/40	56x50x28	0,8+0,8	1,6	230 F+N	730€
	OPCIONAL CRISTAL+LUZ						(+) 150€
	4 + 4 PIZZAS DE 18 CM	B-2/40	56x50x43	(0,8+0,8)+0,8	2,4	230 F+N	890€
	OPCIONAL CRISTAL+LUZ						(+) 280€
	<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*	990€
	4 + 4 PIZZAS DE 25 CM	B-2/50	92x70x53	(2,5+2,5)+2,5	7,5	400 3F+N	1.560€
	<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 62x50x12</i>						
	<i>Disponible versión con puerta cristal y luz</i>						
	4 PIZZAS DE 33 CM	B-4	98x92x42	2,4+2,4	4,8	230/400*	1.400€
	4 + 4 PIZZAS DE 33 CM	B-44	98x92x75	2X(2,4+2,4)	9,6	400 3F+N	2.470€
	<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x66x14</i>						
	<i>Opcional: Techo refractario</i>						
	6 PIZZAS DE 33 CM	B-6	98x122x42	3,6+3,6	7,2	400 3F+N	1.750€
	6 + 6 PIZZAS DE 33 CM	B-66	98x122x75	2X(3,6+3,6)	14,4	400 3F+N	2.990 €
	<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x99x14</i>						
	<i>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

C


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*	1.500€
	3+3 PIZZAS DE 36 CM (10+10 DE 21)	B-XL33L	136x60x75	2x(2,2+2,2)	8,8	400 3F+N	2.480€
	<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x43x14</i>						+410€
	<i>Versión Digital</i>						
	6 PIZZAS DE 36 CM	B-XL6L	136x96x42	4,5+4,5	9	400 3F+N	2.280€
	6+6 PIZZAS DE 36 CM	B-XL66L	136x96x75	2x(4,5+4,5)	18	400 3F+N	3.800€
	<i>ANCHO ESPECIAL. Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x72x14.</i>						+410€
	<i>Versión Digital</i>						
	9 PIZZAS DE 36 CM	B-XL9	136x132x42	6,6+6,6	13,2	400 3F+N	2.460€
	9+9 PIZZAS DE 36 CM	B-XL99	136x132x75	2x(6,6+6,6)	26,4	400 3F+N	4.390€
	<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x108x14. Versión Digital</i>						+410€
	<i>Versión Digital</i>						

HORNOS PIZZA Y PANADERÍA 60x40

	2 B 60X40/ 4 PIZZAS DE 36 CM	T-4	110x107x42	3,5+3,5	7	400 3F+N	1.770€
	4 B 60X40/ 8 PIZZAS DE 36 CM	T-44	110x107x75	2x(3,5+3,5)	14	400 3F+N	2.790€
	<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 82x84x17. Bivalente para pan</i>						
	4 B 60X40/ 6 PIZZAS DE 36 CM	T-6L	150x107x42	5+5	10,2	400 3F+N	2.440€
	8 B 60X40/ 12 PIZZAS DE 36 CM	T-66L	150x107x75	2x(5+5)	20,4	400 3F+N	4.110€
	<i>Ancho especial. Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x84x17. Bivalente para pan.</i>						
	5 B 60X40/ 9 PIZZAS DE 36 CM	T-9	150x131x42	7,5+7,5	15	400 3F+N	2.630€
	10 B 60X40/ 18 PIZZAS DE 36 CM	T-99	150x131x75	2x(7,5+7,5)	30	400 3F+N	4.730€
	<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x108x17,5. Bivalente para pan.</i>						

*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	1.920€
	3 B 60X40/ 6 PIZZAS DE 36 CM	T-6H	150x131x51	5+5	10	400 3F+N	2.350€
	<i>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.</i>						

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	4.430€
	6 PIZZAS DE 30 CM	G-6	100x136x56	62x92x15	21,5	1,5	5.200€
	9 PIZZAS DE 30 CM	G-9	130x136x56	92x92x15	27	2,2	6.250€
	4 PIZZAS DE 35 CM	GXL4	111x118x54	72x72x15	18	1,5	4.820€
	6 PIZZAS DE 35 CM	GXL6	111x154x54	72x108x15	23	2	5.680€
	6 PIZZAS DE 35 CM	6XL6L	147x118x54	108x72x15	23	2	6.160€
	9 PIZZAS DE 35 CM	GXL9	147x154x154	108x108x15	31	2,5	7.090€

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


HORNOS PIZZA CINTA

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	2.100€
	HORNO CINTA 160	HPPC160	40	25	169x63x30	3+3	6	400 3F+N	2.435€
<i>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).</i>									
	HORNO CINTA 4054	C-40-54	40	20	40x54x10	143x99x45	3+4,4	7,4 400 3F+N	8.710€
	HORNO CINTA 5075 + soporte	C-50-75	80	30	50x75x10	186x121x103	5,6+8,2	13,8 400 3F+N	15.490€
	HORNO CINTA 65100 + soporte	C-65-100	120	80	65x100x10	207x132x109	7,2+10,8	18 400 3F+N	19.900€
	HORNO CINTA 80100 + soporte	C-80-110	150	90	80x110x10	225x156x113	12+12	24 400 3F+N	23.640€
Versión gas									(+) 5%
<i>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. Puerta de serie para control de la coción y fácil limpieza.</i>									
<i>Ejemplo: Hornos superpuestos</i>									

FERMENTADORAS

	FB x L3L y 33L	6 (60x40)	136x49x90	2	230V F+N	2.730€
	FB x L6L y 66L	18 (60x40)	136x85x90	2	230V F+N	2.980€
	FB x L9L y 99L	18 (60x40)	136x120x90	2	230V F+N	3.120€
	FT4 y 44	12 (60x40)	110x97x90	2	230V F+N	2.160€
	FT4 x 3	6 (60x40)	110x97x55	2	230V F+N	1.985€
	FT6 y 66	12 (60x40)	110x120x90	2	230V F+N	2.455€
	FT6 x 3	6 (60x40)	110x120x55	2	230V F+N	2.395€
	FT9 y 99	18 (60x40)	150x120x90	2	230V F+N	3.385€
	FT9 x 3	9 (60x40)	150x120x55	2	230V F+N	3.875€
<i>Hasta 60°C. Con cubeta para agua.</i>						


SOPORTES

MODELO	DIMENSIONES	PVP	MODELO	DIMENSIONES	PVP	
	B-4	98x82x96	410€	T-4	111x85x96	465€
	B-44	98x82x86	433€	T-44	111x85x86	465€
	B-6	98x111x96	433€	T-6	151x82x96	540€
	B-66	98x111x86	433€	T-66	151x82x86	540€
				T-9	151x121x96	576€
	B-XL3L	135x49x96	420€	T-99	151x121x86	576€
	B-XL33L	135x49x86	420€			
	B-XL6L	131x85x96	482€	G-4	101x84x96	410€
	B-XL66L	131x85x86	482€	G-6	101x114x96	470€
	B-XL9	131x124x96	535€	G-9	131x114x96	540€
	B-XL99	131x124x86	535€			

HORNOS ARTESANALES DE LEÑA - GAS FIJOS

C



MÁQUINA	MODELO	CAPACIDAD PIZZA			DIMENSIONES	PVP	
		LEÑA	GAS	Ø		LEÑA	GAS
	LGC 4	4	5	30	140x145x185	9.710€	16.210€
	LGC 6	6	8	30	160x165x185	12.310€	18.750€
	LGC 8	8	9	30	170x175x185	13.710€	20.270€

Modelos superiores consultar

Decoración frontal desde

1.480€

Resto 2 laterales y techo decorado desde

2.390€

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.

	LGP 4	4	5	30	150x150x185	10.890€	17.280€
	LGP 6	6	8	30	170x170x185	13.520€	19.880€
	LGP 8	8	9	30	180x180x185	14.820€	21.280€

Modelos superiores consultar

Decoración frontal (tres paredes chaflán)

2.000€

Decoración resto dos laterales desde

1.190€

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.

	LGR 4	4	5	30	145x150x190	10.890€	17.300€
	+SOPORTE LGR 6	6	8	30	160x170x200	13.520€	19.880€
	LGR 8	8	9	30	175x180x200	14.810€	21.280€

Modelos superiores consultar

Decoración completa tipo mosaico desde

5.450€

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.

	LGE 4	4	5	30	140x140x185	10.650€	16.970€
	LGE 6	6	8	30	160x165x185	13.220€	19.570€
	LGE 8	8	9	30	170x175x185	14.440€	20.980€

Modelos superiores consultar

No admite decoración.

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



HORNO REDONDO	LGR 7G	6	30	165x160x185	27.580€	29.860€
	LGR 16G	14	30	195x190x185	30.500€	31.880€

Combinado leña+gas: Añadir al precio del modelo gas

10%

Diámetro interior de 1200 mmk (LGR 7G) y 1500 mm (LGR 16G).

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 ESFERA	LGE 7G	6	30	140x145x185	28.940€	31.280€
	LGE 16G	14	30	160x165x185	32.100€	33.300 €

Combinado leña+gas: Añadir al precio del modelo gas

10%

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.

HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS

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



HORNOS PASTELERIA-PANADERIA

C

HORNOS CONVECCION ELECTRICOS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	M	BAND DOTAC	VOLTAJE	PVP
HORNO 4 (429x345)	EP443	59x70x59	2,8	1	4	220V F+N	895€
Opcional "G": Grill y funciones adicionales estático y descongelación: <i>Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores.</i>							290€
HORNO 4 60x40	EP464	79x76x64	3,4	1 IC	-	220V F+N	1.885€
Humidificador opcional <i>Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores. Humidificador mediante pulsador.</i>							+85€
HORNO 6 60x40	EP664	85x104x85	10,4	2 IC	-	400V 3F+N	3.690€
HORNO 6 60x40 + VAPOR	EP664V	85x104x85	10,4	2 IC	-	400V 3F+N	4.985€
HORNO 10 60x40 + VAPOR	EP1064V	85x104x113	16	3 IC	-	400V 3F+N	6.740€
<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	13.690€
<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							1.970€

HORNOS CONVECCION GAS



HORNO GAS 4 60x40 + VAPOR	GP464V	85x104x80	9	1 IC	-	220V F+N	5.270€
HORNO GAS 6 60x40 + VAPOR	GP664V	85x104x95	13	2 IC	-	220V F+N	6.340€
HORNO GAS 10 60x40 + VAPOR	GP1064V	85x104x123	18	3 IC	-	220V F+N	7.640€
<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	17.450€
<i>Programable. 10 vapores con 10 fases. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Carro extraíble en dotación.</i>							
Opcional: 2º carro extraíble							1.970€
<i>Admite como opcionales la sonda al corazón y autolavado.</i>							

BANDEJAS-REJILLAS

	DIM.	PVP
REJILLAS		
CROMADA	43,5x31,5	18€
CROMADA	60x40	30€
BANDEJAS		
ALUMINIZADA	43,5x31,5	19€
HIERRO ALUMINIZADO	60x40	19€
HIERRO PAVONADO	60x40	19€
PERFORADA	60x40	26€
4 CANALES PERFORADO	60x40	46€
5 CANALES PERFORADO	60x40	46€
ACANAL + CAUCHO	60x40	64€

FERMENTADORAS-SOPORTES

MÁQUINA	DIM.	PVP
FERMENTADORA 8 (429x345)	60x55x84	1,2 220V F+N 995€
FERMENTADORA 8 (60x40)	80x66x84	2,4 220V F+N 1.840€
<i>Paso de las guías 70 mm. Regulación temperatura de 30º a 60ºC</i>		
SOPORTE HORNO 4-6-10 bandejas	73x60x77	955€

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	1.975€
---------------------------------------	---------------	----------	-----	---	--	---------	---------------

HORNO 4 GN 1/1 HUMIDIFICADOR + GRILL	EG411HG	79x75x64	5,2	2		400 F+N	1.995€
---	----------------	----------	-----	---	--	---------	---------------

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



HORNO 7 GN 1/1+VAPOR	EG711V	73x86x85	10,4	2 IC		400 3F+N	4.795€
-----------------------------	---------------	----------	------	------	--	----------	---------------

HORNO 11 GN 1/1+VAPOR	EG1111V	73x86x113	16	2 IC		400 3F+N	6.740€
------------------------------	----------------	-----------	----	------	--	----------	---------------

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	5.840€
--	-----------------	----------	-----	------	--	----------	---------------

HORNO 10 COMPACTO GN 1/1 TOUCH+VAPOR	EG1011CTV	50x93x97	15,4	2 IC		400 3F+N	7.945€
---	------------------	----------	------	------	--	----------	---------------

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+VAPOR	EG2011V	99x103x192	31	4 IC		400V 3F+N	13.720€
------------------------------	----------------	------------	----	------	--	-----------	----------------

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 **1.995€**



HORNOS MIXTOS DIRECTOS GAS (GN)



HORNO 5 1/1+VAPOR	GG511V	73x86x80	9	1 IC		220V F+N	5.330€
--------------------------	---------------	----------	---	------	--	----------	---------------

HORNO 7 1/1+ VAPOR	GG711V	73x86x95	13	2 IC		220V F+N	6.450€
---------------------------	---------------	----------	----	------	--	----------	---------------

HORNO 11 1/1+VAPOR	GG1111V	73x86x123	18	3 IC		220V F+N	7.640€
---------------------------	----------------	-----------	----	------	--	----------	---------------

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



HORNO 20 1/1 TOUCH + VAPOR	GG2011TV	93x116x206	30	4 IC		220V F+N	18.255€
-----------------------------------	-----------------	------------	----	------	--	----------	----------------

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 **1.995€**

SOPORTES



SOPORTE HORNO 4-7 y 11 CON PORTABANDEJAS	73x60x77	955€
---	----------	-------------

Carros y bandejas panadería ver apartado Inox

HORNOS GASTRONOMÍA SERIE STILE

C

HORNOS MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES		POTENCIA KW	M	VOLTAJE	PVP
HORNO CHEF 4 1/1	CME4	89x80x60	63x44x33	6,0	1 IC	400 3F+N	5.980€
HORNO CHEF 6 1/1	CME6	89x80x72	63x44x49	9,5	1 IC	400 3F+N	6.990€
HORNO CHEF 10 1/1	CME10	89x80x98	63x44x71	18,5	1 IC	400 3F+N	9.130€
HORNO CHEF 10 2/1 - 201/1	CME102	89x122x98	63x74x71	25,5	1 IC	400 3F+N	14.610€

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)	770€
KIT LAVADO AUTOMÁTICO	770€
KIT SONDA AL CORAZÓN INTERNA	400€
KIT CONTROL DE HUMEDAD	240€

*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	9.550€
HORNO CHEF 10 1/1	CMG10	89x80x98	63x44x71	19,5	1IC		230 F+N	11.940€

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

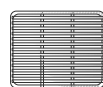
KIT PANTALLA FULL (Multicooking+USB+100 recetas)	770€
KIT LAVADO AUTOMÁTICO	770€
KIT SONDA AL CORAZÓN INTERNA	400€
KIT CONTROL DE HUMEDAD	240€

*La función multicooking permite control del tiempo por niveles.

SOPORTES Y COMPLEMENTOS



MÁQUINA	MODELO	PVP
SOPORTE HORNO 4-6-10	SECH	920€
SOPORTE HORNO 10 (2/1)	SFCH20	990€
PORTABANDEJAS 4-6-10	PTCM	490€
PORTABANDEJAS 10 (2/1)	PTCM20	540€
KIT GUÍAS 6 (60X40)		220€
KIT GUÍAS 10 (60X40)		290€



REJILLAS INOX GASTRONORM

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	29.180€
HORNO MAXI 40 1/1	MC202E	99x119x195	54,7	400 3F+N	38.650€

*Horno mixto directo, eléctrico. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento ΔT
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	3.950€	CARRO PLATOS 60X285Ø	6.300€
CARRO (2º) 20 2/1	4.490€	CARRO PLATOS 102X285Ø	6.990€
KIT GUÍAS 20 (60X40)	397€	FUNDA TÉRMICA 20 1/1	2.680€
		FUNDA TÉRMICA 40 1/1	2.750€



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	32.840€
HORNO MAXI 40 1/1	MC202G	99x119x195	45,5			230V F+N	42.950€

*Horno mixto directo, gas. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento ΔT
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	3.950€	CARRO PLATOS 60X285Ø	6.300€
CARRO (2º) 20 2/1	4.490€	CARRO PLATOS 102X285Ø	6.990€
KIT GUÍAS 20 (60X40)	397€	FUNDA TÉRMICA 20 1/1	2.680€
		FUNDA TÉRMICA 40 1/1	2.750€

FREIDORAS-PLANCHAS-MICROONDAS Y SALAMANDRAS



COCCIÓN

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	-	1.835€
FREIDORA BANCO GAS 8+8 LIT CUBA LIMPIA	6UFRG016	SI	70x63x29	22,8x28x10	6x2	-	3.130€



FREIDORA MUEBLE GAS 15 LIT	7UFRG13	SI	40x73x90	23x31x12	12	-	2.560€
FREIDORA MUEBLE GAS 15 + 15 LIT	7UFRG26	SI	80x73x90	23x31x12	12x2	-	4.495€

FREIDORAS ELÉCTRICAS



SIN GRIFO

FREIDORA E BANCO 4 L	FPBE4	NO	21x41x32	12x21,5x11	2,2	230 F+N	175€
FREIDORA E BANCO 7 L	FPBE7C	NO	29x41x32	19x22x11	3,5	230 F+N	275€
FREIDORA E BANCO 4+4 L	FPBE44	NO	38x41x32	12x21,5x11	2,2x2	230 F+N	325€
FREIDORA E BANCO 7+7 L	FPBE77C	NO	56x41x37	19x22x11	3,5x2	230 F+N	535€

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	385€
FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7 L II	FPBE7GP	SI	32x53x43	19x22x11	4,5	230 F+N	455€
FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7 L III	FPBE7GT	SI	32x53x43	19x22x11	4,5	400 3F+N	495€
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10 L III	FPBE10GT	SI	38x55x43	25,5x25,5x11	7,5	400 3F+N	560€
FREIDORA E BANCO GR 7+7 L	FPBE77GC	SI	62x53x43	19x22x11	3,5x2	230 F+N	710€
FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7+7 L II	FPBE77GP	SI	62x53x43	19x22x11	4,5x2	230 F+N	870€
FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7+7 L III	FPBE77GT	SI	62x53x43	19x22x11	4,5x2	400 3F+N	945€
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10+10 L III	FPBE102GT	SI	74x55x43	25,5x25,5x11	7,5x2	400 3F+N	1.060€

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	1.065€
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 10+10 L	FPME102GT	SI	80x60x103	25,5x25,5x11	7,5x2	400V 3F+N	1.770€

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	980€
--------------------------------------	----------------	----	----------	----------------	---	----------	-------------

FREIDORA BANCO ELECTRICA 30 L	XFPBE30	SI	65x67x37	57x41,5x10,5	18	400 3F+N	1.790€
--------------------------------------	----------------	----	----------	--------------	----	----------	---------------

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	1.365€
---	-----------------	----	-----------	----------	---	----------	---------------

FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 30 LIT	XFPME 30	SI	74x65x103	57x44x11	18	400 3F+N	2.325€
---	-----------------	----	-----------	----------	----	----------	---------------

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	365€
---	--------------	----	----------	----------	---	---------	-------------

Cuba inferior neutra

FREIDORAS PARA CHURROS



FREIDORA CHURROS GAS 30 LIT	FCHG30		80x80x85		25		5.450€
------------------------------------	---------------	--	----------	--	----	--	---------------

FREIDORA CHURROS ELEC 30 LIT	FCHRE30		80x90x85		15	400 3F+N	5.580€
-------------------------------------	----------------	--	----------	--	----	----------	---------------

Construidas en acero inoxidable 304. Homologadas para uso interior.



DOSIFICADOR PARA CHURROS 2 LIT + SOPORTE SUJECIÓN							2.260€
--	--	--	--	--	--	--	---------------

MICROONDAS



MICROONDAS INOX GRILL Plato giratorio	B620		49x40x28		1,4	230 F+N	259€
--	-------------	--	----------	--	-----	---------	-------------

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	1.290€
----------------------------------	--------------	--	---------------	--	---------	---------	---------------

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	346€
	PLANCHA GAS 60 CON PIEZO 6 mm	PG60	62x47x23	6,4	2 Quemadores	434€
	PLANCHA GAS 80 CON PIEZO 6 mm	PG80	82x47x23	9,6	3 Quemadores	548€
	PLANCHA GAS 100 CON PIEZO 6 mm	PG100	102x47x23	9,6	3 Quemadores	612€
	PLANCHA 40 + FUEGO	P4F	82x47x23	4+3,2	1F + Quemador	720€
	PLANCHA 60 + FUEGO	P6F	102x47x23	4+6,4	1F + 2 Quemador	860€
	PLANCHA 80 + FUEGO	P8F	122x47x23	4+9,6	1F + 3 Quemador	1.070€
	2 FUEGOS Y PLANCHA 60	PG2F	121x47x23	4+6,4+4	2F + 1 Quemador	1.155€
	Cromado Mod 60					+675€
	Cromado Mod 80					+895€
	PLANCHA GAS ANTIADHERENTE 40-10 mm	XPG40C	40x45x31	1x3,4	1 Quemador	455€
	PLANCHA GAS ANTIADHERENTE 60 10 mm	XPG60C	60x45x31	2x2,75	2 Quemador	635€
	PLANCHA GAS ANTIADHERENTE 80 10 mm	XPG80C	80x45x31	3x2,75	3 Quemador	845€
	<i>Plancha cerámica. Disponibles también en versión 6 y 15 mm.</i>					
	PLANCHAS GAS 60 CROMO - 15 mm (50 mc)	PPIG60C	62x51x31	5,8	placa 55X40 (2 q)	1.315€
	PLANCHAS GAS 80 CROMO - 15 mm (50 mc)	PPIG80C	82x51x31	8,7	placa 75X40 (3 q)	1.665€

PLANCHAS ELÉCTRICAS

	PLANCHA ELECTRICA 40-6 mm	XPE46	40x45x23	3 230V 1N	Plancha 39x40	345€
	PLANCHA ELECTRICA 60-6 mm	XPE66	60x45x23	5 230V 1N	Plancha 59x40	520€
	PLANCHAS ELÉCTRICAS 80-6 mm	XPE86	80x45x23	6 230V 1N	Plancha 79x40	585€
	<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)	955€
	PLANCHA ELECTRICA 80 ACERO 15 mm	PPIE80	81x53x31	6 230V 1N	Plancha 75x40 (3 q)	1.175€
	PLANCHA ELECT. 60 CROMO 15 mm (50 mc)	PPIE60C	61x53x31	4 230V 1N	Plancha 55x40 (2 q)	1.335€
	PLANCHA ELECT. 80 CROMO 15 mm (50 mc)	PPIE80C	81x53x31	6 230V 1N	Plancha 75x40 (3 q)	1.670€

BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA

	BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 35	BCG35	38x46x24	7	1 válv/2 quem	770€
	BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 60	BCG60	62x46x24	14	2 válv/4 quem	1.155€
	BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 90	BCG90	92x46x24	21	3 válv/6 quem	1.495€
	<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 **450€**

SALAMANDRA FIJA ELÉCTRICA **SX60PLUS** 80x36x36/65x35x24 3+1,50 4,5 230V F+N **540€**

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 **485€**

COCINA 2 F TOP **CMF2** 82x47x23 4x2 8 **798€**

COCINA 3 F TOP **CMF3** 122x47x23 4x3 12 **1.235€**



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 **1.470€**

HORNILLO PAVIMENTO 18 KW **FBG 662** 60x60x50 18 18 **1.935€**

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



PAELLERO 1 QUEMADOR **PS 12** 63x37x23 12 12 25 Ø **598€**

PAELLERO 2 QUEMADORES **PS 28** 80x50x23 28 28 45 Ø **1.200€**

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		955€
	2 F TOP (parrilla fundición) Encendido automático.	6UCBG02RF	35x63x29	6+3,5	9,5		999€ 65€
	4 F TOP (parrilla inox)	6UCBG04	70x63x29	2x6+2x3,5	19		1.475€
	4 F TOP (parrilla fundición) Encendido automático. <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>	6UCBG04RF	70x63x29	2x6+2x3,5	19		1.570€ 130€
	4 F + HORNO GAS (parrilla fundición)	6UCBG14FGRF	70x63x90	2x6+2x3,5+6	23		3.160€
	4 F + HORNO ELÉCTRICO (parrilla fundición) Encendido automático. <i>Horno GN 1/1. El eléctrico es ventilado 230v 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>	6UCBG14FVRF	70x63x90	2x6+2x3,5+3	19	230V 1F+N	3.330€ 130€
	FRY TOP GAS 35 LISO	6UFTG35L	35x63x29	6	6	Plancha 34x51	1.360€
	FRY TOP 35 LISO CROMO Opcional peto antisalpicaduras <i>Plancha en acero especial de 34x51x12 Quemadores de llama esterilizada y grifo termostático que regula la temperatura hasta 300°. Encendido piezoeléctrico.</i>	6UFTG35LC	35x63x29	6	6	Plancha 34x51	1.695€ 98€
	FRY TOP GAS 70 LISO	6UFTG70L	70x63x29	6 + 6	12	Plancha 69x51	1.970€
	FRY TOP GAS 70 LISO CROMO Opcional peto antisalpicaduras <i>Plancha en acero especial de 69x51x1,2 Quemadores de llama esterilizada y grifo termostático que regula la temperatura hasta 300°. Encendido piezoeléctrico.</i>	6UFTG 70 LC	70x63x29	6 + 6	12	Plancha 69x51	2.490€ 119€
	FRY TOP GAS 70 LISO-RIZADO	6UFTG70LR	70x63x29	6 + 6	12	Plancha 69x51	2.110€
	FRY TOP GAS 70 LISO-RIZADO Opcional peto antisalpicaduras <i>Plancha en acero especial de 69x51x1,2 Quemadores de llama esterilizada y grifo termostático que regula la temperatura hasta 300°. Encendido piezoeléctrico.</i>	6UFTG70LR	70x63x29	6 + 6	12	Plancha 69x51	2.110€ 119€
	FREIDORA GAS 8 LIT TOP	6UFRG08	35x63x29	6	6		1.835€
	FREIDORA GAS 8+8 LIT TOP <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>	6UFRG16	70x63x29	6 + 6	12		3.130€
	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	2 PLACAS TOP	6UCTEM02	35x63x29	2x2	4	230V F+N	820€
	4 PLACAS TOP <i>Placas en fundición de 180 mm ø. Encimera estampada. conmutador de 6 posiciones.</i>	6UCTEM04	70x63x29	4x2	8	230V F+N	1.295€
	4 PLACAS + HORNO ELEC	6UCTE14FV	70x63x90	4x2+3	11	400V 3F+N	3.280€
	4 PLACAS + HORNO ELEC <i>Horno GN 1/1 de 3 kw ventilado Placas en fundición de 180 mm ø. Encimera estampada. conmutador de 6 posiciones.</i>	6UCTE14FV	70x63x90	4x2+3	11	400V 3F+N	3.280€

650 ÚNICO

(ANCHO ESPECIAL 35/70)

C

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP	
	FRY TOP ELECT 35 LISO	6UFTE35ML	35x63x29	3,6	3,6	230V F+N	1.400€
	FRY TOP ELECT 35 LISO CROMO	6UFTE35MLC	35x63x29	3,6	3,6	230V F+N	1.820€
	Opcional peto antisalpicaduras <i>Plancha en acero especial de 34x51x1,2.</i>						98€
	FRY TOP ELECTRICO 70 LISO	6UFTE70ML	70x63x29	3,6+3,6	7,2	230V F+N	2.055€
	FRY TOP ELECTRICO 70 LISO CROMO	6UFTE70MLC	70x63x29	3,6+3,6	7,2	230V F+N	2.670€
	FRY TOP ELECTRICO 70 LISO-RIZADO	6UFTE70MLR	70x63x29	3,6+3,6	7,2	230V F+N	2.175€
	Opcional peto antisalpicaduras <i>Plancha en acero especial de 69x51x1,2. Resistencias blindadas. Alcanza 300°. Cuentan con regulación termostática de la temperatura.</i>						119€
	FREIDORA ELECT 8 L TRI TOP	6UFRE08	35x63x29	6,5	6,5	400V 3F+N	1.435€
	FREIDORA ELEC 8+8 LIT TRIF TOP	6UFRE16	70x63x29	6,5+6,5	13	400V 3F+N	2.535€
	<i>Resistencia blindada giratoria en modelo trifase y extraible en monofase. Cubas estampadas y grifo de vaciado por espera. Regulación termostática</i>						
	MANTENEDOR DE FRITOS	6USPE35	35x63x29	0,8	0,8	230V F+N	825€
	INFRARROJOS SUPERIOR	6UIN40		0,15	0,15	230V F+N	595€
	<i>CUBA GN 2/3 con resistencia blindada. De 30°C a 90 °C. Calor superior con resistencia de cerámica refractaria.</i>						
	BAÑO MARIA	6UBME35	35x63x29	0,8	0,8	230V F+N	1.130€
	<i>CUBA GN 3/4 (h=150) De 30°C a 90 °C. Resistencia adhesiva en el fondo exterior de la cuba.</i>						
	CUECEPASTAS 12 LITROS	6UCPE12	35x63x29	4,5	4,5	400V 3F+N	1.680€
	<i>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</i>						

NEUTROS Y SOPORTES



MESA DE APOYO 35	6UEN35	35x63x29				375€
MESA 35 CON CAJON	6UEN35C	35x63x29				565€
SOPORTE DE APOYO 35	6USU-35C	35x52x62				460€
SOPORTE DE APOYO 70	6USU-70C	35x52x62				475€
ARMARIO CON PUERTA 35	6UMP35	35x52x62				655€
ARMARIO CON PUERTA 70	6UMP70	70x52x62				740€



MESAS FRÍAS h = 65 VER APARTADO FRÍO

OPCIONALES

Parrilla Fundición 2 fuegos 280x520x8
 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

700 EVOLVE POTENCIADAS



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



700 EVOLVE POTENCIADAS

COMBINABLE CON GAMA STILE



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

ENCIMERA 2 F POTENCIADA	E7TCG02	40x73x29	2x10	20		1.474€
-------------------------	---------	----------	------	----	--	--------



ENCIMERA 4 F POTENCIADA	E7TCG04	80x73x29	4x10	40		2.370€
-------------------------	---------	----------	------	----	--	--------



ENCIMERA 6 F POTENCIADA	E7TCG06	120x73x29	6x10	60		3.235€
-------------------------	---------	-----------	------	----	--	--------

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	E7CBG02	40x73x90	2x10	20		1.585€
----------------------------------	---------	----------	------	----	--	--------



COCINA 4 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E7CBG04	80x73x90	4x10	40		2.520€
----------------------------------	---------	----------	------	----	--	--------



COCINA 6 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E7CBG06	120x73x90	6x10	60		3.435€
----------------------------------	---------	-----------	------	----	--	--------

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	E7CBG14	80x73x90	4x10 + 7,7	47,7		3.920€
---------------------------------------	---------	----------	------------	------	--	--------

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	E7CBG16XL	120x73x90	6x10+9,2	69,2		5.220€
------------------------------------	-----------	-----------	----------	------	--	--------

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	70€
Chimenea a juego con estética Stile (80) + 4 mandos	130€
Chimenea a juego con estética Stile (120) + 6 mandos	185€

SOPORTES ENCIMERAS VER GAMA 700 STILE

PUERTAS Y DEMÁS OPCIONALES VER GAMA 700 ÚNICO



ÚNICO EN COMBINAR LA TRADICIÓN CON LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS

ÚNICO en prestaciones



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



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

La tradición adaptada a las nuevas tecnologías

Parrillas de fundición o inoxidable.

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.



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



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.



700 ÚNICO

*** (COMBINABLE CON GAMA STILE) ***



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



4 F BAJO LIBRE

U70CBG04PF

80x73x90

3x6+1x3,5

21,5

2.245€

6 F BAJO LIBRE

U70CBG06PF

120x73x90

5x6+1x3,5

33,5

2.995€

Quemadores de fundición de 90mm y 120 mm diam con termocopia y válvula de seguridad.
Suplemento encendido eléctrico del plano de cocción: 135 € (4 fuegos) y 200 (6 fuegos) en todos los modelos.
Disponible también en versión top.



4 F + HORNO GAS 2/1

U70CBG14PF

80x73x90

3x6+1x3,5+7,7

29,2

3.595€



6 F + HORNO GAS 2/1

U70CBG16PF

120x73x90

5x6+1x3,5+7,7

41,2

4.340€

Horno de 3 niveles. Disponible opciones con horno eléctrico (1/1) ventilado y 2/1 estático.
Quemadores de 90mm y 120 mm diam con termocopia y válvula de seguridad.
Suplemento encendido eléctrico del plano de cocción: 135 € (4 fuegos) y 220 (6 fuegos) en todos los modelos.



6 F + HORNO GAS MAXI

U70CBG16XLPF

120x73x90

3x6+1x3,5+9,2

42,7

4.870€

Dimensiones horno Maxi: 970x630x365. Quemadores de 90mm y 120 mm diam con termocopia.
Suplemento encendido eléctrico del plano de cocción: 135 € (4 fuegos) y 200 (6 fuegos) en todos los modelos.



FRY TOP GAS 40 LISO

U70FTG40L

40x73x90

7

7

1.990€

Opcional peto anti salpicaduras

105€

Dimensiones plancha en acero: 360x570x120. Puertas opcionales. 2 quemadores x mando permite alcanzar más de 300°C.
Disponible también en versión top. Consultar plazos. Dotada de válvula termostática con seguridad. Encendido piezoeléctrico.



FRY TOP GAS 80 LISO

U70FTG80L

80x73x90

7 + 7

14

2.870€

FRY TOP GAS 80 LR

U70FTG80LR

80x73x90

7 + 7

14

2.995€

Opcional peto anti salpicadura

135€

Dimensiones plancha en acero: 755x570x120. 2 quemadores x mando permite alcanzar más de 300°C. Puertas opcionales.
Disponible también en versión top. Consultar plazos. Dotada de válvula termostática con seguridad. Encendido piezoeléctrico.



FREIDORA GAS 15 LIT

U70FRG13

40x73x90

12

12

2.690€

FREIDORA GAS 15 + 15 LIT

U70FRG26

80x73x90

12 + 12

24

4.720€

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

3.260€

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



FRY TOP ELECT 40 LISO	U70FTE40L	40x73x90	4,8	4,8	400V 3F+N	2.095€
Opcional peto anti salpicaduras						105€
<i>Dimensiones plancha en acero: 360x570x120. Resistencias blindadas.</i>						
<i>Termostato de seguridad con rearme manual. Versión Cromo ver gama Stile.</i>						



FRY TOP ELECT 80 LISO	U70FTE80L	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	3.035€
FRY TOP ELECT 80 LR	U70FTE80LR	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	3.140€
Opcional peto anti salpicaduras						135€
<i>Dimensiones plancha en acero: 755x570x120. Resistencias blindadas.</i>						
<i>Termostato de seguridad con rearme manual. Versión Cromo ver gama Stile.</i>						



FREIDORA ELECTRICA 15 LIT	U70FRE13	40x73x90	12	12	400V 3F+N	2.395€
FREIDORA ELECTRICA 15 + 15 LIT	U70FRE26	80x73x90	12+12	24	400V 3F+N	4.290€
<i>Resistencias giratorias blindadas con regulación de termostática de la temperatura.</i>						
<i>En dotación 1 cubeta recoge-aceite x máquina + cestos</i>						
<i>Dimensiones de la cuba: 240x345x266. (22 lit.).</i>						



CUECEPASTAS ELEC 35	U70CPE35	40x73x90	9	9	400V 3F+N	3.400€
<i>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.</i>						
<i>Grifo de carga en el interior de la cuba. Grifo de vaciado. 3 posiciones de potencia.</i>						

OPCIONALES

Chimenea a juego con estética Stile (40)	60€
Chimenea a juego con estética Stile (80)	120€
Chimenea a juego con estética Stile (120)	175€
Puerta 40 (espec derecha/izquierda) PR40	240€
Kit puerta 80 (2) PR80	480€
Kit puerta 120 (3) PR120	560€
Cesto cuecepastas 1/1 h=215	235€
Cestos cuecepastas 2/3 h=215	159€
Cestos cuecepastas 1/2 h=215	168€
Cestos cuecepastas 1/3 h=215	125€
Cestos cuecepastas 1/6 (especific dcha/izq) h=215	92€
Cestos cuecepastas 1/6 redondo h=215	84€

OPCIONALES

Parrilla horno 2/1	GCF9/7	59€
Parrilla horno maxi	GCFM9/7	79€
Plancha 1 fuego lisa	PAL7IF	215€
Rasqueta Fry top liso = Style	RAS L	48€
Rasqueta Fry top ranurado = Style	RAS R	48€
Cesta grande freidora 13 LIT	CF 13	220x300x120 89€
Cesta media freidora 13 LIT	CMF 13	110x300x120 70€
Cubeta recoge aceite	BROU7	100x300x120 195€
Reducción	RID9-7	30€

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

Quegador 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		1.575€

COCINA 4 F TOP	70TCG4	80x73x27	2x7+2x4,5	23		2.575€
----------------	--------	----------	-----------	----	--	--------

COCINA 6 F TOP	70TCG6	120x73x27	3x7+3x4,5	34,5		3.595€
----------------	--------	-----------	-----------	------	--	--------



COCINA 2 F BAJO LIBRE	70CBG02	40x73x90	7+4,5	11,5		1.795€
-----------------------	---------	----------	-------	------	--	--------

COCINA 4 F BAJO LIBRE	70CBG04	80x73x90	2x7+2x4,5	23		2.800€
-----------------------	---------	----------	-----------	----	--	--------

COCINA 6 F BAJO LIBRE	70CBG06	120x73x90	3x7+3x4,5	34,5		3.895€
-----------------------	---------	-----------	-----------	------	--	--------

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		2.200€
----------------------------	------------	----------	-------	---	--	--------

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



MUEBLE PAELLERO	70P12	80x79x90	12	12		2.990€
-----------------	-------	----------	----	----	--	--------

Quemador de fundición para paellas.



COCINA 4 F + HORNO	70CBG14	80x73x90	2x6,7+2x4,5+7,7	30,7		4.195€
--------------------	---------	----------	-----------------	------	--	--------

COCINA 6 F + HORNO CENTRO	70CBG16	120x73x90	3x6,7+3x4,5+7,7	42,2		5.295€
---------------------------	---------	-----------	-----------------	------	--	--------

COCINA 6 F + HORNO + ARMARIO	70CBG26	120x73x90	3x6,7+3x4,5+7,7	42,2		5.750€
------------------------------	---------	-----------	-----------------	------	--	--------

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		5.710€
------------------	-----------	-----------	-----------------	------	--	--------

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		2.750€
--------------	---------	----------	------	------	--	--------

PALASTRO BAJO LIBRE	70TPG00	80x73x90	11,7	11,7		2.975€
---------------------	---------	----------	------	------	--	--------

PALASTRO CON HORNO	70TPG10	80x73x90	11,7+7,7	19,4		4.590€
--------------------	---------	----------	----------	------	--	--------

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		6.140€
----------------------	---------	-----------	------------------	------	--	--------










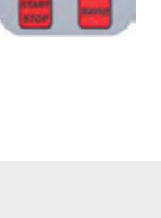
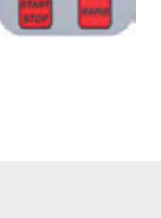







Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw).

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	2.280€	
	COCINA WOK	70CBGO1W	40x73x90	12	12	2.490€	
<i>Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.</i>							
	CUECEPASTAS 30 L MUEBLE	70CPG30	40x73x90	10	10	3.325€	
	CUECEPASTAS 60 L MUEBLE	70CPG60	80x73x90	10+10	20	5.625€	
<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				3.545€	
	FREIDORA 45 L MUEBLE	70FPG45	80x73x90	28	28	4.295€	
<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	2.995€	
	FREIDORA 17 LIT MUEBLE	70FRG17	40x73x90	17	17	3.395€	
<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	4.295€	
<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	5.295€	
	FREIDORA 17+17 LIT MUEBLE	70FRG34	80x73x90	17+17	36	5.995€	
<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	3.265€
	FREIDORA CUBA LIMPIA 17 LIT	70FRG17VP	40x73x90	16	16	230V F+N	3.500€
<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.</i>							
	FREIDORA CUBA LIMPIA 13+13 LIT	70FRG26VP	80x73x90	12+12	24	230V F+N	5.840€
	FREIDORA CUBA LIMPIA 17+17 LIT	70FRG34VP	80x73x90	16+16	32	230V F+N	5.990€
<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		4.085€
	FREIDORA RAPIDA 45 LIT	70FPG45R	80x73x90	28	28		4.990€
<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.</i>							
	FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT	70FRG34R	80x73x90	18+18	36		7.160€
<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	2.100€
	FRY 40 R TOP	70TFGR	40x73x27	7	7	2.215€
	FRY 80 L TOP	70TFGLL	80x73x27	7+7	14	3.070€
	FRY 80 LR TOP	70TFGLR	80x73x27	7+7	14	3.270€
	FRY 120 L TOP	70FTG12L	120x73x27	7+7+7	21	4.380€
	FRY 120 LR TOP	70FTG12LR	120x73x27	7+7+7	21	4.540€



	FRY 40 L BAJO LIBRE	70FTG40L	40x73x90	7	7	2.295€
	FRY 40 R BAJO LIBRE	70FTG40R	40x73x90	7	7	2.400€
	FRY 80 L BAJO LIBRE	70FTG80L	80x73x90	7+7	14	3.270€
	FRY 80 LR BAJO LIBRE	70FTG80LR	80x73x90	7+7	14	3.455€
	FRY 120 L BAJO LIBRE	70FTG12L	120x73x90	7+7+7	21	4.700€
	FRY 120 LR BAJO LIBRE	70FTG12LR	120x73x90	7+7+7	21	4.850€



OPCIONAL CROMO 40 **370€** OPCIONAL CROMO 80 **580€** OPCIONAL CROMO 120 **810€**

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	2.520€
	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	2.765€
	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	2.965€
	GRILL RADIANTE CON AGUA 80	70GRG80	80x73x90	10+10	20	4.380€
	GRILL RADIANTE CON AGUA 120	70GRG120	120x73x90	10+10+10	30	5.765€

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	6.490€
	Abatimiento automático					1.250€










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	7.920€
	COCINA INDUCCIÓN 4	70TCE4I	80x73x27	4x3,5	14	400V 3F+N	13.770€
<i>Cristal de 6 mm. Campo inductivo de 22 cm ø con un mínimo de 14 cm ø.</i>							
	COCINA VITRO 2 PLACAS TOP	70TCE2V	40x73x27	1,8+2,5	4,3	400V 3F+N	2.520€
	COCINA VITRO 4 PLACAS TOP	70TCE4V	80x73x27	2x1,8+2x2,5	8,6	400V 3F+N	3.700€
<i>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.</i>							
	COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE	70CTE02	40x73x90	2,6x2	5,2	400V 3F+N	1.630€
	COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE	70CTE04	80x73x90	2,6x4	10,4	400V 3F+N	2.275€
	COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE	70CTE06	120x73x90	2,6x6	15,6	400V 3F+N	2.940€
	COCINA 4 PLACAS+ HORNO	70CTE14	80x73x90	2,6x4+5,5	15,9	400V 3F+N	4.200€
	COCINA 6 PLACAS+ HORNO Y ARMARIO	70CTE16	120x73x90	2,6x6+5,5	21,1	400V 3F+N	5.440€
<i>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.</i>							
	COCINA WOK TOP DE INDUCCIÓN 5	70CIE11WT	40x90x27	5	5	400V 3F+N	6.315€
	COCINA WOK TOP DE INDUCCIÓN 8	70CIE011WT	40x90x27	8	8	400V 3F+N	6.980€
<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>							
	FREIDORA 13 TOP	70TFRE13	40x73x27	12	12	400V 3F+N	2.440€
	FREIDORA 13 LIT ELEC MUEBLE	70FRE13	40x73x90	12	12	400V 3F+N	2.730€
	FREIDORA 17 LIT ELEC MUEBLE	70FRE17	40x73x90	17	17	400V 3F+N	2.910€
<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencias giratorias en todos los modelos</i>							
	FREIDORA 8+8 LIT ELEC MUEBLE	70FRE16	40x73x90	7x2	14	400V 3F+N	3.680€
<i>Especial para espacios reducidos. Resistencias giratorias.</i>							
	FREIDORA 13+13 LIT ELEC MUEBLE	70FRE26	80x73x90	12x2	24	400V 3F+N	4.685€
	FREIDORA 17+17 LIT ELEC MUEBLE	70FRE34	80x73x90	12x2	34	400V 3F+N	4.955€
<i>En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencias giratorias</i>							
	FREIDORA RAPIDA 17 LIT*	70FRE17R	40x73x90	16,5	16,5	400V 3F+N	3.555€
	FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT*	70FRE34R	80x73x90	16,5x2	33	400V 3F+N	6.095€
<i>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</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 BAJO LIBRE	70FTE40L	40x73x90	4,8	4,8	400V 3F+N	2.460€
FRY 40 R BAJO LIBRE	70FTE40R	40x73x90	4,8	4,8	400V 3F+N	2.570€
FRY 80 L BAJO LIBRE	70FTE80L	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	3.525€
FRY 80 LR BAJO LIBRE	70FTE80LR	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	3.670€
FRY 120 L BAJO LIBRE	70FTE12L	120x73x90	15	14,4	400V 3F+N	4.575€
FRY 120 LR BAJO LIBRE	70FTE12LR	120x73x90	15	14,4	400V 3F+N	4.690€
FRY 40 L TOP	70TFEL	40x73x27	4,8	4,8	400V 3F+N	2.250€
FRY 40 R TOP	70TFER	40x73x27	4,8	4,8	400V 3F+N	2.370€
FRY 80 L TOP	70TFELL	80x73x27	9,6	9,6	400V 3F+N	3.255€
FRY 80 LR TOP	70TFELR	80x73x27	9,6	9,6	400V 3F+N	3.415€
FRY 120 L TOP	70TFE12L	120x73x27	15	15	400V 3F+N	4.210€
FRY 120 LR TOP	70TFE12LR	120x73x27	15	15	400V 3F+N	4.375€



OPCIONAL CROMO 40 370€ OPCIONAL CROMO 80 580€ OPCIONAL CROMO 120 810€

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	3.375€
CUECEPASTAS 60 L MUEBLE	70CPE60A	80x73x90	14	14	400V 3F+N	5.940€

ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS 70ACE20A 3.545€

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	2.170€
BAÑO M 80 BAJO LIBRE GN 2/1	70BME80	80x73x90	2	2	230V F+N	2.715€
BAÑO M 40 TOP GN 1/1	70TBE40	40x73x27	1	1	230V F+N	1.800€
BAÑO M 80 TOP GN 2/1	70TBE80	80x73x27	2	2	230V F+N	2.355€

Cubetas no incluidas en precio



MANTENEDOR PATATA TOP GN 1/1	70TSPE40	40x73x27	0,8	0,8	230V F+N	1.315€
MANTENEDOR PATATA GN 1/1	70SPE40	40x73x90	0,8	0,8	230V F+N	1.635€

Resistencia exterior cuba.

INFRA ROJO SUPERIOR INF35/40 (VER GAMA 650)




SARTÉN BASCULANTE 50 L	70BRE50I	80x73x90	8,7	8,7	400V 3F+N	6.395€
ABATIMIENTO AUTOMÁTICO						1.250€

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	6.975€
------------------------	----------	----------	---	---	-----------	---------------

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		1.560€
	<i>Dimensiones cuba 40x40x251</i>				
	NEUTRO 20 BAJO LIBRE	70EN/20	20x73x90		940€
	NEUTRO 30 CON CAJON Y BAJO LIBRE	70EN/30C	30x73x90		945€
	NEUTRO 40 BAJO LIBRE	70EN/40	40x73x90		950€
	NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE	70EN/40C	40x73x90		1.225€
	NEUTRO 60 BAJO LIBRE	70EN/60C	60x73x90		1.090€
	NEUTRO 80 BAJO LIBRE	70EN/80	80x73x90		1.225€
	NEUTRO 80 CON CAJON Y BAJO LIBRE	70EN/80C	80x73x90		1.560€
	NEUTRO 40 TOP	70TEN/40	40x73x27		740€
	NEUTRO 40 TOP CON CAJON	70TEN/40C	40x73x27		1.000€
	NEUTRO 80 TOP 7	70TEN/80	80x73x27		960€
	NEUTRO 80 TOP 7 CON CAJON	70TEN/80C	80x73x27		1.290€
	SOPORTE 40	70MT40	40x69x64		540€
	SOPORTE 80	70MT80	80x69x64		630€
	PUENTE 120	SSP 120	120		CONSULTAR
	PUENTE 160	SSP160	160		CONSULTAR

OPCIONALES

Plancha 1 fuego lisa	PAL71F	215€
Plancha 1 fuego rizada	PAR71F	240€
Rasqueta Fry top (especific liso o ranurado)	RAS L	48€
Rejilla reductora inox	RID 9/7	48€
Parrilla para carne 360x 538 (grill de agua)		220€
Parrilla para pescado 380x 435 (piedra volc)		179€
Piedra lávica (9 kg)		66€
Parrilla horno 2/1	GCF9/7	70€
Parrilla horno maxi (974x645)	GCFM9/7	79€
Puerta 40	PR 40	240€
KIT Puerta 80	PR 80	480€
KIT Puerta 120	PR 120	560€
Cesto marmita 60 lit (diam 360 x 405 h)	CP 051	410€

OPCIONALES

Cesta freidora 8 LIT	CF 8	(120x300x120)	79€
Cesta media freidoras 13 LIT	CMF13	(100x300x120)	70€
Cesta grande freidoras 13 LIT	CF13	(220x300x120)	88€
Cesta media freidoras 13 LIT C.L.	CMF13VP	(113x315x120)	70€
Cesta grande 13VP CUBA LIMP.	CF13VP	(215x300x120)	88€
Cesta media freidoras 17 LIT	CMF17	(140x300x120)	80€
Cesta grande freidoras 17 LIT	CF17	(290x300x120)	97€
Cubeta recoge-aceite	BROU 7		195€
Cestos cuecepastas 2/3 h=215			159€
Cestos cuecepastas 1/2 h=215			168€
Cestos cuecepastas 1/3 h=215			125€
Cestos cuecepastas 1/6 (especific dcha/izq) h=215			92€

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^a 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

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	ENCIMERA 2 F POTENCIADA	E80TCG02	40x90x29	2 x 10	20		1.685€
	ENCIMERA 4 F POTENCIADA	E80TCG04	80x90x29	4 x 10	40		2.670€
	ENCIMERA 6 F POTENCIADA	E80TCG06	120x90x29	6 x 10	60		3.700€
	<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		1.845€
	COCINA 4 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E80CBG04	80x90x90	4 x 10	40		2.900€
	COCINA 6 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E80CBG06	120x90x90	6 x 10	60		3.910€
	<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		4.335€
	<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		5.875€
	<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	70€
Chimenea a juego con estética Stile (80) + 4 mandos	130€
Chimenea a juego con estética Stile (120) + 6 mandos	185€

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

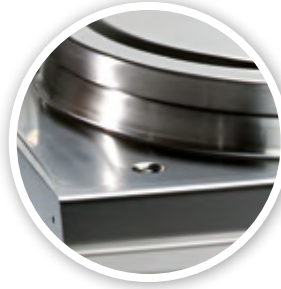
Intercambiadores de calor "cúpula" en acero inox AISI 304, colocados sobre la fuente de calor. La transmisión del calor viene por irradiación. Cuba contenedora de agua, con grifo de carga para la cocción delicada. Exclusión del agua en la cubeta para cocciones más secas.



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	1.895€
	COCINA 4 F TOP	80TCG4	80x90x27	2x10+2x4,5	29	3.025€
	COCINA 6 F TOP	80TCG6	120x90x27	3x10+3x4,5	43,5	4.240€
	COCINA 2 F BAJO LIBRE	80CBG02	40x90x90	10+4,5	14,5	2.170€
	COCINA 4 F BAJO LIBRE	80CBG04	80x90x90	2x10+2x4,5	29	3.345€
	COCINA 6 F BAJO LIBRE	80CBG06	120x90x90	3x10+3x4,5	43,5	4.580€
<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	4.815€
	COCINA 6 F + HORNO CENTRO	80CBG16	120x90x90	3x10+3x4,5+7,7	51,2	6.200€
	COCINA 6 F + HORNO + ARMARIO	80CBG26	120x90x90	3x10+3x4,5+7,7	51,2	6.620€
<i>Quemadores de 90 mm y 130 mm ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. 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	6.500€
	<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	4.265€
	PASANTE 6F BAJO LIBRE	90CBG06P	135x90x90	3x10+3x4,5	43,5	5.660€
	PASANTE 8F BAJO LIBRE	90CBG08P	180x90x90	4x10+4x4,5	58	7.340€
<i>Quemadores de mandos cocina en los dos lados.</i>						
	PASANTE 4F + HORNO	90CBG24P	90x90x90	2x10+2x4,5+7,7	36,7	6.135€
	PASANTE 6F + HORNO	90CBG26P	135x90x90	3x10+3x4,5+7,7	51,2	7.365€
	PASANTE 8F + 2 HORNOS	90CBG28P	180x90x90	4x10+4x4,5+2x7,7	73,4	10.735€
<i>Quemadores de mandos cocina en los dos lados. Apertura horno en los dos lados. Dim horno: 56x65x30.</i>						
	MUEBLE PAELLERO	90P12	80x90x90	12	12	3.190€
	<i>Quemador de fundición de doble corona.</i>					
	<i>Quemador de fundición de doble corona.</i>					
	WOK GAS TOP	80TBG01W	40x90x27	12	12	2.435€
	WOK GAS BL	80CBG01W	40x90x90	12	12	2.770€
<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	3.180€
	PALASTRO BAJO LIBRE	80TPG00	80x90x90	13,9	13,9	3.410€
	PALASTRO CON HORNO	80TPG10	80x90x90	13,9 + 7,7	21,6	5.110€
<p><i>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.</i></p> <p><i>Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C.</i></p>						
	PALASTRO +2F Y HORNO	80TPG22	120x90x90	10+4,5+13,9+7,7	35,6	6.915€
<p><i>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.</i></p>						
	CUECEPASTAS 45 L MUEBLE	80CPG45	40x90x90	13,9	13,9	3.730€
	CUECEPASTAS 90 L MUEBLE	80CPG90	80x90x90	13,9x2	27,8	6.265€
<p>Carga automática del agua (cada cuba)</p>						650€
<p><i>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.</i></p>						
	MODULO ELEVACIÓN CESTAS AUTOM (1 lado) 90ACE 20 A		20x90x90	0,8	230 F+N	4.470€
<p><i>Sólo para cuecepastas 45. Se puede colocar una en cada lado para cestas de 1/6. 3 pinzas temporizadas</i></p>						
	GRILL RADIANTE CON AGUA 40	80GRG40	40x90x90	13	13	3.350€
	GRILL RADIANTE CON AGUA 80	80GRG80	80x90x90	13+13	26	4.995€
	GRILL RADIANTE CON AGUA 120	80GRG12	120x90x90	13+13+13	39	6.540€
<p><i>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</i></p>						
	BARBACOA 40 TOP PIEDRA LAVICA	80TGG40	40x90x27	12	12	2.800€
	BARBACOA 80 TOP PIEDRA LAVICA	80TGG80	80x90x27	12+12	24	4.145€
	BARBACOA 40 P LAVICA MUEBLE	80GLG40	40x90x90	12	12	2.995€
	BARBACOA 80 P LAVICA MUEBLE	80GLG80	80x90x90	12+12	24	4.530€
<p><i>Quemadores de acero inoxidable. Dotación de serie parrilla de carne.</i></p>						

980 STILE

(DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90)










	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	FREIDORA 17 L MUEBLE	80FRG17	40x90x90	18	18		3.455€
	FREIDORA 22 L MUEBLE	80FRG22	40x90x90	21	21		3.695€
<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	80FRG16	40x90x90	6+6	12		4.295€
	<i>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.</i>						
	FREIDORA 17+17 L MUEBLE	80FRG34	80x90x90	18+18	36		6.150€
	FREIDORA 22+22L MUEBLE	80FRG44	80x90x90	21+21	42		6.590€
<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 CUBA LIMPIA 17 LIT	80FRG17VP	40x90x90	16	16		3.710€
	FREIDORA CUBA LIMPIA 21 LIT	80FRG21VP	40x90x90	20	20		3.915€
<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.</i>							
	FREIDORA CUBA LIMPIA 17+17 LIT	80FRG34VP	80x90x90	16+16	32		6.565€
	FREIDORA CUBA LIMPIA 21+21 LIT	80FRG42VP	80x90x90	20+20	40		6.855€
<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	80FRG17R	40x90x90	18	18		4.245€
	FREIDORA RAPIDA 22 L MUEBLE	80FRG 22R	40x90x90	21	21		4.625€
	FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT	80FRG34R	80x90x90	18+18	36		7.335€
	FREIDORA RAPIDA 22+22 L MUEBLE	80FRG 44R	80x90x90	21+21	42		7.995€
<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>							
	FREIDORA CON ELEVACION DEL CESTO AUTOMATICO VER PÁGINA 22						
	<i>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.</i>						

NOVEDAD

	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	4.395€
	FRY 120 L TOP	80TFG12L	120x90x27	3x(2x4)	24	4.795€
	FRY 120 L CROMO TOP	80TFG12LC	120x90x27	3x(2x4)	24	5.825€
<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	3.155€
	OPCIONAL: Plancha rizada 40					100€
	FRY 80 L BAJO LIBRE	80FTG80L	80x90x90	2x(2x4)	16	3.770€
	FRY 80 LC BAJO LIBRE CROMADO	80FTG80LC	80x90x90	2x(2x4)	16	4.635€
	OPCIONAL: Plancha rizada 80					180€
	FRY 120 L BAJO LIBRE	80FTG12L	120x90x90	3x(2*4)	24	4.945€
	FRY 120 L CROMO BAJO LIBRE	80FTG12Lc	120x90x90	3x(2*4)	24	5.995€
	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>						
	FRY 80 L CON HORNO	80FCG10LL	80x90x90	16 + 7,7	23,7	5.595€
	FRY 80 L CROMO CON HORNO	80FCG10LLC	80x90x90	16 + 7,7	23,7	6.465€
<i>Plancha de 760x750x150. Fry Top con válvula termostática y peto antisalpicaduras soldado, con 2 quemadores con mando que permiten alcanzar más de 300°C, INCLUSO EN CROMO. Horno GN 2/1 de 56x65x30, con regulación termostática de 100°C a 300°C.</i>						
	SARTEN BASCULANTE 80	80BRG80I	80x90x90	22	22	6.990€
	SARTEN BASCULANTE 120 L	90BRG12I	120x90x90	30	30	10.335€
	SARTEN BASCULANTE 150 L	90BRG15I	120x90x90	30	30	11.140€
	Abatimiento automático.					1.815€
<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	8.525€
	MARMITA INDIRECTA 150 L	80PQG15I	80x90x90	21	21	8.890€
<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)					1.855€
	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	2.585€
	COCINA 4 PLACAS TOP	80TCE4Q	80x90x27	4x4	16	400V 3F+N	4.290€
	COCINA 6 PLACAS TOP <i>Placa 30x30</i>	80TCE6Q	120x90x27	6x4	24	400V 3F+N	5.990€
	COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE	80CQE02	40x90x90	2x4	8	400V 3F+N	2.880€
	COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE	80CQE04	80x90x90	4x4	16	400V 3F+N	4.610€
	COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE <i>Placa 30x30</i>	80CQE06	120x90x90	6x4	24	400V 3F+N	6.510€
	COCINA 4 PLACAS+ HORNO	80CQE14	80x90x90	4x4+5,5	21,5	400V 3F+N	6.550€
	COCINA 6 PLACAS+ HORNO	80CQE26	120x90x90	6x4+5,5	29,5	400V 3F+N	8.345€
<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	3.235€
	COCINA VITRO 4 PLACAS TOP	80TCE4V	80x90x27	3,4x4	13,6	400V 3F+N	4.895€
	COCINA VITRO 2 BAJO LIBRE	80CVE02	40x90x90	3,4x2	6,8	400V 3F+N	3.430€
	COCINA VITRO 4 BAJO LIBRE	80CVE04	80x90x90	3,4x4	13,6	400V 3F+N	5.180€
<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	9.440€
	COCINA INDUCCION TOP 4 PLACAS	80TCE4I	80x90x27	5x4	20	400V 3F+N	17.275€
	COCINA INDUCCION 2 BAJO LIBRE	80CIE02	40x90x90	5x2	10	400V 3F+N	9.730€
	COCINA INDUCCION 4 BAJO LIBRE	80CIE04	80x90x90	5x4	20	400V 3F+N	17.710€
<i>Cristal de 6 mm. Zona de inducción de 26 mm ø.</i>							
	WOK ELEC TOP 5	80TCE011WI	40x90x27	5	5	400V 3F+N	6.525€
	WOK ELEC TOP 8	80TCE01WI	40x90x27	8	8	400V 3F+N	7.230€
	WOK ELEC MUEBLE 5	80CIE11W	40x90x90	5	5	400V 3F+N	6.800€
	WOK ELEC MUEBLE 8	80CIE01W	40x90x90	8	8	400V 3F+N	7.555€
<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	2.615€
FRY 40 L CROMO TOP	80TFELC	40x90x27	6	6	400V 3F+N	3.035€
 FRY 80 L TOP	80TFELL	80x90x27	6+6	12	400V 3F+N	3.780€
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	4.875€
FRY 120 L CROMO TOP	80TF12LC	120x90x27	6+6+6	18	400V 3F+N	5.995€
 FRY 40 L BAJO LIBRE	80FTE40L	40x90x90	6	6	400V 3F+N	2.835€
FRY 40 L CROMO BAJO LIBRE	80FTE40LC	40x90x90	6	6	400V 3F+N	3.360€
 FRY 80 L BAJO LIBRE	80FTE80L	80x90x90	6+6	12	400V 3F+N	3.995€
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	4.985€
FRY 120 L CROMO BAJO LIBRE	80FTE12LC	120x90x90	6+6+6	18	400V 3F+N	5.990€
Plancha rizada 40	100€	Plancha rizada 80	180€	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	1.250€
MANTENEDOR PATATA TOP GN/1/1	80TSPE40	40x90x27	0,8	0,8	230V F+N	1.560€
 INFRAOJOS SUPERIOR	INF35/40	20x48x40	0,9	0,9	230V F+N	565€


Resistencia giratoria. 1 cesto en dotación.

 FREIDORA 17 LIT	80FRE17	40x90x90	16,5	16,5	400V 3F+N	3.195€
FREIDORA 21 LIT	80FRE21	40x90x90	20	20	400V 3F+N	3.530€

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



 FREIDORA 8+8 LIT (2 cubas)	80FRE16	40x90x90	7+7	14	400V 3F+N	3.965€
--	---------	----------	-----	----	-----------	---------------

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	5.295€
FREIDORA 21+21 LIT	80FRE34	80x90x90	20+20	40	400V 3F+N	5.830€

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	3.850€
FREIDORA RAPIDA 21 LIT*	80FRE 21R	40x90x90	20	20	400V 3F+N	4.310€
 FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT*	80FRE34R	80x90x90	16,5+16,5	33	400V 3F+N	6.070€
FREIDORA 21+21 LIT RAPIDA	80FRE42-R	80x90x90	20+20	40	400V 3F+N	6.855€

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	2.155€
<i>Cuba GN 1/1+1/3. Cubetas no incluidas en precio</i>							
	BAÑO M 80 TOP	80TBE80	80x90x27	3	3	230V F+N	2.550€
<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	2.375€
<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	3.050€
<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	3.885€
	CUECEPASTAS 90 L BAJO LIBRE	80CPE90A	80x90x90	9+9	18	400V 3F+N	6.645€
Carga automática del agua (c/cuba)						650€	
<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	7.110€
	SARTEN BASCULANTE 120 I	90BRE12I	120x90x90	14,8		400V 3F+N	10.580€
	SARTEN BASCULANTE 150 I	90BRE15I	120x90x90	14,8		400V 3F+N	11.425€
Abatimiento automático						1.720€	
<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	8.645€
	MARMITA INDIRECTA 150 L	80PQE15I	80x90x90	18		400V 3F+N	9.025€
Llenado automático de la cámara (indirecta)						1.755€	
Autoclave 100-150-200						CONSULTAR	

MESAS Y SOPORTES

	FREGADERO	80EN/50V	50x90x90				1.740€
	NEUTRO 40 TOP	80TEN/40	40x90x27				905€
	NEUTRO 40 TOP CON CAJON	80TEN/40C	40x90x27				1.180€
	NEUTRO 80 TOP	80TEN/80	80x90x27				1.160€
	NEUTRO 20 BAJO LIBRE	80EN/20	20x90x90				1.095€
	NEUTRO 30 BAJO LIBRE	80EN/30	30x90x90				1.100€
	NEUTRO 40 BAJO LIBRE	80EN/40	40x90x90				1.110€
	NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE	80EN/40C	40x90x90				1.360€
	NEUTRO 60 BAJO LIBRE	80EN/60C	60x90x90				1.290€
	NEUTRO 80 BAJO LIBRE	80EN/80	80x90x90				1.445€
	SOPORTE 40	80MT40	40x68x64				530€
	SOPORTE 80	80MT80	80x68x64				640€
	SOPORTE 120	80MT120	120x68x64				730€

980 STILE

(DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90)

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

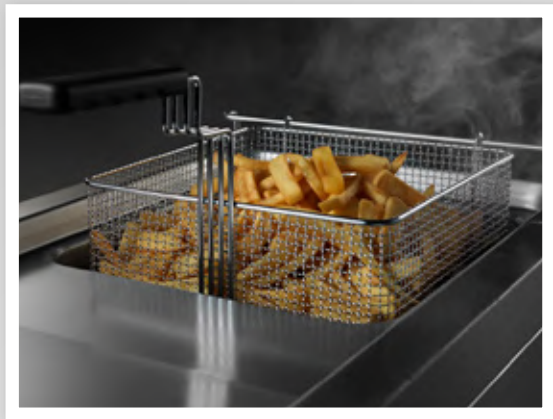
OPCIONALES

ANCHO 45 - 90 : INCREMENTO DEL 5%

Plancha 1 fuego lisa	PALS-81F	220€	Cubeta recoge aceite	BRO-13-17	195€
Columna de agua	RI-COL	525€	Cubeta recoge aceite	BRO-21	235€
Parrilla horno 2/1	GCF9/7	70€			
Parrilla horno maxi	GCFM9/7	79€	Cesto cuecepastas 1/1	h=215	229€
Parrilla carne 360x 683 (grill de agua)	GRC84	260€	Cestos cuecepastas 2/3	h=215	159€
Parrilla pescado 377x585 (piedra volc)	GP84	226€	Cestos cuecepastas 1/2	h=215	168€
Parrilla pescado 385x585 (piedra volc)	GP88 (2 Unid.)	455€	Cestos cuecepastas 1/3	h=215	125€
Piedra lávica (9 kg)	LV-9	66€	Cestos cuecepastas 1/6	h=215	92€
			(especific dcha/izq o redondo)		
Puerta sencilla (espec dcha/izq)	PR40-DX/SX	240€	Cesto marmita 100 lit	CP101	ø560x345 h 455€
Puerta doble (mod 80)	PR80	480€	Cesto marmita 150 lit	CP151	ø560x470 h 510€
Puerta doble (mod 120)	PR120	560€	2 1/2 Cestos marmita 100 lit	CP102	770€
Rasqueta Fry (espec liso o ranur)	PAS-L	48€	2 1/2 Cestos marmita 150 lit	CP152	850€
Cesta freidora 8 LIT	CF 8 (120x300x120)	79€	2 1/2 Cestos marmita 200 lit	CP202	990€
Cesta media freidoras 13 LIT	CMF13 (100x300x120)	70€	3 1/3 Cestos marmita 100 lit	CP103	1.100€
Cesta grande freidoras 13 LIT	CF13 (220x300x120)	88€	3 1/3 Cestos marmita 150 lit	CP153	1.150€
Cesta media freidoras 13 LIT C.L.	CMF13VP (113x315x120)	70€	3 1/3 Cestos marmita 200 lit	CP203	1.300€
Cesta grande 13VP Cuba limpia	CF13VP (215x300x120)	88€			
Cesta media freidoras 17 LIT	CMF17 (140x304x120)	80€	Posición quemadores		
Cesta grande freidoras 17 LIT	CF17 (290x300x120)	97€			
Cesta media freidoras 21 LIT	CMF21 (146x400x120)	92€			
Cesta grande freidoras 21 LIT	CF21 (300x400x120)	114€			

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

ZINCO
TARIFA 2021



1100 PASANTE

Elegante, robusta
y muy funcional



1100 CENTRAL



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



COCINA 2 FUEGOS

11CPG02

45x110x90

4,5 + 10

14,5

3.240€

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

11CPG04

90x110x90

2x(4,5+10)

29

4.995€

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

11CPG06

135x110x90

3x(4,5+10)

43,5

6.790€

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

11CPG24P

90x110x90

2x(4,5+10) + 9,2

38,2

7.375€

COCINA 6 FUEGOS Y HORNO

11CPG26P

135x110x90

3x(4,5+10) + 9,2

9,2,

10.835€

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. Horno pasante con mandos en 1 sólo lado. Cocina en ambos



FRY 90 L

11FTG90L

90x110x90

16

16

5.470€

FRY 90 L CROMADO

11FTG90LC

90x110x90

16

16

6.125€

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

5.230€

FREIDORA 21 L GAS RÁPIDA

11FRG21R

45x110x90

21

21

5.630€

FREIDORA 8+8 GAS RÁPIDA

11FRG16R

45x110x90

12

12

6.535€

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

4.600€

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.

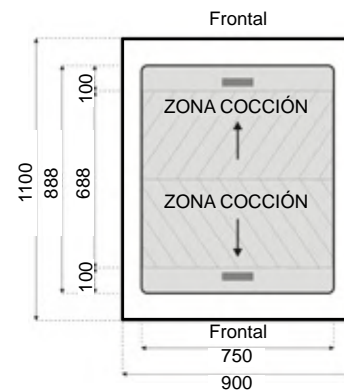
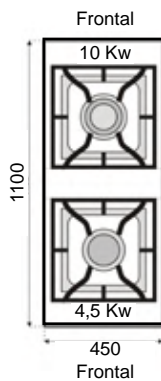
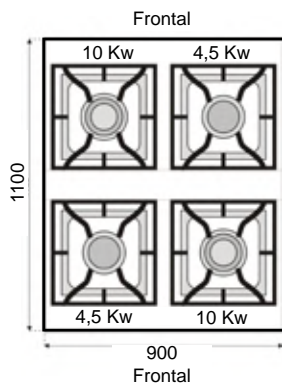
1100 CENTRAL

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP	
	COCINA 2 PLACAS VITROCERÁMICA	11CVE02	45x110x90	2 x 3,4	6,8	400V 3F+N	4.545€
	COCINA 4 PLACAS VITROCERÁMICA	11CVE04	90x110x90	4 x 3,4	13,6	400V 3F+N	6.735€
<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	10.255€
	COCINA 4 ZONAS INDUCCIÓN	11CIE04	90x110x90	4 x 5	20	400V 3F+N	18.425€
<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	5.920€
	FRY 90 L CROMADO	11FTE90LC	90x110x90	10		400V 3F+N	6.555€
Opcional mitad ranurado 260€							
<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	4.680€
	FREIDORA 21 L ELÉCTRICA RÁPIDA	11FRE-21R	45x110x90	20		400V 3F+N	5.235€
	FREIDORA 8+8 ELÉCTRICA RÁPIDA	11FRE-16R	45x110x90	14		400V 3F+N	5.995€
<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	4.835€
<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				1.530€
	NEUTRO 45 + CAJÓN	11N45C	45x110x90				2.195€

OPCIONALES

Puerta 45	260€
Puerta 90	530€
Zocalo (metro)	140€

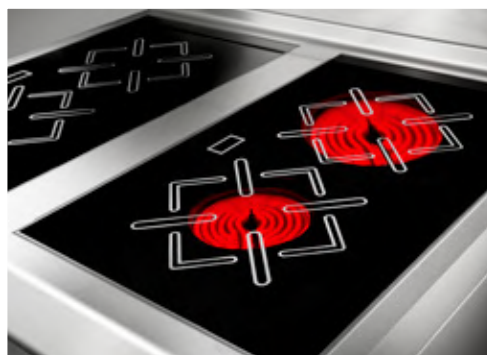
Planchas- Reductor - Cestas Freidoras - Cestas Cuecepastas... Ver página 900 Stile. Zócalo y Corremanos ... Consultar precio



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 reborados 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	70CTE04-NA	80x73x90	2,6 x 4	10,4	440V+F/60	3.915€
---	-------------------	----------	---------	------	-----------	---------------

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	70CTE04-NA	80x73x90	2,6 x 6	15,6	440V+F/60	5.325€
---	-------------------	----------	---------	------	-----------	---------------

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	5.965€
--	-------------------	----------	---------------	------	-----------	---------------

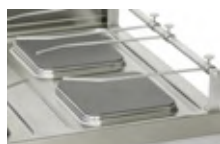
Encimera de 1,5mm en Aisi 304. Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones. Cableado 32 Amperios IP55. Temperatura del horno regulable de 100° a 300°.

COCINA 6 PLACAS CUADRADAS Y HORNO 2/1	70CQE16-NA	120x73x90	2,6 x 6 + 5,5	21,1	440V+F/60	7.465€
--	-------------------	-----------	---------------	------	-----------	---------------

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	8.140€
--	-------------------	-----------	---------------	------	-----------	---------------

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°.



SUJETA CACEROLAS (2 CACEROLAS)	70FP-NA-BLOCK PLANS					345€
---------------------------------------	----------------------------	--	--	--	--	-------------



FRY-TOP 40 L BAJO LIBRE	70FTE40L-NA	40x73x90	4,8	4,8	440V+F/60	2.965€
--------------------------------	--------------------	----------	-----	-----	-----------	---------------

FRY-TOP 80 L BAJO LIBRE	70FTE80L-NA	80x73x90	9,6	9,6	440V+F/60	4.045€
--------------------------------	--------------------	----------	-----	-----	-----------	---------------

OPCIONAL: Plancha rizada 40 **+105€**

OPCIONAL: Plancha rizada 80 **+210€**

Incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto anti salpicaduras.

Dimensiones de la placa 360x570x120 y 755x570x120 en modelo doble.



FRY-TOP 80 L CON HORNOS ESTÁTICO 2/1	70FCE10LL-NA	80x73x90	9,6 + 5,5	15,1	440V+F/60	5.870€
---	---------------------	----------	-----------	------	-----------	---------------

OPCIONAL: Plancha rizada 40 **+210€**

OPCIONAL: Plancha rizada 80

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	3.625€
---	-------------------	----------	------	------	-----------	---------------

FREIDORA 17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE	70FRE17-NA	40x73x90	16,5	16,5	440V+F/60	3.915€
---	-------------------	----------	------	------	-----------	---------------

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	6.390€
--	-------------------	----------	---------	------	-----------	---------------

FREIDORA 17+17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE	70FRE34-NA	80x73x90	16,5 + 16,5	33,0	440V+F/60	6.825€
--	-------------------	----------	-------------	------	-----------	---------------

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	3.460€
--	-------------------	----------	---	-----	-----------	---------------

Resistencia exterior cuba. Cubetas no incluidas en el precio.



SARTÉN BASCULANTE 50 LIT ELÉC	70BRE50I-NA	80x73x90	8,7	8,7	440V+F/60	8.420€
--------------------------------------	--------------------	----------	-----	-----	-----------	---------------

ABATIMIENTO AUTOMÁTICO					440V+F/60	+1.990€
-------------------------------	--	--	--	--	-----------	----------------

Termodifusor de gran espesor. Grifo para carga del agua.



MARMITA INDIRECTA 50 LIT ELÉCTRICA	70PQE50I-NA	80x73x90	9	9,0	440V+F/60	8.325€
---	--------------------	----------	---	-----	-----------	---------------

*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



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



COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE **80CQE02-NA** 40x90x90 2x4 8 440V+F/60 **3.220€**

COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE **80CQE04-NA** 80x90x90 4x4 16 440V+F/60 **5.235€**

COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE **80CQE06-NA** 120x90x90 6x4 24 440V+F/60 **7.395€**

Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones.

Cableado 32 Amperios IP55. Encimera de 1,5mm en Aisi 304.P.



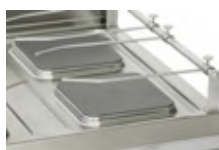
COCINA 4 PLACAS HORNO 2/1 **80CQE14-NA** 80x90x90 4x4+5,5 21,5 440V+F/60 **7.285€**

COCINA 6 PLACAS HORNO 2/1 **80CQE16-NA** 120x90x90 6x4+5,5 29,5 440V+F/60 **9.250€**

COCINA 6 PLACAS HORNO Y ARMARIO **80CQE26-NA** 120x90x90 6x4+5,5 29,5 440V+F/60 **9.885€**

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** **355€**



FRY-TOP 40 L BAJO LIBRE **80FTE40L-NA** 40x90x90 6 6 440V+F/60 **3.385€**

FRY-TOP 80 L BAJO LIBRE **80FTE80L-NA** 80x90x90 6+6 12 440V+F/60 **4.760€**

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 **6.430€**

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 **3.880€**

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	4.265€
	FREIDORA 17+17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE	8FTE34-NA	80x90x90		33,0	7.285€


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

	SARTÉN BASCULANTE 80 L ELÉCT FONDO INOX	8BRE80I-NA	80x90x90		9,9	9.445€
	ABATIMIENTO AUTOMÁTICO	867115				+2.710€

Termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua.

	MARMITA INDIRECTA 100 LIT ELÉCTRICA	8PQE10I-NA	80x90x90		16,0	10.815€
	MARMITA INDIRECTA 150 LIT ELÉCTRICA	8PQE15I-NA	80x90x90		18,0	11.230€

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	3.475€
	HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO DOBLE	FNE920	90x90x130		11,0	6.970€
	HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO TRIPLE	FNE930	90x90x170		16,5	9.880€

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 INDIRECTA**PMG200I**

160x131x109

34,5

200 Lt

MARMITA ABATIBLE 300 INDIRECTA**PMG300I**

173x138x109

48

325 Lt

MARMITA ABATIBLE 500 INDIRECTA**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



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	4.295€
3 F MUEBLE	DG703	165x70x90	12x3	36	5.685€
4 F MUEBLE	DG704	220x70x90	12x4	48	8.355€

*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	5.890€
TEPPANYAKI GAS CROMADO	DG724LC	110x70x90	7+7	14	6.715€
OPCIONAL: 21 Kw (sin zona fría)		320€	OPCIONAL: 26 Kw		375€
TEPPANYAKI GAS L	DG736L	165x70x90	7+7+7	21	7.490€
TEPPANYAKI GAS CROMADO	DG736LC	165x70x90	7+7+7	21	8.615€
OPCIONAL: 28 Kw (sin zona fría)					380€

*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	6.735€
TEPPANYAKI ELÉCT CROMADO	DE722LC	110x70x90	7,5+7,5	15	7.300€
<i>Resistencias de tungsteno. Temperatura termostata hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos</i>					
TEPPANYAKI ELECTRICO L	DE733L	165x70x90	7,5+5+7,5	20	8.570€
TEPPANYAKI ELEC CROMADO	DE733LC	165x70x90	7,5+5+7,5	20	9.590€
<i>Resistencias de tungsteno. Temperatura termostata hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos</i>					

FREGADERO	D7 LA1V	55x70x90			1.570€
<i>Dimensiones de la cuba: 40x50 cm</i>					

HORNILLO 12	FBG 661	60x60x50	12	12	1.550€
HORNILLO 18	FBG 662	60x60x50	18	18	2.040€

OPCIONALES

* Potenciar quemador a 18 kw	285€	* grifo encimera cocina (2 salidas)	570€
* Sustitución quemador por europeo de 12 kw	60€	* Columna de agua 360°	615€
		* Bandeja perforada para cestos bambú	235€



COCINAS ASIATICAS Y EUROASIATICAS 1.100

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP
	2 FUEGOS MURAL	DG1 102	55x110x90	12x2	24	4.350€
	2 FUEGOS PASANTE	DG1 102 P	55x110x90	12x2	24	4.400€
<i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.</i>						
	4 FUEGOS MURAL	DG1 104	110x110x90	12x4	48	6.825€
	4 FUEGOS PASANTE	DG1 104 P	110x110x90	12x4	48	6.880€
<i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.</i>						
	6 FUEGOS MURAL	DG1 106	165x110x90	12x6	72	9.295€
	6 FUEGOS PASANTE	DG1 106 P	165x110x90	12x6	72	9.350€
<i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.</i>						
	8 FUEGOS MURAL	DG1 108	220x110x90	12x8	96	13.575€
	8 FUEGOS PASANTE	DG1 108 P	220x110x90	12x8	96	13.600€
<i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.</i>						
	DIM SUM MURAL GAS	DG1 1VM	55x110x90	10,5	10,5	4.600€
	DIM SUM PASANTE GAS	DG1 1VP	55x110x90	10,5	10,5	4.630€
<i>Carga automática del agua (precisa toma eléctrica). Grifo de vaciado. Regulación de la temperatura hasta 110°C.</i>						
	DIM SUM MURAL ELÉCTRICO	DE1 1VM	55x110x90	9	9	400V 3F+N 4.980€
	DIM SUM PASANTE ELÉCTRICO	DE1 1VP	55x110x90	9	9	400V 3F+N 4.995€
<i>Carga automática del agua (precisa toma eléctrica). Grifo de vaciado. Regulación de la temperatura hasta 110°C. Resistencias blindadas dentro de la cuba.</i>						

HORNOS ÉTNICOS




	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP
	HORNILLO + WOK SOBREMESA	HW	62x36x27	11	11	920€
	HORNO TANDORI INDU	HTI	72x81x88	12	12	3.950€
<i>Diámetro interior máximo 66 cm. Dotado de piedra lávica. Tapa y bandeja recoge suciedad de serie.</i>						
	HORNO TANDORI ÁRABE	HTA	72x95x123	12	12	5.590€
<i>Diámetro interior máximo 66 cm. Dotado de piedra lávica. Tapa y bandeja recoge suciedad de serie.</i>						
			DM BOVEDA			
	HORNILLO+CÁMARA PATO LAQUEADO	HPL	840x140	12	12	3.990€
<i>Laminado de acero inoxidable, con grifo de vaciado y salida de humo. Termómetro de 0° a 285°C.</i>						

SHOW COOKING - DROP-IN



DROP-IN SHOW COOKING

C

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP	
	COCINA 2 PLACAS (22 cm)	DP70CTE02	40x60x120	2,6x2	5,2	400 3F+N	980€
	COCINA 4 PLACAS (22 cm)	DP70CTE04	80x60x120	2,6x4	10,4	400 3F+N	1.515€
<i>Placas de fundición. Conmutador de 6 posiciones.</i>							
	COCINA VITRO 2 PLACAS	DP70CVE02	35x56x6	1,8+2,5	4,3	400 3F+N	1.700€
<i>Plano de cristal de 6 mm.</i>							
	PLACA INDUCCIÓN	DP70CI02	35x56x6	2x3,5	7	400 3F+N	8.395€
<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	1.800€
	FRY TOP CROMADO 70 (SIN PETO)	DP670FTLC	70x63x28	3,6+3,6	7,2	230V F+N	2.565€
	FRY TOP CROMADO 40 (CON PETO)	DP740FTLC	42x63x28	4,8	4,8	400 3F+N	2.315€
	FRY TOP CROMADO 80 (CON PETO)	DP740FTLC	81x63x28	4,8+ 4,8	9,6	400 3F+N	3.460€
<i>Plancha de 12 mm. Temperatura de 100° a 300°</i>							
	FREIDORA 13 LIT III	DP70FRE13R	40x60	12	12	400V 3F+N	2.620€
	FREIDORA 8+8 LIT III	DP70FRE16R	40x60	7+7	14	400V 3F+N	3.690€
<i>Resistencias abatibles. Control electrónico Versión Rapid de alta producción.</i>							
	MANTENEDOR FRITOS (1/1)	DP70SPE40	33x53x13	0,8	0,8	230V F+N	1.260€
	INFRA ROJOS	INF35/40	20x48x40	0,9	0,9	230V F+N	650€
<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	2.590€

COCCIÓN

EXTRACCIÓN

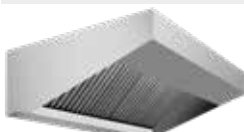


Una buena aspiración y extracción es imprescindible para garantizar la correcta combustión.





CAMPANAS MURALES SIN MOTOR

	LONGITUD	Nº FILT	PVP €	PVP €	PVP €
--	----------	---------	-------	-------	-------



MURALES (SOLO FILTRO). PROFUNDIDAD 800 A 1000

			KSP	KP	KR
 Mod KSP H= 55-33 /15	1000	2	985 €	1.011 €	1.062 €
	1250	2	1.115 €	1.145 €	1.202 €
	1500	3	1.240 €	1.275 €	1.340 €
	1750	3	1.330 €	1.368 €	1.436 €
 Mod KP H= 70-55	2000	4	1.485 €	1.521 €	1.597 €
	2250	4	1.555 €	1.603 €	1.683 €
	2500	5	1.683 €	1.735 €	1.822 €
	2750	5	1.835 €	1.892 €	1.987 €
 Mod KR H= 55-55	3000	6	1.924 €	1.984 €	2.083 €
	3500	7	2.176 €	2.243 €	2.355 €
	4000	8	2.391 €	2.465 €	2.588 €

MURALES (SOLO FILTRO). PROFUNDIDAD 1100

			KSP	KP	KR
 Mod KP H= 70-55	1000	2	-	1.118 €	1.174 €
	1250	2	-	1.234 €	1.296 €
	1500	3	-	1.347 €	1.414 €
	1750	3	-	1.438 €	1.510 €
 Mod KR H= 55-55	2000	4	-	1.577 €	1.656 €
	2250	4	-	1.692 €	1.777 €
	2500	5	-	1.803 €	1.893 €
	2750	5	-	1.923 €	2.019 €
	3000	6	-	2.176 €	2.285 €
	3500	7	-	2.486 €	2.610 €
	4000	8	-	2.623 €	2.754 €

ESPECIALES HORNOS (FILTROS INVERTIDOS)

			PROF 1-200	PROF 1-400	PROF 1-600
 Mod KP H= 70-55	1000	2	1.105	1.429	1.590
	1500	3	1.342	1.789	1.996
	2000	4	1.571	2.082	2.243
	2500	5	1.798	2.440	2.723
	3000	6	2.169	3.078	3.240
 Mod KR H= 55-55	3500	7	2.477	3.314	3.499

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		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		-	1.739 €	1.826 €
2250	4		-	1.826 €	1.917 €
2500	5		-	1.991 €	2.091 €
2750	5		-	2.176 €	2.285 €
3000	6		-	2.305 €	2.420 €
3500	7		-	2.661 €	2.794 €
4000	8		-	2.812 €	2.953 €

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		-	2.030 €	2.132 €
2250	4		-	2.186 €	2.295 €
2500	5		-	2.393 €	2.513 €
2750	5		-	2.517 €	2.643 €
3000	6		-	2.644 €	2.776 €
3500	7		-	2.950 €	3.098 €
4000	8		-	3.254 €	3.417 €

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			-	1.140 €
1250			-	1.278 €
1500			-	1.437 €
1750			-	1.565 €
2000			-	1.695 €

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

				KPC	KRC
	1000	2		1.559 €	1.637 €
	1250	2		1.707 €	1.792 €
	1500	3		1.922 €	2.018 €
	1750	3		2.067 €	2.170 €
	2000	4		2.260 €	2.373 €
	2250	4		2.562 €	2.690 €
	2500	5		2.747 €	2.884 €
	2750	5		2.818 €	2.959 €
	3000	6		3.005 €	3.155 €
	3500	7		3.465 €	3.638 €
	4000	8		3.805 €	3.995 €

MURALES COMPENSADAS. PROFUNDIDAD 1.100



Mod KPC H= 70-55



Mod KRC H= 65-65

				KPC	KRC
	1000	2		1.632 €	1.174 €
	1250	2		1.807 €	1.897 €
	1500	3		1.966 €	2.064 €
	1750	3		2.175 €	2.284 €
	2000	4		2.467 €	2.590 €
	2250	4		2.747 €	2.884 €
	2500	5		2.863 €	3.006 €
	2750	5		2.985 €	3.134 €
	3000	6		3.386 €	3.555 €
	3500	7		3.730 €	3.917 €
	4000	8		4.273 €	4.487 €

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		1.690 €	1.742 €	1.829 €
1250	2	9-9 1/2	375	230 F+N		1.811 €	1.867 €	1.960 €
1500	3	9-9 1/2	375	230 F+N		1.940 €	2.000 €	2.100 €
1750	3	9-9 1/2	375	230 F+N		2.027 €	2.090 €	2.195 €
2000	4	9-9 1/2	375	230 F+N		2.169 €	2.236 €	2.348 €
2250	4	9-9 1/2	375	230 F+N		2.249 €	2.319 €	2.435 €
2500	5	10-10 3/4	570	230 F+N		2.498 €	2.575 €	2.704 €
2750	5	10-10 3/4	570	230 F+N		2.602 €	2.682 €	2.816 €
3000	6	10-10 3/4	570	230 F+N		2.700 €	2.783 €	2.922 €

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		1.850 €	1.943 €
1250	2	9-9 1/2	375	230 F+N		1.947 €	2.044 €
1500	3	9-9 1/2	375	230 F+N		2.064 €	2.167 €
1750	3	9-9 1/2	375	230 F+N		2.175 €	2.284 €
2000	4	9-9 1/2	375	230 F+N		2.278 €	2.392 €
2250	4	9-9 1/2	375	230 F+N		2.557 €	2.685 €
2500	5	10-10 3/4	570	230 F+N		2.675 €	2.809 €
2750	5	10-10 3/4	570	230 F+N		2.743 €	2.880 €
3000	6	10-10 3/4	570	230 F+N		2.982 €	3.131 €

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		3.148 €	3.305 €
1250	2	9-9 1/2	375	230 F+N		3.268 €	3.431 €
1500	3	9-9 1/2	375	230 F+N		3.400 €	3.570 €
1750	3	9-9 1/2	375	230 F+N		3.454 €	3.627 €
2000	4	9-9 1/2	375	230 F+N		3.565 €	3.743 €
2250	4	9-9 1/2	375	230 F+N		3.662 €	3.845 €
2500	5	10-10 3/4	570	230 F+N		4.138 €	4.345 €
2750	5	10-10 3/4	570	230 F+N		4.235 €	4.447 €
3000	6	10-10 3/4	570	230 F+N		4.325 €	4.541 €

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		3.233 €	3.395 €
1250	2	9-9 1/2	375	230 F+N		3.313 €	3.479 €
1500	3	9-9 1/2	375	230 F+N		3.413 €	3.584 €
1750	3	9-9 1/2	375	230 F+N		3.514 €	3.690 €
2000	4	9-9 1/2	375	230 F+N		3.630 €	3.812 €
2250	4	9-9 1/2	375	230 F+N		3.732 €	3.919 €
2500	5	10-10 3/4	570	230 F+N		4.235 €	4.447 €
2750	5	10-10 3/4	570	230 F+N		4.295 €	4.510 €
3000	6	10-10 3/4	570	230 F+N		4.552 €	4.780 €

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



E

	LONGITUD	Nº FILT		PVP €	PVP €
--	----------	---------	--	-------	-------



CAMPANAS CENTRALES. [SÓLO FILTROS] ANCHO DESDE 1300 A 1500

				KC	KCR
 Mod KC H= 60-60	2000	8 (4x2)		2.795 €	2.395 €
	2500	10 (5x2)		3.240 €	3.402 €
	3000	12 (6x2)		3.945 €	4.142 €
	3500	14 (7x2)		4.220 €	4.431 €
	4000	16 (8x2)		5.000 €	5.250 €
 Mod KCR H= 60-60	4500	18 (9x2)		5.375 €	5.644 €
	5000	20 (10x2)		5.890 €	6.185 €

CAMPANAS CENTRALES [SÓLO FILTROS]. ANCHO DESDE 1550 A 2000

				KC	KCR
 Mod KC H= 60-60	2000	8 (4x2)		2.925 €	3.071 €
	2500	10 (5x2)		3.420 €	3.591 €
	3000	12 (6x2)		4.010 €	4.211 €
	3500	14 (7x2)		4.645 €	4.887 €
	4000	16 (8x2)		5.430 €	5.702 €
 Mod KCR H= 60-60	4500	18 (9x2)		5.975 €	6.274 €
	5000	20 (10x2)		6.540 €	6.867 €

CAMPANAS CENTRALES [SÓLO FILTROS]. ANCHO 2100

				KC	KCR
 Mod KC H= 60-60	2000	8 (4x2)		3.390 €	3.560 €
	2500	10 (5x2)		4.085 €	4.289 €
	3000	12 (6x2)		4.895 €	5.140 €
	3500	14 (7x2)		5.545 €	5.822 €
	4000	16 (8x2)		6.090 €	6.395 €
 Mod KCR H= 60-60	4500	18 (9x2)		6.670 €	7.004 €
	5000	20 (10x2)		7.180 €	7.539 €

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)			2.695 €	2.830 €
2000	8 (4x2)			3.240 €	3.402 €
2500	10 (5x2)			3.745 €	3.932 €
3000	12 (6x2)			4.280 €	4.494 €
3500	14 (7x2)			4.940 €	5.187 €
4000	16 (8x2)			5.445 €	5.717 €
4500	18 (9x2)			5.950 €	6.248 €
5000	20 (10x2)			6.500 €	6.825 €

CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO DESDE 1550 A 2000



Mod KCC H= 60-60



Mod KCRC H= 60-60

				KCC	KCRC
1500	6 (3x2)			3.595 €	3.775 €
2000	8 (4x2)			4.205 €	4.415 €
2500	10 (5x2)			4.880 €	5.124 €
3000	12 (6x2)			5.395 €	5.665 €
3500	14 (7x2)			5.825 €	6.116 €
4000	16 (8x2)			6.690 €	7.025 €
4500	18 (9x2)			7.265 €	7.628 €
5000	20 (10x2)			7.880 €	8.274 €

CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO 2100



Mod KCC H= 60-60



Mod KCRC H= 60-60

				KCC	KCRC
2000	8 (4x2)			4.455 €	4.678 €
2500	10 (5x2)			4.795 €	5.035 €
3000	12 (6x2)			5.450 €	5.723 €
3500	14 (7x2)			6.145 €	6.452 €
4000	16 (8x2)			6.860 €	7.203 €
4500	18 (9x2)			7.520 €	7.896 €
5000	20 (10x2)			8.235 €	8.647 €

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			2.053 €	2.892 €
2500	5x1			2.372 €	3.361 €
3000	6x1			2.785 €	3.870 €
3500	7x1			3.139 €	4.384 €
4000	8x1			3.291 €	4.905 €

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				196 €

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	2.780 €
ANTI-INCENDIOS CAMPANA MURAL HASTA 3 M (2 FREIDORA/SARTÉN)+PULSADOR	2.780 €
ANTI-INCENDIOS CAMPANA MURAL SUPERIOR A LAS ANTERIORES	5.270 €
ANTI-INCENDIOS CAMPANA CENTRAL HASTA 4 M (1 SOLA FREIDORA/SARTÉN)+PULSADOR	2.850 €
ANTI-INCENDIOS CAMPANA CENTRAL HASTA 3 M (2 FREIDORA/SARTÉN)+PULSADOR	2.850 €
ANTI-INCENDIOS CAMPANA SUPERIOR A LAS ANTERIORES	5.365 €

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	695 €
M 9-9 1/2	66	2800	370	230 F+N	720 €
M 10-10 1/3	61	3200	250	230 F+N	830 €
M 10-10 3/4	70	3950	550	230 F+N	860 €
M 12-12 1,5, III	74	7800	1100	400 3F	1.025 €
M 12-12 3 III	74	11.900	2200	400 3F	1.625 €

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	1.650 €
M 10-10 1,5	71	5300	1500	400 3F	1.700 €
M 10-10 2	74	5900	2200	400 3F	1.730 €
M 12-12 1,5	70	6400	1500	400 3F	2.015 €
M 12-12 2	73	7400	2200	400 3F	2.030 €
M 12-12 3	73	8200	3000	400 3F	2.085 €
M 15-15 2	68	9000	2200	400 3F	2.210 €
M 15-15 3	69	10000	3000	400 3F	2.350 €
M 15-15 4	72	11000	4000	400 3F	2.490 €
M 18-18 2	73	12000	2200	400 3F	2.490 €
M 18-18 3	67	14000	3000	400 3F	2.505 €
M 18-18 4	70	15000	4000	400 3F	2.685 €
M 18-18 5,5	72	16500	5500	400 3F	2.700 €
M 20-20 4	72	18000	4000	400 3F	2.965 €
M 20-20 5,5	74	20500	5500	400 3F	3.070 €
M 20-20 7,5	77	22500	7500	400 3F	3.290 €
M 22-22 7,5	74	25000	7500	400 3F	3.430 €

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	1.735 €
15 - 8 1,5	72	5400	1500	400 3F	2.040 €
15 - 8 2,2	75	6400	2200	400 3F	2.119 €
15 - 8 3	77	7400	3000	400 3F	2.208 €
18 - 8 2,2	74	8200	2200	400 3F	2.421 €
18 - 8 3	76	9000	3000	400 3F	2.616 €
18 - 8 5,5	73	13100	4000	400 3F	2.840 €
18 - 8 7	75	15000	5500	400 3F	3.159 €

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	1.930 €
M 10-10 1,5	71	5300	1500	400 3F	2.079 €
M 10-10 2	72	5900	2200	400 3F	2.120 €
M 12-12 1,5	70	6400	1500	400 3F	2.670 €
M 12-12 2	73	7400	2200	400 3F	2.705 €
M 12-12 3	73	8200	3000	400 3F	2.730 €
M 15-15 2	68	9000	2200	400 3F	2.970 €
M 15-15 3	69	10000	3000	400 3F	3.025 €
M 15-15 4	72	11000	4000	400 3F	3.165 €
M 18-18 2	73	12000	2200	400 3F	3.350 €
M 18-18 3	67	14000	3000	400 3F	3.595 €
M 18-18 4	70	15000	4000	400 3F	3.775 €
M 18-18 5,5	72	16500	5500	400 3F	3.990 €
M 20-20 4	72	18000	4000	400 3F	5.170 €
M 20-20 5,5	74	20500	5500	400 3F	5.475 €
M 20-20 7,5	74	22500	7500	400 3F	6.195 €
M 22-22 7,5	74	25000	7500	400 3F	6.445 €



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	1.975 €
15 - 8 1,5	75	5400	1500	400 3F	2.335 €
15 - 8 2,2	75	6400	2200	400 3F	2.390 €
15 - 8 3	77	7400	3000	400 3F	2.530 €
18 - 8 2,2	74	8200	2200	400 3F	2.725 €
18 - 8 3	76	9000	3000	400 3F	2.945 €
18 - 8 5,5	75	13100	4000	400 3F	3.210 €
18 - 8 7	75	15000	5500	400 3F	3.585 €



Ventilador centrífugo de simple aspiración a transmisión.

EXTRACCIÓN ELECTROSTÁTICA - CARBÓN ÁCTIVO



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.

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
- ESTANTERÍAS PARED FIJAS
- ESTANTERÍAS PARED MÓVILES
- ESTANTERÍAS MICROONDAS
- ARMARIO DE PIE
- ESTANTERÍAS DE PIE INOX
- ESTANTERIA DE ALUMINIO Y PROPILENO

I 13
I 13
I 13
I 13
I 14
I 14
I 14

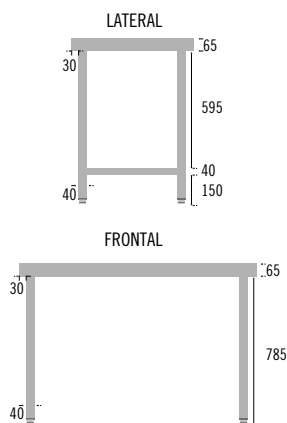


ARMARIOS CALIENTES Y CARROS

I 15

MESAS INOX SERIE TG

*** (SIN PETO Y SIN ESTANTE) ***

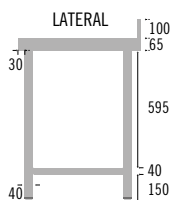


DIMENSIONES LARGO x ALTO	MODELO		PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	ANCHO 500			ANCHO 600		ANCHO 700		ANCHO 800	
600	850	TG 65	415 €	TG 66	435 €	TG 67	440 €	TG 68	570 €
700	850			TG 76	445 €	TG 77	445 €	TG 78	585 €
800	850	TG 85	435 €	TG 86	450 €	TG 87	455 €	TG 88	605 €
900	850			TG 96	465 €	TG 97	475 €	TG 98	620 €
1000	850	TG 105	445 €	TG 106	470 €	TG 107	490 €	TG 108	640 €
1100	850			TG 116	480 €	TG 117	505 €	TG 118	645 €
1200	850	TG 125	460 €	TG 126	495 €	TG 127	520 €	TG 128	655 €
1300	850			TG 136	510 €	TG 137	555 €	TG 138	715 €
1400	850	TG 145	505 €	TG 146	535 €	TG 147	575 €	TG 148	775 €
1500	850	TG 155	525 €	TG 156	555 €	TG 157	585 €	TG 158	780 €
1600	850	TG 165	540 €	TG 166	580 €	TG 167	600 €	TG 168	790 €
1700	850			TG 176	600 €	TG 177	635 €	TG 178	850 €
1800	850	TG 185	585 €	TG 186	630 €	TG 187	650 €	TG 188	915 €
1900	850			TG 196	645 €	TG 197	700 €	TG 198	930 €
2000	850	TG 205	625 €	TG 206	675 €	TG 207	710 €	TG 208	945 €
2200	850	TG 225	800 €	TG 226	870 €	TG 227	890 €	TG 228	1.120 €
2400	800	TG 245	840 €	TG 246	885 €	TG 247	965 €	TG 248	1.180 €
2600	850			TG 266	935 €	TG 267	1.015 €	TG 268	1.240 €
2800	850			TG 286	985 €	TG 287	1.070 €	TG 288	1.295 €

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) ***

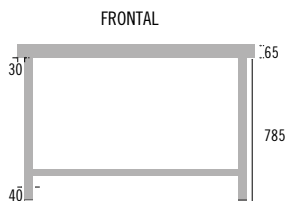
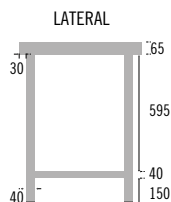


DIMENSIONES LARGO x ALTO	MODELO		PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	ANCHO 500			ANCHO 600		ANCHO 700		ANCHO 800	
600	850	TGA 65	420 €	TGA 66	450 €	TGA 67	460 €	TGA 68	595 €
700	850			TGA 76	460 €	TGA 77	470 €	TGA 78	610 €
800	850	TGA 85	440 €	TGA 86	480 €	TGA 87	480 €	TGA 88	625 €
900	850			TGA 96	490 €	TGA 97	500 €	TGA 98	645 €
1000	850	TGA 105	455 €	TGA 106	515 €	TGA 107	510 €	TGA 108	670 €
1100	850			TGA 116	535 €	TGA 117	575 €	TGA 118	675 €
1200	850	TGA 125	475 €	TGA 126	565 €	TGA 127	595 €	TGA 128	695 €
1300	850			TGA 136	595 €	TGA 137	635 €	TGA 138	745 €
1400	850	TGA 145	510 €	TGA 146	625 €	TGA 147	650 €	TGA 148	780 €
1500	850	TGA 155	530 €	TGA 156	650 €	TGA 157	665 €	TGA 158	815 €
1600	850	TGA 165	545 €	TGA 166	675 €	TGA 167	700 €	TGA 168	820 €
1700	850			TGA 176	700 €	TGA 177	740 €	TGA 178	885 €
1800	850	TGA 185	600 €	TGA 186	735 €	TGA 187	760 €	TGA 188	940 €
1900	850			TGA 196	765 €	TGA 197	785 €	TGA 198	970 €
2000	850	TGA 205	640 €	TGA 206	785 €	TGA 207	815 €	TGA 208	985 €
2200	850	TGA 225	815 €	TGA 226	980 €	TGA 227	990 €	TGA 228	1.165 €
2400	800	TGA 245	855 €	TGA 246	1.005 €	TGA 247	1.010 €	TGA 248	1.230 €
2600	850			TGA 266	1.055 €	TGA 267	1.070 €	TGA 268	1.290 €
2800	850			TGA 286	1.110 €	TGA 287	1.130 €	TGA 288	1.350 €

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) ***

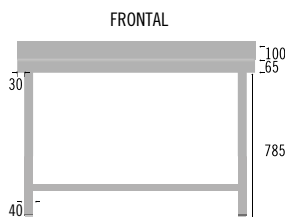
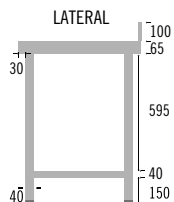


DIMENSIONES LARGO x ALTO	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	ESTAN
	ANCHO 500			ANCHO 600			ANCHO 700			ANCHO 800			
600 850	TLG 65		440 €	TLG 66		435 €	TLG 67		450 €	TLG 68		600 €	130 €
700 850				TLG 76		445 €	TLG 77		455 €	TLG 78		615 €	138 €
800 850	TLG 85		460 €	TLG 86		450 €	TLG 87		465 €	TLG 88		635 €	144 €
900 850				TLG 96		470 €	TLG 97		500 €	TLG 98		650 €	153 €
1000 850	TLG 105		470 €	TLG 106		480 €	TLG 107		510 €	TLG 108		675 €	160 €
1100 850				TLG 116		500 €	TLG 117		525 €	TLG 118		680 €	175 €
1200 850	TLG 125		485 €	TLG 126		510 €	TLG 127		540 €	TLG 128		690 €	192 €
1300 850				TLG 136		540 €	TLG 137		595 €	TLG 138		750 €	203 €
1400 850	TLG 145		535 €	TLG 146		560 €	TLG 147		615 €	TLG 148		815 €	213 €
1500 850	TLG 155		555 €	TLG 156		590 €	TLG 157		625 €	TLG 158		820 €	232 €
1600 850	TLG 165		565 €	TLG 166		620 €	TLG 167		645 €	TLG 168		825 €	254 €
1700 850				TLG 176		655 €	TLG 177		690 €	TLG 178		900 €	265 €
1800 850	TLG 185		620 €	TLG 186		675 €	TLG 187		715 €	TLG 188		965 €	271 €
1900 850				TLG 196		690 €	TLG 197		750 €	TLG 198		970 €	275 €
2000 850	TLG 205		660 €	TLG 206		705 €	TLG 207		765 €	TLG 208		995 €	280 €
2200 850	TLG 225		835 €	TLG 226		895 €	TLG 227		840 €	TLG 228		1.175 €	287 €
2400 850				TLG 246		930 €	TLG 247		980 €	TLG 248		1.240 €	299 €
2600 850	TLG 265		875 €	TLG 266		985 €	TLG 267		1.070 €	TLG 268		1.295 €	341 €
2800 850				TLG 286		1.035 €	TLG 287		1.125 €	TLG 288		1.360 €	377 €

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) ***

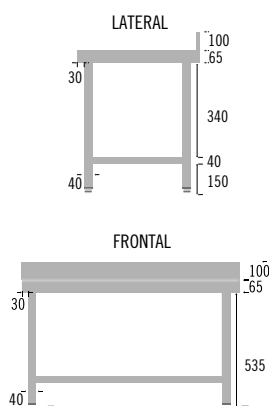


DIMENSIONES LARGO x ALTO	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	ESTAN
	ANCHO 500			ANCHO 600			ANCHO 700			ANCHO 800			
600 850	TLGA 65		440 €	TLGA 66		440 €	TLGA 67		445 €	TLGA 68		625 €	130 €
700 850				TLGA 76		445 €	TLGA 77		455 €	TLGA 78		640 €	138 €
800 850	TLGA 85		455 €	TLGA 86		455 €	TLGA 87		465 €	TLGA 88		660 €	144 €
900 850				TLGA 96		490 €	TLGA 97		505 €	TLGA 98		675 €	153 €
1000 850	TLGA 105		480 €	TLGA 106		510 €	TLGA 107		525 €	TLGA 108		690 €	160 €
1100 850				TLGA 116		535 €	TLGA 117		570 €	TLGA 118		710 €	175 €
1200 850	TLGA 125		500 €	TLGA 126		560 €	TLGA 127		590 €	TLGA 128		745 €	192 €
1300 850				TLGA 136		605 €	TLGA 137		635 €	TLGA 138		780 €	203 €
1400 850	TLGA 145		540 €	TLGA 146		625 €	TLGA 147		650 €	TLGA 148		820 €	213 €
1500 850	TLGA 155		565 €	TLGA 156		655 €	TLGA 157		665 €	TLGA 158		850 €	232 €
1600 850	TLGA 165		575 €	TLGA 166		685 €	TLGA 167		700 €	TLGA 168		860 €	254 €
1700 850				TLGA 176		715 €	TLGA 177		740 €	TLGA 178		890 €	265 €
1800 850	TLGA 185		640 €	TLGA 186		740 €	TLGA 187		760 €	TLGA 188		965 €	271 €
1900 850				TLGA 196		765 €	TLGA 197		795 €	TLGA 198		1.020 €	275 €
2000 850	TLGA 205		675 €	TLGA 206		795 €	TLGA 207		820 €	TLGA 208		1.035 €	280 €
2200 850	TLGA 225		855 €	TLGA 226		995 €	TLGA 227		1.060 €	TLGA 228		1.220 €	287 €
2400 850				TLGA 246		1.015 €	TLGA 247		1.080 €	TLGA 248		1.290 €	299 €
2600 850	TLGA 265		890 €	TLGA 266		1.035 €	TLGA 267		1.115 €	TLGA 268		1.345 €	341 €
2800 850				TLGA 286		1.085 €	TLGA 287		1.170 €	TLGA 288		1.415 €	377 €

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 ***



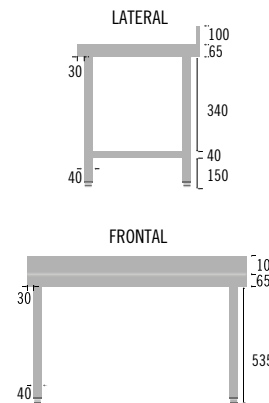
- Muy robustas.
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas.
- Patas regulables de 85 a 90 cm (40x40).
- 6 patas en modelos 2000 y superiores.
- Espacio útil de ancho= x-140mm.
- Se suministran desmontadas.
- Ver complementos al final.

DIMENSIONES	MODELO		PVP €		MODELO		PVP €		MODELO		PVP €		MODELO		PVP €	
	600 SIN ESTANT		600 CON ESTANT		700 SIN ESTANT		700 CON ESTANTE		700 SIN ESTANT		700 CON ESTANTE		700 SIN ESTANT		700 CON ESTANTE	
600 600	T6G 66	480 €	T6LG 66	495 €	T6G 67	490 €	T6LG 67	495 €	T6G 67	490 €	T6LG 67	495 €	T6G 67	490 €	T6LG 67	495 €
700 600	T6G 76	480 €	T6LG 76	500 €	T6G 77	500 €	T6LG 77	505 €	T6G 77	500 €	T6LG 77	505 €	T6G 77	500 €	T6LG 77	505 €
800 600	T6G 86	490 €	T6LG 86	515 €	T6G 87	510 €	T6LG 87	525 €	T6G 87	510 €	T6LG 87	525 €	T6G 87	510 €	T6LG 87	525 €
900 600	T6G 96	495 €	T6LG 96	520 €	T6G 97	530 €	T6LG 97	535 €	T6G 97	530 €	T6LG 97	535 €	T6G 97	530 €	T6LG 97	535 €
1000 600	T6G 106	500 €	T6LG 106	530 €	T6G 107	540 €	T6LG 107	555 €	T6G 107	540 €	T6LG 107	555 €	T6G 107	540 €	T6LG 107	555 €
1100 600	T6G 116	510 €	T6LG 116	535 €	T6G 117	555 €	T6LG 117	565 €	T6G 117	555 €	T6LG 117	565 €	T6G 117	555 €	T6LG 117	565 €
1200 600	T6G 126	529 €	T6LG 126	540 €	T6G 127	565 €	T6LG 127	575 €	T6G 127	565 €	T6LG 127	575 €	T6G 127	565 €	T6LG 127	575 €
1300 600	T6G 136	545 €	T6LG 136	565 €	T6G 137	575 €	T6LG 137	615 €	T6G 137	575 €	T6LG 137	615 €	T6G 137	575 €	T6LG 137	615 €
1400 600	T6G 146	560 €	T6LG 146	595 €	T6G 147	610 €	T6LG 147	665 €	T6G 147	610 €	T6LG 147	665 €	T6G 147	610 €	T6LG 147	665 €
1500 600	T6G 156	575 €	T6LG 156	620 €	T6G 157	620 €	T6LG 157	680 €	T6G 157	620 €	T6LG 157	680 €	T6G 157	620 €	T6LG 157	680 €
1600 600	T6G 166	595 €	T6LG 166	630 €	T6G 167	630 €	T6LG 167	690 €	T6G 167	630 €	T6LG 167	690 €	T6G 167	630 €	T6LG 167	690 €
1700 600	T6G 176	620 €	T6LG 176	670 €	T6G 177	660 €	T6LG 177	745 €	T6G 177	660 €	T6LG 177	745 €	T6G 177	660 €	T6LG 177	745 €
1800 600	T6G 186	660 €	T6LG 186	730 €	T6G 187	705 €	T6LG 187	795 €	T6G 187	705 €	T6LG 187	795 €	T6G 187	705 €	T6LG 187	795 €
1900 600	T6G 196	670 €	T6LG 196	735 €	T6G 197	735 €	T6LG 197	820 €	T6G 197	735 €	T6LG 197	820 €	T6G 197	735 €	T6LG 197	820 €
2000 600	T6G 206	700 €	T6LG 206	745 €	T6G 207	770 €	T6LG 207	835 €	T6G 207	770 €	T6LG 207	835 €	T6G 207	770 €	T6LG 207	835 €
2200 600	T6G 226	870 €	T6LG 226	905 €	T6G 227	890 €	T6LG 227	840 €	T6G 227	890 €	T6LG 227	840 €	T6G 227	890 €	T6LG 227	840 €
2400 600	T6G 246	885 €	T6LG 246	925 €	T6G 247	965 €	T6LG 247	975 €	T6G 247	965 €	T6LG 247	975 €	T6G 247	965 €	T6LG 247	975 €
2600 600	T6G 266	930 €	T6LG 266	980 €	T6G 267	1.015 €	T6LG 267	1.070 €	T6G 267	1.015 €	T6LG 267	1.070 €	T6G 267	1.015 €	T6LG 267	1.070 €
2800 600	T6G 286	980 €	T6LG 286	1.030 €	T6G 287	1.070 €	T6LG 287	1.125 €	T6G 287	1.070 €	T6LG 287	1.125 €	T6G 287	1.070 €	T6LG 287	1.125 €



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 SIN ESTANT		600 CON ESTANTE		700 SIN ESTANTE		700 CON ESTANTE	
600 600	T6GA 66	485 €	T6LGA 66	495 €	T6GA 67	490 €	T6LGA 67	505 €	T6GA 66	485 €	T6LGA 66	495 €	T6GA 67	490 €	T6LGA 67	505 €
700 600	T6GA 76	495 €	T6LGA 76	515 €	T6GA 77	495 €	T6LGA 77	525 €	T6GA 76	495 €	T6LGA 76	515 €	T6GA 77	495 €	T6LGA 77	525 €
800 600	T6GA 86	495 €	T6LGA 86	525 €	T6GA 87	505 €	T6LGA 87	540 €	T6GA 86	495 €	T6LGA 86	525 €	T6GA 87	505 €	T6LGA 87	540 €
900 600	T6GA 96	505 €	T6LGA 96	530 €	T6GA 97	525 €	T6LGA 97	555 €	T6GA 96	505 €	T6LGA 96	530 €	T6GA 97	525 €	T6LGA 97	555 €
1000 600	T6GA 106	515 €	T6LGA 106	535 €	T6GA 107	555 €	T6LGA 107	580 €	T6GA 106	515 €	T6LGA 106	535 €	T6GA 107	555 €	T6LGA 107	580 €
1100 600	T6GA 116	530 €	T6LGA 116	545 €	T6GA 117	570 €	T6LGA 117	595 €	T6GA 116	530 €	T6LGA 116	545 €	T6GA 117	570 €	T6LGA 117	595 €
1200 600	T6GA 126	535 €	T6LGA 126	555 €	T6GA 127	585 €	T6LGA 127	610 €	T6GA 126	535 €	T6LGA 126	555 €	T6GA 127	585 €	T6LGA 127	610 €
1300 600	T6GA 136	555 €	T6LGA 136	575 €	T6GA 137	610 €	T6LGA 137	645 €	T6GA 136	555 €	T6LGA 136	575 €	T6GA 137	610 €	T6LGA 137	645 €
1400 600	T6GA 146	580 €	T6LGA 146	605 €	T6GA 147	645 €	T6LGA 147	675 €	T6GA 146	580 €	T6LGA 146	605 €	T6GA 147	645 €	T6LGA 147	675 €
1500 600	T6GA 156	595 €	T6LGA 156	630 €	T6GA 157	660 €	T6LGA 157	715 €	T6GA 156	595 €	T6LGA 156	630 €	T6GA 157	660 €	T6LGA 157	715 €
1600 600	T6GA 166	610 €	T6LGA 166	645 €	T6GA 167	670 €	T6LGA 167	725 €	T6GA 166	610 €	T6LGA 166	645 €	T6GA 167	670 €	T6LGA 167	725 €
1700 600	T6GA 176	635 €	T6LGA 176	700 €	T6GA 177	675 €	T6LGA 177	770 €	T6GA 176	635 €	T6LGA 176	700 €	T6GA 177	675 €	T6LGA 177	770 €
1800 600	T6GA 186	680 €	T6LGA 186	745 €	T6GA 187	730 €	T6LGA 187	815 €	T6GA 186	680 €	T6LGA 186	745 €	T6GA 187	730 €	T6LGA 187	815 €
1900 600	T6GA 196	710 €	T6LGA 196	760 €	T6GA 197	785 €	T6LGA 197	850 €	T6GA 196	710 €	T6LGA 196	760 €	T6GA 197	785 €	T6LGA 197	850 €
2000 600	T6GA 206	720 €	T6LGA 206	775 €	T6GA 207	830 €	T6LGA 207	890 €	T6GA 206	720 €	T6LGA 206	775 €	T6GA 207	830 €	T6LGA 207	890 €
2200 600	T6GA 226	920 €	T6LGA 226	995 €	T6GA 227	915 €	T6LGA 227	995 €	T6GA 226	920 €	T6LGA 226	995 €	T6GA 227	915 €	T6LGA 227	995 €
2400 600	T6GA 246	940 €	T6LGA 246	1.015 €	T6GA 247	935 €	T6LGA 247	1.015 €	T6GA 246	940 €	T6LGA 246	1.015 €	T6GA 247	935 €	T6LGA 247	1.015 €
2600 600	T6GA 266	990 €	T6LGA 266	1.035 €	T6GA 267	990 €	T6LGA 267	1.045 €	T6GA 266	990 €	T6LGA 266	1.035 €	T6GA 267	990 €	T6LGA 267	1.045 €
2800 600	T6GA 286	1.035 €	T6LGA 286	1.085 €	T6GA 287	1.045 €	T6LGA 287	1.100 €	T6GA 286	1.035 €	T6LGA 286	1.085 €	T6GA 287	1.045 €	T6LGA 287	1.100 €



MESAS CON PUERTAS

*** MURAL, CON PETO ***



- 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.

DIMENSIONES	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
			ANCHO 500 CON PETO		ANCHO 600 CON PETO		ANCHO 700 CON PETO	
LARGO x ALTO								
800 850	TAA 85	830 €	TAA 86	995 €	TAA 87	1.005 €	TAA 88	1.020 €
1000 850	TAA 105	1.115 €	TAA 106	1.210 €	TAA 107	1.235 €	TAA 108	1.290 €
1200 850	TAA 125	1.220 €	TAA 126	1.355 €	TAA 127	1.410 €	TAA 128	1.410 €
1400 850	TAA 145	1.330 €	TAA 146	1.440 €	TAA 147	1.485 €	TAA 148	1.545 €
1600 850	TAA 165	1.430 €	TAA 166	1.555 €	TAA 167	1.590 €	TAA 168	1.685 €
1800 850	TAA 185	1.550 €	TAA 186	1.665 €	TAA 187	1.715 €	TAA 188	1.805 €
2000 850	TAA 205	1.645 €	TAA 206	1.780 €	TAA 207	1.835 €	TAA 208	1.965 €
2200 850			TAA 226	2.120 €	TAA 227	2.235 €	TAA 228	2.370 €
2400 850			TAA 246	2.220 €	TAA 247	2.340 €	TAA 248	2.480 €
2600 850			TAA 266	2.310 €	TAA 267	2.430 €	TAA 268	2.580 €
2800 850			TAA 286	2.405 €	TAA 287	2.535 €	TAA 288	2.680 €

MESAS CON PUERTAS

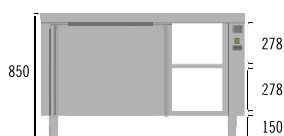
*** CENTRALES ***



- 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.

DIMENSIONES	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
			ANCHO 600		ANCHO 700		ANCHO 600 PASANTE	
LARGO x ALTO								
1000 850	TA 106	1.100 €	TA 107	1.190 €	TAP 106	1.345 €	TAP 107	1.390 €
1200 850	TA 126	1.260 €	TA 127	1.350 €	TAP 126	1.530 €	TAP 127	1.600 €
1400 850	TA 146	1.350 €	TA 147	1.450 €	TAP 146	1.645 €	TAP 147	1.765 €
1600 850	TA 166	1.460 €	TA 167	1.550 €	TAP 166	1.785 €	TAP 167	1.850 €
1800 850	TA 186	1.570 €	TA 187	1.630 €	TAP 186	1.990 €	TAP 187	2.070 €
2000 850	TA 206	1.690 €	TA 207	1.780 €	TAP 206	2.200 €	TAP 207	2.160 €
2200 850	TA 226	2.100 €	TA 227	2.200 €	TAP 226	2.340 €	TAP 227	2.415 €
2400 850	TA 246	2.200 €	TA 247	2.300 €	TAP 246	2.400 €	TAP 247	2.490 €
2600 850	TA 266	2.300 €	TA 267	2.400 €	TAP 266	2.470 €	TAP 267	2.555 €
2800 850	TA 286	2.350 €	TA 287	2.500 €	TAP 286	2.540 €	TAP 287	2.630 €

MESAS CALIENTES



- 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.

DIMENSIONES	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
			MURAL 600		CENTRAL 600		PASANTE 600	
LARGO x ALTO								
1200 850	TEA 126	1.865 €	TE 126	1.955 €	TEP 126	2.140 €	+T	180 €
1400 850	TEA 146	2.085 €	TE 146	2.135 €	TEP 146	2.280 €	+T	180 €
1600 850	TEA 166	2.330 €	TE 166	2.290 €	TEP 166	2.520 €	+T	180 €
1800 850	TEA 186	2.500 €	TE 186	2.475 €	TEP 186	2.860 €	+T	180 €
2000 850	TEA 206	2.690 €	TE 206	2.635 €	TEP 206	3.100 €	+T	180 €
LARGO x ALTO								
1200 850	TEA 127	1.955 €	TE 127	1.980 €	TEP 127	2.290 €	+T	180 €
1400 850	TEA 147	2.140 €	TE 147	2.200 €	TEP 147	2.515 €	+T	180 €
1600 850	TEA 167	2.420 €	TE 167	2.400 €	TEP 167	2.735 €	+T	180 €
1800 850	TEA 187	2.655 €	TE 187	2.580 €	TEP 187	2.960 €	+T	180 €
2000 850	TEA 207	2.885 €	TE 207	2.800 €	TEP 207	3.270 €	+T	180 €



MESAS ESPECIALES



DIMENSIONES	MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
600 600 850	TALN 66	Mesa con peto y 1 estante, en ángulo. Inox 304 1 mm	695 €
600 700 850	TALN 67	Mesa con peto y 1 estante, en ángulo. Inox 304 1 mm	735 €
700 600 850	TALN 76	Mesa con peto y 1 estante, en ángulo. Inox 304 1 mm	735 €
700 700 850	TALN 77	Mesa con peto y 1 estante, en ángulo. Inox 304 1 mm	770 €



500 600 850	MCJ 56	Mesa con 3 cajones. Inox 304 1 mm	1.220 €
500 700 850	MCJ 57	Mesa con 3 cajones. Inox 304 1 mm	1.295 €

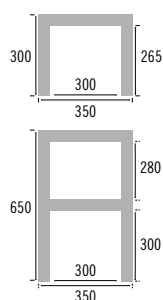


700 600 850	MB 76	Mueble mural para cubo basura. Inox 304 1 mm	930 €
700 700 850	MB 77	Mueble mural para cubo basura. Inox 304 1 mm	975 €



500 500 850	PC 55	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	625 €
500 600 850	PC 56	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	660 €
500 700 850	PC 57	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	745 €
1000 500 850	PC 105	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	1.050 €
1000 600 850	PC 106	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	1.165 €
1000 700 850	PC 107	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	1.295 €

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	165 €	EN2 73	295 €				
900 350	EN 93	190 €	EN2 93	340 €				
1100 350	EN 113	215 €	EN2 113	385 €	MTR 103	745 €	MTDR 113	975 €
1300 350	EN 133	235 €	EN2 133	430 €	MTR 123	915 €	MTDR 133	1.205 €
1500 350	EN 153	260 €	EN2 153	470 €	MTR 153	995 €	MTDR 153	1.315 €
1700 350	EN 173	280 €	EN2 173	515 €	MTR 173	1.115 €	MTDR 173	1.480 €
1800 300					MTR 183	1.390 €	MTDR 183	1.695 €
2000 300					MTR 203	1.430 €	MTDR 203	1.790 €

CAJONES, CAJONERAS, PORTABANDEJAS, SOPORTE HORNOS



DIMENSIONES	MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
460 450 150	CJ 1	cajón	240 €
480 460 345	CJ 2	cajón doble	385 €



400 510 590	CJRA 61	cajonera 600, con 1 cajón	655 €
400 510 590	CJRA 63	cajonera 600, con 3 cajones	665 €
400 510 590	CJRA 64	cajonera 600, con 4 cajones	740 €



400 610 590	CJRA 71	cajonera 700, con 1 cajón	700 €
400 610 590	CJRA 73	cajonera 700, con 3 cajones	725 €
400 610 590	CJRA 74	cajonera 700, con 4 cajones	760 €

350 530 560	PB 77	Módulo porta bandejas GN 1/1	400 €
426 660 596	PB 44	Módulo porta bandejas GN 1/1	435 €

OTROS COMPLEMENTOS

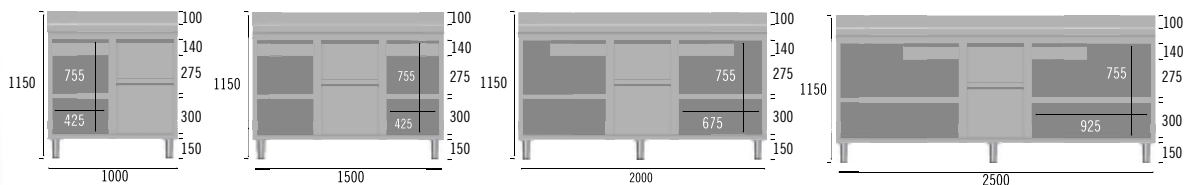


MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €	MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
R 4	4 ruedas inox. 125mm Ø. 2 con freno	330 €	CP	Canalización perimetral (x metro)	215 €
R 6	6 ruedas inox. 125mm Ø. 2 con freno	475 €	AP	Agujero para grifos o cables	50 €
CE	Cerradura h mueble = 985mm	95 €	AD	Agujero para desbrasad	197 €
PSA	Peto superpuesto abierto (x metro)	190 €		Aro goma	50 €
PSC	Peto superpuesto cerrado (x metro)	235 €	RL	Recorte lineal (cada estante)	150 €
PIA	Peto incorporado abierto (x metro)	115 €	RC	Recorte curva (cada estante)	180 €
PIC	Peto incorporado cerrado (x metro)	155 €	RL	Recorte en L (cada estante)	220 €
ZO	zócalo (x metro)	170 €	RU	Recorte en U (cada estante)	260 €
ER	Encimera redondeada (x metro)	50 €	+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	1.115 €
MC 150	Mueble cafetero 1,5 m cajón para marro + 1 puerta + 2 estantes	1500 600 1050	1.455 €
MC 200	Mueble cafetero 2 m cajón para marro + 1 puerta + 2 estantes	2000 600 1050	1.655 €
MC 250	Mueble cafetero 2,5 m cajón para marro + 1 puerta + 2 estantes	2500 600 1050	1.890 €

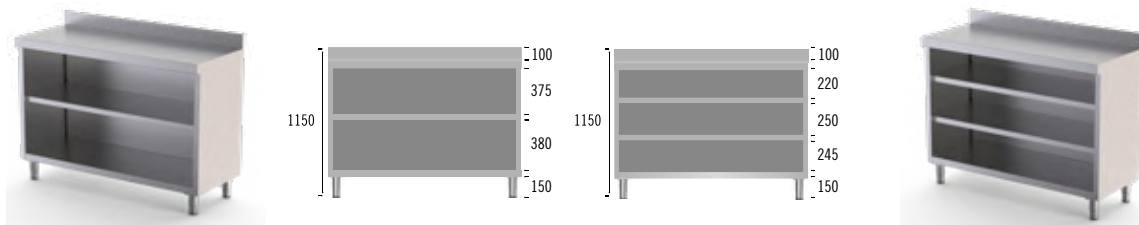


Muy robustos. Construidos en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm . Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm. Peto de 10 cm. Trasera y laterales también en inox 304. Encimera perforada para paso de cables. Cajones con autocierre. Barra marro metálica, extraíble y con goma 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	710 €	M6E 100	950 €	M3E 102	765 €	M6E 102	1.025 €
1500 1050	M3E 150	980 €	M6E 150	1.189 €	M3E 152	1.060 €	M6E 152	1.275 €
2000 1050	M3E 200	1.165 €	M6E 200	1.525 €	M3E 202	1.255 €	M6E 202	1.650 €
2500 1050	M3E 250	1.680 €	M6E 250	2.030 €	M3E 252	1.750 €	M6E 252	2.090 €



MESAS CHEF DE PREPARACION



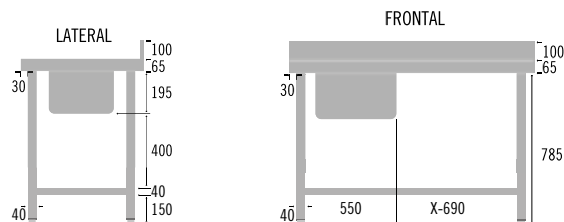
DIMENSIONES LARGO x ALTO	600 SIN ESTANTE		600 CON ESTANTE		700 SIN ESTANTE		700 CON ESTANTE	
	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
1000 850	TPA 106	725 €	TPLA 106	820 €	TPA 107	895 €	TPLA 107	960 €
1200 850	TPA 126	760 €	TPLA 126	835 €	TPA 127	910 €	TPLA 127	980 €
1400 850	TPA 146	825 €	TPLA 146	895 €	TPA 147	955 €	TPLA 147	1.045 €
1500 850	TPA 156	850 €	TPLA 156	950 €	TPA 157	990 €	TPLA 157	1.120 €
1600 850	TPA 166	875 €	TPLA 166	965 €	TPA 167	1.010 €	TPLA 167	1.150 €
1800 850	TPA 186	925 €	TPLA 186	1.060 €	TPA 187	1.110 €	TPLA 187	1.305 €
2000 850	TPA 206	1.000 €	TPLA 206	1.080 €	TPA 207	1.165 €	TPLA 207	1.355 €
2200 850	TPA 226	1.275 €	TPLA 226	1.465 €	TPA 227	1.285 €	TPLA 227	1.470 €
2400 850	TPA 246	1.300 €	TPLA 246	1.495 €	TPA 247	1.320 €	TPLA 247	1.520 €
2600 850	TPA 266	1.370 €	TPLA 266	1.525 €	TPA 267	1.395 €	TPLA 267	1.550 €
2800 850	TPA 286	1.435 €	TPLA 286	1.595 €	TPA 287	1.470 €	TPLA 287	1.645 €

SENO ADICIONAL SOLDADO: (+) 550 €
FALDÓN FRONTAL Y LATERAL: (+) 75 € 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 PREPARACION CON PUERTAS Y CAJONES



DIMENSIONES LARGO x ALTO	ANCHO 600		600 CON 1 CAJONERA		ANCHO 700		700 CON 1 CAJONERA	
	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
1000 850	TPAA 106	1.375 €			TPAA 107	1.415 €		
1200 850	TPAA 126	1.480 €			TPAA 127	1.525 €		
1400 850	TPAA 146	1.600 €	TPLC 146	2.455 €	TPAA 147	1.650 €	TPLC 147	2.505 €
1500 850	TPAA 156	1.660 €			TPAA 157	1.775 €		
1600 850	TPAA 166	1.725 €	TPLC 166	2.570 €	TPAA 167	1.925 €	TPLC 167	2.685 €
1800 850	TPAA 186	1.865 €	TPLC 186	2.670 €	TPAA 187	2.025 €	TPLC 187	2.810 €
2000 850	TPAA 206	1.965 €	TPLC 206	2.800 €	TPAA 207	2.420 €	TPLC 207	2.915 €
2200 850	TPAA 226	2.345 €	TPLC 226	2.945 €	TPAA 227	2.520 €	TPLC 227	3.080 €
2400 850	TPAA 246	2.445 €	TPLC 246	3.120 €	TPAA 247	2.615 €	TPLC 247	3.255 €
2600 850	TPAA 266	2.535 €			TPAA 267	2.710 €		
2800 850	TPAA 286	2.625 €			TPAA 287	2.820 €		

- 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	CG 66	355 €	LG 66	620 €	LGR 66	745 €
		700	850	CG 76	495 €	LG 76	775 €	LGR 76	915 €
FRONTAL		1000	850	CG 106I	495 €	LG 106I	815 €	LGR 106I	1.010 €
		1000	850	CG 106D	495 €	LG 106D	815 €	LGR 106D	1.010 €
		1000	850	CG 1062	705 €	LG 1062	1.020 €	LGR 1062	1.220 €
		1200	850	CG 126I	545 €	LG 126I	895 €	LGR 126I	1.080 €
		1200	850	CG 126D	545 €	LG 126D	895 €	LGR 126D	1.080 €
		1200	850	CG 1262	735 €	LG 1262	1.060 €	LGR 1262	1.270 €
		1400	850	CG 146I	590 €	LG 146I	980 €	LGR 146I	1.235 €
		1400	850	CG 146D	590 €	LG 146D	980 €	LGR 146D	1.235 €
		1400	850	CG 1462I	760 €	LG 1462I	1.125 €	LGR 1462I	1.315 €
		1400	850	CG 1462D	760 €	LG 1462D	1.125 €	LGR 1462D	1.315 €
		1400	850	CGO 146I	735 €	LGO 146I	1.155 €		
		1400	850	CGO 146D	735 €	LGO 146D	1.155 €		
		1600	850	CG 1662I	805 €	LG 1662I	1.200 €	LGR 1662I	1.485 €
		1600	850	CG 1662D	805 €	LG 1662D	1.200 €	LGR 1662D	1.485 €
		1800	850	CG 1862I	875 €	LG 1862I	1.300 €	LGR 1862I	1.640 €
		1800	850	CG 1862D	875 €	LG 1862D	1.300 €	LGR 1862D	1.640 €
		1800	850	CGO 186I	1.065 €	LGO 186I	1.540 €		
		1800	850	CGO 186D	1.065 €	LGO 186D	1.540 €		
		2000	850	CG 2062I	910 €	LG 2062I	1.375 €	LGR 2062I	1.720 €
		2000	850	CG 2062D	910 €	LG 2062D	1.375 €	LGR 2062D	1.720 €
		2500	850			LG 25622	1.700 €	LGR 25622	2.060 €

- 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.

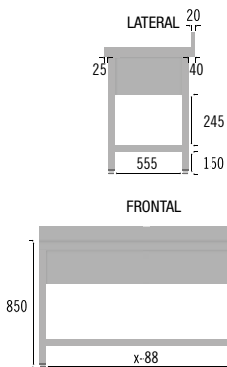
FREGADEROS GAMA 700

	DIMENSIONES		CUBA	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	LARGO	x ALTO		SOLO CUBA	SIN ESTANTE	CON ESTANTE			
LATERAL		700	850	CG 77	510 €	LG 77	805 €	LGR 77	900 €
		800	850	CG 87	550 €	LG 87	860 €	LGR 87	1.035 €
FRONTAL		1000	850	CG 107I	535 €	LG 107I	885 €	LGR 107I	1.095 €
		1000	850	CG 107D	535 €	LG 107D	885 €	LGR 107D	1.095 €
		1000	850	CG 1072	750 €	LG 1072	1.095 €	LGR 1072	1.310 €
		1200	850	CG 127I	585 €	LG 127I	960 €	LGR 127I	1.120 €
		1200	850	CG 127D	585 €	LG 127D	960 €	LGR 127D	1.120 €
		1200	850	CG 1272	815 €	LG 1272	1.185 €	LGR 1272	1.355 €
		1400	850	CG 147I	630 €	LG 147I	1.035 €	LGR 147I	1.310 €
		1400	850	CG 147D	630 €	LG 147D	1.035 €	LGR 147D	1.310 €
		1400	850	CG 1472	920 €	LG 1472I	1.325 €	LGR 1472I	1.600 €
		1400	850	CGO 147I	780 €	LGO 147I	1.190 €		
		1400	850	CGO 147D	780 €	LGO 147D	1.190 €		
		1600	850	CG 1672I	845 €	LG 1672I	1.265 €	LGR 1672I	1.495 €
		1600	850	CG 1672D	845 €	LG 1672D	1.265 €	LGR 1672D	1.495 €
		1800	850	CG 1872I	960 €	LG 1872I	1.415 €	LGR 1872I	1.700 €
		1800	850	CG 1872D	960 €	LG 1872D	1.415 €	LGR 1872D	1.700 €
		1800	850	CGO 187I	1.095 €	LGO 187I	1.595 €		
		1800	850	CGO 187D	1.095 €	LGO 187D	1.595 €		
		2000	850	CG 2072I	1.040 €	LG 2072I	1.540 €	LGR 2072I	1.890 €
		2000	850	CG 2072D	1.040 €	LG 2072D	1.540 €	LGR 2072D	1.890 €
		2500	850			LG 25722	1.895 €	LGR 25722	2.150 €

- 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.



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	910 €
110	50	CPA 127	1.020 €
120	50	CPA 147	1.130 €
95	50	CPA 167D	1.180 €
95	50	CPA 167I	1.180 €
80	50	CPA 187D	1.315 €
120	50	CPA 187I	1.315 €
120	50	CPA 1872	1.485 €
110	50	CPA 207D	1.530 €
110	50	CPA 207I	1.530 €

MODELO	PVP €
ANCHO 700 SIN ESTANTE	
PSE 107	1.260 €
PSE 127	1.385 €
PSE 147	1.530 €
PSE 167D	1.600 €
PSE 167I	1.600 €
PSE 187D	1.765 €
PSE 187I	1.765 €
PSE 1872	1.935 €
PSE 207D	2.010 €
PSE 207I	2.010 €

MODELO	PVP €
ANCHO 700 CON ESTANTE	
LVP 107	1.485 €
LVP 127	1.635 €
LVP 147	1.800 €
LVP 167D	1.930 €
LVP 167I	1.930 €
LVP 187D	2.120 €
LVP 187I	2.120 €
LVP 1872	2.290 €
LVP 207D	2.390 €
LVP 207I	2.390 €

- 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	405 €
LMP	Lava manos mural de pie	40 40 85	480 €

* 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 80 85	1.170€
MD200	Mesa central de recogida de sucio, canalizada	200 80 85	1.445€
E150	Estante para mesa de sucio	150 40 60	495€
E200	Estante para mesa de sucio	200 40 60	575€



FREGADEROS Y MESAS PARA CÚPULAS Y TRENES VER EN APARTADO LAVADO

DUCHAS PARA PRELAVADO Y GRIFOS



MODELO	DESCRIPCION	DIMENSIONES	PVP
GD	Grupo ducha	h= 100	240€
GDG	Grupo ducha + grifo monomando agua fría y caliente	h= 100	398€
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	560 €
PA 124	620 €
PA 144	695 €
PA 164	725 €

MODELO	PVP €
CON PUERTAS	
PSCA 70	950 €
PSC 44	555 €
PSC 54	595 €
PSC 64	640 €
PSC 84	735 €
PSC 104	740 €
PSC 124	775 €
PSC 144	920 €
PSC 164	945 €
PSC 184	1.030 €
PSC 204	1.135 €

- 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.



ESTANTERIAS 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	160 €
PX 123	180 €
PX 143	225 €
PX 163	255 €
PX 183	285 €

MODELO	PVP €
ANCHO 400 mm	
PX 104	170 €
PX 124	195 €
PX 144	270 €
PX 164	290 €
PX 184	335 €
PEM 64	270 €
PEM 74	295 €
PEM 84	300 €

- Construidos en acero inoxidable. Se suministran desmontados. En dotación tornillos de fijación. Disponible también en versión tubo redondo.

ESTANTERIAS 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	110 €
RL 103	140 €
RL 123	170 €
RL 143	190 €
RL 163	235 €
RI 103	150 €
GRL 60	50 €
GRL 100	50 €
GRL 150	70 €

MODELO	PVP €
ANCHO 400 mm	
RL 84	145 €
RL 104	175 €
RL 124	220 €
RL 144	240 €
RL 164	320 €
RI 104	210 €
GRL 60	50 €
GRL 100	50 €
GRL 150	70 €

- 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	320€
E 8418.3	80	40	180	335€
E 9418.3	91	40	180	350€
E 10418.3	105	40	180	375€
E 12418.3	125	40	180	405€
E 15418.3	148	40	180	450€
E 16418.3	160	40	180	465€

ADMITEN CUBETAS GN 2/3.

No precisan herramienta para su montaje, disponibles otras longitudes alturas, ángulos...
Resistencia: 100 kg/m. Pueden utilizarse también en cámaras.

4 NIVELES				
MOD	A	L	H	PVP €
E 7418.4	69	40	180	370€
E 8418.4	80	40	180	390€
E 9418.4	91	40	180	410€
E 10418.4	105	40	180	445€
E 12418.4	125	40	180	485€
E 15418.4	148	40	180	550€
E 16418.4	160	40	180	565€

ADMITEN CUBETAS GN 1/1

ESTANTERIAS 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	435 €
SC18 103	505 €
SC18 123	570 €
SC18 143	630 €
SC18 84	535 €
SC18 104	630 €
SC18 124	680 €
SC18 144	725 €
SC20 85	640 €
SC20 105	705 €
SC20 125	780 €
SC20 145	855 €

MODELO	PVP €
ESTANTE ADICIONAL	
ESC 83	95 €
ESC 103	105 €
ESC 123	115 €
ESC 143	130 €
ESC 84	110 €
ESC 104	125 €
ESC 124	140 €
ESC 144	155 €
ESC 85	120 €
ESC 105	135 €
ESC 125	150 €
ESC 145	160 €

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	1.115 €
AP86	1.365 €
AP106	1.605 €
AP126	1.860 €
AP146	2.035 €
AP156	2.125 €
AP166	2.200 €

MODELO	PVP €
ESTANTE ADICIONAL	
EAP 66	115 €
EAP 86	140 €
EAP 106	165 €
EAP 126	180 €
EAP 146	210 €
EAP 156	220 €
EAP 166	230 €

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	540 €
XAC 120	Armario caliente para platos	120 platos	1500 w	80 43 87	975 €

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	485€
CG40.60	Carro 20 40x60 galvanizado	Luz 8 cm	44 65 185	485€
CG60.40	Carro 20 60x40 galvanizado	Luz 8 cm	65 44 185	485€
FPVCB	Funda PVC 55x35x185			199€
FPVCC46	Funda PVC 65x45x185			249€

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	3.470€
ECC 20.21	Carro caliente 17-20 gn 2/1	30°C-90°C	2000W-240v	78 85 172	3.695€

- 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).



EBM2	Carro baño m ^a 2 gn 1/1	30°C-90°C	2000W-240v	85 64 90	1.975€
EBM3	Carro baño m ^a 3 gn 1/1	30°C-90°C	2000W-240v	120 64 90	2.340€
EBIV2	Carro calor seco gn 1/1	30°C-90°C	1650W-240v	85 64 90	1.845€
EBIV3	Carro calor seco gn 1/1	30°C-90°C	1800W-240v	120 64 90	2.015€

- 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
MCS2.85	Carro de servicio 2.85	Bandeja 80x50	90 58 90	410€
MCS2.105	Carro de servicio 2.106	Bandeja 90x50	110 58 90	440€
MCS3.85	Carro de servicio 3.85	Bandeja 80x50	90 58 102	515€
MCS3.105	Carro de servicio 3.106	Bandeja 90x50	110 58 102	545€



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 Gandía will be in competence acting according Spanish law.
- THIS PRICE LIST ANNULS ALL PREVIOUS ONES



grupogranita@grupogranita.com



Síguenos en:
Facebook



Canal YouTube



Servicio de asesoramiento
y proyectación



www.grupogranita.com



Teléfono de urgencias
técnicas: 636 991 415



Consulte las ofertas mensuales
y las ofertas
de nuestro Outlet



Presupuestos
On Line
On Time



GRUPO GRANITA

FABRICACIÓN DE EQUIPOS HOSTELEROS

La calidad no es casual, es fruto
del esfuerzo

Passeig dels Furs esquina Corretjers
46790 XERESA (Valencia) España
T +34 962 866 012