



GRUPO **GRANITA**
FABRICACIÓN DE EQUIPOS HOSTELEROS

TARIFA GENERAL SEPTIEMBRE 2024

ÍNDICE

PAG:



LAVADO

8-46



COCCIÓN

47-110



HELADERÍA / CAFETERÍA

111-138



FRÍO COMERCIAL

139-164



INOX

165-180



EXTRACCIÓN

181-192



ALIMENTACIÓN

193-206



SELF SERVICE / BUFFET

207-214



UN MODELO PARA CADA NECESIDAD

A model for every need.

Un modèle pour chaque besoin.



• BÁSICO •

• ÚNICO •

• STILE •

• LU 564 •

• CÚPULA •



• LAVAUTENSILIOS •



• TRENES DE ARRASTRE •





ÍNDICE LAVADO

Index / Sommaire



PRESENTACIÓN

Presentation
Présentation

PAG.

L 8-18



LAVAJILLAS SERIE BASIC

Dishwashers
Lave-vaisselle

L 19-22



LAVAJILLAS SERIE ÚNICO

Dishwashers
Lave-vaisselle

L 23-26



LAVAJILLAS SERIE STILE

Dishwashers
Lave-vaisselle

L 27-30



LAVAUTENSILIOS

WARE WASHERS
LAVE-BATTERIES

L 31-34



TRENES DE ARRASTRE Y CINTA

Conveyor dishwashers
Convoyeur

L 35-41



MESAS, FREGADEROS COMPLEMENTOS

Tables and sinks
Tables et éviers

L 42-43



DESCALCIFICADORES

Water softeners
Adoucisseurs

L 43



CESTAS Y ACCESORIOS

Baskets and accessories
Paniers et accessoires

L 44



RECAMBIOS

Spare parts
Pièces de rechange

L 45



ABRILLANTADOR DE CUBIERTOS

Cutlery polisher
Polisseur de couverts

L 46



LA EXPERIENCIA NOS AVALA

NIKROM es el fruto de un minucioso estudio y muchos años de experiencia.

Hemos tomado conocimientos desde nuestros comienzos, hace muchos años, primero con la distribución de las mejores marcas italianas de lavado y después con el desarrollo de nuestros propios productos.

Por eso nuestro eslogan: "nada es por casualidad".



MÁQUINAS ROBUSTAS

Una construcción hecha a conciencia, con los mejores materiales y profesionales cualificados.

Garantizamos la máxima fiabilidad de nuestros productos mediante las certificaciones y controles constantes.



EVOLUCION CONTINUA

Nuestra filosofía es la de la evolución continua.

Desde la fase del diseño y posteriormente con los test diarios, desarrollamos constantemente nuevas soluciones para alcanzar la excelencia.



NIKROM... SINÓNIMO DE CALIDAD

Experiencia, estudio, dedicación y mucho cariño es la fórmula "Fabricado en España" para competir con las mejores marcas mundiales, sin complejos.

NIKROM, LAVAVAJILLAS SOSTENIBLES

Los lavavajillas **Nikrom** marcan una gran diferencia con respecto a las marcas tradicionales.

Actualmente el bajo consumo y escasa emisión de residuos son fundamentales para la sostenibilidad.

La calidad del lavado no se obtiene con mayor consumo si no, con un análisis profundo que consiga garantizar más por menos.

Ese ha sido nuestro objetivo y ahí están nuestros resultados.



EFICIENCIA ENERGÉTICA Y AHORRO EN CONSUMO

Nikrom le garantiza el aclarado, sin apenas presión, con el consumo más bajo de agua y de energía eléctrica.

La consecuencia es que con nuestras máquinas puede ahorrar de 500€ a 1000€ al año.

Nadie le puede hacer una propuesta semejante.



UN ACABADO ÓPTIMO

Sólo unas máquinas de bajo consumo pueden garantizar una rápida recuperación de la temperatura tras cada lavado.

Así al finalizar el aclarado, las copas se secan rápidamente, y quedaran perfectas.



LAVADO HIGIÉNICO CERTIFICADO

Normativas como DEKRA, SASO, CE... y prestigiosos laboratorios avalan la higienización de nuestros lavavajillas y nos permiten su exportación a países muy exigentes o en instalaciones "sensibles" como hospitales, colegios o residencias.





MÁQUINAS MUY SEGURAS

La protección del usuario es otra de nuestras prioridades, garantizando su seguridad ante una toma de tierra deficiente. También protegemos a la máquina frente a agresiones externas como la espuma, el vapor, la depresión... evitando averías.

- Su particular sistema TURBO de lavado "a presión" unido al diseño y material de sus brazos ofrecen al consumidor un inmejorable lavado y aclarado.



CÓMODA GESTIÓN POST VENTA

Un fácil acceso al mantenimiento y componentes polivalentes se traducen en una mínima inversión en recambios y ágil respuesta de mantenimiento.

Conscientes de lo importante que es la atención post venta, la gestión de los recambios es otro de nuestros puntos fuertes.

Conscientes de lo importante que es la atención post venta, la gestión de los recambios es otro de nuestros puntos fuertes.



UN MODELO PARA CADA SECTOR Y NECESIDAD

Cubrimos todos los segmentos, desde la pequeña cafetería hasta la gran colectividad, pasando por obradores de panadería, pastelería, cárnicos.

Modelos básicos o sofisticados, con y sin descalcificación, con y sin bomba de desagüe, pero siempre con la misma calidad.

La mayor y mejor producción con el menor consumo y espacio.



5 LÍNEAS DE LAVADO

Nikrom cuenta con 5 líneas de lavavajillas:

Basic E: Lavaplatos, lavavasos y cúpulas dirigidos a cafetería y restaurantes de producción baja-media

Único MP: Mismos elementos pero para locales de alta producción

Stile CZ: Dirigida a locales de alta producción y que además valoren el control pormenorizado de las temperaturas y sistemas.

Lavautensilios: Especiales para obradores donde se trabaje con mucha grasa o utensilios grandes, bandejas...

Trenes: Hechos para satisfacer las necesidades de los grandes hoteles, salones de banquete, cuarteles y otras colectividades.

LA GRAN VENTAJA DE LAS MÁQUINAS CON DESCALCIFICADOR INCORPORADO

- El agua en muchas ocasiones contiene minerales e impurezas que impiden un perfecto acabado, especialmente de la cristalería. Más del 95% lo provoca la cal.
- La inmensa mayoría de las poblaciones tiene agua dura que alcanza en ocasiones más de 50 °DF.
- Instalar un lavavajillas sin tratar la cal es condenarlo a:
 - Un cristal blanquecino.
 - Un consumo de luz elevado.
 - Una vida corta de la máquina.
- Sin duda alguna, el descalcificador incorporado es la solución óptima, porque:
 - Es cómoda: sólo tiene que cargar de sal la botella y pulsar [similar al doméstico].
 - Es efectiva: elimina 20/25°DF.
 - Es económica: no hay que ir comprando cartuchos periódicamente. El descalcificador durará tanto como dure la máquina.

Si la dureza es superior a 30°C, eliminará el resto con un jabón para aguas semiduras: poco agresivo y más económico que el de aguas duras.



DATOS DE INTERÉS Y CONSEJOS PARA MOD. "D"

Data of interest and advices / données d'intérêt et conseils

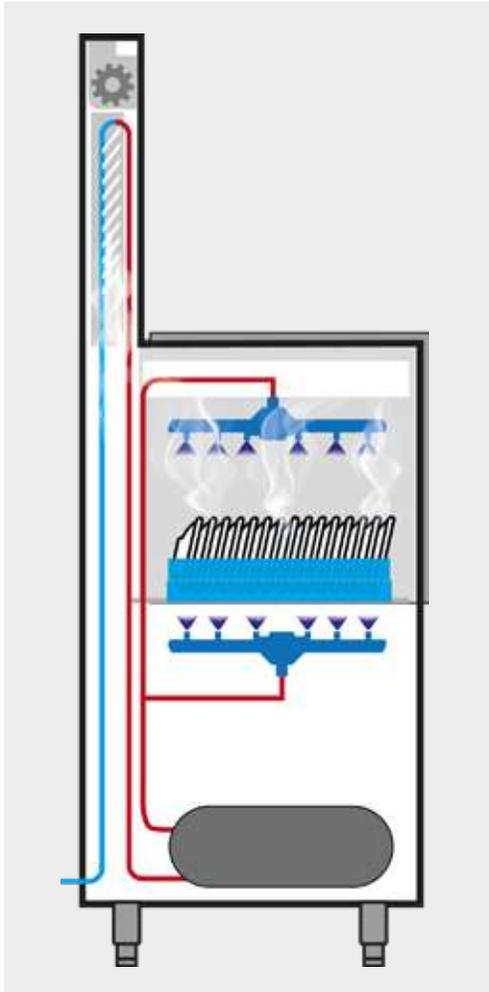
- Modelo "D" Reduce. Model "D" Reduces. Model "D" Reduit. **20°/25° F**
- Regeneración Mod. "D" / Regeneration / Régénération
- Duración / Duration / Durée: **20'/30'**
- Consumo sal / Salt consumption / Consommation du sel: **150 gr.**
- Capacidad botella sal / Salt bottle capacity / Capacité bouteille de sel: **1 kg.**
- Presión "Bar" / Pressure / Pression: **2 min/3 max.**



MODEL	De 10 a 25° F	De 10 a 25° 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 travers l'entonnoir fourni, car s'il entre en contact avec l'acier, il se rouille.





CONDENSADOR DE VAHOS

Los lavavajillas industriales grandes generan una cantidad importante de vapor durante el proceso de aclarado.

Este vapor sale al abrir la puerta del lavavajillas, generando un exceso de humedad o gotas que caen sobre la propia máquina.

El condensador de vahos es un intercambiador de calor interno que convierte el vapor en agua.

Se utiliza en cúpulas y trenes para eliminar el vapor que sale al abrir la puerta del lavavajillas tras el aclarado.

Evita la instalación de una chimenea y sus conductos hasta el exterior.

Se aconseja cuando el local no tiene el techo muy alto.

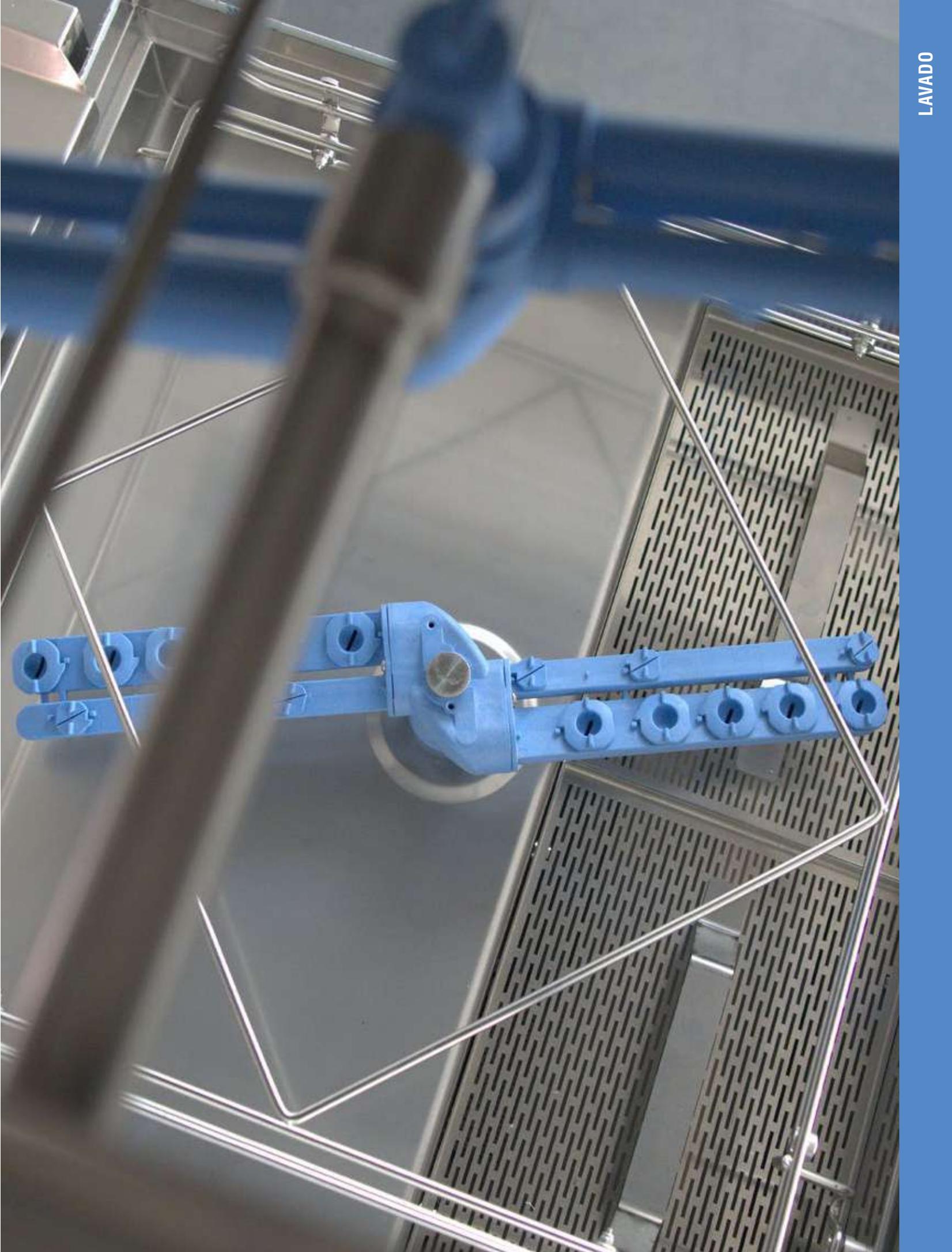


RECUPERADOR TÉRMICO

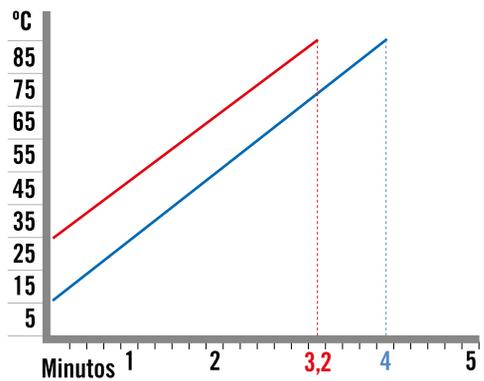
Cuando este proceso aprovecha el vapor ya convertido en agua caliente, reconduciéndolo hasta el calderín, pasamos a denominarlo recuperador térmico.

Este agua templada que entra en el calderín, reducirá la entrada de agua fría y consecuentemente el consumo de luz.

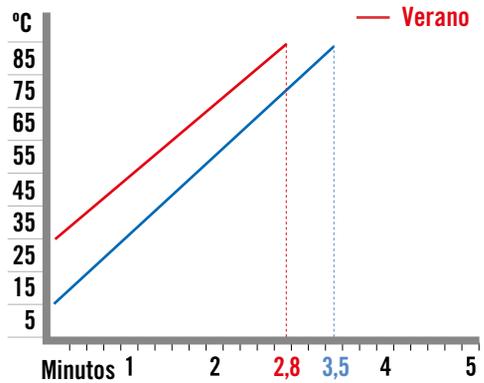
Es por lo tanto una inversión que se amortiza ya inicialmente porque evita la instalación y obra civil de una campana y posteriormente energía eléctrica.



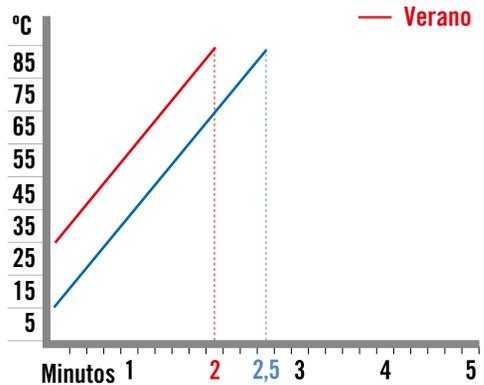
MOD E 1500 - E 2000 - E 500
MOD MP 2000V Y CZ 360 LCD



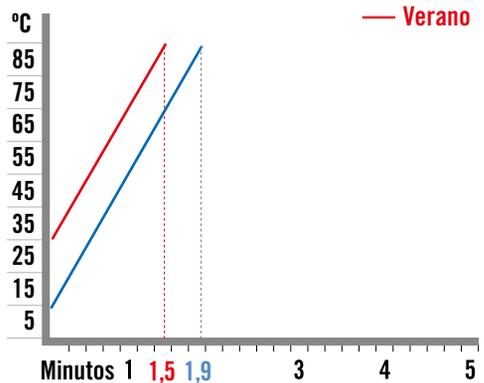
MOD MP 500V Y CZ 500 LCD



MOD MP 600V Y CZ 700 LCD



CÚPULA E6 - MP 6V - CZ 6LC



RECUPERACIÓN TÉRMICA

La recuperación térmica es el tiempo que tarda el calderín en alcanzar la temperatura óptima para aclarar: 85°C.

Este tiempo va a depender de 4 factores: temperatura del agua de la red, consumo de agua, watos y cal.

Lejos del tiempo predefinido para los ciclos, la realidad es que esta recuperación térmica puede superar los 5´.

La producción real de una máquina depende pues del tiempo de recuperación.

Como se aprecia en estos gráficos, cada modelo necesita un tiempo. Lo importante es elegir la máquina adecuada.



Gama Basic



BASIC (E)

LAVAVAJILLAS | DISWASHER | LAVEVAISELLES

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

Mantienen la filosofía general de todos los lavavajillas Nikrom:

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

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

They maintain the general philosophy of all Nikrom dishwasher:

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

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

Ils maintiennent la philosophie générale de tous les lavevaisselle Nikrom:

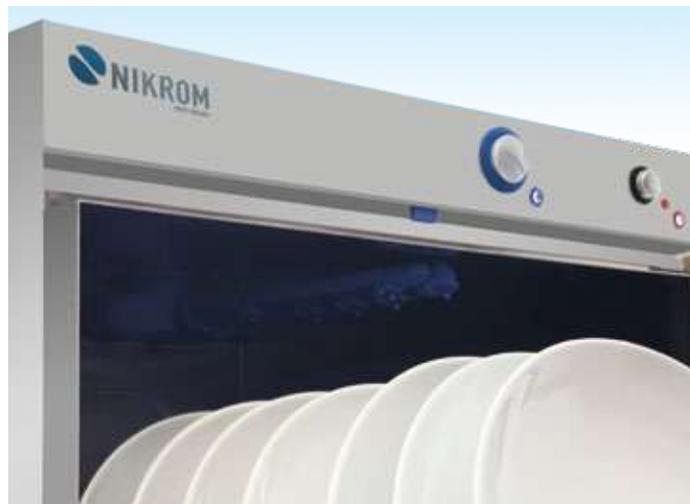
- Lavage sous pression
- Rinçage garanti.
- Faible consommation d'énergie
- 1 cycle de lavage, réglable.
- Porte micro
- Antiparasitaire
- Perforé pour prendre le détergent (sauf E1500).
- Double filtre. Il évite les ruptures de pompe et assure une meilleure qualité de lavage.
- Bras très résistants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



NADA ES POR CASUALIDAD

Nothing is by chance

Rien n'est pas le resultat du hasard



SPECIAL voltage +5%

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

a x b x c



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

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



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

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



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

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



E CÚPULA 6	40	41	50x50	64x70x140/190	1	3,5	6	7,1	35	7,4	230V F+N 400V 3F+N 50Hz	
-------------------	----	----	-------	---------------	---	-----	---	-----	----	-----	-------------------------------	--

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

VERSIONES / VERSIONS



V=Visor temperatura calderín | V=Boiler temperature display | V=Afichage de la température de la chaudière.



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



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

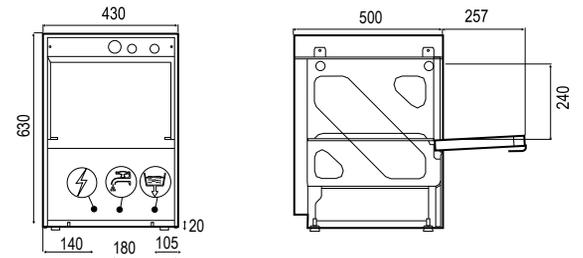
OPTIONAL

- Disficator de jabón instalado | Soap dispenser | Distributeur de savon.
- Bomba aumento de presión instalada.
- Pump increasing pressure (price installed) | Pompe presión (prix installé).

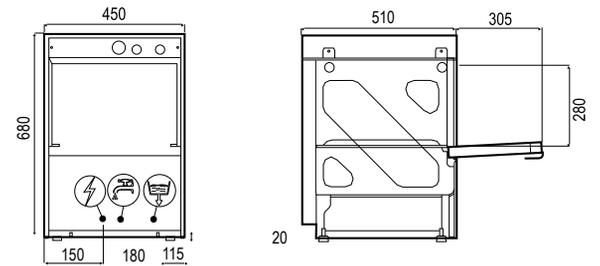


SERIE BASIC (E)		1500	2000	500	CUP 6
DIMENSIÓN CESTO-RACK SIZE-DIMENSIONS PANIER KORBGRÖSSE - DIMENSIONI BICCHIERI DIMENSAO CESTA	CM	38x38	40x40	50x50	50x50
MAX.ALATURA VASOS-MAX. HEIGHT OF GLASSES HAUTEUR MAX. VERRES-MAX. EINSCHUBHÖHE GLÄSER MAX. ALTEZZA BICCHIERI-ALTEZZA MAX.OCULOS	CM	21	25	30	40
MAX.ALATURA PLATOS-DISHES MAX. HEIGHT HAUTER MAX. ASSIETTES-MAX. EINSCHUBHÖHE TELLER MAX.ALTEZZA PIATI-ALTEZZA MAX.PRATOS	CM	-	-	32	41
CICLO LAVADO-WASHING CYCLES-CYCLES DE LAVAGE WASCHVORGÄNGE-CICLI DI LAVAGGIO-CICLOS LAVAGEN		1	1	1	1
BOMBA DE LAVADO-WASHING PUMP-POMPE DE LAVAGE WASCHPUMPE-POMPA DI LAVAGGIO-BOMBA DE LAVAGEM	HP	0,3	0,3	0,5	1
RESISTENCIA CALDERÍN-BOILER HEATING ELEMENTRESISTANCE SURCHAUFFEUR-BOILERHEIZUNG RESISTENZA BOILER-RESISTÊNCIA CALDEIRA	W	2400	2400	2800	6000
RESISTENCIA CUBA-TANK HEATING ELEMENT RESISTANCE CUVE-TANKHEIZUNG-RESISTENZA VASCA RESISTÊNCIA TANQUE	W	2400	2400	2400	3500
CAPACIDAD CUBA-TANK CAPACITY-CAPACITÉ CUVE TANK FASSUNGSVERMÖGEN-CAPACITÀ VASCA CAPACIDADE TANKE	LIT	14	15	25	35
CAPACIDAD CALDERÍN-BOILER CAPACITY-CAPACITÉ SURCHAUFFEUR-BOILER FASSUNGSVERMÖGEN CAPACITÀ BOILER-CAPACIDADE CALDEIRA	LIT	3,5	3,5	3,5	7,5
CONSUMO AGUA POR CICLO-WATER CONSUMPTION PER CYCLE-KLARSÜLWASSERVEBRAUCH PRO ZYKLUS CONSUMO ACQUA PER CICLO-CONSUMO DA ÁGUA POR CICLO	LIT	1,5	1,5	2	2
VOLTAJE-POWER SUPPLY VOLTAGE-SPANNUNG ALIMENTAZIONE ELETTRICA-TENSÃO	V	230FN	230FN	230FN	230FN 440 3N
FRECUENCIA (60 Hz opcional)	Hz	50	50	50	50
ABSORCIÓN TOTAL-TOTAL INPUT ABSORPTION TOTALE GESAMT ELEKTRO VERBRAUCH-ABSORBIMENTO TOTALE ABSORÇÃO TOTAL	A	13	13	15	10
DOBLE PUERTA - DOUBLE DOOR - DOUBLE PORTE		Si	Si	Si	Si
DOSIFICADOR ABRILLANTADOR-RINSE AID DISPENSER DOSEUR-PRODUIT RINÇAGE-NACHSPÜLMITTEL DOSIERGERÄT-DOSATORE BRILLANTANTE- DISPENSADOR ABRILHANTADOR		Si	Si	Si	Si
MICRO PUERTA-MICRO DOOR-PORTE MICRO MICRO TÜR - PORTA SENSOR-SENSORE PORTA		Si	Si	Si	Si
DOBLE FILTRO-DOUBLE FILTER-FILTRE DOUBLE DOPPELTKTER FILTER-FILTRO DUPLIO-FILTRO DOPIO		Si	Si	Si	Si
FILTRO SUPERFICIE CUBA-SURFACE TANK FILTERS FILTRES DE SURFACE-NIVEAUSIEBE FILTRI SUPERFICIE VASCA-FILTRO SUPERFICIE TANQUE		-	-	-	Si
	□ ○ ○ □	2 - - -	2 - - -	1 1 - -	1 1 - -
VISOR °C/DISPLAY °C		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
BOMBA DESAGÜE-DRAIN PUMP-POMPE DE VIDANGE ABWASSERPUMPE-POMPA DI SCARICO-BOMBA DE DRENO		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Model K		Si	Si	Si	Si
KIT HIGIENIZACIÓN		Opcional	Opcional	Opcional	Si
DOSIFICADOR DETERGENTE-DETERGENTE DISPENSER DOSEUR DÉTERGENT-REINIGER DOSIERGERÄT DOSATORE DETERSIVO- DISPENSADOR DETERGENTE		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
BOMBA DE ACLARADO-RINSE PUMA-POMPE DE RINÇAGES-SPÜLPUMPE-POMPA DI RISCIAQUO		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
VÁLVULA ANTI RETORNO-ANTI RETURN VALVE-CLAPET ANTI-RETOUR-RÜCKLAGVENTIL-VÁLVULA ANTI RETORNO-VALVOLA DI NON ROTORNO		-	-	-	-
PERFORADA PARA DETERGENTE		-	Si	Si	Si
DESCALCIFICADOR-WATER SOFTENER-ADOUCEISSEUR ENTALKER-ADDOLCITORE-DESCALING		-	-	-	-
DIMENSIONES-DIMENSIONS-DIMENSIONS DIMENSIONEN-DIMENSOES-DIMENSIONI	ancho fondo H	MM 430 510 630	MM 450 510 680	MM 580 610 825	MM 640 700 1930
DIMENSIONES DE EMBALADO-PACKAGED DIMENSIONS-VERPACKT DIMENSIONEN DIMENSIONS EMBALLÉS-DIMENSIONI CONFEZIONATO-DIMENSOES EMBALADO	ancho fondo H	MM 535 585 730	MM 535 585 770	MM 665 680 970	MM 770 810 1470
PESO-WEIGH-POIDS-GEWICHT-PESO	KG	35	40	60	120

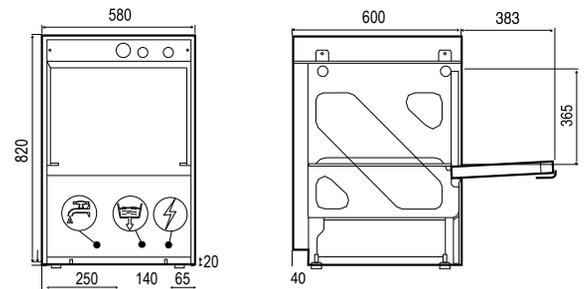
NIKROM BASIC E-1500



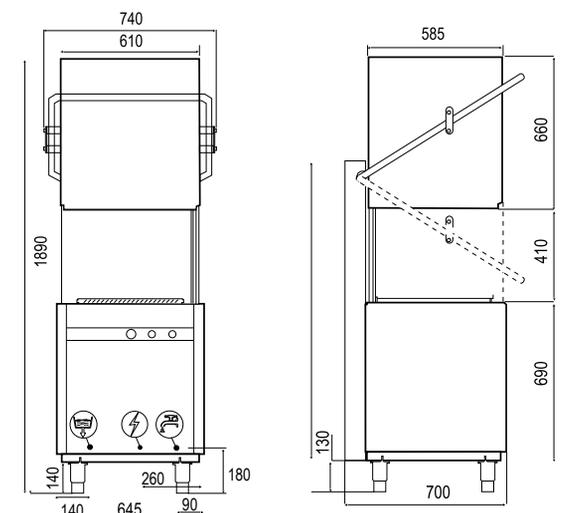
NIKROM BASIC E 2000



NIKROM BASIC E-500



NIKROM BASIC CÚPULA E 6



Gama ÚNICO



ÚNICO (V)

LAVAVAJILLAS | DISWASHER | LAVEVAISELLES

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. Allongent 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

Ecologique et faible consommation

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

a x b x c



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

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

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



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

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 and 1 for little plates.

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



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

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

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

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 and 1 for little plates.

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



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

CONDENSADOR DE VAHOS

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

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 and 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 instalada | K=with drain pump | K=avec pompe de vidange.



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



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).

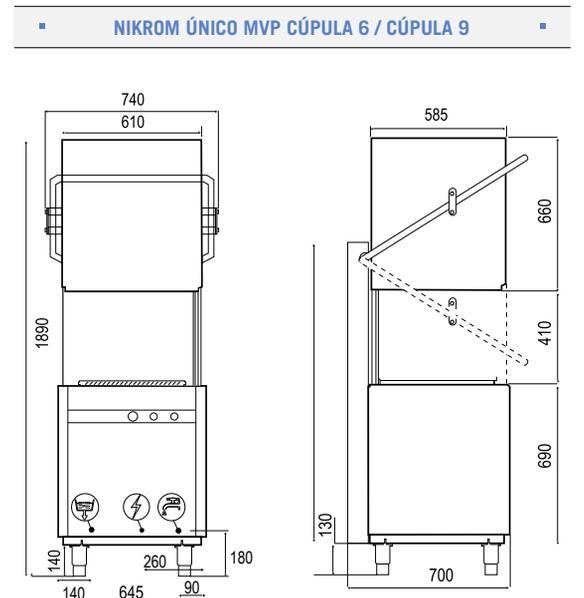
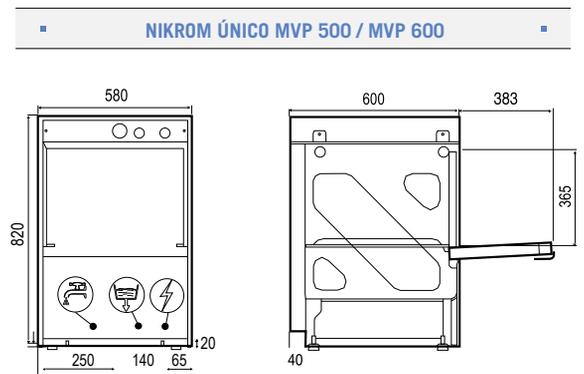
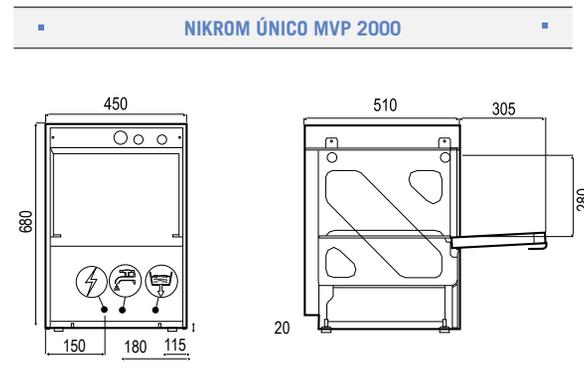
OPTIONAL

Dosificador de jabón instalado | Soap dispenser | Distributeur de savon.

Bomba aumento de presión instalada.

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

SERIE ÚNICO (MPV)		2000	500	600	CUP 6	CUP 9
DIMENSIÓN CESTO-RACK SIZE-DIMENSIONS PANIER KORBGRÖSSE - DIMENSIONI BICCHIERI DIMENSÃO CESTA	CM	40x40	50x50	50x50	50x50	50x50
MAX.ALtura VASOS-MAX. HEIGHT OF GLASSES HAUTEUR MAX. VERRES-MAX. EINSCHUBHÖHE GLÄSER MAX. ALTEZZA BICCHIERI-ALTURA MAX.OCULOS	CM	25	30	30	40	40
MAX.ALtura PLATOS-DISHES MAX. HEIGHT HAUTER MAX. ASSIETTES-MAX. EINSCHUBHÖHE TELLER MAX.ALTEZZA PIATTI-ALTURA MAX.PRATOS	CM	-	32	32	41	41
CICLO LAVADO-WASHING CYCLES-CYCLES DE LAVAGE WASCHVORGÄNGE-CICLI DI LAVAGGIO-CICLOS LAVAGEN		2	2	2	2	2
BOMBA DE LAVADO-WASHING PUMP-POMPE DE LAVAGE WASCHPUMPE-POMPA DI LAVAGGIO-BOMBA DE LAVAGEM	HP	0,3	1	1	1	1
RESISTENCIA CALDERÍN-BOILER HEATING ELEMENTRESISTANCE SURCHAUFFEUR-BOILERHEIZUNG RESISTENZA BOILER-RESISTÊNCIA CALDEIRA	W	2800	3200	4500	6000	9000
RESISTENCIA CUBA-TANK HEATING ELEMENT RESISTANCE CUVE-TANKHEIZUNG-RESISTENZA VASCA RESISTÊNCIA TANQUE	W	2400	2400	2400	3500	3500
CAPACIDAD CUBA-TANK CAPACITY-CAPACITÉ CUVE TANK FASSUNGSVERMÖGEN-CAPACITÀ VASCA CAPACIDADE TANKE	LIT	15	25	25	35	35
CAPACIDAD CALDERÍN-BOILER CAPACITY-CAPACITÉ SURCHAUFFEUR-BOILER FASSUNGSVERMÖGEN CAPACITÀ BOILER-CAPACIDADE CALDEIRA	LIT	3,5	7,5	7,5	10	10
CONSUMO AGUA POR CICLO-WATER CONSUMPTION PER CYCLE-KLARSPUHWASSERVEBRAUCH PRO ZYKLUS CONSUMO ACQUA PER CICLO-CONSUMO DA AGUA POR CICLO	LIT	1,5	2	2	2	2
VOLTAJE-POWER SUPPLY VOLTAGE-SPANNUNG ALIMENTAZIONE ELETTRICA-TENSÃO	V	230FN	230FN	230FN 440 3N	230FN 440 3N	230FN 440 3N
FRECUENCIA (60 Hz OPCIONAL)	Hz	50	50	50	50	50
ABSORCIÓN TOTAL-TOTAL INPUT ABSORPTION TOTALE GESAMT ELEKTRO VERBRAUCH-ABSORBIMENTO TOTALE ABSORÇÃO TOTAL	A	13	18	7,5	10	14
DOBLE PUERTA - DOUBLE DOOR - DOUBLE PORTE		Si	Si	Si	Si	Si
DOSIFICADOR ABRILANTADOR-RINSE AID DISPENSER DOSEUR-PRODUIT RINÇAGE-NACHSPÜLMITTEL DOSIERGERÄT-DOSATORE BRILLANTANTE- DISPENSADOR ABRILHANTADOR		Si	Si	Si	Si	Si
MICRO PUERTA-MICRO DOOR-PORTE MICRO MICRO TÜR - PORTA SENSOR-SENSORE PORTA		Si	Si	Si	Si	Si
DOBLE FILTRO-DOUBLE FILTER-FILTRE DOUBLE DOPPELTER FILTER-FILTRO DUPLIO-FILTRO DOPIO		Si	Si	Si	Si	Si
FILTRO SUPERFICIE CUBA-SURFACE TANK FILTERS FILTRÉS DE SURFACE-NIVEAUSIEBE FILTRI SUPERFÍCIE VASCA-FILTRO SUPERFÍCIE TANQUE		-	-	-	Si	Si
	□ ○ ○ ○ □	2	1	1	1	1
		-	1	1	1	1
		1	1	1	1	1
		1	1	1	1	1
		-	-	-	-	-
VISOR/DISPLAY		Si	Si	Si	Si	Si
BOMBA DESAGÜE-DRAIN PUMP-POMPE DE VIDANGE ABWASSERPUMPE-POMPA DI SCARICO-BOMBA DE DRENO	Pre- instal	Pre- instal	Pre- instal	Pre- instal	Pre- instal	Pre- instal
Model K		Si	Si	Si	Si	Si
KIT HIGIENIZACIÓN	Opcional	Opcional	Si	Si	Si	
PREINSTALACIÓN DE DETERGENTE	Si	Si	Si	Si	Si	
DOSIFICADOR DETERGENTE-DETERGENTE DISPENSER DOSEUR DÉTERGENT-REINIGER DOSIERGERÄT DOSATORE DETERSIVO- DISPENSADOR DETERGENTE	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	
BOMBA DE ACLARADO-RINSE PUMA-POMPE DE RINÇAGES-SPÜLPUMPE-POMPA DI RISCIAQUO	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	
DESCALCIFICADOR-WATER SOFTENER-ADOUCCISSEUR ENTKALKER-ADDOLCITORE-DESCALING	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	
VÁLVULA ANTI RETORNO-ANTI RETURN VALVE-CLAPET ANTI-RETOUR-RÜCKHLAGVENTIL-VÁLVULA ANTI RETORNO-VALVOLA DI NON ROTORNO	Si	Si	Si	Si	Si	
DIMENSIONES-DIMENSIONS-DIMENSIONS DIMENSIONEN-DIMENSÕES-DIMENSIONI	ancho fondo H MM	450 510 680	580 610 825	580 610 825	640 700 1900	640 700 1900
DIMENSIONES DE EMBALADO-PACKAGED DIMENSIONS-VERPACKT DIMENSIONEN DIMENSIONS EMBALLÉS-DIMENSIONI CONFEZIONATO-DIMENSÕES EMBALADO	ancho fondo H MM	535 585 770	665 680 970	665 680 970	770 810 1470	770 810 1470
PESO-WEIGH-POIDS-GEWICHT-PESO	KG	40	62	62	120	120



Gama STILE



NIKROM
LAVADO GRANITA

STILE (LCD)

LAVAVAJILLAS | DISWASHER | LAVEVAISELLES

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. Económico, rápido, medio, largo, aclarado en frío, regeneración Mod "D".
- Visor de la temperatura de la cuba y del calderín.
- Diferencial ΔT que garantiza un aclarado higiénico.
- Función "economy".
- Autodiagnosic.
- Avisos sonoros.
- Contador de lavados.
- Termostop.

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

With all the qualities of the UNICO:

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

Models, but also incorporates:

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

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

Avec toutes les qualités de la gamme UNICO:

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

Mais en plus:

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



PENSADO HASTA EL MÁS MÍNIMO DETALLE

Thought to the smallest detail

Pensée au plus minimum détail



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

a x b x c



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

Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit desinfection compris
 Dotación: 1 cestos de vasos- 1 de platos (12 unid) -1 insertador de cubiertos-1 de platitos.
 Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (12 units) -1 for cutlery-1 for little plates.
 Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (12 unités) -1 de couverts-1 de petit assiettes.



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

Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit desinfection compris
 Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (18 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platitos.
 Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (18 units) -1 for cutlery-1 basket for little plates.
 Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (18 unités) -1 de couverts-1 de petits assiettes.



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

Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit desinfection compris
 Transformable en monofase. Transformable in monophase. Transformable en monophasé.
 Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (18 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platitos.
 Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (18 units) -1 for cutlery-1 basket for little plates.
 Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (18 unités) -1 de couverts-1 de petits assiettes.



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

Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit desinfection compris
 Transformable en monofase. Transformable in monophase. Transformable en monophasé.
 Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (18 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platitos.
 Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (18 units) -1 for cutlery-1 basket for little plates.
 Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (18 unités) -1 de couverts-1 de petits assiettes.



CZ CÚPULA 6 LCD	40	41	50x50	65x70x150/189	1	3,5	6	6,8	35	10	230V F+N 400V 3F+N 50Hz	
------------------------	----	----	-------	---------------	---	-----	---	-----	----	----	-------------------------------	--

CZ CÚPULA 9 LCD 40 41 50x50 65x70x150/189 1 3,5 9 9,8 35 10 230V F+N
400V 3F+N 50Hz

CZ CÚPULA 12 LCD	40	41	50x50	65x70x150/189	1	3,5	12	12,8	35	10	230V F+N 400V 3F+N 50Hz	
-------------------------	----	----	-------	---------------	---	-----	----	------	----	----	-------------------------------	--

Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit desinfection compris
 Bivalente para entrada en ángulo. Transformable en monofase. Paneles inferiores desmontables.
 Bivalent for angle entry. Transformable in monophase. Removable bottom panels.
 Bivalent pour l'entrée d'angle. Transformable en monophasé. Panneaux inférieurs amovibles.
 Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (18 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platitos.
 Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (18 units) -1 for cutlery-1 basket for little plates.
 Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (18 unités) -1 de couverts-1 de petits assiettes.

VERSIONES / VERSIONS



K=con bomba de desagüe instalada | 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).

OPTIONAL

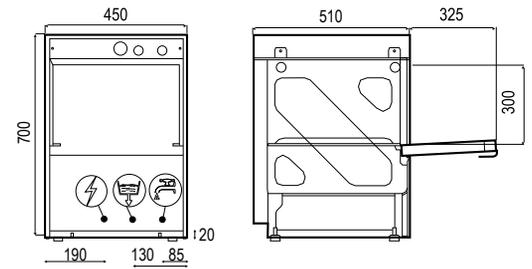
Dosificador de jabón instalado | Soap dispenser | Distributeur de savon.

Bomba aumento de presión instalada.

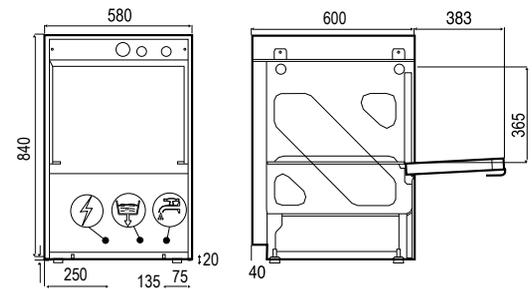
Pump increasing pressure (price installed) | Pompe presión (prix installé).

SERIE STILE (CZ LCD)		360	500	600	700	CUP 6	CUP 9/12
DIMENSIÓN CESTO-RACK SIZE-DIMENSIONS PANIER KORBGRÖSSE - DIMENSIONI BICCHIERI DIMENÇÃO CESTA	CM	40x40	50x50	50x50	50x50 /60	50x50	50x50
MAX.ALATURA VASOS-MAX. HEIGHT OF GLASSES HAUTEUR MAX. VERRES-MAX. EINSCHUBHÖHE GLÄSER MAX. ALTEZZA BICCHIERI-ALTURA MAX.ÓCULOS	CM	26	30	30	40	40	40
MAX.ALATURA PLATOS-DISHES MAX. HEIGHT HAUTER MAX. ASSIETTES-MAX. EINSCHUBHÖHE TELLER MAX.ALTEZZA PIATI-ALTURA MAX.PRATOS	CM	27	32	32	41	41	41
CICLO LAVADO-WASHING CYCLES-CYCLES DE LAVAGE WASCHVORGÄNGE-CICLI DI LAVAGGIO-CYCLOS LAVAGEM		4	4	4	4	4	4
BOMBA DE LAVADO-WASHING PUMP-POMPE DE LAVAGE WASCHPUMPE-POMPA DI LAVAGGIO-BOMBA DE LAVAGEM	HP	0,3	1	1	1	1	1
RESISTENCIA CALDERÍN-BOILER HEATING ELEMENTRESISTANCE SURCHAUFFEUR-BOILERHEIZUNG RESISTENÇA BOILER-RESISTÊNCIA CALDEIRA	W	2800	3200	4500	4500	6000	9000 12000
RESISTENCIA CUBA-TANK HEATING ELEMENT RESISTANCE CUVE-TANKHEIZUNG-RESISTENÇA VASCA RESISTÊNCIA TANQUE	W	2400	2400	2400	2400	3500	3500
CAPACIDAD CUBA-TANK CAPACITY-CAPACITÉ CUVE TANK FASSUNGSVERMÖGEN-CAPACITÀ VASCA CAPACIDADE TANQUE	LIT	15	25	25	30	35	35
CAPACIDAD CALDERÍN-BOILER CAPACITY-CAPACITÉ SURCHAUFFEUR-BOILER FASSUNGSVERMÖGEN CAPACITÀ BOILER-CAPACIDADE CALDEIRA	LIT	3,5	7,5	7,5	7,5	10	10
CONSUMO AGUA POR CICLO-WATER CONSUMPTION PER CYCLE-KLARSPIELWASSERVEBRAUCH PRO ZYKLUS CONSUMO ACQUA PER CICLO-CONSUMO DA ÁGUA POR CICLO	LIT	1,5	2	2	2	2	2
VOLTAJE-POWER SUPPLY VOLTAGE-SPANNUNG ALIMENTAZIONE ELECTRICA-TENSÃO	V	230FN	230FN	230FN 440 3N	230FN 440 3N	230FN 440 3N	230FN 440 3N
FRECUENCIA (60 Hz opcional)	Hz	50	50	50	50	50	50
ABSORCIÓN TOTAL-TOTAL INPUT ABSORPTION TOTALE GESAMT ELEKTRO VERBRAUCH-ABSORBIMENTO TOTALE ABSORÇÃO TOTAL	A	13	18	7,5	7,5	10	14/17
DOBLE PARED - DOUBLE WALL - DOUBLE PAROÏD		Si	Si	Si	Si	Si	Si
DOSIFICADOR ABRILLANTADOR-RINSE AID DISPENSER DOSEUR-PRODUIT RINCAGE-NACHSPÜLMITTEL DOSIERGERÄT-DOSATORE BRILLANTANTE- DISPENSADOR ABRILHANTADOR		Si	Si	Si	Si	Si	Si
MICRO PUERTA-MICRO DOOR-PORTE MICRO MICRO TÜR - PORTA SENSOR-SENSORE PORTA		Si	Si	Si	Si	Si	Si
DOBLE FILTRO-DOUBLE FILTER-FILTRE DOUBLE DOPPELTER FILTER-FILTRO DUPLIO-FILTRO DOPIO		Si	Si	Si	Si	Si	Si
FILTRO SUPERFICIE CUBA-SURFACE TANK FILTERS FILTRES DE SURFACE-NIVEAUSIEBE FILTRI SUPERFICIE VASCA-FILTRO SUPERFICIE TANQUE		-	-	-	-	Si	Si
	□ ○ ○ ○ ○ ○	1	1	1	1	1	1
	□ ○ ○ ○ ○ ○	1	1	1	1	1	1
	□ ○ ○ ○ ○ ○	1	1	1	1	1	1
	□ ○ ○ ○ ○ ○	1	1	1	1	1	1
	□ ○ ○ ○ ○ ○	-	-	-	-	-	-
VISOR °C/DISPLAY °C		2	2	2	2	2	2
BOMBA DESAGÜE-DRAIN PUMP-POMPE DE VIDANGE ABWASSERPUMPE-POMPA DI SCARICO-BOMBA DE DRENO		Pre- instal	Pre- instal	Pre- instal	Pre- instal	Pre- instal	Pre- instal
Model K							
KIT HIGIENIZACIÓN		Opcional	Opcional	Si	Si	Si	Si
PREINSTALACIÓN DE DETERGENTE		Si	Si	Si	Si	Si	Si
DOSIFICADOR DETERGENTE-DETERGENTE DISPENSER DOSEUR DÉTERGÉNT-REINIGER DOSIERGERÄT DOSATORE DETERSIVO- DISPENSADOR DETERGENTE		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
DESCALCIFICADOR-WATER SOFTENER-ADOUCCISSEUR ENTKALKER-ADDOLCITORE-DESCALING		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
BOMBA DE ACLARADO-RINSE PUMA-POMPE DE RINÇAGES-SPÜLPUMPE-POMPA DI RISCIACQUO		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
VÁLVULA ANTI RETORNO-ANTI RETURN VALVE-CLAPET ANTI-RETOUR-RÜCKLAGVENTIL-VÁLVULA ANTI RETORNO-VALVOLA DI NON ROTORNO		Si	Si	Si	Si	Si	Si
DIMENSIONES-DIMENSIONS-DIMENSIONS DIMENSIONEN-DIMENSOES-DIMENSIONI	ancho fondo H	MM	450 510 700	580 600 840	580 600 840	580 700 960	640 700 1900
DIMENSIONES DE EMBALADO-PACKAGED DIMENSIONS-VERPACKT DIMENSIONEN DIMENSIONS EMBALLÉS-DIMENSIONI CONFEZIONATO-DIMENSOES EMBALADO	ancho fondo H	MM	535 585 770	665 680 970	665 680 970	665 810 1000	770 810 1470
PESO-WEIGH-POIDS-GEWICHT-PESO	KG	45	65	65	70	125	125

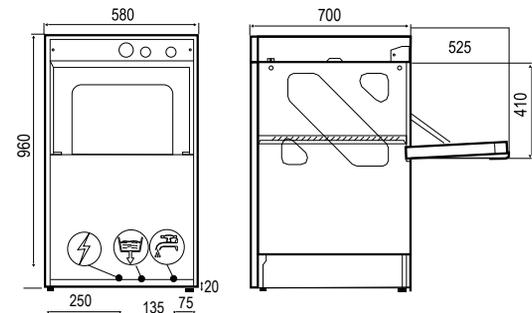
NIKROM STILE CZ 360



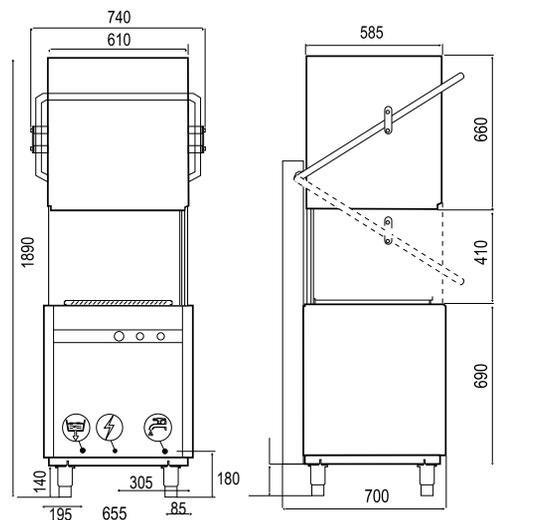
NIKROM STILE CZ 500/600



NIKROM STILE CZ 700



NIKROM STILE CZ 6/9/12



Gama LAVAUTENSILIOS

LAVAUTENSILIOS

UTENSILS WASHER | LAVE BATTERIES

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

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

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

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

Nikrom utensils washer: high power and washing height

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

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

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

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

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

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

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



**PENSADO HASTA EL MÁS
MÍNIMO DETALLE**

**THOUGHT TO THE SMALLEST
DETAIL**

**PENSÉE AU PLUS MINIMUM
DÉTAIL**

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



LU 564 V	41	50x50-60	58x70x96	1	2,4	4,5	5,3	30	7,4	400V 3F+N 50HZ	
-----------------	----	----------	----------	---	-----	-----	-----	----	-----	-------------------	--

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

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

LU 564 VDK (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 V	80	54x65	67x80x 180/215	2,7	3,5	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 V	80	80x70	92x85x 199/235	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.

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

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



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

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

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

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

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

Todos los modelos / All models / Tous les modèles

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

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

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

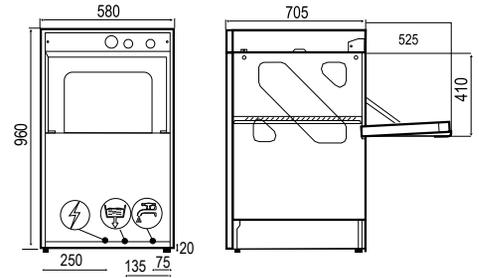
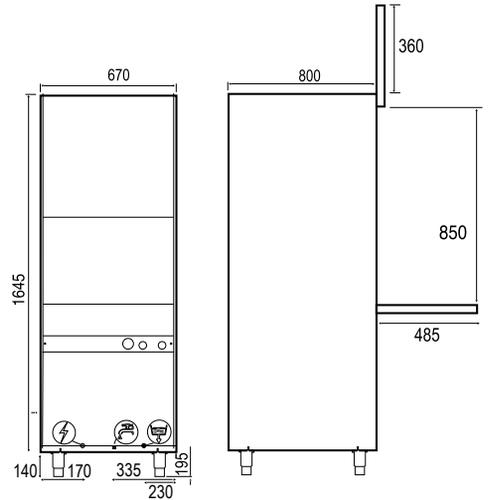
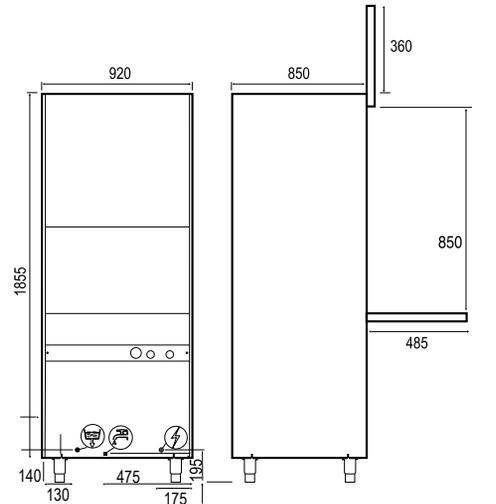
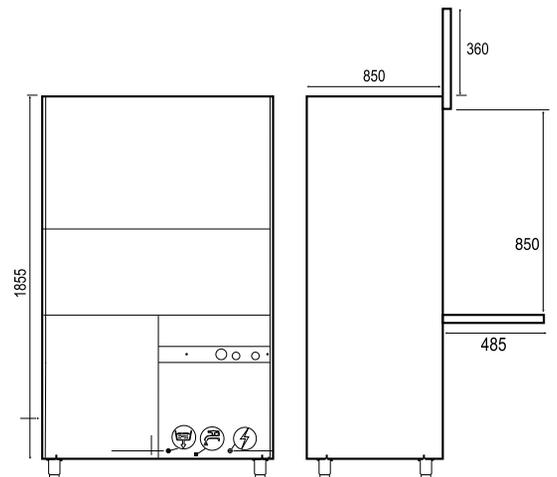
OPTIONAL

Dosificador de detergente instalado Detergent dispenser Distributeur de détergent

Ruedas instaladas / weels / Roues



LAVAUTENSILIOS LU		LU 564	LU 568	LU 878	LU 1288	
DIMENSIÓN CESTO-RACK SIZE-DIMENSIONS PANIER KORBGRÖSSE - DIMENSIONI BICCHIERI DIMENSÃO CESTA	CM	50x50/60	54x65	80x70	126x80	
MAX.ALATURA VASOS-MAX. HEIGHT OF GLASSES HAUTEUR MAX. VERRES-MAX. EINSCHUBHÖHE GLÄSER MAX. ALTEZZA BICCHIERI-ALTURA MAX.OCULOS	CM	41	80	80	80	
MAX.ALATURA PLATOS-DISHES MAX. HEIGHT HAUTER MAX. ASSIETTES-MAX. EINSCHUBHÖHE TELLER MAX.ALTEZZA PIATI-ALTURA MAX.PRATOS	CM	41	80	80	80	
CICLO LAVADO-WASHING CYCLES-CYCLES DE LAVAGE WASCHVORGÄNGE-CICLI DI LAVAGGIO-CICLOS LAVAGEN		2	2	2	2	
BOMBA DE LAVADO-WASHING PUMP-POMPE DE LAVAGE WASCHPUMPE-POMPA DI LAVAGGIO-BOMBA DE LAVAGEM	HP	1	2,7	2,7x2	3,7x2	
RESISTENCIA CALDERÍN-BOILER HEATING ELEMENTRESISTANCE SURCHAUFFEUR-BOILERHEIZUNG RESISTENZA BOILER-RESISTÊNCIA CALDEIRA	W	4500	6000	9000	9000	
RESISTENCIA CUBA-TANK HEATING ELEMENT RESISTANCE CUVE-TANKHEIZUNG-RESISTENZA VASCA RESISTÊNCIA TANQUE	W	2400	3500	4500	9000	
CAPACIDAD CUBA-TANK CAPACITY-CAPACITÉ CUVE TANK FASSUNGSVERMÖGEN-CAPACITÀ VASCA CAPACIDADE TANQUE	LIT	30	45	70	100	
CAPACIDAD CALDERÍN-BOILER CAPACITY-CAPACITÉ SURCHAUFFEUR-BOILER FASSUNGSVERMÖGEN CAPACITÀ BOILER-CAPACIDADE CALDEIRA	LIT	7,5	10	13	17	
CONSUMO AGUA POR CICLO-WATER CONSUMPTION PER CYCLE-KLARSPIELWASSERVERBRAUCH PRO ZYKLUS CONSUMO ACQUA PER CICLO-CONSUMO DA AGUA POR CICLO	LIT	2	3	4	5	
VOLTAJE-POWER SUPPLY VOLTAGE-SPANNUNG ALIMENTAZIONE ELETTRICA-TENSÃO	V	230FN 440 3N	440 3N	440 3N	440 3N	
FRECUENCIA (60 Hz OPCIONAL)	Hz	50	50	50	50	
ABSORCIÓN TOTAL-TOTAL INPUT ABSORPTION TOTALE GESAMT ELEKTRO VERBRAUCH-ABSORBIMENTO TOTALE ABSORÇÃO TOTAL	A	7,5	11	16	14	
DOBLE PUERTA - DOUBLE DOOR - DOUBLE PORTE		Si	Si	Si	Si	
DOSIFICADOR ABRILLANTADOR-RINSE AID DISPENSER DOSEUR-PRODUIT RINÇAGE-NACHSPÜLMITTEL DOSIERGERÄT-DOSATORE BRILLANTANTE- DISPENSADOR ABRILHANTADOR		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	
MICRO PUERTA-MICRO DOOR-PORTE MICRO MICRO TÜR - PORTA SENSOR-SENSORE PORTA		Si	Si	Si	Si	
DOBLE FILTRO-DOUBLE FILTER-FILTRE DOUBLE DOPPELKTTER FILTER-FILTRO DUPLIO-FILTRO DOPIO		Si	Si	Si	Si	
FILTRO SUPERFICIE CUBA-SURFACE TANK FILTERS FILTRES DE SURFACE-NIVEAUSIEBE FILTRI SUPERFICIE VASCA-FILTRO SUPERFICIE TANQUE		-	Si	Si	Si	
	□ ○ □ ○	1	-	-	-	
DOTACIÓN CESTOS-ENDOWMENT RACK- DOTATION PANIERS-AUSSTATUNG KÖRBE DOTAZIONE CESTELLI-DOTAÇÃO CESTAS		-	-	-	-	
	□ ○ □ ○	1	1	1	1	
VISOR °C/DISPLAY °C		Si	Si	Si	Si	
BOMBA DESAGÜE-DRAIN PUMP-POMPE DE VIDANGE ABWASSERPUMPE-POMPA DI SCARICO-BOMBA DE DRENO		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	
	Model K	Si	Si	Si	Si	
KIT HIGIENIZACIÓN		Si	Si	Si	Si	
PREINSTALACIÓN DE DETERGENTE		Si	Si	Si	Si	
DOSIFICADOR DETERGENTE-DETERGENTE DISPENSER DOSEUR DÉTERGÉNT-REINIGER DOSIERGERÄT DOSATORE DETERSIVO- DISPENSADOR DETERGENTE		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	
BOMBA DE ACLARADO-RINSE PUMA-POMPE DE RINÇAGES-SPÜLPUMPE-POMPA DI RISCIAQUO		Opcional	0,33	0,33	0,33	
VÁLVULA ANTI RETORNO-ANTI RETURN VALVE-CLAPET ANTI-RETOUR-RÜCKFLAGVENTIL-VÁLVULA ANTI RETORNO-VALVOLA DI NON ROTORNO		Si	Si	Si	Si	
DESCALCIFICADOR-WATER SOFTENER-ADOUCCISSEUR ENTKALKER-ADDOLCITORE-DESCALING		Opcional	-	-	-	
DIMENSIONES-DIMENSIONS-DIMENSIONS DIMENSIONEN-DIMENSÕES-DIMENSIONI	ancho fondo H	MM	580 700 970	670 800 2180	920 850 2350	1440 1020 2350
DIMENSIONES DE EMBALADO-PACKAGED DIMENSIONS-VERPACKT DIMENSIONEN DIMENSIONI EMBALLÉS-DIMENSIONI CONFEZIONATO-DIMENSÕES EMBALADO	ancho fondo H	MM	665 810 960	775 910 1850	950 880 1925	1490 1060 2160
PESO-WEIGH-POIDS-GEWICHT-PESO	KG		70	130	150	200

NIKROM LU 564

NIKROM LU 568

NIKROM LU 878

NIKROM LU 1288


Gama TRENES



TRENES DE ARRASTRE

CONVEYOR DISHWASHERS / CONVOYEURS À PANIERS

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-recupérateur thermique sont très intéressants:
 - Ils évitent l'installation d'une hotte ou d'une aspiration dirigée vers l'extérieur pour éliminer les vapeurs.
 - Réduisent la consommation d'énergie puisque l'eau de condensation (environ 45°) la ramène à la chaudière.
 - Essentiel si le convoyeur ne peut pas être connecté à l'eau chaude (50°).
- Les problèmes d'espace peuvent être résolus avec des tables mécanisées ou des courbes motorisées.



TRENES DE ARRASTRE

CONVEYOR DISHWASHERS / CONVOYEURS À PANIERS

SPECIAL voltage +5%



A-1800 Lavado+Aclarado *Washing + Rinse Lavage + Rinçage*
1800-1200 platos/hora *dishes/hour plats/heure*

A-1800S Con secado *With drying Avec séchage*

A-1800C Con condensador-Recuperador térmico
With condenser- Thermal recuperator
Avec condenseur-Récupérateur thermique

A-1800SC Con secado y condensador-Recuperador térmico
With drying and condenser-Thermal recuperator
Avec séchage et condenseur-Récupérateur thermique

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



A-2100 Lavado reforzado+Aclarado
Reinforced wash + Rinse/Lavage renforcé + Rinçage
2100-1600 platos/hora *dishes/hour/ plats/heure*

A-2100S Con secado/*With drying/Avec séchage*

A-2100C Con condensador - Recuperador térmico
With condenser- hermal recuperator
Avec condenseur Récupérateur thermique

A-2100SC Con secado y condensador - Recuperador térmico
With drying and condenser - Thermal recuperator
Avec séchage et condenseur - Récupérateur thermique

Antisalpicadero de entrada de serie en todos los modelos

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

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

MODEL	BASKET HOUR	H WASH cm	DIMENSION cm	PRE-WASHED KW PUMP	LIT TANK	WASH KW PUMP	LIT TANK	CONS KW	PRE RINSED KW PUMP	RINSING 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	6,9	0,18	20	400 3F+N-50HZ
A-2100S	90-100-120	46	215x77x196/211	-	-	2,35	105	9	-	9	165	9			27	400 3F+N-50HZ
A-2100C	90-100-120	46	155x77x196/211	-	-	2,35	105	12	-	9	165	12	6,9	0,18	26	400 3F+N-50HZ
A-2100SC	90-100-120	46	215x77x196/211	-	-	2,35	105	12	-	9	165	12			33	400 3F+N-50HZ

MODEL	PVP
-------	-----



A-3000 Lavado reforzado+Aclarado reforzado
Reinforced wash + Reinforced rinse Lavage renforcé + Rinçage
2900 -1800 / platos/hora dishes/hour plats/heure

A-3000S Con secado With drying /Avec séchage

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

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

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

Entrance anti-splash standard in all models. Also the output in models without drying.
Anti déversement standard d'entrée. Également la sortie dans les modèles sans séchage.



A-3000 PLUS Lavado reforzado+Preaclarado+Aclarado
Reinforced+Pre rinsed+Rinse/ Lavage renforcé+Pré ringage+Ringage
1800-3150 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

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

Entrance anti-splash standard in all models. Also the output in models without drying.
Anti déversement standard d'entrée. Également la sortie dans les modèles sans séchage.

MODEL	BASKET HOUR	H WASH cm	DIMENSION cm	PRE-WASHED KW PUMP	LIT TANK	WASH KW PUMP	LIT TANK	CONS KW	PRE RINSED KW PUMP	LIT TANK	RINSING LIT CALDER	LIT HOUR	CONS KW	KW DRYING	KW COND	TOTAL KW	V/HZ
A-3000	100-140-160	46	115x77x171/211	-	-	0,9	66	9	-	-	9	150	9			19	400 3F+N-50HZ
A-3000S	100-140-160	46	175x77x193/211	-	-	0,9	66	9	-	-	9	150	9	4,6	0,18	24	400 3F+N-50HZ
A-3000C	100-140-160	46	140x77x193/211	-	-	0,9	66	9	-	-	9	150	12			22	400 3F+N-50HZ
A-3000SC	100-140-160	46	200x77x193/211	-	-	0,9	66	9	-	-	9	150	12	4,6	0,18	27	400 3F+N-50HZ
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	0,18	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	6,9	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			37	400 3F+N-50HZ

TRENES DE ARRASTRE

CONVEYOR WASHERS / CONVOYEURS

SPECIAL voltage +5%



A-3600 Prelavado+Lavado+Aclarado
Prewas+wash+rinse/ Prélavage+Lavage+Rinçage
2700-4100 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

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

Entrance anti-splash standard in all models. Also the output in models without drying.
Anti déversement standard d'entrée. Également la sortie dans les modèles sans séchage.



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

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

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

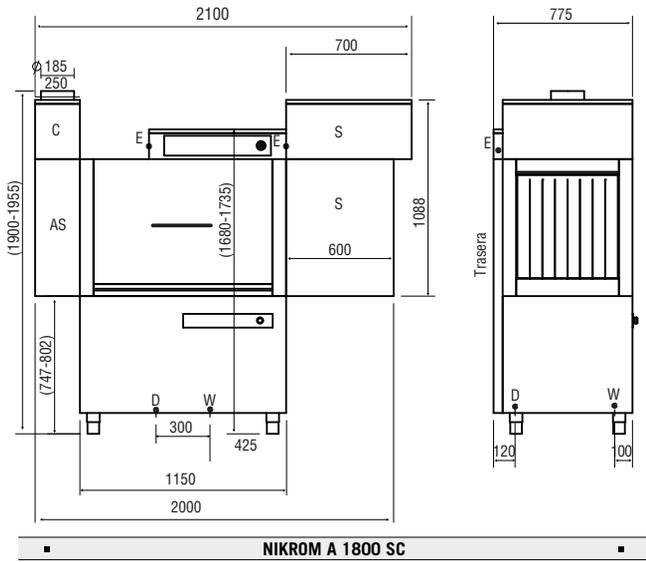
A-4500SC Con secado y condensador - Recuperador térmico
With drying and condenser - Thermal recuperator
Avec séchage et condenseur - Récupérateur thermique

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

Entrance anti-splash standard in all models. Also the output in models without drying.
Anti déversement standard d'entrée. Également la sortie dans les modèles sans séchage.

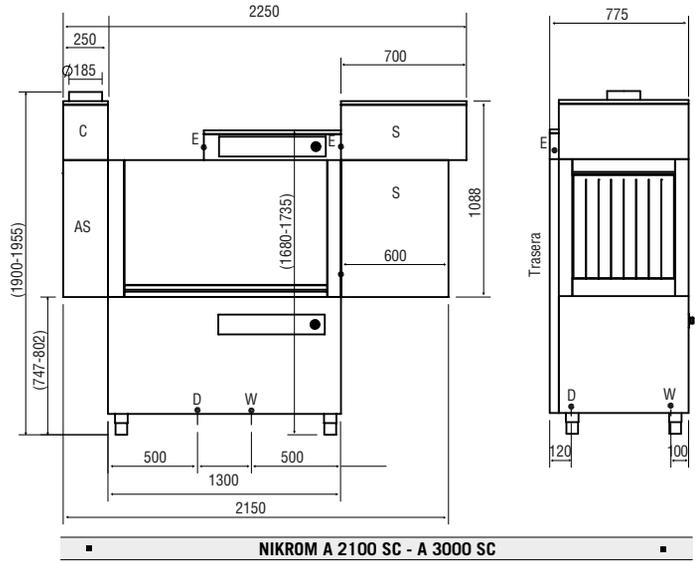
MODELO	BASKET HOUR	H WASH cm	DIMENSION cm	PRE-WASHED KW PUMP	LIT TANK	WASH KW PUMP	LIT TANK	CONS KW	PRE RINSED KW PUMP	LIT TANK	RINSED LIT CALDE	LIT HOUR	CONS KW	KW DRY-ING	KW COND	TOTAL KW	V/HZ
A-3600	150-200-230	46	240x77x172/211	1,1	65	2,35	105	12	-	-	9x2	350	18	-	-	34	400 3F+N-50HZ
A-3600S	150-200-230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

	A 1800	A 1800 S	A 1800 C	A 1800 SC	A 2100	A 2100 S	A 2100 C	A 2100 SC	A 3000	A 3000 S	A 3000 C	A 3000 SC	A 3000 PLUS	A 3000 PLUS S	A 3000 PLUS C	A 3000 PLUS SC	A 3600	A 3600 S	A 3600 C	A 3600 SC	A 4500	A 4500 S	A 4500 C	A 4500 SC					
Cestas/hora-Racks/hour-Paniers/heure-Lorbe/Studen-Cest/ora-Cestas/hora	70 - 90 - 100				90 - 100 - 100				100 - 140 - 160				100 - 150 - 175				100 - 200 - 230				150 - 220 - 250								
Platos/hora-Dishes/hour-Plats/Studen-Geschirr/Stunde-Piatti/ora-Pratos/hora	1200 - 1800				1600 - 2100				1800 - 2900				1800 - 2900				2700 - 4100				2700 - 4500								
Altura de lavado/Wash height/Hauteur de lavage/Waschhöhe/Altezza di lavaggio/Altura de lavagem	46				46				46				46				46				46								
Prelavado-Prewash-Prélavage-Vorwäsche-Prelavaggio-Prelavado																													
Bomba/Pump/Pompe/Pumpe/Pompa/Bomba	kw													1,1				1,1											
Caudal bomba/Pump capacity/Capacité de la pompe/Pumpenkapazität/Capacità della pompa/Capacidade da bomba	lt/min													650				650											
Cuba/Tank/Cuve/Tankheizung/Vasca/Tanque	lt													65				65											
Lavado-washing- lavage-hauptwaschen-lavaggio-lavagem																													
Bomba/Pump/Pompe/Pumpe/Pompa/Bomba	kw	0,9				2,35				2,35				2,35				2,35				2,35							
Caudal bomba/Pump capacity/Capacité de la pompe/Pumpenkapazität/Capacità della pompa/Capacidade da bomba	lt/min	500				830				830				830				880				880							
Cuba/Tank/Cuve/Tankheizung/Vasca/Tanque	lt	65				105				105				105				105				105							
Resistencia cuba/ Tank Heating element/ Resistance cuve/Tankheizung/ Resistenza vasca/ Resistência Tanque	kw	9	9	9	9	9	9	12	12	12	12	14	14	12	12	14	14	12	12	14	14	12	12	14	14				
Preclarado-Prerinse- Prérinçage- Vorspülen- Prerisciacquo- Pré- enxaguamento																													
Cuba/Tank/Cuve/Tankheizung/Vasca/Tanque	lt/s													11				11											
Bomba/Pump/Pompe/Pumpe/Pompa/Bomba	kw													0,25				0,25											
Caudal bomba/Pump capacity/Capacité de la pompe/ Pumpenkapazität/Capacità della pompa/Capacidade da bomba	lt/min													85				85											
Aclarado - Rinse - Rincer - Spülen - Sciacquare - Enxaguar																													
Presión red hídrica mínima/Pressure minimum water network/Réseau d'eau minimum de pression/Druckminimum Wassernetz/ Pressione minima rete idrica/Red de água mínima de pressão		200 KPa(2 BAR)				200 KPa(2 BAR)				200 KPa(2 BAR)				200 KPa(2 BAR)				200 KPa(2 BAR)											
Dureza agua-Water hardness/Dureté del'eau/Wasserhärte/ Durezza dell'acqua/Dureza da água	°F	7÷10				7÷10				7÷10				7÷10				7÷10											
Consumo/Consumption/Consumation/Verbrauch-Consumo/Consumo	lt/h	150				270				300				300				320				370							
Temp. agua aliment	°C	~55	~15	~55	~15	~55	~15	~55	~15	~55	~15	~55	~15	~55	~15	~55	~15	~55	~15	~55	~15	~55	~15	~55	~15				
Resistencia calderin/Boiler heating/Elementresistance surchauffeur/Boilerheizung/Resistenza boiler/Resistência caldeira	kw	12				14				12				9+9				9+9				12+9				12+9			
Capacidad calderin/Tank capacity/Capacité cuve/Tank fassungsvermögen/Capacità vasca/Capacidade tanque	lt	9				9				9+9				9+9				9+9				9+9							
Motor de tracción/Traction motor/ Moteur de traction/ Traktionsmotor/Motore di trazione/Motor de tração	Kw	0,18				0,18				0,18				0,18				0,18				0,18							
opcionales/optional/facultatif/optional/opzionale/opcional																													
Secado/Drying/Séchage/Trocknen/Asciugatura/Secagem																													
Ventilador/Fan/Ventilateur/Fan/Ventilatore/Fã	kw	0,55	0,55	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1				
Calderin/Tank/Cuve/Tank/Vasca/Tanque	m3/h	~900	~900	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000				
Resistencia/Heating/Résistance/Resistenza/Resistência	Kw	4,6	4,6	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	9,2	9,2	9,2	9,2				
Condensador vapor/Steam condensing unit/Condenseur de vapeur/Dampfkondensator/Condensatore a vapore/Condensador de vapor																													
Aspirador/Aspirator/Aspirateur/Staubsauger/Aspirapolvere/Aspirador	kw	0,18				0,18				0,18				0,18				0,18				0,18							
Caudal/Capacity/Capacité/Kapazität/Capacità/Capacidade	m3/h	370				~370				~370				~500				~450				~500							
TOTAL POT. POWER	kw	19	24	22	27	28,5	36,4	28,7	36,6	33	41	35	42	33	41	35	43	36	43	38,2	45,2	37	44	39	46,2				
V/Hz	400 3F+N - 50 Hz																												
Dimensiones cm/Dimensions cm/Dimensions cm/Abmessungen cm/Dimensioni cm/Dimensões cm	A	115	175	140	200	155	225	155	225	180	225	180	225	203	248	203	248	240	285	240	285	263	308	263	308				
	F	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79				
	H	171/193/193/193/214	172/214	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217				
Dimensiones embalaje cm/ Packing dimensions cm/Dimensions d'emballage cm/Verpackungsmaße cm/Dimensioni imballo cm/Dimensões da embalagem cm	A	130	197	130	197	171	241	171	241	196	241	196	241	196	241	196	241	256	301	256	301	281	325	281	325				
	F	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91				
	H	175	224	224	224	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220				
Peso neto/Net weight/Poids net/Nettogewicht/Peso netto/Peso líquido	kg	~190	~275	~215	~300	~260	~285	~330	~350	~270	~330	~295	~355	~280	~340	~305	~365	~380	~405	~445	~470	~415	~480	~490	~555				
Peso bruto/Gross weight/Poids brut/Bruttogewicht/Peso lordo/Peso bruto	kg	~250	~315	~273	~393	~320	~345	~410	~430	~340	~410	~365	~435	~350	~420	~375	~445	~465	~490	~540	~565	~510	~590	~585	~665				



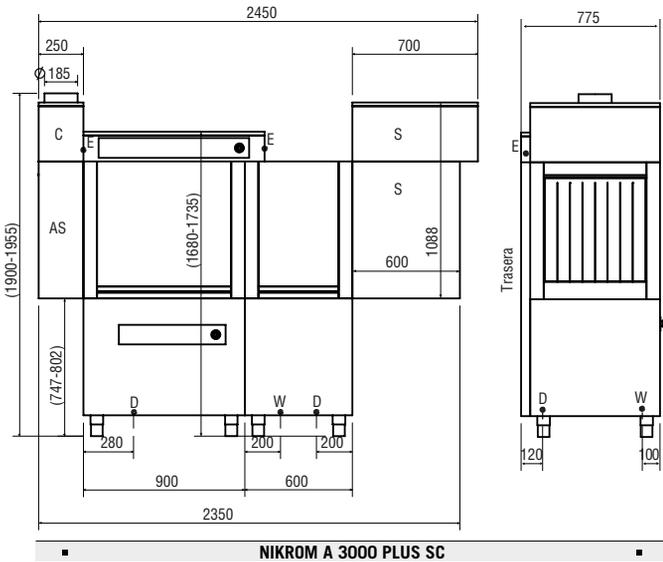
NIKROM A 1800 SC

2110 abierto.
Antisalpicadero siempre opcional.



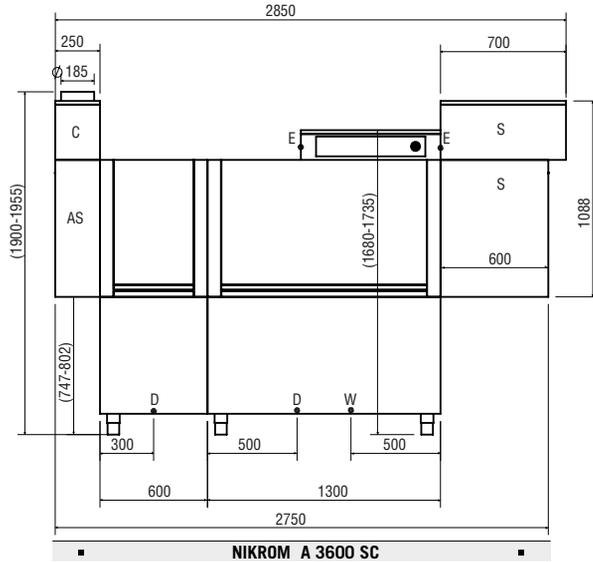
NIKROM A 2100 SC - A 3000 SC

2110 abierto.
Antisalpicadero entrada de serie. Antisalpicadero salida de serie en A 3000.



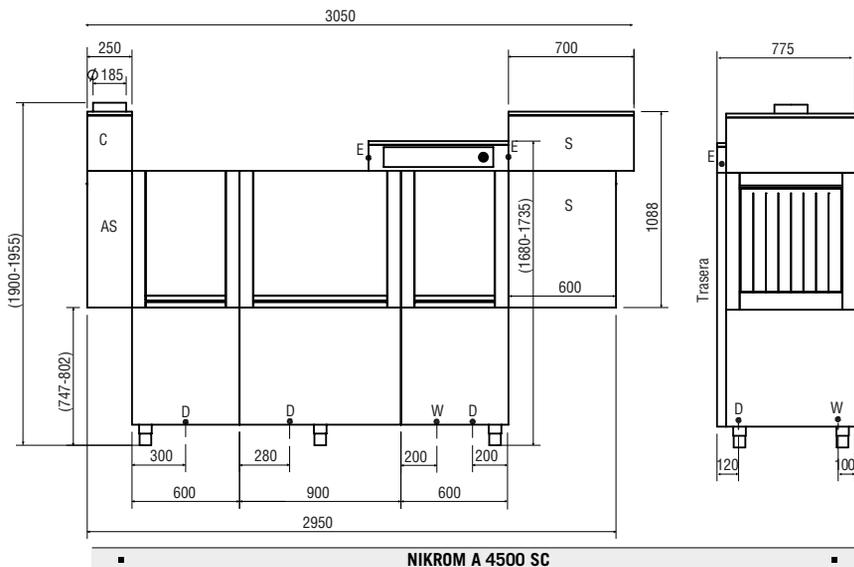
NIKROM A 3000 PLUS SC

2110 abierto.
Antisalpicadero entrada de serie. Antisalpicadero salida de serie si no lleva secado.



NIKROM A 3600 SC

2110 abierto.
Antisalpicadero entrada de serie. Antisalpicadero salida de serie si no lleva secado.



NIKROM A 4500 SC

2110 abierto.
Antisalpicadero entrada de serie. Antisalpicadero salida de serie si no lleva secado.

D = = Desagüe. ø35 mm

W = = Toma de agua 3/4"
Modelos condensador de vapor
éste debe trabajar con agua fría

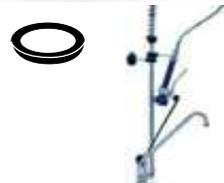
E = = Toma conexión eléctrica. Sin cable.

AS = Antisalpicadero.
C = Condensador de vapor.
S = Túnel de secado.

MESAS, FREGADEROS Y COMPLEMENTOS TRENES

TABLES, SINKS AND COMPLEMENTS CONVEYOR / TABLES, ÉVIERS ET COMPLÉMENTS CONVOYER

MODEL	DIMENSION	PVP
MESA MECANIZADA DE ENTRADA EN ÁNGULO MME70	77x77x88	
<i>MECHANIZED TABLE OF ANGLE ENTRY / TABLE D'ENTRÉE D'ANGLE MÉCANISÉE</i>		
SECADO EN ÁNGULO (en curva motorizada)	87x87+11x124	
<i>DRYING IN ANGLE (in motorized curve) / SÉCHAGE EN ANGLE (en courbe motorisée)</i>		
CURVA 90° / 90° CURVE / 90° COURBE	MRC90	107x107x88
CURVA 90° MECANIZADA (entrada o salida) MRC90M	(86+11)x(84+11)x88	
<i>90° MECHANIZED CURVE (entrance or exit) / COURBE MÉCANISÉE 90° (entrée ou sortie)</i>		
Si debe llevar cuadro porque el tren cuenta con más de un opcional, su PVP se incrementa en 300 €		
CURVA 180° MECANIZADA	145X85X88	
<i>180° MECHANIZED CURVE (entrance or exit) / COURBE MÉCANISÉE 90° (entrée ou sortie)</i>		
MESA INOX 4 PATAS (canalizada antidesbordamiento)		
<i>TABLE INOX 4 LEGS (channeled anti-overflow) / TABLE INOX 4 PIEDS (anti-débordement canalisé)</i>		
MS4.70 CESP	70x75x85	
MS4.110 CESP	110x75x85	
MS4.150 CESP	150x75x85	
MS4.200 CESP	200x75x85	
MESA DE RODILLOS (con estante y desagüe) + FINAL DE CARRERA		
<i>ROLLER TABLE (with drain and microswith limit) / TABLE À ROULEAUX (avec drain et final de carrière)</i>		
MR110+F	110x65x88	
MR160+F	160x65x88	
MR200+F	210x65x88	
FINAL DE CARRERA Y ENGANCHE MESAS INOX Y CURVAS (aconsejado)		
<i>MICROSWITH LIMIT (advised) / FINAL DE CARRIÈRE ET ATTELAGE (conseillé)</i>		
MESA PRELAVADO 6 PATAS CON PETO +1/2 ESTANTE+ZONA LIBRE		
<i>PRE-WASHED TABLE 6 LEGS WITH 1/2 SHELF + FREE ZONE / TABLE PRELAVAGE 6 PIEDS 1/2 ÉTAGÈRE + ZONE LIBRE</i>		
MP6.110 MECP	Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25	110x75x85
MP6.160 MECP	Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25	160x75x85
MP6.200 MECP	Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25	200x75x85
ESTANTE ADICIONAL		
ADICIONAL ORIFICIO DESPERDICIOS EMBUTIDO Y ANILLO DE GOMA		
<i>ADDITIONAL ORIFICE FOR WASTE AND RUBBER RING / ORIFICE POUR LES DÉCHETS ET ANNEAU EN CAOUTCHOUC</i>		
GRUPO DUCHA+GRIFO MONOMANDO. Agua fría y caliente	GDG h=100	
<i>SHOWER GROUP + SINGLE-LEVER GRIFO. Hot and cold water / GROUPE DOUCHE + ROBINET MÉLANGEUR. Eau chaude et froide</i>		
CENTRAL DE DOSIFICACIÓN / DOSAGE CENTRAL	20 w	230VF+N 50-60
<i>Dosifica hasta 3 productos químicos: detergente (hasta 10 lit/h), abrillantador (hasta 1,5 lit/h) y desinfectante. Programmable en cantidad, tiempo., con memoria de estadísticas, alarmas de dosificación y nivel. Doses up to 3 chemical products: detergent (up to 10 lit/h), rinse aid (up to 1.5 lit/h) and disinfectant. Programmable in quantity, time .., with statistics memory, dosing alarms and level. Dose jusqu'à 3 produits chimiques: détergent (jusqu'à 10 lit/h), agent de polissage (jusqu'à 1,5 lit/h) et désinfectant Programmable en quantité, temps .., avec mémoire de statistiques, alarmes de dosage et niveau</i>		
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 12 KW		



MESAS, FREGADEROS Y COMPLEMENTOS CÚPULAS

TABLES, SINKS AND COMPLEMENTS / TABLES, ÉVIERS ET COMPLÉMENTS

MODEL	DIMENSION				PVP
GRUPO DUCHA + GRIFO MONOMANDO (AGUA FRIA Y CALIENTE) <i>SHOWER GROUP + SINGLE-LEVER TAP (HOT AND COLD WATER) GROUPE DOUCHE + ROBINET MÉLANGEUR (EAU FROIDE ET CHAUDE)</i>					
GDG	h= 100				
<i>Otras grifos en apartado inox (fregaderos) Other measures on request. Autres robinets en inox (éviers)</i>					
MESA PRELAVADO 2 PATAS PARA CÚPULA <i>Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25</i> <i>PRE-WASHED TABLE 2 LEGS FOR CAPOTE / TABLE PRELAVAGE 2 PIEDS AVEC ÉTAGÈRE + ZONE LIBRE</i>					
MP2.120	120x75x85				
MESA PRELAVADO 6 PATAS CON PETO +1/2 ESTANTE+ZONA LIBRE <i>PRE-WASHED TABLE 6 LEGS WITH 1/2 SHELF + FREE ZONE / TABLE PRELAVAGE 6 PIEDS 1/2 ÉTAGÈRE + ZONE LIBRE</i>					
MP6.110 MECP	110x75x85				
MP6.160 MECP	<i>Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25</i>	160x75x85			
MP6.200 MECP	200x75x85				
ESTANTE ADICIONAL					
ADICIONAL ORIFICIO DESPERDICIOS EMBUTIDO Y ANILLO DE GOMA <i>ADDITIONAL ORIFICE FOR WASTE AND RUBBER RING / ORIFICE POUR LES DÉCHETS ET ANNEAU EN CAOUTCHOUC</i>					
MENSOLA PARA CÚPULA / SHELF FOR CAPOTE / ÉTAGÈRE POR CAPOTE					
MS0.60	60x51x40				
MESA 2 PATAS PARA CUPULA / TABLE 2 LEGS FOR CAPOTE / TABLEAU 2 PIEDS POUR LE CAPOTE					
MS2.65	65x51x85				
MS2.120	120x51x85				
MESA 4 PATAS PARA CUPULA / TABLE 4 LEGS FOR CAPOTE / TABLEAU 4 PIEDS POUR LE CAPOTE					
MS4.70 CESP	70x75x85				
MS4.110 CESP	110x75x85				
PETO OPCIONAL					
PEANA LAVAPLATOS 500/600/700	58x56x42/60				
<i>DISHWASHER BASE 500/600/700 / SUPPORT</i>					
CUBO BASURA INOX CON RUEDAS Y PEDAL 100 LIT					
				45x68,5 h	
DESCALCIFICADOR LT-8 AUTOMÁTICO	1500	20 Kg-8 Kg	1 Kg	25x48x56	230V F+N 50Hz
<i>AUTOMÁTICO / AUTOMATIQUE</i>					
DESCALCIFICADOR LT-12 AUTOMÁTICO	2000	30 Kg-9 Kg	1,5 Kg	31x44x66	230V F+N 50Hz
<i>AUTOMÁTICO / AUTOMATIQUE</i>					
<i>Temporizados / Timed / Chronométré</i>					





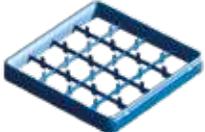
200124
CESTILLO CUBIERTOS
 CUTLERY BASKET
 PANIER COUVERTS
 11x11x13

PVP



200191
CESTA CUBIERTOS
 CUTLERY BASKET
 PANIER COUILLERIE
 50x50x15

PVP



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



200518
CESTILLO MÚLTIPLE
 MULTIPLE BASKET
 PANIER MULTIPLE
 48x23x14

PVP PVP



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

PVP



200334
TAPA CESTA 50
 BASKET COVER 50
 COUVERCLE
 50x50

PVP



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

PVP



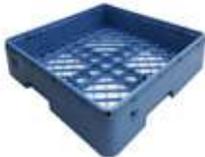
CESTA COPAS GLASSES BASKET
 PANIER COUPES 16 u **200563**
 50x50x11
 De 9 hasta 11 cm Ø h
 útil 8cm
 (Con supl 7)

PVP



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

PVP



200489
CESTA VASOS
 GLASSES BASKET
 PANIER VERRES
 38x38x15

PVP



CESTA COPAS GLASSES BASKET
 PANIER COUPES 25 u **200564**
 50x50x11
 De 7,4 hasta 8,9 cm Ø h
 útil 8cm
 (Con supl 7)

PVP



200420
CESTA INOX
 INOX BASKET
 PANIER INOX
 LU 568
 54x65x7

PVP



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

PVP



CESTA COPAS GLASSES BASKET
 PANIER COUPES 36 u **200565**
 50x50x11
 De 6,3 hasta 7,3 cm Ø
 h útil 8cm
 (Con supl 7)

PVP



200421
CESTA INOX
 INOX BASKET
 PANIER INOX
 LU 878
 80x70x15

PVP



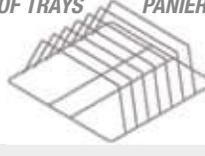
200490
CESTA VASOS
 DISH BASKET
 PANIER PASSIETTES
 40x40x15

Plástico PVP



CESTA COPAS GLASSES BASKET
 PANIER COUPES 49 u **200566**
 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 **200190**
 30x50x19
 8 unidades
 (Hasta, 4,4 cm)

PVP



200174
CESTO PLATOS
 DISH BASKET
 PANIER POUR ASSIETTES
 50x50x11

PVP



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

PVP



CARRO PORTACESTAS
 GPCP
 PLÁSTICO CON ASA

PVP



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

PVP



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



CARRO PORTACESTAS
 MPC1
 INOX CON ASA

PVP

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

COCCIÓN

COCCIÓN

ÍNDICE

Index / Sommaire



ASADORES Y HORNOS BRASA-LEÑA

- Parrillas y robotas
- Hornos brasas
- Asadores
- Churrasqueros y kebab

PAG.

C 49-51
C 52
C 53-55
C 56



HORNOS PIZZA-PASTELERÍA Y GASTRONORM

- Hornos pizza y pan
- Fermentadoras
- Hornos convección pastelería
- Hornos mixtos gastronomía

C 57-60
C 60
C 61-62
C 63-65



EQUIPOS GRANDES COLECTIVIDADES

- Sartenes y marmitas gran capacidad
- Equipos multifunción
- Horno vapor a presión

C 66-67
C 68-69
C 69



FREIDORA CABEZAL ELEVANTE

C 71



COCINAS PROFESIONALES GAMA MI 600

- MI 600

C 72-74



COCINAS PROFESIONALES GAMA 700

- 707 Magic
- 700 Space

C 75-78
C 79-85



COCINAS PROFESIONALES GAMA 900

- 900 Magic
- 900 Space

C 86-90
C 91-99



COCINAS DROP IN

C 100-101



COCINAS ASIÁTICAS Y EUROASIÁTICAS

C 102-104



FREIDORAS, PLANCHAS, MICROONDAS Y AUXILIARES

- Freidoras gastronomía
- Freidoras pastelería/churros
- Microondas
- Planchas
- Barbacoas
- Salamandras
- Hornillos y paellers

C 106
C 107
C 107
C 108
C 109
C 109
C 109

PARRILLAS, ROBATAS Y BARBACOAS



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

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



BARBACOAS DE CARBÓN



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES		PESO	PVP
		MÁQUINA	PARRILLA		
PARRILLA 120 DROP IN	P120RD	120x90x177	94x61	200	
PARRILLA DOBLE 160 DROP IN	P160RD	160x90x177	(55x73)x2	250	
PARRILLA DOBLE 180 DROP IN	P180RD	180x90x177	(65x73)x2	300	
PARRILLA 120 MUEBLE	P1201R	120x90x197	94x61	230	
PARRILLA DOBLE 160 MUEBLE	P1602R	160x90x197	(55x73)x2	270	
<i>La rueda permite subir o bajar. Palanca para inclinar de 6 posiciones. Estante superior 37 cm de ancho. Foso de ladrillos refractarios. Encendido manual.</i>					
PARRILLA DOBLE 180 MUEBLE	P1802R	180x90x177	(65x73)x2	350	
ROBATA DROP IN	R90D	90x59x69	67x35	192	
ROBATA DROP IN	R120D	120x59x69	(56x35)x2	221	
ROBATA SOBREMESA	R90T	98x69x70	67x35	232	
ROBATA SOBREMESA	R120T	144x69x70	(56x35)x2	252	
ROBATA SOBREMESA Y LATERALES	R90TT	134x83x70	67x35	245	
ROBATA SOBREMESA Y LATERALES	R120TT	180x83x70	(56x35)x2	268	
ROBATA CON MESA	R90S	98x69x125	67x35	276	
ROBATA CON MESA	R120S	144x69x125	(56x35)x2	307	
ROBATA CON MESA Y LATERALES	R90ST	134x83x125	67x35	289	
ROBATA CON MESA Y LATERALES	R120ST	180x83x125	(56x35)x2	323	
<i>Varios niveles de trabajo para distintas temperaturas. Niveles altos para mantener la comida caliente. Encendido manual.</i>					
HIBACHI	HB	40x25x25		26	
YAKITORI	YT	69x26x25		43	
<i>Barbacoa de sobremesa para poder asar junto al cliente.</i>					



COLORES DE SERIE



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, haciendo posible cocinar en poco tiempo carnes,

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

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

Exterior hecho de acero inoxidable y puerta inox esmaltada.

En dotación:

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



HORNOS BRASA



MÁQUINA	MODELO	PRODUCC KG/H	°C	CAPACID	CONSUMO DIARIO	KW	DIMENSIONES	PESO	PVP
	HORNO 90 CUBIERTOS	B-300	20	250-350 C	4	3-6	3	71x55x50+39	110
	HORNO 120 CUBIERTOS	B-400	30	250-350 C	5	5-8	4,5	71x70x64+47	160
	HORNO 160 CUBIERTOS	B-500	40	250-350 C	7	8-12	7,5	91x70x60+47	210
	<i>En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.</i>								
	Horno+estante mod 300			OC-300				71x55x23	14
	Horno+estante mod 400			OC-400				71x70x33	17
	Horno+estante mod 500			OC-500				91x70x33	20
	<i>En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.</i>								
	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
	<i>En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.</i>								
	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
	<i>En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.</i>								

OPCIONALES

	Cortavientos + chimenea mod B-300								40 h
	Cortavientos + chimenea mod B-400 y 500								46 h
	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								

CHURRASQUEROS Y ASADORES

Una manera saludable de cocinar



Asadores Planetarios

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

Tiempo de cocción 90´.



Churrasqueros

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

Las espadas grandes se usan para piezas grandes y se deben ubicar en el nivel superior.

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

ASADORES Y CHURRASQUEROS

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

ASADORES MURALES GAS



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 TOP GAS 36 POLLOS	36 PTG	6 espad de 96	112x50x139	28		
ASADOR TOP GAS 48 POLLOS	48 PTG	8 espad de 96	112x50x175	28		

Armario con ruedas (mod 36)

Soporte con ruedas (MOD 48)

Campana

MOD 36 + ARMARIO +
CAMPANA

ASADORES MURALES ELÉCTRICOS



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.



ASADOR TOP ELECT 36 POLLOS	36 PTG	6 espad de 96	112x50x139	15		
ASADOR TOP ELECT 48 POLLOS	48 PTG	8 espad de 96	112x50x175	23		

Armario con ruedas (mod 36)

SSoporte con ruedas (MOD 48)

Campana

MOD 36 + ARMARIO +
CAMPANA

ASADORES Y CHURRASQUEROS

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

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

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 ELÉCTRICOS



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

ASADORES PLANETARIOS EXPOSITORES ELÉCTRICOS (ISLA)



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

Carro soporte opcional. Puerta de cristal a ambos lados.

ASADORES PLANETARIOS DE LEÑA



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

Disponibles Estructuras + motor interior para asadores de obra

CHURRASQUERO

MÁQUINA	MODELO	TIPO ESPADAS DOTACIÓN	DIMENSIONES	Kw		PVP
	CHURRASQUERO 8	CHG8	2P+4M+1G+1H	46x58x78	6,8	
	CHURRASQUERO 9	CHG9	2P+5M+1G+1H	90x57x72	12	
	CHURRASQUERO 13	CHG13	3P+7M+3G+1H	110x57x72	14	
	CHURRASQUERO 20	CHG20	6P+10M+3G+1H	110x57x90	13	
	CHURRASQUERO 29	CHG29	8P+15M+4G+2H	140x57x90	18,5	

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

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

KEBAB GAS

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

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

KEBAB ELÉCTRICOS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	KG PIEZAS	KW	T	VOLTAJE	PVP
	KEBAB ELÉCTRICO 6 RESISTENCIAS	EKE6	45x58x77	5/20	6x1	6	400 3F+N
	KEBAB ELÉCTRICO 9 RESISTENCIAS	EKE9	55x65x110	20/50	9x1	9	400 3F+N

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

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

HORNOS PIZZA



HORNOS PIZZA



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES INTERNAS	DIMENSIONES EXTERNAS	DIMENSIONES EMBALAJE	PESO	PVP
LEÑA 4 PIZZAS DE 35 CM	4 - L	72x72x17,5	110x108x260	120x120x94	160	
LEÑA 6 PIZZAS DE 35 CM	6 - L	72x108x17,5	110x144x260	120x154x94	225	

Horno de leña profesional para cocinar a llama viva las pizzas, tanto en interiores como en exteriores.

Temperatura de hasta 500°C. Superficie de cocción de piedra refractaria de 2,5 cm con hormigón celular de 8 cm de grosor debajo de la base de cocción. Aislamiento de fibra cerámica de 4 cm de grosor. Chimenea con sistema a prueba de viento y lluvia integrada.

Equipado con termómetro.

HORNOS PIZZA

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



4 PIZZAS DE 18 CM	B-1/40	56x50x28	0,8+0,8	1,6	230 F+N	
OPCIONAL CRISTAL+LUZ						



4 + 4 PIZZAS DE 18 CM	B-2/40	56x50x43	(0,8+0,8)+0,8	2,4	230 F+N	
OPCIONAL CRISTAL+LUZ						
<i>Hasta 320°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 41x36x9. Disponible versión con puerta cristal y luz.</i>						



4 PIZZAS DE 25 CM	B-1/50	92x70x36	2,5+2,5	5	230/400*	
OPCIONAL CRISTAL+LUZ						



4 + 4 PIZZAS DE 25 CM	B-2/50	92x70x53	(2,5+2,5)+2,5	7,5	400 3F+N	
OPCIONAL CRISTAL+LUZ						
<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 62x50x12</i>						
<i>Disponible versión con puerta cristal y luz</i>						



4 PIZZAS DE 33 CM	B-4	98x92x42	2,4+2,4	4,8	230/400*	
-------------------	-----	----------	---------	-----	----------	--



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</i>						
<i>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</i>						
<i>Opcional: Techo refractario</i>						

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

HORNOS PIZZA DIMENSIONES ESPECIALES

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	3 PIZZAS DE 36 CM (10 DE 21)	B-XL3L	136x60x42	2,2+2,2	4,4	230/400*
	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</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.</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>					

HORNOS PIZZA Y PANADERÍA 60x40

	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 123x108x17,5. Bivalente para pan.</i>					

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

HORNOS PIZZA Y PANADERÍA 60x40 ALTOS

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

HORNOS PIZZA GAS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	CÁMARA	T	CONSUMO KG/GAS/HORA	PVP
	4 PIZZAS DE 30 CM	G-4	100x106x56	62x62x15	16,1	1,2
	6 PIZZAS DE 30 CM	G-6	100x136x56	62x92x15	21,5	1,5
	9 PIZZAS DE 30 CM	G-9	130x136x56	92x92x15	27	2,2
	4 PIZZAS DE 35 CM	GXL4	111x118x54	72x72x15	18	1,5
	6 PIZZAS DE 35 CM	GXL6	111x154x54	72x108x15	23	2
	6 PIZZAS DE 35 CM	6XL6L	147x118x54	108x72x15	23	2
	9 PIZZAS DE 35 CM	GXL9	147x154x154	108x108x15	31	2,5
	<i>Hasta 450°C. Se pueden superponer hasta 2 unidades. Complemento junta de unión =</i>				<i>Chimenea opcional:</i>	

HORNOS PIZZA CINTA

MÁQUINA	MODELO	PRODUCCIÓN UDS		DIMENSIONES		POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
		Ø25	Ø32	CÁMARA	MÁQUINA				
	HORNO CINTA 120	HPPC120	30	15	124x63x30	2+2	4	230 F+N	
	HORNO CINTA 160	HPPC160	40	25	169x63x30	3+3	6	400 3F+N	
	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
	HORNO CINTA 65100 + soporte	C-65-100	120	80	65x100x10	207x132x109	7,2+10,8	18	400 3F+N
	HORNO CINTA 80100 + soporte	C-80-110	150	90	80x110x10	225x156x113	12+12	24	400 3F+N

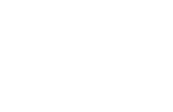
Hasta 320°C. Resistencia superior e inferior. Regulador de velocidad y de potencia superior o inferior.
Ancho de cámara: 37 cm (diámetro pizza máximo 35 cm).

Versión gas

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

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

FERMENTADORAS

	FB x L3L y 33L	6 (60x40)	136x49x90	2	230V F+N
	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	G-4	101x84x96	
	B-XL66L	131x85x86	G-6	101x114x96	
	B-XL9	131x124x96	G-9	131x114x96	
	B-XL9	131x124x86	L-4 con ruedas		
	Ruedas		L-4 con ruedas		

HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS

GRACIAS A SU SISTEMA DE VENTILACIÓN, LA COCCIÓN ES RÁPIDA Y UNIFORME CON UN IMPORTANTE AHORRO DE ENERGÍA.



COCCIÓN

HORNOS PASTELERIA-PANADERÍA

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

HORNOS CONVECCIÓN ELECTRICOS



HORNO 4 (429x345)	EP443	59x70x59	2,8	1	4	220V F+N	
Opcional "G": Grill y funciones adicionales estático y descongelación: <i>Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores.</i>							
HORNO 4 60x40 CON HUMIDIFICADOR	EP464	79x76x64	3,4	1 IC	-	220V F+N	
<i>Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores. Humidificador mediante pulsador.</i>							
HORNO 6 60x40	EP664	85x104x85	10,4	2 IC	-	400V 3F+N	
HORNO 6 60x40 + VAPOR	EP664V	85x104x85	10,4	2 IC	-	400V 3F+N	
HORNO 10 60x40 + VAPOR	EP1064V	85x104x113	16	3 IC	-	400V 3F+N	
<i>Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Doble cristal.</i>							
HORNO 16 60x40 + VAPOR	EP1664V	93x104x190	31	4 IC	-	400V 3F+N	
<i>Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Carro extraíble en dotación.</i>							
Opcional: 2º carro extraíble							

HORNOS CONVECCIÓN GAS



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

BANDEJAS-REJILLAS

	DIM.	PVP		DIM.	PVP
REJILLAS			BANDEJAS		
CROMADA	43,5x31,5		ALUMINIZADA	43,5x31,5	
CROMADA	60x40		HIERRO ALUMINIZADO	60x40	
			HIERRO PAVONADO	60x40	
			PERFORADA	60x40	
			4 CANALES PERFORADO	60x40	
			5 CANALES PERFORADO	60x40	
			ACANAL + CAUCHO	60x40	



CARROS VER APARTADO INOX

HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS



HORNOS CONVECCION Y MIXTOS ELÉCTRICOS [GN]



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

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



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

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

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

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



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

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

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



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

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

Opcional: 2º carro extraible

HORNOS MIXTOS DIRECTOS GAS [GN]



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

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

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

KIT LAVADO AUTOMÁTICO

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



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

Carro extraible en dotación. Programable (100 programas con 10 fases por programa). Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo (10 niveles). Paso de guías 66 cm. Admite como opcionales la sonda al corazón y autolavable.

Opcional: 2º carro extraible

SOPORTES



SOPORTE HORNO 4-7 y 11 CON PORTABANDEJAS 73x60x77

Carros y bandejas panadería ver apartado Inox

HORNOS GASTRONOMÍA SERIE STILE

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

HORNOS MIXTOS DIRECTOS CON LAVADO AUTOMÁTICO



			HORNO	CÁMARA		
	HORNO CHEF ELEC 4 1/1 60	GCME4 60	89x80x60	63x44x33	6,0	400 3F+N
	HORNO CHEF ELEC 6 1/1 60	GCME6 60	89x80x72	63x44x49	9,5	400 3F+N
	HORNO CHEF ELEC 10 1/1 60	GCME10 60	89x80x98	63x44x71	18,5	400 3F+N
	HORNO CHEF ELEC 10 2/1 60	GCME102 60	89x122x98	63x74x71	25,5	400 3F+N
	HORNO CHEF GAS 6 1/1 60	GCMG6 60	89x80x72	63x44x49	12,5	230 F+N
	HORNO CHEF GAS 10 1/1 60	GCMG10 60	89x80x98	63x44x71	19,5	230 F+N

Horno mixto, con vapor directo. Digital. Multifunción: convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento-cocción a baja temperatura. Construido en acero inoxidable 304. Techo y fondo estampados antideformables, con esquinas redondeadas y doble cristal. Capacidad para 60 recetas con 5 fases. Incluye de serie la función de lavado automático, control de humedad, sonda y autodiagnos. Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación. Distancia entre bandejas 70 mm. Enfriamiento y calentamiento automático. Admite cambio apertura de puerta y sustitución de guías para convertir en panadería 60x40.

HORNOS MIXTOS DIRECTOS TOUCH FULL EQUIP

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



			HORNO	CÁMARA		
	HORNO CHEF ELEC 6 1/1 FULL TOUCH 100	GCME6 FT100	89x80x72	63x44x49	9,5	400 3F+N
	HORNO CHEF ELEC 10 1/1 FULL TOUCH 100	GCME10 FT100	89x80x98	63x44x71	18,5	400 3F+N
	HORNO CHEF ELEC 10 2/1 FULL TOUCH 100	GCME102 FT100	89x122x98	63x74x71	25,5	400 3F+N
	HORNO CHEF GAS 6 1/1 FULL TOUCH 100	GCMG6 FT100	89x80x72	63x44x49	12,5	230 F+N
	HORNO CHEF GAS 10 1/1 FULL TOUCH 100	GCMG10 FT100	89x80x98	63x44x71	19,5	230 F+N

Horno mixto, con vapor directo. Touch. Multifunción: convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento-cocción a baja temperatura. Construido en acero inoxidable 304. Techo y fondo estampados antideformables, con esquinas redondeadas y doble cristal. Capacidad para 100 recetas con 5 fases. Incluye de serie conexión USB, Multicooking, lavado automático, control de humedad, sonda y autodiagnos. Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación. Distancia entre bandejas 70 mm. Enfriamiento y calentamiento automático. Admite cambio apertura de puerta y sustitución de guías para convertir en panadería 60x40.

SOPORTES Y COMPLEMENTOS

	MODELO	PVP		MODELO	PVP
--	--------	-----	--	--------	-----



SOPORTE HORNO 4-6-10	SFCH	
SOPORTE HORNO 10 (2/1)	SFCH20	
PORTABANDEJAS 4-6-10	PTCM	
PORTABANDEJAS 10 (2/1)	PTCM20	
BISAGRA DERECHA		



KIT GUIAS 6 (60x40)	RPG6
KIT GUIAS 10 (60x40)	RPG10
KIT GUIAS 6 (60x40)	RPG20
REJILLA INOX GN 2/1 (650x530)	
REJILLA INOX GN 1/1 (325x530)	

HORNOS MÁXI MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	VOLTAJE	PVP
HORNO MAXI 20 1/1	GMC201E	99x86x195	27,7	400 3F+N	
HORNO MAXI 40 1/1	GMC202E	99x119x195	54,7	400 3F+N	

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

COMPLEMENTOS

CARRO (2º) 20 1/1	CARRO PLATOS 60X285Ø
CARRO (2º) 20 2/1	CARRO PLATOS 102X285Ø
FUNDA TÉRMICA 20 1/1	FUNDA TÉRMICA 40 1/1

HORNOS MÁXI MIXTOS DIRECTOS GAS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	M	BAND DOTAC	VOLTAJE	PVP
HORNO MAXI 20 1/1	GMC201G	99x86x195	45,5			230V F+N	
HORNO MAXI 40 1/1	GMC202G	99x119x195	45,5			230V F+N	

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

COMPLEMENTOS

CARRO (2º) 20 1/1	CARRO PLATOS 60X285Ø
CARRO (2º) 20 2/1	CARRO PLATOS 102X285Ø
FUNDA TÉRMICA 20 1/1	FUNDA TÉRMICA 40 1/1

EQUIPOS GRANDES COLECTIVIDADES



GRAN CAPACIDAD PRODUCTIVA Y COMODIDAD OPERATIVA





*** DISPONIBLE TAMBIEN VERSION ELECTRICA***

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	CAPACIDAD
---------	--------	-------------	-------------	-----------



SARTEN BASCULANTE	90BRG20I	160x90x95	42	200 Lt
--------------------------	-----------------	-----------	----	--------

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



MARMITA DIRECTA 300 LIT	PQG300D	115x130x90	48	300 Lt
MARMITA DIRECTA 500 LIT	PQG500D	115x130x105	58	500 Lt
MARMITA INDIRECTA 300 LIT	PQG300I	115x130x90	48	300 Lt
MARMITA INDIRECTA 500 LIT	PQG500I	115x130x105	58	500 Lt

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

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

OPCIONALES

2 1/2 Cestos marmita 200 lit (68x40)
2 1/2 Cestos marmita 300 lit (86x44)

2 1/2 Cestos marmita 500 lit (86x62)
3 1/3 Cestos marmita 200 lit

3 1/3 Cestos marmita 300 lit
3 1/3 Cestos marmita 500 lit



MARMITA DIRECTA GN 2+2	PRG917DGN	100x90x90	30	30	170 Lt
MARMITA DIRECTA GN 3+3	PRG927DGN	140x90x90	44	44	270 Lt
MARMITA DIRECTA GN 4+4	PRG937DGN	180x90x90	61	61	370 Lt



MARMITA INDIRECTA GN 2+2	PRG917IGN	100x90x90	30	30	170 Lt
MARMITA INDIRECTA GN 3+3	PRG927IGN	140x90x90	44	44	270 Lt
MARMITA INDIRECTA GN 4+4	PRG937IGN	180x90x90	61	61	370 Lt

Opcional; Carga automática con autonivel

Cestos no incluidos

Disponible también versión eléctrica el modelo indirecto



MARMITA ABATIBLE 200 DIRECTA	PMG200D	160x131x109	34,5	200 Lt
MARMITA ABATIBLE 300 DIRECTA	PMG300D	173x138x109	48	325 Lt
MARMITA ABATIBLE 200 INDIRECTA	PMG200I	160x131x109	34,5	200 Lt
MARMITA ABATIBLE 300 INDIRECTA	PMG300I	173x138x109	48	325 Lt
MARMITA ABATIBLE 500 INDIRECTA	PMG500I	173x146x114	48	500 Lt

Opcional: Carga automática con autonivel

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

EQUIPO MULTIFUNCIÓN

- 9 modelos de cocción diferente por cuba, 3 zonas de temperatura.
- Aconsejado para producciones variadas, puede garantizar hasta 100 cubiertos.
- Rápida y de fácil uso.



FREIDORA

COCCIÓN VAPOR

COCCIÓN EN
PORCIONES

HERVIDOS A BAJA TEMPERATURA

PLANCHA PARA ASAR

SARTÉN PARA FREIR

CACEROLA PARA
ESTOFADO

COCCIÓN
A PRESIÓN



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	CAPACIDAD	POTENCIA KW	VOLTAJE	PESO	PVP
---------	--------	-------------	-----------	-------------	---------	------	-----



MULTIFUNCIÓN 2*18	MBMUE218	100x92x90	2x25	2x9	400 3F+N	155	
--------------------------	-----------------	-----------	------	-----	----------	-----	--

Equipo multifunción electrónico programable, con pantalla intuitiva, que puede funcionar de forma manual o automática. 2 cubas independientes de 25 L cada una. Carga aconsejada 18 Lit (8 de aceite)

Cada cuba puede funcionar de forma independiente a la otra y permiten: asar, saltear, freír, guisar, cocer pasta, hervir a baja temperatura y cocer al vapor.

Cuando funciona como plancha para asar, puede tener hasta 6 zonas a distinta temperatura, gracias a su sistema de calefacción inteligente que desarrolla distinta potencia en función de la carga.

Cocción automática donde puedes ajustar el grado de dorado y cocción.

Aumento rápido de temperatura (1°C/lit por segundo). 18 litros de agua en aproximadamente 15 minutos.

Drenaje conectado a 3 salidas (contenedor GN, recuperación/drenaje de aceite).

Agua fría suministrada mediante un doble botón de control en el frontal.

Encimera en acero de 3mm y cuba de 15 mm de grosor.

Contador de agua volumétrico.

En dotación 2 cubetas GN 1/1, tapas, pala, espátula, filtro, gancho para cesta y salida desañe.

Sonda central extraíble y USB opcionales.



MULTIFUNCIÓN 100	MBMUE100	110x102x100	100	22-28	400 3F+N	230	
MULTIFUNCIÓN 150	MBMUE150	140x102x100	150	33-42	400 3F+N	280	

Equipo multifunción electrónico programable, con pantalla intuitiva, que puede funcionar de forma manual o automática Dirigido a grandes colectividades. Una sola cuba que permite: asar, saltear, freír, guisar, cocer pasta, hervir a baja temperatura y cocer al vapor.

Cuando funciona como plancha para asar, tiene 2 zonas de temperatura independientes en el mod 100 y 3 en el de 150.

Drenaje conectado a 3 salidas (contenedor GN, recuperación/drenaje de aceite).

Agua fría suministrada mediante un doble botón de control en el frontal.

Encimera en acero de 3mm y cuba de 8 mm de grosor.

Contador de agua volumétrico.

Sonda central extraíble y USB opcionales.



H VAPOR ALTA PRESION 3 GN 1/1	BHV31/1	60x81x98	3 GN 1/1 100mm	27	400 3F+N	75	
H VAPOR ALTA PRESION HORIZ 3 GN 1/1	BHV31/1H	90x85x67	3 GN 1/1 100mm	27	400 3F+N	90	

Disponible en 3 versiones de presión: 0 bares, 0,5 bares y 1 bar

Panel de control táctil.

Las cubetas pueden ser de hasta 10 cm de altura. No incluidas en dotación.

Temporizador ajustable de 1 min a 1h30.

Visualización del tiempo de cocción restante.*

Indicador sonoro y visual de fin del ciclo de cocción.

Caldera de alto rendimiento con sistema de precalentamiento automático.

Cámara de cocción de acero inoxidable de alta calidad, cilíndrica para una mejor distribución del calor.

Sistema de seguridad de puerta patentado.

Fabricado en acero inoxidable muy resistente.

Se suministra sin soporte ni utensilios para horno.

Sistema de autollenado y drenaje de la caldera.

Sistema de autodiagnóstico con visualización de fallos.

OPCIONAL: Soporte

FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO CON AUTOLIMPIEZA

Rendimiento superior al 92% [65% habituales].

Panel touch con 12 programas y recetario.

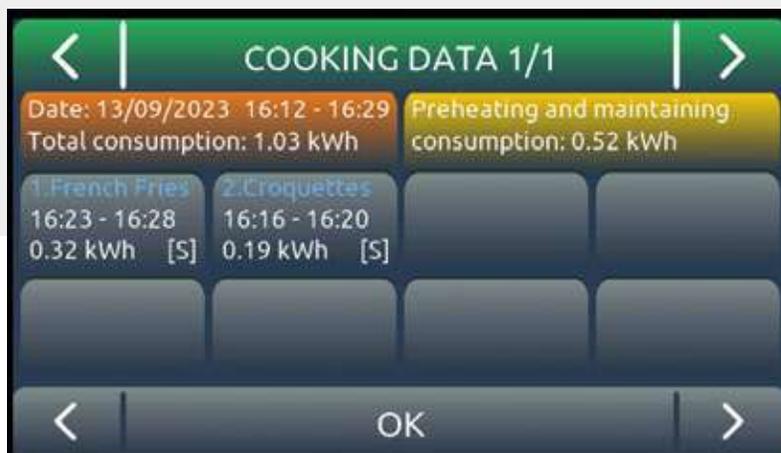
Fácil uso, incluso por personal no cualificado.

Cubas limpias, embutidas, sin soldaduras.

Su sistema de calentamiento alarga la vida del aceite: ahorre en aceite y en energía.

Conexión wi-fi.

Versión especial con elevación automática del cesto y filtraje del aceite.



FREIDORAS ELECTRÓNICAS



COCCIÓN



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	LIT	KW CUBA	TOTAL	VOLTAJE	PVP
FREIDORA AUT ELEV CESTO 15E <i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.</i>	N7FRE15HPA	40x73x90	15	14	14	400 3F+N	
FREIDORA AUTOMÁTICA 15E <i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.</i>	N7FRE15HP	40x73x90	15	14	14	400 3F+N	
FREIDORA AUT ELEV CESTO 30E <i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.</i>	N7FRE30HPA	80x73x90	15+15	14x2	28	400 3F+N	(*)
FREIDORA AUTOMÁTICA 30E <i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.</i>	N7FRE30HP	80x73x90	15+15	14x2	28	400 3F+N	(*)
FREIDORA AUT ELEV CESTO 20E <i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.</i>	N9FRE20HP	40x90x90	20	19	19	400 3F+N	
FREIDORA AUTOMÁTICA 20E <i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.</i>	N9FRE20HPA	40x90x90	20	19	19	400 3F+N	
FREIDORA AUT ELEV CESTO 40E <i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.</i>	N9FRE40HPA	80x90x90	20+20	19x2	38	400 3F+N	(*)
FREIDORA AUTOMÁTICA 40E <i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.</i>	N9FRE40HP	80x90x90	20+20	19x2	38	400 3F+N	(*)



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	LIT	KW CUBA	TOTAL	VOLTAJE	PVP
FREIDORA AUT ELEV CESTO 15G <i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.</i>	N7FRG15HPA	40x73x90	15	16	16	230 F+N	
FREIDORA AUTOMÁTICA 15G <i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.</i>	N7FRG15HP	40x73x90	15	16	16	230 F+N	
FREIDORA AUT ELEV CESTO 30G <i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.</i>	N7FRG30HPA	80x73x90	15+15	16x2	32	230 F+N	(*)
FREIDORA AUTOMÁTICA 30G <i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.</i>	N7FRG30HP	80x73x90	15+15	16x2	32	230 F+N	(*)
FREIDORA AUT ELEV CESTO 20G <i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.</i>	N9FRG20HPA	40x90x90	20	21	21	230 F+N	
FREIDORA AUTOMÁTICA 20G <i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.</i>	N9FRG20HP	40x90x90	20	21	21	230 F+N	
FREIDORA AUT ELEV CESTO 40G <i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.</i>	N9FRG40HPA	80x90x90	20+20	21x2	42	230 F+N	(*)
FREIDORA AUTOMÁTICA 40G <i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.</i>	N9FRG40HP	80x90x90	20+20	21x2	42	230 F+N	(*)

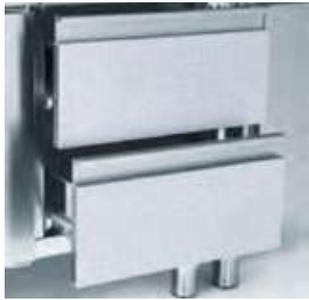


* DISPONIBLES A PARTIR DE 2025



TARIFA SEPTIEMBRE 2024

MI-600: LA PEQUEÑA-GRAN COCINA



ALTA PRESTACIÓN
EN ESPACIO REDUCIDO

La gama MI-600 está proyectada para garantizar máxima producción en pequeños espacios.

Es modular, de fácil transporte, instalación y limpieza

Está construida en acero inoxidable 304, con ángulos redondeados

Uniformidad en su estética, con chimeneas en todos sus módulos

Encimera de trabajo estampada y hermética

Quemadores extraíbles. Pilotos protegidos.



SOPORTE ARMARIO ABIERTO 40 NSA46 40x60x27

SOPORTE ARMARIO ABIERTO 60 NSA66 60x60x27

SOPORTE ARMARIO ABIERTO 80 NSA86 80x60x27

SOPORTE ARMARIO ABIERTO 100 NSA106 100x60x27

SOPORTE ARMARIO ABIERTO 120 NSA126 120x60x27

Estructura en acero inox 304. Pies regulables en altura. Puertas y cajones opcionales.



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
COCINA 4F + HORNO GAS Y GRILL ELÉCT	MG4SF6	60x60x85 46x42x32 horno	2,7x2+3,1x2 2 H + 1,8G	15,5	230V F+N	
<i>Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Parrillas de 29x51</i>						
COCINA 6F + HORNO GAS Y GRIL ELÉCT	MG6SFA6	100x60x85 46x42x32 horno	2,7x3+3,1x3 2 H + 1,8G	21,3	230V F+N	
<i>Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Parrillas de 29x51.</i>						
COCINA 2F TOP	MG2S6	40x60x27	2,7+3,1	5,8		
<i>Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Parrillas de 29x51</i>						
COCINA 4F TOP	MG4S6	60x60x27	2,7x2+3,1x2	11,7		
<i>Piloto protegido. Grifos "M" con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Parrillas de 29x51.</i>						
FRY TOP GAS 40 LISO	MGFT46L	40x60x27	5,1	5,1		
FRY TOP GAS 40 LISO CROMADO	MGFT46LC	40x60x27	5,1	5,1		
<i>Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes. Plancha de 40x51 cm</i>						
FRY TOP GAS 60 LISO	MGFT66L	60x60x27	5,1x2	10,2		
FRY TOP GAS 60 LISO CROMADO	MGFT66LC	60x60x27	5,1x2	10,2		
<i>Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes. Plancha de 60x51 cm</i>						
FRY TOP GAS 100 LISO	MGFT106L	100x60x27	5,1x3	15,3		
FRY TOP GAS 100 LISO CROMADO	MGFT106LC	100x60x27	5,1x3	15,3		
<i>Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes. Plancha de 100x51 cm.</i>						
FREIDORA GAS 8 LIT TOP	MGF46	40x60x27	7,4	7,4		
FREIDORA GAS 8 +8 LIT TOP	MGF66	60x60x27	7,4x2	14,8		
<i>Quemadores en el interior de la cuba de hierro fundido, con alto rendimiento. Cuba prensada con soldadura continua. Termostato de seguridad. Amplia zona fría. Cesto de 22,5x28x11,5. Disponible cestos de 11,5x29x12.</i>						
GRILL PIEDRA LÁVICA 40	MGPL 46	40x60x27	7	7		
GRILL PIEDRA LÁVICA 80	MGPL 86	80x60x27	7x2	14		
<i>Parrilla de 35,5x46x2 en acero inoxidable 304. 2 unidades en mod 80. Regulable en alturas mediante palancas frontales. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes.</i>						
CUECEPASTAS 25 LIT GAS	MGC66/SC	60x60x27	11	11		
<i>Cuba en inox AISI 316 anticorrosivo con la sal. Quemador en acero inoxidable. Cestas no incluidas. Estampación perimetral para evitar desbordamientos. Descarga de almidones. Escurridor de cestas</i>						
NEUTRO 40 CON CAJON	MN46C	40x60x27				
NEUTRO 80 CON CAJON	MN66C	60x60x27				
<i>Estructura en acero inox 304.</i>						



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
COCINA 4 CON HORNO Y GRILL ELÉCTRICOS	ME4F6	60x60x85 46x42x32 horno	1,5x2+2,6x2 2,5 H + 1,8	12,5	400V F+N	
<i>Placas de hierro fundido de 14,5 cm y 22 cm de diámetro. Horno ventilado y grill</i>						
COCINA TOP ELÉCTRICA DE 2 PLACAS	ME26	40x60x27	1,5+2,6	4,1	400V F+N	
<i>Placas de hierro fundido de 14,5 cm y 22 cm de diámetro.</i>						
COCINA TOP ELÉCTRICA DE 4 PLACAS	ME46	60x60x27	1,5x2+2,6x2	8,2	400V F+N	
<i>Placas de hierro fundido de 14,5 cm y 22 cm de diámetro.</i>						
VITRO 2 TOP	MEVC26	40x60x27	1,8+2,5	4,3	400V F+N	
<i>Calentamiento infrarrojo con regulación independiente de cada zona. Cristal altamente resistente.</i>						
VITRO 4 TOP	MEVC46	60x60x27	1,8x2+2,5x2	8,6	400V F+N	
<i>Calentamiento infrarrojo con regulación independiente de cada zona. Cristal altamente resistente.</i>						
FRY TOP ELÉCTRICO 40 LISO	MEFT46L	40x60x27	2,5x2	5	400V F+N	
FRY TOP ELÉCTRICO 40 CROMADO	MEFT46LC	40x60x27	2,5x2	5	400V F+N	
<i>Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes. Plancha de 40x51 cm</i>						
FRY TOP ELÉCTRICO 60 LISO	MEFT66L	60x60x27	2,5x3	7,5	400V F+N	
FRY TOP ELÉCTRICO 60 CROMADO	MEFT66LC	60x60x27	2,5x3	7,5	400V F+N	
<i>Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes. Plancha de 60*51 cm</i>						
FRY TOP ELÉCTRICO 100 LISO	MEFT106L	100x60x27	2,5x5	12,5	400V F+N	
FRY TOP ELÉCTRICO 100 CROMADO	MEFT106LC	100x60x27	2,5x5	12,5	400V F+N	
<i>Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento endependientes. Plancha de 100x51 cm.</i>						
FREIDORA ELÉCTRICA 10 LIT TOP	MEF46	40x60x27	9	9	400V F+N	
<i>Resistencia abatible para facilitar la limpieza. Cuba prensada con soldadura continua. Cestas de 22,5x28x11,5. Termostato de seguridad. Amplia zona fría. Disponible cestos de 11,5x29x12</i>						
FREIDORA ELÉCTRICA 10 + 10 LIT TOP	MEF66	60x60x27	9x2	18	400V F+N	
<i>Resistencia abatible para facilitar la limpieza. Cuba prensada con soldadura continua. Cestas de 22,5x28x11,5. Termostato de seguridad. Amplia zona fría. Disponible cestos de 11,5x29x12</i>						
MANTENEDOR DE FRITOS	MECC46	40x60x27	1	1	230V F+N	
<i>Resistencias de cerámica. Dotada de escurre aceite.</i>						
CUECEPASTAS ELÉCTRICO 25 LIT TOP	MECC66/SC	60x60x27	9	9	400V F+N	
<i>Cuba en inox AISI 316 anticorrosivo con la sal. Resistencias blindadas en acero inoxidable. Cestas no incluidas. Estampación perimetral para evitar desbordamientos. Descarga de almidones. Escurridor de cestas</i>						
BAÑO Mº 40 ELÉCTRICO	MEBM46	40x60x27	1,5	1,5	230V F+N	
<i>Resistencias blindadas. Control termostático. Capacidad GN 1/2+1/3. Cubetas no incluidas. Disponible versión gas por encargo</i>						
BAÑO Mº 60 ELÉCTRICO	MEBM66	60x60x27	1,5x2	3	230V F+N	
<i>Resistencias blindadas. Control termostático. 1 Cuba. Capacidad GN 1/1+1/4+1/4. Cubetas no incluidas. Disponible versión gas por encargo.</i>						

707 MAGIC

COCCIÓN



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



ENCIMERA 2 FUEGOS

GMFB74TXL

40x72x25

7x2

14

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.



ENCIMERA 4 FUEGOS

GMFB77TXL

70x72x25

7x4

28

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.



ENCIMERA 6 FUEGOS

GMFB711TXL

110x72x25

7x6

42

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.



COCINA 4 F BAJO LIBRE

GMFB77AXL

70x72x85

7x4

28

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.

33



COCINA 6 F BAJO LIBRE

GMFB711AXL

110x72x85

7x6

42

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.

28



COCINA 4 F CON HORNO

GMFB77FGXL

70x72x85

7x4+6

34

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.

Horno de tres niveles GN2/1 de 56x63x30 con regulación termostática de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.



COCINA 6 F CON HORNO Y ARMARIO

GMFB711AFGXIL

110x72x85

7x6+6

39

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Horno de tres niveles GN2/1 de 56x63x30 con regulación termostática de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP

**FRY-TOP GAS SOBREMESA 40 LISO****GMFTG74TL**

40x72x25

5,5

5,5

*Plancha de 35x57x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.***FRY-TOP GAS SOBREMESA 40 LISO CROMADO****GMFTG74TLC**

40x72x25

5,5

5,5

Plancha de 35x57x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado. El cromo ahorra enegía, evita el intercambio de sabores y facilita la limpieza.**FRY-TOP GAS SOBREMESA 70 LISO****GMFTG77TL**

70x72x25

5,5x2

11

*Plancha de 65x57x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.***FRY-TOP GAS SOBREMESA 70 LISO CROMADO****GMFTG77TLC**

70x72x25

5,5x2

11

Plancha de 65x57x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado. El cromo ahorra enegía, evita el intercambio de sabores y facilita la limpieza.**BARBACOA TOP 40 PIEDRA LÁVICA****GMPLG74T**

40x72x25

7,5

7,5

Parrilla de hierro fundido de 35,5x47,5. Cajón recoge grasas. Peto perimetral.**BARBACOA TOP 80 PIEDRA LÁVICA****GMPLG78T**

80x72x25

7,5x2

7,5

15

Parrilla de hierro fundido de (35,5x47,5)x2. Cajón recoge grasas. Peto perimetral.**FREIDORA A GAS TOP 9 LIT****GMFRG74T**

40x73x58

7,5

7,5

Cesto de 22,5x28x11,5. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Quemador especial de alto rendimiento. Válvula de seguridad, termopar y encendido piezo eléctrico.**FREIDORA A GAS TOP 9+9 LIT****GMFRG77T**

70x73x58

7,5x2

15

Cesto de 22,5x28x11,5. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Quemador especial de alto rendimiento. Válvula de seguridad, termopar y encendido piezo eléctrico. Disponible versión mueble gas y eléctrico de 14 Lit. Cesta de 26x29,5x12.

MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP

**FREIDORA ELÉCTRICA TOP 13 LIT****GMFRE74T**

40x72x25

9

9

400 3F+N

Cuba de 26x29,5x12. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Resistencias abatibles en acero inoxidable.**FREIDORA ELÉCTRICA TOP 12+12LIT****GMFRE77T**

70x72x25

9x2

18

400 3F+N

Cuba de 26x29,5x12. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Resistencias abatibles en acero inoxidable.

707 MAGIC

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	CUECEPASTAS GAS 26 LIT	GMCPG74A	40x72x85	8,5	8,5		
	<i>Cuba de 31x34x30 en acero especial AISI 316 anticorrosivo. Grifo de carga para el agua. Encendido piezo eléctrico y termopar de seguridad.</i>						
	CUECEPASTAS GAS 40 LIT	GMCPG77A	70x72x85	13,6	13,6		
	<i>Cuba de 51x34x30 en acero especial AISI 316 anticorrosivo. Grifo de carga para el agua. Encendido piezo eléctrico y termopar de seguridad.</i>						
	SARTÉN BASCULANTE 50 L	GMBRG78A	80x72x85	13,5	13,5		
	<i>Cuba de 71x48x15 en acero Aisi 316 "anticorrosión", de basculación manual. Grifo de carga para el agua. Quemador inoxidable múltiple para mayor uniformidad del calor. Válvula con termopar. Regulación de temperatura de hasta 300°C.</i>						
	MARMITA A GAS INDIRECTA DE 50 LIT	GMPEG7750I	70x72x85	12,5	12,5		
	<i>Fondo de la cuba en AISI 316 anticorrosivo. Grifo para carga del agua, fría y caliente. Calentamiento por vapor a presión en la doble cámara. Visor para controlar el nivel del agua del ciclo de cámara.</i>						
	ELEMENTO NEUTRO TOP 40	GMN74T	40x72x25				
	ELEMENTO NEUTRO TOP 40 CON CAJÓN	GMN74TC	40x72x25				
	ELEMENTO NEUTRO TOP 70	GMN77T	70x72x25				
	SOPORTE ARMARIO ABIERTO 40	GNSA74	40x60x60				
	SOPORTE ARMARIO ABIERTO 70	GNSA77	70x60x60				
	SOPORTE ARMARIO ABIERTO 80	GNSA78	80x60x60				

OPCIONALES

Plancha lisa 1 fuego	
Puerta 40	
Puerta 70 (2)	
Cesto freidora 1/2 cuba	
Cesto freidora grande	
Cesto cuecepastas	145x160x215
Cesto cuecepastas	490x295x215
Cesto cuecepastas	145x290x215
Cesto marmita 1 sector 50 Lit	
Cesto marmita 2 sector Solit (25+25 Lit)	

700 SPACE

CONSTRUIDA CON EL CORAZÓN Y LA PASIÓN POR LAS COSAS BIEN HECHAS

DESTACA POR:

Elevadas prestaciones y altamente funcional.
Gama muy amplia Top y Mueble.
Construida en acero inox 304 18/10.
Encimera de 2 mm.
Trasera retranqueada para una instalación cómoda.

Líneas limpias y modernas.
Muy robustas.
Paneles demontables, sin herramientas.
Mandos intuitivos.
Pies regulables en altura.





MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
 COCINA 2 F TOP	S70TCG2	40x73x27	7+4,5	11,5		
 COCINA 4 F TOP	S70TCG4	80x73x27	2x7+2x4,5	23		
 COCINA 6 F TOP	S70TCG6	120x73x27	3x7+3x4,5	34,5		
 COCINA 2 F BAJO LIBRE	S70CBG02	40x73x90	7+4,5	11,5		
 COCINA 4 F BAJO LIBRE	S70CBG04	80x73x90	2x7+2x4,5	23		
 COCINA 6 F BAJO LIBRE	S70CBG06	120x73x90	3x7+3x4,5	34,5		

Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo.

Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto, protegida. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.

 COCINA 2 F - 80 BAJO LIBRE	S70/6PFBG02	80x73x95	2x4,5	9		
--	-------------	----------	-------	---	--	--

Quemadores en horizontal, de fundición y doble corona. Parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.

Encimera de cubeta extraíble. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.

 COCINA 4 F + HORNO	S70CBG14	80x73x90	2x6,7+2x4,5+7,7	30,7		
--	----------	----------	-----------------	------	--	--

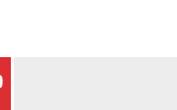
Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C. Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.

 COCINA 6 F + HORNO CENTRO	S70CBG16	120x73x90	3x6,7+3x4,5+7,7	42,2		
 COCINA 6 F + HORNO + ARMARIO	S70CBG26	120x73x90	3x6,7+3x4,5+7,7	42,2		

Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. 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. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.

 COCINA 6 F POTENCIADA + HORNO MAXI	S70CBG16XL	120x73x90	6x10+9,2	69,2		
--	------------	-----------	----------	------	--	--

Cocina potenciada con 10 Kw en cada quemador. 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. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.

 PALASTRO TOP	S70TTG80	80x73x27	11,7	11,7		
--	----------	----------	------	------	--	--

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.

 PALASTRO BAJO LIBRE	S70TPG00	80x73x90	11,7	11,7		
---	----------	----------	------	------	--	--

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.

 PALASTRO CON HORNO	S70TPG10	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	S70TPG22	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.

700 SPACE



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
 COCINA WOK TOP	S70TCB01W	40x73x27	12	12		
<i>Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.</i>						
 COCINA WOK	S70CBG01W	40x73x90	12	12		
<i>Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.</i>						
 CUECEPASTAS 30 L MUEBLE	S70CPG30	40x73x90	10	10		
 CUECEPASTAS 60 L MUEBLE	S70CPG60	80x73x90	10+10	20		
<i>Cuba estampada sin soldaduras Cestos nos incluidos en dotación. Quemadores externos a la cuba. Cubas GN 2/3, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.</i>						
ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS	S70ACE20AP					
 FREIDORA 45 L MUEBLE	S70FPG45	80x73x90	28	28		
<i>Cámara de combustión con doble aislamiento. Especial para "cachopos", pastelería y cualquier alimento que precisa de más superficie y menos profundidad.</i>						
 FREIDORA 17 LIT MUEBLE	S70FRG17	40x73x90	17	17		
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto + tubo salida de aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad. Cuba de 25 Lit.</i>						
 FREIDORA 8+8 LIT MUEBLE (2 CUBAS)	S70FRG16	40x73x90	6+6	12		
<i>Alto rendimiento: Cámara de combustión con doble aislamiento. Especial para espacios reducidos. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.</i>						
 FREIDORA 17+17 LIT MUEBLE	S70FRG34	80x73x90	17+17	34		
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad. Cuba de 25 Lit.</i>						
 FREIDORA CUBA LIMPIA 15 LIT	S70FRG15VP	40x73x90	15	15	230V F+N	
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de 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 CUBA LIMPIA 15+15 LIT	S70FRG30VP	80x73x90	15+15	30	230V F+N	
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de 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 CUBA LIMPIA 15 LIT	S70FRG15R	40x73x90	15	15		
 FREIDORA RAPIDA CUBA LIMPIA 15+15 LIT	S70FRG30R	80x73x90	15+15	30		
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. Selección digital de la temperatura y del tiempo. Quemadores en acero inox fuera 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>						



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	FRY 40 L TOP CROMO SATINADO	S70TFGLCS	40x73x27	7	7	
	FRY 40 L TOP CROMO BRILLANTE	S70TFGLC	40x73x27	7	7	
	FRY 80 L TOP CROMO SATINADO	S70TFGLCS	80x73x27	7+7	14	
	FRY 80 L CROMO TOP CROMO BRILLANTE	S70TFLLC	80x73x27	7+7	14	
	FRY 120 L TOP CROMO SATINADO	S70FTG12CS	120x73x27	7+7+7	21	
	FRY 120 L TOP CROMO BRILLANTE	S70FTG12LC	120x73x27	7+7+7	21	
	FRY 40 L CROMO SATINADO MUEBLE	S70FTG40LCS	40x73x90	7	7	
	FRY 40 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE	S70FTG40LC	40x73x90	7	7	
	FRY 80 L CROMO SATINADO MUEBLE	S70FTG80LCS	80x73x90	7+7	14	
	FRY 80 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE	S70FTG80LC	80x73x90	7+7	14	
	FRY 120 L CROMO SATINADO MUEBLE	S70FTG12LCS	120x73x90	7+7+7	21	
	FRY 120 L CROMO BRILLANTE MUEBLE	S70FTG12LC	120x73x90	7+7+7	21	

OPCIONAL RIZADO 40

OPCIONAL RIZADO 80

Todos incluyen válvulas termostáticas, 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo. Plancha de 15 mm cromadas con 50 micras. Canal perimetral que facilita la limpieza. Cubeta recoge grasa con 8 Lit. de capacidad.



BARBACOA 40 TOP PIEDRA L

S70TGG40

40x73x27

9,3

9,3



BARBACOA 80 TOP PIEDRA L

S70TGG80

80x73x27

9,3+9,3

18,6



BARBACOA 40 P LAVICA MUEBLE

S70GLG40

40x73x90

9,3

9,3



BARBACOA 80 P LAVICA MUEBLE

S70GLG80

80x73x90

18,6

18,6

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

SARTEN BASCULANTE 55 L

S70BRG50I

80x73x90

12

12

SARTEN BASCULANTE 55 L
ABATIMIENTO AUTOMÁTICO

S70BRG50IM

80x73x90

12

12

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

MARMITA INDIRECTA 60 L

S70PQG50I

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 2 PLACAS BAJO LIBRE	S70CTE02	40x73x90	2,6x2	5,2	400V 3F+N	
COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE	S70CTE04	80x73x90	2,6x4	10,4	400V 3F+N	
COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE	S70CTE06	120x73x90	2,6x6	15,6	400V 3F+N	
COCINA 4 PLACAS+ HORNO	S70CTE14	80x73x90	2,6x4+5,5	15,9	400V 3F+N	
COCINA 6 PLACAS+ HORNO	S70CTE16	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 VITRO 2 PLACAS TOP	S70TCE2V	40x73x27	1,8+2,5	4,3	400V 3F+N	
COCINA VITRO 4 PLACAS TOP	S70TCE4V	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 en versión potenciada y horno eléctrico. Cuenta con sistema de detención de ollas y sartenes.</i>						
COCINA INDUCCIÓN 2	S70TCE2I	40x73x27	2x3,5	7	400V 3F+N	
COCINA INDUCCIÓN 4	S70TCE4I	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. Placa de altísima calidad con sistema de ventilación adicional.</i>						
COCINA WOK TOP DE INDUCCIÓN 8	S70CIE011WT	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 15 LIT ELEC MUEBLE	S70FRE15	40x73x90	14	14	400V 3F+N	
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencias giratorias en todos los modelos</i>						
FREIDORA 8+8 LIT ELEC MUEBLE	S70FRE16	40x73x90	7x2	14	400V 3F+N	
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Especial para espacios reducidos. Resistencias giratorias.</i>						
FREIDORA 15+15 LIT ELEC MUEBLE	S70FRE30	80x73x90	14x2	28	400V 3F+N	
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande + 2 pequeños + tubo recogida de aceite. Resistencias giratorias.</i>						
FREIDORA RAPIDA 15 LIT*	S70FRE15R	40x73x90	14	14	400V 3F+N	
FREIDORA RAPIDA 15+15 LIT*	S70FRE30R	80x73x90	14x2	28	400V 3F+N	
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. Regulación del tiempo y de la temperatura. 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.</i>						



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



FRY 40 L BAJO LIBRE CROMO SATINADO	S70FTE40L	40x73x90	4,8	4,8	400V 3F+N	
------------------------------------	-----------	----------	-----	-----	-----------	--

FRY 40 LC BAJO LIBRE CROMO BRILLANTE	S70FTE40LC	40x73x90	4,8	4,8	400V 3F+N	
--------------------------------------	------------	----------	-----	-----	-----------	--

FRY 80 L BAJO LIBRE CROMO SATINADO	S70FTE80L	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	
------------------------------------	-----------	----------	-----	-----	-----------	--

FRY 80 LC BAJO LIBRE CROMO BRILLANTE	S70FTE80LC	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	
--------------------------------------	------------	----------	-----	-----	-----------	--

FRY 120 L BAJO LIBRE CROMO SATINADO	S70FTE12L	120x73x90	15	14,4	400V 3F+N	
-------------------------------------	-----------	-----------	----	------	-----------	--

FRY 120 LC BAJO LIBRE CROMO BRILLANTE	S70FTE12LC	120x73x90	15	14,4	400V 3F+N	
---------------------------------------	------------	-----------	----	------	-----------	--

FRY 40 L TOP CROMO SATINADO	S70TFEL	40x73x27	4,8	4,8	400V 3F+N	
-----------------------------	---------	----------	-----	-----	-----------	--

FRY 40 C TOP CROMO SATINADO BRILLANTE	S70TFELC	40x73x27	4,8	4,8	400V 3F+N	
---------------------------------------	----------	----------	-----	-----	-----------	--

FRY 80 L TOP CROMO SATINADO	S70TFELL	80x73x27	9,6	9,6	400V 3F+N	
-----------------------------	----------	----------	-----	-----	-----------	--

FRY 80 LC TOP CROMO SATINADO BRILLANTE	S70TFELLC	80x73x27	9,6	9,6	400V 3F+N	
--	-----------	----------	-----	-----	-----------	--

FRY 120 L TOP CROMO SATINADO	S70TFE12L	120x73x27	15	15	400V 3F+N	
------------------------------	-----------	-----------	----	----	-----------	--

FRY 120 LC TOP CROMO SATINADO BRILLANTE	S70TFE12LC	120x73x27	15	15	400V 3F+N	
---	------------	-----------	----	----	-----------	--

OPCIONAL RIZADO 40

OPCIONAL RIZADO 80

Todos incluyen válvulas termostáticas, 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo.

Plancha de 15 mm cromadas con 50 micras. Canal perimetral que facilita la limpieza.

Cubeta recoge grasa con 8 Lit. de capacidad



CUECEPASTAS 30 L MUEBLE	S70CPE30A	40x73x90	7	7	400V 3F+N	
-------------------------	-----------	----------	---	---	-----------	--

CUECEPASTAS 60 L MUEBLE	S70CPE60A	80x73x90	14	14	400V 3F+N	
-------------------------	-----------	----------	----	----	-----------	--

ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS S70ACE20A

Cestos no incluidos en dotación. Resistencia externa a la cuba. Cubas GN 1/1 en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.

Cuba estampada sin soldaduras. Gran zona para drenaje del almidón.



BAÑO M 40 BAJO LIBRE GN 1/1	S70BME40	40x73x90	1	1	230V F+N	
-----------------------------	----------	----------	---	---	----------	--

BAÑO M 80 BAJO LIBRE GN 2/1	S70BME80	80x73x90	2	2	230V F+N	
-----------------------------	----------	----------	---	---	----------	--

BAÑO M 40 TOP GN 1/1	S70TBE40	40x73x27	1	1	230V F+N	
----------------------	----------	----------	---	---	----------	--

BAÑO M 80 TOP GN 2/1	S70TBE80	80x73x27	2	2	230V F+N	
----------------------	----------	----------	---	---	----------	--

Cubetas no incluidas en precio.

Cuba estanqueidad sin soldaduras.



MANTENEDOR PATATA TOP GN 1/1	S70TSPE40	40x73x27	0,8	0,8	230V F+N	
------------------------------	-----------	----------	-----	-----	----------	--

MANTENEDOR PATATA GN 1/1 MUEBLES	S70SPE40	40x73x90	0,8	0,8	230V F+N	
----------------------------------	----------	----------	-----	-----	----------	--

Resistencia exterior cuba.



SARTÉN BASCULANTE 50 L	S70BRE50I	80x73x90	8,7	8,7	400V 3F+N	
------------------------	-----------	----------	-----	-----	-----------	--

SARTÉN BASCULANTE 50 L ABATIMIENTO AUTOMÁTICO	S70BRE50I	80x73x90	8,7	8,7	400V 3F+N	
--	-----------	----------	-----	-----	-----------	--

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



MARMITA INDIRECTA 60 L	S70PQE50I	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.

700 SPACE

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES		PVP
	FREGADERO	S70EN/50V	50x73x90	
	<i>Dimensiones cuba 40x40x251</i>			
	NEUTRO 20 BAJO LIBRE	S70EN/20	20x73x90	
	NEUTRO 30 CON CAJON Y BAJO LIBRE	S70EN/30C	30x73x90	
	NEUTRO 40 BAJO LIBRE	S70EN/40	40x73x90	
	NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE	S70EN/40C	40x73x90	
	NEUTRO 60 BAJO LIBRE	S70EN/60C	60x73x90	
	NEUTRO 80 BAJO LIBRE	S70EN/80	80x73x90	
	NEUTRO 80 CON CAJON Y BAJO LIBRE	S70EN/80C	80x73x90	
	NEUTRO 20 TOP	S70TEN/20	20x73x27	
	NEUTRO 40 TOP	S70TEN/40	40x73x27	
	NEUTRO 40 TOP CON CAJON	S70TEN/40C	40x73x27	
	NEUTRO 80 TOP 7	S70TEN/80	80x73x27	
	NEUTRO 80 TOP 7 CON CAJON	S70TEN/80C	80x73x27	
	SOPORTE 40	S70MT40	40x69x64	
	SOPORTE 80	S70MT80	80x69x64	

OPCIONALES

Plancha 1 fuego lisa	SPAL71F
Plancha 1 fuego rizada	SPAR71F
Rasqueta Fry top (especific liso o ranurado)	SRAS L
Rejilla reductora inox	SRID 9/7
Parrilla "V" para carne 380x 435 (grill) 1/2 módulo	
Parrilla "O" para pescado 380x 435 (grill) 1/2 módulo	
Parrilla horno 2/1	SGCF9/7
Parrilla horno maxi (974x645)	SGCFM9/7
Puerta 40	SPR 40
KIT Puerta 80	SPR 80
KIT Puerta 120	SPR 120
Cesto marmita 60 lit (diam 360 x 405 h)	SCP 051

OPCIONALES

Cesta freidora 8 LIT	CF 8	(120x300x120)
Cesta media freidoras 17 LIT	CMF17	(140x300x120)
Cesta grande freidoras 17 LIT	CF17	(290x300x120)
Cubeta recoge-aceite	BROU 7	
Cestos cuecepastas 2/3 h=215		
Cestos cuecepastas 1/2 h=215		
Cestos cuecepastas 1/3 h=215		
Cestos cuecepastas 1/6 (especific dcha/izq) h=215		

Posición quemadores

4,5	7	4,5	4,5	7	4,5
7	4,5	7	7	4,5	7

Bandejas para horno, cubetas B⁰M⁰ y tapas... Ver apartado Alimentación

GAMA 900







MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



COCINA 2 F BAJO LIBRE

M9CGBL02

40x90x85

2x5,5

11

COCINA 4 F BAJO LIBRE

M9CGBL04

80x90x85

4x5,5

22

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas. Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.



COCINA 6 F BAJO LIBRE

M9CGBL06

120x90x85

6x5,5

33

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas. Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.



COCINA 4 F CON HORNO

M9CGH14

80x90x85

4x5,5+7

29

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas. Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Horno de tres niveles GN2/1 de 56x63x30 con regulación termóstática de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.



COCINA 6 F CON HORNO Y ARMARIO

M9CGH16

120x90x85

3x7+3x11+7

61

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas. Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Horno de tres niveles GN2/1 de 56x63x30 con regulación termóstática de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.



COCINA 6 F CON HORNO MAXI

M9GH16X

120x90x85

3x7+3x11+10

64

*100x70x30 Horno
Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas. Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Horno de tres niveles GN2/1 de 56x63x30 con regulación termóstática de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.*



FREIDORA A GAS 18 LIT

M9FRGM18

40x90x118

18

18

Cesto de 27x36x14. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Quemador especial de alto rendimiento. Válvula de seguridad, termopar y encendido piezo eléctrico.



FREIDORA A GAS 18+18 LIT

M9FRGM36

80x90x118

18x2

36

1 cesto de 27x36x14 + 2 de 13x36x14. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Quemador especial de alto rendimiento. Válvula de seguridad, termopar y encendido piezo eléctrico.



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
 <p>FRY-TOP GAS 40 LISO</p> <p>Plancha de 38x72x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.</p>	M9FTGM40L	40x90x85	8	8		
 <p>FRY-TOP GAS 40 LISO CROMADO</p> <p>Plancha de 38x72x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado. El cromo ahorra energía, evita el intercambio de sabores y facilita la limpieza.</p>	M9FTGM40LC	40x90x85	8	8		
 <p>FRY-TOP GAS 80 LISO</p> <p>Plancha de 78x72x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.</p>	M9FTGM80L	80x90x85	8x2	16		
 <p>FRY-TOP GAS 80 LISO CROMADO</p> <p>Plancha de 78x72x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado. El cromo ahorra energía, evita el intercambio de sabores y facilita la limpieza.</p>	M9FTGM80LC	80x90x85	8x2	16		
 <p>BARBACOA 40 PIEDRA LÁVICA</p> <p>Plancha de 37x64. Cajón recoge grasas. Peto perimetral.</p>	M9BGM40	40x90x85	10	10		
 <p>BARBACOA 80 PIEDRA LÁVICA</p> <p>Plancha de (37x64)x2. Cajón recoge grasas. Peto perimetral.</p>	M9BGM80	80x90x85	10x2	20		
 <p>CUECE PASTAS GAS 40 LIT</p> <p>Cuba de 31x51x27 en acero especial AISI 316 anticorrosivo. Grifo de carga para el agua. Encendido piezo eléctrico y termopar de seguridad. Cuba estampada sin soldaduras.</p>	M9CPGM40	40x90x85	13,3	13,3		
 <p>CUECE PASTAS GAS 40+40 LIT</p> <p>2 Cubas de 31x51x27 en acero especial AISI 316 anticorrosivo. Grifo de carga para el agua. Encendido piezo eléctrico y termopar de seguridad. Cestos no incluidos en dotación.</p>	M9CPGM80	80x90x85	13,3X2	26,6		
 <p>SARTÉN BASCULANTE GAS 80</p> <p>Cuba de 79x69x20. en acero especial AISI 316 anticorrosivo. Grifo de carga para el agua. Quemador inoxidable multiple. Encendido piezo eléctrico y termopar de seguridad. Regulación de la temperatura hasta 300°.</p>	M9SBG80	80x90x85	20	20		
 <p>MARMITA A GAS DIRECTA 100 LIT</p> <p>Cuba de 600x42. Fondo de la cuba en AISI 316 anticorrosivo. Grifo para carga del agua, fría y caliente.</p>	M9MG100D	80x90x85	21	21		
<p>MARMITA A GAS DIRECTA 150 LIT</p> <p>Cuba de 600x54. Fondo de la cuba en AISI 316 anticorrosivo. Grifo para carga del agua, fría y caliente. Calentamiento por vapor a presión en la doble cámara. Visor para controlar el nivel del agua del ciclo de cámara.</p>	M9MG150D	80x90x85	21	21		



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



FREIDORA ELÉCTRICA 8+8 LIT

M9FREM88

40x90x85

8+8

16

Cuba de 14x34x24. Cesto de 12x29x12. Amplia zona de playa. Resistencia abatible en acero inoxidable.



FREIDORA ELÉCTRICA 18 LIT

M9FREM18

40x90x85

16

16

Cuba de 30x40x24. Cesto de 27x36x14. Disponible de 13x36x14. Amplia zona de playa. Resistencia abatible en acero inoxidable.



FREIDORA ELÉCTRICA 18+18 LIT

M9FREM36

80x90x85

16x2

32

Cuba de 30x40x24. Cesto de 27x36x14. Disponible de 13x36x14. Amplia zona de playa. Resistencia abatible en acero inoxidable.



BAÑO MARÍA ELÉCTRICO EN GN 4/3

M9BMEM40

40x90x85

2,5

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO EN GN 8/3

M9BMEM80

80x90x85

6

ELEMENTO NEUTRO 40

M9NM40

40x90x85

ELEMENTO NEUTRO 40 CON CAJÓN

M9NM40C

40x90x85

ELEMENTO NEUTRO 80

M9NM80

80x90x85

OPCIONALES

Plancha lisa 1 F 37x37

Columna de agua

Rasqueta Fry

Cesto 18 Lit (27x36x14)

1/2 Cesto Freidora 18 Lit (13x36x14)

Cesto 8 Lit (18x29,5x12)

Cesto Cuecepastas ø 14,5x20 H

Cesto Marmita 100 Lit (ø50x41)

Cesto Marmita 150 Lit (ø50x48)

Kit 2x1/2 Cestos Marmita 100 Lit (ø50x41)

Kit 2x1/2 Cestos Marmita 150 Lit (ø50x41)

Kit 3x1/3 Cestos Marmita 100 Lit (ø50x41)

Kit 3x1/3 Cestos Marmita 150 Lit (ø50x48)

900 SPACE



COCCIÓN



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP
	COCINA 2 F TOP	S80TCG2	40x90x27	10+4,5	14,5
	COCINA 4 F TOP	S80TCG4	80x90x27	2x10+2x4,5	29
	COCINA 6 F TOP	S80TCG6	120x90x27	3x10+3x4,5	43,5
	COCINA 2 F BAJO LIBRE	S80CBG02	40x90x90	10+4,5	14,5
	COCINA 4 F BAJO LIBRE	S80CBG04	80x90x90	2x10+2x4,5	29
	COCINA 6 F BAJO LIBRE	S80CBG06	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. Disponible versión potenciada 10 Kw por quemador, por encargo, sin sobrecoste. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i>					
	COCINA 4 F + HORNO	S80CBG14	80x90x90	2x10+2x4,5+7,7	36,7
<i>Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. 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. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i>					
	COCINA 6 F + HORNO	S80CBG16	120x90x90	3x10+3x4,5+7,7	51,2
<i>Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. 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. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i>					
	COCINA 8 F + 2 HORNOS	S90CBG28	180x90x90	4x10+4x4,5+7,7x2	73,4
<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. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i>					
	COCINA 6 F + HORNO MAXI	S80CBG16XL	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. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i>					
	PASANTE 4F BAJO LIBRE	S90CBG04P	90x90x90	2x10+2x4,5	29
	PASANTE 6F BAJO LIBRE	S90CBG06P	135x90x90	3x10+3x4,5	43,5
	PASANTE 8F BAJO LIBRE	S90CBG08P	180x90x90	4x10+4x4,5	58
<i>Quemadores de mandos cocina en los dos lados. Apertura horno en los dos lados. Quemadores de 90 mm y 130 mm Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Disponible versión potenciada 10 Kw por quemador, por encargo, sin sobrecoste. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i>					
	PASANTE 4F + HORNO	S90CBG24P	90x90x90	2x10+2x4,5+7,7	36,7
	PASANTE 6F + HORNO	S90CBG26P	135x90x90	3x10+3x4,5+7,7	51,2
	PASANTE 8F + 2 HORNOS	S90CBG28P	180x90x90	4x10+4x4,5+2x7,7	73,4
<i>Quemadores de mandos cocina en los dos lados. Apertura horno en los dos lados. Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. 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. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i>					
	WOK GAS BL	S80CBG01W	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	S80TTG80	80x90x27	13,9	13,9	
<i>Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto.</i>					



PALASTRO BAJO LIBRE	S80TPG00	80x90x90	13,9	13,9	
<i>Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto.</i>					



PALASTRO CON HORNO	S80TPG10	80x90x90	13,9 + 7,7	21,6	
<i>Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C.</i>					



PALASTRO +2F Y HORNO	S80TPG22	120x90x90	10+4,5+13,9+7,7	35,6	
<i>Quemadores de fundición de doble corona. Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C. Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona. Grifo valvulado con llama piloto.</i>					



CUECEPASTAS 45 L MUEBLE	S80CPG45	40x90x90	13,9	13,9	
--------------------------------	-----------------	----------	------	------	--

CUECEPASTAS 90 L MUEBLE	S80CPG90	80x90x90	13,9x2	27,8	
Carga automática del agua (cada cuba) <i>Cestos no incluidos en dotación. Tubulares externas a la cuba. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Cuba estampada sin soldaduras.</i>					



MODULO ELEVACIÓN CESTAS AUTOM (1 lado) S90ACE 20 A	20x90x90	0,8	230 F+N	
<i>Sólo para cuecepastas 45. Se puede colocar una en cada lado para cestas de 1/6. 3 pinzas temporizadas</i>				



BARBACOA 40 TOP PIEDRA LAVICA	S80TGG40	40x90x27	12	12	
--------------------------------------	-----------------	----------	----	----	--

BARBACOA 80 TOP PIEDRA LAVICA	S80TGG80	80x90x27	12+12	24	
--------------------------------------	-----------------	----------	-------	----	--



BARBACOA 40 P LAVICA MUEBLE	S80GLG40	40x90x90	12	12	
------------------------------------	-----------------	----------	----	----	--

BARBACOA 80 P LAVICA MUEBLE	S80GLG80	80x90x90	12+12	24	
------------------------------------	-----------------	----------	-------	----	--

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



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



FREIDORA 17 L MUEBLE

S80FRG17

40x90x90

18

18

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto + tubo salida de aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad. Cuba de 25 Lit.



FREIDORA 8+8 LIT MUEBLE

S80FRG16

40x90x90

6+6

12

Alto rendimiento: Cámara de combustión con doble aislamiento. Especial para espacios reducidos. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.



FREIDORA 17+17 L MUEBLE

S80FRG34

80x90x90

18+18

36

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad. Cuba de 25 Lit.



FREIDORA CUBA LIMPIA 21 LIT

S80FRG21VP

40x90x90

20

20

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de 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 CUBA LIMPIA 21+21 LIT

S80FRG42VP

80x90x90

20+20

40

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de 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 CUBA LIMPIA 22 L MUEBLE

S80FRG22R

40x90x90

21

21

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. Selección digital de la temperatura y del tiempo. Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control electrónico. Precisión +/- 1°C. Aconsejada para locales que precisen de mucha producción. Sistema "Melting" que alarga la vida del aceite.

FREIDORA RAPIDA CUBA LIMPIA 22+22 L MUEBLE

S80FRG44R

80x90x90

21+21

42

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. Selección digital de la temperatura y del tiempo. Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control electrónico. Precisión +/- 1°C. Aconsejada para locales que precisen de mucha producción. Sistema "Melting" que alarga la vida del aceite.



FREIDORA CON ELEVACION DEL CESTO AUTOMATICO

VER EN GRANDES COLECTIVIDADES

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto + tubo salida de aceite.



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



FRY 40 L TOP CROMO SATINADO	S80TFGLCS	40x90x27	2x4	8	
FRY 40 L TOP CROMO BRILLANTE	S80TFGLC	40x90x27	2x4	8	
FRY 80 L TOP CROMO SATINADO	S80TFGLLCS	80x90x27	2x(2x4)	16	
FRY 80 L TOP CROMO BRILLANTE	S80TFGLLC	80x90x27	2x(2x4)	16	



FRY 120 L TOP CROMO SATINADO	S80TFG12LCS	120x90x27	3x(2x4)	24	
FRY 120 L TOP CROMO BRILLANTE	S80TFG12LC	120x90x27	3x(2x4)	24	

Todos incluyen válvulas termostáticas, 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo.
Plancha de 15 mm cromadas con 50 micras. Canal perimetral que facilita la limpieza.
Cubeta recoge grasa con 8 Lit. de capacidad



FRY 40 L CROMO SATINADO MUEBLE	S80FTG40LCS	40x90x90	2x4	8	
FRY 40 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE	S80FTG40LC	40x90x90	2x4	8	

OPCIONAL: Plancha rizada 40



FRY 80 L CROMO SATINADO MUEBLE	S80FTG80LCS	80x90x90	2x(2x4)	16	
FRY 80 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE	S80FTG80LC	80x90x90	2x(2x4)	16	

OPCIONAL: Plancha rizada 80



FRY 120 L CROMO SATINADO MUEBLE	S80FTG12LCS	120x90x90	3x(2*4)	24	
FRY 120 L CROMO BRILLANTE MUEBLE	S80FTG12LC	120x90x90	3x(2*4)	24	

OPCIONAL: Plancha lisa rizada 80

Todos incluyen válvulas termostáticas, 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo.
Plancha de 15 mm cromadas con 50 micras. Canal perimetral que facilita la limpieza.
Cubeta recoge grasa con 8Lit. de capacidad



SARTEN BASCULANTE 80L	S80BRG80I	80x90x90	22	22	
SARTEN BASCULANTE 120 L	S90BRG12I	120x90x90	30	30	
SARTEN BASCULANTE 150 L	S90BRG15I	120x90x90	30	30	

Abatimiento automático.

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



MARMITA DIRECTA 100 L	S80PQG10D	80x90x90	21	21	
MARMITA DIRECTA 150 L	S80PQG15D	80x90x90	21	21	
MARMITA DIRECTA 200 L	S80PQG20D	80x90x95	32	32	

Cuba con fondo en Aisi 316, de 60 cm ø. Grifo de carga y vaciado.

MARMITA INDIRECTA 100 L	S80PQG10I	80x90x90	21	21	
MARMITA INDIRECTA 150 L	S80PQG15I	80x90x90	21	21	

Cuba con fondo en Aisi 316, de 60 cm ø. Grifo de carga y vaciado. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara en inox.

Llenado automático de la cámara (indirecta)

Autoclave 100-150-200

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	COCINA 2 PLACAS TOP	S80TCE2Q	40x90x27	2x4	8	400V 3F+N	
	COCINA 4 PLACAS TOP	S80TCE4Q	80x90x27	4x4	16	400V 3F+N	
	COCINA 6 PLACAS TOP <i>Placa 30x30</i>	S80TCE6Q	120x90x27	6x4	24	400V 3F+N	
	COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE	S80CQE02	40x90x90	2x4	8	400V 3F+N	
	COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE	S80CQE04	80x90x90	4x4	16	400V 3F+N	
	COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE <i>Placa 30x30</i>	S80CQE06	120x90x90	6x4	24	400V 3F+N	
	COCINA 4 PLACAS+ HORNO	S80CQE14	80x90x90	4x4+5,5	21,5	400V 3F+N	
	COCINA 6 PLACAS+ HORNO	S80CQE26	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	S80TCE2V	40x90x27	3,4x2	6,8	400V 3F+N	
	COCINA VITRO 4 PLACAS TOP	S80TCE4V	80x90x27	3,4x4	13,6	400V 3F+N	
	COCINA VITRO 2 BAJO LIBRE	S80CVE02	40x90x90	3,4x2	6,8	400V 3F+N	
	COCINA VITRO 4 BAJO LIBRE	S80CVE04	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	S80TCE2I	40x90x27	5x2	10	400V 3F+N	
	COCINA INDUCCION TOP 4 PLACAS	S80TCE4I	80x90x27	5x4	20	400V 3F+N	
	COCINA INDUCCION 2 BAJO LIBRE	S80CIE02	40x90x90	5x2	10	400V 3F+N	
	COCINA INDUCCION 4 BAJO LIBRE	S80CIE04	80x90x90	5x4	20	400V 3F+N	
<i>Cristal de 6 mm. Zona de inducción de 26 mm ø.</i>							
	WOK ELEC TOP 8	S80TCE01WI	40x90x27	8	8	400V 3F+N	
	WOK ELEC MUEBLE 8	S80CIE01W	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 CROMO SATINADO	S80TFELCS	40x90x27	6	6	400V 3F+N	
 FRY 40 L TOP CROMO BRILLANTE	S80TFELC	40x90x27	6	6	400V 3F+N	
 FRY 80 L TOP CROMO SATINADO	S80TFELLCS	80x90x27	6+6	12	400V 3F+N	
 FRY 80 L TOP CROMO BRILLANTE	S80TFELLC	80x90x27	6+6	12	400V 3F+N	
 FRY 120 L TOP CROMO SATINADO	S80TF12LCS	120x90x27	6+6+6	18	400V 3F+N	
 FRY 120 L TOP CROMO BRILLANTE	S80TF12LC	120x90x27	6+6+6	18	400V 3F+N	
 FRY 40 L CROMO SATINADO MUEBLE	S80FTE40LCS	40x90x90	6	6	400V 3F+N	
 FRY 40 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE	S80FTE40LC	40x90x90	6	6	400V 3F+N	
 FRY 80 L CROMO SATINADO MUEBLE	S80FTE80LCS	80x90x90	6+6	12	400V 3F+N	
 FRY 80 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE	S80FTE80LC	80x90x90	6+6	12	400V 3F+N	
 FRY 120 L CROMO SATINADO MUEBLE	S80FTE12LCS	120x90x90	6+6+6	18	400V 3F+N	
 FRY 120 L CROMO BRILLANTE MUEBLE	S80FTE12LC	120x90x90	6+6+6	18	400V 3F+N	

Plancha rizada 40

Plancha rizada 80

Todos incluyen válvulas termostáticas, 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo.

Plancha de 15 mm cromadas con 50 micras. Canal perimetral que facilita la limpieza.

Cubeta recoge grasa con (8 Lit. de capacidad

 MANTENEDOR PATATA TOP GN/1/1	S80TSPE40	40x90x27	0,8	0,8	230V F+N	
 MANTENEDOR PATATA MUEBLE GN/1/1	S80SPE40	40x90x90	0,8	0,8	230V F+N	

Resistencia giratoria. 1 cesto en dotación.

 FREIDORA 21 LIT	S80FRE21	40x90x90	20	20	400V 3F+N	
---	----------	----------	----	----	-----------	--

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento.

En dotación 1 cesto. Resistencia giratoria.

 FREIDORA 8+8 LIT (2 cubas)	S80FRE16	40x90x90	7+7	14	400V 3F+N	
--	----------	----------	-----	----	-----------	--

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento.

Especial para espacios reducidos. Resistencia giratoria. En dotación 2 cestos.

 FREIDORA 21+21 LIT	S80FRE42	80x90x90	20+20	40	400V 3F+N	
--	----------	----------	-------	----	-----------	--

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento.

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

1 cesto grande, 2 pequeños.

 FREIDORA RÁPIDA 21 LIT	S80FRE 21R	40x90x90	20	20	400V 3F+N	
--	------------	----------	----	----	-----------	--

 FREIDORA RÁPIDA 21+21 LIT	S80FRE42-R	80x90x90	20+20	40	400V 3F+N	
---	------------	----------	-------	----	-----------	--

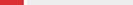
Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento . Regulación del tiempo y de la temperatura.

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.

900 SPACE

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	BAÑO M 40 TOP	S80TBE40	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	S80TBE80	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	S80BME40	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	S80BME80	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	S80CPE45	40x90x90	9	9	400V 3F+N
	CUECEPASTAS 90 L BAJO LIBRE	S80CPE90	80x90x90	9+9	18	400V 3F+N
Carga automática del agua (c/cuba)						
<i>Costos no incluidos en dotación. Cuba estampada sin soldaduras. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Resistencia externas a la cuba. Grifo de carga y vaciado.</i>						
	SARTEN BASCULANTE 80 I	S80BRE80I	80x90x90	9,9		400V 3F+N
	SARTEN BASCULANTE 120 I	S90BRE12I	120x90x90	14,8		400V 3F+N
	SARTEN BASCULANTE 150 I	S90BRE15I	120x90x90	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	S80PQE10I	80x90x90	16		400V 3F+N
	MARMITA INDIRECTA 150 L	S80PQE15I	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

	FREGADERO	S80EN/50V	50x90x90			
	NEUTRO 40 TOP	S80TEN/40	40x90x27			
	NEUTRO 40 TOP CON CAJON	S80TEN/40C	40x90x27			
	NEUTRO 80 TOP	S80TEN/80	80x90x27			
	NEUTRO 20 BAJO LIBRE	S80EN/20	20x90x90			
	NEUTRO 40 BAJO LIBRE	S80EN/40	40x90x90			
	NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE	S80EN/40C	40x90x90			
	NEUTRO 60 BAJO LIBRE	S80EN/60	60x90x90			
	NEUTRO 80 BAJO LIBRE	S80EN/80	80x90x90			
	SOPORTE 40	S80MT40	40x68x64			
	SOPORTE 80	S80MT80	80x68x64			
	SOPORTE 120	S80MT120	120x68x64			

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

SOPORTES Y ESTRUCTURAS SBALZO

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



OPCIONALES

Plancha 1 fuego lisa	SPALS-81F
Columna de agua	SRI-COL
Parrilla horno 2/1	SGCF9/7
Parrilla horno maxi	SGCFM9/7
Parrilla "V" carne 375x 610	SGC84 1/2 módulo
pescado "O" 377x585	SGP84 1/2 módulo
Puerta sencilla (espec dcha/izq)	SPR40-DX/SX
Puerta doble (mod 80)	SPR80
Puerta doble (mod 120)	SPR120
Cesta freidora 8 LIT	SCF 8 (120x300x120)
Cesta media freidoras 17 LIT	SCMF17 (140x304x120)
Cesta grande freidoras 17 LIT	SCF17 (290x300x120)
Cesta media freidoras 21 LIT	SCMF21 (146x400x120)
Cesta grande freidoras 21 LIT	SCF21 (300x400x120)

OPCIONALES

Cesto cuecepastas 1/1	h=215
Cestos cuecepastas 2/3	h=215
Cestos cuecepastas 1/2	h=215
Cestos cuecepastas 1/3	h=215
Cestos cuecepastas 1/6	h=215
(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 unid)
2 1/2 Cestos marmita 150 lit	CP152 (2 unid)
2 1/2 Cestos marmita 200 lit	CP202 (2 unid)
3 1/3 Cestos marmita 100 lit	CP103 (3 unid)
3 1/3 Cestos marmita 150 lit	CP153 (3 unid)
3 1/3 Cestos marmita 200 lit	CP203 (3 unid)

Posición quemadores

10	10	4,5	4,5	10	4,5
4,5	4,5	10	10	4,5	10

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

SHOW COOKING DROP-IN

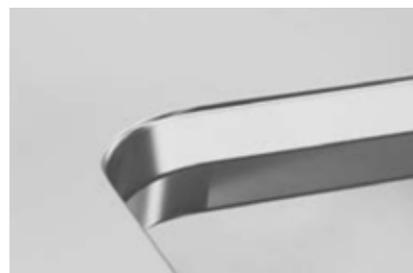
LA GAMA DROP-IN 700 ES MUY COMPLETA
Y VERSÁTIL.

LOS MÓDULOS SON COMPATIBLES
CON CUALQUIER PLANO.

En instalación puede utilizar uno de estos 3 métodos
de instalación:

- * Soldadura: máxima resistencia y limpieza: No puede ser utilizado en inducción ni vitrocerámica.
- * Siliconada a ras de superficie
- * Apoyada: el módulo se apoya sobre la encimerae y se atornilla o silicona.

Es la solución más rápida y práctica.



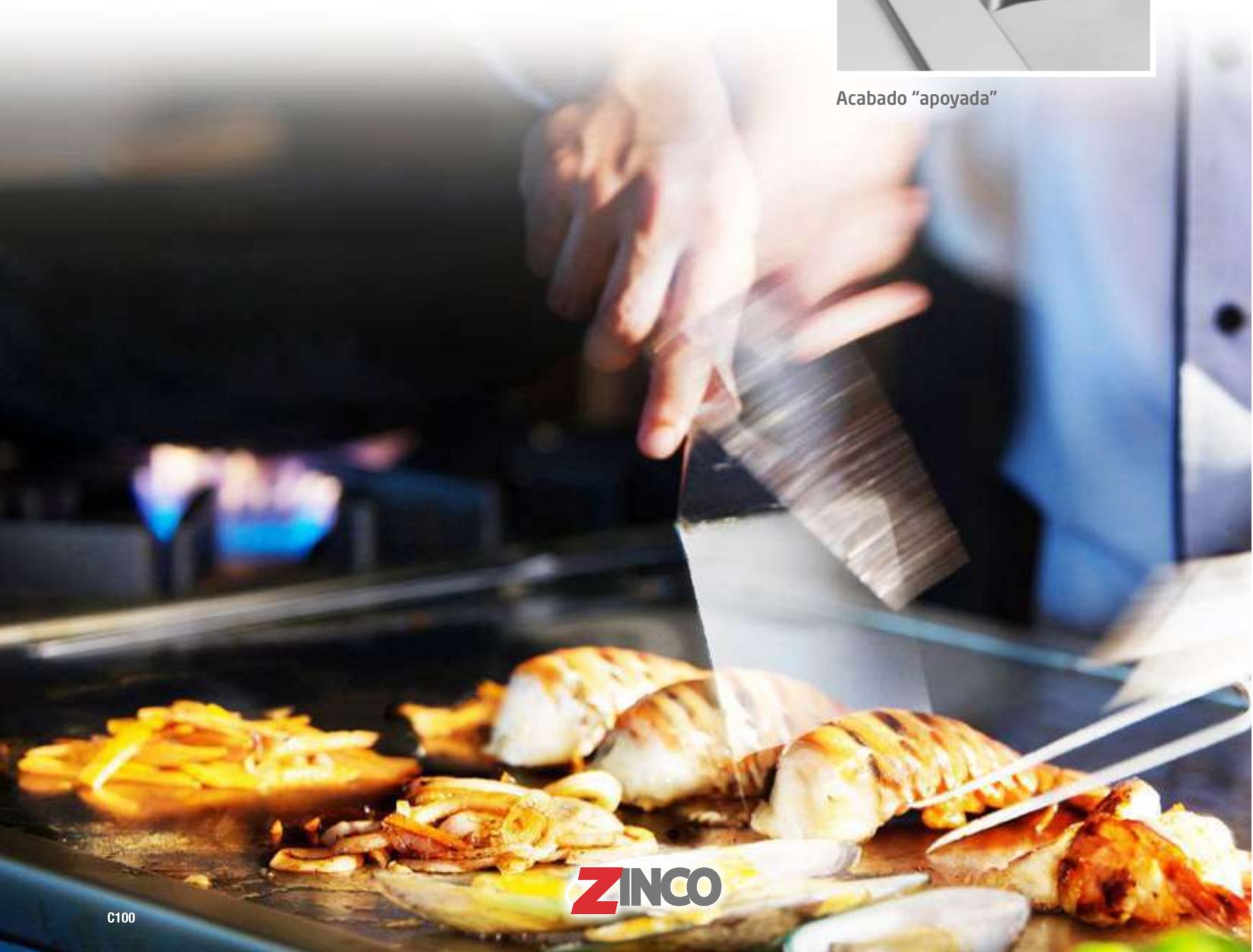
Acabado "soldadura"



Acabado "siliconada a ras"



Acabado "apoyada"



DROP-IN SHOW COOKING

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	COCINA DE GAS DE 2 FUEGOS	DI FB74XL	40x62,5x25	7x2	14		
	<i>Opcional fuegos de 5,5 kw. Parrilla de 33,5x30 cm.</i>						
	COCINA DE GAS DE 4 FUEGOS	DI FB77XL	70x62,5x25	7x4	28		
	<i>Opcional fuegos de 5,5 kw. Parrilla de 33,5x30 cm.</i>						
	COCINA ELÉCTRICA, 2 PLACAS CUADRADAS	DI PQ74	40x62,5x25	2,6x2	5,2	400 3F+N	
	<i>Dimensiones de la placa 22x22 cm</i>						
	COCINA ELÉCTRICA, 4 PLACAS CUADRADAS	DI PQ77	70x62,5x25	2,6x4	10	400 3F+N	
	<i>Dimensiones de la placa 22x22 cm</i>						
	COCINA VITROCERÁMICA, 2 PLACAS	DI VC74	40x62,5x25	1,8+2,5	4,3	400 3F+N	
	<i>Dimensiones de la placa 22x22 cm</i>						
	COCINA DE INDUCCIÓN 2	DI IN74	40x62,5x25	3,5x2	7	400 3F+N	
	<i>Especificar sistema de colocación que se va a usar.</i>						
	FRY-TOP ELÉCTRICO 40 LISO CROMADO	DI FTBE74LC	40x62,5x25 33x54 plancha	5	5	400 3F+N	
	FRY-TOP ELÉCTRICO 70 LISO CROMADO	DI FTBE77LC	70x62,5x25 63x54 plancha	5x2	10	400 3F+N	
	FRY-TOP ELÉCT 70 1/2 LISO+ 1/2 ACAN CROMADO	DI FTBE77LRC	70x62,5x25 63x54 plancha	5x2	10	400 3F+N	
	FREIDORA ELÉCTRICA 12 LIT	DI FRBE74	40x62,5x25	9	9	400 3F+N	
	<i>Dimensiones de la cuba: 24x34x21,5</i>						
	CUECEPASTAS ELÉCTRICO 26 LIT	DI CPE74	40x62,5x25	5,5	5,5	400 3F+N	
	<i>Dimensiones de la cuba: 31x34x30</i>						
	BAÑO MARÍA ELÉCTRICO 40	DI BME74	40x62,5x25	1,5	1,5	230 3F+N	
	<i>Capacidad GN 1/1. Cubetas no incluidas Dimensiones de la cuba: 31x51x16</i>						

COCINAS ÉTNICAS



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



COCINAS ASIATICAS Y EUROASIATICAS 700



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

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

	TEPPANYAKI GAS CROMADO	DG724LC	110x70x90	7+7	14
	OPCIONAL: 21 Kw (sin zona fría)			OPCIONAL: 26 Kw	
	TEPPANYAKI GAS CROMADO	DG736LC	165x70x90	7+7+7	21
	OPCIONAL: 28 Kw (sin zona fría)				

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

	TEPPANYAKI ELÉCT CROMADO	DE722LC	110x70x90	7,5+7,5	15
	TEPPANYAKI ELEC CROMADO	DE733LC	165x70x90	7,5+5+7,5	20

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

	FREGADERO	D7 LA1V	55x70x90		

Dimensiones de la cuba: 40x50 cm

	HORNILLO 12	FBG 661	60x60x50	12	12
	HORNILLO 18	FBG 662	60x60x50	18	18

OPCIONALES

- * Potenciar quemador a 18 kw
- * Sustitución quemador por europeo de 12 kw

- * 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	12x2	24
	2 FUEGOS PASANTE	DG1 102 P	55x110x90	12x2	24
<i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.</i>					
	4 FUEGOS MURAL	DG1 104	110x110x90	12x4	48
	4 FUEGOS PASANTE	DG1 104 P	110x110x90	12x4	48
<i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.</i>					
	6 FUEGOS MURAL	DG1 106	165x110x90	12x6	72
	6 FUEGOS PASANTE	DG1 106 P	165x110x90	12x6	72
<i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.</i>					
	8 FUEGOS MURAL	DG1 108	220x110x90	12x8	96
	8 FUEGOS PASANTE	DG1 108 P	220x110x90	12x8	96
<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
	DIM SUM PASANTE ELÉCTRICO	DE1 1VP	55x110x90	9	9
<i>Carga automática del agua (precisa toma eléctrica). Grifo de vaciado. Regulación de la temperatura hasta 110°C. Resistencias blindadas dentro de la cuba.</i>					

HORNOS ÉTNICOS



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

FREIDORAS-PLANCHAS Y AUXILIARES



FREIDORAS

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

FREIDORAS A GAS



FREIDORA BANCO GAS Y MUEBLE GAS

FREIDORAS ELÉCTRICAS



SIN GRIFO

FREIDORA DE BANCO 4 L	FPBE4	NO	18x41x32	12x21,5x12	3	230 F+N
FREIDORA DE BANCO 6 L	FPBE6	NO	27x41x32	23,5x22x11	3,2	230 F+N
FREIDORA DE BANCO 4+4 L	FPBE44	NO	36x41x32	12x21,5x12	3x2	230 F+N
FREIDORA DE BANCO 6+6 L	FPBE66	NO	54x41x32	235x22x11	3,2x2	230 F+N



Estructura y resistencia en acero inoxidable. Termostato de seguridad con rearme manual. Temperatura regulable hasta 180°. Cabezal desmontable, con micro de seguridad.



CON GRIFO

FREIDORA DE BANCO GR 8 L	FPBE8GC	SI	27x46x37	23,5x22x11	3,5	230 F+N
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 8 L II	FPBE8GP	SI	27x46x37	23,5x22x11	4,5	230 F+N
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 8 L III	FPBE8GT	SI	27x46x37	23,5x22x11	4,5	400 3F+N
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10 L II	FPBE10GM	SI	33x50x37	25,5x25,5x11	4,5	230 F+N
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10 L III	FPBE10GT	SI	33x50x37	25,5x25,5x11	7,5	400 3F+N



FREIDORA DE BANCO GR 8+8 L	FPBE88GC	SI	54x46x37	23,5x22x11	3,5x2	230 F+N
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 8+8 L II	FPBE88GP	SI	54x46x37	23,5x22x11	4,5x2	230 F+N
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 8+8 L III	FPBE88GT	SI	54x46x37	23,5x22x11	4,5x2	400 3F+N
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10+10 L II	FPBE102GM	SI	66x50x37	25,5x25,5x11	4,5x2	230 F+N
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10+10 L III	FPBE102GT	SI	66x50x37	25,5x25,5x11	7,5x2	400 3F+N



Todos los modelos están dotados de contactos de seguridad. Estructura y resistencia en acero inoxidable. Temperatura regulable hasta 180°. Cabezal desmontable, con micro de seguridad. Termostato de seguridad con rearme manual. Grifo de vaciado y filtro anti-residuos.



FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 10 LIT	FPME10GT	SI	40x60x103	25x25,5x12	7,5	400 3F+N
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 15 LIT	FPME15GT	SI	40x60x103	29x26x12	12	400V 3F+N
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 20 Lit	FPME20GT	SI	40x70x103	26x41x12	18	400V 3F+N
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 10+10 L	FPME102GT	SI	80x60x103	25x25,5x12	7,5x2	400V 3F+N
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 15+15 L	FPME152GT	SI	80x60x103	29x26x12	12x2	400V 3F+N
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 20+20 L	FPME202GT	SI	80x70x103	26x41x12	18x2	400V 3F+N

FREIDORAS

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

FREIDORAS CESTO ANCHO ESPECIAL



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

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	47x25x11	9	400 3F+N	
--------------------------------------	----------------	----	----------	----------	---	----------	--

FREIDORA BANCO ELECTRICA 30 L	XFPBE30	SI	65x67x37	57,5x44,5x11	15	400 3F+N	
--------------------------------------	----------------	----	----------	--------------	----	----------	--

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



FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 20 LIT	XFPME 20	SI	60x60x103	47x23x12	12	400 3F+N	
---	-----------------	----	-----------	----------	----	----------	--

FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 35 LIT	XFPME 35	SI	80x70x103	53x32x12	18	400 3F+N	
---	-----------------	----	-----------	----------	----	----------	--

Cestas especiales para productos que necesiten gran superficie o para pastelería. Todos los modelos están dotados de contactos de seguridad. Estructura y resistencia en acero inoxidable. Temperatura regulable hasta 180°. Cabezal desmontable, con micro de seguridad. Termostato de seguridad con rearme manual. Grifo de vaciado y filtro anti-residuos.

MANTENEDOR FRITOS



MANTENEDOR DE FRITOS 1/1 con infrarrojos XMFP11			33x57x40	1/1*40 h	1	230 F+N	
--	--	--	----------	----------	---	---------	--

Construido en acero inoxidable. Resistencia superior situada a 32 cm. Cuba inferior neutra perforada.

FREIDORAS PARA CHURROS



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

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

Construidas en acero inoxidable 304. Homologadas para uso interior.



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

MICROONDAS



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

1 Magnetron. 23 litros. Plato giratorio, ø 27 cm. Dimensiones internas 315x315x200. 4 funciones con 8 opciones. Temporizado hasta 30'. Aviso acústico al finalizar el tiempo impostado.



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

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 (6 mm)	PG40	42x47x23	3,2	1 Quemador
	PLANCHA GAS 60 (6 mm)	PG60	62x47x23	6,4	2 Quemadores
	PLANCHA GAS 80 (6 mm)	PG80	82x47x23	9,6	3 Quemadores
	PLANCHA GAS 100 (6 mm)	PG100	102x47x23	9,6	3 Quemadores
	PLANCHA GAS 120 (6 mm)	PG120	122x47x23	12	3 Quemadores
	PLANCHA GAS 40-10 mm	XPG40-10	40x45x31	1x3,4	1 Quemador
	PLANCHA GAS 60 10 mm	XPG60-10	60x45x31	2x2,75	2 Quemador
	PLANCHA GAS 80 10 mm	XPG80-10	80x45x31	3x2,75	3 Quemador
	1 FUEGO + PLANCHA 40 (6 mm)	PG4F	82x47x23	4+3,2	1F + Quemador
	1 FUEGO + PLANCHA 60 (6 mm)	PG6F	102x47x23	4+6,4	1F + 2 Quemador
	1 FUEGO + PLANCHA 80 (6 mm)	PG8F	122x47x23	4+9,6	1F + 3 Quemador
	2 FUEGOS Y PLANCHA 40 (6 mm)	PG40+2F	121x47x23	4+3,2+4	2F + 1 Quemador
	2 FUEGOS Y PLANCHA 60 (6 mm)	PG60+2F	141x47x23	4+6,4+4	2F + 2 Quemador
	PLANCHAS GAS 40 CROMO · 10 mm (50 mc)	PG40C10	42x47x23	3,2	1 Quemador
	PLANCHAS GAS 60 CROMO · 10 mm (50 mc)	PG60C10	62x47x23	6,4	2 Quemador
	PLANCHAS GAS 80 CROMO · 10 mm (50 mc)	PG80C10	82x47x23	9,6	3 Quemador
	1 FUEGO + PLANCHA CROMO 40 (10 mm)	PG40C+F	82x47x23	4+3,2	1F + Quemador
	1 FUEGO + PLANCHA CROMO 60 (10 mm)	PG60C+F	102x47x23	4+6,4	1F + 2 Quemador
	1 FUEGO + PLANCHA CROMO 80 (10 mm)	PG80C+F	122x47x23	4+9,6	1F + 3 Quemador
	2 FUEGOS Y PLANCHA CROMO 40 (6 mm)	PG40C+2F	121x47x23	4+3,2+4	2F + 1 Quemador
	2 FUEGOS Y PLANCHA 60 CROMO (6 mm)	PG60C+2F	141x47x23	4+6,4+4	2F + 2 Quemador

Todas las planchas dotadas de piezo eléctrico. Modelos cromo con 50 mc.

PLANCHAS ELÉCTRICAS

	PLANCHA ELECTRICA 40-6 mm	PE46	41x45x23	3	230V 1N
	PLANCHA ELECTRICA 60-6 mm	PE66	61x45x23	3,5	230V 1N
	PLANCHA ELÉCTRICA 80-6 mm	PE86	81x45x23	3+5	230V 1N
	PLANCHA ELECT. 40 CROMO 10 mm	PEC410	41x45x23	3	230V 1N
	PLANCHA ELECT. 60 CROMO 10 mm	PEC610	61x45x23	3,5	230V 1N
	PLANCHA ELECT. 80 CROMO 10 mm	PEC810	81x45x23	3+3	230V 1N

BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	PVP
BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 35	XBCG35	36x60x34	2x3,5	1 válv/2 quem
BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 60	XBCG60	61x60x34	4x3,5	2 válv/4 quem
BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 90	XBCG90	91x60x34	6x3,5	3 válv/6 quem

Incluyen en dotación 1, 2 ó 3 bolsas de piedra volcánica, respectivamente. Vida útil 6+6 meses Aprox.
Parrilla pavonada (inox opcional).

HORNILLOS Y PAELLEROS



COCINA 1 F TOP	XCMF1	40x40x27	6	6
COCINA 2 F TOP	XCMF2	80x40x27	6+3,5	9,5
COCINA 3 F TOP	XCMF3	120x40x27	2x6+3,5	15,5



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

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



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

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

SALAMANDRAS PROFESIONALES



SALAMANDRA FIJA ELÉCTRICA	SX45PLUS	60x36x36/45x35x24	2,25+1,25	3,5	230V F+N
SALAMANDRA FIJA ELÉCTRICA	SX60PLUS	80x36x36/65x35x24	3+1,50	4,5	230V F+N

Construida en acero inoxidable. Resistencias protegidas por vidrio difusor que multiplican el calor.
Con regulador de potencia en techo y suelo. Parrillada regulable (2 niveles).



SALAMANDRA TECHO MÓVIL ELÉCTRICA	MSAES41	40x51x50	2	2	230V F+N
----------------------------------	---------	----------	---	---	----------

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

OTROS AUXILIARES

Ver apartado cafetería y buffet respectivamente



HELADERÍA PASTELERÍA CAFETERÍA

CAFETERÍA/
HELADERÍA





ÍNDICE *Index / Sommaire*

PAG.



**VITRINAS
HELADERAS-PASTELERAS**
*Otros elementos para heladería
[abatidor y armarios] en sección frío*

H 113-124



**MANTECADORAS
Y PASTEURIZADORAS**

H 125-127



**GRANIZADORAS - SOFT
SORBETERAS**

H 128-131



DISPENSADORES

H 131



CHOCOLATERAS

H 131



FABRICADORES DE HIELO

H 132-133



**MÁQUINAS DE CAFÉ EXPRES
MÁQUINAS DE CAFÉ
AUTOMÁTICAS**

H 134-135



MOLINOS

H 135



**TOSTADORAS-GOFRERAS
CREPERAS-GRILL**

H 136



**LICUADORAS, BATIDORAS,
EXPRIMIDORES, TRITURADORES
DE HIELO Y GRUPOS MÚLTIPLES**

H 137-138

*Otros elementos de calor
para cocina cafetería*

Ver en
sección
Cocción

VITRINAS HELADERÍA

*HELADO, PASTERÍA,
FRÍO, CALOR...*

Diseñe su propia vitrina

CAFETERÍA/
HELADERÍA

STILE



PLATINO PL



LUXURY CEL CENTER

VITRINAS PARA HELADOS



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



LUXURY CMEL	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, de 3,5 lit (ø22 y h15). También admite cubetas de 360*165*120 pero reduce su número a 5 y 8 unidades respectivamente. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco, Puertas de carga en cristal. Cristal templado, extra claro, calefactado para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 12 cm. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático por inversión de ciclo. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N. Compresor semihermético. Clase climática 4+.



PLATINO-PL	120 - 12	-20°C	1200	1080	720+510	1230	12 *(360*165*120)	1050	180	2,2
	120 - 18	-20°C	1715	1080	720+510	1230	18 *(360*165*120)	1700	250	3,2
	120 - 24	-20°C	2200	1080	720+510	1230	24 *(360*165*120)	2400	310	4,0
	130 - 12	-20°C	1200	1080	720+660	1380	12 *(360*165*120)	1050	180	2,2
	130 - 18	-20°C	1715	1080	720+660	1380	18 *(360*165*120)	1700	250	3,2
	130 - 24	-20°C	2200	1080	720+660	1380	24 *(360*165*120)	2400	310	4

Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco. Cristal frontal abatible para facilitar la limpieza. Doble cristal extra claro, encolado con membrana caliente, para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 12 cm (12+12). Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático por inversión de ciclo. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N.

Compresor semihermético. Clase climática 4+.

Admite cubetas de 360x250x120 (8-12 y16) respectivamente.



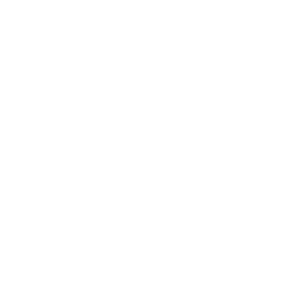
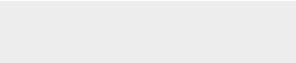
SENIOR 1-TI	120 - 12	-20°C	1170	1254	730+507	1237	12 *(360*165*120)	1050	180	2,6
	120 - 18	-20°C	1715	1254	730+507	1237	18 *(360*165*120)	1700	250	3,6
	120 - 24	-20°C	2190	1254	730+507	1237	24 *(360*165*120)	2400	310	4,5
	130 - 12	-20°C	1170	1254	730+650	1380	12 *(360*165*120)	1050	190	2,9
	130 - 18	-20°C	1715	1254	730+650	1380	18 *(360*165*120)	1700	260	4,2
	130 - 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. Cristal frontal abatible para facilitar la limpieza. Doble cristal extra claro, encolado con membrana caliente, para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 12 cm (12+12). Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N. Compresor semihermético. Clase climática 4+.

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 PARA HELADOS "DROP-IN"



MODELO	°C	L	DIMENSIONES MM			CAPACIDAD	WAT	KG	M3 EMB	PVP	
			A	H	BASE-CRIST-TOTAL						
	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
	LADY SUP	10	-20°C	1000	913	815+410	1225	10 *(260*160*120)	1000	100	1,7
		16	-20°C	1500	913	815+410	1225	16 *(260*160*120)	1500	140	2,4
		22	-20°C	2000	913	815+410	1225	22 *(260*160*120)	2000	200	3,1

Cristal trasero 90° corredero en ángulo opcional

Estructura de encastre no decorada.

*Puede ser utilizada como barra de bar. Cristales fijos, ajustados mediante uniones plexiglas o encolado, a voluntad. Si función bar deben ser encolados. El modelo MIDI también admite cubetas de 360*165*120 pero reduce su número. Modelo 2 sin estante. Modelo 4 con 1 estante (a voluntad). Cubetas insertadas. Estructura en acero inox 304. Cristal, extra claro, calefactado para evitar la condensación. Iluminación por led. Permite amontonar el helado hasta 6 cm (12+6). Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N. Compresor hermético. Clase climática 4+.*

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

PASTELERÍA



Composición: ELEGANCE F MIDI 2i

H-116

GRANITA



Opción cristal trasero 90° corredero

VITRINAS PASTELERAS



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



LUXURY CEL CENTER CV

1000	4°C	1000	826	693+199	892		1200	75	1,2	
1500	4°C	1500	826	693+199	892		2200	120	1,7	
2000	4°C	2000	826	693+199	892		2500	160	2,2	
2500	4°C	2500	826	693+199	892		2500	190	2,7	

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

Compresor hermético. Clase climática 4+.



MIA

1250	4°C	1250	826	693+199	892		850	180	1,2	
1500	4°C	1500	826	693+199	892		950	230	1,7	
1750	4°C	1750	826	693+199	892		1.050	250	1,2	



MAGNO LUS

1104 1000	4°C	1000	712	520+630	1150	1	750	70	1,1	
1104 1250	4°C	1250	712	520+630	1150	1	850	90	1,4	
1104 1500	4°C	1500	712	520+630	1150	1	950	110	1,6	
1104 1750	4°C	1750	712	520+630	1150	1	1250	130	1,9	
1204 1000	4°C	1000	712	520+730	1250	2	800	75	1,3	
1204 1250	4°C	1250	712	520+730	1250	2	900	95	1,6	
1204 1000	4°C	1500	712	520+730	1250	2	1000	115	1,9	
1204 1750	4°C	1750	712	520+730	1250	2	1300	135	2,2	
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	

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

Compresor hermético. Clase climática 4+.

VITRINAS PASTELERAS



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 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%. Compresor hermético. Clase climática 4+.



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	

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 + 1104

VITRINAS PASTELERAS "DROP-IN"



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	4º/4º	1000	740	915+250	1165		400	1 p	120	1,3
	1500 R	4º/4º	1500	740	915+250	1165		600	2 p	150	1,9
	2000 R	4º/4º	2000	740	915+250	1165		800	3 p	210	2,5

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



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

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

Todas las versiones cristal trasero 90º corredero en ángulo.

Decoración no incluida de serie. Modelo 2 sin estante. Modelo 4 con 1 estante de cristal templado, de 250 mm y altura libre de 19 cm. Modelos R llevan reserva (2 evaporadores con temperatura independiente). Puede ser utilizada como barra de bar. Cristales ajustados con uniones plexiglas o encolado, a voluntad. Si función bar deben ser encolados. Estructura en acero inox 304. Cristal templado, extra claro. Iluminación por led. Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Humedad 60/70%. Voltaje: 230 F+N. Disponible también con motor a distancia o frío estático. Compresor hermético. Clase climática 4+.



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
	1000 R	4º/4º	1000	913	867+333	1200		700	1 p	130	1,7
	1500 R	4º/4º	1500	913	867+333	1200		900	2 p	150	2,4
	2000 R	4º/4º	2000	913	867+333	1200		1100	3 p	210	3,1



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

Decoración no incluida de serie.

Modelo sup sin estante. Modelo sow con 1 estante de cristal templado, de 250 mm y altura libre de 27+20. Modelos R llevan reserva (2 evaporadores con temperatura independiente). Cristales ajustados con uniones plexiglas o encolado, a voluntad. Si función bar deben ser encolados. Estructura en acero inox 304. Cristal y estantes templados, extra claros. Iluminación por led Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Humedad 60/70%. Voltaje: 230 F+N. Disponible también con motor a distancia o frío estático. Compresor hermético. Clase climática 4+.

VITRINAS PASTELERAS



Composición: LADY CORNER SOW



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



SHOW SACP 6-P	+2°C	600	650	540+1300	1840	5	600	140		
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+5°C	600	650	540+1300	1840	5	1200	150		

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. Ruedas integradas.
 Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Gas R290.
 Voltaje: 230 F+N.



SHOW ACP KPV-1	+2°C	810	650	540+1300	1840	5	600	150		
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+5°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. Ruedas integradas.
 Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Gas R290.
 Voltaje: 230 F+N.

CALIENTES Y NEUTRAS POR ENCARGO



CAFETERÍA/
HELADERÍA



Composición: LADY SOW

H-122

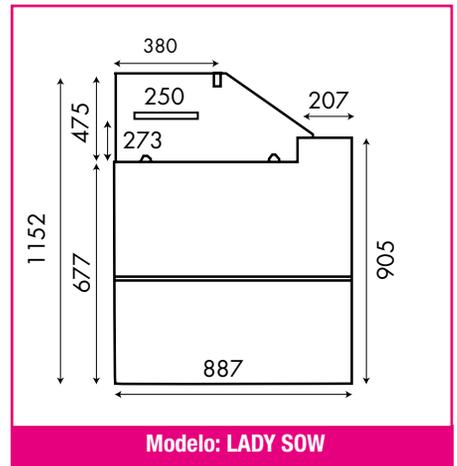
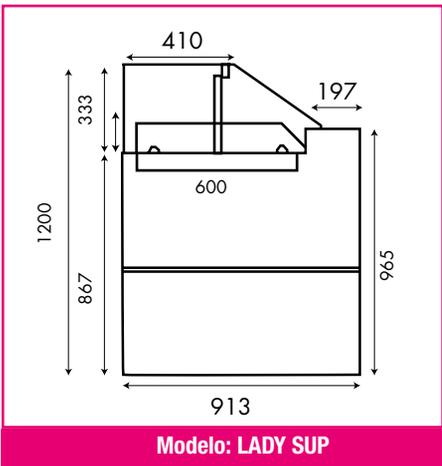
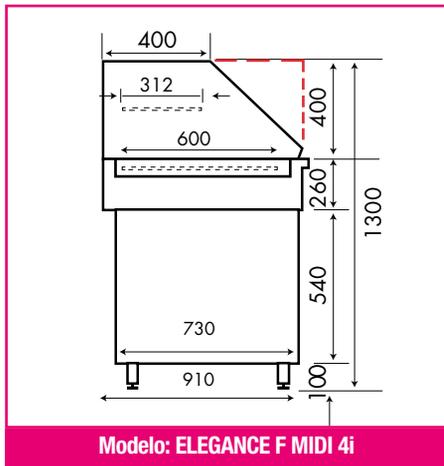
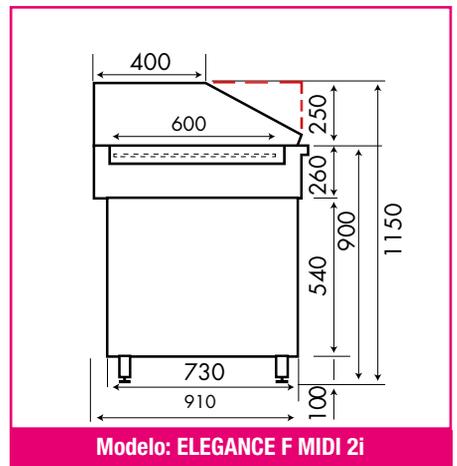
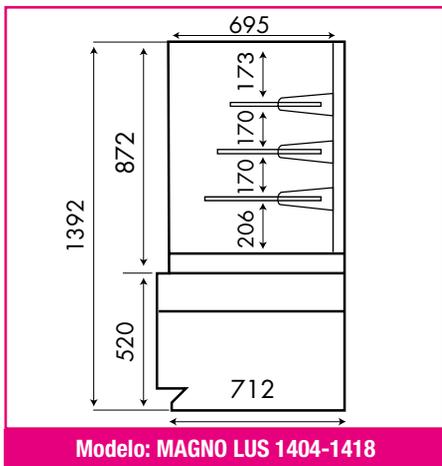
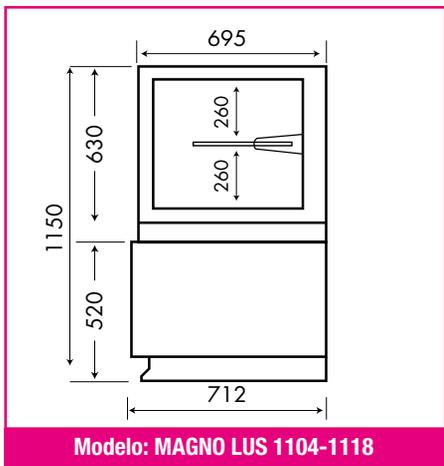
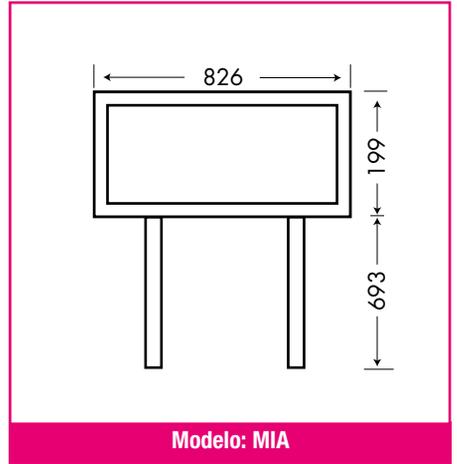
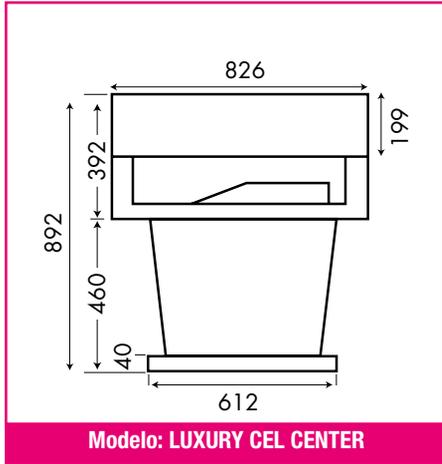
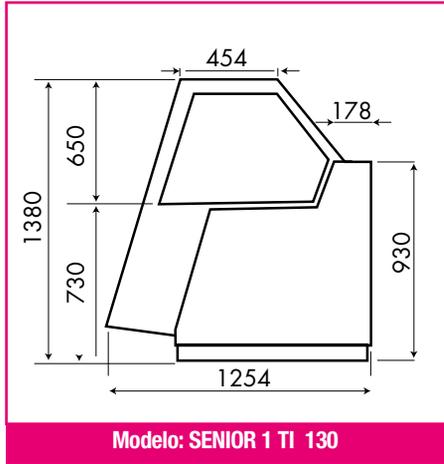
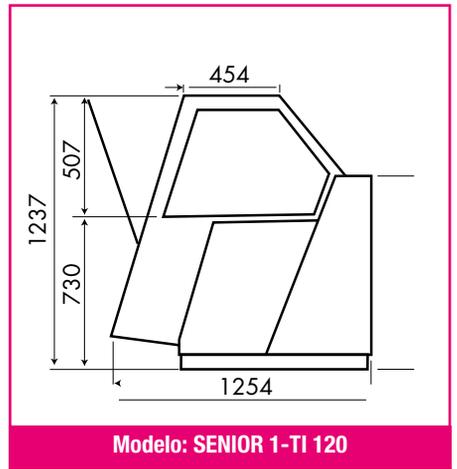
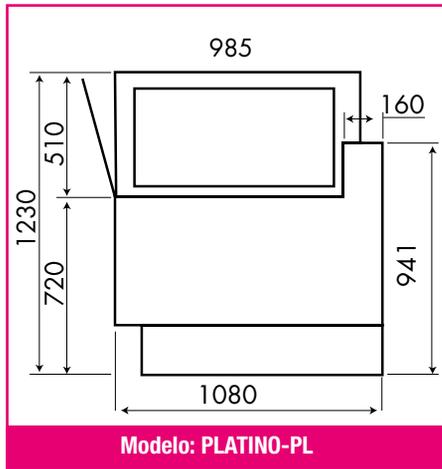
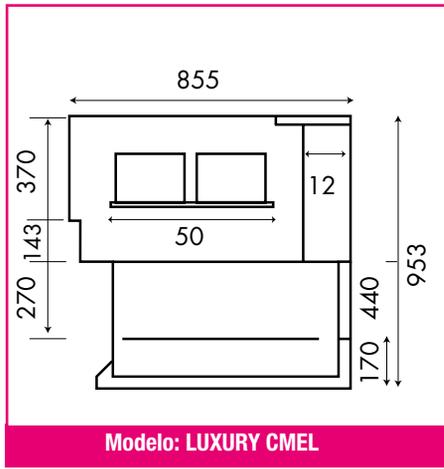
GRANITA



Composición: SENIOR 1



ELEGANCE



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

MANTECADORAS PASTEURIZADORAS

CAFETERÍA/
HELADERÍA



MANTECADORAS VERTICALES



MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD LIT HORA-CICLO	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
MV6	6	1,3/1,5	6-1,5	Aire	700	44x57x52	230 F+N 50 HZ	
MV10	10	1,3/1,5	10-2	Aire	1000	44x57x60	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	15/1-2	Aire	1600	44x59x60	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	60/2-8	Aire	5800	60x85x130	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 LIT HORA-CICLO	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
MH20	6	3,5 / 3,7	20/1-3,7	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. Opcional refrigeración por agua. Posibilidad de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...

MH60	16	7 / 8	60/2-8	Aire	5800	60x83x152	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
MGLS2	2 x10	2 x 4	2 x 15	Aire	2x1250	86x65x117	230 F+N 50 HZ	

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

Todos los modelos con posibilidad de refrigeración por agua.

ROBOT MULTIFUNCIÓN

MANTECADORA/PASTEURIZADOR/PASTO-MANTECADOR/CUECECREMA



MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD Kg HORA	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
RPMC15	6	2/2,3	Helado 15 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/CUECECREMA



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

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



PHC60	18 + 27	C1 - 7 / 8 C2 - 3,5	Helado 60/2-7 Pasteuriz. 10	Aire	3300 6000	60x84x151	400 3F+N 50 400 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 PASTEURIZADOR-CUECECREMA

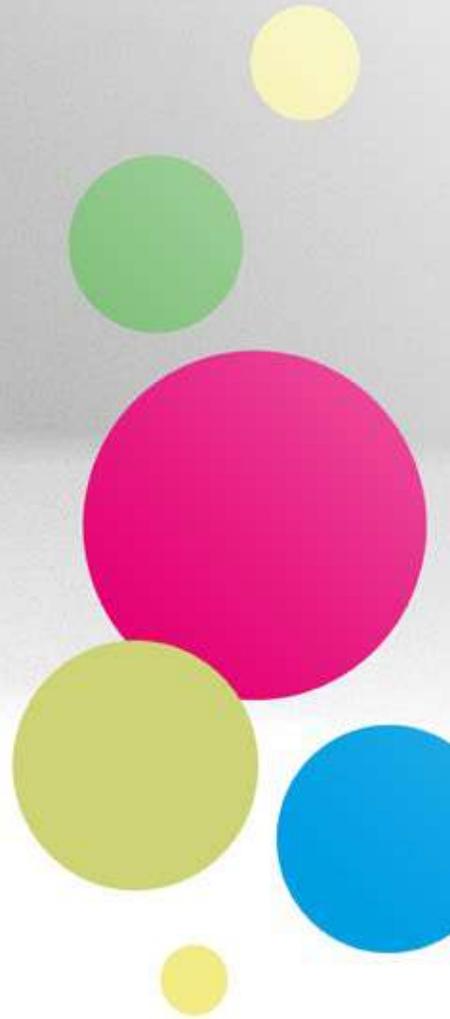
MODELO	CARGA MAX L/Kg	PROD Kg CICLO	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
PC15	15	15 (80')	Aire	3300	60x85x134	230 F+N 50 HZ	
<i>Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura 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...</i>							
PC40	40	40 (100')	Aire	5300	60x85x134	400 3F+N 50	
<i>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...</i>							

PASTEURIZADOR

MODELO	CARGA MAX L/Kg	PROD LIT CICLO	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
P150 SOBREMESA		15 (90')	Aire	2000	60x85x43	230 F+N 50 HZ	
P400A MUEBLE	58	40 (120')	Aire	4000	60x85x133	400 3F+N 50	
P600A MUEBLE	58	60 (120')	Aire	6000	60x140x134	400 3F+N 50	
<i>Modelo de mueble. Control de tiempo. Electrónica 5 programas: agitación para mezclado-amasado-lavado, tres programas de pasteurización a distintas temperaturas y enfriamiento.</i>							



CAFETERÍA



GRANIZADORAS

MODELO	NºCUBAS	LIT	GAS	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
 FABIA 6*1	1	6*1	R-290	22x48x63	1/3	460	230 F+N 50 HZ	
FABIA 6*2	2	6*2	R-290	42x48x63	1/2	1050	230 F+N 50 HZ	
FABIA 10*1	1	10*1	R-290	22x48x74	1/3	460	230 F+N 50 HZ	
FABIA 10*2	2	10*2	R-290	42x48x74	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.



SORBY 12*1	1	12*1	R-290	20x52x69	1/4	350	230 F+N 50 HZ	
SORBY 12*2	2	12*2	R-290	40x52x69	3/8	500	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 POTENCIADAS

MODELO	NºCUBAS	LIT	GAS	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
 YUKI 11*2	2	11*2	R-449	41x60x82	1/2	1250	230 F+N 50 HZ	

Con obus de carga color blanco.



CRYSTAL 10*1	1	10*1	R-290	22x48x80	1/3	800	230 F+N 50 HZ	
CRYSTAL 10*2	2	10*2	R-290	42x48x80	3/4	1300	230 F+N 50 HZ	
CRYSTAL 10*3	3	10*3	R-290	62x48x80	3/4+	1530	230 F+N 50 HZ	

Luz opcional LED. (cada cuba)

Versión Express

Dirigida a todo tipo de locales de consumo alto. Función mantenimiento + granizado. Grifo extraíble. Mandos retranqueados protegidos. Laterales plásticos. Electromecánica. Motorreductora ventilada. Campana de fácil montaje. Disponible en color negro. Blanca por encargo. Gas R290.



ICE FROST 14*1	1	14*1		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	

Color negro de serie, color blanco opcional. Luz led en cada tapa. Pala superior y función mantenimiento de serie. Laterales inox opcionales. Gas R290.

GRANIZADORAS ECOLÓGICAS

MODELO	NºCUBAS	LIT	GAS	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
--------	---------	-----	-----	-------------	----	---	---	-----



TROPICAL 11*2	2	11*2	R-449	50x70x90	1/2	1250	230 F+N 50 HZ	
----------------------	---	------	-------	----------	-----	------	---------------	--

Ventilación superior, tapa iluminada, motoreductora electrónica. Especial para parques acuáticos y locales donde no puede respirar por la trasera.



IPRO 1 mecánica	1	12x1		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

	PVP
--	-----



TAPA PREMIX (ya mezclado).

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 BIVALENTES PARA CREMAS

MODELO	NºCUBAS	LIT	GAS	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
--------	---------	-----	-----	-------------	----	---	---	-----



NATA 4	1	4	R-134	22x48x56	1/4	280	230 F+N 50 HZ	
---------------	---	---	-------	----------	-----	-----	---------------	--

NATA 4x2	2	4x2	R-134	42x48x60	3/8	550	230 F+N 50 HZ	
-----------------	---	-----	-------	----------	-----	-----	---------------	--



BIANCA 6x1	1	6	R-290	22x48x63	1/3	460	230 F+N 50 HZ	
-------------------	---	---	-------	----------	-----	-----	---------------	--

BIANCA 6x2	2	6x2	R-290	42x48x68	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.



SP 1 CREMA	1	5	R-290	26x44x61	1/4	350	230 F+N 50 HZ	
-------------------	---	---	-------	----------	-----	-----	---------------	--

SP 2 CREMA	2	5*2	R-290	45x44x61	3/8	500	230 F+N 50 HZ	
-------------------	---	-----	-------	----------	-----	-----	---------------	--

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

GRANIZADORAS CREMA SOFT

MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
--------	---------	-----	-------------	----	---	---	-----



GT 1 SOFT PUSH 1 6 26x43x65 1/4 350 230 F+N 50 HZ

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

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



GT SOFT TOUCH 6 1 6 26x43x65 1/4 350 230 F+N 50 HZ

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

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

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

DISPENSADORES

MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
--------	---------	-----	-------------	----	---	---	-----



BLOOM 12 1 1x12 20x40x65 1/4 180 230 F+N 50 HZ

BLOOM 12x2 2 2x12 40x40x65 1/3 250 230 F+N 50 HZ

BLOOM 12x3 3 3x12 60x40x65 1/2 350 230 F+N 50 HZ

Mezcla del producto por pala.



CUBE 2 2 2x9 29x40x65 1/6 125 230 F+N 50 HZ

CUBE 4 4 4x9 52x38x65 1/5 150 230 F+N 50 HZ



BIG CUBE 1 1 1x18 26x40x69 1/6 125 230 F+N 50 HZ

BIG CUBE 2 2 2x18 44x38x69 1/6 125 230 F+N 50 HZ

Mezcla de producto en la cuba mediante bomba.

CHOCOLATERAS

MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
--------	---------	-----	-------------	----	---	---	-----



LOLA CHOCO VISUAL 3 1 3 22,5x27x43 850 230 F+N 50 HZ

LOLA CHOCO VISUAL 6 1 6 26x30x44 850 230 F+N 50 HZ

Cuece y mantiene.

FABRICADORES DE HIELO

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

Cubito macizo



G 20-6	18	20	6	24/49	450	37x50x60	230F+N 50Hz	
G 25-6	38	25	6	18/26	450	37x50x60	230F+N 50Hz	
G 30-10	38	30	10	18/31	450	37x50x69	230F+N 50Hz	
G 37-15	38	37	15	24/39	550	50x59x69	230F+N 50Hz	
G 45-15	38	45	15	24/47	600	50x59x69	230F+N 50Hz	
G 50-25	38	50	25	24/52	750	50x59x80	230F+N 50Hz	
G 60-40	38	60	40	36/63	850	74x61x92	230F+N 50Hz	
G 80-40	38	80	40	36/83	900	74x61x92	230F+N 50Hz	
G 100-60	38	100	60	36/104	1000	74x61x102	230F+N 50Hz	
G 130-75	38	130	75	36/135	1700	84x75x107	230F+N 50Hz	



G 150 MODULAR	38	140		60/156	1900	87x56x81	230F+N 50Hz	
G 300 MODULAR	38	280		120/313	2700	126x60x86	230F+N 50Hz	

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

También en versión 18 gr

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

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

Cubito Hueco [Mueble]



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



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

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

Inversión de ciclo. Refrigerante R134A.

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

FABRICADORES DE HIELO

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

Cubito cuadrado [modular]



GCC 150 MODULAR	10	150	---	168/625	850	56x62x58	230F+N 50Hz	
GCC 250 MODULAR	10	250	---	234/1.042	1100	76x62x58	230F+N 50Hz	
GCC 320 MODULAR	10	300	---	234/1.333	1400	76x62x58	230F+N 50Hz	
GCC 400 MODULAR	10	400	---	342/1.875	2100	76x62x73	230V 3N 50Hz	



Hielo solicitado en franquicias burger. También cubitos en versión 6 y 17 gr
 Todos los modelos disponibles en versión refrigeración aire o agua. Tropicalizados 43°.
 Estructura inox..Fabricación de hielo mediante evaporador vertical. Inversión de ciclo. Refrigerante R452A.
 Dimensiones del cubito: 10GR (22x22x24); 6GR (23x10x24); 17GR (29x29x24).

Hielo troceado



GHT 100-15		100	15		700	50x67x70	230F+N 50Hz	
GHT 140-25		140	25		700	50x67x80	230F+N 50Hz	
GHT 140 MODULAR		140	-		700	50x50x50	230F+N 50Hz	
GHT 300 MODULAR		300	-		1300	56x53x56	230F+N 50Hz	
GHT 600 MODULAR		600	-		2000	61x57x73	230F+N 50Hz	



Todos los modelos disponibles en versión aire o agua. Especificar en cada pedido. Refrigerante R452A.
 Tropicalizados 43°C. Estructura inox.Cuba en ABS. Puerta en ABS. Fabricación de hielo mediante evaporador cilíndrico vertical.
 Contiene sólo 25% de agua residual, por lo que es muy apreciado para exponer pescado, en coctelería y sector farmacéutico.

Hielo en escamas planas [modular]



GE 250 MODULAR	250	---			1000	102x59x77	230F+N 50Hz	
GE 600 MODULAR	600	---			2600	111x64x80	400V 3N 50Hz	
GE 1000 MODULAR	1000	---			4500	111x64x84	400V 3N 50Hz	
GE 1500 MODULAR	1500	---			5500	138x74x97	400V 3N 50Hz	



Sin carenado inox

Hielo con grosor 1,5 mm y -7°C, resistente, seco y duradero. Usado especialmente en expositores de supermercado y procesos industriales de alimentación. Sólo refrigerados por aire. Gas. Estructura inox. Fabricación de hielo mediante evaporador cilíndrico vertical y rasqueta.
 Refrigerante R452A. Tropicalizados 43°C.

Contenedores



S - 150		---	150			56x85x105	---	
S - 200		---	200			77x85x105	---	
S - 250		---	250			108x85x97	---	
S - 400		---	400			124x88x127	---	
SC - 300 con 1 carro		---	300+100			79x122x191	---	
SC - 600 con 2 carros		---	600+200			153x122x191	---	



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



NOVA 22 BASIC 2 GR	8 inox	57x55x47	275	3250		230	
NOVA 22 2 GR	12	72x55x47	275	3500	4500	230/400	
NOVA 22 3 GR	19	96x55x47	275	5500	7000	230/400	

Opcional: frontal iluminado 2 gr

Opcional: frontal iluminado 3 gr

Con motobomba interior, 2 vaporizadores y 4 dosis por grupo.



SPRINT 100E 2 gr	5	61x54x55	275	2800	4200	230/400	
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. Consumo máximo 7 gr por café.



100 E TOUCH 2 GR	12	70x54x55	300	3500	3500	230/400	
100 E TOUCH 3 GR	19	94x54x55	300	5000	5500	230/400	

Opcional: frontal iluminado 2 gr

Opcional: frontal iluminado 3 gr

Con motobomba interior, 2 vaporizadores y 6 dosis por grupo.



105 ADVANCE 2 gr	10	79x54x52	275	5300	5300	230/400	
105 ADVANCE 3 gr	12	103x54x52	275	7250	7250	230/400	

Se caracteriza por su avanzado nivel de programación, sencillo y desde el exterior
Frontal iluminado de serie



MULTIBOILER 2 GR	12+2x0,4	77x57x57	275	5300	5300	230/400	
MULTIBOILER 3 GR	12+3x0,4	101x57x53	275	7250	7250	230/400	

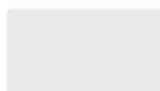
Permite ajustes precisos para la obtención del mejor extracto y satisfacción del paladar más exquisito.

Luz led de serie. Disponible en blanco perla, verde británico y marrón café.

COLORES DE SERIE



Antracita



Gris



Rojo Metalizado



Azul Sky



Blanco Brillante



Negro Mate



OTRAS OPCIONES, CONSULTAR

MÁQUINAS DE CAFÉ SUPER AUTOMÁTICAS

MODELO	LIT CALDERA	DIMENSIONES	W	V	PVP
--------	-------------	-------------	---	---	-----



SUPER 100 1 gr		30x50x58	2750-3300	220V. 50/60 Hz	
-----------------------	--	----------	-----------	----------------	--

Dirigida a restaurante y pequeños hoteles. Para un uso de 100 dosis diarias aprox.
15 lit de agua caliente/ hora. Tolva de 1,2 kg de café en gano. Contenedor posos de 700 gr
Touch personalizable con 32 posibles combinaciones
La versión sin conexión a la red permite ser usada en cualquier estancia, terraza...

Opcional: tanque de agua adicional 8 lit 11x50x58



SUPER 300 1 gr	4	34x54x83	2750-3300	220V. 50/60 Hz	
-----------------------	---	----------	-----------	----------------	--

Dirigida a hoteles medianos y grandes. Para un uso de 300 dosis diarias aprox.
27 lit de agua caliente/ hora. 2 Tolvas de 1,2 kg c/ una de café en gano. Contenedor posos de 700 gr.
Touch personalizable con 32 posibles combinaciones.
El tubo para la erogación del agua caliente (con caldera independiente de 0,8 lit).

Opcional: Dosificador producto en polvo (600 gr leche; 1000 de chocolate)

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	

Diseño especial de muelas que acarician el grano moliendo y no rompiendo, con el resultado final: más calidad en el café y vida mas larga de las muelas. Motor con protección térmica. Rearme manual. Muy silenciosos. Centralita electrónica que controla arranque y parada. Corona que disipa el calor y no quema el café. Estructura de aluminio en fundición inyectada. Sistema de dosificación volumétrica manual por palanca. Tiempo molienda regulable: 30/50/80 ó 120 segundos. Conexión automática del motor tras 6, 12, 18 ó 24 extracciones. Regulación dosificación café entre 5 y 8 gramos (opcional 10gr.) Capacidad del contenedor: 250 gr.



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

Molienda instantánea en el momento que se hace el café. No utiliza acumulador de café molido. Café siempre recién molido. Regulación electrónica de la dosis. Diseño especial de muelas que acarician el grano moliendo y no rompiendo, con el resultado final: más calidad en el café y vida mas larga de las muelas. Motor con protección térmica. Rearme manual. Muy silenciosos. Centralita electrónica que controla arranque y parada. Corona que disipa el calor y no quema el café. Estructura de aluminio en fundición inyectada.

COLORES DE SERIE



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 SIN GRIFO	CPS	27x35x34	1	230 F+N	
	COCEDOR DE SALCHICHAS CON GRIFO	CPSG	27x35x34	1	230 F+N	
	GOFRERA SIMPLE 2 (6x4)	GGOS 64 (10x17x1,5)x2	30x44x32	2,2	230 F+N	
	<i>Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300°. Bandeja recoge grasas.</i>					
	GOFRERA DOBLE 2 (6x4)	GGOS 64.2 (10x17x1,5)x4	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 1.7	GGRSLL	29x44x30	1,7 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 MEDIO 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 ACANALADO	GGR2AA	56x44x30	3,5	230 F+N	
	<i>Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300°. Superficie plancha 36x27. Bandeja recoge grasas.</i>					
	CREPERA ELÉCTRICA 1	GCEC1	45x52x24	3	230 F+N	
	<i>Diámetro 40 cm. Estructura en acero inoxidable. Placa temperatura de 50° a 300°, antiadherente cubierto de teflón.</i>					
	CREPERA ELÉCTRICA 2	GCE2	90x52x24	2x3	230 F+N	
	<i>Diámetro 40 cm. Estructura en acero inoxidable. Placa temperatura de 50° a 300°, antiadherente cubierto de teflón.</i>					
	CHOCOLATERAS (Ver página 29)					

AUXILIAR CAFETERÍA

MODELO		LIT	DIMENSIONES	R.P.M.	Kw	V	PVP
	BATIDORA-TRITURADORA 500	LT 500-3	2	28X26X52	3800	1,5	230 F+N
	<i>3 programas de 30', 60' y 90' de serie + función en continuo</i> <i>Estructura plástica</i>						
	BATIDORA-TRITURADORA 2 LIT	F750-2	2	21x21x49	1400-2400	0,75	230 F+N
	<i>Regulador de velocidad. Estructura de aluminio con vaso de policarbonato. Vaso Inox opcional.</i>						
	BATIDORA-TRITURADORA INDUSTRIAL	F750-5	5	25x26x54	1400-2400	0,75	230 F+N
	<i>Regulador de velocidad. Vaso inox de serie. Estructura inox</i>						
	BATIDORA (Vaso policarbonato)	R-B1	1	18x18x48	15000	0,15	230 F+N
	BATIDORA (Vaso inox)	R-B1VX	1	18x18x48	15000	0,15	230 F+N
	<i>Estructura en aluminio y acero inox. Silenciosa.</i>						
	EXPRIMIDOR SIN TAPA	R-EST	-	20x20x30	900	0,35	230 F+N
	<i>Cromado. Estructura en ABS e inox. Desmontable para facilitar su limpieza.</i>						
	EXPRIMIDOR CON TAPA	R-ECT	-	20x22x33	1400	0,35	230 F+N
	<i>Construido en acero inoxidable. Start automático por presión de tapa. Filtro, cuenco y escurridor desmontables para facilitar su limpieza</i>						
	TRITURADOR DE HIELO	FTH	-	42x21x32	1400	0,34	230 F+N
	<i>Estructura en aluminio. Cuchillas inox.</i> <i>Motor ventilado</i>						

FRÍO COMERCIAL

Refrigerators / Refrigeration



FRÍO COMERCIAL



AHORRO DE ENERGÍA

Productos fabricados en conformidad con el medio ambiente.

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

ENERGY SAVING

Products manufactured in compliance with the above environment.

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

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Produits fabriqués dans le respect de l'environnement.

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



ÍNDICE Index / Sommaire



ABATIDORES

F 142-143



ARMARIOS
HELADERÍA

F 144-145



ARMARIOS
PASTELERÍA
CONTROL
DE HUMEDAD

F 146



ARMARIO
FERMENTACIÓN
CONTROLADA

F 147



ARMARIOS
PANADERÍA

F 148



ARMARIOS
PESCADOS

F 148

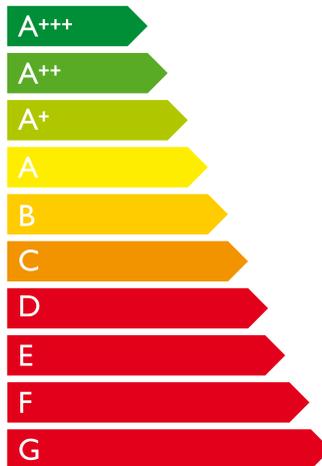


ARMARIOS
GN Y 700

F 149-151



ENERGIA Energy Énergie



A+

XYZ
kWh/annum



MESAS GN Y 600/FRENTE MOSTRADORES MESAS EURONOR

F 152-155



MESA PIZZAS Y ENSALADAS

F 156



VITRINAS TAPAS

F 157



VITRINAS SUSHI/PESCADO

F 157



VITRINAS CARNES/ PESCADOS RESTAURANTES

F 157



ARMARIOS EXPOSITORES Y ARCONES

F 159



CÁMARAS

F 160-164

700
0+10 C°



A

310 €

Anual
Yearly
Annuelle

G



1400
0+10 C°



A

525 €

Anual
Yearly
Annuelle

G



ABATIDORES

Blast chillers | Cellules de refroidissement

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

La versión para carros posee 99 posible 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

SPECIAL voltage +5%

MODELO	CAPACIDAD	PRODUCT +90°C		DIMENS	KW	V/Hz	REFRIG.	PESO	PVP
		+3°C	90'						
	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

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

ABATIDORES HELADERÍA

MODELO	CAPACIDAD	PRODUCT -22°C	0°C	DIMENS	KW	V/Hz	REFRIG.	PESO	PVP
	DSAH 6 - 90	6x(36x16,5x12)	20 Kg	82x86x85	1,4	230V F+N	452a	110	
	DSAH 15 - 90	15x(36x16,5x12)	40 kg	80x86x147	5,4	400V 3F+N	452a	175	
	DSAH 24 - 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. Admiten bandejas 60x40 y GN.

ABATIDORES PARA CARROS

MODELO	CAPACIDAD	PRODUCT +90°C	PRODUCT +90°C	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. RAMPAS NO INCLUIDAS.



ESPECIAL HELADERÍA PASTELERÍA PANADERÍA

*Special for ice cream-pastry-bakery special/
Spécial pour glaces-pâtisserie-boulangerie*

 Amplia gama en armarios especiales dirigidos, específicamente, al sector de la heladería-pastelería y panadería:

- Grandes capacidades.
- Mayor aislamiento.
- Ventilación uniforme en todas las parrillas.
- Control de la humedad.
- Control de la fermentación...
- Ambiente de trabajo de hasta +40°C con 40% humedad relativa [Clase CLIMÁTICA 5].
- y alta tecnología que permite opcionalmente gestionar via wifi-bluetooth.



 Wide range of special refrigerated cabinets, specifically aimed at the ice cream-pastry and bakery sector:

- Large capacities.
- Increased insulation.
- Uniform ventilation on all shelves.
- Humidity control.
- Fermentation control...
- Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity [CLIMATE Class 5].
- and high technology that optionally allows management via wifi-bluetooth.



 Large gamme d'armoires réfrigérées spéciales, spécifiquement destinées au secteur de la glacerie-pâtisserie et de la boulangerie:

- Grandes capacités
- Isolation accrue
- Ventilation uniforme sur toutes les étagères
- Contrôle de l'humidité
- Contrôle de la fermentation...
- Environnement de fonctionnement jusqu'à +40°C avec 40% d'humidité relative [Classe CLIMATIQUE 5].
- et de la haute technologie qui permet en option la gestion via wifi-bluetooth.





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

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



DSAH 700 LIT	-18/-22°C	9x(GN 2/1)	56x66x153	72x82x208	650	230-1/50 Hz	R 290	
---------------------	-----------	------------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	--

Capacidad : 36 cubetas EN 365x165x120 (9 niveles de 4 cubetas cada uno), no incluidas en el precio.

DSAH 700 PLUS	-18/-22°C	9x(69x53)	57x74x153	73x90x208	650	230-1/50 Hz	R 290	
----------------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	--

Capacidad: 54 cubetas EN 365x165x120 (9 niveles de 6 cubetas cada uno), no incluidas en el precio.



DSAH 900 LIT	-18/-22°C	10x(60x80)	67x83x171	83x99x226	850	230-1/50 Hz	R 290	
---------------------	-----------	------------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	--

Capacidad : 60 cubetas EN 365*165*120 (10 niveles de 6 cubetas cada uno), no incluidas en el precio.

Opcional: Bluetooth-Wifi

ARMARIOS PASTELERÍA Y CHOCOLATE CON CONTROL DE HUMEDAD



Humedad controlada por humidificador ultrasónico que nebuliza el agua en la cámara. Control y gestión constantes de la temperatura y la humedad mediante sondas electrónicas de alta precisión. Visualización gráfica en tiempo real de temperatura y humedad. Historial de las temperaturas hasta 10 años. Parrillas 60*40 en modelos 701 y 60x40 y en modelos 901 no incluidas en dotación. Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraíbles. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional [mismas dimensiones]. Construido en acero inox 304, incluso trasera. Pedal para abrir la puerta. 80 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Eficiencia Energética Clase A.

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



AP701CH65	-2/+10°C	45-65	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	R-290	
AP701CH95	-2/+10°C	65-95	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	R-290	



AP901CH65	-2/+10°C	45-65	20 par guías	67x83x154	83x99x226	497	230-1/50 Hz	R-290	
AP901CH95	-2/+10°C	65-95	20 par guías	67x83x154	83x99x226	497	230-1/50 Hz	R-290	

AP701CH65C	-2/+10°C	45-65	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	R-290	
AP701CH95C	-2/+10°C	65-95	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	R-290	

VER APARTADO CAFETERÍA HELADERÍA





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

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



DSAFC 701	-5/+35°C	65-95	3 parrillas	60x40	56x66x153	72x82x208	350	230-1/50 Hz	R-290	
DSAFC 901	-5/+35°C	65-95	3 parrillas	60x80	67x83x171	83x99x226	690	230-1/50 Hz	R-290	

ARMARIOS PANADERÍA GREEN



MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO SPECIAL voltage +5%

MODELO	°C	GUÍAS DOTAC.	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 ACPP801	-2°/+8°	5x2	700	58x68x156	72x82x210	320	230V F+N 50Hz	R-290	
 ANPP801	-22/18°	5x2	700	58x68x156	72x82x210	530	230V F+N 50Hz	R-290	
 ACPP802	-2°/+8°	10x2	1350	128x68x156	140x80x209	993	230V F+N 50Hz	R-290	
 ANPP802	-22/18°	10x2	1350	128x80x156	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.

ARMARIOS PANADERIA GOLD



MODELO	°C	GUÍAS DOTAC.	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG.	PVP
 DSAPC701	-2/+10°C	20x2 (60x40)	73x66x153	72x82x210	410	230-1/50 Hz	R-290		
DSAPN701	-18/-22°C	20x2 (60x40)	73x66x153	72x82x210	410	230-1/50 Hz	R 290		
DSAPC901	-2/+10°C	20x2 (60x40)	67x83x171	83x99x226	410	230-1/50 Hz	R-290		
DSAPN901	-18/-22°C	20x2 (60x40)	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. Bandejas no incluidas en dotación.

ARMARIOS PESCADO GREEN



MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO

MODELO	°C	CONT. DOTAC.	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 AC 801 P	-5°/+10°	6	610	58x68x156	72x82x210	320	230V F+N 50Hz	R-290	
AC 802 P	-5°/+10°	12	1400	128x68x156	144x82x210	580	230V F+N 50Hz	R-290	

INCLUYE 6 CONTENEDORES POR PUERTA

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 y con cerradura. Led y desagüe en la cuba.



ARMARIOS GN Y 700 LÍNEA GREEN

Green Line | Ligne Green

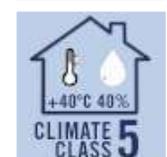
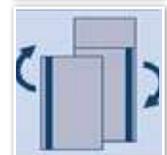
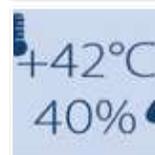


 The GREEN line gathers the best qualities: Big storage space, efficiency, reliability, hardiness.

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

 La ligne GREEN réunit les meilleures qualités: capacité, efficacité, fiabilité, robustesse.

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



ARMARIOS 70 GREEN

MAYOR CAPACIDAD Y PARRILLAS EXTRAIBLES

	MODELO	°C	LIT	PARRILLAS DOTACIÓN	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
	ACB701	0°/10°	600	3x(530x530)	60x60x153	72x72x208	320	230-1/50 Hz	R-290	
	 ANB701	-18°/-22°	600	3x(530x530)	60x60x153	72x72x208	530	230-1/50 Hz	R-290	
	ACB702	0°/10°	1200	6x(530x530)	132x60x153	144x72x208	580	230-1/50 Hz	R-290	
	 ANB702	-18°/-22°	1200	6x(530x530)	132x60x153	144x72x208	700	230-1/50 Hz	R-290	
	ACB701C	0°/+10°	600	3x(530x530)	58x68x156	72x72x209	340	230-1/50 Hz	R-290	
	 ANB701C	-18°/-22	600	3x(530x530)	58x68x156	72x72x209	550	230-1/50 Hz	R-290	
	ACB702C	-0°/+10°	1200	6x(530x530)	128x68x156	144x72x209	600	230-1/50 Hz	R-290	
	 ANB702C	-18°/-22	1200	6x(530x530)	128x68x156	144x72x209	720	230-1/50 Hz	R-290	



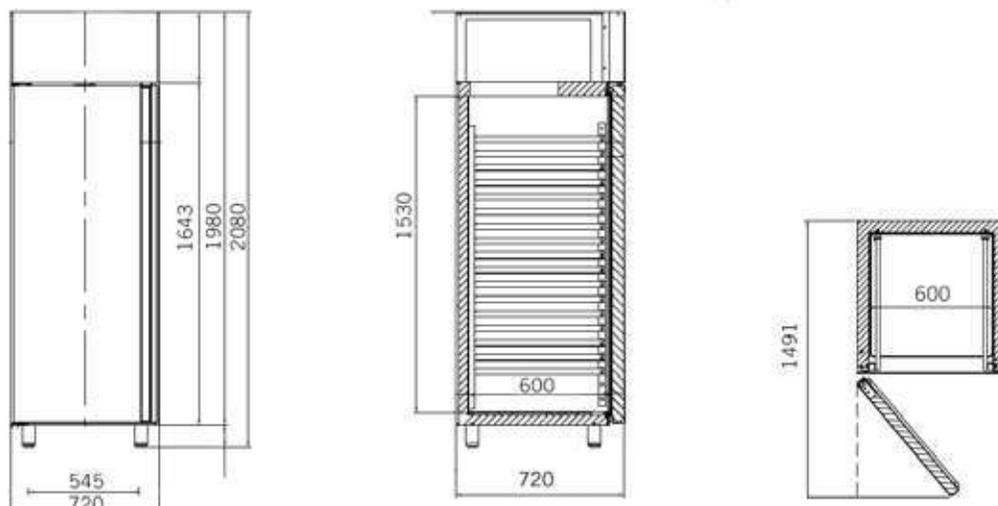
 **La línea GREEN reúne las mejores cualidades: capacidad, eficiencia, fiabilidad, robustez.**

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

JUEGO DE 2 GUIAS 600/1200

PARRILLA 53X53

OPCIONALES



ARMARIOS 80 GN 2/1 GREEN

MAYOR CAPACIDAD Y PARRILLAS EXTRAIBLES

MODELO	°C	LIT	PARRILLAS DOTACION	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 ACB801	0°/10°	700	3x(530x650)	60x70x153	72x82x213	320	230V F+N 50Hz	R-290	
 ANB801	-18°/-22°	700	3x(530x650)	60x70x153	72x82x213	530	230V F+N 50Hz	R-290	
 ACB802	0°/10°	1400	6x(530x650)	132x70x153	144x82x213	580	230V F+N 50Hz	R-290	
 ANB802	-18°/-22°	1400	6x(530x650)	132x70x153	144x82x213	700	230V F+N 50Hz	R-290	
 ACB801C	0°/+10°	700	3x(530x650)	60x70x153	72x82x213	340	230V F+N 50Hz	R-290	
 ANB801C	-18°/-22	700	3x(530x650)	60x70x153	72x82x213	550	230V F+N 50Hz	R-290	
 ACB802C	-0°/+10°	1400	6x(530x650)	132x70x153	144x82x213	600	230V F+N 50Hz	R-290	
ANB802C	-18°/-22	1400	6x(530x650)	132x70x153	144x82x213	720	230V F+N 50Hz	R-290	

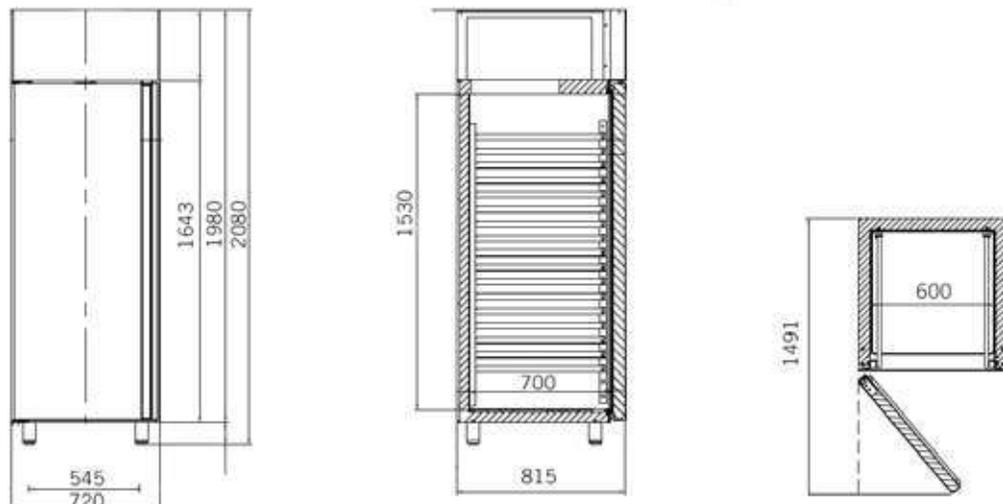
 La línea GREEN reúne las mejores cualidades: capacidad, eficiencia, fiabilidad, robustez.

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

JUEGO DE 2 GUIAS 600/1200

PARRILLA 53X53

OPCIONALES





FRENTE MOSTRADOR Y MESAS 600-700-800 LÍNEA GREEN

Green Line | Ligne Green



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

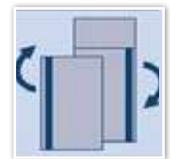
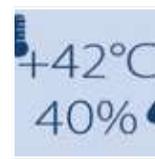
- Construida en acero inoxidable 304, con 60 mm de aislamiento.
- CC5 · EEB.
- Tanto mesas como armarios cuentan con equipo monobloc tropicalizado, evaporador fuera de la cámara, guías para parrillas extraíbles y ajustables y puertas reversibles.

 The GREEN line gathers the best qualities: Big storage space, efficiency, reliability, hardiness.

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

 La ligne GREEN réunit les meilleures qualités: capacité, efficacité, fiabilité, robustesse.

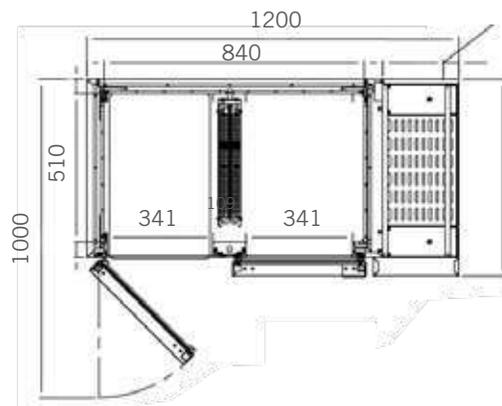
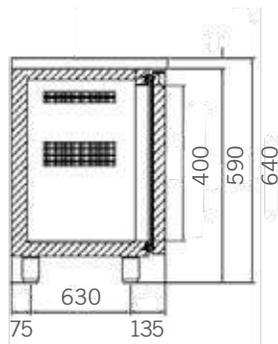
- Construit en acier inoxydable 304, avec isolation de 60 mm.
- CC5 · EEB.
- Les tables et les armoires ont un équipement monobloc tropicalisé, un évaporateur hors chambre, des guides de rack amovibles et réglables et des portes réversibles.



BAJOS H=65 GREEN

PARRILLAS EXTRAIBLES

MODELO	°C	LIT	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 BCS2P	0°C/10°C	150	84x51x40	120x63x64	350	230V F+N 50 Hz	R-290	
BCS3P	0°C/10°C	225	129x51x40	160x63x64	350	230V F+N 50 Hz	R-290	
BCS4P	0°C/10°C	300	174x51x40	220x63x64	350	230V F+N 50 Hz	R-290	



MESAS 800 EURONORM 60X40 GREEN



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



MCP802SP	0°/10°	2	390	99x68x60	143x80x85	350	230V F+N 50Hz	R-290	
----------	--------	---	-----	----------	-----------	-----	---------------	-------	--

ENCIMERA GRANITO 1500



MCP803SP	0°/10°	3	600	153x68x60	196x80x85	350	230V F+N 50Hz	R-290	
----------	--------	---	-----	-----------	-----------	-----	---------------	-------	--

ENCIMERA GRANITO 2000



MCP804SP	0°/10°	4	800	204x68x60	248x80x85	350	230V F+N 50Hz	R-290	
----------	--------	---	-----	-----------	-----------	-----	---------------	-------	--

ENCIMERA GRANITO 2500



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

BAJO MOSTRADORES 60 GREEN

PARRILLAS EXTRAIBLES. MOTOR MONOBLOC Y TRASERA INOX

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



MCB602 0°/10° 227 2x(325x430) 84x48x60 128x60x85/95 350 230V F+N 50 Hz R-290



MCB603 0°/10° 357 3x(325x430) 129x48x60 173x60x85/95 350 230V F+N 50 Hz R-290



MCB604 0°/10° 487 4x(325x430) 174x48x60 218x60x85/95 350 230V F+N 50 Hz R-290



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

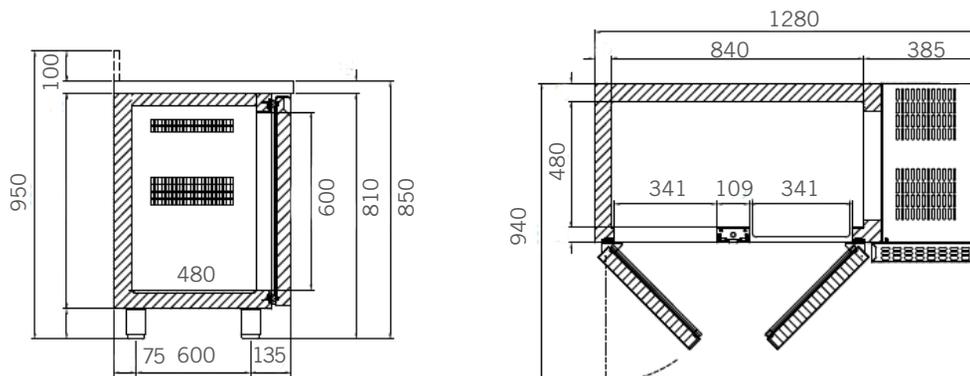


JUEGO DE 2 GUIAS 600



PARRILLA 32,5x43

OPCIONALES



BAJO MOSTRADORES 70 GN 1/1 GREEN

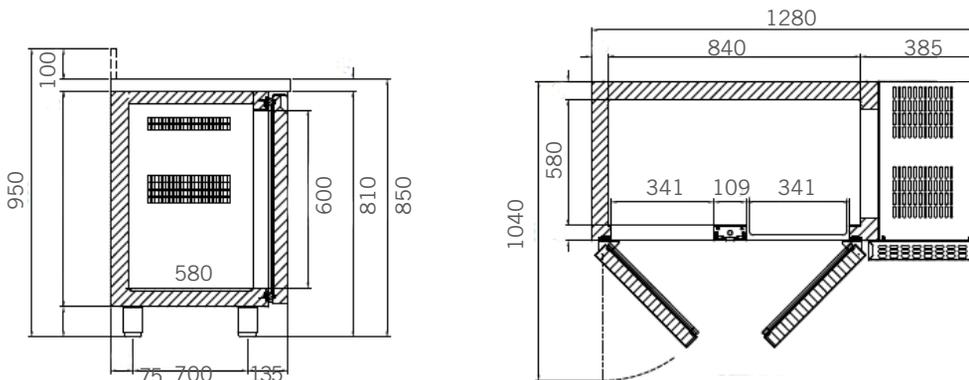
PARRILLAS EXTRAIBLES. MOTOR MONOBLOC Y TRASERA INOX

	MODELO	°C	LIT	PARRILLAS DOTACION	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
	MCB702	0°/10°	275	2x(325x530)	84x58x60	128x70x85/95	350	230V F+N 50Hz	R-290	
	MCB703	0°/10°	430	3x(325x530)	129x58x60	173x70x85/95	350	230V F+N 50Hz	R-290	
	MCB704	0°/10°	588	4x(325x530)	174x58x60	218x70x85/95	350	230V F+N 50Hz	R-290	
	MCB702C	0°/10°	275	2x(325x530)	84x58x60	128x70x85/95	370	230V F+N 50Hz	R-290	
PUERTAS CRISTAL Y LUZ / WITH GLASS DOOR AND LED / PORTES VERRE ET LED										
	MCB703C	0°/10°	430	3x(325x530)	129x58x60	173x70x85/95	370	230V F+N 50Hz	R-290	
PUERTAS CRISTAL Y LUZ / WITH GLASS DOOR AND LED / PORTES VERRE ET LED										
	MCB702F	0°/10°	275	2x(325x530)	84x58x60	128x70x85/95	370	230V F+N 50Hz	R-290	
CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC EVIER										
	MCB703F	0°/10°	430	3x(325x530)	129x58x60	173x70x85/95	370	230V F+N 50Hz	R-290	
CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC EVIER										
	<p>Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraíbles. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional, mismas dimensiones o bien tamaño reducido de 1135, 1585 y 2035 mm. Construido en acero inox 304, incluso trasera. 60 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Peto 10 cm. Disponible modelo sin peto y sin encimera. Ángulos interiores redondeados para facilitar la limpieza.</p>									

JUEGO DE 2 GUIAS 700/1400

PARRILLA GN 1/1

OPCIONALES



MESAS PIZZA-ENSALADAS GAMA GREEN

MODELO	°C	PARRILLAS DOTACIÓN	DIMENS ÚTILES	L x P x H	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	--------------------	---------------	-----------	---	------	--------	-----



ME702T	4°/10°C	2x1/1	79x58x45	128x70x115	680	230V F+N 50Hz	R-290	
ME703T	4°/10°C	3x1/1	124x58x45	173x70x115	680	230V F+N 50Hz	R-290	

MODELO ME702T

821,5 mm

GN 1/1	GN 1/4	GN 1/2
	GN 1/4	GN 1/2

MODELO ME703T

1300 mm

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3
		GN 1/2	GN 1/3



ME2T	4°/10°	2xGN 1/1	79x46x81	128x70x108	318	230V F+N 50Hz	R-290	
ME3T	4°/10°	3xGN 1/1	124x46x81	173x70x108	318	230V F+N 50Hz	R-290	

Construidas en acero inoxidable 304, incluso trasera. Motor monoblocc exterior a la cámara. Guías con parrillas extraíbles. Cubetas no incluidas. Incluye separadores para cubetas.

1280 mm

GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3
--------	--------	--------	--------	--------	--------

- MODELO ME2T -

1280 mm

GN 1/3						
--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

1730 mm

GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3				
--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

- MODELO ME3T -

1730 mm

GN 1/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3				
--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

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



MPGV1507	+2°C/+8°C	2		128x70x90	350	230V F+N 50Hz	R-290	
MPGV2007	+2°C/+8°C	3		173x70x90	350	230V F+N 50Hz	R-290	

Composición mesa + vitrina

MESA: Encimera en granito con peto de 200 mm. Exterior e interior en inox 304 18/10. Pies regulables. Condensador sobredimensionado para un alto rendimiento. Evaporador de tiro forzado. Desescarche automático. Aislamiento de poliuretano inyectado 40 kg/m³. Libre de CFC's. Vitrinas no incluidas en el precio.



VZ6	+2°C/+8°C	2	5 (1/4 h=150)	128x44x44	300	230V F+N 50Hz	R-290	
VZ8	+2°C/+8°C	3	7 (1/3 h=150)+ 1 (1/2 h=150)	173x44x44	300	230V F+N 50Hz	R-290	

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

VITRINA EXPOSITORA: cubetas no incluidas en precio. Puertas correderas opcional. Exterior e interior en inox 304 18/10 excepto base. Aislamiento de poliuretano inyectado 40 kg/m³. Libre de CFC's.



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”

SPECIAL voltage +5%

	MODELO		DIM/Nº BANDEJAS	°C		L x P x H	HP	V/Hz	PVP
	VP4L	placa	697x305	0°C-4°C	LED	109x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
	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	
CON ESTANTE									
	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	
CON ESTANTE									
	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 “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	
	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	

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.

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

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.

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	

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



PACE440P	1°/+10°	5	440/504	68x66x209	750	230V F+N 50Hz	R600A	
 PACE440N	-12°/-20°	6	440	68x66x209	750	230V F+N 50Hz	R290	

ARCONES CONSERVACIÓN CONGELADOS

MODELO	°C	DOTACIÓN GESTA-REJ	LIT	DIMENSIONES	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	--------------------	-----	-------------	---	------	--------	-----



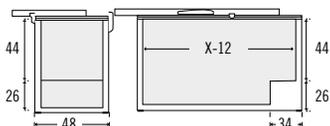
ABATA5060	-18°/-22°C	1-1	115	54x60x85	100	230V F+N 50Hz	R600A	
ABATA6060	-18°/-22°C	1-1	150	64x60x85	100	230V F+N 50Hz	R600A	
ABATA8060	-18°/-22°C	1-1	217	84x60x85	200	230V F+N 50Hz	R600A	
ABATA10060	-18°/-22°C	1-1	285	104x60x85	200	230V F+N 50Hz	R600A	
ABATA13060	-18°/-22°C	2-1	360	127x60x85	220	230V F+N 50Hz	R600A	
ABATA16060	-18°/-22°C	2-1	475	160x60x85	280	230V F+N 50Hz	R600A	

Exterior en chapa plastificada blanca. Interior en aluminio. Aislamiento en poliuretano. Evaporador estático. Puerta abatible con llave. Termómetro exterior analógico



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	

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



CÁMARAS FRÍAS

De fácil montaje

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



CAMARAS CONSERVACIÓN. PANEL DE 70. CON SUELO REFORZADO

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

SPECIAL voltage +5%

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

(**) VER MISMAS DIMENSIONES INVERTIDAS.

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

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

Monobloc y estantería no incluidas en precio.

CAMARAS CONGELACIÓN. PANEL DE 100. CON SUELO REFORZADO

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

SPECIAL voltage +5%

ANCHO	FONDO	ALTO 2100		ALTO 2480		ALTO 2820	
		M3	PVP €	M3	PVP €	M3	PVP €
940	1700	2,11		2,53		2,95	
940	2080	2,64		3,17		3,70	
940	2460	3,18		3,81		4,45	
1320	1700	3,19		3,83		4,47	
1320	2080	4,00		4,80		5,60	
1320	2460	4,81		5,77		6,73	
1320	2840	5,62		6,74		7,87	
1320	3220	6,43		7,71		9,00	
1700	1700	4,28		5,13		5,99	
1700	2080	5,36		6,43		7,50	
1700	2460	6,44		7,73		9,02	
1700	2840	7,52		9,03		10,53	
1700	3220	8,61		10,33		12,05	
1700	3600	9,69		11,63		13,57	
1700	3980	10,77		12,93		15,08	
2080	2080	6,72		8,06		9,40	
2080	2460	8,07		9,69		11,30	
2080	2840	9,43		11,32		13,20	
2080	3220	10,79		12,94		15,10	
2080	3600	12,14		14,57		17,00	
2080	3980	13,50		16,20		18,90	
2460	2460	9,70		11,65		13,59	
2460	2840	11,34		13,60		15,87	
2460	3220	12,97		15,56		18,16	
2460	3600	14,60		17,52		20,44	
2460	3980	16,23		19,48		22,72	
2840	2840	13,24		15,89		18,54	
2840	3220	15,15		18,18		21,21	
2840	3600	17,05		20,47		23,88	
2840	3980	18,96		22,75		26,54	
3220	3220	17,33		20,79		24,26	
3220	3600	19,51		23,41		27,31	
3220	3980	21,69		26,03		30,37	
3600	3600	21,96		26,36		30,75	
3600	3980	24,42		29,30		34,19	



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

(**) VER MISMAS DIMENSIONES INVERTIDAS.

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

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

Monobloc y estantería no incluidas en precio.

Válvula+resistencia puerta

GRUPOS FRÍOS Y COMPLEMENTOS

SPECIAL voltage +5%

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

MONOBLOCS MOCHILA CONSERVACIÓN



CP 0,5	4	6	0,5	820	230V F+N 50Hz	39x32x74
CP 1	6	11	1	1080	230V F+N 50Hz	39x32x74
CP 1,20	11	16	1,2	1200	230V F+N 50Hz	64x39x81
CP 1,25	16	20	1,25	1280	400V 3F+N 50Hz	64x39x81
CP 1,5	16	24	1,5	1500	400V 3F+N 50Hz	64x39x81
CP 1,5 PLUS	20	31	1,5	1540	400V 3F+N 50Hz	68x55x89
CP 2	23	38	2	1900	400V 3F+N 50Hz	68x55x89

Los m3 aconsejados se entienden para temperatura interior de 2°C. Gas 455-A. Disponible también en 290.
Otros cubicajes o formatos, consultar. **Motores a distancia consultar precios.**

MONOBLOCS MOCHILA CONGELACIÓN



CN 1,5	4	6	1,5	1000	230V F+N 50Hz	39x32x74
CN 1,5 PLUS	7	11	1,5	1060	230V F+N 50Hz	64x39x81
CN 2	10	16	2	1420	400V 3F+N 50Hz	64x39x81
CN 2 PLUS	17	20	2	1460	400V 3F+N 50Hz	68x55x89
CN 3	27	30	3	1780	400V 3F+N 50Hz	68x55x89
CN 4	30	34	4	2300	400V 3F+N 50Hz	68x55x89

Los m³ aconsejados se entienden para temperatura interior de -20°C. Desescarche por gas caliente. Incluye presostato, control electrónico, cable de 2,5 de alimentación, luz y resistencia puerta y plantilla de corte. Otros cubicajes o formatos, consultar. Gas 452-A. Disponible también en 290. **Motores a distancia consultar precios.**

COMPLEMENTOS MINICÁMARAS



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

SPLITS SALAS DE PREPARACIÓN



MODELO	HASTA M3 43° 32°	HP	W ABSORBIDO	V/Hz	DIMENSIONES EVAPORADOR	PVP
SP 0,33	8	10	0,33	500	230V F+N 50Hz	66x40x20
SP 0,4	11	13	0,4	670	230V F+N 50Hz	66x43x20
SP 0,5	14	17	0,5	760	230V F+N 50Hz	111x43x20
SP 1	18	26	1	1200	230V F+N 50Hz	111x43x20
SP 1,2	27	33	1,20	1500	400V 3F+N 50Hz	111x43x20
SP 1,25	33	40	1,25	1700	400V 3F+N 50Hz	111x43x20
SP 2	40	60	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 puerta. Precargados para 10 m de distancia.

INOX



INOX



ÍNDICE INDEX / SOMMAIRE

PAG.



MESAS INOX

- Mesas con patas 500-600-700-800
- Mesas apoyo cocina altura 60 h

| 167-168
| 169



- Mesas con puertas 500-600-700-800
- Mesas calientes
- Complementos

| 170
| 170
| 171-172



MUEBLES CAFETEROS

| 172



MESAS PREPARACIÓN CHEF

| 173



FREGADEROS-PLONGE-LAVAMANOS-DUCHAS

- FREGADEROS CON PATAS
- FREGADEROS CON MUEBLE
- FREGADEROS PARA ENCASTRAR LAVAVAJILLAS
- PLONGE
- LAVAMANOS
- MESAS RECOGIDA SUCIO
- GRIFOS Y GRUPOS DE DUCHA

| 174
| 175
| 175
| 176
| 176
| 176
| 176



ARMARIOS Y ESTANTES

- Armarios pared
- Estanterías pared fijas
- Estanterías pared móviles
- Estanterías microondas
- Estanterías de pie inox
- Estantería de aluminio y propileno
- Armario de pie

| 177
| 177
| 177
| 177
| 178
| 178
| 178

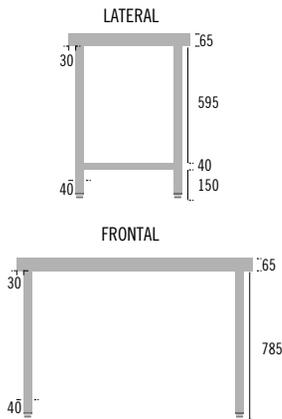


ARMARIOS CALIENTES Y CARROS

| 179

MESAS INOX SERIE TG

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

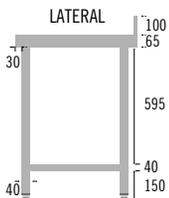


DIMENSIONES LARGO x ALTO	MODELO		PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	ANCHO 500			ANCHO 600		ANCHO 700		ANCHO 800	
600	850	TG 65		TG 66		TG 67		TG 68	
700	850			TG 76		TG 77		TG 78	
800	850	TG 85		TG 86		TG 87		TG 88	
900	850			TG 96		TG 97		TG 98	
1000	850	TG 105		TG 106		TG 107		TG 108	
1100	850			TG 116		TG 117		TG 118	
1200	850	TG 125		TG 126		TG 127		TG 128	
1300	850			TG 136		TG 137		TG 138	
1400	850	TG 145		TG 146		TG 147		TG 148	
1500	850	TG 155		TG 156		TG 157		TG 158	
1600	850	TG 165		TG 166		TG 167		TG 168	
1700	850			TG 176		TG 177		TG 178	
1800	850	TG 185		TG 186		TG 187		TG 188	
1900	850			TG 196		TG 197		TG 198	
2000	850	TG 205		TG 206		TG 207		TG 208	
2200	850	TG 225		TG 226		TG 227		TG 228	
2400	800	TG 245		TG 246		TG 247		TG 248	
2600	850			TG 266		TG 267		TG 268	
2800	850			TG 286		TG 287		TG 288	

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. Ancho 900 por encargo. Disponible cerramiento lateral y trasero.

MESAS INOX SERIE TGA

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

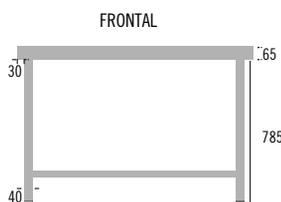
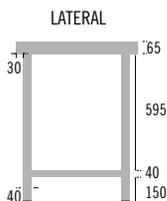


DIMENSIONES LARGO x ALTO	MODELO		PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	ANCHO 500			ANCHO 600		ANCHO 700		ANCHO 800	
600	850	TGA 65		TGA 66		TGA 67		TGA 68	
700	850			TGA 76		TGA 77		TGA 78	
800	850	TGA 85		TGA 86		TGA 87		TGA 88	
900	850			TGA 96		TGA 97		TGA 98	
1000	850	TGA 105		TGA 106		TGA 107		TGA 108	
1100	850			TGA 116		TGA 117		TGA 118	
1200	850	TGA 125		TGA 126		TGA 127		TGA 128	
1300	850			TGA 136		TGA 137		TGA 138	
1400	850	TGA 145		TGA 146		TGA 147		TGA 148	
1500	850	TGA 155		TGA 156		TGA 157		TGA 158	
1600	850	TGA 165		TGA 166		TGA 167		TGA 168	
1700	850			TGA 176		TGA 177		TGA 178	
1800	850	TGA 185		TGA 186		TGA 187		TGA 188	
1900	850			TGA 196		TGA 197		TGA 198	
2000	850	TGA 205		TGA 206		TGA 207		TGA 208	
2200	850	TGA 225		TGA 226		TGA 227		TGA 228	
2400	800	TGA 245		TGA 246		TGA 247		TGA 248	
2600	850			TGA 266		TGA 267		TGA 268	
2800	850			TGA 286		TGA 287		TGA 288	

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. Ancho 900 por encargo. Disponible cerramiento lateral y trasero.

MESAS INOX SERIE TLG

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

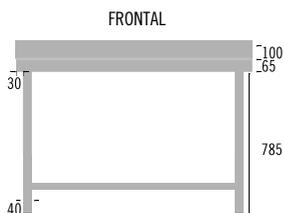
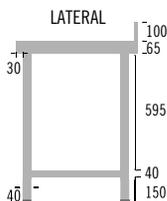


DIMENSIONES		MODELO	PVP €	PVP €						
LARGO x ALTO		ANCHO 500		ANCHO 600		ANCHO 700		ANCHO 800		ESTAN
600	850	TLG 65		TLG 66		TLG 67		TLG 68		
700	850			TLG 76		TLG 77		TLG 78		
800	850	TLG 85		TLG 86		TLG 87		TLG 88		
900	850			TLG 96		TLG 97		TLG 98		
1000	850	TLG 105		TLG 106		TLG 107		TLG 108		
1100	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 248		
2600	850	TLG 265		TLG 266		TLG 267		TLG 268		
2800	850			TLG 286		TLG 287		TLG 288		

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. Ancho 900 por encargo. Disponible cerramiento lateral y trasera.

MESAS INOX SERIE TLGA

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

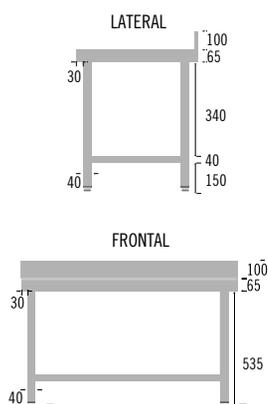


DIMENSIONES		MODELO	PVP €	PVP €						
LARGO x ALTO		ANCHO 500		ANCHO 600		ANCHO 700		ANCHO 800		ESTAN
600	850	TLGA 65		TLGA 66		TLGA 67		TLGA 68		
700	850			TLGA 76		TLGA 77		TLGA 78		
800	850	TLGA 85		TLGA 86		TLGA 87		TLGA 88		
900	850			TLGA 96		TLGA 97		TLGA 98		
1000	850	TLGA 105		TLGA 106		TLGA 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 248		
2600	850	TLGA 265		TLGA 266		TLGA 267		TLGA 268		
2800	850			TLGA 286		TLGA 287		TLGA 288		

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. Ancho 900 por encargo. Disponible cerramiento lateral y trasera.

MESAS INOX SERIE T6

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



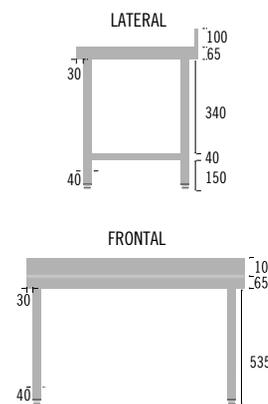
- *Muy robustas.*
- *Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.*
- *Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm (40x40).*
- *6 patas en modelos 2000 y superiores.*
- *Espacio útil de ancho= x-140mm.*
- *Se suministran desmontadas.*
- *Ver complementos al final.*

DIMENSIONES	MODELO		MODELO		MODELO		MODELO	
		PVP €		PVP €		PVP €		PVP €
	600 SIN ESTANT		600 CON ESTANTE		700 SIN ESTANTE		700 CON ESTANTE	
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	MODELO		MODELO		MODELO		MODELO	
		PVP €		PVP €		PVP €		PVP €
LARGO x ALTO	600 SIN ESTANTE		600 CON ESTANTE		700 SIN ESTANTE		700 CON ESTANTE	
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 LARGO x ALTO	MODELO	PVP €						
	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 156		TAA 167		TAA 168	
1800 850	TAA 185		TAA 166		TAA 187		TAA 188	
2000 850	TAA 205		TAA 186		TAA 207		TAA 208	
2200 850			TAA 206		TAA 227		TAA 228	
2400 850			TAA 226		TAA 247		TAA 248	
2600 850			TAA 246		TAA 267		TAA 268	
2800 850			TAA 266		TAA 287		TAA 288	
			TAA 286					

Ancho 900 por encargo.

Kit 3 cajones gama 600 (especificar derecha o izquierda) +Kit 3 cajones gama 700 (especificar derecha o izquierda) +

MESAS CON PUERTAS

*** CENTRALES ***



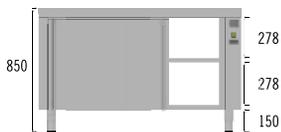
- Muy robustas. Encimera de 65 mm
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Patas regulables de 85 a 90 cm 6 patas en modelos 2000 y sup.
- Trasera inox.
- Espacio útil de ancho=x-140 mm
- Modelo 85 puertas batientes. Resto correderas
- En dotación estante intermedio.

DIMENSIONES LARGO x ALTO	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	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	

Disponibles centrales 800 y 900 por encargo.

MESAS CALIENTES

CON VISOR DE TEMPERATURA



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

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



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	



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	

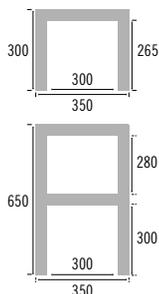


700 600 850	MB 76	Mueble mural para cubo basura. Inox 304 1 mm	
700 700 850	MB 77	Mueble mural para cubo basura. Inox 304 1 mm	



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		MTDR 103	
1200 350	EN 123		EN2 123		MTR 123		MTDR 123	
1300 350	EN 133		EN2 133					
1500 350	EN 153		EN2 153		MTR 153		MTDR 153	
1700 350	EN 173		EN2 173		MTR 173		MTDR 173	
1800 350	EN 183		EN2 183		MTR 183		MTDR 183	
2000 350					MTR 203		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

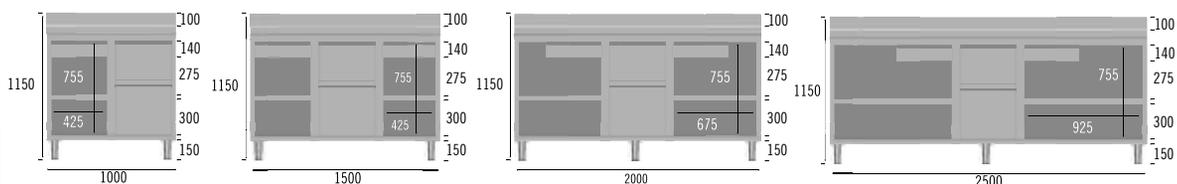


MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €	MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
R 4	4 ruedas inox. 125mm Ø. 2 con freno		AP	Agujero para grifos o cables	
R 6	6 ruedas inox. 125mm Ø. 2 con freno		AD	Agujero para desbrasad	
CE	Cerradura h mueble = 985mm			Aro goma	
PSA	Peto lateral abierto (x metro)		RL	Recorte lineal (cada estante)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

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	

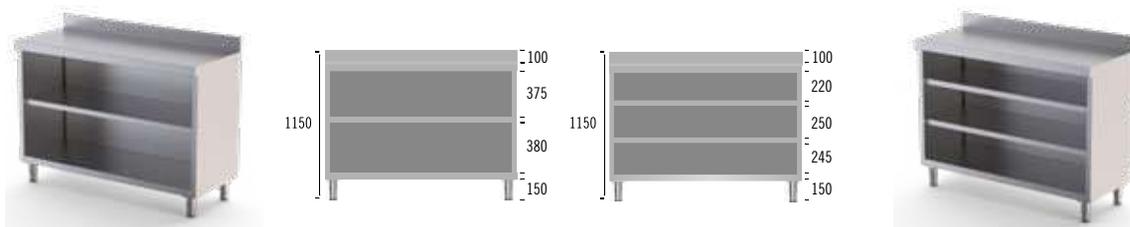


Muy robustos. Construidos en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm . Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm. Peto de 10 cm. Trasera y laterales también en inox 304. Encimera perforada para paso de cables. Cajones con autocierre. Barra marro metálica, extraíble y con goma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

DIMENSIONES LARGO x ALTO	600 SIN ESTANTE		600 CON ESTANTE		700 SIN ESTANTE		700 CON ESTANTE	
	MODELO	PVP €						
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.

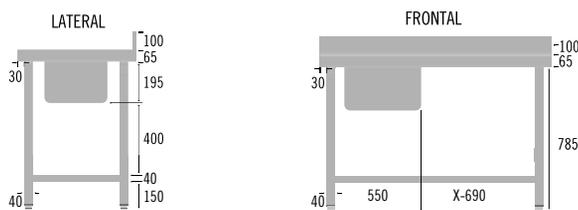
• Patas regulables de 85 a 90 cm.

• 6 patas en modelos 2000 y superior.

• Se suministran desmontadas.

Especificar seno en derecha o izquierda. Modelos (*) también pueden llevar seno central.

FALDÓN FRONTAL Y LATERAL: SENO ADICIONAL SOLDADO:



MESAS CHEF DE PREPARACIÓN CON PUERTAS Y CAJONES

DIMENSIONES LARGO x ALTO	ANCHO 600		600 CON 1 CAJONERA		ANCHO 700		700 CON 1 CAJONERA	
	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
1000 850	TPAA 106				TPAA 107			
1200 850	TPAA 126				TPAA 127			
1400 850	TPAA 146		TPLC 146		TPAA 147		TPLC 147	
1500 850	TPAA 156							
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.

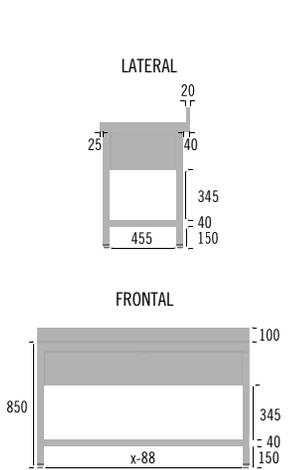
• 6 patas en modelos 2000 y superior.



Especificar seno en derecha o izquierda. Modelos (*) también pueden llevar seno central.

SENO ADICIONAL SOLDADO:

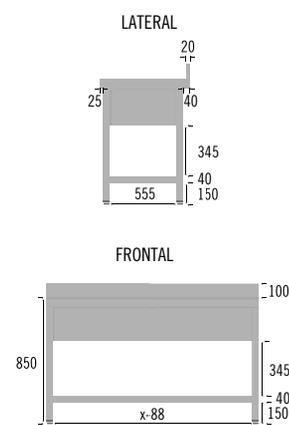
FREGADEROS GAMA 600



- *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		CUBA	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
LARGO x ALTO			SOLO CUBA	SIN ESTANTE	CON ESTANTE			
600	850	50 40 25	CG 66		LG 66		LGR 66	
700	850	50 50 30	CG 76		LG 76		LGR 76	
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	
2500	850	50 40 25			LG 25622		LGR 25622	

FREGADEROS GAMA 700

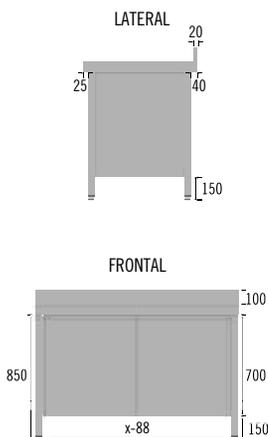


- *Muy robustos.*
- *Construidos en acero inoxidable aisi 304.*
- *Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40).*
- *Encimera de 65 mm.*
- *Rebosadero en dotación.*
- *Se suministran desmontadas.*

DIMENSIONES		CUBA	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
LARGO x ALTO			SOLO CUBA	SIN ESTANTE	CON ESTANTE			
700	850	50 50 30	CG 77		LG 77		LGR 77	
800	850	60 50 30	CG 87		LG 87		LGR 87	
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 147		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	
2500	850	60 50 30			LG 25722		LGR 25722	



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
1600	850
1600	850
1800	850
1800	850
2000	850
2000	850

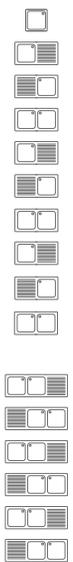


DIMENSIONES CUBA

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

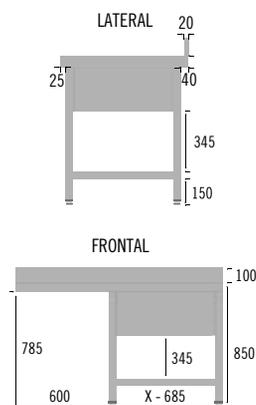
60	50	30
50	50	30
50	50	30
40	50	25
50	50	30
50	50	30
50	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
50	50	30
50	50	30
50	50	30
50	50	30
60	50	30
60	50	30
50	50	30
50	50	30
50	50	30
60	50	30
60	50	30

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



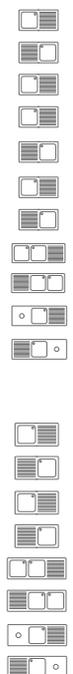
FREGADEROS PARA ENCASTRAR LAVAVAJILLAS



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

MODELO ANCHO 500

LL 105E
LEA 127I
LEA 127D
LEA 147I
LEA 147D
LEA 1872I
LEA 1872D

MODELO ANCHO 600 SIN ESTANTE

L 126I
L 126D
L 146I
L 146D
L 1862I
L 1862D
LO 186I
LO 186D
L 127I
L 127D
L 147I
L 147D
L 1872I
L 1872D
LO 187I
LO 187D

MODELO ANCHO 600 CON ESTANTE

LL 126I
LL 126D
LL 146I
LL 146D
LL 1862I
LL 1862D
LL 127I
LL 127D
LL 147I
LL 147D
LL 1872I
LL 1872D

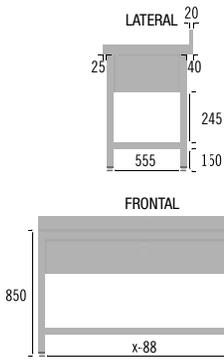
MODELO ANCHO 700 CON PUERTA

MODELO ANCHO 700 SIN ESTANTE

MODELO ANCHO 700 CON ESTANTE



PLONGE



- 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	
1000	850
1200	850
1400	850
1600	850
1600	850
1800	850
1800	850
1800	850
2000	850
2000	850



DIMENSIONES		MODELO	PVP €
CUBA		ANCHO 700 SOLO CUBA	
80	50	CPA 107	
110	50	CPA 127	
120	50	CPA 147	
95	50	CPA 167D	
95	50	CPA 167I	
80	50	CPA 187D	
120	50	CPA 187I	
120	50	CPA 1872	
110	50	CPA 207D	
110	50	CPA 207I	

DIMENSIONES		MODELO	PVP €
CUBA		ANCHO 700 SIN ESTANTE	
		PSE 107	
		PSE 127	
		PSE 147	
		PSE 167D	
		PSE 167I	
		PSE 187D	
		PSE 187I	
		PSE 1872	
		PSE 207D	
		PSE 207I	

DIMENSIONES		MODELO	PVP €
CUBA		ANCHO 700 CON ESTANTE	
		LVP 107	
		LVP 127	
		LVP 147	
		LVP 167D	
		LVP 167I	
		LVP 187D	
		LVP 187I	
		LVP 1872	
		LVP 207D	
		LVP 207I	



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. Agua fría y caliente. Se suministran con pulsador/pedal, salida de agua y tornillos de sujeción.

MESAS RECOGIDA SUCIO



MODELO	DESCRIPCION	DIMENSIONES	PVP
MD150	Mesa central de recogida de sucio, canalizada	150 80 85	
MD200	Mesa central de recogida de sucio, canalizada	200 80 85	
E150	Estante para mesa de sucio	150 40 60	
E200	Estante para mesa de sucio	200 40 60	



FREGADEROS Y MESAS PARA CÚPULAS Y TRENES VER EN APARTADO LAVADO

DUCHAS PARA PRELAVADO Y GRIFOS



MODELO	DESCRIPCION	DIMENSIONES	PVP
GDG	Grupo ducha + grifo monomando agua fría y caliente	h= 100	
GSM	Grifo codo sobremesa	200x120 h	

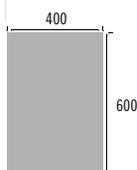
ARMARIOS DE PARED



DIMENSIONES			
LARGO x ANCHO x ALTO			
700	700	600	de ángulo
400	400	600	1 Puerta batiente
500	400	600	1 Puerta batiente
600	400	600	1 Puerta batiente
800	400	600	2 Puertas batientes
1000	400	600	
1200	400	600	
1400	400	600	
1600	400	600	
1800	400	600	
2000	400	600	

- 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.

MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
ABIERTOS		CON PUERTAS	
		PSCA 70	
		PSC 44	
		PSC 54	
		PSC 64	
		PSC 84	
PA 104		PSC 104	
PA 124		PSC 124	
PA 144		PSC 144	
PA 164		PSC 164	
		PSC 184	
		PSC 204	



ESTANTERÍAS DE PARED FIJAS



DIMENSIONES	
LARGO x ALTO	
600	300
800	300
1000	200
1200	200
1400	200
1600	200
1800	200
600	400
700	400
800	400

MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
ANCHO 300 mm		ANCHO 400 mm	
PX 63		PX 64	
PX 83		PX 84	
PX 103		PX 104	
PX 123		PX 124	
PX 143		PX 144	
PX 163		PX 164	
PX 183		PX 184	
		PEM 64	
		PEM 74	
		PEM 84	

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

ESTANTERÍAS DE PARED MÓVILES



DIMENSIONES		
LARGO		
800	Estante recto con ángulo	
1000	Estante recto con ángulo	
1200	Estante recto con ángulo	
1400	Estante recto con ángulo	
1600	Estante recto con ángulo	
1000	Estante inclinado para cubetas GN	
	1 guía h= 600	
	1 guía h= 1000	
	1 guía h= 1500	

MODELO	PVP €
LISO ANCHO 250 mm	
RL 83	
RL 103	
RL 123	
RL 143	
RL 163	
RI 103	
GRL 60	
GRL 100	
GRL 150	

MODELO	PVP €
LISO ANCHO 400 mm	
RL 84	
RL 104	
RL 124	
RL 144	
RL 164	
RI 104	
GRL 60	
GRL 100	
GRL 150	

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

Cada estantería necesita 2 o más guías. Disponible también versión estante tubular.

ESTANTERÍAS ALUMINIO Y PROPILENO



3 NIVELES				
MOD	A	L	H	PVP €
E 7418.3	69	40	180	
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	

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	

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

ESTANTERÍAS DE PIE EN INOX



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

MODELO	PVP €
4 NIVELES	
SC18 83	
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



XAC 60

MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD	POTENCIA	DIMENSIONES	PVP
XAC 60	Armario caliente para platos	60 platos	750 w	40 43 87	
XAC 120	Armario caliente para platos	120 platos	1500 w	80 43 87	

Construidos an acero inoxidable 430. Se suministran montados. Modelo 120 con 2 puertas.
3 estantes fijos de 36x33 cm. No ventilado. Temperatura 0°C-90°C.

CARROS BANDEJEROS



MODELO	DESCRIPCIÓN		DIMENSIONES	PVP
CB20.11	Carro bandejero 20 1/1 inox	Luz 8 cm	45 64 185	
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 CALIENTES



MODELO	DESCRIPCIÓN	C°	W-V	DIMENSIONES	PVP
ECC 20.11	Carro caliente 17-20 gn 1/1	30°C-90°C	2000W-240v	58 77 172	
ECC 20.21	Carro caliente 17-20 gn 2/1	30°C-90°C	2000W-240v	78 85 172	
EBM2	Carro baño m ^a 2 gn 1/1	30°C-90°C	2000W-240v	85 64 90	
EBM3	Carro baño m ^a 3 gn 1/1	30°C-90°C	2000W-240v	120 64 90	
EBIV2	Carro calor seco gn 1/1	30°C-90°C	1650W-240v	85 64 90	
EBIV3	Carro calor seco gn 1/1	30°C-90°C	1800W-240v	120 64 90	

- Estructura en inox 304 18/10. Doble pared con aislamiento. Calor ventilado. 2 ruedas con freno. Cajón humidificador incluido de serie.
- Espacio libre entre guías 70 mm (para 17 bandejas) y 53 mm (para 12 bandejas).

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

CARROS DE SERVICIO



MODELO	DESCRIPCIÓN		DIMENSIONES	PVP
LCS2.85	Carro de servicio 2.85 Desmontable	Bandeja 80x50	90 58 90	
ECS2.105	Carro de servicio 2.106	Bandeja 90x50	110 58 90	
LCS3.85	Carro de servicio 3.85 Desmontable	Bandeja 80x50	90 58 102	
ECS3.105	Carro de servicio 3.106	Bandeja 90x50	110 58 102	

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			
	1500	3			
	1750	3			
 Mod KP H= 70-55	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

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

Mod KPRC H= 70-55

Mod KRRC H= 65-65

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

MURALES CON REGULADORES CAUDAL. PROF 1100

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

Mod KPRC H= 70-55

Mod KRRC H= 65-65

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

ESPECIAL LAVAVAJILLAS [SIN FILTROS] · PROF HASTA 1000

	1000		-		
	1250		-		
	1500		-		
	1750		-		
	2000		-		

Mod LV H= 55-55

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
1250	2		KPC
1500	3		KPC
1750	3		KPC
2000	4		KPC
2250	4		KPC
2500	5		KPC
2750	5		KPC
3000	6		KPC
3500	7		KPC
4000	8		KPC

MURALES COMPENSADAS. PROFUNDIDAD 1.100



Mod KPC H= 70-55



Mod KRC H= 65-65

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

Reguladores de caudal no incluidos en el precio. Sólo se aconsejan en campanas de más de 3 m con 1 única salida.
 Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado
 Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.
 Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.



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

CAMPANAS MURALES CON MOTOR

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

MURALES CON MOTOR. PROFUNDIDAD 800 A 1000

						KSPM	KPM	KRM
 Mod KSPM H= 55-33 /15	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			
 Mod KPM H= 70-55	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			
 Mod. KRM H= 65-65	3000	6	10-10 3/4	570	230 F+N			

MURALES CON MOTOR. PROFUNDIDAD 1.100

							KPM	KRM
 Mod KPM H= 70-55	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			
 Mod. KRM H= 65-65	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.
 Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado
 Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.
 Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.



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

CAMPANAS MURALES CON MOTOR 400°C

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

MURALES CON MOTOR 400°C. PROFUNDIDAD 800 A 1000

						KPM4	KRM4
 Mod KPM4 H= 70-55	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		
 Mod KRM4 H= 65-65	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		

MURALES CON MOTOR 400°C. PROFUNDIDAD 1.100

						KPM4	KRM4
 Mod KPM4 H= 70-55	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		
 Mod KRM4 H= 65-65	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.
 Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado
 Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.
 Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.



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

CAMPANAS CENTRALES SIN MOTOR

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

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

					KC	KCR
 Mod KC H= 60-60	2000	8 (4x2)				
	2500	10 (5x2)				
	3000	12 (6x2)				
	3500	14 (7x2)				
	4000	16 (8x2)				
 Mod KCR H= 60-60	4500	18 (9x2)				
	5000	20 (10x2)				

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

					KC	KCR
 Mod KC H= 60-60	2000	8 (4x2)				
	2500	10 (5x2)				
	3000	12 (6x2)				
	3500	14 (7x2)				
	4000	16 (8x2)				
 Mod KCR H= 60-60	4500	18 (9x2)				
	5000	20 (10x2)				

CAMPANAS CENTRALES [SOLO FILTROS]. ANCHO 2100

					KC	KCR
 Mod KC H= 60-60	2000	8 (4x2)				
	2500	10 (5x2)				
	3000	12 (6x2)				
	3500	14 (7x2)				
	4000	16 (8x2)				
 Mod KCR H= 60-60	4500	18 (9x2)				
	5000	20 (10x2)				

Modelos con reguladores de caudal, consultar precio

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

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

Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 4,5 m.

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

CAMPANAS CENTRALES COMPENSADAS, SIN MOTOR

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

CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO DESDE 1300 A 1500

				KCC	KCRC
 Mod KCC H= 60-60	1500	6 (3x2)			
	2000	8 (4x2)			
 Mod KCRC H= 60-60	2500	10 (5x2)			
	3000	12 (6x2)			
	3500	14 (7x2)			
	4000	16 (8x2)			
	4500	18 (9x2)			
	5000	20 (10x2)			

CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO DESDE 1550 A 2000

				KCC	KCRC
 Mod KCC H= 60-60	1500	6 (3x2)			
	2000	8 (4x2)			
 Mod KCRC H= 60-60	2500	10 (5x2)			
	3000	12 (6x2)			
	3500	14 (7x2)			
	4000	16 (8x2)			
	4500	18 (9x2)			
	5000	20 (10x2)			

CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO 2100

				KCC	KCRC
 Mod KCC H= 60-60	2000	8 (4x2)			
	2500	10 (5x2)			
 Mod KCRC H= 60-60	3000	12 (6x2)			
	3500	14 (7x2)			
	4000	16 (8x2)			
	4500	18 (9x2)			
	5000	20 (10x2)			

Modelos con reguladores de caudal, consultar precio.

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

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

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

Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 4,5 m.

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

EXTRACCIONES ESPECIALES

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

CAMPANAS CENTRALES SHOW COOKING. ANCHO DESDE 1100 A 1300



Mod KSHCR H= 55

SÓLO FILTROS

2000	4x1					KSHCR
2500	5x1					
3000	6x1					
3500	7x1					
4000	8x1					



Mod KSHCCR H= 65

COMPENSADAS

2000	4x1					KSHCCR
2500	5x1					
3000	6x1					
3500	7x1					
4000	8x1					

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 a 1,5 mm excepto techo galvanizado.
Cortadas a laser y completamente soldadas. Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción.
Iluminación opcional. Se suministra en una pieza.

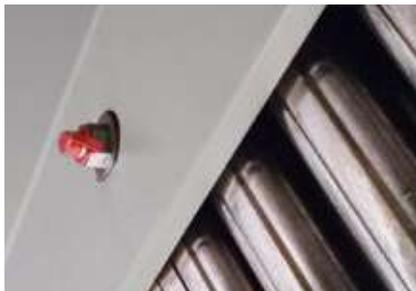
ILUMINACIÓN



FOCO LED CIRCULAR

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

SISTEMA ANTI-INCENDIOS



ANTI-INCENDIOS CAMPANA MURAL HASTA 5,5 M (1 SOLA FREIDORA/SARTÉN)+PULSADOR

ANTI-INCENDIOS CAMPANA MURAL HASTA 3 M (2 FREIDORA/SARTÉN)+PULSADOR

ANTI-INCENDIOS CAMPANA MURAL SUPERIOR A LAS ANTERIORES

ANTI-INCENDIOS CAMPANA CENTRAL HASTA 3 M (1 SOLA FREIDORA/SARTÉN)+PULSADOR

ANTI-INCENDIOS CAMPANA CENTRAL HASTA 2,5 M (2 FREIDORA/SARTÉN)+PULSADOR

ANTI-INCENDIOS CAMPANA SUPERIOR A LAS ANTERIORES

Sistema homologado. PROTECH. Pulsador de emergencia incluido.

Referencias orientativas. Para precios definitivos, consultar nº de flujos.

Exigible en todas las cocinas industriales superiores a 1,5 m. También las inferiores que lleven freidora.

El líquido de extinción de incendios, de bajo pH, resulta extremadamente eficaz. No debe utilizarse en fuegos en presencia de tensión eléctrica. Proporciona un efecto de enfriamiento que mejora aún más su capacidad de impedir la reactivación.

Fácil de limpiar y de recargar una vez extinguido el fuego. No corrosivo.

Precio instalado, al fabricar la campana. Incluye certificado.

CAJAS DE VENTILACIÓN

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

CAJA DE VENTILACIÓN INSONORIZADA. MOTOR DIRECTO



M 9-9 1/3	61	2700	250	230 F+N	
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, CON MOTOR A TRANSMISIÓN POR CORREA VENTILADOR DE DOBLE ASPIRACIÓN



M 9-9 1	70	4100	1100	400 3F	
M 10-10 1,5	71	5300	1500	400 3F	
M 10-10 2	74	5900	2200	400 3F	
M 12-12 1,5	70	6400	1500	400 3F	
M 12-12 2	73	7400	2200	400 3F	
M 12-12 3	73	8200	3000	400 3F	
M 15-15 2	68	9000	2200	400 3F	
M 15-15 3	69	10000	3000	400 3F	
M 15-15 4	72	11000	4000	400 3F	
M 18-18 2	73	12000	2200	400 3F	
M 18-18 3	67	14000	3000	400 3F	
M 18-18 4	70	15000	4000	400 3F	
M 18-18 5,5	72	16500	5500	400 3F	
M 20-20 4	72	18000	4000	400 3F	
M 20-20 5,5	74	20500	5500	400 3F	
M 20-20 7,5	77	22500	7500	400 3F	
M 22-22 7,5	74	25000	7500	400 3F	

Ventilador centrífugo de baja presión. Motor certificado según norma EN 12101-3-ip55.

Disponibles tanto en versión horizontal como vertical, con transmisión a la derecha, visto desde la boca de impulsión, sin sobrecoste. A la izquierda por encargo.

CAJA DE VENTILACIÓN DE SIMPLE ASPIRACIÓN



12 - 6 1,5	77	4250	1500	400 3F	
15 - 8 1,5	72	5400	1500	400 3F	
15 - 8 2,2	75	6400	2200	400 3F	
15 - 8 3	77	7400	3000	400 3F	
18 - 8 2,2	74	8200	2200	400 3F	
18 - 8 3	76	9000	3000	400 3F	
18 - 8 5,5	73	13100	4000	400 3F	
18 - 8 7	75	15000	5500	400 3F	

Ventilador centrífugo de simple aspiración a transmisión.

CAJA DE VENTILACIÓN

MODELO	DB	M ³	W	V	PVP €
CAJA DE VENTILACIÓN 400°C 2H, CON MOTOR A TRANSMISIÓN Y VENTILADOR DE DOBLE ASPIRACIÓN					
M 9-9 1	70	4100	1100	400	3F
M 10-10 1,5	71	5300	1500	400	3F
M 10-10 2	72	5900	2200	400	3F
M 12-12 1,5	70	6400	1500	400	3F
M 12-12 2	73	7400	2200	400	3F
M 12-12 3	73	8200	3000	400	3F
M 15-15 2	68	9000	2200	400	3F
M 15-15 3	69	10000	3000	400	3F
M 15-15 4	72	11000	4000	400	3F
M 18-18 2	73	12000	2200	400	3F
M 18-18 3	67	14000	3000	400	3F
M 18-18 4	70	15000	4000	400	3F
M 18-18 5,5	72	16500	5500	400	3F
M 20-20 4	72	18000	4000	400	3F
M 20-20 5,5	74	20500	5500	400	3F
M 20-20 7,5	74	22500	7500	400	3F
M 22-22 7,5	74	25000	7500	400	3F



Ventilador centrífugo de baja presión. Motor certificado según norma EN 12101-3-ip55. Disponible tanto en versión horizontal como vertical, con transmisión a la derecha, visto desde la boca de impulsión, sin sobrecoste. A la izquierda por encargo.

CAJA DE VENTILACIÓN 400°C 2H DE SIMPLE ASPIRACIÓN

12 - 6 1,5	77	4250	1500	400	3F
15 - 8 1,5	75	5400	1500	400	3F
15 - 8 2,2	75	6400	2200	400	3F
15 - 8 3	77	7400	3000	400	3F
18 - 8 2,2	74	8200	2200	400	3F
18 - 8 3	76	9000	3000	400	3F
18 - 8 5,5	75	13100	4000	400	3F
18 - 8 7	75	15000	5500	400	3F



Ventilador centrífugo de simple aspiración a transmisión.

EXTRACCIÓN ELECTROSTÁTICA

DIRIGIDA A LOCALES QUE CARECEN DE SALIDAS DE HUMO

EXISTEN 2 OPCIONES QUE PUEDEN MONTARSE POR SEPARADO O COMBINADAS.

FILTRONIC (si sólo se desea eliminar el humo).

Compuesta de: filtros, celdas y motor. Desde 1250 m³ hasta 10.000 m³ o más.

MÓDULOS DE CARBÓN ACTIVO (si sólo se desea eliminar el olor).

Compuesta por módulos de carbón en grano.

Desde 1250 m³ hasta 10.000 m³ o más.



ALIMENTACIÓN



GRANITA

ALIMENTACIÓN



ÍNDICE *Index / Sommaire*

PAG.

	CORTADORAS	A - 195
	PICADORAS RALLADORAS HAMBURGUESERA	A - 196-197
	REBANADORA DE PAN	A - 198
	ABLANDADORA	A - 198
	SIERRAS	A - 198
	AMASADORAS DE CARNE EMBUTIDORAS	A - 199
	LAVAVERDURAS	A - 199
	CORTA HORTALIZAS Y CUTTER	A - 200
	PELA PATATAS LIMPIA MEJILLONES	A - 201
	BRAZOS TRITURADORES	A - 202
	PLANETARIAS	A - 202
	AMASADORAS	A - 203
	PORCIONADORAS DE PIZZA BOLEADORAS DE PIZZA FORMATEADORAS DE PIZZA	A - 203
	LAMINADORA DE PIZZA LAMINADORA DE PASTA FRESCA	A - 204
	ENVASADORAS AL VACIO	A - 205

CORTADORAS FIAMBRE CORREA

(Profesionales)

MODELO	CUCHILLAS	CORTE mm			DIM. MÁQUINA			W	V/Hz	PVP
 220 PAVSB	220	180	140	0/15	47	38	34	220	230V F+N	
250 PAFSB	250	200	160	0/15	51	38	36	250	230V F+N	
300 COAB	300	230	210	0/15	59	48	40	350	230V F+N	
<i>Nuevos modelos CE profesionales con anillo protector</i>										
ECO 220 AFAB	220	200	150	0/15	47	40	36	250	230V F+N	
ECO 250 ECAB	250	200	160	0/15	47	40	37	300	230V F+N	
ECO 280 AFAB	280	250	200	0/15	58	47	39	300	230V F+N	
ECO 300 ECAB	300	260	210	0/15	60	48	42	400	230V F+N	
<i>Nuevos modelos CE profesionales con anillo protector</i>										
PLUS 300 AFAB	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	
<i>Nuevos modelos CE profesionales con anillo protector</i>										
<i>Producto Italiano de máxima calidad y seguridad, con gran capacidad de corte.</i>										
<i>Estructura en aluminio. Cuchillas inox. Dotadas de cobre cuchillas y afilador.</i>										
<i>Stop al quitar el cobre cuchillas. Rearme manual. Al abrir el carro no se abre la vela y viceversa.</i>										
<i>Alta protección a la humedad.</i>										
 AUTOMATICA 300 SBR	300	285	190	0/20	72	72	62	380	230V F+N	
AUTOMATICA 350 SBR	350	280	220	0/20	72	72	62	380	230V F+N	
OPCIONAL: Contador de lonchas										
<i>Hasta 60 cortes x minuto. Regulación de la velocidad</i>										
<i>Puede ser utilizada también como manual. Disponibles varias versiones de platos opcionales para poder cortar diversos tipos de productos.</i>										

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	
OPCIONAL: Contador de lonchas (permite programar N° de lonchas que se desea cortar).										
<i>Hasta 60 cortes x minuto. Regulación de la velocidad. Extracción de la cuchilla con mecanismo muy sencillo.</i>										
<i>Puede ser utilizada también como manual. Disponibles varias versiones de platos opcionales para poder cortar diversos tipos de productos.</i>										

CORTADORAS CARNES VERTICAL

(Profesionales)

MODELO	CUCHILLAS	CORTE mm			DIM. MÁQUINA			W	V/Hz	PVP
 VERTI 300	300	190	220	0/15	65	46	43	430	230V F+N 50 Hz	
BETA 350 BN	350	230	270	0/15	84	69	53	300	400V 3F+N	

PICADORAS

*** (Para la hostelería)***

MODELO	BOCA - AGUJ DISCO		Kg/h	DIM. MÁQUINA			hp	V/Hz	PVP	
	NOVA 8	60	6	30	26	19	35	0,5	230V F+N	
	NOVA12 III	70	6	150	38	29	43	1	400V 3F+N	
	NOVA12 II	70	6	150	38	29	43	1	230V F+N	
	NOVA12 III B IX	70	6	150	38	29	43	1	400V 3F+N	
	NOVA12 II B IX	70	6	150	38	29	43	1	230V F+N	
	NOVA 22 III	82	6	300	44	29	43	1,5	400V 3F+N	
	NOVA 22 II	82	6	300	44	29	43	1,5	230V F+N	
	NOVA 22 III B IX	82	6	300	44	29	43	1,5	400V 3F+N	
	NOVA22 II B IX	82	6	300	44	29	43	1,5	230V F+N	
	NOVA 32 III	98	6	400	50	24	51	2	230V F+N	
	NOVA 32 III B IX	98	6	400	50	24	51	2	400V F+N	

Modelo NOVA 32 con inversión de marcha de serie.

Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado. Máxima seguridad: Protector entrada boca.

Rearme manual. Protección térmica. Motor ventilado en mod 22. Disponibles discos de 4,5, 8 y 10 mm

Mod B IX boca completa en acero inox. Resto: cuchilla y disco en inox. Boca y sinfín alimentario

PICADORAS

*** (Para alimentación)***

MODELO	BOCA - AGUJ DISCO		Kg/h	DIM. MÁQUINA			hp	V/Hz	PVP	
	FTI 22 III B IX	82	6	300	43	27	43	1,5	400V 3F+N	
	FTI 22 II B IX	82	6	300	43	27	43	1,5	230V F+N	
	FT 22 UNGER 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	
	FTI 32 II UNGER B IX	98	6	400	58	37	51	2	400V 3F+N	

Modelo FTI 32 con inversión de marcha de serie.

Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado. Máxima seguridad: Protector entrada boca.

Rearme manual. Protección térmica. Motor ventilado en mod 22. Disponibles discos de 4,5, 8 y 10 mm

Mod B IX boca completa en acero inox. Resto: cuchilla y disco en inox. Boca y sinfín alimentario.

PICADORAS REFRIGERADAS

*** (Para alimentación)***

MODELO	BOCA - AGUJ DISCO		Kg/h	DIM. MÁQUINA			hp	V/Hz	PVP	
	FTRS 22 III	82	6	300/350	32	38	55	1,5	400V 3F+N	
	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 marcha Temperatura -2 a +4°C. Transmisión por engranaje.

COMPLEMENTOS PICADORAS

MODELO	DIM. MÁQUINA	PVP
 BOCA TRITURADORA DE TOMATE MOD 12	ø 75 x 20	
	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 y cono en inox 3.04. En dotación 1 cono de 7 mm. Reductora de engranaje con baño de aceite. Motor muy robusto y protegido contra el recalentamiento

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

REBANADORA DE PAN

MODELO	PRODUCCIÓN	DIM. MÁQUINA			HP	V/Hz	PVP
--------	------------	--------------	--	--	----	------	-----



REBANADORA GBPS-T	500/h	65	80	117	0,5	230V F+N	
--------------------------	-------	----	----	-----	-----	----------	--

Especificador grosor: 11 mm, 13 mm ó 16 mm.

RALLADOR DE PAN



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

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

FILTRO MIGAS OPCIONAL

3 filtros en dotación (1-2 y 3 mm). Montado 2 mm

ABLANDADORA DE CARNE

MODELO	CUCHILLA	DIM. MÁQUINA			HP	V/Hz	PVP
--------	----------	--------------	--	--	----	------	-----



AUTOMÁTICA	44 distancia 4 mm	45	20	45	0,6	230V F+N	
-------------------	-------------------	----	----	----	-----	----------	--

Transmisión por engranaje. Grupo de corte desmontable sin herramientas

Potente motor de corriente alterna, hermético y refrigerado

SIERRAS DE HUESO Y CONGELADOS

MODELO	CINTA	CORTE mm		MESA APOYO	DIM. MÁQUINA			HP	V/Hz	PVP
	mm	ALTO	ANCHO							



SGA1550 III	1550	250	180	33	33	37	60	80	1	400V 3F+N
--------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	----	---	-----------

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

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



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

SGI 1860 III	1860	240	210	50	44	50	72	98	1,5	400V 3F+N
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	----	-----	-----------



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

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

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

Producto Italiano de máxima calidad. Mod SGA Estructura en aluminio anodizado. Mod SGI Inox.

Mesas y cintas siempre inox. Cambiando la cinta se pueden usar para carne, pescado o congelado.

Máxima seguridad: micro puerta. Cinta protegida por guía. Stop emergencia. Rearme manual. Motor protegido. IP65.

OPCIONALES



Caballote INOX MOD SGA	75	50	35
-------------------------------	----	----	----

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

Versión Monofase

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	

Estructura y pala inox. Cuba abatible 90°. Micro de seguridad en la tapa.

EMBUTIDORAS



MODELO	CAPACIDAD	mm	DIM. MÁQUINA	PVP
EMB HORIZONTAL - 7	7 LIT	Ø 156	80 23 24	
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	CONSULTAR
OVERD-3T	235 L	350/1500	11/60	140 70 87	1,5	400 V 3F+N	
LAVA+CENTRI OLAV-2 MANUAL	12 L LAVADO			55 74 86	1	230V F+N	
OLAV-2PLC AUTOM	2 L CENTR 12 L LAVADO 2 L CENTR			55 74 86	1	230V F+N	CONSULTAR
OLAVCEN	135 L LAVADO 13 L CENTR		5-20 1-6	105 70 86	1,1	230V F+N	
CENTRIFUG OCEN-68M	20 L	Cesto 318x245		68 43 82	0,6	230V F+N	
OCEN-88M	30 L	Cesto 408x245		78 53 83	0,8	230V F+N	CONSULTAR
OCEN-128T	50 L	Cesto 480x285		84 59 87	1,8	230V F+N	

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

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

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

(*) Producción verdura ligera/verdura pesada.

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 (Mod. 5 y 8).
Doble velocidad 1400/2800 rpm (Mod. 5 y 8).

Con freno motor, de serie

Versión monofase en modelo 5 y 8 sin coste adicional. Doble velocidad (opcional sólo en modelos 5 y 8 trifase).

Cuerpo y cuchillas en inox 304. Cuba extraíble. Motor ventilado. Freno de motor. Tapa con micro de seguridad.

CORTAHORTALIZAS

MODELO	Kg/h	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
ROBOT CUCOJET-F	18,5	49 28 53	0,8	230V F+N	
ROBOT CUCOJET-F+6 DISCOS (E2-E10-D10-10-H10-Z3-Z7)	18,5	49 28 53	0,8	230V F+N	



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

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



DISCO CORTE E rodajas finas E1-E2...E14



DISCO CORTE S Medias rodajas S1-S2



DISCO CORTE H Tiras curvadas H4-H6-H8-H10



DISCO CORTE Z Corte tipo "juliana" y rallado Z2-Z3-Z4-Z7



DISCO CORTE V Rallado pan y queso curado Sólo 1 modelo



DISCO FIJO B Combinado con E corta rodajas en tiras B6-B8-B10



DISCO CORTE D Combinado con E corta rodajas en cubos 8*8-10*10-16*16-20*20



DISCO CORTE REGULABLE Rodajas Regulable de 1 a 8 mm



EXPULSOR No corta Sólo Expulsa (en dotación. Plástico)

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

PELAPATATAS

MODELO	CARGA	Kg/h	R.P.M.	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
 5 KG BANCO	5	150	270	53-52-52	0,5	400V 3F+N	
 5 KG CON CAJÓN Y FILTRO	5	150	270	53-52-70	0,5	400V 3F+N	
10 KG CON CAJÓN Y FILTRO	10	300	320	53-66-85	0,75	400V 3F+N	
18 KG CON CAJÓN Y FILTRO	18	250	320	53-66-95	0,9	400V 3F+N	
 5 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	5	150	270	53-52-95	0,5	400V 3F+N	
10 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	10	300	320	53-66-110	0,75	400V 3F+N	
18 KG CON CAJÓN Y FILTRO	18	500	320	53-66-120	0,9	400V 3F+N	

Modelo monofase

Estructura en acero inox 304. Motor ventilado. Paredes abrasivas de fácil sustitución. Transmisión por correa. Micro en tapa. Panel de mandos digital. Pulsante manual para descarga del producto. Timer. Tapa de plástico (inox opcional). Disponible modelos de mayor producción.

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. Panel de mandos digital. Pulsante manual para descarga del producto. Timer. Tapa de plástico (inox opcional).

BRAZOS TRITURADORES

MODELO	Veloc	Brazos		litros	DIM. MÁQUINA mm		W	V	PVP
		Nº	mm		Ø	H			
FLV250/200	Variable	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	
FLW500/500	Variable	1	500	50-100	100	850	500	230V F+N	



De serie brazo mezclador.

Los modelos con velocidad variable cuentan con 10 programas. Disponibles muchas más opciones. Consultar.

COMPLEMENTOS

BRAZO BATIDOR 290 mm (mod 300-400-500)

PLANETARIAS

MODELO	Veloc	Dim. Cuba cm	litros	DIM. MÁQUINA			W	V	PVP
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	



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.

AMASADORAS

MODELO	Capacidad	kg/h	Ø cuba	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
 GIBM 5 II	7 l 5 kg	29	24	24 50 50	0,5	230V F+N	
GIBM 10 II	10 l 8 kg	35	26	26 50 50	0,5	230V F+N	
GIBM 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

Inverter con variador de velocidad

Cabezal y cuba fija. Ruedas y Timer de serie. Espiral, cuba y quiebra pasta en inox Aisi 304. Mandos de baja tensión. Pulsador de seguridad. Los modelos 20, 30, 40 y 50 pueden ser III. No varía precio.

GIMR 5	7 l 5 kg	29	24	39 67 68	0,5	230V F+N	
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

Inverter con variador de velocidad

Cabezal elevable y cuba extraíble. Ruedas y Timer de serie. Espiral, cuba y quiebra pasta en inox Aisi 304. Mandos de baja tensión. Pulsador de seguridad. Los modelos 20, 30, 40 y 50 pueden ser III. No varía precio.

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

Modelo trifase

Segunda velocidad opcional en versión trifase

Cabezal fijo. Trabaja con horquilla en vez de espiral. Especial para masas densas. Mejor mezcla y rapidez.

PORCIONADORAS Y BOLEADORAS

*** EXTERIORES *** 14210

MODELO	Capacidad	kg/h - Piezas H	DIM. MÁQUINA mm	Kw	V/Hz	PVP
 PORCIONADORA 80 300	30 kg	175-700 (250 gr)	51 66 83	1,2	400V 3F+N	
PORCIONADORA 80 800	30 kg	175-350 (500 gr)	51 66 83	1,2	400V 3F+N	
<i>Modelo 300 porciona masa sin fermentar, del peso que se desee (entre 50 gr y 300 gr) con el modelo 800 se puede obtener hasta 900 gr programando 3 cortes. En dotación un cono con 5 regulaciones, de 50 a 300 gr. No incluye cubeta de recogida.</i>						
BOLEADORA AR 300		1200	58 61 50	0,5	400V 3F+N	
BOLEADORA AR 800		1200	51 51 75	0,5	400V 3F+N	
<i>Convierte en una bola la masa porcionada y la prepara para ser aplastada.</i>						
COMBI PF PO-AR 300	30 kg	175-700 (250 gr)	66 78 155	1,7	400V 3F+N	
COMBI PF PO-AR 800	30 kg	175-350 (500 gr)	66 78 163	1,7	400V 3F+N	

Realiza la doble función: Porciona y convierte en bola. Incluye en precio el mueble inox de apoyo, aprovechando al máximo el espacio.

OPCIONALES

 Conos para porcionadoras	0905					
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). Producción aproximada, 12 Kg/h

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



Construidos en acero inoxidable. Soldadura de 4mm

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

ENVASADORAS DE CAMPANA

MODELO	Barra mm	Bomba m³/h	DIM. CÁMARA	DIM. MÁQUINA	CONS. Kw	V/Hz	PVP
F27	260	4	27x35x19	38 48 39	0,45	230V F+N	
F32	320	8	33x33x21	45 46 46	0,45	230V F+N	
F35	365	10	37x44x21	51 56 52	0,45	230V F+N	
F42	420	20	43x43x22	56 56 52	0,75	230V F+N	
F52	520	20	53x53x22	66 67 52	0,90	230V F+N	



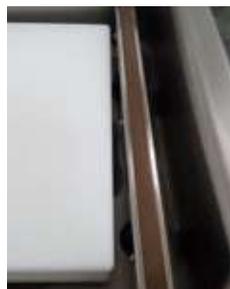
P2032	320	8	33x33x21	45 46 46	0,45	230V F+N	
P2036	365	16	37x44x21	51 56 52	0,55	230V F+N	
P2042	420	21	43x43x22	56 56 52	0,90	230V F+N	
P2552	520	25	53x53x24	66 67 52	0,90	230V F+N	

Máxima capacidad con tapa de campana. Bombas de aceite. Vacío 99,9%. Funcionamiento automático.

"Soft Vacuum" para evitar la ebullición de los líquidos. Barra con pistones, sin hilos, para facilitar la limpieza. Sirve también para envasado desde el exterior (con bolsa gofrada). Soldadura de 5mm (no líquidos). Display con 10 programas mod. F y 20 programa mod. P para configurar tiempos de vacío, soldadura, atmósfera... por productos. También sirve para vacío de recipientes.



Detalle Panel Mandos BV



Barra Soldadura BV



Detalle Cuba Cóncava BV



Detalle Envasado Exterior

OPCIONALES

Plano inclinado para líquidos (todos los modelos)

2ª barra (mod. F42 y F52 mod P2042 y P2552)

Corte bolsa modelos P2032 - F 2036 - P2042

Corte bolsa modelos P2052

Doble soldadura mod. P20

Atmósfera progresiva (todas los modelos P20)

SELF SERVICE Y BUFFET



DISPENSADORES ZUMO BUFFET



MODELO	NºSabores	Mezcladores	Litros	DIMENSIONES	HP	KW	V	PVP
--------	-----------	-------------	--------	-------------	----	----	---	-----

DISPENSADOR ZUMO LUX 8 lit		LZ8	8,7	27x37x57				
-----------------------------------	--	-----	-----	----------	--	--	--	--

Acabado cromado y cubeta de metacrilato.
Tubo central para ubicar el hielo



DISIPENSADOR DE CEREALES CON BASE								
-----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

LDCBI	Individual		10	24x34x70				
LDCBD	Doble		10+10	41x34x70				

Boca de 185 mm de diámetro. Distancia de la boca a la base 13 cm.
Soporte y tapa en acero inoxidable 18/10.



LÁMPARA DE CALENTAMIENTO INFRARROJOS								
--------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

Pie Individual Inox			LLIBI	23x31x79		0,3	230V F+N	
Pie Doble Inox			LLIBD	36x36x79		0,6	230V F+N	
Colgante Cromado			LLIC	ø24x61+80 extens.		0,3	230V F+N	

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



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	

CUBAS CALIENTES BAÑO MARÍA BUFFET CALOR SECO



MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W		VOLTAJE	PVP
CC52	2GN 1/1 H150	80x64x24	1000	30°C/90°C	230V F+N	
CC53	3GN 1/1 H150	110x64x24	1500	30°C/90°C	230V F+N	
CC54	4GN 1/1 H150	148x64x24	2000	30°C/90°C	230V F+N	
CC55	5GN 1/1 H150	180x64x24	2500	30°C/90°C	230V F+N	
CC56	6GN 1/1 H150	210x64x24	3000	30°C/90°C	230V F+N	

Bandejas GN no incluidas en el precio. Calentamiento por resistencias blindadas ubicadas en el doble fondo.

CUBAS CALIENTES BAÑO MARÍA BUFFET CALOR HÚMEDO



MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W		VOLTAJE	PVP
CCB2	2GN 1/1 H150	80x64x24	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	180x64x24	2500	30°C/90°C	230V F+N	
CCB6	6GN 1/1 H150	210x64x24	3000	30°C/90°C	230V F+N	

Bandejas GN no incluidas en el precio. Calentamiento por resistencia de silicona.

Los elementos de cocción DROP se encuentran en sección CALOR

CRISTAL TEMPLADO



MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W		VOLTAJE	PVP
PCB2	2GN 1/1	80x64x5	1000	30°C/90°C	230V F+N	
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	180x64x5	2000	30°C/90°C	230V F+N	
PCB6	6GN 1/1	210x64x5	2600	30°C/90°C	230V F+N	

Protegida con marco en acero inoxidable. Cristal de 6 mm de grosor.

PLACAS FRIAS BUFFET

CON MOTOR INCORPORADO



MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W		VOLTAJE	PVP
PFBM2	2GN 1/1 H30	80x64x45	200	-4°C/+15°C	230V F+N	
PFBM3	3GN 1/1 H30	110x64x45	300	-4°C/+15°C	230V F+N	
PFBM4	4GN 1/1 H30	148x64x45	300	-4°C/+15°C	230V F+N	
PFBM5	5GN 1/1 H30	180x64x45	500	-4°C/+15°C	230V F+N	
PFBM6	6GN 1/1 H30	210x64x45	600	-4°C/+15°C	230V F+N	

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

PLACAS FRIAS BUFFET

SIN MOTOR



MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN		COMPRESOR ACONSEJADO		PVP
PFB2	2GN 1/1 H30	80x64x5	-	1/5	-	
PFB3	3GN 1/1 H30	110x64x5	-	1/4	-	
PFB4	4GN 1/1 H30	148x64x5	-	1/4	-	
PFB5	5GN 1/1 H30	180x64x5	-	1/3	-	
PFB6	6GN 1/1 H30	210x64x5	-	1/3	-	

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

CUBAS FRÍAS BUFFET

CON MOTOR INCORPORADO



MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W		VOLTAJE	PVP
CFBM2	2GN 1/1 H150	80x64x60	170	-4°C/+15°C	230V F+N	
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	180x64x60	259	-4°C/+15°C	230V F+N	
CFBM6	6GN 1/1 H150	210x64x60	259	-4°C/+15°C	230V F+N	

Bandejas GN no incluidas en el precio. Serpentín en fondo y laterales.
Frío estático. Disponible también ventilado, helado, h200 y h65.

CUBAS FRÍAS 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		1/4		
CFB4	4GN 1/1 H150	148x64x24		1/4		
CFB5	5GN 1/1 H150	189x64x24		3/4		
CFB6	6GN 1/1 H150	210x64x24		3/4		

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

OPCIONALES



ESTRUCTURA CON CRISTAL Y LUZ

BLC 2	2GN 1/1	65x13x75	16W		230F+N	
BLC 3	3GN 1/1	98x13x75	16W		230F+N	
BLC 4	4GN 1/1	131x13x75	24W		230F+N	
BLC 5	5GN 1/1	163x13x75	32W		230F+N	
BLC 6	6GN 1/1 (3+3)	196x13x75	32W		230F+N	

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



ESTRUCTURA CON CRISTAL, LUZ Y CALOR

BLCC 2	2GN 1/1	65x13x75	400W		230F+N	
BLCC 3	3GN 1/1	98x13x75	600W		230F+N	
BLCC 4	4GN 1/1	131x13x75	900W		230F+N	
BLCC 5	5GN 1/1	163x13x75	1200W		230F+N	
BLCC 6	6GN 1/1 (3+3)	196x13x75	1500W		230F+N	

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

CUBAS BAÑO MARÍA SELF SERVICE

SIN RESERVA

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
 SSBM3	3GN 1/1 H150	30°C/90°C	2000	120x70x85	230V F+N	
SSBM4	4GN 1/1 H150	30°C/90°C	3000	160x70x85	230V F+N	
SSBM5	5GN 1/1 H150	30°C/90°C	3000	200x70x85	230V F+N	
SSBM6	6GN 1/1 H150	30°C/90°C	4000	225x70x85	230V F+N	

Calor húmedo Baño M^a. Cubetas no incluidas en dotación. Disponible versión calor seco.
Calentamiento de la cuba mediante resistencia de silicona.
Construido en acero inoxidable aisi 304. Aislamiento ecológico de alta densidad.

CUBAS BAÑO MARÍA SELF SERVICE

CON RESERVA

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

Armario caliente ventilado. Cuba Baño M^a. Cubetas no incluidas en dotación. Disponible versión calor seco.
Calentamiento de la cuba mediante resistencia de silicona.
Construido en acero inoxidable aisi 304. Aislamiento ecológico de alta densidad.

PLACAS VITROCERÁMICA SELF SERVICE

SIN RESERVA

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
 SSPV3	3GN1/1	30°C/90°C	580	120x70x85	230V F+N	
SSPV4	4GN1/1	30°C/90°C	730	160x70x85	230V F+N	
SSPV5	5GN1/1	30°C/90°C	975	200x70x85	230V F+N	
SSPV6	5GN1/1	30°C/90°C	975	225x70x85	230V F+N	

Cristal vitrocerámica de 6 mm de espesor.
Calentamiento de la cuba mediante resistencia de silicona.
Construido en acero inoxidable aisi 304. Aislamiento ecológico de alta densidad.

PLACAS VITROCERÁMICA SELF SERVICE

CON RESERVA

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
 SSPV3R	3GN1/1	30°C/90°C	580	120x70x85	230V F+N	
SSPV4R	4GN1/1	30°C/90°C	730	160x70x85	230V F+N	
SSPV5R	5GN1/1	30°C/90°C	975	200x70x85	230V F+N	
SSPV6R	5GN1/1	30°C/90°C	975	225x70x85	230V F+N	

Cristal vitrocerámica de 6 mm de espesor.
Calentamiento de la cuba mediante resistencia de silicona. Reserva caliente por resistencia y ventilador. Doble termostato.
Construido en acero inoxidable aisi 304. Aislamiento ecológico de alta densidad.

CUBAS FRÍAS SELF SERVICE

SIN RESERVA

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
SSC F3	3GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	220	120x70x85	230V F+N	
SSC F4	4GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	220	160x70x85	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 FRÍAS SELF SERVICE

CON RESERVA

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
SSCF4R	4GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	212	160x70x85	230V F+N	
SSCF5R	5GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	259	200x70x85	230V F+N	
SSCF6R	6GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	259	225x70x85	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	160x70x85	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 FRÍAS SELF SERVICE

CON RESERVA

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
SSPF4R	4GN1/1H20	-4°C/+15°C	170	160x70x85	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 FRÍAS SELF SERVICE

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



Se sirve en una sola pieza. Precios a añadir a las cubas o placas anteriores.
Puertas correderas con doble cristal en el interior y de metacrilato abatible en la parte del cliente.
3 estantes de cristal.

NEUTROS

	MODELO	DIMENSIONES		PVP
	BAJO LIBRE 80	80x70x85		
	BAJO LIBRE 120	120x70x85		
	ÁNGULO INTERNO 45°	67/13x70x85		
	ÁNGULO INTERNO 90°	120/21x70x85		
	ANGULO EXTERNO 45°	30/84x70x85		
	ANGULO EXTERNO 90°	41/140x70x85		
	PORTABANDEJAS+CUBIERTOS+PAN	70x70x150		
	MUEBLE CAJA EN "L"	120x70x85		
	DISPENSADOR PLATOS NEUTRO	40x70x85	De 21 a 27mm Ø	
	DISPENSADOR PLATOS CALIENTE	40x70x85	De 21 a 27mm Ø	

Capacidad 45 platos. Incluye tapa.

OPCIONALES



GUIA CORREDERA 80 INOX	80x33		
GUIA CORREDERA 120 INOX	120x33		
GUIA CORREDERA 150 INOX	150x33		
GUIA CORREDERA 200 INOX	200x33		
GUIA CORREDERA 225 INOX	225x33		

Tubo redondo de acero inoxidable.



Versión pie doble



MODELO		DIMENSIONES	CON LUZ SLCI	LUZ Y CALOR SLCCI
PANTALLA ISLA	4GN 1/1	156x57x44		
	5GN 1/1	196x57x44		
	6GN 1/1	211x57x44		
<i>Incluye soportes, cristal y luz/calor</i>				
PANTALLA LINEAL	3GN 1/1	116x38x44	SLCM	SLCCM
	4GN 1/1	156x38x44		
	5GN 1/1	196x38x44		
	6GN 1/1	211x38x44		

Incluye soportes, cristal y luz/calor.

Versión pie doble, consultar presupuesto.