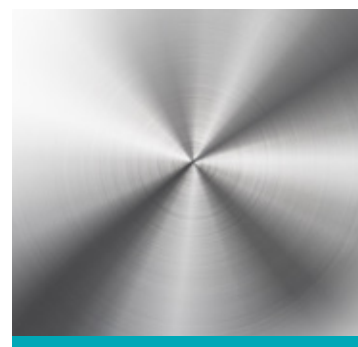


TARIFA 2021

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



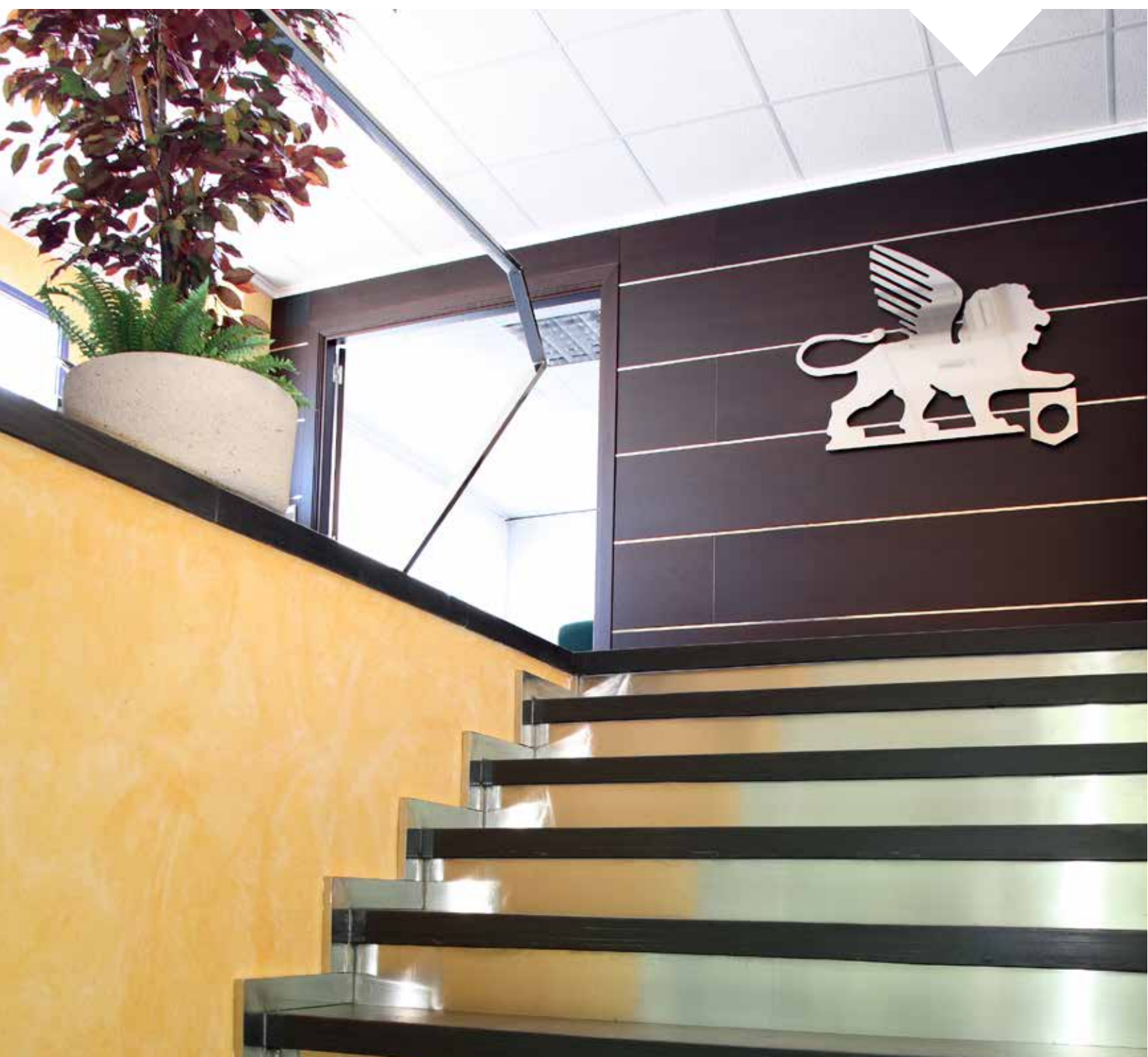
GRUPO **GRANITA**
FABRICACIÓN DE EQUIPOS HOSTELEROS

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
- Proyección 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.



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

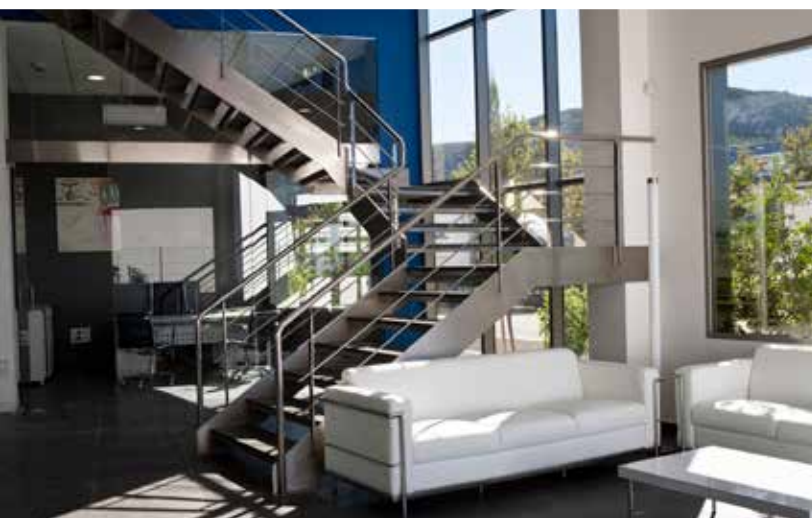
LAVADO

DISHWASHERS
LAVAGE



 **NIKROM**
ELECTRODOMESTICOS





ÍNDICE

INDEX / SOMMAIRE

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




BASIC

LAVAVAJILLAS | DISWASHER | LAVEVAISELLES



2 años de garantía
years warranty / ans de garantie

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

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

Mantienen la filosofía general de todos los lavavajillas Nikrom:

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

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

They maintain the general philosophy of all Nikrom dishwasher:

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

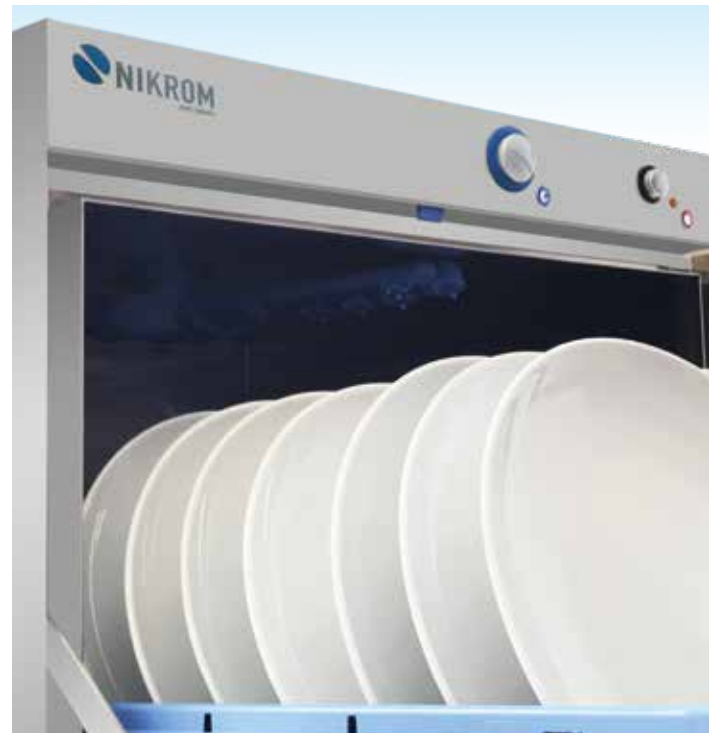
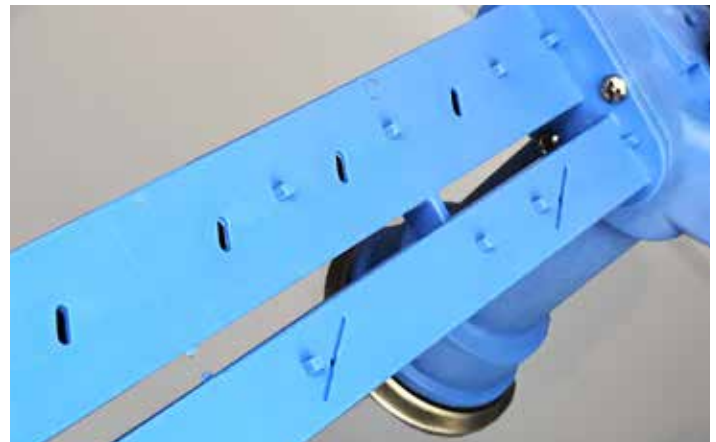
 **La série BASIC, mono paroi, est conçue pour offrir la performance maximale au meilleur prix, sans diminuer la qualité ou l'efficacité.**

Ils maintiennent la philosophie générale de tous les lavevaisselle Nikrom:

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



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





SPECIAL voltage +5%

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

a x b x c



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

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
years warranty / ans de garantie

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

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

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

The UNICO models are unique in their series.

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

Les modèles "UNICO" sont uniques dans leur série.

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



ECOLÓGICOS Y DE BAJO CONSUMO

ECOLOGICAL AND LOW CONSUMPTION

ÉCOLOGIQUE ET FAIBLE CONSOMMATION



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

a x b x c



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 assiettes 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 assiettes 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 assiettes et 1 pour couverts et 1 pour petits assiettes.

VERSIONES / VERSIONS



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



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

STILE

LAVAVAJILLAS | DISWASHER | LAVEVAISELLES



2 años de garantía years warranty / ans de garantie

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

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

Reúne todas las cualidades de la gama único:

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

Pero además incorpora:

- 6 programas de lavado.
- Visor de la temperatura de la cuba y del calderín.
- Diferencial ΔT que garantiza un aclarado higiénico.
- Función "economy".
- Autodiagnosic.
- 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.



**PENSADO HASTA EL MÁS
MÍNIMO DETALLE**

**THOUGHT TO THE SMALLEST
DETAIL**

**PENSÉE AU PLUS MINIMUM
DÉTAIL**



MODEL



HP

KW
TANK BOILER TOTALLITERS
TANK-BOILER

V-Hz

GENERAL
PRICE

a x b x c

**CZ 360**

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 platillos.
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 platillos.
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 platillos.
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 platillos.
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 platillos.
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

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	
<i>Otras grifos en apartado inox (fregaderos) Other measures on request. Autres robinets en inox (éviers)</i>		
MESA PRELAVADO 2 PATAS PARA CÚPULA Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25 PRE-WASHED TABLE 2 LEGS FOR CAPOTE / TABLE PRELAVAGE 2 PIEDS AVEC ÉTAGÈRE + ZONE LIBRE		
MP2.120	120x75x85	
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		
<i>Otras grifos en apartado inox (fregaderos) Other measures on request. Autres robinets en inox (éviers)</i>		
<i>Amplia gama en fregaderos de encastre. Ver apartado inox.</i>		
<i>Wide range in built-in sinks. See section inoxa.</i>		
<i>Large gamme dans les éviers intégrés. Voir la section inox.</i>		



OPTIONALS

Dosificador de detergente (todo excepto trenes, precio instalado)

Detergent doser (all except conveyor washers, price installed) doseur de detergent (tous sauf trains, prix installé)

Bomba aumento de presión (precio instalado)

Pump increasing pressure (price installed) / pression augmentant la pompe (prix installé)

Bomba de desagüe cupulas y perolas

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



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



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. Equipement: 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. Equipement: 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







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



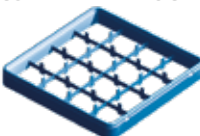
200518
CESTILLO MÚLTIPLE
PLATES BASKET
PANIER MULTIPLE
48x23x14

PVP PVP



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

PVP



SUPLEMENTO CON SEPARADOR
SUPPLEMENT WITH SEPARATOR
SUPLÉMENT AVEC SÉPARATEUR

3x3 PVP
4x4 PVP
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 cm Ø
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 cm Ø
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 COUILLERIE
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



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

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

TRENES DE ARRASTRE CONVEYOR WASHERS / CONVOYEURS



2 años de garantía
years warranty / ans de garantie

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

HIGIÉNICOS Y ROBUSTOS

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

HYGIENIC AND ROBUST

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

HYGIÉNIQUE ET ROBUSTE

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



TRENES DE ARRASTRE

CONVEYOR WASHERS / CONVOYEURS



SPECIAL voltage +5%

L

LAVADO



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

Opcional Antisalpicatorio/Optional Anti-splash/Optionel Anti-déversement:
(AS) 250x700x730

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

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

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

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

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

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

MESAS, FREGADEROS Y COMPLEMENTOS

TABLES, SINKS AND COMPLEMENTS/TABLES, ÉVIERS ET COMPLÉMENTS



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 90° / 90° CURVE / 90° COURBE MRC90 107x107x88

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

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

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

CURVA 180° MECANIZADA 145x85x88

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

MESA DE RODILLOS (con desagüe y final de carrera)

ROLLER TABLE (with drain and microswitch 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 de desperdicios y anillo goma/Waste hole and rubber ring/Orifice pour les déchets

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

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

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

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

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

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





A-3000 PLUS Lavado reforzado+Preaclarado+Aclarado
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+Preclar+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	LIT TANK	WASH KW PUMP	LIT TANK	CONS KW	PRE RINSED KW PUMP	LIT TANK	RINSED LIT CALDE	LIT HOUR	CONS KW	KW DRY-ING	KW COND	TOTAL KW	V/HZ
A-3000 PLUS	100-150-175	46	200x77x172/211	-	-	2,35	105	12	0,25	11	9x2	220	15			30	400 3F+N-50HZ
A-3000 PLUS S	100-150-175	46	235x77x196/211	-	-	2,35	105	12	0,25	11	9x2	220	15	6,9		37	400 3F+N-50HZ
A-3000 PLUS C	100-150-175	46	200x77x196/211	-	-	2,35	105	12	0,25	11	9x2	220	15		0,18	30	400 3F+N-50HZ
A-3000 PLUS SC	100-150-175	46	235x77x196/211	-	-	2,35	105	12	0,25	11	9x2	220	15	6,9	0,18	37	400 3F+N-50HZ
A-3600	150-200-230	46	240x77x172/211	1,1	65	2,35	105	12	-		9x2	350	18			34	400 3F+N-50HZ
A-3600S	150-200-230	46	275x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	-		9x2	350	21	6,9		41	400 3F+N-50HZ
A-3600C	150-200-230	46	240x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	-		9x2	350	18		0,18	37	400 3F+N-50HZ
A-3600SC	150-200-230	46	275x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	-		9x2	350	21	6,9	0,18	44	400 3F+N-50HZ
A-4500	150-220-250	46	260x77x172/211	1,1	65	2,35	105	12	0,25	11	9x2	370	18			34	400 3F+N-50HZ
A-4500S	150-220-250	46	308x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	0,25	11	9x2	370	21	6,9		42	400 3F+N-50HZ
A-4500C	150-220-250	46	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	
<p><i>Dosifica hasta 3 productos químicos: detergente (hasta 10 lit/h), abrillantador (hasta 1,5 lit /h) y desinfectante. Programable en cantidad, tiempo..., con memoria de estadísticas, alarmas de dosificación y nivel.</i> <i>Doses up to 3 chemical products: detergent (up to 10 lit / h), rinse aid (up to 1.5 lit / h) and disinfectant. Programmable in quantity, time ..., with statistics memory, dosing alarms and level.</i> <i>Dose jusqu'à 3 produits chimiques: détergent (jusqu'à 10 lit / h), agent de polissage (jusqu'à 1,5 lit / h) et désinfectant Programmable en quantité, temps ..., avec mémoire de statistiques, alarmes de dosage et niveau</i></p>			
BOMBA AUMENTO DE PRESIÓN / INCREASE PRESSURE PUMP / POMPE AUGMENTATION DE LA PRESSION			
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 <i>Consult budget depending on the need</i> <i>Consulter le budget en fonction des besoins</i>						
LT-8 AUTOMÁTICO AUTOMÁTIC / AUTOMATIQUE	1500	20 Kg-8 Kg	1 Kg	25x48x56		230V F+N 50Hz	
LT-12 AUTOMÁTICO AUTOMÁTIC / AUTOMATIQUE	2000	30 Kg-9 Kg	1,5 Kg	31x44x66		230V F+N 50Hz	
<i>Temporizados / Timed / Chronométré</i>							



DATOS DE INTERÉS Y CONSEJOS MOD. "D"

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

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

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

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

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

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

ABRILLANTADOR DE CUBIERTOS

CUTLERY / AGENT DE POLISSAGE DE COUILLERIE

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 40°C, entre 40° y 50° y más de 50°C.
- Dotadas de ventilación.
- Indicador que avisa cuando está preparada.
- La temperatura del grano está controlada, a 50°.
- Tiene avisador de averías y de obstrucción.
- Tiene ciclo de secado del grano.

THEY DON'T ONLY PROVIDE SHINE, BUT ALSO HYGIENE

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

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

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

NOTAS / NOTE / NOTES

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



COMMITTED WITH WATER, COMMITTED TO THE ENVIRONMENT

**FRÍO
COMERCIAL**
REFRIGERATORS
REFRIGERATION

FRÍO COMERCIAL



Ahorro de energía

Productos fabricados en conformidad con el medio ambiente.

Óptimas clases energéticas y climáticas de los equipos basados en: calidad y espesor del aislante, eficiencia y/o tipo de compresor, eficiencia de los motores eléctricos y/o electrónicos, gas refrigerante utilizado.

Energy saving

Products manufactured in compliance with the above environment.

The various factors influencing the allocation of refrigeration equipment into various energy classes and climate classifications, are: quality and thickness of insulation, efficiency and/or type of compressor, efficiency of electric and/or electronic motors, type of gas refrigerant used.

Économie d'énergie

Produits fabriqués dans le respect de l'environnement.

Certains des critères qui influencent l'appartenance aux différentes classes énergétiques et climatiques des appareils réfrigérés sont: la qualité et l'épaisseur de l'isolation, l'efficacité et/ou le type de compresseur, le rendement des moteurs électriques et/ou électroniques et le gaz réfrigérant utilisé.



ÍNDICE



**Vitrinas
Tapas**

5



**Vitrinas
Sushi-Pescado**

6



**Vitrinas
Carnes/Pescados
Restaurantes**

6



**Vitrinas
Colectividades
y Comercios**

6



**Armarios
y Mesas Basic**

8-9



**Mesas 600/700
Unico**

11-15



**Mesa Pizzas y
Ensaladas**

13



**Armarios 600/700
Unico**

15-16



**Armarios
Pescados**

17



Armario
Maduración

17



Armario
Grandes
Dimensiones

17



Armarios
Panadería

18



Armarios
Fermentación
Controlada

19



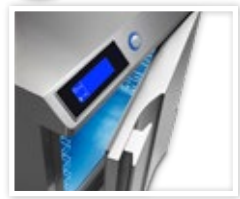
Armarios
Pastelería
con Control
de Humedad

20



Armarios
Heladería

21



Abatidores

23



Cámaras

25-27

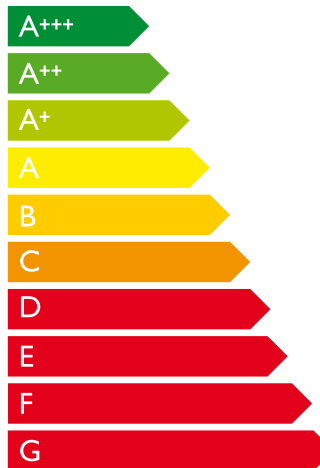


Armarios
Expositores
y Arcones

28



ENERGIA Energy Énergie



A+

XYZ
kWh/annum

700
0+10 C°



A

310 €

Anual
Yearly
Annuelle

G



1400
0+10 C°



A

525 €

Anual
Yearly
Annuelle

G





VITRINAS

DISPLAY CASES | VITRINES



VITRINAS

- Construidas íntegramente en acero inoxidable 304, con puertas traseras en metacrilato.
- Cristales templados que evitan accidentes y abatibles para facilitar la limpieza.
- Modelos sushi homologados NSF y UL.
- Vitrinas especiales para exponer en los restaurantes pescado, marisco o carne, frescos, construidas en acero especial no corrosivo a la sal Aisi 316.
- Los modelos sushi y pescado llevan doble evaporador con anti goteo.
- Estética elegante y moderna.



DISPLAY

- Made in 304 stainless steel, with methacrylate rear doors.
- Tempered crystals that prevent accidents and collapsible to facilitate cleaning.
- NSF and UL Listed Sushi Models.
- Special display cabinets for fresh fish, seafood or meat in restaurants, made of special steel Aisi 316 that is not corrosive to salt.
- The sushi and fish models have a double evaporator with anti drip.
- Sleek and modern aesthetics.



VITRINES


- Construit entièrement en acier inoxydable 304, avec portes arrière en méthacrylate.
- Verres trempés qui préviennent les accidents et pliables pour faciliter le nettoyage.
- Modèles de sushi répertoriés NSF et UL.
- Vitrines spéciales pour l'affichage du poisson frais, des fruits de mer ou de la viande dans les restaurants, construites en acier spécial non corrosif au sel Aisi 316.
- Les modèles pour sushi et poisson ont un double évaporateur avec anti-goutte.
- Esthétique élégante et moderne.



VITRINAS "TAPAS FRÍAS"


F

SPECIAL voltage +5%

MODELO	DIM/Nº BANDEJAS	°C	LED	L x P x H	HP	V/Hz	PVP
 VP4L	placa 697x305	0°C-4°C	LED	109x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
VP6L	placa 1050x305	0°C-4°C	LED	144x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
VP8L	placa 1400x305	0°C-4°C	LED	179x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
VP10L	placa 1750x305	0°C-4°C	LED	214x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
VC4L	cubetas 4 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	109x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
VC6L	cubetas 6 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	144x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
VC8L	cubetas 8 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	179x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
VC10L	cubetas 10 (1/3) H 40	0°C-4°C	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	°C	LED	L x P x H	HP	V/Hz	PVP
 VP4/2L	placa 697x305	0°C-4°C	LED	109x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	
VP6/2L	placa 1050x305	0°C-4°C	LED	144x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	
VP8/2L	placa 1400x305	0°C-4°C	LED	179x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	
VC4/2L	cubetas 4 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	109x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	
VC6/2L	cubetas 6 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	144x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	
VC8/2L	cubetas 8 (1/3) H 40	0°C-4°C	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 M^a

MODELO	DIM/Nº BANDEJAS	°C	L x P x H	W	V/Hz	PVP
 CT4	cubetas 4 (1/3) H 40	20-90°C	84x38x25	700W	230V F+N 50Hz	
CT6	cubetas 6 (1/3) H 40	20-90°C	119x38x25	1000W	230V F+N 50Hz	
CT5/2	cubetas 5 (1/3) H 40	20-90°C	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	°C		L x P x H	HP	V/Hz	PVP
	VP4SL	placa	697x305	+2°C-5°C	LED	109x38x25	1/6	230V F+N 50Hz
	VP6SL	placa	1050x305	+2°C-5°C	LED	144x38x25	1/6	230V F+N 50Hz
	VP8SL	placa	1400x305	+2°C-5°C	LED	179x38x25	1/4	230V F+N 50Hz
	VP10SL	placa	1750x305	+2°C-5°C	LED	214x38x25	1/4	230V F+N 50Hz
	VC4SL	cubetas	4 (1/3) H 40	+2°C-5°C	LED	109x38x25	1/6	230V F+N 50Hz
	VC6SL	cubetas	6 (1/3) H 40	+2°C-5°C	LED	144x38x25	1/6	230V F+N 50Hz
	VC8SL	cubetas	8 (1/3) H 40	+2°C-5°C	LED	179x38x25	1/4	230V F+N 50Hz
	VC10SL	cubetas	10 (1/3) H 40	+2°C-5°C	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 Y CARNE PARA RESTAURACIÓN

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

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

VITRINAS PARA COLECTIVIDADES Y COMERCIOS

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




LINEA BASIC

BASIC LINE | LIGNE BASIC



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

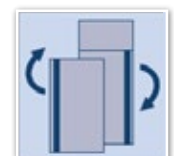
- Construida en acero inoxidable 304, con 60 mm de aislamiento.
- CC5 • EEB.
- Tanto mesas como armarios cuentan con equipo monobloc tropicalizado, evaporador fuera de la cámara, guías para parrillas extraíbles y ajustables y puertas reversibles.

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

- Constructed of 304 stainless steel, with 60mm insulation.
- CC5 • EEB.
- Both, tables and cabinets, are tropicalized, with monobloc equipment, out-of-chamber evaporator, removable and adjustable rack guides and reversible doors.





 **La ligne BASIC réunit les meilleures qualités: capacité, efficacité, fiabilité, robustesse et prix imbattable**

- Construit en acier inoxydable 304, avec isolation de 60 mm.
- CC5 • EEB.
- Les tables et les armoires ont un équipement monobloc tropicalisé, un évaporateur hors chambre, des guides de rack amovibles et réglables et des portes réversibles.



ARMARIOS 70 BASIC

MAYOR CAPACIDAD Y PARRILLAS EXTRAIBLES

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



Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraíbles. Techo libre. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional. Construido en acero inox 304, excepto trasera. 60 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Puerta reversible.





OPCIONALES

JUEGO DE 2 GUIAS 600/1200

PARRILLA 53X53

ARMARIOS 80 GN 2/1 BASIC

MAYOR CAPACIDAD Y PARRILLAS EXTRAIBLES

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



Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraíbles. Techo libre. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional. Construido en acero inox 304, excepto trasera. 60 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Puerta reversible.




OPCIONALES

JUEGO DE 2 GUIAS 700/1400

PARRILLA GN 2/1

BAJO MOSTRADORES 60 BASIC

PARRILLAS EXTRAIBLES. MOTOR MONOBLOC Y TRASERA INOX

MODELO	°C	LIT	PARRILLAS DOTACION	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 MCB602	0°/10°	227	2x(48x430)	79x48x60	128x60x85/95	318	230-1/50 Hz	134a	
 MCB603	0°/10°	357	3x(325x430)	124x48x60	173x60x85/95	318	230-1/50 Hz	134a	
 MCB604	0°/10°	487	4x(325x430)	169x48x60	218x60x85/95	318	230-1/50 Hz	134a	



Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraibles. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional (mismas dimensiones). Construido en acero inox 304, incluso trasera. 60 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Peto 10 cm. Disponible modelo sin peto y sin encimera.




OPCIONALES

JUEGO DE 2 GUIAS 600

PARRILLA 32,5x43

BAJO MOSTRADORES 70 GN 1/1 BASIC

PARRILLAS EXTRAIBLES. MOTOR MONOBLOC Y TRASERA INOX

MODELO	°C	LIT	PARRILLAS DOTACION	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 MCB702	0°/10°	275	2x(325x430)	79x58x60	128x70x85/95	318	230-1/50 Hz	134a	
 MCB703	0°/10°	430	3x(325x430)	124x58x60	173x70x85/95	318	230-1/50 Hz	134a	
 MCB704	0°/10°	588	4x(325x430)	169x58x60	218x70x85/95	318	230-1/50 Hz	134a	



Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraibles. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional, mismas dimensiones o bien tamaño reducido de 1135, 1585 y 2035 mm. Construido en acero inox 304, incluso trasera. 60 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Peto 10 cm. Disponible modelo sin peto y sin encimera.

OPCIONALES

JUEGO DE 2 GUIAS 700/1400

PARRILLA GN 1/1



LÍNEA UNICO

UNICO LINE | LIGNE UNICO

Zinco



La línea UNICO se caracteriza por su eficiencia:

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

The UNICO line is characterized by its efficiency:

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

La ligne UNICO se caractérise par son efficacité:

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



MESAS REFRIGERADAS 600 GAMA UNICO

F

ALTO RENDIMIENTO


SPECIAL voltage +5%

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

Construidas en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Aislamiento de poliuretano inyectado, a alta densidad, libre de CFC. Ventilación sólo frontal, que permite encastrar o adherir a otros muebles. Puertas de ancho especial para facilitar el acceso (435*530 mm h). Equipo frío accesible al 100%. Tropicalizado, de alto rendimiento, con evaporador interior y desescarche automático por resistencia. Parrilla fija. Puertas higiénicas sin tiradores. Desagüe en la cuba.

BAJOS H=65 GAMA UNICO

ALTO RENDIMIENTO

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

Construidas en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Aislamiento de poliuretano inyectado, a alta densidad, libre de CFC. Ventilación sólo frontal, que permite encastrar o adherir a otros muebles. Cajones higiénicos, sin tiradores, con altura útil de 106mm, que rentabilizan el espacio al máximo. Equipo frío accesible al 100%. Tropicalizado, de alto rendimiento, con evaporador vertical y desescarche automático por resistencia. Desagüe en la cuba.

MESAS REFRIGERADAS GN 1/1 GAMA UNICO

ALTO RENDIMIENTO

SPECIAL voltage +5%

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

Construidas en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Aislamiento de poliuretano inyectado, a alta densidad, libre de CFC. Ventilación sólo frontal, que permite encastrar o adherir a otros muebles.





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

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

MESAS 700 GN 1/1 PASANTES GAMA UNICO

SPECIAL voltage +5%

F

MODELO	°C	PARR. DOTAC.	LIT	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 MCG 1500 P	-2°/+8°	2	285	84x52x60	139x77x85	442	230V F+N 50Hz	134a	
 MNG 1500 P	-18°	2	285	84x52x60	139x77x85	522	230V F+N 50Hz	452a	
 MCG 2000 P	-2°/+8°	3	450	131x52x60	186x77x85	442	230V F+N 50Hz	134a	
 MNG 2000 P	-18°	3	450	131x52x60	186x77x85	527	230V F+N 50Hz	452a	
 MCG 2500 P	-2°/+8°	4	600	178x52x60	233x77x85	761	230V F+N 50Hz	134a	
 MNG 2500 P	-18°	4	600	178x52x60	233x77x85	761	230V F+N 50Hz	452a	

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

MESAS PIZZA - ENSALADAS GAMA UNICO

MODELO	°C	PARRILLAS DOTACION	DIMENS UTILES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	--------------------	---------------	-----------------	---	------	--------	-----



ME2T	0°/10°	2x(325x430)	79x46x81	128x70x105	318	230V F+N 50Hz	134a	
------	--------	-------------	----------	------------	-----	---------------	------	--

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

MODELO	°C	PTAS	CUBETAS EN DOTACION	L x P x H	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	------	---------------------	-----------	---	------	--------	-----



MPGV1506	+2°c/+8°c	2	6 (1/3 h=150)	150x60x136	442+442	230V F+N 50Hz	134a	
MPGV2006	+2°c/+8°c	3	8 (1/3 h=150)	202x60x136	442+442	230V F+N 50Hz	452a	
MPGV1507	+2°c/+8°c	2	6 (1/3 h=150)	139x70x136	442+442	230V F+N 50Hz	134a	
MPGV2007	+2°c/+8°c	3	8 (1/3 h=150)	186x70x136	442+442	230V F+N 50Hz	452a	
MPGV1508	+2°c/+8°c	2	6 (1/3 h=150)	150x80x136	442+442	230V F+N 50Hz	134a	
MPGV2008	+2°c/+8°c	3	8 (1/3 h=150)	202x80x136	761+442	230V F+N 50Hz	452a	

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

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

MODELO	°C	PTAS	CUBETAS EN DOTACION	L x P x H	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	------	---------------------	-----------	---	------	--------	-----



VZ6	+2°c/+8°c	2	6 (1/3 h=150)	139x44x44	442	230V F+N 50Hz	134a	
VZ8	+2°c/+8°c	3	7 (1/3 h=150)+ 1 (1/2 h=150)	187x44x44	442	230V F+N 50Hz	134a	

PATAS VITRINAS INOX-REGULABLES-H=15-20 CM (4 UNID)

PUERTAS CORREDERAS VITRINA 1500

PUERTAS CORREDERAS VITRINA 2000

MESAS 800 EURONORM 60X40 GAMA UNICO



SPECIAL voltage +5%

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



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

FRENTE MOSTRADORES 600 GAMA UNICO

MODELO	°C	PARRI. DOT	LIT	DIMENS. INTERIOR	DIMENS. EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
FMC 1500	0°C/6°C	2	330	95x44x80	150x60x110	442	230V F+N 50Hz	134a	2.185€
FMC 1500 C (CRISTAL LUZ)		2	330	95x44x80	150x60x110	442	230V F+N 50Hz	134a	2.475€
FMC 2000	0°C/6°C	3	540	148x44x80	202x60x110	761	230V F+N 50Hz	134a	2.635€
FMC 2000 C (CRISTAL LUZ)		3	540	148x44x80	202x60x110	761	230V F+N 50Hz	134a	3.030€
FMC 2500	0°C/6°C	4	730	199x44x80	254x60x110	761	230V F+N 50Hz	134a	3.100€
FMC 2500 C (CRISTAL LUZ)		4	730	199x44x80	254x60x110	761	230V F+N 50Hz	134a	3.525€



Construidas en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Aislamiento de poliuretano inyectado, a alta densidad, libre de CFC. Ventilación sólo frontal, que permite encastrar o adherir a otros muebles. Puertas de ancho especial para facilitar el acceso (435*730 mm h). Equipo frio accesible al 100%. Tropicalizado, de alto rendimiento, con evaporador interior y desescarche automático por resistencia. Parrilla fija. Puertas higiénicas sin tiradores. Desagüe en la cuba.

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				
Cajones (Kit de 2 1/2) / 2 1/2 drawers kit / Série de 2 1/2 tiroir (H = 31,5)				
Cajones (Kit de 3 1/3) / 3 1/3 drawers kit / Série 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 / Série 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 tropicalisé				
Motor lado contrario / Motor opposite side / Moteur côté opposé				
Motor a distancia / Remote motor / Moteur à distance				
SP = SIN PETO / Without Splashback / Sans Bord Sanitaire				
SE = SIN ENCIMERA / No Top / Sans PPlan de Travail				

consultar precio / Upon request

















Mismo precio / Same Price / Même Prix

ARMARIOS 600 GAMA UNICO

F

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

SPECIAL voltage +5%

















MODELO	°C	PARR DOT	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 ACS 501	-2°/+8°	3	470	58x50x156	70x61x209	442	230V F+N 50Hz	134a	
 ANS 501	-18°	3	470	58x50x156	70x61x209	635	230V F+N 50Hz	452a	
 ACS 502	-2°/+8°	3	470	58x50x156	70x61x209	442	230V F+N 50Hz	134a	
 ANS 502	-18°	3	470	58x50x156	70x61x209	635	230V F+N 50Hz	452a	
 ACS 501 C	-2°/+8°	3	470	58x50x156	70x61x209	442	230V F+N 50Hz	134a	
 ANS 501 C	-18°	3	470	58x50x156	70x61x209	452	230V F+N 50Hz	452a	
Departamento Congelación - Freezer Department									
 ACS 1002	-2°/+8°	6	1020	128x50x156	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	134a	
 ANS 1002	-18°	6	1020	128x50x156	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	452a	
 ACS 1003	-2°/+8°	6	1020	128x50x156	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	134a	
 ANS 1003	-18°	6	1020	128x50x156	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	452a	
 ACS 1004	-2°/+8°	6	1020	128x50x156	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	134a	
 ANS 1004	-18°	6	1020	128x50x156	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	452a	
 ACS 1002 MIXTO	-2°/+8°	6	1020	58x50x156	140x61x209	442	230V F+N 50Hz	452a	
 ANS 1002 MIXTO	-18°			58x50x156		635	230V F+N 50Hz	452a	
Departamento Congelación - Freezer Department									
 ACS 1002 C	-2°/+8°	6	1020	128x50x156	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	134a	
 ANS 1002 C	-18°	6	1020	128x50x156	140x61x209	761	230V F+N 50Hz	452a	

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

ARMARIOS GN 2/1 GAMA UNICO

MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO

SPECIAL voltage +5%

MODELO	°C	PARR DOT	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 ACG 701	-2°/+8°	3	610	58x68x156	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	R-290	
 ANG 701	-18°	3	610	58x68x156	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	R-290	
 ACG 702	-2°/+8°	3	610	58x68x156	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	R-290	
 ANG 702	-18°	3	610	58x68x156	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	R-290	
 ACG 701 C	-2°/+8°	3	610	58x68x156	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	R-290	
 ANG 701 C	-18°	3	610	58x68x156	70x80x209	761	230V F+N 50Hz	R-290	
 ACG 1402	-2°/+8°	6	1350	128x68x156	140x80x209	993	230V F+N 50Hz	R-290	
 ANG 1402	-18°	6	1350	128x68x156	140x80x209	916	230V F+N 50Hz	R-290	
 ACG 1403	-2°/+8°	6	1350	128x68x156	140x80x209	993	230V F+N 50Hz	R-290	
 ANG 1403	-18°	6	1350	128x68x156	140x80x209	916	230V F+N 50Hz	R-290	
 ACG 1404	-2°/+8°	6	1350	58x68x156	140x80x209	993	230V F+N 50Hz	R-290	
 ANG 1404	-18°	6	1350	58x68x156	140x80x209	916	230V F+N 50Hz	R-290	
 ACG 1402 MIXTO	-2°/+8°	6	1350	128x68x156	140x80x209	761	230V F+N 50Hz	R-290	
 ANG 1402 MIXTO	-18°					761	230V F+N 50Hz	R-290	
 ACG 1402 C	-2°/+8°	6	1350	128x68x156	140x80x209	993	230V F+N 50Hz	R-290	
 ANG 1402 C	-18°	6	1350	128x68x156	140x80x209	916	230V F+N 50Hz	R-290	



Construido en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Motor monobloc con evaporador exterior (techo libre) que deja útil el 100% de la cabina. Tropicalizado, de alto rendimiento, con evaporador interior y desescarche automático por resistencia. Guías inox con parrillas extraíbles y móviles que permiten un máximo aprovechamiento. Puertas higiénicas sin tiradores. Led y desagüe en la cuba.

ARMARIOS EURONORM 60X40 PESCADO GAMA UNICO



F

MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO

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



Pescado - Fish • VENTILADO • INCLUYE 7 CONTENEDORES DE PROPILENO - FORCED AIR

Construido en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Motor monobloc con evaporador exterior (techo libre) que deja útil el 100% de la cabina. Tropicalizado, de alto rendimiento, con evaporador interior y desescarche automático por resistencia. Guías inox móviles con contenedores de propileno que permiten un máximo aprovechamiento. Puertas higiénicas sin tiradores. Led y desague en la cuba.

OPCIONALES / OPTIONALS

	P.V.P. €		
	600	GN	60x40
Parrilla / Shelf / Grille			
Cajón pescado polipropileno / Polypropylene fish drawer / Tiroir pour poissons de polypropylène			
Juegos de 2 guías / Set Slides / Serie guides			
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			
Voltaje especial / Remote motor / Moteur à distance			consultar precio / Upon request

ARMARIO GRANDES DIMENSIONES

SPECIAL voltage +5%

MODELO	°C	DOTACIÓN	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
DSACC 1000	0/10°C	-	1400	86x86x176	100x110x230	510	230V F+N	134a	
DSANC 1000	-18/-22°C	-	1400	86x89x176	100x110x230	580	230V F+N	R290	



OPCIONAL INOX.

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



ROLL-IN 2/1	0/10°C		1600	76x75x180	88x88x214	390	230V F+N	134a	
-------------	--------	--	------	-----------	-----------	-----	----------	------	--

Armario Roll in con capacidad parra carro GN 2/1. Preparado para trabajar a 42° C de temperatura ambiente y humedad del 65%. Armario acabado en una sola pieza. Paneles de 60 mm. Puerta de 68x170. No se puede invertir el sentido. Equipo frío monobloc en la parte superior. No incluye ninguna dotación de serie. Escalerillas - guías o carro son opcionales.

ARMARIOS DE MADURACIÓN



MODELO	°C			DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz		PVP
MCDA 500	0,1	85%	1 bandeja	LED	60x61x91	20 Kg	230V F+N	
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%). Dotados de Luz UV que esteriliza y evita el desarrollo y proliferación de gérmenes, exenta de radiación. Ver opcionales. Después de 4 semanas, la carne sólo ha perdido 7-8% y un 12% a las 6 semanas. Sirve para vacuno, cerdo, embutidos, quesos y jamón.

ARMARIOS PANADERÍA UNICO

MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO

SPECIAL voltage +5%



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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

Construido en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Motor monobloc con evaporador exterior (techo libre) que deja útil el 100% de la cabina. Tropicalizado, de alto rendimiento y desescarche automático por resistencia. Guías inox y móviles que permiten un máximo aprovechamiento. Puertas higiénicas sin tiradores. Led y desagüe en la cuba.

ARMARIOS PANADERIA GOLD



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



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

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

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

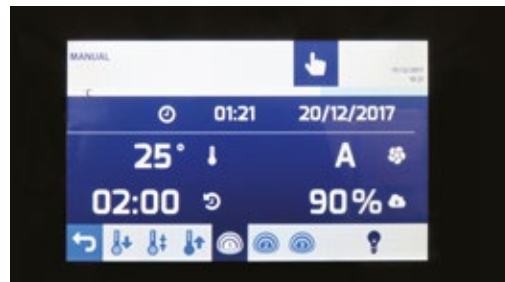
DSAPN901 -18/-22°C 6/12 (60x80) 67x83x171 83x99x226 410 230-1/50 Hz R 290

Se caracteriza por su alto ahorro energético, con un aislamiento de 80 mm. Capacidad para 20 bandejas. Dotados de cerradura y luz led. Construido en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Motor monobloc con evaporador exterior (techo libre) que deja útil el 100% de la cabina. Tropicalizado, de alto rendimiento y desescarche automático por resistencia. Guías inox y móviles que permiten un máximo aprovechamiento.



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

Armario Roll in con capacidad para 2 carros de 60x40 ó 1 de 60x80. Preparado para trabajar a 42° C de temperatura ambiente y humedad del 65%. Armario acabado en una sola pieza. Paneles de 60 mm. Puerta de 68x170. No se puede invertir el sentido. Equipo frío monobloc en la parte superior. No incluye ninguna dotación de serie. Escalerillas - guías o carro son opcionales.



Construido en acero inoxidable 304, con guías inox para poder extraer las parrillas. Temperatura: -5°C/+35°C. Capacidad: hasta 27 bandejas o parrillas 60*40. 99 programas con parámetros variables. Posibilidad de ciclos manuales y ciclos referidos con opción de memorizar los ciclos utilizados, calientes y frío, de forma alternativa. 7 fases: 1 enfriamiento y estabilización, 2 conservación, 3 despertar del producto, 4 fermentación 1, 5 fermentación 2, 6 fermentación 3, 7 retraso horneado. Control de la humedad hasta 95%. Visible en el visor. Panel touch con visor de temperatura, humedad, gráficas y asistencia. Luz, llave y pedal de apertura. Motor monobloc tropicalizado (hasta 42°C a 65% humedad). Frío ventilado de reparto uniforme y regulable con posibilidad de regulación. Desescarche automático. Máximo aislamiento (80 mm) y consiguiente ahorro energético. Puerta no reversible. Clase climática 5. E-Energética A

MODELO	°C	HUMEDAD %	DOTACIÓN		DIMENS ÚTILES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 DSAFC 701	-5/+35°C	65-95	3 parrillas	60x40	56x66x153	72x82x208	690	230-1/50 Hz	134a	
 DSAFC 901	-5/+35°C	65-95	3 parrillas	60x80	67x83x171	83x99x226	690	230-1/50 Hz	134a	
 DSMFC 802	-5/+35°C	65-95	2 parrillas	60x40	84x62x60	143x80x85	690	230-1/50 Hz	134a	
DSMFC 803	-5/+35°C	65-95	3 parrillas	60x40	131x62x60	197x80x85	690	230-1/50 Hz	134a	
SAF 1N	-5°C/+35°C	65-95	20x2 guías	60x40	46x66x150	62x82x204	1100	230-1/50 Hz	452A	
SAF 1B	-18°C/+35°C	65-95	20x2 guías	60x40	46x66x150	62x82x204	1500	230-1/50 Hz	452A	
SAF 2N	-5°C/+35°C	65-95	20x2 guías	60x80	66x86x150	82x102x204	1700	230-1/50 Hz	452A	
SAF 2B	-18°C/+35°C	65-95	20x2 guías	60x80	66x86x150	82x102x204	1780	230-1/50 Hz	452A	
SAF CARRO	-2°C/+35°C	65-95		1.850	84x122x190	96x140x243	1850	230-1/50 Hz	452A	



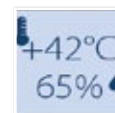
(*) Son modelos especiales para chocolate.

Humedad controlada por humidificador ultrasónico que nebuliza el agua en la cámara. Control y gestión constantes de la temperatura y la humedad mediante sondas electrónicas de alta precisión. Visualización gráfica en tiempo real de temperatura y humedad. Historial de las temperaturas hasta 10 años. Parrillas 60*40 en modelos 701 y 80*40 y en modelos 901 no incluidas en dotación. Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraíbles. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional (mismas dimensiones). Construido en acero inox 304, incluso trasera. Pedal para abrir la puerta. 80 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Clase Climática. Eficiencia Energética Clase A.

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



VER APARTADO CAFETERÍA HELADERÍA



Construido en inoxidable 304. Guía sinox y parrillas extraíbles. Máximo aislamiento de 80mm en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Equipo tropicalizado monobloc, con evaporador exterior que ofrece un parochevamiento del 100%. Refrigeración ventilada con canalización interna para la distribución del frío. Dotado de pedal para abrir la puerta, luz y cerradura Puerta reversible. El modelo 900 dispone de desagüe en el interior de la cabina. Clase Climática 5. Eficiencia Energética Clase A.

MODELO	°C	PARRILLAS DOTACIÓN	DIMENS ÚTILES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	--------------------	---------------	-----------------	---	------	--------	-----



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

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




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

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



ABATIDORES

BLAST CHILLERS |
CELLULES DE REFROIDISSEMENT

 **Un complemento imprescindible para la restauración porque evitan la proliferación de bacterias, racionalizan el tiempo, reducen las mermas y alargan la vida de los alimentos.**

La versión para carros posee 99 posibles programas, de los que 25 ya van predeterminados.

Los demás, cuentan con 4 programas:

- Abatimiento positivo rápido SOFT para productos delicados.
- Abatimiento positivo rápido HARD para productos no delicados.
- Congelación rápida.
- Abatimiento positivo soft y posterior congelación rápida.


La versión heladería, además, permite regular la velocidad de los ventiladores, en función del tipo de helado (con más o menos agua).

 **An essential complement for catering because they prevent the proliferation of bacteria, rationalize time, reduce waste and extend the life of food.**

The version for trolleys has 99 possible programs, of which 25 are already predetermined.

The others have 4 programs:

- SOFT rapid positive blast chilling for delicate products.
 - HARD rapid positive chilling) for non-delicate products.
 - Quick freeze.
 - Positive soft chilling and subsequent quick freezing.
- The ice cream version also allows the fan speed to be regulated, depending on the type of ice cream (with more or less water).

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

La version pour chariots a 99 programmes possibles, dont 25 sont déjà prédéterminés.

Les autres ont 4 programmes:

- Refroidissement rapide positif SOFT pour les produits délicats.
- Refroidissement positif rapide HARD) pour les produits non délicats.
- Congélation rapide.
- Refroidissement doux positif et congélation rapide ultérieure.









La version pour glace permet également de régler la vitesse du ventilateur, en fonction du type de glace (avec plus ou moins d'eau).



ABATIDORES GASTRONORM-EURONORM




F

SPECIAL voltage +5%

MODELO	CAPACIDAD	PRODUCT +90°C +3°C 90'	PRODUCT +90°C -18°C 240'	DIMENS	KW	V/Hz	REFRIG.	PESO	PVP
 DSAM323	3 2/3	7 kg	5 kg	66x64x49	0,5	230V F+N	452a	55	
 DSAM311	3 1/1	9 kg	6 kg	68x73x85	0,6	230V F+N	452a	80	
 DSAM511	5 1/1	15 kg	12 kg	68x73x85	0,7	230V F+N	452a	80	
 DSAM51164	5 1/1 60x40	15 kg	12 kg	82x86x85	0,8	230V F+N	452a	90	
 DSAM101164	10 1/1 60x40	30 kg	20 kg	82x86x147	1,8	400V 3F+N	452a	170	
 DSAM151164	15 1/1 60x40	50 kg	30 kg	82x86x182	2,2	400V 3F+N	452a	195	
 DSAM151164-90	15 1/1 60x40	60 kg	40 kg	82x86x182	3,3	400V 3F+N	452a	210	
 DSAM1280F2	24 1/1 60x40	80 kg	50 kg	103x113x185	4,5	400V 3F+N	452a	280	









La cámara alcanza de serie (-) 30°C, pudiendo llegar a (-) 40°C por encargo, sin sobrecoste. Pueden funciona por tiempo o por sonda. Finalizado el abatimiento, automáticamente pasa a posición mantenimiento. 4 programas. 1 rejilla inox en dotación. Puertas reversibles excepto mod 323. Sonda al corazón de serie. Disposición versión Top con lámpara esterilizadora y conector USB.

ABATIDORES HELADERIA

MODELO	CAPACIDAD	PRODUCT 0°C -22°C 240'	DIMENS	KW	V/Hz	REFRIG.	PESO	PVP
 DSAH 6 - 90	6x(36x16,5x12)	20 Kg	82x86x85	1,4	230V F+N	452a	110	
 DSAH15 - 90	15x(36x16,5x12)	40 kg	80x86x147	5,4	400V 3F+N	452a	175	
 DSAH24 - 90	24x(36x16,5x12)	60 kg	82x86x182	9,8	400V 3F+N	452a	220	

La cámara alcanza de serie (-) 30°C, pudiendo llegar a (-) 40°C por encargo, sin sobrecoste. Funcionan por tiempo o por sonda. Finalizado el abatimiento, automáticamente se mantienen a la temperatura alcanzada. Disponen de un regulador de la velocidad. Puertas reversibles. Sonda al corazón y 1 rejilla inox de serie. Disposición versión Top con lámpara esterilizadora y conector USB.

ABATIDORES PARA CARROS

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

Todos los equipos están contruidos en acero inoxidable 304. Aislamiento en poliuretano exento de CFC, de 60 mm. Compresores herméticos. Incluye de serie lámpara germicida, esterilizador UV y conector USB para descargar los datos. Motor a distancia incluido en el precio. Precargado de gas. Distancia máxima 15 M

CÁMARAS FRÍAS

De fácil montaje

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



PANELES CÁMARAS CONSERVACIÓN CON SUELO

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

SPECIAL voltage +5%

ANCHO	FONDO	ALTO 2070		ALTO 2450		ALTO 2830	
		M3	PVP €	M3	PVP €	M3	PVP €
1640	880	2,11		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.

ANGHO	FONDO	ALTO 210		ALTO 248		ALTO 282	
		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	

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

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

Monobloc y estantería no incluidas en precio.

Válvula+resistencia puerta

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

MONOBLOCS MOCHILA CONSERVACIÓN [R404A]



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 1°C.

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 -20°C con exterior de 32°C. Desescarche por gas caliente. Incluye presostato, control electrónico, cable de 2,5 de alimentación, luz y resistencia puerta y plantilla de corte. Otros cubicajes o formatos, consultar.

Motores a distancia consultar precios.

COMPLEMENTOS MINICÁMARAS



Esteras (en aluminio con bandejas de polietileno).	66x36x168 (3 niveles)	
	90x36x168 (3 niveles)	
	120x36x168 (3 niveles)	
	66x36x210 (4 niveles)	
Cortina para cámaras congelación	90x36x210 (4 niveles)	
	120x36x210 (4 niveles)	
	80x185x2	
Hacha	98 €	Alarma Hombre encerrado (C. Positivo)
Soporte hacha	43 €	Alarma Hombre encerrado (Negativo)
Iluminación	172 €	



SPLITS SALAS DE PREPARACIÓN [R404A]






MODELO	HASTA M3 32° 43°	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 +15°C. Equipos de baja velocidad de aire con doble flujo. Cable de 10 m para conexión de evaporador. Cable de 2,5 m para alimentación, luz e interruptor puente. Precargados para 10 m de distancia.


ARMARIOS PARA VINO

MODELO	°C	DOTACIÓN ESTANTES	Nº BOT.	DIMENSIONES	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 PAV160	10°/20°C	5	160	60x64x184	300	230V F+N 50Hz	R600A	
<i>Exterior en chapa lacada. Interior en poliestileno. Aislamiento en poliuretano. Estantes extraíbles. Humedad interior de 65 a 85%. Dotado de luz led y pantalla digital. Cerradura. Disponible también en color negro.</i>								
PAV20	10°/20°C	4	20	43x47x65	100	230V F+N 50Hz	R600A	
 PAV30	10°/20°C	7	33	43x47x84	100	230V F+N 50Hz	R600A	

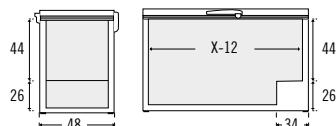
ARMARIOS EXPOSITORES

MODELO	°C	DOTACIÓN ESTANTES	LIT/BOTES	DIMENSIONES	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 PAC370P	1°/+10°	5	350/399	60x64x184	350	230V F+N 50Hz	R600A	
 PAC370N	-12°/-20°	6	350	60x64x184	270	230V F+N 50Hz	R290	
<i>Construidos en chapa plastificada con interior en PVC. Cristal aislante. Led, cerradura y termómetro digital. Frío estático con ventilación y descarche manual.</i>								
PACE4440P	1°/+10°	5	440/504	68x66x209	750	230V F+N 50Hz	R600A	
 PACE4440N	-12°/-20°	6	440	68x66x209	750	230V F+N 50Hz	R290	

ARCONES CONSERVACION CONGELADOS

MODELO	°C	DOTACIÓN CESTA-REJ	LIT	DIMENSIONES	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 ABATA5060	-18°/-22°C	1-1	115	54x60x85	100	230V F+N 50Hz	R600A	
ABATA6060	-18°/-22°C	1-1	150	64x60x85	100	230V F+N 50Hz	R600A	
ABATA8060	-18°/-22°C	1-1	217	84x60x85	200	230V F+N 50Hz	R600A	
ABATA10060	-18°/-22°C	1-1	285	104x60x85	200	230V F+N 50Hz	R600A	
ABATA13060	-18°/-22°C	2-1	360	127x60x85	220	230V F+N 50Hz	R600A	
ABATA16060	-18°/-22°C	2-1	475	160x60x85	280	230V F+N 50Hz	R600A	
<i>Exterior en chapa plastificada blanca. Interior en aluminio. Aislamiento en poliuretano. Evaporador estático. Puerta abatible con llave. Termómetro exterior analógico</i>								
ABATCC5060	-18°/-22°C		115	54x60x85	100	230V F+N 50Hz	R600A	
ABATCC6060	-18°/-22°C		150	64x60x85	100	230V F+N 50Hz	R290	
ABATCC8060	-18°/-22°C		217	84x60x85	200	230V F+N 50Hz	R290	
ABATCC10060	-18°/-22°C		285	104x60x85	200	230V F+N 50Hz	R290	
ABATCC13060	-18°/-22°C		360	127x60x85	220	230V F+N 50Hz	R290	
ABATCC16060	-18°/-22°C		475	160x60x85	280	230V F+N 50Hz	R290	
AGBATCC6060D	-4°C-6°C		150	64x60x85	100	230V F+N 50Hz	R290	
AGBATCC6080D	-4°C-6°C		217	84x60x85	200	230V F+N 50Hz	R290	

Exterior en chapa plastificada blanca. Interior en aluminio. Aislamiento en poliuretano. Evaporador estático. Puerta corredera ciega. Termómetro exterior analógico, excepto modelo "AG" que es digital.



ZINCO
TARIFA 2021

SELF SERVICE Y BUFFET



SELF SERVICE
BUFFET

DISPENSADORES ZUMO BUFFET



MODELO	NºSabores	Mezcladores	Litros Concentrado	DIMENSIONES	HP	KW	V	PVP
DISPENSADOR ZUMO LUX 8 lit		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 200°C 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



MODELO	DIMENSIONES		KW	V	PVP
DSIPENSADOR DE CEREALES CON BASE					
Individual	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 90°C. Tapa con bisagra y recipiente interior desmontable INOX.



PLACA INDUCCIÓN 1000W	PICH	24Øx8	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 100°C. Encimera de cristal endurecido.



LÁMPARA DE CALENTAMIENTO INFRARROJOS					
Pie Individual	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	30°C/90°C	230V F+N
CCB3	3GN 1/1 H150	110x64x24	1500	30°C/90°C	230V F+N
CCB4	4GN 1/1 H150	148x64x24	2000	30°C/90°C	230V F+N
CCB5	5GN 1/1 H150	185x64x24	2500	30°C/90°C	230V F+N
CCB6	6GN 1/1 H150	215x64x24	3000	30°C/90°C	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	30°C/90°C	230V F+N
PCB3	3GN 1/1	110x64x5	1300	30°C/90°C	230V F+N
PCB4	4GN 1/1	148x64x5	1800	30°C/90°C	230V F+N
PCB5	5GN 1/1	185x64x5	2000	30°C/90°C	230V F+N
PCB6	6GN 1/1	215x64x5	2600	30°C/90°C	230V F+N

PLACAS FRIAS BUFFET

CON MOTOR INCORPORADO



MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W	VOLTAJE	PVP
PFBM2	2GN 1/1 H30	80x64x45	170	-4°C/+15°C	230V F+N
PFBM3	3GN 1/1 H30	110x64x45	170	-4°C/+15°C	230V F+N
PFBM4	4GN 1/1 H30	148x64x45	170	-4°C/+15°C	230V F+N
PFBM5	5GN 1/1 H30	185x64x45	212	-4°C/+15°C	230V F+N
PFBM6	6GN 1/1 H30	215x64x45	212	-4°C/+15°C	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	-4°C/+15°C	230V F+N
CFBM3	3GN 1/1 H150	110x64x60	212	-4°C/+15°C	230V F+N
CFBM4	4GN 1/1 H150	148x64x60	212	-4°C/+15°C	230V F+N
CFBM5	5GN 1/1 H150	185x64x60	259	-4°C/+15°C	230V F+N
CFBM6	6GN 1/1 H150	215x64x60	259	-4°C/+15°C	230V F+N

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

CUBAS FRIAS BUFFET

SIN MOTOR. SOLO SERPENTIN

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W	COMPRESOR ACONSEJADO	VOLTAJE	PVP
 CFB2	2GN 1/1 H150	80x64x24		1/5		
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. Serpentin 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	500
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	°C		L x P x H	HP/W	V/Hz	PVP
 VC 1/1	cubetas	3 (1/1) H:65	0°C-4°C	LED	133x60x42	1/6	230V F+N 50Hz	
 CT 1/1	cubetas	3 (1/1) H:65	20°C-90°C		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	30°C/90°C	2000	120x70x85	230V F+N	
SSBM4	4GN 1/1 H200	30°C/90°C	2000	150x70x85	230V F+N	
SSBM5	5GN 1/1 H200	30°C/90°C	3000	200x70x85	230V F+N	
SSBM6	6GN 1/1 H200	30°C/90°C	3000	225x70x85	230V F+N	

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

CUBAS BAÑO MARÍA SELF SERVICE


CON RESERVA

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

Armario caliente ventilado. Cuba Baño M^a. Cubetas no incluidas en dotación. Disponible versión calor seco.


PLACAS VITROCERÁMICA SELF SERVICE

SIN RESERVA

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


PLACAS VITROCERÁMICA SELF SERVICE

CON RESERVA

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

CUBAS FRIAS SELF SERVICE

SIN RESERVA

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
 SSC F3	3GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	220	120x70x85	230V F+N	
SSC F4	4GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	220	150x70x85	230V F+N	
SSC F5	5GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	260	200x70x85	230V F+N	
SSC F6	6GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	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	-4°C/+15°C	212	150x70x85	230V F+N	
SSCF5R	5GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	259	200x70x85	230V F+N	
SSCF6R	6GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	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	-4°C/+15°C	170	120x70x85	230V F+N	
SSPF4	4GN1/1H20	-4°C/+15°C	170	150x70x85	230V F+N	
SSPF5	5GN1/1H20	-4°C/+15°C	212	200x70x85	230V F+N	
SSPF6	6GN1/1H20	-4°C/+15°C	212	225x70x85	230V F+N	

PLACAS FRIAS SELF SERVICE

CON RESERVA

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

VITRINAS FRIAS SELF SERVICE

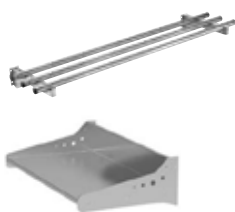
MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
 SSV4	4GN 1/1 H200	+4°C/+15°C	800	142x66x130	230V F+N	
SSV5	5GN 1/1 H200	+4°C/+15°C	800	192x66x130	230V F+N	
SSV6	6GN 1/1 H200	+4°C/+15°C	800	220x66x130	230V F+N	

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 45°	(85) 70x70x85	
	ÁNGULO INTERNO 90°	(140) 70x70x85	
	ANGULO EXTERNO 45°	(120) 70x70x85	
	ANGULO EXTERNO 90°	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 SLCI	LUZ Y CALOR SLCCI
PANTALLA ISLA	4GN 1/1	156x57x44		
	5GN 1/1	196x57x44		
	6GN 1/1	211x57x44		
PANTALLA LINEAL	3GN 1/1	116x38x44	SLCM	SLCCM
	4GN 1/1	156x38x44		
	5GN 1/1	196x38x44		
	6GN 1/1	211x38x44		

Versión pie doble, consultar presupuesto.

HELADERÍA PASTELERÍA CAFETERÍA



CAFETERÍA/
HELADERÍA



ÍNDICE

- **VITRINAS HELADERAS-PASTELERAS** H - 04 - 22
Otros elementos para heladería
(abatidor y armarios) en sección frío

- **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



CAFETERÍA/
HELADERÍA

STILE



PLATINO PL



LUXURY CEL CENTER

VITRINAS HELADERAS



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



UNO-Z	12	-20°C	1150	1096	828+462	1290	12	*(360*165*120)	980	130	2,3
	18	-20°C	1660	1096	828+462	1290	18	*(360*165*120)	1400	180	3,2
	24	-20°C	2160	1096	828+462	1290	24	*(360*165*120)	2000	180	4,1



DOS-D	12	-20°C	1150	1065	815+410	1225	12	*(360*165*120)	980	130	2,2
	18	-20°C	1660	1065	815+410	1225	18	*(360*165*120)	1400	180	3,0
	24	-20°C	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	-20°C	1170	1080	720+510	1230	12	*(360*165*120)	1050	180	2,2
	18	-20°C	1715	1080	720+510	1230	18	*(360*165*120)	1700	250	3,2
	24	-20°C	2190	1080	720+510	1230	24	*(360*165*120)	2400	310	4,0
	140 - 12	-20°C	1170	1080	720+660	1380	12	*(360*165*120)	1050	180	2,2
	140 - 18	-20°C	1715	1080	720+660	1380	18	*(360*165*120)	1700	250	3,2
	140 - 24	-20°C	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	-20°C	1170	1252	623+587	1210	12	*(360*165*120)	1050	180	2,6
	120 - 18	-20°C	1715	1252	623+587	1210	18	*(360*165*120)	1700	250	3,6
	120 - 24	-20°C	2190	1252	623+587	1210	24	*(360*165*120)	2400	310	4,5
	140 - 12	-20°C	1170	1252	623+777	1400	12	*(360*165*120)	1050	190	2,9
	140 - 18	-20°C	1715	1252	623+777	1400	18	*(360*165*120)	1700	260	4,1
	140 - 24	-20°C	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 vías 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.



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

Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco. 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 vías 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	-20°C	1000	740	915+250	1165	5 *(360*165*120)	800	95	1,3	
	8	-20°C	1500	740	915+250	1165	8 *(360*165*120)	1200	135	1,9	
	11	-20°C	2000	740	915+250	1165	11 *(360*165*120)	1800	195	2,5	

ELEGANCE F MINI 4i	5	-20°C	1000	740	915+400	1315	5 *(360*165*120)	800	100	1,5	
	8	-20°C	1500	740	915+400	1315	8 *(360*165*120)	1200	140	2,2	
	11	-20°C	2000	740	915+400	1315	11 *(360*165*120)	1800	205	2,8	

ELEGANCE F MIDI 2i	10	-20°C	1000	910	915+250	1165	10 *(260*160*120)	1000	100	1,6	
	16	-20°C	1500	910	915+250	1165	16 *(260*160*120)	1400	140	2,3	
	22	-20°C	2000	910	915+250	1165	22 *(260*160*120)	2000	205	3,0	

ELEGANCE F MIDI 4i	10	-20°C	1000	910	915+400	1315	10 *(260*160*120)	1000	105	1,8	
	16	-20°C	1500	910	915+400	1315	16 *(260*160*120)	1400	145	2,6	
	22	-20°C	2000	910	915+400	1315	22 *(260*160*120)	2000	205	3,3	

ELEGANCE F MAXI 2i	10	-20°C	1000	1100	915+250	1165	10 *(360*165*120)	1200	110	1,9	
	16	-20°C	1500	1100	915+250	1165	16 *(360*165*120)	1600	150	2,7	
	22	-20°C	2000	1100	915+250	1165	22 *(360*165*120)	2200	210	3,4	

ELEGANCE F MAXI 4i	10	-20°C	1000	1100	915+400	1315	10 *(360*165*120)	1200	120	2,1	
	16	-20°C	1500	1100	915+400	1315	16 *(360*165*120)	1600	160	2,9	
	22	-20°C	2000	1100	915+400	1315	22 *(360*165*120)	2200	230	3,6	

Versión mini-midi-máxi con cristal trasero 90°

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



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

Cristal trasero 90° 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		°C	L	A	H	BASE-CRIST-TOTAL	CAPACIDAD	WAT	KG	M3 EMB	PVP
5/6	-20°C	1120	885	583+370	953	3+3	redondas*	1050	180	1,4	
8/10	-20°C	1620	885	583+370	953	5+5	redondas*	1700	250	2,0	

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

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



Composición: SENIOR 2

PASTELERÍA



CAFETERÍA/
HELADERÍA



Opción cristal trasero 90° corredero

GRANITA

Composición: ELEGANCE F MIDI 2i

VITRINAS PASTELERAS



MODELO	°C	DIMENSIONES MM				ESTANTE	WAT	KG	M3 EMB	PVP
		L	A	H BASE-CRIST-TOTAL						
TOP TAP JR 4	1250	-4°C	1250	705	173+360	533	1	320	53	0,8
	1500	-4°C	1500	705	173+360	533	1	380	64	1,0
	1750	-4°C	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	-4°C	1000	712	520+630	1150	1	800	90	1,1
	1104 1250	-4°C	1250	712	520+630	1150	1	900	110	1,4
	1104 1500	-4°C	1500	712	520+630	1150	1	1000	130	1,6
	1104 1750	-4°C	1750	712	520+630	1150	1	1300	150	1,9
	1404 1000	-4°C	1000	712	520+872	1392	3	800	90	1,5
	1404 1250	-4°C	1250	712	520+872	1392	3	900	110	1,9
	1404 1500	-4°C	1500	712	520+872	1392	3	1000	130	2,2
	1404 1750	-4°C	1750	712	520+872	1392	3	1300	150	2,5
1118 1100	-18°C	1100	712	520+630	1150	1	1000	96	1,2	
	1118 1600	-18°C	1600	712	520+630	1150	1	1500	150	1,7
1418 1100	-18°C	1100	712	520+872	1392	3	1000	96	1,7	
	1418 1600	-18°C	1600	712	520+872	1392	3	1500	150	2,3



VENUS VUS	1104 1000	-4°C	1000	712	520+630	1150	1	800	90	1,4
	1104 1250	-4°C	1250	712	520+630	1150	1	900	110	1,8
	1104 1500	-4°C	1500	712	520+630	1150	1	1000	130	2,2
	1104 1750	-4°C	1750	712	520+630	1150	1	1300	150	2,5
	1404 1000	-4°C	1000	833	598+800	1398	3	800	90	1,7
	1404 1250	-4°C	1250	833	598+800	1398	3	900	110	2,1
	1404 1500	-4°C	1500	833	598+800	1398	3	1000	130	2,5
	1404 1750	-4°C	1750	833	598+800	1398	3	1300	150	2,9
1118 1000	-18°C	1100	833	520+630	1150	1	1000	90	1,5	
	1118 1250	-18°C	1600	833	520+630	1150	1	1500	110	2,5
1418 1100	-18°C	1100	833	598+800	1398	3	1000	96	1,9	
	1418 1600	-18°C	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 -18°C. Voltaje: 230 F+N. Traseras correderas, con marco de acero y autocierre (si se desea) en mod -4°C. Abatible/calefactada en -18°C. Cristal frontal abatible neumático en modelo VENUS. Iluminación por led en la parte superior anterior y posterior. A voluntad se puede colocar en todos los estantes. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco, con cristal tintado (blanco, gris o negro). Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Humedad 60/70%.



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

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



SENIOR 2-QU	120-1170	-4°C	1170	1252	623+587	1210	1	800	140	2,5
	120-1715	-4°C	1715	1252	623+587	1210	1	1000	190	3,6
	120-2190	-4°C	2190	1252	623+587	1210	1	1500	250	4,5
	140-1170	-4°C	1170	1252	623+777	1400	2	800	150	2,9
	140-1715	-4°C	1715	1252	623+777	1400	2	1000	200	4,1
	140-2190	-4°C	2190	1252	623+777	1400	2	1500	260	5,1



SENIOR 1-TI	120-1170	-4°C	1170	1254	730+507	1237	1	800	140	2,6
	120-1715	-4°C	1715	1254	730+507	1237	1	1000	190	3,6
	120-2190	-4°C	2190	1254	730+507	1237	1	1500	250	4,6
	140-1170	-4°C	1170	1254	730+650	1380	2	800	150	2,9
	140-1715	-4°C	1715	1254	730+650	1380	2	1000	200	4,2
	140-2190	-4°C	2190	1254	730+650	1380	2	1500	260	5,2

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

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



Composición: MAGNO LUS 1404 + 1018

VITRINAS PASTELERAS



MODELO	°C	DIMENSIONES MM				ESTANTE	WAT	RESERVA Nº PUERTAS	KG	M3 EMB	PVP	
		L	A	H BASE-CRIST-TOTAL								
ELEGANCE F MINI 2i	1000	-4°C	1000	740	915+250	1165		400		90	1,3	
	1500	-4°C	1500	740	915+250	1165		600		130	1,9	
	2000	-4°C	2000	740	915+250	1165		800		190	2,5	
1000 R	-4°/-4°	1000	740	915+250	1165		400	1 p		120	1,3	
	1500 R	-4°/-4°	1500	740	915+250	1165		600	2 p		150	1,9
	2000 R	-4°/-4°	2000	740	915+250	1165		800	3 p		210	2,5



ELEGANCE F MINI 4i	1000	-4°	1000	740	915+400	1315	1	400	1 p	95	1,5
	1500	-4°	1500	740	915+400	1315	1	600	2 p	135	2,2
	2000	-4°	2000	740	915+400	1315	1	800	3 p	200	2,8
1000 R	-4°/-4°	1000	740	915+400	1315	1	400			125	1,5
	1500 R	-4°/-4°	1500	740	915+400	1315	1	600		155	2,2
	2000 R	-4°/-4°	2000	740	915+400	1315	1	800		220	2,8

ELEGANCE F MIDI 2i	1000	-4°	1000	910	915+250	1165		600		105	1,6
	1500	-4°	1500	910	915+250	1165		800		130	2,3
	2000	-4°	2000	910	915+250	1165		1000		190	3,0
1000 R	-4°/-4°	1000	910	915+250	1165		700	1 p		130	1,6
	1500 R	-4°/-4°	1500	910	915+250	1165		900	2 p	150	2,3
	2000 R	-4°/-4°	2000	910	915+250	1165		1100	3 p	210	3,0

ELEGANCE F MIDI 4i	1000	-4°	1000	910	915+400	1315	1	600		110	1,8
	1500	-4°	1500	910	915+400	1315	1	800		135	2,6
	2000	-4°	2000	910	915+400	1315	1	1000		200	3,3
1000 R	-4°/-4°	1000	910	915+400	1315	1	700	1 p		135	1,8
	1500 R	-4°/-4°	1500	910	915+400	1315	1	900	2 p	155	2,6
	2000 R	-4°/-4°	2000	910	915+400	1315	1	1100	3 p	220	3,3



ELEGANCE F MAXI 2i	1000	-4°	1000	1111	915+250	1165		800		122	1,9
	1500	-4°	1500	1111	915+250	1165		1000		154	2,7
	2000	-4°	2000	1111	915+250	1165		1200		212	3,6
1000 R	-4°/-4°	1000	1111	915+250	1165		900	1 p		142	1,9
	1500 R	-4°/-4°	1500	1111	915+250	1165		1100	2 p	164	2,7
	2000 R	-4°/-4°	2000	1111	915+250	1165		1300	3 p	222	3,6

ELEGANCE F MAXI 4i	1000	-4°C	1000	1111	915+400	1315	1	800		128	2,1
	1500	-4°C	1500	1111	915+400	1315	1	1000		160	3,0
	2000	-4°C	2000	1111	915+400	1315	1	1200		218	4,0
1000 R	-4°/-4°	1000	1111	915+400	1315	1	900	1 p		148	2,1
	1500 R	-4°/-4°	1500	1111	915+400	1315	1	1100	2 p	170	3,0
	2000 R	-4°/-4°	2000	1111	915+400	1315	1	1300	3 p	228	4,0

Todas las versiones cristal trasero 90° 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 independiente). Puede ser utilizada como barra de bar. Cristales ajustados con uniones plexiglas o encolado, a voluntad. Si función bar deben ser encolados. Estructura en acero inox 304. 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 frío estático.

VITRINAS PASTELERAS



MODELO	°C	DIMENSIONES MM			ESTANTE	WAT	RESERVA Nº PUERTAS	KG	M3 EMB	PVP	
		L	A	H BASE-CRIST-TOTAL							
LADY SUP 2i	1000	-4°C	1000	913	867+333	1200		600	105	1,7	
	1500	-4°C	1500	913	867+333	1200		800	130	2,4	
	2000	-4°C	2000	913	867+333	1200		1000	190	3,1	
LADY SUP 2i R	1000	-4°/-4°	1000	913	867+333	1200		700	1 p	130	1,7
	1500	-4°/-4°	1500	913	867+333	1200		900	2 p	150	2,4
	2000	-4°/-4°	2000	913	867+333	1200		1100	3 p	210	3,1



LADY SOW 2i	1000	-4°C	1000	887	677+475	1152	1	600	105	1,6
	1500	-4°C	1500	887	677+475	1152	1	800	130	2,2
	2000	-4°C	2000	887	677+475	1152	1	1000	190	2,9
LADY SOW 2i R	1300-1000	-4°C	1000	887	677+625	1302	2	600	110	1,7
	1300-1500	-4°C	1500	887	677+625	1302	2	800	135	2,5
	1300-2000	-4°C	2000	887	677+625	1302	2	1000	195	3,2

Estante opcional
Cristal trasero 90° corredero en ángulo



LADY CORNER SOW		-4°C	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 independiente). 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 frío estático.



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

Cristal multiestrato calefactado, abatible, extraclaro.



LUXURY CEL CENTER	1000	-4°C	1000	826	693+199	892		600	105	1,2
	1500	-4°C	1500	826	693+199	892		800	150	1,8
	2000	-4°C	2000	826	693+199	892		1000	190	2,3
	2500	-4°C	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 líneas. En mod center, además 4 en ángulos, orientables). Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Humedad 60/70%. Voltaje: 230 F+N. Disponible también con motor a distancia o frío estático.

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

VITRINAS PASTELERAS



Composición: LADY CORNER SOW

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



STILE VCPKPV-1

+2°C	1200	660	630+450	1115	1	1000	90	1,4	
------	------	-----	---------	------	---	------	----	-----	--

STILE VCPKPCV 14-1

+14°C	1200	660	630+450	1115	1	1000	110	1,4	
-------	------	-----	---------	------	---	------	-----	-----	--

STILE VNPKDV-1

-18°C	1200	660	630+450	1115	1	3600	130	1,4	
-------	------	-----	---------	------	---	------	-----	-----	--



STILE VCPKPV-2

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

STILE VCPKPCV 14-2

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

STILE VNPKDV-2

-18°C	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 iluminación por led. Puertas abatibles neumáticas. Estructura en acero inox 304.

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

Voltaje: 230 F+N.



SHOW SACP 6-P

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

SHOW SACP 6-C (*)

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

SHOW SACP 6-G Estático

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

SHOW SACP 6-D

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

SHOW ACP KPV-1

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

SHOW ACP KCV14-1 (*)

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

SHOW ANP KGE-1 Estático

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

SHOW AMP KDV-1

-20°C	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 modelos excepto ANPKGE-1 y SACP 6-G

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

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

Voltaje: 230 F+N

CALIENTES



CAFETERÍA/
HELADERÍA

VITRINAS CALIENTES



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



TOP TAP JR 70	1100	1250	1500	1750
	70°C	70°C	70°C	70°C
	1000	1250	1500	1750
	705	705	705	705
	173+360	173+360	173+360	173+360
	533	533	533	533
	1	1	1	1
	1050	1070	1550	1570
	45	48	57	68
	0,7	0,8	1,0	1,1

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

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

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



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

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



SENIOR 2-QU	120 CV-1170	70°C	1170	1252	623+587	1210	1	1600		138	2,5
	120 CV-1715	70°C	1715	1252	623+587	1210	1	2200		180	3,6
	120 CV-2190	70°C	2190	1252	623+587	1210	1	3100		240	4,5
	140 CV-1170	80°C	1170	1252	777+1400	1410	2	1600		148	2,9
	140 CV-1715	80°C	1715	1252	777+1400	1410	2	2200		190	4,1
	140 CV-2190	80°C	2190	1252	777+1400	1410	2	3100		250	5,1



	120 BM 3 GN	70°C	1170	1252	623+587	1210	1	1600	GN 1/1	138	2,5
	120 BM 4 GN	70°C	1715	1252	623+587	1210	1	2200	GN (**)	180	3,6
	120 BM 6 GN	70°C	2190	1252	623+587	1210	1	3100	GN 1/1	240	4,5
	140 BM 3 GN	80°C	1170	1252	777+1400	1410	2	1600	GN 1/1	148	2,9
	140 BM 4 GN	80°C	1715	1252	777+1400	1410	2	2200	GN (**)	190	4,1
	140 BM 6 GN	80°C	2190	1252	777+1400	1410	2	3100	GN 1/1	250	5,1



SENIOR 1-TI	120 CV-1170	70°C	1170	1254	730+507	1237	1	1600		138	2,6
	120 CV-1715	70°C	1715	1254	730+507	1237	1	2200		180	3,6
	120 CV-2190	70°C	2190	1254	730+507	1237	1	3100		240	4,6
	140 CV-1170	80°C	1170	1254	730+650	1380	2	1600		148	2,9
	140 CV-1715	80°C	1715	1254	730+650	1380	2	2200		190	4,2
	140 CV-2190	80°C	2190	1254	730+650	1380	2	3100		250	5,2



	120 BM 3 GN	70°C	1170	1254	730+507	1237	1	1600	GN 1/1	138	2,6
	120 BM 4 GN	70°C	1715	1254	730+507	1237	1	2200	GN (**)	180	3,6
	120 BM 6 GN	70°C	2190	1254	730+507	1237	1	2600	GN 1/1	240	4,6
	140 BM 3 GN	80°C	1170	1254	730+650	1380	2	1600	GN 1/1	148	2,9
	140 BM 4 GN	80°C	1715	1254	730+650	1380	2	2200	GN (**)	190	4,2
	140 BM 6 GN	80°C	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 capacidad deal del 4 GN es de 4 GN 1/1+1/2. Voltaje: 230 F+N.

Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad.

Indicarlo en pedido. Disponible también en versión neutra. Opcional Kit de carga automática del agua en los modelos baño maría.

VITRINAS CALIENTES




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




Todas las versiones con cristal trasero 90°, 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 modelos VC son de calor ventilado (a voluntad, estático) y los BM, baño maría. En mod MAXI BM, la capacidad puede ser de GN 1/1+1/2 ó sólo 1/1 y ampliar zona de trabajo. Voltaje: 230 F+N.




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

	1000	70°C	1000	887	677+475	1152	1	1200	80	1,6	
	1500	70°C	1500	887	677+475	1152	1	2200	110	2,2	
	2000	70°C	2000	887	677+475	1152	1	2500	145	2,9	
LADY SOW BM 3 GN		80°C	1120	887	677+475	1152	1	1600	81	1,7	
	4 GN	80°C	1450	887	677+475	1152	1	1800	108	2,2	
	5 GN	80°C	1780	887	677+475	1152	1	2200	140	2,6	
	6 GN	80°C	2100	887	677+475	1152	1	2600	150	3,0	

Estante opcional
Cristal trasero 90° corredero en ángulo

	CV	70°C	1490	1490	677+475	1152		2400	170	3,5	
	BM	80°C	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 modelos VC son de calor ventilado (a voluntad, estático) y los BM, baño maría. Voltaje: 230 F+N.

	1120	70°C	1120	885	583+370	953		1200	85	1,4	
	1620	70°C	1620	885	583+370	953		2200	115	2,0	

	1000	70°C	1000	826	693+199	892		1200	75	1,2	
	1500	70°C	1500	826	693+199	892		2200	120	1,7	
	2000	70°C	2000	826	693+199	892		2500	160	2,2	
	2500	70°C	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 líneas. En mod center, además 4 en ángulos, orientables. Voltaje: 230 F+N

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



Composición: LADY SOW

H-18

GRANITA



Composición: Senior 2 QU 120

CAFETERÍA/
HELADERÍA



Composición: UNO Z

GRANITA



Composición: SENIOR 1



Composición: VENUS

H-20

GRANITA



Composición: DOS D



ELEGANCE



VENUS

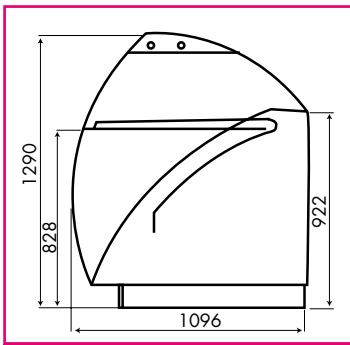


ABATIDORES

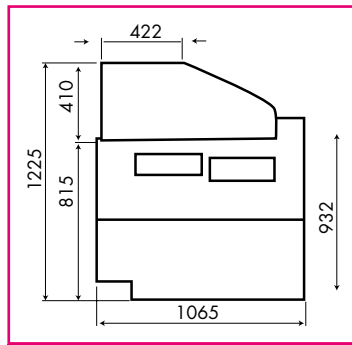


ARMARIOS

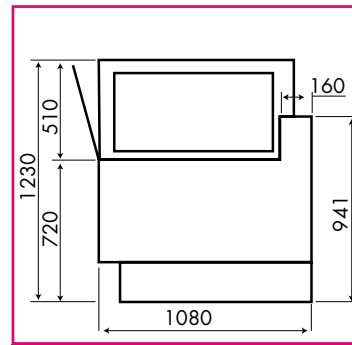
ABATIDORES Y ARMARIOS DE HELADERÍA VER APARTADO FRÍO COMERCIAL



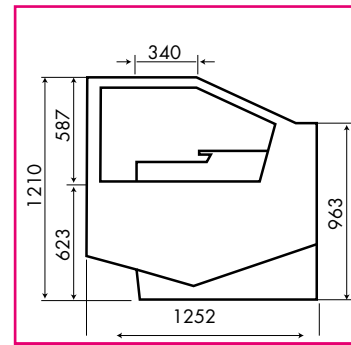
Modelo: UNO-Z



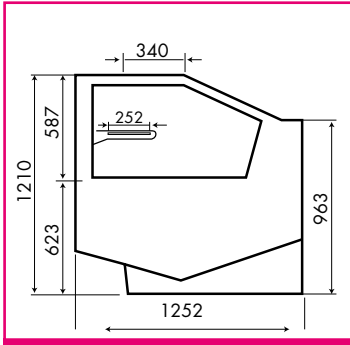
Modelo: DOS-D



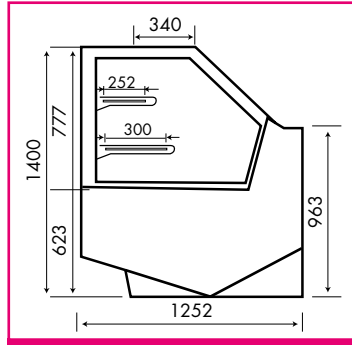
Modelo: PLATINO-PL



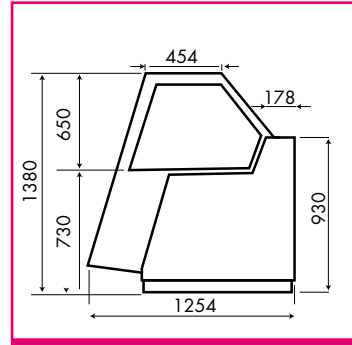
Modelo: SENIOR 2-QU 120-12 HELADO



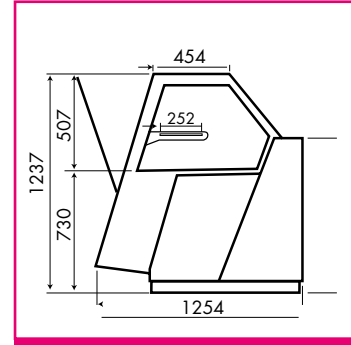
Modelo: SENIOR 2 QU 120 Pastelería



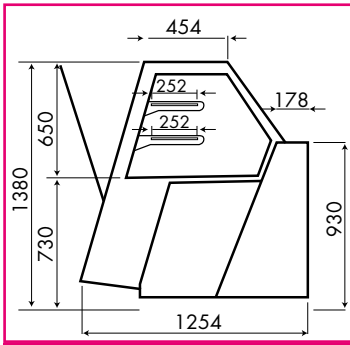
Modelo: SENIOR 2-QU 140



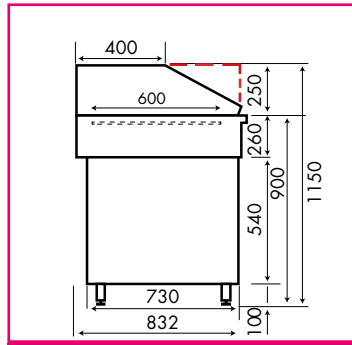
Modelo: SENIOR 1 TI 140 Helado



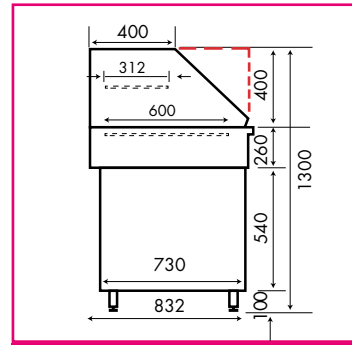
Modelo: SENIOR 1-TI 120 Pastelería



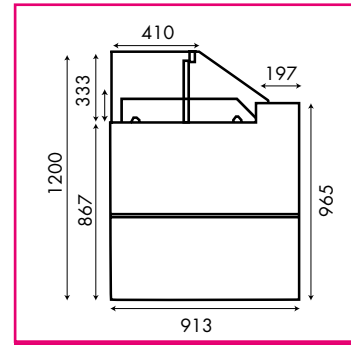
Modelo: SENIOR 1-TI Pastelería



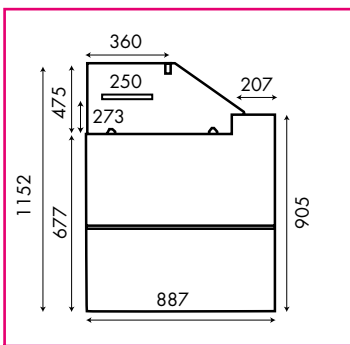
Modelo: ELEGANCE F MIDI 2i



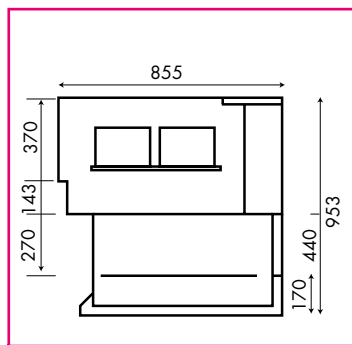
Modelo: ELEGANCE F MIDI 4i



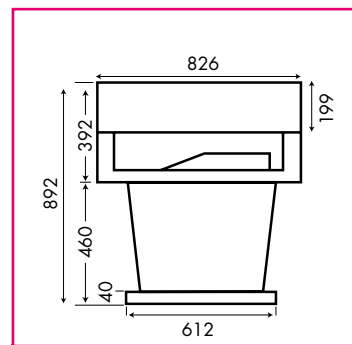
Modelo: LADY SUP



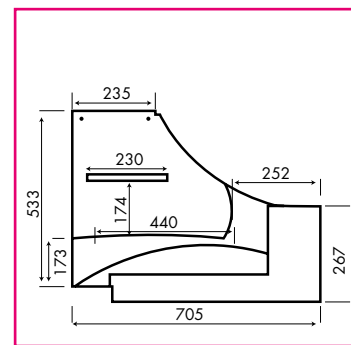
Modelo: LADY SOW



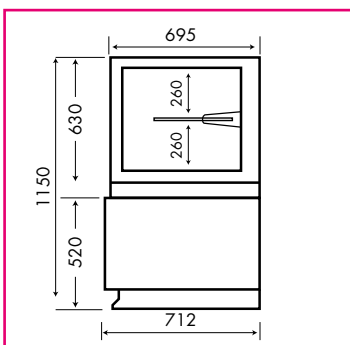
Modelo: LUXURY CMEL



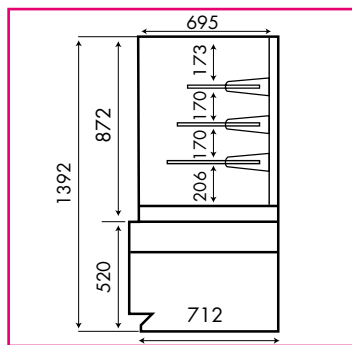
Modelo: LUXURY CEL CENTER



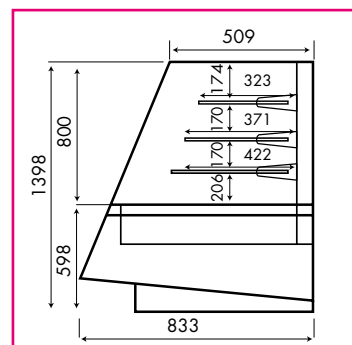
Modelo: TOP TAP JR 4



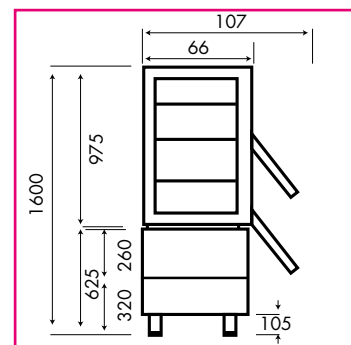
Modelo: MAGNO LUS 1104-1118



Modelo: MAGNO LUS 1404-1418



Modelo: VENUS VUS 1404-1418



Modelo: STILE VCPK 2

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

MANTECADORAS PASTEURIZADORAS



CAFETERÍA/
HELADERÍA

MANTECADORAS VERTICALES



MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD 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 temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Cuba vertical que permite controlar la elaboración y doble tapa para la recarga durante la misma. Posibilidad de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...

MANTECADORAS HORIZONTALES

MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD 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 temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Posibilidad de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...

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 temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Posibilidad de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...

MANTECADORA PRODUCCIÓN & SERVICIO

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

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

Todos los modelos con posibilidad de refrigeración por agua.

ROBOT MULTIFUNCIÓN

MANTECADORA/PASTEURIZADOR/PASTO-MANTECADOR/CUECECREMA

H



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

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

COMBI MANTECADOR / PASTEURIZADOR



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 temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable.



PHC60	18 + 27	C1 - 7 / 8 C2 - 3,5	Helado 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 temperatura o tiempo. Programa especial de pasteurización bajo normativa HACCP, seguida de maduración y conservación a 4°C. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Ideal para de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...



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 temperatura o tiempo. Programa especial de pasteurización bajo normativa HACCP, seguida de maduración y conservación a 4°C. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Ideal para de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...

PASTEURIZADOR



MODELO	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 45°	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 extraíble. Mandos retranqueados protegidos. Laterales plásticos.

Electromecánica. Motorreductora ventilada. Turbo ventilación del motor. Campana de fácil montaje.

No incorpora luz. Tapa baja. Disponible en color negro. Blanca por encargo.

(*) 35°C ambiente y agua 20°C-10°C.

GRANIZADORAS CRYSTAL



MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	LIT/H (*)	GAS	HP	W 45°	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 extraíble. Mandos retranqueados protegidos.

Laterales plásticos. Electromecánica. Motorreductora ventilada. Campana de fácil montaje.

Disponible en color negro. Blanca por encargo.

(*) 35°C ambiente y agua 20°C-10°C.

GRANIZADORAS BELLA



MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	LIT/H (*)	GAS	HP	W 45°	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 extraíble. Mandos retranqueados protegidos.Laterales plásticos. Electromecánica. Motorreductora ventilada. Campana de fácil montaje.

Disponible en color negro. Blanca por encargo.

(*) 35°C ambiente y agua 20°C-10°C.

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 45°	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 extraíble. Mandos protegidos Electromecánica. Motorreductora ventilada. Turbo ventilación del motor. Campana de fácil montaje. No incorpora luz. Tapa baja. Disponible en color negro. Blanca por encargo.

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



MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	GAS	HP	W	V	PVP
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 homogéneo. Especial para cremas y sorbetes. Pala espiral. Dispone también de función mantenimiento



MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	GAS	HP	W	V	PVP
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	

Evaporador en el interior de la cuba y agitador vertical. Temperatura de trabajo de 2°C a 8°C. 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 30°C a 85°C. Cuece (85°C) y mantiene (50°C).



MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	GAS	HP	W	V	PVP
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 30°C a 85°C. Cuece (85°C) y mantiene (50°C)

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 extraíble. 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 extraíble. 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.)							
<i>Especial para cremas frías en locales de bajo consumo. Color negro de serie, color blanco opcional.</i>							
 NINA H&C 2	2	2x2	28x39x48		800	230 F+N 50 HZ	
<i>1 Cuba fría y 1 Cuba caliente</i>							
NINA H&C 3	3	3x2	42x40x56		1000	230 F+N 50 HZ	
<i>2 Cuba fría y 1 Cuba caliente</i>							
 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.)							
<i>Concebida para cremas y dotada de motorreductor especial. Color negro de serie, color blanco opcional.</i>							

GRANIZADORAS SOFT


MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
 NINO	1	2	17x43x57		230	230 F+N 50 HZ	
<i>Cuba especial de doble pared que evita la condensación y ahorra 30% de consumo energético. Color negro de serie. Color blanco opcional.</i>							
 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	
<i>Cuba especial de doble pared que evita la condensación y ahorra 30% de consumo energético. Color negro de serie. Color blanco opcional.</i>							
 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	
<i>Los modelos GT son la solución actual para conseguir un helado soft con baja inversión.</i>							
<i>Cuba especial de doble pared que evita la condensación y ahorra 30% de consumo energético. Color negro de serie, Color blanco opcional.</i>							
 KARMA	1	7+2,3	R-404 36x52x65		1000	230 F+N 50 HZ	
Opcional con bomba							
<i>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.</i>							

SORBETERA

MODELO	N°CUBAS	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 cilindro. Destinada a locales de gran consumo. Cuba refrigerada que proporciona una rápida elaboración. Estructura en acero inoxidable. Robusta. Pantalla iluminada mediante leds. Mecánica.

HORCHATERAS Y DISPENSADORES

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

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

Con pala agitadora.

Enfriamiento mediante hielo que se coloca en cilindro interno.

CHOCOLATERAS

MODELO	N°CUBAS	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
	<i>Cuece y mantiene.</i>							
	NINA CHOCO VISUAL 2	1	2		16x32x49		590	230 F+N 50 HZ
	<i>Cuece y mantiene.</i>							

FABRICADORES DE HIELO

MODELO	GR	PRODUC KG/24H	ALMACEN KG	CUBIT/ H	W	DIMENSIONES	VOL/Hz	PVP
--------	----	------------------	---------------	-------------	---	-------------	--------	-----

Cubito macizo



G 20-6	17	20	6	49	350	37x50x60	230F+N 50Hz	1.135€
G 25-6	40	25	6	26	350	37x50x60	230F+N 50Hz	1.285€
G 30-10	40	30	10	31	450	37x50x69	230F+N 50Hz	1.415€
G 37-15	40	37	15	39	550	50x50x69	230F+N 50Hz	1.550€
G 45-15	40	45	15	47	650	50x50x69	230F+N 50Hz	1.645€
G 50-25	40	50	25	52	800	50x50x80	230F+N 50Hz	1.710€
G 60-40	40	60	40	63	850	74x61x92	230F+N 50Hz	2.265€
G 80-40	40	80	40	83	900	74x61x92	230F+N 50Hz	2.470€
G 100-60	40	100	60	104	1000	74x61x102	230F+N 50Hz	2.705€
G 130-75	40	130	75	135	1700	84x75x107	230F+N 50Hz	3.325€
G 165-75	40	165	75	172	1700	84x75x107	230F+N 50Hz	3.595€
G 150 MODULAR	40	150	-	156	1700	87x56x73	230F+N 50Hz	3.770€
G 300 MODULAR	40	300	-	313	2700	126x60x86	230F+N 50Hz	6.075€

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 iguales a 30 kg

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

Cubito Huevo (Mueble)



GCH 20-5	17	20	5	49	250	34x55x62	230F+N 50Hz	1.565€
GCH 25-7	17	25	7	61	250	34x55x69	230F+N 50Hz	1.660€
GCH 35-12	17	35	12	86	350	45x55x69	230F+N 50Hz	1.940€
GCH 45-16	17	45	16	110	370	50x60x69	230F+N 50Hz	2.205€
GCH 50-21	17	50	21	123	370	50x59x88	230F+N 50Hz	2.390€
GCH 60-28	17	60	28	147	570	60x59x88	230F+N 50Hz	2.840€
GCH 90-40	17	90	40	221	790	80x59x88	230F+N 50Hz	3.390€
GCH 150-70	17	150	70	368	950	92x65x128	230F+N 50Hz	5.230€

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

MODELO	GR	PRODUC KG/24H	ALMACEN KG	CUBIT/ H	W	DIMENSIONES	VOL/Hz	PVP
--------	----	------------------	---------------	-------------	---	-------------	--------	-----

Cubito cuadrado (modular)



GCC 150 MODULAR	10	150	---	625	780	56x62x58	230F+N 50Hz	3.760€
GCC 250 MODULAR	10	250	---	1.042	1000	76x62x58	230F+N 50Hz	4.175€
GCC 320 MODULAR	10	320	---	1.333	1300	76x62x58	230F+N 50Hz	4.735€
GCC 450 MODULAR	10	450	---	1.875	1900	76x62x73	400V 3N 50Hz	7.105€



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	3.090€
GHT 120-25		120	25		600	50x70x80	230F+N 50Hz	3.705€

GHT 270 MODULAR		270	-		1000	56x53x56	230F+N 50Hz	4.910€
GHT 550 MODULAR		550	-		1600	61x57x73	230F+N 50Hz	6.120€
GHT 1000 MODULAR		1000	-		2800	83x64x91	400 3F+N 50Hz	12.350€



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	10.520€
GE 600 MODULAR		600	---		2500	111x64x85	400V 3N 50Hz	12.495€
GE 1000 MODULAR		1000	---		4300	111x64x89	400V 3N 50Hz	16.165€
GE 1500 MODULAR		1500	---		6000	138x74x102	400V 3N 50Hz	22.095€
GE 3000 MODULAR		3000	---		11200	144x108x115	400V 3N 50Hz	42.515€



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	---	1.695€
S - 200		---	200			77x85x105	---	1.785€
S - 250		---	250			108x85x97	---	2.445€

- 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.

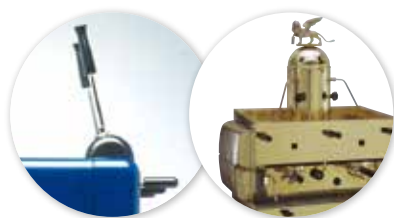


100 E TOUCH 2 GR 12 70x54x55 300 3500 3500 230/400

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 PLUS 5 Touch

MODELO	MOLINOS N° 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 7 con complementos

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.

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 recién 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	
	<i>Resistencia blindada. Con temporizador. 1 parrilla en dotación. Disponible también en cuarzo.</i>					
	TOSTADOR DOBLE	TPD	53x29x37	3,3	230 F+N	
	<i>Resistencia blindada. Con temporizador. 1 parrilla en dotación. Disponible también en cuarzo.</i>					
	COCEDOR DE SALCHICHAS	CPS	27x35x34	1	230 F+N	
	GOFRERA SIMPLE 2 (5x3)	GGOS 53	(10x16x2,6) 30x44x32	2,2	230 F+N	
	<i>Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300°. Bandeja recoge grasas.</i>					
	GOFRERA SIMPLE 2 (6x4)	GGOS 64	(10x17x1,5) 29x44x32	2,2	230 F+N	
	<i>Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300°. Bandeja recoge grasas.</i>					
	GOFRERA 4 DOBLE (6x4)	GGOD 64	(10x17x1,5) 58x44x32	2,2x2	230 F+N	
	<i>Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300°. Bandeja recoge grasas.</i>					
	GRILL SENCILLO LISO	GGRSLL	41x50x30	2,5	230 F+N	
	<i>Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300°. Superficie plancha 36x27. Bandeja recoge grasas.</i>					
	GRILL SENCILLO ACANALADO	GGRSAA	41x50x30	2,5	230 F+N	
	<i>Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300°. Superficie plancha 36x27. Bandeja recoge grasas.</i>					
	GRILL DOBLE TAPA	LGD 2x2.2	57x31x20	2,2x2	230 F+N	
	CREPERA ELÉCTRICA 1	FCE1	37x42x16	2,4	230 F+N	
	<i>Diámetro 35 cm</i>					
	CREPERA ELÉCTRICA 2	FCE2	76x42x16	2,4x2	230 F+N	
	<i>Diámetro 35 cm</i>					
	CHOCOLATERAS (Ver página 9)					

MODELO	LIT	DIMENSIONES	R.P.M.	Kw	V	PVP
 <p>LICUADORA INDUSTRIAL FLI</p> <p>35x26x44 3000 0,4 230 F+N</p> <p><i>Se coloca la fruta o vegetal por la parte superior. Tras centrifugar el jugo sale por el grifo y los desperdicios van directos al vaso contenedor que se incluye en dotación. Contenedor de ø 18x27h. Cesto, filtro y cuchillas en Inox. Motor ventilado. Estructura en aluminio.</i></p>						
 <p>BATIDORA-TRITURADORA INDUSTRIAL F750-5</p> <p>5 25x26x54 1400-2400 0,75 230 F+N</p> <p><i>Regulador de velocidad. Vaso inox de serie. Estructura inox</i></p>						
 <p>BATIDORA-TRITURADORA 2 LIT F750-2</p> <p>2 21x21x49 1400-2400 0,75 230 F+N</p> <p><i>Regulador de velocidad. Estructura de aluminio con vaso de policarbonato. Vaso Inox opcional.</i></p>						
 <p>BATIDORA-TRITURADORA 500 RBT500-15</p> <p>(Vaso policarbonato) 1,5 20x20x47 16000-22000 0,5 230 F+N</p>						
 <p>BATIDORA-TRITURADORA 500 RBT500-15X</p> <p>(Vaso inox) 1,5 20x20x47 16000-22000 0,5 230 F+N</p> <p><i>2 velocidades</i></p>						
 <p>BATIDORA-TRITURADORA 500 LT 500-3</p> <p>2 28X26X52 3800 1,5 230 F+N</p> <p><i>3 programas de 30', 60' y 90' de serie + función en continuo</i> <i>Estructura plástica</i></p>						
 <p>BATIDORA (Vaso policarbonato) R-B1</p> <p>1 18x18x48 15000 0,15 230 F+N</p>						
 <p>BATIDORA (Vaso inox) R-B1VX</p> <p>1 18x18x48 15000 0,15 230 F+N</p>						
 <p>BATIDORA DOBLE (Vaso policarbonato) R-B2</p> <p>1+1 30x18x48 15000 2x0,15 230 F+N</p>						
 <p>BATIDORA DOBLE (Vaso inox) R-B2VX</p> <p>1+1 30x18x48 15000 2x0,15 230 F+N</p> <p><i>Estructura en aluminio y acero inox. Silenciosa.</i></p>						
 <p>EXPRIMIDOR SIN TAPA R-EST</p> <p>- 20x20x30 900 0,35 230 F+N</p> <p><i>Cromado. Estructura en ABS e inox. Desmontable para facilitar su limpieza.</i></p>						
 <p>EXPRIMIDOR CON TAPA R-ECT</p> <p>- 20x22x33 1400 0,35 230 F+N</p> <p><i>Construido en acero inoxidable. Start automático por presión de tapa. Filtro, cuenco y escurridor desmontables para facilitar su limpieza</i></p>						

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			PVP
	Ø Base	Ø Copa	H	

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



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

A

(Profesionales)

MODELO	CUCHILLAS	CORTE mm			DIM. MÁQUINA			W	V/Hz	PVP
 220 AVP	220	180	140	0/15	47	38	34	220	230V F+N	
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	
 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	

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

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	

ALIMENTACIÓN

PICADORAS




*** (Para la hostelería)***

MODELO	BOCA - AGUJ DISCO		Kg/h	DIM. MÁQUINA			hp	V/Hz	PVP
 NOVA 8	60	6	30	26	19	35	0,5	230V F+N	
 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 inoxidable. Cubeta y notor refrigerados. Con inversión de giro. Temperatura -2 a +4°C. 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
<i>Cuerpo en aluminio. Corte y cubeta inox.</i>		
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	38 26 36	0,5	230V F+N	
	F TG12III	75	140	140	80	50 20 46	1	400V 3F+N
 F TG12II	75	140	140	80	50 20 46	1	230V F+N	
	F TG22III	75	140	140	80	61 20 46	1,5	400V 3F+N
F TG22II	75	140	140	80	61 20 46	1,5	230V F+N	

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

RALLADORAS DE QUESO Y PAN

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

Solo se debe usar para queso seco o curado, no mantecoso. Tampoco para pan blando.

CORTA MOZZARELLA

MODELO	RPM/m	Kg/H	DIM. MÁQUINA	W	V/Hz	PVP
 F TMC	1400	50	42 22 44	750	230V F+N	

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
<i>Transmisión por engranaje. Grupo de corte desmontable sin herramientas Potente motor de corriente alterna, hermético y refrigerado</i>					

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				
<i>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</i>											

OPCIONALES



Caballote MOD 15 Y 18 ALUMINIO

Caballote MOD 20 ALUMINIO

Caballote inox MOD 16 Y 18 INOX

Versión Monofase +5%

PRENSA DE HAMBURGUESAS



MODELO	Ø hamburguesa	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	
LAVA+CENTRI OLAV-2 MANUAL	12 L LAVADO			55 74 86	1	230V F+N	
	2 L CENTR						
OLAV-2PLC AUTOM	12 L LAVADO			55 74 86	1	230V F+N	
	2 L CENTR						
OLAVCEN	135 L LAVADO		5-20	105 70 86	1,1	230V F+N	
	13 L CENTR		1-6				
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	

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

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

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

CUTTER

MODELO	litros	R.P.M.	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
 CUTTER GFL-3	3	1.400	23 20 40	0,75	230V F+N	
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	
<i>Carenado, tapa y cubeta de corte en acero inox 304. Motor ventilado. Transmisión por correa. En dotación disco expulsor</i>					
ROBOT CUCOJET-F+6 DISCOS (E2-E10-D10-10-H10-Z3-Z7)	18,5	49 28 53	0,8	230V F+N	
<i>Carenado, tapa y cubeta de corte en acero inox 304. Motor ventilado. Transmisión por correa. En dotación disco expulsor</i>					



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

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

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 extraíble. Ruedas y Timer de serie. Espiral, cuba y quiebra pasta en inox Aisi 304. Mandos de baja tensión. Pulsador de seguridad. Los modelos 20, 30, 40 y 50 pueden ser III. No varía precio. 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 extraíble. Ruedas y Timer de serie. Espiral, cuba y quiebra pasta en inox Aisi 304. Mandos de baja tensión. Pulsador de seguridad. Los modelos 20, 30, 40 y 50 pueden ser III. No varía precio. 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	
<i>Porciona masa sin fermentar, del peso que se desee (entre 50 gr y 300 gr)</i>						
 BOLEADORA PF ARR	30 kg	1200	58 61 50		400V 3F+N	
<i>Porciona masa sin fermentar, del peso que se desee (entre 50 gr y 300 gr)</i>						
 COMBI PF PO-AR	30/35 kg	1200	77 77 145	0,84	400V 3F+N	
<i>Incluye de serie 1 cono y 1 campana</i>						

OPCIONALES

 Conos para porcionadoras	0905	Desde 4 mØ				
 Campanas para boleadoras	0910	Desde 50 gr hasta 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 frío y no altera sus propiedades
Grosor y diametro regulables

LAMINADORA DE PASTA FRESCA

MODELO	Long Rulo	DIM. MÁQUINA	W	V/Hz	PVP
--------	-----------	--------------	---	------	-----



FLPF 320 32 cm 45 35 42 450 230V F+N

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. Vacío al 85%. Funcionan sólo con bolsas gofradas. Bomba autolubrificante. 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	
 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	

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).

Máxima capacidad con tapa de campana. Bombas de aceite. Vacío 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 vacío, 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

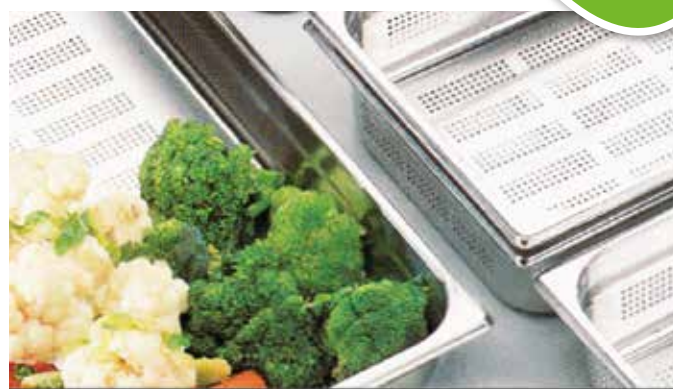
Corte bolsa modelos 52

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

MODELO	DIMENSIÓN	GRAMAJE	UND. CAJA	PRECIO CAJA	PVP BOLSAS 100 UNID.
BOLSAS GOFRADAS PARA ENVASADO EXTERIOR (TEMPERATURA DE USO -40°C/+40°C)					
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 -40°C/+40°C)					
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 -40°C/+40°C)					
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 0°C/+110°C)					
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





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		16009019
	GN 1/2		16009017
	GN 2/4		16009018
	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	PVP PERFORADAS	PVP			
	20	-	650 mm	530 mm	Código					
	40	10,2						16003002	16001002	
	65	18,8						16003004	16001004	
	100	28,9						16003006	16001006	
	150	43,1						16003010	16001010	
	200	58,4						16003015	16001015	
	20	-	325 mm	530 mm	Código					
	40	5,1						16003102	16001102	
	65	9,2						16003104	16001104	
	100	14,2						16003106	16001106	
	150	21,3						16003110	16001110	
	200	28,4						16003115	16001115	
	20	-	325 mm	353 mm	Código					
	40	3,1						16003202	16001202	
	65	5,6						16003204	16001204	
	100	9,1						16003206	16001206	
	150	13,2						16003210	16001210	
	200	18,3						16003215	16001215	
	20	-	325 mm	265 mm	Código					
	40	2,0						16003302	16001302	
	65	4,1						16003304	16001304	
	100	6,6						16003306	16001306	
	150	9,7						16003310	16001310	
	200	12,7						16003315	16001315	
	40	2,6	162 mm	530 mm	-	-	16001404			
	65	3,8						-	-	16001406
	100	6,0						-	-	16001410
	150	9,0						-	-	16001415
	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	
	65	1,8	162 mm	265 mm	16003606	-	16001606			
	100	2,8						16003610	16001610	
	150	4,1						16003615	16001615	
	200	5,6						16003620	16001620	
	65	1,5	325 mm	132 mm	-	-	16001706			
	100	2,8						-	-	16001710
	150	4,3						-	-	16001715
	65	1,0	162 mm	176 mm	-	-	16001806			
	100	1,6						-	-	16001810
	150	2,4						-	-	16001815
	200	3,5						-	-	16001820
	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



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

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

Impide el recalentamiento del área alrededor del horno.

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

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

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



COLORES DE SERIE

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

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





Exterior hecho de acero inoxidable y puerta inox esmaltada.

En dotación:

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



HORNOS BRASA

MÁQUINA	MODELO	PRODUCC KG/H	°C	CAPACID	CONSUMO DIARIO	KW	DIMENSIONES	PESO	PVP
	HORNO 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 x 764)

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





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	°C	KW	PARRILLA	DIMENSIONES		PESO	PVP
						CÁMARA	MÁQUINA		



SMOKING OVEN	110 H	10 GN 1/1	80-160°C	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

C



Asadores Planetarios

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



Churrasqueros

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

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

COCCIÓN

ASADORES Y CHURRASQUEROS

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

ASADORES MURALES ELÉCTRICOS



ASADOR ELECT 4 POLLOS	4PE	1 espada x 76	92x39x39	1x1,8	230 F+N
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 extraíble para recoger la grasa. Luz interna. Puerta de cristal templado en todos los modelos excepto 4PE.

ASADORES MURALES GAS



ASADOR GAS 4 POLLOS	4PG	1 espada x 76	92x39x39	4,5
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

C



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	

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

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

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


COCCIÓN

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	1° A 95°C	hasta 70 l	6 l/min	1650	15x24x38	220/50
	<i>10 programas. Resolución 0,1°C. 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.</i>						
	GRL STACK	40° A 95°C	hasta 25 l	6 l/min	2000	35x66x32	220/50
	<i>10 programas. Resolución 0,3°C. 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.</i>						

OPCIONALES

BOLAS POLIPROPILENO (bolsas de 250 unid)

SONDA



HORNOS PIZZA



COCCIÓN



HORNOS PIZZA



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	4 PIZZAS DE 18 CM ECO	XP1	56x53x25	0,95+0,95	1,9	230 F+N
	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)					
	<i>Hasta 320°C. Suelo refractario.. Resistencia superior e inferior. No luz interior. Cámara de 40* 39</i>					
	4 PIZZAS DE 18 CM	B-1/40	56x50x28	0,8+0,8	1,6	230 F+N
	4 + 4 PIZZAS DE 18 CM	B-2/40	56x50x43	(0,8+0,8)+0,8	2,4	230 F+N
						
	<i>Hasta 320°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 41x36x9 Disponibile versión con puerta cristal y luz</i>					
	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
						
	<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 62x50x12 Disponibile versión con puerta cristal y luz</i>					
	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
	<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x66x14 Opcional: Techo refractario</i>					
	6 PIZZAS DE 33 CM	B-6	98x122x42	3,6+3,6	7,2	400 3F+N
	6 + 6 PIZZAS DE 33 CM	B-66	98x122x75	2X(3,6+3,6)	14,4	400 3F+N
	<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x99x14 Opcional: Techo refractario</i>					
	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
	<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x43x14 Versión Digital</i>					
	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
	<i>ANCHO ESPECIAL.Hasta 500°C.Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x72x14. Versión Digital</i>					
	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
	<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x108x14 Versión Digital</i>					

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

HORNOS PIZZA Y PANADERÍA 60x40

C

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

**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		POTENCIA KW	VOLTAJE	PVP
		MÁQUINA	CÁMARA			
	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 500°C. 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 500°C. 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 450°C. Se pueden superponer hasta 3 unidades. Complemento junta de unión = 350 € PVP. Chimenea opcional: 360€ PVP

HORNOS PIZZA CINTA

MÁQUINA	MODELO	PRODUCCIÓN UDS		DIMENSIONES Ø25		POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
		Ø25	Ø32	CÁMARA	MÁQUINA				
	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	
<i>Hasta 320°C. Resistencia superior e inferior. Regulador de velocidad y de potencia superior o inferior. Ancho de cámara: 37 cm (diámetro pizza máximo 35 cm).</i>									
	HORNO CINTA 4054	C-40-54	40	20	40x54x10	143x99x45	3+4,4	7,4	400 3F+N
	HORNO CINTA 5075 + soporte	C-50-75	80	30	50x75x10	186x121x103	5,6+8,2	13,8	400 3F+N
<i>Versión gas mod 4054 - 5075 - 65100 ...</i>									
	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
<i>Hasta 320°C. Permite programar velocidad y temperatura así como hora de encendido y apagado. Resistencia superior e inferior. Superponibles hasta 3 unidades. Construidos en acero inox incluso la cinta transportadora. Puerta de serie para control de la cocción y fácil limpieza.</i>									


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 60°C. Con cubeta para agua.

SOPORTES

MODELO	DIMENSIONES	PVP	MODELO	DIMENSIONES	PVP
	B-4	98x82x96	T-4	111x85x96	
	B-44	98x82x86	T-44	111x85x86	
	B-6	98x111x96	T-6	151x82x96	
	B-66	98x111x86	T-66	151x82x86	
	B-XL3L	135x49x96	T-9	151x121x96	
	B-XL33L	135x49x86	T-99	151x121x86	
	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			DIMENSIONES	PVP	
		LEÑA	GAS	Ø		LEÑA	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 chafán)

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.



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

HORNOS CONVECCION ELECTRICOS



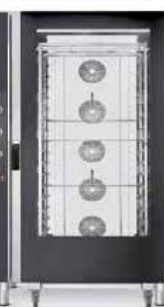
HORNO 4 (429x345)	EP443	59x70x59	2,8	1	4	220V F+N	
-------------------	-------	----------	-----	---	---	----------	--

Opcional "G": Grill y funciones adicionales estático y descongelación:
 Electromecánico. Paso de las guías 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 guías 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 guías 74 mm. Doble cristal.

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

Electromecánico. Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Carro extraíble en dotación.

Opcional: 2º carro extraíble

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 guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Chimeneas de serie Carro extraíble en dotación

Opcional: 2º carro extraíble

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 guías 70 mm. Regulación temperatura de 30º a 60ºC



Carros y bandejas panadería ver apartado Inox

HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS

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



HORNOS CONVECCION Y MIXTOS ELÉCTRICOS (GN)



HORNO 4 GN 1/1 CONVEC+ HUMID+ GRILL	EG411HG	79x75x64	5,2	2		400 3F+N	
--	----------------	----------	-----	---	--	----------	--

*Electromecánico. Paso de las guías 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 extraíble en dotación. Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo.

Opcional: 2º carro extraíble

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 extraíble en dotación. Programable. Inversión de ciclo. Doble cristal.

Opcional: 2º carro extraíble

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

C

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

HORNOS CONVECCION ELÉCTRICOS



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. Humidificador. 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. Humidificador. 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 multicooking (control de tiempo en cada nivel)

Horno mixto directo, eléctrico. Multifunción: convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento Δ 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. Autodiagnosic 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	11C	230 F+N
	HORNO CHEF 10 1/1	CMG10	89x80x98	63x44x71	19,5	11C	230 F+N

Versión multicooking (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. Autodiagnóstico 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 +- 1° C. Pantalla táctil de 7" con interfaz gráfica de color e iconos interactivos. Conexión USB.

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

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

FREIDORAS

C

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

FREIDORAS A GAS



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

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 FRITOS



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
	<i>Disponible versión plancha "rectificada"</i>				
	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
	<i>Plancha cerámica. Disponibles también en versión 6 y 15 mm.</i>				
	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
	<i>Con válvula termostática.</i>				
	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
	<i>Disponibles en revestimiento cerámico de 6-10 y 15 mm.</i>				
	PLANCHA ELECTRICA 60 ACERO 15 mm	PPIE60	61x53x31	4 230V 1N	Plancha 55x40 (2 q)
	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
	<i>Incluyen en dotación 1, 2 ó 3 bolsas de piedra volcánica, respectivamente. Vida útil 6+6 meses Aprox.</i>				

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	G11	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 respectivamente





650 ÚNICO

Único en combinar la producción con el espacio y el diseño

Prestaciones de gama 700 para espacios reducidos.

Amplia superficie de trabajo 350 mm y 700.

Construida íntegramente en acero inoxidable 304 18/10.



COMBI

Cocción y conservación en un espacio muy reducido.

Cómodo y práctico.

650 ÚNICO

(ANCHO ESPECIAL 35/70)

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



2 F TOP	6UCBG02	35x63x29	6+3,5	9,5			
----------------	----------------	----------	-------	-----	--	--	--

4 F TOP	6UCBG04	70x63x29	2x6+2x3,5	19			
----------------	----------------	----------	-----------	----	--	--	--

Queimadores 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 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

Queimadores 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 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

Queimadores de llama esterilizada y grifo termostático que regula la temperatura hasta 300°. 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

Queimadores de llama esterilizada y grifo termostático que regula la temperatura hasta 300°. Encendido piezoeléctrico.



FREIDORA GAS 8 LIT TOP	6UFRG08	35x63x29	6	6			
-------------------------------	----------------	----------	---	---	--	--	--



FREIDORA GAS 8+8 LIT TOP	6UFRG16	70x63x29	6 + 6	12			
---------------------------------	----------------	----------	-------	----	--	--	--

Queimadores 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.

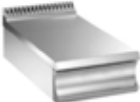
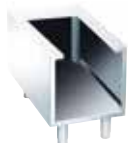
650 ÚNICO

(ANCHO ESPECIAL 35/70)

C

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 <i>Plancha en acero especial de 34x51x1,2.</i>					
	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 <i>Plancha en acero especial de 69x51x1,2. Resistencias blindadas. Alcanza 300°. Cuentan con regulación termostática de la temperatura.</i>					
	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
	<i>Resistencia blindada giratoria en modelo trifase y extraible en monofase. Cubas estampadas y grifo de vaciado por espera. Regulación termostática</i>					
	MANTENEDOR DE FRITOS	6USPE35	35x63x29	0,8	0,8	230V F+N
	INFRARROJOS SUPERIOR	6UIN40		0,15	0,15	230V F+N
	<i>CUBA GN 2/3 con resistencia blindada. De 30°C a 90 °C. Calor superior con resistencia de cerámica refractaria.</i>					
	BAÑO MARIA	6UBME35	35x63x29	0,8	0,8	230V F+N
	<i>CUBA GN 1/2+1/4 (h=150) De 30°C a 90 °C. Resistencia adhesiva en el fondo exterior de la cuba.</i>					
	CUECEPASTAS 12 LITROS	6UCPE12	35x63x29	4,5	4,5	400V 3F+N
	<i>Resistencia fuera de la cuba. Cuba GN 2/3. Capacidad 15 litros, 4 x 1/6. No incluye cestas. 3 posiciones de calor. Grifo de carga en el interior de la cuba. Grifo de vaciado</i>					

NEUTROS Y SOPORTES

	MESA DE APOYO 35	6UEN35	35x63x29			
	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 (especifica dcha/izq)
 Puerta 35
 Puerta 70
 Cubetas B° M° GN 1/2 (150) y tapas ver en Alimentación

700 EVOLVE POTENCIADAS



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



700 EVOLVE POTENCIADAS

COMBINABLE CON GAMA STILE

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



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



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 extraíble 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 extraíble 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 100° a 300°C. Parrillas de fundición. Quemadores dobles valvulados con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.



COCINA 6 F + HORNO MAXI POTENCIADA	E7CBG16XL	120x73x90	6x10+9,2	69,2			
---	------------------	-----------	----------	------	--	--	--

Dimensiones del horno: 97x65x36. Regulación de la temperatura termostática del horno de 100° a 300°C. Parrillas de fundición. Quemadores dobles valvulados con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.

OPCIONALES

- Chimenea a juego con estética Stile (40) + 2 mandos
- 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 inoxidable.

Amplia superficie de trabajo
400-800 y 1200.

Elevadas prestaciones.

Construida en Inox 18/10 304

Pies regulables en altura.



CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS

2 modelos mueble.

Modularidad 400mm.

Versión gas y eléctricos.

Cubas GN 1/1 en acero inox AISI 316.

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

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

Presostato de seguridad.

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

4 modelos mueble.

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

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

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

Vaciado del aceite mediante grifo de esfera

Cubeta de recogida en acero inox.



FRYTOP A GAS Y ELÉCTRICOS DE ALTO RENDIMIENTO

6 modelos de mueble.

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

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

Encendido automático por pila.

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

Anti salpicadero opcional



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 300°C.

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 300°C.

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

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 (especific dcha/izq)

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**

Bandejas horno - cubetas y tapas: Ver apartado alimentación.



STILE 700 NACE DE LA EXPERIENCIA



COCINAS A GAS

16 modelos (13 de mueble y 3 top)

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

Potencia

de 4,5 y 6,5 kw

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

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

Los de gas, con quemador en acero inox.

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

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



COCINAS ELÉCTRICAS

Encimera con placas de fundición, vitrocerámica o inducción

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

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



ELEMENTOS TOP

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



700 STILE

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

Amplia superficie de trabajo 400, 800 y 1200.
Elevadas prestaciones.

Gama muy amplia Top y Mueble.

Construida en acero inox 304 18/10.

Pies regulables en altura.



FREIDORA DE ALTO RENDIMIENTO

Con gestión electrónica que garantiza alta producción y excelente fritura.



FREIDORAS A GAS CON QUEMADOR EXTERNO A LA CUBA

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



FRY TOPS POTENCIADOS

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



SARTENES Y MARMITAS

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



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
COCINA 2 F TOP	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 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 100° C a 300° C.

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

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

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

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

PALASTRO TOP	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 100° C a 300° 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 100° C a 300° C.




NOVEDAD



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
COCINA WOK TOP	7TCB01W	40x73x27	12	12		
COCINA WOK	7CBG01W	40x73x90	12	12		
<i>Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.</i>						
CUECEPASTAS 30 L MUEBLE	7CPG30	40x73x90	10	10		
CUECEPASTAS 60 L MUEBLE	7CPG60	80x73x90	10+10	20		
ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS	7ACE20A					
<i>Cestos nos incluidos en dotación. Quemadores externos a la cuba. Cubas GN 2/3, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.</i>						
FREIDORA 45 L MUEBLE	70FPG45	80x73x90	28	28		
<i>Especial para "cachopos", pastelería y cualquier alimento que precisa de más superficie y menos profundidad.</i>						
FREIDORA 13 LIT MUEBLE	7FRG13	40x73x90	12	12		
FREIDORA 17 LIT MUEBLE	7FRG17	40x73x90	17	17		
<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.</i>						
FREIDORA 8+8 LIT MUEBLE (2 CUBAS)	7FRG16	40x73x90	6+6	12		
<i>Especial para espacios reducidos. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.</i>						
FREIDORA 13+13 LIT MUEBLE	7FRG26	80x73x90	12+12	24		
FREIDORA 17+17 LIT MUEBLE	7FRG34	80x73x90	17+17	36		
<i>En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.</i>						
FREIDORA CUBA LIMPIA 13 LIT	7 FRG13VP	40x73x90	12	12	230V F+N	
FREIDORA CUBA LIMPIA 17 LIT	7 FRG17VP	40x73x90	16	16	230V F+N	
<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.</i>						
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	
<i>En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite. No aconsejada para productos con harina. Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control de la temperatura por válvula eléctrica que proporciona una rápida recuperación.</i>						
FREIDORA RAPIDA 17 LIT	7 FRG17R	40x73x90	18	18		
FREIDORA RAPIDA 45 LIT	7 OFPG45R	80x73x90	28	28		
<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.</i>						
FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT	7 FRG34R	80x73x90	18+18	36		
<i>En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control electrónico. Precisión +/- 1°C. Aconsejada para locales que precisen de mucha producción. Sistema "Melting" que alarga la vida del aceite.</i>						

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



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	FRY 40 L TOP	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	



NOVEDAD



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 300°C 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.



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
<i>Cristal de 6 mm. Campo inductivo de 22 cm ø con un mínimo de 14 cm ø.</i>						
	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
<i>Cristal de 6mm. La placa pequeña (ø20) es de potencia fija 1,8 kw. La grande: ø 15 potencia 1 Kw y ø 25 potencia 2,5 Kw. Disponible también con horno eléctrico</i>						
	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
<i>Placas de fundición de 22 cm de diámetro controladas por conmutador de 6 posiciones. Horno GN 2/1 con temperatura de 100°C a 300° C controlada por 2 termostatos que gestionan independientemente la resistencia superior e inferior.</i>						
	COCINA WOK TOP DE INDUCCIÓN 5	7CIE11WT	40x90x27	5	5	400V 3F+N
	COCINA WOK TOP DE INDUCCIÓN 8	7CIE011WT	40x90x27	8	8	400V 3F+N
<i>Zona cóncava de vidrio de 6 mm y diámetro 30 cm. Campo inductor altamente conductivo que produce calor sin que la sartén esté en contacto.</i>						
	FREIDORA 13 LIT ELEC MUEBLE	7FRE13	40x73x90	12	12	400V 3F+N
	FREIDORA 17 LIT ELEC MUEBLE	7FRE17	40x73x90	17	17	400V 3F+N
<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencias giratorias en todos los modelos</i>						
	FREIDORA 8+8 LIT ELEC MUEBLE	7FRE16	40x73x90	7x2	14	400V 3F+N
<i>Especial para espacios reducidos. Resistencias giratorias.</i>						
	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
<i>En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencias giratorias</i>						
	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
<i>Resistencias giratorias en el interior de la cuba. Control electrónico. Precisión +/- 1°C. Aconsejada para los que precisan de mucha producción. Sistema "MELTING" que alarga la vida del aceite. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite</i>						
*** Los modelos 13 cuentan con cuba de 20 litros y los 17, de 25 lit****						



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
FRY 40 L BAJO LIBRE	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	

NOVEDAD

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.

INFRAROJO SUPERIOR INF35/40 (VER GAMA 650)

SARTÉN MULTIFUNCIÓN 2/1	7BFE40C	40x73x90	5	5	400V 3F+N	
-------------------------	---------	----------	---	---	-----------	--

Fondo termodifusor. Especial para freír, saltar.




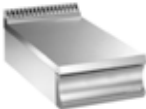


SARTÉN BASCULANTE 50 L	7BRE50I	80x73x90	8,7	8,7	400V 3F+N	
------------------------	---------	----------	-----	-----	-----------	--

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. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara.

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES		KW	PVP
		MÁQUINA	CÁMARA		
	HORNO MAXI	70FNG10XL	120x75x80	97,5x65x36	9,2
	<i>Regulación termostática de 100°C a 300°C. También disponible en eléctrico (con grill y sin grill)</i>				
	HORNO MAXI DOBLE	70FNG20XL	120x75x125	97,5x65x36	9,2x2
	<i>Regulación termostática de 100°C a 300°C. También disponible en eléctrico (con grill y sin grill)</i>				
	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	PAL71F
Plancha 1 fuego rizada	PAR71F
Rasqueta Fry top (especific 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 (especific dcha/izq)		

Bandejas para horno, cubetas B⁰M⁹ y tapas... Ver apartado Alimentación

900 EVOLVE POTENCIADAS



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



900 EVOLVE POTENCIADAS

***COMBINABLE CON GAMA STILE

C

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	ENCIMERA 2 F POTENCIADA	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		
	<i>Parrillas de fundición. Quemadores valvuladas con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.</i>						
	COCINA 2 F BAJO LIBRE POTENCIADA	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		
	<i>Parrillas de fundición. Quemadores valvuladas con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.</i>						
	COCINA 4 F + HORNO GAS 2/1 POTENCIADA	E8CBG14	80x90x90	4 x 10 + 7,7	47,7		
	<i>Dimensiones del horno: 56x65x30. Regulación de la temperatura termostática del horno de 100° a 300°. Parrillas de fundición. Quemadores valvuladas con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.</i>						
	COCINA 6 F + HORNO GAS MAXI POTENCIADA	E8CBG16XL	120x90x90	6 x 10 +9,2	69,2		
	<i>Dimensiones del horno: 97x65x36. Regulación de la temperatura termostática del horno de 100° a 300°. Parrillas de fundición. Quemadores valvuladas con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.</i>						

OPCIONALES

- Chimenea a juego con estética Stile (40) + 2 mandos
- 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 100°C a 340°C, mediante válvula de seguridad y termocopia. Encendido electrónico del piloto mediante pila.

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



INDUCCIÓN

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



FREIDORAS ELECTRÓNICAS

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



GRILLS RADIANTES

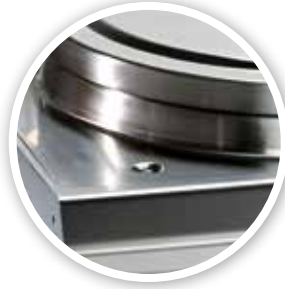
Intercambiadores de calor " cúpula" en acero inox AISI 304, colocados sobre la fuente de calor. La transmisión del calor viene por irradiación. Cuba contenedora de agua, con grifo de carga para la cocción delicada. Exclusión del agua en la cubeta para cocciones más secas.



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

980 STILE

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



MARMITA

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

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

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



FREIDORA DE ALTO RENDIMIENTO

Con gestión electrónica que garantiza alta producción y excelente fritura.



CUECEPASTAS

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





























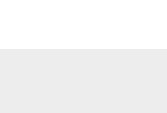
SARTEN BASCULANTE

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

980 STILE

(DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90)

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP
	COCINA 2 F TOP	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	
<i>Quemadores de 90 mm y 130 mm ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.</i>						
	COCINA 1 F - BAJO LIBRE	8FBG662	80x90x90	1x18	18	
<i>Quemador para grandes perolas, de fundición y doble corona. Parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.</i>						
	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	
<i>Quemadores de 90 mm y 130 mm ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C.</i>						
	COCINA 6 F + HORNO MAXI	8CBG16XL	120x90x90	3x10+3x4,5+9,2	52,7	
<i>Horno 975x650x365 (3/1). Regulación termostática de 100° C a 300° C. Quemadores de 90 mm y 130 mm ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.</i>						
	PASANTE 4F BAJO LIBRE	9CBG04P	90x90x90	2x10+2x4,5	29	
	PASANTE 6F BAJO LIBRE	9CBG06P	135x90x90	3x10+3x4,5	43,5	
	PASANTE 8F BAJO LIBRE	9CBG08P	180x90x90	4x10+4x4,5	58	
<i>Quemadores de mandos cocina en los dos lados.</i>						
	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	
<i>Quemadores de mandos cocina en los dos lados. Apertura horno en los dos lados.</i>						
	MUEBLE PAELLERO	9P28	80x90x90	28	28	
<i>Quemador de fundición de doble corona.</i>						
	WOK GAS TOP	8TBG01W	40x90x27	12	12	
	WOK GAS BL	8CBG01W	40x90x90	12	12	
<i>Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.</i>						

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP
	PALASTRO TOP	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	
	<p>Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto.</p> <p>Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C.</p>					
	PALASTRO +2F Y HORNO	8TPG22	120x90x90	8,5+5,5+13,9+7,7	35,6	
	<p>Quemadores de fundición de doble corona. Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C. Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto.</p>					
	CUECEPASTAS 45 L MUEBLE	8CPG45	40x90x90	13,9	13,9	
	<p>Cestos no incluidos en dotación. Resistencia externa a la cuba.</p> <p>Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.</p>					
	CUECEPASTAS 90 L MUEBLE	8CPG90	80x90x90	13,9x2	27,8	
	<p>Cestos no incluidos en dotación. Resistencia externa a la cuba.</p> <p>Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.</p>					
	MODULO ELEVACIÓN CESTAS AUTOM (1 lado) 9 ACE 20 A		20x90x90	0,8	230 F+N	
	<p>Sólo para cuecepastas 45. Se puede colocar una en cada lado para cestas de 1/6. 3 pinzas temporizadas</p>					
	GRILL RADIANTE CON AGUA 40	8GRG40	40x90x90	13	13	
	<p>Reduce la emisión de humo y son especiales para el pescado. Dotación de serie parrilla de pescado. Cuba contenedora de agua, con grifo de carga. Quemadores en inox Aisi 304</p>					
	GRILL RADIANTE CON AGUA 80	8GRG80	80x90x90	13+13	26	
	<p>Reduce la emisión de humo y son especiales para el pescado. Dotación de serie parrilla de pescado. Cuba contenedora de agua, con grifo de carga. Quemadores en inox Aisi 304</p>					
	GRILL RADIANTE CON AGUA 120	8GRG12	120x90x90	13+13+13	39	
	<p>Reduce la emisión de humo y son especiales para el pescado. Dotación de serie parrilla de pescado. Cuba contenedora de agua, con grifo de carga. Quemadores en inox Aisi 304</p>					
	BARBACOA 40 TOP PIEDRA LAVICA	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	
	<p>Quemadores de acero inoxidable. Dotación de serie parrilla de carne.</p>					

980 STILE

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

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



FREIDORA 17 L MUEBLE

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 +/- 1°C. Aconsejada para locales que precisen de mucha producción.

Sistema "Melting" que alarga la vida del aceite.



NOVEDAD



FREIDORA CON ELEVACION DEL CESTO AUTOMATICO VER PÁGINA 22

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











Producción de 30 a 50 Kg/h.



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

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP
	FRY 40 L 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	
	<i>Dimensiones de las planchas: 360x750x150 en mod 40. 760x750x150 en modelo 80. 1150x750x150 en mod 120. Todos incluyen válvulas termostáticas y peto antisalpicaduras soldado. 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°, incluso en cromo</i>					
	FRY 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	
	<i>Dimensiones de las planchas: 360x750x150 en mod 40. 760x750x150 en modelo 80. 1150x750x150 en mod 120. Todos incluyen válvulas termostáticas y peto antisalpicaduras soldado. 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°, incluso en cromo</i>					
	FRY 80 L CON HORNO	8FCG10LL	80x90x90	16 + 7,7	23,7	
	FRY 80 L CROMO CON HORNO	8FCG10LLC	80x90x90	16 + 7,7	23,7	
	<i>Plancha de 760x750x150. Fry Top con válvula termostática y peto antisalpicaduras soldado, con 2 quemadores con mando que permiten alcanzar más de 300°C, INCLUSO EN CROMO. Horno GN 2/1 de 56x65x30, con regulación termostática de 100°C a 300°C.</i>					
	SARTEN BASCULANTE 80	8BRG80I	80x90x90	22	22	
	SARTEN BASCULANTE 120 L	9BRG12I	120x90x90	30	30	
	SARTEN BASCULANTE 150 L	9BRG15I	150x90x90	30	30	
	Abatimiento automático. <i>Fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua. Cuba acero inoxidable.</i>					
	MARMITA DIRECTA 100 L	8PQG10D	80x90x90	21	21	
	MARMITA DIRECTA 150 L	8PQG15D	80x90x90	21	21	
	MARMITA DIRECTA 200 L	8PQG20D	80x90x95	32	32	
	<i>Cuba con fondo en Aisi 316, de 60 cm ø. Grifo de carga y vaciado.</i>					
	MARMITA INDIRECTA 100 L	8PQG10I	80x90x90	21	21	
	MARMITA INDIRECTA 150 L	8PQG15I	80x90x90	21	21	
	<i>Cuba con fondo en Aisi 316, de 60 cm ø. Grifo de carga y vaciado. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara en inox.</i>					
	Llenado automático de la cámara (indirecta)					
	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 <i>Placa 30x30</i>	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 <i>Placa 30x30</i>	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	
	<i>Placas de fundición de 30x30 cm controladas por conmutador de 6 posiciones. Horno GN 2/1 con temperatura de 100°C a 300° C controlada por 2 termostatos que gestionan independientemente la resistencia superior e inferior.</i>						
	COCINA VITRO 2 PLACAS TOP	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	
	<i>Cristal de 6 mm. Placa grande de 28 mm ø y placa pequeña de 16 mm ø.</i>						
	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	
	<i>Cristal de 6 mm. Zona de inducción de 26 mm ø.</i>						
	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	
	<i>Zona cóncava de vidrio de 6 mm y diámetro 30 cm. Campo inductor altamente conductivo que produce calor sin que la sartén esté en contacto.</i>						

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	FRY 40 L TOP	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				
<i>Todos los Fry tops incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto antisalpicadura soldado. Plancha de 36x75x15 en modelo 40, 76x75x15 en modelo 80 y de 115x75x15 en modelo 120. Alcanza más de 300°, incluso en cromo.</i>						
	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
<i>Resistencia giratoria. 1 cesto en dotación.</i>						
	FREIDORA 17 LIT	8FRE17	40x90x90	16,5	16,5	400V 3F+N
	FREIDORA 21 LIT	8FRE21	40x90x90	20	20	400V 3F+N
<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencia giratoria.</i>						
	FREIDORA 8+8 LIT (2 cubas)	8FRE16	40x90x90	7+7	14	400V 3F+N
<i>Especial para espacios reducidos. Resistencia giratoria. En dotación 2 cestos + 1 cubeta recoge-aceite.</i>						
	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
<i>Control eléctrico. Precisión ± 5°C. . Resistencia giratoria. 1 cesto grande, 2 pequeños y 1 cubeta recoge aceite en dotación</i>						
	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
<i>Resistencias giratorias en el interior de la cuba. Control electrónico. Precisión +- 1°C. Aconsejada para los que precisan de mucha producción. Sistema "MELTING" que alarga la vida del aceite. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite</i>						

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
	<i>Cuba GN 1/1+1/3. Cubetas no incluidas en precio</i>					
	BAÑO M 80 TOP	8TBE80	80x90x27	3	3	230V F+N
	<i>Cuba 2 x (GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio</i>					
	BAÑO M 40 BAJO LIBRE	8BME40	40x90x90	1,5	1,5	230V F+N
	<i>Cuba GN 1/1+1/3. Cubetas no incluidas en precio</i>					
	BAÑO M 80 BAJO LIBRE	8BME80	80x90x90	3	3	230V F+N
	<i>Cuba 2 x(GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio</i>					
	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
	<i>Cestos no incluidos en dotación. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Resistencia externas a la cuba. Grifo de carga y vaciado.</i>					
	SARTEN BASCULANTE 80 I	8BRE80I	80x90x90	9,9		400V 3F+N
	SARTEN BASCULANTE 120 I	9BRE12I	120x90x90	14,8		400V 3F+N
	SARTEN BASCULANTE 150 I	9BRE15I	150x90x90	14,8		400V 3F+N
	Abatimiento automático <i>Cuba en acero inoxidable, con fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua.</i>					
	MARMITA INDIRECTA 100 L	8PQE10I	80x90x90	16		400V 3F+N
	MARMITA INDIRECTA 150 L	8PQE15I	80x90x90	18		400V 3F+N
	<i>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.</i>					
	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)

C

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

OPCIONALES

ANCHO 45 - 90 : INCREMENTO DEL 5%

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)

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		
(especific 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 B° 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 altísimo rendimiento, con un diferencial de ± 1 (°C) y alargan la vida del aceite. En dotación 1 cesto por cuba y 1 recipiente recoge aceite.



CUECEPASTAS GAS 1/1 45 L

11CPG45

55x110x90

14

14

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 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 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

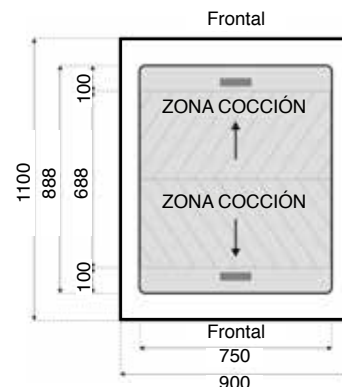
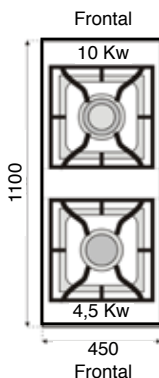
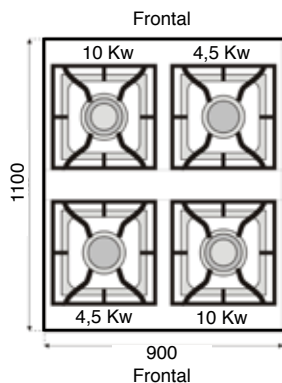
OPCIONALES

Puerta 45

Puerta 90

Puerta 135

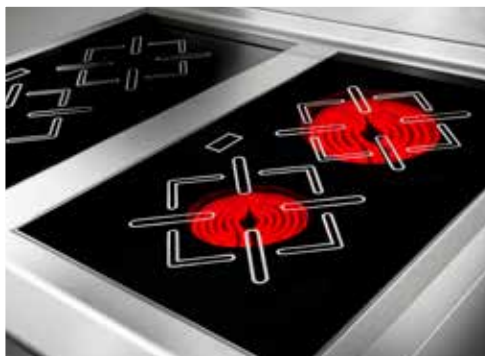
Planchas- Reductor - Cestas Freidoras - Cestas Cuecepastas... Ver página 900 Stile. Zócalo y Corremanos ... Consultar precio



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

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



COCINA 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
<i>Resistencia giratoria. En dotación 1 cesto + cubeta recoge aceite.</i>						
	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
<i>Resistencia giratoria. En dotación 1 cesto grande + 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite.</i>						
	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
<i>Cestos nos incluidos en dotación. Resistencia externa a la cuba. Cubas GN 2/3, en Aisi 316</i>						
	BAÑO MARÍA 80 ELÉCTRICO MUEBLE GN 1/1	7BME80-NA	80x73x90	2	2,0	440V+F/60
<i>Resistencia exterior cuba. Cubetas no incluidas en el precio.</i>						
	SARTÉN BASCULANTE 50 LIT ELÉC	7BRE50I-NA	80x73x90	8,7	8,7	440V+F/60
	ABATIMIENTO AUTOMÁTICO					440V+F/60
<i>Termodifusor de gran espesor. Grifo para carga del agua.</i>						
	MARMITA INDIRECTA 50 LIT ELÉCTRICA	7PQE50I-NA	80x73x90	9	9,0	440V+F/60
<i>Diam 400 x 470h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Manometro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara.</i>						

VER OPCIONALES EN GAMA STILE



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
<p><i>Todos los Fry tops incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto antisalpicadura. Plancha de 36x75x15 en modelo 40, 76x75x15 en modelo 80 y en modelo 120. Alcanza más de 300°, incluso en cromo</i></p>						
	FRY-TOP 80 L CON HORNO ESTÁTICO 2/1	8FCE10LL-NA	80x90x90	6+6+5,5	17,5	440V+F/60
<p><i>Plancha de 76x75x15</i></p>						
	BAÑO MARÍA ELÉCTRICO 80	8BME80-NA	80x90x90	3	3	
<p><i>Cuba 2 x(GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio</i></p>						

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		
<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencia giratoria.</i>							
	CUECEPASTAS ELÉCTRICO 45 LIT MUEBLE	8CPE45-NA	40x90x90		9,0		
	CUECEPASTAS ELÉCTRICO 90 LIT MUEBLE	8CPE90-NA	80x90x90		18,0		
<i>Cestos no incluidos en dotación. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Resistencia externas a la cuba.</i>							
	SARTÉN BASCULANTE 80 L ELÉCT FONDO INOX	8BRE80I-NA	80x90x90		9,9		
	ABATIMIENTO AUTOMÁTICO	867115					
<i>Termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua.</i>							
	MARMITA INDIRECTA 100 LIT ELÉCTRICA	8PQE10I-NA	80x90x90		16,0		
	MARMITA INDIRECTA 150 LIT ELÉCTRICA	8PQE15I-NA	80x90x90		18,0		
<i>Diam 600 x 415h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara en inox.</i>							
	HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO	FNE910	90x90x90		5,5		
	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

*** 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 500 lit (86x62)

3 1/3 Cestos marmita 300 lit

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

3 1/3 Cestos marmita 200 lit

3 1/3 Cestos marmita 500 lit

**MARMITA ABATIBLE 200 DIRECTA****PMG200D**

160x131x109

34,5

200 Lt

MARMITA ABATIBLE 300 DIRECTA**PMG300D**

173x138x109

48

300 Lt

MARMITA ABATIBLE 200 INDIRECTA**PMG200I**

160x131x109

34,5

200 Lt

MARMITA ABATIBLE 300 INDIRECTA**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 automática motorizada. Control de la Temperatura de 20 a 220°C.**Dispositivo automático 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
<i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero Ver en opcionales quemadores de 18 kw: y quemador europeo</i>					
	3 F MUEBLE	DG703	165x70x90	12+12+12	36
<i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero Ver en opcionales quemadores de 18 kw: y quemador europeo</i>					
	TEPPANYAKI GAS L	DG724L	110x70x90	7+7	14
	TEPPANYAKI GAS CROMADO	DG724LC	110x70x90	7+7	14
OPCIONAL: 21 Kw (sin zona fría)					
	TEPPANYAKI GAS L	DG736L	165x70x90	7+7+7	21
	TEPPANYAKI GAS CROMADO	DG736LC	165x70x90	7+7+7	21
OPCIONAL: 28 Kw (sin zona fría) <i>Quemadores en acero inoxidable. Temperatura termostataada hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos. Ver en opcionales versión potenciada</i>					
	TEPPANYAKI ELÉCTRICO L	DE722L	110x70x90	7,5+7,5	15
	TEPPANYAKI ELÉCT CROMADO	DE722LC	110x70x90	7,5+7,5	15
<i>Resistencias de tungsteno. Temperatura termostataada hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos</i>					
	TEPPANYAKI ELECTRICO L	DE733L	165x70x90	7,5+5+7,5	20
	TEPPANYAKI ELEC CROMADO	DE733LC	165x70x90	7,5+5+7,5	20
<i>Resistencias de tungsteno. Temperatura termostataada hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos</i>					
	FREGADERO	D7 LA1V	55x70x90		
<i>Dimensiones de la cuba: 40x50 cm</i>					
	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 Teppanyaki con 7kw más





- * grifo encimera cocina (2 salidas)
- * Columna de agua 360°
- * 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
<i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.</i>					
	4 FUEGOS MURAL	DG1 104	110x110x90	14x4	56
	4 FUEGOS PASANTE	DG1 104 P	110x110x90	14x4	56
<i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.</i>					
	6 FUEGOS MURAL	DG1 106	165x110x90	14x6	84
	6 FUEGOS PASANTE	DG1 106 P	165x110x90	14x6	84
<i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.</i>					
	DIM SUM MURAL GAS	DG1 1VM	55x110x90	10,5	10,5
	DIM SUM PASANTE GAS	DG1 1VP	55x110x90	10,5	10,5
<i>Carga automática del agua (precisa toma eléctrica). Grifo de vaciado. Regulación de la temperatura hasta 110°C.</i>					
	DIM SUM MURAL ELÉCTRICO	DE1 1VM	55x110x90	9 9	400V 3F+N
	DIM SUM PASANTE ELÉCTRICO	DE1 1VP	55x110x90	9 9	400V 3F+N
<i>Carga automática del agua (precisa toma eléctrica). Grifo de vaciado. Regulación de la temperatura hasta 110°C. Resistencias blindadas dentro de la cuba.</i>					

HORNOS ÉTNICOS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP
	HORNILLO + WOK SOBREMESA	HW	62x36x27	10	10
	HORNO TANDORI INDU	HTI	72x81x88	12	12
<i>Diámetro interior máximo 66 cm</i>					
	HORNO TANDORI ÁRABE	HTA	72x95x123	12	12
DM BOVEDA					
	HORNILLO+CÁMARA PATO LAQUEADO	HPL	840x140	12	12

SHOW COOKING - DROP-IN



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
<p>COCINA 2 PLACAS (18 cm) <i>Placas de fundición</i></p>	ODIGUCTEM02	565x350	2+2	4	230V F+N	
<p>COCINA VITRO 2 PLACAS <i>2 placas de 230 mm y 2,5 Kw c/una en su posición máxima y de 1450 y 1 Kw en posición de mínimos.</i></p>	ODICE2V	560x320			230V F+N	
<p>PLACA INDUCCIÓN <i>Placa de 210 ø y 1450 mm</i></p>	ODICE2I	510x300	2,3+1,4	3,7	230V F+N	
<p>WOK</p>	ODICE2I	510x300	5	5	400V 3F+N	
<p>MANTENEDOR FRITOS INFRARROJOS <i>Cuba GN 2/3 con resistencia blindada. De 30° C a 90° C. Calor superior de cerámica refractaria.</i></p>	ODI6USPE35 ODI6UINF35/40	350x565	0,8 1	0,8 1	230V F+N 230V F+N	
<p>MANTENEDOR BAÑO Mª <i>Cubetas no incluidas. Cuba en 1/2 + 1/4 (h=150). De 30° C a 90° C. Resistencia adherida pegada en el fondo exterior de la cuba.</i></p>	ODI6UBM35	334x565	0,8	0,8	230V F+N	
<p>FRY TOP CROMADO 35</p>	ODI6UFTE35LC	340x510	3,6	3,6	230V F+N	
<p>FRY TOP CROMADO 70 <i>Peto opcional. Plancha lisa.</i></p>	ODI6UFTE70LC	680x510	3,6+3,6	7,2	230V F+N	

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
<i>Resistencias abatibles</i>						

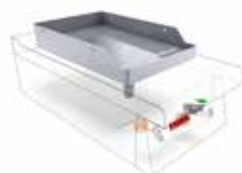


CUECEPASTAS 12 L (2/3)	ODI6UCP12	334x565	4,5	4,5	400V 3F+N	
<i>Cestos no incluidos. Resistencia fuera de la cuba. Capacidad 15 litros, 4 x 1/6. 3 posiciones de calor. Grifo de vaciado.</i>						

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



COCINA 2 FUEGOS	ODI6UCBG02	35x63x29	6+3,5	9,5		
<i>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.</i>						



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. <i>2 quemadores x mando permite alcanzar más de 300°C</i>						



COCINA WOK TOP	ODI7TCB01W	40x73x27	12	12		
-----------------------	-------------------	----------	----	----	--	--



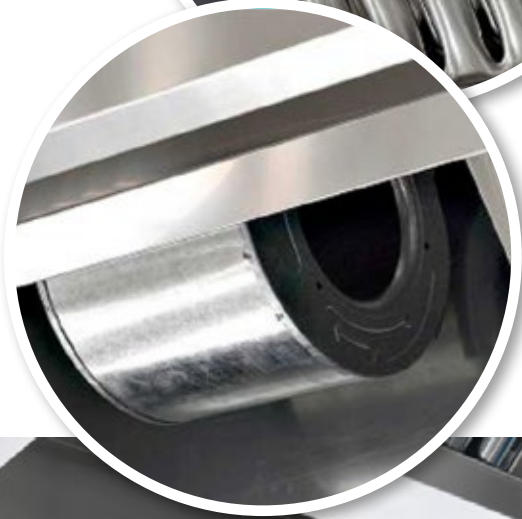
HORNILLO PAVIMENTO 12 KW	ODIFBG 661	60x60x50		12		
<i>Especificar propano/Natural</i>						

Diseñe su propio Show Cooking



EXTRACCIÓN

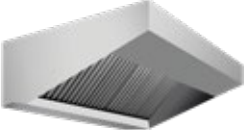


Una buena aspiración y extracción es imprescindible para garantizar la correcta combustión.





CAMPANAS MURALES SIN MOTOR

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

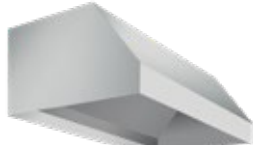
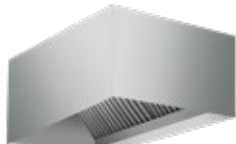
MURALES (SOLO FILTRO). PROFUNDIDAD 800 A 1000

			KSP	KP	KR
 Mod KSP H= 55-33 /15	1000	2			
	1250	2			
 Mod KP H= 70-55	1500	3			
	1750	3			
	2000	4			
	2250	4			
	2500	5			
	2750	5			
 Mod KR H= 55-55	3000	6			
	3500	7			
	4000	8			

MURALES (SOLO FILTRO). PROFUNDIDAD 1100

			KSP	KP	KR
 Mod KP H= 70-55	1000	2			
	1250	2			
	1500	3			
	1750	3			
 Mod KR H= 55-55	2000	4			
	2250	4			
	2500	5			
	2750	5			
	3000	6			
	3500	7			
	4000	8			

ESPECIALES HORNOS (FILTROS INVERTIDOS)

			PROF 1-200	PROF 1-400	PROF 1-600
 Mod KP H= 70-55	1000	2			
	1500	3			
	2000	4			
	2500	5			
	3000	6			
 Mod KR H= 55-55	3500	7			

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm. Techo y trasera en galvanizado
Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.
Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.

Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

CAMPANAS MURALES SIN MOTOR

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

MURALES CON REGULADORES CAUDAL. PROF 800 A 1000



Mod KPRC H= 70-55



Mod KRRC H= 55-55

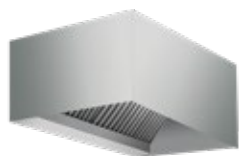
			KSP	KPRC	KRRC
2000	4				
2250	4				
2500	5				
2750	5				
3000	6				
3500	7				
4000	8				

Aconsejadas en campanas de más de 3 m que sólo tengan una salida.

MURALES CON REGULADORES CAUDAL. PROF 1100



Mod KPRC H= 70-55



Mod KRRC H= 55-55

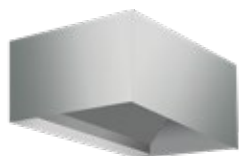
			KSP	KPRC	KRRC
2000	4				
2250	4				
2500	5				
2750	5				
3000	6				
3500	7				
4000	8				

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de gras y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.

ESPECIALES LAVAVAJILLAS [SIN FILTROS]



Mod LV H= 55-55

1000			-		
1250			-		
1500			-		
1750			-		
2000			-		

100% Inox 304 18/10, incluido techo trasera

Los modelos KP se pueden curvar y sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

CAMPANAS MURALES COMPENSADAS SIN MOTOR

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

MURALES COMPENSADAS. PROFUNDIDAD 800 A 1000



Mod KPC H= 70-55



Mod KRC H= 65-65

LONGITUD	Nº FILT	PVP €	PVP €
1000	2	KPC	KRC
1250	2		
1500	3		
1750	3		
2000	4		
2250	4		
2500	5		
2750	5		
3000	6		
3500	7		
4000	8		

Reguladores de caudal no incluidos en el precio. Sólo se aconsejan en campanas de más de 3 m con 1 única salida.

MURALES COMPENSADAS. PROFUNDIDAD 1.100



Mod KPC H= 70-55



Mod KRC H= 65-65

LONGITUD	Nº FILT	PVP €	PVP €
1000	2	KPC	KRC
1250	2		
1500	3		
1750	3		
2000	4		
2250	4		
2500	5		
2750	5		
3000	6		
3500	7		
4000	8		

A partir de 3 m se aconseja motor exterior

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado.de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.

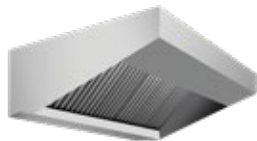


Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

CAMPANAS MURALES CON MOTOR

	LONGITUD	Nº FILT	MOTOR-VENTIL	W	V	PVP €	PVP €	PVP €
--	----------	---------	--------------	---	---	-------	-------	-------

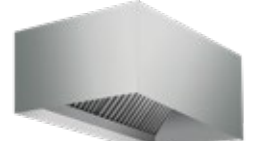
MURALES CON MOTOR. PROFUNDIDAD 800 A 1000



Mod KSPM H= 55-33 /15



Mod KPM H= 70-55



Mod. KRM H= 55-55

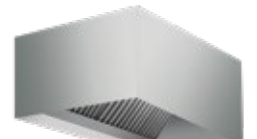
						KSPM	KPM	KRM
1000	2	9-9 1/2	375	230 F+N				
1250	2	9-9 1/2	375	230 F+N				
1500	3	9-9 1/2	375	230 F+N				
1750	3	9-9 1/2	375	230 F+N				
2000	4	9-9 1/2	375	230 F+N				
2250	4	9-9 1/2	375	230 F+N				
2500	5	10-10 3/4	570	230 F+N				
2750	5	10-10 3/4	570	230 F+N				
3000	6	10-10 3/4	570	230 F+N				

A partir de 3 m se aconseja motor exterior. En modelos compensados siempre motor exterior.

MURALES CON MOTOR. PROFUNDIDAD 1.100



Mod KPM H= 70-55



Mod. KRM H= 55-55

							KPM	KRM
1000	2	9-9 1/2	375	230 F+N				
1250	2	9-9 1/2	375	230 F+N				
1500	3	9-9 1/2	375	230 F+N				
1750	3	9-9 1/2	375	230 F+N				
2000	4	9-9 1/2	375	230 F+N				
2250	4	9-9 1/2	375	230 F+N				
2500	5	10-10 3/4	570	230 F+N				
2750	5	10-10 3/4	570	230 F+N				
3000	6	10-10 3/4	570	230 F+N				

A partir de 3 m se aconseja motor exterior.

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado.de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m

En modelos compensados siempre motor exterior. Posibilidad de salida lateral



Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

CAMPANAS MURALES CON MOTOR 400°C

	LONGITUD	Nº FILT	MOTOR-VENTIL	W	V	PVP €	PVP €	PVP €
--	----------	---------	--------------	---	---	-------	-------	-------

MURALES CON MOTOR 400°C. PROFUNDIDAD 800 A 1000



Mod KPM4 H= 70-55



Mod KRM4 H= 55-55

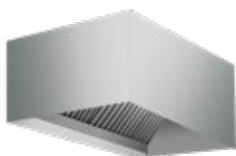
							KPM4	KRM4
1000	2	9-9 1/2	375	230 F+N				
1250	2	9-9 1/2	375	230 F+N				
1500	3	9-9 1/2	375	230 F+N				
1750	3	9-9 1/2	375	230 F+N				
2000	4	9-9 1/2	375	230 F+N				
2250	4	9-9 1/2	375	230 F+N				
2500	5	10-10 3/4	570	230 F+N				
2750	5	10-10 3/4	570	230 F+N				
3000	6	10-10 3/4	570	230 F+N				

A partir de 3 m se aconseja motor exterior. No admite reguladores.

MURALES CON MOTOR 400°C. PROFUNDIDAD 1.100



Mod KPM4 H= 70-55



Mod KRM4 H= 55-55

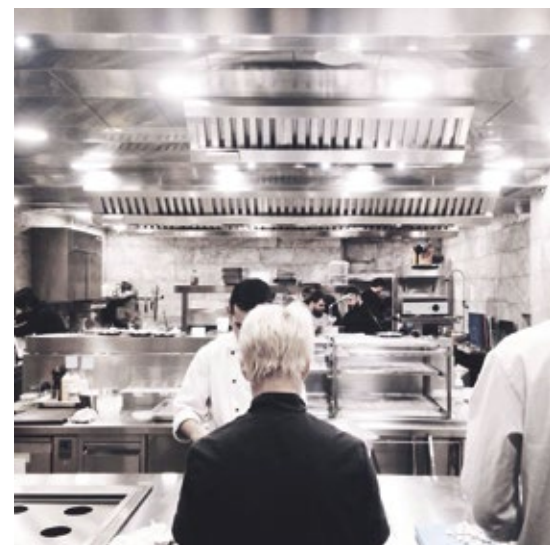
							KPM4	KRM4
1000	2	9-9 1/2	375	230 F+N				
1250	2	9-9 1/2	375	230 F+N				
1500	3	9-9 1/2	375	230 F+N				
1750	3	9-9 1/2	375	230 F+N				
2000	4	9-9 1/2	375	230 F+N				
2250	4	9-9 1/2	375	230 F+N				
2500	5	10-10 3/4	570	230 F+N				
2750	5	10-10 3/4	570	230 F+N				
3000	6	10-10 3/4	570	230 F+N				

A partir de 3 m se aconseja motor exterior

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.




Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

CAMPANAS CENTRALES SIN MOTOR



	LONGITUD	Nº FILT	MOTOR-VENTIL	PVP €	PVP €	PVP €
--	----------	---------	--------------	-------	-------	-------

CAMPANAS CENTRALES. ANCHO DESDE 1300 A 1500

					KC	KCR
 Mod KC H= 60-60	2000	8				
	2500	10				
	3000	12				
	3500	14				
	4000	16				
 Mod KCR H= 60-60	4500	18				
	5000	20				

Modelos con reguladores de caudal, consultar precio

CAMPANAS CENTRALES [SOLO FILTRO]. ANCHO DESDE 1550 A 2000

					KC	KCR
 Mod KC H= 60-60	2000	8				
	2500	10				
	3000	12				
	3500	14				
	4000	16				
 Mod KCR H= 60-60	4500	18				
	5000	20				

Modelos con reguladores de caudal, consultar precio

CAMPANAS CENTRALES ANCHO 2100

					KC	KCR
 Mod KC H= 60-60	2000	8				
	2500	10				
	3000	12				
	3500	14				
	4000	16				
 Mod KCR H= 60-60	4500	18				
	5000	20				

Modelos con reguladores de caudal, consultar precio

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.

Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

CAMPANAS CENTRALES COMPENSADAS, SIN MOTOR

	LONGITUD	Nº FILT	MOTOR-VENTIL	PVP €	PVP €	PVP €
--	----------	---------	--------------	-------	-------	-------

CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO DESDE 1300 A 1500



Mod KCC H= 60-60



Mod KCRC H= 60-60

				KCC	KCRC
1500	6				
2000	8				
2500	10				
3000	12				
3500	14				
4000	16				
4500	18				
5000	20				

No incluye reguladores de serie.

Más de 4 m se aconseja 2 salidas, en cuyo caso no precisa reguladores.

CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO DESDE 1550 A 2000



Mod KCC H= 60-60



Mod KCRC H= 60-60

				KCC	KCRC
1500	6				
2000	8				
2500	10				
3000	12				
3500	14				
4000	16				
4500	18				
5000	20				

No incluye reguladores de serie.

Más de 4 m se aconseja 2 salidas, en cuyo caso no precisa reguladores.

CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO 2100



Mod KCC H= 60-60



Mod KCRC H= 60-60

				KCC	KCRC
2000	8				
2500	10				
3000	12				
3500	14				
4000	16				
4500	18				
5000	20				

No incluye reguladores de serie.

Más de 4 m se aconseja 2 salidas, en cuyo caso no precisa reguladores.

Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

EXTRACCIONES ESPECIALES

CAMPANAS SHOW COOKING



* Disponibles con filtro a 1 o 2 caras.

* Se aconseja que sean compensadas

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado, grosor de 1 a 1,5 mm dependiendo de la zona. Techo en galvanizado.

Cortadas a laser, completamente soldadas, con tapones de drenaje embutidos y acabados que permiten una fácil limpieza.

Se suministran partidas a partir de los 3 m, pero se pueden hacer en una sola pieza hasta 6 m.

TECHOS ASPIRANTES



Están diseñados para cocinas donde se tengan que extraer humos y vahos desde varios puntos. Se adaptan a las necesidades de cada local.

La aportación puede efectuarse en "cortina" para evitar que el humo se escape.

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado, de 1 mm, con filtros de 49*49*25 en AISI 430.

Cortadas a laser, completamente soldadas, con tapones de drenaje embutidos y acabados que permiten una fácil limpieza.

Altura del techo 35 cm (más otros 35, mínimo para los conductos).

En el precio se incluye la iluminación, mediante led rectangular estanco (IIP65), pero no el sistema antiincendio, motores...

Para desarrollar el presupuesto es imprescindible plano

EXTRACCIÓN ELECTROSTÁTICA - CARBÓN ÁCTIVO



FECV 1250 m3	260 w	86x42x50
FECV 2500 m3	385 w	110x55x50
FECV 5000 m3	1.140 w	130x56x99

Consta de:

- Filtro carbono
- Filtro de fibra
- Celda ionizada
- Celda colectora
- Filtro de carbón activo
- Ventilador centrifugado
- Salida de aire limpio

Aconsejadas para locales que carecen de salidas de humos. Los filtros electrostáticos quitan el humo y el carbón activo los olores. Consultar presupuesto.

	DB	M3	W	V	PVP €
--	----	----	---	---	-------



CAJA DE VENTILACIÓN INSONORIZADA. MOTOR DIRECTO

M 9-9 1/3	61	2700	250	230 F+N	
M 9-9 1/2	66	2800	370	230 F+N	
M 10-10 1/3	61	3200	250	230 F+N	
M 10-10 3/4	70	3950	550	230 F+N	
M 12-12 1,5, III	74	7800	1100	400 3F	
M 12-12 3 III	74	11.900	2200	400 3F	

Cajas insonorizadas. Impulsión frontal y exulsión posterior. IP55



CAJA DE VENTILACIÓN INSONORIZADA. MOTOR TRANSMISION POR CORREA

M 9-9 1	56	3200	750	400 3F	
M 10-10 1	58	4175	750	400 3F	
M 10-10 2	63	5400	1500	400 3F	
M 12-12 1	57	5400	750	400 3F	
M 12-12 1,5	59	5800	1100	400 3F	
M 12-12 2	62	6500	1500	400 3F	
M 12-12 3	65	7400	2200	400 3F	

Cajas insonorizadas. Ventilador centrifugo a transmisión y con Amortiguadores IP55.. Es más silencioso. Monofásicas por encargo.



CAJA DE VENTILACIÓN 400°C 2H, CON MOTOR A TRANSMISIÓN CON VENTILADOR DE DOBLE ASPIRACIÓN

M 9-9 1	67	3500	750	400 3F	
M 10-10 1,5	68	4800	1100	400 3F	
M 10-10 2	71	5300	1500	400 3F	
M 12-12 1,5	68	5700	1100	400 3F	
M 12-12 2	70	6400	1500	400 3F	
M 12-12 3	73	7400	2200	400 3F	
M 15-15 2	68	7800	1500	400 3F	
M 15-15 3	69	9000	2200	400 3F	
M 15-15 4	72	10000	3000	400 3F	
M 15-15 5,5	73	11000	4000	400 3F	
M 18-18 3	67	12500	2200	400 3F	
M 18-18 4	70	14000	3000	400 3F	
M 18-18 5,5	72	15000	4000	400 3F	

Ventilador centrifugo de baja presión. Motor certificado según norma RN 1201-3-2002.ip55

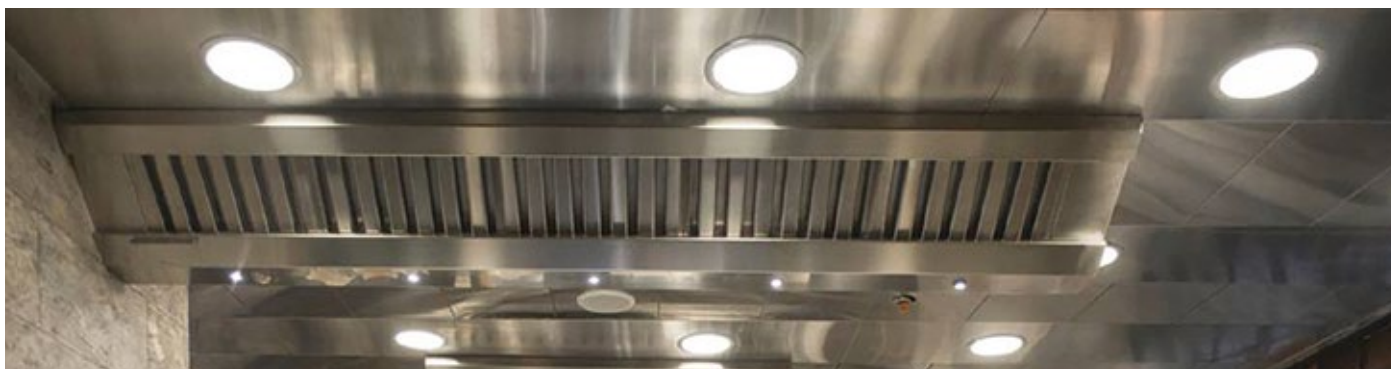
Para motores 400°C inmersos en zona de riesgo consultar precio

	W	V	PVP €
--	---	---	-------



FOCO LED CIRCULAR

Se aconseja instalar 1 cada 2 filtros
 Diámetro: 16 cm
 Consumo: 9 W



SISTEMA ANTI-INCENDIOS



PARA CAMPANA MURAL HASTA 4M (1 EXTINTOR DE 12 LIT)

PARA CAMPANA CENTRAL HASTA 3M (1 EXTINTOR DE 12 LIT)

DIMENSIONES SUPERIOR

Sistema homologado.

Exigible en todas las cocinas de uso hospitalario o residencial que excedan los 20 kw y 50 kw para cualquier otro uso.

El líquido de extinción de incendios, de bajo pH, resulta extremadamente eficaz en fuegos en equipos de extracción de restaurantes (campanas y conductos), así como en diversos equipos de cocina: freidoras con abundante grasa, planchas de cocina, vitrocerámicas y diversos tipos de parrillas y parrillas de carbón.

No debe utilizarse en fuegos en presencia de tensión eléctrica.

Proporciona un efecto de enfriamiento que mejora aún más su capacidad de impedir la reavivación.

Fácil de limpiar y de recargar una vez extinguido el fuego.

No corrosivo.

Precio instalado, al fabricar la campana. Incluye certificado.

INOX

INOX



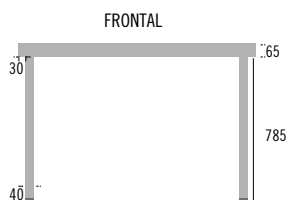
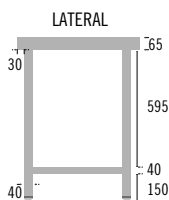
ÍNDICE

	PAG.
● MESAS INOX Y CALIENTES	
• MESAS CON PATAS 500 - 600 - 700 - 800	I 4 - 5
• MESAS APOYO COCINA ALTURA 60 H	I 6
• MESAS CON PUERTAS 500 - 600 - 700 - 800	I 7
• MESAS CALIENTES	I 7
• COMPLEMENTOS	I 8 - 9
● MUEBLES CAFETEROS	I 9
● MESAS PREPARACIÓN CHEF	I 10
● FREGADEROS - PLONGE - LAVAMANOS - DUCHAS	
• FREGADEROS CON PATAS	I 11
• FREGADEROS CON MUEBLE	I 12
• FREGADEROS PARA ENCASTRAR LAVAVAJILLAS	I 12
• PLONGE	I 13
• LAVAMANOS	I 13
• MESAS RECOGIDA SUCIO	I 13
• GRIFOS Y GRUPOS DE DUCHA	I 13
● ARMARIOS Y ESTANTES	
• ARMARIOS PARED	I 14
• ESTANTERÍAS PARED FIJAS	I 14
• ESTANTERÍAS PARED MÓVILES	I 14
• ESTANTERÍAS MICROONDAS	I 14
• ARMARIO DE PIE	I 15
• ESTANTERÍAS DE PIE INOX	I 15
• ESTANTERÍA DE ALUMINIO Y PROPILENO	I 15
● ARMARIOS CALIENTES Y CARROS	I 16 - 17



MESAS INOX SERIE TG

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

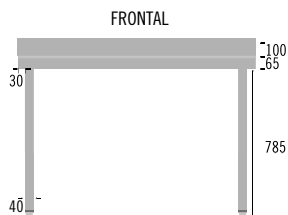
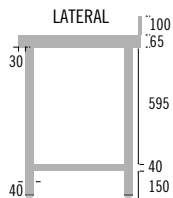


DIMENSIONES	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
600 850	TG 65		TG 660		TG 670		TG 680	
700 850			TG 760		TG 770		TG 780	
800 850	TG 85		TG 860		TG 870		TG 880	
900 850			TG 960		TG 970		TG 980	
1000 850	TG 105		TG 1060		TG 1070		TG 1080	
1100 850			TG 1160		TG 1170		TG 1180	
1200 850	TG 125		TG 1260		TG 1270		TG 1280	
1300 850			TG 1360		TG 1370		TG 1380	
1400 850	TG 145		TG 1460		TG 1470		TG 1480	
1500 850	TG 155		TG 1560		TG 1570		TG 1580	
1600 850	TG 165		TG 1660		TG 1670		TG 1680	
1700 850			TG 1760		TG 1770		TG 1780	
1800 850	TG 185		TG 1860		TG 1870		TG 1880	
1900 850			TG 1960		TG 1970		TG 1980	
2000 850	TG 205		TG 2060		TG 2070		TG 2080	
2200 850	TG 225		TG 2260		TG 2270		TG 2280	
2400 800	TG 245		TG 2460		TG 2470		TG 2300	
2600 850			TG 2660		TG 2670		TG 2480	
2800 850			TG 2860		TG 2870		TG 2580	

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

MESAS INOX SERIE TGA

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

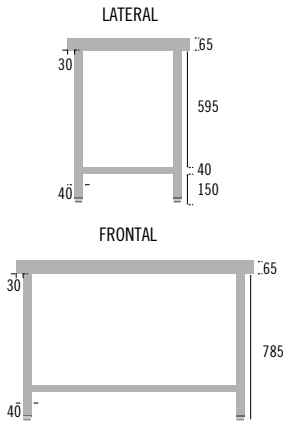


DIMENSIONES	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
600 850	TGA 650		TGA 660		TGA 670		TGA 680	
700 850			TGA 760		TGA 770		TGA 780	
800 850	TGA 850		TGA 860		TGA 870		TGA 880	
900 850			TGA 960		TGA 970		TGA 980	
1000 850	TGA 1050		TGA 1060		TGA 1070		TGA 1080	
1100 850			TGA 1160		TGA 1170		TGA 1180	
1200 850	TGA 1250		TGA 1260		TGA 1270		TGA 1280	
1300 850			TGA 1360		TGA 1370		TGA 1380	
1400 850	TGA 1450		TGA 1460		TGA 1470		TGA 1480	
1500 850	TGA 1550		TGA 1560		TGA 1570		TGA 1580	
1600 850	TGA 1650		TGA 1660		TGA 1670		TGA 1680	
1700 850			TGA 1760		TGA 1770		TGA 1780	
1800 850	TGA 1850		TGA 1860		TGA 1870		TGA 1880	
1900 850			TGA 1960		TGA 1970		TGA 1980	
2000 850	TGA 2050		TGA 2060		TGA 2070		TGA 2080	
2200 850	TGA 2250		TGA 2260		TGA 2270		TGA 2280	
2400 800	TGA 2450		TGA 2460		TGA 2470		TGA 2300	
2600 850			TGA 2660		TGA 2670		TGA 2480	
2800 850			TGA 2860		TGA 2870		TGA 2580	

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

MESAS INOX SERIE TLG

*** (SIN PETO Y 1 ESTANTE) ***

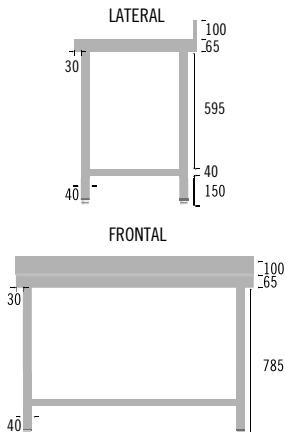


DIMENSIONES		MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	PVP €
LARGO x ALTO		ANCHO 500		ANCHO 600		ANCHO 700		ANCHO 800		ESTAN
600	850	TLG 65		TLG 66		TLG 67		TLG 68		
700	850			TLG 76		TLG 77		TLG 78		
800	850	TLG 85		TLG 86		TLG 87		TLG 88		
900	850			TLG 96		TLG 97		TLG 98		
1000	850	TLG 105		TLG 106		TLG 107		TLG 108		
1100	850			TLG 116		TLG 117		TLG 118		
1200	850	TLG 125		TLG 126		TLG 127		TLG 128		
1300	850			TLG 136		TLG 137		TLG 138		
1400	850	TLG 145		TLG 146		TLG 147		TLG 148		
1500	850	TLG 155		TLG 156		TLG 157		TLG 158		
1600	850	TLG 165		TLG 166		TLG 167		TLG 168		
1700	850			TLG 176		TLG 177		TLG 178		
1800	850	TLG 185		TLG 186		TLG 187		TLG 188		
1900	850			TLG 196		TLG 197		TLG 198		
2000	850	TLG 205		TLG 206		TLG 207		TLG 208		
2200	850	TLG 225		TLG 226		TLG 227		TLG 228		
2400	850			TLG 246		TLG 247		TLG 238		
2600	850	TLG 265		TLG 266		TLG 267		TLG 248		
2800	850			TLG 286		TLG 287		TLG 258		

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

MESAS INOX SERIE TLGA

*** (CON PETO Y 1 ESTANTE) ***

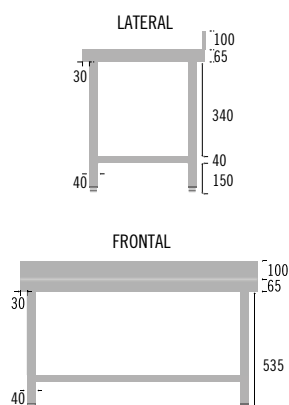


DIMENSIONES		MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	PVP €
LARGO x ALTO		ANCHO 500		ANCHO 600		ANCHO 700		ANCHO 800		ESTAN
600	850	TLGA 65		TLGA 66		TLGA 67		TLGA 68		
700	850			TLGA 76		TLGA 77		TLGA 78		
800	850	TLGA 85		TLGA 86		TLGA 87		TLGA 88		
900	850			TLGA 96		TLGA 97		TLGA 98		
1000	850	TLGA 105		TLGA 106		TLGA 107		TLGA 108		
1100	850			TLGA 116		TLGA 117		TLGA 118		
1200	850	TLGA 125		TLGA 126		TLGA 127		TLGA 128		
1300	850			TLGA 136		TLGA 137		TLGA 138		
1400	850	TLGA 145		TLGA 146		TLGA 147		TLGA 148		
1500	850	TLGA 155		TLGA 156		TLGA 157		TLGA 158		
1600	850	TLGA 165		TLGA 166		TLGA 167		TLGA 168		
1700	850			TLGA 176		TLGA 177		TLGA 178		
1800	850	TLGA 185		TLGA 186		TLGA 187		TLGA 188		
1900	850			TLGA 196		TLGA 197		TLGA 198		
2000	850	TLGA 205		TLGA 206		TLGA 207		TLGA 208		
2200	850	TLGA 225		TLGA 226		TLGA 227		TLGA 228		
2400	850			TLGA 246		TLGA 247		TLGA 238		
2600	850	TLGA 265		TLGA 266		TLGA 267		TLGA 248		
2800	850			TLGA 286		TLGA 287		TLGA 258		

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

MESAS INOX SERIE T6

*** ALTURA 60 CM. SIN PETO ***



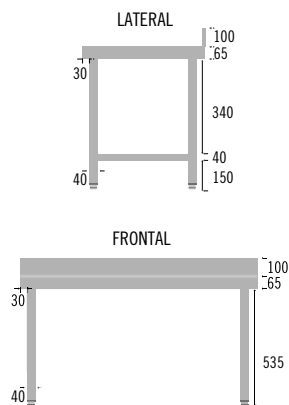
- Muy robustas.
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm (40x40).
- 6 patas en modelos 2000 y superiores.
- Espacio útil de ancho= x-140mm.
- Se suministran desmontadas.
- Ver complementos al final.

DIMENSIONES	600 SIN ESTANT		600 CON ESTANT		700 SIN ESTANT		ANCHO 800	
	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
600 600	T6G 66		T6LG 66		T6G 67		T6LG 67	
700 600	T6G 76		T6LG 76		T6G 77		T6LG 77	
800 600	T6G 86		T6LG 86		T6G 87		T6LG 87	
900 600	T6G 96		T6LG 96		T6G 97		T6LG 97	
1000 600	T6G 106		T6LG 106		T6G 107		T6LG 107	
1100 600	T6G 116		T6LG 116		T6G 117		T6LG 117	
1200 600	T6G 126		T6LG 126		T6G 127		T6LG 127	
1300 600	T6G 136		T6LG 136		T6G 137		T6LG 137	
1400 600	T6G 146		T6LG 146		T6G 147		T6LG 147	
1500 600	T6G 156		T6LG 156		T6G 157		T6LG 157	
1600 600	T6G 166		T6LG 166		T6G 167		T6LG 167	
1700 600	T6G 176		T6LG 176		T6G 177		T6LG 177	
1800 600	T6G 186		T6LG 186		T6G 187		T6LG 187	
1900 600	T6G 196		T6LG 196		T6G 197		T6LG 197	
2000 600	T6G 206		T6LG 206		T6G 207		T6LG 207	
2200 600	T6G 226		T6LG 226		T6G 227		T6LG 227	
2400 600	T6G 246		T6LG 246		T6G 247		T6LG 247	
2600 600	T6G 266		T6LG 266		T6G 267		T6LG 267	
2800 600	T6G 286		T6LG 286		T6G 287		T6LG 287	



MESAS INOX SERIE T6

*** ALTURA 60 CM. CON PETO ***



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

DIMENSIONES	600 SIN ESTANT		600 CON ESTANTE		700 SIN ESTANTE		700 CON ESTANTE	
	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
600 600	T6GA 66		T6LGA 66		T6GA 67		T6LGA 67	
700 600	T6GA 76		T6LGA 76		T6GA 77		T6LGA 77	
800 600	T6GA 86		T6LGA 86		T6GA 87		T6LGA 87	
900 600	T6GA 96		T6LGA 96		T6GA 97		T6LGA 97	
1000 600	T6GA 106		T6LGA 106		T6GA 107		T6LGA 107	
1100 600	T6GA 116		T6LGA 116		T6GA 117		T6LGA 117	
1200 600	T6GA 126		T6LGA 126		T6GA 127		T6LGA 127	
1300 600	T6GA 136		T6LGA 136		T6GA 137		T6LGA 137	
1400 600	T6GA 146		T6LGA 146		T6GA 147		T6LGA 147	
1500 600	T6GA 156		T6LGA 156		T6GA 157		T6LGA 157	
1600 600	T6GA 166		T6LGA 166		T6GA 167		T6LGA 167	
1700 600	T6GA 176		T6LGA 176		T6GA 177		T6LGA 177	
1800 600	T6GA 186		T6LGA 186		T6GA 187		T6LGA 187	
1900 600	T6GA 196		T6LGA 196		T6GA 197		T6LGA 197	
2000 600	T6GA 206		T6LGA 206		T6GA 207		T6LGA 207	
2200 600	T6GA 226		T6LGA 226		T6GA 227		T6LGA 227	
2400 600	T6GA 246		T6LGA 246		T6GA 247		T6LGA 247	
2600 600	T6GA 266		T6LGA 266		T6GA 267		T6LGA 267	
2800 600	T6GA 286		T6LGA 286		T6GA 287		T6LGA 287	



MESAS CON PUERTAS

*** MURAL, CON PETO ***



- Muy robustas. Encimera de 65 mm
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Patas regulables de 85 a 90 cm 6 patas en modelos 2000 y Sup.
- Trasera inox.
- Espacio útil de ancho=x-140 mm
- Modelo 85 puertas batientes. Resto correderas
- En dotación estante intermedio.

DIMENSIONES	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
LARGO x ALTO	ANCHO 500 CON PETO		ANCHO 600 CON PETO		ANCHO 700 CON PETO		ANCHO 800 CON PETO	
800 850	TAA 85		TAA 86		TAA 87		TAA 88	
1000 850	TAA 105		TAA 106		TAA 107		TAA 108	
1200 850	TAA 125		TAA 126		TAA 127		TAA 128	
1400 850	TAA 145		TAA 146		TAA 147		TAA 148	
1600 850	TAA 165		TAA 166		TAA 167		TAA 168	
1800 850	TAA 185		TAA 186		TAA 187		TAA 188	
2000 850	TAA 205		TAA 206		TAA 207		TAA 208	
2200 850			TAA 226		TAA 227		TAA 228	
2400 850			TAA 246		TAA 247		TAA 248	
2600 850			TAA 266		TAA 267		TAA 268	
2800 850			TAA 286		TAA 287		TAA 288	

MESAS CON PUERTAS

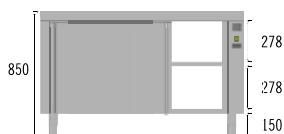
*** CENTRALES ***



- Muy robustas. Encimera de 65 mm
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Patas regulables de 85 a 90 cm 6 patas en modelos 2000 y sup.
- Trasera inox.
- Espacio útil de ancho=x-140 mm
- Modelo 85 puertas batientes. Resto correderas
- En dotación estante intermedio.

DIMENSIONES	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
LARGO x ALTO	ANCHO 600		ANCHO 700		ANCHO 600 PASANTE		ANCHO 700 PASANTE	
1000 850	TA 106		TA 107		TAP 106		TAP 107	
1200 850	TA 126		TA 127		TAP 126		TAP 127	
1400 850	TA 146		TA 147		TAP 146		TAP 147	
1600 850	TA 166		TA 167		TAP 166		TAP 167	
1800 850	TA 186		TA 187		TAP 186		TAP 187	
2000 850	TA 206		TA 207		TAP 206		TAP 207	
2200 850	TA 226		TA 227		TAP 226		TAP 227	
2400 850	TA 246		TA 247		TAP 246		TAP 247	
2600 850	TA 266		TA 267		TAP 266		TAP 267	
2800 850	TA 286		TA 287		TAP 286		TAP 287	

MESAS CALIENTES



- Muy robustas. Encimera de 65 mm
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1 mm.
- 2000W-230V
- Aislamiento térmico en lana de roca. Ventiladas
- Termostato digital.
- Patas regulables de 85 a 90 cm.
- 6 patas en modelos 2000 y superiores.
- Espacio útil de ancho=x-140 mm
- Puertas correderas.
- Trasera inox.
- En dotación estante intermedio.

DIMENSIONES	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
LARGO x ALTO	MURAL 600		CENTRAL 600		PASANTE 600		PVP TERMOSTATO	
1200 850	TEA 126		TE 126		TEP 126		+T	
1400 850	TEA 146		TE 146		TEP 146		+T	
1600 850	TEA 166		TE 166		TEP 166		+T	
1800 850	TEA 186		TE 186		TEP 186		+T	
2000 850	TEA 206		TE 206		TEP 206		+T	
LARGO x ALTO	MURAL 700		CENTRAL 700		PASANTE 700		PVP TERMOSTATO	
1200 850	TEA 127		TE 127		TEP 127		+T	
1400 850	TEA 147		TE 147		TEP 147		+T	
1600 850	TEA 167		TE 167		TEP 167		+T	
1800 850	TEA 187		TE 187		TEP 187		+T	
2000 850	TEA 207		TE 207		TEP 207		+T	



MESAS ESPECIALES



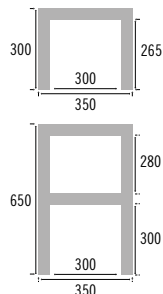
DIMENSIONES	MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
600 600 850	TALN 66	Mesa con peto y 1 estante, en ángulo. Inox 304 1 mm	
600 700 850	TALN 67	Mesa con peto y 1 estante, en ángulo. Inox 304 1 mm	
700 600 850	TALN 76	Mesa con peto y 1 estante, en ángulo. Inox 304 1 mm	
700 700 850	TALN 77	Mesa con peto y 1 estante,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

MESAS ESPECIALES



DIMENSIONES	MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
500 600 850	MCJ 56	Mesa con 3 cajones. Inox 304 1 mm	
500 700 850	MCJ 57	Mesa con 3 cajones. Inox 304 1 mm	
700 600 850	MB 76	Mueble mural para cubo basura. Inox 304 1 mm	
700 700 850	MB 77	Mueble mural para cubo basura. Inox 304 1 mm	
500 500 850	PC 55	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	
500 600 850	PC 56	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	
500 700 850	PC 57	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	
1000 500 850	PC 105	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	
1000 600 850	PC 106	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	
1000 700 850	PC 107	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	

ESTANTES DE SOBREMESA



DIMENSIONES	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	1 NIVEL		2 NIVELES		1 NIVEL CON CALOR		2 NIVELES . 1 CALOR	
700 350	EN 73		EN2 73					
900 350	EN 93		EN2 93					
1100 350	EN 113		EN2 113		MTR 103	680 €	MTDR 113	
1300 350	EN 133		EN2 133		MTR 123	835 €	MTDR 133	
1500 350	EN 153		EN2 153		MTR 153	910 €	MTDR 153	
1700 350	EN 173		EN2 173		MTR 173	1.020 €	MTDR 173	
1800 300					MTR 183	1.155 €	MTDR 183	
2000 300					MTR 203	1.240 €	MTDR 203	

CAJONES, CAJONERAS, PORTABANDEJAS, SOPORTE HORNOS



DIMENSIONES	MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
460 450 150	CJ 1	cajón	
480 460 345	CJ 2	cajón doble	
400 510 590	CJRA 61	cajonera 600, con 1 cajón	
400 510 590	CJRA 63	cajonera 600, con 3 cajones	
400 510 590	CJRA 64	cajonera 600, con 4 cajones	
400 610 590	CJRA 71	cajonera 700, con 1 cajón	
400 610 590	CJRA 73	cajonera 700, con 3 cajones	
400 610 590	CJRA 74	cajonera 700, con 4 cajones	
350 530 560	PB 77	Módulo porta bandejas GN 1/1	
426 660 596	PB 44	Módulo porta bandejas GN 1/1	

OTROS COMPLEMENTOS

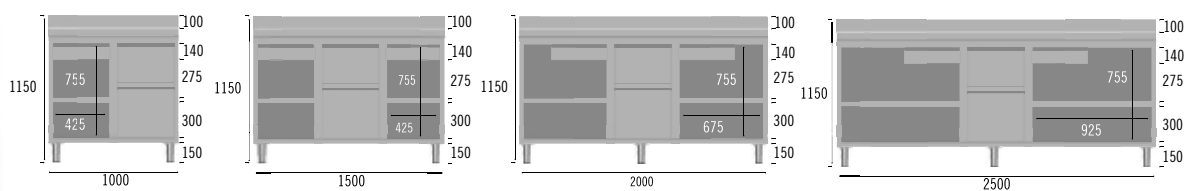


MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €	MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
R 4	4 ruedas inox. 125mm Ø. 2 con freno		CP	Canalización perimetral (x metro)	
R 6	6 ruedas inox. 125mm Ø. 2 con freno		AP	Agujero para grifos o cables	
CE	Cerradura h mueble = 985mm		AD	Agujero para desbraseado Aro goma	
PSA	Peto superpuesto abierto (x metro)		RL	Recorte lineal (cada estante)	
PSC	Peto superpuesto cerrado (x metro)		RC	Recorte curva (cada estante)	
PIA	Peto incorporado abierto (x metro)		RL	Recorte en L (cada estante)	
PIC	Peto incorporado cerrado (x metro)		RU	Recorte en U (cada estante)	
ZO	zócalo (x metro)		+RP	Adicional si los recortes son en el peto	
ER	Encimera redondeada				

MUEBLES CAFETEROS



MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES	PVP €
MC 100	Mueble cafetero 1m 1 cajón+1 cajón para marro + 1 puerta + 1 estante	1000 600 1050	
MC 150	Mueble cafetero 1,5 m cajón para marro + 1 puerta + 2 estantes	1500 600 1050	
MC 200	Mueble cafetero 2 m cajón para marro + 1 puerta + 2 estantes	2000 600 1050	
MC 250	Mueble cafetero 2,5 m cajón para marro + 1 puerta + 2 estantes	2500 600 1050	

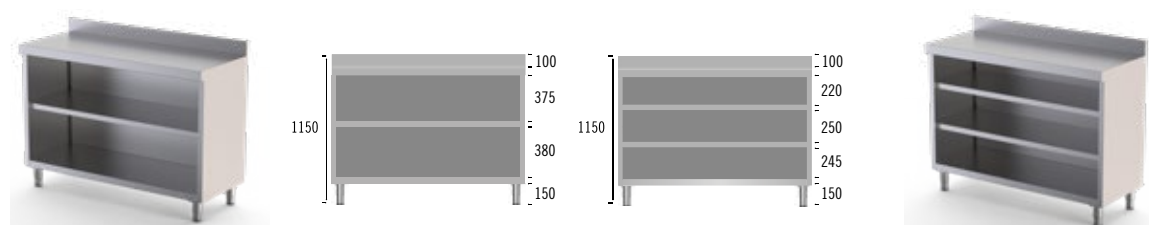


Muy robustos. Construidos en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm . Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm. Peto de 10 cm. Trasera y laterales también en inox 304. Encimera perforada para paso de cables. Cajones con autocierre. Barra marro metálica, extraíble y con goma amortiguadora. Estante extraíble.

MUEBLES CAFETEROS AUXILIARES

- Muy robustos.
- Construidos en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm
- Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas.
- Patas regulables de 85 a 90 cm.
- Peto de 10 cm.
- Trasera y laterales también en inox 304.

DIMENSIONES	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
LARGO x ALTO	ANCHO 350 . 1 ESTANTE		ANCHO 600 . 1 ESTANTE		ANCHO 350 . 2 ESTANTES		ANCHO 600 . 2 ESTANTES	
1000 1050	M3E 100		M6E 100		M3E 102		M6E 102	
1500 1050	M3E 150		M6E 150		M3E 152		M6E 152	
2000 1050	M3E 200		M6E 200		M3E 202		M6E 202	
2500 1050	M3E 250		M6E 250		M3E 252		M6E 252	

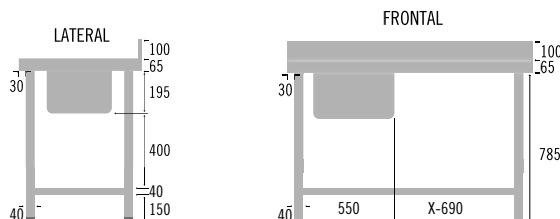


MESAS CHEF DE PREPARACION

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

- Disponibles con cuba derecha "CD" o izquierda "CI".
- Modelos 150 a 200 también con cuba central "CC".
- No varía el precio.

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



MESAS CHEF DE PREPARACION CON PUERTAS Y CAJONES

DIMENSIONES LARGO x ALTO	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	ANCHO 600		600 CON 1 CAJONERA		ANCHO 700		700 CON 1 CAJONERA	
1000 850	TPAA 106				TPAA 107			
1200 850	TPAA 126				TPAA 127			
1400 850	TPAA 146		TPLC 146		TPAA 147		TPLC 147	
1500 850	TPAA 156				TPAA 157			
1600 850	TPAA 166		TPLC 166		TPAA 167		TPLC 167	
1800 850	TPAA 186		TPLC 186		TPAA 187		TPLC 187	
2000 850	TPAA 206		TPLC 206		TPAA 207		TPLC 207	
2200 850	TPAA 226		TPLC 226		TPAA 227		TPLC 227	
2400 850	TPAA 246		TPLC 246		TPAA 247		TPLC 247	
2600 850	TPAA 266				TPAA 267			
2800 850	TPAA 286				TPAA 287			

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



FREGADEROS GAMA 600



DIMENSIONES	LARGO x ALTO	CUBA	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
			SOLO CUBA		SIN ESTANTE		CON ESTANTE	
			CUBA		SOLO CUBA		SIN ESTANTE	
LATERAL 	600 850	50 40 25	CG 66		LG 66		LGR 66	
	700 850	50 50 30	CG 76		LG 76		LGR 76	
FRONTAL 	1000 850	40 40 25	CG 106I		LG 106I		LGR 106I	
	1000 850	40 40 25	CG 106D		LG 106D		LGR 106D	
	1000 850	40 40 25	CG 1062		LG 1062		LGR 1062	
	1200 850	50 40 25	CG 126I		LG 126I		LGR 126I	
	1200 850	50 40 25	CG 126D		LG 126D		LGR 126D	
	1200 850	50 40 25	CG 1262		LG 1262		LGR 1262	
	1400 850	50 40 25	CG 146I		LG 146I		LGR 146I	
	1400 850	50 40 25	CG 146D		LG 146D		LGR 146D	
	1400 850	40 40 25	CG 1462I		LG 1462I		LGR 1462I	
	1400 850	40 40 25	CG 1462D		LG 1462D		LGR 1462D	
	1400 850	50 40 25	CGO 146I		LGO 146I			
	1400 850	50 40 25	CGO 146D		LGO 146D			
	1600 850	50 40 25	CG 1662I		LG 1662I		LGR 1662I	
	1600 850	50 40 25	CG 1662D		LG 1662D		LGR 1662D	
	1800 850	50 40 25	CG 1862I		LG 1862I		LGR 1862I	
	1800 850	50 40 25	CG 1862D		LG 1862D		LGR 1862D	
	1800 850	50 40 25	CGO 186I		LGO 186I			
	1800 850	50 40 25	CGO 186D		LGO 186D			
2000 850	50 40 25	CG 2062I		LG 2062I		LGR 2062I		
2000 850	50 40 25	CG 2062D		LG 2062D		LGR 2062D		

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

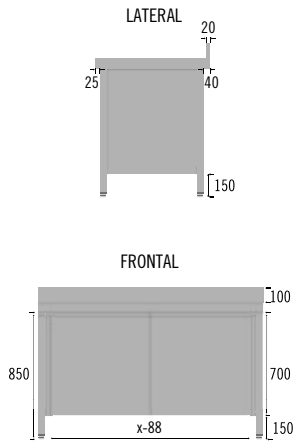
FREGADEROS GAMA 700

DIMENSIONES	LARGO x ALTO	CUBA	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
			SOLO CUBA		SIN ESTANTE		CON ESTANTE	
			CUBA		SOLO CUBA		SIN ESTANTE	
LATERAL 	700 850	50 50 30	CG 77		LG 77		LGR 77	
	800 850	60 50 30	CG 87		LG 87		LGR 87	
FRONTAL 	1000 850	50 50 30	CG 107I		LG 107I		LGR 107I	
	1000 850	50 50 30	CG 107D		LG 107D		LGR 107D	
	1000 850	40 50 25	CG 1072		LG 1072		LGR 1072	
	1200 850	50 50 30	CG 127I		LG 127I		LGR 127I	
	1200 850	50 50 30	CG 127D		LG 127D		LGR 127D	
	1200 850	50 50 30	CG 1272		LG 1272		LGR 1272	
	1400 850	60 50 30	CG 147I		LG 147I		LGR 147I	
	1400 850	60 50 30	CG 147D		LG 147D		LGR 147D	
	1400 850	60 50 30	CG 1472		LG 1472I		LGR 1472I	
	1400 850	60 50 30	CGO 147I		LGO 147I			
	1400 850	60 50 30	CGO 147D		LGO 147D			
	1600 850	50 50 30	CG 1672I		LG 1672I		LGR 1672I	
	1600 850	50 50 30	CG 1672D		LG 1672D		LGR 1672D	
	1800 850	50 50 30	CG 1872I		LG 1872I		LGR 1872I	
	1800 850	50 50 30	CG 1872D		LG 1872D		LGR 1872D	
	1800 850	50 50 30	CGO 187I		LGO 187I			
	1800 850	50 50 30	CGO 187D		LGO 187D			
	2000 850	60 50 30	CG 2072I		LG 2072I		LGR 2072I	
2000 850	60 50 30	CG 2072D		LG 2072D		LGR 2072D		

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



FREGADEROS CON PUERTAS



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

DIMENSIONES LARGO x ALTO

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



DIMENSIONES CUBA

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

MODELO ANCHO 600

LA 66
LA 106I
LA 106D
LA 1062
LA 126I
LA 126D
LA 1262
LA 146I
LA 146D
LA 1462I
LA 1462D
LA 1662I
LA 1662D
LA 1862I
LA 1862D
LA 2062I
LA 2062D



DIMENSIONES CUBA

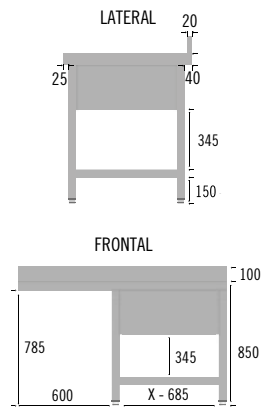
60	50	30
50	50	30
50	50	30
40	50	25
50	50	30
50	50	30
50	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
50	50	30
50	50	30
50	50	30
50	50	30
60	50	30
60	50	30
50	50	30
50	50	30
50	50	30
60	50	30
60	50	30

MODELO ANCHO 700

LA 87
LA 107I
LA 107D
LA 1072
LA 127I
LA 127D
LA 1272
LA 147I
LA 147D
LA 1472
LA 1672I
LA 1672D
LA 1872I
LA 1872D
LA 2072I
LA 2072D



FREGADEROS PARA ENCASTRAR LAVAVAJILLAS



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

DIMENSIONES LARGO x ALTO

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



DIMENSIONES CUBA

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

MODELO ANCHO 500

PB 85 (*)
PB 105 (*)
LL 105E

MODELO ANCHO 600 SIN ESTANTE

L 126I
L 126D
L 146I
L 146D
L 1862I
L 1862D
LO 186I
LO 186D

MODELO ANCHO 600 CON ESTANTE

LL 126I
LL 126D
LL 146I
LL 146D
LL 1862I
LL 1862D

MODELO ANCHO 700 CON PUERTA

LEA 127I
LEA 127D
LEA 147I
LEA 147D
LEA 1872I
LEA 1872D

MODELO ANCHO 700 SIN ESTANTE

L 127I
L 127D
L 147I
L 147D
L 1872I
L 1872D
LO 187I
LO 187D

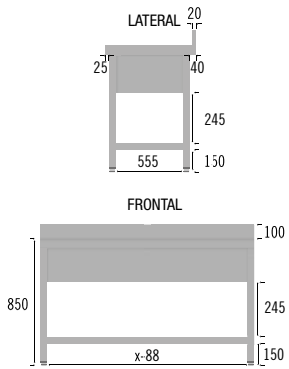
MODELO ANCHO 700 CON ESTANTE

LL 127I
LL 127D
LL 147I
LL 147D
LL 1872I
LL 1872D

(*) Sin Estantes.



PLONGE



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

DIMENSIONES	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
CUBA	ANCHO 700 SOLO CUBA		ANCHO 700 SIN ESTANTE		ANCHO 700 CON ESTANTE	
80 50 40	CPA 107		PSE 107		LVP 107	
110 50 40	CPA 127		PSE 127		LVP 127	
120 50 40	CPA 147		PSE 147		LVP 147	
95 50 40	CPA 167D		PSE 167D		LVP 167D	
95 50 40	CPA 167I		PSE 167I		LVP 167I	
80 50 40	CPA 187D		PSE 187D		LVP 187D	
120 50 40	CPA 187I		PSE 187I		LVP 187I	
120 50 40	CPA 1872		PSE 1872		LVP 1872	
110 50 40	CPA 207D		PSE 207D		LVP 207D	
110 50 40	CPA 207I		PSE 207I		LVP 207I	

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



LAVAMANOS



MODELO	DESCRIPCION	DIMENSIONES	PVP €
LMR	Lava manos mural de rodilla	40 40 30	
LMP	Lava manos mural de pie	40 40 85	

* Construidos en acero inoxidable aisi 304. * Se suministran con pulsador/pedal, salida de agua y tornillos de sujeción.

MESAS RECOGIDA SUCIO



MODELO	DESCRIPCION	DIMENSIONES	PVP
MD160	Mesa central de recogida de sucio	160 105 85	
MD210	Mesa central de recogida de sucio	210 105 85	
E160	Estante para mesa de sucio	160 60 85	
E210	Estante para mesa de sucio	210 60 65	



FREGADEROS Y MESAS PARA CÚPULAS Y TRENES VER EN APARTADO LAVADO

DUCHAS PARA PRELAVADO Y GRIFOS



MODELO	DESCRIPCION	DIMENSIONES	PVP
GD	Grupo ducha	h= 100	
GDG	Grupo ducha + grifo monomando agua fría y caliente	h= 100	
GSM	Grifo codo sobremesa	h= 26	
G2A	Grifo bajo giratorio dos aguas	h= 14	

ARMARIOS DE PARED



DIMENSIONES		MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
LARGO x ANCHO x ALTO		ABIERTOS		CON PUERTAS	
700	700 600	de ángulo		PSCA 70	
400	400 600	1 Puerta batiente		PSC 44	
500	400 600	1 Puerta batiente		PSC 54	
600	400 600	1 Puerta batiente		PSC 64	
800	400 600	2 Puertas batientes		PSC 84	
1000	400 600	PA 104		PSC 104	
1200	400 600	PA 124		PSC 124	
1400	400 600	PA 144		PSC 144	
1600	400 600	PA 164		PSC 164	
1800	400 600			PSC 184	
2000	400 600			PSC 204	

- Construidos en acero inoxidable 304 de 1mm.
- Se suministran montados.
- En dotación 1 estante y tornillos de fijación.
- 2 puertas correderas desde el modelo psc104.



ESTANTERIAS DE PARED FIJAS



DIMENSIONES		MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
LARGO x ALTO		ANCHO 300 mm		ANCHO 400 mm	
600	250			PEM 64	
700	250			PEM 74	
800	250			PEM 84	
1000	200	PX 103		PX 104	
1200	200	PX 123		PX 124	
1400	200	PX 143		PX 144	
1600	200	PX 163		PX 164	
1800	200	PX 183		PX 184	

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

ESTANTERIAS DE PARED MÓVILES



DIMENSIONES		MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
LARGO		ANCHO 250 mm		ANCHO 400 mm	
800	Estante recto con ángulo	RL 83		RL 84	
1000	Estante recto con ángulo	RL 103		RL 104	
1200	Estante recto con ángulo	RL 123		RL 124	
1400	Estante recto con ángulo	RL 143		RL 144	
1600	Estante recto con ángulo	RL 163		RL 164	
1000	Estante inclinado para cubetas GN	RI 103		RI 104	
	1 guía h= 600	GRL 60		GRL 60	
	1 guía h= 1000	GRL 100		GRL 100	
	1 guía h= 1500	GRL 150		GRL 150	

- Construidos en acero inoxidable.
- Se suministran desmontados.
- En dotación tornillos de fijación.

Cada estantería necesita 2 o más guías.

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.

ESTANTERIAS DE PIE EN INOX



DIMENSIONES		
LARGO x ANCHO x ALTO		
800	300	1800
1000	300	1800
1200	300	1800
1400	300	1800
800	400	1800
1000	400	1800
1200	400	1800
1400	400	1800
800	500	2000
1000	500	2000
1200	500	2000
1400	500	2000

MODELO	PVP €
4 NIVELES	
SC18 83	
SC18 103	
SC18 123	
SC18 143	
SC18 84	
SC18 104	
SC18 124	
SC18 144	
SC20 85	
SC20 105	
SC20 125	
SC20 145	

MODELO	PVP €
ESTANTE ADICIONAL	
ESC 83	
ESC 103	
ESC 123	
ESC 143	
ESC 84	
ESC 104	
ESC 124	
ESC 144	
ESC 85	
ESC 105	
ESC 125	
ESC 145	

Construidas en acero inoxidable 304 de 1mm. Se suministran desmontadas. En dotación tornillos de fijación. Estantes regulables cada 15 cm.

ARMARIOS DE PIE



DIMENSIONES		
LARGO x ANCHO x ALTO		
600	600	2000
800	600	2000
1000	600	2000
1200	600	2000
1400	600	2000
1500	600	2000
1600	600	2000

MODELO	PVP €
4 NIVELES	
AP66	
AP86	
AP106	
AP126	
AP146	
AP156	
AP166	

MODELO	PVP €
ESTANTE ADICIONAL	
EAP 66	
EAP 86	
EAP 106	
EAP 126	
EAP 146	
EAP 156	
EAP 166	

Construidos en acero inoxidable 304, satinados de 1 mm. Se suministran montados. Pies regulables

ARMARIOS CALIENTES PARA PLATOS



MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD	POTENCIA	DIMENSIONES	PVP
XAC 60	Armario caliente para platos	60 platos	750 w	57 40 87	
XAC 120	Armario caliente para platos	120 platos	1500 w	140 40 87	

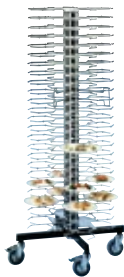
• Construidos an acero inoxidable 430. Se suministran montados.

CARROS BANDEJEROS



MODELO	DESCRIPCIÓN		DIMENSIONES	PVP
CB20.11	Carro bandejero 20 1/1 inox	Luz 8 cm	45 64 185	
CB20.21	Carro Bandejero 20 2/1 inox	Luz 8 cm	74 64 85	
CB20.64	carro Bandejero 20 60x40 inox	Luz 8 cm	52 69 185	
CGBP	Carro 22 435x315 galvanizado	Luz 7 cm	44 32 185	
CG40.60	Carro 20 40x60 galvanizado	Luz 8 cm	44 65 185	
CG60.40	Carro 20 60x40 galvanizado	Luz 8 cm	65 44 185	
FPVCB	Funda PVC 55x35x185			
FPVCC46	Funda PVC 65x45x185			

CARROS DE EMPLATAR



MODELO	DESCRIPCIÓN		DIMENSIONES	PVP
MCEI28	Carro inox emplatar 28	80 Platos ø 28	67 67 170	
MCEI32	Carro inox emplatar 32	80 Platos ø 32	88 88 17	
MCER25.32	Carro rilsan emplatar 25-32	96 Platos ø 25 a 32	64 64 180	
FPVCE	Funda pvc			

CARROS CALIENTES



MODELO	DESCRIPCIÓN	C°	W-V	DIMENSIONES	
ECC 20.11	Carro caliente 17-20 gn 1/1	30°C-90°C	2000W-240v	58 77 172	
ECC 20.21	Carro caliente 17-20 gn 2/1	30°C-90°C	2000W-240v	78 85 172	
P53	Estructura para 20 bandejas con luz de 53 mm				
EBM2	Carro baño m ^a 2 gn 1/1 (200)	30°C-90°C	2000W-240v	85 64 90	
EBM3	Carro baño m ^a 3 gn 1/1 (200)	30°C-90°C	2000W-240v	120 64 90	
EBIV2	Carro calor seco o b ^a m ^a 2 gn 1/1 (2000)	30°C-90°C	1650W-240v	85 64 90	
EBIV3	Carro calor seco o b ^a m ^a 3 gn 1/1 (2000)	30°C-90°C	1800W-240v	120 64 90	

• El modelo "SECO" lleva la resistencia fuera de la cuba. Termostato digital.
 • Estructura en inox 304 18/10 completamente soldada. Cuba de doble pared. 2 ruedas con freno. 125 mm ø
 • Cubetas y tapas no incluidas en el precio. Ver apartado específico de cubetas.



CARROS DE SERVICIO

I



MODELO	DESCRIPCIÓN		DIMENSIONES	PVP
--------	-------------	--	-------------	-----

MCS2.85	Carro de servicio 2.85	Bandeja 80x50	90 58 90	
---------	------------------------	---------------	----------	--

MCS2.105	Carro de servicio 2.106	Bandeja 90x50	110 58 90	
----------	-------------------------	---------------	-----------	--



MCS3.85	Carro de servicio 3.85	Bandeja 80x50	90 58 102	
---------	------------------------	---------------	-----------	--

MCS3.105	Carro de servicio 3.106	Bandeja 90x50	110 58 102	
----------	-------------------------	---------------	------------	--



MCS4.85	Carro de servicio 4.85	Bandeja 80x50	90 58 125	
---------	------------------------	---------------	-----------	--

MCS4.105	Carro de servicio 4.106	Bandeja 100x50	110 58 125	
----------	-------------------------	----------------	------------	--



MCR3.11	Carro de recogida 3 gn 1/1	Cuba de 95x55	100 55 90	
---------	----------------------------	---------------	-----------	--

Cubetas no incluidas en precio. Construido en acero inox 304 18/10. Ruedas 125 mm ø

CARROS DE SERVICIO



MODELO	DESCRIPCIÓN		DIMENSIONES	PVP
--------	-------------	--	-------------	-----

MT200	Carro inox portaplatos 200	200 platos	91 57 90	
-------	----------------------------	------------	----------	--

MT400	Carro inox portaplatos 400	400 platos	112 9 85	
-------	----------------------------	------------	----------	--



MCT6.9	Carro de traslado inox 6.9		60 93 90	
--------	----------------------------	--	----------	--

MCT6.12	Carro de traslado inox 6.12		60 120 90	
---------	-----------------------------	--	-----------	--

MCT7.14	Carro de traslado inox 7.14		70 140 90	
---------	-----------------------------	--	-----------	--



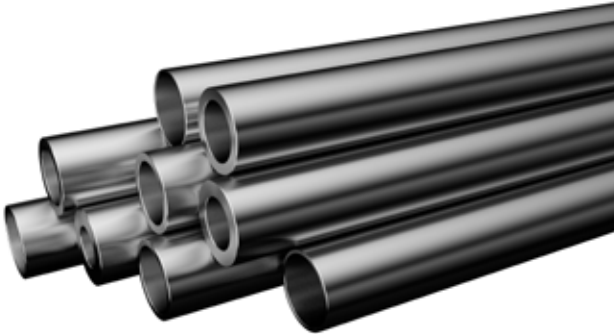
MPCI	Carros portacestas inox con asa			
------	---------------------------------	--	--	--

GPCP	Carros portacestas plástico con asa			
------	-------------------------------------	--	--	--



	Otros carros consultar			
--	------------------------	--	--	--

NOTAS



A series of horizontal dotted lines for taking notes, extending across the width of the page.



EL ACERO ... ALIADO INDISPENSABLE EN LAS COCINAS PROFESIONALES

CONDICIONES GENERALES

• PRECIOS

Se entienden franco nuestros almacenes y sobre los mismos se aplicará el IVA vigente. La empresa se reserva el derecho de modificarlos sin previo aviso.

• PEDIDOS

Se deberán cursar por escrito.

Cualquier condición consignada por el comprador distinta a las condiciones generales de venta o a las pactadas expresamente se considerará nula.

• CONDICIONES DE PAGO

Clientes sin clasificación: Transferencia anticipada.

Clientes con clasificación:

Máquinas: Giro domiciliado 30/60

Recambios: C/R

• INSTALACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA

Todo cliente deberá tener su propio servicio técnico, quedando la empresa exenta de cualquier obligación de instalación y/o mantenimiento.

• GARANTÍA

Si la máquina fue comprada en un plazo no superior a 12 meses y nuestro servicio técnico confirma que se trata de un defecto de fabricación, la pieza será sustituida en garantía o abonada en cuenta. Queda excluido de la garantía, la mano de obra, los desplazamientos y cualquier otro gasto adicional. Sólo se ampararán defectos de fabricación, nunca los originados por deficiencias en la instalación, acometidas o mal uso de la máquina. Quedan excluidos los componentes eléctricos. El cliente que solicite la garantía de una pieza, deberá remitir previamente la averiada indicando el N° de matrícula de la máquina a la que pertenece.

• TRANSPORTE

Internacional: EX WORK Nacional: A CONVENIR SEGÚN VOLÚMENES. El cliente deberá verificar la mercancía en el momento de su recepción, realizando la reclamación por escrito al transportista en caso de siniestro, en un plazo de 24 horas. No se canjeará ningún material golpeado que no aporte su reclamación escrita y en plazo.

• DEVOLUCIÓN DE MATERIAL

No se aceptará salvo expresa autorización de la empresa. Si la hubiese, el material deberá llevar su embalaje original y no haber sido probado ni usado. Todos los gastos originados, portes incluidos, correrán por cuenta del cliente. Independientemente de valoraciones posteriores, del importe a abonar se deducirá un 10% en concepto de revisión. La cantidad resultante quedará abonada en cuenta para futuras compras.

• IMPAGADOS

La existencia de un impagado bloqueará la cuenta del cliente, debiendo ser liquidado de inmediato, asumiendo todos los gastos que se hayan generado.

• MORA EN EL PAGO

Cualquier factura o deuda no liquidada a su vencimiento devengará intereses a razón de 1% mensual.

• RESERVA DE DOMINIO

La mercancía es propiedad y dominio de la empresa, hasta el total pago de la misma por parte del cliente.

• INFORMACIÓN

Las descripciones, características y fotografías contenidas en este catálogo deberán entenderse a nivel informativo. La empresa se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que sean necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos.

ESTA TARIFA ANULA TODAS LAS ANTERIORES.

GENERAL CONDITIONS

• PRICES

Prices are public sales prices and Ex-Work. Taxes will be charged in the correspondent invoice. The company reserves the right to change without prior notification.

• ORDERS - DELIVERY- PACKING

The order shall be sent in written (by fax or email). The particular conditions that are cited in the client's order will remain annulled if they aren't adjusted to the present general sales terms or explicitly accepted. Delivery: 30 days Packing: Carton Included. Wooden cage +3% minimum 60€.

• CONDITIONS OF PAYMENT

Customer without credit: advanced payment.

Customers with credit: the payment will be carried out in the form and place agreed upon.

• FACILITIES AND TECHNICAL ASSISTANCE

Every customer must have its own technical service, the company is exempt from any requirement to install and / or maintenance.

• WARRANTY

12 months. Electrical parts excluded. Warranty is given only upon parts and after inspection and evaluation by our technicians. Regardless of previous evaluation, the amount to be paid is reduced a 10% in concept of revision. The resulting amount will be considered for future purchases.

• TRANSPORT

EX WORK

The supply is made ex work the company. Transport is at the purchasing party's expenses and risk. These terms are valid also in the event that the company organizes the transport through a shipper on behalf of the purchasing party.

• RETURNS

No returns of any material will be admitted unless explicitly authorized by the company. In any case, the material should be remitted free of postage and expenses.

• UNPAID

The existence of an open invoice block the customer's account. In such case the customer must pay immediately all expenses occurred.

• DELAY IN PAYMENT

Unsettled invoices and debts shall bear monthly interests of 1%.

• OWNERSHIP RESERVATION

The goods are the exclusive property of the company until invoice is fully paid.

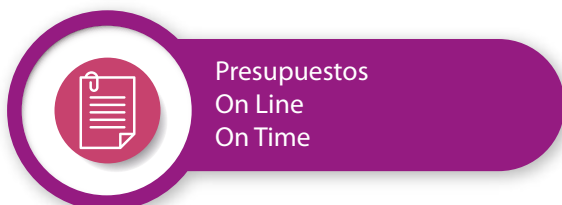
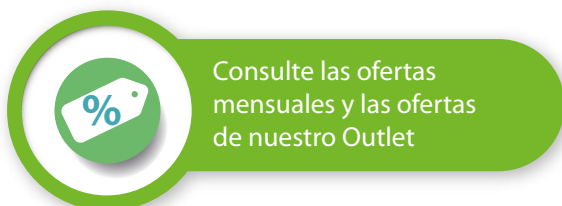
• INFORMATION

The descriptions, features and photographs contained in this catalog are only at the level of information. The company, reserves the right to change without prior notice, if this doesn't harm the main features of the product.

• LAWSUITS

The courts of Gandia will be in competence acting according Spanish law.

THIS PRICE LIST ANNULS ALL PREVIOUS ONES



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