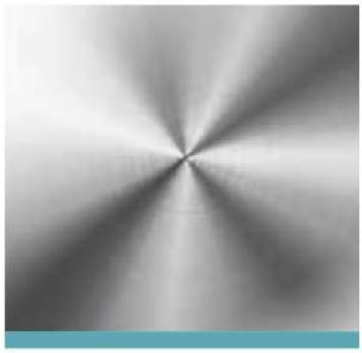
TARIFA

Si has elegido nuestro producto...
gracias por valorar nuestro trabajo



GRUPO **GRANITA**
FABRICACIÓN DE EQUIPOS HOSTELEROS

DESDE 1974

Más de cuatro décadas dedicadas al sector horeca

Una empresa familiar que se ha adaptado paulatinamente a las necesidades del mercado. Más de 4 décadas dedicadas al sector Horeca. Primero lo hicimos como importadores y después también como fabricantes.

Actualmente es un Grupo formado por 3 empresas, con 3 marcas distintas, **Granita**, **Nikrom** y **Zinco**.

LA EXPERIENCIA A SU SERVICIO

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

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

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

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

FABRICACIÓN

Es el fruto de un minucioso estudio y muchos años de experiencia

Tanto en frío como en lavado nuestros productos son de máxima calidad, apostando siempre por el bajo consumo y la ecología.

"Nuestros equipos le ayudarán a ahorrar energía"

A LA CABEZA DE LA TECNOLOGÍA

Un proceso de mejora continua

Un proceso de mejora continua, en el que se aplican día a día los últimos avances tecnológicos y perfeccionamiento de sistemas

CAPACIDAD DE RESPUESTA

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

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

FORMACIÓN Y DEMOSTRACIÓN

Impartimos a nuestros distribuidores cursos periódicos de formación

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

ASESORAMIENTO Y FORMACIÓN

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

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

"Nuestros proyectos le ayudarán a racionalizar el tiempo"

Soluciones siempre a su medida

PROYECTOS INDIVIDUALIZADOS

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

GRUPO **GRANITA**
FABRICACIÓN DE EQUIPOS HOSTELEROS

SI HAS ELEGIDO NUESTRO PRODUCTO...
GRACIAS POR VALORAR NUESTRO TRABAJO

LA OFERTA MÁS AMPLIA DEL MERCADO

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

LAVADO

FRÍO COMERCIAL

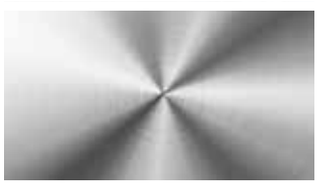
SELF SERVICE / BUFFET

CAFETERÍA / HELADERÍA

ALIMENTACIÓN

COCCIÓN

EXTRACCIÓN



INOX

LAVADO
DISHWASHERS
LAVAGE

NIKROM
NIKROM

ÍNDICE
INDEX / SOMMAIRE

	PAG.
LAVAVAJILLAS SERIE BASIC *DISHWASHERS* *LAVE-VAISSELLE*	L 04 - 05
LAVAVAJILLAS SERIE UNICO *DISHWASHERS* *LAVE-VAISSELLE*	L 06 - 07
LAVAVAJILLAS SERIE STILE *DISHWASHERS* *LAVE-VAISSELLE*	L 08 - 09
MESAS Y FREGADEROS CÚPULAS *TABLES AND SINKS HOOD-TYPE* *TABLES ET ÉVIERS A CAPOT*	L 10
LAVAUTENSILIOS *WARE WASHERS* *LAVE-BATTERIES*	L 11
RECAMBIOS *SPARE PARTS* *PIÈCES DE RECHANGE*	L 12
CESTAS Y ACCESORIOS *BASKETS AND ACCESSORIES* *PANIERS ET ACCESOIRES*	L 13
TRENES DE ARRASTRE *CONVEYOR DISHWASHERS* *CONVOYEUR*	L 14 - 15 - 16 - 17
DESCALCIFICADORES *WATER SOFTENERS* *ADOUCISSEURS*	L 18
ABRILLANTADOR DE CUBIERTOS *CUTLERY POLISHER* *POLISSEUR DE COUVERTS*	L 19
DATOS DE INTERÉS *DATA OF INTEREST* *DONNÉES D'INTÉRÊT*	L 20

BASIC

LAVAVAJILLAS | DISWASHER | LAVEVAISELLES

2 años de garantía
2 years warranty / 2 ans de garantie

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

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

Mantienen la filosofía general de todos los lavavajillas Nikrom:

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

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

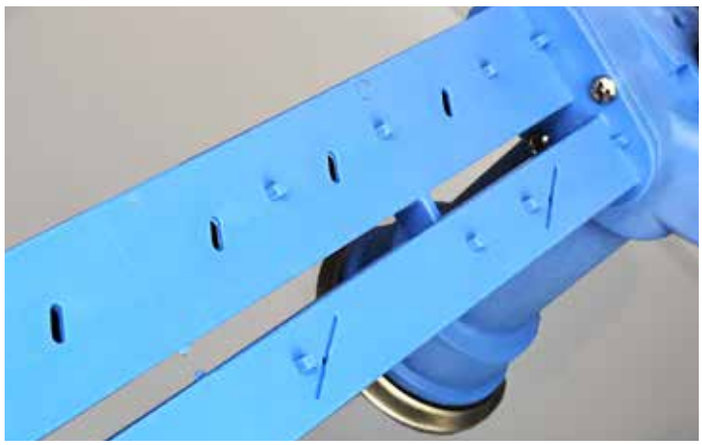
They maintain the general philosophy of all Nikrom dishwasher:

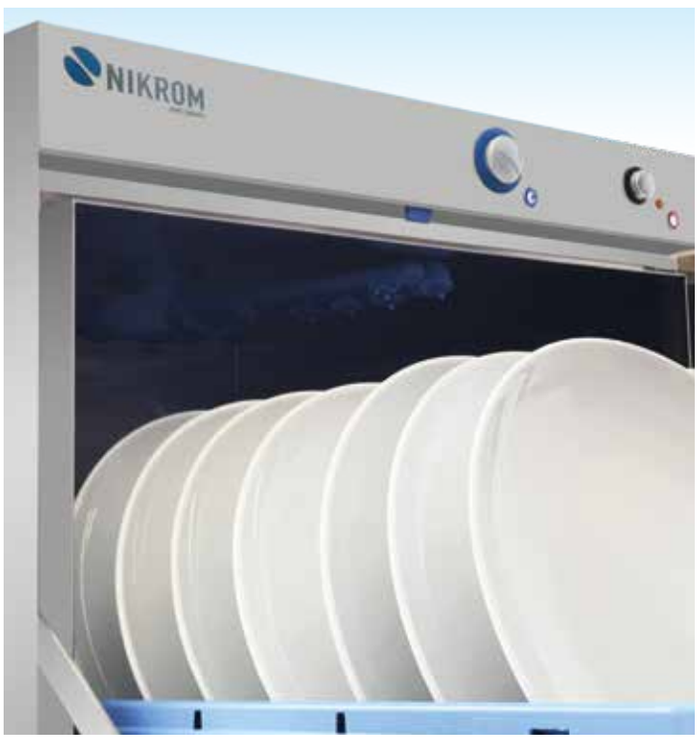
- Pressure washing.
- Rinsing guaranteed.
- Low energy consumption.
- 1 wash cycle, adjustable.
- Micro door.
- Antiparasitic.
- Perforated to take detergent (except E1500).
- Double filter. Pump prevents breakage and ensures better quality in the wash.
- Very resistant arms in fiberglass that guarantee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

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

Ils maintiennent la philosophie générale de tous les lavevaisselle Nikrom:

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





NIKROM
GRUPO GRANITA

NADA ES POR CASUALIDAD
NOTHING IS BY CHANCE
RIEN N'EST PAS LE RESULTAT DU HASARD

BASIC

SPECIAL voltage +5%

	MODEL				a x b x c	HP	KW TANK	KW BOILER	KW TOTAL	LITERS TANK	LITERS BOILER	V-Hz	PVP
	E 1500	24-22	-	38x38	43x50x63	0,4	2,4	2,4	2,8	14	3,7	230V F+N 50Hz	

Dotación: 2 cestos de vasos

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

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

Dotación: 2 cestos de vasos

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

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

Dotación: 1 cestos de vasos y 1 de platos

Equipment: 1 baskets for glasses and 1 for dishes | Equipement: 1 panier de verres et 1 panier d'assiette

	E CÚPULA 6	40	41	50x50	64x70x140/190	1	2,7	6	7,1	35	7,4	400V 3F+N 50Hz	

Bivalente para entrada en ángulo. Transformable en monofase. Dotación: 1 cesto de vasos, 1 de platos y 1 insertador de cubiertos.

Bivalent for angle entry. Transformable in monophase Equipment: 1 basket for glasses, 1 for plates and 1 cutlery inserter.

Bivalent pour l'entrée en angle. Transformable en monophase. Equipement: 1 panier de verres, 1 panier assiettes et 1 petit panier pour couverts.

OPTIONAL

Dosificador de jabón | Soap dispenser | Distributeur de savon

ÚNICO

LAVAVAJILLAS | DISWASHER | LAVEVAISELLES

2 años de garantía
2 years warranty / 2 ans de garantie

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

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

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

The UNICO models are unique in their series.

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

Les modèles "UNICO" sont uniques dans leur série.

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

NIKROM
GRUPO GRANITA

ECOLÓGICOS Y DE BAJO CONSUMO

ECOLOGICAL AND LOW CONSUMPTION

ECOLOGIQUE ET FAIBLE CONSOMMATION

ÚNICO

SPECIAL voltage +5%

	MODEL				a x b x c	HP	KW TANK	KW BOILER	KW TOTAL	LITERS TANK-BOILER		V-Hz	PVC
	MP 1500	27-25	-	38x38	43x50x68	0,4	2,4	2,8	3,2	14	3,7	230V F+N 50Hz	

Dotación: 2 cestos de vasos ,1 insertador de platitos y 1 de cubiertos
Equipment: 2 baskets for glasses, 1 for cutlery et 1 for little plates. Equipement: 2 paniers de verres, 1 pour couverts et 1 pour petits assiettes.

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

Dotación: 2 cestos de vasos,1 insertador de platitos y 1 de cubiertos
Equipment: 2 baskets for glasses, 1 for cutlery et 1 for little plates. Equipement: 2 paniers de verres, 1 pour couverts et 1 pour petits assiettes.

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

Dotación: 1 cesto de vasos ,1 cesto de platos, 1 insertador de platitos y 1 de cubiertos
Equipment: 1 basket for glasses, 1 basket for plates, 1 for cutlery et 1 for little plates.
Equipement: 1 panier pour verres, 1 panier pour assietes et 1 pour couverts et 1 pour petits assiettes.

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

Dotación: 1 cesto de vasos ,1 cesto de platos, 1 insertador de platitos y 1 de cubiertos
Equipment: 1 basket for glasses, 1 basket for plates, 1 for cutlery et 1 for little plates.
Equipement: 1 panier pour verres, 1 panier pour assietes et 1 pour couverts et 1 pour petits assiettes.

	MP CÚPULA 6	40	41	50x50	64x70x189/140	1	3,5	6	6,8	35	10	230V F+N 400V 3F+N 50Hz	
	MP CÚPULA 9	40	41	50x50	64x70x189/140	1	3,5	9	9,8	35	10	400V 3F+N 50Hz	

Bivalente para entrada en ángulo. Transformable en monofase. Termostop de serie. Paneles inferiores laterales desmontbles.
Bivalent for angle entry. Transformable in monophase. Thermostop series. Removable lateral bottom panels.
Bivalent pour l'entrée d'angle. Transformable en monophasé. Thermostop série. Panneaux inférieurs latéraux amovibles.

Dotación: 1 cesto de vasos ,1 cesto de platos, 1 insertador de platitos y 1 de cubiertos
Equipment: 1 basket for glasses, 1 basket for plates, 1 for cutlery et 1 for little plates.
Equipement: 1 panier pour verres, 1 panier pour assietes et 1 pour couverts et 1 pour petits assiettes.

VERSIONES / VERSIONS

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

D=con descalcificador | D=with water softener | D=avec adoucisseur d'eau
(Precisan 2,5 bares de presión | Require 2.5 bar of pressure | Nécessitent une pression de 2,5 bars)

DK=con bomba y descalcificador | DK=with pump and water softener | DK=avec pompe et adoucisseur d'eau

OPTIONAL

Dosificador de jabón | Soap dispenser | Distributeur de savon

NIKROM
GRUPO GRANITA

STILE

LAVAVAJILLAS | DISWASHER | LAVEVAISELLES

2 años de garantía
2 years warranty / 2 ans de garantie

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

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

Reúne todas las cualidades de la gama único:

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

Pero además incorpora:

- 6 programas de lavado.
- Visor de la temperatura de la cuba y del calderín.
- Diferencial ΔT que garantiza un aclarado higiénico.
- Función “economy”.
- Autodiagnosis.
- Avisos sonoros.

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

With all the qualities of the UNICO:

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

Models, but also incorporates:

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

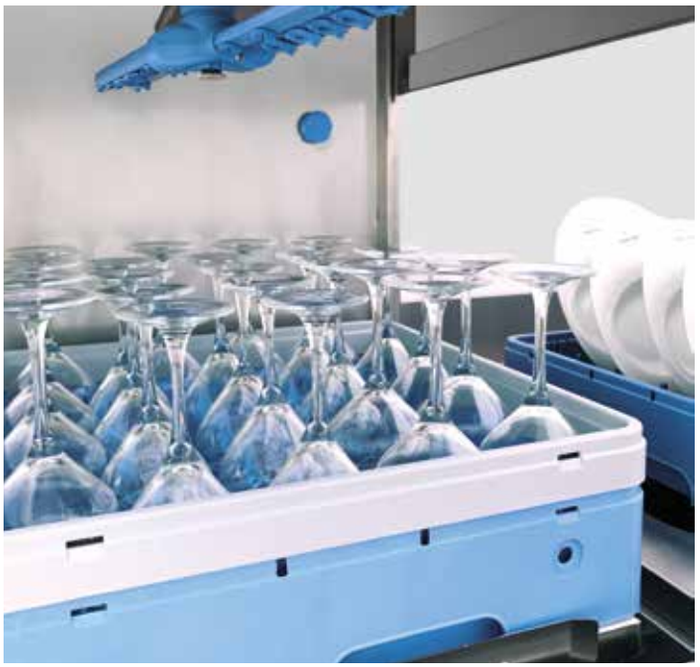
STILE: électronique, à double paroi et très professionnel
Stile est écologique et efficace

Avec toutes les qualités de la gamme UNICO:

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

Mais en plus:

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



NIKROM
GRUPO GRANITA

PENSADO HASTA EL MÁS MÍNIMO DETALLE

THOUGHT TO THE SMALLEST DETAIL

PENSÉE AU PLUS MINIMUM DÉTAIL

STILE

SPECIAL voltage +5%

MODEL				a x b x c	HP	KW TANK	KW BOILER	KW TOTAL	LITERS TANK-BOILER		V-Hz	GENERAL PRICE
CZ 360	26	27	40x40	45x51x70	0,4	2,4	2,8	3,2	14	3,7	230V F+N 50HZ	

Dotación: 1 cestos de vasos- 1 de platos (12 unid) -1 insertador de cubiertos-1 de platitos.
Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (12 units) -1 for cutlery-1 for little plates.
Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (12 unités) -1 de couverts-1 de petit assiettes.

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

Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (18 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platitos.
Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (18 units) -1 for cutlery-1 basket for little plates.
Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (18 unités) -1 de couverts-1 de petits assiettes.

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

Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (18 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platitos.
Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (18 units) -1 for cutlery-1 basket for little plates.
Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (18 unités) -1 de couverts-1 de petits assiettes.

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

Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (18 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platitos.
Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (18 units) -1 for cutlery-1 basket for little plates.
Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (18 unités) -1 de couverts-1 de petits assiettes.

CZ CÚPULA 6	40	41	50x50	74x70x189	1	3,5	6	6,8	35	9	230V F+N 400V 3F+N 50HZ	
CZ CÚPULA 9	40	41	50x50	74x70x189	1	3,5	9	9,8	35	9	400V 3F+N 50HZ	
CZ CÚPULA 12	40	41	50x50	74x70x189	1	3,5	12	12,8	35	9	400V 3F+N 50HZ	

Bivalente para entrada en ángulo. Transformable en monofase. Termostop de serie. Paneles inferiores desmontables.
Bivalent for angle entry. Transformable in monophase. Thermostop series. Removable bottom panels.
Bivalent pour l'entrée d'angle. Transformable en monophasé. Thermostop série. Panneaux inférieurs amovibles.

Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (18 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platitos.
Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (18 units) -1 for cutlery-1 basket for little plates.
Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (18 unités) -1 de couverts-1 de petits assiettes.

VERSIONES / VERSIONS

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

D=con descalcificador | D=with water softener | D=avec adoucisseur d'eau
(Precisan 2,5 bares de presión | Require 2.5 bar of pressure | Nécessitent une pression de 2,5 bars)

DK=con bomba y descalcificador | DK=with pump and water softener | DK=avec pompe et adoucisseur d'eau

OPTIONAL

Dosificador de jabón | Soap dispenser | Distributeur de savon

NIKROM GRUPO GRANITA

MESAS, FREGADEROS Y COMPLEMENTOS

TABLES, SINKS AND COMPLEMENTS / TABLES, ÉVIERS ET COMPLÉMENTS

MODEL	DIMENSION	PVP
GRUPO DUCHA (AGUA FRIA Y CALIENTE) *SHOWER GROUP (COLD AND HOT WATER) GROUPE DE DOUCHE (FROID ET EAU CHAUDE)*		
GD	h= 100	
GRUPO DUCHA + GRIFO MONOMANDO (AGUA FRIA Y CALIENTE) *SHOWER GROUP + SINGLE-LEVER TAP (HOT AND COLD WATER) GROUPE DOUCHE + ROBINET MÉLANGEUR (EAU FROIDE ET CHAUDE)*		
GDG	h= 100	

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

MESA PRELAVADO 2 PATAS PARA CÚPULA *Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25* *PRE-WASHED TABLE 2 LEGS FOR CAPOTE / TABLE PRELAVAGE 2 PIEDS AVEC ÉTAGÈRE + ZONE LIBRE*		
MP2.120	120x75x85	

MESA PRELAVADO 4 PATAS CON ESTANTE+ZONA LIBRE *Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25* *PRE-WASHED TABLE 4 LEGS WITH SHELF + FREE ZONE / TABLE PRELAVAGE 4 PIEDS AVEC ÉTAGÈRE + ZONE LIBRE*		
MP4TC.150	150x75x85	
MP4TC.180	180x75x85	
MP4TC.200	200x75x85	

MESA PRELAVADO 4 PATAS CON ESTANTE LARGO *Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25* *PRE-WASHED TABLE 4 LEGS WITH LONG SHELF / TABLE PRELAVAGE 4 PIEDS AVEC ÉTAGÈRE LONGUE*		
MP4TE.150	150x75x85	
MP4TE.180	180x75x85	
MP4TE.200	200x75x85	

MESA PRELAVADO 4 PATAS CON ZONA LIBRE *Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25* *PRE-WASHED TABLE 4 LEGS WITH FREE ZONE / TABLE PRELAVAGE 4 JAMBES AVEC ZONE LIBRE*		
MP4.150B	150x75x85	
MP4.180B	180x75x85	
MP4.200B	200x75x85	

ADICIONAL ORIFICIO DESPERDICIOS Y ANILLO DE GOMA		
ADDITIONAL ORIFICE FOR WASTE AND RUBBER RING / ORIFICE POUR LES DÉCHETS ET ANNEAU EN CAOUTCHOUC		

MENSOLA PARA CÚPULA / *SHELF FOR CAPOTE / ÉTAGÈRE POR CAPOTE*		
MS0.60	60x51x40	

MESA 2 PATAS PARA CUPULA / *TABLE 2 LEGS FOR CAPOTE / TABLEAU 2 PIEDS POUR LE CAPOTE*		
MS2.65	65x51x85	
MS2.120	120x51x85	

PEANA LAVAPLATOS 500/600/700 *DISHWASHER BASE 500/600/700 / SUPPORT*	58x56x42/60	

Otras grifos en apartado inox (fregaderos) Other measures on request. Autres robinets en inox (éviers)
Amplia gama en fregaderos de encastre. Ver apartado inox.
Wide range in built-in sinks. See section inoxa.
Large gamme dans les éviers intégrés. Voir la section inox.

OPTIONALS

Dosificador de detergente (todo excepto trenes, precio instalado)
Detergent doser (all except conveyor washers, price installed) doseur de detergent (tous sauf trains, prix installe)

Bomba aumento de presión (precio instalado)
Pump increasing pressure (price installed) / pression augmentant la pompe (prix installe)

Bomba de desagüe cupulas y perolas
Drain pump capotes and marmites / pompe de drain cupulas y perolas

NIKROM
GRUPO GRANITA

LAVAUTENSILIOS

WAREWASHERS / LAVE-BATTERIES

SPECIAL voltage +5%

MODEL				HP	KW TANK	KW BOILER	KW TOTAL	LITERS TANK	LITERS BOILER	V-Hz	GENERAL PRICE
LU 564	41	50x50-60	58x70x96	1	2,4	4,5	5,3	30	7,4	400V 3F+N 50HZ	

LU 564 K (con bomba de desagüe) (with drain pump) (avec pompe de vidange)

LU 564 D (con descalcificador incorporado) (with integrated water softener) (avec adoucisseur d'eau intégré)

LU 564 DK (con bomba y dosificador) (with pump and dispenser) (avec pompe et adoucisseur)

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

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

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

LU 568	80	55x65	67x80x 185/221	2,7	2,7	6	8,4	45	10	400V 3F+N 50HZ	

Monopared. 2 ciclos regulables. Bomba de aclarado de serie 0,33 kw. Dotación: 1 cestos neutro inox
Single wall. 2 adjustable cycles. Rinsing pump 0.33 kw. Equipment: 1 stainless steel basket.
Mono paroi 2 cycles ajustables. Rinçage pompe 0,33 kw. Equipement: 1 panier en acier inoxydable

LU 878	80	80x70	92x85x 185/221	2,7x2	4,5	9	14,4	70	12,5	400V 3F+N 50HZ	

Monopared. 2 ciclos regulables. Bomba de aclarado 0,33 kw. Dotación: 1 cesto inox- 1 insertador bandejas inox- 1 cesto cucharones inox.
Single wall. 2 adjustable cycles. Rinsing pump 0.33 kw. Equipment: 1 inox basket - 1 inox tray basket - 1 stainless steel ladles basket.
Mono paroi 2 cycles ajustables. Rinçage pompe 0,33 kw. Équipement: 1 panier inox - 1 pour les plateaux - 1 pour louches.

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

Doble pared. 3 ciclos: 3'-6'-9'. Bomba de aclarado 0,33 kw. Dotación: 1 cesto inox- 1 insertador bandejas inox- 1 cesto cucharones inox. Disponible versión con condensador-recuperador térmico.

Double wall. 3 cycles: 3'-6'-9 '. Rinsing pump 0.33 kw. Equipment: 1 inox basket - 1 inox tray basket 1 inox ladles basket Available version with condenser-thermal recovery.

Double paroi 3 cycles: 3'-6'-9 '. Rinçage pompe 0,33 kw. Équipement: 1 panier en acier inoxydable - 1 panier pour les plateaux inox - 1 petit panier pour louches inox. Version disponible avec récupération thermique du condenseur

Todos los modelos / All models / Tous les modèles

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

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

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

OPTIONAL

Dosificador de detergente *Detergent dispenser Distributeur de détergent*

RECAMBIOS

SPARE PARTS / PIÈCES DE RECHANGE

SPECIAL voltage +5%

Cod.	Description	BASIC					UNICO						STILE							UTENS DISH-W			GENERAL PRICE
		E 1500	E 2000	E 501	E 500	E CUPU 6	MP 1550	MP 2000	MP 500	MP 600	MP CUPU 6	MP CUPU 9	CZ 360	CZ 500	CZ 600	CZ 700	CZ CUPU 6	CZ CUPU 9	CZ CUPU 12	LU 564	LU 568	LU 878	
288200325	Bomba desagüe sin kit	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
288200315	Bomba 0,4kw + condens 10mf				•	•																	
288200375	Bomba lavado 0,10kw + condens 5mf	•	•	•			•	•					•										
288200161	Bomba 0,73kw 220v + condens 12.5mf				•	•			•	•					•	•	•				•		
288200184	Bomba 0,75kw + condens 16mf										•	•					•	•	•				
288200412	Bomba 2,7hp trifase 230/400v-50hz lavado																				•	•	
288200415	Bomba aumento presion ppl-46 (kw 0,28 / hp 0,38)																				•	•	
28820098.05	Boton pequeño redondo gris cromado (bolsa 5 Und.)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
288200101	Boton start	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
288209091	Campana presostatica	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
288200183	Casquillo grafito	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
288200019	Cierre puerta teflon	•	•	•	•		•	•	•	•			•	•	•	•				•			
288200260	Condensador 12,5 mf				•	•			•	•				•	•	•				•			
288200162	Condensador 16mf										•	•					•	•	•				
288200398	Condensador 5 mf	•	•	•			•	•					•										
288200160	Contactor relay 20a 220v (500III/cupula)					•				•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	
288200185	Dosificador abrillantador bomba-red + kit	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	
288200043	Dosificador abrillantador red			•									•										
288200042	Electrovalvula 1 via	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
288200297	Electrovalvula 2 vias (modelos D)	•	•	•	•		•	•	•	•			•	•	•	•				•			
288200167	Filtro aspiracion 500			•	•				•	•				•	•	•				•			
288200082	Filtro aspiracion completo 1500-2000v.360	•	•				•	•					•										
288200274	Imán micro puerta	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
288200157	Interruptor boton pequeño unipolar na 16a	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
288200099	Interruptor y cables	•	•	•	•	•																	
288200346	Inyector electrovalvula 2 vias (modelo D)	•	•	•	•		•	•	•	•			•	•	•	•				•			
288200089	Junta nylon 16,5x12,3x1,4 eje aclarado	•	•				•	•					•										
28820079.10	Junta or 19,75x2,40 surtidor lavado (bolsa 10 Und.)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
28820081.10	Junta or 9,10x2,25 surtidor aclarado (bolsa 10 Und.)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
28820060.05	Junta or 47.22x3.53 cuerpo bomba-torreta (bolsa 5 Und.)	•	•	•	•		•	•	•	•			•	•	•	•				•			
28820447.05	Junta resistencia cuba 2700 w (bolsa 5 Und.)					•					•	•						•	•	•		•	
28820154.05	Junta or 38 x 5,3 resistencia calderin 2400 w (bolsa 5 Und.)	•	•	•	•		•	•					•										
28820321.05	Junta or resistencia calderin 500 y cupula (bolsa 5 Und.)					•				•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	
288200095	Junta epdm 36x49x1,5 colector superior					•				•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	
288200062	Junta epdm 47,5x62x1,5 base torreta	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
288209027	Junta labiada (especificar modelo)																						
288209001	Kit brazo aclarado completo c/ difusor	•	•				•	•															
288209005	Kit brazo lav+acl corto completo c/ difusor	•	•				•	•					•										
288209011	Kit brazo lav+acl largo completo c/ difusor			•	•	•			•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•		
288209137	Kit brazo aclarado completo s/ difusor	•	•				•	•															
288209136	Kit brazo lav+acl corto completo s/ difusor	•	•				•	•					•										
288209134	Kit brazo lav+acl largo completo s/ difusor			•	•	•			•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•		
288200503	Led especial 230v color ambar	•	•	•	•	•																	
288200158	Led naranja						•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
288200104	Led verde						•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
288200328	Mando regulacion termostato 0-90	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
288200036	Micro puerta	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
288200001	Microchip programado cupula					•					•	•					•	•	•		•	•	
288200051	Placa electronica 2 tiempos timer base						•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
288200501	Placa electronica timer eco e 1500-2000	•	•	•	•	•																	
288200052	Presostato 35/15	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
288200102	Pulsador boton start unipolar 16a	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
288200084	Rebosadero vasos y 360	•	•				•	•					•										
288200169	Rebosadero 500			•	•				•	•				•	•	•				•			
288200358	Resistencia calderin 2800w II diam. 57 base triang.								•					•									
288200029	Resistencia calderin 2400w base triangular	•	•	•	•		•	•					•										
288200153	Resistencia calderin/cuba 4500w III base triangular								•							•	•			•		•	
288200235	Resistencia calderin 6000w base triangular					•					•							•				•		
288200236	Resistencia calderín 9000w base triangular											•							•				•
288200035	Resistencia cuba 2400w base ovalada	•	•	•	•		•	•	•	•			•	•	•	•				•			
288200214	Resistencia cuba 2700 w cupula					•					•	•						•	•	•		•	
28820100.05	Soporte pulsante redondo negro opaco (bolsa 5 Und.)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
288200103	Soporte pulsante start	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
28820080.10	Surtidor aclarado (bolsa 10 Und.)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
28820254.10	Surtidor ciego lavado (bolsa 10 Und.)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
28820078.05	Surtidor lavado (bolsa 5 Und.)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
288200047	Termostato 0-90 calderin-cuba c/eje	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
288200505	Termostato cuba tipo clixon 50º	•	•	•	•	•																	
288200251	Termostato seguridad clixon 100º calderin	•	•	•	•		•	•	•				•	•									
288200159	Termostato seguridad trifasico					•				•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	

CESTAS
BASKETS / PANIERS

200124
CESTILLO CUBIERTOS
CUTLERY BASKET
PANIER COUVERTS
11x11x13

PVP

200174
CESTO PLATOS
DISH BASKET
PANIER POUR ASSIETTES
50x50x11

PVP

SEPARADOR DE COPAS
GLASSES SEPARATOR
SÉPARATEUR DE VERRES

3x3	PVP
4x4	PVP
5x5	PVP
6x6	PVP
7x7	PVP

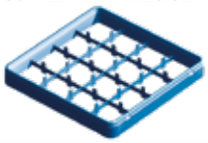
200518
CESTILLO MÚLTIPLE
MULTIPLE BASKET
PANIER MULTIPLE
48x23x14

PVP PVP

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

PVP

SUPLEMENTO CON SEPARADOR 3x3 PVP
SUPPLEMENT WITH SEPARATOR 4x4 PVP
SUPPLÉMENT AVEC SÉPARATEUR 5x5 PVP
6x6 PVP
7x7 PVP



Para cesta 50x50
Exterior 6 cm.
Util 4.8 cm

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

PVP

CESTA COPAS *GLASSES BASKET*
PANIER COUPES **9 u**

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

PVP

TAPA CESTA 50
BASKET COVER 50
COUVERCLE
50x50

PVP

200489
CESTA VASOS
GLASSES BASKET
PANIER VERRES
38x38x15

PVP

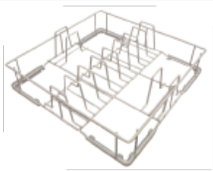
CESTA COPAS *GLASSES BASKET*
PANIER COUPES **16 u**

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

PVP

200192
CESTAS BANDEJAS
TRAYS BASKET
PANIER PLATEAUX
50x50/60
9 unidades

PVP



200123
CESTA PLATOS
DISH BASKET
PANIER ASSIETTES
40x40
ALAMBRE, *WIRE, FIL*

PVP

CESTA COPAS *GLASSES BASKET*
PANIER COUPES **25 u**

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

PVP

CESTA INOX
INOX BASKET
PANIER INOX
LU 568

54x65x7

PVP

200395
CESTA VASOS
GLASSES BASKET
PANIER VERRES
40x40
ALAMBRE, *WIRE, FIL*

PVP

CESTA COPAS *GLASSES*
BASKET PANIER COUPES
36 u

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

PVP

CESTA INOX
INOX BASKET
PANIER INOX
LU 878

80x70x15

PVP

200490
CESTA VASOS
GLASSES BASKET
PANIER VERRES
40x40x15

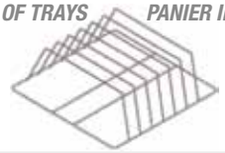
PVP

CESTA COPAS *GLASSES*
BASKET PANIER COUPES
49 u

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

PVP

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



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

PVP

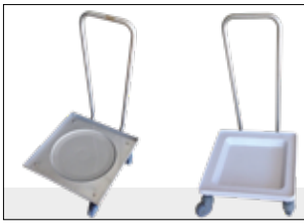
CESTA CUBIERTOS
CUTLERY BASKET
PANIER COUTILLERIE
50x50x15

PVP

SUPLEMENTO ALTURA
SUPPLEMENT HEIGHT
SUPLÉMENT DE HAUTEUR

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

PVP



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

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

TRENES DE ARRASTRE
CONVEYOR WASHERS / CONVOYEURS

2 años de garantía
2 years warranty / 2 ans de garantie

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

HIGIÉNICOS Y ROBUSTOS

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

* Los problemas de espacio se pueden resolver con mesas mecanizadas o curvas motorizadas.

HYGIENIC AND ROBUST

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

HYGIÉNIQUE ET ROBUSTE

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

TRENES DE ARRASTRE

CONVEYOR WASHERS / CONVOYEURS

SPECIAL voltage +5%

MODEL		PVP

A-1800	Lavado+Aclarado *Washing + Rinse Lavage + Rinçage* **1800 / platos/hora** *dishes/hour plats/heure*	
A-1800S	Con secado *With drying Avec séchage*	
A-1800C	Con condensador-Recuperador térmico *With condenser- hermal recuperator* *Avec condenseur-Récupérateur thermique*	
A-1800SC	Con secado y condensador-Recuperador térmico *With drying and condenser-Thermal recuperator* *Avec séchage et condenseur-Récupérateur thermique*	

Opcional Antisalpicadero/Optional Anti-splash/Optionel Anti-déversement:

(AS) *250x700x730*

A-2100	Lavado reforzado+Aclarado *Reinforced wash + Rinse/Lavage renforcé + Rinçage* **1800-2160 platos/hora/** *dishes/hour/ plats/heure*	
A-2100S	Con secado/*With drying/Avec séchage*	
A-2100C	Con condensador - Recuperador térmico *With condenser- hermal recuperator* *Avec condenseur Récupérateur thermique*	
A-2100SC	Con secado y condensador - Recuperador térmico *With drying and condenser - Thermal recuperator* *Avec séchage et condenseur - Récupérateur thermique*	

Antisalpicadero de entrada de serie en todos los modelos
Anti-splash entrance as standard on all models
Entrée anti-déversement standar sur tous les modèles

A-3000	Lavado reforzado+Aclarado reforzado *Reinforced wash + Reinforced rinse Lavage renforcé + Rinçage* **2700-3150 / platos/hora** *dishes/hour plats/heure*	
A-3000S	Con secado *With drying /Avec séchage*	
A-3000C	Con condensador-Recuperador térmico *With condenser- hermal recuperator* *Avec condenseur-Récupérateur thermique*	
A-3000SC	Con secado y condensador-Recuperador térmico *With drying and condenser-Thermal recuperator* *Avec séchage et condenseur-Récupérateur thermique*	

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

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

MODEL		DIMENSION	PVP

Multiple options to adapt to any need.

Plusieurs options pour s'adapter à tous les besoins.
Múltiples opciones para adaptarse a cualquier necesidad.

MESA MECANIZADA DE ENTRADA EN ÁNGULO	**MME70**	77x77x88	

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

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

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

CURVA 90º / *90º CURVE / 90º COURBE*	**MRC90**	107x107x88	

CURVA 90º MECANIZADA (entrada o salida)	**MRC90M**	87x87+11x88	

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

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

CURVA 180º MECANIZADA	145X85X88	

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

MESA DE RODILLOS (con desagüe y final de carrera)
ROLLER TABLE (with drain and microswith limit) / TABLE À ROULEAUX (avec drain et final de carrière)

MR110	110x65x88	
MR160	160x65x88	
MR200	210x65x88	

MESA INOX 4 PATAS (canalizada antidesbordamiento)
TABLE INOX 4 LEGS (channeled anti-overflow) / TABLE INOX 4 PIEDS (anti-débordement canalisé)

MS4.80	80x60x85	
MR160	160x60x85	
MR200	210x60x85	

FINAL DE CARRERA Y ENGANCHE MESAS INOX Y CURVAS (aconsejado)
MICROSWITH LIMIT (advised) / FINAL DE CARRIÈRE ET ATTELAGE (conseillé)

MESA PRELAVADO 4 PATAS CON ZONA LIBRE
PRE-WASHED TABLE 4 LEGS WITH FREE ZONE / TABLE PRELAVAGE 4 JAMBES AVEC ZONE LIBRE

MP4.150B	150x75x85
MP4.180B	180x75x85
MP4.200B	200x75x85

Orificio deperdicios y anillo goma/ *Waste hole and rubber ring/Orifice pour les dèchets*			

Otras medidas por encargo. Mesas para recogida sucio ver Inox.
Other measures on request.Tables for collecting dirty laundry see inox.
Autres mesures sur commande. Tables pour ramaster le linge sale voir inox.

GRUPO DUCHA+GRIFO MONOMANDO. Agua fria y caliente	**GDG**	h=100	

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

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

TRENES DE ARRASTRE

CONVEYOR WASHERS / CONVOYEURS

SPECIAL voltage +5%

MODEL		PVP

A-3000 PLUS Lavado reforzado+Preaclarado+Aclarado
Reinforced+Pre rinsed+Rinse/ Lavage renforcé+Pré ringage+Ringage
2700-3150 platos/hora/ *dishes/hour/ plats / heure*

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

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

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

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

A-3600 Lavado reforzado+Preaclarado+Aclarado
Reinforced+Pre rinsed+Rinse/ Lavage renforcé+Pré ringage+Ringage
3150-3600 platos/hora/ *dishes/hour/ plats / heure*

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

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

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

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

A-4500 *Prelavado + Lavado + Preaclarado + Aclarado*
Prewash+Wash+Preclear+Rinse/Prélavage+Lavage+Pré-rinçage+Rinçage
3600-4500 platos/hora/ *dishes/hour/ plats / heure*

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

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

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

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

MODELO	BASKET HOUR	H WASH cm	DIMENSION cm	PRE-WASHED KW PUMP	PRE-WASHED LIT TANK	WASH KW PUMP	WASH LIT TANK	WASH CONS KW	PRE RINSED KW PUMP	PRE RINSED LIT TANK	RINSED LIT CALDE	RINSED LIT HOUR	RINSED CONS KW	KW DRY-ING	KW COND	TOTAL KW	V/HZ
A-3000 PLUS	100-150-175	46	200x77x172/211	-	-	2,35	105	12	0,25	11	9x2	220	15			30	400 3F+N-50HZ
A-3000 PLUS S	100-150-175	46	235x77x196/211	-	-	2,35	105	12	0,25	11	9x2	220	15	6,9		37	400 3F+N-50HZ
A-3000 PLUS C	100-150-175	46	200x77x196/211	-	-	2,35	105	12	0,25	11	9x2	220	15		0,18	30	400 3F+N-50HZ
A-3000 PLUS SC	100-150-175	46	235x77x196/211	-	-	2,35	105	12	0,25	11	9x2	220	15	6,9	0,18	37	400 3F+N-50HZ
A-3600	150-200-230	46	240x77x172/211	1,1	65	2,35	105	12	-		9x2	350	18			34	400 3F+N-50HZ
A-3600S	150-200-230	46	275x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	-		9x2	350	21	6,9		41	400 3F+N-50HZ
A-3600C	150-200-230	46	240x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	-		9x2	350	18		0,18	37	400 3F+N-50HZ
A-3600SC	150-200-230	46	275x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	-		9x2	350	21	6,9	0,18	44	400 3F+N-50HZ
A-4500	150-220-250	46	260x77x172/211	1,1	65	2,35	105	12	0,25	11	9x2	370	18			34	400 3F+N-50HZ
A-4500S	150-220-250	46	308x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	0,25	11	9x2	370	21	6,9		42	400 3F+N-50HZ
A-4500C	150-220-250	46	263x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	0,25	11	9x2	370	18		0,18	37	400 3F+N-50HZ
A-4500SC	150-220-250	46	308x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	0,25	11	9x2	370	21	6,9	0,18	44	400 3F+N-50HZ

OTROS COMPLEMENTOS PARA TRENES

OTHER COMPLEMENTS FOR CONVEYOR WASHERS / AUTRES COMPLÉMENTS POUR LES CONVOYEURS

MODEL	W	V-Hz	PVP

CENTRAL DE DOSIFICACIÓN / *DOSAGE CENTRAL* — 20 w — 230VF+N 50-60

Dosifica hasta 3 productos químicos: detergente (hasta 10 lit/h), abrillantador (hasta 1,5 lit /h) y desinfectante. Programable en cantidad, tiempo.., con memoria de estadísiticas, alarmas de dosificación y nivel.
Doses up to 3 chemical products: detergent (up to 10 lit / h), rinse aid (up to 1.5 lit / h) and disinfectant. Programmable in quantity, time .., with statistics memory, dosing alarms and level.
Dose jusqu'à 3 produits chimiques: détergent (jusqu'à 10 lit / h), agent de polissage (jusqu'à 1,5 lit / h) et désinfectant Programmable en quantité, temps .., avec mémoire de statistiques, alarmes de dosage et niveau

BOMBA AUMENTO DE PRESIÓN / *INCREASE PRESSURE PUMP / POMPE AUGMENTATION DE LA PRESSION*

CALDERÍN ADICIONAL DE 9 Kw / *ADDITIONAL BOILER OF 9 Kw / BOILER SUPPLÉMENTAIRE DE 9 KW*

CALDERÍN ADICIONAL DE 12 Kw / *ADDITIONAL BOILER OF 12 Kw / BOILER SUPPLÉMENTAIRE DE 9 KW*

DESCALCIFICADORES Y TRATAMIENTO DE OSMOSIS

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

MODEL	LIT/H	CAPACITY ALT -RESIN	CONSUMPTION SALT	DIMENSIONS	W	V-Hz	PVP

OSMOSIS — **Consultar presupuesto dependiendo de la necesidad**
Consult budget depending on the need
Consulter le budget en fonction des besoins

LT-8 AUTOMÁTICO *AUTOMÁTIC / AUTOMATIQUE*	1500	20 Kg-8 Kg	1 Kg	25x48x56		230V F+N 50Hz
LT-12 AUTOMÁTIC *AUTOMÁTIC / AUTOMATIQUE*	2000	30 Kg-9 Kg	1,5 Kg	31x44x66		230V F+N 50Hz

Temporizados / Timed / Chronométré

DATOS DE INTERÉS Y CONSEJOS MOD. "D"

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

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

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

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

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

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

ABRILLANTADOR DE CUBIERTOS

CUTLERY / AGENT DE POLISSAGE DE COUTILLERIE

SPECIAL voltage +5%

MODEL	CUB/HOUR	MAZORCA	DIMENSIONS	W	V-Hz	PVP
SPEEDY	HASTA 3000 Kg	3,5 Kg	60x55x46	500	230V F+N 50Hz	
	UP TO / JUSQU'À					
	Carga 8/9 cubiertos cada 10/15" / Load 8/9 covered every 10/15 "/ Charge 8/9 couverts tous les 10/15"					
SPEEDY PLUS	HASTA 3000 Kg	3,5 Kg	62x55x52	500	230V F+N 50Hz	
	UP TO / JUSQU'À					
	Carga 8/9 cubiertos cada 10/15" / Load 8/9 covered every 10/15 "/ Charge 8/9 couverts tous les 10/15"					
	Cajón recoge cubiertos en dotación. Tapa abatible. Drawer collect cutlery provided. Hinged lid.					
	Le tiroir récupère couverts. Courvercle à cherniere.					
SPEEDY SUPER	HASTA 6000 Kg	7 Kg	83x73x76	850	230V F+N 50Hz	
	UP TO 6000 kg / JUSQU'À 6000 kg					
	Carga 16/18 cubiertos cada 10/15" / Load 16/18 covered every 10/15 " / Charge 16/18 couverts tous les 10/15"					
	Cajón recoge cubiertos en dotación. Tapa abatible. Drawer collect cutlery provided. Hinged lid.					
	Le tiroir récupère couverts fourni. Courvercle à cherniere.					

NO SÓLO ABRILLANTAN, TAMBIÉN HIGIENIZAN

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

THEY DON'T ONLY PROVIDE SHINE, BUT ALSO HYGIENE

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

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

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

NIKROM
GRUPO GRANITA

NOTAS / *NOTE / NOTES*

NIKROM
GRUPO GRANITA

COMMITTED WITH WATER, COMMITTED TO THE ENVIRONMENT

Avda. Alcodar 25 Apdo. 190 - 46701 GANDIA (Valencia) España - T +34 962 866 012 - grupogranita@ grupogranita.com - www.grupogranita.com

FRÍO COMERCIAL

REFRIGERATORS REFRIGERATION

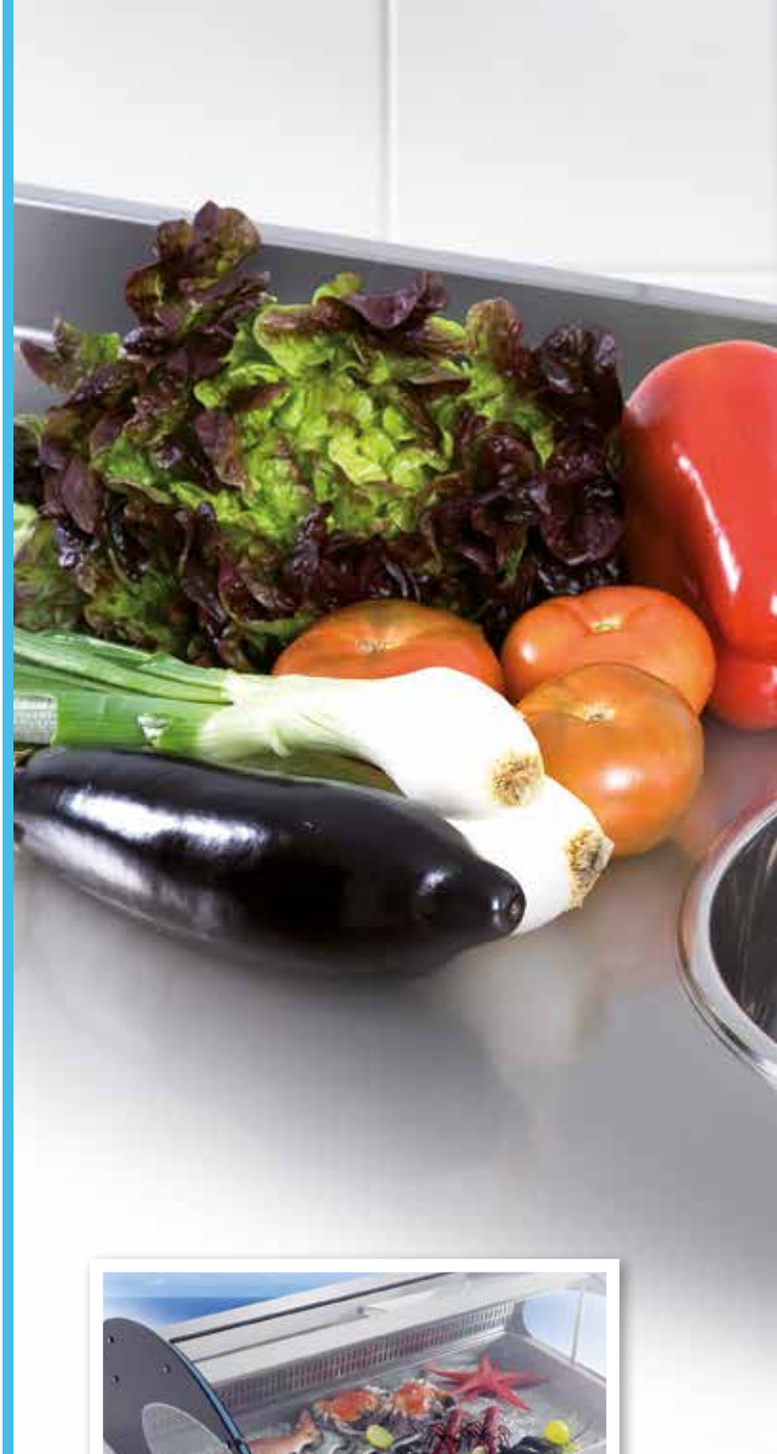
FRÍO COMERCIAL

ZINCO by GRANITA

UNA APUESTA DE ÉXITO

A BET FOR SUCCESS

UN PARI GAGNANT



FRÍO DE ALTO RENDIMIENTO
ELEGANCIA, EFICACIA Y BAJO CONSUMO

PENSANDO EN EL ESPACIO
Y EN CADA NECESIDAD

HIGH PERFORMANCE
ELEGANCE, EFFICIENCY AND LOW ENERGY CONSUMPTION

CONSIDERING THE NEED FOR SPACE AND EVERY OTHER REQUIREMENT

FROID À HAUT RENDEMENT
ELEGANCE, EFFICACITE ET FAIBLE CONSUMMATION

PENSÉE A L'ESPACE ET À CHACUN DE VOS BESOINS

ÍNDICE

	PAG.
VITRINAS TAPAS FRÍAS-CALIENTES Y NEUTRAS *DISPLAY CASES HOT, COLD AND NEUTRAL*	F - 04 - 05
VITRINAS SUSHI ***SUSHI DISPLAY CASES***	F - 06
VITRINAS CARNE Y PESCADO SOBREMESA *FRESH FISH OR MEAT DISPLAY CASES*	F - 06
VITRINAS COLECTIVIDADES *COLECTIVITES DISPLAY CASES*	F - 06
MESAS REFRIGERADAS 600 Y h=65 *UNDER COUNTERS 600 AND H=65*	F - 07 - 08
MESAS REFRIGERADAS G/N 1/1 *UNDER COUNTERS GN 1/1*	F - 09 - 10
MESAS REFRIGERADAS EURONORM Y PIZZA *EURONORM AND PIZZA UNDER COUNTERS*	F - 10
FRENTE MOSTRADOR Y OFFICE *BACK-BAR COUNTER AND OFFICE REFRIGERATOR*	F - 11
ARMARIOS 600 *REACH INS 600*	F - 12 - 13
ARMARIOS GN 2/1 *REACH INS 600 GN 2/1*	F - 14
ARMARIOS EURONORM PANADERÍA Y PESCADO *EURONORM, PASTRY, FISH REACH INS*	F - 15
ARMARIOS HELADERÍA, PASTELERÍA Y VITRINAS PASTELERÍA *ICE CREAM AND PASTRY, DISPLAY CASES*	F - 16
ARMARIOS MADURACIÓN *DRY AGING FRIDGE*	F - 17
ABATIDORES *BLAST CHILLERS*	F - 18 - 19
CÁMARAS *COLD ROOMS*	F - 20 - 21 -22 -23
NOTAS *NOTES*	F - 24

VITRINAS | DISPLAY CASES

- **Cristales templados que evitan accidentes**
- **Cristales abatibles para facilitar la limpieza**
- **Estética elegante y moderna**
- **Modelos Sushi homologado NSF y UL**
- **Modelos especiales para pescado fresco construidos en AISI 316**
- **Modelos Sushi y pescado fresco con doble evaporador y anti-goteo**
- **Vitrinas para grandes colectividades**
- **Construido en AISI 304 18/10**
- **Puertas correderas traseras**

- ***Tempered security glass***
- ***Front opening glasses for easy cleaning***
- ***Elegant and modern design***
- ***Sushi model NSF & UL homologation***
- ***Specials models for fresh fish in AISI 316***
- ***Sushi and fish display model with double evaporator and trip protection***
- ***For colectivities***
- ***AISI 18/10 stainless steal***
- ***Slidine door back***

VITRINAS "TAPAS FRÍAS"

SPECIAL voltage +5%

MODELO		DIM/Nº BANDEJAS			L x P x H	HP	V/Hz	PVP
VP4L	placa	697x305	0ºC-4ºC	LED	109x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
VP6L	placa	1050x305	0ºC-4ºC	LED	144x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
VP8L	placa	1400x305	0ºC-4ºC	LED	179x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
VP10L	placa	1750x305	0ºC-4ºC	LED	214x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
VC4L	cubetas	4 (1/3) H 40	0ºC-4ºC	LED	109x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
VC6L	cubetas	6 (1/3) H 40	0ºC-4ºC	LED	144x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
VC8L	cubetas	8 (1/3) H 40	0ºC-4ºC	LED	179x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
VC10L	cubetas	10 (1/3) H 40	0ºC-4ºC	LED	214x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	

Construidas en acero inoxidable. Cubetas mod VC en dotación. Cristales templados abatibles. Traseras metacrilato correderas.

VITRINAS "TAPAS FRÍAS" CON ESTANTE

MODELO		DIM/Nº BANDEJAS	ºC		L x P x H	HP	V/Hz	PVP
VP4/2L	placa	697x305	0ºC-4ºC	LED	109x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	
VP6/2L	placa	1050x305	0ºC-4ºC	LED	144x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	
VP8/2L	placa	1400x305	0ºC-4ºC	LED	179x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	
VC4/2L	cubetas	4 (1/3) H 40	0ºC-4ºC	LED	109x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	
VC6/2L	cubetas	6 (1/3) H 40	0ºC-4ºC	LED	144x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	
VC8/2L	cubetas	8 (1/3) H 40	0ºC-4ºC	LED	179x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	

Construidas en acero inoxidable. Cubetas mod VC en dotación. Cristales templados abatibles. Traseras metacrilato correderas.

VITRINAS "TAPAS CALIENTES" BAÑO Mª

MODELO		DIM/Nº BANDEJAS	ºC		L x P x H	W	V/Hz	PVP
CT4	cubetas	4 (1/3) H 40	20-90ºC		84x38x25	700W	230V F+N 50Hz	
CT6	cubetas	6 (1/3) H 40	20-90ºC		119x38x25	1000W	230V F+N 50Hz	
CT5/2	cubetas	5 (1/3) H 40	20-90ºC		109x39x34	700W	230V F+N 50Hz	

Construidas en acero inoxidable. Cubetas en dotación. Cristales templados abatibles. Traseras metacrilato correderas.

VITRINAS "TAPAS NEUTRAS"

MODELO				L x P x H			PVP
N80				84x38x25			
N110				119x38x25			
N110/2				109x38x34			

Construidas en acero inoxidable. Cristales templados abatibles. Traseras metacrilato correderas.

VITRINAS "SUSHI"

SPECIAL voltage +5%

	MODELO		DIM/Nº BANDEJAS	ºC		L x P x H	HP	V/Hz	PVP
	VP4SL	placa	697x305	+2ºC-5ºC	LED	109x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
	VP6SL	placa	1050x305	+2ºC-5ºC	LED	144x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
	VP8SL	placa	1400x305	+2ºC-5ºC	LED	179x38x25	1/4	230V F+N 50Hz	
	VP10SL	placa	1750x305	+2ºC-5ºC	LED	214x38x25	1/4	230V F+N 50Hz	
	VC4SL	cubetas	4 (1/3) H 40	+2ºC-5ºC	LED	109x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
	VC6SL	cubetas	6 (1/3) H 40	+2ºC-5ºC	LED	144x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
	VC8SL	cubetas	8 (1/3) H 40	+2ºC-5ºC	LED	179x38x25	1/4	230V F+N 50Hz	
	VC10SL	cubetas	10 (1/3) H 40	+2ºC-5ºC	LED	214x38x25	1/4	230V F+N 50Hz	

Construidas en acero inoxidable. Cubetas mod VC en dotación. Cristal templados abatibles.
Puertas traseras metacrilato correderas. Doble evaporador, inferior y superior con recoge-gotas.

Disponible versión altura especial H = 295. Consultar precios.

VITRINAS "PESCADO"

	MODELO		DIM/Nº BANDEJAS	ºC		L x P x H	HP	V/Hz	PVP
	P2	cubetas	2 (1/1) H:65	0ºC-4ºC	LED	71x89x40	1/6	230V F+N 50Hz	
	P3	cubetas	3 (1/1) H:65	0ºC-4ºC	LED	103x89x40	1/6+1/6	230V F+N 50Hz	

Construida en acero inoxidable especial AISI 316. Temperatura de 0ºC a 4ºC. Cristal templado corredero.
Doble evaporador inferior y trasero. Cubetas GN opcionales.

VITRINAS "PARA COLECTIVIDADES"

	MODELO		DIM/Nº BANDEJAS	ºC		L x P x H	HP/W	V/Hz	PVP
	VC 1/1	cubetas	3 (1/1) H:65	0ºC-4ºC	LED	134x61x42	1/6	230V F+N 50Hz	
	CT 1/1	cubetas	3 (1/1) H:65	20ºC-90ºC		113x61x42	1400W	230V F+N 50Hz	
	CN 1/1			NEUTRO		113x61x42			

Construida en acero inoxidable. Cubetas en dotación. Cristales templados. Puertas traseras.

OPCIONALES

- MOTOR A LA IZQUIERDA
- MOTOR A DISTANCIA
- VOLTAJE 110 O 60 Hz
- NORMATIVAS ESPECIALES: ETL - SASO…

OPCIONALES

- SOPORTE INOX CON PATAS P2/P3/VC 1/1 Y CT 1/1
- SOPORTE INOX CERRADO P2/P3/VC 1/1
- ESTANTE PARA SOPORTE CERRADO
- KIT RUEDAS (2 CON FRENO)

MESAS | UNDER COUNTERS

- **Ventilación sólo en el frontal que permite encastrar o adherir muebles**
- **Equipo de frío potenciado**
- **Puerta higiénica**
- **Grupo motor accesible al 100%**
- **Construido en AISI 304 18/10**

- *Only on the front ventilation that alows to embed or place together*
- *Powered refrigeration system*
- *Higienic doors*
- *Engine acess 100%*
- *Engine acess 100%*

MESAS REFRIGERADAS 600 GAMA STILE

ALTO RENDIMIENTO

SPECIAL voltage +5%

	MODELO	ºC	PARRILLAS	LIT	L x P x H	W	V/Hz	PVP
	MCS 1500	-2º/+8º	2	250	150x60x92	442	230V F+N 50Hz	
	MNS 1500	-18º	2	250	150x60x92	522	230V F+N 50Hz	
	MCS 2000	-2º/+8º	3	395	202x60x92	442	230V F+N 50Hz	
	MNS 2000	-18º	3	395	202x60x92	522	230V F+N 50Hz	
	MCS 2500	-2º/+8º	4	540	254x60x92	761	230V F+N 50Hz	
	MNS 2500	-18º	4	540	254x60x92	761	230V F+N 50Hz	
	MCS 1500 F	-2º/+8º	2	250	150x60x92	442	230V F+N 50Hz	
	MNS 1500 F	-18º	2	250	150x60x92	522	230V F+N 50Hz	
	CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC EVIER							
	MCS 2000 F	-2º/+8º	3	395	202x60x92	442	230V F+N 50Hz	
	MNS 2000 F	-18º	3	395	202x60x92	522	230V F+N 50Hz	
	CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC EVIER							
	MCS 2500 F	-2º/+8º	4	540	254x60x92	761	230V F+N 50Hz	
	MNS 2500 F	-18º	4	540	254x60x92	761	230V F+N 50Hz	
	CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC EVIER							

Ver sección grifos en departamento INOX.

BAJOS H=65 GAMA STILE

ALTO RENDIMIENTO

	MODELO	ºC	PTAS	CAJO-NES	L x P x H	W	V/Hz	PVP
	BCS 1504 SPCJ	0ºC/6ºC	-	2x2	150x60x65	442	230V F+N 50 Hz	
	BCS 2006 SPCJ	0ºC/6ºC	-	2x3	202x60x65	442	230V F+N 50 Hz	
	BCS 2508 SPCJ	0ºC/6ºC	-	2x4	254x60x65	761	230V F+N 50 Hz	

Dimensión útil del cajón: h=106

CONGELACIÓN POR ENCARGO

MESAS REFRIGERADAS GN 1/1 GAMA STILE

ALTO RENDIMIENTO

SPECIAL voltage +5%

	MODELO	ºC	PARRILLAS DOT	LIT	L x P x H	W	V/HZ	PVP
	MCG 1500	-2º/+8º	2	285	139x70x92	442	230V F+N 50Hz	
	MNG 1500	-18º	2	285	139x70x92	522	230V F+N 50Hz	
	MCG 2000	-2º/+8º	3	450	186x70x92	442	230V F+N 50Hz	
	MNG 2000	-18º	3	450	186x70x92	527	230V F+N 50Hz	
	MCG 2500	-2º/+8º	4	600	233x70x92	761	230V F+N 50Hz	
	MNG 2500	-18º	4	600	233x70x92	761	230V F+N 50Hz	
	MCG 1500 C	-2º/+8º	2	285	139x70x92	442	230V F+N 50Hz	
	PUERTAS CRISTAL Y LUZ / WITH GLASS DOOR AND LED / PORTES VERRE ET LED							
	MCG 2000 C	-2º/+8º	3	450	186x70x92	442	230V F+N 50Hz	
	PUERTAS CRISTAL Y LUZ / WITH GLASS DOOR AND LED / PORTES VERRE ET LED							
	MCG 2500 C	-2º/+8º	4	600	233x70x92	761	230V F+N 50Hz	
	PUERTAS CRISTAL Y LUZ / WITH GLASS DOOR AND LED / PORTES VERRE ET LED							
	MCG 1500 F	-2º/+8º	2	285	139x70x92	442	230V F+N 50Hz	
	MNG 1500 F	-18º	2	285	139x70x92	522	230V F+N 50Hz	
	CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC EVIER							
	MCG 2000 F	-2º/+8º	3	450	186x70x92	442	230V F+N 50Hz	
	MNG 2000 F	-18º	3	285	186x70x92	527	230V F+N 50Hz	
	CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC EVIER							
	MCG 2500 F	-2º/+8º	4	600	233x70x92	761	230V F+N 50Hz	
	MNG 2500 F	-18º	4	600	233x70x92	761	230V F+N 50Hz	
	CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC EVIER							

Ver sección grifos en departamento INOX.

MESAS 700 GN 1/1 PASANTES GAMA STILE

SPECIAL voltage +5%

	MODELO	ºC	PARRILLAS DOT	LIT	L x P x H	W	V-HZ	PVP
	MCG 1500 P	-2º/+8º	2	285	139x77x85	442	230V F+N 50Hz	
	MNG 1500 P	-18º	2	285	139x77x85	522	230V F+N 50Hz	
	MCG 2000 P	-2º/+8º	3	450	186x77x85	442	230V F+N 50Hz	
	MNG 2000 P	-18º	3	450	186x77x85	527	230V F+N 50Hz	
	MCG 2500 P	-2º/+8º	4	600	233x77x85	761	230V F+N 50Hz	
	MNG 2500 P	-18º	4	600	233x77x85	761	230V F+N 50Hz	

Ver sección grifos en departamento INOX.

MESAS PIZZA - ENSALADAS GAMA STILE

	MODELO	ºC	PTAS	CUBETAS EN DOTACIÓN	L x P x H	W	V/Hz	PVP
	MPGV1506	+2ºc/+8ºc	2	6 (1/3 h=150)	150x60x136	442+442	230V F+N 50Hz	
	MPGV2006	+2ºc/+8ºc	3	8 (1/3 h=150)	202x60x136	442+442	230V F+N 50Hz	
	MPGV1507	+2ºc/+8ºc	2	6 (1/3 h=150)	139x70x136	442+442	230V F+N 50Hz	
	MPGV2007	+2ºc/+8ºc	3	8 (1/3 h=150)	186x70x136	442+442	230V F+N 50Hz	
	MPGV1508	+2ºc/+8ºc	2	6 (1/3 h=150)	150x80x136	442+442	230V F+N 50Hz	
	MPGV2008	+2ºc/+8ºc	3	8 (1/3 h=150)	202x80x136	761+442	230V F+N 50Hz	

MESA: Encimera en granito con peto de 180 mm. Exterior e interior en inox 304 18/10 excepto trasera. Pies regulables. Condensador sobredimensionado para un alto rendimiento. Evaporador de tiro forzado. Desescarche automático. Aislamiento de poliuretano inyectado 40 kg/m3. Libre de CFC's. Gas R 134a. Zona motor accesible al 100%. Ventilación sólo frontal. Si se desea encimera inox el precio será las suma de la mesa correspondiente + la vitrina.

VITRINA EXPOSITORA: Incluida en el precio incluso cubetas. Puertas correderas opcional. Exterior e interior en inox 304 18/10 excepto base. Aislamiento de poliuretano inyectado 40 kg/m3. Libre de CFC's. Gas R 134a.

	MODELO	ºC	PTAS	CUBETAS EN DOTACIÓN	L x P x H	W	V/Hz	PVP
	VZ6	+2ºc/+8ºc	2	6 (1/3 h=150)	139x44x44	442+442	230V F+N 50Hz	
	VZ8	+2ºc/+8ºc	3	8 (1/3 h=150)	187x44x44	442+442	230V F+N 50Hz	

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

MESAS 800 EURONORM 60X40 GAMA STILE

SPECIAL voltage +5%

	MODELO	ºC	PARRILLAS DOT	LIT	L x P x H	W	V-HZ	PVP
	MCE 1500 SP	-2º/+8º	2	360	150x80x85	442	230V F+N 50Hz	
❄	**MNE 1500 SP**	-18º	2	360	150x80x85	522	230V F+N 50Hz	
	ENCIMERA GRANITO 1500							
	MCE 2000 SP	-2º/+8º	3	550	202x80x85	761	230V F+N 50Hz	
❄	**MNE 2000 SP**	-18º	3	550	202x80x85	761	230V F+N 50Hz	
	ENCIMERA GRANITO 2000							
	MCE 2500 SP	-2º/+8º	4	740	254x80x85	761	230V F+N 50Hz	
❄	**MNE 2500 SP**	-18º	4	740	254x80x85	761	230V F+N 50Hz	
	ENCIMERA GRANITO 2500							

FRENTE MOSTRADORES 600 GAMA STILE

MODELO	ºC	PARRILLAS DOT	LIT	L x P x H	W	V/Hz	PVP
FMC 1500	0ºC/6ºC	2	330	150x60x110	442	230V F+N 50Hz	
FMC 1500 C (CRISTAL LUZ)		2	330	150x60x110	442	230V F+N 50Hz	
FMC 2000	0ºC/6ºC	3	540	202x60x110	761	230V F+N 50Hz	
FMC 2000 C (CRISTAL LUZ)		3	540	202x60x110	761	230V F+N 50Hz	
FMC 2500	0ºC/6ºC	4	730	254x60x110	761	230V F+N 50Hz	
FMC 2500 C (CRISTAL LUZ)		4	730	254x60x110	761	230V F+N 50Hz	

MESAS ESPECIALES, CONSULTAR

OPCIONALES / OPTIONALS

	P.V.P. €			
	SNACK	EURONORM	GN	FM
Parrilla / Wire Shelf / Grille				
Juego de guías / Set Slides / Série de guides				
Kit 4 Ruedas (2 + 2Frenos) / Set 4 Casters (2+2Brake) / Série de roués (2+2 frein) ø 75x50				
Trasero inox / Rear inox / Paroi arrière inox				
Suplemento encimera 50 cm				
Cajones (Kit de 2 1/2) / 2 1/2 drawers kit / Sérier de 2 1/2 tiroir (H = 31,5)				
Cajones (Kit de 3 1/3) / 3 1/3 drawers kit / Sérier de 3 1/3 tiroir (H=20)				
Cajones (Kit de 2 de 1/2 y 1 de 1/3) / 2x1/2 and 1x1/3 drawers kit / Sérier de 2x1/2 + 1/3 tiroir				
Tolva de café + cajón neutro / Coffe grounds hopper + Neutral drawers				
Fregadero / Skin				
Cerradura / Lock / Serrure				
Motores Tropicalizados / Tropical motor / Moteur tropicalissé				
Motor lado contrario / Motor opposite side / Moteur côté opposé				
Motor a distancia / Remote motor / Moteur à distance		**consultar precio / Upon request**		
SP = SIN PETO / Without Splashback / Sans Bord Sanitaire		**Mismo precio** / Same Price / Même Prix		
SE = SIN ENCIMERA / No Top / Sans PLan de Travaille				

ARMARIOS
CABINETS

- **Armarios 600 con equipo frío monobloc y profundidad 600 especial para cocinas profesionales con poco espacio**
- **Línea Gastronorm Top con evaporador exterior (Altura útil 150 cm)**
- **Equipo de frío potenciado**
- **Puerta higiénica**
- **Construido en AISI 304 18/10**

- ***Cabinets 600 with monobloc refrigerated system and special depth (600) for professional kitchens whith little space.***
- ***En range top with outside evaporators***
- ***Powered refrigerated system***
- ***Health door and interiors***
- ***Built in inox AISI 304 18/10***

ARMARIOS 600 GAMA STILE

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

SPECIAL voltage +5%

	MODELO	ºC	PARRILLAS DOT	LIT	L x P x H	W	V/Hz	PVP
	ACS 501	-2º/+8º	3	470	70x61x209	442	230V F+N 50Hz	
	ANS 501	-18º	3	470	70x61x209	635	230V F+N 50Hz	
	ACS 502	-2º/+8º	3	470	70x61x209	442	230V F+N 50Hz	
	ANS 502	-18º	3	470	70x61x209	635	230V F+N 50Hz	
	ACS 501 C	-2º/+8º	3	470	70x61x209	442	230V F+N 50Hz	
	ANS 501 C	-18º	3	470	70x61x209	452	230V F+N 50Hz	
	Departamento Congelación - Freezer Department							
	ACS 1002	-2º/+8º	6	1020	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	
	ANS 1002	-18º	6	1020	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	
	ACS 1003	-2º/+8º	6	1020	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	
	ANS 1003	-18º	6	1020	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	
	ACS 1004	-2º/+8º	6	1020	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	
	ANS 1004	-18º	6	1020	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	
	ACS 1002 MIXTO	-2º/+8º	6	1020	140x61x209	442	230V F+N 50Hz	
		-18º				635	230V F+N 50Hz	
	Departamento Congelación - Freezer Department							
	ACS 1002 C	-2º/+8º	6	1020	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	
	ANS 1002 C	-18º	6	1020	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	

ARMARIOS GN 2/1 GAMA STILE

MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO

SPECIAL voltage +5%

	MODELO	ºC	PARRILLAS DOT	LIT	L x P x H	W	V/Hz	PVP
	ACG 701	-2º/+8º	3	610	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	
	ANG 701	-18º	3	610	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	
	ACG 702	-2º/+8º	3	610	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	
	ANG 702	-18º	3	610	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	
	ACG 701 C	-2º/+8º	3	610	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	
	ANG 701 C	-18º	3	610	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	
	ACG 1402	-2º/+8º	6	1350	140x80x209	993	230V F+N 50Hz	
	ANG 1402	-18º	6	1350	140x80x209	916	230V F+N 50Hz	
	ACG 1403	-2º/+8º	6	1350	140x80x209	993	230V F+N 50Hz	
	ANG 1403	-18º	6	1350	140x80x209	916	230V F+N 50Hz	
	ACG 1404	-2º/+8º	6	1350	140x80x209	993	230V F+N 50Hz	
	ANG 1404	-18º	6	1350	140x80x209	916	230V F+N 50Hz	
	ACG 1402 MIXTO	-2º/+8º	6	1350	140x80x209	761	230V F+N 50Hz	
		-18º				761	230V F+N 50Hz	
	ACG 1402 C	-2º/+8º	6	1350	140x80x209	993	230V F+N 50Hz	
	ANG 1402 C	-18º	6	1350	140x80x209	916	230V F+N 50Hz	

ARMARIOS EURONORM 60X40 PANADERÍA GAMA STILE

MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO

SPECIAL voltage +5%

	MODELO	ºC	PARRILLAS DOT	LIT	L x P x H	W	V/Hz	PVP
	ACG 701 B	-2º/+8º	3	610	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	
	ANG 701 B	-18º	3	610	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	
	Incluye 17 juegos de guías (no parrillas) x puerta / Including 17 guide sets (no grills) x door							
	ACG 1402 B	-2º/+8º	6	1350	140x80x209	993	230V F+N 50Hz	
	ANG 1402 B	-18º	6	1350	140x80x209	916	230V F+N 50Hz	
	Incluye 17 juegos de guías (no parrillas) x puerta / Including 17 guide sets (no grills) x door							
	ACG 701 BC	-2º/+8º	3	610	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	
	ANG 701 BC	-18º	3	610	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	
	Incluye 17 juegos de guías (no parrillas) x puerta / Including 17 guide sets (no grills) x door							
	ACG 1402 BC	-2º/+8º	6	1350	140x80x209	993	230V F+N 50Hz	
	ANG 1402 BC	-18º	6	1350	140x80x209	916	230V F+N 50Hz	
	Incluye 17 juegos de guías (no parrillas) x puerta / Including 17 guide sets (no grills) x door							

ARMARIOS EURONORM 60X40 PESCADO GAMA STILE

MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO

	MODELO	ºC	PARRILLAS DOT	LIT	L x P x H	W	V/Hz	PVP
	ACG 701 P	-4º/+2º		610	70x80x209	661	230V F+N 50Hz	
	ANG 701 P	-18º		610	70x80x209	661	230V F+N 50Hz	
	ACG 1402 P	-2º/+8º		1350	140x80x209	993	230V F+N 50Hz	
	ANG 1402 P	-18º		1350	140x80x209	916	230V F+N 50Hz	
	Pescado - Fish • VENTILADO • INCLUYE 7 CONTENEDORES DE PROPILENO - FORCED AIR							

OPCIONALES / OPTIONALS

	P.V.P. €		
	600	GN	GN - 60x40
Parrilla / Shelf / Grille			
Parrilla central / Central shelf / Central Grille			
Juegos de 2 guías / Set Slides / Serie guides			
Cajón pescado polipropileno / Polypropylene fish drawer / Tiroir pour poissons de polypropylène			
Kit 4 ruedas (2+2Frenos) / Set 4 Casters (2+2Brake) / Série de roués (2+2frein) ø 75x50 (MONTADAS)			
Cerradura / Lock / Serrure			
Motores tropicalizados / Tropical motor / Moteur tropical			
Motor a distancia / Remote motor / Moteur à distance			
Voltaje especial / Remote motor / Moteur à distance			
Bandeja / Tray			
Barra carnicería /			

ARMARIO GRANDES DIMENSIONES

SPECIAL voltage +5%

MODELO	ºC		L x P x H	W	V/Hz	PESO	PVP
DSACC 1000	0/10ºC		100x110x230	510	230V F+N	190	
DSANC 1000	-18/-22ºC		100x110x230	770	230V F+N	200	

Opcional Inox

Preparado para trabajar a 42º C de temperatura ambiente y humedad del 65%.
Paneles desmontables lacados en blanco de 70 mm. Puerta de 68 x 160 con llave
Equipo frío monobloc en la parte superior. No incluye ninguna dotación de serie. Escalerillas - guías o carro son opcionales.
Dimensión interna 92x92x160. Admite carros GN 2/1 o 60x80

ROLL-IN DSACC 2/1	0/10ºC	Capacidad 2 (1/1)	88x88x214	390	230V F+N	195	
ROLL-IN DSACC 60x80	0/10ºC	Capacidad 2 (60x40)	100x125x225	390	230V F+N	215	

Preparado para trabajar a 42º C de temperatura ambiente y humedad del 65%.
Armario acabado en una sola pieza. Paneles de 60 mm. Puerta de 68x170.
Equipo frío monobloc en la parte superior. No incluye ninguna dotación de serie. Escalerillas - guías o carro son opcionales.

ARMARIOS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

MODELO	ºC	CAPAC.	LIT	L x P x H	W	V/Hz	PESO	PVP
SAF 1N	-5ºC/+35Cº	20 (60x40)	600	62x82x204	1100	230 F+N	155	
SAF 1B	-18ºC/+35Cº	20 (60x40)	600	62x82x204	1500	230 F+N	160	
SAF 2N	-5ºC/+35Cº	40 (60x40) ó 20 (60x80)	1000	82x102x204	1700	230 F+N	175	
SAF 2B	-18ºC/+35Cº	40 (60x40) ó 20 (60x80)	1000	82x102x204	1780	230 F+N	180	
SAF CARRO	-2ºC/+35Cº		1.850	96x140x243	1850	230 F+N	205	

Estructura Inox 304. Aislamiento 75 mm (excepto mod. para carro que es de 60 mm). Ángulos redondeados. Iluminación y llave de serie. Puerta reversible. Clase climática Nº 5. Tropicalizado de serie. 20 juegos de guías en dotación (exc. mod. carro).

ARMARIO HELADERÍA

MODELO	ºC	DOT	LIT	L x P x H	W	V/Hz	PESO	PVP
DSANH - 54	-18º/(-)25ºC	6		83x99x227	850	230V F+N	190	

Preparado para trabajar a 42º C de temperatura ambiente y humedad del 65%. Capacidad para 54 cubetas.
9 niveles x 6 cubetas de 36x16,5x12. Aislamiento 75 mm. Alarma HACCP. Puerta con cerradura y pedal.

ARMARIOS PASTELEROS

VER APARTADO CAFETERÍA HELADERÍA

ARMARIOS DE MADURACIÓN

Se concentran los sabores y se potencia el color
El resultado es una carne apetitosa y suculenta

- La maduración en seco consiste en una curación lenta y controlada en la que se tienen en cuenta la temperatura, humedad y renovación del aire.
- Después de 4 semanas, la carne sólo ha perdido 7-8% y un 12% a las 6 semanas.
- **Sirve para vacuno, cerdo, embutidos, quesos y jamón.**
- Se puede potenciar el sabor con los bloques de sal del Himalaya.
- Dotados de Luz UV que esteriliza y evita el desarrollo y proliferación de gérmenes, exenta de radiación.

MCDA 1000 + MCDA 1000

MODELO	ºC	HUMED	DOT	LUZ	L x P x H		V/Hz	PVP
MCDA 500	0,1	85%	1 bandeja	LED	60x61x91	20 Kg	230V F+N	
MCDA 1000	0,1	85%	1 barra	LED	70x75x165	100 Kg	230V F+N	

Construido en acero inoxidable. Puerta con llave y reversible. Se puede integrar en la pared. Alarma óptica y acústica. carga máxima por estante en mod 1000, 40 kg. Cuenta con filtro de carbón activo. Humedad ajustables (De 60% a 90%).

OPCIONALES / OPTIONALS

- **PODIUM**
- **SAL HIMALAYA**
- **BANDEJA**
- **BARRA**
- **REJILLA**
- **GANCHO**

ABATIDORES

Complemento imprescindible para la restauración:

- Racionaliza el tiempo
- Evita Mermas
- Alarga la vida de los alimentos
- Garantiza la no proliferación de bacterias

ABATIDORES GASTRONORM-EURONORM

SPECIAL voltage +5%

MODELO	CAPACIDAD	PRODUCT +90ºC +3ºC 90'	PRODUCT +90ºC -18ºC 240'	DIMENSIONES	KW	V/Hz	PESO	PVP
DSAM323	3 2/3	7 kg	5 kg	66x64x49	0,5	230V F+N	55	
DSAM311	3 1/1	9 kg	6 kg	68x73x85	0,6	230V F+N	80	
DSAM511	5 1/1	15 kg	12 kg	68x73x85	0,8	230V F+N	80	
DSAM51164	5 1/1 60x40	15 kg	12 kg	82x86x85	0,8	230V F+N	90	
DSAM101164	10 1/1 60x40	30 kg	20 kg	82x86x147	1,8	400V 3F+N	170	
DSAM151164	15 1/1 60x40	50 kg	30 kg	82x86x182	2,2	400V 3F+N	195	
DSAM151164-90	15 1/1 60x40	60 kg	40 kg	82x86x182	3,3	400V 3F+N	210	

La cámara alcanza (-) 35ºC. Funciona por tiempo. Resto por tiempo o por sonda. Finalizado el abatimiento, automáticamente pasa a posición mantenimiento positivo o negativo. Programables.

Puertas reversibles excepto mod 323. Sonda al corazón de serie. Disposición versión Top con lámpara esterilizadora y conector USB.

ABATIDORES HELADERIA

MODELO	CAPACIDAD	ºC	PRODUCT 0ºC -22ºC 240'	DIMENSIONES	KW	V/Hz	PESO	PVP
DSAH 6	6x(36x16,5x12)	-25ºC	20 Kg	82x86x85	1,4	230V F+N 50Hz	110	
DSAH15	15x(36x16,5x12)	-25ºC	40 kg	80x86x147	5,4	400V 3F+N 50Hz	175	
DSAH24	24x(36x16,5x12)	-25ºC	60 kg	82x86x182	9,8	400V 3F+N 50Hz	220	

La cámara alcanza (-) 40ºC. Funcionan por tiempo o por sonda. Finalizado el abatimiento, automáticamente pasa a posición mantenimiento positivo o negativo. Disponen de un regulador de la velocidad.

Puertas reversibles. Sonda al corazón de serie. Disposición versión Top con lámpara esterilizadora y conector USB.

ABATIDORES PARA CARROS

MODELO	CAPACIDAD	PRODUCT +90ºC +3ºC 90'	PRODUCT +90ºC -18ºC 240'	DIMENSIONES	KW	V/Hz	PESO	PVP
DSAC20	20 1/1 60x40	100 Kg	60 Kg	130x124x217	5,1	400V 3F+N 50Hz	470	
DSAC40	40 1/1 60x40	170 Kg	120 Kg	140x136x217	8,4	400V 3F+N 50Hz	550	
DSAC20 SG	20 1/1 60x40			130x124x217		SIN MOTOR	260	
DSAC20 SG	40 1/1 60x40			140x136x217		SIN MOTOR	280	
DSAC20 PASANTE	20 1/1 60x40	100 Kg	60 Kg	130x124x217		400V 3F+N 50Hz	490	
DSAC40 PASANTE	40 1/1 60x40	170 Kg	120 Kg	140x136x217		400V 3F+N 50Hz	570	
DSAC20 SG PASANTE	20 1/1 60x40			130x124x217		SIN MOTOR	280	
DSAC40 SG PASANTE	40 1/1 60x40			140x136x217		SIN MOTOR	300	

Todos los equipos están construidos en acero inoxidable 304. Aislamiento en poliuretano exento de CFC, de 60 mm. Compresores herméticos. Incluye de serie lámpara germicida, esterilizador UV y conector USB para descargar los datos

Motor a distancia incluido en el precio. Precargado de gas. Distancia máxima 15 M

CÁMARAS FRÍAS

De fácil montaje

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

PANELES CÁMARAS CONSERVACIÓN CON SUELO

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

SPECIAL voltage +5%

		ALTO 2070		ALTO 2450		ALTO 2830	
ANCHO	FONDO	M3	PVP €	M3	PVP €	M3	PVP €
1640	880	2,11		2,53		2,95	
2020	880	2,64		3,17		3,70	
2400	880	3,18		3,81		4,45	
1640	1260	3,19		3,83		4,47	
2020	1260	4,00		4,80		5,60	
2400	1260	4,81		5,77		6,73	
2780	1260	5,62		6,74		7,87	
3160	1260	6,43		7,71		9,00	
1260	1640	3,19		3,83		4,47	
1640	1640	4,28		5,13		5,99	
2020	1640	5,36		6,43		7,50	
2400	1640	6,44		7,73		9,02	
2780	1640	7,52		9,03		10,53	
3160	1640	8,61		10,33		12,05	
3540	1640	9,69		11,63		13,57	
3920	1640	10,77		12,93		15,08	
1260	2020	4,00		4,80		5,60	
1640	2020	5,36		6,43		7,50	
2020	2020	6,72		8,06		9,40	
2400	2020	8,07		9,69		11,30	
2780	2020	9,43		11,32		13,20	
3160	2020	10,79		12,94		15,10	
3540	2020	12,14		14,57		17,00	
3920	2020	13,50		16,20		18,90	
1260	2400	4,81		5,77		6,73	
1640	2400	6,44		7,73		9,02	
2020	2400	8,07		9,69		11,30	
2400	2400	9,70		11,65		13,59	
2780	2400	11,34		13,60		15,87	
3160	2400	12,97		15,56		18,16	
3540	2400	14,60		17,52		20,44	
3920	2400	16,23		19,48		22,72	
1260	2780	5,62		6,74		7,87	
1640	2780	7,52		9,03		10,53	
2020	2780	9,43		11,32		13,20	
2400	2780	11,34		13,60		15,87	
2780	2780	13,24		15,89		18,54	
3160	2780	15,15		18,18		21,21	
3540	2780	17,05		20,47		23,88	
3920	2780	18,96		22,75		26,54	
1260	3160	6,43		7,71		9,00	
1640	3160	8,61		10,33		12,05	
2020	3160	10,79		12,94		15,10	
2400	3160	12,97		15,56		18,16	
2780	3160	15,15		18,18		21,21	
3160	3160	17,33		20,79		24,26	
3540	3160	19,51		23,41		27,31	
3920	3160	21,69		26,03		30,37	
1640	3540	9,69		11,63		13,57	
2020	3540	12,14		14,57		17,00	
2400	3540	14,60		17,52		20,44	
2780	3540	17,05		20,47		23,88	
3160	3540	19,51		23,41		27,31	
3540	3540	21,96		26,36		30,75	
3920	3540	24,42		29,30		34,19	
1640	3920	10,77		12,93		15,08	
2020	3920	13,50		16,20		18,90	
2400	3920	16,23		19,48		22,72	
2780	3920	18,96		22,75		26,54	
3160	3920	21,69		26,03		30,37	
3540	3920	24,42		29,30		37,19	

Paneles de 70 mm, con aislamiento de poliuretano densidad 43 kg/m3.

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

Monobloc y estantería no incluidas en precio.

PANELES CÁMARAS 100 mm CON SUELO

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

SPECIAL voltage +5%

NOTA: Para usarla como congelación hay que añadir válvula y resistencia puerta.

		ALTO 210		ALTO 248		ALTO 282	
ANCHO	FONDO	M3	PVP €	M3	PVP €	M3	PVP €
1700	940	2,11		2,53		2,95	
2080	940	2,64		3,17		3,70	
2460	940	3,18		3,81		4,45	
1700	1320	3,19		3,83		4,47	
2080	1320	4,00		4,80		5,60	
2460	1320	4,81		5,77		6,73	
2840	1320	5,62		6,74		7,87	
3220	1320	6,43		7,71		9,00	
1320	1700	3,19		3,83		4,47	
1700	1700	4,28		5,13		5,99	
2080	1700	5,36		6,43		7,50	
2460	1700	6,44		7,73		9,02	
2840	1700	7,52		9,03		10,53	
3220	1700	8,61		10,33		12,05	
3600	1700	9,69		11,63		13,57	
3980	1700	10,77		12,93		15,08	
1320	2080	4,00		4,80		5,60	
1700	2080	5,36		6,43		7,50	
2080	2080	6,72		8,06		9,40	
2460	2080	8,07		9,69		11,30	
2840	2080	9,43		11,32		13,20	
3220	2080	10,79		12,94		15,10	
3600	2080	12,14		14,57		17,00	
3980	2080	13,50		16,20		18,90	
1320	2460	4,81		5,77		6,73	
1700	2460	6,44		7,73		9,02	
2080	2460	8,07		9,69		11,30	
2460	2460	9,70		11,65		13,59	
2840	2460	11,34		13,60		15,87	
3220	2460	12,97		15,56		18,16	
3600	2460	14,60		17,52		20,44	
3980	2460	16,23		19,48		22,72	
1320	2840	5,62		6,74		7,87	
1700	2840	7,52		9,03		10,53	
2080	2840	9,43		11,32		13,20	
2460	2840	11,34		13,60		15,87	
2840	2840	13,24		15,89		18,54	
3220	2840	15,15		18,18		21,21	
3600	2840	17,05		20,47		23,88	
3980	2840	18,96		22,75		26,54	
1700	3220	8,61		10,33		12,05	
2080	3220	10,79		12,94		15,10	
2460	3220	12,97		15,56		18,16	
2840	3220	15,15		18,18		21,21	
3220	3220	17,33		20,79		24,26	
3600	3220	19,51		23,41		27,31	
3980	3220	21,69		26,03		30,37	
1700	3600	10,77		11,63		13,57	
2080	3600	13,50		14,57		17,00	
2460	3600	14,60		17,52		20,44	
2840	3600	17,05		20,47		23,88	
3220	3600	19,51		23,41		27,31	
3600	3600	21,96		26,36		30,75	
3980	3600	24,42		29,30		34,19	
1700	3980	10,77		12,93		15,08	
2080	3980	13,50		16,20		18,90	
2460	3980	16,23		19,48		22,72	
2840	3980	18,96		22,75		26,54	
3220	3980	21,69		26,03		30,37	
3600	3980	24,42		29,30		34,19	

Válvula+resistencia puerta

Paneles de 100 mm, con aislamiento de poliuretano densidad 43 kg/m3.

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

Monobloc y estantería no incluidas en precio.

GRUPOS FRÍOS Y COMPLEMENTOS

SPECIAL voltage +5%

MONOBLOCS MOCHILA CONSERVACIÓN (R404A)

MODELO	HASTA M3 32º	HASTA M3 43º	HP	W ABSORBIDO	V/Hz	DIMENSIONES CONDENSADOR	PVP
CP 0,5	6	4	0,5	660	230V F+N 50Hz	39x32x74	
CP 0,75	10	6	0,75	990	230V F+N 50Hz	39x32x74	
CP 1	11	7	1	1000	230V F+N 50Hz	39x32x74	
CP 1,20	18	12	1,2	1230	230V F+N 50Hz	64x39x81	
CP 1,25	22	15	1,25	1420	400V 3F+N 50Hz	64x39x81	
CP 1,5	27	18	1,5	1750	400V 3F+N 50Hz	64x39x81	
CP 2	45	28	2	2050	400V 3F+N 50Hz	68x43x89	

Los m3 aconsejados se entienden para temperatura interior de 1ºC.

MONOBLOCS MOCHILA CONGELACIÓN (R404A)

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

Los m³ aconsejados se entienden para temperatura interior de -20ºC con exterior de 32ºC. Desescarche por gas caliente.
Incluye presostato, control electrónico, cable de 2,5 de alimentación, luz y resistencia puerta y plantilla de corte.
Otros cubicajes o formatos, consultar.
Motores a distancia consultar precios.

COMPLEMENTOS MINICÁMARAS

Estanterías (en aluminio con bandejas de polietiléno).	66x36x168 (3 niveles)	
	90x36x168 (3 niveles)	
	120x36x168 (3 niveles)	
	66x36x210 (4 niveles)	
	90x36x210 (4 niveles)	
	120x36x210 (4 niveles)	
Cortina para cámaras congelación	80x185x2	

Hacha
Soporte hacha
Alarma Temperatura
Alarma Hombre encerrado (2)
Iluminación

SPLITS SALAS DE PREPARACIÓN (R404A)

MODELO	HASTA M3 32º	HASTA M3 43º	HP	W ABSORBIDO	V/Hz	DIMENSIONES EVAPORADOR	PVP
SP 04	13	11	1/3	670	230V F+N 50Hz	66x43x20	
SP 05	17	14	1/2	760	230V F+N 50Hz	111x43x20	
SP 1	26	21	1	1200	230V F+N 50Hz	111x43x20	
SP 1,2	36	29	1 1/5	1500	400V 3F+N 50Hz	95x40x35	
SP 2	60	50	2	2500	400V 3F+N 50Hz	131x40x35	

Los m³ aconsejados se refieren a temperatura del recinto de +15ºC. Equipos de baja velocidad de aire con doble flujo.
Cable de 10 m para conexión de evaporador. Cable de 2,5 m para alimentación, luz e interruptor puente.
Precargados para 10 m de distancia.

ARMARIOS EXPOSITORES

SPECIAL voltage +5%

	MODELO	ºC	DOTACIÓN	LIT	L x P x H		V/Hz	PVP
	PAC370P	1º/+10º	5	350	60x64x184		230V F+N 50Hz	
	PAC370N	-12º/-20º	6	350	60x64x184		230V F+N 50Hz	

Construidos en chapa plastificada con interior en PVC. Cristal aislante. Led, cerradura y termómetro digital. Gas R600A en conservación y R290 en congelación.

	PACE4440P	1º/+10º	5	440	68x66x209		230V F+N 50Hz	
	PACE4440N	-12º/-20º	6	440	68x66x209		230V F+N 50Hz	

Construidos en chapa plastificada con interior en PVC. Cristal aislante. Led, cerradura y termómetro digital. Gas R600A en conservar y R290 en congelador. Frío estático con ventilación y descarche manual.

	PAC4C400P	4º/+10º	5	400	68x69x182		230V F+N 50Hz	
	PAC4C400N	-10º/-17º	5	400	68x68x182		230V F+N 50Hz	

	PAC4C800P	4º/+10º	10	800	127x69x182		230V F+N 50Hz	
	PAC4C800N	-10º/-17º	8	800	127x69x182		230V F+N 50Hz	

Construidos en aluminio barnizado y cristal aislante de 3 capas. Iluminados interiormente mediante led. Frío ventilado con descarche automático, salvo modelo PAC4C800N que es estático y manual.

NOTAS

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ZINCO

UNA BUENA CONSERVACIÓN ALARGA LA VIDA

Avda. Alcodar 25 Apdo. 190 - 46701 GANDIA (Valencia) España - T +34 962 866 012 - grupogranita@ grupogranita.com - www.grupogranita.com

SELF SERVICE Y BUFFET

SELF SERVICE
BUFFET

DISPENSADORES ZUMO BUFFET

MODELO	NºSabores	Mezcladores	Litros Concentrado	DIMENSIONES	HP	KW	V	PVP
DISPENSADOR ZUMO LUX 8 lit		GZ8		27x37x57				
DISPENSADOR ZUMO LUX 8+8 lit		GZ88		57x37x57				

HERVIDOR -TERMO AGUA 8 L — GHT8 — Ø27x38 — 3 — 230 F+N

Construido en acero inoxidable. Resistencias fuera de la cuba para facilitar la limpieza. Termostato regulable, Desconexión automática si se queda sin agua, Alcanza 200ºC en aprox 35´.

DISPENSADOR DE LECHE 8 lit		GDL6		550x263x370				

Construido en acero inoxidable. Para leche fría.

MINI DISPENSER 5 LIT	1			22ø - 52		0,05	230 F+N	

Pala agitadora. Se refrigera mediante el hielo que se coloca dentro del cilindro central.

FRESH 14	1	14	R-134	25x37x77	1/8	0,35	230 F+N	
FRESH 20	1	20	R-134	25x37x86	1/6	0,40	230 F+N	

Grifo higiénico en acero inoxidable. Especial para horchata, zumos con pulpa, gazpacho…

CUBE 2	2	2x9	R 134	29x40x65	1/6	125	230 F+N 50 HZ	
CUBE 4	4	4x9	R 134	52x38x65	1/5	150	230 F+N 50 HZ	

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

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

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

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

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

AUXILIARES Y COMPLEMENTOS DE BUFFETS

MODELO		DIMENSIONES		KW	V	PVP
DSIPENSADOR DE CEREALES CON BASE						
Inividual	**LDCBI**	24x34x70	10L			
Doble	**LDCBD**	24x34x70	10+10 L			

CHAFING DE TAPA AUTOPORTANTE CON CRISTAL						
GN 1/2 4,5 LIT	**CHTA1/2**	43x32x25				
GN 2/3 6 LIT	**CHTA2/3**	43x46x25				
GN 1/1 9 LIT	**CHTA1/1**	59x47x25				

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

SOPERA 11 lit	**S11**	48x42x34				

En dotación recipiente inox extraible.

MARMITA 10L	**GMP10**	38x33x33		0,4	230V F+N	
MARMITA 10L INOX	**GMI10**	38x33x33		0,4	230V F+N	

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

PLACA INDUCCIÓN 1000W	**PICH**	24Ø8		1	230V F+N	

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

EMBELLECEDOR PLACA INDUCCIÓN	**EPICH**	27Ø				

PLACA CALIENTE 1/1	**LPV11**	55x35x4		0,23	230V F+N	

Temperatura regulable de 50 a 100ºC. Encimera de cristal endurecido.

LÁMPARA DE CALENTAMIENTO INFRARROJOS						
Pie Inividual	**LLIBI**	23x31x79		0,3	230V F+N	
Pie Doble	**LLIBD**	36x36x79		0,6	230V F+N	
Colgante	**LLIC**	ø24x21+40 extens.		0,3	230V F+N	

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

TOSTADOR DOBLE	**TPD**	53x29x37		3,3	230 F+N	

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

TOSTADOR DE CINTA	**TPCB**	50x56x39		3	230V F+N	

Control de resistencias independiente. Regulador de velocidad. Cinta en acero inox. hasta 360 tostadas/h

CUBAS CALIENTES BAÑO MARÍA BUFFET

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W		VOLTAJE	PVP
CCB2	2GN 1/1 H150	90x64x24	1000	30ºc/90ºc	230V F+N	
CCB3	3GN 1/1 H150	110x64x24	1500	30ºc/90ºc	230V F+N	
CCB4	4GN 1/1 H150	148x64x24	2000	30ºc/90ºc	230V F+N	
CCB5	5GN 1/1 H150	185x64x24	2500	30ºc/90ºc	230V F+N	
CCB6	6GN 1/1 H150	215x64x24	3000	30ºc/90ºc	230V F+N	

Bandejas GN no incluidas en el precio.
Disponible también versión calor seco.

Los elementos de cocción DROP se encuentran en sección CALOR

PLACAS VITROCERÁMICA

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W		VOLTAJE	PVP
PCB2	2GN 1/1	80x64x5	1000	30ºc/90ºc	230V F+N	
PCB3	3GN 1/1	110x64x5	1300	30ºc/90ºc	230V F+N	
PCB4	4GN 1/1	148x64x5	1800	30ºc/90ºc	230V F+N	
PCB5	5GN 1/1	185x64x5	2000	30ºc/90ºc	230V F+N	
PCB6	6GN 1/1	215x64x5	2600	30ºc/90ºc	230V F+N	

PLACAS FRIAS BUFFET

CON MOTOR INCORPORADO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W		VOLTAJE	PVP
PFBM2	2GN 1/1 H30	80x64x45	170	-4ºc/+15ºc	230V F+N	
PFBM3	3GN 1/1 H30	110x64x45	170	-4ºc/+15ºc	230V F+N	
PFBM4	4GN 1/1 H30	148x64x45	170	-4ºc/+15ºc	230V F+N	
PFBM5	5GN 1/1 H30	185x64x45	212	-4ºc/+15ºc	230V F+N	
PFBM6	6GN 1/1 H30	215x64x45	212	-4ºc/+15ºc	230V F+N	

PLACAS FRIAS BUFFET

SIN MOTOR. SÓLO SERPENTÍN

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN		COMPRESOR ACONSEJADO		PVP
PFB2	2GN 1/1 H30	80x64x5	-	1/5	-	
PFB3	3GN 1/1 H30	110x64x5	-	1/5	-	
PFB4	4GN 1/1 H30	148x64x5	-	1/4	-	
PFB5	5GN 1/1 H30	185x64x5	-	1/4	-	
PFB6	6GN 1/1 H30	215x64x5	-	1/4	-	

CUBAS FRIAS BUFFET

CON MOTOR INCORPORADO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W		VOLTAJE	PVP
CFBM2	2GN 1/1 H150	80x64x60	170	-4ºc/+15ºc	230V F+N	
CFBM3	3GN 1/1 H150	110x64x60	212	-4ºc/+15ºc	230V F+N	
CFBM4	4GN 1/1 H150	148x64x60	212	-4ºc/+15ºc	230V F+N	
CFBM5	5GN 1/1 H150	185x64x60	259	-4ºc/+15ºc	230V F+N	
CFBM6	6GN 1/1 H150	215x64x60	259	-4ºc/+15ºc	230V F+N	

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

CUBAS FRIAS BUFFET

SIN MOTOR. SOLO SERPENTIN

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W	COMPRESOR ACONSEJADO	VOLTAJE	PVP
CFB2	2GN 1/1 H150	80x64x24		1/5		
CFB3	3GN 1/1 H150	110x64x24		1/5		
CFB4	4GN 1/1 H150	148x64x24		1/4		
CFB5	5GN 1/1 H150	185x64x24		1/4		
CFB6	6GN 1/1 H150	215x64x24		1/4		

Bandejas GN no incluidas en el precio. Serpentín en fondo y laterales.
** Compresor recomendado para distancia max. de 4 m (R-134A)*

OPCIONALES

ESTRUCTURA CON CRISTAL Y LUZ	2GN 1/1	BLC 2	16	230F+N	
	3GN 1/1	BLC 3	16	230F+N	
	4GN 1/1	BLC 4	24	230F+N	
	5GN 1/1	BLC 5	32	230F+N	
	6GN 1/1 (3+3)	BLC 6	32	230F+N	

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

ESTRUCTURA CON CRISTAL, LUZ Y CALOR	2GN 1/1	BLCC 2	400	230F+N	
	3GN 1/1	BLCC 3	600	230F+N	
	4GN 1/1	BLCC 4	900	230F+N	
	5GN 1/1	BLCC 5	1200	230F+N	
	6GN 1/1 (3+3)	BLCC 6	1500	230F+N	

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

DISPENSADOR DE PLATOS NEUTRO

Dimension de los platos, hasta 28 cm

DISPENSADOR DE PLATOS CALIENTES 500

Dimension de los platos, hasta 28 cm

TAPA PARA DISPENSADOR

VITRINAS "PARA COLECTIVIDADES"

MODELO		DIM/Nº BANDEJAS	ºC		L x P x H	HP/W	V/Hz	PVP
VC 1/1	cubetas	3 (1/1) H:65	0ºC-4ºC	LED	133x60x42	1/6	230V F+N 50Hz	

CT 1/1	cubetas	3 (1/1) H:65	20ºC-90ºC		112x60x41	1400W	230V F+N 50Hz	

CN 1/1			NEUTRO		112x60x41			

Construida en acero inoxidable. Cubetas en dotación. Cristales templados.

CUBAS BAÑO MARÍA SELF SERVICE

SIN RESERVA

	MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
	SSBM3	3GN 1/1 H200	30ºc/90ºc	2000	120x70x85	230V F+N	
	SSBM4	4GN 1/1 H200	30ºc/90ºc	2000	150x70x85	230V F+N	
	SSBM5	5GN 1/1 H200	30ºc/90ºc	3000	200x70x85	230V F+N	
	SSBM6	6GN 1/1 H200	30ºc/90ºc	3000	225x70x85	230V F+N	

Calor húmedo Baño Mª. Cubetas no incluidas en dotación. Disponible versión calor seco.

CUBAS BAÑO MARÍA SELF SERVICE

CON RESERVA

	MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
	SSBM3R	3GN 1/1 H150	30ºc/90ºc	3000	120x70x85	230V F+N	
	SSBM4R	4GN 1/1 H150	30ºc/90ºc	3000	150x70x85	230V F+N	
	SSBM5R	5GN 1/1 H150	30ºc/90ºc	3000	200x70x85	230V F+N	
	SSBM6R	6GN 1/1 H150	30ºc/90ºc	3000	225x70x85	230V F+N	

Armario caliente ventilado. Cuba Baño Mª. Cubetas no incluidas en dotación. Disponible versión calor seco.

PLACAS VITROCERÁMICA SELF SERVICE

SIN RESERVA

	MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
	SSPV3	3GN1/1	30ºc/90ºc	580	90x70x85	230V F+N	
	SSPV4	4GN1/1	30ºc/90ºc	730	120x70x85	230V F+N	
	SSPV5	5GN1/1	30ºc/90ºc	975	150x70x85	230V F+N	
	SSPV6	5GN1/1	30ºc/90ºc	975	200x70x85	230V F+N	

PLACAS VITROCERÁMICA SELF SERVICE

CON RESERVA

	MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
	SSPV3R	3GN1/1	30ºc/90ºc	580	90x70x85	230V F+N	
	SSPV4R	4GN1/1	30ºc/90ºc	730	120x70x85	230V F+N	
	SSPV5R	5GN1/1	30ºc/90ºc	975	150x70x85	230V F+N	
	SSPV6R	5GN1/1	30ºc/90ºc	975	200x70x85	230V F+N	

CUBAS FRIAS SELF SERVICE

SIN RESERVA

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
SSC F3	3GN 1/1 H200	-4ºc/+15ºc	220	120x70x85	230V F+N	
SSC F4	4GN 1/1 H200	-4ºc/+15ºc	220	150x70x85	230V F+N	
SSC F5	5GN 1/1 H200	-4ºc/+15ºc	260	200x70x85	230V F+N	
SSC F6	6GN 1/1 H200	-4ºc/+15ºc	260	225x70x85	230V F+N	

Cubetas no incluidas en dotación.

CUBAS FRIAS SELF SERVICE

CON RESERVA

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
SSCF4R	4GN 1/1 H200	-4ºc/+15ºc	212	150x70x85	230V F+N	
SSCF5R	5GN 1/1 H200	-4ºc/+15ºc	259	200x70x85	230V F+N	
SSCF6R	6GN 1/1 H200	-4ºc/+15ºc	259	200x70x85	230V F+N	

Cubetas no incluidas en dotación.

PLACAS FRÍAS SELF SERVICE

SIN RESERVA

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
SSPF3	3GN1/1H20	-4ºc/+15ºc	170	120x70x85	230V F+N	
SSPF4	4GN1/1H20	-4ºc/+15ºc	170	150x70x85	230V F+N	
SSPF5	5GN1/1H20	-4ºc/+15ºc	212	200x70x85	230V F+N	
SSPF6	6GN1/1H20	-4ºc/+15ºc	212	225x70x85	230V F+N	

PLACAS FRIAS SELF SERVICE

CON RESERVA

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
SSPF4R	4GN1/1H20	-4ºc/+15ºc	170	150x70x85	230V F+N	
SSPF5R	5GN1/1H20	-4ºc/+15ºc	212	200x70x85	230V F+N	
SSPF6R	6GN1/1H20	-4ºc/+15ºc	212	225x70x85	230V F+N	

VITRINAS FRIAS SELF SERVICE

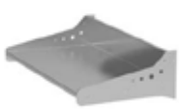
MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
SSV4	4GN 1/1 H200	+4ºc/+15ºc	800	142x66x130	230V F+N	
SSV5	5GN 1/1 H200	+4ºc/+15ºc	800	192x66x130	230V F+N	
SSV6	6GN 1/1 H200	+4ºc/+15ºc	800	220x66x130	230V F+N	

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

NEUTROS

	MODELO		DIMENSIONES		PVP
	BAJO LIBRE 80		80x70x85		
	BAJO LIBRE 120		120x70x85		
	ÁNGULO INTERNO 45º	(85)	70x70x85		
	ÁNGULO INTERNO 90º	(140)	70x70x85		
	ANGULO EXTERNO 45º	(120)	70x70x85		
	ANGULO EXTERNO 90º		70x70x85		
	PORTABANDEJAS+CUBIERTOS+PAN		700x70x150		
	MUEBLE CAJA LINEAL		80x70x85		
	MUEBLE CAJA EN “L”		100x70x85		
	DISPENSADOR PLATOS NEUTRO		40x70x85	De 21 a 26mm Ø	
	DISPENSADOR PLATOS CALIENTE		40x70x85	De 21 a 26mm Ø	
	TAPA				
	Capacidad 45 platos				
	DISPENSADOR BANDEJAS		56x80x90	120/150 bandejas	

OPCIONALES



GUIA CORREDERA 80	80x33
GUIA CORREDERA 120	120x33
GUIA CORREDERA 150	150x33
GUIA CORREDERA 200	200x33
GUIA CORREDERA 225	225x33
SOPORTE PLATOS ISLA	60x33

Versión pie doble

MODELO			CON LUZ	LUZ Y CALOR
			SLCI	SLCCI
PANTALLA ISLA	4GN 1/1	156x57x44		
	5GN 1/1	196x57x44		
	6GN 1/1	211x57x44		
			SLCM	SLCCM
PANTALLA LINEAL	3GN 1/1	116x38x44		
	4GN 1/1	156x38x44		
	5GN 1/1	196x38x44		
	6GN 1/1	211x38x44		

Versión pie doble, consultar presupuesto.

HELADERÍA
PASTELERÍA
CAFETERÍA

CAFETERÍA/
HELADERÍA

GRANITA

ÍNDICE

VITRINAS HELADERAS-PASTELERAS Otros elementos para heladería (abatidor y armarios) en sección frío	**H - 04 - 22**
MANTECADORAS Y PASTEURIZADORAS	**H - 23 - 25**
GRANIZADORAS - SOFT	**H - 26 - 28**
SORBETERAS	**H - 29**
HORCHATERAS - DISPENSADORES	**H - 29**
CHOCOLATERAS	**H - 29**
FABRICADORES DE HIELO	**H - 30**
MAQUINAS DE CAFÉ EXPRES	**H - 32**
MAQUINAS DE CAFÉ AUTOMÁTICAS	**H - 33**
MOLINOS	**H - 33**
TOSTADORAS-CREPERAS-GRILL	**H - 34**
LICUADORAS, BATIDORAS, EXPRIMIDORES	**H - 35**
TRITURADORES DE HIELO Y GRUPOS MÚLTIPLES	**H - 36**
ESTUFAS	**H - 36**
OTROS ELEMENTOS DE CALOR PARA COCINA CAFETERÍA	Ver en sección Cocción

VITRINAS HELADERÍA

HELADO, PASTELERÍA, FRÍO, CALOR...

Diseñe su propia vitrina

STILE

PLATINO PL

LUXURY CEL CENTER

VITRINAS HELADERAS

MODELO		ºC	DIMENSIONES MM L	A	H BASE-CRIST-TOTAL		CAPACIDAD	WAT	KG	M3 EMB	PVP
UNO-Z	12	-20ºC	1150	1096	828+462	1290	12 *(360*165*120)	980	130	2,3	
	18	-20ºC	1660	1096	828+462	1290	18 *(360*165*120)	1400	180	3,2	
	24	-20ºC	2160	1096	828+462	1290	24 *(360*165*120)	2000	180	4,1	
DOS-D	12	-20ºC	1150	1065	815+410	1225	12 *(360*165*120)	980	130	2,2	
	18	-20ºC	1660	1065	815+410	1225	18 *(360*165*120)	1400	180	3,0	
	24	-20ºC	2160	1065	815+410	1225	24 *(360*165*120)	2000	180	3,9	

Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco, Cristales abatibles para facilitar la limpieza. Cristal templado, extra claro, calefactado para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 14 cm. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N.

PLATINO-PL	12	-20ºC	1170	1080	720+510	1230	12 *(360*165*120)	1050	180	2,2	
	18	-20ºC	1715	1080	720+510	1230	18 *(360*165*120)	1700	250	3,2	
	24	-20ºC	2190	1080	720+510	1230	24 *(360*165*120)	2400	310	4,0	
	140 - 12	-20ºC	1170	1080	720+660	1380	12 *(360*165*120)	1050	180	2,2	
	140 - 18	-20ºC	1715	1080	720+660	1380	18 *(360*165*120)	1700	250	3,2	
	140 - 24	-20ºC	2190	1080	720+660	1380	24 *(360*165*120)	2400	310	4	

Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco. Cristales abatibles para facilitar la limpieza. Doble cristal extra claro, encolado con membrana caliente, para evitar la condensación. Iluminación por led.Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 14 cm. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N.

SENIOR 2-QU	120 - 12	-20ºC	1170	1252	623+587	1210	12 *(360*165*120)	1050	180	2,6	
	120 - 18	-20ºC	1715	1252	623+587	1210	18 *(360*165*120)	1700	250	3,6	
	120 - 24	-20ºC	2190	1252	623+587	1210	24 *(360*165*120)	2400	310	4,5	
	140 - 12	-20ºC	1170	1252	623+777	1400	12 *(360*165*120)	1050	190	2,9	
	140 - 18	-20ºC	1715	1252	623+777	1400	18 *(360*165*120)	1700	260	4,1	
	140 - 24	-20ºC	2190	1252	623+777	1400	24 *(360*165*120)	2400	320	5,1	

Cubetas superpuestas de policarbonato (no incluidas de serie). Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco. Cristales abatibles para facilitar la limpieza. Doble cristal templado,con cámara de gas, extra claro, calefactado para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 14 cm. Desescarche automático. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de 4 vias que permite convertirla en 4 estaciones. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N.

Opcional: Kit de rejillas y estantes 4 estaciones.

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

VITRINAS HELADERAS

MODELO		ºC	DIMENSIONES MM L	A	H BASE-CRIST-TOTAL		CAPACIDAD	WAT	KG	M3 EMB	PVP
SENIOR 1-TI	120 - 12	-20ºC	1170	1254	730+507	1237	12 *(360*165*120)	1050	180	2,6	
	120 - 18	-20ºC	1715	1254	730+507	1237	18 *(360*165*120)	1700	250	3,6	
	120 - 24	-20ºC	2190	1254	730+507	1237	24 *(360*165*120)	2400	310	4,5	
	140 - 12	-20ºC	1170	1254	730+650	1380	12 *(360*165*120)	1050	190	2,9	
	140 - 18	-20ºC	1715	1254	730+650	1380	18 *(360*165*120)	1700	260	4,2	
	140 - 24	-20ºC	2190	1254	730+650	1380	24 *(360*165*120)	2400	320	5,2	

Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco. Cristales abatibles para facilitar la limpieza. Doble cristal emplado,con cámara de gas, extra claro, calefactado para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 14 cm. Desescarche automático. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de 4 vias que permite convertirla en 4 estaciones. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N.

Opcional: Kit de rejillas y estantes 4 estaciones

ELEGANCE F MINI 2i	5	-20ºC	1000	740	915+250	1165	5 *(360*165*120)	800	95	1,3	
	8	-20ºC	1500	740	915+250	1165	8 *(360*165*120)	1200	135	1,9	
	11	-20ºC	2000	740	915+250	1165	11 *(360*165*120)	1800	195	2,5	
ELEGANCE F MINI 4i	5	-20ºC	1000	740	915+400	1315	5 *(360*165*120)	800	100	1,5	
	8	-20ºC	1500	740	915+400	1315	8 *(360*165*120)	1200	140	2,2	
	11	-20ºC	2000	740	915+400	1315	11 *(360*165*120)	1800	205	2,8	
ELEGANCE F MIDI 2i	10	-20ºC	1000	910	915+250	1165	10 *(260*160*120)	1000	100	1,6	
	16	-20ºC	1500	910	915+250	1165	16 *(260*160*120)	1400	140	2,3	
	22	-20ºC	2000	910	915+250	1165	22 *(260*160*120)	2000	205	3,0	
ELEGANCE F MIDI 4i	10	-20ºC	1000	910	915+400	1315	10 *(260*160*120)	1000	105	1,8	
	16	-20ºC	1500	910	915+400	1315	16 *(260*160*120)	1400	145	2,6	
	22	-20ºC	2000	910	915+400	1315	22 *(260*160*120)	2000	205	3,3	
ELEGANCE F MAXI 2i	10	-20ºC	1000	1100	915+250	1165	10 *(360*165*120)	1200	110	1,9	
	16	-20ºC	1500	1100	915+250	1165	16 *(360*165*120)	1600	150	2,7	
	22	-20ºC	2000	1100	915+250	1165	22 *(360*165*120)	2200	210	3,4	
ELEGANCE F MAXI 4i	10	-20ºC	1000	1100	915+400	1315	10 *(360*165*120)	1200	120	2,1	
	16	-20ºC	1500	1100	915+400	1315	16 *(360*165*120)	1600	160	2,9	
	22	-20ºC	2000	1100	915+400	1315	22 *(360*165*120)	2200	230	3,6	

Versión mini-midi-máxi con cristal trasero 90º

*Puede ser utilizada como barra de bar. Versión 4i dotada de 1 estante. Cristales ajustados mediante uniones plexiglas o encolado, a voluntad. Si función bar deben ser encolados . El modelo MIDI también admite cubetas de 360*165*120 pero reduce su número. Modelo 2 sin estante. Modelo 4 con 1 estante (a voluntad). Cubetas insertadas. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco y frontal lamiando. Cristal templado, extra claro, calefactado para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada.. Permite amontonar el helado hasta 14 cm. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta. precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N*

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

VITRINAS HELADERAS

MODELO		ºC	DIMENSIONES MM L	A	H BASE-CRIST-TOTAL		CAPACIDAD	WAT	KG	M3 EMB	PVP
LADY SUP	**10**	-20ºC	1000	913	867+333	1200	10 *(260*160*120)	1000	100	1,7	
	16	-20ºC	1500	913	867+333	1200	16 *(260*160*120)	1500	140	2,4	
	22	-20ºC	2000	913	867+333	1200	22 *(260*160*120)	2000	200	3,1	

Cristal trasero 90º corredero en ángulo

*Cristales inferiores deflectores para evitar la condensación. Puede ser utilizada como barra de bar. Cristales ajustados con uniones plexiglas o encolado, a voluntad. Si función bar deben ser encolados. También admite cubetas de 360*165*120 pero reduce su número. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco, Cristales abatibles para facilitar la limpieza. Cristal templado, extra claro, calefactado para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 14 cm. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N.*

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

*Cubetas de helado superpuestas (no encastradas). En dotación 6 ó 10 redondas transparentes, de poliuretano alimentario. También admite cubetas de 360*165*120 pero reduce su número a 5 y 8 unidades respectivamente. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco, Puertas de carga en crustal. Cristal templado, extra claro, calefactado para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 14 cm. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N.*

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

Composición: SENIOR 2

PASTELERÍA

Opción cristal trasero 90º corredero

GRANITA

Composición: ELEGANCE F MIDI 2i

VITRINAS PASTELERAS

MODELO		ºC	DIMENSIONES MM L	A	H BASE-CRIST-TOTAL		ESTANTE	WAT	KG	M3 EMB	PVP
TOP TAP JR 4	1250	-4ºC	1250	705	173+360	533	1	320	53	0,8	
	1500	-4ºC	1500	705	173+360	533	1	380	64	1,0	
	1750	-4ºC	1750	705	173+360	533	1	450	75	1,1	

Modelo sobremesa. Con 1 estante de 230 mm, de cristal templado, (170 mm de altura útil). Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco. Voltaje: 230 F+N. Cristal templado, extra claro... Iluminación por led. Su ajuste puede ser mediante uniones plexiglas o encolado. Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Humedad 60/70%.

MAGNO LUS	1104 1000	-4ºC	1000	712	520+630	1150	1	800	90	1,1	
	1104 1250	-4ºC	1250	712	520+630	1150	1	900	110	1,4	
	1104 1500	-4ºC	1500	712	520+630	1150	1	1000	130	1,6	
	1104 1750	-4ºC	1750	712	520+630	1150	1	1300	150	1,9	
	1404 1000	-4ºC	1000	712	520+872	1392	3	800	90	1,5	
	1404 1250	-4ºC	1250	712	520+872	1392	3	900	110	1,9	
	1404 1500	-4ºC	1500	712	520+872	1392	3	1000	130	2,2	
	1404 1750	-4ºC	1750	712	520+872	1392	3	1300	150	2,5	
	1118 1100	-18ºC	1100	712	520+630	1150	1	1000	96	1,2	
	1118 1600	-18ºC	1600	712	520+630	1150	1	1500	150	1,7	
	1418 1100	-18ºC	1100	712	520+872	1392	3	1000	96	1,7	
	1418 1600	-18ºC	1600	712	520+872	1392	3	1500	150	2,3	

VENUS VUS	1104 1000	-4ºC	1000	712	520+630	1150	1	800	90	1,4	
	1104 1250	-4ºC	1250	712	520+630	1150	1	900	110	1,8	
	1104 1500	-4ºC	1500	712	520+630	1150	1	1000	130	2,2	
	1104 1750	-4ºC	1750	712	520+630	1150	1	1300	150	2,5	
	1404 1000	-4ºC	1000	833	598+800	1398	3	800	90	1,7	
	1404 1250	-4ºC	1250	833	598+800	1398	3	900	110	2,1	
	1404 1500	-4ºC	1500	833	598+800	1398	3	1000	130	2,5	
	1404 1750	-4ºC	1750	833	598+800	1398	3	1300	150	2,9	
	1118 1000	-18ºC	1100	833	520+630	1150	1	1000	90	1,5	
	1118 1250	-18ºC	1600	833	520+630	1150	1	1500	110	2,5	
	1418 1100	-18ºC	1100	833	598+800	1398	3	1000	96	1,9	
	1418 1600	-18ºC	1600	833	598+800	1398	3	1500	150	2,7	

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

VITRINAS PASTELERAS

	MODELO		ºC	DIMENSIONES MM L	A	H BASE-CRIST-TOTAL		ESTANTE	WAT	KG	M3 EMB	PVP
	PLATINO PL	120-1170	-4ºC	1170	1080	720+510	1230	1	800	140	2,2	
		120-1715	-4ºC	1715	1080	720+510	1230	1	1000	190	3,2	
		120-2190	-4ºC	2190	1080	720+510	1230	1	1500	250	4,0	
		140-1170	-4ºC	1170	1080	720+680	1400	2	800	150	2,5	
		140-1715	-4ºC	1715	1080	720+680	1400	2	1000	200	3,5	
		140-2190	-4ºC	2.190	1080	720+680	1400	2	1500	260	4,4	

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

	SENIOR 2-QU	120-1170	-4ºC	1170	1252	623+587	1210	1	800	140	2,5	
		120-1715	-4ºC	1715	1252	623+587	1210	1	1000	190	3,6	
		120-2190	-4ºC	2190	1252	623+587	1210	1	1500	250	4,5	
		140-1170	-4ºC	1170	1252	623+777	1400	2	800	150	2,9	
		140-1715	-4ºC	1715	1252	623+777	1400	2	1000	200	4,1	
		140-2190	-4ºC	2190	1252	623+777	1400	2	1500	260	5,1	
	SENIOR 1-TI	120-1170	-4ºC	1170	1254	730+507	1237	1	800	140	2,6	
		120-1715	-4ºC	1715	1254	730+507	1237	1	1000	190	3,6	
		120-2190	-4ºC	2190	1254	730+507	1237	1	1500	250	4,6	
		140-1170	-4ºC	1170	1254	730+650	1380	2	800	150	2,9	
		140-1715	-4ºC	1715	1254	730+650	1380	2	1000	200	4,2	
		140-2190	-4ºC	2190	1254	730+650	1380	2	1500	260	5,2	

Estantes de cristal templado, de 252 mm de profundidad y 200 de altura útil. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco. Cristales tintados en gris. Voltaje: 230 F+N. Cristal templado, extra claro. Iluminación por led en la parte superior anterior y posterior. Traseras correderas. Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Humedad 60/70%.

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

Composición: MAGNO LUS 1404 + 1018

VITRINAS PASTELERAS

MODELO		ºC	DIMENSIONES MM L	A	H BASE-CRIST-TOTAL		ESTANTE	WAT	RESERVA Nº PUERTAS	KG	M3 EMB	PVP
ELEGANCE F MINI 2i	1000	-4ºC	1000	740	915+250	1165		400		90	1,3	
	1500	-4ºC	1500	740	915+250	1165		600		130	1,9	
	2000	-4ºC	2000	740	915+250	1165		800		190	2,5	
	1000 R	-4º/-4º	1000	740	915+250	1165		400	1 p	120	1,3	
	1500 R	-4º/-4º	1500	740	915+250	1165		600	2 p	150	1,9	
	2000 R	-4º/-4º	2000	740	915+250	1165		800	3 p	210	2,5	
ELEGANCE F MINI 4i	1000	-4º	1000	740	915+400	1315	1	400	1 p	95	1,5	
	1500	-4º	1500	740	915+400	1315	1	600	2 p	135	2,2	
	2000	-4º	2000	740	915+400	1315	1	800	3 p	200	2,8	
	1000 R	-4º/-4º	1000	740	915+400	1315	1	400		125	1,5	
	1500 R	-4º/-4º	1500	740	915+400	1315	1	600		155	2,2	
	2000 R	-4º/-4º	2000	740	915+400	1315	1	800		220	2,8	
ELEGANCE F MIDI 2i	1000	-4º	1000	910	915+250	1165		600		105	1,6	
	1500	-4º	1500	910	915+250	1165		800		130	2,3	
	2000	-4º	2000	910	915+250	1165		1000		190	3,0	
	1000 R	-4º/-4º	1000	910	915+250	1165		700	1 p	130	1,6	
	1500 R	-4º/-4º	1500	910	915+250	1165		900	2 p	150	2,3	
	2000 R	-4º/-4º	2000	910	915+250	1165		1100	3 p	210	3,0	
ELEGANCE F MIDI 4i	1000	-4º	1000	910	915+400	1315	1	600		110	1,8	
	1500	-4º	1500	910	915+400	1315	1	800		135	2,6	
	2000	-4º	2000	910	915+400	1315	1	1000		200	3,3	
	1000 R	-4º/-4º	1000	910	915+400	1315	1	700	1 p	135	1,8	
	1500 R	-4º/-4º	1500	910	915+400	1315	1	900	2 p	155	2,6	
	2000 R	-4º/-4º	2000	910	915+400	1315	1	1100	3 p	220	3,3	
ELEGANCE F MAXI 2i	1000	-4º	1000	1111	915+250	1165		800		122	1,9	
	1500	-4º	1500	1111	915+250	1165		1000		154	2,7	
	2000	-4º	2000	1111	915+250	1165		1200		212	3,6	
	1000 R	-4º/-4º	1000	1111	915+250	1165		900	1 p	142	1,9	
	1500 R	-4º/-4º	1500	1111	915+250	1165		1100	2 p	164	2,7	
	2000 R	-4º/-4º	2000	1111	915+250	1165		1300	3 p	222	3,6	
ELEGANCE F MAXI 4i	1000	-4ºC	1000	1111	915+400	1315	1	800		128	2,1	
	1500	-4ºC	1500	1111	915+400	1315	1	1000		160	3,0	
	2000	-4ºC	2000	1111	915+400	1315	1	1200		218	4,0	
	1000 R	-4º/-4º	1000	1111	915+400	1315	1	900	1 p	148	2,1	
	1500 R	-4º/-4º	1500	1111	915+400	1315	1	1100	2 p	170	3,0	
	2000 R	-4º/-4º	2000	1111	915+400	1315	1	1300	3 p	228	4,0	

Todas las versiones cristal trasero 90º corredero en ángulo

Modelo 2 sin estante. Modelo 4 con 1 estante de cristal templado, de 250 mm y altura libre de 19 cm. Modelos R llevan reserva (2 evaporadores con temperatura indepedendiente). Puede ser utilizada como barra de bar. Cristales ajustados con uniones plexiglas o encolado, a voluntad. Si función bar deben ser encolados. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco. Cristal templado, extra claro. Iluminación por led. Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Humedad 60/70%. Voltaje: 230 F+N. Disponible también con motor a distancia o frio estático.

VITRINAS PASTELERAS

MODELO		ºC	DIMENSIONES MM L	A	H BASE-CRIST-TOTAL		ESTANTE	WAT	RESERVA Nº PUERTAS	KG	M3 EMB	PVP
LADY SUP 2i	1000	-4ºC	1000	913	867+333	1200		600		105	1,7	
	1500	-4ºC	1500	913	867+333	1200		800		130	2,4	
	2000	-4ºC	2000	913	867+333	1200		1000		190	3,1	
	1000 R	-4º/-4º	1000	913	867+333	1200		700	1 p	130	1,7	
	1500 R	-4º/-4º	1500	913	867+333	1200		900	2 p	150	2,4	
	2000 R	-4º/-4º	2000	913	867+333	1200		1100	3 p	210	3,1	
LADY SOW 2i	1000	-4ºC	1000	887	677+475	1152	1	600		105	1,6	
	1500	-4ºC	1500	887	677+475	1152	1	800		130	2,2	
	2000	-4ºC	2000	887	677+475	1152	1	1000		190	2,9	
	1300-1000	-4ºC	1000	887	677+625	1302	2	600		110	1,7	
	1300-1500	-4ºC	1500	887	677+625	1302	2	800		135	2,5	
	1300-2000	-4ºC	2000	887	677+625	1302	2	1000		195	3,2	

Estante opcional
Cristal trasero 90º corredero en ángulo

LADY CORNER SOW		-4ºC	1490	1490	677+475	1152		750		190	3,5	

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

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

Cristal multiestrato calefactado, abatible, extraclaro.

LUXURY CEL CENTER	1000	-4ºC	1000	826	693+199	892		600		105	1,2	
	1500	-4ºC	1500	826	693+199	892		800		150	1,8	
	2000	-4ºC	2000	826	693+199	892		1000		190	2,3	
	2500	-4ºC	2500	826	693+199	892		1200		220	2,9	

Cristal templado, extraclaro. Correderos en la parte superior. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco. Iluminación por led (2 lineas. En mod center, además 4 en ángulos, orientables). Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Humedad 60/70%. Voltaje: 230 F+N. Disponible también con motor a distancia o frío estático.

Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad. Indicarlo en pedido.
Los modelos "elegance" y "lady" se pueden canalizar juntas.
El modelo "corner" puede ser, al mismo precio, en versión "sup" y "elegance".

VITRINAS PASTELERAS

Composición: LADY CORNER SOW

	MODELO	ºC	DIMENSIONES MM L	A	H BASE-CRIST-TOTAL		ESTANTE	WAT	KG	M3 EMB	PVP
	STILE VCPKPV-1	+2ºC	1200	660	630+450	1115	1	1000	90	1,4	
	STILE VCPKPCV 14-1	+14ºC	1200	660	630+450	1115	1	1000	110	1,4	
	STILE VNPKDV-1	-18ºC	1200	660	630+450	1115	1	3600	130	1,4	
	STILE VCPKPV-2	+2ºC	1200	660	630+970	1600	3	1000	90	1,9	
	STILE VCPKPCV 14-2	+14ºC	1200	660	630+970	1600	3	1000	110	1,9	
	STILE VNPKDV-2	-18ºC	1200	660	630+970	1600	3	3600	130	1,9	

No incluyen revestimiento.
El modelo 14-1 y 14-2 es especial para chocolates y bombones. Permite regular la humedad.
Frio ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión.
Cristal templado e iluminaicón por led. Puertas abatibles neumáticas. Estructura en acero inox 304.
Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3.
Voltaje: 230 F+N.

SHOW SACP 6-P	+2ºC	600	650	540+1300	1840	5	600	140		
SHOW SACP 6-C (*)	+14ºC	600	650	540+1300	1840	5	600	140		
SHOW SACP 6-G Estático	-25ºC	600	650	540+1300	1840	5	1000	150		
SHOW SACP 6-D	-20ºC	600	650	540+1300	1840	5	1200	150		
SHOW ACP KPV-1	+2ºC	810	650	540+1300	1840	5	600	150		
SHOW ACP KCV14-1 (*)	+14ºC	810	650	540+1300	1840	5	600	150		
SHOW ANP KGE-1 Estático	-25ºC	810	650	540+1300	1840	5	1000	160		
SHOW AMP KDV-1	-20ºC	810	650	540+1300	1840	5	1200	160		

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

CALIENTES

Composición: LUXURY CEL

GRANITA

VITRINAS CALIENTES

MODELO		ºC	DIMENSIONES MM L	A	H BASE-CRIST-TOTAL		ESTANTE	WAT	KG	M3 EMB	PVP
TOP TAP JR 70	1100	70ºC	1000	705	173+360	533	1	1050	45	0,7	
	1250	70ºC	1250	705	173+360	533	1	1070	48	0,8	
	1500	70ºC	1500	705	173+360	533	1	1550	57	1,0	
	1750	70ºC	1750	705	173+360	533	1	1570	68	1,1	

Modelo sobremesa. Con 1 estante de 230 mm, de cristal templado, (170 mm de altura útil). Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco. Cristal templado, extra claro... Iluminación por led. Su ajuste puede ser mediante uniones plexiglas o encolado calor ventilado o seco (a voluntad). Voltaje: 230 F+N.

MAGNO LUS	1170 1000	70ºC	1000	712	520+630	1150	1	1200	85	1,1	
	1170 1250	70ºC	1250	712	520+630	1150	1	2000	110	1,4	
	1170 1500	70ºC	1500	712	520+630	1150	1	2500	170	1,6	
	1170 1750	70ºC	1750	712	520+630	1150	1	2500	200	1,9	
	1470 1000	70ºC	1000	712	520+872	1392	3	1200	85	1,5	
	1470 1250	70ºC	1250	712	520+872	1392	3	2200	110	1,9	
	1470 1500	70ºC	1500	712	520+872	1392	3	2500	170	2,2	
	1470 1750	70ºC	1750	712	520+872	1392	3	2500	200	2,5	

VENUS VUS	1170 1000	70ºC	1000	833	598+552	1150	1	1200	85	1,2	
	1170 1250	70ºC	1250	833	598+552	1150	1	2200	110	1,5	
	1170 1500	70ºC	1500	833	598+552	1150	1	2500	170	1,7	
	1170 1750	70ºC	1750	833	598+552	1150	1	2500	200	2	
	1470 1000	70ºC	1000	833	598+800	1398	3	1200	85	1,7	
	1470 1250	70ºC	1250	833	598+800	1398	3	2200	110	2,1	
	1470 1500	70ºC	1500	833	598+800	1398	3	2500	170	2,5	
	1470 1750	70ºC	1750	833	598+800	1398	3	2500	200	2,9	

Estantes de cristal, de distinto ancho para una perfecta visión (altura útil entre ellos espacio 170 mm). Doble cristal templado, extra claro. Puertas traseras correderas, con marco de acero y autocierre (si se desea). Cristal frontal abatible neumático en modelo VENUS. Calor ventilado. Iluminación por led en la parte superior anterior y posterior. A voluntad se puede colocar en todos los estantes. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco, con cristal tintado (blanco, gris o negro). Voltaje: 230 F+N.

PLATINO PL	120 CS 1170	70ºC	1170	1080	720+510	1230		1600	138	2,2	
	120 CS 1715	70ºC	1715	1080	720+510	1230		2200	180	3,2	
	120 CS 2190	70ºC	2190	1080	720+510	1230		3100	240	4,0	
	140 CS 1170	80ºC	1170	1080	720+680	1400		1600	138	2,4	
	140 CS 1715	80ºC	1715	1080	720+680	1400		2200	180	3,4	
	140 CS 2190	80ºC	2190	1080	720+680	1400		3100	240	4,2	

Versión baño maría 3-4 y 6 GN

Doble cristal templado, extra claro. Iluminación mediante led en la parte superior. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en Corian blanco. El modelo CS es calor seco ventilado (estático a voluntad) y el BM es baño maría, con resistencia en la cuba. Voltaje: 230 F+N.

Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad.
Indicarlo en pedido. Disponible también en versión neutra. Opcional Kit de carga automática del agua en los modelos baño maría.

VITRINAS CALIENTES

	MODELO		ºC	L	A	H BASE-CRIST-TOTAL		ESTANTE	WAT		KG	M3 EMB	PVP
	SENIOR 2-QU	120 CV-1170	70ºC	1170	1252	623+587	1210	1	1600		138	2,5	
		120 CV-1715	70ºC	1715	1252	623+587	1210	1	2200		180	3,6	
		120 CV-2190	70ºC	2190	1252	623+587	1210	1	3100		240	4,5	
		140 CV-1170	80ºC	1170	1252	777+1400	1410	2	1600		148	2,9	
		140 CV-1715	80ºC	1715	1252	777+1400	1410	2	2200		190	4,1	
		140 CV-2190	80ºC	2190	1252	777+1400	1410	2	3100		250	5,1	
		120 BM 3 GN	70ºC	1170	1252	623+587	1210	1	1600	GN 1/1	138	2,5	
		120 BM 4 GN	70ºC	1715	1252	623+587	1210	1	2200	GN (**)	180	3,6	
		120 BM 6 GN	70ºC	2190	1252	623+587	1210	1	3100	GN 1/1	240	4,5	
		140 BM 3 GN	80ºC	1170	1252	777+1400	1410	2	1600	GN 1/1	148	2,9	
		140 BM 4 GN	80ºC	1715	1252	777+1400	1410	2	2200	GN (**)	190	4,1	
		140 BM 6 GN	80ºC	2190	1252	777+1400	1410	2	3100	GN 1/1	250	5,1	
	SENIOR 1-TI	120 CV-1170	70ºC	1170	1254	730+507	1237	1	1600		138	2,6	
		120 CV-1715	70ºC	1715	1254	730+507	1237	1	2200		180	3,6	
		120 CV-2190	70ºC	2190	1254	730+507	1237	1	3100		240	4,6	
		140 CV-1170	80ºC	1170	1254	730+650	1380	2	1600		148	2,9	
		140 CV-1715	80ºC	1715	1254	730+650	1380	2	2200		190	4,2	
		140 CV-2190	80ºC	2190	1254	730+650	1380	2	3100		250	5,2	
		120 BM 3 GN	70ºC	1170	1254	730+507	1237	1	1600	GN 1/1	138	2,6	
		120 BM 4 GN	70ºC	1715	1254	730+507	1237	1	2200	GN (**)	180	3,6	
		120 BM 6 GN	70ºC	2190	1254	730+507	1237	1	2600	GN 1/1	240	4,6	
		140 BM 3 GN	80ºC	1170	1254	730+650	1380	2	1600	GN 1/1	148	2,9	
		140 BM 4 GN	80ºC	1715	1254	730+650	1380	2	2200	GN (**)	190	4,2	
		140 BM 6 GN	80ºC	2190	1254	730+650	1380	2	2600	GN 1/1	250	5,2	

Estantes de cristal templado, de 252 mm de profundidad y 200 de altura útil. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco. Cristales tintados en gris. Cristal templado, extra claro... Iluminación mediante led en la parte superior anterior y posterior. Traseras correderas. El modelo CS es calor seco y el BM es baño maría. La capcidad deal del 4 GN es de 4 GN 1/1+1/2. Voltaje: 230 F+N.

Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad.
Indicarlo en pedido. Disponible también en versión neutra. Opcional Kit de carga automática del agua en los modelos baño maría.

VITRINAS CALIENTES

MODELO		ºC	DIMENSIONES MM L	A	H BASE-CRIST-TOTAL		ESTANTE	WAT		KG	M3 EMB	PVP
ELEGANCE F MINI 2i CV	1000	70ºC	1000	740	915+250	1165		1200		75	1,3	
	1500	70ºC	1500	740	915+250	1165		2200		105	1,9	
	2000	70ºC	2000	740	915+250	1165		2500		140	2,5	
ELEGANCE F MINI 4i CV	1000	70ºC	1000	740	915+400	1315	1	1200		85	1,5	
	1500	70ºC	1500	740	915+400	1315	1	2200		115	2,2	
	2000	70ºC	2000	740	915+400	1315	1	2500		150	2,8	
ELEGANCE F MINI 2i BM	3 GN	80ºC	1120	740	915+250	1165		1600	GN 2/3	75	1,5	
	4 GN	80ºC	1450	740	915+250	1165		1800	GN 2/3	105	1,9	
	5 GN	80ºC	1780	740	915+250	1165		1800	GN 2/3	135	2,3	
	6 GN	80ºC	2100	740	915+250	1165		2600	GN 2/3	142	2,6	
ELEGANCE F MINI 4i BM	3 GN	80ºC	1120	740	915+400	1315	1	1600	GN 2/3	85	1,7	
	4 GN	80ºC	1450	740	915+400	1315	1	1800	GN 2/3	115	2,1	
	5 GN	80ºC	1780	740	915+400	1315	1	1800	GN 2/3	145	2,5	
	6 GN	80ºC	2100	740	915+400	1315	1	2600	GN 2/3	152	2,9	
ELEGANCE F MIDI 2i CV	1000	70ºC	1000	910	915+250	1165		1200		80	1,6	
	1500	70ºC	1500	910	915+250	1165		2200		110	2,3	
	2000	70ºC	2000	910	915+250	1165		2500		145	3,0	
ELEGANCE F MIDI 4i CV	1000	70ºC	1000	910	915+400	1315	1	1200		92	1,8	
	1500	70ºC	1500	910	915+400	1315	1	2200		120	2,6	
	2000	70ºC	2000	910	915+400	1315	1	2500		155	3,3	
ELEGANCE F MIDI 2i BM	3 GN	80ºC	1120	910	915+250	1165		1600	GN 1/1	81	1,8	
	4 GN	80ºC	1450	910	915+250	1165		1800	GN 1/1	108	2,2	
	5 GN	80ºC	1780	910	915+250	1165		1800	GN 1/1	140	2,7	
	6 GN	80ºC	2100	910	915+250	1165		2600	GN 1/1	150	3,1	
ELEGANCE F MIDI 4i BM	3 GN	80ºC	1120	910	915+400	1315	1	1600	GN 1/1	93	2,0	
	4 GN	80ºC	1450	910	915+400	1315	1	1800	GN 1/1	118	2,5	
	5 GN	80ºC	1780	910	915+400	1315	1	1800	GN 1/1	150	3,0	
	6 GN	80ºC	2100	910	915+400	1315	1	2600	GN 1/1	160	3,5	
ELEGANCE F MAXI 2i CV	1000	70ºC	1000	1111	915+250	1165		1200		100	1,9	
	1500	70ºC	1500	1111	915+250	1165		2200		140	2,7	
	2000	70ºC	2000	1111	915+250	1165		2500		200	3,6	
ELEGANCE F MAXI 4i CV	1000	70ºC	1000	1111	915+400	1315	1	1200		110	2,1	
	1500	70ºC	1500	1111	915+400	1315	1	2200		150	3,0	
	2000	70ºC	2000	1111	915+400	1315	1	2500		210	4,0	
ELEGANCE F MAXI 2i BM	3 GN	80ºC	1120	1111	915+250	1165		1600	GN (**)	91	2,1	
	4 GN	80ºC	1450	1111	915+250	1165		1800	GN (**)	130	2,7	
	5 GN	80ºC	1780	1111	915+250	1165		1800	GN (**)	185	3,2	
	6 GN	80ºC	2100	1111	915+250	1165		2600	GN (**)	192	3,7	
ELEGANCE F MAXI 4i BM	3 GN	80ºC	1120	1111	915+400	1315	1	1600	GN (**)	97	2,3	
	4 GN	80ºC	1450	1111	915+400	1315	1	1800	GN (**)	136	3,0	
	5 GN	80ºC	1780	1111	915+400	1315	1	1800	GN (**)	191	3,6	
	6 GN	80ºC	2100	1111	915+400	1315	1	2600	GN (**)	198	4,2	

Todas las versiones con cristal trasero 90º, corredera en ángulo

Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco. Cristales ajustados mediante uniones plexiglas o encolados, a voluntad. Si función bar deben ser encolados. Estante de cristal templado, de 250 mm y altura libre de 19 cm. Iluminación mediante led. Los modelso VC son de calor ventilado (a voluntad, estático) y los BM, baño maría. En mod MAXI BM, la capacidad puede ser de GN 1/1+1/2 ó sólo 1/1 y ampliar zona de trabajo. Voltaje: 230 F+N.

VITRINAS CALIENTES

	MODELO		ºC	L	DIMENSIONES MM A	H BASE-CRIST-TOTAL		ESTANTE	WAT	KG	M3 EMB	PVP
	LADY SUP CV	1000	70ºC	1000	913	867+333	1200		1200	80	1,7	
		1500	70ºC	1500	913	867+333	1200		1500	110	2,4	
		2000	70ºC	2000	913	867+333	1200		2000	145	3,1	
	LADY SUP BM	3 GN	80ºC	1120	913	867+333	1200		1600	81	1,8	
		4 GN	80ºC	1450	913	867+333	1200		1800	108	2,3	
		5 GN	80ºC	1780	913	867+333	1200		1800	140	2,8	
		6 GN	80ºC	2100	913	867+333	1200		2600	150	3,2	
	LADY SOW CV	1000	70ºC	1000	887	677+475	1152	1	1200	80	1,6	
		1500	70ºC	1500	887	677+475	1152	1	2200	110	2,2	
		2000	70ºC	2000	887	677+475	1152	1	2500	145	2,9	
	LADY SOW BM 3 GN		80ºC	1120	887	677+475	1152	1	1600	81	1,7	
		4 GN	80ºC	1450	887	677+475	1152	1	1800	108	2,2	
		5 GN	80ºC	1780	887	677+475	1152	1	2200	140	2,6	
		6 GN	80ºC	2100	887	677+475	1152	1	2600	150	3,0	

Estante opcional
Cristal trasero 90º corredero en ángulo

	LADY CORNER SOW	CV	70ºC	1490	1490	677+475	1152		2400	170	3,5	
		BM	80ºC	1490	1490	677+475	1152		2600	168	3,5	

Cristales ajustados con uniones plexiglas o encolado, a voluntad. Si función bar deben ser encolados. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco. Cristal templado, extra claro. Iluminación mediante led. Los modelso VC son de calor ventilado (a voluntad, estático) y los BM, baño maría. Voltaje: 230 F+N.

	LUXURY CEL CV-E	1120	70ºC	1120	885	583+370	953		1200	85	1,4	
		1620	70ºC	1620	885	583+370	953		2200	115	2,0	
	LUXURY CEL CENTER CV	1000	70ºC	1000	826	693+199	892		1200	75	1,2	
		1500	70ºC	1500	826	693+199	892		2200	120	1,7	
		2000	70ºC	2000	826	693+199	892		2500	160	2,2	
		2500	70ºC	2500	826	693+199	892		2500	190	2,7	

Puede ser utilizada como barra de bar. Decoración de serie en corian blanco. Cristales especiales encolados. Calor seco ventilado o estatico, a voluntad. Estructura en acero inox 304. Cristal templado , extra claro.. Iluminación mediante led (2 lineas. En mod center, además 4 en ángulos, orientables. Voltaje: 230 F+N

Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad. Indicarlo en pedido.
Opcional Kit de carga automática del agua en los modelos baño maría

Composición: LADY SOW

GRANITA

Composición: Senior 2 QU 120

Composición: UNO Z

Composición: SENIOR 1

Composición: VENUS

Composición: DOS D

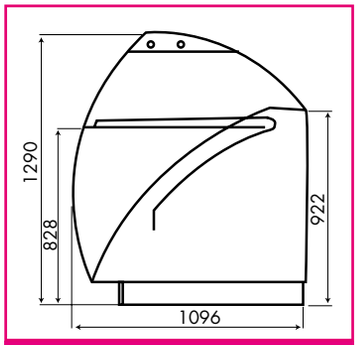
ELEGANCE

VENUS

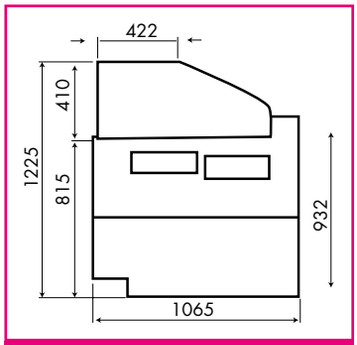
ABATIDORES

ARMARIOS

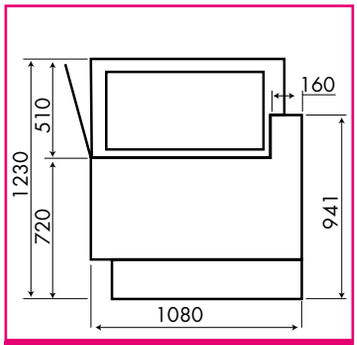
ABATIDORES Y ARMARIOS DE HELADERÍA VER APARTADO FRÍO COMERCIAL



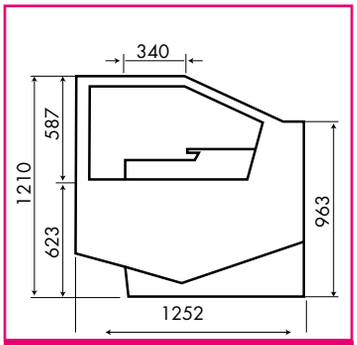
Modelo: UNO-Z



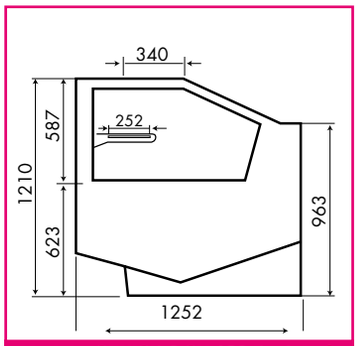
Modelo: DOS-D



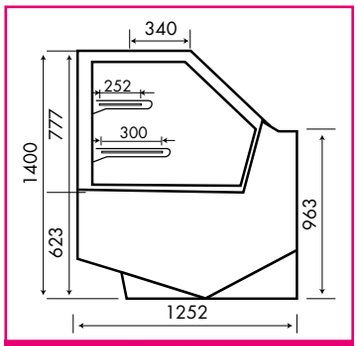
Modelo: PLATINO-PL



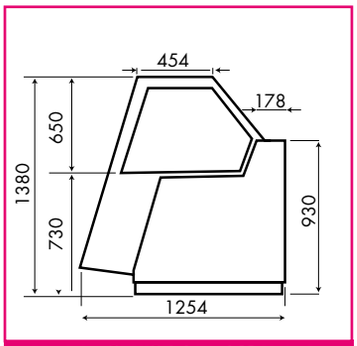
Modelo: SENIOR 2-QU 120-12 HELADO



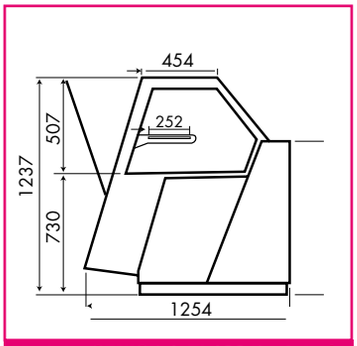
Modelo: SENIOR 2 QU 120 Pastelería



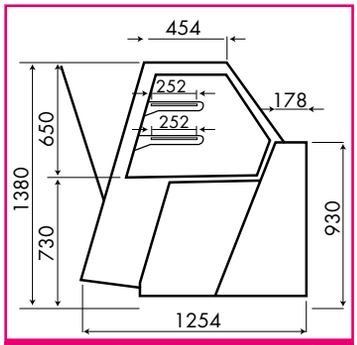
Modelo: SENIOR 2-QU 140



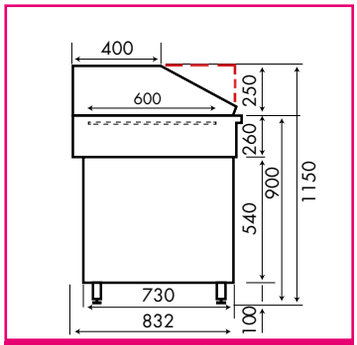
Modelo: SENIOR 1 TI 140 Helado



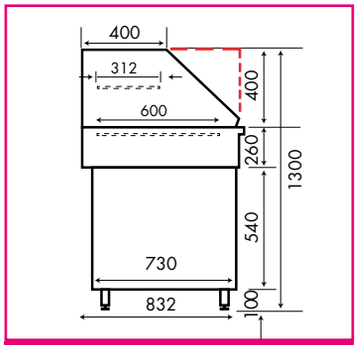
Modelo: SENIOR 1-TI 120 Pastelería



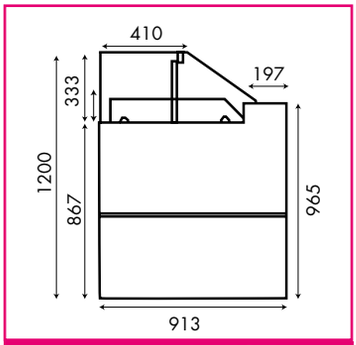
Modelo: SENIOR 1-TI Pastelería



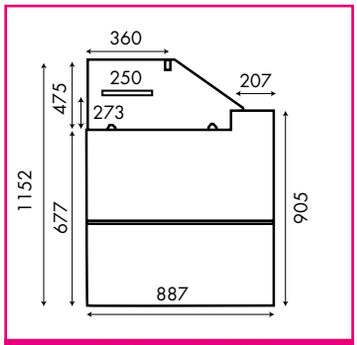
Modelo: ELEGANCE F MIDI 2i



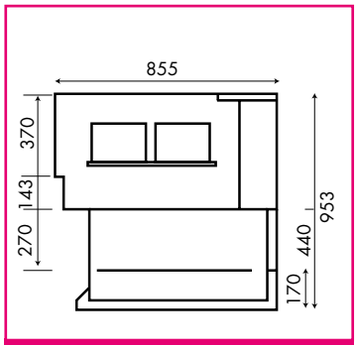
Modelo: ELEGANCE F MIDI 4i



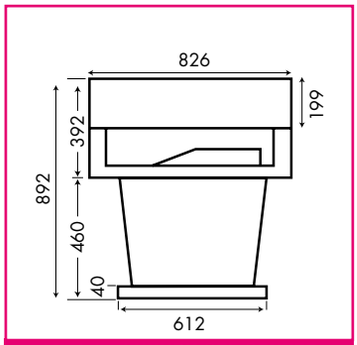
Modelo: LADY SUP



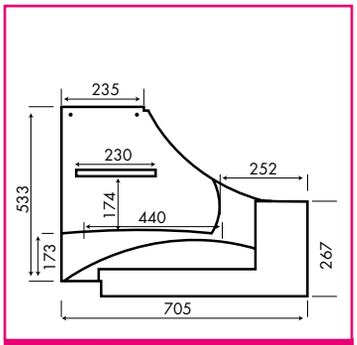
Modelo: LADY SOW



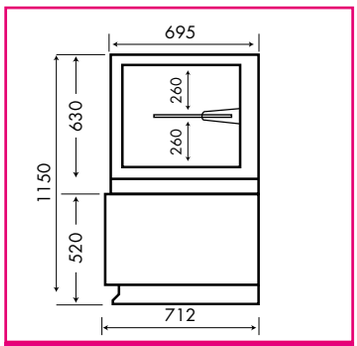
Modelo: LUXURY CMEL



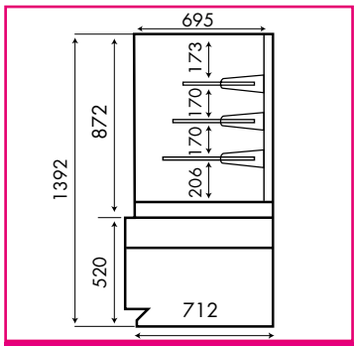
Modelo: LUXURY CEL CENTER



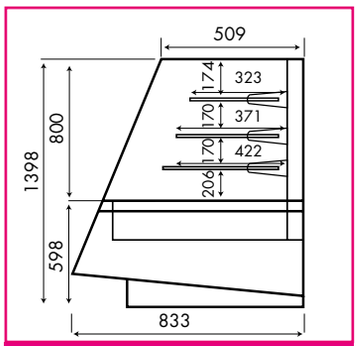
Modelo: TOP TAP JR 4



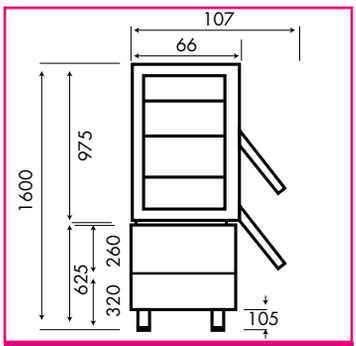
Modelo: MAGNO LUS 1104-1118



Modelo: MAGNO LUS 1404-1418



Modelo: VENUS VUS 1404-1418



STILE VCPK 2

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

MANTECADORAS PASTEURIZADORAS

GRANITA

MANTECADORAS VERTICALES

	MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD Kg HORA	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
	MV6	6	1,3/1,5	6	Aire	700	44x57x52	230 F+N 50 HZ	

Modelo de sobremesa de extracción manual. Electromecánica. Ajuste manual de duración del ciclo.
Cuba vertical para controlar la elaboración y doble tapa que permite la recarga durante la misma.

	MV15	6	2/2,3	14	Aire	1600	44x59x57	230 F+N 50 HZ	

Modelo sobremesa de extracción automática y control de tiempo. Electromecánica. Agitador de 3 velocidades.
Cuba vertical para controlar la elaboración y doble tapa que permite la recarga durante la misma.

	MV60	18	7/8	48	Aire	5800	60x85x121	400 3F+N 50 HZ	

Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos:
Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a tempertura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Cuba vertical que permite controlar la elaboración y doble tapa para la recarga durante la misma. Posibilidad de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas…

MANTECADORAS HORIZONTALES

	MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD Kg HORA	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
	MH20	6	3,5 / 3,7	15	Aire	1600	44x80x70	230 F+N 50 HZ	

Modelo sobremesa de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos:
Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a tempertura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable.
Posibilidad de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas…

	MH60	16	7 / 8	48	Aire	5800	60x66x152	400 F+N 50 HZ	

Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza enfriamiento a tempertura o tiempo.Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable.
Posibilidad de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas…

MANTECADORA PRODUCCIÓN & SERVICIO

	MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD Kg HORA	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
	GLS2	2 x10	2 x 4	2 x 12	Aire	2x1250	86x65x117	230 F+N 50 HZ	

Modelo de mueble para producción, conservación y servicio inmediato. A la vez expositor con elevada visibilidad.
Módulos con funcionamiento independiente, con mando y compresor propios. Tecnología inverter para el control de la densidad.
Electrónica. Programas con parámetros ya introducidos para elaboración simple y posibilidad de variación por el usuario durante el proceso.
Agitador con velocidad variable para distintas densidades.

Todos los modelos con posibilidad de refrigeración por agua.

ROBOT MULTIFUNCIÓN

MANTECADORA/PASTEURIZADOR/PASTO-MANTECADOR/CUECECREMA

	MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD Kg HORA	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
	RPMC15	6	2/2,3	Helado 14 Pasteuriz 5 Past+Mante 4	Aire	1700	44x59x57	230 F+N 50 HZ	

Modelo de sobremesa de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a tempertura o tiempo. Programas especiales de pasteurización, pasto-mantecación cuececrema. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable.

COMBI MANTECADOR / PASTEURIZADOR

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

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

	PHC60	18 + 27	C1 - 7 / 8 C2 - 3,5	Helado 48 Pasteuriz. 10	Aire	3300 6000	60x84x151	230 F+N 50 HZ 400 3F+N 50	

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

MULTIFUNCIÓN

	MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD Kg HORA	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
	PC15		15	12	Aire	3300	60x85x134	230 F+N 50 HZ	

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

	PC20		40	20	Aire	5300	60x85x134	400 3F+N 50	

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

PASTEURIZADOR

	MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD Kg HORA	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
	P600A		58	29	Aire	6000	60x140x134	400 3F+N 50	

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

CAFETERÍA

GRANIZADORAS FABIA

MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	LIT/H (*)	GAS	HP	W 45º	V	PVP
FABIA 10*1	1	10	22x48x74	4-5	R-134	1/3	460	230 F+N 50 HZ	
FABIA 10*2	2	20	42x48x74	(4-5)*2	R-452	1/2	1050	230 F+N 50 HZ	

La única granizadora del mercado potente y a un precio muy competitivo. Dirigida a locales de consumo medio.
Función mantenimiento + granizado. Grifo extraible. Mandos retranqueados protegidos.Laterales plásticos.
Electromecánica. Motorreductora ventilada. Turbo ventilación del motor. Campana de fácil montaje.
No incorpora luz. Tapa baja. Disponible en color negro. Blanca por encargo. *(*) 35ºC ambiente y agua 20ºC-10ºC.*

GRANIZADORAS CRYSTAL

MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	LIT/H (*)	GAS	HP	W 45º	V	PVP
CRYSTAL 10*1	1	10	22x48x80	5-6	R-452	1/3	800	230 F+N 50 HZ	
CRYSTAL 10*2	2	20	42x48x80	(5-6)*2	R-452	3/4	1300	230 F+N 50 HZ	
CRYSTAL 10*3	3	30	62x48x80	(5-6)*3	R-452	3/4+	1530	230 F+N 50 HZ	

Luz (2 led) opcional para la trasera.(cada cuba)

Dirigida a rodo tipo de locales de consumo alto. Función mantenimiento + granizado. Grifo extraible. Mandos retranqueados protegidos.
Laterales plásticos. Electromecánica. Motorreductora ventilada. Campana de fácil montaje.
Disponible en color negro. Blanca por encargo. *(*) 35ºC ambiente y agua 20ºC-10ºC.*

GRANIZADORAS BELLA

MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	LIT/H (*)	GAS	HP	W 45º	V	PVP
BELLA 12*1	1	12	25x57x86	6-8	R-452	1/3	870	230 F+N 50 HZ	
BELLA 12*2	2	24	47x57x86	(6-8)*2	R-452	1/2	1350	230 F+N 50 HZ	
BELLA 12*3	3	36	69x57x86	(6-8)*3	R-452	3/4	1580	230 F+N 50 HZ	

Ideal para locales expuestos a altas temperaturas y/o de gran consumo.. Luz(2 leds) en la trasera, de serie.
Campana de doble pared que evita la condensación y ahorra un 30% de consumo energético. Función mantenimiento + granizado, Grifo extraible. Mandos retranqueados protegidos.Laterales plásticos. Electromecánica. Motorreductora ventilada. Campana de fácil montaje.
Disponible en color negro. Blanca por encargo. *(*) 35ºC ambiente y agua 20ºC-10ºC.*

TAPAS DE RECARGA

MODELO	PVP

TAPA PREMIX (YA MEZCLADO)
1 tapa por cuba. Especificar si es para modelo Ice o Top. Carga peristáltica con sonda.

TAPA POST MIX MEZCLA JARABE Y AGUA ENTRO DE LA CUBA)
No hay límite de proporción entre jarabe y agua. Desde 1/1 hasta 10/1. 1 tapa por cuba.

GRANIZADORAS HORIZONTALES, BIVALENTES PARA CREMAS

MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	LIT/H (*)	GAS	HP	W 45º	V	PVP
BIANCA 6*1	1	10	22x48x68	4-5	R-134	1/3	460	230 F+N 50 HZ	
BIANCA 6*2	2	20	42x48x68	(4-5)*2	R-452	1/2	1050	230 F+N 50 HZ	

Especial para cremas. También mantenimiento y granizado. Grifo extraible. 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.

GRANIZADORAS VERTICALES BIVALENTES PARA CREMAS Y YOGUR

MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	GAS	HP	W	V	PVP
BIMBA 2	1	2	16x36x52	R-134	1/2	250	230 F+N 50 HZ	

De uso muy sencillo. Dirigida a locales con espacio reducido o bajo consumo. Fácil de limpiar. Pala espiral.
Dispone también de función mantenimiento

STELLA 1	1	5,5	22x50x79	R-452	1/3	450	230 F+N 50 HZ	
STELLA 2	2	11	43x40x70	R-452	1/2	750	230 F+N 50 HZ	

La agitación vertical proporciona un producto más homogeneo. Especial para cremas y sorbetes. Pala espiral.
Dispone también de función mantenimiento

DANA	1	5,5	32x50x70	R-452	1/2	530	230 F+N 50 HZ	

Control electrónico y grifo con sistema auto-limpieza, especial para yogur helado y productos más densos. Pala espiral.
Dispone también de función mantenimiento.

DISPENSADORES DE ZUMOS

MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	GAS	HP	W	V	PVP
FRUITA 6*2	2	12	30x30x60			150	230 F+N 50 HZ	
FRUITA 6*3	3	18	45x30x60			250	230 F+N 50 HZ	
FRUITA 9*2	2	18	30x30x70			160	230 F+N 50 HZ	
FRUITA 9*3	3	27	45x30x70			260	230 F+N 50 HZ	
BLOOM 12*1	1	12	20x40x65			180	230 F+N 50 HZ	
BLOOM 12*2	2	24	40x40x65			250	230 F+N 50 HZ	
BLOOM 12*3	3	36	60x40x65			350	230 F+N 50 HZ	

Evaporardor en el interior de la cuba y agitador vertical. Temperatura de trabajo de 2ºC a 8ºC.
Modelo Bloom puede usar zumo con pulpa de hasta 5mm

CHOCOLATERAS

MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	GAS	HP	W	V	PVP
LUNA	1	2	16x36x52			450	230 F+N 50 HZ	

Sistema baño maría. Cuece y mantiene. Pala agitadora espiral y grifo antibloqueo para chocolate denso.
Termostato regulable de 30ºC a 85ºC. Cuece (85ºC) y mantiene (50ºC).

GINA	1	5	23øx50			900	230 F+N 50 HZ	

Sistema baño maría. Cuece y mantiene. Pala agitadora vertical y grifo antibloqueo para chocolate denso.
Termostato regulable de 30ºC a 85ºC. Cuece (85ºC) y mantiene (50ºC)

GRANIZADORAS SORBY

MODELO	NºCUBAS	LIT		DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
SORBY 6	1	6		20x52x63	1/4	350	230 F+N 50 HZ	

Sólo función granizado. Grifo extraible. Color negro de serie.

SORBY 12	1	12		20x52x69	1/4	350	230 F+N 50 HZ	
SORBY 12*2	2	12*2		40x52x69	3/8	500	230 F+N 50 HZ	
SORBY 12*3	3	12*3		59x52x69	3/4	1000	230 F+N 50 HZ	

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

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

GRANIZADORAS FROST

MODELO	NºCUBAS	LIT		DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
ICE FROST 14*1	1	14		20x51x82	1/3	550	230 F+N 50 HZ	
ICE FROST 14*2	2	14*2		40x51x82	1/2	940	230 F+N 50 HZ	
ICE FROST 14*3	3	14*3		60x51x82	5/8	1130	230 F+N 50 HZ	

Luz opcional LED (cada tapa).

Color negro de serie, color blanco opcional. Pala superior y función mantenimiento de serie.

GRANIZADORAS IPRO

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

Cuba especial de doble pared que evita la condensación y ahorra 30% de consumo energético.
Sistema de "cascada" que garantiza la homogeneidad del granizado
Luz led de serie. Color blanco de serie, color negro opcional.

TAPAS DE RECARGA AUTOMÁTICA MODELO IPRO Y FROST

TAPA PREMIX (ya mezclado). ESPECIFICAR MODELO.
1 tapa por cuba. Color blanco de serie, color negro opcional. Carga peristáltica, por nivel.

TAPA POST MIX 5+1 primaria (Mezcla jarabe con agua dentro de la cuba). ESPECIFICAR MODELO.

TAPA POST MIX 5+1 secundaria (Mezcla jarabe con agua dentro de la cuba). ESPECIFICAR MODELO.
1 tapa primaria en 1 cuba y resto de cubas las secundarias. Color blanco de serie, color negro opcional.

GRANIZADORAS CREMAS

	MODELO	NºCUBAS	LIT		DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
	NINA 1	1	2		13x38x46	1/6	250	230 F+N 50 HZ	
	NINA 2	2	2x2		24x38x46	1/4	400	230 F+N 50 HZ	
	NINA 3	3	3x3			1/4	400	230 F+N 50 HZ	

Opcional: Campana de doble pared (Unid.)

Especial para cremas frías en locales de bajo consumo. Color negro de serie, color blanco opcional.

NINA H&C 2	2	2x2		28x39x48		800	230 F+N 50 HZ	

1 Cuba fría y 1 Cuba caliente

NINA H&C 3	3	3x2		42x40x56		1000	230 F+N 50 HZ	

2 Cuba fría y 1 Cuba caliente

SP 1 CREMA	1	5		26x44x61	1/4	350	230 F+N 50 HZ	
SP 2 CREMA	2	5*2		45x44x61	3/8	500	230 F+N 50 HZ	
SP 3 CREMA	3	5*3		63x44x61	3/4	100	230 F+N 50 HZ	

Opcional: Campana de doble pared (Unid.)

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

GRANIZADORAS SOFT

	MODELO	NºCUBAS	LIT		DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
	NINO	1	2		17x43x57		230	230 F+N 50 HZ	

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

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

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

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

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

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

KARMA	1	7+2,3	R-404	36x52x65		1000	230 F+N 50 HZ

Opcional con bomba

Construida en acero inoxidable. Sistema de producción por gravedad. 7 litros en la cuba y 2,3 en el cilindro de enfriamiento. Producción 150 conos/hora. 9 Kg.

SORBETERA

	MODELO	NºCUBAS	LIT		DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
	SORBETERA MP	1	18(*)	R-404A	35x57x80		1000	230 F+N 50 HZ	

(*) 10 litros en la cuba y 8 en el cilíndro. Destinada a locales de gran consumo. Cuba refrigerada que proporciona una rápida elaboración. Estructura en acero inoxidable. Robusta. Pantalla iluminada mediante leds. Mecánica.

HORCHATERAS Y DISPENSADORES

	MODELO	NºCUBAS	LIT		DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
	CUBE 2	2	2x9	R 134	29x40x65	1/6	125	230 F+N 50 HZ	
	CUBE 4	4	4x9	R 134	52x38x65	1/5	150	230 F+N 50 HZ	
	BIG CUBE 1	1	1x18	R 134	26x40x69	1/6	125	230 F+N 50 HZ	
	BIG CUBE 2	2	2x18	R 134	44x38x69	1/6	125	230 F+N 50 HZ	
	BIG CUBE 3	2	3x18	R 134	65x41x69	1/3	250	230 F+N 50 HZ	
	FRESH 14	1	14		25x37x77	1/8	350	230 F+N 50 HZ	
	FRESH 20	1	20		25x37x86	1/6	400	230 F+N 50 HZ	

Grifo higiénico en acero inoxidable. Especial para horchata, zumos con pulpa, gazpacho…

	MINI DISPENSER	1	5	Manual	220ø - 520	-	50	230 F+N 50 HZ	

Con pala agitadora.

Enfriamiento mediante hielo que se coloca en cilindro interno.

CHOCOLATERAS

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

Cuece y mantiene.

	NINA CHOCO VISUAL 2	1	2		16x32x49		590	230 F+N 50 HZ	

Cuece y mantiene.

FABRICADORES DE HIELO

Cubito macizo

MODELO	GR	PRODUC KG/24H	ALMACEN KG	CUBIT/ H	W	DIMENSIONES	VOL/Hz	PVP
G 20-6	17	20	6	49	350	37x50x60	230F+N 50Hz	
G 25-6	40	25	6	26	350	37x50x60	230F+N 50Hz	
G 30-10	40	30	10	31	450	37x50x69	230F+N 50Hz	
G 37-15	40	37	15	39	550	50x50x69	230F+N 50Hz	
G 45-15	40	45	15	47	650	50x50x69	230F+N 50Hz	
G 50-25	40	50	25	52	800	50x50x80	230F+N 50Hz	
G 60-40	40	60	40	63	850	74x61x92	230F+N 50Hz	
G 80-40	40	80	40	83	900	74x61x92	230F+N 50Hz	
G 100-60	40	100	60	104	1000	74x61x102	230F+N 50Hz	
G 130-75	40	130	75	135	1700	84x75x107	230F+N 50Hz	
G 165-75	40	165	75	172	1700	84x75x107	230F+N 50Hz	
G 150 MODULAR	40	150	-	156	1700	87x56x73	230F+N 50Hz	
G 300 MODULAR	40	300	-	313	2700	126x60x86	230F+N 50Hz	

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

También en versión 18 gr

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

Fabricación del hielo mediante difusores. Inversión de ciclo.. Gas 404

Cubito Hueco (Mueble)

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

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

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

Inversión de ciclo.. Gas 134 A

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

FABRICADORES DE HIELO

Cubito cuadrado (modular)

MODELO	GR	PRODUC KG/24H	ALMACEN KG	CUBIT/ H	W	DIMENSIONES	VOL/Hz	PVP
GCC 150 MODULAR	10	150	---	625	780	56x62x58	230F+N 50Hz	
GCC 250 MODULAR	10	250	---	1.042	1000	76x62x58	230F+N 50Hz	
GCC 320 MODULAR	10	320	---	1.333	1300	76x62x58	230F+N 50Hz	
GCC 450 MODULAR	10	450	---	1.875	1900	76x62x73	400V 3N 50Hz	

Todos los modelos disponibles en versión refrigeración aire o agua. Especificar en cada pedido.
También cubitos en versión 6 Y 17 GR
Estructura inox,.Fabricación de hielo mediante evaporador vertical.. Inversión de ciclo. Gas 404

Hielo troceado

GHT 80-15		80	15		600	50x70x70	230F+N 50Hz	
GHT 120-25		120	25		600	50x70x80	230F+N 50Hz	
GHT 270 MODULAR		270	-		1000	56x53x56	230F+N 50Hz	
GHT 550 MODULAR		550	-		1600	61x57x73	230F+N 50Hz	
GHT 1000 MODULAR		1000	-		2800	83x64x91	400 3F+N 50Hz	

Todos los modelos disponibles en versión refrigeración aire o agua. Especificar en cada pedido. Gas 404
Estructura inox.Cuba en ABS. Puerta en ABS. Fabricación de hielo mediante evaporador cilíndrico vertical

Hielo en escamas planas (modular)

GE 250 MODULAR		250	---		1100	102x59x82	230F+N 50Hz	
GE 600 MODULAR		600	---		2500	111x64x85	400V 3N 50Hz	
GE 1000 MODULAR		1000	---		4300	111x64x89	400V 3N 50Hz	
GE 1500 MODULAR		1500	---		6000	138x74x102	400V 3N 50Hz	
GE 3000 MODULAR		3000	---		11200	144x108x115	400V 3N 50Hz	

Sólo refrigerados por aire. Gas. Estructura inox. Fabricación de hielo mediante evaporador cilíndrico vertical y rasqueta

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

Contenedores

S - 150		---	150			56x85x105	---	
S - 200		---	200			77x85x105	---	
S - 250		---	250			108x85x97	---	

- 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	
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	
MARCOTRONIC 8504 M/16 2GR	12	72x55x47	300	3500	3500	230/400	
MARCOTRONIC 8504 M/16 3GR	19	96x55x47	300	5500	5500	230/400	
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 10 2GR	10	61x54x55	275	2800	4200	230/400	
Modelo compacto.Caldera incorporada. 1 solo vaporizador. Autonivel de serie. 6 dosis programables por grupo Disponible versión monofase 3000w. Color de serie gris antracita y rojo metalizado. Otros colores ver suplemento al pie. Consumo máximo 7 gr por café.							
100 E TRONIC 2 GR	12	70x54x55	300	3500	3500	230/400	
100 E TRONIC 3 GR	19	94x54x55	300	5500	5500	230/400	
6 dosis automáticas y programables desde el exterior, muy facilmente. La programación de cada grupo puede ser diferente. Motobomba interior. Color de serie gris antracita y rojo metalizado. Otros colores ver suplemento al pie. Consumo máximo 7 gr por café.							
100 E TOUCH 2 GR	12	70x54x55	300	3500	3500	230/400	
100 E TOUCH DTC 2 GR	12	70x54x55	300	3500	3500	230/400	
100 E TOUCH 3 GR	19	94x54x55	300	5000	5500	230/400	
100 E TOUCH DTC 3 GR	19	94x54x55	300	5000	5500	230/400	

Digitales. Versión Touch posee intercambiador de calor en los grupos. Motobomba interior. 6 dosis automáticas y programables desde el exterior muy facilmente, por grupo. Color de serie gris antracita y rojo metalizado. Otros colores ver suplemento al pie. 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

OPCIONALES

COLORES OPCIONALES:
GAMA 85: ROJO, GRIS, NEGRO, BLANCO SATINADO
TODA CROMADA
GAMA 85/100 NEGRO MATE
GAMA 85/100 BLANCO BRILLANTE

CAPUCHINADOR MANUAL
MOTOBOMBA INTERIOR (SIMPLEX-MARCOTRONIC)
PREINSTALACIÓN GAS (85)

MÁQUINAS DE CAFÉ EXPRES AUTOMÁTICAS

MODELO	MOLINOS Nº XKG	DIMENSIONES	LIT/W Caldera-Café	LIT/W Caldera Vapor	TOTAL W	V	PVP
PLUS 5	2x0,65	33x56x72	1/1200	1/1800	3.150	230V F+N	

Color blanco/gris. Ocho pulsadores iluminados para selección de hasta 16 productos. Contenedor de producto en polvo de capacidad 2 litros. Sistema de lavado integrado. Capuchinador. Salida de producto regulable en altura 80/160 mm. Cubeta recogida gotas de 2 litros

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

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.

Modelo PLUS 5 Touch

PLUS 7	2x1,30	33x56x72	1,0/1800	1,8/2000	4.780	230V F+N 400V 3F+N	

Color blanco/gris. Ocho pulsadores iluminados para selección de hasta 16 productos. Contenedor de producto en polvo de capacidad 2 litros. Sistema de lavado integrado. Capuchinador. Salida de producto regulable en altura 94/194 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	

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.

Modelo PLUS 7
con complementos

Complementos para todos los modelos

FRIGORIFICO	108	230V F+N
CALIENTA TAZAS	70	230V F+N
BOMBA DE LECHE (garantiza temperatura y espuma de la leche erogada)		

MOLINOS

MODELO	MUELAS Ø TIPO	PRODUCCIÓN Kg/h	RPM	CAPACIDAD Kg	DIMENSIONES	W	V	PVP
SM92 TIMER	64 PLANAS	6,6	1350	1,2	21x32x55	220	230V F+N	
SM92 AUTOMATICO	64 PLANAS	6,6	1350	1,2	21x32x55	220	230V F+N	
SMLK AUTOMATICO	84 MIXTAS	13	700	1,75 ó 2,25	22x37x67	220	230V F+N	
SMTK AUTOMATICO	CÓNICAS	18	400	1,75 ó 2,25	22x37x67	373	230V F+N	

INSTANT MI 92	64 PLANAS	6,6	1350	1,2	21x32x55	220	230V F+N	

Molienda instantánea en el momento que se hace el café. No utiliza acumulador de café molido.
Café siempre recien molido. Regulación electrónica de la dosis.

COLORES METALIZADOS

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. Se presenta de serie en color negro y opcionalmente en rojo, gris y azul. 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. Temporizador electrónico. Automáticos todos los de la Serie 105. 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.

AUXILIAR CAFETERÍA

	MODELO		DIMENSIONES	Kw	V	PVP
TOSTADOR SENCILLO	**TPS**		53x29x25	2,2	230 F+N	
Resistencia blindada. Con temporizador. 1 parrilla en dotación. Disponible también en cuarzo.						
TOSTADOR DOBLE	**TPD**		53x29x37	3,3	230 F+N	
Resistencia blindada. Con temporizador. 1 parrilla en dotación. Disponible también en cuarzo.						
COCEDOR DE SALCHICHAS	**CPS**		27x35x34	1	230 F+N	
GOFRERA SIMPLE 2 (5x3)	**GGOS 53**	(10x16x2,6)	30x44x32	2,2	230 F+N	
Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300º. Bandeja recoge grasas.						
GOFRERA SIMPLE 2 (6x4)	**GGOS 64**	(10x17x1,5)	29x44x32	2,2	230 F+N	
Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300º. Bandeja recoge grasas.						
GOFRERA 4 DOBLE (6x4)	**GGOD 64**	(10x17x1,5)	58x44x32	2,2x2	230 F+N	
Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300º. Bandeja recoge grasas.						
GRILL SENCILLO LISO	**GGRSLL**		41x50x30	2,5	230 F+N	
Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300º. Superficie plancha 36x27. Bandeja recoge grasas.						
GRILL SENCILLO ACANALADO	**GGRSAA**		41x50x30	2,5	230 F+N	
Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300º. Superficie plancha 36x27. Bandeja recoge grasas.						
GRILL DOBLE TAPA	**LGD 2x2.2**		57x31x20	2,2x2	230 F+N	
CREPERA ELÉCTRICA 1	**FCE1**		37x42x16	2,4	230 F+N	
Diámetro 35 cm						
CREPERA ELÉCTRICA 2	**FCE2**		76x42x16	2,4x2	230 F+N	
Diámetro 35 cm						

CHOCOLATERAS **(Ver página 9)**

AUXILIAR CAFETERÍA

MODELO		LIT	DIMENSIONES	R.P.M.	Kw	V	PVP
LICUADORA INDUSTRIAL	**FLI**		35x26x44	3000	0,4	230 F+N	

Se coloca la fruta o vegetal por la parte superior. Tras centrifugar el jugo sale por el grifo y los desperdicios van directos al vaso contenedor que se incluye en dotación. Contenedor de ø 18x27h. Cesto, filtro y cuchillas en Inox. Motor ventilado. Estructura en aluminio.

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

Regulador de velocidad. Vaso inox de serie. Estructura inox

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

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

BATIDORA-TRITURADORA 500 (Vaso policarbonato)	**RBT500-15**	1,5	20x20x47	16000-22000	0,5	230 F+N	
BATIDORA-TRITURADORA 500 (Vaso inox)	**RBT500-15X**	1,5	20x20x47	16000-22000	0,5	230 F+N	

2 velocidades

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

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

BATIDORA (Vaso policarbonato)	**R-B1**	1	18x18x48	15000	0,15	230 F+N	
BATIDORA (Vaso inox)	**R-B1VX**	1	18x18x48	15000	0,15	230 F+N	
BATIDORA DOBLE (Vaso policarbonato)	**R-B2**	1+1	30x18x48	15000	2x0,15	230 F+N	
BATIDORA DOBLE (Vaso inox)	**R-B2VX**	1+1	30x18x48	15000	2x0,15	230 F+N	

Estructura en aluminio y acero inox. Silenciosa.

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

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

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

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

AUXILIAR CAFETERIA

MODELO			DIMENSIONES	R.P.M.	Kw	V	PVP
TRITURADOR DE HIELO	**FTH**	-	42x21x32	1400	0,34	230 F+N	
Estructura en aluminio. Cuchillas inox. *Motor ventilado*							
GRUPO MULTIPLE 2 FUNCIONES	**FG2**		44x20x47		0,7	230 F+N	
Exprimidor + Triturador.							
Estructura en aluminio barnizado. Motores ventilados. Cuchillas y recipientes en contacto con el producto en acero inoxidable (vaso triturador inox opcional).							
GRUPO MULTIPLE 3 FUNCIONES	**FG3**		57x32x53		1,1	230 F+N	
Exprimidor + Triturador + Picador de hielo.							
Estructura en aluminio barnizado. Motores ventilados. Cuchillas y recipientes en contacto con el producto en acero inoxidable (vaso triturador inox opcional).							
GRUPO MULTIPLE 4 FUNCIONES	**FG4**		57x32x53		1,2	230 F+N	
Exprimidor + Triturador + Picador de hielo + Batidora.							
Estructura en aluminio barnizado. Motores ventilados. Cuchillas y recipientes en contacto con el producto en acero inoxidable (vaso triturador inox opcional).							

ESTUFAS DE EXTERIOR

MODELO	DIMENSIONES ø Base	ø Copa	H	PVP
SOLEADO W-80 (1028)	500	800	2200	
Potencia irradiada 9-15 Kw. Consumo medio 0,7 Kg/h. Área de actuación 25 m²				
CARRO				
KIT DE RUEDAS				

NOTAS

.....

.....

.....

.....

ALIMENTACIÓN

GRANITA

ÍNDICE

	PAG.
CORTADORAS	A - 3
PICADORAS	A - 4
RALLADORAS	A - 5
ABLANDADORA	A - 6
HAMBURGUESERA	A - 6
SIERRAS	A - 6
AMASADORAS DE CARNE	A - 7
EMBUTIDORAS	A - 7
LAVAVERDURAS	A - 7
CORTA HORTALIZAS Y CUTTER	A - 8
PELA PATATAS	A - 9
LIMPIA MEJILLONES	A - 9
BRAZOS TRITURADORES	A - 10
PLANETARIAS	A - 10
AMASADORAS	A - 11
PORCIONADORAS DE PIZZA	A - 11
BOLEADORAS DE PIZZA	A - 11
FORMATEADORAS DE PIZZA	A - 12
LAMINADORA DE PIZZA	A - 12
LAMINADORA DE PASTA FRESCA	A - 12
ENVASADORAS AL VACIO	A - 13
BOLSAS COCCIÓN Y ENVASADO AL VACIO	A - 14
CUBETAS INOX GN	A - 15

CORTADORAS FIAMBRE CORREA

NUEVOS MODELOS MAS POTENTES

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

Producto Italiano de máxima calidad y seguridad, con gran capacidad de corte.
Estructura en aluminio. Cuchillas inox. Dotadas de cubre cuchillas y afilador.
Stop al quitar el cubre cuchillas. Rearme manual. Al abrir el carro no se abre la vela y viceversa.
Alta protección a la humedad.

AUTOMATICA 300 SBR	300	285	190	0/20	72	72	62	380	230V F+N	
AUTOMATICA 330 SBR	330	280	220	0/20	72	72	62	380	230V F+N	

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	
NEE 350	350	300	250	0/30	84	64	56	500	230V/400V 50Hz	

AUTOMÁTICA SUPER 300 SBR	300	285	190	0/20	66	70	62	370	230V/400V 50Hz	
AUTOMÁTICA SUPER 350 SBR	350	280	220	0/20	66	70	62	370	230V/400V 50Hz	

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

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	
	NOVA12 III	70	6	150	38	29	43	1	400V 3F+N	
	NOVA12 II	70	6	150	38	29	43	1	230V F+N	
	NOVA12 III B IX	70	6	150	38	29	43	1	400V 3F+N	
	NOVA12 II B IX	70	6	150	38	29	43	1	230V F+N	
	NOVA 22 III	82	6	300	44	29	43	1,5	400V 3F+N	
	NOVA 22 II	82	6	300	44	29	43	1,5	230V F+N	
	NOVA 22 III B IX	82	6	300	44	29	43	1,5	400V 3F+N	
	NOVA22 II B IX	82	6	300	44	29	43	1,5	230V F+N	
	NOVA 32 III	98	6	400	50	24	51	2	230V F+N	
	NOVA 32 III B IX	98	6	400	50	24	51	2	400V F+N	

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	
	FTI 22 II B IX	82	6	300	43	27	43	1,5	230V F+N	
	FTI 32 III B IX	98	6	400	58	37	51	2	400V 3F+N	

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.

Disponible versión UNGER y cuba refrigerada.

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

Construidas en acero inoxidale. Cubeta y notor refrigerados. Con inversión de giro. Temperatura -2 a +4ºC. Transmisión por engranaje.

COMPLEMENTOS PICADORAS

MODELO	DIM. MÁQUINA		PVP
BOCA TRITURADORA DE TOMATE MOD 12	ø 75 x 20		
MOD 22	ø 120 x 20		
BOCA PASAPURE (PATATA..) MOD 12	ø 400 x 20		
MOD 22	ø 400 x 20		
Cuerpo en aluminio. Corte y cubeta inox.			
SET 3 EMBUDOS (15-20 Y 25) PARA EMBUTIR CON LA PICADORA			
ANILLO PARA ENSACAR			

RALLADORAS-PICADORAS

MODELO	mm RALLADORA				mm PICADORA		DIM. MÁQUINA			HP	V/Hz	PVP
	RULO		BOCA		BOCA - AGUJ. DISCO							
F TG 8	60	110	110	65	60	6	38	26	36	0,5	230V F+N	
F TG12III	75	140	140	80	70	6	50	20	46	1	400V 3F+N	
F TG12II	75	140	140	80	70	6	50	20	46	1	230V F+N	
F TG22III	75	140	140	80	70	6	61	20	46	1,5	400V 3F+N	
F TG22II	75	140	140	80	70	6	61	20	46	1,5	230V F+N	

Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado.

RALLADORAS DE QUESO Y PAN

MODELO	mm RULO		mm BOCA		Kg/h	DIM. MÁQUINA			HP	V/Hz	PVP
F GM	60	110	110	65	30	28	17	31	0,5	230V F+N	
F GM CON RULO INOX	60	110	110	65	30	28	17	31	0,5	230V F+N	
F GS III	75	140	140	80	70	38	22	38	1	400V 3F+N	
F GS III CON RULO INOX	75	140	140	80	70	38	22	38	1	400V 3F+N	
F GS II	75	140	140	80	70	38	22	38	1	230V F+N	
F GS II CON RULO INOX	75	140	140	80	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	

Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado.

Conos opcionales de 2,5 mm y 4 mm

Cuchilla rodajas de 2 mm

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	
RALLADOR DE PAN INOX	Hasta 50 Kg/h - 3000 rpm	40	38	80	0,75	230V F+N	

FILTRO MIGAS OPCIONAL

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	

Transmisión por engranaje. Grupo de corte desmontable sin herramientas

Potente motor de corriente alterna, hermético y refrigrado

SIERRAS DE HUESO Y CONGELADOS

MODELO	CINTA	CORTE mm		MESA APOYO		DIM. MÁQUINA			HP	V/Hz	PVP
	mm	ALTO	ANCHO								
SGA1550 III	1550	160	180	33	33	37	60	80	1	400V 3F+N	
SGA 1830 III	1830	190	190	41	41	41	68	94	1	400V 3F+N	
SGA 2020 III	2020	290	230	50	53	50	75	105	1	400V 3F+N	
SGI 1650 III	1650	190	190	50	41	50	69	88	1,5	400V 3F+N	
SGI 1830 III	1830	240	210	50	44	50	72	98	1,5	400V 3F+N	
SGI 2080 III	2080	270	230	60	55	60	72	155	2	400V 3F+N	
SGI 2460 III	2460	330	270	72	66	72	83	169	2	400V 3F+N	
SGI 3160 III	3160	430	360	86	81	86	100	188	3	400V 3F+N	

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

OPCIONALES

Caballete MOD 15 Y 18 ALUMINIO

Caballete MOD 20 ALUMINIO

Caballete inox MOD 16 Y 18 INOX

Versión Monofase +5%

PRENSA DE HAMBURGUESAS

MODELO	Ø hamurguesa		DIM. MÁQUINA					PVP
FPH 100	100	manual	25	19	32			

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	
30 KG CON CARRO. MONOPALA	30 kg	36	72	103	1	400V 3F+N	
50 KG CON CARRO. MONOPALA	50 kg	46	80	102	2	400V 3F+N	
50 KG CON CARRO. BIPALA	50 kg	56,5	80	104	2,5	400V 3F+N	

EMBUTIDORAS

MODELO	CAPACIDAD	mm	DIM. MÁQUINA					PVP
EMB HORIZONTAL - 7	**7 LIT**	ø 156	80	23	24			
EMB HORIZONTAL -14	**14 LIT**	ø 198	98	28	98			
EMB VERTICAL - 7	**7 LIT**	ø 156	46	30	74			
EMB VERTICAL -14	**14 LIT**	ø 198	48	35	90			

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	
	OVERD-3T	235 L	350/1500	11/60	140	70	87	1,5	400 V 3F+N	

(*) Producción para verdura ligera/pesada. Estructura Inox 304. Rejilla en el fondo para separar los sedimentos terrosos. Lavado por turbulancia.

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	
	OLAVCEN	135 L LAVADO 13 L CENTR	5-20 1-6		105	70	86	1,1	230V F+N	

Estructura Inox 304. Regulación manual. Filtro en el fondo. Cesto de centrifugado extraible, 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.

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	
	OCEN-128T	50 L	Cesto 480x285	84	59	87	1,8	230V F+N	

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

Doble velocidad 700/1400 rpm
Doble velocidad 1400/2800 rpm

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)

CORTAHORTALIZAS

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

Carenado, tapa y cubeta de corte en acero inox 304. Motor ventilado. Transmisión por correa. En dotación disco expulsor

ROBOT CUCOJET-F+6 DISCOS (E2-E10-D10-10-H10-Z3-Z7)	18,5	49	28	53	0,8	230V F+N	

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

Todos los discos, excepto el expulsor, en aluminio con cuchillas inox

PELAPATATAS

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	
5 KG CON CAJÓN Y FILTRO	5	150	270	53-52-70	0,5	400V 3F+N	
10 KG CON CAJÓN Y FILTRO	10	300	320	53-66-85	0,75	400V 3F+N	
18 KG CON CAJÓN Y FILTRO	18	250	320	53-66-95	0,9	400V 3F+N	
5 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	5	150	270	53-52-95	0,5	400V 3F+N	
10 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	10	300	320	53-66-110	0,75	400V 3F+N	
18 KG CON CAJÓN Y FILTRO	18	500	320	53-66-120	0,9	400V 3F+N	

Modelo monofase

Estructura en acero inox 304. Motor ventilado. Paredes abrasivas de fácil sustitución.Transmisión por correa.

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	
5 KG CON CAJÓN Y FILTRO	5	75	145	53-52-70	0,5	400V 3F+N	
10 KG CON CAJÓN Y FILTRO	10	150	180	53-66-85	0,75	400V 3F+N	
18 KG CON CAJÓN Y FILTRO	18	250	180	53-66-95	0,9	400V 3F+N	
5 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	5	75	145	53-52-95	0,5	400V 3F+N	
10 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	10	150	180	53-66-110	0,5	400V 3F+N	
18 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	18	250	180	53-66-120	0,9	400V 3F+N	

Modelo monofase

Estructura en acero inox 304. Motor ventilado. Paredes abrasivas de fácil sustitución.Transmisión por correa.

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	
FLW250/250	Variable	1	250	20	75	555	250	230V F+N	
FLW300/300	Variable	1	300	20-50	100	650	300	230V F+N	
FLW400/400	Variable	1	400	50-75	100	750	400	230V F+N	

Opcional: Brazo batidor para modelos LW 300 y 400

Emulsionador para modelos FLV250 y FLW250 (incluye brazo)

FLW250/250B	Variable	2	250	20	80	520	250	230V F+N	
FLW300/300B	Variable	2	300	20-50	100	650	300	230V F+N	
FLW300/400B	Variable	2	400	50-75	100	750	300	230V F+N	
FLW400/400B	Variable	2	400	50-75	100	750	400	230V F+N	
FLW400/500B	Variable	2	500	50-100	100	850	400	230V F+N	
FLW650/600B	Variable	2	600	100-300	130	1020	650	230V F+N	

De serie brazo mezclador y batidor. Opcional brazo homogeneizador para texturas más finas.
Los modelos con velocidad variable cuentan con 10 programas. Disponibles muchas más opciones. Consultar.

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	
KITCHEN PK 6	10 (58 a 220)	Ø21x17	5,2	28	36	42	325	230V F+N	
KITCHEN PK 7	10 (40 a 220)	Ø24x18	6,9	34	37	42	500	230V F+N	

FPM 5	40/250	Ø20,5x17	5	23	35	40	300	230V F+N	
FPM 7	40/250	Ø23,5x20,5	7,5	25	42	42	325	230V F+N	

FPA 10	95/175/320	Ø24,5x24	10	49	40	78	600	230V F+N	
FPA 20	95/175/320	Ø31,5x28	20	59	48	93	900	400V 3F+N	
FPA 30	95/175/320	Ø38x37	30	68	59	110	1300	400V 3F+N	
FPA 40	95/175/320	Ø40x39	40	70	61	113	1300	400V 3F+N	

FPB 10	95/175/320	Ø24,5x22	10	48	42	72	370	230V F+N	
FPB 20	95/175/320	Ø32x28	20	54	50	85	550	400V 3F+N	
FPB 30	95/175/320	Ø37x35	30	67	52	108	750	400V 3F+N	
FPB 40	95/175/320	Ø39x37	40	68	52	108	1100	400V 3F+N	

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

AMASADORAS

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	
GIBM 10 II	10 l	8 kg	35	26	26 50 50	0,5	230V F+N	
GIBM 15 II	16 l	12 kg	48	32	39 67 73	1	230V F+N	
GIBM 20 II	22 l	17 kg	56	36	39 67 73	1	230V F+N	
GIBM 30 II	32 l	25 kg	88	40	43 74 81	1,5	230V F+N	
GIBM 40 II	41 l	35 kg	112	45	48 81 83	1,5	230V F+N	
GIBM 50 II	48 l	42 kg	128	45	48 81 83	2	230V F+N	

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

Cabezal y cuba extraible. 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.
Disponible versión con variador de velocidad.

GIMR 5	7 l	5 kg	29	24	39 67 68	0,5	230V F+N	
GIMR 10	10 l	8 kg	35	26	39 67 68	0,5	230V F+N	
GIMR 15	16 l	12 kg	48	32	39 67 73	1	230V F+N	
GIMR 20	22 l	17 kg	56	36	39 67 73	1	230V F+N	
GIMR 30	32 l	25 kg	88	40	43 74 81	1,5	230V F+N	
GIMR 40	41 l	35 kg	112	45	48 81 83	1,5	230V F+N	
GIMR 50	48 l	42 kg	128	45	48 81 83	2	230V F+N	

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

Cabezal y cuba extraible. 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.
Disponible versión con variador de velocidad.

GIMF 25	30 l	25 kg	90	50	53 90 88	1,5	230V F+N	
GIMF 35	40 l	35 kg	120	56	59 93 88	1,5	230V F+N	

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

PORCIONADORAS Y BOLEADORAS

*** EXTERIORES *** 14210

MODELO	Capacidad	kg/h	DIM. MÁQUINA mm	Kw	V/Hz	PVP
PORCIONADORA PF POR	30 kg	1200	48 75 50		400V 3F+N	
Porciona masa sin fermentar, del peso que se desee (entre 50 gr y 300 gr)						
BOLEADORA PF ARR	30 kg	1200	58 61 50		400V 3F+N	
Porciona masa sin fermentar, del peso que se desee (entre 50 gr y 300 gr)						
COMBI PF PO-AR	30/35 kg	1200	77 77 145	0,84	400V 3F+N	
Incluye de serie 1 cono y 1 campana						

OPCIONALES

Conos para porcionadoras	0905	Desde 4 mØ
Campanas para boleadoras	0910	Desde 50 gr hasts 300 gr

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

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	
GDMA 500-1	26-45	210-700	65 36 43	0,50	230V F+N	

Pedal eléctrico de serie

GDSA 310	14-30	80-120	44 38 62	0,33	230V F+N	
GDSA 420	26-40	210-700	54 41 72	0,50	230V F+N	

Pedal opcional para accionar con el pie

Modelos especiales para pizza redonda.

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

Pedal eléctrico de pie de serie

Modelos para pizza rectangulares.

Diseñadas para extender masas de pizza, pan, tartas… Trabaja la masa en frio 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	
FLPF 400	40 cm		54 35 42	600	230V F+N	
FLPF 500	50 cm		64 35 42	600	230V F+N	

Rulos en acero inoxidable

CORTAPASTA (de 2 mm - 6 mm - 12 mm)						

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

IMPERIA MANUAL	22 cm		22 30 25	-		
IMPERIA MOTORIZADA	22 cm		35 37 29	190	230V F+N	

Opciones de corte (7 modelos)

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	
FRESH 43	**Inox**	430	21	49 30 18	0,45	230V F+N	
FRESH 53	**Inox**	530	20	61 30 18	0,85	230V F+N	

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

ENVASADORAS DE CAMPANA

MODELO	Barra mm	Bomba m^3/h	DIM. CÁMARA	DIM. MÁQUINA	Kw	V/Hz	PVP
BT	320	8	33x38x18	41 50 44	1,1	230V F+N	
BB	420	18	43x43x18	50 58 45	1,2	230V F+N	
BS	450	18	47x46x20	56 68 45	1,2	230V F+N	

Panel automático a membrana. Barra de pistones, sin cables. Ciclo temporizado 45" con posibilidad de finalizar a los 12" - 24" ó 36". Soldadura de 5 mm. 1 placa de propileno en dotación. Puede envasar desde el exterior (con bolsa gofrada).

BV25	260	6	35x27x18	40 47 34	0,45	230V F+N	
BV32	320	8	33x33x23	43 49 41	0,45	230V F+N	
BV42	420	12	43x43x23	53 59 49	0,90	230V F+N	
BV52	520	20	53x53x23	63 69 50	1	230V F+N	

Máxima capacidad con tapa de campana. Bombas de aceite. Vacio 99,9%. Funcionamiento automático. Soft-Air manual de serie. "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 20 programas para configurar tiempos de vacio, soldadura, atmósfera..por productos. También sirve para vacío de recipientes. Dotada con 2 placas de propileno.

Detalle Panel Mandos BV

Barra Soldadura BV

Detalle Cuba Cóncava BV

Detalle Envasado Exterior BV

OPCIONALES

Gas inerte modelos BV

Corte bolsa modelos 25-32 y 42

Corte bolsa modelos 52

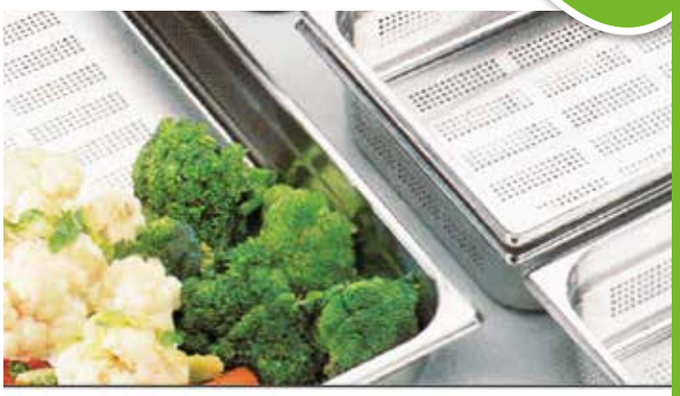
Kit envasado recipientes BV *(Precisa cubetas y tapas GN especiales)*

BOLSAS

MODELO	DIMENSIÓN	GRAMAJE	UND. CAJA	PRECIO CAJA	PVP BOLSAS 100 UNID.
BOLSAS GOFRADAS PARA ENVASADO EXTERIOR (TEMPERATURA DE USO -40ºC/+40ºC)					
G 15x30	15x30	105	2000	245€	
G 20x30	20x30	105	1600	262€	
G 25x35	25x35	105	1000	239€	
G 30x40	30x40	105	800	239€	
G 40x60	40x60	105	400	262€	
G 50x70	50x70	105	200	227€	
BOLSAS LISAS PARA ENVASADO INTERIOR (TEMPERATURA DE USO -40ºC/+40ºC)					
L 15x30	15x30	70	3200	246€	
L 20x30	20x30	70	2600	266€	
L 25x35	25x35	70	2000	299€	
L 30x40	30x40	70	1300	268€	
L 40x60	40x60	70	700	288€	
BOLSAS LISAS REFORZADAS PARA ENVASADO INTERIOR (TEMPERATURA DE USO -40ºC/+40ºC)					
LR 15x30	15x30	90	2500	213€	
LR 20x30	20x30	90	2000	227€	
LR 25x35	25x35	90	1600	266€	
LR 30x40	30x40	90	1000	227€	
LR 40x60	40x60	90	500	227€	
LR 50x70	50x70	90	350	232€	
BOLSAS ESPECIALES PARA COCCION AL VACIO (TEMPERATURA DE USO 0ºC/+110ºC)					
C 15x30	15x30	105	2500	420€	
C 20x30	20x30	105	2000	447€	
C 25x35	25x35	105	1600	521€	
C 30x40	30x40	105	1000	447€	
C 40x60	40x60	105	400	358€	

Otros gramajes, consultar precio y mínimos. Todo tipo de medidas por encargo

CUBETAS GASTRONORM PREPARACIÓN



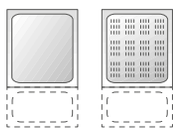
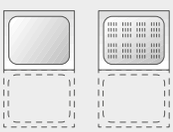
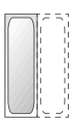
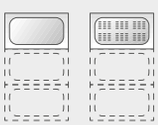
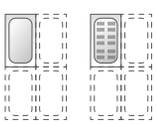
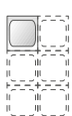
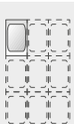
MODELO		CÓDIGO	PVP
REJILLAS INOX GASTRONORM			
GN 2/1 (650x530)	4	16008000	
GN 1/1 (325x530)	4	16008100	
TAPAS INOX GASTRONORM NORMALES			
GN 1/1		16009001	
GN 2/3		16009002	
GN 1/2		16009003	
GN 2/4		16009004	
GN 1/3		16009005	
GN 1/4		16009006	
GN 2/8		16009007	
GN 1/6		16009008	
GN 1/9		16009009	
TAPAS INOX GASTRONORM CON ORIFICIO PARA CAZO			
GN 1/1		16009016	
GN 2/3			
GN 1/2		16009019	
GN 2/4			
GN 1/3		16009017	
GN 1/4		16009018	
GN 2/8			
GN 1/6			

MODELO		CÓDIGO	PVP
TAPAS INOX GASTRONORM CON ORIFICIO PARA ASAS			
GN 1/1		16009011	
GN 1/2		16009013	
GN 1/3		16009015	
TAPAS INOX GASTRONORM CON JUNTA HERMÉTICA			
GN 1/1		16009021	
GN 2/3		16009023	
GN 1/2		16009025	
GN 1/3		16009026	
GN 1/4		16009028	
FONDOS PERFORADOS			
GN 2/1		16009300	
GN 1/1		16009301	
GN 2/3		16009302	
GN 1/2		16009303	
PERFILES DIVISORIOS			
GN 1/1		16009501	
GN 1/2		16009503	

BANDEJAS Y REJILLAS PARA PASTELERÍA

MODELO	DIM.		CÓDIGO	PVP
REJILLA	43,5 x 31,5	CROMADA	144911	
	60 x 40	CROMADA	-	
	60 x 40	INOX	-	
BANDEJA	43,5 x 31,5	ALUMINIZADA	144901	
	60 x 40	HIERRO ALUMINIZADO	144921	
	60 x 40	HIERRO PAVONADO		
	60 x 40	PERFORADA	144931	
	60 x 40	4 CANALES PERFORADO	144941 B	
	60 x 40	5 CANALES PERFORADO	144941	
	60 x 40	ACANAL + CAUCHO	144943	

CUBETAS GASTRONORM PREPARACIÓN

	MODELO	ALTURA (mm)	CAPAC. LITROS	DIMENSIONES		PERFORADAS Código	PVP PERFORADAS		PVP Código
	GN 2/1	20	-	650 mm	530 mm	16003002			16001002
		40	10,2			16003004			16001004
		65	18,8			16003006			16001006
		100	28,9			16003010			16001010
		150	43,1			16003015			16001015
		200	58,4			16003020			16001020
	GN 1/1	20	-	325 mm	530 mm	16003102			16001102
		40	5,1			16003104			16001104
		65	9,2			16003106			16001106
		100	14,2			16003110			16001110
		150	21,3			16003115			16001115
		200	28,4			16003120			16001120
	**GN 2/3**	20	-	325 mm	353 mm	16003202			16001202
		40	3,1			16003204			16001204
		65	5,6			16003206			16001206
		100	9,1			16003210			16001210
		150	13,2			16003215			16001215
		200	18,3			16003220			16001220
	**GN 1/2**	20	-	325 mm	265 mm	16003302			16001302
		40	2,0			16003304			16001304
		65	4,1			16003306			16001306
		100	6,6			16003310			16001310
		150	9,7			16003315			16001315
		200	12,7			16003320			16001320
	**GN 2/4**	40	2,6	162 mm	530 mm	-		-	16001404
		65	3,8			-		-	16001406
		100	6,0			-		-	16001410
		150	9,0			-		-	16001415
	**GN 1/3**	40	1,5	325 mm	175 mm	-			16001504
		65	2,5			16003506			16001506
		100	4,1			16003510			16001510
		150	5,8			16003515			16001515
		200	7,9			16003520			16001520
	**GN 1/4**	65	1,8	162 mm	265 mm	16003606			16001606
		100	2,8			16003610			16001610
		150	4,1			16003615			16001615
		200	5,6			16003620			16001620
	GN 2/8	65	1,5	325 mm	132 mm	-		-	16001706
		100	2,8			-		-	16001710
		150	4,3			-		-	16001715
	**GN 1/6**	65	1,0	162 mm	176 mm	-		-	16001806
		100	1,6			-		-	16001810
		150	2,4			-		-	16001815
		200	3,5			-		-	16001820
	**GN 1/9**	65	0,6	108 mm	176 mm	-		-	16001906
		100	1,0			-		-	16001910

CUBETAS CON ASA RETRACTIL: AÑADIR +7 EUROS AL PRECIO DE LA CUBETA SIN ASAS.

COCCIÓN

ÍNDICE

	PAG.
ASADORES Y HORNOS	
• HORNOS BRASAS	C 03
• HORNOS DE AHUMAR Y ROBATAS	C 05
• CHURRASQUEROS Y ASADORES	C 07
• KEBAB	C 10
COCCIÓN AL VACIO Y REGENERACIÓN	C 10
HORNOS Y FERMENTADORAS	
• HORNOS PIZZA Y PAN	C 11
• FERMENTADORAS	C 14
• HORNOS ARTESANALES LEÑA	C 15
• HORNOS CONVECCIÓN PASTELERÍA	C 16
• HORNOS MIXTOS GASTRONOMÍA	C 19
MICROONDAS-PASTELERÍA Y AUXILIARES DE PASTELERÍA	
• FREIDORAS GASTRONOMÍA	C 21
• FREIDORAS PASTELERÍA / CHURROS	C 24
• MICROONDAS	C 24
• PLANCHAS Y BARBACOAS	C 25
• SALAMANDRAS	C 26
• HORNILLOS Y PAELLEROS	C 26
COCINAS PROFESIONALES GAMA 650 ÚNICO	C 27
COCINAS PROFESIONALES GAMA 700	
• 700 ÚNICO POTENCIADAS	C 30
• 700 ÚNICO	C 32
• 700 STILE	C 36
COCINAS PROFESIONALES GAMA 900	
• 900 ÚNICO POTENCIADAS	C 44
• 980 STILE	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% mas 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, 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.

COLORES DE SERIE

En dotación:

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

HORNOS BRASA

	MÁQUINA	MODELO	PRODUCC KG/H	ºC	CAPACID	CONSUMO DIARIO	KW	DIMENSIONES	PESO	PVP
	HORNO 50 CUBIERTOS	B-300	10	250-350 C	4	3-6	3	71x55x50+39	110	
	HORNO 90 CUBIERTOS	B-400	20	250-350 C	5	5-8	4,5	71x70x64+42	160	
	HORNO 110 CUBIERTOS	B-500	30	250-350 C	7	8-12	7,5	91x70x60+47	210	
	Horno+armario caliente superior mod 300	C-300						71x55x23	27	
	Horno+armario caliente superior mod 400	C-400						71x70x33	38	
	Horno+armario caliente superior mod 500	C-500						91x70x33	45	
	Horno+estante mod 300	OC-300						71x55x23	14	
	Horno+estante mod 400	OC-400						71x70x33	17	
	Horno+estante mod 500	OC-500						91x70x33	20	
	Horno+mesa neutra mod 300	S-300						71x55x97	48	
	Horno+mesa neutra mod 400	S-400						71x70x83	52	
	Horno+mesa neutra mod 500	S-500						91x70x75	55	

OPCIONALES

	Cortavientos + chimenea mod B-300								
	Cortavientos + chimenea mod B-400 y 500 Acabado Inox								
	Mesa patas de apoyo 300	M-300						62x42x92	40
	Mesa patas de apoyo 400	M-400						60x55x82	45
	Mesa patas de apoyo 500	M-500						80x55x82	54
	Parrilla 300 (380 x 570)	h = 5mm							
	Parrilla 400 (530 x 570)	h = 5mm							
	Parrilla 500 (530 x764)	h = 5mm							
	Rejilla para carbón 300 (5 piezas)	h = 5mm							
	Rejilla para carbón 400 (5 piezas)	h = 5mm							
	Rejilla para carbón 500 (5 piezas)	h = 5mm							
	Plancha hierro fundido 42x31	h = 5mm							
	Plancha hierro fundido estriada 32x26	h = 5mm							
	Sartén de hierro fundido redonda ø 18	h = 5mm							
	Sartén de hierro fundido redonda ø 20	h = 5mm							
	Sartén de hierro fundido estriada redonda ø 26	h = 5mm							
	Ruedas								
	Pinzas								

HORNOS DE AHUMAR Y BARBACOAS

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

HORNOS DE AHUMAR

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

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.

BARBACOAS DE CARBÓN

	MÁQUINA	MODELO		DIMENSIONES MÁQUINA	PESO	PVP
	ROBATA DROP IN	**R90D**		90x59x69	192	
	ROBATA DROP IN	**R120D**		120x59x69	221	
	ROBATA CON MESA	**R90T**		98x69x70	232	
	ROBATA CON MESA	**R120T**		144x69x70	252	
	ROBATA CON MESA Y LATERALES	**R90TT**		134x83x70	245	
	ROBATA CON MESA Y LATERALES	**R120TT**		180x83x70	268	
	ROBATA CON MESA Y SOPORTES	**R90S**		98x69x125	276	
	ROBATA CON MESA Y SOPORTES	**R120S**		144x69x125	307	
	ROBATA CON MESA Y LATERALES Y SOPORTES	**R90ST**		134x83x125	289	
	ROBATA CON MESA Y LATERALES Y SOPORTES	**R120ST**		180x83x125	323	

Varios niveles de trabajo y distintas temperaturas.
Soportes para apoyar pinchos.
Niveles altos para mantener la comida caliente.

	HIBACHI	**HB**	40x25x25	26	
	YAKITORI	**YT**	69x26x25	43	

Barbacoa de sobremesa para poder asar junto al cliente.

CHURRASQUEROS Y ASADORES

Una manera saludable de cocinar

Asadores Planetarios

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

Churrasqueros

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

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

ASADORES Y CHURRASQUEROS

ASADORES MURALES ELÉCTRICOS

MÁQUINA	MODELO		DIMENSIONES	KW	VOLTAJE	PVP
ASADOR ELECT 4 POLLOS	4PE	1 espada x 76	92x39x39	1x1,8	230 F+N	
ASADOR ELECT 6 POLLOS	6PE	1 espada x 96	112x39x 39	1x2,5	230 F+N	

ASADOR ELECT 12 POLLOS	12PE	3 espada x 76	92x39x65	3x1,8	400 3F+N	
ASADOR ELECT 18 POLLOS	18PE	3 espada x 96	112x39X65	2,5x3	400 3F+N	
ASADOR ELECT 24 POLLOS	24PE	6 espada x 76	92x39x122	6x1,8	400 3F+N	
ASADOR ELECT 36 POLLOS	36PE	6 espada x 96	112x39x122	6x2,5	400 3F+N	

1 motor y 1 resistencia con regulador para cada espada. Bandeja extraible 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		
ASADOR GAS 6 POLLOS	6PG	1 espada x 96	112x39x 39	6,5		

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

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		

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		

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

Ahorro del 30% de energía y tiempo.
Un motor para cada espada + un motor para el disco. En los modelos con espadas interiores, las piezas interiores deben ser más pequeñas.

Modelos carbón por encargo

ASADORES PLANETARIOS ELÉCTRICOS

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

ASADORES PLANETARIOS EXPOSITORES ELÉCTRICOS (ISLA)

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

Carro soporte opcional. Puerta de cristal a ambos lados.

ASADORES PLANETARIOS DE LEÑA

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

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

Disponible modelos eléctricos. Mismo precio. Modelos carbón por encargo.
Motor reductor independiente por cada espada. Espadas en dotación de 50 cm + mango extraible ***(medianas, pequeñas, grandes y horquilla)****. Distancia entre nivel aprox. 17 cm y entre ganchos 12 cm.*

OPCIONALES ASADORES

Carro con ruedas para modelo 42 -84
Carro con ruedas para modelo 105-126
Carro con ruedas para Double grill
Armario caliente para 42-84
Armario caliente para 105-126
Parrillas para chuletas
Rulo para patatas
Espada
Gancho
Bolsa de gomas

OPCIONALES CHURRASQUEROS

Carro con ruedas para modelo 14-20
Carro con ruedas para modelo 29
Armario neutro para 14-20
Armario neutro para 29
Espada de 50 cm
Gancho

KEBAB ELÉCTRICOS

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

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

KEBAB GAS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	KW	T		PVP
KEBAB 2 QUEMADORES	EKG2	45x58x77	3x2	6		
KEBAB 3 QUEMADORES	EKG3	51x58x93	3x3	9		
KEBAB 4 QUEMADORES	EKG4	51x65x110	4x3	12		
KEBAB 5 QUEMADORES	EKG5	59x757x129	5x3	15		

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

COCCION AL VACIO Y REGENERACIÓN

	MIN-MAX	LITROS	VELOC.	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
GRL VACK 60	1º A 95ºC	hasta 70 l	6 l/min	1650	15x24x38	220/50	

10 programas. Resolución 0,1ºC. Aviso nivel del agua. Cocción aplazada. Alarma de alcance temperatura de cocción.
Sonda al corazón opcional con función Delta T.Programa de bajo consumo.
Cocción y regeneración a baja temperatura que optimiza los recursos y mejora las propiedades organolépticas de los alimentos.

GRL STACK	40º A 95ºC	hasta 25 l	6 l/min	2000	35x66x32	220/50	

10 programas. Resolución 0,3ºC.. Cocción aplazada. Alarma de alcance temperatura de cocción.
Sonda al corazón opcional con función Delta T.Programa de bajo consumo.
Cocción y regeneración a baja temperatura que optimiza los recursos y mejora las propiedades organolépticas de los alimentos.

OPCIONALES

BOLAS POLIPROPILENO (bolsas de 250 unid)

SONDA

HORNOS PIZZA

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	
	4+4 PIZZAS DE 18 CM ECO	**XP2**	56x53x45	(0,95+0,8)x2	3,5	230 F+N	
	4+4+4 PIZZAS DE 18 CM ECO	**XP3**	57x51x65	(0,95+0,8)x3	5,3	230 F+N	
	MODELO PUERTA DE CRISTAL (Por puerta)						
	Hasta 320ºC. Suelo refractrio.. Resistencia superior e inferior. No luz interior. Cámara de 40 39*						
	4 PIZZAS DE 18 CM	**B-1/40**	56x50x28	0,8+0,8	1,6	230 F+N	
	4 + 4 PIZZAS DE 18 CM	**B-2/40**	56x50x43	(0,8+0,8)+0,8	2,4	230 F+N	
	Hasta 320ºC. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 41x36x9						
	Disponible versión con puerta cristal y luz						
	4 PIZZAS DE 25 CM	**B-1/50**	92x70x36	2,5+2,5	5	230/400*	
	4 + 4 PIZZAS DE 25 CM	**B-2/50**	92x70x53	(2,5+2,5)+2,5	7,5	400 3F+N	
	Hasta 500ºC. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 62x50x12						
	Disponible versión con puerta cristal y luz						
	4 PIZZAS DE 33 CM	**B-4**	98x92x42	2,4+2,4	4,8	230/400*	
	4 + 4 PIZZAS DE 33 CM	**B-44**	98x92x75	2X(2,4+2,4)	9,6	400 3F+N	
	Hasta 500ºC. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x66x14						
	Opcional: Techo refractario						
	6 PIZZAS DE 33 CM	**B-6**	98x122x42	3,6+3,6	7,2	400 3F+N	
	6 + 6 PIZZAS DE 33 CM	**B-66**	98x122x75	2X(3,6+3,6)	14,4	400 3F+N	
	Hasta 500ºC. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x99x14						
	Opcional: Techo refractario						
	3 PIZZAS DE 36 CM (10 DE 21)	**B-XL3L**	136x60x42	2,2+2,2	4,4	230/400*	
	3+3 PIZZAS DE 36 CM (10+10 DE 21)	**B-XL33L**	136x60x75	2x(2,2+2,2)	8,8	400 3F+N	
	Hasta 500ºC. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x43x14						
	Versión Digital						
	6 PIZZAS DE 36 CM	**B-XL6L**	136x96x42	4,5+4,5	9	400 3F+N	
	6+6 PIZZAS DE 36 CM	**B-XL66L**	136x96x75	2x(4,5+4,5)	18	400 3F+N	
	ANCHO ESPECIAL.Hasta 500ºC.Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x72x14.						
	Versión Digital						
	9 PIZZAS DE 36 CM	**B-XL9**	136x132x42	6,6+6,6	13,2	400 3F+N	
	9+9 PIZZAS DE 36 CM	**B-XL99**	136x132x75	2x(6,6+6,6)	26,4	400 3F+N	
	Hasta 500ºC. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x108x14						
	Versión Digital						

Cada cámara posee termostato independiente, suelo refracctario y resistencia blindada superior e inferior, alcanzando altas temperaturas para obtener una pizza crujiente en 3 y 5 mínutos. Puerta con doble cristal.

HORNOS PIZZA Y PANADERÍA 60x40

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
2 B 60X40/ 4 PIZZAS DE 36 CM	**T-4**	110x107x42	3,5+3,5	7	400 3F+N	
4 B 60X40/ 8 PZZAS DE 36 CM	**T-44**	110x107x75	2x(3,5+3,5)	14	400 3F+N	
Hasta 500ºC. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 82x84x17. Bivalente para pan						
4 B 60X40/ 6 PIZZAS DE 36 CM	**T-6L**	150x107x42	5+5	10,2	400 3F+N	
8 B 60X40/ 12 PZZAS DE 36 CM	**T-66L**	150x107x75	2x(5+5)	20,4	400 3F+N	
Ancho especial. Hasta 500ºC. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x84x17. Bivalente para pan.						
5 B 60X40/ 9 PIZZAS DE 36 CM	**T-9**	150x131x42	7,5+7,5	15	400 3F+N	
10 B 60X40/ 18 PZZAS DE 36 CM	**T-99**	150x131x75	2x(7,5+7,5)	30	400 3F+N	
Hasta 500ºC. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x108x17. Bivalente para pan						

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

HORNOS PIZZA-PAN Y GASTRONOMÍA A CONVECCIÓN

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES MÁQUINA	DIMENSIONES CÁMARA	POTENCIA KW	VOLTAJE	PVP
4 PIZZA DE 35 CM+CONVECCIÓN	**4 AIR**	116x111x38	72x72x18	8,3	400 3F+N	
6 PIZZA DE 35 CM+CONVECCIÓN	**6 AIR**	152x111x38	108x72x18	12,2	400 3F+N	
9 PIZZA DE 35 CM+CONVECCIÓN	**9 AIR**	152x147x38	108x108x18	18	400 3F+N	

VAPOR OPCIONAL

Digital. Cámara en acero inox. Superponibles. Resistencias incorporadas en la piedra.
Cocción homogénea, rápida y económica. Permite cocinar gastronomía, pastelería...
Hasta 500ºC. Resistencias superiores e inferiores independientes.

HORNOS PIZZA PAN Y REPOSTERÍA DE BAJO CONSUMO

2B 60*40/ 4 PIZZAS DE 40 CM	**4 V**	142x122x40	82x84x17,5	8,5	400 3F+N	
2B 60*40/ 6 PIZZAS DE 40 CM	**6 V**	183x122x40	123x84x17,5	13	400 3F+N	
2B 60*40/ 6 PIZZAS DE 35 CM	**9 V**	183x146x40	123x108x17,5	19	400 3F+N	

VAPOR OPCIONAL **1.700€** **CAMPANA EXTRACTORA**

CÁMARA DE FERMENTACIÓN **4.660€** **KIT DE CONDENSACIÓN**

Ejemplo:
Hornos superpuestos
+ Cámara de fermentación

25% DE AHORRO RESPECTO TRADICIONALES
*Posible hasta 3 alturas. 4 bandejas *cámara.*

Digital. Superponibles. Cámara completamente en piedra refractaria, con resistencia incorporadas en la piedra.
Su sistema de cocción ahorra un 25% de energía. Hasta 500ºC. Resistencias superiores e inferiores independientes.

HORNOS PIZZA GAS

4 PIZZAS DE 30 CM	**G-4**	100x106x56	62x62x15	16,1		
6 PIZZAS DE 30 CM	**G-6**	100x136x56	62x92x15	21,5		
9 PIZZAS DE 30 CM	**G-9**	130x136x56	92x92x15	27		

Hasta 450ºC. Se pueden superponer hasta 3 unidades. Complemento junta de unión = 350 € PVP. Chimenea opcional: 360€ PVP

HORNOS PIZZA CINTA

MÁQUINA	MODELO	PRODUCCIÓN UDS Ø25	PRODUCCIÓN UDS Ø32	DIMENSIONESØ25 CÁMARA	DIMENSIONESØ25 MÁQUINA	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
HORNO CINTA 120	**HPPC120**	30	15		124x63x30	2+2	4	230 F+N	
HORNO CINTA 160	**HPPC160**	40	25		169x63x30	3+3	6	400 3F+N	

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

HORNO CINTA 4054	**C-40-54**	40	20	40x54x10	143x99x45	3+4,4	7,4	400 3F+N	
HORNO CINTA 5075 + soporte	**C-50-75**	80	30	50x75x10	186x121x103	5,6+8,2	13,8	400 3F+N	

Versión gas mod 4054 - 5075 - 65100 …

HORNO CINTA 65100 + soporte	**C-65-100**	120	80	65x100x10	207x132x109	7,2+10,8	18	400 3F+N	
HORNO CINTA 80100 + soporte	**C-80-110**	150	90	80x110x10	225x156x113	12+12	24	400 3F+N	

Hasta 320ºC. 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.

Ejemplo: Hornos superpuestos

FERMENTADORAS

FB x L3L y 33L	6 (60x40)	136x49x90	2		230V F+N
FB x L6L y 66L	18 (60x40)	136x85x90	2		230V F+N
FB x L9L y 99L	18 (60x40)	136x120x90	2		230V F+N
FT4 y 44	12 (60x40)	110x97x90	2		230V F+N
FT4 x 3	6 (60x40)	110x97x55	2		230V F+N
FT6 y 66	12 (60x40)	110x120x90	2		230V F+N
FT6 x 3	6 (60x40)	110x120x55	2		230V F+N
FT9 y 99	18 (60x40)	150x120x90	2		230V F+N
FT9 x 3	9 (60x40)	150x120x55	2		230V F+N

Hasta 60ºC . Con cubeta para agua.

SOPORTES

MODELO	DIMENSIONES	PVP	MODELO	DIMENSIONES	
B-4	98x82x96		**T-4**	111x85x96	
B-44	98x82x86		**T-44**	111x85x86	
B-6	98x111x96		**T-6**	151x82x96	
B-66	98x111x86		**T-66**	151x82x86	
			T-9	151x121x96	
B-XL3L	135x49x96		**T-99**	151x121x86	
B-XL33L	135x49x86				
B-XL6L	131x85x96				
B-XL66L	131x85x86		**G-4**	101x84x96	
B-XL9	131x124x96		**G-6**	101x114x96	
B-XL99	131x124x86		**G-9**	131x114x96	

HORNOS ARTESANALES DE LEÑA - GAS FIJOS

MÁQUINA	MODELO	CAPACIDAD PIZZA LEÑA	GAS	Ø	DIMENSIONES	PVP LEÑA	PVP GAS
HORNO CUADRADO+SOPORTE	LGC 4	4	5	30	140x145x185		
	LGC 6	6	8	30	160x165x185		
	LGC 8	8	9	30	170x175x185		

Decoración frontal desde

Resto 2 laterales y techo decorado desde

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

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

HORNO PENTAGONAL+SOPORTE	LGP 4	4	5	30	150x150x185		
	LGP 6	6	8	30	170x170x185		
	LGP 8	8	9	30	180x180x185		

Decoración frontal (tres paredes chaflán)

Decoración resto dos laterales desde

Estructura en acero negro, interior de ladrillo refractario.

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

HORNO REDONDO BÓVEDA	LGR 4	4	5	30	145x150x190		
+SOPORTE	LGR 6	6	8	30	160x170x200		
	LGR 8	8	9	30	175x180x200		

Decoración completa tipo mosaico desde

Estructura en acero negro, interior de ladrillo refractario.

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

HORNO ESFERA DE CEMENTO	LGE 4	4	5	30	140x140x185		
	LGE 6	6	8	30	160x165x185		
	LGE 8	8	9	30	170x175x185		

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		
	LGR 16G	14		30	195x190x185		

Combinado leña+gas: Añadir al precio del modelo gas

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		
	LGE 16G	14		30	160x165x185		

Combinado leña+gas: Añadir al precio del modelo gas

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

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	

Opcional "G": Grill y funciones adicionales estático y descongelación:
Electromecánico. Paso de las guias 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores.

HORNO 4 60x40+HUMIDIFICADOR	**EP464H**	79x78x64	3,4	1 IC	-	220V F+N	

Electromecánico. Paso de las guias 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores.

HORNO 6 60x40	**EP664**	94x93x83	8,4	2 IC	-	400V 3F+N	
HORNO 10 60x40 + VAPOR	**EP1064V**	94x93x115	16	3 IC	-	400V 3F+N	

Electromecánico. Paso de las guias 74 mm. Doble cristal.

HORNO 16 60x40 +VAPOR	**EP1664V**	99x103x192	30	5 IC	-	400V 3F+N	

Electromecánico. Paso de las guias 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Carro extraible en dotación.

Opcional: 2º carro extraible

HORNOS CONVECCION GAS

HORNO GAS 4 60x40 +VAPOR	**GP464V**	94x98x99	9	1 IC	-	220V F+N	
HORNO GAS 6 60x40 +VAPOR	**GP664V**	94x98x110	13	2 IC	-	220V F+N	
HORNO GAS 10 60x40 +VAPOR	**GP1064V**	94x98x139	18	2 IC	-	220V F+N	

Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Chimenea de serie.

HORNO GAS 16 60*40 TOUCH	**GP1664TVT**	99x103x217	30	5 IC	-	220V F+N	

Programable. Paso de las guias 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Chimeneas de serie Carro extraible en dotación

Opcional: 2º carro extraible

FERMENTADORAS

FERMENTADORA 8		60x55x84	1,2			220V F+N	
FERMENTADORA 8		80x66x84	2,4			220V F+N	
FERMENTADORA 12		94x91x80	2,4			220V F+N	

Paso de las guias 70 mm. Regulación temperatura de 30ª a 60ªC

Carros y bandejas panadería ver apartado Inox

HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS

HORNOS CONVECCION Y MIXTOS ELÉCTRICOS (GN)

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	M	BAND DOTAC	VOLTAJE	PVP
HORNO 4 GN 1/1 CONVEC+ HUMID+ GRILL	**EG411HG**	79x75x64	5,2	2		400 3F+N	

Electromecánico. Paso de las guias 73 mm. Doble cristal. Superponible(ver kit).
8 opciones de cocción: Estático, ventilado, grill, descongelación…

HORNO 7 GN 1/1+VAPOR	**EG711V**	94x93x83	8,4	2 IC		400 3F+N	
HORNO 10 GN 1/1+VAPOR	**EG1011V**	94x93x115	16	3 IC		400 3F+N	

Electromecánico.Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo.

HORNO 6 COMPACTO GN 1/1 TOUCH+VAPOR	**EG611CTV**	50x90x68	7,8	1 IC		400 3F+N	
HORNO 10 COMPACTO GN 1/1 TOUCH+VAPOR	**EG1011CTV**	50x90x95	15,4	2 IC		400 3F+N	

Especialmente indicado para espacio reducido. Programable. Sonda de serie. Vapor directo

HORNO 20 GN 1/1+VAPOR	**EG2011TV**	99x103x192	30	5 IC		400V 3F+N	

Carro extraible en dotación. Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo.

Opcional: 2º carro extraible

HORNOS MIXTOS DIRECTOS GAS (GN)

HORNO 4 1/1+VAPOR	**GG411V**	94x98x99	9	1 IC		220V F+N	
HORNO 6 1/1+ VAPOR	**GG611V**	94x98x110	13	2 IC		220V F+N	
HORNO 10 1/1+VAPOR	**GG1011V**	94x98x139	18	2 IC		220V F+N	

Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Chimenea de serie

HORNO 20 1/1 TOUCH VAPOR	**GG2011TV**	99x103x214	30	5 IC		220V F+N	

Carro extraible en dotación. Programable. Inversión de ciclo. Doble cristal.

Opcional: 2º carro extraible

SOPORTES

SOPORTE HORNO 4 (429*345) CON PORTABANDEJAS

SOPORTE HORNO 4 60*40 CON PORTABANDEJAS

SOPORTE HORNO 6 Y 10 CON PORTABANDEJAS

Carros y bandejas panadería ver apartado Inox

HORNOS GASTRONOMÍA SERIE STILE

HORNOS CONVECCION ELÉCTRICOS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	M	VOLTAJE	PVP
HORNO 5 1/1	OME52	87x78x76	6,3		400 3F+N	
HORNO 7 1/1	OME72	87x78x78	9,6		400 3F+N	
HORNO 10 1/1	OME102	87x78x98	12,6		400 3F+N	

*Electromecánico Con inversión de ciclo. Dos velocidades. Hunidificador. Doble cristal. Bivalente 60*40*

HORNOS CONVECCIÓN GAS

HORNO 7 1/1	OMG 52	87x78x76	6,3		230 F+N	
HORNO 7 1/1	OMG72	87x78x78	16,5		230 F+N	
HORNO 10 1/1	OMG102	87x78x98	19		230 F+N	

*Electromecanico Con inversión de ciclo. Dos velocidades. Hunidificador. Doble cristal. Bivalente 60*40.*

SOPORTE OMG-OME 5 Y 7
SOPORTE OMG-OME 10
PORTABANDEJAS

HORNOS MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS

HORNO 5 1/1	OCE51 M	82x78x77	7,25		400 3F+N	
HORNO 7 1/1	OCE71 M	82x78x94	12,5		400 3F+N	
HORNO 10 1/1	OCE101 M	82x78x115	14,5		400 3F+N	

Electromecanico Con inversión de ciclo. Doble cristal. Bisagras.

HORNOS MIXTOS DIRECTOS GAS

HORNO 5 1/1	OCG51 M	82x78x77	8,5		230 F+N	
HORNO 7 1/1	OCG71 M	82x78x94	12		230 F+N	
HORNO 10 1/1	OCG101 M	82x78x115	16		230 F+N	

Electromecanico Con inversión de ciclo. Doble cristal.

SOPORTE + PORTABANDEJAS OCE-OCG 5 y 7
SOPORTE + PORTABANDEJAS OCE-OCG 10

HORNOS MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS

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

Versión multiccoking (control de tiempo en cada nivel)

Horno mixto directo, eléctrico. Multifunción: convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento △T
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. Autodiagnosis con alarmas.

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

Versión multiccoking (control de tiempo en cada nivel)

Horno mixto directo, gas. 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. Autodiagnosis con alarmas.

Kit control humedad Chef
Kit lavado (5 programas) Chef
Kit usb Chef
Kit sonda interna Chef
Kit sonda externa Chef

Soporte Horno 4-6-10
Soporte Horno 10 (2/1)
Portabandejas 4-6-10
Soporte Horno 10 (2/1)
Kit Guías 6 (60x40)
Kit Guías 10 (60x40)

HORNOS MÁXI MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	M	BAND DOTAC	VOLTAJE	PVP
HORNO MAXI 20 1/1	MC201E	99x86x195	27,7			400 3F+N	
HORNO MAXI 40 1/1	MC202E	99x119x195	54,7			400 3F+N	

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 guías para convertirse en panadería.

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

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.

Carro (2º) 20 1/1
Carro (2º) 20 2/1
KIT GUÍAS 20 (60x40)

Carro Platos 60x285ø
Carro Platos 102x285ø
Funda térmica

FREIDORAS-PLANCHAS-MICROONDAS Y SALAMANDRAS

FREIDORAS CON ELEVACIÓN AUTOMÁTICA DEL CESTO

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	KW	VOLTAJE	PVP
FREIDORA AUTOMÁTICA GAS	**SUPERFRY GAS**	40x90x90	25	230 F+N	

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	

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 +- 1º 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

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

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

FREIDORAS ELÉCTRICAS

FREIDORA E BANCO 4 L	FPBE4	NO	21x41x32	12x21,5x11	2,2	230 F+N	
FREIDORA E BANCO 7 L (Con contactor)	FPBE7C	NO	29x41x32	19x22x11	3,5	230 F+N	

FREIDORA E BANCO 4+4 L	FPBE44	NO	38x41x32	12x21,5x11	2,2x2	230 F+N	
FREIDORA E BANCO 7+7 L (Con contactor)	FPBE77C	NO	56x41x37	19x22x11	3,5x2	230 F+N	

FREIDORA E BANCO GR 7 L (Con contactor)	FPBE7GC	SI	32x53x43	19x22x11	3,5	230 F+N	
FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7 L II (Con contactor)	FPBE7GP	SI	32x53x43	19x22x11	4,5	230 F+N	
FREIDORA E BANCO GR 7 L III	FPBE7GT	SI	32x53x43	19x22x11	4,5	400 3F+N	

FREIDORA E BANCO GR 7+7 L (Con contactor)	FPBE77GC	SI	62x53x43	19x22x11	3,5x2	230 F+N	
FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7+7 L II (Con contactor)	FPBE77GP	SI	62x53x43	19x22x11	4,5x2	230 F+N	
FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7+7 L III	FPBE77GT	SI	62x53x43	19x22x11	4,5x2	400 3F+N	

FREIDORA DE BANCO 10 L	FPBE10GT	SI	38x55x43	25,5x25,5x11	7,5	400 3F+N	
FREIDORA DE BANCO 10+10 L	FPBE102GT	SI	74x55x43	25,5x25,5x11	7,5x2	400 3F+N	

FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 10 LIT	FPME10GT	SI	40x60x103	25,5x25,5x11	7,5	400 3F+N	
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 10+10 LIT	FPME102GT	SI	80x60x103	25,5x25,5x11	7,5x2	400V 3F+N	

Mayores producciones ver gama único

FREIDORAS

MÁQUINA	MODELO	GRIFO	DIMENSIONES	DIM CESTO	KW	VOLTAJE	PVP

FREIDORAS CESTO ANCHO ESPECIAL

FREIDORA BANCO GAS 21 LIT	**6PFRG21**	SI	70x65x29	60,5x33x7	18		

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

FREIDORA MUEBLE GAS 45	**7FPG45**	SI	80x73x90	66,5x33,9x7	28		

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	
FREIDORA BANCO ELECTRICA 30 L	**XFPBE30**	SI	65x67x37	57x41,5x10,5	15	400 3F+N	

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

Cestas especiales para productos que necesiten gran superficie o para pastelería

MANTENEDOR FRÍTOS

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

Cuba inferior neutra

FREIDORAS PARA CHURROS

FREIDORA CHURROS ELEC 30 LIT	**FCHRE30**		80x85x85		15	400 3F+N	
FREIDORA CHURROS GAS 30 LIT	**FCHG30**		80x85x85		25		

DOSIFICADOR PARA CHURROS 2 LIT							

MICROONDAS

MICROONDAS INOX GRILL	Plato giratorio	**B620**		49x40x28		1,4	230 F+N	

1 Magnetron. 23 litros. Plato giratorio.

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

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

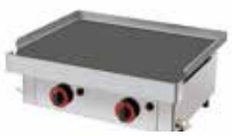
PLANCHAS A GAS

PLANCHA GAS 40 CON PIEZO 6 mm	PG40	42x47x23	3,2	1 Quemador
PLANCHA GAS 60 CON PIEZO 6 mm	PG60	62x47x23	6,4	2 Quemadores
PLANCHA GAS 80 CON PIEZO 6 mm	PG80	82x47x23	9,6	3 Quemadores
PLANCHA GAS 100 CON PIEZO 6 mm	PG100	102x47x23	9,6	3 Quemadores

Disponible versión plancha "rectificada"

PLANCHA 40 + FUEGO	P4F	82x47x23	4+3,2	1F + Quemador
PLANCHA 60 + FUEGO	P6F	102x47x23	4+6,4	1F + 2 Quemador

2 FUEGOS Y PLANCHA	PG2F	121x47x23	4+6,4+4	2F + 1 Quemador



PLANCHA GAS ANTIADHERENTE 40-10 mm	XPG40C	40x45x31	1x3,4	1 Quemador
PLANCHA GAS ANTIADHERENTE 60 40-10 mm	XPG60C	60x45x31	2x2,75	2 Quemador
PLANCHA GAS ANTIADHERENTE 80 40-10 mm	XPG80C	80x45x31	3x2,75	3 Quemador

Plancha cerámica. Disponibles también en versión 6 y 15 mm.

PLANCHAS GAS 60 CROMO · 8 mm (30 mc)	PG60C	62x47x 23	6,4	2 Quemadores
PLANCHAS GAS 80 CROMO · 8 mm (30 mc)	PG80C	82x47x 23	9,6	3 Quemadores

Con válvula termostática.

PLANCHAS GAS 60 CROMO · 15 mm (50 mc)	PPIG60C	62x51x31	5,8	placa 55X40 (2 q)
PLANCHAS GAS 80 CROMO · 15 mm (50 mc)	PPIG80C	82x51x31	8,7	placa 75X40 (3 q)

PLANCHAS ELÉCTRICAS

PLANCHA ELECTRICA 40-6 mm	XPE46	40x45x23	3 230V 1N	Plancha 39x40
PLANCHA ELECTRICA 60-6 mm	XPE66	60x45x23	5 230V 1N	Plancha 59x40
PLANCHAS ELÉCTRICAS 80-6 mm	XPE86	80x45x23	6 230V 1N	Plancha 79x40

Disponibles en revestimiento cerámico de 6-10 y 15 mm.

PLANCHA ELECTRICA 60 ACERO 15 mm	PPIE60	61x53x31	4 230V 1N	Plancha 55x40 (2 q)
PLANCHA ELECTRICA 80 ACERO 15 mm	PPIE80	81x53x31	6 230V 1N	Plancha 75x40 (3 q)

PLANCHA ELECT. 60 CROMO 15 mm (50 mc)	PPIE60C	61x53x31	4 230V 1N	Plancha 55x40 (2 q)
PLANCHA ELECT. 80 CROMO 15 mm (50 mc)	PPIE80C	81x53x31	6 230V 1N	Plancha 75x40 (3 q)

BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA

BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 35	BCG35	38x46x24	7	1 válv/2 quem
BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 60	BCG60	62x46x24	14	2 válv/4 quem
BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 90	BCG90	92x46x24	21	3 válv/6 quem

Incluyen en dotación 1, 2 ó 3 bolsas de piedra volcánica, respectvamente. Vida útil 6+6 meses Aprox.

AUXILIARES DE COCINA

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP

SALAMANDRAS PROFESIONALES

SALAMANDRA FIJA GAS	**OSG/75**	76x43x50	6		-	

Construida en acero inox 304. Quemadores de cerámica refractaria que irradian uniformemente. Encendido piezo eléctrico.

SALAMANDRA GAS	**OSG/52**	63X38X58	5		-	

Construida en acero inox 304. Quemadores de cerámica refractaria que irradian uniformemente. Encendido piezo eléctrico.

SALAMANDRA FIJA ELÉCTRICA	**SPE60**	60x36x36	3,5 (2,25+1,25)		230V F+N	
SALAMANDRA FIJA ELÉCTRICA	**SPE80**	80x36x36	4,5 (3+1,50)		230V F+N	

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		230V F+N	
SALAMANDRA TECHO MÓVIL ELÉCTRICA	**OSE/65M**	65x48x57	3,9		230V F+N	

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

SALAMANDRA FAST FOOD TECHO MÓVIL	**OSRE/40M**	40x55x52	3		230V F+N	
SALAMANDRA FAST FOOD TECHO MÓVIL	**OSRE/57T**	57x58x52	4,5		400V 3F+N	
SALAMANDRA FAST FOOD TECHO MÓVIL	**OSRE/74T**	74x58x52	5,3		400V 3F+N	

Construida en acero inox 304. Resistencias protegidas por vidrio difusor que multiplican el calor.

HORNILLOS Y PAELLEROS

1 PLACA INDUCCION	**G1I**	33x43x10	3		230V F+N	

Estructura en inox.Placa de cristal endurecido zona de calor de 22 cm ø

ENCIMERA 1F	**6PFBG01**	35x65x29	4,5			
ENCIMERA 2F	**6PFBG02**	70x65x29	9			

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

HORNILLO PAVIMENTO 12 KW	**FBG 661**	60x60x50	12			
HORNILLO PAVIMENTO 18 KW	**FBG 662**	60x60x50	18			

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

PAELLERO 1 QUEMADOR	**PS 12**	63x37x23	12		25 Ø	
PAELLERO 2 QUEMADORES	**PS 28**	80x50x23	2,8		45 Ø	

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

OTROS AUXILIARES

Ver apartado cafetería y buffet respectvamente

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 integramente 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	6UCBG02	35x63x29	6+3,5	9,5		
	4 F TOP	6UCBG04	70x63x29	2x6+2x3,5	19		
	Quemadores de 90mm y 120 mm de ø. Grifos con válvulas de seguridad por temocopia. Encimera de gas, estampada con anti-derborda-miento. Encendido automático del quemador opcional.						
	4 F + HORNO GAS	6UCBG14FG	70x63x90	2x6+2x3,5+6	23		
	4 F + HORNO ELECTRICO	6UCBG14FV	70x63x90	2x6+2x3,5+3	19	230V 1F+N	
	Suplemento encendido eléctrico del plano de cocción (c/ 2 f)						
	Horno GN 1/1. El eléctrico es ventilado 230v						
	Quemadores de 90mm y 120 mm de ø. Grifos con válvulas de seguridad por temocopia. Encimera de gas, estampada con anti-derborda-miento. Encendido automático del quemador opcional.						
	FRY TOP GAS 35 LISO	6UFTG35LB	35x63x29	6	6	Plancha 34x51	
	FRY TOP 35 LISO CROMO	6UFTG35LC	35x63x29	6	6	Plancha 34x51	
	Opcional peto antisalpicaduras						
	Plancha en acero especial de 34x51x12						
	Quemadores de llama esterilizada y grifo termostático que regula la temperatura hasta 300º. Encendido piezoeléctrico.						
	FRY TOP GAS 70 LISO	6UFTG70LB	70x63x29	6 + 6	12	Plancha 69x51	
	FRY TOP GAS 70 LISO CROMO	6UFTG 70 LC	70x63x29	6 + 6	12	Plancha 69x51	
	FRY TOP GAS 70 LISO-RIZADO	6UFTG70LR	70x63x29	6 + 6	12	Plancha 69x51	
	Opcional peto antisalpicaduras						
	Plancha en acero especial de 69x51x1,2						
	Quemadores de llama esterilizada y grifo termostático que regula la temperatura hasta 300º. Encendido piezoeléctrico.						
	FREIDORA GAS 8 LIT TOP	6UFRG08	35x63x29	6	6		
	FREIDORA GAS 8+8 LIT TOP	6UFRG16	70x63x29	6 + 6	12		
	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.						

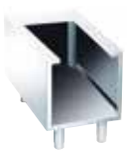
	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	2 PLACAS TOP	6UCTEM02	35x63x29	2x2	4	230V F+N	
	4 PLACAS TOP	6UCTEM04	70x63x29	4x2	8	230V F+N	
	Placas en fundición de 180 mm ø. Encimera estampada. conmutador de 6 posiciones.						
	4 PLACAS + HORNO ELEC	6UCTE14FV	70x63x90	4x2+3	11	400V 3F+N	
	Horno GN 1/1 de 3 kw ventilado						
	Placas en fundición de 180 mm ø. Encimera estampada. conmutador de 6 posiciones.						

650 ÚNICO

(ANCHO ESPECIAL 35/70)

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	FRY TOP ELECT 35 LISO	6UFTE35B	35x63x29	3,6	3,6	230V F+N	
	FRY TOP ELECT 35 LISO CROMO	6UFTE35MLBC	35x63x29	3,6	3,6	230V F+N	
	Opcional peto antisalpicaduras						
	Plancha en acero especial de 34x51x1,2.						
	FRY TOP ELECTRICO 70 LISO	6UFTE70MLB	70x63x29	3,6+3,6	7,2	230V F+N	
	FRY TOP ELECTRICO 70 LISO CROMO	6UFTE70MLBC	70x63x29	3,6+3,6	7,2	230V F+N	
	FRY TOP ELECTRICO 70 LISO-RIZADO	6UFTE70MLR	70x63x29	3,6+3,6	7,2	230V F+N	
	Opcional peto antisalpicaduras						
	Plancha en acero especial de 69x51x1,2. Resistencias blindadas. Alcanza 300º. Cuentan con regulación termostática de la temperatura.						
	FREIDORA ELECT 8 L MONO TOP	6UFRE08B	35x63x29	3	3	230V F+N	
	FREIDORA ELECT 8 L TRI TOP	6UFRE08	35x63x29	6,5	6,5	400V 3F+N	
	FREIDORA ELEC 8+8 L MONO TOP	6UFRE16B	70x63x29	3+3	6	230V F+N	
	FREIDORA ELEC 8+8 LIT TRIF TOP	6UFRE16	70x63x29	6,5+6,5	13	400V 3F+N	
	Resistencia blindada giratoria en modelo trifase y extraible en monofase. Cubas estampadas y grifo de vaciado por espera. Regulación termostática						
	MANTENEDOR DE FRITOS	6USPE35	35x63x29	0,8	0,8	230V F+N	
	INFRARROJOS SUPERIOR	6UIN40		0,15	0,15	230V F+N	
	CUBA GN 2/3 con resistencia blindada. De 30ºC a 90 ºC. Calor superior con resistencia de cerámica refractaria.						
	BAÑO MARIA	6UBME35	35x63x29	0,8	0,8	230V F+N	
	CUBA GN 1/2+1/4 (h=150) De 30ºC a 90 ºC. Resistencia adhesiva en el fondo exterior de la cuba.						
	CUECEPASTAS 12 LITROS	6UCPE12	35x63x29	4,5	4,5	400V 3F+N	
	Resistencia fuera de la cuba. Cuba GN 2/3. Capacidad 15 litros, 4 x 1/6. No incluye cestas. 3 posiciones de calor. Grifo de carga en el interior de la cuba. Grifo de vaciado						

NEUTROS Y SOPORTES

	MESA DE APOYO 35	6UEN35	35x63x29				
	MESA 35 CON CAJON	6UEN35C	35x63x29				
	ARMARIO SIN PUERTA 35	6UMP35	35x52x62				
	ARMARIO SIN PUERTA 70	6UMP70	70x52x62				

MESAS FRÍAS h = 65 VER APARTADO FRÍO

OPCIONALES

Parrilla Fundición 2 fuegos 280x520x8
Parrilla Fundición 2 fuegos (al pedir la cocina)
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 (especif dcha/izq)	
Puerta 35	
Puerta 70	
Cubetas Bº Mª 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		
	ENCIMERA 4 F POTENCIADA	E7TCG04	80x73x29	4x10	40		
	ENCIMERA 6 F POTENCIADA	E7TCG06	120x73x29	6x10	60		
	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 extraible con bandejas recoge grasas.						
	COCINA 2 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E7CBG02	40x73x90	2x10	20		
	COCINA 4 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E7CBG04	80x73x90	4x10	40		
	COCINA 6 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E7CBG06	120x73x90	6x10	60		
	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 extraible con bandejas recoge grasas.						
	COCINA 4 F + HORNO GAS 2/1 POTENCIADA	E7CBG14	80x73x90	4x10 + 7,7	47,7		
	Dimensiones del horno: 56x65x30. Regulación de la temperatura termostática del horno de 100º a 300ºC. *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 extraible con bandejas recoge grasas.*						
	COCINA 6 F + HORNO MAXI POTENCIADA	E7CBG16XL	120x73x90	6x10+9,2	69,2		
	Dimensiones del horno: 97x65x36. Regulación de la temperatura termostática del horno de 100º a 300ºC. *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 extraible con bandejas recoge grasas.*						

OPCIONALES

Chimenea a juego con estética Stile (40) + 2 mandos
Chimenea a juego con estética Stile (80) + 4 mandos
Chimenea a juego con estética Stile (120) + 6 mandos

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 inoxidables.

Amplia superficie de trabajo 400-800 y 1200.

Elevadas prestaciones.

Construida en Inox 18/10 304

Pies regulables en altura.

CUECEPASTAS A GAS Y ELECTRICOS

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 alcanzan 320ºC 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	**U7CBG04**	80x73x90	3x6+1x3,5	21,5		
	6 F BAJO LIBRE	**U7CBG06**	120x73x90	5x6+1x3,5	33,5		

Quemadores de fundición de 90mm y 120 mm diam con termocopia y válvula de seguridad.
Suplemento encendido eléctrico del plano de cocción: 120 € (4 fuegos) y 185 (6 fuegos) en todos los modelos.
Disponible también en versión top.

	4 F + HORNO GAS 1/1	**U7CBG14FG**	80x73x90	3x6+1x3,5+4	25,5	
	4 F + HORNO GAS 2/1	**U7CBG14**	80x73x90	3x6+1x3,5+7,7	29,2	
	6 F + HORNO GAS 2/1	**U7CBG16**	120x73x90	5x6+1x3,5+7,7	41,2	

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: 120 € (4 fuegos) y 185 (6 fuegos) en todos los modelos.

	6 F + HORNO GAS MAXI	**U7CBG16XL**	120x73x90	3x6+1x3,5+9,2	42,7	

Dimensiones horno Maxi: 970x630x365. Quemadores de 90mm y 120 mm diam con termocopia.
Suplemento encendido eléctrico del plano de cocción: 120 € (4 fuegos) y 185 (6 fuegos) en todos los modelos.

	FRY TOP GAS 40 LISO	**U7FTG40L**	40x73x90	7	7	

Opcional peto anti salpicaduras

Dimensiones plancha: 360x570x120. Puertas opcionales. 2 quemadores x mando permite alcanzar más de 300ºC.
Disponible también en versión top. Consultar plazos.

	FRY TOP GAS 80 LISO	**U7FTG80L**	80x73x90	7 + 7	14	
	FRY TOP GAS 80 LR	**U7FTG80LR**	80x73x90	7 + 7	14	

Opcional peto anti salpicadura

Dimensiones plancha: 755x570x120. 2 quemadores x mando permite alcanzar más de 300ºC.
Puertas opcionales. Disponible también en versión top. Consultar plazos

	FREIDORA GAS 15 LIT	**U7FRG13**	40x73x90	12	12	
	FREIDORA GAS 15 + 15 LIT	**U7FRG26**	80x73x90	12 + 12	24	

Intercambiador de calor en el interior de la cuba. En dotación 1 cubeta recoge-aceite x máquina + cestos
Dimensiones de la cuba: 240x345x266

	CUECEPASTAS GAS 35	**U7CPG35**	40x73x90	10,5	10,5	

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

700 ÚNICO

(COMBINABLE CON GAMA STILE)

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
FRY TOP ELECT 40 LISO	U7FTE40L	40x73x90	4,8	4,8	400V 3F+N	

Opcional peto anti salpicaduras

Dimensiones plancha: 360x570x120. Termostato de seguridad con rearme manual. Versión Cromo ver gama Stile.

Disponible también en versión top. Consultar plazos

FRY TOP ELECT 80 LISO	U7FTE80L	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY TOP ELECT 80 LR	U7FTE80LR	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	

Opcional peto anti salpicaduras

Dimensiones plancha: 755x570x120. Termostato de seguridad con rearme manual. Versión Cromo ver gama Stile.

Disponible también en versión top. Consultar plazos

FREIDORA ELECTRICA 15 LIT	U7FRE13	40x73x90	12	12	400V 3F+N	
FREIDORA ELECTRICA 15 + 15 LIT	U7FRE26	80x73x90	12+12	24	400V 3F+N	

En dotación 1 cubeta recoge-aceite x máquina + cestos

Dimensiones de la cuba: 240x345x266. Resistencia Giratoria.

CUECEPASTAS ELEC 35	U7CPE35	40x73x90	9	9	400V 3F+N	

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.

Grifo de carga en el interior de la cuba. Grifo de vaciado. Incluye falso fondo para cestas, en inox. Cestos no incluidos

OPCIONALES

Chimenea a juego con estética Stile (40)

Chimenea a juego con estética Stile (80)

Chimenea a juego con estética Stile (120)

Puerta 40 (espec derecha/izquierda) PR40

Kit puerta 80 (2) PR80

Kit puerta 120 (3) PR120

Cesto cuecepastas 1/1

Cestos cuecepastas 2/3

Cestos cuecepastas 1/2

Cestos cuecepastas 1/3

Cestos cuecepastas 1/6 (especif dcha/izq)

Bandejas horno - cubetas y tapas: Ver apartado alimentación.

OPCIONALES

Parrilla horno 2/1

Parrilla horno maxi

Plancha 1 fuego lisa **PAL7IF**

Rasqueta Fry top liso = Style

Rasqueta Fry top ranurado = Style

Cesta doble freidora **CF 13** 22x30x12

Cesta sencilla freidora **CMF 13** 11x30x12

Cubeta recoge aceite **BROU7**

Reducción **RID9-7**

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 100ºC a 340ºC, 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 50ºC a 300ºC. Termostato de seguridad con rearme manual.

COCINAS ELÉCTRICAS

Encimera con placas de fundición, vitrocerámica o inducción

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

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

ELEMENTOS TOP

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

700 STILE

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

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

FREIDORA DE ALTO RENDIMIENTO

Con gestión electrónica que garantiza alta producción y excelente fritura.

FREIDORAS A GAS CON QUEMADOR EXTERNO A LA CUBA

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

FRY TOPS POTENCIADOS

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

SARTENES Y MARMITAS

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

700 STILE

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
COCINA 2 F TOP	7TCG2	40x73x27	7+4,5	11,5		
COCINA 4 F TOP	7TCG4	80x73x27	2x7+2x4,5	23		
COCINA 6 F TOP	7TCG6	120x73x27	3x7+3x4,5	34,5		
COCINA 2 F BAJO LIBRE	7CBG02	40x73x90	7+4,5	11,5		
COCINA 4 F BAJO LIBRE	7CBG04	80x73x90	2x7+2x4,5	23		
COCINA 6 F BAJO LIBRE	7CBG06	120x73x90	3x7+3x4,5	34,5		

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

NOVEDAD

COCINA 2 F - 80 BAJO LIBRE	70/6PFBG02	80x73x95	2x4,5	9		
COCINA 3 F - 120 BAJO LIBRE	70PFG03	120x73x95	3x4,5	13,5		

Quemadores en horizontal, de fundición y doble corona. Parrilla altamente acumuladora . Grifo valvulado con llama piloto.

MUEBLE PAELLERO	7P12	80x79x90	12	12		

Quemador de fundición para paellas.

COCINA 4 F + HORNO	7CBG14	80x73x90	2x6,7+2x4,5+7,7	30,7		
COCINA 6 F + HORNO CENTRO	7CBG16	120x73x90	3x6,7+3x4,5+7,7	42,2		
COCINA 6 F + HORNO + ARMARIO	7CBG26	120x73x90	3x6,7+3x4,5+7,7	42,2		

Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100º C a 300º 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	7CBG16XL	120x73x90	3x6,7+3x4,5+9,2	43,7		

Horno 975x650x365 (3/1). Regulación termostática de 100º C a 300º C.
Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.

PALASTRO TOP	7TTG80	80x73x27	11,7	11,7		
PALASTRO BAJO LIBRE	7TPG00	80x73x90	11,7	11,7		
PALASTRO CON HORNO	7TPG10	80x73x90	11,7+7,7	19,4		

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 100º C a 300º C.

PALASTRO +2F Y HORNO	7TPG22	120x73x90	5,5+3,5+11,7+7,7	27,4		

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 100º C a 300º C.

700 STILE

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
COCINA WOK TOP	**7TCBO1W**	40x73x27	12	12		

COCINA WOK	**7CBGO1W**	40x73x90	12	12		

Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.

CUECEPASTAS 30 L MUEBLE	**7CPG30**	40x73x90	10	10		
CUECEPASTAS 60 L MUEBLE	**7CPG60**	80x73x90	10+10	20		
ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS	**7ACE20A**					

Cestos nos incluidos en dotación. Quemadores externos a la cuba. Cubas GN 2/3, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.

NOVEDAD

FREIDORA 45 L MUEBLE	**70FPG45**	80x73x90	28	28		

Especial para "cachopos", pastelería y cualquier alimento que precisa de más superficie y menos profundidad.

FREIDORA 13 LIT MUEBLE	**7FRG13**	40x73x90	12	12		
FREIDORA 17 LIT MUEBLE	**7FRG17**	40x73x90	17	17		

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.
Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.

FREIDORA 8+8 LIT MUEBLE (2 CUBAS)	**7FRG16**	40x73x90	6+6	12		

Especial para espacios reducidos.
Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.

FREIDORA 13+13 LIT MUEBLE	**7FRG26**	80x73x90	12+12	24		
FREIDORA 17+17 LIT MUEBLE	**7FRG34**	80x73x90	17+17	36		

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.

FREIDORA CUBA LIMPIA 13 LIT	**7 FRG13VP**	40x73x90	12	12	230V F+N	
FREIDORA CUBA LIMPIA 17 LIT	**7 FRG17VP**	40x73x90	16	16	230V F+N	

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.

FREIDORA CUBA LIMPIA 13+13 LIT	**7 FRG26VP**	80x73x90	12+12	24	230V F+N	
FREIDORA CUBA LIMPIA 17+17 LIT	**7 FRG34VP**	80x73x90	16+16	32	230V F+N	

En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite. No aconsejada para productos con harina.
Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control de la temperatura por válvula eléctrica que proporciona una rápida recuperación.

FREIDORA RAPIDA 17 LIT	**7 FRG17R**	40x73x90	18	18		
FREIDORA RAPIDA 45 LIT	**7 OFPG45R**	80x73x90	28	28		

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.

FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT	**7 FRG34R**	80x73x90	18+18	36		

En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite
Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control electrónico. Precisión +- 1ºC. Aconsejada para locales que precisen de mucha producción.
Sistema "Melting" que alarga la vida del aceite.

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

700 STILE

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
FRY 40 L TOP	7TFGL	40x73x27	7	7		
FRY 40 R TOP	7TFGR	40x73x27	7	7		
FRY 80 L TOP	7TFGLL	80x73x27	7+7	14		
FRY 80 LR TOP	7TFGLR	80x73x27	7+7	14		
FRY 120 L TOP	7FTG12L	120x73x27	7+7+7	21		
FRY 120 LR TOP	7FTG12LC	120x73x27	7+7+7	21		

FRY 40 L BAJO LIBRE	7FTG40L	40x73x90	7	7		
FRY 40 R BAJO LIBRE	7FTG40R	40x73x90	7	7		
FRY 80 L BAJO LIBRE	7FTG80L	80x73x90	7+7	14		
FRY 80 LR BAJO LIBRE	7FTG80LR	80x73x90	7+7	14		
FRY 120 L BAJO LIBRE	7FTG12L	120x73x90	7+7+7	21		
FRY 120 LR BAJO LIBRE	7FTG12LR	120x73x90	7+7+7	21		

OPCIONAL CROMO 40 **330€** **OPCIONAL CROMO 80** **550€** **OPCIONAL CROMO 120**

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 300ºC incluso en cromo.

BARBACOA 40 TOP PIEDRA L	7TGG40	40x73x27	9,3	9,3		
BARBACOA 80 TOP PIEDRA L	7TGG80	80x73x27	9,3+9,3	18,6		

BARBACOA 40 P LAVICA MUEBLE	7GLG40	40x73x90	9,3	9,3		
BARBACOA 80 P LAVICA MUEBLE	7GLG80	80x73x90	18,6	18,6		

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

GRILL RADIANTE CON AGUA 40	7GRG40	40x73x90	10	10		
GRILL RADIANTE CON AGUA 80	7GRG80	80x73x90	10+10	20		
GRILL RADIANTE CON AGUA 120	7GRG120	120x73x90	10+10+10	30		

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	7BRG50I	80x73x90	12	12		

Abatimiento automático

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

MARMITA INDIRECTA 50 L	7PQG50I	80x73x90	15,5	15,5		

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.

700 STILE

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	COCINA INDUCCIÓN 2	70TCE2I	40x73x27	2x3,5	7	400V 3F+N	
	COCINA INDUCCIÓN 4	70TCE4I	80x73x27	4x3,5	14	400V 3F+N	
	Cristal de 6 mm. Campo inductivo de 22 cm ø con un mínimo de 14 cm ø.						
	COCINA VITRO 2 PLACAS TOP	7TCE2V	40x73x27	1,8+2,5	4,3	400V 3F+N	
	COCINA VITRO 4 PLACAS TOP	7TCE4V	80x73x27	2x1,8+2x2,5	8,6	400V 3F+N	
	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 con horno eléctrico						
	COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE	7CTE02	40x73x90	2,6x2	5,2	400V 3F+N	
	COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE	7CTE04	80x73x90	2,6x4	10,4	400V 3F+N	
	COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE	7CTE06	120x73x90	2,6x6	15,6	400V 3F+N	
	COCINA 4 PLACAS+ HORNO	7CTE14	80x73x90	2,6x4+5,5	15,9	400V 3F+N	
	COCINA 6 PLACAS+ HORNO Y ARMARIO	7CTE16	120x73x90	2,6x6+5,5	21,1	400V 3F+N	
	Placas de fundición de 22 cm de diámetro controladas por conmutador de 6 posiciones. Horno GN 2/1 con temperatura de 100ºC a 300º C controlada por 2 termostatos que gestionan independientemente la resistencia superior e inferior.						
	COCINA WOK TOP DE INDUCCIÓN 5	7CIE11WT	40x90x27	5	5	400V 3F+N	
	COCINA WOK TOP DE INDUCCIÓN 8	7CIE011WT	40x90x27	8	8	400V 3F+N	
	Zona cóncava de vidrio de 6 mm y diámetro 30 cm. *Campo inductor altamente conductivo que produce calor sin que la sartén esté en contacto.*						
	FREIDORA 13 LIT ELEC MUEBLE	7FRE13	40x73x90	12	12	400V 3F+N	
	FREIDORA 17 LIT ELEC MUEBLE	7FRE17	40x73x90	17	17	400V 3F+N	
	En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencias giratorias en todos los modelos						
	FREIDORA 8+8 LIT ELEC MUEBLE	7FRE16	40x73x90	7x2	14	400V 3F+N	
	Especial para espacios reducidos. Resistencias giratorias.						
	FREIDORA 13+13 LIT ELEC MUEBLE	7FRE26	80x73x90	12x2	24	400V 3F+N	
	FREIDORA 17+17 LIT ELEC MUEBLE	7FRE34	80x73x90	12x2	34	400V 3F+N	
	En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencias giratorias						
	FREIDORA RAPIDA 17 LIT*	7 FRE17R	40x73x90	16,5	16,5	400V 3F+N	
	FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT*	7 FRE34R	80x73x90	16,5x2	33	400V 3F+N	
	Resistencias giratorias en el interior de la cuba. Control electrónico. Precisión +- 1ºC. Aconsejada para los que precisan de mucha producción. Sistema "MELTING" que alarga la vida del aceite. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite						

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

700 STILE

NOVEDAD

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
FRY 40 L BAJO LIBRE	7FTE40L	40x73x90	4,8	4,8	400V 3F+N	
FRY 40 R BAJO LIBRE	7FTE40R	40x73x90	4,8	4,8	400V 3F+N	
FRY 80 L BAJO LIBRE	7FTE80L	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY 80 LR BAJO LIBRE	7FTE80LR	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY 120 L BAJO LIBRE	7FTE12L	120x73x90	15	14,4	400V 3F+N	
FRY 120 LR BAJO LIBRE	7FTE12LR	120x73x90	15	14,4	400V 3F+N	
FRY 40 L TOP	7TFEL	40x73x27	4,8	4,8	400V 3F+N	
FRY 40 R TOP	7TFER	40x73x27	4,8	4,8	400V 3F+N	
FRY 80 L TOP	7TFELL	80x73x27	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY 80 LR TOP	7TFELR	80x73x27	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY 120 L TOP	7TFE12L	120x73x27	15	15	400V 3F+N	
FRY 120 LR TOP	7TFE12LR	120x73x27	15	15	400V 3F+N	

OPCIONAL CROMO 40 **330€** **OPCIONAL CROMO 80** **550€** **OPCIONAL CROMO 120**

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	7CPE30A	40x73x90	7	7	400V 3F+N
CUECEPASTAS 60 L MUEBLE	7CPE60A	80x73x90	14	14	400V 3F+N
ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS	7ACE20A				

Cestos nos incluidos en dotación. Resistencia externa a la cuba. Cubas GN 2/3, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.

BAÑO M 40 BAJO LIBRE GN 1/1	7BME40	40x73x90	1	1	230V F+N
BAÑO M 80 BAJO LIBRE GN 2/1	7BME80	80x73x90	2	2	230V F+N
BAÑO M 40 TOP GN 1/1	7TBE40	40x73x27	1	1	230V F+N
BAÑO M 80 TOP GN 2/1	7TBE80	80x73x27	2	2	230V F+N

Cubetas no incluidas en precio

MANTENEDOR PATATA GN 1/1	7SPE40	40x73x90	0,8	0,8	230V F+N
MANTENEDOR PATATA TOP GN 1/1	7TSPE40	40x73x27	0,8	0,8	230V F+N

Resistencia exterior cuba.

NOVEDAD

INFRAROJO SUPERIOR INF35/40 (VER GAMA 650)

SARTÉN MULTIFUNCIÓN 2/1	7BFE40C	40x73x90	5	5	400V 3F+N

Fondo termodifusor. Especial para freir, saltear.

SARTÉN BASCULANTE 50 L	7BRE50I	80x73x90	8,7	8,7	400V 3F+N

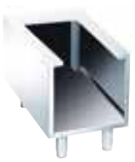
ABATIMIENTO AUTOMÁTICO

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

MARMITA INDIRECTA 50 L	7PQE50I	80x73x90	9	9	400V 3F+N

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

700 STILE

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES		KW	PVP
		MÁQUINA	CÁMARA		
HORNO MAXI *Regulación termostática de 100ºC a 300ºC.* *También disponible en eléctrico (con grill y sin grill)*	70FNG10XL	120x75x80	97,5x65x36	9,2	
HORNO MAXI DOBLE *Regulación termostática de 100ºC a 300ºC.* *También disponible en eléctrico (con grill y sin grill)*	70FNG20XL	120x75x125	97,5x65x36	9,2x2	
NEUTRO 40 BAJO LIBRE	7EN/40	40x73x90			
NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE	7EN/40C	40x73x90			
NEUTRO 80 BAJO LIBRE	7EN/80	80x73x90			
NEUTRO 80 CON CAJON Y BAJO LIBRE	7EN/80C	80x73x90			
NEUTRO 40 TOP	7TEN/40	40x73x27			
NEUTRO 40 TOP CON CAJON	7TEN/40C	40x73x27			
NEUTRO 80 TOP 7	7TEN/80	80x73x27			
NEUTRO 80 TOP 7 CON CAJON	7TEN/80C	80x73x27			
 **SOPORTE 40**	7MT40	40x69x64			
SOPORTE 80	7MT80	80x69x64			
PUENTE 120	SSP 120	120			
PUENTE 160	SSP160	160			

OPCIONALES

Plancha 1 fuego lisa	PAL7IF
Plancha 1 fuego rizada	PAR71F
Rasqueta Fry top (especif liso o ranurado)	RAS L
Rejilla reductora inox	RID 9/7
Parrilla para carne 360x 538 (grill de agua)	
Parrilla para pescado 380x 435 (piedra volc)	
Piedra lávica (7 kg)	
Parrilla horno 2/1	
Parrilla horno maxi (974x645)	
Puerta 40	PR 40
KIT Puerta 80	PR 80
KIT Puerta 120	PR 120
Cesto marmita 50 lit (diam 350 x 325 h)	

OPCIONALES

Cesta grande freidoras 17 LIT	CF17	(300x315x120)
Cesta grande resto freidoras 13 LIT	CF13	(230x315x120)
Cesta freidora 8 LIT	CF 8	(130x315x120)
Cesta media freidoras 17 LIT	CMF17	(146x315x120)
Cesta media resto freidoras 13 LIT	CMF13	(113x315x120)
Cubeta recoge-aceite	BRO 13-17	
Cestos cuecepastas 2/3		
Cestos cuecepastas 1/2		
Cestos cuecepastas 1/3		
Cestos cuecepastas 1/6 (especif dcha/izq)		

Bandejas para horno, cubetas BºMª y tapas… Ver apartado Alimentación

900 EVOLVE POTENCIADAS

POTENCIA Y ÓPTIMAS PRESTACIONES A UN PRECIO MUY INTERESANTE

900 EVOLVE POTENCIADAS

***(COMBINABLE CON GAMA STILE

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	ENCIMERA 2 F POTENCIADA	E8TCG02	40x90x29	2 x 10	20		
	ENCIMERA 4 F POTENCIADA	E8TCG04	80x90x29	4 x 10	40		
	ENCIMERA 6 F POTENCIADA	E8TCG06	120x90x29	6 x 10	60		
	Parrillas de fundición. Quemadores valvuladas con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraible con bandejas recoge grasas.						
	COCINA 2 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E8CBG02	40x90x90	2 x 10	20		
	COCINA 4 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E8CBG04	80x90x90	4 x 10	40		
	COCINA 6 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E8CBG06	120x90x90	6 x 10	60		
	Parrillas de fundición. Quemadores valvuladas con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraible con bandejas recoge grasas.						
	COCINA 4 F + HORNO GAS 2/1 POTENCIADA	E8CBG14	80x90x90	4 x 10 + 7,7	47,7		
	Dimensiones del horno: 56x65x30. Regulación de la temperatura termostática del horno de 100º a 300º. Parrillas de fundición. Quemadores valvuladas con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraible con bandejas recoge grasas.						
	COCINA 6 F + HORNO GAS MAXI POTENCIADA	E8CBG16XL	120x90x90	6 x 10 +9,2	69,2		
	Dimensiones del horno: 97x65x36. Regulación de la temperatura termostática del horno de 100º a 300º. Parrillas de fundición. Quemadores valvuladas con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraible con bandejas recoge grasas.						

OPCIONALES

Chimenea a juego con estética Stile (40) + 2 mandos
Chimenea a juego con estética Stile (80) + 4 mandos
Chimenea a juego con estética Stile (120) + 6 mandos
Plancha 1 fuego PAL 81 F

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 100ºC a 340ºC, 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 50ºC a 300ºC. 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

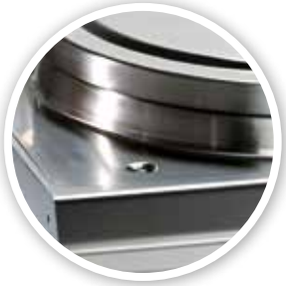
Cuba contenedora de agua, con grifo de carga para la cocción delicada.

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 ½" 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	8TCG2	40x90x27	10+4,5	14,5		
COCINA 4 F TOP	8TCG4	80x90x27	2x10+2x4,5	29		
COCINA 6 F TOP	8TCG6	120x90x27	3x10+3x4,5	43,5		

COCINA 2 F BAJO LIBRE	8CBG02	40x90x90	10+4,5	14,5		
COCINA 4 F BAJO LIBRE	8CBG04	80x90x90	2x10+2x4,5	29		
COCINA 6 F BAJO LIBRE	8CBG06	120x90x90	3x10+3x4,5	43,5		

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

COCINA 1 F - BAJO LIBRE	8FBG662	80x90x90	1x18	18		

Quemador para grandes perolas, de fundición y doble corona. Parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.

COCINA 4 F + HORNO	8CBG14	80x90x90	2x10+2x4,5+7,7	36,7		

COCINA 6 F + HORNO CENTRO	8CBG16	120x90x90	3x10+3x4,5+7,7	51,2		
COCINA 6 F + HORNO + ARMARIO	8CBG26	120x90x90	3x10+3x4,5+7,7	51,2		

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 100º C a 300º C.

COCINA 6 F + HORNO MAXI	8CBG16XL	120x90x90	3x10+3x4,5+9,2	52,7		

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

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

PASANTE 4F BAJO LIBRE	9CBGO4P	90x90x90	2x10+2x4,5	29		
PASANTE 6F BAJO LIBRE	9CBGO6P	135x90x90	3x10+3x4,5	43,5		
PASANTE 8F BAJO LIBRE	9CBGO8P	180x90x90	4x10+4x4,5	58		

Quemadores de mandos cocina en los dos lados.

PASANTE 4F + HORNO	9CBG24P	90x90x90	2x10+2x4,5+7,7	36,7		
PASANTE 6F + HORNO	9CBG26P	135x90x90	3x10+3x4,5+7,7	51,2		
PASANTE 8F + 2 HORNOS	9CBG28P	180x90x90	4x10+4x4,5+2x7,7	73,4		

Quemadores de mandos cocina en los dos lados. Apertura horno en los dos lados.

MUEBLE PAELLERO	9P28	80x90x90	28	28		

Quemador de fundición de doble corona.

WOK GAS TOP	8TBG01W	40x90x27	12	12		

WOK GAS BL	8CBG01W	40x90x90	12	12		

Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.

980 STILE

(DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90)

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T		PVP
	PALASTRO TOP	8TTG80	80x90x27	13,9	13,9		
	PALASTRO BAJO LIBRE	8TPG00	80x90x90	13,9	13,9		
	PALASTRO CON HORNO	8TPG10	80x90x90	13,9 + 7,7	21,6		
	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 100º C a 300º C.						
	PALASTRO +2F Y HORNO	8TPG22	120x90x90	8,5+5,5+13,9+7,7	35,6		
	Quemadores de fundición de doble corona. Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100º C a 300º C. 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.						
	CUECEPASTAS 45 L MUEBLE	8CPG45	40x90x90	13,9	13,9		
	CUECEPASTAS 90 L MUEBLE	8CPG90	80x90x90	13,9x2	27,8		
	Cestos no incluidos en dotación. Resistencia externa a la cuba. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.						
NOVEDAD	MODULO ELEVACIÓN CESTAS AUTOM (1 lado) 9 ACE 20 A		20x90x90	0,8	230 F+N		
	Sólo para cuecepastas 45. Se puede colocar una en cada lado para cestas de 1/6. 3 pinzas temporizadas						
	GRILL RADIANTE CON AGUA 40	8GRG40	40x90x90	13	13		
	GRILL RADIANTE CON AGUA 80	8GRG80	80x90x90	13+13	26		
	GRILL RADIANTE CON AGUA 120	8GRG12	120x90x90	13+13+13	39		
	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						
	BARBACOA 40 TOP PIEDRA LAVICA	8TGG40	40x90x27	12	12		
	BARBACOA 80 TOP PIEDRA LAVICA	8TGG80	80x90x27	12+12	24		
	BARBACOA 40 P LAVICA MUEBLE	8GLG40	40x90x90	12	12		
	BARBACOA 80 P LAVICA MUEBLE	8GLG80	80x90x90	12+12	24		
	Quemadores de acero inoxidable. Dotación de serie parrilla de carne.						

980 STILE

(DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90)

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
FREIDORA 17 L MUEBLE	8FRG17	40x90x90	18	18		
FREIDORA 22 L MUEBLE	8FRG22	40x90x90	21	21		

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.
Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.

FREIDORA 8+8 LIT MUEBLE	8FRG16	40x90x90	6+6	12		

Especial para espacios reducidos. En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba.
Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.

FREIDORA 17+17 L MUEBLE	8FRG34	80x90x90	18+18	36		
FREIDORA 22+22L MUEBLE	8FRG44	80x90x90	21+21	42		

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.
Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.

FREIDORA CUBA LIMPIA 17 LIT	8FRG17VP	40x90x90	16	16		
FREIDORA CUBA LIMPIA 21 LIT	8FRG21VP	40x90x90	20	20		

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.

FREIDORA CUBA LIMPIA 17+17 LIT	8FRG34VP	80x90x90	16+16	32		
FREIDORA CUBA LIMPIA 21+21 LIT	8FRG42VP	80x90x90	20+20	40		

En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite. No aconsejada para productos con harina.
Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control de la temperatura por válvula eléctrica que proporciona una rápida recuperación.

FREIDORA RAPIDA 17 LIT	8FRG17R	40x90x90	18	18		
FREIDORA RAPIDA 22 L MUEBLE	8FRG 22R	40x90x90	21	21		

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.

FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT	8FRG34R	80x90x90	18+18	36		
FREIDORA RAPIDA 22+22 L MUEBLE	8FRG 44R	80x90x90	21+21	42		

En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite
Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control electrónico. Precisión +- 1ºC. Aconsejada para locales que precisen de mucha producción.
Sistema "Melting" que alarga la vida del aceite.

NOVEDAD

FREIDORA CON ELEVACION DEL CESTO AUTOMATICO VER PÁGINA 22

Super rápida. Programable. Con cuba limpia. Precisión +- 1ºC . 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.

980 STILE

(DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90)

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T		PVP
FRY 40 L BAJO LIBRE	8FTG40L	40x90x90	2x4	8		
FRY 40 LC BAJO LIBRE CROMADO	8FTG40LC	40x90x90	2x4	8		
OPCIONAL: Plancha rizada 40						

FRY 80 L BAJO LIBRE	8FTG80L	80x90x90	2x(2x4)	16		
FRY 80 LC BAJO LIBRE CROMADO	8FTG80LC	80x90x90	2x(2x4)	16		
OPCIONAL: Plancha rizada 80						

FRY 120 L BAJO LIBRE	8FTG12L	120x90x90	3x(2*4)	24		
FRY 120 L CROMO BAJO LIBRE	8FTG12Lc	120x90x90	3x(2*4)	24		

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 300º, incluso en cromo

FRY 40 L TOP	8TFGL	40x90x27	2x4	8		
FRY 40 L CROMO TOP	8TFGLC	40x90x27	2x4	8		

FRY 80 L TOP	8TFGLL	80x90x27	2x(2x4)	16		
FRY 80 L CROMO TOP	8TFGLLC	80x90x27	2x(2x4)	16		

FRY 120 L TOP	8TFG12L	120x90x27	3x(2x4)	24		
FRY 120 L CROMO TOP	8TFG12LC	120x90x27	3x(2x4)	24		

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 300º, incluso en cromo

FRY 80 L CON HORNO	8FCG10LL	80x90x90	16 + 7,7	23,7		
FRY 80 L CROMO CON HORNO	8FCG10LLC	80x90x90	16 + 7,7	23,7		

Plancha de 760x750x150. Fry Top con válvula termostática y peto antisalpicaduras soldado, con 2 quemadores con mando que permiten alcanzar más de 300ºC, INCLUSO EN CROMO. Horno GN 2/1 de 56x65x30, con regulación termostática de 100ºC a 300ºC.

SARTEN BASCULANTE 80	8BRG80I	80x90x90	22	22		
SARTEN BASCULANTE 120 L	9BRG12I	120x90x90	30	30		
SARTEN BASCULANTE 150 L	9BRG15I	150x90x90	30	30		
Abatimiento automático.						

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

MARMITA DIRECTA 100 L	8PQG10D	80x90x90	21	21		
MARMITA DIRECTA 150 L	8PQG15D	80x90x90	21	21		
MARMITA DIRECTA 200 L	8PQG20D	80x90x95	32	32		

Cuba con fondo en Aisi 316, de 60 cm ø. Grifo de carga y vaciado.

MARMITA INDIRECTA 100 L	8PQG10I	80x90x90	21	21		
MARMITA INDIRECTA 150 L	8PQG15I	80x90x90	21	21		

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.

Llenado automático de la cámara (indirecta)						
Autoclave 100-150-200						

980 STILE

(DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90)

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
COCINA 2 PLACAS TOP	8TCE2Q	40x90x27	2x4	8	400V 3F+N	
COCINA 4 PLACAS TOP	8TCE4Q	80x90x27	4x4	16	400V 3F+N	
COCINA 6 PLACAS TOP *Placa 30x30*	8TCE6Q	120x90x27	6x4	24	400V 3F+N	

COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE	8CQE02	40x90x90	2x4	8	400V 3F+N	
COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE	8CQE04	80x90x90	4x4	16	400V 3F+N	
COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE *Placa 30x30*	8CQE06	120x90x90	6x4	24	400V 3F+N	

COCINA 4 PLACAS+ HORNO OPCIONAL: horno ventilado	8CQE14	80x90x90	4x4+5,5	21,5	400V 3F+N	
COCINA 6 PLACAS+ HORNO Y ARMAR	8CQE26	120x90x90	6x4+5,5	29,5	400V 3F+N	

Placas de fundición de 30x30 cm controladas por conmutador de 6 posiciones. Horno GN 2/1 con temperatura de 100ºC a 300º C controlada por 2 termostatos que gestionan independientemente la resistencia superior e inferior.

COCINA VITRO 2 PLACAS TOP	8TCE2V	40x90x27	3,4x2	6,8	400V 3F+N	
COCINA VITRO 4 PLACAS TOP	8TCE4V	80x90x27	3,4x4	13,6	400V 3F+N	

COCINA VITRO 2 BAJO LIBRE	8CVE02	40x90x90	3,4x2	6,8	400V 3F+N	
COCINA VITRO 4 BAJO LIBRE	8CVE04	80x90x90	3,4x4	13,6	400V 3F+N	

Cristal de 6 mm. Placa grande de 28 mm ø y placa pequeña de 16 mm ø.

COCINA INDUCCION TOP 2 PLACAS	8TCE2I	40x90x27	5x2	10	400V 3F+N	
COCINA INDUCCION TOP 4 PLACAS	8TCE4I	80x90x27	5x4	20	400V 3F+N	

COCINA INDUCCION 2 BAJO LIBRE	8CIE02	40x90x90	5x2	10	400V 3F+N	
COCINA INDUCCION 4 BAJO LIBRE	8CIE04	80x90x90	5x4	20	400V 3F+N	

Cristal de 6 mm. Zona de inducción de 26 mm ø.

WOK ELEC TOP 5	8TCE011WI	40x90x27	5	5	400V 3F+N	
WOK ELEC TOP 8	8TCE01WI	40x90x27	8	8	400V 3F+N	

WOK ELEC MUEBLE 5	8CIE11W	40x90x90	5	5	400V 3F+N	
WOK ELEC MUEBLE 8	8CIE01W	40x90x90	8	8	400V 3F+N	

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.

980 STILE

(DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90)

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
FRY 40 L TOP	8TFEL	40x90x27	6	6	400V 3F+N	
FRY 40 L CROMO TOP	8TFELC	40x90x27	6	6	400V 3F+N	
FRY 80 L TOP	8TFELL	80x90x27	6+6	12	400V 3F+N	
FRY 80 L CROMO TOP	8TFELLC	80x90x27	6+6	12	400V 3F+N	
FRY 120 L TOP	8TF12L	120x90x27	6+6+6	18	400V 3F+N	
FRY 120 L CROMO TOP	8TF12LC	120x90x27	6+6+6	18	400V 3F+N	

FRY 40 L BAJO LIBRE	8FTE40L	40x90x90	6	6	400V 3F+N	
FRY 40 L CROMO BAJO LIBRE	8FTE40LC	40x90x90	6	6	400V 3F+N	
FRY 80 L BAJO LIBRE	8FTE80L	80x90x90	6+6	12	400V 3F+N	
FRY 80 L CROMO BAJO LIBRE	8FTE80LC	80x90x90	6+6	12	400V 3F+N	

FRY 120 L BAJO LIBRE	8FTE12L	120x90x90	6+6+6	18	400V 3F+N	
FRY 120 L CROMO BAJO LIBRE	8FTE12LC	120x90x90	6+6+6	18	400V 3F+N	

Plancha rizada 40 **Plancha rizada 80**

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 300º, incluso en cromo.

FREIDORA 17 LIT TOP	8FRE17T	40x90x27	16,5	16,5	400V 3F+N	
FREIDORA 17 + 17 LIT TOP	8FRE34T	80x90x27	16,5+16,5	33	400V 3F+N	

Resistencia giratoria. 1 cesto en dotación.

FREIDORA 17 LIT	8FRE17	40x90x90	16,5	16,5	400V 3F+N	
FREIDORA 21 LIT	8FRE21	40x90x90	20	20	400V 3F+N	

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

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

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

FREIDORA 17+17 LIT	8FRE34	80x90x90	16,5+16,5	33	400V 3F+N	
FREIDORA 21+21 LIT	8FRE34	80x90x90	20+20	40	400V 3F+N	

Control eléctrico. Precisión ± 5ºC. . Resistencia giratoria.
1 cesto grande, 2 pequeños y 1 cubeta recoge aceite en dotación

FREIDORA RAPIDA 17 LIT*	8FRE17R	40x90x90	16,5	16,5	400V 3F+N	
FREIDORA RAPIDA 21 LIT*	8FRE 21R	40x90x90	20	20	400V 3F+N	
FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT*	8FRE34R	80x90x90	16,5+16,5	33	400V 3F+N	
FREIDORA 21+21 LIT RAPIDA	8FRE42-R	80x90x90	20+20	40	400V 3F+N	

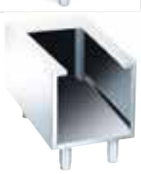
Resistencias giratorias en el interior de la cuba. Control electrónico. Precisión +- 1ºC. Aconsejada para los que precisan de mucha producción. Sistema "MELTING" que alarga la vida del aceite. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite

980 STILE

(DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90)

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	BAÑO M 40 TOP	**8TBE40**	40x90x27	1,5	1,5	230V F+N	
	Cuba GN 1/1+1/3. Cubetas no incluidas en precio						
	BAÑO M 80 TOP	**8TBE80**	80x90x27	3	3	230V F+N	
	Cuba 2 x (GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio						
	BAÑO M 40 BAJO LIBRE	**8BME40**	40x90x90	1,5	1,5	230V F+N	
	Cuba GN 1/1+1/3. Cubetas no incluidas en precio						
	BAÑO M 80 BAJO LIBRE	**8BME80**	80x90x90	3	3	230V F+N	
	Cuba 2 x(GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio						
	CUECEPASTAS 45 L BAJO LIBRE	**8CPE45A**	40x90x90	9	9	400V 3F+N	
	CUECEPASTAS 90 L BAJO LIBRE	**8CPE90A**	80x90x90	9+9	18	400V 3F+N	
	Cestos no incluidos en dotación. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Resistencia externas a la cuba. Grifo de carga y vaciado.						
	SARTEN BASCULANTE 80 l	**8BRE80I**	80x90x90	9,9		400V 3F+N	
	SARTEN BASCULANTE 120 l	**9BRE12I**	120x90x90	14,8		400V 3F+N	
	SARTEN BASCULANTE 150 l	**9BRE15I**	150x90x90	14,8		400V 3F+N	
	Abatimiento automático						
	Cuba en acero inoxidable, con fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua.						
	MARMITA INDIRECTA 100 L	**8PQE10I**	80x90x90	16		400V 3F+N	
	MARMITA INDIRECTA 150 L	**8PQE15I**	80x90x90	18		400V 3F+N	
	Cuba de ø 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.						
	Llenado automático de la cámara (indirecta)						
	Autoclave 100-150-200						

MESAS Y SOPORTES

	NEUTRO 40 TOP	**8TEN/40**	40x90x27				
	NEUTRO 40 TOP CON CAJON	**8TEN/40C**	40x90x27				
	NEUTRO 80 TOP	**8TEN/80**	80x90x27				
	NEUTRO 40 BAJO LIBRE	**8EN/40**	40x90x90				
	NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE	**8EN/40C**	40x90x90				
	NEUTRO 80 BAJO LIBRE	**8EN/80**	80x90x90				
	**SOPORTE 40**	**8MT40**					
	SOPORTE 80	**8MT80**					

980 STILE

(DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90)

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP

SOPORTES Y ESTRUCTURAS SBALZO

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

OPCIONALES

Plancha 1 fuego lisa	PALS-91F	
Columna de agua	RI-COL	
Parrilla horno 2/1	GCF9/7	
Parrilla horno maxi	GCFM9/7	
Parrilla carne 360x 683 (grill de agua)	GRC84	
Parrilla pescado 377x585 (piedra volc)	GP84	
Parrilla pescado 385x585 (piedra volc)	GP88	
Piedra lávica (7 kg)	LV-7	
Puerta sencilla (espec dcha/izq)	PR40-DX/SX	
Puerta doble (mod 80)	PR80	
Puerta doble (mod 120)	PR120	
Rasqueta Fry (espec liso o ranur)	PAS-L /RAS-R	
Cesta grande freidora 21 lit	CF21	(41x30x12)
Cesta grande freidora 17 lit	CF17	(30x31,5x12)
Cesta grande freidora 8 lit	CF8	(13x31,5x12)
Cesta pequeña freidora 21 lit	CMF21VP	(41x14,6x12)
Cesta pequeña freidora 17 lit	CMF17	(14,6x31,5x12)

OPCIONALES

ANCHO 45 - 90 : INCREMENTO DEL 5%

Cubeta recoge aceite	BRO-13-17	
Cubeta recoge aceite	BRO-21	
Cesto cuecepastas 1/1		
Cestos cuecepastas 2/3		
Cestos cuecepastas 1/2		
Cestos cuecepastas 1/3		
Cestos cuecepastas 1/6		
(especif dcha/izq o redondo)		
Cesto marmita 100 lit	CP101	ø560x345 h
Cesto marmita 150 lit	CP151	ø560x470 h
2 1/2 Cestos marmita 100 lit	CP102	
2 1/2 Cestos marmita 150 lit	CP152	
2 1/2 Cestos marmita 200 lit	CP202	
3 1/3 Cestos marmita 100 lit	CP103	
3 1/3 Cestos marmita 150 lit	CP153	
3 1/3 Cestos marmita 200 lit	CP203	

BANDEJAS HORNO 2/1 CUBETAS Bº Mª (150)
Y TAPAS VER APARTADO ALIMENTACIÓN

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		

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

COCINA 4 FUEGOS	**11CPG04**	90x110x90	2x(4,5+10)	29		

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

COCINA 4 FUEGOS Y HORNO	**11CPG24P**	90x110x90	2x(4,5+10) + 9,2	38,2		

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

FRY 90 L	**11FTG90L**	90x110x90	16	16		
FRY 90 L CROMADO	**11FTG90LC**	90x110x90	16	16		

Opcional mitad ranurado

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

FREIDORA 17 L GAS RÁPIDA	**11FRG17R**	45x110x90	16,5	18		
FREIDORA 21 L GAS RÁPIDA	**11FRG21R**	45x110x90	21	21		
FREIDORA 8+8 GAS RÁPIDA	**11FRG16R**	45x110x90	12	12		

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

CUECEPASTAS GAS 1/1 45 L	**11CPG45**	55x110x90	14	14		

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

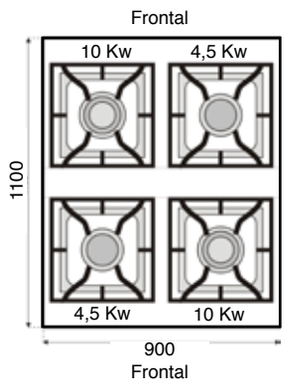
1100 CENTRAL

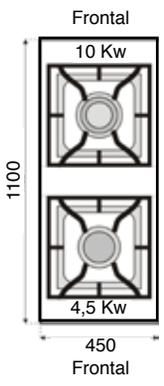
MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
COCINA 2 PLACAS VITROCERÁMICA	11CVE02	45x110x90	2 x 3,4	6,8	400V 3F+N	
COCINA 4 PLACAS VITROCERÁMICA	11CVE04	90x110x90	4 x 3,4	13,6	400V 3F+N	
Construido en acero inox 304 con plano de 2 mm. Encimeras de cristal de 6 mm.						
COCINA 2 ZONAS INDUCCIÓN	11CIE02	45x110x90	2 x 5	10	400V 3F+N	
COCINA 4 ZONAS INDUCCIÓN	11CIE04	90x110x90	4 x 5	20	400V 3F+N	
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						
FRY 90 L	11FTE90L	90x110x90	10		400V 3F+N	
FRY 90 L CROMADO	11FTE90LC	90x110x90	10		400V 3F+N	
Opcional mitad ranurado						
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.						
FREIDORA 17 L ELÉCTRICA RÁPIDA	11FRE-17R	45x110x90	16,5		400V 3F+N	
FREIDORA 21 L ELÉCTRICA RÁPIDA	11FRE-21R	45x110x90	20		400V 3F+N	
FREIDORA 8+8 ELÉCTRICA RÁPIDA	11FRE-16R	45x110x90	14		400V 3F+N	
Construido en acero inox 304 con plano de 2 mm. Resistencia giratoria de alto rendimiento y gestión electrónica con diferencial de ± 1ºC le convierten en una freidora muy potente. En dotación 1 cesto por cuba y 1 recipiente recoge aceite.						
CUECEPASTAS ELÉCTRICO 1/1 45 L	11CPE45	55x110x90	9		400V 3F+N	
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.						
NEUTRO 45						
NEUTRO 45 + CAJÓN						

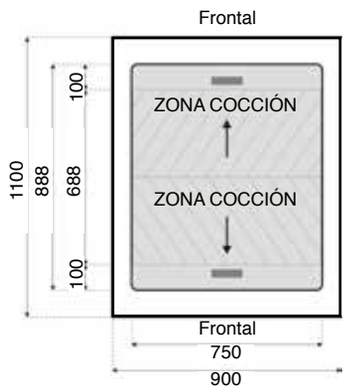
OPCIONALES

Puerta 45
Puerta 90
Puerta 135

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



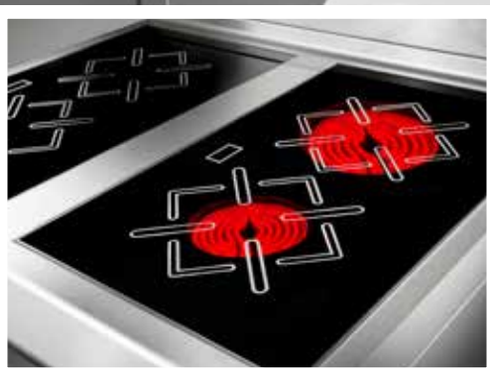




MONOBLOC LINDA

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.



MONOBLOC LINDA

- 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.

COCINAS NAVALES GAMA 700

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
COCINA 2 PLACAS REDONDAS Y BAJO LIBRE	7CTE02-NA	40x73x90	2,6 x 2	5,2	440V+F/60	
COCINA 4 PLACAS REDONDAS Y BAJO LIBRE	7CTE04-NA	80x73x90	2,6 x 4	10,4	440V+F/60	
COCINA 6 PLACAS REDONDAS Y BAJO LIBRE	7CTE06-NA	120x73x90	2,6 x 6	15,6	440V+F/60	
Placas de 22 cm. Puente no incluido en precio.						
COCINA 4 PLACAS CUADRADAS Y BAJO LIBRE	7CTE02-NA	80x73x90	2,6 x 4	10,4	440V+F/60	
COCINA 4 PLACAS CUADRADAS Y BAJO LIBRE	7CTE04-NA	80x73x90	2,6 x 6	15,6	440V+F/60	
Placas de 22 cm. Puente no incluido en precio.						
COCINA 4 PLACAS REDONDAS Y HORNO 2/1	7CTE14-NA	80x73x90	2,6 x 4 + 5,5	15,9	440V+F/60	
COCINA 6 PLACAS REDONDAS Y HORNO 2/1	7CTE16-NA	120x73x90	2,6 x 6 + 5,5	21,1	440V+F/60	
COCINA 6 PLACAS RED, HORNO 2/1 Y ARMARIO	7CTE26-NA	120x73x90	2,6 x 6 + 5,5	21,1	440V+F/60	
COCINA 4 PLACAS CUADRADAS Y HORNO 2/1	7CQE14-NA	80x73x90	2,6 x 4 + 5,5	15,9	440V+F/60	
COCINA 6 PLACAS CUADRADAS Y HORNO 2/1	7CQE16-NA	120x73x90	2,6 x 6 + 5,5	21,1	440V+F/60	
COCINA 6 PLACAS CUAD, HORNO 2/1 Y ARMARIO	7CQE26-NA	120x73x90	2,6 x 6 + 5,5	21,1	440V+F/60	
SUJETA CACEROLAS (2 CACEROLAS)	7FP-NA-BLOCK PLANS					
FRY-TOP 40 L BAJO LIBRE	7FTE40L-NA	40x73x90	4,8	4,8	440V+F/60	
FRY-TOP 80 L BAJO LIBRE	7FTE80L-NA	80x73x90	9,6	9,6	440V+F/60	
OPCIONAL: Plancha rizada 40						
FRY-TOP 80 L CON HORNOS ESTÁTICO 2/1	7FCE10LL-NA	80x73x90	9,6 + 5,5	15,1	440V+F/60	
Incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto anti salpicaduras. *Dimensiones de la placa 360x570x120 y 755x570x120 en modelo doble.*						
OPCIONAL: Plancha rizada 80						

COCINAS NAVALES GAMA 700

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
FREIDORA 13 LIT ELÉCTRICA MUEBLE	**7FRE13-NA**	40x73x90	12,0	12,0	440V+F/60	
FREIDORA 17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE	**7FRE17-NA**	40x73x90	16,5	16,5	440V+F/60	
Resistencia giratoria. En dotación 1 cesto + cubeta recoge aceite.						
FREIDORA 13+13 LIT ELÉCTRICA MUEBLE	**7FRE26-NA**	80x73x90	12 + 12	24,0	440V+F/60	
FREIDORA 17+17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE	**7FRE34-NA**	80x73x90	16,5 + 16,5	33,0	440V+F/60	
Resistencia giratoria. En dotación 1 cesto grande + 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite.						
CUECEPASTAS ELÉCTRICO 30 LIT MUEBLE	**7CPE30-NA**	40x73x90	7	7,0	440V+F/60	
CUECEPASTAS ELÉCTRICO 60 LIT MUEBLE	**7CPE60-NA**	80x73x90	7 + 7	14,0	440V+F/60	
Cestos nos incluidos en dotación. Resistencia externa a la cuba. Cubas GN 2/3, en Aisi 316						
BAÑO MARÍA 80 ELÉCTRICO MUEBLE GN 1/1	**7BME80-NA**	80x73x90	2	2,0	440V+F/60	
Resistencia exterior cuba. Cubetas no incluidas en el precio.						
SARTÉN BASCULANTE 50 LIT ELÉC	**7BRE50I-NA**	80x73x90	8,7	8,7	440V+F/60	
ABATIMIENTO AUTOMÁTICO					440V+F/60	
Termodifusor de gran espesor. Grifo para carga del agua.						
MARMITA INDIRECTA 50 LIT ELÉCTRICA	**7PQE50I-NA**	80x73x90	9	9,0	440V+F/60	
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

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE	8CQE02-NA	40x90x90	2x4	8	440V+F/60	
COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE	8CQE04-NA	80x90x90	4x4	16	440V+F/60	
COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE	8CQE06-NA	120x90x90	6x4	24	440V+F/60	
COCINA 4 PLACAS HORNO 2/1	8CQE14-NA	80x90x90	4x4+5,5	21,5	440V+F/60	
COCINA 6 PLACAS HORNO 2/1	8CQE16-NA	120x90x90	6x4+5,5	29,5	440V+F/60	
COCINA 6 PLACAS HORNO Y ARMARIO	8CQE26-NA	120x90x90	6x4+5,5	29,5	440V+F/60	
SUJETA CACEROLAS (2 CACEROLAS)	8FP-NA-BLOCK PLANS					
FRY-TOP 40 L BAJO LIBRE	8FTE40L-NA	40x90x90	6	6	440V+F/60	
FRY-TOP 80 L BAJO LIBRE	8FTE80L-NA	80x90x90	6+6	12	440V+F/60	

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 300º, incluso en cromo

FRY-TOP 80 L CON HORNO ESTÁTICO 2/1	8FCE10LL-NA	80x90x90	6+6+5,5	17,5	440V+F/60	

Plancha de 76x75x15

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO 80	8BME80-NA	80x90x90	3	3		

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

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

CUECEPASTAS ELÉCTRICO 45 LIT MUEBLE	8CPE45-NA	40x90x90		9,0		
CUECEPASTAS ELÉCTRICO 90 LIT MUEBLE	8CPE90-NA	80x90x90		18,0		

Cestos no incluidos en dotación. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Resistencia externas a la cuba.

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

Termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua.

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

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

HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO	FNE910	90x90x90		5,5		
HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO DOBLE	FNE920	90x90x130		11,0		
HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO TRIPLE	FNE930	90x90x170		16,5		

VER OPCIONALES EN GAMA 900 STILE

EQUIPOS GRANDES PRODUCCIONES

GRAN CAPACIDAD PRODUCTIVA Y COMODIDAD OPERATIVA

GRANDES PRODUCCIONES

CONSULTAR PRECIOS

*** 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.

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 300 lit (86x44)
2 1/2 Cestos marmita 500 lit (86x62)
3 1/3 Cestos marmita 200 lit
3 1/3 Cestos marmita 300 lit
3 1/3 Cestos marmita 500 lit

MARMITA ABATIBLE 200 DIRECTA	**PMG200D**	160x131x109	34,5	200 Lt
MARMITA ABATIBLE 300 DIRECTA	**PMG300D**	173x138x109	48	300 Lt
MARMITA ABATIBLE 200 INDIREC	**PMG200I**	160x131x109	34,5	200 Lt
MARMITA ABATIBLE 300 INDIREC	**PMG300I**	173x138x109	48	300 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.

MARMITA INDIRECTA ABATIBLE CON MIXER	**PSG0180IM**	145x131x103	40	180 Lt
MARMITA INDIRECTA ABATIBLE CON MIXER	**PSG0250IM**	155x139x103	46	240 Lt
MARMITA INDIRECTA ABATIBLE CON MIXER	**PSG0300IM**	165x149x103	46	300 Lt

Electrónicas. Disponibles también en versión eléctrica y vapor. Modelos superiores consultar

SARTEN ABATIBLE CON MIXER	**BSG180M**		30	180 Lt
SARTEN ABATIBLE CON MIXER	**BSG310M**		49	310 Lt

Basculación automatica motorizada. Control de la Temperatrua de 20 a 220ºC.
Dispositivo automatico de mezcla con 3 brazos. 99 Programas.

SARTEN AUTOCLAVE RECTANGULAR	**ODBRG180A**		42	200 Lt

Dimensión de la cuba: 133x65x25. 180 L útiles. Programable. Sonda al corazón de serie.
Tapa de doble pared, equilibrada por muelles. Cuba termodifusora de 15 cm en el fondo y paredes de 2,5 mm

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	12+12	24	
Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero *Ver en opcionales quemadores de 18 kw: y quemador europeo*					
3 F MUEBLE	**DG703**	165x70x90	12+12+12	36	
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	
TEPPANYAKI GAS CROMADO	**DG724LC**	110x70x90	7+7	14	
OPCIONAL: 21 Kw (sin zona fría)					
NOVEDAD **TEPPANYAKI GAS L**	**DG736L**	165x70x90	7+7+7	21	
TEPPANYAKI GAS CROMADO	**DG736LC**	165x70x90	7+7+7	21	
OPCIONAL: 28 Kw (sin zona fría) *Quemadores en acero inoxidable. Temperatura termostatada hasta 300ºC. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos.* *Ver en opcionales versión potenciada*					
TEPPANYAKI ELÉCTRICO L	**DE722L**	110x70x90	7,5+7,5	15	
TEPPANYAKI ELÉCT CROMADO	**DE722LC**	110x70x90	7,5+7,5	15	
Resistencias de tungsteno. Temperatura termostatada hasta 300ºC. Reborde perimetral para evitar que se derramenr los líquidos					
TEPPANYAKI ELECTRICO L	**DE733L**	165x70x90	7,5+5+7,5	20	
TEPPANYAKI ELEC CROMADO	**DE733LC**	165x70x90	7,5+5+7,5	20	
Resistencias de tungsteno. Temperatura termostatada hasta 300ºC. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos					
FREGADERO	**D7 LA1V**	55x70x90			
Dimensiones de la cuba: 40x50 cm					
HORNILLO 12	**FBG 661**	60x60x50	12	12	
HORNILLO 18	**FBG 662**	60x60x50	18	18	

OPCIONALES

* Potenciar quemador a 18 kw
* Sustitución quemador por europeo de 12 kw
* Potenciar Tepanyaki con 7kw más
* grifo encimera cocina (2 salidas)
* Columna de agua 360º
* Bandeja perforada para cestos bambú

COCINAS ASIATICAS Y EUROASIATICAS 1.100

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP
	2 FUEGOS MURAL	DG1 102	55x110x90	14x2	28	
	2 FUEGOS PASANTE	DG1 102 P	55x110x90	14x2	28	

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

	4 FUEGOS MURAL	DG1 104	110x110x90	14x4	56	
	4 FUEGOS PASANTE	DG1 104 P	110x110x90	14x4	56	

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

	6 FUEGOS MURAL	DG1 106	165x110x90	14x6	84	
	6 FUEGOS PASANTE	DG1 106 P	165x110x90	14x6	84	

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

	DIM SUM MURAL GAS	DG1 1VM	55x110x90	10,5	10,5	
	DIM SUM PASANTE GAS	DG1 1VP	55x110x90	10,5	10,5	

Carga automática del agua (precisa toma eléctrica). Grifo de vaciado. Regulación de la temperatura hasta 110ºC.

	DIM SUM MURAL ELÉCTRICO	DE1 1VM	55x110x90	9	9	400V 3F+N
	DIM SUM PASANTE ELÉCTRICO	DE1 1VP	55x110x90	9	9	400V 3F+N

Carga automática del agua (precisa toma eléctrica). Grifo de vaciado. Regulación de la temperatura hasta 110ºC.
Resistencias blindadas dentro de la cuba.

HORNOS ÉTNICOS

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP
	HORNILLO + WOK SOBREMESA	HW	62x36x27	10	10	
	HORNO TANDORI INDU	HTI	72x81x88	12	12	

Diámetro interior máximo 66 cm

	HORNO TANDORI ÁRABE	HTA	72x95x123	12	12	
			DM BOVEDA			
	HORNILLO+CÁMARA PATO LAQUEADO	HPL	840x140	12	12	

SHOW COOKING - DROP-IN

DROP-IN SHOW COOKING

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP

COCINA 2 PLACAS (18 cm)	**ODI6UCTEM02**	565x350	2+2	4	230V F+N	

Placas de fundición

COCINA VITRO 2 PLACAS **ODICE2V** 560x320 230V F+N

2 placas de 23ø mm y 2,5 Kw c/una en su pocición máxima y de 145ø y 1 Kw en posición de mínimos.

PLACA INDUCCIÓN	**ODICE2I**	510x300	*2,3+1,4*	*3,7*	230V F+N	

Placa de 210 ø y 145ø mm

WOK	**ODICE2I**	510x300	5	5	400V 3F+N	

MANTENEDOR FRITOS	**ODI6USPE35**	350x565	0,8	0,8	230V F+N	
INFRARROJOS	**ODI6UINF35/40**		1	1	230V F+N	

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

MANTENEDOR BAÑO Mª	**ODI6UBM35**	334x565	0,8	0,8	230V F+N	

Cubetas no incluidas. Cuba en 1/2 + 1/4 (h=150). De 30º C a 90º C. Resistencia adherida pegada en el fondo exterior de la cuba.

FRY TOP CROMADO 35	**ODI6UFTE35LC**	340x510	3,6	3,6	230V F+N	
FRY TOP CROMADO 70	**ODI6UFTE70LC**	680x510	3,6+3,6	7,2	230V F+N	

Peto opcional. Plancha lisa.

DROP-IN SHOW COOKING

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
FREIDORA 8 LIT III	**ODI6U7FRE08**	330x510	6,5	6,5	400V 3F+N	
FREIDORA 8+8 LIT III	**ODI6U7FRE16**	680x510	6,5+6,5	13	400V 3F+N	
Resistencias abatibles						
CUECEPASTAS 12 L (2/3)	**ODI6UCP12**	334x565	4,5	4,5	400V 3F+N	
Cestos no incluidos. Resistencia fuera de la cuba. Capacidad 15 litros, 4 x 1/6. 3 posiciones de calor. Grifo de vaciado.						

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
COCINA 2 FUEGOS	**ODI6UCBG02**	35x63x29	6+3,5	9,5		
Quemadores de 90mm y 120 mm de ø. Grifos con válvulas de seguridad por temocopia. Encimera de gas, estampada con anti-derbordamiento. Encendido automático del quemador, por pila opcional.						
FRY TOP 35 LISO CROMO	**ODI6UFTG35 LC**	35x63x29	6	6	Plancha 34x51	
FRY TOP GAS 70 LISO CROMO	**ODI6UFTG70 LC**	70x63x29	6 + 6	12	Plancha 69x51	
Opcional peto antisalpicaduras. *2 quemadores x mando permite alcanzar más de 300ºC*						
COCINA WOK TOP	**ODI7TCB01W**	40x73x27	12	12		
HORNILLO PAVIMENTO 12 KW	**ODIFBG 661**	60x60x50		12		
Especificar propano/Natural						

Diseñe su propio Show Cooking

NOTAS

Avda. Alcodar 25 Apdo. 190 - 46701 GANDIA (Valencia) España - T +34 962 866 012 - grupogranita@ grupogranita.com - www.grupogranita.com

INOX

ZINCO

INOX

ÍNDICE

PAG.

- **MESAS INOX**
  - MESAS CON PATAS — I 4 - 5
  - MESAS APOYO COCINA ALTURA 65h — I 6
  - ESTANTES Y CAJONES — I 6
  - MESAS SIN PUERTAS — I 7
  - MESAS CON PUERTAS — I 7 - 8
  - MESAS CALIENTES — I 8
- **MESAS PREPARACIÓN CHEF** — I 9
- **MESAS PARA CUPULAS Y TRENES** — I VER APARTADO LAVADO
- **LAVAPEROLAS PLONGE** — I 9
- **FREGADEROS - LAVAMANOS - DUCHAS**
  - FREGADEROS CON PATAS — I 9
  - FREGADEROS CON MUEBLE — I 9
  - FREGADEROS PARA ENCASTRAR LAVAVAJILLAS — I 10
  - COMPLEMENTO PARA FREGADERO DE ENCASTRE — I 10
  - LAVAMANOS — I 11
  - MESAS RECOGIDA SUCIO — I 11
  - GRIFOS Y GRUPOS DE DUCHA — I 11
- **ARMARIOS Y ESTANTES**
  - ARMARIOS PARED — I 12
  - ESTANTERÍAS PARED FIJAS — I 12
  - ESTANTERÍAS PARED MÓVILES — I 12
  - ESTANTERÍAS MICROONDAS — I 13
  - ESTANTERÍAS DE PIE INOX — I 13
  - ESTANTERIA DE ALUMINIO Y PROPILENO — I 13
- **CARROS** — I 14 - 15 - 16
- **CINTAS DE TRANSPORTE** — I 16

MESAS INOX TG

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

GAMA 600						GAMA 700					
MOD		A	L	H	PVP €	MOD		A	L	H	PVP €
TG	66	60	60	85		TG	67	60	70	85	
TG	76	70	60	85		TG	77	70	70	85	
TG	86	80	60	85		TG	87	80	70	85	
TG	96	90	60	85		TG	97	90	70	85	
TG	106	100	60	85		TG	107	100	70	85	
TG	116	110	60	85		TG	117	110	70	85	
TG	126	120	60	85		TG	127	120	70	85	
TG	136	130	60	85		TG	137	130	70	85	
TG	146	140	60	85		TG	147	140	70	85	
TG	156	150	60	85		TG	157	150	70	85	
TG	166	160	60	85		TG	167	160	70	85	
TG	176	170	60	85		TG	177	170	70	85	
TG	186	180	60	85		TG	187	180	70	85	
TG	196	190	60	85		TG	197	190	70	85	
TG	206	200	60	85		TG	207	200	70	85	

* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION MAS ECONÓMICA SIN TRAVESAÑOS
* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%
* DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO

MESAS INOX TGA

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

GAMA 600						GAMA 700					
MOD		A	L	H	PVP €	MOD		A	L	H	PVP €
TGA	66	60	60	85		TGA	67	60	70	85	
TGA	76	70	60	85		TGA	77	70	70	85	
TGA	86	80	60	85		TGA	87	80	70	85	
TGA	96	90	60	85		TGA	97	90	70	85	
TGA	106	100	60	85		TGA	107	100	70	85	
TGA	116	110	60	85		TGA	117	110	70	85	
TGA	126	120	60	85		TGA	127	120	70	85	
TGA	136	130	60	85		TGA	137	130	70	85	
TGA	146	140	60	85		TGA	147	140	70	85	
TGA	156	150	60	85		TGA	157	150	70	85	
TGA	166	160	60	85		TGA	167	160	70	85	
TGA	176	170	60	85		TGA	177	170	70	85	
TGA	186	180	60	85		TGA	187	180	70	85	
TGA	196	190	60	85		TGA	197	190	70	85	
TGA	206	200	60	85		TGA	207	200	70	85	

• DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%
• DISPONIBLE TAMBIEN VERSION SIN TRAVESAÑOS
• DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO

MESAS INOX TLG

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

GAMA 600				
MOD	A	L	H	PVP €
TLG 66	60	60	85	
TLG 76	70	60	85	
TLG 86	80	60	85	
TLG 96	90	60	85	
TLG 106	100	60	85	
TLG 116	110	60	85	
TLG 126	120	60	85	
TLG 136	130	60	85	
TLG 146	140	60	85	
TLG 156	150	60	85	
TLG 166	160	60	85	
TLG 176	170	60	85	
TLG 186	180	60	85	
TLG 196	190	60	85	
TLG 206	200	60	85	

GAMA 700				
MOD	A	L	H	PVP €
TLG 67	60	70	85	
TLG 77	70	70	85	
TLG 87	80	70	85	
TLG 97	90	70	85	
TLG 107	100	70	85	
TLG 117	110	70	85	
TLG 127	120	70	85	
TLG 137	130	70	85	
TLG 147	140	70	85	
TLG 157	150	70	85	
TLG 167	160	70	85	
TLG 177	170	70	85	
TLG 187	180	70	85	
TLG 197	190	70	85	
TLG 207	200	70	85	

* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%
* ESTANTE ADICIONAL : + 20%
* DISPONBLE OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO

MESAS INOX TLGA

*** (CON PETO Y CON ESTANTE) ***

GAMA 600				
MOD	A	L	H	PVP €
TLGA 66	60	60	85	
TLGA 76	70	60	85	
TLGA 86	80	60	85	
TLGA 96	90	60	85	
TLGA 106	100	60	85	
TLGA 116	110	60	85	
TLGA 126	120	60	85	
TLGA 136	130	60	85	
TLGA 146	140	60	85	
TLGA 156	150	60	85	
TLGA 166	160	60	85	
TLGA 176	170	60	85	
TLGA 186	180	60	85	
TLGA 196	190	60	85	
TLGA 206	200	60	85	

GAMA 700				
MOD	A	L	H	PVP €
TLGA 67	60	70	85	
TLGA 77	70	70	85	
TLGA 87	80	70	85	
TLGA 97	90	70	85	
TLGA 107	100	70	85	
TLGA 117	110	70	85	
TLGA 127	120	70	85	
TLGA 137	130	70	85	
TLGA 147	140	70	85	
TLGA 157	150	70	85	
TLGA 167	160	70	85	
TLGA 177	170	70	85	
TLGA 187	180	70	85	
TLGA 197	190	70	85	
TLGA 207	200	70	85	

• DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%
• ESTANTE ADICIONAL : + 20%
• DISPONBLE OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO

ESTANTE SUPERIOR

DE 1 NIVEL

MOD	A	L	H	PVP €
EN1 103	100	30	35	
EN1 123	120	30	35	
EN1 143	140	30	35	
EN1 163	160	30	35	
EN1 183	180	30	35	
EN1 203	200	30	35	

DE 1 NIVEL CON CALOR

MOD	A	L	H	W	PVP €
MTR 103	100	30	35	660	
MTR 123	120	30	35	660	
MTR 143	140	30	35	660	
MTR 163	160	30	35	990	
MTR 183	180	30	35	990	
MTR 203	200	30	35	990	

DE 2 NIVELES

MOD	A	L	H	PVP €
EN2 103	100	30	65	
EN2 123	120	30	65	
EN2 143	140	30	65	
EN2 163	160	30	65	
EN2 183	180	30	65	
EN2 203	200	30	65	

DE 2 NIVELES CON CALOR EN EL INFERIOR

MOD	A	L	H	W	PVP €
MTDR 103	100	30	65	660	
MTDR 123	120	30	65	660	
MTDR 143	140	30	65	660	
MTDR 163	160	30	65	990	
MTDR 183	180	30	65	990	
MTDR 203	200	30	65	990	

CAJONES Y CAJONERAS

GAMA 600

MOD	A	L	H	PVP €
CAJON 1/1	40	59	19	
CAJONERA (3)	40	59	58	

GAMA 700

MOD	A	L	H	PVP €
CAJON 1/1	40	69	19	
CAJONERA (3)	40	69	58	

MESAS INOX h=65

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

GAMA 600

MOD	A	L	H	PVP €
TLGB 106	100	60	65	
TLGB 146	140	60	65	
TLGB 176	170	60	65	
TLGB 206	200	60	65	

GAMA 700

MOD	A	L	H	PVP €
TLGB 127	120	70	65	
TLGB 167	160	70	65	
TLGB 200	200	70	65	

• DISPONIBLE TAMBIEN VERSION SIN ESTANTE

• DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO

MESA ABIERTA MURAL

*** (CON PETO Y CON ESTANTE) ***

GAMA 600					GAMA 700				
MOD	A	L	H	PVP €	MOD	A	L	H	PVP €
TSPA 86	80	60	85		TSPA 87	80	70	85	
TSPA 106	100	60	85		TSPA 107	100	70	85	
TSPA 126	120	60	85		TSPA 127	120	70	85	
TSPA 146	140	60	85		TSPA 147	140	70	85	
TSPA 166	160	60	85		TSPA 167	160	70	85	

- DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS Y/O SIN ENCIMERA, O SIN PETO
- DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%

MESA CON PUERTAS MURAL

**** (PUERTAS CORREDERAS A PARTIR DE 1200 INCLUSIVE) ***

GAMA 600					GAMA 700				
MOD	A	L	H	PVP €	MOD	A	L	H	PVP €
TAA 86	80	60	85		TAA 87	80	70	85	
TAA 106	100	60	85		TAA 107	100	70	85	
TAA 126	120	60	85		TAA 127	120	70	85	
TAA 146	140	60	85		TAA 147	140	70	85	
TAA 166	160	60	85		TAA 167	160	70	85	
TAA 186	180	60	85		TAA 187	180	70	85	
TAA 206	200	60	85		TAA 207	200	70	85	

- DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS Y/O SIN ENCIMERA, POR ENCARGO
- DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%

MESA ÁNGULO

**** (CON PETO) ***

GAMA 600					GAMA 700				
MOD	A	L	H	PVP €	MOD	A	L	H	PVP €
TAN 96	90	90	85		TAN 107	100	100	85	

MESA CON PUERTA CENTRAL

**** (PUERTAS CORREDERAS A PARTIR DE 1200 INCLUSIVE) ***

GAMA 600					GAMA 700				
MOD	A	L	H	PVP €	MOD	A	L	H	PVP €
TA 126	120	60	85		TA 127	120	70	85	
TA 146	140	60	85		TA 147	140	70	85	
TA 166	160	60	85		TA 167	160	70	85	
TA 186	180	60	85		TA 187	180	70	85	
TA 206	200	60	85		TA 207	200	70	85	

- DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS Y/O SIN ENCIMERA, POR ENCARGO
- DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%

MESA PASANTE CON PUERTAS

*** (CON 1 ESTANTE INTERIOR) ***

GAMA 600					
MOD		A	L	H	PVP €
TAP	126	120	60	85	
TAP	146	140	60	85	
TAP	166	160	60	85	
TAP	186	180	60	85	
TAP	206	200	60	85	

GAMA 700						
MOD		A	L	H	W	PVP €
TAP	127	120	70	85		
TAP	147	140	70	85		
TAP	167	160	70	85		
TAP	187	180	70	85		
TAP	207	200	70	85		

• DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%

MESA CALIENTE MURAL

*** (CON PETO Y CON ESTANTE) ***

GAMA 600						
MOD		A	L	H	KW	PVP €
TEA	126	120	60	85	2	
TEA	146	140	60	85	2	
TEA	166	160	60	85	2	
TEA	186	180	60	85	2	
TEA	206	200	60	85	2	

GAMA 700						
MOD		A	L	H	KW	PVP €
TEA	127	120	70	85	2	
TEA	147	140	70	85	2	
TEA	167	160	70	85	2	
TEA	187	180	70	85	2	
TEA	207	200	70	85	2	

VISOR DE TEMPERATURA OPCIONAL

MESA CALIENTE CENTRAL

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

GAMA 600						
MOD		A	L	H	KW	PVP €
TE	126	120	60	85	2	
TE	146	140	60	85	2	
TE	166	160	60	85	2	
TE	186	180	60	85	2	
TE	206	200	60	85	2	

GAMA 700						
MOD		A	L	H	KW	PVP €
TE	127	120	70	85	2	
TE	147	140	70	85	2	
TE	167	160	70	85	2	
TE	187	180	70	85	2	
TE	207	200	70	85	2	

VISOR DE TEMPERATURA OPCIONAL

MESA CALIENTE PASANTE

*** (CON ESTANTE INTERIOR) ***

GAMA 600						
MOD		A	L	H	KW	PVP €
TEP	126	120	60	85	2	
TEP	146	140	60	85	2	
TEP	166	160	60	85	2	
TEP	186	180	60	85	2	
TEP	206	200	60	85	2	

GAMA 700						
MOD		A	L	H	KW	PVP €
TEP	127	120	70	85	2	
TEP	147	140	70	85	2	
TEP	167	160	70	85	2	
TEP	187	180	70	85	2	
TEP	207	200	70	85	2	

VISOR DE TEMPERATURA OPCIONAL

ARMARIO CALIENTE PARA PLATOS

MODELO				DIMENSIONES	PVP
XAC 60	60 Platos	750 w		57x40x87	
XAC 120	120 Platos	1500 w		140x40x87	

MESAS CHEF DE PREPARACIÓN

*** (CON PETO Y CON ESTANTE) ***

GAMA 600						
MOD		A	L	H	CUBA	PVP €
TPLA	126	120	60	85	40x40x24	
TPLA	146	140	60	85	40x40x24	
TPLA	166	160	60	85	40x40x24	
TPLA	206	200	60	85	40x40x24	

GAMA 700						
MOD		A	L	H	CUBA	PVP €
TPLA	127	120	70	85	40x40x24	
TPLA	147	140	70	85	40x40x24	
TPLA	167	160	70	85	40x40x24	
TPLA	207	200	70	85	40x40x24	

• DISPONIBLE TAMBIEN VERSION SIN ESTANTE • DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO • CONSTRUIDAS EN ACERO INOX 304

LAVAPEROLAS PLONGE

*** (CON PETO Y CON ESTANTE) ***

GAMA 600						
MOD		A	L	H	CUBA	PVP €
LVP	106	100	60	85	80x50x35	
LVP	146	140	60	85	120x50x35	

GAMA 700						
MOD		A	L	H	CUBA	PVP €
LVP	107	100	70	85	80x50x35	
LVP	147	140	70	85	120x50x35	

• DISPONIBLE TAMBIEN VERSION SIN ESTANTE • DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO • CONSTRUIDAS EN ACERO INOX 304

FREGADEROS

*** (CON PETO Y CON ESTANTE) ***

GAMA 600						
MOD		A	L	H	CUBA	PVP €
LGR	66	60	60	85	40x40x25	
LGR	126	120	60	85	50x40x25	
LGR	1262V	120	60	85	50x40x25	
LGR	146	140	60	85	40x40x25	

GAMA 700						
MOD		A	L	H	CUBA	PVP €
LGR	77	70	70	85	50x50x30	
LGR	127	120	70	85	50x50x30	
LGR	1272V	120	70	85	50x50x30	
LGR	167	160	70	85	40x50x25	
LGR	187	200	70	85	40x50x25	

CONSTRUIDAS EN ACERO INOX 304

OTROS MODELOS: CONSULTAR PRECIOS

FREGADEROS CON PUERTAS

*** (CON PETO Y CON ARMARIO) ***

GAMA 600

MOD		A	L	H	CUBA	PVP €
LA	126	120	60	85	50x40x25	
LA	146	140	60	85	40x40x25	

GAMA 700

MOD		A	L	H	CUBA	PVP €
LA	127	120	70	85	50x50x30	
LA	167	160	70	85	40x50x30	
LA	187	180	70	85	40x50x30	

OTROS MODELOS: CONSULTAR PRECIOS

FREGADEROS PARA ENCASTRAR LAVAVAJILLAS

*** (CON PETO Y CON ESTANTE) ***

GAMA 600

MOD		A	L	H	CUBA	PVP €
PB	85	80	50	85	30x30x20	
PB	105	100	50	85	30x30x20	
LL	105E	100	55	85	34x34x20	
LL	126E	120	60	85	50x40x25	
LL	126	120	60	85	40x40x25	
LL	186 2V	180	60	85	50x40x25	

GAMA 700

MOD		A	L	H	CUBA	PVP €
LL	127E	120	70	89	50x40x25	
LL	127	120	70	85	40x50x25	
LL	147	140	70	85	40x50x25	
LL	167 2V	160	70	85	40x50x25	
LL	187 2V	180	70	85	50x50x30	

** Modelos PB son para barra cafetería.*
Se suministran desmontados.

DISPONIBLES TAMBIÉN CON PUERTA

** Modelos 2V son de 2 senos.*

COMPLEMENTOS PARA FREGADEROS DE ENCASTRE

MODELO	DIMENSIONES	PVP
MUEBLE BASURA	60x60x85	
	70x70x85	

LAVAMANOS

		MODELO	DIMENSIONES	PVP
LAVAMANOS MURAL	385x385	**LMM**	45x45x22	
De rodilla. Agua fria y caliente				
LAVAMANOS CON PEDESTAL	385x385	**LMP**	45x45x85	
1 pulsador. Agua fria y caliente				

MESAS RECOGIDA DE SUCIO

		MODELO	DIMENSIONES	PVP
MESA CENTRAL DE RECOGIDA DE SUCIO		**MD160**	160x105x85	
		MD210*	210x105x85	
ESTANTE PARA MESA DE SUCIO		**E160**	160x60x85	
		E210	210x60x65	

FREGADEROS Y MESAS PARA CÚPULAS Y TRENES VER EN APARTADO LAVADO

DUCHAS PARA PRELAVADO

		MODELO	DIMENSIONES	PVP
GRUPO DUCHA		**GD**	h= 100	
GRUPO DUCHA + GRIFO MONOMANDO		**GDG**	h= 100	
AGUA FRIA Y CALIENTE				
GRIFO CODO SOBREMESA		**GSM**	h= 26	
GRIFO BAJO GIRATORIO DOS AGUAS		**G2A**	h= 14	

ARMARIOS PARED

ABIERTOS					
MOD		A	L	H	PVP €
PA	84	80	40	66	
PA	104	100	40	66	
PA	124	120	40	66	
PA	144	140	40	66	
PA	164	160	40	66	
PAA	70	70	70	66	

CON PUERTAS					
MOD		A	L	H	PVP €
PSC	84	80	40	66	
PSC	104	100	40	66	
PSC	124	120	40	66	
PSC	144	140	40	66	
PSC	164	160	40	66	
PSCA	70	70	70	66	

• El MOD PSC 84 ES DE PUERTAS BATIENTES • DISPONIBLES OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO • DISPONIBLE CON ESCURRIDOR

ESTANTERÍAS PARED FIJAS

PROFUNDIDAD 300				
MOD		A	L	PVP €
PX	103	100	30	
PX	123	120	30	
PX	143	140	30	

PROFUNDIDAD 400				
MOD		A	L	PVP €
PX	104	100	40	
PX	124	120	40	
PX	144	140	40	

ESTANTERÍAS PARED MÓVILES

PROFUNDIDAD 250					
MOD		A	L	H	PVP €
RL	103	100	25	8	
RL	123	120	25	8	
RL	143	140	25	8	
RL	163	160	25	8	

PROFUNDIDAD 350					
MOD		A	L	H	PVP €
RL	104	100	35	8	
RL	124	120	35	8	
RL	144	140	35	8	
RL	164	160	35	8	

EL PRECIO INCLUYE LOS 2 ÁNGULOS DE APOYO

GUÍAS 35 CM
GUÍAS 65 CM
GUÍAS 90 CM

GUÍAS 35 CM
GUÍAS 65 CM
GUÍAS 90 CM

DISPONIBLES TAMBIÉN ESTANTES TUBULARES Y PERFORADOS

ESTANTES MICROONDAS

MOD	A	L	PVP €
PEM 5240	52	40	

MOD	A	L	PVP €
PEM 6040	60	40	

ESPECIALES PARA SALAMANDRAS Y MICROONDAS. CON ORIFICIOS PARA PASAR CABLES.

ESTANTERÍAS ALUMINIO Y PROPILENO

3 NIVELES

MOD	A	L	H	PVP €
E 7418.3	69	40	180	
E 8418.3	80	40	180	
E 9418.3	91	40	180	
E 10418.3	105	40	180	
E 12418.3	125	40	180	
E 15418.3	148	40	180	
E 16418.3	160	40	180	

ADMITEN CUBETAS GN 2/3.

4 NIVELES

MOD	A	L	H	PVP €
E 7418.4	69	40	180	
E 8418.4	80	40	180	
E 9418.4	91	40	180	
E 10418.4	105	40	180	
E 12418.4	125	40	180	
E 15418.4	148	40	180	
E 16418.4	160	40	180	

ADMITEN CUBETAS GN 1/1

NO PRECISAN HERRAMIENTA PARA SU MONTAJE, DISPONIBLES OTRAS LONGITUDES ALTURAS, ÁNGULOS… RESISTENCIA: 100 Kg/m
PUEDEN UTILIZARSE TAMBIÉN EN CÁMARAS.

ESTANTERÍAS INOX

FONDO 400. ALTURA 1800. 4 NIVELES

MOD	A	L	H	PVP €
SC18 104	100	40	180	
SC18 124	120	40	180	
SC18 144	140	40	180	
SC18 164	160	40	180	
SC18 184	180	40	180	
SC18 204	200	40	180	

AISI 304 18/10

FONDO 500. ALTURA 2000. 4 NIVELES

MOD	A	L	H	PVP €
SC20 105	100	50	200	
SC20 125	120	50	200	
SC20 145	140	50	200	
SC20 165	160	50	200	
SC20 185	180	50	200	
SC20 205	200	50	200	

RESISTENCIA: 100 Kg/m homogéneamente distribuida.

ESTANTES ADICIONALES

MOD	A	L	H	PVP €
104	100	40	4	
124	120	40	4	
144	140	40	4	
164	160	40	4	
184	180	40	4	
204	200	40	4	

ESTANTES ADICIONALES

MOD	A	L	H	PVP €
105	100	50	4	
125	120	50	4	
145	140	50	4	
165	160	50	4	
185	180	50	4	
205	200	50	4	

RESISTENCIA: 100 Kg/m homogéneamente distribuida.

CARROS CALIENTES

DESCRIPCIÓN	MODELO	Cº	W-V	DIMENSIONES	PVP
CARRO CALIENTE 18 GN 1/1	**MCC 20.11**	30ºC-90ºC	2000W-240v	67x79x200	
CARRO CALIENTE 36 GN 1/1 ó 18 GN 2/1	**MCC 20.21**	30ºC-90ºC	2000W-240v	81x86x200	

CAJÓN HUMIDIFICADOR OPCIONAL

Estructura en inox 304 18/10. Doble pared con aislamiento. Calor ventilado. 2 ruedas con freno. Paso entre bandejas 77 mm
Disponible en versión Euronorm 60x40.

BAÑO Mª 2 GN 1/1 (200)	**MBM2**	30ºC-90ºC	2000W-240v	85x64x90	
BAÑO Mª 3 GN 1/1 (200)	**MBM3**	30ºC-90ºC	2000W-240v	120x64x90	
BIVALENTE CALOR SECO O Bº Mª 2 GN 1/1 (2000)	**MBIV2**	30ºC-90ºC	1650W-240v	85x64x90	
BIVALENTE CALOR SECO 3 O Bº Mª GN 1/1 (2000)	**MBIV3**	30ºC-90ºC	1800W-240v	120x64x90	

El modelo bivalente 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 inlcuidas en el precio. Ver apartado específico de cubetas.

CARROS FRÍOS

CARRO FRÍO 30 1/1 (15 2/1)	**MCF30**	5ºC-15ºC	256v-240v	95x83x200	

Estructura en inox 304 18/10. Doble pared con aislamiento. Ventilado. 2 ruedas con freno. Paso entre guías 70 mm.
Desescarche automático.

FRÍO 2 GN 1/1 (2000)	**M F2**	5ºC	500W-240v	85x64x90	
FRÍO 3 GN 1/1 (2000)	**M F3**	5ºC	500W-240v	120x64x90	

Estructura en inox 304 18/10 completamente soldada. Cuba de doble pared. 2 ruedas con freno. 125 mm ø
Cubetas y tapas no inlcuidas en el precio. Ver apartado específico de cubetas.

CARROS TERMOBOX

TERMOBOX CALIENTES 9 1/1 (40)	**MTBC9**	30ºC-90ºC	900W-240v	49x81x87	
14 1/1 (40)	**MTBC14**	30ºC-90ºC	900W-240v	49x81x114	
20 1/1 (40)	**MTBC20**	30ºC-90ºC	900W-240v	49x81x147	

TERMOBOX NEUTRO 9 1/1 (40)	**MTBN9**	Paso 55 mm	900W-240v	49x81x87	
14 1/1 (40)	**MTBN14**	Paso 55 mm	900W-240v	49x81x114	
20 1/1 (40)	**MTBN20**	Paso 55 mm	900W-240v	49x81x147	

Estructura en inox 304 18/10 completamente soldada. Cuba de doble pared. 2 ruedas con freno. 125 mm ø

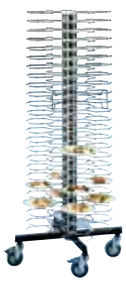
CARROS BANDEJEROS

DESCRIPCIÓN	MODELO		DIMENSIONES	PVP
CARRO BANDEJERO 20 1/1 INOX	CB20.11	Luz 8 cm	45x64x185	
CARRO BANDEJERO 20 2/1 INOX	CB20.21	Luz 8 cm	74x64x185	
CARRO BANDEJERO 20 60x40 INOX	CB20.64	Luz 8 cm	52x69x185	
CARRO 22 435x315 GALVANIZADO	CGBP	Luz 7 cm	44x32x185	
CARRO 20 40x60 GALVANIZADO	CG40.60	Luz 8 cm	44x65x185	
CARRO 20 60x40 GALVANIZADO	CG60.40	Luz 8 cm	65x44x185	

FUNDA PVC

OTRAS MEDIDAS CONSULTAR

CARROS DE EMPLATAR



CARRO INOX EMPLATAR 28	MCEI28	80 Platos ø 28	67x67x170	
CARRO INOX EMPLATAR 32	MCEI32	80 Platos ø 32	88x88x170	
CARRO RILSAN EMPLATAR 25-32	MCER25.32	96 Platos ø 25 a 32	64x64x180	1.570€

FUNDA PVC

CARROS DE SERVICIO

DESCRIPCIÓN	MODELO		DIMENSIONES	PVP
CARRO DE SERVICIO 2.85	MCS2.85	Bandeja 80x50	90x58x90	
CARRO DE SERVICIO 2.106	MCS2.105	Bandeja 100x50	110x58x90	

Encimera estampada. Inox 18/10. ø 25 mm. Ruedas 125 mm ø

CARRO DE SERVICIO 3.85	MCS3.85	Bandeja 80x50	90x58x102	
CARRO DE SERVICIO 3.106	MCS3.105	Bandeja 100x50	110x58x102	

Encimera estampada. Inox 18/10. ø 25 mm. Ruedas 125 mm ø

CARRO DE SERVICIO 4.85	MCS4.85	Bandeja 80x50	90x58x125	
CARRO DE SERVICIO 4.106	MCS4.105	Bandeja 100x50	110x58x125	

Bandejas estampadas inox 18/10. Ruedas de 125 mm. Otras dimensiones consultar

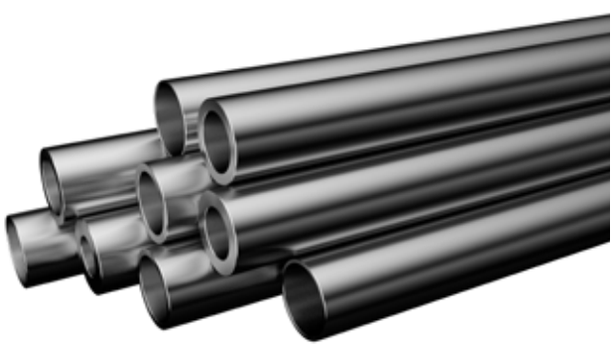
CARRO DE RECOGIDA 3 GN 1/1	MCR3.11	Cuba de 95x55	100x55x90

Cubetas no incluidas en precio. Construido en acero inox 304 18/10. Ruedas 125 mm ø

CARROS DE SERVICIO

DESCRIPCIÓN	MODELO		DIMENSIONES	PVP
CARRO INOX PORTAPLATOS 200	**MT200**	200 platos	91x57x90	
CARRO INOX PORTAPLATOS 400	**MT400**	400 platos	112x90x85	
CARRO DE TRASLADO INOX 6.9	**MCT6.9**		60x93x90	
CARRO DE TRASLADO INOX 6.12	**MCT6.12**		60x120x90	
CARRO DE TRASLADO INOX 7.14	**MCT7.14**		70x140x90	
Asa fija. Estructura y base en inox 304.				
CARROS PORTACESTAS INOX CON ASA	**MPCI**			
CARROS PORTACESTAS PLÁSTICO CON ASA	**GPCP**			
OTROS CARROS CONSULTAR				

NOTAS



INOX

ZINCO

INOX

ÍNDICE

PAG.

- **MESAS INOX**
  - MESAS CON PATAS — I 4 - 5
  - MESAS APOYO COCINA ALTURA 65h — I 6
  - ESTANTES Y CAJONES — I 6
  - MESAS SIN PUERTAS — I 7
  - MESAS CON PUERTAS — I 7 - 8
  - MESAS CALIENTES — I 8
- **MESAS PREPARACIÓN CHEF** — I 9
- **MESAS PARA CUPULAS Y TRENES** — I VER APARTADO LAVADO
- **LAVAPEROLAS PLONGE** — I 9
- **FREGADEROS - LAVAMANOS - DUCHAS**
  - FREGADEROS CON PATAS — I 9
  - FREGADEROS CON MUEBLE — I 9
  - FREGADEROS PARA ENCASTRAR LAVAVAJILLAS — I 10
  - COMPLEMENTO PARA FREGADERO DE ENCASTRE — I 10
  - LAVAMANOS — I 11
  - MESAS RECOGIDA SUCIO — I 11
  - GRIFOS Y GRUPOS DE DUCHA — I 11
- **ARMARIOS Y ESTANTES**
  - ARMARIOS PARED — I 12
  - ESTANTERÍAS PARED FIJAS — I 12
  - ESTANTERÍAS PARED MÓVILES — I 12
  - ESTANTERÍAS MICROONDAS — I 13
  - ESTANTERÍAS DE PIE INOX — I 13
  - ESTANTERIA DE ALUMINIO Y PROPILENO — I 13
- **CARROS** — I 14 - 15 - 16
- **CINTAS DE TRANSPORTE** — I 16

MESAS INOX TG

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

GAMA 600						GAMA 700					
MOD		A	L	H	PVP €	MOD		A	L	H	PVP €
TG	66	60	60	85		TG	67	60	70	85	
TG	76	70	60	85		TG	77	70	70	85	
TG	86	80	60	85		TG	87	80	70	85	
TG	96	90	60	85		TG	97	90	70	85	
TG	106	100	60	85		TG	107	100	70	85	
TG	116	110	60	85		TG	117	110	70	85	
TG	126	120	60	85		TG	127	120	70	85	
TG	136	130	60	85		TG	137	130	70	85	
TG	146	140	60	85		TG	147	140	70	85	
TG	156	150	60	85		TG	157	150	70	85	
TG	166	160	60	85		TG	167	160	70	85	
TG	176	170	60	85		TG	177	170	70	85	
TG	186	180	60	85		TG	187	180	70	85	
TG	196	190	60	85		TG	197	190	70	85	
TG	206	200	60	85		TG	207	200	70	85	

* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION MAS ECONÓMICA SIN TRAVESAÑOS
* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%
* DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO

MESAS INOX TGA

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

GAMA 600						GAMA 700					
MOD		A	L	H	PVP €	MOD		A	L	H	PVP €
TGA	66	60	60	85		TGA	67	60	70	85	
TGA	76	70	60	85		TGA	77	70	70	85	
TGA	86	80	60	85		TGA	87	80	70	85	
TGA	96	90	60	85		TGA	97	90	70	85	
TGA	106	100	60	85		TGA	107	100	70	85	
TGA	116	110	60	85		TGA	117	110	70	85	
TGA	126	120	60	85		TGA	127	120	70	85	
TGA	136	130	60	85		TGA	137	130	70	85	
TGA	146	140	60	85		TGA	147	140	70	85	
TGA	156	150	60	85		TGA	157	150	70	85	
TGA	166	160	60	85		TGA	167	160	70	85	
TGA	176	170	60	85		TGA	177	170	70	85	
TGA	186	180	60	85		TGA	187	180	70	85	
TGA	196	190	60	85		TGA	197	190	70	85	
TGA	206	200	60	85		TGA	207	200	70	85	

• DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%
• DISPONIBLE TAMBIEN VERSION SIN TRAVESAÑOS
• DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO

MESAS INOX TLG

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

GAMA 600				
MOD	A	L	H	PVP €
TLG 66	60	60	85	
TLG 76	70	60	85	
TLG 86	80	60	85	
TLG 96	90	60	85	
TLG 106	100	60	85	
TLG 116	110	60	85	
TLG 126	120	60	85	
TLG 136	130	60	85	
TLG 146	140	60	85	
TLG 156	150	60	85	
TLG 166	160	60	85	
TLG 176	170	60	85	
TLG 186	180	60	85	
TLG 196	190	60	85	
TLG 206	200	60	85	

GAMA 700				
MOD	A	L	H	PVP €
TLG 67	60	70	85	
TLG 77	70	70	85	
TLG 87	80	70	85	
TLG 97	90	70	85	
TLG 107	100	70	85	
TLG 117	110	70	85	
TLG 127	120	70	85	
TLG 137	130	70	85	
TLG 147	140	70	85	
TLG 157	150	70	85	
TLG 167	160	70	85	
TLG 177	170	70	85	
TLG 187	180	70	85	
TLG 197	190	70	85	
TLG 207	200	70	85	

* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%
* ESTANTE ADICIONAL : + 20%
* DISPONBLE OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO

MESAS INOX TLGA

*** (CON PETO Y CON ESTANTE) ***

GAMA 600				
MOD	A	L	H	PVP €
TLGA 66	60	60	85	
TLGA 76	70	60	85	
TLGA 86	80	60	85	
TLGA 96	90	60	85	
TLGA 106	100	60	85	
TLGA 116	110	60	85	
TLGA 126	120	60	85	
TLGA 136	130	60	85	
TLGA 146	140	60	85	
TLGA 156	150	60	85	
TLGA 166	160	60	85	
TLGA 176	170	60	85	
TLGA 186	180	60	85	
TLGA 196	190	60	85	
TLGA 206	200	60	85	

GAMA 700				
MOD	A	L	H	PVP €
TLGA 67	60	70	85	
TLGA 77	70	70	85	
TLGA 87	80	70	85	
TLGA 97	90	70	85	
TLGA 107	100	70	85	
TLGA 117	110	70	85	
TLGA 127	120	70	85	
TLGA 137	130	70	85	
TLGA 147	140	70	85	
TLGA 157	150	70	85	
TLGA 167	160	70	85	
TLGA 177	170	70	85	
TLGA 187	180	70	85	
TLGA 197	190	70	85	
TLGA 207	200	70	85	

• DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%
• ESTANTE ADICIONAL : + 20%
• DISPONBLE OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO

ESTANTE SUPERIOR

DE 1 NIVEL

MOD	A	L	H	PVP €
EN1 103	100	30	35	
EN1 123	120	30	35	
EN1 143	140	30	35	
EN1 163	160	30	35	
EN1 183	180	30	35	
EN1 203	200	30	35	

DE 1 NIVEL CON CALOR

MOD	A	L	H	W	PVP €
MTR 103	100	30	35	660	
MTR 123	120	30	35	660	
MTR 143	140	30	35	660	
MTR 163	160	30	35	990	
MTR 183	180	30	35	990	
MTR 203	200	30	35	990	

DE 2 NIVELES

MOD	A	L	H	PVP €
EN2 103	100	30	65	
EN2 123	120	30	65	
EN2 143	140	30	65	
EN2 163	160	30	65	
EN2 183	180	30	65	
EN2 203	200	30	65	

DE 2 NIVELES CON CALOR EN EL INFERIOR

MOD	A	L	H	W	PVP €
MTDR 103	100	30	65	660	
MTDR 123	120	30	65	660	
MTDR 143	140	30	65	660	
MTDR 163	160	30	65	990	
MTDR 183	180	30	65	990	
MTDR 203	200	30	65	990	

CAJONES Y CAJONERAS

GAMA 600

MOD	A	L	H	PVP €
CAJON 1/1	40	59	19	
CAJONERA (3)	40	59	58	

GAMA 700

MOD	A	L	H	PVP €
CAJON 1/1	40	69	19	
CAJONERA (3)	40	69	58	

MESAS INOX h=65

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

GAMA 600

MOD	A	L	H	PVP €
TLGB 106	100	60	65	
TLGB 146	140	60	65	
TLGB 176	170	60	65	
TLGB 206	200	60	65	

GAMA 700

MOD	A	L	H	PVP €
TLGB 127	120	70	65	
TLGB 167	160	70	65	
TLGB 200	200	70	65	

• DISPONIBLE TAMBIEN VERSION SIN ESTANTE

• DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO

MESA ABIERTA MURAL

*** (CON PETO Y CON ESTANTE) ***

GAMA 600					GAMA 700				
MOD	A	L	H	PVP €	MOD	A	L	H	PVP €
TSPA 86	80	60	85		TSPA 87	80	70	85	
TSPA 106	100	60	85		TSPA 107	100	70	85	
TSPA 126	120	60	85		TSPA 127	120	70	85	
TSPA 146	140	60	85		TSPA 147	140	70	85	
TSPA 166	160	60	85		TSPA 167	160	70	85	

- DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS Y/O SIN ENCIMERA, O SIN PETO
- DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%

MESA CON PUERTAS MURAL

**** (PUERTAS CORREDERAS A PARTIR DE 1200 INCLUSIVE) ***

GAMA 600					GAMA 700				
MOD	A	L	H	PVP €	MOD	A	L	H	PVP €
TAA 86	80	60	85		TAA 87	80	70	85	
TAA 106	100	60	85		TAA 107	100	70	85	
TAA 126	120	60	85		TAA 127	120	70	85	
TAA 146	140	60	85		TAA 147	140	70	85	
TAA 166	160	60	85		TAA 167	160	70	85	
TAA 186	180	60	85		TAA 187	180	70	85	
TAA 206	200	60	85		TAA 207	200	70	85	

- DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS Y/O SIN ENCIMERA, POR ENCARGO
- DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%

MESA ÁNGULO

**** (CON PETO) ***

GAMA 600					GAMA 700				
MOD	A	L	H	PVP €	MOD	A	L	H	PVP €
TAN 96	90	90	85		TAN 107	100	100	85	

MESA CON PUERTA CENTRAL

**** (PUERTAS CORREDERAS A PARTIR DE 1200 INCLUSIVE) ***

GAMA 600					GAMA 700				
MOD	A	L	H	PVP €	MOD	A	L	H	PVP €
TA 126	120	60	85		TA 127	120	70	85	
TA 146	140	60	85		TA 147	140	70	85	
TA 166	160	60	85		TA 167	160	70	85	
TA 186	180	60	85		TA 187	180	70	85	
TA 206	200	60	85		TA 207	200	70	85	

- DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS Y/O SIN ENCIMERA, POR ENCARGO
- DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%

MESA PASANTE CON PUERTAS

*** (CON 1 ESTANTE INTERIOR) ***

GAMA 600					
MOD		A	L	H	PVP €
TAP	126	120	60	85	
TAP	146	140	60	85	
TAP	166	160	60	85	
TAP	186	180	60	85	
TAP	206	200	60	85	

GAMA 700						
MOD		A	L	H	W	PVP €
TAP	127	120	70	85		
TAP	147	140	70	85		
TAP	167	160	70	85		
TAP	187	180	70	85		
TAP	207	200	70	85		

• DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%

MESA CALIENTE MURAL

*** (CON PETO Y CON ESTANTE) ***

GAMA 600						
MOD		A	L	H	KW	PVP €
TEA	126	120	60	85	2	
TEA	146	140	60	85	2	
TEA	166	160	60	85	2	
TEA	186	180	60	85	2	
TEA	206	200	60	85	2	

GAMA 700						
MOD		A	L	H	KW	PVP €
TEA	127	120	70	85	2	
TEA	147	140	70	85	2	
TEA	167	160	70	85	2	
TEA	187	180	70	85	2	
TEA	207	200	70	85	2	

VISOR DE TEMPERATURA OPCIONAL

MESA CALIENTE CENTRAL

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

GAMA 600						
MOD		A	L	H	KW	PVP €
TE	126	120	60	85	2	
TE	146	140	60	85	2	
TE	166	160	60	85	2	
TE	186	180	60	85	2	
TE	206	200	60	85	2	

GAMA 700						
MOD		A	L	H	KW	PVP €
TE	127	120	70	85	2	
TE	147	140	70	85	2	
TE	167	160	70	85	2	
TE	187	180	70	85	2	
TE	207	200	70	85	2	

VISOR DE TEMPERATURA OPCIONAL

MESA CALIENTE PASANTE

*** (CON ESTANTE INTERIOR) ***

GAMA 600						
MOD		A	L	H	KW	PVP €
TEP	126	120	60	85	2	
TEP	146	140	60	85	2	
TEP	166	160	60	85	2	
TEP	186	180	60	85	2	
TEP	206	200	60	85	2	

GAMA 700						
MOD		A	L	H	KW	PVP €
TEP	127	120	70	85	2	
TEP	147	140	70	85	2	
TEP	167	160	70	85	2	
TEP	187	180	70	85	2	
TEP	207	200	70	85	2	

VISOR DE TEMPERATURA OPCIONAL

ARMARIO CALIENTE PARA PLATOS

MODELO				DIMENSIONES	PVP
XAC 60	60 Platos	750 w		57x40x87	
XAC 120	120 Platos	1500 w		140x40x87	

MESAS CHEF DE PREPARACIÓN

*** (CON PETO Y CON ESTANTE) ***

GAMA 600						
MOD		A	L	H	CUBA	PVP €
TPLA	126	120	60	85	40x40x24	
TPLA	146	140	60	85	40x40x24	
TPLA	166	160	60	85	40x40x24	
TPLA	206	200	60	85	40x40x24	

GAMA 700						
MOD		A	L	H	CUBA	PVP €
TPLA	127	120	70	85	40x40x24	
TPLA	147	140	70	85	40x40x24	
TPLA	167	160	70	85	40x40x24	
TPLA	207	200	70	85	40x40x24	

• DISPONIBLE TAMBIEN VERSION SIN ESTANTE • DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO • CONSTRUIDAS EN ACERO INOX 304

LAVAPEROLAS PLONGE

*** (CON PETO Y CON ESTANTE) ***

GAMA 600						
MOD		A	L	H	CUBA	PVP €
LVP	106	100	60	85	80x50x35	
LVP	146	140	60	85	120x50x35	

GAMA 700						
MOD		A	L	H	CUBA	PVP €
LVP	107	100	70	85	80x50x35	
LVP	147	140	70	85	120x50x35	

• DISPONIBLE TAMBIEN VERSION SIN ESTANTE • DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO • CONSTRUIDAS EN ACERO INOX 304

FREGADEROS

*** (CON PETO Y CON ESTANTE) ***

GAMA 600						
MOD		A	L	H	CUBA	PVP €
LGR	66	60	60	85	40x40x25	
LGR	126	120	60	85	50x40x25	
LGR	1262V	120	60	85	50x40x25	
LGR	146	140	60	85	40x40x25	

GAMA 700						
MOD		A	L	H	CUBA	PVP €
LGR	77	70	70	85	50x50x30	
LGR	127	120	70	85	50x50x30	
LGR	1272V	120	70	85	50x50x30	
LGR	167	160	70	85	40x50x25	
LGR	187	200	70	85	40x50x25	

CONSTRUIDAS EN ACERO INOX 304

OTROS MODELOS: CONSULTAR PRECIOS

FREGADEROS CON PUERTAS

*** (CON PETO Y CON ARMARIO) ***

GAMA 600

MOD		A	L	H	CUBA	PVP €
LA	126	120	60	85	50x40x25	
LA	146	140	60	85	40x40x25	

GAMA 700

MOD		A	L	H	CUBA	PVP €
LA	127	120	70	85	50x50x30	
LA	167	160	70	85	40x50x30	
LA	187	180	70	85	40x50x30	

OTROS MODELOS: CONSULTAR PRECIOS

FREGADEROS PARA ENCASTRAR LAVAVAJILLAS

*** (CON PETO Y CON ESTANTE) ***

GAMA 600

MOD		A	L	H	CUBA	PVP €
PB	85	80	50	85	30x30x20	
PB	105	100	50	85	30x30x20	
LL	105E	100	55	85	34x34x20	
LL	126E	120	60	85	50x40x25	
LL	126	120	60	85	40x40x25	
LL	186 2V	180	60	85	50x40x25	

GAMA 700

MOD		A	L	H	CUBA	PVP €
LL	127E	120	70	89	50x40x25	
LL	127	120	70	85	40x50x25	
LL	147	140	70	85	40x50x25	
LL	167 2V	160	70	85	40x50x25	
LL	187 2V	180	70	85	50x50x30	

** Modelos PB son para barra cafetería.*
Se suministran desmontados.

DISPONIBLES TAMBIÉN CON PUERTA

** Modelos 2V son de 2 senos.*

COMPLEMENTOS PARA FREGADEROS DE ENCASTRE

MODELO	DIMENSIONES	PVP
MUEBLE BASURA	60x60x85	
	70x70x85	

LAVAMANOS

		MODELO	DIMENSIONES	PVP
LAVAMANOS MURAL	385x385	**LMM**	45x45x22	
De rodilla. Agua fria y caliente				
LAVAMANOS CON PEDESTAL	385x385	**LMP**	45x45x85	
1 pulsador. Agua fria y caliente				

MESAS RECOGIDA DE SUCIO

		MODELO	DIMENSIONES	PVP
MESA CENTRAL DE RECOGIDA DE SUCIO		**MD160**	160x105x85	
		MD210*	210x105x85	
ESTANTE PARA MESA DE SUCIO		**E160**	160x60x85	
		E210	210x60x65	

FREGADEROS Y MESAS PARA CÚPULAS Y TRENES VER EN APARTADO LAVADO

DUCHAS PARA PRELAVADO

		MODELO	DIMENSIONES	PVP
GRUPO DUCHA		**GD**	h= 100	
GRUPO DUCHA + GRIFO MONOMANDO		**GDG**	h= 100	
AGUA FRIA Y CALIENTE				
GRIFO CODO SOBREMESA		**GSM**	h= 26	
GRIFO BAJO GIRATORIO DOS AGUAS		**G2A**	h= 14	

ARMARIOS PARED

ABIERTOS					
MOD		A	L	H	PVP €
PA	84	80	40	66	
PA	104	100	40	66	
PA	124	120	40	66	
PA	144	140	40	66	
PA	164	160	40	66	
PAA	70	70	70	66	

CON PUERTAS					
MOD		A	L	H	PVP €
PSC	84	80	40	66	
PSC	104	100	40	66	
PSC	124	120	40	66	
PSC	144	140	40	66	
PSC	164	160	40	66	
PSCA	70	70	70	66	

• El MOD PSC 84 ES DE PUERTAS BATIENTES • DISPONIBLES OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO • DISPONIBLE CON ESCURRIDOR

ESTANTERÍAS PARED FIJAS

PROFUNDIDAD 300				
MOD		A	L	PVP €
PX	103	100	30	
PX	123	120	30	
PX	143	140	30	

PROFUNDIDAD 400				
MOD		A	L	PVP €
PX	104	100	40	
PX	124	120	40	
PX	144	140	40	

ESTANTERÍAS PARED MÓVILES

PROFUNDIDAD 250					
MOD		A	L	H	PVP €
RL	103	100	25	8	
RL	123	120	25	8	
RL	143	140	25	8	
RL	163	160	25	8	

PROFUNDIDAD 350					
MOD		A	L	H	PVP €
RL	104	100	35	8	
RL	124	120	35	8	
RL	144	140	35	8	
RL	164	160	35	8	

EL PRECIO INCLUYE LOS 2 ÁNGULOS DE APOYO

GUÍAS 35 CM
GUÍAS 65 CM
GUÍAS 90 CM

GUÍAS 35 CM
GUÍAS 65 CM
GUÍAS 90 CM

DISPONIBLES TAMBIÉN ESTANTES TUBULARES Y PERFORADOS

ESTANTES MICROONDAS

MOD	A	L	PVP €
PEM 5240	52	40	

MOD	A	L	PVP €
PEM 6040	60	40	

ESPECIALES PARA SALAMANDRAS Y MICROONDAS. CON ORIFICIOS PARA PASAR CABLES.

ESTANTERÍAS ALUMINIO Y PROPILENO

3 NIVELES

MOD	A	L	H	PVP €
E 7418.3	69	40	180	
E 8418.3	80	40	180	
E 9418.3	91	40	180	
E 10418.3	105	40	180	
E 12418.3	125	40	180	
E 15418.3	148	40	180	
E 16418.3	160	40	180	

ADMITEN CUBETAS GN 2/3.

4 NIVELES

MOD	A	L	H	PVP €
E 7418.4	69	40	180	
E 8418.4	80	40	180	
E 9418.4	91	40	180	
E 10418.4	105	40	180	
E 12418.4	125	40	180	
E 15418.4	148	40	180	
E 16418.4	160	40	180	

ADMITEN CUBETAS GN 1/1

NO PRECISAN HERRAMIENTA PARA SU MONTAJE, DISPONIBLES OTRAS LONGITUDES ALTURAS, ÁNGULOS… RESISTENCIA: 100 Kg/m
PUEDEN UTILIZARSE TAMBIÉN EN CÁMARAS.

ESTANTERÍAS INOX

FONDO 400. ALTURA 1800. 4 NIVELES

MOD	A	L	H	PVP €
SC18 104	100	40	180	
SC18 124	120	40	180	
SC18 144	140	40	180	
SC18 164	160	40	180	
SC18 184	180	40	180	
SC18 204	200	40	180	

AISI 304 18/10

FONDO 500. ALTURA 2000. 4 NIVELES

MOD	A	L	H	PVP €
SC20 105	100	50	200	
SC20 125	120	50	200	
SC20 145	140	50	200	
SC20 165	160	50	200	
SC20 185	180	50	200	
SC20 205	200	50	200	

RESISTENCIA: 100 Kg/m homogéneamente distribuida.

ESTANTES ADICIONALES

MOD	A	L	H	PVP €
104	100	40	4	
124	120	40	4	
144	140	40	4	
164	160	40	4	
184	180	40	4	
204	200	40	4	

ESTANTES ADICIONALES

MOD	A	L	H	PVP €
105	100	50	4	
125	120	50	4	
145	140	50	4	
165	160	50	4	
185	180	50	4	
205	200	50	4	

RESISTENCIA: 100 Kg/m homogéneamente distribuida.

CARROS CALIENTES

DESCRIPCIÓN	MODELO	Cº	W-V	DIMENSIONES	PVP
CARRO CALIENTE 18 GN 1/1	**MCC 20.11**	30ºC-90ºC	2000W-240v	67x79x200	
CARRO CALIENTE 36 GN 1/1 ó 18 GN 2/1	**MCC 20.21**	30ºC-90ºC	2000W-240v	81x86x200	

CAJÓN HUMIDIFICADOR OPCIONAL

Estructura en inox 304 18/10. Doble pared con aislamiento. Calor ventilado. 2 ruedas con freno. Paso entre bandejas 77 mm
Disponible en versión Euronorm 60x40.

BAÑO Mª 2 GN 1/1 (200)	**MBM2**	30ºC-90ºC	2000W-240v	85x64x90	
BAÑO Mª 3 GN 1/1 (200)	**MBM3**	30ºC-90ºC	2000W-240v	120x64x90	
BIVALENTE CALOR SECO O Bº Mª 2 GN 1/1 (2000)	**MBIV2**	30ºC-90ºC	1650W-240v	85x64x90	
BIVALENTE CALOR SECO 3 O Bº Mª GN 1/1 (2000)	**MBIV3**	30ºC-90ºC	1800W-240v	120x64x90	

El modelo bivalente 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 inlcuidas en el precio. Ver apartado específico de cubetas.

CARROS FRÍOS

CARRO FRÍO 30 1/1 (15 2/1)	**MCF30**	5ºC-15ºC	256v-240v	95x83x200	

Estructura en inox 304 18/10. Doble pared con aislamiento. Ventilado. 2 ruedas con freno. Paso entre guías 70 mm.
Desescarche automático.

FRÍO 2 GN 1/1 (2000)	**M F2**	5ºC	500W-240v	85x64x90	
FRÍO 3 GN 1/1 (2000)	**M F3**	5ºC	500W-240v	120x64x90	

Estructura en inox 304 18/10 completamente soldada. Cuba de doble pared. 2 ruedas con freno. 125 mm ø
Cubetas y tapas no inlcuidas en el precio. Ver apartado específico de cubetas.

CARROS TERMOBOX

TERMOBOX CALIENTES 9 1/1 (40)	**MTBC9**	30ºC-90ºC	900W-240v	49x81x87	
14 1/1 (40)	**MTBC14**	30ºC-90ºC	900W-240v	49x81x114	
20 1/1 (40)	**MTBC20**	30ºC-90ºC	900W-240v	49x81x147	

TERMOBOX NEUTRO 9 1/1 (40)	**MTBN9**	Paso 55 mm	900W-240v	49x81x87	
14 1/1 (40)	**MTBN14**	Paso 55 mm	900W-240v	49x81x114	
20 1/1 (40)	**MTBN20**	Paso 55 mm	900W-240v	49x81x147	

Estructura en inox 304 18/10 completamente soldada. Cuba de doble pared. 2 ruedas con freno. 125 mm ø

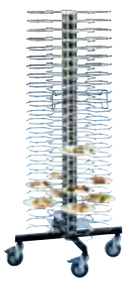
CARROS BANDEJEROS

DESCRIPCIÓN	MODELO		DIMENSIONES	PVP
CARRO BANDEJERO 20 1/1 INOX	CB20.11	Luz 8 cm	45x64x185	
CARRO BANDEJERO 20 2/1 INOX	CB20.21	Luz 8 cm	74x64x185	
CARRO BANDEJERO 20 60x40 INOX	CB20.64	Luz 8 cm	52x69x185	
CARRO 22 435x315 GALVANIZADO	CGBP	Luz 7 cm	44x32x185	
CARRO 20 40x60 GALVANIZADO	CG40.60	Luz 8 cm	44x65x185	
CARRO 20 60x40 GALVANIZADO	CG60.40	Luz 8 cm	65x44x185	

FUNDA PVC

OTRAS MEDIDAS CONSULTAR

CARROS DE EMPLATAR



CARRO INOX EMPLATAR 28	MCEI28	80 Platos ø 28	67x67x170	
CARRO INOX EMPLATAR 32	MCEI32	80 Platos ø 32	88x88x170	
CARRO RILSAN EMPLATAR 25-32	MCER25.32	96 Platos ø 25 a 32	64x64x180	1.570€

FUNDA PVC

CARROS DE SERVICIO

DESCRIPCIÓN	MODELO		DIMENSIONES	PVP
CARRO DE SERVICIO 2.85	MCS2.85	Bandeja 80x50	90x58x90	
CARRO DE SERVICIO 2.106	MCS2.105	Bandeja 100x50	110x58x90	

Encimera estampada. Inox 18/10. ø 25 mm. Ruedas 125 mm ø

CARRO DE SERVICIO 3.85	MCS3.85	Bandeja 80x50	90x58x102	
CARRO DE SERVICIO 3.106	MCS3.105	Bandeja 100x50	110x58x102	

Encimera estampada. Inox 18/10. ø 25 mm. Ruedas 125 mm ø

CARRO DE SERVICIO 4.85	MCS4.85	Bandeja 80x50	90x58x125	
CARRO DE SERVICIO 4.106	MCS4.105	Bandeja 100x50	110x58x125	

Bandejas estampadas inox 18/10. Ruedas de 125 mm. Otras dimensiones consultar

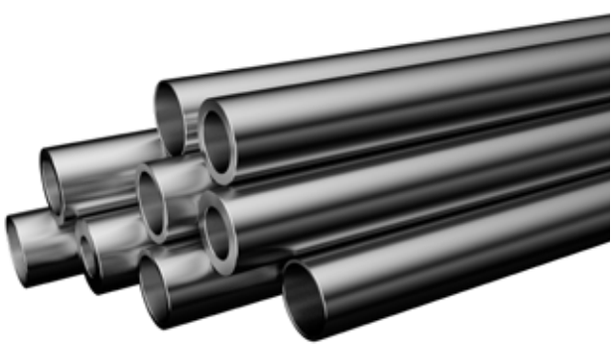
CARRO DE RECOGIDA 3 GN 1/1	MCR3.11	Cuba de 95x55	100x55x90

Cubetas no incluidas en precio. Construido en acero inox 304 18/10. Ruedas 125 mm ø

CARROS DE SERVICIO

DESCRIPCIÓN	MODELO		DIMENSIONES	PVP
CARRO INOX PORTAPLATOS 200	**MT200**	200 platos	91x57x90	
CARRO INOX PORTAPLATOS 400	**MT400**	400 platos	112x90x85	
CARRO DE TRASLADO INOX 6.9	**MCT6.9**		60x93x90	
CARRO DE TRASLADO INOX 6.12	**MCT6.12**		60x120x90	
CARRO DE TRASLADO INOX 7.14	**MCT7.14**		70x140x90	
Asa fija. Estructura y base en inox 304.				
CARROS PORTACESTAS INOX CON ASA	**MPCI**			
CARROS PORTACESTAS PLÁSTICO CON ASA	**GPCP**			
OTROS CARROS CONSULTAR				

NOTAS



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 ampararían 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 Nº 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 explicittly 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 techical 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 admited unless explicitly authorized by the company. In any case, the material should be remited free of postage and expenses.

- **UNPAID**
  The existence of an open invoice block the customer's account. In such case the customer must pay inmediately all expenses occurred.

- **DELAY IN PAYMENT**
  Unsettled invoices and debts shall bear monthly interests of 1%.

- **OWNERSHIP RESERVATION**
  The goods are the exclusive property of the company until invoice is fully paid.

- **INFORMATION**
  The descriptions, features and photographs contained in this catalog are only at the level of information. The company, reserves the right to change without prior notice, if this doesn't harm the main features of the product.

- **LAWSUITS**
  The courts of Gandia will be in competence acting according Spanish law.

  THIS PRICE LIST ANNULS ALL PREVIOUS ONES

www.grupogranita.com

grupogranita@grupogranita.com

Teléfono de urgencias técnicas:
636 991 415

Siguenos en:
Facebook

Consulte las ofertas mensuales y las ofertas de nuestro Outlet

Canal YouTube

Presupuestos
On Line
On Time

Servicio de asesoramiento y proyectación

GRUPO GRANITA
FABRICACIÓN DE EQUIPOS HOSTELER

Si has elegido nuestro producto...
gracias por valorar nuestro trabajo

Avda. Alcodar 25 Apdo. 190
46701 GANDIA (Valencia) España
T +34 962 866 012