


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




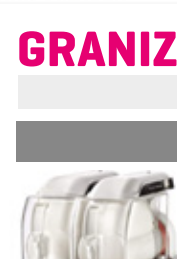


MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
 IPRO 1 mecánica	1	12x1	20x58x87	1/3	400	230 F+N 50 HZ	2.230€
IPRO 2 mecánica	2	12*2	40x58x87	1/2	650	230 F+N 50 HZ	3.530€
IPRO 3 mecánica	3	12*3	60x58x87	3/4	800	230 F+N 50 HZ	5.070€

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	100	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 Huevo (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 Nº 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
--------	-----	-------------	--------	----	---	-----



LICUADORA INDUSTRIAL	FLI		35x26x44	3000	0,4	230 F+N	2.770€
-----------------------------	------------	--	----------	------	-----	---------	---------------

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.



BATIDORA-TRITURADORA INDUSTRIAL	F750-5	5	25x26x54	1400-2400	0,75	230 F+N	1.670€
--	---------------	---	----------	-----------	------	---------	---------------

Regulador de velocidad. Vaso inox de serie. Estructura inox



BATIDORA-TRITURADORA 2 LIT	F750-2	2	21x21x49	1400-2400	0,75	230 F+N	995€
-----------------------------------	---------------	---	----------	-----------	------	---------	-------------

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



BATIDORA-TRITURADORA 500	LT 500-3	2	28X26X52	3800	1,5	230 F+N	470€
---------------------------------	-----------------	---	----------	------	-----	---------	-------------

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



BATIDORA (Vaso policarbonato)	R-B1	1	18x18x48	15000	0,15	230 F+N	380€
--------------------------------------	-------------	---	----------	-------	------	---------	-------------

BATIDORA (Vaso inox)	R-B1VX	1	18x18x48	15000	0,15	230 F+N	420€
-----------------------------	---------------	---	----------	-------	------	---------	-------------

BATIDORA DOBLE (Vaso policarbonato)	R-B2	1+1	30x18x48	15000	2x0,15	230 F+N	655€
--	-------------	-----	----------	-------	--------	---------	-------------

BATIDORA DOBLE (Vaso inox)	R-B2VX	1+1	30x18x48	15000	2x0,15	230 F+N	735€
-----------------------------------	---------------	-----	----------	-------	--------	---------	-------------

Estructura en aluminio y acero inox. Silenciosa.



EXPRIMIDOR SIN TAPA	R-EST	-	20x20x30	900	0,35	230 F+N	350€
----------------------------	--------------	---	----------	-----	------	---------	-------------

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



EXPRIMIDOR CON TAPA	R-ECT	-	20x22x33	1400	0,35	230 F+N	685€
----------------------------	--------------	---	----------	------	------	---------	-------------

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

AUXILIAR CAFETERIA

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



TRITURADOR DE HIELO	FTH	-	42x21x32	1400	0,34	230 F+N	1.120€
----------------------------	------------	---	----------	------	------	---------	---------------

Estructura en aluminio. Cuchillas inox.
Motor ventilado



GRUPO MULTIPLE 2 FUNCIONES	FG2		44x20x47		0,7	230 F+N	1.590€
-----------------------------------	------------	--	----------	--	-----	---------	---------------

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



GRUPO MULTIPLE 3 FUNCIONES	FG3		57x32x53		1,1	230 F+N	2.775€
-----------------------------------	------------	--	----------	--	-----	---------	---------------

Exprimidor + Triturador + Picador de hielo.
Estructura en aluminio barnizado. Motores ventilados. Cuchillas y recipientes en contacto con el producto en acero inoxidable (vaso triturador inox opcional).



GRUPO MULTIPLE 4 FUNCIONES	FG4		57x32x53		1,2	230 F+N	3.140€
-----------------------------------	------------	--	----------	--	-----	---------	---------------

Exprimidor + Triturador + Picador de hielo + Batidora.
Estructura en aluminio barnizado. Motores ventilados. Cuchillas y recipientes en contacto con el producto en acero inoxidable (vaso triturador inox opcional).

NOTAS

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 Vacío

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	ø 75 x 20	325€
	MOD 22	ø 120 x 20
 BOCA PASAPURE (PATATA..) MOD 12	ø 400 x 20	498€
	MOD 22	ø 400 x 20
<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	38 26 36	0,5	230V F+N	755€
	F TG12III	75	140	140	80	50 20 46	1	400V 3F+N
 F TG12II	75	140	140	80	50 20 46	1	230V F+N	1.315€
	F TG22III	75	140	140	80	61 20 46	1,5	400V 3F+N
F TG22II	75	140	140	80	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	30	28 17 31	0,5	230V F+N	495€
	F GM CON RULO INOX	60	110	30	28 17 31	0,5	230V F+N
 F GS III	75	140	70	38 22 38	1	400V 3F+N	955€
	F GS III CON RULO INOX	75	140	70	38 22 38	1	400V 3F+N
F GS II	75	140	70	38 22 38	1	230V F+N	999€
	F GS II CON RULO INOX	75	140	70	38 22 38	1	230V F+N

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€
<i>Producto Italiano de máxima calidad. Estructura y cono en inox 3.04. En dotación 1 cono de 7 mm. Reductora de engranaje con baño de aceite. Motor muy robusto y protegido contra el recalentamiento</i>						129€
	Conos opcionales de 2,5 mm y 4 mm					129€
	Cuchilla rodajas de 2 mm					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 turbulencia.

Estructura Inox 304. Regulación manual. Filtro en el fondo. Cesto de centrifugado extraíble, en inox. desagüe del centrifugado conectado al de lavado. Lavado por giro 50 rpm (excepto "OLAVCEN") centrifugado por giro a 370 rpm. Rumorosidad < 70 db.

Estructura Inox 304. Rejilla en el fondo para separar los sedimentos terrosos. Centrifugado por giro a 700 rpm Rumorosidad < 70 db

CUTTER

MODELO	litros	R.P.M.	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
 CUTTER GFL-3	3	1.400	23 20 40	0,75	230V F+N	1.295€
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€
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

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%€	
<i>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).</i>								

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%€	
<i>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).</i>								

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€
 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€
 GDSA 420 RP	26-45	220-1000	54 41 68	0,50	230V F+N	1.680€

Pedal eléctrico de serie

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

Modelos especiales para pizza redonda.

80€




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€
 CORTAPASTA (de 2 mm - 6 mm - 12 mm)					1.700€
 IMPERIA MANUAL	22 cm	22 30 25	-		1.060€
IMPERIA MOTORIZADA	22 cm	35 37 29	190	230V F+N	3.225€
Opciones de corte (7 modelos). Producción aproximada, 12 Kg/h					266€

Rulos en acero inoxidable

Opcional para modelos LPF debe solicitarse con la máquina. No es posible incorporarlo después



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 suculentos con el aroma único del carbón y un considerable ahorro.

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

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

Impide el recalentamiento del área alrededor del horno.

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

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

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



COLORES DE SERIE

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

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





Exterior hecho de acero inoxidable y puerta inox esmaltada.

En dotación:












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



HORNOS BRASA

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





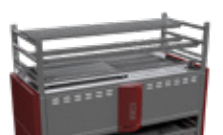









Para obtener un mayor sabor ahumado, se añade madera.

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

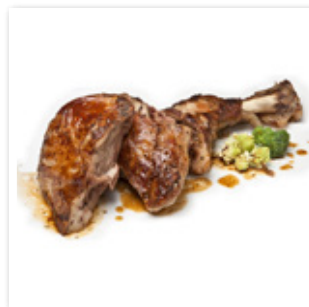
Una manera saludable de cocinar

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

C



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.

COCCIÓN

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 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 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 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 Versión Digital</i>						+410€
	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. Versión Digital</i>						+410€
	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€

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>									

Ejemplo: Hornos superpuestos


Puerta de serie para control de la coción y fácil limpieza.

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€

Hasta 60°C. Con cubeta para agua.


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€
	B-XL3L	135x49x96	420€	T-9	151x121x96	576€
	B-XL33L	135x49x86	420€	T-99	151x121x86	576€
	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

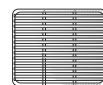
KIT PANTALLA FULL (Multicooking+USB+100 recetas)	770€
KIT LAVADO AUTOMÁTICO	770€
KIT SONDA AL CORAZÓN INTERNA	400€
KIT CONTROL DE HUMEDAD	240€

*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

FREIDORAS

C

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€
<i>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.</i>							
	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€
<i>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.</i>							
	COCINA 4 F + HORNO GAS 2/1 POTENCIADA	E7CBG14	80x73x90	4x10 + 7,7	47,7		3.920€
<i>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.</i>							
	COCINA 6 F + HORNO MAXI POTENCIADA	E7CBG16XL	120x73x90	6x10+9,2	69,2		5.220€
<i>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.</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 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.



FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

4 modelos mueble.

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

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

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

Vaciado del aceite mediante grifo de esfera

Cubeta de recogida en acero inox.



FRYTOP A GAS Y ELÉCTRICOS DE ALTO RENDIMIENTO

6 modelos de mueble.

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

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

Encendido automático por pila.

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

Anti salpicadero opcional



700 ÚNICO

*** (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

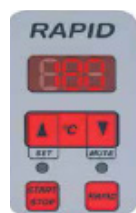
Construida con el corazón y la pasión por las cosas bien hechas

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 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	70TCB01W	40x73x27	12	12	2.280€	
	COCINA WOK	70CBG01W	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^o y tapas... Ver apartado Alimentación

900 EVOLVE POTENCIADAS



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



900 EVOLVE POTENCIADAS

***COMBINABLE CON GAMA STILE

C

	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

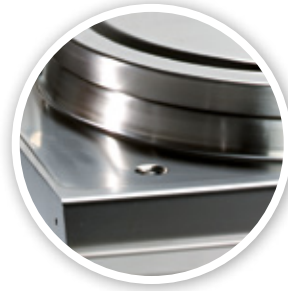
Intercambiadores de calor "cúpula" en acero inox AISI 304, colocados sobre la fuente de calor. La transmisión del calor viene por irradiación. Cuba contenedora de agua, con grifo de carga para la cocción delicada. Exclusión del agua en la cubeta para cocciones más secas.



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>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.</p> <p>Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C.</p>					
	PALASTRO +2F Y HORNO	80TPG22	120x90x90	10+4,5+13,9+7,7	35,6	6.915€
	<p>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.</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) 650€</p> <p>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.</p>					
	MODULO ELEVACIÓN CESTAS AUTOM (1 lado) 90ACE 20 A		20x90x90	0,8	230 F+N	4.470€
	<p>Sólo para cuecepastas 45. Se puede colocar una en cada lado para cestas de 1/6. 3 pinzas temporizadas</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>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</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>Quemadores de acero inoxidable. Dotación de serie parrilla de carne.</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€
	<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.</i>						
	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€
	Cuba con fondo en Aisi 316, de 60 cm ø. Grifo de carga y vaciado.					
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

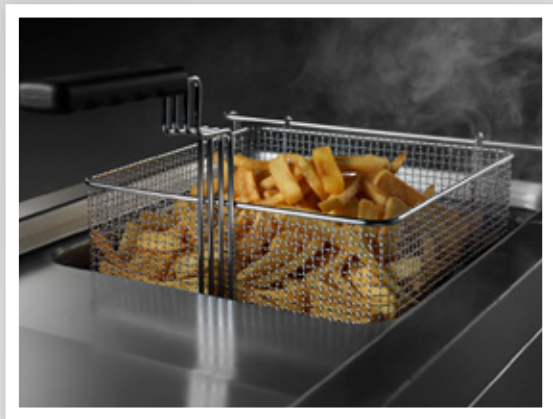
OPCIONALES

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€
<i>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</i>						
COCINA 4 FUEGOS	11CPG04	90x110x90	2x(4,5+10)	29		4.995€
<i>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</i>						
COCINA 6 FUEGOS	11CPG06	135x110x90	3x(4,5+10)	43,5		6.790€
<i>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</i>						
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€
<i>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</i>						
FRY 90 L	11FTG90L	90x110x90	16	16		5.470€
FRY 90 L CROMADO	11FTG90LC	90x110x90	16	16		6.125€
Opcional mitad ranurado						260€
<i>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.</i>						
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€
<i>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.</i>						
CUECEPASTAS GAS 1/1 45 L	11CPG45	55x110x90	14	14		4.600€
<i>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.</i>						

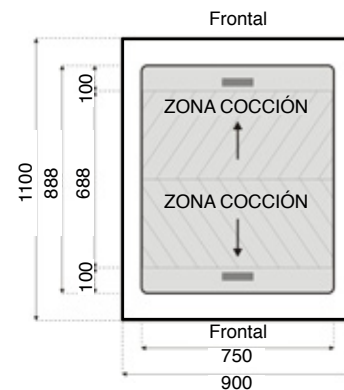
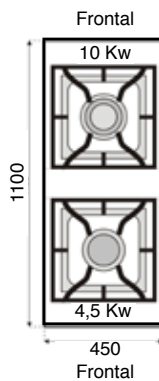
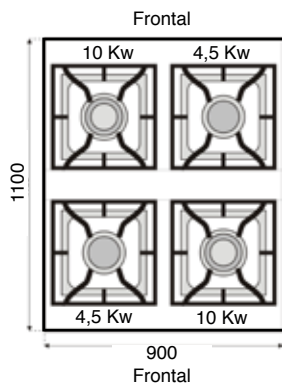
1100 CENTRAL

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€

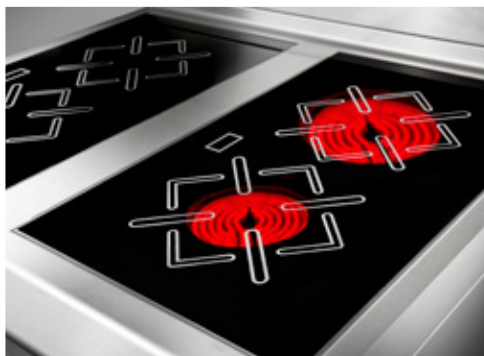
Planchas- Reductor - Cestas Freidoras - Cestas Cuecepastas... Ver página 900 Stile. Zócalo y Corremanos ... Consultar precio



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 rebordeados para fijar en el pavimento son algunas de las peculiaridades de la línea naval diseñado, con especial atención a la robustez, seguridad y adaptabilidad.



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



COCINA 4 PLACAS CUADRADAS Y BAJO LIBRE	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.
Manometro, 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€
<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencia giratoria.</i>							
	SARTÉN BASCULANTE 80 L ELÉCT FONDO INOX	8BRE80I-NA	80x90x90		9,9		9.445€
	ABATIMIENTO AUTOMÁTICO	867115					+2.710€
<i>Termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua.</i>							
	MARMITA INDIRECTA 100 LIT ELÉCTRICA	8PQE10I-NA	80x90x90		16,0		10.815€
	MARMITA INDIRECTA 150 LIT ELÉCTRICA	8PQE15I-NA	80x90x90		18,0		11.230€
<i>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.</i>							
	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 INDIREC**PMG200I**

160x131x109

34,5

200 Lt

MARMITA ABATIBLE 300 INDIREC**PMG300I**

173x138x109

48

325 Lt

MARMITA ABATIBLE 500 INDIREC**PMG500I**

173x146x114

48

500 Lt

Opcional: Carga automática con autonivel

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

También en versión eléctrica indirecta.

COCINAS ÉTNICAS




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

NOTAS

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



UN BUEN EQUIPO NO LO ES TODO... PERO AYUDA!!!

EXTRACCIÓN

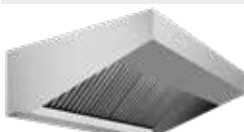


Una buena aspiración y extracción es imprescindible para garantizar la correcta combustión.





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

CAMPANAS MURALES SIN MOTOR

E

	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

	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.

TECHOS ASPIRANTES



*Están diseñados para cocinas donde se tengan que extraer humos y vahos desde varios puntos. Se adaptan a las necesidades de cada local.
La aportación puede efectuarse en "cortina" para evitar que el humo se escape.
Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado, de 1 mm, con filtros de 49*49*25 en AISI 430.
Cortadas a laser, completamente soldadas, con tapones de drenaje embutidos y acabados que permiten una fácil limpieza.
Altura del techo 35 cm (más otros 35, mínimo para los conductos).
En el precio se incluye la iluminación, mediante led rectangular estanco (IIP65), pero no el sistema antiincendio, motores...
Para desarrollar el presupuesto es imprescindible plano*

NOTAS

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



LA VIDA, SIN HUMOS, ES MUCHO MÁS SANA

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

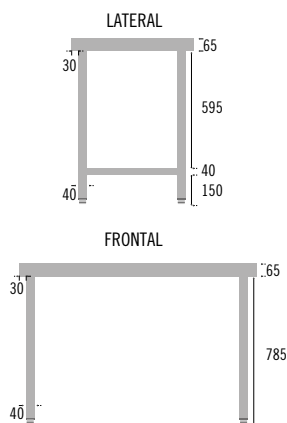


ARMARIOS CALIENTES Y CARROS

I 15

MESAS INOX SERIE TG

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

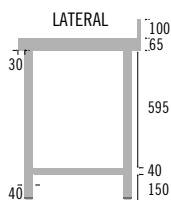


DIMENSIONES	MODELO	PVP €	MODELO				PVP €	MODELO				PVP €
			LARGO x ALTO		ANCHO 500			ANCHO 600		ANCHO 700		
600 850	TG 65	415 €			TG 66	435 €	TG 67	440 €	TG 68	570 €		
700 850					TG 76	445 €	TG 77	445 €	TG 78	585 €		
800 850	TG 85	435 €			TG 86	450 €	TG 87	455 €	TG 88	605 €		
900 850					TG 96	465 €	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) ***

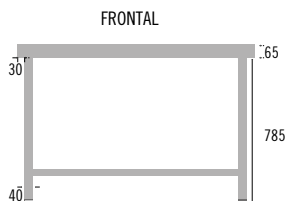
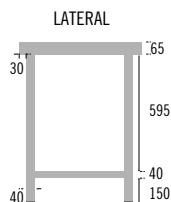


DIMENSIONES	MODELO	PVP €	MODELO				PVP €	MODELO				PVP €
			LARGO x ALTO		ANCHO 500			ANCHO 600		ANCHO 700		
600 850	TGA 65	420 €			TGA 66	450 €	TGA 67	460 €	TGA 68	595 €		
700 850					TGA 76	460 €	TGA 77	470 €	TGA 78	610 €		
800 850	TGA 85	440 €			TGA 86	480 €	TGA 87	480 €	TGA 88	625 €		
900 850					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) ***

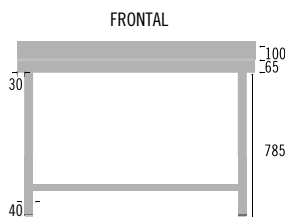
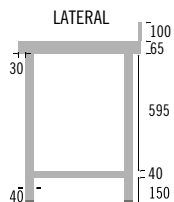


DIMENSIONES LARGO x ALTO	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	ESTAN
	ANCHO 500			ANCHO 600			ANCHO 700			ANCHO 800			
600 850	TLG 65		440 €	TLG 66		435 €	TLG 67		450 €	TLG 68		600 €	130 €
700 850				TLG 76		445 €	TLG 77		455 €	TLG 78		615 €	138 €
800 850	TLG 85		460 €	TLG 86		450 €	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) ***

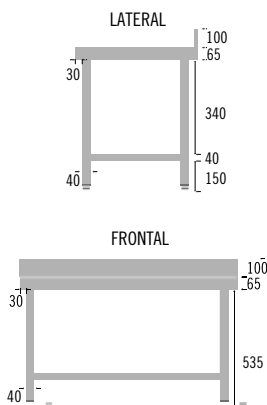


DIMENSIONES LARGO x ALTO	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	ESTAN
	ANCHO 500			ANCHO 600			ANCHO 700			ANCHO 800			
600 850	TLGA 65		440 €	TLGA 66		440 €	TLGA 67		445 €	TLGA 68		625 €	130 €
700 850				TLGA 76		445 €	TLGA 77		455 €	TLGA 78		640 €	138 €
800 850	TLGA 85		455 €	TLGA 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 ***



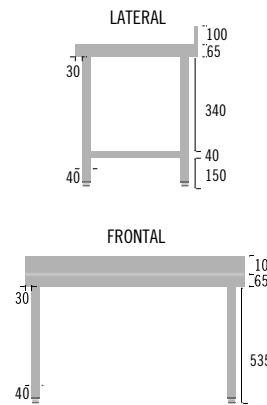
- Muy robustas.
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas.
- Patas regulables de 85 a 90 cm (40x40).
- 6 patas en modelos 2000 y superiores.
- Espacio útil de ancho= x-140mm.
- Se suministran desmontadas.
- Ver complementos al final.

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



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		MODELO		MODELO		MODELO	
	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 €
700 600	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 €
900 600	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 €
1100 600	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 €
1300 600	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 €
1500 600	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 €
1700 600	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 €
1900 600	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 €
2200 600	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 €
2600 600	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 €



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 LARGO x ALTO	MODELO ANCHO 500 CON PETO		MODELO ANCHO 600 CON PETO		MODELO ANCHO 700 CON PETO		MODELO ANCHO 800 CON PETO	
	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
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

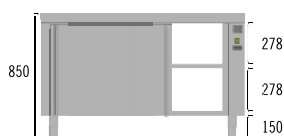
*** CENTRALES ***



- 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 LARGO x ALTO	MODELO ANCHO 600		MODELO ANCHO 700		MODELO ANCHO 600 PASANTE		MODELO ANCHO 700 PASANTE	
	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
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 LARGO x ALTO	MODELO MURAL 600		MODELO CENTRAL 600		MODELO PASANTE 600		MODELO PVP TERMOSTATO	
	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
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	MODELO MURAL 700		MODELO CENTRAL 700		MODELO PASANTE 700		MODELO PVP TERMOSTATO	
	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
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 €

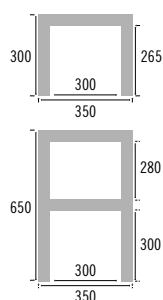


700 600 850	MB 76	Mueble mural para cubo basura. Inox 304 1 mm	930 €
700 700 850	MB 77	Mueble mural para cubo basura. Inox 304 1 mm	975 €



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

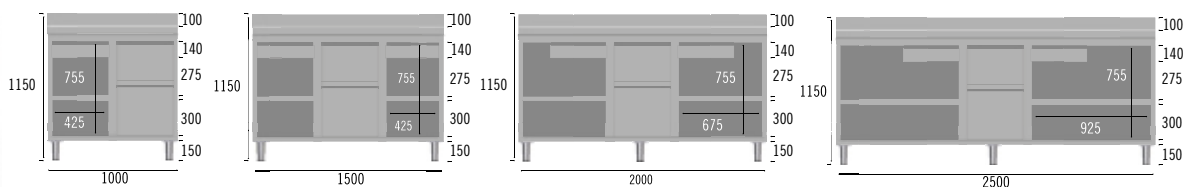


MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €	MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
R 4	4 ruedas inox. 125mm Ø. 2 con freno	330 €	CP	Canalización perimetral (x metro)	215 €
R 6	6 ruedas inox. 125mm Ø. 2 con freno	475 €	AP	Agujero para grifos o cables	50 €
CE	Cerradura h mueble = 985mm	95 €	AD	Agujero para desbrasad	197 €
PSA	Peto superpuesto 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



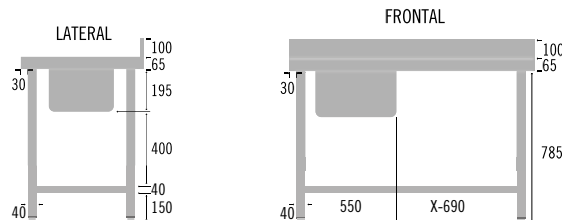
DIMENSIONES LARGO x ALTO	MODELO		PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	600 SIN ESTANTE			600 CON ESTANTE		700 SIN ESTANTE		700 CON ESTANTE	
1000 850	TPA 106		725 €	TPLA 106		TPA 107		TPLA 107	
1200 850	TPA 126		760 €	TPLA 126		TPA 127		TPLA 127	
1400 850	TPA 146		825 €	TPLA 146		TPA 147		TPLA 147	
1500 850	TPA 156		850 €	TPLA 156		TPA 157		TPLA 157	
1600 850	TPA 166		875 €	TPLA 166		TPA 167		TPLA 167	
1800 850	TPA 186		925 €	TPLA 186		TPA 187		TPLA 187	
2000 850	TPA 206		1.000 €	TPLA 206		TPA 207		TPLA 207	
2200 850	TPA 226		1.275 €	TPLA 226		TPA 227		TPLA 227	
2400 850	TPA 246		1.300 €	TPLA 246		TPA 247		TPLA 247	
2600 850	TPA 266		1.370 €	TPLA 266		TPA 267		TPLA 267	
2800 850	TPA 286		1.435 €	TPLA 286		TPA 287		TPLA 287	

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	MODELO		PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	ANCHO 600			600 CON 1 CAJONERA		ANCHO 700		700 CON 1 CAJONERA	
1000 850	TPAA 106		1.375 €			TPAA 107			
1200 850	TPAA 126		1.480 €			TPAA 127			
1400 850	TPAA 146		1.600 €	TPLC 146		TPAA 147		TPLC 147	
1500 850	TPAA 156		1.660 €			TPAA 157			
1600 850	TPAA 166		1.725 €	TPLC 166		TPAA 167		TPLC 167	
1800 850	TPAA 186		1.865 €	TPLC 186		TPAA 187		TPLC 187	
2000 850	TPAA 206		1.965 €	TPLC 206		TPAA 207		TPLC 207	
2200 850	TPAA 226		2.345 €	TPLC 226		TPAA 227		TPLC 227	
2400 850	TPAA 246		2.445 €	TPLC 246		TPAA 247		TPLC 247	
2600 850	TPAA 266		2.535 €			TPAA 267			
2800 850	TPAA 286		2.625 €			TPAA 287			

- Cubeta soldada de 50x40x25.
- Rebosadero en dotación.
- Muy robustas.
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas.
- Patas regulables de 85 a 90 cm.
- 6 patas en modelos 2000 y superior.



FREGADEROS GAMA 600

	DIMENSIONES		CUBA	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	LARGO x ALTO			SOLO CUBA	SIN ESTANTE	CON ESTANTE			
LATERAL	600	850	50 40 25	CG 66	355 €	LG 66	620 €	LGR 66	745 €
	700	850	50 50 30	CG 76	495 €	LG 76	775 €	LGR 76	915 €
FRONTAL	1000	850	40 40 25	CG 106I	495 €	LG 106I	815 €	LGR 106I	1.010 €
	1000	850	40 40 25	CG 106D	495 €	LG 106D	815 €	LGR 106D	1.010 €
	1000	850	40 40 25	CG 1062	705 €	LG 1062	1.020 €	LGR 1062	1.220 €
	1200	850	50 40 25	CG 126I	545 €	LG 126I	895 €	LGR 126I	1.080 €
	1200	850	50 40 25	CG 126D	545 €	LG 126D	895 €	LGR 126D	1.080 €
	1200	850	50 40 25	CG 1262	735 €	LG 1262	1.060 €	LGR 1262	1.270 €
	1400	850	50 40 25	CG 146I	590 €	LG 146I	980 €	LGR 146I	1.235 €
	1400	850	50 40 25	CG 146D	590 €	LG 146D	980 €	LGR 146D	1.235 €
	1400	850	40 40 25	CG 1462I	760 €	LG 1462I	1.125 €	LGR 1462I	1.315 €
	1400	850	40 40 25	CG 1462D	760 €	LG 1462D	1.125 €	LGR 1462D	1.315 €
	1400	850	50 40 25	CGO 146I	735 €	LGO 146I	1.155 €		
	1400	850	50 40 25	CGO 146D	735 €	LGO 146D	1.155 €		
	1600	850	50 40 25	CG 1662I	805 €	LG 1662I	1.200 €	LGR 1662I	1.485 €
	1600	850	50 40 25	CG 1662D	805 €	LG 1662D	1.200 €	LGR 1662D	1.485 €
	1800	850	50 40 25	CG 1862I	875 €	LG 1862I	1.300 €	LGR 1862I	1.640 €
	1800	850	50 40 25	CG 1862D	875 €	LG 1862D	1.300 €	LGR 1862D	1.640 €
	1800	850	50 40 25	CGO 186I	1.065 €	LGO 186I	1.540 €		
	1800	850	50 40 25	CGO 186D	1.065 €	LGO 186D	1.540 €		
	2000	850	50 40 25	CG 2062I	910 €	LG 2062I	1.375 €	LGR 2062I	1.720 €
	2000	850	50 40 25	CG 2062D	910 €	LG 2062D	1.375 €	LGR 2062D	1.720 €
	2500	850	50 40 25			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.

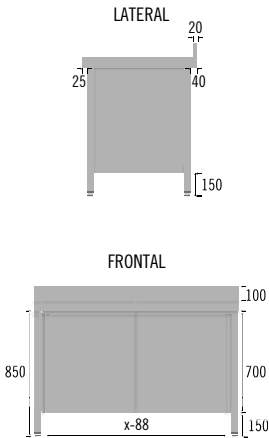
FREGADEROS GAMA 700

	DIMENSIONES		CUBA	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	LARGO x ALTO			SOLO CUBA	SIN ESTANTE	CON ESTANTE			
LATERAL	700	850	50 50 30	CG 77	510 €	LG 77	805 €	LGR 77	900 €
	800	850	60 50 30	CG 87	550 €	LG 87	860 €	LGR 87	1.035 €
FRONTAL	1000	850	50 50 30	CG 107I	535 €	LG 107I	885 €	LGR 107I	1.095 €
	1000	850	50 50 30	CG 107D	535 €	LG 107D	885 €	LGR 107D	1.095 €
	1000	850	40 50 25	CG 1072	750 €	LG 1072	1.095 €	LGR 1072	1.310 €
	1200	850	50 50 30	CG 127I	585 €	LG 127I	960 €	LGR 127I	1.120 €
	1200	850	50 50 30	CG 127D	585 €	LG 127D	960 €	LGR 127D	1.120 €
	1200	850	50 50 30	CG 1272	815 €	LG 1272	1.185 €	LGR 1272	1.355 €
	1400	850	60 50 30	CG 147I	630 €	LG 147I	1.035 €	LGR 147I	1.310 €
	1400	850	60 50 30	CG 147D	630 €	LG 147D	1.035 €	LGR 147D	1.310 €
	1400	850	60 50 30	CG 1472	920 €	LG 1472I	1.325 €	LGR 1472I	1.600 €
	1400	850	60 50 30	CGO 147I	780 €	LGO 147I	1.190 €		
	1400	850	60 50 30	CGO 147D	780 €	LGO 147D	1.190 €		
	1600	850	50 50 30	CG 1672I	845 €	LG 1672I	1.265 €	LGR 1672I	1.495 €
	1600	850	50 50 30	CG 1672D	845 €	LG 1672D	1.265 €	LGR 1672D	1.495 €
	1800	850	50 50 30	CG 1872I	960 €	LG 1872I	1.415 €	LGR 1872I	1.700 €
	1800	850	50 50 30	CG 1872D	960 €	LG 1872D	1.415 €	LGR 1872D	1.700 €
	1800	850	50 50 30	CGO 187I	1.095 €	LGO 187I	1.595 €		
	1800	850	50 50 30	CGO 187D	1.095 €	LGO 187D	1.595 €		
	2000	850	60 50 30	CG 2072I	1.040 €	LG 2072I	1.540 €	LGR 2072I	1.890 €
	2000	850	60 50 30	CG 2072D	1.040 €	LG 2072D	1.540 €	LGR 2072D	1.890 €
	2500	850	60 50 30			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.



FREGADEROS CON PUERTAS



- Muy robustos.
- Construidos en acero inoxidable aisi 304.
- Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40).
- Encimera de 65 mm.
- Rebosadero en dotación.
- Se suministran desmontadas.

DIMENSIONES

LARGO x ALTO

600	850
1000	850
1000	850
1000	850
1200	850
1200	850
1200	850
1400	850
1400	850
1400	850
1400	850
1400	850
1600	850
1600	850
1800	850
1800	850
2000	850
2000	850



DIMENSIONES

CUBA

50	40	25
40	40	25
40	40	25
40	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
40	40	25
40	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
40	40	25
40	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25

MODELO

ANCHO 600

LA 66	1.090 €
LA 106I	1.445 €
LA 106D	1.445 €
LA 1062	1.625 €
LA 126I	1.465 €
LA 126D	1.465 €
LA 1262	1.725 €
LA 146I	1.675 €
LA 146D	1.675 €
LA 1462I	1.840 €
LA 1462D	1.840 €
LA 1662I	1.970 €
LA 1662D	1.970 €
LA 1862I	2.095 €
LA 1862D	2.095 €
LA 2062I	2.205 €
LA 2062D	2.205 €



DIMENSIONES

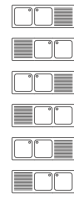
CUBA

60	50	30
50	50	30
50	50	30
40	50	25
50	50	30
50	50	30
50	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
50	50	30
50	50	30
50	50	30
50	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30

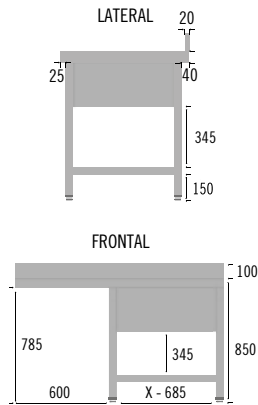
MODELO

ANCHO 700

LA 87	1.395 €
LA 107I	1.515 €
LA 107D	1.515 €
LA 1072	1.700 €
LA 127I	1.600 €
LA 127D	1.600 €
LA 1272	1.875 €
LA 147I	1.755 €
LA 147D	1.755 €
LA 1472	2.000 €
LA 1672I	2.025 €
LA 1672D	2.025 €
LA 1872I	2.175 €
LA 1872D	2.175 €
LA 2072I	2.315 €
LA 2072D	2.315 €



FREGADEROS PARA ENCASTRAR LAVAVAJILLAS



- Muy robustos.
- Construidos en acero inoxidable aisi 304.
- Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40).
- Encimera de 65 mm.
- Rebosadero en dotación.
- Se suministran desmontadas.

DIMENSIONES

LARGO x ALTO

800	850
1000	850
1000	850
1200	850
1200	850
1400	850
1400	850
1800	850
1800	850
1800	850
1800	850
1800	850
1200	850
1200	850
1400	850
1400	850
1800	850
1800	850
1800	850
1800	850



DIMENSIONES

CUBA

30	30	15
30	30	15
30	30	20
50	40	25
50	40	25
50	40	25
40	40	25
40	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
50	50	30
50	50	30
60	50	30
60	50	30
50	50	30
50	50	30
50	50	25
50	50	25

MODELO

ANCHO 500

PB 85 (*)	315 €
PB 105 (*)	380 €
LL 105E	640 €

MODELO

ANCHO 600 SIN ESTANTE

L 126I	690 €
L 126D	690 €
L 146I	930 €
L 146D	930 €
L 1862I	1.345 €
L 1862D	1.345 €
LO 186I	1.540 €
LO 186D	1.540 €

MODELO

ANCHO 600 CON ESTANTE

LL 126I	845 €
LL 126D	845 €
LL 146I	1.095 €
LL 146D	1.095 €
LL 1862I	1.515 €
LL 1862D	1.515 €

MODELO

ANCHO 700 CON PUERTA

LEA 127I	1.260 €
LEA 127D	1.260 €
LEA 147I	1.620 €
LEA 147D	1.620 €
LEA 1872I	2.015 €
LEA 1872D	2.015 €

MODELO

ANCHO 700 SIN ESTANTE

L 127I	805 €
L 127D	805 €
L 147I	930 €
L 147D	930 €
L 1872I	1.345 €
L 1872D	1.345 €
LO 187I	1.540 €
LO 187D	1.540 €

MODELO

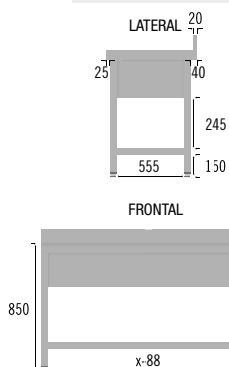
ANCHO 700 CON ESTANTE

LL 127I	935 €
LL 127D	935 €
LL 147I	1.180 €
LL 147D	1.180 €
LL 1872I	1.690 €
LL 1872D	1.690 €

(*) Sin Estantes.



PLONGE



DIMENSIONES	
LARGO x ALTO	
1000	850
1200	850
1400	850
1600	850
1600	850
1800	850
1800	850
1800	850
2000	850
2000	850



DIMENSIONES		MODELO	PVP €
CUBA		ANCHO 700 SOLO CUBA	
80	50	CPA 107	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 €

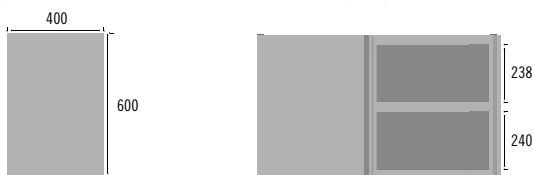
ABIERTOS	
PA 104	560 €
PA 124	620 €
PA 144	695 €
PA 164	725 €

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€



NOTAS



A series of horizontal dotted lines for taking notes, spanning across the main body of the page.



EL ACERO... ALIADO INDISPENSABLE EN LAS COCINAS PROFESIONALES

Passeig dels Furs esquina Corretjers 46790 XERESA (Valencia) España - T +34 962 866 012 - grupogranita@grupogranita.com - www.grupogranita.com

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