



 frucosol

*hotel & restaurant
equipment*



FRUCOSOL

Los equipos de Frucosol están sometidos a constantes perfeccionamientos. Por consiguiente, las características técnicas de nuestros productos pueden sufrir modificaciones sin previo aviso. Frucosol no se responsabiliza de los posibles fallos o errores cometidos en la impresión y ajenos a nuestra voluntad.

FRUCOSOL

Frucosol equipment is subjected to continuous improvements. Then, the technical characteristics can be modified without noticing it. Frucosol won't be responsible of possible mistakes or failures while printing beyond our control.

innovación

Trabajamos para poder introducir creatividad y vanguardia
en los restaurantes, hoteles, cafeterías, colectividades...

We work to introduce creativity and vanguard
in restaurants, hotels, cafes, caterings...



Fundada en 1991, la empresa inició su actividad en el sector de equipos de exprimido de cítricos. En la actualidad, fabrica una extensa gama de productos para el sector del equipamiento de Hostelería y Restauración.

En Frucosol nos fijamos en las necesidades del mercado y trabajamos con el fin de satisfacerlas, siguiendo siempre los más altos estándares de calidad.

Frucosol es una marca referente como proveedor en soluciones para el profesional hostelero; resultado de la convergencia del continuo desarrollo como empresa y la confianza que clientes, distribuidores y profesionales nos han demostrado.

The company was set up in 1991 as manufacturer of citrus juicers. Nowadays Frucosol manufactures a wide range of products for the horeca business.

In Frucosol we pay attention to the needs of the market and work in order to satisfy it, following of course the highest quality standards.

Frucosol is a leader brand like supplier of solutions for Horeca business; this is the result of the development of the company and the trust from customers, dealers and professional people since our first steps.

index

EXPRIMIDORAS DE ZUMO ORANGE JUICERS	5
FILTRADORA DE ACEITE OIL FILTER	14
MÁQUINA DE COCINAR COOKING MACHINE	16
ENFRIADOR DE COPAS GLASS FROSTER	18
ABRILLANTADORAS DE COPAS GLASS POLISHERS	23
SECADORAS DE CUBIERTOS CUTLERY POLISHERS	27
MÁQUINAS DESENGRASANTES DECARBONISERS	31
DATOS TÉCNICOS TECHNICAL DATA	35



exprimidoras de zumo

Descubra la amplia gama de exprimidores de cítricos profesionales que le ofrece Frucosol. Esta variedad permite que cada cliente pueda elegir el modelo que más se ajusta a sus necesidades.

Están caracterizadas por ser exprimidoras sencillas, competentes y robustas, con una de las mejores relaciones calidad-precio del mercado.

Discover the wide range of commercial citrus juicers Frucosol can offer you. Its variety allows any customer to choose the model they need according to their needs.

Frucosol juicers are characterized for being long-life, practical and efficient, with one of the best quality-price relation.



Fabricada en acero inox / Made in stainless steel



Exprimido por presión controlada / Controlled pressure squeezing



Fácil limpieza / Easy cleaning



Alimentador / Feeder



Contador de frutas / Fruits counter



Reducidas dimensiones / Small dimensions



Self-Service / Self-Service



Capacidad depósito 7 L / 7 L capacity tank

EXPRIMIDORAS DE ZUMO . ORANGE JUICERS



MODELO F50

- Exprimido por presión controlada.
- Cesta de almacenaje 4 kg de fruta.
- Diámetro de la fruta hasta 85 mm.
- Producción 25 frutas/min..
- Modelo versátil

- Controlled pressure juicing.
- 4Kg fruit storage basket.
- Fruit diameter up to 85 mm.
- Production 25 fruits/minute.
- The most versatile model.

100 %
efficiency



470 x 370 x 735 mm

ACERO
INOX.



EXPRIMIDORAS DE ZUMO . ORANGE JUICERS



MODELO F50A

- Alimentador automático para 12 kg.
- Diámetro de la fruta hasta 80 mm.
- Gran autonomía.
- Producción 25 frutas/min.

- Automatic feeder of 12 kg
- Fruit diameter up to 80 mm.
- High autonomy.
- Production of 25 fruits/min.



470 x 620 x 785 mm



EXPRIMIDORAS DE ZUMO . ORANGE JUICERS



MODELO F50C

- Programador digital para el exprimido.
- Cesta de almacenaje 4 kg de fruta.
- Diámetro de la fruta hasta 85 mm.
- Filtro para la pulpa.

- Digital counter for squeezing.
- 4Kg fruit storage basket.
- Fruit diameter up to 85 mm.
- Filter for pulp.

profitability
and
control



470 x 370 x 735 mm



EXPRIMIDORAS DE ZUMO . ORANGE JUICERS



MODELO F50AC

- Programador digital para el exprimido.
- Alimentador automático para 12 kg de fruta.
- Diámetro de la fruta hasta 80 mm.
- Gran autonomía.

- Digital counter for squeezing.
- 12 Kg fruit automatic feeder.
- Fruit diameter up to 80 mm.
- High autonomy.



470 x 620 x 785 mm



EXPRIMIDORAS DE ZUMO . ORANGE JUICERS



MODELO SELF SERVICE

- Alimentador automático 12 kg de fruta.
- Autoservicio.
- Grifo de puesta en marcha.
- Bandeja posavasos regulable en altura.

- 12 kg fruit automatic feeder.
- Self Service.
- On / Off faucet.
- Height adjustable tray for glasses.

self service



580 x 750 x 1620 mm

ACERO
INOX.



AUTO
SERVICE.

EXPRIMIDORAS DE ZUMO . ORANGE JUICERS



MODELO FREEZER

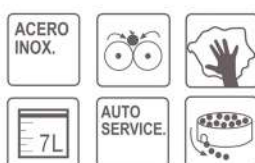
- Depósito para 7 litros de zumo.
- Equipo de frío.
- Alimentador automático 12 kg de fruta.
- Bandeja para apoyar el vaso o jarra.

- 7 Litres juicer tank.
- Cooling system.
- 12 Kg fruit automatic feeder.
- Tray for glasses or jars.

total
service



580 x 720 x 1790 mm





MODELO FCOMPACT

- Producción 12 frutas/min.
- Exprimido por presión controlada.
- Diámetro de la fruta hasta 73 mm.
- Reducidas dimensiones.

- Production of 12 fruits/min.
- Controlled pressure juicing.
- Fruit diameter up to 73 mm.
- Small dimensions.

*minimum
space*



290 x 360 x 725 mm

ACERO
INOX.



MINI.



cafes, bars,
coffee shops, fast-foods
supermarkets,
buffets ...

filtradora de aceite

La filtradora de aceite realiza el filtrado automáticamente, asegurando la eliminación de impurezas y alargando la vida del aceite.

Consigue mejorar el sabor de las frituras gracias a que mantiene la condición óptima del aceite.

The oil filter machine make the filtering process automatically, removing the impurities and making longer the life of the oil.

It improves the taste of the food we fry as they keep the oil with the best conditions.



Fabricada en acero inoxidable / Made in stainless steel



Elimina bacterias e impurezas / Removes bacteria and impurities



Ahorro / Save



Comida saludable / Healthy food

FILTRADORA DE ACEITE . OIL FILTER



MODELO SF5000

- Elimina las impurezas y micropartículas del aceite.
- Filtro de celulosa de uso diario.
- Fabricada en acero inoxidable.

- Removes impurities and small particles from oil.
- Daily cellulose filters.
- Manufactured in stainless steel.



610 x 380 x 390 mm





máquina de cocinar

Nuestra máquina de cocinar es la solución perfecta, crea un constante movimiento circular que es idéntico al que haríamos con la mano, sólo que es constante, excéntrico y permanente.

En esta máquina podrás hacer también todo tipo de guisos y platos que necesitan hacerse a fuego lento, poco a poco y con movimiento. Como puede ser bacalao al pil pil, calderetas, guisos de caza, arroces melosos, callos o patatas en salsa.

Our cooking machine is the perfect solution kitchen; it makes a continuous circular movement like the one we would make with our own hands, but in a regular, eccentric and constant way.

With this machine you could cook as well any type of cooked dish that has to be done slowly, little by little and with movement. Some examples could be some fishes, meat, juicy rice, stews, rice pudding, and so on.



Fabricada en acero inoxidable / Made in stainless steel



Fácil limpieza / Easy cleaning



Movimiento constante / Continuous movement.



MODELO BC100

- Simula el tradicional movimiento circular.
- Regulación del movimiento 0-240 rpm.
- Regulación de la temperatura de cocinado.
- Regulación para diferentes tamaños de cazuela de 225 a 455 mm.

- Simule the traditional circular movement.
- Regulating movement of 0-240 rpm.
- Regulating temperature for cooking.
- Regulating different pots and pans sizes from 225 to 455 mm.



540 x 390 x 240 mm



enfriador de copas y vasos

El enfriador de copas y vasos congela al instante cualquier tipo de copa o vaso.

Ocupa poco espacio, por lo que puede colocarse en cualquier lugar.

Mejora el sabor de las bebidas y cócteles ya que no aporta ningún sabor y el hielo no se deshace.

Instant cooling of any type of cups or glasses.

It can be installed in any place as it doesn't need too much space.

It improves the taste of your drinks and cocktails as the ice doesn't melt.

ACERO
INOX.

Fabricada en acero inoxidable / Made in stainless steel

MINI.

Reducidas dimensiones / Small dimensions



Todo tipo de copas y vasos / Suitable for any type of cups and glasses



Congelación al instante / Instant freezing

ENFRIADOR DE COPAS . GLASS FROSTER



MODELO GF1000

- Luces LED que se accionan al enfriar la copa.
- No necesita conexión eléctrica.
- Con una botella de 12 kg congela entre 180-200 copas.
- Incluye pieza de anclaje.
- Pantalla digital opcional.

- Led lights during cooling process.
- No need electricity.
- Production of about 180-200 glasses with a 12 kg gas bottle.
- Include fixing part for counter bar.
- Optional digital display screen.

instant
freezing



130 x 270 x 410 mm



Especialización HORECA

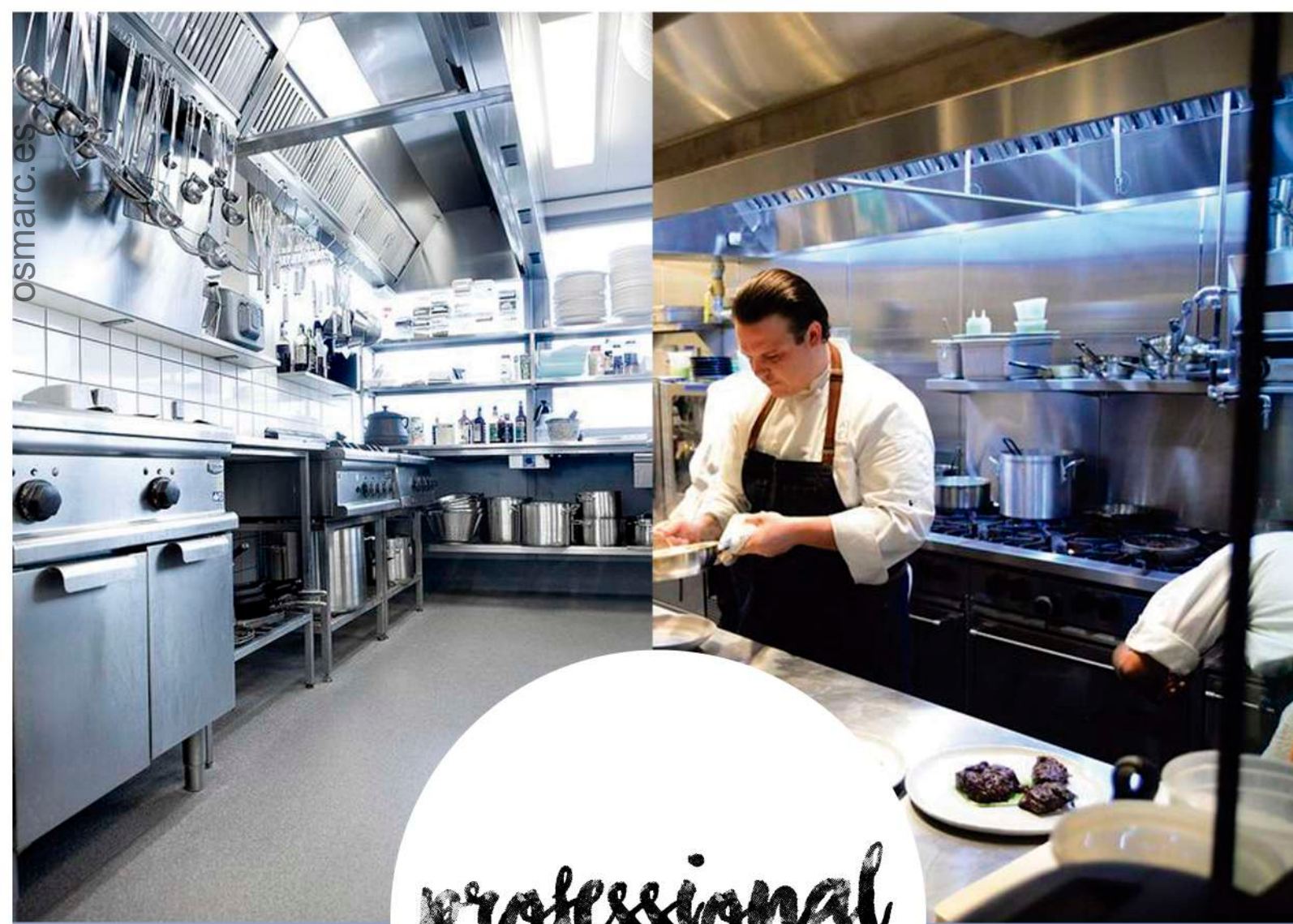
Nuestra experiencia y conocimiento dentro de cada rama del sector HORECA es la clave que ofrece a nuestros clientes la ventaja sobre la competencia: en hoteles, restaurantes y catering.

HORECA specialization.

Our experience and knowledge of every HORECA Fields are the that offers our customers an advantage over their competitors in hotels, restaurants and caterings.

horeca





professional

Soluciones profesionales bajo la misma marca.

Soluciones innovadoras que ofrecen a los profesionales de la hostelería equipos cómodos y sencillos que facilitan su trabajo diario.

Equipos compactos versátiles; con características intuitivas y sencillas tanto para operadores principiantes como altamente avanzados.

Professional solutions within just one brand.

Innovative solutions that provide professional Horeca companies with simple and easy equipment to make easier their job.

Compact and versatile equipment, with simple and intuitive characteristics not only for professional people but also for any kind of worker.



abrillantadoras de copas

El secado y abrillatado de las copas de champagne, coñac, sherry, vino, cóctel...etc no supondrá ningún problema con nuestra secadora de copas y vasos.

Sus reducidas dimensiones hacen posible que esta máquina sea colocada fácilmente en cualquier área de trabajo.

To dry and polish your champagne, wine, brandy, sherry...glasses will not be a problem anymore with our glasses dryer and polisher machines.

Its small dimensions make it suitable to be placed in any business and working area.



Fabricada en acero inoxidable / Made in stainless steel



Rodillo fibras naturales y flexible / Natural and flexible fibers brush



Ventilador con aire caliente / Fan motor and heater



Todo tipo de copas y vasos / Suitable for any type of cups and glasses



MODELO SV1000

- Abrillanta 240-360 piezas/hora.
 - Abrillantado profesional e higiénico.
 - Compatible con todo tipo de vasos y copas.
 - Rodillo de fibras naturales, flexibles y absorbentes.
 - Reducidas dimensiones.
-
- Polish 240-360 glasses/hour.
 - Professional hygienic polishing.
 - Compatible with any type of glasses and cups.
 - Natural, flexible and absorbent fiber brush.
 - Small dimensions.

professional
drying



340 x 310 x 520 mm



ABRILLANTADORAS DE COPAS . GLASS POLISHERS



MODELO SV2000

higher
autonomy

- Abrillanta 400-500 piezas/hora.
- Permite trabajar con ambas manos.
- Compatible con todo tipo de vasos y copas.
- Ventilador de aire caliente.

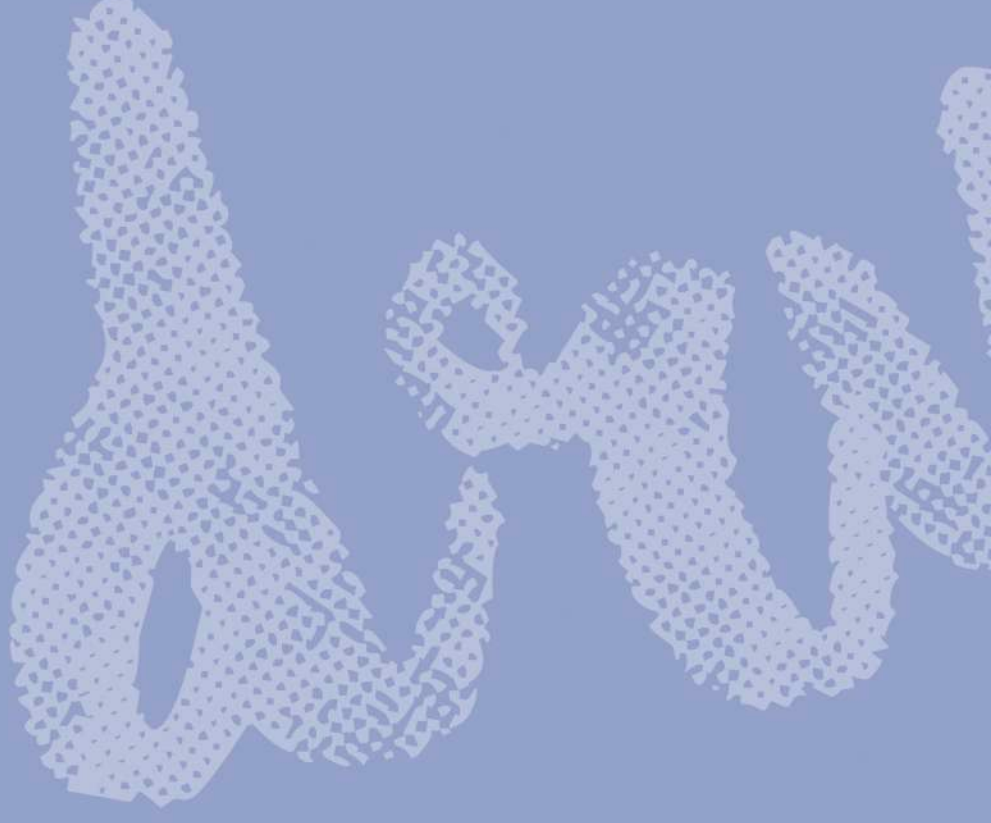


- Polish 400-500 glasses/hour.
- Allow to work with both hands.
- Compatible with any type of glasses and cups.
- Hot air fan motor.



590 x 320 x 490 mm





secadoras de cubiertos

Las máquinas para secar y abrillantar cubiertos de Frucosol son la solución perfecta para la tarea del secado y abrillantado de los cubiertos después de las operaciones de lavado, volviéndolos brillantes y eliminado las manchas de agua y cal.

Elija el modelo que más se adapte a las necesidades de su establecimiento; asegurando una combinación perfecta entre el rendimiento del secado, ahorro de tiempo y calidad en el acabado.

Frucosol cutlery dryer and polisher machines are the perfect tool to finish with the manual process of revising the cutlery after washing it, getting it brighter and removing any water and lime mark from your cutlery.

Choose among several models the best one for your establishment and discover the perfect combination of drying process, saving of time and quality in the finish.

ACERO
INOX.

Fabricada en acero inoxidable / Made in stainless steel

MINI.

Reducidas dimensiones / Small dimensions



Ventilador con aire caliente / Fan motor and heater



Granulado vegetal / Vegetal granulate



Ahorro / Save



Elimina las marcas de cal / Lime marks removing



Lámpara ultravioleta / UV lamp

SECADORAS DE CUBIERTOS . CUTLERY POLISHERS



MODELO SH3000

drying in
minimum
space

- Producción 3.000 - 3.500 cubiertos/hora.
- Incorpora ventilador de aire caliente a la salida.
- Lámpara UV esterilizadora.
- andeja abatible recoge cubiertos;
- educidas dimensiones y compacta estructura
- ara trabajar sobre cualquier soporte.

roduction of 3.000 - 3.500 cutlery /hour.

an motor and heating element at the exit

utlery.

terilizer UV lamp.

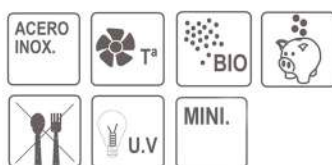
olding tray for cutlery.

mall dimensions and compact design to

ork over any surface.



570 x 550 x 400 MM



SECADORAS DE CUBIERTOS . CUTLERY POLISHERS

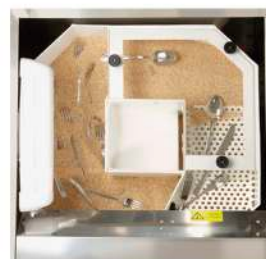


MODELO SH7000

highest
autonomy
and
production

- Producción 7000 - 8.500 cubiertos/hora.
- Incorpora ventilador de aire caliente a la salida.
- Lámpara UV esterilizadora.
- Bandeja abatible recoge cubiertos.
- Carro con ruedas para su fácil instalación.

- Production of 7000 - 8.500 cutlery /hour.
- Fan motor and heating element at the exit of cutlery.
- Sterilizer UV lamp.
- Folding tray for cutlery.
- Mobile cart with castors for easy installation.



620 x 650 x 870 MM



osmarc

máquinas desengrasantes

Estas máquinas desengrasantes son la solución más eficaz, económica, higiénica y respetuosa con el medio ambiente para eliminar la grasa y la suciedad que se produce en las cocinas de los establecimientos de hostelería.

Amplia gama de tamaños que permite satisfacer los diferentes procesos de limpieza según las necesidades de cada establecimiento.

These machines are the most efficient, economic, hygienic and respectful solution for environment tool to remove the grease and dirty that is produced every day in any kitchen.

A wide range of different sizes that will satisfy any customer according to what they need.



Fabricada en acero inoxidable / Made in stainless steel



Reducidas dimensiones / Small dimensions



Ahorro / Save



Biodegradable y ecológico / Ecological and biodegradable



Elimina bacterias e impurezas / Removes bacteria and impurities



MODELO MC500

- Tanque 110 litros de agua.
- Temperatura de trabajo 75°C.
- Limpieza eficaz y máxima higiene.
- Reducidas dimensiones.
- Detergente biodegradable y no corrosivo.

- Tank of 110 litres of water.
- Working temperature of 75°C.
- Efficient cleaning with the highest hygiene.
- Small dimensions.
- Non corrosive biodegradable detergent.

minimum
space



750 x 480 x 810 MM





MODELO MC1000

- Tanque 280 litros de agua.
- Temperatura de trabajo 75°C.
- Elimina la grasa de los utensilios de cocina.
- Muy versátil.
- Detergente biodegradable y no corrosivo.

- Tank of 280 litres of water.
- Working temperature of 75°C.
- Remove the grease from the kitchen tools.
- Versatile model.
- Non corrosive biodegradable detergent.

highest
efficiency



970 x 700,5 x 1010 MM





MODELO MC2000

- Tanque 420 litros de agua.
- Temperatura de trabajo 75°C.
- Limpia todo tipo de utensilios.
- Gran capacidad.
- Detergente biodegradable y no corrosivo.

- Tank of 420 litres of water.
- Working temperature of 75°C.
- Clean any type of tools.
- Highest capacity.
- Non corrosive biodegradable detergent.

highest
capacity



1300,5 x 700,5 x 1060 MM





*restaurants, hotels,
central kitchens,
caterings, buffets...*

DATOS TÉCNICOS . TECHNICAL DATA



MODELO	F50	F50C	F50A	F50AC	SELF SERVICE	FREEZER	FCOMPACT
PRODUCCIÓN	25 frutas / min	25 frutas / min	25 frutas / min	25 frutas / min	25 frutas / min	25 frutas / min	12 frutas / min
CAPACIDAD ALIMENTADOR	6-7 frutas	6-7 frutas	12 Kg de fruta	12 Kg de fruta	12 Kg de fruta	12 Kg de fruta	3 frutas
CESTA ALMACENAJE	4 Kg de fruta	4 Kg de fruta	x	x	x	x	x
DIÁMETRO DE LA FRUTA	Hasta 85 mm	Hasta 85 mm	Hasta 80 mm	Hasta 80 mm	Hasta 80 mm	Hasta 80 mm	Hasta 73 mm
CONTADOR	x	✓	x	✓	x	x	x
CONSUMO	300 w	300 w	460 w	460 w	460 w	610 w	125 w
VOLTAJE	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz
PESO NETO	36,3 Kg	36,3 Kg	56 Kg	56 Kg	95 Kg	106 Kg	27 Kg
DIMENSIONES MM L x A x AL	470 x 370 x 735	470 x 370 x 735	470 x 620 x 785	470 x 620 x 785	580 x 750 x 1620	580 x 720 x 1790	290 x 360 x 725

MODEL	F50	F50C	F50A	F50AC	SELF SERVICE	FREEZER	FCOMPACT
PRODUCCIÓN	25 fruits / min	25 fruits / min	25 fruits / min	25 fruits / min	25 fruits / min	25 fruits / min	12 fruits / min
FEEDER CAPACITY	6-7 fruits	6-7 fruits	12 Kg of fruit	12 Kg of fruit	12 Kg of fruit	12 Kg of fruit	3 fruits
STORAGE BASKET	4 Kg of fruit	4 Kg of fruit	x	x	x	x	x
FRUIT DIAMETER	Up to 85 mm	Up to 85 mm	Up to 80 mm	Up to 80 mm	Up to 80 mm	Up to 80 mm	Up to 73 mm
COUNTER	x	✓	x	✓	x	x	x
CONSUMPTION	300 w	300 w	460 w	460 w	460 w	610 w	125 w
VOLTAGE	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz
NET WEIGHT	36,3 Kg	36,3 Kg	56 Kg	56 Kg	95 Kg	106 Kg	27 Kg
DIMENSIONS MM L x D x H	470 x 370 x 735	470 x 370 x 735	470 x 620 x 785	470 x 620 x 785	580 x 750 x 1620	580 x 720 x 1790	290 x 360 x 725



DATOS TÉCNICOS . TECHNICAL DATA



MODELO	SF5000
PRODUCCIÓN	20 litros/min
CONSUMO	750 w
CAPACIDAD	30 L
VOLTAJE	230-110/50-60Hz
PESO NETO	30 Kg
DIMENSIONES MM L x A x AL	610 x 380 x 390



MODELO	BC100
REGULACIÓN MOVIMIENTO	0-240 rpm
CONSUMO	1200 w
VOLTAJE	230-110/50-60Hz
PESO NETO	12 Kg
DIMENSIONES CAZUELA	225 a 455 mm
DIMENSIONES MM L x A x AL	540 x 390 x 240

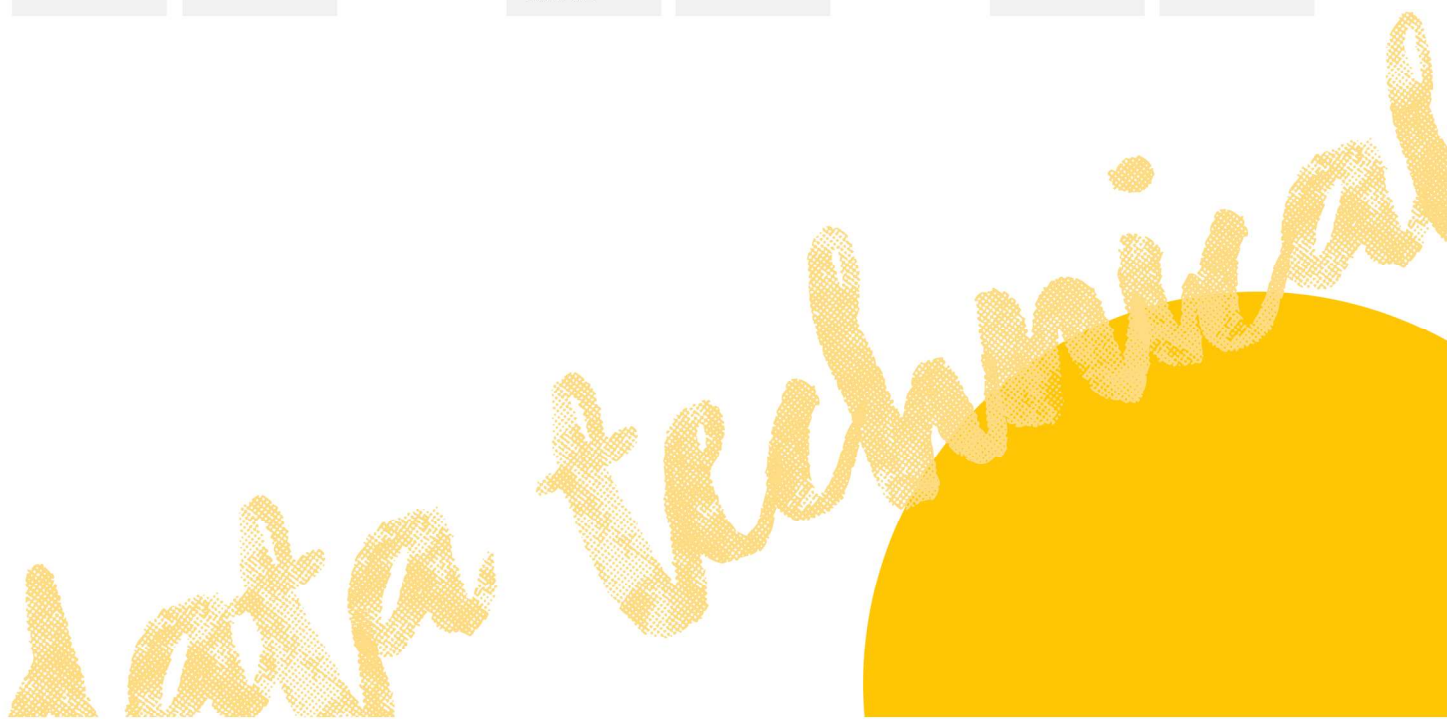


MODELO	GF1000
PESO NETO	4,3 Kg
BATERÍA LED	AA (1,5V) x 2
TEMPERATURA AMBIENTE	Inferior a 30°C
CONEXIÓN	Bombona CO2 líquido con sonda.
DIMENSIONES MM L x A x AL	130 x 270 x 410

MODEL	SF5000
PRODUCTION	20 litres/min
CONSUMPTION	750 w
CAPACITY	30 L
VOLTAGE	230-110/50-60Hz
NET WEIGHT	30 Kg
DIMENSIONS MM L x H x D	610 x 380 x 390

MODEL	BC100
CONTROLLED MOVEMENT	0-240 rpm
CONSUMPTION	1200 w
VOLTAGE	230-110/50-60Hz
NET WEIGHT	12 Kg
PAN DIMENSIONS	225 to 455 mm
DIMENSIONS MM L x H x D	540 x 390 x 240

MODEL	GF1000
NET WEIGHT	4,3 Kg
BATTERY LED	AA (1,5V) x 2
ROOM TEMPERATURE	Lower than 30°C
CONNECTION	Liquid CO2 gas cylindre with dipe tube.
DIMENSIONS MM L x H x D	130 x 270 x 410



DATOS TÉCNICOS . TECHNICAL DATA



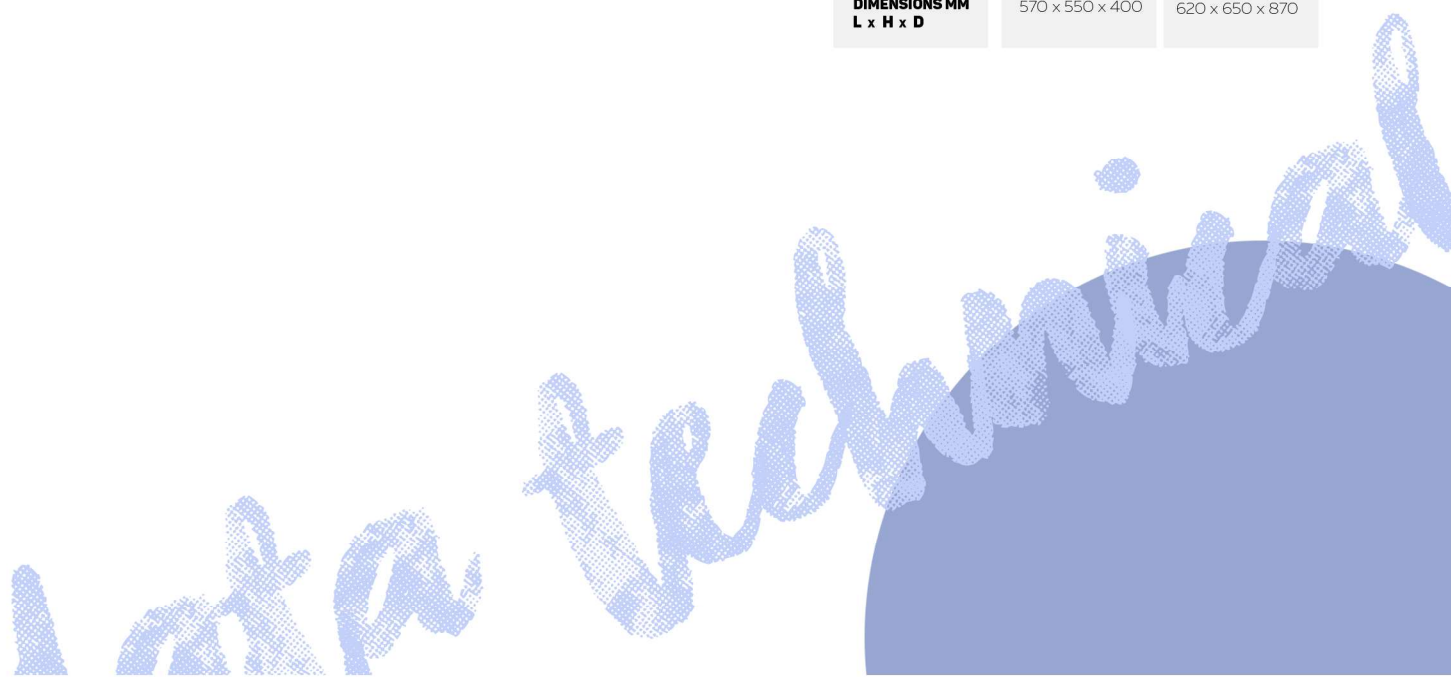
MODELO	SV1000	SV2000
PRODUCCIÓN	240-360 piezas/hora	400-500 piezas/hora
CONSUMO	1100 w	2140 w
VENTILADOR	Aire caliente	Aire caliente
VOLTAJE	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz
PESO NETO	16 Kg	26 Kg
DIMENSIONES MM L x A x AL	340 x 310 x 520	590 x 320 x 490



MODELO	SH3000	SH7000
PRODUCCIÓN	3.000-3.500 cubiertos/hora	7.000-8.500 cubiertos/hora
CONSUMO	750 w	850 w
LÁMPARA UV	Incorporada de serie	Incorporada de serie
VENTILADOR	Incorporado de serie	Incorporado de serie
VOLTAJE	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz
PESO NETO	48 Kg	82 Kg
DIMENSIONES MM L x A x AL	570 x 550 x 400	620 x 650 x 870

MODEL	SV1000	SV2000
PRODUCTION	240-360 pieces/hour	400-500 pieces/hour
CONSUMPTION	1100 w	2140 w
FAN MOTOR	Hot air	Hot air
VOLTAGE	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz
NET WEIGHT	16 Kg	26 Kg
DIMENSIONS MM L x H x D	340 x 310 x 520	590 x 320 x 490

MODEL	SH3000	SH7000
PRODUCTION	3.000-3.500 pieces/hour	7.000-8.500 pieces/hour
CONSUMPTION	750 w	850 w
UV LAMP	Standard	Standard
FAN MOTOR	Standard	Standard
VOLTAGE	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz
NET WEIGHT	48 Kg	82 Kg
DIMENSIONS MM L x H x D	570 x 550 x 400	620 x 650 x 870



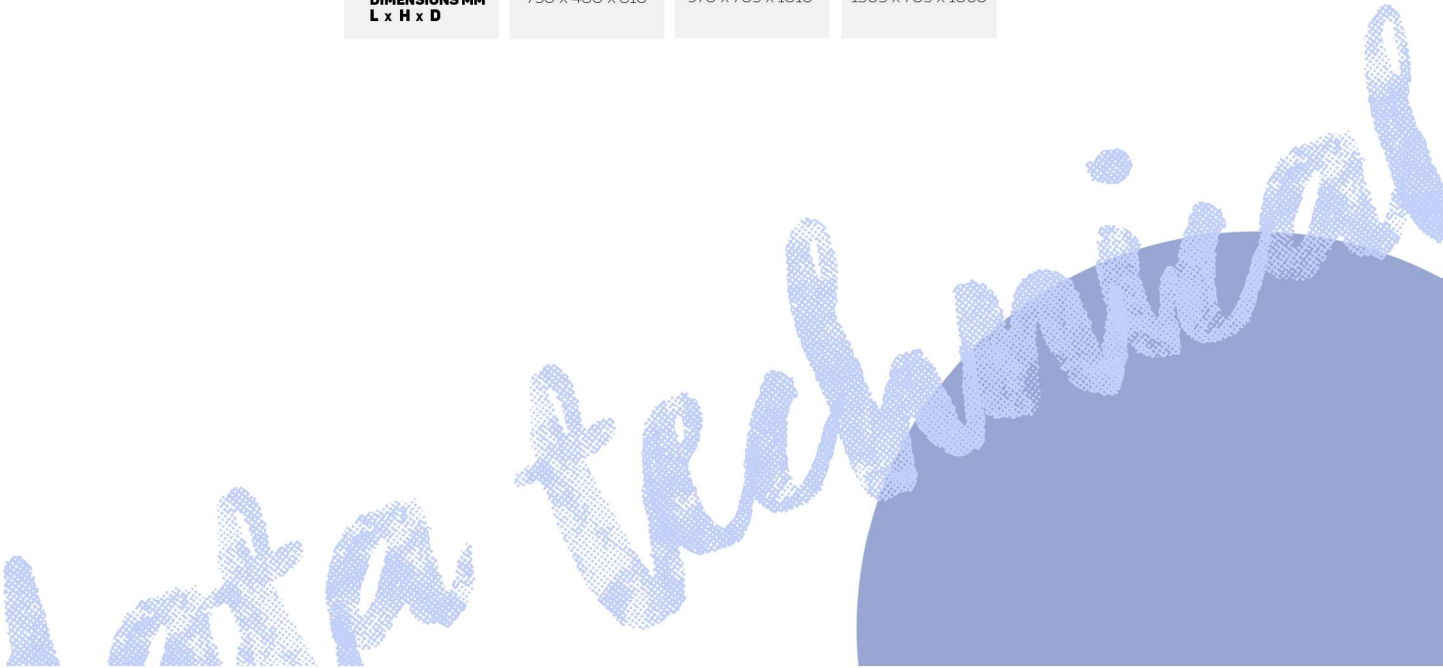
DATOS TÉCNICOS . TECHNICAL DATA



MODELO
 5V1000

MODELO	MC500	MC1000	MC2000
CONSUMO	700 w	1400 w	1400 w
CAPACIDAD	110 L	280 L	420 L
TEMPERATURA DE TRABAJO	75°C	75°C	75°C
VOLTAJE	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz
PESO NETO	60 Kg	108 Kg	131 Kg
DIMENSIONES INTERNAS	565 x 340 x 580	820 x 510 x 680	1150 x 510 x 725
DIMENSIONES MM L x A x AL	750 x 480 x 810	970 x 705 x 1010	1305 x 705 x 1060

MODEL	MC500	MC1000	MC2000
CONSUMPTION	700 w	1400 w	1400 w
CAPACITY	110 L	280 L	420 L
WORKING TEMPERATURE	75°C	75°C	75°C
VOLTAGE	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz
NET WEIGHT	60 Kg	108 Kg	131 Kg
INTERNAL DIMENSIONS	565 x 340 x 580	820 x 510 x 680	1150 x 510 x 725
DIMENSIONS MM L x H x D	750 x 480 x 810	970 x 705 x 1010	1305 x 705 x 1060



FRUCOSOL

Los derechos de propiedad intelectual de éste catálogo, diseño, imágenes, textos, logotipos y los distintos elementos en él contenidos, son titularidad de Frucosol a quien corresponde el ejercicio exclusivo de los derechos de explotación de los mismos en cualquier forma y en especial, los derechos de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación.

FRUCOSOL

Intellectual property rights and designs, images, texts, trademarks and all the elements of this catalogue belong to Frucosol that is the only one that can make use of them, and above of the ones of reproduction, distribution, public communication and transformation rights.

25
years

Fabricando equipamiento para la hostelería y restauración colectiva.

Nuestra condición como fabricante nos da un conocimiento de producto difícil de igualar.

Manufacturing equipment for hotel, restaurant and catering sectors.

Our status as manufacturer gives us a knowledge that is hard to match.

frucosol

POL. IND. TEJERÍAS NORTE
C/ LOS HUERTOS 26
26500. CALAHORRA. SPAIN.

T. +34 941 147653
F. +34 941 148519

frucosol@frucosol.com
www.onlinefrucosol.com



