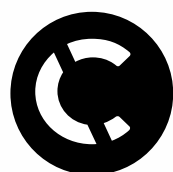




CRYSTAL LINE™
EQUIPAMIENTOS HOSTELEROS



COREQUIP

CATÁLOGO **CATALOGUE**



CATÁLOGO **CATALOGUE** 2017/2018

LAVADO **WASH** FRÍO **COLD** COCCIÓN **COOK** EQUIPAMIENTO **EQUIPMENT** LAVANDERÍA **LAUNDRY**



CRYSTAL LINE™



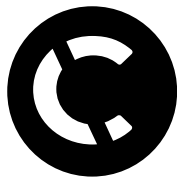
COREQUIP

100.200.04/17

Los diseños y las especificaciones de los productos mostrados en este catálogo están sujetos a posibles cambios sin previo aviso.
The designs and specificatios of the products shown in this catalogue are subjet to possible changes without prior notice.



CRYSTAL LINE™



COREQUIP

25
AÑOS
CONTIGO

QUIÉNES SOMOS Y QUÉ HACEMOS

Crystal Line S.A., inició su andadura en el mundo del equipamiento para la Hostelería a principios de los años 90.

Los principios fueron duros, pero contaba con un grupo de profesionales que con empuje y lucha consiguió posicionar a la empresa en el sector y a su vez representar Marcas Internacionales de prestigio que eran desconocidas en el sector HORECA en el mercado español. Hoy en día distribuye marcas de renombre internacional como Samsung, Elframo, Tecnoinox, Dito Sama, Bras y Pizza Group.

Con los años Crystal Line ha crecido y evolucionado embarcándose en nuevos proyectos cumpliendo así la estrategia marcada para la expansión de la empresa.

El más ambicioso se produjo en 2012 cuando Crystal Line pasó de ser Distribuidor de equipamiento para convertirse también en Fabricante. Hoy en día nuestras Vitriñas de tapas Corequip se han hecho un hueco en el mercado por su calidad, robustez y diseño.

Nuestro futuro también es claro. Crystal Line seguirá evolucionando y asumirá nuevos retos tanto en su faceta de Distribución de grandes marcas como en la de Fabricante, desarrollando nuevos productos y siguiendo una estrategia de expansión en mercados internacionales.

Desde Crystal Line afrontamos el futuro con la ilusión y la seguridad de que sólo trabajando en equipo con nuestros proveedores y clientes podremos seguir siendo empresa de referencia del sector Horeca en la Península Ibérica, y por eso queremos agradecerles a todos nuestros colaboradores su fidelidad y la confianza que cada día depositan en nosotros.

Con ese objetivo presentamos nuestro nuevo catálogo 2017-2018 en el que hemos incluido nuevos productos y marcas en las diferentes líneas de Lavado, Frío, Cocción, Equipamiento y Lavandería.

Las novedades incorporadas completan así la gama existente para poder satisfacer mejor las necesidades de los profesionales de Hostelería.

SAMSUNG



WHO WE ARE AND WHAT WE DO

Crystal Line S.A. entered the catering equipment industry in the 1990s.

The beginnings were tough, but with a determined and driven group of professionals the company managed to position itself in the sector and go on to represent prestigious international brands unknown at the time in the Spanish HORECA market. Today we represent well-known international brands as Samsung, Elframo, Tecnoinox, Dito Sama, Bras and Pizza Group.

Over the years, Crystal Line has grown, evolved and embarked on new projects fulfilling the company's expansion strategy.

The most ambitious project was in 2012 when Crystal Line went from being just an equipment Distributor to a Manufacturer too.

Today our Corequip food display cabinets occupy a niche in the market because of their quality, robustness and innovative design.

Our future is clear. Crystal Line will continue to evolve and take on new challenges as both a Distributor of major brands and as a Manufacturer, developing new products and following an expansion strategy in international markets.

At Crystal Line we face the future with the enthusiasm and the confidence that only by working together with our suppliers and customers we remain a firm reference in the Horeca sector in the Iberian Peninsula, and we want to thank all our partners for the loyalty and confidence they place in us every day.

With that purpose we present the 2017-2018 catalogue in which we introduced new products and brands in different lines of washing, cold, cooking, equipment and laundry.

The latest additions complement the existing range to better meet the needs of professionals in hospitality.





COMPROMISO DE LA EMPRESA

SERVICIO

Trato personalizado a cada cliente, ya sea tanto a través de nuestras delegaciones, como desde CRYSTAL LINE S.A.

GESTIÓN

Agilización de trámites de pedidos.
Información de situación de su pedido, facturación, límites de riesgo, negociación de forma de pago, etc...

ASISTENCIA

Asesoramiento Comercial inmediato y continuo.
Servicio de Asistencia Técnica INTEGRAL.

CALIDAD

Controles propios de los productos distribuidos y fabricados por la Empresa



COMPANY PHILOSOPHY

SERVICE

Personalized service to every client, both through our branches and from CRYSTAL LINE SA

MANAGEMENT

Order expediting procedures.

Information on order status, billing, risk limits, payments, etc ...

ASSISTANCE

Immediate and continuous commercial advisory.

Integral technical service assistance

QUALITY

Quality control of the products distributed by the company

INDICE INDEX



LAVADO WASH

012	LAVAVAJILLAS COREQUIP COREQUIP DISHWASHERS
014	LAVAVAJILLAS ELFRAMO ELFRAMO DISHWASHERS
018	LAVAVAJILLAS CAPOTA ELFRAMO ELFRAMO HOOD DISHWASHERS
021	LAVA-OBJETOS ELFRAMO ELFRAMO WAREWASHERS
023	TÚNELES ELFRAMO ELFRAMO CONVEYOR DISHWASHERS
026	ACCESORIOS ACCESSORIES



FRÍO COLD

033	VITRINAS DE TAPAS COREQUIP COREQUIP REFRIGERATED DISPLAY CASES
038	ARMARIOS FRÍO PROFESIONAL COREQUIP COREQUIP PROFESSIONAL COLD CABINETS
040	MESAS FRÍO PROFESIONAL COREQUIP COREQUIP PROFESSIONAL COLD COUNTERS
042	ENFRIADORES DE BOTELLAS COREQUIP COREQUIP BOTTLE COOLERS
044	ARMARIOS ÓPTIMA LINE COREQUIP COREQUIP OPTIMA LINE CABINETS
049	ARMARIOS SEMI-PROFESIONALES COREQUIP COREQUIP SEMI-PROFESSIONAL CABINETS
052	MINI-ARMARIOS REFRIGERACIÓN COREQUIP COREQUIP REFRIGERATION MINI-CABINETS
053	MINI-ARMARIOS CONGELACIÓN COREQUIP COREQUIP FREEZER MINI-CABINETS
054	ARMARIOS VINO WINE CELLARS
056	ARMARIOS DE FARMACIA PHARMACY CABINETS
060	MINI-BARES ECOBAR MINI-BARS ECOBAR
062	ARCONES CONGELADORES CHEST FREEZERS
065	HELADERAS - GRANIZADORAS ICE CREAM MACHINES - FROZEN BEVERAGE DISPENSERS
074	ABATIDORES TEMPERATURA BLAST CHILLERS
078	MONTADORA NATA WHIPPED CREAM MACHINE
080	CÁMARAS FRIGORÍFICAS Y ESTANTERÍAS COLD ROOMS AND SHELVING

COCCIÓN COOK

084	COCINAS KITCHENS
086	LÍNEA 600 600 LINE
105	LÍNEA 700 700 LINE
135	LÍNEA 740 740 LINE
147	LÍNEA 900 900 LINE
181	LÍNEA MOSAICO MOAICO LINE
193	SALAMANDRAS SALAMANDERS
197	HORNOS GASTRONOMÍA PROFESIONAL PROFESSIONAL COOKING OVENS
208	HORNOS PIZZA PIZZA OVENS
217	MICROONDAS SAMSUNG SAMSUNG MICROWAVES
223	FREIDORAS FRYERS
235	PLANCHAS FRY TOPS
241	TOSTADORAS TOASTERS
245	CREPERAS CRÊPE MAKERS
247	GOFRERAS WAFFLE MAKERS
250	GRILLS GRILLS

EQUIPAMIENTO EQUIPMENT

254	CORTADORAS BASIC LINE BASIC LINE SLICERS
256	CORTADORAS GRAVEDAD ÓPTIMA LINE OPTIMUM LINE GRAVITY SLICERS
257	CORTADORAS VERTICALES / FIAMBRE VERTICAL SLICERS / COLD CUT
258	CORTADORAS VERTICALES / CARNE VERTICAL SLICERS / MEAT
259	CORTADORAS DE ENGRANAJES GEAR DRIVEN MEAT SLICERS
260	CORTADORAS MANUALES TRADICIONALES TRADITIONAL SLICERS
261	CORTADORAS CUCHILLA DENTADA SHABU TOOTHBLADE SLICERS
263	PREPARACIÓN DINÁMICA DYNAMIC PREPARATION
271	CHOCOLATERAS HOT CHOCOLATE DISPENSERS
272	AMASADORAS SPIRAL MIXERS
274	LAMINADORAS ROLLING MACHINES
276	MOBILIARIO DE ACERO INOXIDABLE STAINLESS STEEL FURNITURE
277	MESAS DE TRABAJO WORK TABLES
278	ESTANTERÍAS DE SOBREMESA WORK TABLE SHELVING
279	ESTANTES MURALES WALL SHELVES
280	MUEBLES CAFETEROS COFFEE UNITS
281	MUEBLES ESTANTERÍAS SHELVING UNITS
282	MESAS PARA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA TABLES FOR HOOD TYPE DISHWASHERS
283	FREGADEROS BASTIDOR PARA LAVAVAJILLAS SINK FRAME FOR DISHWASHERS
284	LAVAMANOS WASHBASIN
285	CAMPANAS DE EXTRACCIÓN EXTRACTOR HOODS
286	SOPORTES PARA LAVAVAJILLAS DISHWASHER SUPPORTS
287	GRIFOS DE DUCHA SHOWER TAPS
288	GRIFOS MONOMANDO MIXER TAPS

LAVANDERÍA LAUNDRY

294	LAVADORA WF431AEP WASHER WF431AEP
295	SECADORA DV431AEP DRYER DV431AEP

LAVADO WASH

LAVAVAJILLAS COREQUIP
COREQUIP DISHWASHERS
COR35 / COR40 / COR50 / COR80

LAVAVAJILLAS ELFRAMO
ELFRAMO DISHWASHERS
BE35 / BE40 / BE50
BD46 DGT / BD47 DGT
D36 DGT / D45 DGT / D85 DGT / D120 DGT

LAVAVAJILLAS CAPOTA ELFRAMO
ELFRAMO HOOD DISHWASHERS
CE24 / C34 DGT / C44 DGT / C66 DGT

LAVA-OBJETOS ELFRAMO
ELFRAMO WAREWASHERS

TÚNELES ELFRAMO
ELFRAMO CONVEYOR DISHWASHERS

ACCESORIOS
ACCESSORIES







Los lavavajillas son indispensables en la restauración moderna.
En nuestra amplia gama encontrarás desde un pequeño lavavasos, hasta un túnel de arrastre o cinta que se adaptan a las necesidades de cualquier negocio.

ADVERTENCIA: IMPORTANTE ANTES DE PONER CUALQUIER EQUIPO EN FUNCIONAMIENTO.

Hay un elemento que hay que tener siempre presente en todos los equipos de lavado, y es la dureza del agua existente en la zona. Un tipo de agua ligeramente dura puede producir la obstrucción de los conductos e incluso ocasionar el quemado de las resistencias.

Es por ello que se recomienda siempre comprobar la calidad del agua al hacer una instalación. Seguir esta recomendación alargará la vida de nuestros equipos.

En durezas superiores a 5 °fH, es indispensable utilizar un descalcificador de agua, ya sea incorporado al equipo o colocando uno general para el local.

Se entiende por:

Aguas blandas; concentración de menos de 50 mg/L de carbonato cálcico ó 5 °fH.

Aguas ligeramente duras; concentración de entre 50-100 mg/L de carbonato cálcico, entre 5° y 10 °fH.

Aguas moderadamente duras; concentración entre 100-200 mg/L de carbonato cálcico, entre 10° y 20 °fH.

Aguas muy duras; concentración de más de 200 mg/L de carbonato cálcico, más de 20 °fH.

Todas las máquinas están diseñadas y fabricadas de acuerdo con las Directivas Europeas 89/392/CEE y 73/23/CEE.

Dishwashers are an essential part of any modern restaurant kitchen or bar.
Our range includes from small glass washers to flight dishwashers, enabling us to adapt to all business requirements.

RECOMMENDATION: BEFORE INSTALLING A DISHWASHER.

A key factor to bear in mind when choosing the right dishwasher for your business is water hardness. Slightly hard water can lead to blocked pipes and can even cause elements to burn out.

Check your water quality before installing any equipment. Failure to do so will shorten the service life of the machine.

In areas with water harness over 5° fH, a water softener should be installed, either incorporated in the machine or fitted to the premises' supply line.

Water hardness is classified in terms of calcium carbonate (CaCO_3) concentration as:

Soft water: up to 50 mg/L CaCO_3 or up to 5° fH

Slightly hard water: 50-100 mg/L CaCO_3 or 5-10° fH

Moderately hard water: 100-200 mg/L CaCO_3 or 10-20° fH

Hard water: over 200 mg/L CaCO_3 or over 20° fH

All machines are designed and manufactured in accordance with European Directives 89/392/EEC and 73/23/EEC.

Lavavajillas Corequip



Siguiendo los principios que Crystal Line lleva defendiendo desde siempre, presentamos una nueva gama de lavavajillas marca COREQUIP, destinada a cubrir ese segmento de mercado que busca una buena relación calidad – precio. Fabricados en acero inoxidable AISI304 (18/10), simples en su manejo, fáciles de limpiar y con un rendimiento perfecto. El panel de mando esta simplificado (encendido, marcha, opcional) y el acceso a sus componentes es sencillo, para facilitar los trabajos de mantenimiento de los mismos. La bomba de abrillantador peristáltica viene montada de serie, asegurando un suministro constante de abrillantador. Nuestros equipos disponen de un elemento de seguridad denominado termo-stop que asegura el aclarado a 85°C evitando el desarrollo de bacterias.

Características

El micro interruptor de seguridad detiene el ciclo de lavado simplemente con la apertura de la puerta. La puerta lleva asa embutida, con barra de acero inoxidable para facilitar su apertura y cierre. El modelo COR50, incorpora doble filtro en cuba.

Corequip Dishwashers

In line with Crystal Line's core principles, this new range of COREQUIP dishwashers is designed to satisfy market requirements in terms of quality and price.

Manufactured in AISI 304 grade stainless steel, these dishwashers are simple to use, easy to clean and provide excellent performance.

The controls are streamlined (on/off, start, options) for simple operation and internal components can be accessed easily, facilitating maintenance tasks. A peristaltic rinse aid dispenser comes as standard on all models, ensuring a constant supply of rinse aid agent.

Our machines are fitted with a thermostop system, an essential safety feature for compliance with health and safety regulations for 85°C hot water sanitation.

Features

The safety microswitch stops the wash cycle when door is opened.

The door also features a flush-mounted stainless steel handle for easy opening and closing.

Dual filter in tank on COR50 models

COR35/COR40/COR50/COR80



Modelo Model		COR35	COR40	COR50	COR80
Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	mm	400 x 470 x 615	450 x 520 x 695	550 x 600 x 835	730 x 810 x 1500
Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	kg	30 / 37	35 / 42	44 / 52	100 / 110
Cesto Basket	mm	350 x 350	400 x 400	500 x 500	500 x 500
Altura Útil Useful Height	mm	255	300	360	390
Ciclo Cycle	s	120	120	120	90-120 autostart
Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	V/Hz	230 / 50	230 / 50	230 / 50	400-3N/50
Potencia Power	kW	3,3	3,3	3,6	8,15
Potencia Bomba Lavado Wash Pump Power	kW	0,28	0,28	0,55	0,57
Potencia Boiler/Cuba Boiler/Tank Power	kW	2,7 / 0,5	2,7 / 0,5	3 / 1,5	8 / 2,1
Capacidad Boiler/Cuba Boiler/Tank Capacity	L	3,5 / 7,5	3,5 / 8,5	4,5 / 16	2,7 / 15
Consumo Agua Aclarado Rinse Water Consumption	L	2	2	2	2,7
Temp. Alimentación Agua Water Temperature	°C	55...60	55...60	55...60	50
Presión Alimentación Agua Water supply pressure	MPA	2-4	2-4	2-4	2-4

DOTACIÓN STANDARD EQUIPMENT

Bomba Abrillantador Peristáltica Peristaltic Rinse Aid Dispenser	no.	●	●	●	●
Cestas Vasos Glass Baskets	no.	2	2	1	1
Cestas Platos Plate Baskets	no.	-	-	1	1
Cestillo Cubiertos Cutlery Basket	no.	1	1	-	1

OPCIONAL OPTIONAL EQUIPMENT

Bomba Desagüe Drain Pump	-	●	●	●
Descalcificador Water Softener	-	●	●	-
Bomba Detergente Peristáltica Peristaltic Detergent Dispenser	●	●	●	●



TEMPORIZADOR
TIMER



OPCIONAL
OPTIONS



MARCHA
ON/OFF

COR50



COR80



COR50 INTERIOR DE CUBA Y BRAZO DE LAVADO/ACLARADO
COR50 TANK INTERIOR AND WASH/RINSE ARMS

Lavavasos y Lavavajillas



ELFRAMO Spa., es una empresa italiana fundada en 1968 para el diseño y fabricación de equipos destinados para la hostelería: lavavajillas, freidoras y máquinas para helado. Conocida en el mercado nacional e internacional por la calidad de sus productos; robustos, sencillos y fiables.

Con su amplio abanico de equipos cubre las necesidades de un público siempre más amplio y exigente, buscando en todo momento la satisfacción de los mismos.

Los modelos equipos elframo son la solución perfecta para satisfacer las necesidades de la Restauración moderna, siguiendo el principio de calidad y precio.

Los equipos están contruidos siguiendo las premisas de facilidad de uso, facilidad de limpieza y alto rendimiento. El panel de mandos es simplificado y el acceso a sus componentes internos es sencillo, lo que facilita las tareas de mantenimiento y reparación.

La gama va destinada desde pubs o bares pequeños, a cafeterías y restaurantes de mayor tamaño.

Características

Caja, cuba y calderín son de acero inoxidable ISO 304 18/10.

Puerta construida en doble pared.

La resistencia de la cuba y la del calderín están recubiertas de INCOLOY 800.

Los brazos del sistema de lavado y aclarado son de acero inoxidable.

Componentes electromecánicos fácilmente accesibles por la parte frontal del equipo.

Pies de apoyo regulables en altura hasta 20 mm.

Sistemas de seguridad: El micro interruptor de seguridad detiene cada fase del ciclo de lavado con la apertura de la puerta.

Función termostop, asegura un aclarado 85°C.

Glass washers & Dishwashers

Founded in 1968, ELFRAMO Spa is an Italian company that designs and manufactures equipment for the hotel and catering industry: dishwashers, fryers and ice-cream machines. Its products are renowned internationally for their quality, robustness and reliability.

The company offers wide range of equipment to satisfy all requirements in a vast and exacting market.

Elframo units are the perfect solution for the hotel and catering industry's needs, offering quality at an affordable price.

The range is designed to be easy to use and clean, offering top performance. The series has a streamlined control panel for simple operation and internal components can be accessed easily, facilitating maintenance and repair.

This range is ideal for both small bars and pubs, and for larger cafés and restaurants.

Features

ISO 304 18/10 grade stainless steel housing, tank and boiler

Double walled door

INCOLOY 800-coated heating elements in tank and boiler

Stainless steel wash and rinse arms

Front-accessible components and connections for easier access

Height-adjustable feet, up to 20 mm

Safety micro-switch stops the wash cycle when door is opened

Thermostop system encloses a rinse at 85°C.

BE35/BE40/BE50



Modelo Model		BE35	BE40	BE50
Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	mm	420 x 450 x 654	468 x 510 x 714	570 x 600 x 834
Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	kg	26 / 33	32 / 40	56 / 60
Cesta Basket	mm	350 x 350	400 x 400	500 x 500
Altura Útil Useful Height	mm	230	260	330
Ciclo Cycle	s	120	120	180
Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	V/Hz	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Potencia Power	kW	3,4	3,5	3,8
Potencia Bomba Lavado Wash Pump Power	kW	0,19	0,30	0,59
Potencia Boiler/Cuba Boiler/Tank Power	kW	3,2 / 1,4	3,2 / 1,4	3,2 / 2
Capacidad Boiler/Cuba Boiler/Tank Capacity	L	3,5 / 10,3	3,5 / 14	4,5 / 27
Consumo Agua Aclarado Rinse Water Consumption	L	2,5	3	3
Temp. Alimentación Agua Water Temperature	°C	55...60	55...60	55...60
Bomba Desagüe Drain Pump		●	●	●
Presión Alimentación Agua Water supply pressure	MPA	1,8-4	1,8-4	1,8-4
DOTACIÓN STANDARD EQUIPMENT				
Cestas Vasos Glass Baskets	no.	2	2	1
Cestas Platos Dish Baskets	no.	-	-	1
Cestillo Cubiertos Cutlery Basket	no.	1	1	-
Insertador Platos Plate Insert	no.	1	1	-
OPCIONAL OPTIONAL EQUIPMENT				
Bomba Detergente Peristáltica Peristaltic Detergent Dispenser		●	●	●
Descalcificador Water Softener		-	●	●
Bomba Aumento Presión Booster Pump		●	●	●



TEMPORIZADOR
TIMER



OPCIONAL
OPTIONS



MARCHA
ON/OFF

BE50



BE40



BD46/BD47 DGT



Modelo Model		BD46 DGT	BD47 DGT
Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	mm	460 x 530 x 700	460 x 530 x 700
Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	kg	40 / 47	42 / 48
Cesta Basket	mm	400 x 400	400 x 400
Altura Útil Useful Height	mm	310	310
Ciclo Cycle	s	60 / 120	60 / 120
Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	V/Hz	230 / 50	400-3N / 50
Potencia Power	kW	3,3	3,3
Potencia Bomba Lavado Wash Pump Power	kW	0,27	0,27
Potencia Boiler/Cuba Boiler/Tank Power	kW	3 / 1,3	3 / 1,3
Capacidad Boiler/Cuba Boiler/Tank Capacity	L	4,5 / 11	4,5 / 11
Consumo Agua Aclarado Rinse Water Consumption	L	2,5	2,5
Temp. Alimentación Agua Water Temperature	°C	55...60	55...60
Bomba Desagüe Drain Pump		●	●
Presión Alimentación Agua Water supply pressure	MPA	1,8-4	1,8-4
DOTACIÓN STANDARD EQUIPMENT			
Cestas Varilla Plastic-Coated Wire Baskets	no.	2	2
Cestillo Cubiertos Cutlery Basket	no.	1	-
Termómetro Digital Digital Thermometer		-	●
Guías Cestas Embutidas Flush-Mounted Rack Guide Rails		●	●
Aislamiento Acústico Noise Insulation		-	Carrocería y Boiler Housing and Boiler
OPCIONAL OPTIONAL EQUIPMENT			
Bomba Detergente Peristáltica Peristaltic Detergent Dispenser		●	●
Bomba Aumento Presión Booster Pump		●	●
Descalcificador Water Softener		●	●

El modelo BD47 DGT incorpora la opción aclarado frío/soft-start
Model BD47 DGT includes cold rinse/soft-start options as standard

BD47 DGT



BD46 DGT



D36/D45/D85/D120 DGT



Modelo Model		D36 DGT	D45 DGT	D85 DGT	D120 DGT
Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	mm	600 x 620 x 828	600 x 620 x 828	600 x 620 x 1325	600 x 620 x 1480
Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	kg	63 / 69	69 / 75	92 / 98	121 / 129
Cesta Basket	mm	500 x 500	500 x 500	500 x 500	550 x 550
Capacidad Platos 24 cm Ø 24 cm Ø Plate Capacity	no.	16	16	22	26
Altura Útil Usable Height	mm	375	375	420	450
Ciclo Cycle	s	120 / 180	60 / 120 / 180+8	60 / 120 / 180+8	60 / 120 / 180+8
Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	V/Hz	400-3N / 50	400-3N / 50	400-3N / 50	400-3N / 50
Potencia Power	kW	5,7	6,6	7,1	9,8
Potencia Bomba Lavado Wash Pump Power	kW	0,52	0,52	1	1,50
Potencia Boiler/Cuba Boiler/Tank Power	kW	5,2 / 2	6,1 / 2	6,1 / 3	8,3 / 3
Capacidad Boiler/Cuba Boiler/Tank Capacity	L	8 / 21	8 / 21	8 / 30	8 / 60
Consumo Agua Aclarado Rinse Water Consumption	L	3	3	3	5
Temp. Alimentación Agua Water Temperature	°C	50...60	40...60	40...60	10...60
Bomba Desagüe Drain Pump		●	●	●	●
Presión Alimentación Agua Water supply pressure	MPA	1,8-4	1,8-4	1,8-4	1,8-4
DOTACIÓN STANDARD EQUIPMENT					
Cestas Varilla Plastic-Coated Wire Baskets	no.	2	2	3	3
Termómetro Digital Digital Thermometer		-	●	●	●
Aislamiento Térmico Boiler/Cuerpo Heat-Insulated Boiler/Housing		-	●	●	●
Filtros Superiores Cuba Tank Surface Filters		-	●	●	●
OPCIONAL OPTIONAL EQUIPMENT					
Bomba Detergente Peristáltica Peristaltic Detergent Dispenser		●	●	●	●
Bomba Aumento Presión Booster Pump		●	●	●	●
Descalcificador Water Softener		●	●	●	●

D85 DGT



D45 DGT (Sistema Soft Start)



Lavavajillas Capota



Los equipos de Elframo han sido contruidos siguiendo las premisas de facilidad de uso, facilidad de limpieza y alto rendimiento. El panel de mando es simplificado, y el acceso a sus componentes internos es sencillo, lo que facilita las tareas de mantenimiento y reparación.

Características

Cuba en acero inoxidable y con ángulos redondeados, sin soldadura interior.

Filtros extraíbles.

Guías de cestas en acero redondeado.

Sistema de apertura de puerta por contrapesos.

Cámara de lavado y cuba de doble pared, para garantizar aislamiento termo-acústico.

Brazos de lavado y aclarado, y cesto extraíble, en acero inoxidable.

La resistencia de la cuba y la del calderín están recubiertas de INCOLOY 800.

Parte eléctrica, bomba de lavado y conexiones situadas en la parte trasera de la máquina.

Pulsadores electromecánicos en el modelo CE24, el resto son pulsadores digitales.

Pulsadores en todos los modelos situados en el gorro del equipo, menos en el CE24 que estan en la parte delantera inferior de la estructura.

Uso Recomendado

Restaurantes, hoteles, colectividades o centros de producción cuya altura máxima de la vajilla no sea superior a 400 mm.

Se le pueden incorporar accesorios para facilitar el trabajo en cadena.

Hood Dishwashers

Elframo's hood or pass-through dishwashers are designed to be simple to use, easy to clean and provide excellent performance. The streamlined control panel ensures simple operation and all internal components can be accessed easily, facilitating maintenance and repair.

Features

Stainless steel tank with rounded corners, no welding

Removable filters

Rounded steel rack guide rails

Counterweighted door opening

Double-walled housing and tank for enhanced heat and noise insulation

Stainless steel wash and rinse arms and removable rack

INCOLOY 800-coated heating elements in tank and boiler

Electrics, wash pump and connections located at the back of the machine

CE24 incorporates pushbuttons; all other models include digital controls

All controls located on the machine hood (except CE24, positioned on housing)

Recommended use

Restaurants, hotels, hospitals and other institutions, as well as large catering productions, requiring a maximum glass, cup or plate height does not exceed 400 mm.

Accessories can be added to optimize the production line.

CE24/C34 DGT/C44 DGT/C66 DGT

Modelo / Model		CE24	C34 DGT	C44 DGT	C66 DGT
Dimensiones (L x P x A) / Dimensions (W x D x H)	mm	650 x 755 x 1450	650 x 755 x 1450	650 x 755 x 1450	650 x 755 x 1450
Peso Neto Bruto / Net/Gross Weight	kg	115 / 122	117 / 124	128 / 135	130 / 138
Cesta / Basket	mm	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Capacidad Platos 24 cm Ø 24 cm Ø / Plate Capacity	no.	22	22	22	22
Altura Útil / Useful Height	mm	400	400	400	400
Ciclo / Cycle	s	120 / 180	120 / 180	60 / 120 / 180(-8)	60 / 120 / 180(-8)
Tensión/Frecuencia / Voltage/Frequency	V/Hz	400-3N / 50	400-3N / 50	400-3N / 50	400-3N / 50
Potencia / Power	kW	6,2	6,2	7,1	9,8
Potencia Bomba Lavado / Wash Pump Power	kW	1	1	1	1,5
Potencia Boiler/Cuba / Boiler/Tank Power	kW	5,2 / 3	5,2 / 3	6,1 / 3	8,3 / 5,2
Capacidad Boiler/Cuba / Boiler/Tank Capacity	L	8 / 46	8 / 46	8 / 46	8 / 46
Consumo Agua Aclarado / Rinse Water Consumption	L	3	3	3	3
Temp. Alimentación Agua / Water Temperature	°C	50...60	50...60	40...60	15...60
Presión Alimentación Agua / Water supply pressure	MPA	1,8-4	1,8-4	1,8-4	1,8-4

DOTACIÓN STANDARD EQUIPMENT

Cestas Platos / Plate Baskets	no.	1	2	2	2
Cesta Universal / Universal Baskets	no.	1	1	1	1
Aislamiento Térmico Cuba / Heat-Insulated Tank		-	-	●	●
Aislamiento Térmico Boiler / Heat-Insulated Boiler		●	●	●	●
Aislamiento Térmico Capota / Heat-Insulated Hood		-	-	-	●
Doble Filtro Cuba / Tank Dual Filter		-	-	●	●
Termómetros Digitales / Digital Thermometers		-	-	●	●
Dosificador Abrillantador / Rinse Aid Dispenser		●	●	●	●

OPCIONAL OPTIONAL EQUIPMENT

Filtros Superficie Cuba / Tank Surface Filters		●	●	-	-
Bomba Detergente Peristáltica / Peristaltic Detergent Dispenser		●	●	●	●
Bomba Desagüe / Drain Pump		●	●	●	●



CE24/C34 DGT/C44 DGT/C66 DGT

CE24



C34 DGT



CONJUNTO FORMADO POR EL EQUIPO C34 DGT Y MESAS OPCIONALES
ASSEMBLY WITH C34 DGT AND OPTIONAL TABLING

Lava-Objetos



Elframo dispone de varios modelos de lavaobjetos fabricados siguiendo las premisas de facilidad de uso, limpieza, y alto rendimiento. Los mandos digitales dan mayor flexibilidad en la programación de los ciclos de lavado. Están destinados para lavar todo tipo de utensilios de cocina que por su volumen no cabrían en un lavavajillas normal.

Su uso está recomendado para carnicerías, pescaderías, panaderías, heladerías, restaurantes, hoteles y colectividades.

Principales características: Los diferentes modelos tienen una altura útil que va desde los 450 mm hasta los 850 mm, contruidos en acero inoxidable AISI 304, aislamiento térmico, cuba embutida estructura doble panel, brazos de lavado y aclarado rotativos en acero inox, doble filtro en cuba, válvula anti retorno, parte eléctrica y conexiones en la parte delantera de la máquina.

La dotación standard consta de cesta inoxidable, insertador de 4 bandejas, y pies regulables. Algunos modelos incorporan también dosificador de abrillantador.

La dotación opcional pueden ser la bomba de detergente peristáltica y la bomba de desagüe.

A consultar características técnicas y datos del resto de la gama. Equipos disponibles bajo pedido.

Warewashers

Elframo has diferent models of warewashers designed to be simple to use, easy to clean and provide excellent performance. Digital controls provide greater flexibility over the wash cycle programs. Perfect to wash all kind of kitchen utensils that would not fix in a normal dishwasher.

Recommended to be used in butchers, fishmongers, bakeries, hotels, restaurants and other production centers.

Main features: The different models have a useful height that goes from 450 mm till 850 mm, AISI 304 stainless steel housing, heat insulated as standard, double-walled and flush mounted tank, stainless steel wash and rinse arms, dual filters in tank, check valve, front accesible components and connections for easier access.

Standard equipment: stainless steel basket, a 4 tray insert and height adjustable feet.

Optional equipment: peristaltic detergent dispenser and drain pump.

Check technical features and details on the different models. All these equipments are available only under request.

LP61/LP130



Modelo Model		LP61	LP130
Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	mm	675 x 842 x 1850	1518 x 890 x 1890
Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	kg	170 / 185	297 / 317
Cesta Basket	mm	700 x 550	700 x 1385
Altura Útil Useful Height	mm	685	680
Ciclo Cycle	s	120 / 240 / 360	120 / 240 / 360
Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	V/Hz	400-3N / 50	400-3N / 50
Potencia Power	kW	10,5	25,6
Potencia Bomba Lavado Wash Pump Power	kW	2,2	3 + 3
Potencia Boiler/Cuba Boiler/Tank Power	kW	8,3 / 5,3	19,6 / 9,8
Potencia Aumento Presión Boost Power	kW	0,37	0,37
Capacidad Boiler/Cuba Boiler/Tank Capacity	L	8 / 60	24 / 150
Consumo Agua Aclarado Rinse Water Consumption	L	5	8
Temp. Alimentación Agua Water Temperature	°C	45...60	20...60
Presión Alimentación Agua Water supply pressure	MPA	1,8-4	1,8-4

DOTACIÓN STANDARD EQUIPMENT

Cesta Inoxidable Stainless Steel Basket	●	●
Insertador 4 Bandejas 4-Tray Insert	●	●
Pies Regulables Altura Height-Adjustable Feet	●	●
Dosificador Abrillantador Rinse Aid Dispenser	●	●

OPCIONAL OPTIONAL EQUIPMENT

Bomba Detergente Peristáltica Peristaltic Detergent Dispenser	●	●
Bomba Desagüe Drain Pump	●	●
Dosificador Abrillantador Rinse Aid Dispenser	●	●



Túneles



Elframo dispone de una amplia gama de túneles de lavado. Con diferentes referencias en sus modelos de arrastre, arrastre modular, y túneles de cinta. Los equipos son compactos, fiables, robustos, silenciosos y de escaso mantenimiento. Estos equipos están destinados a grandes comedores de colegios, universidades, hospitales, hoteles y barcos.

Las principales características son: Estructura de doble pared, cámara de lavado y aclarado sin puntos de estancamiento, cuba embutida de acero inox AISI 316, amplia puerta de doble pared con apertura en forma de guillotina, brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable y extraíbles, fácil acceso al panel superior eléctrico.

Los equipos se pueden configurar en función de la necesidad del cliente añadiendo otros equipos supletorios que permitan optimizar el trabajo.

Consultar características técnicas y datos del resto de la gama. Equipos disponibles bajo pedido.

Rack-Type Dishwashers

Elframo has a wide range of rack-type dishwashers with different models in rack-conveyor, modular rack conveyor and flight dishwashers. The units are compact, reliable, silent and low-maintenance. These equipments are perfect choice for large canteens in companies, hospitals, hotels and ships.

The main features are: Double walled housing, Wash and rinse chamber with no stagnation points, AISI 316 stainless Steel flush mounted tank, Wide double-walled guillotine door, removable stainless steel wash and rinse arms, easy access to top electric panel.

The units can be combined according to customer requirements by adding additional equipment to optimize production.

Check technical features and details on the different models. All these equipments are available only under request.

ETS16/ETR226M/ENR4200



Modelo Model		ETS 16	ETR226 M	ENR 4200
Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	mm	1069 x 840 x 1500	2800 x 850 x 1560	4900 x 950 x 1780
Producción Cestas/Platos Baskets/Plates Output	h	75	130/165/200	2800 x 3500 x 4200
Cestas Baskets	no.	4	6	6
Potencia Motor Avance Drive Motor Power	kW	0,18	0,29	0,18
Zona Paso Útil Belt Useful Area (L x H)	mm	500 x 440	500 x 440	600 x 440
Tensión Alimentación Power	V/Hz	400 V 3N / 50 Hz	400 V 3N / 50 Hz	400 V 3 N / 50 Hz
Pres. Aliment. Agua Water Pressure	bar	1,5 + 6		
Temperatura Agua Water Temperature	°C	55	55	55

LAVADO WASH

Capacidad Cuba Tank Capacity	L	87	90	90
Potencia Bomba Pump Power	kW	1,1	3	3
Calentamiento Cuba Tank Heating	kW	9,8	9,8	9,8
Temperatura Cuba Tank Temperature	°C	55	55	55

ACLARADO RINSE

Capacidad Boiler Boiler Capacity	L	14	24	24
Temperatura Cuba Tank Temperature	°C	85	70	70
Calentamiento Boiler Boiler Heating	kW	19,6	19,6	19,6

POTENCIA MAX. ABSORBIDA MAX. POWER INPUT	kW	21	24,16	33,7
--	----	----	-------	------

(*) Resistencia de cuba y boiler con intercambio Tank and boiler resistor with heat exchanger

OPCIONAL OPTIONAL EQUIPMENT

Campana Aspiración Extraction Hood	CAM	●	●	●
	CA10	-	●	●
	CACV	-	●	●
Tunel de Secado Drying unit	IA60 ETS	●	-	-
	IA60	-	●	-
	IA85	●	●	●
	IA 115		●	●
Recuperación de calor Heating recovery system	IRC85	-	●	●



ETS16/ETR226M/ENR4200



ETS16



ETR226M



ENR4200

Accesorios Accessories

ACCESORIOS DE LAVADO WASH ACCESSORIES

DENOMINACIÓN DESCRIPTION

CESTA PLÁSTICO 350 x 350 x 150 mm. VASOS
PLASTIC BASKET 350 x 350 x 150 mm. GLASSES

CESTA PLÁSTICO 400 x 400 x 150 mm. VASOS
PLASTIC BASKET 400 x 400 x 150 mm. GLASSES

CESTA PLÁSTICO 400 x 4000 x 150 mm. PLATOS
PLASTIC BASKET 400 x 400 x 150 mm. PLATES

CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. PLATOS
PLASTIC BASKET 500 x 500 x 106 mm. PLATES

CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 150 mm. CUBIERTOS
PLASTIC BASKET 500 x 500 x 150 mm. CUTLERY

CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 150 mm. TAZAS/VASOS
PLASTIC BASKET 500 x 500 x 150 mm. GLASSES/CUPS

CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 150 mm. CUBIERTOS
PLASTIC BASKET 500 x 500 x 150 mm. CUTLERY

CESTA PLÁSTICO 500 x 500 mm. BANDEJAS
PLASTIC BASKET 500 x 500 mm. TRAYS

INSERTADOR DE PLATOS
PLATE INSERT

CESTILLO CUADRADO DE CUBIERTOS
SQUARE CUTLERY BASKET

DESCALCIFICADOR 8 LITROS
WATER SOFTENER 8 L

DESCALCIFICADOR 12 LITROS
WATER SOFTENER 12 L

BOMBA ABRILLANTADOR PERISTÁLTICA
PERISTALTIC RINSE AID DISPENSER

BOMBA DETERGENTE PERISTÁLTICA
PERISTALTIC DETERGENT DISPENSER

Accesorios Accessories

CESTAS PLÁSTICO PLASTIC RACKS

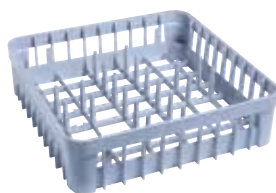
CESTA PLÁSTICO 350 x 350 x 150 mm. VASOS
PLASTIC BASKET 350 x 350 x 150 mm. GLASSES



CESTA PLÁSTICO 400 x 400 x 150 mm. VASOS
PLASTIC BASKET 400 x 400 x 150 mm. GLASSES



CESTA PLÁSTICO 400 x 400 x 150 mm. PLATOS
PLASTIC BASKET 400 x 400 x 150 mm. PLATES



CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. PLATOS
PLASTIC BASKET 500 x 500 x 106 mm. PLATES



CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. BANDEJAS
PLASTIC BASKET 500 x 500 x 106 mm. TRAYS



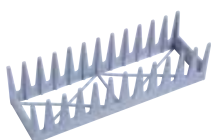
CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. CUBIERTOS
PLASTIC BASKET 500 x 500 x 106 mm. CUTLERY



CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. VASOS-TAZAS
PLASTIC BASKET 500 x 500 x 106 mm. GLASSES-CUPS



INSERTADOR DE PLATOS
PLATE INSERT



CESTILLO DE CUBIERTOS
CUTLERY BASKET

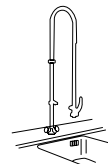


Accesorios Accessories

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA HOOD DISHWASHERS

DENOMINACIÓN DESCRIPTION

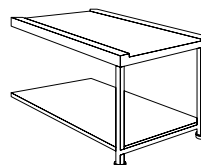
GRIFO DUCHA. Encimera. Mando para 2 aguas
PRE-WASH SPRAY. Bench-mounted. Monobloc spray arm



CUBO RESIDUOS CON RUEDAS. Cubo 60 litros (Ø 400 x 605 mm)
WHEELED SOIL BIN. 60 liter bin (Ø 400 x 605 mm)

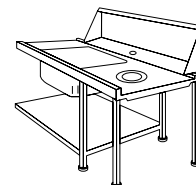


MESAS PARA CÚPULAS ELFRAMO. Mesa de salida y entrada con entrepaños
CE24/C34/C44/C66DGT (Largo x Alto x Prof.: 645 x 730 x 850 mm)
TABLING FOR ELFRAMO DISHWASHERS Loading and end table with shelf
CE24/C34/C44/C66 DGT (Length x Height x Depth: 645 x 730 x 850 mm)



MESAS PARA CÚPULAS ELFRAMO. Mesa de salida y entrada con entrepaños
CE24/C34/C44/C66DGT (Largo x Alto x Prof.: 1200 x 730 x 850 mm)
TABLING FOR ELFRAMO DISHWASHERS. Loading and end table with shelf
CE24/C34/C44/C66 DGT (Length x Height x Depth: 1200 x 730 x 850 mm)

MESAS PARA CÚPULAS ELFRAMO. Mesa Prelavado Dcha. e Izq. con
fregadero (1200 mm largo) Mesas Elframo
TABLING FOR ELFRAMO DISHWASHERS. Pre-wash table with sink
Left or right (1200 mm length) Elframo tables



MESAS PARA CÚPULAS ELFRAMO. Mesa Prelavado Dcha. e Izq. con
fregadero (1500 mm largo) Mesas Elframo
TABLING FOR ELFRAMO DISHWASHERS. Pre-wash table with sink
Left or right (1500 mm length) Elframo tables

Posibilidad de mesas a medida. Consultar precios. Más modelos de mesas en la sección de mobiliario de acero inoxidable (complementos)
Custom measurements available. Please inquire. More tabling in the stainless steel furniture section (accessories)

Notas Notes

FRÍO COLD

VITRINAS DE TAPAS COREQUIP
COREQUIP REFRIGERATED DISPLAY CASES
VRGI 1P / VRGI 2P / SUSHI / NEUTRA

ARMARIOS FRÍO PROFESIONAL COREQUIP
COREQUIP PROFESSIONAL COLD CABINETS

MESAS FRÍO PROFESIONAL COREQUIP
COREQUIP PROFESSIONAL COLD COUNTERS

ENFRIADORES DE BOTELLAS COREQUIP
COREQUIP BOTTLE COOLERS

ARMARIOS ÓPTIMA LINE COREQUIP
COREQUIP OPTIMA LINE CABINETS
AR500 / AC500 / AR320 / AC320 / AC320 PV BL / AR710 PV BL

ARMARIOS SEMI-PROFESIONALES COREQUIP
COREQUIP SEMI-PROFESSIONAL CABINETS

ARMARIOS REFRIGERACIÓN BASIC COREQUIP
AR400CL / AR1000 CL

COREQUIP BASIC REFRIGERATED CABINETS

AR400CL / AR1000 CL

MINI-ARMARIOS REFRIGERACIÓN COREQUIP
COREQUIP REFRIGERATION MINI-CABINETS

MAR85 / MAR105 / MAR185

MINI-ARMARIOS CONGELACIÓN COREQUIP MAC185
COREQUIP FREEZER MINI-CABINETS MAC185

ARMARIOS VINO CV100 / CV200 / CV400
WINE CELLARS CV100 / CV200 / CV400

ARMARIOS DE FARMACIA
PHARMACY CABINETS

MINI-BARES ECOBAR 30 / 40 / 50 / 60 LTS
MINI-BARS ECOBAR 30 / 40 / 50 / 60 LTS

ARCONES CONGELADORES
CHEST FREEZERS
APB110 / 220 / 290 / 370 / 430
ICE/220 / 300 / 400 / 500

HELADERAS - GRANIZADORAS
ICE CREAM MACHINES - FROZEN BEVERAGE DISPENSERS

ABATIDORES TEMPERATURA
BLAST CHILLERS
Y2-3 / Y2-5 / Y2-7 / Y2-10 / Y2-14

MONTADORA NATA PRIMA2
PRIMA2 WHIPPED CREAM MACHINE

CÁMARAS FRIGORÍFICAS Y ESTANTERÍAS
COLD ROOMS AND SHELVING
60 / 80 / 100 mm







Vitrinas de Tapas



La vitrina de tapas COREQUIP ha sido desarrollada y diseñada para exponer los alimentos en condiciones óptimas, resaltando a su vez la imagen del producto expuesto.

Calidad, versatilidad, facilidad de uso y mantenimiento con un diseño innovador la convierten en elemento indispensable en cualquier tipo de establecimiento.

Vitrinas de tapas Corequip... la evolución en equipamiento.

Características

Decoración exterior en perfil de aluminio anodizado Inox / Negro / Oro.

Cristal del grupo frigorífico en color negro para todos los modelos.

Bandeja interior de acero inoxidable.

Bandejas GN1/3 x 40 h. mm incorporadas en todos los modelos de bandeja.

Iluminación LED de serie en el perfil superior en todos los modelos.

Cristal curvo de securizado, abatible, de fácil extracción y limpieza.

Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg / m³.

Exposición independiente del grupo frigorífico (grupo incorporado).

Termostato digital integrado con mandos de maniobra.

Puertas correderas fumé de serie.

Refrigerante R134a.

Alimentación eléctrica 220-230 V / 50 Hz.

Descarche automático cada 6 horas o intervalo a seleccionar.

Refrigerated Display Cases

Corequip refrigerated display cases and showcases have been developed and designed to display food under optimum conditions, creating an elegant and attractive display.

Their quality, versatility, ease of use and maintenance together with their innovative design make them an essential part of any establishment.

Corequip display cases... An evolution in display.

Features

Anodized aluminum exterior trim, available in stainless steel, black or gold

Condensing unit in black glass on all models

Stainless steel insert tray

GN1/3 x 40 mm high trays included with all tray models

LED lighting as standard installed at the top of the display case

Curved safety glass; lifts up to make it easy to remove and clean

Precision injection high-density polyurethane insulation, CFC-free, 40 kg/m³ density

Independent access to refrigeration unit (self-contained)

Integrated digital thermostat with control panel

Sliding smoked glass doors as standard

R134a refrigerant

Power 220-230 V / 50 Hz

Automatic defrosting every 6 hours or at selected interval

VRGI 1P



Modelo Model	Dimensiones* (L x P x A) Dimensions* (W x D x H)	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Dotación Bandejas No. Trays	Capacidad Platos Plate Capacity	Potencia Power Supply	Volumen Cámara Storage Volume	Superficie Exposición Display Surface	Compresor Compressor	Potencia Frigorífica Cooling Power	Temperatura Temperature
	mm	kg	GN 1/3	no.	W	L**	M**	hp	W to -10°C	32°C
VRGI 1P 4B	1092 x 387 x 240	28 / 40	4	-	130	7,7	0,27	1 / 6	238	+4°C - +8°C
VRGI 1P 6B	1447 x 387 x 240	35 / 45	6	-	130	11,7	0,37	1 / 6	238	+4°C - +8°C
VRGI 1P 8B	1797 x 387 x 240	38 / 53	8	-	130	15,6	0,47	1 / 6	238	+4°C - +8°C
VRGI 1P 4P	1092 x 387 x 240	28 / 40	-	4	130	7,7	0,27	1 / 6	238	+4°C - +8°C
VRGI 1P 6P	1447 x 387 x 240	35 / 45	-	6	130	11,7	0,37	1 / 6	238	+4°C - +8°C
VRGI 1P 8P	1797 x 387 x 240	38 / 53	-	8	130	15,6	0,47	1 / 6	238	+4°C - +8°C

*Con embalaje:

VRGI 1P 4-	1182 x 440 x 425
VRGI 1P 6-	1537 x 440 x 425
VRGI 1P 8-	1797 x 440 x 425

**Tanto el volumen cámara como la superficie exposición, se refieren a la bandeja embutida

**Both the storage volume and the display surface refer to tray models

Condensación ventilada y evaporación de la placa fría
Forced air cooling and cold plate evaporator



INOX SILVER



NEGRO BLACK



ORO GOLD

VRGI 1P 6B NEGRO BLACK



VRGI 1P 4P INOX SILVER



VRGI 2P



Modelo Model	Dimensiones* (L x P x A) Dimensions* (W x D x H)	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Dotación Bandejas No. Trays	Capacidad Platos Plate Capacity	Potencia Power Supply	Volumen Cámara Storage Volume	Superficie Exposición Display Surface	Compresor Compressor	Potencia Frigorífica Cooling Power	Temperatura Temperature
	mm	kg	GN 1/3	no.	W	L**	M***	hp	W to -10°C	32°C
VRGI 2P 4B	1092 x 387 x 360	38 / 50	4	-	130	7,7	0,27	1 / 6	238	+4°C - +8°C
VRGI 2P 6B	1447 x 387 x 360	43 / 55	6	-	130	11,7	0,37	1 / 6	238	+4°C - +8°C
VRGI 2P 8B	1797 x 387 x 360	48 / 62	8	-	130	15,6	0,47	1 / 6	238	+4°C - +8°C
VRGI 2P 4P	1092 x 387 x 360	38 / 50	-	4	130	7,7	0,27	1 / 6	238	+4°C - +8°C
VRGI 2P 6P	1447 x 387 x 360	43 / 55	-	6	130	11,7	0,37	1 / 6	238	+4°C - +8°C
VRGI 2P 8P	1797 x 387 x 360	48 / 62	-	8	130	15,6	0,47	1 / 6	238	+4°C - +8°C

*Con embalaje:

VRGI 2P 4-	1182 x 440 x 545
VRGI 2P 6-	1537 x 440 x 545
VRGI 2P 8-	1797 x 440 x 545

**Tanto el volumen cámara como la superficie exposición, se refieren a la bandeja embutida

***Both the storage volume and the display surface refer to tray models

Condensación ventilada y evaporación de la placa fría
Forced air cooling and cold plate evaporator



INOX SILVER



NEGRO BLACK



ORO GOLD

VRGI 2P 6B INOX SILVER



VRGI 2P 8B INOX SILVER



Sushi



Modelo Model	Dimensiones* (L x P x A) Dimensions* (W x D x H)	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Capacidad Platos Plate Capacity	Potencia Power Supply	Volumen Cámara Storage Volume	Superficie Exposición Display Surface	Compresor Compressor	Potencia Frigorífica Cooling Power	Temperatura Temperature
	mm	kg	no.	W	L*	M**	hp	W to -10°C	32°C
VRGI SUSHI 6	1447 x 387 x 240	34 / 49	6	130	11,7	0,37	1 / 6	238	-1°C / +1°C
VRGI SUSHI 8	1797 x 387 x 240	37 / 52	8	130	15,6	0,47	1 / 6	238	-1°C / +1°C

*Con embalaje:

VRGI SUSHI 6 1537 x 440 x 425

VRGI SUSHI 8 1887 x 440 x 425

DOTACIÓN PLACAS INOX STAINLESS STEEL PLATE

VRGI SUSHI 6 3 Uds. Un.

VRGI SUSHI 8 4 Uds. Un.

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Condensación ventilada y evaporación inferior de la placa fría y tubo superior.

Termostato para la placa inferior fría.

Forced air cooling and lower cold plate evaporator and top tube

Thermostat for lower cold plate



INOX SILVER



NEGRO BLACK



ORO GOLD

VRGI SUSHI 6 INOX SILVER





Modelo Model	Dimensiones* (L x P x A) Dimensions* (W x D x H)	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Dotación Bandejas No. Trays	Capacidad Platos Plate Capacity	Potencia Power Supply	Volumen Cámara Storage Volume
	mm	kg	GN 1/3	no.	W	L*
VN 1100	1090 x 387 x 240	22 / 30	-	6	36	11,7
VN 1450	1440 x 387 x 240	26 / 32	-	8	36	15,6

*Con embalaje:

VN 1100	1180 x 440 x 425
VN 1450	1530 x 440 x 425

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Base de cristal negro templado.

Luz de Led.

Puertas correderas fumé de serie (2 und)

Alimentación eléctrica 230 V / 50 Hz.

Frosted black glass base

LED lighting

Smoked glass sliding doors (2 un.)

Power supply 230 V / 50 Hz



INOX SILVER



NEGRO BLACK



ORO GOLD

VN 1100 INOX SILVER





Armarios Frío Profesional

Características

Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad excepto el respaldo galvanizado.

Interruptor e iluminación interior.

50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.

Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada.

Evaporador de tubo de cobre y aleta de aluminio con recubrimiento anticorrosivo.

Control electrónico y digital de la temperatura de descarche.

Evaporación automática del agua de descarche.

Estantes en varilla de acero plastificado de dimensión Snack.

Dotación de 3 parrillas por módulo.

Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Tensión de trabajo 230 V-1N-50 Hz.

Interior y exterior en acero inoxidable AISI 201.

Dispositivo automático de cierre.

Paredes interiores terminadas en arista curvas.

Refrigerantes utilizados (libres de CFC): R134a en refrigeración / R404a en congelación.

El compresor es hermético con condensador ventilado.

Refrigeración por tiro forzado.

El evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.

Altura de patas: 20 mm (regulables)

Opcional

Mueble tropicalizado.

Ruedas.

Cerradura (sólo en los equipos de una puerta).

Frecuencia 60 Hz.

Professional Cold Cabinets

Features

High-quality austenitic stainless steel interior and exterior, except galvanized backplate

Switch and lighting inside

50 mm precision-injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density

Open door alarm to indicate cooling loss

Copper tube and anti-rust coated aluminum fin evaporator

Digital and electronic controls for defrosting temperature

Automatic defrost water evaporation

Snack-size plastic-coated wire shelves

Supplied with 3 wire trays per module

Height-adjustable stainless steel legs

Operating voltage 230 V 1N 50 Hz

AISI 201 stainless steel interior and exterior

Self-closing door

Interior walls finished with rounded edges

Refrigerants used (CFC free) R134a in refrigerator / R404a in freezer

Hermetically sealed compressor with forced air condenser

Forced air cooling

Copper tube and aluminum fin evaporator

Leg height: 20 mm (adjustable)

Optional

Tropicalized unit

Castors

Lock (only with door models)

Frequency 60 Hz

Armarios Frío Profesional



REFRIGERACIÓN (Temperatura Ambiente hasta 38°C) REFRIGERATION (Room Temperature till 38°C)

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Puertas Doors	Medias Puertas Half Doors	Rango Temperatura Temperature Range	Volumen Neto/ Capacidad Útil Net Volume/ Useful Capacity	Potencia Frigorífica Cooling Power	Potencia Eléctrica Power Supply
	mm	Un.	Un.	°C	L	W	W
AR6001	693 x 726 x 2067	1	0	-2°C / +8°C	600 / 410	358	468
AR6002	693 x 726 x 2067	0	2	-2°C / +8°C	600 / 410	358	468
ARV6001	693 x 726 x 2067	1 Cristal Glass	0	-2°C / +8°C	600 / 410	358	468
AR700GN	693 x 826 x 2008	1	0	-2°C / +8°C	700 / 485	358	484
AR12002	1388 x 726 x 2067	2	0	-2°C / +8°C	1200 / 825	632	675
AR12003	1388 x 726 x 2067	1	2	-2°C / +8°C	1200 / 825	635	675
AR12004	1388 x 726 x 2067	0	4	-2°C / +8°C	1200 / 825	632	675
ARV12002	1388 x 726 x 2067	2 Cristal Glass	0	-2°C / +8°C	1200 / 825	632	675

CONGELACIÓN (Temperatura ambiente hasta 38°C) FREEZING (Room Temperature till 38°C)

AC6001	693 x 726 x 2067	1	0	-22°C / -15°C	600 / 410	615	690
AC700GN	693 x 826 x 2008	1	0	-22°C / -15°C	700 / 485	615	690
AC12002	1388 x 726 x 2067	2	0	-22°C / -15°C	1200 / 825	1554	1212
AM6002	693 x 726 x 2067	0	2	-2°C / +8°C // -22°C / -15°	1 x 300 / 1 x 205	490 + 208	851

AR6001



AR12002



ARV12002



Mesas Frío Profesional



Características

Control electrónico y digital de la temperatura de descarche.
Evaporación automática del agua de descarche.
Estantes en varilla de acero plastificado con soporte de sujeción regulable en altura.
Dotación de 1 parrilla por puerta.
Patas de acero inoxidable regulables en altura.
Trasera en galvanizado.
Interior y exterior en acero inoxidable AISI 201.
Dispositivo automático de cierre.
Refrigerantes utilizados (libres de CFC): R134a en refrigeración / R404a en congelación.
El compresor es hermético con condensador ventilado.
Refrigeración por tiro forzado.
El evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
Tensión de trabajo 230 V-1N-50 Hz.
Altura de patas: 20 mm (regulables).
Resistencia en las puertas de cristal.
Luz LED en las versiones de cristal

Opcional

Mueble tropicalizado.
Ruedas.
Fregadero.
Frecuencia 60 Hz.
Compresor a la izquierda.
Kit Cajones.
Sin encimera o con granito.

Professional Cold Counters

Features

Digital and electronic controls for defrosting temperature
Automatic defrost water evaporation
Plastic-coated wire shelves with height-adjustable brackets
Supplied with 1 wire shelf per door
Height-adjustable stainless steel legs
Galvanized backplate
AISI 201 stainless steel interior and exterior
Self-closing door
Refrigerants used (CFC free): R134a in refrigerator / R404a in freezer
Hermetically sealed compressor with forced air condenser
Forced air cooling
Copper tube and aluminum fin evaporator
Operating voltage 230 V 1N 50 Hz
Leg height: 20 mm (adjustable)
Anti-fog heated doors in glass models.
LED lights in glass models.

Optional

Tropicalized unit
Castors
Sink
Frequency 60 Hz
Compressor on left side
Drawer unit
No worktop or granite worktop

Mesas Frío Profesional



REFRIGERACIÓN (Temperatura ambiente 38°C) REFRIGERATION (Room temperature 38°C)

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A*) Dimensions (W x D x H*)	Puertas Doors	Rango Temperatura Temperature Range	Volumen Neto Net Volume	Potencia Frigorífica Cooling Power	Potencia Eléctrica Power Supply
	mm	Un.	°C	L	W	W
BAJO MOSTRADOR UNDERCOUNTER						
MR15002	1492 x 600 x 850	2	-2°C / +8°C	255	299	368
MR20003	2017 x 600 x 850	3	-2°C / +8°C	395	358	414
MR25004	2542 x 600 x 850	4	-2°C / +8°C	535	632	644
MRGN14002	1342 x 700 x 850	2	-2°C / +8°C	290	294	368
MRGN18003	1792 x 700 x 850	3	-2°C / +8°C	452	358	414
MRGN23004	2242 x 700 x 850	4	-2°C / +8°C	617	681	644
MRV15002	1492 x 600 x 850	2 Cristal Glass	-2°C / +8°C	255	299	368
MRV20003	2017 x 600 x 850	3 Cristal Glass	-2°C / +8°C	395	358	414
MRV25004	2542 x 600 x 850	4 Cristal Glass	-2°C / +8°C	535	632	644
FRENTE MOSTRADOR COUNTER LEVEL						
FR15002	1492 x 600 x 1045	2	-2°C / +8°C	333	250	368
FR20003	2017 x 600 x 1045	3	-2°C / +8°C	517	358	414
FR25004	2542 x 600 x 1045	4	-2°C / +8°C	701	572	644
FRV15002	1492 x 600 x 1045	2 Cristal Glass	-2°C / +8°C	333	250	368
FRV20003	2017 x 600 x 1045	3 Cristal Glass	-2°C / +8°C	517	358	414
FRV25004	2542 x 600 x 1045	4 Cristal Glass	-2°C / +8°C	701	572	644

*Peto +9,5

EXISTEN MESAS SIN TAPA, SIN PETO Y CENTRALES - CONSULTAR DISPONIBILIDAD Y PRECIO

THERE ARE COUNTERS WITHOUT COVER, WITHOUT BARE AND CENTRAL. PLEASE CHECK PRICES AND DELIVERY TIME

FRV20003



MR20003



Enfriadores de Botellas



Características

Refrigeración R134a

Interior y exterior en acero inoxidable austenítico o acero galvanizado para versiones skinplate.

Fondo enbutido con desagüe.

Grupo a la derecha con puerta rejilla pivotante.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.

Evaporador estático de cobre y aletas de aluminio.

Control de la temperatura por termostato analógico.

Patas de acero inoxidable regulables en altura para la versión inox.

Separadores verticales en varilla de acero plastificado.

Tensión de trabajo 230 V-1N-50 Hz.

Compresor hermético y ventilado.

Patas de acero con altura de 200 mm.

Opciones

Frecuencia 60 Hz.

Bandeja de recogida del agua interior.

Bottle Coolers

Features

R134a refrigerant

Austenitic stainless steel interior and exterior or galvanized steel on skin plate versions

Molded liner interior with cleaning drain

Power unit on the right with pivoting grille door

Injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density

Static copper tube and aluminum fin evaporator

Analog thermostat temperature control

Height-adjustable stainless steel legs on stainless steel version

Plastic-coated steel rod vertical dividers

Operating voltage: 230 V 1N 50 Hz

Hermetically sealed, forced air compressor

200 cm high steel legs

Options

Frequency 60 Hz

Tray inside to collect water



REFRIGERACIÓN (Temperatura Ambiente hasta 38°C) REFRIGERATION (Room Temperature 38°C)

Modelo Model	Dimensiones (L x Px A) Dimensions (W x D x H)	Puertas Doors	Estantes Shelves	Rango Temperatura Temperature Range	Volumen Neto Net Volume	Potencia Frigorífica Cooling Power	Potencia Eléctrica Power Supply
	mm	Un.	Un.	°C	L	W	W
MODELOS ACERO INOX STAINLESS STEEL MODELS							
ERA1000	1015 x 550 x 850	2	1	+2°C / +6°C	355	250	250
ERA1500	1500 x 550 x 850	3	2	+2°C / +6°C	445	299	300
ERA2000	2000 x 550 x 850	4	3	+2°C / +6°C	620	358	350
MODELOS GÓNDOLA GONDOLA MODELS							
ERG1000	1017 x 545 x 840	2	1	+2°C / +6°C	137	150	150
ERG1500	1510 x 545 x 840	3	2	+2°C / +6°C	230	199	250
ERG2000	2023 x 545 x 840	4	3	+2°C / +6°C	314	236	300

ERA1500



ERG1500



Armarios Óptima Line



Amplia gama de armarios adaptados a las diferentes necesidades de los profesionales de hostelería.

Características

Exterior en acero inoxidable.

Patas de elevación en acero inoxidable de 150 mm.

Termostatos digitales.

Posibilidad de conexión a registros HACCP.

AR500 A PO (+) y AC500 A PO (-), el motor se coloca en la parte superior, para mejorar su rendimiento.

Unidad condensadora Danfoss.

Interior plástico en termoconformado, para favorecer la limpieza de los equipos.

Unidades condensadoras previstas de Silent Block.

Reparto homogéneo del frío en las unidades de congelación a través de los estantes.

En los modelos con puerta de vidrio la iluminación está en el exterior de la cámara, reduciendo el consumo y favoreciendo el trabajo de los equipos.

Cristales con tratamiento contra rayos UV en toda la gama de modelos con puerta de cristal.

(Espesor del cristal de 22 mm).

Puertas reversibles.

Interruptor de paro.

Refrigeración ESTÁTICA en los congeladores, indicada en especial para la conservación de los alimentos en pastelería.

Patas regulables en altura de 135 a 150 mm.

Revestimiento exterior en acero inoxidable.

Puertas opacas.

Optima Line Cabinets

A wide range of cabinets adapted to the different catering industry requirements.

Features

Stainless steel exterior

150 mm stainless steel legs

Digital thermostats

Can be connected to HACCP registers

AR500 A PO (+) and AC500 A PO (-): motor located at top for better performance

Danfoss condenser unit

Thermoformed plastic interior for easier cleaning

Condenser unit fitted with silent block

Uniform cold distribution in freezer unit thanks to shelves

On glass door models, lighting is fitted outside the compartment, reducing consumption and optimizing performance

Glass with anti-UV treatment on the entire range of glass door models
(22 mm thick glass)

Reversible doors

Shutoff switch

STATIC cooling in freezers, ideal for storing baking products

Height-adjustable legs, from 135 to 150 mm

Stainless steel exterior

Solid doors

AR500 A PO (+)/AC500 A PO (-)



Modelo Model	Volumen Bruto/Neto Gross/Net Volume	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Intensidad Current	Potencia Power Supply	Compresor Compressor	Refrigerante Refrigerant	Puerta Doors	Bandejas Trays
	L	kg	A	W	hp		no.	no.
AR500 A PO	535 / 500	92 / 108	2,7	330	1 / 4	R600a	1	5 (650 x 530 mm)
AC500 A PO	535 / 500	96 / 112	2	250	1 / 2	R290a	1	6 Fijas Fixed
AR: +1°C - +8°C / AC: -18°C - -22°C								

DIMENSIONES SIN/CON EMBALAJE (L x P x *A) NET DIMENSIONS/TRANSPORT (W x D x H*)

AR500 A PO	750/790 x 755/760 x 1970/2010 mm
AC500 A PO	750/790 x 755/760 x 1970/2010 mm

*La altura no incluye la de las patas de elevación (regulables de 135 a 150 mm)
*The height does not include the legs (adjustable, 135 to 150 mm)

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Patas regulables en altura de 135 a 150 mm. Revestimiento exterior en acero inoxidable. Puertas opacas.

AR500 A PO Evaporador ventilado.

AC500 A PO Descongelación manual. Evaporador estático. 14 Cestas incluidas. Dimensiones cesta: (L x P x A) 300 x 500 x 170 mm.
Height-adjustable legs, from 135 to 150 mm. Stainless steel exterior. Solid doors

AR500 A PO Auto defrost. Forced-air evaporator

AC500 A PO Manual defrost. Static evaporator. 14 baskets included. Basket dimensions: (W x D x H) 300 x 500 x 170 mm

AR500 A PO



AC500 A PO



14 CAJONES INCLUIDOS EN MOD. AC500 A PO(-)
DISTANCIA ENTRE BANDEJAS FIJAS DEL CONGELADOR: 175 mm
14 BASKETS INCLUDED ON AC500 A PO(-) AC500 A PO
DISTANCE BETWEEN FIXED BASKETS IN FREEZER 175 mm

AR500 MIX A/AC500 MIX A



Modelo Model	Volumen Bruto/Neto Gross/Net Volume	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Intensidad Current	Potencia Power Supply	Compresor Compressor	Refrigerante Refrigerant	Iluminación Lighting	Puerta Doors	Bandejas Trays
	L	kg	A	W	hp		W		no.
AR500 MIX A PO	540 / 500	92 / 108	2,7	330	1 / 4	R600a	-	Opaca Solid	4 (650 x 530 mm)
AR500 MIX A PV	540 / 500	106 / 122	2,8	350	1 / 4	R600a	14	Vidrio Glass	4 (650 x 530 mm)
AC500 MIX A PO	540 / 500	92 / 108	2	250	1 / 2	R290a	-	Opaca Solid	6 Fijas Fixed
AC500 MIX A PV	540 / 500	106 / 122	2,9	370	1 / 2	R290a	14	Vidrio Glass	6 Fijas Fixed

AR: +1°C - +8°C / AC: -18°C - -22°C

DIMENSIONES SIN/CON EMBALAJE (L x P x *A) NET DIMENSIONS/TRANSPORT (W x D x H*)

AR500 MIX A 750/790 x 740/780 x 1890/1990 mm

AC500 MIX A 750/790 x 740/780 x 1890/1990 mm

*La altura no incluye la de las patas de elevación (regulables de 135 a 150 mm)

*The height does not include the legs (adjustable, 135 to 150 mm)

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Distancia entre bandejas fijas del congelador: 175 mm. Iluminación por LEDs en puerta de vidrio.

Revestimiento exterior en acero inoxidable.

AR500 MIX A Evaporador ventilado.

AC500 MIX A Descongelación manual. Evaporador estático.

Distance between fixed baskets in the freezer: 175 mm. LED lighting on glass door. Stainless steel exterior

AR500 MIX A Auto defrost. Forced-air evaporator

AC500 MIX A Manual defrost. Static evaporator



DETALLE MODELOS AR500 MIX, POSIBILIDAD DE UTILIZAR BANDEJAS GN2/1 (650 x 530 mm) O (600 x 400 mm)

DISTANCIA ENTRE BANDEJAS FIJAS DEL CONGELADOR: 170 mm

DETAIL OF MODELS AR ZZZ500 MIX, CAN BE USED WITH GN2/1 TRAYS (650 x 530 mm) OR 600 x 400 mm

DISTANCE BETWEEN FIXED BASKETS IN FREEZER 170 mm

AC500 MIX A PO



AR500 MIX A PV



AR320 A/AC320 A



Modelo Model	Volumen Bruto/Neto Gross/Net Volume	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Intensidad Current	Potencia Power Supply	Compresor Compressor	Refrigerante Refrigerant	Iluminación Lighting	Puerta Doors	Bandejas Trays
	L	kg	A	W	hp		W	no.	no.
AR320 A PV (+)	341 / 320	81 / 89	2,2	280	1 / 4	R600a	14	Vidrio Glass	5 (495 x 435 mm)
AR320 A PO (+)	341 / 320	68 / 76	2,4	295	1 / 4	R600a	-	Opaca Solid	5 (495 x 435 mm)
AC320 A PV (-)	341 / 320	92 / 100	2,8	350	1 / 2	R290a	14	Vidrio Glass	6 Fijas Fixed
AC320 A PO (-)	341 / 320	72 / 80	2,4	300	1 / 2	R290a	-	Opaca Solid	6 Fijas Fixed

AR: +1°C - +8°C / AC: -18°C - -22°C

DIMENSIONES SIN/CON EMBALAJE (L x P x *A) NET DIMENSIONS/TRANSPORT (W x D x H*)

AR320 A	590/630 x 643/700 x 1820/1930 mm
AC320 A	620/650 x 665/700 x 1820/1920 mm

*La altura no incluye la de las patas de elevación (regulables de 135 a 150 mm)

*The height does not include the legs (adjustable, 135 to 150 mm)

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Distancia entre bandejas fijas del congelador: 155 mm. Iluminación por LED's en puerta de vidrio.

Revestimiento exterior en acero inoxidable.

AR320 A Evaporador ventilado.

AC320 A Descongelación manual. Evaporador estático.

Distance between fixed baskets in the freezer: 155 mm. LED lighting on glass door

Stainless steel exterior

AR320 A Manual defrost. Forced-air evaporator

AC320 A Manual defrost. Static evaporator

AR320 A PO



AC320 A PV



DISTANCIA ENTRE BANDEJAS FIJAS DEL CONGELADOR: 155 mm
DISTANCIA ENTRE LA BANDEJA INFERIOR Y LA BASE DEL
CONGELADOR: 210 mm
DISTANCE BETWEEN FIXED BASKETS IN FREEZER 155 mm
DISTANCE BETWEEN LOWER TRAY AND FREEZER BASE: 210 mm

AC320 PV BL/AR710 PV BL



Modelo Model	Capacidad Plate	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Intensidad Current	Potencia Power Supply	Compresor Compressor	Tensión/ Frecuencia Voltage/ Frequency	Rangos Temperatura Temperature Range	Evaporador Evaporator	Refrigerante Refrigerant	Iluminación Lighting	Estantes Fijos Fixed Shelves
	L	kg	A	W	hp	V/Hz	°C			W	no.
AC320 PV BL	350	92 / 105	2,81	350	1 / 2	230 / 50	-18° / -22°	Estático	R290a	14	6
AR710 PV BL	745	140 / 160	3	370	1/3	230 / 50	+1° / +8°	Ventilado	R134a	28	4

DIMENSIONES SIN/CON EMBALAJE (L x P x *A) NET DIMENSIONS/TRANSPORT (W x D x H*)

AC320 PV BL	620/650 x 665/700 x 1820/1920 mm
AR710 PV BL	1180/1200 x 645/700 x 1980/2035 mm

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Acabado Skinplate blanco (con posibilidad de incorporar vinilos en laterales para personalizar). Puerta de vidrio. Programador analógico. Descongelación manual. Luz de Led.

White skin plate finish (customized vinyl sides optionally available). Glass door. Analog controls. Manual defrost. LED lighting

AR710 PV BL



AC320 PV BL



Armarios Semi-Profesionales



Corequip presenta su gama de armarios de refrigeración destinada a ultramarinos, kioskos, pastelerías, bares o pequeños supermercados.

Características

- Acabados en chapa plastificada blanca con puerta de cristal termo aislante.
- Termostato regulable y evaporización estática con ventilador.
- Dotados de 4 estantes regulables en altura con iluminación interior.
- Ruedas en todos los modelos.
- Evaporización automática del agua de deshielo
- Panel superior iluminado.
- Interior en aluminio revestido PVC blanco.
- Iluminación interior.
- Ruedas en todos los modelos.
- Cerradura en la puerta.
- Evaporización estática con ventilación.
- Termostato dixel con Energy Seving.
- Descongelación manual.
- Autocierre en la puerta (R400 CL).
- Marco y canopy redondeado y no cuadrado.
- Interruptor de luz en el termostato dixel.
- Luz de led en la puerta.

Semi-Professional Cabinets

Corquip presents its range of refrigerator cabinets designed for convenience stores, newsstands, bakeries, bars or mini-marts.

Features

- White plastic-coated steel finish with insulated glass door
- Adjustable thermostat and static evaporation with fan
- Supplied with 4 height-adjustable shelves and interior lighting
- Castors on all models
- Automatic defrost water evaporation
- Backlit top panel
- White PVC coated aluminum interior
- Interior lighting
- Castors on all models
- Lockable door
- Static evaporation with fan
- Dixel thermostat with energy saving
- Manual defrost
- Self closing door (AR400 CL)
- Rounded frame and canopy
- Light button in the Dixel thermostat
- Led lights in door

Basic



Modelo Model	Capacidad Capacity	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Potencia Power Supply	Tensión/ Frecuencia Voltage/ Frequency	Rangos Temperatura Temperature Range	Evaporador Evaporator	Refrigerante Refrigerant	Estantes Regulables Adjustable Shelves	Puertas Doors
	L	kg	W	V/Hz	°C			no.	no.
AR400 CL BLANCO	350	75 / 85	280	230 / 50	+0C° / +10C°	Estático Static	R600a	4	1 Batiente
AR1000 CL BLANCO	1000	146 / 164	280	230 / 50	+0C° / +10C°	Estático Static	R134a	4	2 Correderas

DIMENSIONES (L x P x A) NET DIMENSIONS (W x D x H)

AR400 CL BLANCO	620 x 590 x 1945 mm
AR1000 CL BLANCO	1200 x 730 x 2035 mm

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Panel superior iluminado. Interior en aluminio revestido PVC blanco. Iluminación interior. Ruedas en todos los modelos. Cerradura en la puerta. Evaporización estática con ventilación. Termostato digital. Descongelación manual. Luz LED en los laterales

Backlit top panel. White PVC coated aluminum interior. Interior lighting. Castors on all models. Lockable door. Static evaporation with fan. Digital thermostat. Manual defrost. LED Light on the sides.

No se puede cambiar el sentido de las puertas en AR400 AR400 You can not change the direction of the door

AR400 CL BLANCO



AR1000 CL BLANCO



Basic



Modelo Model	Capacidad Capacity	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Potencia Power Supply	Tensión/ Frecuencia Voltage/ Frequency	Rangos Temperatura Temperature Range	Evaporador Evaporator	Refrigerante Refrigerant	Estantes Regulables Adjustable Shelves	Puertas Doors
	L	kg	W	V/Hz	°C			no.	no.
AR400 CL NEGRO	350	75 / 85	280	230 / 50	+0C° / +10C°	Estático Static	R600a	4	1 Batiente
AR1000 CL NEGRO	1000	146 / 164	280	230 / 50	+0C° / +10C°	Estático Static	R134a	4	2 Correderas

DIMENSIONES (L x P x A) NET DIMENSIONS (W x D x H)

AR400 CL NEGRO	620 x 590 x 1945 mm
AR1000 CL NEGRO	1200 x 730 x 2035 mm

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Panel superior iluminado. Interior en aluminio revestido PVC negro. Iluminación interior. Ruedas en todos los modelos. Cerradura en la puerta. Evaporización estática con ventilación. Termostato digital. Descongelación manual. Luz LED en los laterales

Backlit top panel. Black PVC coated aluminum interior. Interior lighting. Castors on all models. Lockable door. Static evaporation with fan. Digital thermostat. Manual defrost. LED Light on the sides.

No se puede cambiar el sentido de las puertas en AR400 AR400 You can not change the direction of the door

AR400 NEGRO



AR1000 NEGRO



Mini-Armarios Refrigeración



Modelo Model	Capacidad Capacity	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight	Potencia Power Supply	Tensión/ Frecuencia Voltage/ Frequency	Rangos Temperatura Temperature Range	Evaporador Evaporator	Refrigerante Refrigerant	Estantes Shelves
	L NETO	kg	W	V/Hz	°C			no.
MAR85 PV*	85	33 / 35	65	230 / 50	+4°C / +10°C	Estático Static	R600	3
MAR105 PV*	105	36 / 38	75	230 / 50	+4°C / +10°C	Estático Static	R600	3
MAR185 PO BL	145	49 / 51	125	230 / 50	+0°C / +8°C	Ventilado Forced Air	R600	3
MAR185 PV BL*	145	49 / 51	130	230 / 50	+2°C / +8°C	Ventilado Forced Air	R600	3
MAR185 PO A	145	49 / 51	125	230 / 50	+0°C / +8°C	Ventilado Forced Air	R600	3
MAR185 PV A	145	49 / 51	130	230 / 50	+2°C / +8°C	Ventilado Forced Air	R600	3

*Todos los Mini-Armarios de refrigeración con puerta de vidrio disponen de luz interior

*All refrigerator mini-cabinets with glass door contain interior lighting

DIMENSIONES (L x P x A) NET DIMENSIONS (W x D x H)

MAR85 PV*	505 x 590 x 780 mm
MAR105 PV*	505 x 590 x 855 mm
MAR185 PV BL*	598 x 623 x 838 mm
MAR185 PO BL	598 x 623 x 838 mm
MAR185 PO A	598 x 623 x 838 mm
MAR185 PV A	598 x 623 x 838 mm

CARACTERÍSTICAS FEATURES

MAR85 PV / MAR105 PV Puerta doble cristal curvo de seguridad templado. 3 niveles con bandejas ajustables. Pies regulables. Termómetro digital. Cerradura. Descongelación manual. Compresor Zanussi.

MAR185 PV BL Doble cristal de seguridad templado.

MAR185 PO BL / MAR185 PO A Puerta opaca. Cerradura. 3 niveles con bandejas ajustables. Pies regulables delanteros y rodillos traseros. Termostato digital Dixell. Descongelación automática. Compresor Zanussi.

MAR85 PV/MAR105 PV Curved tempered double-glazed door. 3 height-adjustable tray levels. Adjustable legs. Digital thermometer Lock. Manual defrost. Zanussi compressor

MAR185 PV BL Tempered double-glazed door

MAR185 PO BL/MAR185 PO A Solid door. Lock. 3 height-adjustable tray levels. Adjustable front legs and back rollers. Dixell digital thermostat. Automatic defrost. Zanussi compressor

MAR85 PV



MAR185 PO BL



Mini-Armarios Congelación



Modelo Model	Capacidad Capacity	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight	Potencia Power Supply	Tensión/ Frecuencia Voltage/ Frequency	Rangos Temperatura Temperature Range	Evaporador Evaporator	Refrigerante Refrigerant	Estantes Shelves
	L NETOS	kg	W	V/Hz	°C			no.
MAC185 PO BL	145	47 / 49	170	230 / 50	-18°C / -23°C	Manual	R600	3
MAC185 PO A	145	48 / 50	170	230 / 50	-18°C / -23°C	Manual	R600	3
MAC185 PV BL	145	49 / 51	167	230 / 50	-18°C / -21°C	Manual	R134a	3
MAC185 PV A	145	49 / 51	167	230 / 50	-18°C / -21°C	Manual	R134a	3

*Los Mini-Armarios de congelación no disponen de luz interior

*Freezer mini-cabinets do not include interior lighting

DIMENSIONES (L x P x A) NET DIMENSIONS (W x D x H)

MAC185 PO BL	598 x 623 x 838 mm
MAC185 PO A	598 x 623 x 838 mm
MAC185 PV BL	598 x 623 x 838 mm
MAC185 PV A	598 x 623 x 838 mm

CARACTERÍSTICAS FEATURES

MAC185 PO BL/MAC185 PO A Puerta opaca.

MAC185 PV BL/MAC185 PV A Puerta de vidrio con triple cristal de seguridad templado 3 niveles con bandejas fijas. Pies regulables delanteros y rodillos traseros. Termostato con display digital Dixell. Cerradura. Descongelación manual. Compresor Zanussi. Resistencia antivaho en puerta de vidrio.

MAC185 PO BL/MAC185 PO A Solid door

MAC185 PV BL/MAC185 PV A Glass door with tempered triple-glazed safety glass with fixed trays. Adjustable front legs and back rollers. Thermostat with Dixell digital display. Lock. Manual defrost. Zanussi compressor. Anti-fog heated glass door

MAC185 PO BL



MAC185 PV BL



MAC185 PO A



Armarios Vino

En este catálogo incorporamos una nueva gama de Armarios para la conservación de vinos.

La gama incluye desde modelos pequeños para unas 30/35 botellas hasta armarios con capacidad para unas 108/138 botellas

Características principales CV100 y CV200:

Superficie interior en PS negro, exterior en chapa plastificada, aislamiento poliuretano base agua, frío ventilado, descongelación automática, iluminación por led, bandejas extraíbles en acero plastificado (2 y 4), puerta de vidrio, 4 ruedas y 2 niveladores, cerradura incluida, termostato táctil en la puerta, 5 programas de temperatura.

Características principales CV400:

Superficie interior en PS negro, exterior en chapa plastificada, aislamiento poliuretano base agua, frío ventilado, descongelación automática, iluminación por led, bandejas extraíbles en madera (5), puerta de vidrio, 4 ruedas, cerradura incluida, termostato táctil en la puerta, 5 programas de temperatura.

Wine Cellars

In this catalogue we include a new range of wine cellars.

The range goes from the small units for 30/35 bottles till high capacity cabinets for 108/138 bottles

Main features for CV100 and CV200

Inside Surface in black PS, outside Surface sheet (skinplate), polyurethane Water Isulation, ventilated cold, automatic defrost, LED lighting, removable shelves in plastified steel (2 and 4), glass door, 4 rollers + 2 levelers, locker included, touch thermostat on door, 5 temperature programs.

Main features for CV400

Inside Surface in black PS, outside Surface sheet (skinplate), polyurethane Water Isulation, ventilated cold, automatic defrost, LED lighting, removable shelves in Wood (5), glass door, 4 rollers, locker included, touch thermostat on door, 5 temperature programs.

CV100/CV200/CV400

Modelo Model	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Temperatura Temperature	Refrigerante Refrigerant	Tensión Frec. Tension Freq.	Refrigeración Cooling	Potencia Absorción Input Power	Estantes Shelves
	kg	°C				W	n.
CV100	40 / 43	+3°C / +16°C	R600a	220V/50Hz	Frío ventilado Ventilated cold	180	2
CV200	49 / 56	+3°C / +16°C	R600a	220V/50Hz	Frío ventilado Ventilated cold	200	4
CV400	78 / 86	+3°C / +16°C	R600a	220V/50Hz	Frío ventilado Ventilated cold	276	5

DIMENSIONES (L x P x A) NET DIMENSIONS (W x D x H)

CV100	540 x 510 x 860 mm
CV200	440 x 460 x 1605 mm
CV400	590 x 645 x 1820 mm

Capacidad Botellas (75cl) Bottles Capacity (75cl)

CV100	CV200	CV400
35	52	108
30	30	138



CV100



CV200



CV400



Armarios Farmacia

Los armarios fríos de farmacia están diseñados especialmente para la conservación de los medicamentos en estado óptimo.

Características principales ARV80:

Superficie interior y exterior en chapa plastificada, aislamiento poliuretano base agua, frío ventilado, descongelación automática, iluminación por led, Bandeja extraíble, puerta de vidrio, 4 niveladores, cerradura incluida, alarma apertura de puerta, termostato táctil en la puerta, alarma de temperatura acústica y visual.

Características principales ARV100:

Superficie interior en PS negro, exterior en chapa plastificada, aislamiento poliuretano base agua, frío ventilado, descongelación automática, iluminación por led, Bandejas extraíbles (2), puerta de vidrio, 4 niveladores, cerradura incluida, alarma apertura de puerta, termostato táctil en la puerta, alarma de temperatura acústica y visual.

Características principales ARV200:

Superficie interior en PS negro, exterior en chapa plastificada, aislamiento poliuretano base agua, frío ventilado, descongelación automática, iluminación por led, bandejas extraíbles (4), puerta de vidrio, 4 niveladores, cerradura incluida, alarma apertura de puerta, termostato táctil en la puerta, alarma de temperatura acústica y visual.

Características principales ARV150 CS PV:

Superficie interior y exterior en chapa plastificada, aislamiento poliuretano base agua, frío ventilado, descongelación automática, iluminación por led, bandejas extraíbles en acero plastificado (2+1), puerta con auto cierre, puerta de vidrio, 4 niveladores, cerradura incluida, alarma apertura de puerta, alarma de temperatura acústica y visual.

Características principales ARV400 CS PV:

Superficie interior en PS blanco, exterior en chapa plastificada, aislamiento poliuretano base agua, frío ventilado, descongelación automática, iluminación por led, bandejas extraíbles (5), puerta de vidrio, 4 ruedas y 2 niveladores, cerradura incluida, alarma apertura de puerta, termostato digital, alarma de temperatura acústica y visual.

Pharmacy Cabinets

The cold cabinets for pharmacy are specially designed for the conservation of drugs in optimum state.

Main features ARV80:

Inside and outside surface sheet (skinplate), polyurethane water base insulation, ventilated cold, automatic defrost, LED lighting, removable shelf, glass door, 4 levelers, locker included, door open alarm, touch thermostat on door, temperature sound and visual alarm.

Main features ARV100:

Inside surface in black PS, outside surface sheet (skinplate), polyurethane water base insulation, ventilated cold, automatic defrost, LED lighting, removable shelves (2), glass door, 4 levelers, locker included, door open alarm, touch thermostat on door, temperature sound and visual alarm.

Main features ARV200:

Inside surface in black PS, outside surface sheet (skinplate), polyurethane water base insulation, ventilated cold, automatic defrost, LED lighting, removable shelves (4), glass door, 4 levelers, locker included, door open alarm, touch thermostat on door, temperature sound and visual alarm.

Main features ARV150 CS PV:

Inside and outside surface white (skinplate), polyurethane water base insulation, ventilated cold, automatic defrost, LED lighting, removable shelves (2+1) in plastified steel, self closing door, glass door, 4 levelers, locker included, door open alarm, temperature sound and visual alarm.

Main features ARV400 CS PV:

Inside surface in white PS, outside surface sheet (skinplate), polyurethane water base insulation, ventilated cold, automatic defrost, LED lighting, removable shelves (5), glass door, 4 rollers + 2 levelers, locker included, digital thermostat, door open alarm, temperature sound and visual alarm.

ARV80/ARV100/ARV200

Modelo Model	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Temperatura Temperature	Refrigerante Refrigerant	Tensión Frec. Tension Freq.	Refrigeración Cooling	Capacidad Capacity	Potencia Absorción Input Power
	kg	°C				L	W
ARV80	38 / 42	+2°C / +8°C	R600a	220V/50Hz	Frío ventilado	80	270
ARV100	46 / 48	+2°C / +8°C	R600a	220V/50Hz	Frío ventilado	100	270
ARV200	52 / 59	+2°C / +8°C	R600a	220V/50Hz	Frío ventilado	140	280

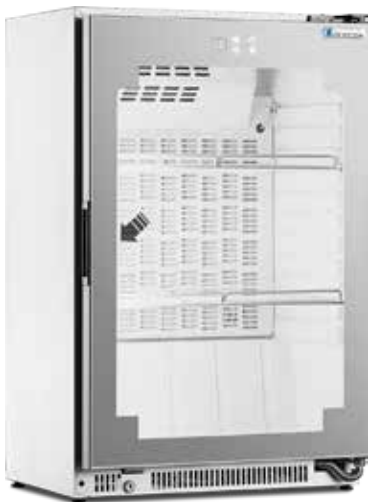
DIMENSIONES (L x P x A) NET DIMENSIONS (W x D x H)

ARV80	540 x 512 x 574 mm
ARV100	540 x 510 x 860 mm
ARV200	440 x 460 x 1605 mm

ARV80



ARV100



ARV200



ARV150 CS PV/400 CS PV

Modelo Model	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Temperatura Temperature	Refrigerante Refrigerant	Tensión Frec. Tension Freq.	Refrigeración Cooling	Capacidad Capacity	Potencia Absorción Input Power
	kg	°C				L	W
ARV150 CS PV	56 / 59	+2°C / +8°C	R600a	220V/50Hz	Frío ventilado	127	190
ARV400 CS PV	52 / 59	+2°C / +8°C	R600a	220V/50Hz	Frío ventilado	341	276

DIMENSIONES (L x P x A) NET DIMENSIONS (W x D x H)

ARV150 CS PV	600 x 600 x 835 mm
ARV400 CS PV	600 x 645 x 1860 mm

Existen versiones con puerta opaca There are versions with solid door

ARV150 CS PV



ARV400 CS PV



Mini-Bares Ecobar

Refrigeración por absorción continua, totalmente silenciosa.
Descongelación automática inteligente.
Sistema avanzado de bajo consumo.
Temperatura interior regulable.
Luz interior fría tipo led de bajo consumo.
Cerradura incluida en el modelo classic.
Baldas interiores regulables de fácil limpieza.
Cierre magnético de puerta en todo el perímetro.
Puerta reversible.
Aislamiento térmico fabricado con Cyclopentano.
Libre de HCFCs y CFCs cumpliendo normativas pertinentes.
Certificado de gestión medioambiental 14001, RoHS y CE .
Certificado de gestión de calidad ISO 9001: 2008

Ecobar Mini-Bars

Continuous absorption cooling, completely silent
Automatic smart defrost
Advanced energy efficient system
Adjustable temperature
Energy efficient LED interior light
Lock as standard on classic models
Easy-to-clean adjustable shelves
Magnetic door gasket around perimeter
Reversible door
Cyclopentane-injected polyurethane insulation
HCFC and CFC free in accordance with applicable legislation
Environmental management certification:14001, RoHS and CE
ISO 9001: 2008 management certificate

Ecobar

Modelo Model	Capacidad Neta Net Capacity L	Autodefrost Auto Defrost	Luz Interior Interior Light	Consumo Power Consump. kWh/24h	Consumo Anual Annual Consump. kWh	Potencia Power W	Temp. Regulable Adjustable Temp. °C	Bandejas Regulables Adjustable Shelves no.	Estantes Puerta Doors Shelves no.	Cerradura Lock
PUERTA VIDRIO GLASS DOOR										
ECOBAR 30L	28	Descongelación	Led Bajo	0,75	270	65	+3°C / +10°C	1	1	-
ECOBAR 40L	38	Inteligente	Consumo	0,80	294	65	+3°C / +10°C	2	1	-
CLASSIC		Smart Defrost	Energy Efficient LED							
ECOBAR 30L	28			0,75	270	65	+3°C / +10°C	1	2	●
ECOBAR 40L	38			0,80	294	65	+3°C / +10°C	2	2	●
ECOBAR 50L	48			0,95	378	90	+3°C / +10°C	3	2	●
ECOBAR 60L	58			1,05	383	90	+3°C / +10°C	2	2	●

DIMENSIONES (L x P x A) DIMENSIONS (W x D x H)

ECOBAR 30L	402 x 435 x 500 mm
ECOBAR 40L	402 x 455 x 560 mm
ECOBAR 50L	402 x 455 x 670 mm
ECOBAR 60L	460 x 480 x 605 mm

PESO NETO/BRUTO NET/GROSS WEIGHT

ECOBAR 30L Opaco Solid	13,5 / 16 kg
ECOBAR 30L Vidrio Glass	14,5 / 16,5 kg
ECOBAR 40L Opaco Solid	15,5 / 17 kg
ECOBAR 40L Vidrio Glass	16,5 / 19 kg
ECOBAR 50L Opaco Solid	17,5 / 19 kg
ECOBAR 60L Opaco Solid	19,5 / 21 kg

ECO30L



ECOB40L



Arcones Congeladores

Los arcones congeladores Crystal Line ofrecen más espacio (de 106 a 433 litros de capacidad) y un consumo energético que los sitúa en la clase de Eficacia Energética A+. Esta calificación supone ofrecer las prestaciones más completas con unos consumos reducidos.

Los alimentos alcanzan rápidamente la temperatura de congelación y, por lo tanto, mantienen al completo todas sus propiedades nutricionales y características organolépticas.

Aislamiento en poliuretano inyectado.

Evaporador estático (HC).

Condensador ventilador.

Panel de Control con termostato y señalizadores que permite gestionar de forma fácil la temperatura y funciones del congelador.

Termómetro analógico.

Cerradura en todos los modelos.

Puerta ciega abatible.

Disponen de ruedas que permiten una mayor movilidad.

Autonomía de avería de hasta 33 horas.

Especialmente indicados para Tiendas, Estaciones de Servicio, Colegios, Colectividades, Restaurantes, Supermercados y todos los establecimientos que necesiten conservar todo tipo de producto congelado.

Chest Freezers

Crystal Line chest freezers offer more space (from 106 to 433 liters capacity) and energy savings, placing them in the Energy Efficiency class A+. This classification means they provide excellent features with a lower energy consumption. Food is frozen quickly and hence, keeps all its nutritional qualities and remains in perfect condition.

Injected polyurethane insulation

Static evaporator (HC)

Forced air condenser

Control panel with thermostats and pilot lights to easily manage freezer temperature and functions

Analog thermometer

Lockable door on all models

Sliding door

Castors for easier transport

Autonomy up to 33 hours

Ideal for stores, gas stations, schools, hospitals, restaurants, supermarkets and all establishments that require storage for frozen products



APB 565/890/1110/1330/1520

Modelo Model	Capacidad Capacity	Capacidad Congelación Freezer Capacity	Consumo Energético Power Consumpt.	Nivel Ruido Noise Level	Autonomía Avería Autonomy	Refrigerante Refrigerant	Estrellas Star Rating	Clasificación Energética Energy Classification	Cestos Baskets
	L	kg/24h	kW./Yr	dB	H		no.		no.
APB565	106	10	251	43	26	R134a	4	B	-
APB890	218	14	270	44	32	R134a	4	B	1
APB1110	289	18	328	44	32	R134a	4	B	1
APB1330	368	18	387	43	32	R134a	4	B	1
APB1520	433	18	427	44	33	R134a	4	B	1

Temperatura de trabajo entre -18°C y -22°C Operating temperature between -18° C and -22°C

DIMENSIONES NETO/EMBALADO (L x P x A) NET DIMENSIONS/TRANSPORT (W x D x H)

APB565	550/590 x 650/660 x 850/890 mm
APB890	890/950 x 685/730 x 870/900 mm
APB1110	1110/1160 x 685/730 x 870/900 mm
APB1330	1330/1390 x 685/730 x 870/900 mm
APB1520	1520/1580 x 685/730 x 870/900 mm

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Espesor del aislamiento 65 mm. Descongelación manual. Termostato regulable. Evaporizador estático. Indicador luminoso de funcionamiento. Super Frost y alarma. Cerradura*. Desagüe frontal*. (* Excepto en APB565).

65 mm thick insulation. Manual defrost. Adjustable thermostat. Static evaporator. Operation pilot light. Super frost and alarm. Lock.* Front drain.* (* Except in model APB1110)

Posibilidad de arcones con temperaturas inferiores a -22°C (consultar)

Range of chests for temperatures below -22°C (please consult)

APB1520



ICE 220/300/400/500

Modelo Model	Capacidad Capacity	Peso Weight	Potencia Power	Refrigerante Refrigerant	Autonomía Avería Autonomy	Clase Eficacia Energética Energy Efficiency Class	Puertas Correderas Sliding Doors
	L	kg	W		H		no.
ICE 220	222	48	218	R134a	16	B	2
ICE 300	304	54	249	R134a	17	B	2
ICE 400	387	57	297	R134a	17	B	2
ICE 500	470	60	326	R134a	17	B	2

Temperatura de trabajo entre -18°C y -22°C Operating temperature between -18° C and -22°C

DIMENSIONES (L x P x A) DIMENSIONS (W x D x H)

ICE 220	830 x 670 x 895 mm
ICE 300	1060 x 670 x 895 mm
ICE 400	1280 x 670 x 895 mm
ICE 500	1500 x 670 x 895 mm

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Arcones de puerta corredera. Puerta opaca o de cristal. Marco lateral inyectado de color gris. Espesor del aislamiento 65 mm. Termostato regulable. Evaporizador estático. Cerradura. Termómetro. Ruedas. Desagüe opcional.

OPCIONAL:

Cestas opcionales en arcones con puerta de cristal.

Sliding door chest. Solid or glass door. Grey injected plastic trim. 65 mm thick insulation Adjustable thermostat. Static evaporator. Lock. Thermometer. Castors. Optional drain

OPTIONAL:

Baskets only in class door chests

ICE400 CRISTAL



Heladeras - Granizadoras



Bras, fabricante italiano de dispensadores de bebidas, lanzo sus primeras máquinas a mediados de los 60. El concepto que venía de Estados Unidos fue revolucionario en Europa, pues suponía dispensar bebidas frías de manera completamente diferente. La curiosidad, el depósito transparente, el concepto de Mirar y Beber, y los atractivos colores hacen que este nuevo sistema de dispensación gane terreno y revolucione la distribución de bebidas en pocos años.

A lo largo de estos 50 años Bras ha ido evolucionando y ampliando su gama. Las primeras máquinas eran dispensadoras de bebidas carbonatadas principalmente cerveza que fueron evolucionando hasta que Bras detecta la potencialidad de las bebidas no carbonatadas y las ventajas a futuro. Por ello concentra su producción en los dispensadores de bebidas frías, congeladas, y también los calientes.

Otro paso innovador de Bras fue el sistema de accionamiento magnético cuya importancia se evidencia por patentes que cubren, Europa, Estados Unidos y Japón.

Hoy en día la gama, además de enfriadores, sorbeteras, y granizadoras, incluye máquinas heladeras que están revolucionando el mercado.

Ice Cream machines Frozen Beverage Dispensers

Bras, Italian manufacturer for drink dispensers launched the first machines in the mid sixties. Such an innovative wave comes from United States and was pioneering in Europe. Whether out of curiosity, the transparent tank, the new concept "look and drink" or the attractive colours that makes people want to drink, this new dispensing system gains ground and was the beginning of a process that will revolutionize the beverage distribution in a few years time.

Along those 50 years the production of Bras evolves abreast of the times and the evolution of the market. The first machines were towards carbonated drink and particularly the beer till the moment Bras detected the potentiality of non-carbonated drinks and the growing advantages they will have in the future. For this purpose Bras concentrates its efforts in the industrialisation of this range of products that included cold drink dispensers, frozen beverage dispenser and Hot beverage dispensers.

One of the innovative steps for the cold dispensers has been the magnetic drive system whose importance is evidenced with patents covering Europe, USA and Japan.

Today the range includes not only the drink dispensers and the slush machines but also the Ice cream machines that are revolutionating the market.

Is-CREAM



Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Potencia Power	Capacidad Contenedor Tank capacity	Capacidad Evaporador Evaporator capacity	Producción Production	Tensión Frec. Tension Freq.
		kg	W	L	L	Kg/h	
Is-CREAM	260x570x720	50/55	1300	4	2	14	220-230V/50Hz

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Innovadora y moderna, permite ofrecer rápidamente un helado consistente, y de textura cremosa. Ha sido diseñada prestando mucha atención a los detalles, la funcionalidad y la calidad. Compacta y elegante es fácil de usar gracias a su pantalla táctil con iconos modernos e intuitivos. Es totalmente personalizable en función de las cantidades.

Dispone de compresor hermético y condensador refrigerado por aire. Está disponible en varios voltajes.

Cerradura y luz opcionales

Innovative and modern, it allows to quickly offer a consistent ice cream, with a creamy texture. It has been designed with close attention to detail, functionality and quality. Compact and stylish it is easy to use thanks to its touch screen with modern and intuitive icons. It is fully customizable depending on the quantities.

Hermetic compressor and air cooled condenser. Available in different voltages.

Optional: light and tank lock.

IS-CREAM



Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Potencia Power	Capacidad Capacity	Tensión Frec. Tension Freq.
		kg	W	L	
B-CREAM 1	200 x 480 x 620	25/27	460	6	220-230V/50Hz
B-CREAM 2	400 x 480 x 620	45/48	1100	12	220-230V/50Hz
B-CREAM 3	600 x 480 x 620	61/64	1300	18	220-230V/50Hz

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Es la mejor máquina para preparar cremas frías y helados. Compacta y fácil de usar se encuentra disponible con cubas de 6 litros de capacidad. Diseñada con un lenguaje moderno revaloriza los locales ofreciendo nuevas emociones y ampliando negocios. Dispone de bandeja anti goteo, Cuba inclinada y desmontable para facilitar el vaciado. Botón de desbloqueo en la tapa de la cuba. Disponible en varios voltajes. Está disponible la versión LK con luz y sistema de cierre con llave, bajo pedido.

The best machine for preparing smoothies and ice cream. Extremely compact and easy to use it is available with 6 liter capacity bowls. Its innovative desing enhances the local by offering new emotions and improving business. Water drip collection. Tilted and removable bowl for easy emptying. Bowl cover unlock push button. Available in different voltajes. Optional second cover (ecoat) to save energy and less condensation. A versión named LK with light and locking system is available on request.

B-CREAM 1



B-CREAM 2



Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Potencia Power	Capacidad Capacity	Tensión Frec. Tension Freq.
		kg	W	L	
B-FROZEN 6/1	200 x 500 x 600	23/25	270	6	220-230V/50Hz
B-FROZEN 6/2	400 x 500 x 600	41/44	640	12	220-230V/50Hz
B-FROZEN 6/3	600 x 500 x 600	57/60	700	18	220-230V/50Hz
B-FROZEN 10/1	200 x 520 x 690	25/27	500	10	220-230V/50Hz
B-FROZEN 10/2	400 x 520 x 690	45/48	740	20	220-230V/50Hz
B-FROZEN 10/3	600 x 520 x 690	61/64	1100	30	220-230V/50Hz

CARACTERÍSTICAS FEATURES

B-frozen es la nueva referencia en el mercado de los dispensadores de bebidas. Específico para para preparar granizados, sorbetes, yogures y cremas frías, es la primera dispensadora de banco con sistema de motor "brushless" que garantiza la mejor fiabilidad y control de la densidad del producto.

Disponible con cubas extraíbles de 6 y 10 lts. Sistema de bloqueo de la cuba un enganche mejor y más seguro. Panel de mandos intuitivo. No hay juntas o engranajes de transmisión que pasen a través del aparato gracias al sistema de transmisión magnético patentado. Disponible en varios voltajes. Opción de segunda cubierta (Ecoat) para ahorro energético y menor condensación.

B-frozen is the new reference point in the drink dispenser market. Specially designed to make slushes, sorbets, yogurts and Frozen cream. Is the first counter dispenser with "brushless" motor technology ensuring the best reliability and control of the product thickness. Each detail has been carefully considered to improve your work and to ensure better efficiency.

It is available with 6 and 10 liters removable bowls. Bowl fixing system for better and safer fastening. User friendly keyboard. No gaskets or transmission gears passing through the appliance thanks to the well patented magnetic transmission. Available in different voltages.

B-FROZEN 6/2



B-FROZEN SMART



Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Potencia Power	Capacidad Capacity	Tensión Frec. Tension Freq.
		kg	W	L	
B-FROZEN SMART 6/1	200 x 500 x 600	23/25	270	6	220-230V/50Hz
B-FROZEN SMART 6/2	400 x 500 x 600	41/44	640	12	220-230V/50Hz
B-FROZEN SMART 6/3	600 x 500 x 600	57/60	700	18	220-230V/50Hz
B-FROZEN SMART 10/1	200 x 520 x 690	25/27	500	10	220-230V/50Hz
B-FROZEN SMART 10/2	200 x 520 x 690	45/48	740	20	220-230V/50Hz
B-FROZEN SMART 10/3	600 x 520 x 690	61/64	1100	30	220-230V/50Hz

CARACTERÍSTICAS FEATURES

B-frozen Smart es la nueva referencia en el mercado de los dispensadores de bebidas. Especifico para para preparar granizados, sorbetes, yogures y cremas frías, es la primera dispensadora de banco con sistema de motor "brushless" que garantiza la mejor fiabilidad y control de la densidad del producto.

Disponible con cubas extraíbles de 6 y 10 lts. Sistema de bloqueo de la cuba un enganche mejor y más seguro. Panel de mandos intuitivo.

No hay juntas o engranajes de transmisión que pasen a través del aparato gracias al sistema de transmisión magnético patentado.

Disponible en varios voltajes. Opción de segunda cubierta (Ecoat) para ahorro energético y menor condensación.

Is the new born Bras dispenser for slush, sherbet, yogurt and cold cream.

This new model uses the consolidated technology of FBM line to ease the control of the unit.

Each detail has been designed for improving your work and for a better efficiency, which allows at the same time the maximum reliability and a very simple use.

It is available with 6 and 10 liters removable bowls. Bowl fixing system for better and safer fastening. User friendly keyboard. No gaskets or transmission gears passing through the appliance thanks to the well patented magnetic transmission. Available in different voltages.

B-FROZEN SMART 6/1



Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Potencia Power	Capacidad Capacity	Tensión Frec. Tension Freq.
		kg	W	L	
QUARK 1	180 x 470 x 650	20/26	460	6	220-230V/50Hz
QUARK 2	360 x 470 x 650	38/43	1100	12	220-230V/50Hz
QUARK 3	540 x 470 x 650	54/58	1300	18	220-230V/50Hz

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Dispensador de tamaño reducido ideal para consumos pequeños y medios. Diseñado específicamente para preparar cremas frías. Cuenta con modelos de 1, 2 y 3 contenedores de 6 lt. Paneles de acero inoxidable. Dispone de sistema de arrastre magnético patentado. Disponible en varios voltajes.

Extremely compact dispenser it is ideal for small and médium sites. Specially designed to prepare cold creams. The range includes model with 1, 2 or 3 bowls of 6 lt capacity. Stainless steel panels. It has a patented magnetic drive system. Available in different voltages.

QUARK 1



QUARK 2



Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Potencia Power	Capacidad Capacity	Tensión Frec. Tension Freq.
		kg	W	L	
FBM 1	280 x 470 x 690	26/29	460	10	220-230V/50Hz
FBM2	360 x 470 x 690	37/39	1100	20	220-230V/50Hz
FBM 3	540 x 470 x 690	49/54	1300	30	220-230V/50Hz

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Dispensador de granizado y demás bebidas heladas como sorbetes, cócteles y cremas frías. Modelos compactos y fiables en versiones de 1 a 3 recipientes. Su total capacidad de exposición aumenta el número de consumiciones y supone grandes beneficios. Disponible en contenedor de 10 lt. Termostato para el funcionamiento como dispensador y para la conservación nocturna. Dispone de tapas con luz y sistema de arrastre magnético patentado. Disponible en varios voltajes.

FBM granita dispenser for making chilled drinks as sherbets, cocktails and cold creams. Compact and reliable models with 1 to 3 bowls. Their total visibility increases the number of sales and ensures high profits. Available in 10 lt bowl. Thermostats for use as cold drink and storage unit during the night. Lighted top covers and patented magnetic drive system. Available in different voltages.

FBM 1



FBM 2



FBM 3



Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Potencia Power	Capacidad Capacity	Tensión Frec. Tension Freq.
		kg	W	L	
B3	180 x 510 x 470	20/27	460	3	220-230V/50Hz

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Dispensador de mesa ideal para quienes disponen de poco espacio, pero no quieren renunciar a ampliar su actividad. Equipo fiable para elaborar pequeños volúmenes, evitando desperdicios. Dispone de un recipiente de 3 lt y está diseñado para la preparación de cremas frías y sorbetes. Muy fácil de usar gracias al control electrónico optimizado para productos de última generación.

Sistema de mezclado por transmisión magnética patentado. Cuerpo en acero inoxidable. Disponible en varios voltajes

The new counter-top dispenser suitable for small sites without that do not want to give up improving business. Reliable equipment it is realized to handle small quantities avoiding unnecessary waste. 3 lt capacity bowl designed for the preparation of cold creams and sherbets. Very easy to use thanks to its electronic control.

Mixing system by patented magnetic transmission. Stainless steel body. Available in different voltages.

B3



Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Power	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Capacidad Capacity	Tensión Frec. Tension Freq.
		W	kg	L	
TURIA 12	320 x 400 x 640	300	20/23	12	220-230V/50Hz
TURIA 19	320 x 400 x 700	300	20/23	19	220-230V/50Hz

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Los dispensadores de la línea Turia están diseñados para refrigerar y mezclar correctamente bebidas naturales, como zumos, horchata o leche de almendra. Disponen de un gran recipiente de 12 o 19 lt en policarbonato. El mezclador se ha estudiado para mezclar la bebida que contiene evitando depósitos o sedimentos. La carrocería es en acero inoxidable. Temperatura de la bebida regulable. Disponible en varios voltajes.

Turia line dispensers have been designed to cool and mix natural drinks as fruit juices, "horchata" or almond milk. They have a large, round transparent bowl with 12 or 19 lt capacity. The paddle is designed to stir the beverage and prevent deposits or sediment forming. Stainless Steel cabinet. Adjustable drink temperature. Available in different voltages.

TURIA 12



Abatidores de Temperatura

Los abatidores realizan un enfriamiento rápido y uniforme para preservar las cualidades organolépticas y los valores nutricionales de los alimentos, prolongando su vida útil de almacenamiento, por lo que son una herramienta necesaria para el profesional de la restauración.

El proceso cumple con todas las normas HACCP y de seguridad alimentaria y, al mismo tiempo, es lo suficientemente delicado para evitar los riesgos de la deshidratación y la formación de escarcha, en el modo de abatimiento o de congelación.

Ofrecemos 5 modelos diferentes con rendimientos de entre 10 y 50 kg por ciclo.

Funcionamiento de modo Duplo: Abatimiento rápido o congelación rápida.

Células internas versátiles para acomodar contenedores GN1/1 y bandejas pasteleras EN 400 x 600.

Controlador electrónico avanzado, con un menú intuitivo y de fácil navegación.

4 programas Press&Go: Abatimiento Soft / Abatimiento Hard / Congelación Soft / Congelación Hard.

Todos los programas cambian automáticamente a modo de espera al final del ciclo, manteniendo los productos a la temperatura correcta hasta su traslado a su almacenamiento definitivo.

Todos los programas pueden ser controlados ya sea por tiempo (funcionamiento regular) o por la sonda suministrada de serie (ideal para el control preciso de la temperatura al corazón del producto).

Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.

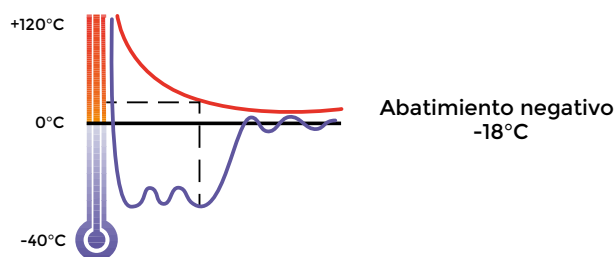
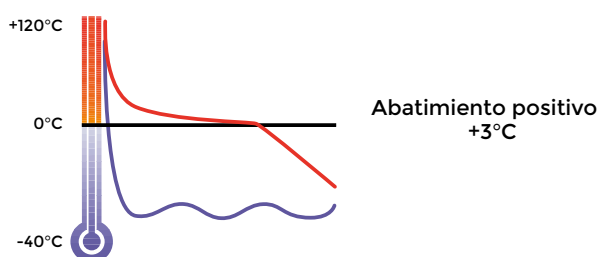
¿Por qué utilizamos el abatidor de temperatura?

Una congelación rápida evita la pérdida de líquidos y por lo tanto de peso, además de conservar las propiedades organolépticas de los alimentos e impedir la proliferación de bacterias. Con tiempos largos de congelación se forman los macrocristales que pueden dañar los tejidos y aumentar la pérdida de líquidos en fase de congelación.

Métodos de abatimiento:

Abatimiento por tiempo o con sonda en el núcleo del producto (Baja la temperatura entre +70°C y +3°C en 90 minutos).

Una vez acabada la cocción del producto, si no se sirve en el momento, debe ser "abatido" inmediatamente, para bajar su temperatura a +3° al corazón del producto. De esta manera, el producto puede conservar sus cualidades durante 5/7 días.



Abatimiento negativo (congelación rápida) por tiempo o con sonda al núcleo del producto (Baja la temperatura entre +70°C y -18°C en 240 minutos, con la temperatura en cámara que variará desde -35°C a los -40°C).

La congelación rápida permite la correcta conservación del alimento, tanto cocinado como crudo, gracias a la velocidad de penetración del frío, que transforma la parte líquida del producto en microcristales.

Tras la descongelación, el producto congelado rápidamente tiene el mismo sabor, calidad, consistencia y color que antes de ser congelado. Se aconseja para esos alimentos que se consumirán en un plazo de semanas o meses, y para conservar los alimentos de temporada.

Blast Chillers

Blast chillers and freezers rapidly and uniformly cool food to make sure it is maintained in the best possible conditions without affecting nutritional values and prolonging its useful life. They are an essential piece of equipment for any professional kitchen.

The process complies with HACCP standards for food safety and is sufficiently delicate to prevent dehydration and frost during blast freezing.

We provide a range of different models with performance between 10 and 50 kg per cycle.

Duplo mode operation: Blast chill or blast freeze.

Flexible internal cells to hold GN1/1 gastronorms and EN 400 x 600 baking trays.

Advanced electronic controller with intuitive, easy to use menu.

4 Press&Go programs Soft Chill / Hard Chill / Soft Freeze / Hard Freeze

All programs change automatically to standby at the end of the cycle, keeping products at the right temperature before they are transferred to final storage.

All programs can be configured by time (regular operation) or temperature probe as standard (ideal for precision control of the product core temperature).

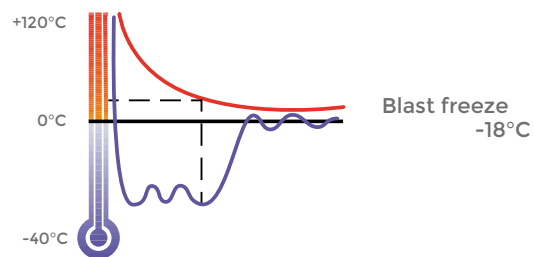
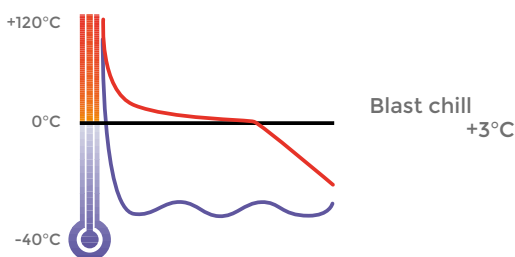
Audible alarm at the end of each blast cycle

Why use a blast chiller or freezer?

Blast freezing prevents the loss of liquid and hence weight, as well as maintaining the food in the best possible conditions and preventing growth of bacteria. With longer freezing times, micro-crystals form that can damage the product and increase the loss of liquid during freezing.

Blasting methods

Blast chilling by time or temperature probe in the product's core (lowers temperature from +70°C to +3°C in 90 minutes). Once the product has been cooked, if it is not served immediately, it can be blast chilled straight away to lower the temperature of the product core to +3°C. This way, the product can be kept in the best possible conditions during 5/7 days.



Blast freezing by time or with temperature probe (lowers temperature from +70°C to -18°C in 240 minutes, with cabinet temperature varying between -35°C and -40°C).

Blast freezing enables food to be preserved in the best conditions, both cooked and raw, as the cold penetrates rapidly, transforming the liquid part in micro-crystals.

After defrosting, the frozen product has the same flavor, quality, consistency and color as before freezing. Ideal for food that will be consumed within a week or month and to store seasonal foods.

Y2-3/Y2-5/Y2-7/Y2-10/Y2-14

Modelo Model	Potencia Power Supply	Potencia Frigorífica Cooling Power 23.5°C / +45°C	Tensión/ Frecuencia Voltage/ Frequency	Rendimiento Abatimiento Blast Chill Range +90°C / +3°C 90 min	Rendimiento Congelación Blast Freeze Range +90°C / -18°C 240 min	Refrigerante R404a Refrigerant R404a	Bandejas* GN1/1/EN 600 x 400 mm Trays* GN1/1/EN 600 x 400 mm
	kW	W	V / Ph / Hz / A			g	
Y2-3	0,5	545	230 / 1 / 50 / 3,0	10	6	400	3 / -
Y2-5	1	1044	230 / 1 / 50 / 5,0	20	14	650	5 / 5
Y2-7	1,3	1640	230 / 1 / 50 / 6,0	30	20	850	7 / 7
Y2-10	2	3000	400 / 3 / 50 / 3,6	40	28	1200	10 / 10
Y2-14	2,2	4400	400 / 3 / 50 / 4,2	50	35	1700	14 / 14

*Distancia entre bandejas: 70 mm *Distance between trays: 70 mm

DIMENSIONES (L x P x A) DIMENSIONS (W x D x H)

Y2-3	670 x 715 x 500 mm
Y2-5	810 x 830 x 850 mm
Y2-7	810 x 830 x 1075 mm
Y2-10	810 x 830 x 1370 mm
Y2-14	810 x 830 x 1750 mm

DOTACIÓN STANDARD EQUIPMENT

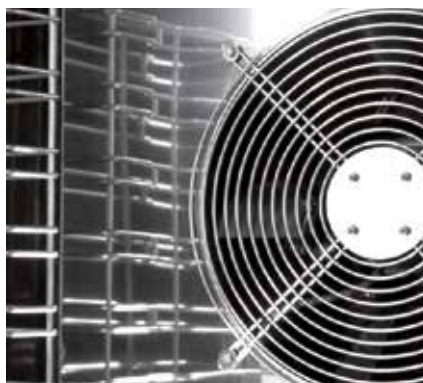
Sonda de corazón. Control electrónico. Evaporización forzada. Acero inoxidable interior y exterior. Cantos redondeados en su interior. Aislamiento en poliuretano ecológico con cero PAO y cero PCG; 70 mm. de espesor para minimizar pérdidas técnicas. Patas regulables. Puerta reversible (excepto Y2-3). Puerta con bisagra pivotante y bloqueo de apertura a 90°C, equipada con burlete magnético de silicona. Evaporador protegido contra la corrosión y para una mayor durabilidad.

Core temperature probe. Electronic controls. Forced air evaporation. Stainless steel interior and exterior. Rounded edges inside compartment. Eco polyurethane insulation with zero PAO and PCG; 70 mm thickness for minimize technical loss. Adjustable legs. Reversible door (except Y2-3). Door with swivel hinge and 90°C lock, equipped with silicone magnetic door gasket. Evaporator protected against corrosion for greater durability

OPCIONAL OPTIONAL EQUIPMENT

Esterilizador / Ionizador para desinfección total y eliminación de olores. Impresora para efectuar el registro detallado de los ciclos de trabajo y de las temperaturas. Ruedas.

Sterilizer / Ionizer for complete disinfection /elimination of odors. Printer to register log of work cycles and temperatures. Castors



Y2-3/Y2-5/Y2-7/Y2-10/Y2-14

Y2-3



Y2-5



Y2-7



Y2-14

Y2-10



Montadora Nata

Características

Montadora de nata funcional ideal para pequeños y medianos negocios. De tamaño compacto se puede colocar en un estante o en una contrabarra.

Esta máquina mantiene la nata líquida a 4°C y la transforma en nata montada mediante su paso a través del laberinto y permitiendo una dispensación manual. La tapa transparente permite ver claramente la cantidad de nata líquida que queda en el tanque de reserva. La máquina produce nata montada rápidamente manteniendo siempre la misma textura. Está equipada con contenedor extraíble para facilitar su limpieza y garantizar la máxima higiene.

La montadora dispone de una bomba rotativa que procesa tanto nata desnatada como entera. La bomba empuja la nata líquida y el aire dentro de un laberinto que los transforma en nata montada a su paso.

Tanto la nata líquida como la montada están refrigeradas en todo momento del proceso hasta llegar a la boquilla dispensadora.

El tanque extraíble, indirectamente refrigerado mantiene la nata líquida en perfectas condiciones sin separar las grasas de los líquidos.

La producción se puede parar en todo momento para facilitar la limpieza y garantizar la higiene.

Whipped Cream Machine

Features

Functional whipped cream machine suitable for small and medium business. This compact machine can be placed on a shelf or a back counter. The whipper keeps liquid cream at 4°C, transforming it into whipped cream by passing it through the labyrinth and dispensing it through a manual nozzle.

The transparent lid provides clear view of the amount of liquid in the tank. The machine provides whipped cream rapidly with a uniform texture.

Its container can be easily removed for washing and sanitization.

Equipped with a rotary pump, the whipper can operate with heavy and light creams.

The pump pushes liquid cream and air into the labyrinth, where it is transformed into whipped cream.

Both liquid and whipped cream are refrigerated during the entire process, including when in the dispensing nozzle.

The indirectly cooled removable tank keeps the liquid cream in perfect conditions and prevents fats from separating from the liquid.

Production can be stopped at any time for cleaning and sanitization.



Prima2

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Power	Tensión Voltage	Capacidad Tanque Tank Capacity	Producción Hora Output /Hour
	mm	kW	V/Hz	L	L
PRIMA2	410 x 250 x 400	0,3	230-1 / 50	2	100



PRIMA2



Cámaras Frigoríficas y Estanterías

En Crystal Line disponemos de una amplia gama de cámaras de conservación y congelación con distintos espesores y tamaños.

Las Mini Cámaras ofrecen gran capacidad de almacenamiento en un espacio mínimo. Su montaje es fácil y rápido ya que la unidad frigorífica viene premontada en el panel del techo. Los paneles son de acero prelacado y con revestimiento de calidad alimentaria. La puerta tiene auto cierre, bloqueo y sistema de seguridad interior. Dispone de panel de mandos integrados con termostato e interruptor.

Las cámaras de 60, 80 y 100 mm son completamente modulares por lo que pueden personalizarse en grosor y medidas y permiten un total de 37 composiciones base. Se puede cambiar de ubicación tanto el panel del grupo de refrigeración como el panel de la puerta para optimizar espacios. Los paneles están acabados en chapa atóxica especial para uso alimentario. Disponen de suelo antideslizante en acero inoxidable. La puerta es reversible y dispone de bisagra con sistema deslizante.

Las estanterías Crystal Line están especialmente diseñadas para uso alimentario. Son aptas tanto para uso en cámaras de conservación como de congelación. Las bancadas están diseñadas cumpliendo las normas sanitarias que prohíben el contacto con el suelo de cajas y otro tipo de productos.

Son fáciles de montar pues no necesitan herramientas, estructura robusta con tornillería de acero, parrillas en prolipileno, desmontables y lavables en lavavajillas, regulables en altura y con posibilidad de montaje en ángulo. Composiciones modulares adaptables a todos los espacios.

Bancadas diseñadas cumpliendo las normativas higiénico-sanitarias especialmente indicadas para las cámaras frigoríficas, en las que está prohibido el contacto directo con el suelo de cajas u otro tipo de artículo.

Consultar características, precios y plazos de entrega. Artículos disponibles bajo pedido.
Consultar proyectos personalizados.

Cold Rooms and Shelving

Crystal Line has a wide range of chilling and freezing cold rooms with different thicknesses and dimensions.

The mini stores are ideal for those who require high capacity storage in a small space. Assembly is easy and quick as the cooling unit is completely pre-mounted in the ceiling panel. Pre-lacquered Steel panels with anti-rust food grade coating. Self locking door with an interior emergency release. Integrated control panel with electronic thermostat and switch. Cold rooms are manufactured with non-toxic sheet panels designed specially for food use. Stainless Steel nonslip floor. Reversible door and hinge with special sliding system.

Cold rooms of 60, 80 and 100 mm are completely modular so they can be personalized in thickness and sizes providing 37 different compositions. Both the panel with the cooling unit and the door unit can be moved to optimize available space. Panels

Crystal Line shelving is specially designed for food use. Suitable for use in both cold and freezer rooms. The racks are designed under food safety standards which prohibits cartons or food from touching the floor. Shelving is easy to assemble without any tools, robust frame with stainless Steel fittings, polypropylene shelf plates easy to disassemble and was in ware washers. Height adjustable shelves with possibility to corner assembly. Modular compositions that adapt to all spaces.

Racks designed in compliance with food safety and hygiene regulations specially suitable for cold rooms, which prohibits direct contact of food with the floor and other products

Check technical features and details on the different models. All these equipments are available only under order.
Check customization projects.

Cámaras Frigoríficas



Estanterías CL

CONJUNTO ESTANTERÍAS SHELVING ASSEMBLY



ESTANTERÍA CON RUEDAS SHELVING WITH CASTORS



RUEDA CON FRENO
CASTOR WITH STOP



BANCADAS RACKS



Estanterías Inox. Duralinox Homologadas Approved

P.V.P. €. Líneas completas con parrillas en polipropileno y altura 1700 mm RRP €. Complete range with polypropylene grilles and height 1700 mm

Largo Length mm	Composición Composition	Escal Ladder no.	3 Niv. 3 levels €	370 mm 4 Niv. 4 levels €	5 Niv. 5 levels €	3 Niv. 3 levels €	470 mm 4 Niv. 4 levels €	5 Niv. 5 levels €	3 Niv. 3 levels €	570 mm 4 Niv. 4 levels €	5 Niv. 5 levels €
717	A	2	231,25	269,30	307,10	249,00	289,20	329,40	255,30	296,50	337,70
799	B		242,20	264,00	325,70	263,10	308,00	352,90	270,90	317,40	363,80
881	C	2	251,60	296,50	341,40	272,50	320,50	368,50	280,30	329,90	379,50
963	D		262,50	311,10	359,70	283,40	335,10	386,60	291,30	344,50	397,80
1045	E	2	272,00	323,60	375,30	292,80	347,70	402,50	300,70	357,10	413,40
1127	F		281,40	336,20	391,00	305,40	364,40	423,40	314,80	375,90	436,90
1291	G	2	298,60	359,10	419,70	322,60	387,30	452,10	332,00	398,80	465,70
1373	H		314,20	380,00	445,80	338,30	408,20	478,20	347,70	419,70	491,80
1455	I	2	322,10	390,50	458,90	349,20	422,80	496,50	360,20	436,40	512,60
1619	J		340,90	415,50	490,20	368,00	447,90	527,80	379,00	461,50	544,00
1734	2C	3	444,80	534,60	624,40	480,80	576,90	672,90	494,90	594,10	693,30
1816	C+D		455,70	549,20	642,60	491,80	591,50	691,00	505,90	608,70	711,60
1898	2D	3	466,70	563,80	660,90	502,70	606,10	709,50	516,80	623,30	729,80
1980	D+E		476,10	576,30	676,60	512,10	618,60	725,10	526,20	635,90	745,50
2062	2E	3	485,50	588,90	692,20	521,50	631,20	740,80	535,60	648,40	761,20
2144	E+F		494,90	601,40	707,90	534,00	647,90	761,70	549,70	667,20	784,60
2226	2F	3	504,30	613,90	723,60	546,60	664,60	782,60	563,80	686,00	808,10
2308	E+G		512,10	624,40	736,60	551,30	670,80	790,40	566,90	690,10	813,40
2390	F+G	3	521,50	636,40	752,30	563,80	687,50	811,30	581,00	708,90	836,90
2472	F+H		537,20	657,80	778,40	579,50	708,40	837,40	596,70	729,80	863,00
2554	2G	3	538,70	659,90	781,00	581,00	710,50	840,00	598,30	731,90	865,60
2636	G+H		554,40	680,80	807,10	596,70	731,40	866,10	613,90	752,80	891,70
2718	2H	3	570,10	701,60	833,20	612,40	752,30	892,20	629,60	773,70	917,80
2800	H+I		577,90	712,10	846,30	623,30	766,90	910,50	642,10	790,40	938,70
2882	2I	3	585,70	722,50	859,30	634,30	781,50	928,70	654,60	807,10	959,50
2964	H+J		596,70	737,10	877,60	642,10	792,00	941,80	660,90	815,50	970,00
3046	I+J	3	604,50	747,30	890,80	653,10	806,60	960,10	673,40	832,20	990,90
3210	2J		623,30	772,60	922,00	671,90	831,60	991,40	692,20	857,20	1.022,20
3325	3F	4	725,70	889,60	1.053,50	779,90	954,30	1.128,70	801,90	981,50	1.161,10
3407	E+F+G		735,00	902,10	1.069,20	792,50	971,00	1.149,60	816,00	1.000,30	1.184,60
3489	2F+G	4	744,40	914,60	1.084,80	805,00	987,60	1.170,50	830,10	1.019,10	1.208,10
3571	E+2G		752,30	925,10	1.097,90	809,70	993,80	1.178,30	833,20	1.023,20	1.213,30
3653	F+2G	4	761,70	937,60	1.113,60	822,20	1.010,70	1.199,20	847,30	1.042,00	1.236,80
3735	F+G+H		777,30	958,50	1.139,70	837,90	1.031,60	1.225,30	863,00	1.062,90	1.262,90
3817	3G	4	779,90	960,60	1.142,30	839,50	1.033,60	1.227,90	864,50	1.065,00	1.265,50
3899	2G+H		794,60	981,50	1.168,40	855,10	1.054,60	1.254,00	880,20	1.085,90	1.291,60
3981	G+2H	4	810,20	1.002,40	1.194,50	870,80	1.075,40	1.280,10	895,90	1.106,80	1.317,70
4063	3H		825,90	1.023,20	1.220,60	886,50	1.096,30	1.306,20	911,50	1.127,70	1.343,80
4145	2H+I	4	833,70	1.033,70	1.234,70	897,40	1.111,00	1.324,50	924,00	1.144,40	1.364,70
4227	H+2I		841,60	1.044,10	1.246,70	908,40	1.125,60	1.342,80	936,60	1.161,10	1.385,60
4309	3I	4	849,40	1.054,60	1.258,70	919,30	1.140,20	1.361,00	949,10	1.177,80	1.406,50
4391	H+I+J		860,30	1.069,20	1.278,00	927,20	1.150,60	1.374,10	955,40	1.186,10	1.416,90
4473	2I+J	4	868,20	1.079,60	1.291,10	938,10	1.165,20	1.392,40	967,90	1.202,80	1.437,80
4555	H+2J		879,10	1.094,20	1.309,30	946,00	1.175,70	1.405,40	974,20	1.211,20	1.448,20
4637	I+2J	4	887,00	1.104,70	1.322,40	956,90	1.190,30	1.423,70	966,70	1.227,90	1.469,10
4801	3J		905,80	1.129,70	1.353,70	975,20	1.215,40	1.455,00	1.005,50	1.253,00	1.500,40
4916	F+3G	5	1.001,80	1.238,30	1.474,80	1.080,70	1.333,90	1.587,10	1.113,60	1.375,10	1.636,70
4998	F+2G+H		1.017,50	1.259,20	1.501,00	1.095,40	1.354,80	1.613,20	1.129,20	1.396,00	1.662,80
5080	4G	5	1.019,10	1.261,30	1.503,60	1.097,90	1.356,90	1.615,80	1.130,80	1.398,10	1.665,40
5162	3G+H		1.034,70	1.282,20	1.529,70	1.113,60	1.377,70	1.641,90	1.146,50	1.419,00	1.691,50
5244	2G+2H	5	1.050,40	1.303,10	1.555,80	1.129,20	1.398,60	1.668,00	1.162,10	1.439,90	1.717,60
5326	G+3H		1.065,00	1.324,00	1.581,90	1.144,90	1.419,50	1.694,10	1.177,80	1.460,70	1.743,70
5408	4H	5	1.081,70	1.344,80	1.608,00	1.160,50	1.440,40	1.720,20	1.193,40	1.481,60	1.769,80
5490	3H+I		1.089,00	1.355,30	1.621,00	1.171,50	1.455,00	1.738,50	1.206,00	1.498,30	1.790,70
Montaje en ángulo Corner assembly			-30,25	-20,90	-11,50	-29,75	-18,25	-6,78	-29,75	-17,75	-5,75

COCCIÓN COOK

COCINAS KITCHENS

LÍNEA 600 600 LINE

LÍNEA 700 BASIC 700 BASIC LINE
LÍNEA 700 700 LINE

LÍNEA 740 740 LINE

LÍNEA 900 BASIC 900 BASIC LINE
LÍNEA 900 900 LINE

LÍNEA MOSAICO MOSAICO LINE

SALAMANDRAS SALAMANDERS

HORNOS OVENS
HORNOS GASTRONOMÍA PROFESIONAL
PROFESSIONAL COOKING OVENS
HORNOS PIZZA
PIZZA OVENS

MICROONDAS SAMSUNG SAMSUNG MICROWAVES

FREIDORAS FRYERS

PLANCHAS FRY TOPS

TOSTADORAS TOASTERS

CREPERAS CRÊPE MAKERS

GOFRERAS WAFFLE MAKERS

GRILLS GRILLS





Línea 600

Es la solución ideal para organizar la cocina pequeña/mediana de restaurantes, cafeterías, fast-food, pizzerías, espaguetterías, etc., pero puede también integrar, con algunos elementos suyos, las cocinas de colectividades de cada género y tamaño.

La línea 600 es una gama muy amplia y versátil, modular tanto horizontal como verticalmente sobre soportes equipables, robusta, fácil de instalar y limpiar, además de segura porque cumple con las más estrictas normas internacionales.

Todas las más recientes e innovadoras soluciones constructivas se han incorporado a esta gama modular para satisfacer cualquier exigencia de cocción y de organización racional del trabajo en la cocina.

Unos elevados poderes caloríficos, los hornos ventilados incluso de mayor ancho (GN 1/1), los fry-top tanto en cromo pulido como en bimetálico (compound), los cuecepastas muy eficientes, las placas vitrocerámicas al infrarrojo, las sartenes con cuba extraíble, las freidoras con zona fría, bases refrigeradas ventiladas, todos éstos son sólo algunos de los puntos de fuerza de una gama que está en la cumbre del mercado.

Las versiones a gas salen de serie a gas natural (metano). A gas butano (propano) bajo pedido.



600 Line

It is the ideal solution for organising the small/medium kitchen of restaurants, cafeterias, fast food outlets, pizzerias, spaghetti houses, etc., but can also integrate, with some of their own elements, the kitchens of groups of each genre and size.

The 600 line is a very broad and versatile modular range both horizontally and vertically on fixed supports, and is robust, easy to install and clean, as well as safe because it complies with the strictest international standards.

All the most recent and innovative built solutions have been incorporated into this modular range to satisfy any cooking and reasonable organisational work requirement in the kitchen.

With high calorific values, even the widest convection ovens (GN 1/1), fry-tops in both polished chrome and bimetal (compound), very efficient pasta cookers, infrared ceramic hobs, fryers with removable bowl, fryers with cold zone and ventilated refrigerated tables are just some of the standout points of a range that is at the top of the market.

Gas versions come with natural gas (metano) from the factory. Versions with propane gas under request.



Línea 600



SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS GAS STOVE SURFACES

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Quemadores Burners	Potencia Quemadores Burners Power kW	Potencia Total Total Power kW	Peso Weight kg
PC35G6	350 x 600 x 300	 	1 x 3 + 1 x 3,6	6,6 	13
PC70G6	700 x 600 x 300	 	2 x 3 + 2 x 3,6	13,2 	24
PC105G6	1050 x 600 x 300		3 x 3 + 3 x 3,6	19,8 	34



CARACTERÍSTICAS FEATURES

Fuegos abiertos dotados de rejillas de hierro colado esmaltado de gran duración que permiten el apoyo de cacerolas de grandes dimensiones. Superficies de cocción a gas con placa francesa de hierro colado con una temperatura máxima de hasta 450°C.

Open flame gas stove equipped with durable enamelled cast-iron grilles which support large pans

Gas cooking surfaces with French cast-iron hotplate with maximum temperature of up to 450°C

PC70G6



Línea 600



SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICA ELECTRIC STOVE SURFACES

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Placas Ø Plates Ø	Potencia Placas Plates Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	mm	kW	kW	V/Hz	kg
PC35E60 	350 x 600 x 300	180 	2 x 2 	4 	400-2N 50/60	10,5
PC35E61	350 x 600 x 300	180 	2 x 2	4 	230-1 50/60	10,5
PC35E62	350 x 600 x 300	180 	2 x 1,5	3 	230-1 50/60	10,5
PC70E60 	700 x 600 x 300	180 	4 x 2	8 	400-3N 50/60	19
PC70E62	700 x 600 x 300	180 	4 x 1,5	3 + 3 	230-1 50/60	19
PC105E60 	1050 x 600 x 300	180 	6 x 2	12 	400-3N 50/60	29
PC105E62	1050 x 600 x 300	180 	6 x 1,5	3 + 6 	230-1 50/60	29

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Superficies de cocción eléctricas con placas redondas de 180 mm diámetro fijadas herméticamente a la superficie para evitar filtraciones de líquidos.

Electric cooking surfaces with 180 mm diameter round hotplates hermetically sealed to the surface to prevent liquid leakage

SUPERFICIES DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS GLASS CERAMIC-HOB STOVE SURFACES

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Zona Calentamiento Heating Zone	Potencia Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm		kW	kW	V/Hz	Kg
PCC35E60	350 x 600 x 300		1 x 1,8 + 1 x 2,5	4,3 	400-2N 50/60	10,5
PCC35E61	350 x 600 x 300		1 x 1,8 + 1 x 2,5	4,3 	230-1 50/60	10,5
PCC70E60 	700 x 600 x 300		2 x 1,8 + 2 x 2,5	8,6 	400-3N 50/60	23

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Vitrocerámicas de resistencias al infrarrojo de doble superficie de calentamiento.

Dual heating surface ceramic hobs with infrared elements

PCC35E60



Línea 600



BASE HORNO OVEN BASE

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Power	Dimensiones Horno (L x P x A) Oven Dimensions (W x D x H)	Capacidad Capacity	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	kW	mm	no./mm	V/Hz	kg
BF70G	700 x 650 x 650	2,2 0,03 	460 x 415 x 320	4 x (440 x 380)	230-1 50/60	47
BF70E	700 x 650 x 650	2,5 	460 x 415 x 320 	4 x (440 x 380)	230-1 50/60	46
BF105G	1050 x 650 x 650	3,3 0,03 	620 x 415 x 305	4 x GN1/1	230-1 50/60	68
BF105E	1050 x 650 x 650	2,5 	620 x 415 x 305 	4 x GN1/1	230-1 50/60	66



CARACTERÍSTICAS FEATURES

Hornos con puerta de cristal GN1/1

Ovens with glass door GN1/1

Hornos Ventilados

Convection Ovens 

DOTACIÓN STANDARD EQUIPMENT

Una bandeja + una rejilla

One tray + one grille

BF105G



Línea 600



COCINA A GAS + HORNO A GAS GAS STOVE + GAS OVEN

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Horno Oven Power	Capacidad Capacity	Potencia Total Total Power	Tensión/ Frecuencia Voltage/ Frequency	Peso Weight
	mm	kW	kW	no./mm	kW	V/Hz	kg
PF70GGG6 	700 x 600 x 850 	2 x 3 + 2 x 3,6	2,2 	4 x (440 x 380)	15,4 0,03 	230-1 50/60	61
PF105GGG6 	1050 x 600 x 850 	3 x 3 + 3 x 3,6	2,2 	4 x (440 x 380)	22 0,03 	230-1 50/60	84,5
PFL105GGG6 	1050 x 600 x 850 	3 x 3 + 3 x 3,6	3,3 	4 x GN1/1	23,1 0,03 	230-1 50/60	94

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Hornos con puerta de cristal. Existen versiones ventiladas en los hornos. Consultar.
Ovens with glass door. There are fan-assisted versions of the ovens. Enquire

DOTACIÓN STANDARD EQUIPMENT

Una bandeja + una rejilla
One tray + one grille

PFL105GGG6



Línea 600



FRY TOP ELÉCTRICOS ELECTRIC FRY TOP

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Plato Cocción Cooking Plate	Dimensión Plancha Plate Dimension	Calent. Heating	Potencia Power	Tensión/ Frecuencia Voltage/ Frequency	Peso Weight
	mm		mm		kW	V/Hz	kg
FTL35E60	350 x 600 x 300 	LISA SMOOTH 	345 x 510		3,9	400-3N 50/60	31
FTL35E61	350 x 600 x 300 	LISA SMOOTH	345 x 510		3,9	230-1 50/60	31
FTL35E62	350 x 600 x 300 	LISA SMOOTH	345 x 510		3	230-1 50/60	31
FTR35E60	350 x 600 x 300 	ONDULADA WAVY	345 x 510		3,9	400-3N 50/60	28,5
FTR35E61	350 x 600 x 300 	ONDULADA WAVY	345 x 510		3,9	230-1 50/60	28,5
FTR35E62	350 x 600 x 300 	ONDULADA WAVY	345 x 510		3	230-1 50/60	28,5
FTC35E60	350 x 600 x 300 	CROMADA CHROME	345 x 510		3,9	400-3N 50/60	31
FTC35E61	350 x 600 x 300 	CROMADA CHROME	345 x 510		3,9	230-1 50/60	31
FTC35E62	350 x 600 x 300 	CROMADA CHROME	345 x 510		3	230-1 50/60	31
FTL70E60	700 x 600 x 300 	LISA SMOOTH	695 x 510		7,8	400-3N 50/60	49
FTL70E62*	700 x 600 x 300 	LISA SMOOTH	695 x 510		6	230-1 50/60	49
FTR70E60	700 x 600 x 300 	1/3 ONDULADA WAVY	695 x 510		7,8	400-3N 50/60	49
FTR70E62*	700 x 600 x 300 	1/3 ONDULADA WAVY	695 x 510		6	230-1 50/60	49
FTRR70E60	700 x 600 x 300 	ONDULADA WAVY	695 x 510		7,8	400-3N 50/60	49
FTRR70E62*	700 x 600 x 300 	ONDULADA WAVY	695 x 510		6	230-1 50/60	49
FTC70E60	700 x 600 x 300 	CROMADA CHROME	695 x 510		7,8	400-3N 50/60	49
FTC70E62*	700 x 600 x 300 	CROMADA CHROME	695 x 510		6	230-1 50/60	49

FRY TOP A GAS GAS FRY TOP

FTL35GG6	350 x 600 x 300 	LISA SMOOTH	345 x 510		4	-	26,5
FTR35GG6	350 x 600 x 300 	ONDULADA WAVY	345 x 510		4	-	26,5
FTC35GG6	350 x 600 x 300 	CROMADA CHROME	345 x 510		4	-	26,5
FTL70GG6	700 x 600 x 300 	LISA SMOOTH	695 x 510		8	-	54
FTR70GG6	700 x 600 x 300 	1/3 ONDULADA WAVY	695 x 510		8	-	54
FTRR70GG6	700 x 600 x 300 	ONDULADA WAVY	695 x 510		8	-	54
FTC70GG6	700 x 600 x 300 	CROMADA CHROME	695 x 510		8	-	54

* Gestión de la temperatura por medio de un único mando para toda la superficie * Temperature control with single control knob for the entire surface

Línea 600



CARACTERÍSTICAS FEATURES

Planchas de acero de elevado espesor (12 mm). Las planchas cromadas son de 30 micras. Bordes perimetrales contra salpicaduras. Termostato regulable de 60 a 300°C en los modelos eléctricos. Planchas lisas, rayadas o cromadas.
Thick (12 mm) steel fry tops. Chrome fry tops are 30 microns thick. Anti-splash peripheral edges. Adjustable thermostat from 60°C to 300°C in electric models. Smooth, grooved or chrome fry tops

FTL35E60



FTR70GG6



Línea 600



FREIDORAS DEEP-FRYERS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm		L	kW	V/Hz	kg
FR35E60	350 x 600 x 300		8	6	400-3N 50/60	14,5
FR35ES60	350 x 600 x 300		8	7,5	400-3N 50/60	14,5
FR35E61	350 x 600 x 300		8	6	230-1 50/60	14,5
FE35E62	350 x 600 x 300		8	3	230-1 50/60	14,5
FR35GG6	350 x 600 x 300		8	6,25	-	20,5
FR70E60	700 x 600 x 300		8 + 8	12	400-3N 50/60	26
FR70ES60	700 x 600 x 300		8 + 8	15	400-3N 50/60	26
FR70E62	700 x 600 x 300		8 + 8	3+3	230-1 50/60	26
FR70GG6	700 x 600 x 300		8 + 8	12,5	-	40

BAÑO MARÍA BAIN MARIE

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm		L	kW	V/Hz	kg
BM35E60	350 x 600 x 300		GN1/1	1,3	230-1 50/60	12,5
BM35GG6	350 x 600 x 300		GN1/1	2	-	15,5
BM70E60	700 x 600 x 300		GN2/1	2,6	230-1 50/60	20
BM70GG6	700 x 600 x 300		GN2/1	2	-	22

FR70E60



Línea 600



PARRILLAS ELÉCTRICAS Y DE PIEDRA VOLCÁNICA A GAS ELECTRIC GRILL & GAS VOLCANIC STONE GRILL

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Calentamiento Heating	Potencia Power kW	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency V/Hz	Peso Weight kg
GR35E60	 350 x 600 x 300		3	400-3N 50/60	17
GR35E62			3	230-1 50/60	17
GR35GG6	350 x 600 x 300		6,9	-	27,5
GR70E60	 700 x 600 x 300		6	400-3N 50/60	37
GR70GG6			13,8	-	50,5

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Las parrillas eléctricas disponen de una cuba de agua bajo las rejillas para reducir la formación de humos y mantener la humedad óptima en los alimentos. Las parrillas a gas de piedra volcánica son regulables a dos alturas y cocinan los alimentos por irradiación de la piedra volcánica situada bajo la rejilla.

The electric grills have a water tank under the grilles to reduce the formation of smoke and to maintain optimum moisture in the foods. The gas volcanic stone grills can be adjusted to two heights and they cook food by irradiation of the volcanic rock situated under the grille.

GR70GG6



GR35E60



Línea 600



SARTENES ELÉCTRICAS ELECTRIC BRATT PANS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm		L	kW	V/Hz	kg
BR35E60		350 x 600 x 300	7,5	3,3	400-3N 50/60	18
BR35E61		350 x 600 x 300	7,5	3,3	230-1 50/60	18

SARTENES ELÉCTRICAS MULTIFUNCIÓN ELECTRIC MULTIFUNCTIONAL BRATT PANS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity	Espesor Base Base Thickness	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm		L	mm	kW	V/Hz	kg
BRM35E60		350 x 600 x 300	7,5	10	3,3	400-3N 50/60	18
BRM35E61		350 x 600 x 300	7,5	10	3,3	230-1 50/60	18

BR35E60



Línea 600



CALIENTA PATATAS ELÉCTRICO ELECTRIC CHIP SCUTTLE

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity	Potencia Power kW	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency V/Hz	Peso Weight kg
SP35E60 	350 x 600 x 300		GN2/3	0,6	230-1 50/60	12

CUECE PASTA* PASTA BOIL*

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity	Potencia Power kW	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency V/Hz	Peso Weight kg
CP35GG6 	350 x 600 x 850		GN2/3	10	-	36,5
CP35EG60 	350 x 600 x 850		GN2/3	4,8	400-3N 50/60	41,5

* Cestos no incluidos en dotación (accesorios) * Baskets not included in equipment (accessories)

CP35GG6



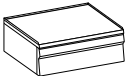
SP35E60



Línea 600



ENCIMERAS COUNTERTOPS

Modelo Model		Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Cajones Drawers	Peso Weight kg
PN356		350 x 600 x 300	-	11
PNC356		350 x 600 x 300	GN1/1	15
PN706		700 x 600 x 300	-	19
PNC706		700 x 600 x 300	GN2/1	25,5

FREGADEROS KITCHEN SINKS

Modelo Model		Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Capacidad Cuba Bowl Capacity m3	Peso Weight kg
L356		350 x 600 x 300	0,14	11,5
L706		700 x 600 x 300	0,27	17,5

MÓDULOS BAJOS BELOW UNITS

Modelo Model		Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm		Cajones Drawers no.	Puertas Doors no.	Peso Weight kg
VN350		350 x 575 x 600		-	-	9,5
VNP350		350 x 575 x 600		-	1	11,5
VNC350		350 x 575 x 600		2 GN1/1	-	16
VN700		700 x 575 x 600		-	-	12
VNP700		700 x 575 x 600		-	2	17
VN1050		1050 x 575 x 600		-	-	14,5
VNP1050		1050 x 575 x 600		-	3	23
VNC1050		1050 x 575 x 600		2 GN1/1	2	26

Línea 600



CARACTERÍSTICAS FEATURES

Fregaderos dotados de cubas prensadas y aristas redondeadas. Grifo de serie.

Módulos bajos con o sin puertas, proyectados para el apoyo de los elementos top sobre encimera.

Sinks with pressed bowls and rounded edges. Standard tap

Below unit with or without doors, designed to support top items on the countertop

VNC1050



VN350



Línea 600



ACCESORIOS COCINAS KITCHEN ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

ELEMENTO DE UNIÓN
CONNECTING ELEMENT

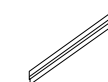
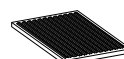
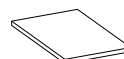
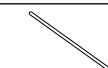
PLACA LISA HIERRO COLADO
SMOOTH CAST IRON PLATE

PLACA RAYADA HIERRO COLADO
SMOOTH CAST IRON PLATE

EMBELLECEDOR TRASERO. Largo 350 mm
REAR TRIM. Length: 350 mm

EMBELLECEDOR TRASERO. Largo 700 mm
REAR TRIM. Length: 700 mm

EMBELLECEDOR TRASERO. Largo 1050 mm
REAR TRIM. Length: 1050 mm



ACCESORIOS FRY TOP FRY TOP ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

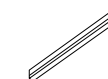
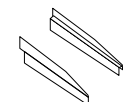
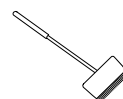
CEPILLO
BRUSH

RECAMBIO CEPILLO
SPARE BRUSH

ELEMENTO UNIÓN
CONNECTING ELEMENT

EMBELLECEDOR TRASERO. Largo 350 mm
REAR TRIM. Length: 350 mm

EMBELLECEDOR TRASERO. Largo 700 mm
REAR TRIM. Length: 700 mm



ACCESORIOS FREIDORAS DEEP FRYER ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

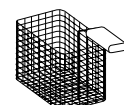
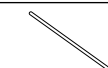
ELEMENTO UNION
CONNECTING ELEMENT

CESTO. Dimensiones: 210 x 265 x 105 mm
BASKET Dimensions: 210 x 265 x 105 mm

CESTOS. Dimensiones: 105 x 265 x 105 mm
BASKETS. Dimensions: 105 x 265 x 105 mm

EMBELLECEDOR TRASERO. Largo 350 mm
REAR TRIM. Length: 350 mm

EMBELLECEDOR TRASERO. Largo 700 mm
REAR TRIM. Length: 700 mm



Línea 600



ACCESORIOS BAÑO MARÍA BAIN MARIE ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

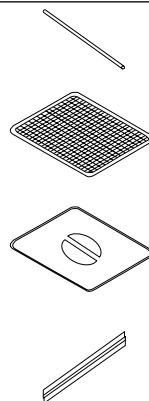
ELEMENTO DE UNIÓN
CONNECTING ELEMENT

FONDO GN1/1
BASE GN1/1

TAPA GN1/1
LID GN1/1

EMBELLECEDOR TRASERO. Largo 350 mm
REAR TRIM. Length: 350 mm

EMBELLECEDOR TRASERO. Largo 700 mm
REAR TRIM. Length: 700 mm



ACCESORIOS PARRILLAS GRILL ACCESSORIES

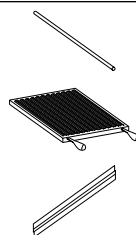
DENOMINACIÓN NAME

ELEMENTO DE UNIÓN
CONNECTING ELEMENT

PLACA PARA PESCADO. Dimensiones: 300 x 480 mm
PLATE FOR FISH. Dimensions: 300 x 480 mm

EMBELLECEDOR TRASERO. Largo 350 mm
REAR TRIM. Length: 350 mm

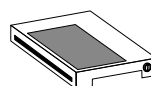
EMBELLECEDOR TRASERO. Largo 700 mm
REAR TRIM. Length: 700 mm



BASE CALIENTE WARM PLATE

DENOMINACIÓN NAME

MOD. HE350
Dimensiones: 350 x 500 x 100 mm
Potencia: 1,3 kW
Tensión / Frecuencia: 230 - 1 50 / 60
Peso: 4 kg
MOD. HE350
Dimensions: 350 x 500 x 100 mm
Power: 1.3 kW
Voltage/Frequency: 230 - 1 50 / 60
Weight: 4 kg



Línea 600



ACCESORIOS FREGADEROS KITCHEN SINK ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

ELEMENTO DE UNIÓN
CONNECTING ELEMENT



GRIFO. Para modelos L35 y L70
TAP. For L35 and L70 models



EMBELLECEDOR TRASERO. Largo 350 mm
REAR TRIM. Length: 350 mm

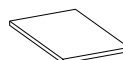


EMBELLECEDOR TRASERO. Largo 700 mm
REAR TRIM. Length: 700 mm

ACCESORIOS MÓDULOS BAJOS BELOW UNIT ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

TABLERO ANTISÉPTICO. Dimensiones: 345 x 570 x 15 mm
ANTISEPTIC BOARD. Dimensions: 345 x 570 x 15 mm



PUERTA IZQUIERDA / DERECHA
LEFT / RIGHT DOOR



CAJONES GN1/1
DRAWERS GN1/1



CAJONES GN2/1
DRAWERS GN2/1



GUIAS GASTRONORM
GASTRONORM GUIDES



REDUCCIÓN
REDUCTION



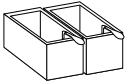
Línea 600



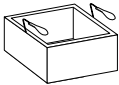
ACCESORIOS MULTIFUNCIÓN MULTIFUNCTION ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

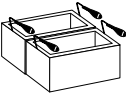
2 CUBAS GN2/6. Dimensiones: 145 x 290 x 200 mm
2 TANKS GN2/6 Dimensions: 145 x 290 x 200 mm



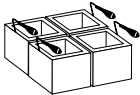
CUBA GN2/3. Dimensiones: 290 x 290 x 200 mm
TANK GN2/3. Dimensions: 290 x 290 x 200 mm



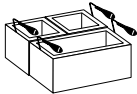
2 CUBAS GN1/3. Dimensiones: 290 x 145 x 200 mm
2 TANKS GN1/3 Dimensions: 290 x 145 x 200 mm



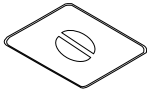
4 CUBAS GN1/6. Dimensiones: 140 x 140 x 200 mm
4 TANKS GN1/6 Dimensions: 140 x 140 x 200 mm



1 CUBA GN1/3 + 2 CUBAS GN1/6
Dimensiones: 290 x 145 x 200 mm + 140 x 140 x 200 mm
1 TANK GN1/3 + 2 TANKS GN1/6
Dimensions: 290 x 145 x 200 mm + 140 x 140 x 200 mm



TAPA GN2/3
LID GN2/3



ELEMENTO DE UNIÓN
CONNECTING ELEMENT





Línea 700



Es una gama articulada por gran variedad de modelos, (entre elementos "top", armarios y equipos "hasta el suelo"), todos perfectamente modulares para ir formando combinaciones "de puente".

Esta gama es ideal para crear isletas o líneas de cocción de tamaño reducido, pero con prestaciones de nivel superior.

4 modelos ideales para las cocciones más distintas.

3 tipos de quemadores de diferente potencia en hierro fundido esmaltado con tratamiento vitrificado.

Hornos eléctricos o a gas, con medidas GN2/1, fondos y guías retirables para 4 pisos de bandejas, en acero esmaltado para su fácil limpieza.

Hornos eléctricos con regulación de la temperatura de 60° a 300°C, obtenida con un termostato. Un selector activa la función GRILL, las resistencias inferiores o ambas.

Hornos a gas con temperaturas regulables termostáticamente de 150° a 290°C. Llama piloto y válvula de seguridad con termopar.

Compartimento neutro equipado con guías para bandejas GN1/1 en los modelos PF105.

Los costados están preparados para la fijación de barras modulares aptas para soportar "en puente" todos los elementos "top".

Las versiones a gas salen de serie a gas natural (metano). A gas butano (propano) bajo pedido.

700 Line

It is a line made up of a wide range of models ("top" items, cabinets and "down to the floor" units), all perfectly modular and sectional to form "bridge" combinations.

This range is ideal for creating islands or reduced size cooking lines, but with high-quality features.

4 ideal models for very different types of kitchens.

3 types of vitrified enamelled cast-iron burners with different power.

Electric or gas ovens, with GN2/1 measurements, bases and removable guides for 4 levels of trays, in enamelled steel for easy cleaning.

Electric ovens with adjustable temperature from 60°C to 300°C, by means of a thermostat. A switch activates the GRILL function, the lower heating elements or both.

Gas ovens with thermostatically adjustable temperatures from 150°C to 290°C. Pilot light and thermocouple safety valve.

Neutral compartment equipped with guides for GN1/1 trays in the PF105 models.

The sides are prepared for the attachment of modular bars suitable for the "bridge support" of all "top" items.

Gas versions come with natural gas (metano) from de factory. Versions with propane gas under request.

Línea 700 Basic



COCINA A GAS + HORNO GN2/1 (+ REJILLA) BASIC GAS STOVE + OVEN GN2/1 (+ GRILLE)

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Horno Oven Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
mm		kW	kW	kW	V/Hz	kg
EF70GG7	700 x 700 x 850 	2 x 6 + 2 x 3,5	7 	26 	-	98
EF70SGG7	700 x 700 x 850 	4 x 6	7 	31 	-	98
EF70G7	700 x 700 x 850 	2 x 6 + 2 x 3,5	4,7 	19 4,7 	400-3N 50/60	94
EF70SG7	700 x 700 x 850 	4 x 6	4,7 	24 4,7 	400-3N 50/60	94
EF105GG7	1050 x 700 x 850 	4 x 6 + 2 x 3,5	7 	38 	-	128
EF105G7	1050 x 700 x 850 	4 x 6 + 2 x 3,5	4,7 	31 4,7 	400-3N 50/60	128

EF70GG7



Línea 700 Basic



COCINA A GAS BASIC + HORNO VENTILADO (+ REJILLA) BASIC GAS STOVE + CONVECTION OVEN (+ GRILLE)

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Horno Oven Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	kW	kW	kW	V/Hz	kg
EF70GV7	700 x 700 x 850 	2 x 6 + 2 x 3,5 	5 	19  5 	400-3N 50/60	94
EF70SGV7	700 x 700 x 850 	4 x 6 	5 	24  5 	400-3N 50/60	94



COCINA A GAS BASIC + HORNO FULLSIZE (+ REJILLA) BASIC GAS STOVE + FULLSIZE OVEN (+ GRILLE)

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Horno Oven Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	kW	kW	kW	V/Hz	kg
EFX105GGE7*	1050 x 700 x 850 	4 x 6 + 2 x 3,5 	7  3 	31 	230-1 50/60	128



*Modelo EFX105GGE7 con grill eléctrico *EFX105GGE7 model with electric grill

EFX105GGE7



Línea 700 Basic



COCINA A GAS BASIC + MÓDULO BAJO BASIC GAS STOVE + BELOW UNIT

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Quemadores Burners	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Total Total Power	Peso Weight
	mm		kW	kW	kg
EC35FG7	350 x 700 x 850		1 x 6 + 1 x 3,5	9,6 	27,5
EC35FSG7	350 x 700 x 850		2 x 6	12 	27,5
EC70FG7	700 x 700 x 850		2 x 6 + 2 x 3,5	19 	49
EC70FSG7	700 x 700 x 850		4 x 6	24 	49
EC105FG7	1050 x 700 x 850		4 x 6 + 2 x 3,5	31 	67,5



Línea 700



SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS GAS STOVE SURFACES

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Quemadores Burners	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Total Total Power	Peso Weight
	mm		kW	kW	kg
PC35G7 	350 x 700 x 280	 	1 x 7,2 + 1 x 3,3	10,5 	27,7
PC70G7 	700 x 700 x 280	 	1 x 7,2 + 1 x 3,3 + 2 x 4,5	19,5 	49
PC105G7 	1050 x 700 x 280	 	2 x 7,2 + 2 x 3,3 + 2 x 4,5	30 	67,5
PCP70G7 	700 x 700 x 280		1 x 7,2 + 1 x 3,3 + 1 x 4,5	15 	61
PCP105G7 	1050 x 700 x 280		1 x 7,2 + 2 x 3,3 + 2 x 4,5	22,8 	84,5
PPC70G7 	700 x 700 x 280		1 x 9	9 	84,5

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Quemadores a gas en hierro fundido esmaltado y vitrificado con doble corona y llama estabilizada.

Termopar de seguridad para evitar escapes de gas accidentales.

Bordes antirrebosamiento de líquidos.

Amplios canales de goteo.

Pueden funcionar con gas natural o licuado.

Enamelled and vitrified cast-iron gas burners with double crown and stabilised flame

Safety thermocouple to prevent accidental gas leakage

Liquid overflow prevention edges

Wide drip channels

They can work with natural or liquefied gas

PCP70G7



PC70G7



Línea 700



COCINA A GAS + HORNO GN2/1 (+ REJILLA) GAS STOVE + OVEN GN2/1 (+ GRILLE)

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Horno Oven Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
mm		kW	kW	kW	V/Hz	kg
PF70G7	700 x 700 x 850 	1 x 7,2 + 1 x 3,3 + 2 x 4,5	4,7 	19,5  4,7 	400-3N 50/60	94
PF70GG7	700 x 700 x 850 	1 x 7,2 + 1 x 3,3 + 2 x 4,5 	7 	26,5 	-	98
P70FG70	700 x 700 x 850 	4 x 7,2 	7 	35,8 	-	98
PFP70GG7	700 x 700 x 850 	1 x 7,2 + 1 x 3,3 + 1 x 4,5	7 	22 	-	113
PPF70GG7	700 x 700 x 850 	1 x 9	7 	16 	-	121
PF105G7	1050 x 700 x 850 	2 x 7,2 + 2 x 3,3 + 2 x 4,5	4,7 	30  4,7 	400 3N 50/60	126
PF105GG7	1050 x 700 x 850 	2 x 7,2 + 2 x 3,3 + 2 x 4,5	7 	37 	-	128
PFP105GG7	1050 x 700 x 850 	1 x 7,2 + 2 x 3,3 + 2 x 4,5	7 	29,8 	-	142

PF70G7



HORNOS VENTILADOS **CONVECTION OVENS** 

CONSULTAR PRECIOS **CHECK PRICE LIST**

Línea 700



COCINA A GAS + MÓDULO BAJO GAS STOVE + BELOW UNIT

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Quemadores Burners	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Total Total Power	Peso Weight
	mm		kW	kW	kg
PC70G7A 	700 x 700 x 850	 	1 x 7,2 + 1 x 3,3 + 2 x 4,5	19,5 	61
PC105G7A 	1050 x 700 x 850	 	2 x 7,2 + 2 x 3,3 + 2 x 4,5	30 	80

COCINA A GAS + HORNO FULLSIZE (+REJILLA) GAS STOVE + FULLSIZE OVEN (+ GRILLE)

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Horno Oven Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	kW	kW	kW	V/Hz	kg
PFX105GCG7 	1050 x 700 x 850	 2 x 7,2 + 2 x 3,3 + 2 x 4,5	7 	37 	-	128
PFX105GGE7 	1050 x 700 x 850	 2 x 7,2 + 2 x 3,3 + 2 x 4,5	7  3 	37  3 	230-1 50/60	132
PFX105G7 	1050 x 700 x 850	 2 x 7,2 + 2 x 3,3 + 2 x 4,5	6,3 	30  6,3 	400-3N 50/60	128

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Ideales para cocción de alimentos de gran tamaño.

Dimensiones interiores: 880 x 620 x 300/400 mm

Modelo PFX105GGE7 con grill eléctrico.

Ideal for cooking large pieces of food

Inner dimensions: 880 x 620 x 300/400 mm

PFX105GGE7 model with electric grill

Línea 700



SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS ELECTRIC STOVE SURFACES

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Dimensiones Placas Plate Dimensions	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	mm ø	kW	kW	V/Hz	kg
PCR35E7	350 x 700 x 280	220	2 x 2,6	5,2	400-2N 50/60	15,5
PCR70E7	700 x 700 x 280	220 + 150	3 x 2,6 + 1 x 1,5	9,3	400-3N 50/60	25
PCR70E7I	700 x 700 x 280	220	4 x 2,6	10,4	400-3N 50/60	25
PCR105E7	1050 x 700 x 280	220	6 x 2,6	15,6	400-3N 50/60	37
PCS35E7	350 x 700 x 280	220 x 220	2 x 2,6	5,2	400-2N 50/60	21
PCS70E7	700 x 700 x 280	220 x 220	4 x 2,6	10,4	400-3N 50/60	35
PCS105E7	1050 x 700 x 280	220 x 220	6 x 2,6	15,6	400-3N 50/60	50,5

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Placas provistas de termostato que reduce automáticamente la potencia erogada al retirar el recipiente colocado sobre ellas.
Plates equipped with a thermostat that automatically reduces the power delivered when removing the cookware from them.

PCR105E7



PCS70E7



Línea 700



SUPERFICIES DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS GLASS CERAMIC-HOB STOVE SURFACES

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Zona Calentamiento Heating Zone	Potencia Zona Zone Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm		kW	kW	V/Hz	kg
PCC35E7	350 x 700 x 280		1 x 1,8 + 1 x 2,5	4,3	400-2N 50/60	14
PCC70E7	700 x 700 x 280		2 x 1,8 + 2 x 2,5	8,6	400-3N 50/60	22

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Placas vitrocerámicas estancas.

Calentamiento mediante resistencias circulares al infrarrojo bajo una placa vitrocerámica hermética y lisa, fácil de limpiar y sin peligro de filtraciones de líquidos. Indicadores luminosos avisan del calor residual presente en la placa.

Sealed glass-ceramic hobs.

Heating by circular infrared elements under a hermetic and smooth ceramic hob, easy to clean and with no danger of leakage of liquids. Light indicators warn of the residual heat still present on the hob.

SUPERFICIES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN INDUCTION STOVE SURFACES

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Zona Calentamiento Heating Zone	Potencia Zona Zone Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm		kW	kW	V/Hz	kg
PIN35E7	350 x 700 x 280		2 x 3,5	7	400-3N 50/60	14
PIN70E7	700 x 700 x 280		4 x 3,5	14	400-3N 50/60	22

PIN70E7



PIN35E7



Línea 700



SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS DE PLANCHA GRILL ELECTRIC STOVE SURFACES

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Zona Calentamiento Heating Zone	Potencia Zona Zone Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm		kW	kW	V/Hz	kg
PP70E7 	700 x 700 x 280		4 x 2	8 	400-3N 50/60	69

SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS DE PLANCHA + HORNO GN2/1 GRILL ELECTRIC STOVE SURFACES + OVEN GN2/1

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Horno Oven Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	kW	kW	kW	V/Hz	kg
PPF70E7 	700 x 700 x 850	4 x 2 	4,7	12,7 	400-3N 50/60	121

PPF70E7



PP70E7



Línea 700



COCINA ELÉCTRICA + HORNO GN2/1 ELECTRIC STOVE + GN2/1 OVEN

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Horno Oven Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	kw	kw	kw	V/Hz	kg
PFR70E7 	700 x 700 x 850 	3 x 2,6 + 1 x 1,5	4,7 	14 	400-3N 50/60	74
PFR70E71 	700 x 700 x 850 	4 x 2,6	4,7 	15,1 	400-3N 50/60	74
PFR105E7 	1050 x 700 x 850 	6 x 2,6	4,7 	20,3 	400-3N 50/60	101
PFS70E7 	700 x 700 x 850 	4 x 2,6	4,7 	15,1 	400-3N 50/60	84
PFS105E7 	1050 x 700 x 850 	6 x 2,6	4,7 	20,3 	400-3N 50/60	109

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Quemadores eléctricos redondos o cuadrados. Termostato que reduce automáticamente la potencia erogada al retirar el recipiente. Fijadas herméticamente a la superficie. Ranura antidesbordamiento de líquidos.

Horno eléctrico GN2/1 en acero esmaltado. Rejilla de horno cincada y cromada de serie. Termostato. Conmutador activa la función GRILL, las resistencias inferiores o ambas.

Round or square electric burners. Thermostat which automatically reduces the power delivered when removing the cookware. Hermetically sealed to the surface. Liquid overflow prevention groove.

GN2/1 enamelled steel electric oven. Standard galvanised and chrome oven grille. Thermostat. A switch activates the GRILL function, the lower heating elements or both.

PFR70E7



Línea 700



COCINA ELÉCTRICA + HORNO FULLSIZE + (REJILLA) ELECTRIC STOVE + FULLSIZE OVEN (+ GRILLE)

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Horno Oven Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	kW	kW	kW	V/Hz	kg
PFRX105E7 	1050 x 700 x 850 	6 x 2,6	6,3 ⚡	21,9 ⚡	400-3N 50/60	101
PFSX105E7 	1050 x 700 x 850 	6 x 2,6	6,3 ⚡	21,9 ⚡	400-3N 50/60	109
PFRX105VE7 	1050 x 700 x 850 	6 x 2,6	↻ 5 ⚡	20,6 ⚡	400-3N 50/60	109
PFSX105VE7 	1050 x 700 x 850 	6 x 2,6	↻ 5 ⚡	20,6 ⚡	400-3N 50/60	109

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA + HORNO GN2/1 (+ REJILLA) GLASS CERAMIC-HOB STOVE + OVEN GN2/1 (+ GRILLE)

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Horno Oven Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	kW	kW	kW	V/Hz	kg
PFC70E7 	700 x 700 x 850 	2 x 2,5 + 2 x 1,8	4,7 ⚡	13,3 ⚡	400-3N 50/60	71

BASE HORNO OVEN BASE

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Horno Oven Power	Dimensiones Horno Oven Dimensions	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	kW	mm	V/Hz	kg
F70E7 	700 x 700 x 570	4,7 ⚡	GN2/1	400-3N 50/60	68

Línea 700



FRY TOP ELÉCTRICO ELECTRIC FRY TOP

Modelo Model		Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Plato Cocción Cooking Plate	Calentamiento Heating	Potencia Power kW	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency V/Hz	Peso Weight kg
FTL35E7		350 x 700 x 280	LISA SMOOTH		3,9	400-3N 50/60	39
FTR35E7		350 x 700 x 280	ONDULADA WAVY		3,9	400-3N 50/60	37
FTC35E7		350 x 700 x 280	CROMADA CHROME		3,9	400-3N 50/60	40
FTL70E7		700 x 700 x 280	LISA SMOOTH		7,8	400-3N 50/60	69
FTR70E7		700 x 700 x 280	1/3 ONDULADA WAVY		7,8	400-3N 50/60	67
FTRR70E7		700 x 700 x 280	ONDULADA WAVY		7,8	400-3N 50/60	67
FTC70E7		700 x 700 x 280	CROMADA CHROME		7,8	400-3N 50/60	71

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Planchas de acero de elevado espesor.
Bordes perimetrales contra salpicaduras.
Termostato regulable de 50 a 320°C en los modelos eléctricos.
Planchas lisas, rayadas cromadas o en bimetálica.
Placa de cromo: 50 micras
Thick steel fry tops
Anti-splash peripheral edges
Adjustable thermostat from 50°C to 320°C in electric models
Smooth, chrome or bimetal fry tops
chrome fry top: 50 microns

FTR70E7



Línea 700



FRY TOP A GAS GAS FRY TOP

Modelo Model		Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Plato Cocción Cooking Plate	Calentamiento Heating	Potencia Power kW	Peso Weight kg
FTL35G7		350 x 700 x 280	LISA SMOOTH		7	41,5
FTR35G7		350 x 700 x 280	ONDULADA WAVY		7	40
FTC35G7		350 x 700 x 280	CROMADA CHROME		7	43
FTL70G7		700 x 700 x 280	LISA SMOOTH		14	75
FTR70G7		700 x 700 x 280	1/3 ONDULADA WAVY		14	74
FTRR70G7		700 x 700 x 280	ONDULADA WAVY		14	74
FTC70G7		700 x 700 x 280	CROMADA CHROME		14	76

FTL70G7



Línea 700



PARRILLAS ELÉCTRICAS ELECTRIC GRILL

Modelo Model		Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Parrilla Grill	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
GD35E7		mm 350 x 700 x 280		HIERRO IRON	4,05	400-3N 50/60	35
GD70E7		700 x 700 x 280		HIERRO IRON	8,1	400-3N 50/60	50

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Parrillas eléctricas de hierro. Rejilla de hierro colado double-face: Un lado especial para la carne (facilita el flujo de grasas) y el otro para pescado y alimentos magros.

Los modelos GD proporcionan un nivel adecuado de humedad en los alimentos con el llenado de parte de la bandeja recoge-grasas con agua, produciendo vapor durante la cocción.

Electric iron grills. Double-face cast-iron grille: A special side for meat (facilitates the fat flow) and the other for fish and lean foods. The GD models provide an adequate moisture level in foods with filling of part of the fat collection tray with water, producing steam during cooking.

GD35E7



CARNE MEAT

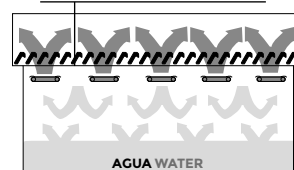


PESCADO FISH



SENTIDO DE COLOCACIÓN DE LA REJILLA
GRILLE PLACEMENT DIRECTION

MOLDE DE HIERRO IRON MOULD



FUNCIONAMIENTO PARRILLAS DE HIERRO
CON AGUA EN BANDEJA RECOGE-GRASAS
OPERATION OF IRON GRILL WITH WATER IN
FAT COLLECTION TRAY

Línea 700



PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA A GAS GAS VOLCANIC STONE GRILL

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Parrilla Grill	Potencia Power	Peso Weight
	mm			kW	kg
GR35G7 	350 x 700 x 280		PIEDRA LÁVICA VOLCANIC STONE	6,9	31
GR70G7 	700 x 700 x 280		PIEDRA LÁVICA VOLCANIC STONE	13,8	52

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Sistema de calentamiento con piedra volcánica que confiere un característico aroma ahumado a los alimentos.
Acero inoxidable. Borde anti-salpicaduras. Altura de la parrilla de cocción regulable. Cajón recoge grasas extraíble.
Heating system with volcanic stone, which gives food a distinctive smoky flavour
Stainless steel. Anti-splash edge. Height of the adjustable grill. Removable fat collection drawer

CALIENTA-PATATAS ELÉCTRICO ELECTRIC POTATO HEATER

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm			kW	V/Hz	kg
SP35E7 	350 x 700 x 280		GN1/1	1	230-1 50/60	15

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Mantiene calientes y secos los productos fritos.
Regulador continuo de energía. Cuba GN1/1 y falso fondo perforado, conformado y extraíble.
Keeps fried products warm and dry
Continuous energy regulator. GN1/1 tank and moulded and removable perforated false bottom

GR70G7



SP35E7



Línea 700



FREIDORAS DEEP FRYERS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm		L	kW	V/Hz	kg
FR35E7	350 x 700 x 280		8	6	400-3N 50/60	18
FR35E7	350 x 700 x 280		8	7,5	400-3N 50/60	18
FR70E7	700 x 700 x 280	 	8 + 8	12	400-3N 50/60	31
FR70E7	700 x 700 x 280		8 + 8	15	400-3N 50/60	31
FRS35E7	350 x 700 x 850	 	14	10,8	400-3N 50/60	43
FRS35G7	350 x 700 x 850	 	14	11,5	-	46
FRS70E7	700 x 700 x 850	 	14 + 14	21,6	400-3N 50/60	63
FRS70G7	700 x 700 x 850	 	14 + 14	23	-	74



Línea 700



BAÑO MARÍA BAIN MARIE

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm		L	kW	V/Hz	kg
BM35E7	350 x 700 x 280		GN /1	1,3	230-1 50/60	14
BM35G7	350 x 700 x 280		GN1 /1	2	-	17
BM70E7	700 x 700 x 280		GN2/1	2,6	230-1 50/60	22
BM70G7	700 x 700 x 280		GN2/1	2	-	22

CUECE PASTA + MÓDULO BAJO (CESTOS NO EN DOTACIÓN) PASTA BOIL + BELOW UNIT (WITHOUT BASKET)

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity	Cestos Basket	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm		L		kW	V/Hz	kg
CP35E7	350 x 700 x 850		23	No	4,8	400-3N 50/60	48
CP35G7	350 x 700 x 850		23	No	10	-	45
CP70E7	700 x 700 x 850		23 + 23	No	9,6	400-3N 50/60	64
CP70G7	700 x 700 x 850		23 + 23	No	20	-	72

CP70G7



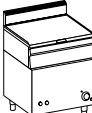
BM35G7



Línea 700



MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA / SARTENES BASCULANTES ELECTRIC MULTIFUNCTION / TILTING PANS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Cuba Tank	Capacidad Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm			L	kW	V/Hz	kg
BRM35E7 	350 x 700 x 850		-	15	4,5	400-3N 50/60	48
BRM70E7 	700 x 700 x 850		-	28	9	400-3N 50/60	64
BS80FE7 	800 x 700 x 850		ACERO FE360	50	8,7	400-3N 50/60	116
BS80IE7 	800 x 700 x 850		INOX AISI 304	50	8,7	400-3N 50/60	122
BS80FG7 	800 x 700 x 850		ACERO FE360	50	12	-	117
BS80IG7 	800 x 700 x 850		INOX AISI 304	50	12	-	113

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Multifunción: Ideal para espacios reducidos ya que combina un Fry Top, una Braserie y un Baño María en un sólo elemento.

Temperatura de trabajo de 80 a 300°C.

Fondo de la cuba de acero inoxidable compound que garantiza una óptima conducción del calor y una gran resistencia a la corrosión por agua o alimentos ácidos.

Rápida evacuación del líquido de la cuba.

Sartenes Basculantes: Sistema de basculación manual con volante de maniobra.

Tapa de acero inoxidable con doble manija en material atérmico.

Versiones a gas con calentamiento mediante quemadores tubulares en acero inox.

Versiones eléctricas con calentamiento por resistencias acorazadas.

Multifunction: Ideal for reduced spaces as it combines a FryTop, a Brasserie and a Bain Marie all in one

Working temperature from 80°C to 300°C

Tank base of stainless steel, a compound which ensures optimum heat conduction and high resistance to corrosion by water or acidic food

Rapid outflow of liquid from the tank

Tilting pans: Manual tilting system with hand wheel

Stainless steel lid with double handle made of heatproof material

Gas versions with heating by tubular stainless steel burners

Electric versions with heating by armoured heating elements

Línea 700



BS80FG7



BS80FE7



BRM35E7



Línea 700



MARMITAS BOILING PANS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
P70IE7	700 x 700 x 850 mm	⚡ INDIRECTA INDIRECT	50 L	9 kW	400-3N 50/60 V/Hz	86 kg
P70DG7	700 x 700 x 850	🔥 DIRECTA DIRECT	50	15,5	-	65
P70IG7	700 x 700 x 850	🔥 INDIRECTA INDIRECT	50	15,5	-	88

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Marmita: Tapa de acero inoxidable con sujetador de seguridad en posición abierta.
Boiling pan: Stainless steel lid with safety latch open



Línea 700



ENCIMERAS NEUTRAS NEUTRAL COUNTERTOPS

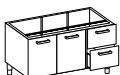
Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)		Cajones Drawers	Peso Weight
	mm		no.	kg
PN35L7	350 x 700 x 280		-	13
PN35C7	350 x 700 x 280		GN1/1	16
PN70L7	700 x 700 x 280		-	21,5
PN70C7	700 x 700 x 280		GN2/1	26,5
PN45L7	450 x 700 x 280		-	17



Línea 700



MÓDULOS BAJOS BELOW UNITS

Modelo Model		Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Cajones Drawers	Puertas Doors	Peso Weight
		mm	no.	no.	kg
VNP45L7		450 x 575 x 600	-	1	14,5
VN350		350 x 575 x 600	-	-	9,5
VNP35L7		350 x 575 x 600 	-	1	12,5
VNC35L7		350 x 575 x 600	2 GN1/1	-	18
VN700		700 x 575 x 600	-	-	12
VNP70L7		700 x 575 x 600 	-	2	17
VN1050		1050 x 575 x 600	-	-	14,5
VNP105L7		1050 x 575 x 600	-	3	22,5
VNC105L7		1050 x 575 x 600	2 GN1/1	2	29,5

VNC105L7







Accesorios Accessories



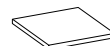
ACCESORIOS COCINAS KITCHEN ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

ELEMENTO DE UNIÓN
CONNECTING ELEMENT



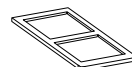
PLACA LISA HIERRO COLADO 1 FUEGO. Dimensiones: 280 x 320 mm
1 FLAME SMOOTH CAST IRON PLATE. Dimensions: 280 x 320 mm



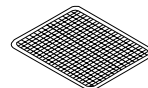
PLACA RAYADA HIERRO COLADO 1 FUEGO. Dimensiones: 280 x 320 mm
1 FLAME GROOVED CAST IRON PLATE. Dimensions: 280 x 320 mm



MARCO SUPERIOR. Para modelos PCSE7 / PFSE7
UPPER FRAME. For PCSE7 / PFSE7 models



REJILLA HORNO GN2/1
GN2/1 OVEN GRILLE



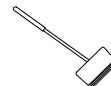
REJILLA HORNO GN1/1
GN1/1 OVEN GRILLE

REJILLA HORNO FULLSIZE. Dimensiones: 880 x 620 mm
FULLSIZE OVEN GRILLE. Dimensions: 880 x 620 mm

ACCESORIOS FRY TOP FRY TOP ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

CEPILLO
BRUSH

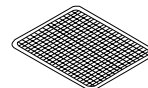


RECAMBIO CEPILLO. N° piezas: 10
SPARE BRUSH. No. pieces: 10

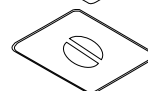
ACCESORIOS BAÑO MARÍA BAIN MARIE ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

FONDO GN1/1
BASE GN1/1



TAPA GN1/1
LID GN1/1



Accesorios Accessories



ACCESORIOS FREIDORAS DEEP FRYER ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

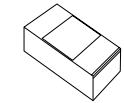
CESTO. Dimensiones: 210 x 265 x 105 mm
BASKET. Dimensions: 210 x 265 x 105 mm



2 CESTOS. Dimensiones: 105 x 265 x 105 mm
2 BASKETS. Dimensions: 105 x 265 x 105 mm



CUBA RECOGE ACEITE
OIL COLLECTION TANK



CESTO. Dimensiones: 215 x 295 x 120 mm
BASKET. Dimensions: 215 x 295 x 120 mm



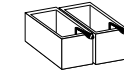
2 CESTOS. Dimensiones: 105 x 295 x 120 mm
2 BASKETS. Dimensions: 105 x 295 x 120 mm



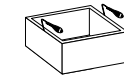
ACCESORIOS CUECE PASTA PASTA BOIL ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

SET 2 CUBAS GN2/6. Dimensiones: 145 x 290 x 200 mm
SET OF 2 TANKS GN2/6. Dimensions: 145 x 290 x 200 mm



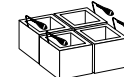
CUBA GN2/3. Dimensiones: 290 x 290 x 200 mm
TANK GN2/3. Dimensions: 290 x 290 x 200 mm



SET 2 CUBAS GN1/3. Dimensiones: 290 x 160 x 200 mm
SET OF 2 TANKS GN1/3. Dimensions: 290 x 160 x 200 mm



SET 4 CUBAS GN1/6. Dimensiones: 140 x 140 x 200 mm
SET OF 4 TANKS GN1/6. Dimensions: 140 x 140 x 200 mm



SET 1 CUBA GN1/3 + 2 CUBAS GN1/6
SET 1 TANK GN1/3 + 2 TANKS GN1/6
Dimensions: 290 x 160 x 200 mm / 140 x 140 x 200 mm



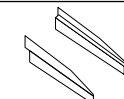
TAPA GN2/3
LID GN2/3



ACCESORIOS COCINAS KITCHEN ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

ELEMENTO DE UNIÓN
CONNECTING ELEMENT



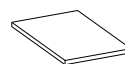
Accesorios Accessories



ACCESORIOS MÓDULOS BAJOS BELOW UNIT ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

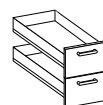
TABLERO ANTISÉPTICO. Dimensiones: 345 x 570 x 15 mm
ANTISEPTIC BOARD. Dimensions: 345 x 570 x 15 mm



PUERTA IZQUIERDA / DERECHA
LEFT / RIGHT DOOR



CAJONES GN1/1
DRAWERS GN1/1



CAJONES GN2/1
DRAWERS GN2/1



GUIAS GASTRONORM
GASTRONORM GUIDES



REDUCCIÓN
REDUCTION



SOPORTE APOYO Largo: 350 mm
BRIDGE SUPPORT Length: 350 mm

SOPORTE APOYO Largo: 700 mm
BRIDGE SUPPORT Length: 700 mm

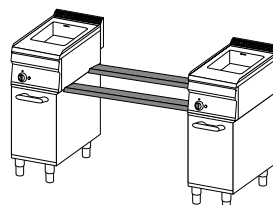
SOPORTE APOYO Largo: 1050 mm
BRIDGE SUPPORT Length: 1050 mm

SOPORTE PUENTE Largo: 350 mm
BRIDGE SUPPORT Length: 350 mm

SOPORTE PUENTE Largo: 700 mm
BRIDGE SUPPORT Length: 700 mm

SOPORTE PUENTE Largo: 1050 mm
BRIDGE SUPPORT Length: 1050 mm

SOPORTE PUENTE Largo: 3140 mm
BRIDGE SUPPORT Length: 3140 mm



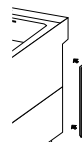
Accesorios Accessories



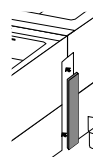
ACCESORIOS MÓDULOS BAJOS BELOW UNIT ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

EMBELLECEDOR 1/2 mt Ancho: 80 mm
1/2 mt TRIM Width: 80 mm



EMBELLECEDOR 1/3 mt Ancho: 50 mm
1/3 mt TRIM Width: 50 mm



ZÓCALO FRONTAL. Dimensiones: 350 x 20 x 120 mm
FRONT BASE. Dimensions: 350 x 20 x 120 mm

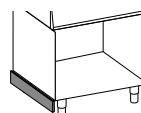
ZÓCALO FRONTAL. Dimensiones: 700 x 20 x 120 mm
FRONT BASE. Dimensions: 700 x 20 x 120 mm

ZÓCALO FRONTAL. Dimensiones: 1050 x 20 x 120 mm
FRONT BASE. Dimensions: 1050 x 20 x 120 mm

ZÓCALO FRONTAL. Dimensiones: 1400 x 20 x 120 mm
FRONT BASE. Dimensions: 1400 x 20 x 120 mm



ZÓCALO LATERAL. Dimensiones: 650 x 20 x 120 mm
SIDE BASE. Dimensions: 650 x 20 x 120 mm

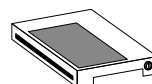


ZÓCALO LATERAL PARA ISLA CENTRAL.
Dimensiones: 1300 x 20 x 120 mm
SIDE BASE FOR CENTRAL ISLAND
Dimensions: 1300 x 20 x 120 mm

BASE CALIENTE WARM PLATE

DENOMINACIÓN NAME

MOD. HE350
Dimensiones Dimensions: 350 x 500 x 100 mm
Potencia Power: 1.3 kW
Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency: 230-1 50/60
Peso Weight: 4 kg



ACCESORIOS PARRILLAS GRILL ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

PARRILLA PARA PESCADO. Dimensiones: 300 x 480 mm.
GRILL FOR FISH. Dimensions: 300 x 480 mm





Línea 740



La línea 740 de Tecnoinox ofrece una modularidad muy versátil que permite crear soluciones funcionales y ergonómicas para facilitar el trabajo en cocina.

Es perfecta para instalaciones de tamaño medio, restaurantes, establecimientos self service, pequeños hoteles y cafeterías. La gama 740 puede utilizarse también con la línea 900 para incrementar la productividad en las cocinas que atienden a un gran número de personas pero que tienen espacio limitado.

La línea combina una profundidad reducida con las características técnicas de la mas alta calidad ya que los materiales han sido especialmente escogidos para dotarla de una fortaleza y robustez adicionales.

La gama 740 destaca por su gran diseño. Una imagen limpia y elegante que refleja la alta calidad del producto diseñado cuidadosamente hasta el ultimo detalle.

740 Line

Line 740 offers versatile modularity that allows to create functional, ergonomic solutions wich make working in the kitchen easier.

Ideal for installation in médium sized restaurants, self service establishments,, small hotels and cafeterías. Range 740 can also be used with 900 line to increase the productivity of kitchens wich serve a greater number of people but have limited available space.

It combines reduced depth with technical characteristics of the highest quality as the materials were specially chosen to give the equipment additional sturdiness and strenght over time.

Line 740 stands out in its class for its great appearance. It is clean, crips look reflects the extremely high quality of a product that is carefully designed and executed in every detail.

Línea 740



SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS + MÓDULO BAJO GAS STOVE SURFACES + BELOW UNIT

Modelo Model		Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Quemadores Burners	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Total Total Power	Peso Weight
PCG4FSG7		mm 400 x 700 x 900		kW 2 x 7,2	kW 14,4	kg 39
PCG8FSG7		800 x 700 x 900		4 x 7,2	28,8	68
PCG12FSG7		1200 x 700 x 900		2 x 7,2 + 2 x 3,3 + 2 x 4,5	30	96



Línea 740



COCINAS A GAS + HORNO GN2/1 GAS STOVES + OVEN GN2/1

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Horno Oven Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	kW	kW	kW	V/Hz	kg
PFG8SGG7	800 x 700 x 900 	4x7,2	7 	35,8	-	114
PFG8G7	800 x 700 x 900 	1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2	4,7 	19,5  4,7 	400-3N 50/60	106
PFG12GG7	1200 x 700 x 900 	2x3,3 + 2x4,5 + 2x7,2	7 	37	-	148

COCINAS A GAS + HORNO FULLSIZE GAS STOVES + FULLSIZE OVEN

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Horno Oven Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	kW	kW	kW	V/Hz	kg
PFXG12GG7	1200 x 700 x 900 	2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5	7 	37	-	158

PFG8SGG7



Línea 740



SUPERFICIES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN INDUCTION STOVE SURFACES

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Zona Calentamiento Heating Zone	Potencia Zona Zone Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
mm			kW	kW	V/Hz	kg
PIN4FE7	 400 × 700 × 900		2 x 3,5	7 ⚡	400-3N 50/60	33,6
PIN8FE7	 800 × 700 × 900		4 x 3,5	14 ⚡	400-3N 50/60	50,6
PIW4FE7	 400 × 700 × 900		1 x 5	5 ⚡	400-3N 50/60	33,6

PIN8FE7



Línea 740



FRY TOP + BASE FRY TOPS + BASE

Modelo Model		Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Plato Cocción Cooking Plate	Calentamiento Heating	Potencia Power kW	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency V/Hz	Peso Weight kg
FTL4FG7		400 x 700 x 900	 LISA SMOOTH		7	-	53
FTL4FE7		400 x 700 x 900	 LISA SMOOTH		3,9	400-3N 50/60	51
FTR4FG7		400 x 700 x 900	 ONDULADA WAVY		7	-	51
FTR4FE7		400 x 700 x 900	 ONDULADA WAVY		3,9	400-3N 50/60	49
FTC4FG7		400 x 700 x 900	 CROMADA CHROME		7	-	54
FTC4FE7		400 x 700 x 900	 CROMADA CHROME		3,9	400-3N 50/60	50
FTL8FG7		800 x700 x 900	 LISA SMOOTH		14	-	110
FTL8FE7		800 x700 x 900	 LISA SMOOTH		7,8	400-3N 50/60	88,5
FTR8FG7		800 x700 x 900	 1/3 ONDULADA WAVY		14	-	92,5
FTR8FE7		800 x700 x 900	 1/3 ONDULADA WAVY		7,8	400-3N 50/60	87
FTRR8FG7		800 x700 x 900	 ONDULADA WAVY		14	-	93,5
FTRR8FE7		800 x700 x 900	 ONDULADA WAVY		7,8	400-3N 50/60	87
FTC8FG7		800 x700 x 900	 CROMADA CHROME		14	-	93,5
FTC8FE7		800 x700 x 900	 CROMADA CHROME		7,8	400-3N 50/60	85



Línea 740



FREIDORAS A GAS SIN ELEMENTOS EN CUBA GAS DEEP FRYERS WITHOUT PARTS IN TANK

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm		L	kW	V/Hz	kg
FRV43FG7	400 × 700 × 900		13	12	-	50
FRV83FG7	800 × 700 × 900		13 + 13	24	-	79,5

FREIDORAS ELÉCTRICAS + MÓDULO BAJO ELECTRIC DEEP FRYERS + BELOW UNIT

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm		L	kW	V/Hz	kg
FR4FE7	400 × 700 × 900		8	6	40-3N 50/60	28
FR4FES7	400 × 700 × 900		8	7,5	40-3N 50/60	28
FR8FE7	800 × 700 × 900		8 + 8	12	40-3N 50/60	43
FR8FES7	800 × 700 × 900		8 + 8	15	40-3N 50/60	43

FRV83FG7



Línea 740



PARILLAS DE HIERRO CON AGUA IRON GRILL WITH WATER

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Parrilla Grill	Peso Weight
	mm		kW	V/Hz		kg
GD4FG7	 400 x 700 x 900		8	400-3N 50/60	HIERRO IRON	54
GD8FG7	 800 x 700 x 900		16	400-3N 50/60	HIERRO IRON	93,5
GD4FE7	 400 x 700 x 900		5,4	400-3N 50/60	HIERRO IRON	49
GD8FE7	 800 x 700 x 900		10,8	400-3N 50/60	HIERRO IRON	68

PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA Y REJILLA INOX VOLCANIC STONE GRILL AND STAINLESS STEEL GRILL

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Potencia Power	Parrilla Grill	Peso Weight
	mm		kW		kg
GR4FG7	 400 x 700 x 900		8	PIEDRA LÁVICA VOLCANIC STONE	75
GR8FG7	 800 x 700 x 900		16	PIEDRA LÁVICA VOLCANIC STONE	100

GR8FG7

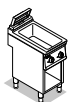


Línea 740



CALIENTA-PATATAS POTATO HEATER

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm			kW	V/Hz	kg
SP4FE7	400 x 700 x 900		GN1/1	1	230-1 50/60	24



CUECE PASTA PASTA BOIL

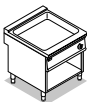
Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm		L	kW	V/Hz	kg
CP4FG7	400 x 700 x 900		23 lt - GN2/3	10	-	40
CP4FE7	400 x 700 x 900		23 lt - GN2/3	6	400-3N 50/60	39
CP8FG7	800 x 700 x 900		23 lt + 23 lt - GN2/3	20	-	72
CP8FE7	800 x 700 x 900		23 lt + 23 lt - GN2/3	12	400-3N 50/60	71



Línea 740



BAÑO MARIA BAIN MARIE

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Capacidad Cuba Tank Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm			kW	V/Hz	kg
BM4FE7	400 x 700 x 900		GN1/1	1,3	230-1 50/60	26
						
BM4FC7	400 x 700 x 900		GN1/1	2	-	28
						
BM8FE7	800 x 700 x 900		GN2/1	2,6	230-1 50/60	38,5
						
BM8FC7	800 x 700 x 900		GN2/1	2	-	40
						

BM4FC7



Línea 740



ENCIMERAS NEUTRAS + MÓDULOS BAJOS NEUTRAL COUNTERTOPS + BELOW UNITS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Cajones Drawers	Puertas Doors	Peso Weight
	mm	no.	no.	kg
PN4FL7	400 x 700 x 900	-	-	22
PNC4FL7	400 x 700 x 900	1 GN1/1	-	31
PN8FL7	800 x 700 x 900	-	-	36,5
PNC8FL7	800 x 700 x 900	1	-	44,5

PNC4FL7



Accesorios Accessories



ACCESORIOS COCINAS KITCHEN ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

PLACA LISA PARA UN FUEGO
SMOOTH PLATE FOR SINGLE BURNER



PLACA ONDULADA PARA UN FUEGO
RIBBED PLATE FOR SINGLE BURNER



PUERTA DERECHA/IZQUIERDA
RIGHT / LEFT DOOR



REJILLA HORNO EXTRA GN1/1
EXTRA GRID FOR GN2/1 OVEN



REJILLA HORNO FULLSIZE
FULLSIZE OVEN GRILL



CESTA EXTRA PARA FREIDORAS ELÉCTRICAS Y A GAS DE 8 Y 13 LT
EXTRA BASKET FOR 8 AND 13 LT GAS AND ELECTRIC FRYERS



2 CESTAS SUPLEMENTARIAS PARA FREIDORAS ELÉCTRICAS Y A GAS DE 8 Y 13 LT
2 EXTRA BASKETS FOR 8 AND 13 LT GAS AND ELECTRIC FRYERS



TAPA GN1/1 PARA BAÑO MARÍA
GN1/1 LID FOR BAIN-MARIE



FALSO FONDO PARA GN1/1 (BAÑO MARÍA)
FALSE BOTTOM FOR GN1/1 (FOR BAIN-MARIE)



KIT DE CAJONES PARA BASES
DRAWERS KIT FOR BASES





Línea 900



Gama de cocción modular proyectada para ofrecer prestaciones profesionales de alto nivel con la máxima versatilidad.

Es ideal para cocinas de hoteles, comedores, comunidades y grandes restaurantes que necesitan fiabilidad, potencias y productividad adecuadas para servir un elevado número de cubiertos.

Las prestaciones profesionales necesitan materiales adecuados y de la mejor calidad, por ello las superficies de esta gama están fabricadas en acero inoxidable de 2 mm de espesor y los componentes de alta fiabilidad han sido pensados para ofrecer resistencia y duración a los equipos.

La atención a la seguridad es un punto fundamental en la proyección de todas las máquinas de esta línea. Todas ellas poseen dispositivos adecuados para garantizar un ambiente de trabajo siempre seguro, incluso en condiciones de uso prolongado. Gracias a sus características ha superado las más duras pruebas europeas, obteniendo la certificación DVGW en la mayor parte de los países de Europa.

La línea 900 ha sido concebida para simplificar las operaciones de limpieza gracias a los amplios radios de las cubas prensadas, a los bordes anti-rebose y la perfecta unión de los diferentes elementos modulares, garantizada por un exclusivo e innovador sistema de fijación.

Todos los aparatos han sido proyectados pensando en la higiene, protegiendo tanto a los que trabajan en la cocina como a los clientes de la sala.

900 Line

Modular cooking range designed to offer high level professional services with maximum versatility.

It is ideal for the kitchens of hotels, canteens, associations and large restaurants that need suitable flexibility, power and productivity to cater for a high number of covers.

Professional services require the best and most appropriate materials which is why the surfaces of this range are made of 2 mm thick stainless steel and highly reliable components, ensuring strong and durable equipment.

Attention to safety is a fundamental point in the design of all the machines in this line. They all have appropriate devices to always ensure a safe work environment, even during prolonged use. Thanks to its features it has passed the toughest European tests, obtaining the DVGW certification in most European countries.

The 900 line has been designed to simplify cleaning operations thanks to the large radii of the pressed tanks, the anti-overflow edges and the perfect joining of the various modular components, guaranteed by an exclusive and innovative attachment system.

All the devices have been designed with hygiene in mind, protecting both kitchen staff and customers.

Línea 900 Basic



SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS BASIC + MÓDULO BAJO BASIC GAS STOVE SURFACES + BELOW UNIT

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Quemadores Burners	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Total Total Power	Peso Weight
	mm		kW	kW	kg
EC4FG9 	400 x 900 x 900		2 x 8	16 	64
EC8FG9 	800 x 900 x 900		4 x 8	32 	95
EC12FG9 	1200 x 900 x 900		6 x 8	40 	155

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS BASIC + HORNO GN2/1 BASIC GAS STOVE SURFACES + OVEN GN2/1

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Horno Oven Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	kW	kW	kW	V/Hz	kg
EF8GG9 	800 x 900 x 900	 4 x 8	7 	39 	-	134
EF8G9 	800 x 900 x 900	 4 x 8	5,3 	32  5,3 	- 400-3N 50/60	134
EF12GG9 	1200 x 900 x 900	 6 x 8	7 	55 	-	192
EF12G9 	1200 x 900 x 900	 6 x 8	5,3 	48  5,3 	- 400-3N 50/60	198

HORNOS VENTILADOS CONVECTION OVENS



CONSULTAR PRECIOS CHECK PRICE LIST

Línea 900 Basic



COCINAS A GAS BASIC + HORNO FULLSIZE BASIC GAS STOVES + FULLSIZE OVEN

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Quemadores Burners	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Horno Oven Power	Potencia Total Total Power	Peso Weight
	mm		kW	kW	kW	kg
EFX12GG9 	1200 x 900 x 900		6 x 8	9 	57 	205

ACCESORIOS LÍNEA 900 BASIC 900 BASIC LINE ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME	P.V.P € / RRP
PUERTA IZQUIERDA / DERECHA LEFT / RIGHT DOOR	182,00
REJILLA HORNO GN2/1. Dimensiones: 530 x 650 mm GN2/1 OVEN GRILLE. Dimensions: 530 x 650 mm	39,00
REJILLA HORNO GN1/1. Dimensiones: 530 x 470 mm GN1/1 OVEN GRILLE. Dimensions: 530 x 470 mm	39,00
REJILLA HORNO FULLSIZE. Dimensiones: 880 x 620 mm FULLSIZE OVEN GRILLE. Dimensions: 880 x 620 mm	76,00



Línea 900



SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS GAS STOVE SURFACES

Modelo Model		Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Quemadores Burners	Potencia Quemadores Burners Power kW	Potencia Total Total Power kW	Peso Weight kg
PCG4G9		400 x 900 x 280		1 x 5,5 + 1 x 9	14,5 	42
PCG4SG9		400 x 900 x 280		2 x 9	18 	42
PCG8G9		800 x 900 x 280		2 x 5,5 + 2 x 9	29 	80
PCG8SG9		800 x 900 x 280		4 x 9	36 	80
PCG12G9		1200 x 900 x 280		4 x 5,5 + 2 x 9	40 	116
PCG12SG9		1200 x 900 x 280		6 x 9	54 	118
PP8G9		800 x 900 x 280		1 x 11	11 	90
PCPG12G9		1200 x 900 x 280		1 x 5,5 + 1 x 9 + 1 x 11	25,5 	125

PLACA FRANCESA FRENCH PLATE

Placa de hierro colado pulido de 10 mm de espesor indeformable.

Zonas térmicas diferenciadas con temperatura máxima en el quemador central y en disminución hacia el exterior.

Smooth cast-iron plate with 10 mm torsion-resistant thickness

Different heat zones with maximum temperature on the central burner decreasing outwards

PCPG12G9



Línea 900



SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS + MÓDULO BAJO GAS STOVE SURFACES + BELOW UNIT

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Quemadores Burners	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Total Total Power	Peso Weight
	mm		kW	kW	kg
PCG4FG9 	400 x 900 x 900		1 x 5,5 + 1 x 9	14,5 	64
PCG4FSG9	400 x 900 x 900		2 x 9	18 	64
PCG8FG9 	800 x 900 x 900	 	2 x 5,5 + 2 x 9	29 	95
PCG8FSG9	800 x 900 x 900		4 x 9	36 	95
PCG12FG9 	1200 x 900 x 900		4 x 5,5 + 2 x 9	40 	155
PCG12FSG9	1200 x 900 x 900		6 x 9	54 	155
PP8FG9 	800 x 900 x 900		1 x 11	11 	125
PCPG12FG9 	1200 x 900 x 900		1 x 5,5 + 1 x 9 + 1 x 11	25,5 	165

Línea 900



COCINAS A GAS + HORNO GN2/1 GAS STOVES + OVEN GN2/1

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Horno Oven Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	kW	kW	kW	V/Hz	kg
PFG8GG9	800 x 900 x 900	2 x 5,5 + 2 x 9	7	36	-	134
PFG8SGG9	800 x 900 x 900	4 x 9	7	43	-	160
PFG8G9	800 x 900 x 900	2 x 5,5 + 2 x 9	5,3	29 5,3	- 400-3N 50/60	138
PPF8GG9	800 x 900 x 900	1 x 11	7	18	-	154
PFPG12GG9	1200 x 900 x 900	1 x 5,5 + 1 x 9 + 1 x 11	7	32,5	-	192
PFG12GG9	1200 x 900 x 900	4 x 5,5 + 2 x 9	7	47	-	192
PFG12SGG9	1200 x 900 x 900	6 x 9	7	61	-	192
PFG12G9	1200 x 900 x 900	4 x 5,5 + 2 x 9	5,3	40 5,3	- 400-3N 50/60	198
PFG12SG9	1200 x 900 x 900	6 x 9	5,3	54 5,3	- 400-3N 50/60	198
P2FG16GG9	1600 x 900 x 900	4 x 5,5 + 4 x 9	7 + 7	72	-	300



Línea 900



COCINAS A GAS + HORNO FULLSIZE GAS STOVES + FULLSIZE OVEN

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Horno Oven Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	kW	kW	kW	V/Hz	kg
PFXG12GG9	1200 x 900 x 900 	4 x 5,5 + 2 x 9	9 	49 	-	205
PFXG12SGG9	1200 x 900 x 900 	6 x 9	9 	63 	-	205
PFXG12GGE9	1200 x 900 x 900 	4 x 5,5 + 2 x 9	7  3 	40  3  7 	230-1 50/60	210
PFXG12SGGE9	1200 x 900 x 900 	6 x 9	7  3 	54  3  7 	230-1 50/60	210



PFG12GG9



Línea 900



SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS ELECTRIC STOVE SURFACES

Modelo Model		Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Dimensiones Placas Plate Dimensions	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
		mm	mm	kW	kW	V/Hz	kg
PC4E9		400 x 900 x 280	300 x 300 	2 x 4	8 	400-2 N 50/60	38
PC8E9		800 x 900 x 280	300 x 300 	4 x 4	16 	400-3N 50/60	75
PC12E9		1200 x 900 x 280	300 x 300 	6 x 4	24 	400-3N 50/60	100
PP4E9		400 x 900 x 280	- 	2 x 3,5	7 	400-3N 50/60	70
PP8E9		800 x 900 x 280	- 	4 x 3,5	14 	400-3N 50/60	110

PC12E9



PP8E9



Línea 900



SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS + MÓDULO BAJO ELECTRIC STOVE SURFACES + BELOW UNIT

Modelo Model		Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Dimensiones Placas Plate Dimensions	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
		mm	mm	kW	kW	V/Hz	kg
PC4FE9		400 x 900 x 900	300 x 300 	2 x 4	8 	400-2N 50/60	54
PC8FE9		800 x 900 x 900	300 x 300 	4 x 4	16 	400-3N 50/60	89
PC12FE9		1200 x 900 x 900	300 x 300 	6 x 4	24 	400-3N 50/60	128
PP4FE9		400 x 900 x 900	- 	2 x 3,5	7 	400-3N 50/60	75
PP8FE9		800 x 900 x 900	- 	4 x 3,5	14 	400-3N 50/60	125

SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS DE PLANCHA + HORNO GN2/1 ELECTRIC GRILL STOVE SURFACES + OVEN GN2/1

Modelo Model		Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Horno Oven Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
		mm	kW	kW	kW	V/Hz	kg
PPF8E9		800 x 900 x 900	 4 x 3,5	5,3 	19,3 	400-3N 50/60	180

CARACTERÍSTICAS FEATURES

4 zonas de calentamiento gestionadas de manera autónoma con temperaturas distintas. Acero indeformable de 15 mm de espesor. Soporta temperaturas de hasta 450°C. Sobre encimera, monoblock y sobre horno GN2/1.

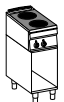
4 heating zones controlled independently with different temperatures. 15 mm thick torsion-resistant steel. Supports temperatures of up to 450°C. On countertop, monoblock and on oven GN2/1



Línea 900



SUPERFICIES DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS GLASS CERAMIC-HOB STOVE SURFACES

Modelo Model		Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Zona Calentamiento Heating Zone	Potencia Zona Zone Power kW	Potencia Total Total Power kW	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency V/Hz	Peso Weight kg
PCC4E9		400 x 900 x 280		2 x 3,4	6,8 	400-2N 50/60	24
PCC8E9		800 x 900 x 280		4 x 3,4	13,6 	400-3N 50/60	69
PCC4FE9		400 x 900 x 900		2 x 3,4	6,8 	400-2N 50/60	60
PCC8FE9		800 x 900 x 900		4 x 3,4	13,6 	400-3N 50/60	99

Composición formada por módulos de la línea 900 con vitrocerámica modelo PCC8E9
Made up of modules from the 900 line with PCC8E9 model glass ceramic hob



Línea 900



SUPERFICIES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN INDUCTION STOVE SURFACES

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Zona Calentamiento Heating Zone	Potencia Zona Zone Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
mm			kW	kW	V/Hz	kg
PIN4E9	 400 x 900 x 280		2 x 5	10 	400-3N 50/60	35
PIN8E9	 800 x 900 x 280		4 x 5	20 	400-3N 50/60	69
PIN4FE9	 400 x 900 x 900		2 x 5	10 	400-3N 50/60	60
PIN8FE9	 800 x 900 x 900		4 x 5	20 	400-3N 50/60	99

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Máxima operatividad en la cocina.

Velocidad: Calentamiento y regulación de la temperatura inmediatos.

Ahorro energético: Rendimiento energético del 85% de la energía total suministrada.

Trabajo cómodo y seguro: La superficie está siempre fría.

Facilidad de limpieza.

Maximum operability in the kitchen

Speed: Immediate heating and temperature regulation

Energy saving: Energy saving of 85% of total energy supplied

Comfortable and safe work: The surface is always cold

Easy to clean

PCC4E9



Línea 900



COCINAS ELÉCTRICAS + HORNO GN2/1 ELECTRIC STOVES + OVEN GN2/1

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Horno Oven Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	kW	kW	kW	V/Hz	kg
PF8E9 	800 x 900 x 900	4 x 4	5,3 ⚡	21,3 ⚡	400-3N 50/60	128

PF12E9 	1200 x 900 x 900	6 x 4	5,3 ⚡	29,3 ⚡	400-3N 50/60	190
---	------------------	-------	-------	--------	--------------	-----

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA + HORNO GN2/1 GLASS CERAMIC-HOB ELECTRIC STOVE + OVEN GN2/1

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Quemadores Burners Power	Potencia Horno Oven Power	Potencia Total Total Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	kW	kW	kW	V/Hz	kg
PFC8E9 	800 x 900 x 900	4 x 3,4	5,3 ⚡	18,9 ⚡	400-3N 50/60	150

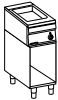
PFC8E9



Línea 900



BAÑO MARIA BAIN MARIE

Modelo Model		Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Calentamiento Heating	Capacidad Cuba Tank Capacity	Potencia Power kW	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency V/Hz	Peso Weight kg
BM4E9		400 x 900 x 280	⚡	4 x GN1/3	3	400-2N 50/60	24
BM8E9		800 x 900 x 280	⚡	8 x GN1/3	4,5	400-3N 50/60	45
BM4FE9		400 x 900 x 900	⚡	4 x GN1/3	3	400-2N 50/60	39
BM8FE9		800 x 900 x 900	⚡	8 x GN1/3	4,5	400-3N 50/60	75

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Ideal para mantener calientes y con la humedad justa los alimentos ya cocinados, como salsas y condimentos para primeros platos o verduras hervidas.

Realizado en acero inoxidable para evitar la corrosión del agua.

Cubas prensadas con bordes redondeados, concebidas para contener bandejas GN.

Termostato regulable de 30 a 90°C.

Ideal for keeping warm and with the right moisture food that is already cooked, such as sauces and condiments for starters or boiled vegetables

Made of stainless steel to prevent water corrosion

Pressed tanks with rounded edges, designed to hold GN trays

Adjustable thermostat from 30°C to 90°C

DISPONIBLE GAMA ELECTRÓNICA ELECTRONIC RANGE AVAILABLE

BM4FE9



BM8E9



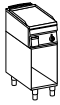
Línea 900



FRY TOP SOBRE ENCIMERA FRY TOP ON COUNTERTOP

Modelo Model		Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Plato Cocción Cooking Plate	Calentamiento Heating	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
		mm			kW	V/Hz	kg
FTL4G9		400 x 900 x 280	 LISA SMOOTH		8	-	59
FTL4E9		400 x 900 x 280	 LISA SMOOTH		6	400-3N 50/60	55
FTR4G9		400 x 900 x 280	 ONDULADA WAVY		8	-	58
FTR4E9		400 x 900 x 280	 ONDULADA WAVY		6	400-3N 50/60	55
FTC4G9		400 x 900 x 280	 CROMADA CHROME		8	-	58
FTC4E9		400 x 900 x 280	 CROMADA CHROME		6	400-3N 50/60	55
FTL8G9		800 x 900 x 280	 LISA SMOOTH		16	-	113
FTL8E9		800 x 900 x 280	 LISA SMOOTH		12	400-3N 50/60	103
FTR8G9		800 x 900 x 280	 1/3 ONDULADA WAVY		16	-	110
FTR8E9		800 x 900 x 280	 1/3 ONDULADA WAVY		12	400-3N 50/60	103
FTC8G9		800 x 900 x 280	 CROMADA CHROME		16	-	110
FTC8E9		800 x 900 x 280	 CROMADA CHROME		12	400-3N 50/60	103

FRY TOP + BASE FRY TOP + BASE

Modelo Model		Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Plato Cocción Cooking Plate	Calentamiento Heating	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
		mm			kW	V/Hz	kg
FTL4FG9		400 x 900 x 900	 LISA SMOOTH		8	-	78
FTL4FE9		400 x 900 x 900	 LISA SMOOTH		6	400-3N 50/60	68
FTR4FG9		400 x 900 x 900	 ONDULADA WAVY		8	-	70
FTR4FE9		400 x 900 x 900	 ONDULADA WAVY		6	400-3N 50/60	66
FTC4FG9		400 x 900 x 900	 CROMADA CHROME		8	-	78
FTC4FE9		400 x 900 x 900	 CROMADA CHROME		6	400-3N 50/60	71
FTL8FG9		800 x 900 x 900	 LISA SMOOTH		16	-	125
FTL8FE9		800 x 900 x 900	 LISA SMOOTH		12	400-3N 50/60	121
FTR8FG9		800 x 900 x 900	 1/3 ONDULADA WAVY		16	-	122
FTR8FE9		800 x 900 x 900	 1/3 ONDULADA WAVY		12	400-3N 50/60	120
FTC8FG9		800 x 900 x 900	 CROMADA CHROME		16	-	128
FTC8FE9		800 x 900 x 900	 CROMADA CHROME		12	400-3N 50/60	123

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Superficie de acero de gran espesor y alta conducción térmica. Superficie levemente inclinada hacia una bandeja extraíble recoge grasas.

Plancha lisa: Para una cocción uniforme en todo el alimento.

Plancha rayada: Aspecto de carne a la parrilla.

Plancha cromada: Minimiza la radiación del calor hacia el chef. Ideal para pescado, marisco y carnes blancas.

Plancha rayada 1/3: 2/3 para cocinar y 1/3 para la última fase de la cocción.

Thick and high thermal conduction steel surface. Surface gently sloped towards a removable fat collection tray

Smooth fry top: For uniform cooking of whole food

Grooved fry top: For grilled meat appearance

Chrome fry top: Minimises radiation of heat towards chef. Ideal for fish, shellfish and white meats

Grooved fry top 1/3: 2/3 for cooking and 1/3 for final phase of cooking

FRY TOP ELÉCTRICO: DISPONIBLE EN GAMA ELECTRÓNICA ELECTRIC FRY TOP: AVAILABLE IN ELECTRONIC RANGE

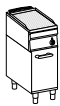
FTR8FG9



Línea 900



PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA Y REJILLA INOX + MUEBLE VOLCANIC STONE GRILL AND STAINLESS STEEL GRILLE + KITCHEN CABINET

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Potencia Power	Parrilla Grill	Peso Weight
	mm		kW		kg
GR4FG9	 400 x 900 x 900		11	PIEDRA LÁVICA VOLCANIC STONE	83
GR8FG9	 800 x 900 x 900		22	PIEDRA LÁVICA VOLCANIC STONE	105

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Piedra volcánica bajo la rejilla que radia calor y proporciona aroma de barbacoa a los alimentos.

Rejillas colocables a dos alturas según temperatura deseada.

Bandeja recoge-grasas de fácil extracción y limpieza.

Peto anti-salpicaduras en los tres lados y soporte para la piedra volcánica se pueden quitar para facilitar la limpieza.

Volcanic rock under the grille that radiates heat and gives food a barbecue flavour

Grilles placeable at two heights depending on the required temperature

Easy to remove and clean fat collection tray

Anti-splash protection on the three sides and support for volcanic rock can be removed to facilitate cleaning



CARNE MEAT



PESCADO FISH

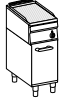


SENTIDO DE COLOCACIÓN DE LA REJILLA
GRILLE PLACEMENT DIRECTION

Línea 900



PARILLAS DE HIERRO CON AGUA + MUEBLE IRON GRILL WITH WATER + KITCHEN CABINET

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Potencia Power	Parrilla Grill	Peso Weight
	mm		kW		kg
GD4FG9	 400 x 900 x 900		11	HIERRO IRON	83
GD8FG9	 800 x 900 x 900		22	HIERRO IRON	105

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Rejilla de hierro colado double-face: Un lado especial para la carne (facilita el flujo de grasas) y el otro para pescado y alimentos magros. Rejillas a dos alturas y dos posiciones: horizontal o inclinada.

Nivel adecuado de humedad en los alimentos con el llenado de parte de la bandeja recoge-grasas con agua, produciendo vapor durante la cocción.

Quemadores especiales que permiten el paso de humos en laberinto.

Distribución del calor sobre la superficie de cocción de los alimentos uniforme.

Peto anti-salpicaduras en los tres lados. Sistema de recogida de grasas fácilmente desmontable.

Double-face cast-iron grille: A special side for meat (facilitates the fat flow) and the other for fish and lean foods

Dual height and dual position grilles: horizontal or sloped

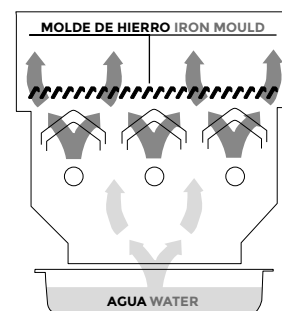
Adequate moisture level in foods with filling of part of the fat collection tray with water, producing steam during cooking

Special burners that direct smoke into a labyrinth

Uniform distribution of heat on food cooking surface

Anti-splash protection on three sides. Easily removable fat collection system

GD8FG9



FUNCIONAMIENTO PARRILLAS DE HIERRO CON AGUA
EN BANDEJA RECOGE-GRASAS
OPERATION OF IRON GRILL WITH WATER IN FAT
COLLECTION TRAY

Línea 900



FREIDORAS A GAS SIN ELEMENTOS EN CUBA + MÓDULO BAJO GAS DEEP FRYERS WITHOUT PARTS IN TANK + BELOW UNIT

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm		L	kW	V/Hz	kg
FRV43FG9	400 x 900 x 900		13	12 0,01	230-1 50	73
FRV47FG9	400 x 900 x 900		17	16 0,01	230-1 50	65
FRV41FG9	400 x 900 x 900		21	19,4 0,01	230-1 50	66
FRV83FG9	800 x 900 x 900		13 + 13	24 0,01	230-1 50	125
FRV87FG9	800 x 900 x 900		17 + 17	32 0,01	230-1 50	112
FRV81FG9	800 x 900 x 900		21 + 21	38,8 0,01	230-1 50	115

FREIDORAS A GAS CON ELEMENTOS EN CUBA + MÓDULO BAJO GAS DEEP FRYERS WITH PARTS IN TANK + BELOW UNIT

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm		L	kW	V/Hz	kg
FR43FG9	400 x 900 x 900		13	11,5 0,01	230-1 50	68
FR47FG9	400 x 900 x 900		17	16,5 0,01	230-1 50	63
FR83FG9	800 x 900 x 900		13 + 13	23 0,01	230-1 50	100
FR87FG9	800 x 900 x 900		17 + 17	33 0,01	230-1 50	106

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Dos versiones de freidoras a gas:

Sin elementos en cuba:

La cuba en "V" con los quemadores fuera de la misma, facilita su limpieza.

La amplia zona fría aumenta la duración del aceite.

Con elementos en cuba:

La versión con tubos calentadores en la cuba que permite maximizar el rendimiento energético, anulando la dispersión del calor.

Two versions of gas deep fryers:

Without elements in the tank:

The "V" tank with the burners outside of it enable easier cleaning

The wide cold zone increases the life of the oil

With elements in the tank:

The version with heating pipes in the tank to maximise energy efficiency, stopping heat dispersion

Línea 900



FREIDORAS ELÉCTRICAS + MÓDULO BAJO ELECTRIC DEEP FRYERS + BELOW UNIT

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity L	Potencia Power kW	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency V/Hz	Peso Weight kg
FR43FE9	400 x 900 x 900	⚡	13	12 ⚡	400-3N 50/60	73
FR47FE9	400 x 900 x 900	⚡	17	16,5 ⚡	400-3N 50/60	65
FR41FE9	400 x 900 x 900	⚡	21	20 ⚡	400-3N 50/60	66
FR83FE9	800 x 900 x 900	⚡	13 + 13	24 ⚡	400-3N 50/60	82
FR87FE9	800 x 900 x 900	⚡ 	17 + 17	33 ⚡	400-3N 50/60	84
FR81FE9	800 x 900 x 900	⚡	21 + 21	40 ⚡	400-3N 50/60	84

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Optimización del rendimiento energético. El calentamiento se genera en las resistencias ubicadas en la cuba. Las resistencias pueden girarse para facilitar la limpieza.

Optimisation of energy efficiency. The heating is generated in the resistors located in the tank. The resistors can be rotated for easy cleaning.

DISPONIBLE GAMA ELECTRÓNICA ELECTRONIC RANGE AVAILABLE

FRV43FG9



Línea 900



CUECE PASTA + MÓDULO BAJO PASTA BOIL + BELOW UNIT

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity L	Potencia Power kW	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency V/Hz	Peso Weight kg
CP4FG9	 400 x 900 x 900	 	40	15	-	69
CP4FE9		 	40	9	400-3N 50/60	58
CP8FG9	 800 x 900 x 900		40 + 40	30	-	124
CP8FE9			40 + 40	18	400-3N 50/60	105

* CESTOS NO INCLUIDOS * BASKETS NOT INCLUDED

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Perfecto para cocciones rápidas, permite tener en cada momento agua en ebullición.

Renovación continua del agua garantizada por la presencia de un rebosadero.

El agua siempre está limpia y sin almidones ni residuos de las cocciones anteriores.

Cuba de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor perfilada para cestos GN.

Llenado de agua en la cuba mediante un grifo.

Versiónes eléctricas: los elementos de calentamiento están colocados fuera de la cuba, lo que facilita su limpieza.

Perfect for quick cooking, allows you to always have boiling water available

Continuous water renewal guaranteed by the presence of an overflow

The water is always clean and without starch and remains from previous cooking

1.5 mm thick stainless steel tank adapted for GN baskets

Filling of water in tank by a tap

Electric versions: the heating elements are located outside of the tank making them easier to clean



CP8FG9



Línea 900



MARMITAS A GAS GAS BOILING PANS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm		L	kW	V/Hz	kg
P81FDG9	800 x 900 x 900	DIRECTA DIRECT	100	21	-	120
P85FDG9	800 x 900 x 900	DIRECTA DIRECT	150	21	-	150
P81FIG9	800 x 900 x 900	INDIRECTA INDIRECT	100	21	-	120
P85FIG9	800 x 900 x 900	INDIRECTA INDIRECT	150	21	-	150



MARMITAS A GAS CON AUTOCLAVE GAS BOILING PANS WITH AUTOCLAVE

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Presión Autoclave Autoclave Pressure	Capacidad Capacity	Potencia Power	Peso Weight
	mm		Bar	L	kW	kg
P81FDAG9	800 x 900 x 900	DIRECTA DIRECT	0,5	100	21	150
P85FDAG9	800 x 900 x 900	DIRECTA DIRECT	0,5	150	21	150
P81FIAG9	800 x 900 x 900	INDIRECTA INDIRECT	0,5	100	21	150
P85FIAG9	800 x 900 x 900	INDIRECTA INDIRECT	0,5	150	21	150



MARMITAS ELÉCTRICAS ELECTRIC BOILING PANS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm		L	kW	V/Hz	kg
P81FIE9	800 x 900 x 900	INDIRECTA INDIRECT	100	16	400-3N 50/60	128
P85FIE9	800 x 900 x 900	INDIRECTA INDIRECT	150	18	400-3N 50/60	158



MARMITAS ELÉCTRICAS CON AUTOCLAVE ELECTRIC BOILING PANS WITH AUTOCLAVE

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Capacidad Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm		L	kW	V/Hz	kg
P81FIAE9	800 x 900 x 900	INDIRECTA INDIRECT	100	16	400-3N 50/60	150
P85FIAE9	800 x 900 x 900	INDIRECTA INDIRECT	150	18	400-3N 50/60	150



Línea 900



CARACTERÍSTICAS FEATURES

Fabricadas en acero inoxidable están disponibles en dos versiones:

Calentamiento Directo: Para la cocción de comidas muy líquidas, como caldos.

Calentamiento Indirecto: Indicada para preparaciones más densas, como sopas o salsas. El calentamiento de la marmita es homogéneo en la mayor parte de la superficie de la cuba. Los modelos con autoclave de 0,5 bar de presión dentro de la marmita y temperaturas más elevadas, son perfectos para cocciones rápidas.

Made of stainless steel they are available in two versions:

Direct Heating: For cooking of very liquid foods such as stocks

Indirect heating: Indicated for denser preparations such as soups or sauces. The pan is heated uniformly over most of the surface of the tank

Models with a 0.5 pressure bar autoclave in the pan and higher temperatures are perfect for quick cooking

DOTACIÓN STANDARD EQUIPMENT

Con grifo mezclador de llenado de agua y grifo de desagüe rápido.

With water filling mixer tap and quick drain tap

P85FIG9



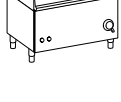
P85FIE9



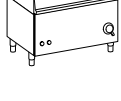
Línea 900



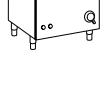
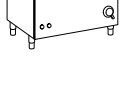
SARTENES BASCULANTES A GAS GAS TILTING PANS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Cuba Tank	Capacidad Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm			L	kW	V/Hz	kg
B8FAG9	 800 x 900 x 900		ACERO FE360	80	22	-	155
B8FIG9	 800 x 900 x 900		COMPOUND	80	22	-	159
B12FAG9	 1200 x 900 x 900		ACERO FE360	120	28	-	210
B12FIG9	 1200 x 900 x 900		COMPOUND	120	28	-	210

SARTENES BASCULANTES A GAS CON ELEVACIÓN MOTORIZADA GAS TILTING PANS WITH MOTORISED ELEVATION

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Cuba Tank	Capacidad Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm			L	kW	V/Hz	kg
B8MFA9	 800 x 900 x 900		ACERO FE360	80	22 0,1	230-1 50/60	155
B8MFIG9	 800 x 900 x 900		COMPOUND	80	22 0,1	230-1 50/60	159
B12MFA9	 1200 x 900 x 900		ACERO FE360	120	28 0,1	230-1 50/60	210
B12MFIG9	 1200 x 900 x 900		COMPOUND	120	28 0,1	230-1 50/60	210

SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS ELECTRIC TILTING PANS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Cuba Tank	Capacidad Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm			L	kW	V/Hz	kg
B8FAE9	 800 x 900 x 900		ACERO FE360	80	9,9	400-3N 50/60	148
B8FIE9	 800 x 900 x 900		COMPOUND	80	9,9	400-3N 50/60	162
B12FAE9	 1200 x 900 x 900		ACERO FE360	120	14,8	400-3N 50/60	210
B12FIE9	 1200 x 900 x 900		COMPOUND	120	14,8	400-3N 50/60	210

Línea 900



SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS CON ELEVACIÓN MOTORIZADA ELECTRIC TILTING PANS WITH MOTORISED ELEVATION

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Calentamiento Heating	Cuba Tank	Capacidad Capacity	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm			L	kW	V/Hz	kg
B8MFAE9			ACERO FE360	80	10	 400-3N 50/60	148
B8MFIE9			COMPOUND	80	10		162
B12MFAE9			ACERO FE360	120	14,8	 400-3N 50/60	210
B12MFIE9			COMPOUND	120	14,8		210

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Ideales para preparar estofados y braseados, y cocinar sopas, salsas y sofritos. También se puede cocinar directamente sobre la cuba a modo de plancha.

El fondo de la cuba puede ser:

Acero dulce FE360, que garantiza una elevada capacidad de conducción de calor.

Compound, con gran resistencia del acero a la corrosión por agua o alimentos ácidos.

Ideal for preparing stews and braised dishes, as well as soups, sauces and stir-fries. It is also possible to cook directly on the tank using it as a fry top

The base of the tank can be:

FE360 mild steel, which ensures a high heat conduction capacity

Compound, with high resistance of steel to corrosion by water or acidic food

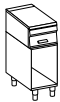
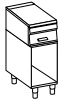
B8FAG9



Línea 900



ENCIMERAS NEUTRAS NEUTRAL COUNTERTOPS

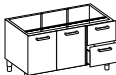
Modelo Model		Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Cajones Drawers	Peso Weight
		mm	no.	kg
PN4L9		400 x 900 x 280	-	20
PNC4L9		400 x 900 x 280	1 GN1/1	28
PN8L9		800 x 900 x 280	-	30
PNC8L9		800 x 900 x 280	1	38
PN4FL9		400 x 900 x 900	-	 35
PNC4FL9		400 x 900 x 900	1 GN1/1	42
PN8FL9		800 x 900 x 900	-	63
PNC8FL9		800 x 900 x 900	1	63
PNC8FL9		800 x 900 x 900	CAJON + SOPORTE SALAMANDRA DRAWER + WOOD BURNING STOVE BASE	78



Línea 900



MÓDULOS BAJOS BELOW UNITS

Modelo Model		Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Cajones Drawers	Puertas Doors	Peso Weight
		mm	no.	no.	kg
VN4L9		400 x 765 x 570	-	-	16
VNP4L9		400 x 765 x 570	-	1	20
VNC4L9		400 x 765 x 570	2 GN1/1	-	28
VN8L9		800 x 765 x 570	-	-	24
VNP8L9		800 x 765 x 570	-	2	41
VNP12L9		1200 x 765 x 570	-	3	45
VNC12L9		1200 x 765 x 570	2 GN1/1	2	50

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Fabricados en acero inoxidable.

Sistema especial de encaje rápido de todos los módulos sobre encimera de la gama.

Preparados para la fijación de barras modulares para soportar en puente todos los elementos sobre la encimera.

Made of stainless steel

Special quick insertion system of all modules on countertop of the range

Equipped for fixing of modular bars for bridge support of all items over the countertop

VNC12L9





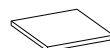
Accesorios Accessories



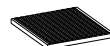
ACCESORIOS COCINAS KITCHEN ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

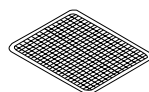
PLACA LISA HIERRO COLADO 1 FUEGO. Dimensiones: 360 x 370 mm
1 FLAME SMOOTH CAST IRON PLATE. Dimensions: 360 x 370 mm



PLACA RAYADA HIERRO COLADO 1 FUEGO. Dimensiones: 360 x 370 mm
1 FLAME GROOVED CAST IRON PLATE. Dimensions: 360 x 370 mm



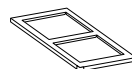
REJILLA HORNO GN2/1. Dimensiones: 530 x 650 mm
GN2/1 OVEN GRILLE. Dimensions: 530 x 650 mm



REJILLA HORNO GN1/1. Dimensiones: 530 x 470 mm
GN1/1 OVEN GRILLE. Dimensions: 530 x 470 mm

REJILLA HORNO FULLSIZE. Dimensiones: 880 x 620 mm
FULLSIZE OVEN GRILLE. Dimensions: 880 x 620 mm

MARCO DOS PLATOS
TWO PLATES FRAME



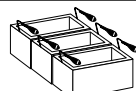
GRIFO ORIENTABLE
ADJUSTABLE TAP



ACCESORIOS CUECE PASTA PASTA BOIL ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

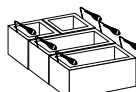
SET 3 CUBAS GN1/3. Dimensiones: 290 x 160 x 200 mm
SET OF 3 TANKS GN1/3. Dimensions: 290 x 160 x 200 mm



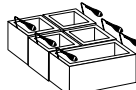
SET 1 CUBA GN1/3 + 2 CUBAS GN2/6
SET OF 1 TANK GN1/3 + 2 TANKS GN2/6
Dimensiones Dimensions: 290 x 160 x 200 mm



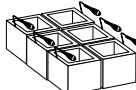
SET 2 CUBAS GN1/3 + 2 CUBAS GN1/6
SET OF 2 TANKS GN1/3 + 2 TANKS GN1/6
Dimensiones Dimensions: 290 x 160 x 200 mm / 140 x 140 x 200 mm



SET 1 CUBA GN1/3 + 4 CUBAS GN1/6
SET OF 1 TANK GN1/3 + 4 TANKS GN1/6
Dimensiones Dimensions: 290 x 160 x 200 mm / 140 x 140 x 200 mm



SET 6 CUBAS GN1/6. Dimensiones: 140 x 140 x 200 mm
SET OF 6 TANKS GN1/6. Dimensions: 140 x 140 x 200 mm



SET 1 CUBA GN1/3 + 1 CUBA GN2/3
SET OF 1 TANK GN1/3 + 1 TANK GN2/3
Dimensiones Dimensions: 290 x 160 x 200 mm / 290 x 290 x 200 mm



SET 2 CUBAS GN1/2. Dimensiones: 290 x 240 x 200 mm
SET OF 2 TANKS GN1/2. Dimensions: 290 x 240 x 200 mm



TAPA GN1/1
LID GN1/1



Accesorios Accessories



ACCESORIOS FREIDORAS DEEP FRYER ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

CESTO 13 LITROS. Dimensiones: 215 x 315 x 120 mm
13 LITRE BASKET. Dimensions: 215 x 315 x 120 mm

CESTO 13 LITROS. Dimensiones: 230 x 315 x 120 mm
13 LITRE BASKET. Dimensions: 230 x 315 x 120 mm

CESTO 17 LITROS. Dimensiones: 300 x 315 x 120 mm
17 LITRE BASKET. Dimensions: 300 x 315 x 120 mm

CESTO 21 LITROS. Dimensiones: 300 x 410 x 120 mm
21 LITRE BASKET. Dimensions: 300 x 410 x 120 mm

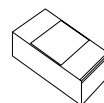
2 CESTOS 13 LITROS. Dimensiones: 100 x 300 x 120 mm
TWO 13 LITRE BASKETS. Dimensions: 100 x 300 x 120 mm

2 CESTOS 13 LITROS. Dimensiones: 115 x 315 x 120 mm
TWO 13 LITRE BASKETS. Dimensions: 115 x 315 x 120 mm

2 CESTOS 17 LITROS. Dimensiones: 145 x 315 x 120 mm
TWO 17 LITRE BASKETS. Dimensions: 145 x 315 x 120 mm

2 CESTOS 21 LITROS. Dimensiones: 145 x 410 x 120 mm
TWO 21 LITRE BASKETS. Dimensions: 145 x 410 x 120 mm

CUBA RECOGE ACEITE
OIL COLLECTION TANK

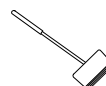


ACCESORIOS FRY TOP FRY TOP ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

CEPILLO
BRUSH

RECAMBIO CEPILLO. N° piezas: 10
SPARE BRUSH. No. pieces: 10

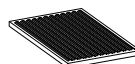


ACCESORIOS PARRILLAS GRILL ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

PARRILLA PARA PESCADO. Dimensiones: 375 x 585 mm.
GRILL FOR FISH. Dimensions: 375 x 585 mm

PARRILLA PARA PESCADO 1/2 MÓDULO. Dimensiones: 385 x 585 mm.
GRILL FOR FISH 1/2 MODULE. Dimensions: 385 x 585 mm



Accesorios Accessories



ACCESORIOS MARMITA BOILING PAN ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

CESTO PARA PASTA. ORIFICIO 3 mm

OLLA 100 LITROS. Dimensiones: Ø 560 x 350 mm

BASKET FOR PASTA. 3 mm HOLE

100 LITRE PRESSURE COOKER. Dimensions: Ø 560 x 350 mm



CESTO PARA VERDURA. ORIFICIO 8 mm

OLLA 100 LITROS. Dimensiones: Ø 560 x 350 mm

BASKET FOR VEGETABLES. 8 mm HOLE

100 LITRE PRESSURE COOKER. Dimensions: Ø 560 x 350 mm

CESTO PARA PASTA. ORIFICIO 3 mm

OLLA 150 LITROS. Dimensiones: Ø 560 x 440 mm.

BASKET FOR PASTA. 3 mm HOLE

150 LITRE PRESSURE COOKER. Dimensions: Ø 560 x 440 mm



CESTO PARA VERDURA. ORIFICIO 8 mm

OLLA 150 LITROS. Dimensiones: Ø 560 x 440 mm.

BASKET FOR VEGETABLES. 8 mm HOLE

150 LITRE PRESSURE COOKER. Dimensions: Ø 560 x 440 mm

ACCESORIOS MÓDULOS BAJOS BELOW UNIT ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

PUERTA IZQUIERDA / DERECHA

LEFT / RIGHT DOOR



KIT CAJONES

DRAWERS KIT



KIT GUÍAS GN1/ 1

GUIDES KIT GN1/ 1



REDUCCIÓN

REDUCTION



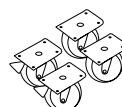
GRIFO ORIENTABLE

ADJUSTABLE TAP



KIT RUEDAS. Ruedas con freno: 2

WHEEL KIT. Wheels with brake: 2



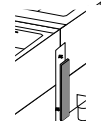
EMBELLECEDOR 1/2 mt Ancho: 80 mm

1/2 mt TRIM Width: 80 mm



EMBELLECEDOR 1 mt Ancho: 50 mm

1 mt TRIM Width: 50 mm



ACCESORIOS MÓDULOS BAJOS BELOW UNIT ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

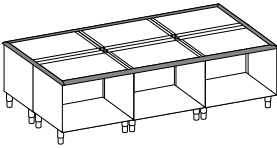
BANDA PERIMETRAL 1200 mm. Dimensiones: 1560 x 2150 x 60 mm
1200 mm PERIMETER STRIP. Dimensions: 1560 x 2150 x 60 mm

BANDA PERIMETRAL 1600 mm. Dimensiones: 1960 x 2150 x 60 mm
1600 mm PERIMETER STRIP. Dimensions: 1960 x 2150 x 60 mm

BANDA PERIMETRAL 2000 mm. Dimensiones: 2360 x 2150 x 60 mm
2000 mm PERIMETER STRIP. Dimensions: 2360 x 2150 x 60 mm

BANDA PERIMETRAL 2400 mm. Dimensiones: 2760 x 2150 x 60 mm
2400 mm PERIMETER STRIP. Dimensions: 2760 x 2150 x 60 mm

BANDA PERIMETRAL 2800 mm. Dimensiones: 3160 x 2150 x 60 mm
2800 mm PERIMETER STRIP. Dimensions: 3160 x 2150 x 60 mm

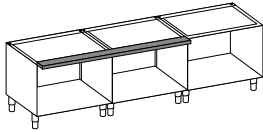


BANDA FRONTAL 400 mm. Largo: 400 mm
400 mm FRONT STRIP. Length: 400 mm

BANDA FRONTAL 800 mm. Largo: 800 mm
800 mm FRONT STRIP. Length: 800 mm

BANDA FRONTAL 1200 mm. Largo: 1200 mm
1200 mm FRONT STRIP. Length: 1200 mm

BANDA FRONTAL 1600 mm. Largo: 1600 mm
1600 mm FRONT STRIP. Length: 1600 mm

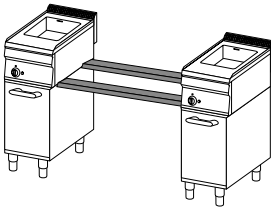


SOPORTE PUENTE Largo: 400 mm
BRIDGE SUPPORT. Length: 400 mm

SOPORTE PUENTE Largo: 800 mm
BRIDGE SUPPORT. Length: 800 mm

SOPORTE PUENTE Largo: 1200 mm
BRIDGE SUPPORT. Length: 1200 mm

SOPORTE PUENTE Largo: 1600 mm
BRIDGE SUPPORT. Length: 1600 mm

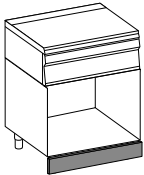


ZÓCALO FRONTAL 156 mm. Largo: 400 mm
156 mm FRONT BASE. Length: 400 mm

ZÓCALO FRONTAL 156 mm. Largo: 800 mm
156 mm FRONT BASE. Length: 800 mm

ZÓCALO FRONTAL 156 mm. Largo: 1200 mm
156 mm FRONT BASE. Length: 1200 mm

ZÓCALO FRONTAL 156 mm. Largo: 1600 mm
156 mm FRONT BASE. Length: 1600 mm



ACCESORIOS MÓDULOS BAJOS BELOW UNIT ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

EMBELLECEDOR TRASERO. Largo: 400 mm
REAR TRIM. Length: 400 mm

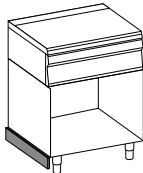
EMBELLECEDOR TRASERO. Largo: 800 mm
REAR TRIM. Length: 800 mm

EMBELLECEDOR TRASERO. Largo: 1200 mm
REAR TRIM. Length: 1200 mm



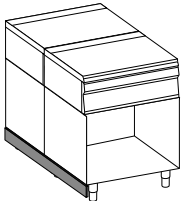
ZÓCALO LATERAL

Alto: 173 mm
SIDE BASE
Height: 173 mm



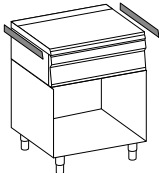
ZÓCALO LATERAL PARA ISLA

Alto: 173 mm
SIDE BASE FOR ISLAND
Height: 173 mm



EMBELLECEDORES

TRIMS



BASE CALIENTE WARM PLATE

DENOMINACIÓN NAME

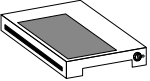
MOD. HE350

Dimensiones Dimensions: 350 x 500 x 100 mm

Potencia Power: 1.3 kW

Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency: 230-1 50/60

Peso Weight: 4 kg



SOPORTE VERTICAL PARA MÓDULOS SUSPENDIDOS VERTICAL SUPPORT FOR SUSPENDED MODULES

DENOMINACIÓN NAME

FIJACIÓN SUELO 2000 mm. Largo: 2000 mm

2000 mm FLOOR MOUNTING. Length: 2000 mm

FIJACIÓN SUELO 2400 mm. Largo: 2400 mm

2400 mm FLOOR MOUNTING. Length: 2400 mm

FIJACIÓN SUELO 2800 mm. Largo: 2800 mm

2800 mm FLOOR MOUNTING. Length: 2800 mm

FIJACIÓN SUELO 3200 mm. Largo: 3200 mm

3200 mm FLOOR MOUNTING. Length: 3200 mm

FIJACIÓN SUELO 3600 mm. Largo: 3600 mm

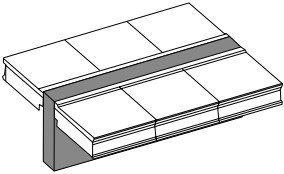
3600 mm FLOOR MOUNTING. Length: 3600 mm

FIJACIÓN SUELO 4000 mm. Largo: 4000 mm

4000 mm FLOOR MOUNTING. Length: 4000 mm

FIJACIÓN SUELO 4400 mm. Largo: 4400 mm

4400 mm FLOOR MOUNTING. Length: 4400 mm



FIJACIÓN SUELO CON PIES 2000 mm. Largo: 2000 mm

2000 mm FLOOR MOUNTING WITH FEET. Length: 2000 mm

FIJACIÓN SUELO CON PIES 2400 mm. Largo: 2400 mm

2400 mm FLOOR MOUNTING WITH FEET. Length: 2400 mm

FIJACIÓN SUELO CON PIES 2800 mm. Largo: 2800 mm

2800 mm FLOOR MOUNTING WITH FEET. Length: 2800 mm

FIJACIÓN SUELO CON PIES 3200 mm. Largo: 3200 mm

3200 mm FLOOR MOUNTING WITH FEET. Length: 3200 mm

FIJACIÓN SUELO CON PIES 3600 mm. Largo: 3600 mm

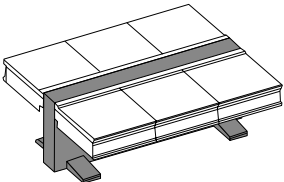
3600 mm FLOOR MOUNTING WITH FEET. Length: 3600 mm

FIJACIÓN SUELO CON PIES 4000 mm. Largo: 4000 mm

4000 mm FLOOR MOUNTING WITH FEET. Length: 4000 mm

FIJACIÓN SUELO CON PIES 4400 mm. Largo: 4400 mm

4400 mm FLOOR MOUNTING WITH FEET. Length: 4400 mm



Es necesario adjuntar planta / diseño del local en fase de pedido. El soporte vertical se suministra con todos los paneles de recubrimiento
A plan /design of the premises needs to be attached in the order phase. The vertical support is supplied with all the cladding panels



Línea MOSAICO



Tecninox crea un nuevo concepto de isla central compacta y modular con dimensiones pequeñas pero grandes prestaciones: Mosaico descubre nuevos espacios.

Mosaico permite crear una isla central compacta pero con prestaciones profesionales con la flexibilidad y la competitividad típicas de una cocina modular.

Los equipos de 45 cm de profundidad se acoplan a las funciones de la línea 740 y 900 premitiendo crear composiciones de islas centrales de 115 y 135 cm, compuestas enteramente con equipos modulares que pueden ser combinados con absoluta flexibilidad.

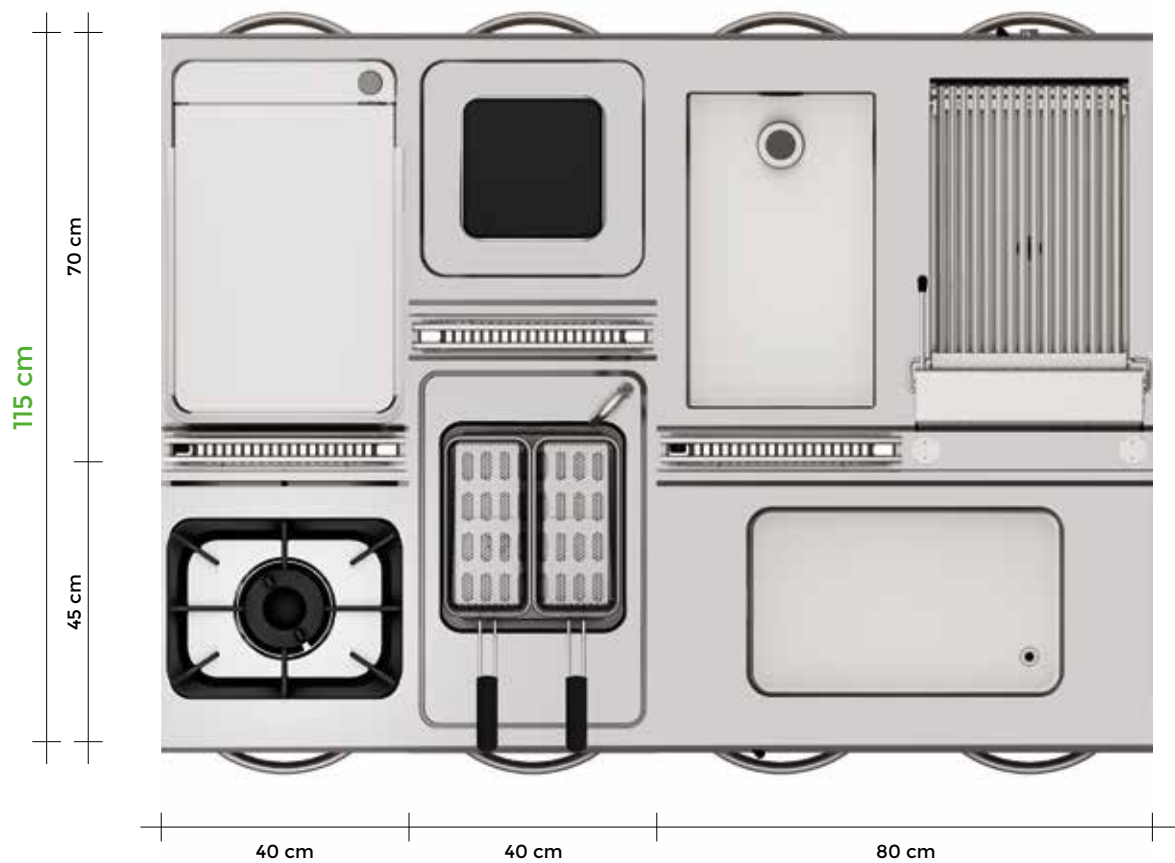
MOSAICO Line

Tecninox reinvents modularity and presents a new concept of compact central island. Small dimensions with a big performance: Mosaico discovers new spaces.

Mosaico is a new compact central island, characterised by highly profesional performance yet offering the flexibility and competitiveness of a modular kitchen.

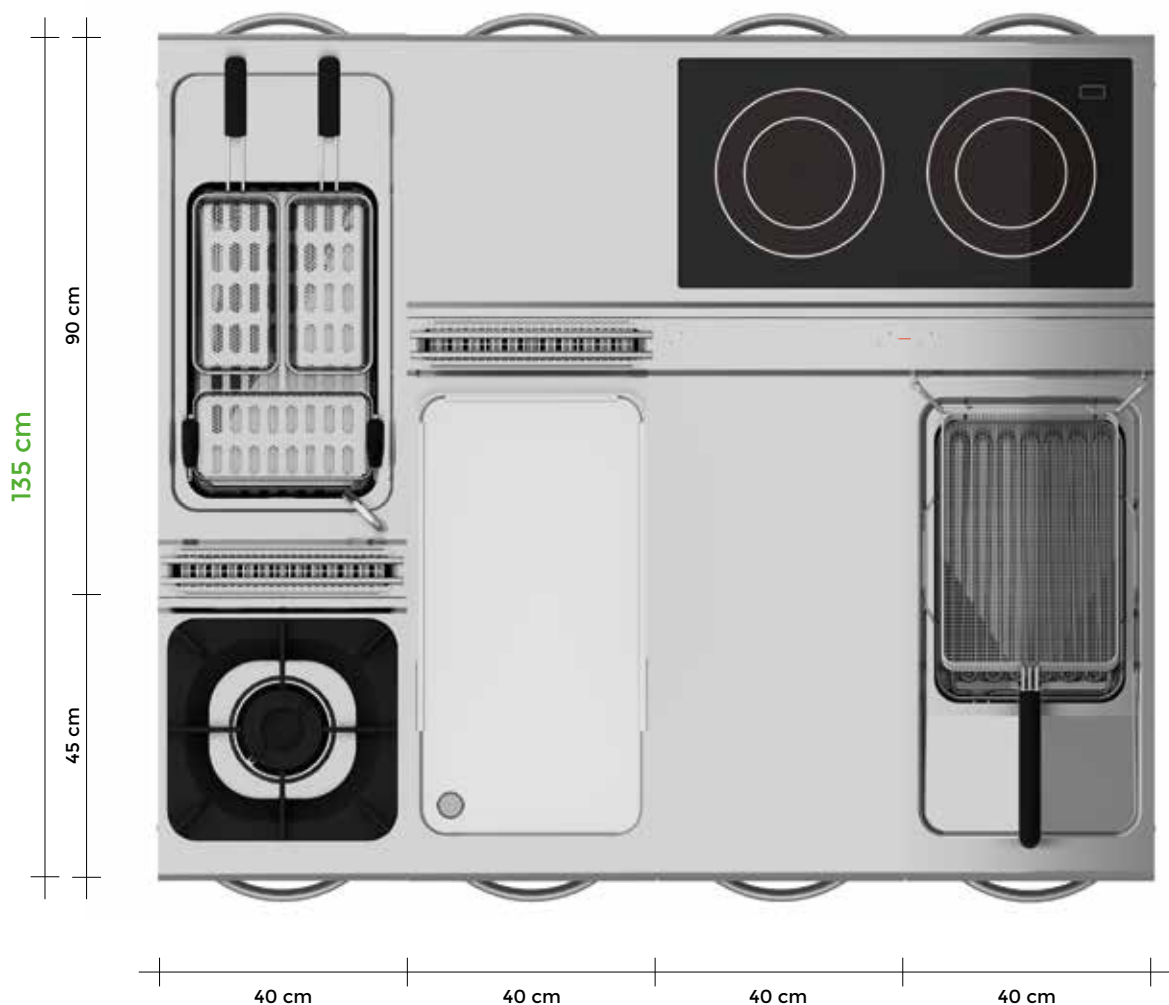
The unique unit with a 45 cm depth, coupled with the 740 and 900 lines functions, allows for creating central island compositions with a 115 and 135 cm, entirely composed of modular appliances that can be combined with absolute flexibility.

MOSAICO TECNO740



ISLA CENTRAL EN COMPOSICIÓN CON TECNO740
MOSAICO CENTRAL ISLAND FEATURING THE TECNO740 LINE

MOSAICO TECNO900



ISLA CENTRAL EN COMPOSICIÓN CON TECNO900
MOSAICO CENTRAL ISLAND FEATURING THE TECNO90 LINE

Línea MOSAICO



MOSAICO740: SUPERFICIE COCINA A GAS MOSAICO740: GAS BOILING TOPS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Fuegos Burners	Potencia Quemador Burner Power	Potencia Total Total Power	Peso Weight
	mm	n.	kW	KW	kg
PCGM4FG7/1	400 x 450 x 900	1	1 x 3,3	3,3	20
PCGM4FG7/2	400 x 450 x 900	1	1 x 4,5	4,5	21
PCGM4FG7/3	400 x 450 x 900	1	1 x 7,2	7,2	22
PCGM8FG7/3	800 x 450 x 900	2	1 x 3,3 + 1 x 7,2	10,5	36
PCGM8FG7/6	800 x 450 x 900	2	2 x 7,2	14,4	39
PCGM12FG7/1	1200 x 450 x 900	3	3 x 7,2	21,6	56
PCGM12FG7/2	1200 x 450 x 900	3	2 x 4,5 + 1 x 7,2	16,2	52
PCGM12FG7/3	1200 x 450 x 900	3	2 x 7,2 + 1 x 4,5	18,9	54

PCGM4FG7



Línea MOSAICO



MOSAICO900: SUPERFICIE COCINA A GAS MOSAICO900: GAS BOILING TOPS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Fuegos Burners	Potencia Quemador Burner Power	Potencia Total Total Power	Peso Weight
	mm	n.	kW	KW	kg
PCGM4FG9/1	400 x 450 x 900	1	1 x 5,5	5,5	26
PCGM4FG9/2	400 x 450 x 900	1	1 x 9	9	27
PCGM8FG9/2	800 x 450 x 900	2	1 x 5,5 + 1 x 9	14,5	47,5
PCGM8FG9/3	800 x 450 x 900	2	2 x 9	18	47,5
PCGM12FG9/1	1200 x 450 x 900	3	3 x 9	27	72
PCGM12FG9/2	1200 x 450 x 900	3	2 x 5,5 + 1 x 9	20	70
PCGM12FG9/3	1200 x 450 x 900	3	2 x 9 + 1 x 5,5	23,5	68

PCGM8FG7



Línea MOSAICO



MOSAICO740: SUPERFICIE COCINA ELÉCTRICA MOSAICO740: ELECTRIC BOILING TOPS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Fuegos Burners	Dimensiones Placa (L x P x A) Dimensions Piastra (W x D x H)	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	n.	mm	kW	V/Hz	kg
PCM4FE7	400 x 450 x 900	1	220 x 220	2,6	320-1N 50/60	10
PCM8FE7	800 x 450 x 900	2	220 x 220 + 220 x 220	2,6 + 2,6	400-2N 50/60	18

MOSAICO900: SUPERFICIE COCINA ELÉCTRICA MOSAICO900: ELECTRIC BOILING TOPS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Fuegos Burners	Dimensiones Placa (L x P x A) Dimensions Piastra (W x D x H)	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	n.	mm	kW	V/Hz	kg
PCM4FE9	400 x 450 x 900	1	300 x 300	4	320-1N 50/60	29
PCM8FE9	800 x 450 x 900	2	300 x 300 + 300 x 300	4 + 4	400-2N 50/60	51,5

PCM4FE7



PCM8FE9



Línea MOSAICO



MOSAICO740: SUPERFICIE COCINA VITROCERÁMICA MOSAICO740: ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	kW	V/Hz	kg
PCCM8FE7	800 x 450 x 900	2,5 + 1,8	400-2N 50/60	26



MOSAICO900: SUPERFICIE COCINA VITROCERÁMICA MOSAICO900: ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	kW	V/Hz	kg
PCCM8FE9	800 x 450 x 900	3,4 + 3,4	400-2N 50/60	59



PCCM8FE7



Línea MOSAICO



MOSAICO740: SUPERFICIE COCINA INDUCCIÓN MOSAICO740: INDUCTION COOK TOPS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Fuegos Burners	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	n.	kW	V/Hz	kg
PINM8FE7	800 x 450 x 900	2	3,5 + 3,5	400-3N 50/60	33,6

MOSAICO900: SUPERFICIE COCINA INDUCCIÓN MOSAICO900: INDUCTION COOK TOPS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Fuegos Burners	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	n.	kW	V/Hz	kg
PINM8FE9	800 x 450 x 900	2	5 + 5	400-3N 50/60	59

PCCM8FE9



Línea MOSAICO



MOSAICO740: BAÑO MARÍA (GN1/1) MOSAICO740: BAIN-MARIE (GN1/1)

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	kW	V/Hz	kg
BMM8FE7	800 x 450 x 900	1,3	230-1N 50/60	26

MOSAICO900: BAÑO MARÍA (GN1/1) MOSAICO900: BAIN-MARIE (GN1/1)

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Power	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	Peso Weight
	mm	kW	V/Hz	kg
BMM8FE9	800 x 450 x 900	1,3	230-1N 50/60	26,5

BMM8FE7



Línea MOSAICO



MOSAICO740: SUPERFICIE NEUTRAS MOSAICO740: WORK TOPS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Cajones Drawers n.	Peso Weight kg
PNM4FL7	400 x 450 x 900	-	13
PNM8FL7	800 x 450 x 900	-	22
PNCM4FL7	400 x 450 x 900	1	18
PNCM8FL7	800 x 450 x 900	1	31

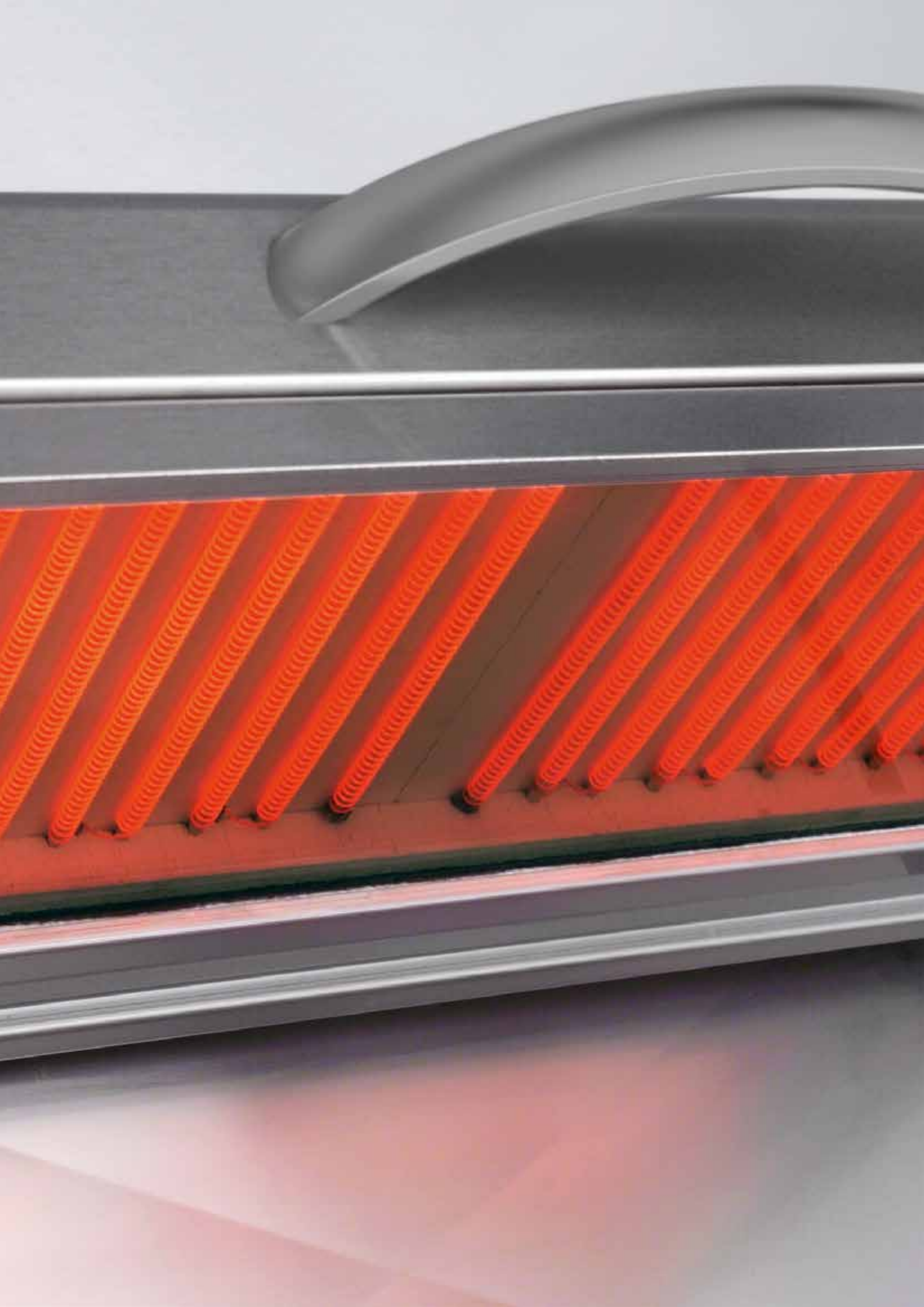
MOSAICO900: SUPERFICIE NEUTRAS MOSAICO900: WORK TOPS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Cajones Drawers n.	Peso Weight kg
PNM4FL9	400 x 450 x 900	-	18
PNM8FL9	800 x 450 x 900	-	32
PNCM4FL9	400 x 450 x 900	1	22
PNCM8FL9	800 x 450 x 900	1	39

PNCM8FL9



Notas Notes



Salamandras



Con una amplia y diversa gama, Tecnoinox es la marca de referencia en el mercado de Salamandras.

Versátiles, las salamandras son equipos especialmente aptos para el gratinado, pero también se pueden emplear para la cocción propiamente dicha y para mantener calientes los alimentos. Se pueden integrar en cocinas de cualquier tamaño, desde el pequeño restaurante hasta la cocina industrial, para complementar líneas de cocción de diversas dimensiones.

Todas las salamandras Tecnoinox están fabricadas en acero inoxidable satinado, pueden colocarse sobre encimera gracias a sus patas de goma o fijarse a una pared mediante soportes especiales de acero inoxidable.

Para mejorar la seguridad, cada modelo presenta varios orificios de ventilación destinados a evacuar el calor y los humos.

Consultar características y precios de otros modelos.

Salamanders

With an ample and varied range, Tecnoinox is the leading market brand in salamanders.

Extremely versatile, salamanders are particularly suited to au gratin cooking, also lending themselves to authentic cooking, as well as keeping food warm. They can be installed in any size of kitchen, from small restaurants to large kitchens, complementing cooking ranges of all sizes.

All Tecnoinox salamanders are made from gloss stainless steel. Thanks to their small rubber feet, they can rest against counters or they can be fixed to walls using specific stainless steel supports.

To ensure safety, each model has air vents for heat and fumes.

Please check technical characteristic and prices for other models

Salamandras



SALAMANDRAS ECO ECO SALAMANDERS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Plato Cocción Cooking Surf.	Potencia Power	Tensión Voltage	Frecuencia Frequency	Peso Weight	Superficie Surface
	mm	mm	kW	V	Hz	kg	m ²
SEC60/0	600 x 450 x 500	600 x 350	⚡ 4	230 -1	50 / 60	47	0,24



CARACTERÍSTICAS FEATURES

Salamandra plato móvil AISI430 AISI430 Salamander with movable radiant plate

ACCESORIOS OPTIONAL EXTRAS ON REQUEST

9003



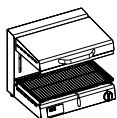
Soporte inox aplicable a pared. Prof. 80 mm Stainless steel wall brackets. Depth 80 mm

SEC60/0



SALAMANDRAS ULTRARRÁPIDAS ULTRARAPID SALAMANDERS

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Plato Cocción Cooking Surf.	Potencia Power	Tensión Voltage	Frecuencia Frequency	Peso Weight	Superficie Surface
QSE60/4	mm 600 x 450 x 500	mm 600 x 350 (GN1/1)	kW 4	V 400-2N	Hz 50 / 60	kg 50	m ² 0,24



CARACTERÍSTICAS FEATURES

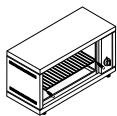
QSE60/4 Salamandra ultrarrápida con plano de cocción móvil Ultra rapid Salamander with movable radiant plate

ACCESORIOS OPTIONAL EXTRAS ON REQUEST

9002  Placa de aluminio Dim. 590 x 320 x 20 mm (para QSE60)
Aluminium brander Dim. 590 x 320 x 20 mm (for QSE60)

9003  Soporte inox para pared, profundidad 80 mm
Stainless steel wall brackets, depth 80 mm

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Plato Cocción Cooking Surf.	Potencia Power	Tensión Voltage	Frecuencia Frequency	Peso Weight	Superficie Surface
QSEF2/2	mm 790 x 420 x 390	mm 630 x 390	kW 4	V 230-1	Hz 50 / 60	kg 23	m ² 0,19



ACCESORIOS OPTIONAL EXTRAS ON REQUEST

9008  Soporte inox para pared, profundidad 80 mm Stainless steel wall brackets. Depth 80 mm

QSE60/4



QSEF2/2



QSE60/4 MOVING PLATE





Hornos Gastronomía Profesional

Los hornos Crystal Line están diseñados para obtener la máxima versatilidad, rendimiento y funcionalidad, tanto para panadería como para gastronomía.

Hornos Gastronomía Profesional

Crystal Line dispone de una amplia gama de hornos que van desde la gama básica Smeg cuya versatilidad los hace válidos tanto para panadería como para gastronomía, y que son muy fáciles de manejar; hasta los hornos eléctricos mixtos de Tecnoinox de vapor directo y convección que combinan, durante la cocción, el calor transmitido por convección y la humedad creada por el vapor.

Los alimentos conservan sus cualidades organolépticas y sus valores nutricionales.

Privados de sistemas sofisticados, están dotados de mandos fáciles de usar, intuitivos, favoreciendo la creatividad del cocinero.

La gran versatilidad de estos aparatos permite cocciones tradicionales, múltiples, por vapor ventilado y mixtas.

Disponibles con el panel de control analógico o digital.

Hornos Pizza

Frontal de acero inoxidable y cámara de cocción de ladrillo refractario, los hornos para pizzas de Crystal Line están diseñados para pizzas de 34 cm de diámetro.

Apertura frontal amplia con cristal de alta resistencia.

Mandos electromecánicos y luz en el interior de la cámara de cocción.

Bajo consumo energético.

Professional Cooking Ovens

Crystal Line ovens are designed for maximum versatility, performance and functionality for both baking and cooking.

Professional Cooking Ovens

Crystal Line has a wide range of ovens ranging from the basic Smeg range whose versatility make them suitable for both bakery and gastronomy and that are very easy to handle, to Tecnoinox mixed electric ovens of direct steam and convection which combine, during cooking, heat transferred by convection and moisture created by the steam.

Food retains its organoleptic qualities and nutritional values.

Without sophisticated systems, they are equipped with easy-to-use, intuitive controls, encouraging the chef's creativity.

The great versatility of these appliances enables traditional, multiple cooking by ventilated steam and combi cooking.

Available with the analogue or digital control panel.

Pizza Ovens

Made of stainless steel and with refractory brick cooking chamber, Crystal Line pizza ovens are designed for 34 cm diameter pizzas.

Wide front opening with high strength glass.

Electromechanical controls and light inside the cooking chamber.

Low energy consumption.

Hornos SMEG



Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Bandejas GN/1 Trays GN/1	Potencia Power	Tensión Voltage	Ventiladores Fans	Controles Control	Humidificador Humidifier	Grill Grill	Peso Weight
	mm	no.	kW	V/Hz	Ud.				kg
A-43 M	602 x 584 x 537	4 (435x320)	⚡ 3	230-1N 50	1	Electrom. Electrom.	-	-	32
A-43 M HG	602 x 584 x 537	4 (435x320)	⚡ 3	230-1N 50	1	Electrom. Electrom.	●	●	34

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Puerta fría de doble cristal. Exterior en acero inoxidable. Interior esmaltado. Patas regulables. Distancia entre rejillas de 80mm. Temporizador: 1+60' + Manual.

Temperatura de trabajo entre 50°C y 250°C. Motores no reverse. Bandejas de aluminio lisas incluidas en el equipo.

Double glazed cold door. Manufactured in stainless steel interior and exterior. Adjustable feet. Distance between trays 80 mm. Timer 1+60' + Manual.

Working temperature between 50° and 250° C. No reverse motors. Smooth aluminium trays included.

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Bandejas GN/1 Trays GN/1	Potencia Power	Tensión Voltage	Ventiladores Fans	Controles Control	Humidificador Humidifier	Grill Grill	Peso Weight
	mm	no.	kW	V/Hz	Ud.				kg
A-310 M	800 x 747 x 503	3 (600x400)	⚡ 3	230-1N 50	1	Electrom. Electrom.	-	-	54
A-420 M H	800 x 747 x 563	4 (600x400)	⚡ 3	400-3N 50	2	Electrom. Electrom.	●	-	56

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Puerta fría de doble cristal. Contruidos en acero inoxidable interior y exterior. Patas regulables. Distancia entre rejillas de 77mm. Temporizador: 1+60' + Manual.

Temperatura de trabajo entre 50°C y 270°C. Motores reverse. Bandejas NO incluidas en el equipo. Posibilidad de bandejas GN1/1.

Double glazed cold door. Manufactured in stainless steel interior and exterior. Adjustable feet. Distance between trays 77 mm. Timer 1+60' + Manual.

Working temperature between 50° and 270° C. Reverse motors. Trays not included. Possibility to fix GN1/1 trays.

A-43 M HG



A-420 M H



Hornos Serie M



Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Bandejas GN/1 Trays GN/1	Potencia Power	Tensión Voltage	Frecuencia Frequency	Controles Control	Peso Weight	Volumen Volume
	mm	no.	kW	V	Hz		kg	m3
EFC04M*	860 x 650 x 520	4 	 6,25	400-3N	50	Analógico Analogue	75	0,52
EFC06M	860 x 650 x 660	6 	 8,25	400-3N	50	Analógico Analogue	85	0,62
EFC10M	860 x 650 x 940	10 	 16,5	400-3N	50	Analógico Analogue	105	0,82
EFM20M	1000 x 800 x 1860	20	41	400-3N	50	Analógico Analogue	277	2,2
GFC06M	860 x 700 x 740	6 	 10	230-1	50	Analógico Analogue	108	0,77
GFC10M	860 x 700 x 1020	10	 19	230 -1	50	Analógico Analogue	127	1,00

* MODELO EFC04M/1 Versión 230 V-IN / 50 Hz * MODEL EFC04M/1 Version 230 V-IN / 50 Hz

EFC04M

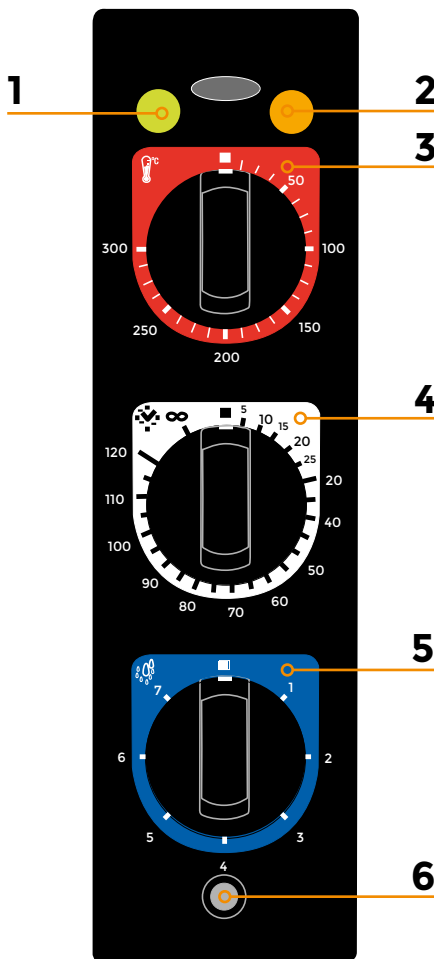


EFC10M



EFC06M





Versión Eléctrica Electric Version

EFC_M GFC_M

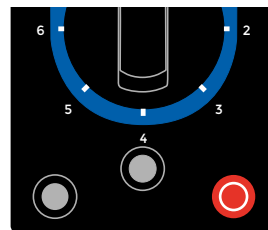
PANEL CONTROL ANALÓGICO ANALOGUE CONTROL PANEL

Mandos:

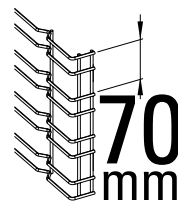
1. Luz indicativa encendido horno.
2. Luz indicativa del termostato.
3. Selector ajuste de la temperatura de 50 a 300°C.
4. Selector tiempo de cocción de 0 a 12 minutos. Función continua.
5. Selector ajuste nivel de humedad 7 niveles.
6. Luz interior.

Controls:

1. Oven on light
2. Thermostat light
3. Temperature adjustment switch from 50°C to 300°C
4. Cooking time switch from 0 to 12 minutes. Continuous function
5. 7 level moisture level adjustment switch
6. Interior light



Versión Gas Gas Version



Hornos Serie D



Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Bandejas GN/1 Trays GN/1	Potencia Power	Tensión Voltage	Frecuencia Frequency	Controles Controls	Peso Weight	Volumen Volume
	mm	no.	kW	V	Hz		kg	m3
*EFM04D	860 x 650 x 520	4	⚡ 6,25	400-3N	50	Digital Digital	75	0,52
*EFM04DS	860 x 650 x 520	4	⚡ 6,25	400-3N	50	Digital Digital	75	0,52
*EFM04DSL	860 x 650 x 520	4	⚡ 6,25	400-3N	50	Digital Digital	75	0,52
*Todos estos modelos existen en versión monofásica *All these models have a single-phase version								
EFM06D	860 x 650 x 660	6	⚡ 8,25	400-3N	50	Digital Digital	85	0,62
GFM06D	860 x 700 x 740	6	🔥 10	230-1	50	Digital Digital	103	0,77
EFM06DS	860 x 650 x 660	6	⚡ 8,25	400-3N	50	Digital Digital	85	0,62
GFM06DS	860 x 700 x 740	6	🔥 10	230-1	50	Digital Digital	103	0,77
EFM06DSL	860 x 650 x 660	6	⚡ 8,25	400-3N	50	Digital Digital	85	0,62
GFM06DSL	860 x 700 x 740	6	🔥 10	230-1	50	Digital Digital	103	0,77
EFM10D	860 x 650 x 940	10	⚡ 16,5	400-3N	50	Digital Digital	105	0,82
GFM10D	860 x 700 x 1020	10	🔥 19	230-1	50	Digital Digital	127	1,00
EFM10DS	860 x 650 x 940	10	⚡ 16,5	400-3N	50	Digital Digital	105	0,82
GFM10DS	860 x 700 x 1020	10	🔥 19	230-1	50	Digital Digital	127	1,00
EFM10DSL	860 x 650 x 940	10	⚡ 16,5	400-3N	50	Digital Digital	105	0,82
GFM10DSL	860 x 700 x 1020	10	🔥 19	230-1	50	Digital Digital	127	1,00
EFM20DSL	1000 x 800 x 1800	20	⚡ 41	400-3N	50	Digital Digital	277	2,2
EFM20DSLb	1000 x 800 x 1800	20	⚡ 41	400-3N	50	Digital Digital	277	2,2
Existen versión bandeja 600 x 400 mm en todos los modelos. CONSULTAR There is a 600 x 400 mm tray version in all the models. ENQUIRE								

CARACTERÍSTICAS FEATURES

10 niveles de humedad programables. Recetas programables. Recetario incluido. Evacuación rápida de la humedad. Inversión automática del sentido de rotación de la ventilación. Iluminación interna. Autodiagnóstico. Cámara interior en acero AISI304.

10 programmable moisture levels. Programmable recipes. Recipes included. Quick outflow of moisture. Automatic reversal of direction of rotation of fan. Internal lighting. Self-diagnosis. AISI304 stainless steel inner chamber

DOTACIÓN STANDARD EQUIPMENT

Todos los modelos EFM cuentan con conexión USB y 99 programas con 4 fases de cocción automática.

All EFM models have a USB connection and 99 programs with 4 automatic cooking phases



DETALLE DE LA Sonda AL CORAZÓN CORE PROBE DETAIL

EFM06D	D - Digital Digital
EFM06DS	S - Sonda Core probe
EFM10DSL	L - Lavado Washing

Hornos Serie D



EFM04D



EFM06D



MOD.	P.V.P € / RRP
EFM04D	4.078
EFM04DS	4.412
EFM04DSL	5.010
EFM06D	4.861
GFM06D	6.422
EFM06DS	5.198
GFM06DS	6.757
EFM06DSL	5.793
GFM06DSL	7.355
EFM10D	6.009
GFM10D	7.916
EFM10DS	6.344
GFM10DS	8.250
EFM10DSL	6.943
GFM10DSL	8.843
EFM20DSL	14.487
EFM20SLB	19.552

EFM10D



ACCESORIOS SERIE D SERIES D ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME

EQUIPO DE FILTRAJE DEL AGUA
WATER SOFTENER

KIT RUEDAS
WHEEL KIT

DUCHA LATERAL EXTERNA
EXTERNAL SPRAY GUN

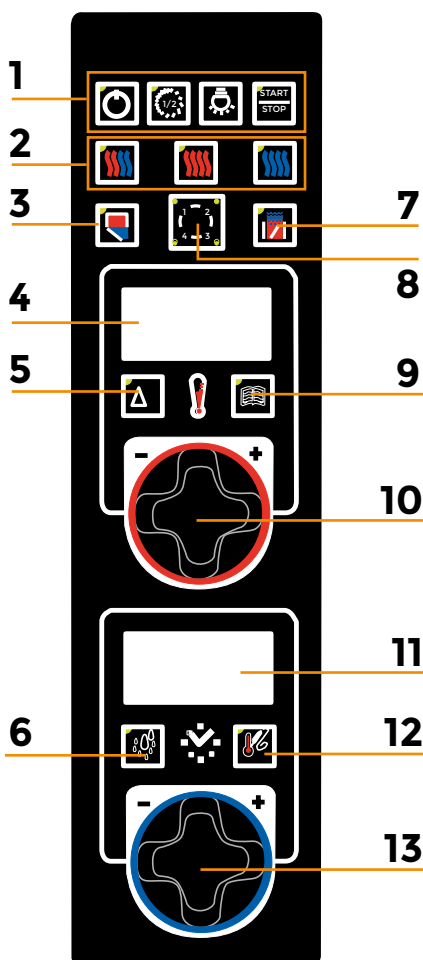
KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNO ELÉCTRICO
STACKING KIT FOR ELECTRIC OVEN

FILTRO DE GRASA
FAT FILTER

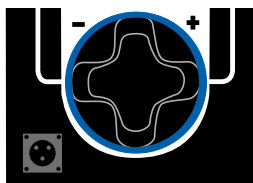
BIDÓN 10 L DETERGENTE
10 L ALKALINE DETERGENT TANK

PUERTA CON APERTURA IZQUIERDA | BAJO PEDIDO
LEFT OPENING DOOR | UNDER ORDER





Versión sin Sonda Versions with no Probe



Versión con Sonda Versions with Probe

EFM_D GFM_D

PANEL CONTROL DIGITAL DIGITAL CONTROL PANEL

Mandos:

1. Luz indicativa encendido horno. Ventilador a 1/2 velocidad. Luz interior. Marcha / Pausa / Paro.
2. Aire caliente forzado. Mixto / Paro.
3. Reducción rápida de la temperatura.
4. Display: Temperatura / Temperatura. Δt / Programas cocción y lavado.
5. Temperatura Δt .
6. Nivel vapor en cámara de cocción.
7. Control del aire.
8. Selector nivel de cocción / Precalentamiento.
9. Programas de cocción y lavado.
10. Selector temperatura / Temperatura Δt / Recetas / Lavado.
11. Display: Tiempo / Nivel de vapor / Temperatura sonda al corazón.
12. Sonda al corazón.
13. Selector tiempo / Humedad / Sonda al corazón.

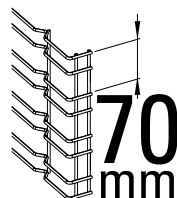
Δt : Dispositivo temperatura especial para cocciones lentas y de piezas grandes.

Controls:

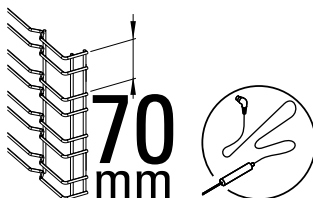
1. Oven on light. 1/2 speed fan
Interior light. Start / Pause / Stop
2. Forced hot air. Mixed / Stop
3. Rapid temperature reduction
4. Display: Temperature / Temperature. Δt / Cooking and washing programs
5. Temperature Δt
6. Steam level in cooking chamber
7. Air control
8. Cooking level selector / Preheating
9. Cooking and washing programs
10. Temperature selector / Temperature Δt / Recipes / Washing
11. Display: Time / Steam level / Core probe temperature
12. Core probe
13. Time / Moisture / Core Probe selector

Δt : Special temperature device for slow cooking and large pieces

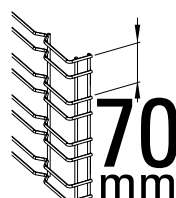
EFM-D



EFM-DS



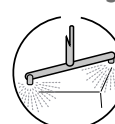
EFM-DSL



Sonda
Probe

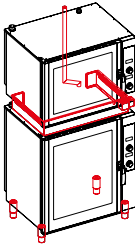
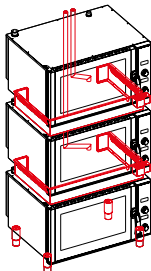
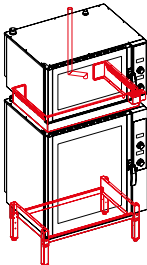
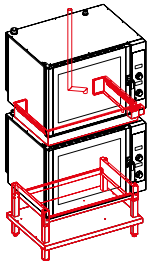
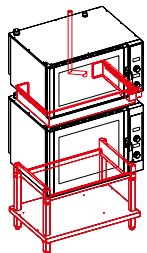


Lavado
Washing



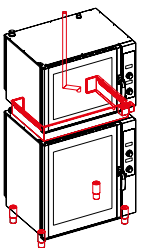
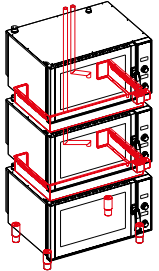
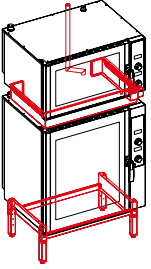
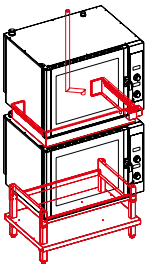
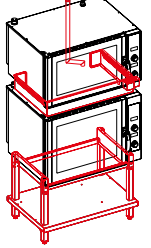
Kit Superposición

KIT SUPERPOSICIÓN PARA HORNOS ELÉCTRICOS STACKING KIT FOR ELECTRIC OVENS

DENOMINACIÓN NAME	MODELO MODEL																			
KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNO ELÉCTRICO SOLICITAR JUNTO AL PEDIDO DE HORNOS STACKING KIT FOR ELECTRIC OVENS TO BE STRICTLY REQUESTED WHEN ORDERING THE OVENS	<table><tr><td>TECNOBAKE</td><td>TECNODUAL</td></tr><tr><td>5x</td><td>6x</td></tr><tr><td>600 x 400</td><td>GN1/1 600 x 400</td></tr></table> <table><tr><td>TECNOBAKE</td><td>TECNODUAL</td></tr><tr><td>8x</td><td>10x</td></tr><tr><td>600 x 400</td><td>GN1/1 600 x 400</td></tr></table>	TECNOBAKE	TECNODUAL	5x	6x	600 x 400	GN1/1 600 x 400	TECNOBAKE	TECNODUAL	8x	10x	600 x 400	GN1/1 600 x 400	KSP 85 						
TECNOBAKE	TECNODUAL																			
5x	6x																			
600 x 400	GN1/1 600 x 400																			
TECNOBAKE	TECNODUAL																			
8x	10x																			
600 x 400	GN1/1 600 x 400																			
KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNO ELÉCTRICO SOLICITAR JUNTO AL PEDIDO DE HORNOS STACKING KIT FOR ELECTRIC OVENS TO BE STRICTLY REQUESTED WHEN ORDERING THE OVENS	<table><tr><td>TECNOBAKE</td><td>TECNODUAL</td></tr><tr><td>3x</td><td>4x</td></tr><tr><td>600 x 400</td><td>GN1/1 600 x 400</td></tr></table> <table><tr><td>TECNOBAKE</td><td>TECNODUAL</td></tr><tr><td>3x</td><td>4x</td></tr><tr><td>600 x 400</td><td>GN1/1 600 x 400</td></tr></table> <table><tr><td>TECNOBAKE</td><td>TECNODUAL</td></tr><tr><td>3x</td><td>4x</td></tr><tr><td>600 x 400</td><td>GN1/1 600 x 400</td></tr></table>	TECNOBAKE	TECNODUAL	3x	4x	600 x 400	GN1/1 600 x 400	TECNOBAKE	TECNODUAL	3x	4x	600 x 400	GN1/1 600 x 400	TECNOBAKE	TECNODUAL	3x	4x	600 x 400	GN1/1 600 x 400	KSP 333 
TECNOBAKE	TECNODUAL																			
3x	4x																			
600 x 400	GN1/1 600 x 400																			
TECNOBAKE	TECNODUAL																			
3x	4x																			
600 x 400	GN1/1 600 x 400																			
TECNOBAKE	TECNODUAL																			
3x	4x																			
600 x 400	GN1/1 600 x 400																			
KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNO ELÉCTRICO SOLICITAR JUNTO AL PEDIDO DE HORNOS STACKING KIT FOR ELECTRIC OVENS TO BE STRICTLY REQUESTED WHEN ORDERING THE OVENS	<table><tr><td>TECNOBAKE</td><td>TECNODUAL</td></tr><tr><td>3x</td><td>4x</td></tr><tr><td>600 x 400</td><td>GN1/1 600 x 400</td></tr></table> <table><tr><td>TECNOBAKE</td><td>TECNODUAL</td></tr><tr><td>8x</td><td>10x</td></tr><tr><td>600 x 400</td><td>GN1/1 600 x 400</td></tr></table>	TECNOBAKE	TECNODUAL	3x	4x	600 x 400	GN1/1 600 x 400	TECNOBAKE	TECNODUAL	8x	10x	600 x 400	GN1/1 600 x 400	KSP 83 						
TECNOBAKE	TECNODUAL																			
3x	4x																			
600 x 400	GN1/1 600 x 400																			
TECNOBAKE	TECNODUAL																			
8x	10x																			
600 x 400	GN1/1 600 x 400																			
KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNO ELÉCTRICO SOLICITAR JUNTO AL PEDIDO DE HORNOS STACKING KIT FOR ELECTRIC OVENS TO BE STRICTLY REQUESTED WHEN ORDERING THE OVENS	<table><tr><td>TECNOBAKE</td><td>TECNODUAL</td></tr><tr><td>5x</td><td>6x</td></tr><tr><td>600 x 400</td><td>GN1/1 600 x 400</td></tr></table> <table><tr><td>TECNOBAKE</td><td>TECNODUAL</td></tr><tr><td>5x</td><td>6x</td></tr><tr><td>600 x 400</td><td>GN1/1 600 x 400</td></tr></table>	TECNOBAKE	TECNODUAL	5x	6x	600 x 400	GN1/1 600 x 400	TECNOBAKE	TECNODUAL	5x	6x	600 x 400	GN1/1 600 x 400	KSP 55 						
TECNOBAKE	TECNODUAL																			
5x	6x																			
600 x 400	GN1/1 600 x 400																			
TECNOBAKE	TECNODUAL																			
5x	6x																			
600 x 400	GN1/1 600 x 400																			
KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNO ELÉCTRICO SOLICITAR JUNTO AL PEDIDO DE HORNOS STACKING KIT FOR ELECTRIC OVENS TO BE STRICTLY REQUESTED WHEN ORDERING THE OVENS	<table><tr><td>TECNOBAKE</td><td>TECNODUAL</td></tr><tr><td>3x</td><td>4x</td></tr><tr><td>600 x 400</td><td>GN1/1 600 x 400</td></tr></table> <table><tr><td>TECNOBAKE</td><td>TECNODUAL</td></tr><tr><td>5x</td><td>6x</td></tr><tr><td>600 x 400</td><td>GN1/1 600 x 400</td></tr></table>	TECNOBAKE	TECNODUAL	3x	4x	600 x 400	GN1/1 600 x 400	TECNOBAKE	TECNODUAL	5x	6x	600 x 400	GN1/1 600 x 400	KSP 53 						
TECNOBAKE	TECNODUAL																			
3x	4x																			
600 x 400	GN1/1 600 x 400																			
TECNOBAKE	TECNODUAL																			
5x	6x																			
600 x 400	GN1/1 600 x 400																			

Kit Superposición

KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNO GASTRONOMIA STACKING KIT FOR ELECTRIC OVENS

DENOMINACIÓN NAME	MODELO MODEL	
KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNO ELÉCTRICO SOLICITAR JUNTO AL PEDIDO DE HORNO STACKING KIT FOR ELECTRIC OVENS TO BE STRICTLY REQUESTED WHEN ORDERING THE OVENS	TECNOCOMBI 6x GN1/1	KSM 106 
	TECNOCOMBI 10x GN1/1	
KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNO ELÉCTRICO SOLICITAR JUNTO AL PEDIDO DE HORNO STACKING KIT FOR ELECTRIC OVENS TO BE STRICTLY REQUESTED WHEN ORDERING THE OVENS	TECNOCOMBI 4x GN1/1	KSM 444 
	TECNOCOMBI 4x GN1/1	
	TECNOCOMBI 4x GN1/1	
KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNO ELÉCTRICO SOLICITAR JUNTO AL PEDIDO DE HORNO STACKING KIT FOR ELECTRIC OVENS TO BE STRICTLY REQUESTED WHEN ORDERING THE OVENS	TECNOCOMBI 4x GN1/1	KSM 104 
	TECNOCOMBI 10x GN1/1	
KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNO ELÉCTRICO SOLICITAR JUNTO AL PEDIDO DE HORNO STACKING KIT FOR ELECTRIC OVENS TO BE STRICTLY REQUESTED WHEN ORDERING THE OVENS	TECNOCOMBI 6x GN1/1	KSM 66 
	TECNOCOMBI 6x GN1/1	
KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNO ELÉCTRICO SOLICITAR JUNTO AL PEDIDO DE HORNO STACKING KIT FOR ELECTRIC OVENS TO BE STRICTLY REQUESTED WHEN ORDERING THE OVENS	TECNOCOMBI 4x GN1/1	KSM 64 
	TECNOCOMBI 6x GN1/1	

TAP® es el primer horno Tecnoinox con una interfaz táctil, diseñado para proporcionar soluciones completas para las necesidades cotidianas de la cocina. Las funciones avanzadas de cocción van de la mano con un diseño destinado a hacer el uso del horno, la configuración de los programas de cocina, el acceso a la visualización de recetas y cambios a las muchas recetas predefinidas, fácil, rápido, cómodo, inmediato e intuitivo. Las soluciones de diseño representan respuestas innovadoras a las principales necesidades operativas e higiénicas, con la calidad de los materiales y la artesanía asociada al nombre Tecnoinox.

La verdadera innovación está ahora al alcance de todos. La funcionalidad de la pantalla táctil TAP® es la puerta de acceso a los contenidos, las ideas y la libertad de uso: por esta razón, la interfaz esta ante todo diseñada para ser sencilla e intuitiva, una herramienta capaz de facilitar la vida sin introducir complicaciones.

TAP Oven

TAP® is the first tecnoinox oven with a touch interface, designed to provide comprehensive solutions for everyday kitchen needs. the advanced cooking functions go hand in hand with a design aimed at rendering the use of the oven, the setup of cooking programs, access to the recipe collection and changes to the many preset recipes easy, quick, convenient, immediate and intuitive. the design solutions represent innovative answers to key operational and hygiene related needs, with the quality of materials and craftsmanship associated with the tecnoinox name.

True innovation is now within everyone's reach. The TAP® touch screen functionality is the gateway to contents, ideas and freedom of use: for this reason, the interface is first and foremost designed to be simple and intuitive, a tool able to make life easier, without introducing any complications.

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Bandejas GN/1 Trays GN/1	Potencia Power	Tensión Voltage	Frecuencia Frequency	Controles Control	Peso Weight	Volumen Volume
	mm	no.	kW	V	Hz		kg	m3
EFM06T	890 x 720 x 740	6	10,25	400-3N	50	Interfaz táctil Touch interface	88	0,79
EFM06TB	890 x 720 x 740	6	10,25	400-3N	50	Interfaz táctil Touch interface	93	0,79
EFM10T	890 x 720 x 1020	10	20,50	400-3N	50	Interfaz táctil Touch interface	117	1,02
EFM10TB	890 x 720 x 1020	10	20,50	400-3N	50	Interfaz táctil Touch interface	125	1,02
EFM20T	1000 x 800 x 1860	20	41	400-3N	50	Interfaz táctil Touch interface	270	2,2
EFM20TB	1000 x 800 x 1860	20	41	400-3N	50	Interfaz táctil Touch interface	282	2,2

SOPORTE OPCIONAL (CONSULTAR PRECIO) OPTIONAL BASE (PLEASE CHECK PRICE)

MODELOS CON "B": BOILER MODELS WITH "B": BOILER



EFM20T



EFM10T



EFM06T



Hornos Pizza Eléctricos



Pizza Group dispone de una amplia gama de hornos de pizza eléctricos para cubrir las necesidades de todos los clientes.

Los Entry Max son hornos con frente y puertas de acero con cristal, con termómetro mecánico, dos termostatos mecánicos por cámara, luz de la cámara con buen aislamiento y un interruptor general por cámara. Bajo pedido, están disponibles con interior "todo refractario" y algunos modelos también con alimentación monofásica.

La gama de hornos Pyralis está concebida para unir las altas prestaciones y la fiabilidad con un diseño innovador. Es un horno eléctrico disponible en 32 modelos: mecánicos (tradicional y especial "S") y digitales (tradicional y especial "S") para cocinar de 4 a 18 pizzas de 34 cm de diámetro. Presentan frente de acero, cuerpo prepintado de blanco y gris, puerta de acero con cristal equilibrada gracias a un muelle con tirante regulable, un pomo de apertura y cierre de la salida del vapor y manillas atórmicas.

Consultar características y precios del resto de los modelos.

Electric Pizza Ovens

Entry Max ovens have a stainless steel front and stainless steel door with glass, with a mechanical thermometer, two mechanical thermostats per chamber, heat resistant light and a main switch for each chamber. Upon request they can be produced in a "full refractory stone" version and for single-phase operation (some models only).

Pyralis is an electric oven that was designed and built to offer extremely high levels of performance, efficiency and reliability with low operating costs. It is available in 32 models: mechanical (traditional and special "S") and digital (traditional and special "S") for baking 4 to 18 pizzas with a diameter of 34 cm. They have a steel front, pre-painted white grey body, steel door with glass, a knob for opening and closing the steam exhauster and non-thermal handles. Double lighting low voltage (12V).

Please check technical characteristics and prices for the rest of the models

Hornos Pizza Eléctricos



HORNOS ENTRY MAX ENTRY MAX OVENS

Modelo Model	N. pizzas por cámara N. pizzas per chamber	Potencia Total Total Power	Potencia Power			Dimensiones Interior (L x P x A) Chamber Sizes (W x D x H)	Dimensiones Exterior (L x P x A) External Sizes (W x D x H)	Peso Neto Net Weight
	Øcm/cm		kW	kW		mm	mm	kg
M4	4 x Ø30/34		5,60	2,80 ↑	2,80 ↓	700 x 700 x 150	990 x 920 x 380	74
M6L	6 x Ø30/34		9,90	5,40 ↑	4,50 ↓	1050 x 700 x 150	1340 x 920 x 380	97
M9	9 x Ø30/34		12,90	7,50 ↑	5,40 ↓	1050 x 1050 x 150	1340 x 1270 x 380	130
M8	4 x Ø30/34		11,20	2,80 ↑	2,80 ↓	700 x 700 x 150	990 x 920 x 680	149
M12L	6 x Ø30/34		19,80	5,40 ↑	4,50 ↓	1050 x 700 x 150	1340 x 920 x 680	177
M18	9 x Ø30/34		25,80	7,50 ↑	5,40 ↓	1050 x 1050 x 150	1340 x 1270 x 680	235

Todos los modelos son 400V-3N - 50Hz All models are 400V-3N - 50Hz
Salida de humo por la esquina superior Smoke outlet on top corner

OPCIONAL OPTIONAL

Motor eléctrico de aspiración con regulación de velocidad.

Ruedas.

Suction electric motor with speed control.

Wheels.

ENTRY MAX M8



Hornos Pizza Eléctricos



HORNOS PYRALIS PYRALIS OVENS

Modelo Model	N. pizzas por cámara N. pizzas per chamber	Potencia Total Total Power	Potencia Power	Dimensiones Interior (L x P x A) Chamber Sizes (W x D x H)	Dimensiones Exterior (L x P x A) External Sizes (W x D x H)	Peso Neto Net Weight
	Øcm/cm	kW	kW	mm	mm	kg
M4	4 x Ø30/34	6,60	4,20 ↑ 2,40 ↓	700 x 700 x 150	1090 x 1010 x 400	115
M6L	6 x Ø30/34	9	5,40 ↑ 3,60 ↓	1050 x 700 x 150	1440 x 1010 x 400	139
M9	9 x Ø30/34	13,30	8,10 ↑ 5,20 ↓	1050 x 1050 x 150	1440 x 1360 x 400	159
M8	4 x Ø30/34	13,20	4,20 ↑ 2,40 ↓	700 x 700 x 150	1090 x 1010 x 720	183
M12L	6 x Ø30/34	18	5,40 ↑ 3,60 ↓	1050 x 700 x 150	1440 x 1010 x 720	231
M18	9 x Ø30/34	26,64	8,10 ↑ 5,22 ↓	1050 x 1050 x 150	1440 x 1360 x 720	290

Todos los modelos son trifásicos All models are three-phase

OPCIONAL OPTIONAL

Ladrillos refractarios arriba con resistencias a vista y ladrillo en la superficie de cocción con calentamiento "ACTIVESTONE".

Motor eléctrico de aspiración con regulador de velocidad.

Ruedas.

Refractory bricks with heating elements at sight on the top and refractory bricks with "ACTIVESTONE" heating on the bottom.

Suction electric motor with speed control.

Wheels.

PYRALIS M8



Accesorios Accessories



ACCESORIOS ENTRY MAX ENTRY MAX ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME	DIMENSIONES (LxPxA) PATAS FEET	DIMENSIONS (WxDxH) RUEDAS WHEELS	PESO WEIGHT KG
S4 SOPORTE EN ACERO INOXIDABLE S4 STAND IN STAINLESS STEEL	980 x 810 x 1010/1070	980 x 810 x 1050	30
S6L SOPORTE EN ACERO INOXIDABLE S6L STAND IN STAINLESS STEEL	1310 x 810 x 1010/1070	1310 x 810 x 1050	31
S9 SOPORTE EN ACERO INOXIDABLE S9 STAND IN STAINLESS STEEL	1310 x 1110 x 1010/1070	1310 x 1110 x 1050	33
S8 SOPORTE EN ACERO INOXIDABLE S8 STAND IN STAINLESS STEEL	980 x 810 x 810/870	980 x 810 x 850	28
S12L SOPORTE EN ACERO INOXIDABLE S12L STAND IN STAINLESS STEEL	1310 x 810 x 810/870	1310 x 810 x 850	30
S18 SOPORTE EN ACERO INOXIDABLE S18 STAND IN STAINLESS STEEL	1310 x 1110 x 810/870	1310 x 1110 x 850	38



ACCESORIOS PYRALIS PYRALIS ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME	DIMENSIONES (LxPxA) PATAS FEET	DIMENSIONS (WxDxH) RUEDAS WHEELS	PESO WEIGHT KG
S4 SOPORTE EN ACERO INOXIDABLE S4 STAND IN STAINLESS STEEL	1070 x 890 x 1010/1070	1070 x 890 x 1050	34
S6L SOPORTE EN ACERO INOXIDABLE S6L STAND IN STAINLESS STEEL	1420 x 890 x 1010/1070	1420 x 890 x 1050	44
S9 SOPORTE EN ACERO INOXIDABLE S9 STAND IN STAINLESS STEEL	1420 x 1240 x 1010/1070	1420 x 1240 x 1050	50
S8 SOPORTE EN ACERO INOXIDABLE S8 STAND IN STAINLESS STEEL	1070 x 890 x 810/870	1070 x 890 x 850	31
S12L SOPORTE EN ACERO INOXIDABLE S12L STAND IN STAINLESS STEEL	1420 x 890 x 810/870	1420 x 890 x 850	42
S18 SOPORTE EN ACERO INOXIDABLE S18 STAND IN STAINLESS STEEL	1420 x 1240 x 810/870	1420 x 1240 x 850	48



DENOMINACIÓN NAME	CAPACIDAD (m³/h) PERFORMANCE (m3/h)	DIMENSIONES (LxPxA) DIMENSIONS (WxDxH)	PESO KG WEIGHT KG
K4-8 CAMPANAS EN ACERO INOXIDABLE K4-8 STAINLESS STEEL HOODS	325	1080 x 1310 x 280	35
K6L-12L CAMPANAS EN ACERO INOXIDABLE K6L-12L STAINLESS STEEL HOODS	325	1430 x 1310 x 280	38
K9-18 CAMPANAS EN ACERO INOXIDABLE K9-18 STAINLESS STEEL HOODS	325	1430 x 1660 x 280	43



Las campanas **no llevan motor** Hoods **do not include motors**

Hornos Pizza Gas



Hornos de gas con ladrillos de superficie de cocción y temperaturas equilibradas.

El horno de gas es el que, por su propia concepción, puede sustituir el horno de leña con ventajas como la sencillez de uso y limpieza. Existen 3 modelos de hornos a gas según el número máximo de pizzas de 33 cm que pueden acoger: Flame 4-6-9.

Pueden superponerse hasta dos cámaras del mismo modelo y pueden incluir soporte (con 2 alturas disponibles), muebles neutros o calientes y campana extractora. Dentro de la cámara de chapa aluminizada, la especial forma de los deflectores de acero permite conducir el calor hacia el techo perforado de la cámara y así por irradiación hacia la pizza. Los orificios de los lados y del fondo de la cámara garantizan una perfecta afluencia de aire.

La temperatura de funcionamiento recomendada es de 380°C. Bajo la piedra refractaria de espesor adecuado se encuentra un quemador atmosférico multiramificado para garantizar una perfecta uniformidad de cocción.

El horno está certificado y cumple con todas las normas vigentes en materia de seguridad. Puede alimentarse con gas natural o GLP (debe especificarse en el pedido) y requiere alimentación eléctrica monofásica. Los hornos son probados en línea de montaje con gas natural pero incluyen inyectores para gas GLP. Se trata de una gama de hornos de control mecánico con termómetro digital. Todos los modelos incluyen la chimenea y su prolongador.

Ignición electrónica. No hay llama piloto.

Gas Pizza Ovens

The gas oven was designed to replace wood-burning ovens, with the advantages such as easier use and cleaning. We have 3 models of gas ovens depending on the maximum number of pizzas with a diam. of 33 cm that can contain: Flame 4-6-9.

Up to two chambers of the same model can be placed on top of each other, equipped with a stand (with 2 available heights), neutral or warm cupboard and suction hood. Inside the aluminized plate chamber, the particular form of the steel deflectors makes it possible to direct the heat through the drilled ceiling of the chamber towards the pizza. Holes on the sides and bottom of the chamber guarantee perfect air inflow. Following laboratory tests we have balanced the top and bottom temperatures in order to achieve perfect uniformity. The recommended operating temperature is 380°. Under the refractory brick with a suitable thickness there is an atmospheric, multi-branch burner that helps obtain optimal baking uniformity.

The oven is certified and complies with all current safety standards. It can be supplied with a methane gas or LPG (to be specified in the order) and requires a single phase electric power supply. Our gas ovens are tested on the assembly line with methane gas but are equipped with nozzles for LPG gas. It is a range of mechanical controlled ovens with a digital thermostat. All the models are supplied with an exhaustor and its extension.

Electronic ignition. No pilot flame.

Gas Pizza Ovens



Modelo Model	Dimensiones Interior (L x P x A) Chamber Sizes (W x D x H)	Dimensiones Exterior (L x P x A) External Sizes (W x D x H)	Dimensiones Embalado (L x P x A) Packing Sizes (W x D x H)	Consumo Gas Gas Consumption	Potencia Power	Volumen Volume	Peso Neto Net Weight	Peso Bruto Gross Weight
	mm	mm	mm	kg/h liq. //m3/h nat.	kW	m3	kg	kg
FLAME 4	700 x 700 x 150	1130 x 1070 x 470	1290 x 1150 x 670	1,10 // 1,48	14,00	0,99	132	149
FLAME 6	700 x 1050 x 150	1130 x 1450 x 470	1230 x 1600 x 670	1,58 // 2,12	20,00	1,32	164	187
FLAME 9	1050 x 1050 x 150	1480 x 1400 x 470	1600 x 1500 x 670	2,29 // 3,07	29,00	1,61	196	224

Especificar siempre el tipo de gas: METANO ó GLP Always specify the type of gas: METHANE or GLP
Salida de humos por la parte trasera Smoke outlet at the rear

OPCIONAL OPTIONAL

Marco para hornos superpuestos (Flame 4 y 6)
Frame for overlapping ovens (Flame 4 and 6)

FLAME 4



FLAME 6



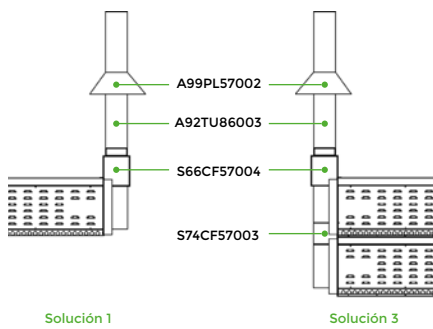
Gas Pizza Ovens



Sólo para el modelo FLAME 9 hay cuatro tipos diferentes de instalación: siempre indicar la solución elegida (1-2-3-4)
Only for FLAME 9 model there are four different types of installation: always indicate the chosen solution (1-2-3-4)



CONEXIÓN A LA CHIMENEA CONNECTION TO CHIMNEY



DENOMINACIÓN NAME	PESO WEIGHT
	KG

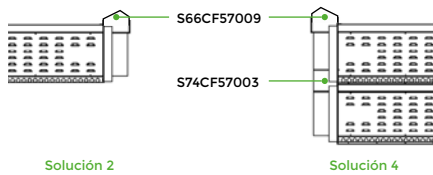
INTERRUPTOR DE TIRO DRAUGHT SWITCH	3
---------------------------------------	---

TUBO CAMPANA CHIMNEY PIPE	
------------------------------	--

CONJUNTO CHIMENEA DE TIRO DRAUGHT FLUE ASSEMBLY	
--	--

OPCIÓN PARA HORNOS SUPERPUESTOS OPTION FOR SUPERIMPOSED OVENS	
--	--

BAJO CAMPANA ASPIRANTE VENTILATION IN HOOD



DENOMINACIÓN NAME

CONJUNTO CHIMENEA «BAJO CAMPANA» «FUME CUPBOARD» FLUE ASSEMBLY

OPCIÓN PARA HORNOS SUPERPUESTOS OPTION FOR SUPERIMPOSED OVENS
--

Accesorios Accessories



ACCESORIOS FLAME FLAME ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME	DIMENSIONES (LxPxA) PATAS FEET	DIMENSIONS (WxDxH) RUEDAS WHEELS	PESO WEIGHT KG
-------------------	-----------------------------------	-------------------------------------	-------------------

S4 SOPORTE EN ACERO INOXIDABLE S4 STAND IN STAINLESS STEEL	1120 x 890 x 1010/1080	1120 x 890 x 1060	34
---	------------------------	-------------------	----

S6 SOPORTE EN ACERO INOXIDABLE S6 STAND IN STAINLESS STEEL	1120 x 1240 x 1010/1080	1120 x 1240 x 1060	40
---	-------------------------	--------------------	----

S9 SOPORTE EN ACERO INOXIDABLE S9 STAND IN STAINLESS STEEL	1470 x 1240 x 1010/1080	1470 x 1240 x 1060	42
---	-------------------------	--------------------	----



DENOMINACIÓN NAME	CAPACIDAD (m³/h) PERFORMANCE (m3/h)	DIMENSIONES (LxPxA) DIMENSIONS (WxDxH)	PESO KG WEIGHT KG
-------------------	--	---	----------------------

K4 CAMPANAS EN ACERO INOXIDABLE K4 STAINLESS STEEL HOODS	325	1110 x 1060 x 300	33
---	-----	-------------------	----

K6 CAMPANAS EN ACERO INOXIDABLE K6L STAINLESS STEEL HOODS	325	1110 x 1410 x 300	40
--	-----	-------------------	----

K9 CAMPANAS EN ACERO INOXIDABLE K9 STAINLESS STEEL HOODS	325	1470 x 1410 x 300	47
---	-----	-------------------	----





Microondas Samsung

SAMSUNG

La gama profesional de Microondas Samsung está fabricada con componentes de gran calidad diseñados especialmente para un uso comercial. Samsung ofrece desde la gama "Snackmate" para trabajos ligeros en cafeterías, bares y locales de venta de bajo volumen hasta la "Gastro" de gran velocidad para trabajos intensos en locales de comida rápida, restaurantes y bares de mucho movimiento.

Línea Snackmate

Los microondas de la línea Snackmate de Samsung son perfectos para la preparación de comidas en locales de pequeño tamaño. Desde un bar de tapas, una cafetería o una oficina, hasta la cocina de un restaurante, los modelos de servicio ligero ofrecen soluciones prácticas en zonas de venta de bajo volumen.

La línea Snackmate es robusta y fácil de utilizar, dispone de 5 niveles de potencia para una mayor versatilidad de cocción. La cámara sin plato giratorio ofrece una mayor capacidad y, tanto la carcasa como la cámara son de acero inoxidable.

Línea Gastro

Los hornos microondas Samsung de la línea Gastro están preparados para trabajar intensamente durante largos periodos de tiempo y alcanzan su plena potencia más rápidamente que los microondas de estilo doméstico.

Samsung profesional dispone de diferentes modelos de microondas para uso medio, intenso y súper-intenso que se adaptan a las necesidades de cada local. La línea Gastro es perfecta para establecimientos de producción intensa en los que la rapidez es esencial, como restaurantes de mucho movimiento, fastfoods, áreas de servicio, hospitales, colegios, empresas de catering, etc.

Estos modelos incorporan 2 magnetrones y 2 guías ondas para una mejor distribución del calor, evitando así los puntos calientes o fríos y garantizando una cocción uniforme.

Son apilables y tienen 5 niveles de potencia para una mayor versatilidad de cocción.

La carcasa y la cámara son de acero inoxidable.

Samsung Microwaves

The Samsung professional range of microwave ovens are manufactured with high quality components specially designed for commercial use. Samsung offers from the light duty "snack-mate" range for cafés, bars and low volume vending sites to the heavy duty high-speed "Gastro" range for fast-food outlets, restaurants and busy bars.

Snackmate Range

Samsung Snackmate microwaves are perfect for preparing meals in small establishments. From a tapas bar, a coffee shop or an office to a restaurant kitchen, light duty models offer practical solutions in areas of low volume sales.

The Snackmate range is robust and easy to use, has 5 power levels for greater cooking versatility. The chamber without turntable offers greater capacity and both the body and the chamber are stainless steel.

Gastro Range

Samsung Gastro microwaves are prepared to work intensively for long periods of time and reach their full strength more quickly than domestic microwaves.

Samsung professional has different models for medium, heavy and super-heavy work to suit the needs of each establishment. The Gastro range is perfect for intense production establishments where speed is essential, such as busy restaurants, fast food outlets, service areas, hospitals, schools, caterers, etc.

These models incorporate 2 magnetrons and 2 wave guides for better heat distribution, thus avoiding hot or cold spots and ensuring even cooking.

They are stackable and have 5 power levels for greater cooking versatility.

The body and chamber are stainless steel.

Microondas Snackmate

SAMSUNG

Modelo Model	Dimensiones Exteriores (L x P x A) Outer Dimensions (W x D x H)	Dimensiones Interiores (L x P x A) Inner Dimensions (W x D x H)	Capacidad Capacity	Potencia Power	Niveles Potencia Power Levels	Peso Weight	Control/Programas Control/Programs
	mm		l.	W	W	kg	no. mm
ONE TOUCH	514 x 380* x 295	330 x 310 x 200	26	1100	1100 Alta High	17,5	Manual Manual
CM1099A	514 x 380* x 295	330 x 310 x 200	26	1100	1100 Alta High 770 Media Medium 550 Baja Low 300 Descongela Unfreeze1 170 Descongela Unfreeze2	17,5	Manual Manual
CM1089A	514 x 380* x 295	330 x 310 x 200	26	1100	1100 Alta High 770 Media Medium 550 Baja Low 300 Descongela Unfreeze1 170 Descongela Unfreeze2	17,5	Digital / 20 Digital / 20

* Asa + 42 mm * Handle + 42 mm

Dimensiones con embalaje: 580 x 480 x 390 mm Dimensions with packaging: 580 x 480 x 390 mm

Peso con embalaje: 18 kg Weight with packaging: 18 kg

CARACTERÍSTICAS FEATURES

ONE TOUCH Su funcionamiento depende de un único botón (tiempo de trabajo 45 segundos y opción de aumentar tiempo en bloques de 45 segundos), característica que permite que cualquier persona pueda accionarlo sin un conocimiento previo del mismo. Un microondas muy útil en zonas de paso donde el usuario final lo manipula directamente, áreas de autoservicio, gasolineras, colectividades, empresas, colegios... Display de iconos sencillos, puede utilizarse en cualquier país del mundo.

ONE TOUCH its operation depends on a single button (working time 45 seconds and option to increase time in bloks of 45 seconds), a feature which allows any person to use it without any previous knowledge. A very useful microwave in passageways, where the end user uses it directly, self-service areas, petrol stations, associations, companies, schools... Display of simple icons; can be used in any country in the world.

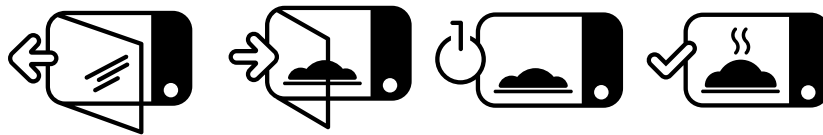
CM1099A / CM1089A Interior sin plato giratorio para mayor capacidad. 5 niveles de potencia. Puerta con tirador y cristal grande. Tensión/Frecuencia: 230 V / 50 Hz.

CM1099A / CM1089A Chamber without turntable for greater capacity. 5 power levels. Door handle with large window Voltage/Frequency: 230 V / 50 Hz



Microondas Snackmate

SAMSUNG



CM1099A



CM1089A



Microondas Gastro

SAMSUNG

Modelo Model	Dimensiones Exteriores (L x P x A) Outer Dimensions (W x D x H)	Dimensiones Interiores (L x P x A) Inner Dimensions (W x D x H)	Capacidad Capacity	Potencia Power	Niveles Potencia Power Levels	Peso Weight	Control/Programas Control/Programs
	mm	mm	l.	W	W	kg	no.
CM1519A	464 x 559* x 372	370 x 370 x 200	26	1500	1500 Alta High 1050 Media Medium 750 Baja Low 375 Descongela Unfreeze1 195 Descongela Unfreeze2	32	Manual Manual
CM1529A	464 x 559* x 372	370 x 370 x 200	26	1500	1500 Alta High 1050 Media Medium 750 Baja Low 375 Descongela Unfreeze1 195 Descongela Unfreeze2	32	Digital / 30 Digital / 30
CM1919A	464 x 559* x 372	370 x 370 x 200	26	1850	1850 Alta High 1295 Media Medium 925 Baja Low 370 Descongela Unfreeze1 185 Descongela Unfreeze2	32	Manual Manual
CM1929A	464 x 559* x 372	370 x 370 x 200	26	1850	1850 Alta High 1295 Media Medium 925 Baja Low 370 Descongela Unfreeze1 185 Descongela Unfreeze2	32	Digital / 30 Digital / 30

* Asa + 42 mm * Handle + 42 mm

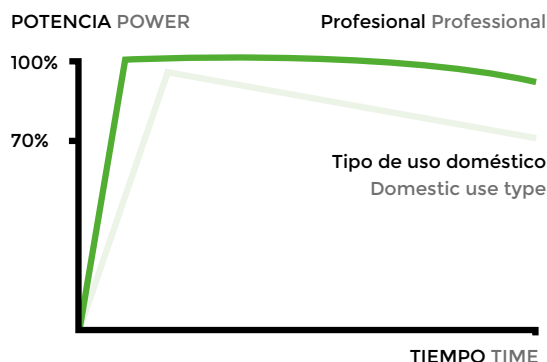
Dimensiones con embalaje: 670 x 550 x 470 mm Dimensions with packaging: 670 x 550 x 470 mm

Peso con embalaje: 33 kg Weight with packaging: 33 kg

CARACTERÍSTICAS FEATURES

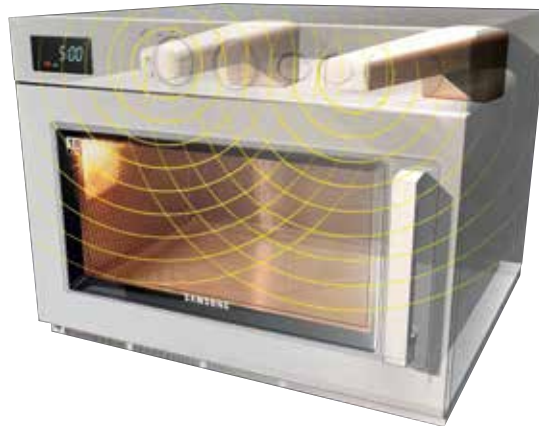
Gran capacidad, 26 litros con zona de cocción GN2/3. Carcasa y cámara de acero inoxidable de gran espesor. Doble magnetrón de proyección desde arriba que garantiza una cocción uniforme. 5 niveles de potencia. Botón de pulsación única + 20 segundos. Puerta con tirador y cristal grande. Apilables. Tensión/Frecuencia: 230 V / 50 Hz. Los hornos microondas Samsung de la Línea Gastro están preparados para trabajar intensamente durante largos periodos de tiempo y alcanzan su plena potencia más rápidamente que los microondas de estilo doméstico.

Large capacity, 26 Lts with cooking zone GN2/3 Heavy gauge stainless steel body and chamber. Dual magnetron top feeding microwave distribution ensures even cooking. One touch + 20 seconds button. Door handle with large window. Stackable. Voltage/Frequency: 230 V / 50 Hz. Samsung's Gastro range microwave ovens are designed to work intensely for long periods of time and reach their full power more quickly than domestic microwaves.



Microondas Gastro

SAMSUNG



La gama Gastro Samsung de se utiliza para trabajos intensivos emplea 2 Magnetrons + 2 guía-ondas para una distribución uniforme del calor, sin puntos calientes o fríos

The Samsung Gastro range uses 2 magnetrons + 2 wave guides for even heat distribution ensuring that food is heated uniformly, without hot and cold spots

CM1519A



CM1929A





Freidoras Eléctricas Basic Line

Crystal Line presenta su línea de freidoras.

Basic Line

Esta gama ofrece diferentes modelos de 6, 6+6, 8 y 8+8 litros que se adaptan a las necesidades básicas de los pequeños y medianos locales.

Son freidoras muy sencillas de usar que mantienen un gran equilibrio entre calidad y precio, y por ello son perfectas para pequeños establecimientos como bares de tapas, cafeterías y restaurantes.

La cuba y el chasis son de acero inoxidable y el cabezal es desmontable.

Basic Line Electric Fryers

Crystal Line presents its line of fryers.

Basic Line

This range comes in different models of 6, 6+6, 8 and 8+8 litres which adapt to the basic needs of small and medium scale establishments.

They are very simple fryers to use which offer a great price-quality ratio, making them perfect for small establishments such as tapas bars, cafés and restaurants.

The tank and body are stainless steel and the head is detachable.



Freidoras Eléctricas Basic Line

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Power	Tensión Voltage	Cantidad Aceite Oil Quantity	Grifo Cock	Termostato Trabajo Operating Thermostat	Termostato Seguridad Safety Thermostat
	mm	kW	V	L		°C	°C
FE 6L HCL	265 x 360 x 310	3	230-1N	6	-	195	210
FE 6+6 HCL	531 x 360 x 310	3 + 3	230-1N	6 + 6	-	195	210
FE 8L HCL	315 x 530 x 385	3,5	230-1N	8	●	195	210
FE 8+8 HCL	630 x 530 x 385	3,5 + 3,5	230-1N	8 + 8	●	195	210

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Cuba y chasis en acero inoxidable. Cabezal desmontable del cuerpo de la freidora. Resistencia de acero pulido. Termostato de trabajo regulable hasta 195°C. Termostato de seguridad re-armable 210°C. Indicador máx-min de nivel de aceite. Termostato de corte y seguridad 20 A. Terminales FAXTOON en acero inoxidable. Contactor 20A en modelos 8L.

Stainless steel tank and body. Head detachable from fryer body. Polished steel heating element. Adjustable operating thermostat up to 195°C. 210°C resettable safety thermostat. Max-min oil level indicator. 20 A cut-off and safety thermostat. Stainless steel FAXTOON terminals. 20 AMP contactor in 8L Models.

FE 6L HCL



FE 8 + 8 HCL



Freidoras Elframo



Desde hace más de 40 años Elframo fabrica freidoras de gran prestigio a nivel internacional.

Su alto rendimiento, avalado por Certificados CE-IMQ, representa un incremento del 25% con respecto a cualquier otro modelo de freidora tradicional presente en el mercado.

Esta importante mejora de las prestaciones se ha conseguido al reducir considerablemente los tiempos de recuperación de la temperatura de funcionamiento, obtenida gracias a un innovador sistema patentado por Elframo.

Tanto en las versiones eléctricas como en las de gas encontramos una amplia variedad de capacidades que van desde los 7 litros en versión eléctrica hasta 20 + 20 litros en ambas versiones.

Un amplio abanico de posibilidades para satisfacer las necesidades de los clientes más exigentes.

Elframo Fryers

For more than 40 years Elframo has been manufacturing internationally renowned fryers.

Endorsed by CE-IMQ Certificates, their performance is 25% higher than that of any other traditional fryer model in the market.

This significant improvement in performance has been achieved by greatly reducing operating temperature recovery times, thanks to an innovative system patented by Elframo.

In both the electric and gas versions there is a wide range of capacities, from 7 L in the electric version up to 20 + 20 L in both versions.

A broad range of possibilities to meet the needs of the most demanding of customers.



Freidoras Eléctricas Sobremesa S-T

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Dimensiones Cesto (L x P x A) Basket Dimensions (W x D x H) mm	Potencia Power kW	Tensión Voltage V	Cantidad Aceite Oil Quantity L	Patatas Congeladas Frozen Potatoes kg/h	Grifo Cock
ST7	261 x 459 x 400	197 x 236 x 120	4,8	400/3	7,5	11	●
ST7+7	547 x 459 x 400	2 x (197 x 236 x 120)	4,8 + 4,8	400/3	7,5 + 7,5	11 + 11	●
ST12	322 x 490 x 428	257 x 268 x 120	6	400/3	11,5	15	●
ST12S	322 x 490 x 428	257 x 268 x 120	9	400/3	11,5	17	●
ST12+12	668 x 490 x 428	2 x (257 x 268 x 120)	6 + 6	400/3	11,5 + 11,5	15 + 15	●
ST12+12S	668 x 490 x 428	2 x (257 x 268 x 120)	9 + 9	400/3	11,5 + 11,5	17 + 17	●

CARACTERÍSTICAS FEATURES

La gama ST-gama profesional de sobremesa-es la línea básica de Elframo.

Estos equipos están diseñados para pequeñas producciones (entre 7,5 y 17 + 17 kg/h de patatas congeladas).

Disponen de termostato de seguridad adicional con calibración fija (+ 220°C).

Vienen trifásicas por defecto. Si se quiere monofásica hay que pedirla a fábrica.

Todos los modelos llevan contactor.

The ST range -professional worktop range- is Elframo's basic line

These machines are designed for small scale productions (between 7.5 and 17 + 17 kg/h of frozen potatoes)

They also have a fixed calibration safety thermostat (+ 220°C).

They come triphase from de factory. Monophase available under request.

All the models have a contactor.

Opcional en ST12: Dos cestos por cuba. 2 x (268 x 129 x 120)

Optional in ST12: 2 basquets per tank. 2 x (268 x 129 x 120)



elframo®

ST12+12



Freidoras Gas Sobremesa GB

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Dimensiones Cesto (L x P x A) Basket Dimensions (W x D x H)	Power Power	Cantidad Aceite Oil Quantity	Patatas Congeladas Frozen Potatoes	Consumo Aceite Oil Consumption
	mm	mm	kW	L	kg/h	L/h
GB10	400 x 600 x 698	215 x 290 x 120	6,5	10	8 / 10	1
GBD10	700 x 600 x 698	2 x (215 x 290 x 120)	6,5 + 6,5	10 + 10	16 / 20	2

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Diseñada para un sector muy exigente de la hostelería, la gama GB comprende una línea de gran capacidad para espacios reducidos. Entre 10 a 17 kg/h de patatas congeladas. Ideales para cocinas de 600 mm profundidad. Mandos electromecánicos. Cuba sin soldaduras ni batería de tubos.

Designed for a very demanding hotel and catering sector, the GB range is a high capacity line for reduced spaces. From 10 to 17 kg/h of frozen potatoes. Ideal for 600 mm deep kitchens. Electromechanical controls. Seamless tank without heating tubes.

Opcional en ST12: Dos cestos por cuba. 2 x (268 x 129 x 120)

Optional in ST12: 2 basquets per tank. 2 x (268 x 129 x 120)



elcamo®



Freidoras Gas Free Standing-GW

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Dimensiones Cesto (L x P x A) Basket Dimensions (W x D x H) mm	Potencia Power kW	Cantidad Aceite Oil Quantity l.	Patatas Congeladas Frozen Potatoes kg/h	Capacidad Bidón Recogida Aceite Oil Collection Drum Capacity l.
GW20T	400 x 700 x 1139	215 x 375 x 120	12	17	18	20
GWD20T	700 x 700 x 1139	2 x (215 x 375 x 120)	12 + 12	17 + 17	36	20 + 20
GWM35T	700 x 700 x 1139	2 x (365 x 265 x 120)	19	35 / 46	-	40
GW209T*	400 x 900 x 1139	215 x 375 x 120	12	17	18	20
GWD209T*	800 x 900 x 1139	2 x (215 x 375 x 120)	12 + 12	17 + 17	36	20 + 20

*Modelos modulares de 900mm 900mm modular models

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Cuba embutida sin soldaduras, facilitando una rápida y completa limpieza, con una amplia zona fría. Bidón para recuperación del aceite de acero inoxidable con filtro superior extraíble. Grifo de descarga de latón cromado con dispositivo de seguridad contra aberturas accidentales. Termostato para la regulación de la temperatura del aceite de 90 hasta 195°C. Termostato de seguridad adicional a calibración fija (+ 220°C)

Resistencias blindadas de acero inoxidable.

Seamless pressed tank, enabling quick and complete cleaning, with a large cold zone. Stainless steel oil recovery drum with removable upper filter. Chromed brass drain cock with safety device prevents accidental opening. Oil temperature regulation thermostat from 90°C to 195°C. Additional fixed calibration safety thermostat (+ 220°C)

Armoured stainless steel heating elements



GWD20T



Freidoras Alto Rendimiento Friggy

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Dimensiones Cesto (L x P x A) Basket Dimensions (W x D x H)	Tipo Tipo	Potencia Power	Producción Patata Congelada Frozen Potato Production	Potencia Absorbida Absorbed Power	Tensión Alimentación Power Voltage	Cantidad Aceite Oil Quantity	Capacidad Deposito Aceite Oil Tank Capacity
	mm	mm		kW	kg/h	W	V/ Hz	L	L
GFP25	400 x 800 x 1120	2 x (140 x 365 x 130)	🔥	25 (*)	30	25	220-1 / 50	25	27
GFU25	400 x 900 x 1120	2 x (140 x 365 x 130)	🔥	25 (*)	30	25	220-1 / 50	25	27
EFP25	400 x 800 x 1120	2 x (140 x 365 x 130)	⚡	20 (**)	35	20	400-3N / 50	25	27
EFU25	400 x 900 x 1120	2 x (140 x 365 x 130)	⚡	20 (**)	35	20	400-3N / 50	25	27

* La potencia de salida durante el arranque y la consecución de la temperatura de fritura se modula para reducir el consumo de gas

** La potencia en la fase de arranque (de fusión) es sólo 6,6 kW y 13,2 kW en el paso siguiente, hasta alcanzar la temperatura de fritura

* The output power during starting and achieving the frying temperature is modulated to reduce gas consumption

** The starting phase power (fusion) is only 6.6 kW and 13.2 kW in the next step, until reaching the frying temperature

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Sistema de Combustión Templada "Premix" con modulación de la potencia de salida.

Quemadores de Tecnología Infrarroja con potencia modular de calentamiento y CONTROL ELECTRÓNICO con sonda de temperatura para garantizar un alto rendimiento. Sonda de temperatura colocada en ambos lados de la cuba. Cuba en "Y". Estampación monoblock en acero inoxidable, con gran zona fría. Carrocería en acero inoxidable con paneles extraíbles. Cámara de Combustión Ecosostenible, sin la utilización de materiales aislantes contaminantes, con el coeficiente de rendimiento perfecto entre la combustión de gas y el rendimiento calórico. Centralita Electrónica Easytouch con Panel LCD para un control simple e inmediato. Contenedor de Aceite de chasis con ruedas. Permite un vaciado completo de la cuba. OPCIONAL: Inverter 24V para alimentar el equipo incluso en ausencia de una red fija. Kit de asistencia remota a través de conexión a internet (para el uso exclusivo del instalador).

"Premix" temperate combustion system with modulated output power.

Infrared Technology Burners with modular heating power and ELECTRONIC CONTROL with temperature probe to ensure high performance. Temperature PROBE placed at both ends of the tank. "Y" tank. Stainless steel monoblock stamping, with large cold zone. Stainless steel body with removable panels. Eco-sustainable combustion chamber, without the use of polluting insulating materials, with the perfect performance coefficient between the gas combustion and heat output. Easytouch electrical switchboard with LCD panel for simple and immediate control. Oil Container with wheeled body. Allows complete emptying of the tank. OPTIONAL: 24V inverter to power the device even without a fixed network. Remote assistance kit via Internet connection (for the exclusive use of the installer).



Freidoras Alto Rendimiento Friggy

GFP25 AC



EFP25 AC



- * AC: Sistema de elevación automática de la cesta
- * AC: Basket automatic elevation system

Freidoras Eléctricas Última generación

Modelo Model	Dimensiones Cesto (L x P x A) Basket Dimensions (W x D x H)	Potencia Absorbida Absorbed Power	Producción Patata Congelada Frozen Potato Production	Tensión Alimentación Voltage Power	Cantidad Aceite Oil Quantity	Capacidad Deposito Aceite Oil Tank Capacity
	mm	kW	kg/h	V/Hz	L	L
NE-M 120 6K	240 x 280 x 120	6	15	400-3N/50	14	21
NE-M 120 9K	240 x 280 x 120	9	20	400-3N/50	14	21
NE-M 200 10K	260 x 280 x 150	10	22	400-3N/50	20	21
NE-M 200 16 K	260 x 280 x 150	16	28	400-3N/50	20	21
NE-S 12 6K	240 x 280 x 120	6	15	400-3N/50	14	21
NE-S 12 9K	240 x 280 x 120	9	20	400-3N/50	14	21
NE-S 20 10K	260 x 280 x 150	10	22	400-3N/50	20	21
NE-S 20 16K	260 x 280 x 150	16	28	400-3N/50	20	21
NE-M 200 + 200 10 + 10K	2 x (260 x 280 x 150)	10 + 10	44	400-3N/50	20 + 20	21 + 21
NE-M 200 + 200 16 + 16K	2 x (260 x 280 x 150)	16 + 16	56	400-3N/50	20 + 20	21 + 21
NE-S 20 + 20 10 + 10K	2 x (260 x 280 x 150)	10 + 10	44	400-3N/50	20 + 20	21 + 21
NE-S 20 + 20 16 + 16K	2x (260 x 280 x 150)	16 + 16	56	400-3N/50	20 + 20	21 + 21

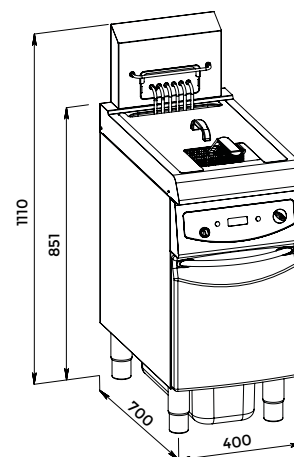
Modelos con M: Electromecánica

Modelos con S: Digital

Models with M: Electromecanic

Models with S: Digital

NE-M 200



Freidoras Gas Última Generación

Modelo Model	Dimensiones Cesto (L x P x A) Basket Dimensions (W x D x H)	Potencia Absorbida Absorbed Power	Producción Patata Congelada Frozen Potato Production	Tensión Alimentación Voltage Power	Cantidad Aceite Oil Quantity	Capacidad Deposito Aceite Oil Tank Capacity
	mm	kW	kg/h	V/Hz	L	L
NG-M 200	260 x 280 x 150	15	22	230-1N/50	20	21
NG-M 200 + 200	2 x (260 x 280 x 150)	15 + 15	44	230-1N/50	20 + 20	21 + 21
NG-S 12	240 x 280 x 120	10	15	230-1N/50	12	21
NG-S 20	260 x 280 x 150	15	22	230-1N/50	20	21
NG-S 20 + 20	2 x (260 x 280 x 150)	15 + 15	44	230-1N/50	20 + 20	21 + 21

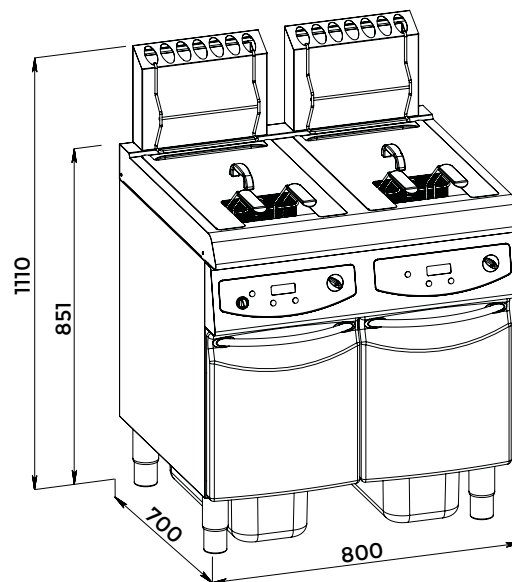
Modelos con M: Electromecánica

Modelos con S: Digital

Models with M: Electromecanic

Models with S: Digital

NG-M 200 + 200







Planchas

Planchas Crystal Line

Las planchas industriales de Crystal Line han sido desarrolladas especialmente para la Hostelería y por ello, en su fabricación se ha puesto particular atención a la elección de los materiales.

Nuestra amplia gama ofrece distintas posibilidades tanto en medidas como en acabados, para adaptarse a las necesidades de cada establecimiento. Las planchas Crystal Line aseguran siempre una preparación rápida de los alimentos y unos resultados finales de alta calidad.

Basic Line

Cuerpo en acero inoxidable, palastro de hierro fundido rectificado de 6 mm de espesor. Canal recoge-grasas extraíble.

Óptima Line

Cuerpo en acero inoxidable, palastro de acero rectificado de 15 mm de espesor. Canal recoge-grasas trasero extraíble. Soldadura en la parte superior.

Todas nuestras planchas aseguran un gran poder calorífico. Todos los modelos se sirven con válvula termopar de seguridad individual.

Posibilidad de planchas con fogón lateral en un sólo equipo, para asar y cocinar simultáneamente en pequeños espacios. Advertencia importante planchas cromo duro: uno de los cuidados más importantes de las planchas de cromo duro es la limpieza de la misma a diario con hielo y un estropajo suave. El hielo nos permite enfriarla y garantiza que no se produzcan manchas, asegurando una larga vida a la plancha.

Fogones Crystal Line

Individuales, dobles y triples, son la respuesta más práctica a la falta de espacio en pequeños locales. Cuerpo en acero inoxidable y válvula termopar de seguridad. Fácil limpieza gracias a la parrilla extraíble en acero cromado en cada equipo.

Fry Tops

Crystal Line Fry Tops

Crystal Line industrial fry tops have been especially designed for the hotel and catering industry, which is why the materials have been carefully chosen in their manufacturing process.

Our extensive range offers various possibilities in both measurements and finishes to adapt to the needs of each establishment. Crystal Line fry tops always ensure quick food preparation and high quality end results.

Basic Line

Stainless steel body, 6 mm thick polished cast iron plate. Removable fat collection channel.

Optimum Line

Stainless steel body, 15 mm thick polished cast-iron plate. Removable rear fat collection channel.

Welding at the top.

All our fry tops ensure high calorific value. All the models are available with a single thermocouple safety valve.

Possibility of fry tops with side stove in a single unit for roasting and cooking simultaneously in small spaces.

Important warning about hard chrome fry tops: it is very important to clean hard chrome fry tops daily with ice and a soft sponge. The ice helps to cool it and protects against any staining, ensuring the long life of the fry top.

Crystal Line Stoves

Single, double and triple are the most practical options due to lack of space in small establishments. Stainless steel body and thermocouple safety valve. Easy to clean thanks to the removable chrome steel grille rack in each unit.

Planchas Gas Basic Line-PGA

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Plancha Económica Economical Fry Top	Fuegos Burners	Potencia Power	Potencia Power	Palastro Espesor Thickness Plate	Peso Weight
	mm	mm	n.	kcal/h	kW	mm	kg
PGA 40 HCL	430 x 480 x 250	400	1	4558	5,3	6	18
PGA 60 HCL	630 x 480 x 250	600	2	7052	8,2	6	21
PGA 80 HCL	830 x 480 x 250	800	2	9116	10,6	6	27
PGA 100 HCL	1030 x 480 x 250	1000	3	13674	15,9	6	34

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Cuerpo en acero inoxidable. Palastro de hierro fundido rectificado de 6 mm de espesor. Cajón recoge-grasas extraíble en parte frontal. Toma de gas intercambiable de lado. Patas regulables en altura. Encendido automático en cada quemador. Termopar de seguridad.

Stainless steel body. 6 mm thick polished cast iron plate. Removable fat collection drawer at front. Interchangeable gas outlet on side. Height adjustable feet. Automatic ignition for each burner. Safety thermocouple.



PGA 60 HCL



Planchas Gas Optima Line-PGAR

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Plancha Rectificada Polished Fry Top	Potencia Power	Potencia Power	Palastro Espesor Thickness Plate	Peso Weight
	mm	mm	kW	kcal/h	mm	kg
PGAR 60 HCL	630 x 550 x 260	600	8,2	7052	15	40
PGAR 80 HCL	830 x 550 x 260	800	10,6	9116	15	52

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Cuerpo en acero inoxidable. Palastro de acero de 15 mm de espesor. Soldadura en la parte superior. Cajón recoge-grasas extraíble en parte trasera. Termopar de seguridad. Encendido automático.

Stainless steel body. 15 mm thick steel plate. Welding at the top. Removable fat collection drawer at rear. Safety thermocouple. Auto start.



PGAR 60 HCL



Planchas Gas con Fogón-PGAR+F

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Plancha Rectificada con Fogón Polished Fry Top with Stove	Potencia Power	Potencia Power	Palastro Espesor Thickness Plate	Peso Weight
	mm	mm	kW	kcal/h	mm	kg
PGAR 60 HCL+L	930 x 555 x 260	600	11,5	9890	15	45
PGAR 80 HCL+L	1130 x 550 x 260	800	13,9	11954	15	57

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Para asar y cocinar en pequeños espacios. Plancha rectificada con fogón lateral. Cuerpo en acero inoxidable. Cajón recoge-grasas extraíble en parte trasera. Termopar de seguridad. Encendido automático.

For roasting and cooking in small spaces. Polished fry top with side stove. Stainless steel body. Removable fat collection drawer at rear. Safety thermocouple. Auto start.



PGAR 60 HCL+F



Planchas Gas Cromo Duro-PGCD

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Plancha Cromo Chrome Fry Top	Potencia Power	Potencia Power	Palastro Espesor Thickness Plate	Peso Weight
	mm	mm	kW	kcal/h	mm	kg
PGCD 60 HCL	630 x 550 x 260	600	8,2	7052	15	40
PGCD 80 HCL	830 x 550 x 260	800	10,6	9116	15	52

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Cuerpo en acero inoxidable. Plancha de cromo. Cajón recoge-grasas extraíble en parte trasera. Termopar de seguridad. Encendido automático. **Efectuar a diario la limpieza de la plancha con hielo y un estropajo suave. El hielo nos permite enfriarla y garantiza que no se produzcan manchas, asegurando una larga vida a la plancha.**
 Stainless steel body. Chrome fry top. Removable fat collection drawer at rear. Safety thermocouple. Auto start. **Clean the fry top daily with ice and a soft sponge. The ice helps to cool it and protects against any staining, ensuring the long life of the fry top.**



PGCD 60 HCL





Tostadores

Los Tostadores Crystal Line responden a las modernas exigencias del servicio rápido de comidas. Son idóneos para hoteles, bares, fast-foods, áreas de servicio y cafeterías.

Los tostadores Crystal Line son versátiles, pues sirven para tostar, gratinar o calentar cualquier alimento.

Construidos íntegramente en acero inoxidable están disponibles con resistencias blindadas de acero inoxidable o de cuarzo y con una o dos alturas.

Las resistencias de cada nivel tienen un funcionamiento independiente y disponen de un interruptor luminoso para mayor ahorro energético.

Las parrillas son extraíbles y cuentan con bandeja recoge migas facilitando así su limpieza.

Temporizador opcional regulable de 15 minutos.

Alimentación eléctrica monofásica de 230V.

Toasters

Crystal Line Toasters respond to modern fast food service demands. They are ideal for hotels, bars, fast food outlets, service areas and cafeterias.

Crystal Line toasters are versatile as they can be used for toasting, au gratin cooking or warming any food.

Made entirely of stainless steel they are available with armoured stainless steel or quartz heating elements and with one or two heights.

The heating elements on each level work separately and have a light switch for greater energy saving.

The grille racks are removable and have a tray for collecting crumbs making them easier to clean.

Optional 15 minute adjustable timer.

230V single phase power supply.

TO 3

Modelo Model	Dimensiones Interior (L x P x A) Chamber Sizes (W x D x H)	Dimensiones Exterior (L x P x A) External Sizes (W x D x H)	Resistencias Heating Elements	Potencia Power	Tensión Voltage	Temporizador Timer	Peso Weight
	mm	mm		kW	V		kg
TO3 BASIC C	383 x 230 x 140	483 x 252 x 273	Cuarzo Quartz	2	230	-	8
TO3 BASIC B	383 x 230 x 140	483 x 252 x 273	Acero Steel	2,4	230	-	8
TO3 C	383 x 230 x 140	483 x 252 x 273	Cuarzo Quartz	2	230	●	8
TO3 B	383 x 230 x 140	483 x 252 x 273	Acero Steel	2,4	230	●	8

CARACTERÍSTICAS FEATURES

C Resistencia de cuarzo.

B Resistencia blindada.

Basic Sin temporizador, funcionamiento en continuo.

Resistencia blindada o de cuarzo. Parrilla y bandeja de migas extraíbles. Tubos protegidos. Interruptor por cada planta de resistencias. Terminal FAXTOON en acero inoxidable.

C Quartz heating element

B Armoured heating element

Basic Without timer

Armoured or quartz heating element. Removable grille and crumb tray. Protected heating tubes. Switch for each level of heating elements
Stainless steel FAXTOON terminal

TO3 BASIC C



TO3 C



TO 6

Modelo Model	Dimensiones Interior (L x P x A) Chamber Sizes (W x D x H)	Dimensiones Exterior (L x P x A) External Sizes (W x D x H)	Resistencias Heating Elements	Potencia Power	Tensión Voltage	Temporizador Timer	Peso Weight
	mm	mm		kW	V		kg
TO6 BASIC C	383 x 230 x 270	483 x 252 x 395	Cuarzo Quartz	3	230	-	10
TO6 BASIC B	383 x 230 x 270	483 x 252 x 395	Acero Steel	3,6	230	-	10
TO6 C	383 x 230 x 270	483 x 252 x 395	Cuarzo Quartz	3	230	●	10
TO6 B	383 x 230 x 270	483 x 252 x 395	Acero Steel	3,6	230	●	10

CARACTERÍSTICAS FEATURES

C Resistencia de cuarzo.

B Resistencia blindada.

Basic Sin temporizador, funcionamiento en continuo.

Resistencia blindada o de cuarzo. Parrilla y bandeja de migas extraíbles. Tubos protegidos. Interruptor por cada planta de resistencias. Terminal FAXTOON en acero inoxidable.

C Quartz heating element

B Armoured heating element

Basic Without timer

Armoured or quartz heating element. Removable grille and crumb tray. Protected heating tubes. Switch for each level of heating elements

Stainless steel FAXTOON terminal

TO6 C



TO 9

Modelo Model	Dimensiones Interior (L x P x A) Chamber Sizes (W x D x H)	Dimensiones Exterior (L x P x A) External Sizes (W x D x H)	Resistencias Heating Elements	Potencia Power	Tensión Voltage	Temporizador Timer	Peso Weight	
	mm			kW	V		kg	mm
TO9 BASIC	530 x 230 x 270	632 x 252 x 408	Cuarzo Quartz	4,2	230	-	12	
TO9	530 x 230 x 270	632 x 252 x 408	Cuarzo Quartz	4,2	230	●	12	

CARACTERÍSTICAS FEATURES

C Resistencia de cuarzo.
B Resistencia blindada.
Basic Sin temporizador, funcionamiento en continuo.
 Resistencia de cuarzo. Parrilla y bandeja de migas extraíbles. Tubos protegidos. Interruptor por cada planta de resistencias.
 Terminal FAXTOON en acero inoxidable.
C Quartz heating element
B Amoured heating element
Basic Without timer
 Quartz heating element. Removable grille and crumb tray. Protected heating tubes. Switch for each level of heating elements
 Stainless steel FAXTOON terminal



TO9



Creperas Eléctricas



Disponibles en versión individual y doble, las creperas eléctricas Crystal Line se utilizan con gran éxito en muchos restaurantes, comedores, puestos de venta ambulante, centros comerciales, etc.

Estos equipos han sido diseñados y desarrollados según las más estrictas Normas Europeas de Higiene y Seguridad. La preferencia por un acero inoxidable de alta calidad es la respuesta a la demanda de un producto profesional que no renuncie a una estética moderna.

Características principales:

Cuerpo en acero inoxidable de 1 mm de espesor, que garantiza una alta resistencia al calentamiento y al peso.

Superficie de preparación antiadherente, obtenida a través de un tratamiento especial del acero con hierro fundido, que permite un sistema de limpieza con todo tipo de producto.

Quemador redondo de gran amplitud que garantiza una distribución uniforme del calor, así como una combustión sin desperdicios.

Electric Crêpe Makers

Available in single and double version, the Crystal Line electric crêpe makers are used very successfully in many restaurants, dining halls, street stalls, shopping centres, etc.

They have been designed and developed according to the highest European Hygiene and Safety Standards.

Preference for high-quality stainless steel responds to the demand for a professional product that does not forsake modern aesthetics.

Main features:

1 mm thick stainless steel body which ensures high resistance to heating and weight

Non-stick surface obtained through special treatment of steel with cast iron, which makes it possible to clean with any type of product

Wide round burner which ensures uniform heat distribution and combustion without any waste



Creperas Eléctricas



Modelo Model	Dimensiones Exterior (L x P x A) External Sizes (W x D x H)	Potencia Power	Diámetro Diameter	Quemadores Burners	Tensión Voltage	Peso Weight	Termostato Variable Variable Thermostat
	mm	kW	mm	no.	V	kg	
CR-E40	500 x 450 x 220	3	400	1	230 / 400	23	●
CR-D240	900 x 450 x 220	3 + 3	400	2	230 / 400	43	●

USO RECOMENDADO RECOMMENDED USE

Las creperas eléctricas son la solución ideal para chocolaterías, heladerías, pastelerías y salones de té.
Electric crêpe makers are the ideal solution for chocolate shops, ice cream parlours, pastry shops and tea rooms.

CR-E40



CR-D240



Gofreras



Disponibles en versión individual y doble, las gofreras eléctricas Crystal Line se utilizan con gran éxito en muchos restaurantes, comedores, puestos de venta ambulante, centros comerciales y de ocio, etc. Estos equipos han sido diseñados y desarrollados según las más estrictas Normas Europeas de Higiene y Seguridad. La utilización de una placa de fundición con alto valor de conducción permite repartir el calor uniformemente obteniendo grofres dorados y crujientes. Una bandeja extraíble inferior permite recuperar el exceso de pasta facilitando la limpieza.

Características principales:

Armazón inoxidable con patas regulables.

Temperatura uniforme sobre toda la superficie.

Waffle Makers

Available in single and double version, the Crystal Line electric waffle makers are used very successfully in many restaurants, dining halls, street stalls, shopping and leisure centres, etc. They have been designed and developed according to the highest European Hygiene and Safety Standards. The use of a cast-iron plate with high conduction enables even heat distribution resulting in crispy golden waffles. There is a removable bottom tray to retrieve any excess batter mix, enabling easier cleaning.

Main features:

Stainless steel frame with adjustable legs

Uniform temperature over the whole surface



Gofreras



Modelo Model	Dimensiones Plato (L x P x A) Plate Dimensions (W x D x H)	Dimensiones Exterior (L x P x A) External Sizes (W x D x H)	Plato Modelo Model Plate	Plato Fijo/ Intercambiable Fixed/ Interchangeable Plate	Potencia Power	Tensión Voltage	Peso Weight
	mm	mm		no.	kW	V	kg
KGW2530E	80 x 160 x 15	300 x 320 x 300	2 x Classico	Fijo / 1	2,2	230 / 400	24
KGW5530WE	80 x 160 x 15	580 x 320 x 300	4 x Classico	Fijo / 2	2,2 + 2,2	230 / 400	46

USO RECOMENDADO RECOMMENDED USE

Las gofreras eléctricas son la solución ideal para chocolaterías, heladerías, pastelerías y salones de té.
Electric waffle makers are the ideal solution for chocolate shops, ice cream parlours, pastry shops and tea rooms.

KGW2530E



KGW5530WE





Grills



Disponibles en versión individual y doble, con superficie lisa y ondulada, las planchas grill eléctricas Corequip son la solución ideal para pequeños establecimientos, bocaterías, puestos de venta ambulante, etc.
Estos equipos han sido diseñados y desarrollados según las más estrictas normas europeas de higiene y seguridad.
Construcción robusta en acero inoxidable para uso semi-profesional e intensivo.
Contenedor recoge grasas.
Fácil extracción de las bandejas para su limpieza.
Totalmente abatible para un máximo aprovechamiento de la superficie de la placa.

Grills

Available in single and double version, with smooth and uneven surface, Corequip electric grills are the ideal solution for small establishments, sandwich shops, street stalls, etc.
They have been designed and developed according to the highest European hygiene and safety standards.
Robust stainless steel construction for semi-professional and intensive use.
Fat collection container.
Easy to remove trays for cleaning.
Folds downwards fully for maximum use of the surface of the plate.



Grills



Modelo Model	Superficie Superior/ Inferior Upper/Lower Surface	Prensa Superior Upper Press	Dimensiones Exterior (L x P x A) External Sizes (W x D x H)	Dimensiones Plato (L x P x A) Plate Dimensions (W x D x H)	Potencia Power	Tensión Voltage	Peso Weight
	mm	no.	mm	mm	kW	V	kg
KG2735E	Ondulado/Ondulado	1	410 x 500 x 300	360 x 270	2,5	230 / 400	27
KG2745E	Ondulado/Ondulado	1	510 x 500 x 300	450 x 270	3	230 / 400	33
KG5530DE	Ondulado/Ondulado	2	560 x 440 x 300	540 x 240	2 + 2	230 / 400	32
KG5530G	Ondulado/Liso	2	560 x 440 x 300	520 x 240	2+2	230 / 400	32
KG2745GDT	Ondulado/Liso	1	510 x 500 x 300	450 x 270	3	230 / 400	33
KG2735GG	Liso/Liso	1	410 x 500 x 300	360 x 270	3,2	230 / 400	29

KG5530DE



KG5530G



KG2745 GDT



EQUIPAMIENTO EQUIPMENT

CORTADORAS BASIC LINE

BASIC LINE SLICERS

CORTADORAS GRAVEDAD ÓPTIMA LINE

OPTIMUM LINE GRAVITY SLICERS

CORTADORAS VERTICALES / FIAMBRE

VERTICAL SLICERS / COLD CUT

CORTADORAS VERTICALES / CARNE

VERTICAL SLICERS / MEAT

CORTADORAS DE ENGRANAJES

GEAR DRIVEN MEAT SLICERS

CORTADORAS MANUALES TRADICIONALES

TRADITIONAL SLICERS

CORTADORAS CUCHILLA DENTADA

SHABU TOOTHBLADE SLICERS

PREPARACIÓN DINÁMICA

DYNAMIC PREPARATION

CHOCOLATERAS

HOT CHOCOLATE DISPENSERS

AMASADORAS

SPIRAL MIXERS

LAMINADORAS

ROLLING MACHINES

MOBILIARIO DE ACERO INOXIDABLE

STAINLESS STEEL FURNITURE

MESAS DE TRABAJO

WORK TABLES

ESTANTERÍAS DE SOBREMESA

WORK TABLE SHELVING

ESTANTES MURALES

WALL SHELVES

MUEBLES CAFETEROS

COFFEE UNITS

MUEBLES ESTANTERÍAS

SHELVING UNITS

MESAS PARA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

TABLES FOR HOOD TYPE DISHWASHERS

FREGADEROS BASTIDOR PARA LAVAVAJILLAS

SINK FRAME FOR DISHWASHERS

LAVAMANOS

WASHBASIN

CAMPANAS DE EXTRACCIÓN

EXTRACTOR HOODS

SOPORTES PARA LAVAVAJILLAS

DISHWASHER SUPPORTS

GRIFOS DE DUCHA

SHOWER TAPS

GRIFOS MONOMANDO

MIXER TAPS





Cortadoras

Fabricadas en aleación especial de aluminio anodizado, con mecanizados de precisión, cumplen con todas las normativas CE. Los equipos incorporan varios dispositivos de seguridad, cubre cuchillas, plato porta fiambres, mandos de baja tensión. El afilador de cuchilla va incorporado en todos los modelos.

La cuchilla está desarrollada en acero templado y tratada en cromo duro.

Equipadas con motores potentes y ventilados que garantizan un uso continuado.

Limpieza rápida dentro del conjunto.

Desconectar los equipos antes de realizar la limpieza de los mismos.

Es muy importante realizar una afiladura periódica, así como hacer una limpieza exhaustiva de todos los componentes para alargar la vida útil de los equipos.

Disponibles en versión monofásica o trifásica.

Carro, bandeja de corte, protector de cuchilla en aluminio protegido contra oxidación.

Bancada en aluminio protegido contra oxidación (CC 220, CC 250, CC 275, CC 300), o en aluminio lacado (CC 220 A, CC 250 A, CC275 A, CC 300 A).

Mango graduable para selección de espesor de loncha con tope adicional para espesor máximo.

Cuchillas circulares de 220, 250, 275 y 300 mm., realizadas en acero inoxidable de gran resistencia.

Mango adicional en el carro favoreciendo las operaciones de corte.

Patas regulables.

Motor con protector térmico contra sobrecalentamientos.

Interruptores estancos con protección.

Protector sobre el plato y sujetamercancia.

Slicers

Made of special anodized aluminium alloy, with precision machined parts, they comply with all CE regulations

The machines include various safety devices, blade guard, cold cuts holder, low voltage controls

The blade sharpener is standard in all models

The blade is made of hard chrome hardened and chrome steel

Equipped with powerful, ventilated motors that guarantee continuous use

Quick cleaning in the machine

Disconnect the machines before cleaning them

It is very important to periodically sharpen the slicer and thoroughly clean all the components to extend the useful life of the machines

Available in single-phase or three-phase version

Carriage, slicing tray, anti-rust aluminium plate protector

Anti-rust aluminium (CC 220, CC 250, CC 275, CC 300) or lacquered aluminium (CC 220 A, CC 250 A, CC275 A, CC 300 A) bed plate

Adjustable handle for selecting thickness of slices with additional limit for maximum thickness

Circular blades of 220, 250, 275 and 300 mm., made of high strength stainless steel

Additional handling carriage, favouring slicing operations

Adjustable feet

Motor with thermal protection against overheating

Waterproof switches with protection

Cortadoras Fiambre Basic Line

Modelo Model	Capacidad Corte Slicing Capacity	Espesor Corte Slicing Thickness	Diámetro Cuchilla Blade Diameter	Transmisión Transmission	Potencia Power	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Dimensiones Embalaje Packing Sizes	Peso Bruto / Neto Gross / Net Weight
	mm	mm	mm		kW	mm	mm	kg
CC 220A	160	2 a 12	220	Correa Timing Belt	0,14	435 x 390 x 345	575 x 465 x 415	17 / 15
CC 250A	180	2 a 15	250	Correa Timing Belt	0,15	480 x 405 x 370	575 x 465 x 415	18 / 16
CC 275A	200	2 a 16	275	Correa Timing Belt	0,25	540 x 470 x 420	615 x 525 x 510	21 / 19
CC 300A	220	2 a 16	300	Correa Timing Belt	0,25	570 x 465 x 420	615 x 525 x 510	25 / 22
CC 220	160	2 a 12	220	Correa Timing Belt	0,14	435 x 390 x 345	575 x 465 x 415	18 / 16
CC 250	180	2 a 15	250	Correa Timing Belt	0,15	480 x 405 x 370	575 x 465 x 415	20 / 18
CC 275	200	2 a 16	275	Correa Timing Belt	0,25	540 x 470 x 420	615 x 525 x 510	23 / 21
CC 300	220	2 a 16	300	Correa Timing Belt	0,25	570 x 465 x 420	615 x 522 x 510	26 / 23

AFILADURA SHARPENING

Después de haber realizado la limpieza se puede proceder, si es necesario, a la afiladura de la cuchilla. Con la máquina apagada, levantar el grupo afilador, girarlo en sentido horario a 180°, apretar hacia abajo hasta que la muela afiladora entre en contacto con la cuchilla.

Accionar el interruptor, empezando así la afiladura (duración alrededor de 30 segundos).

Eliminar la rebaba apretando el pulsador de la muela limpiadora (duración alrededor de 2 segundos).

After cleaning the machine, you can sharpen the blade if necessary. With the machine switched off, raise the sharpening equipment, turn it clockwise 180° and press downwards until the grindstone comes into contact with the blade

Turn on the switch, which will start up the sharpener (approximate duration of 30 seconds)

Remove the burr by pressing the button of the cleaning grindstone (approximate duration of 2 seconds)

CC 250



Cortadoras Gravedad Óptima Line

Modelo Model	Capacidad Corte Slicing Capacity	Espesor Corte Slicing Thickness	Potencia Power	Dimensiones entre Patas (Ancho x Largo) Dimensions between Feet (Width x Length)	Dimensiones Equipo (L x P x A) Machine Dimensions (W x D x H)	Peso Weight
	mm	mm	kW	mm	mm	kg
AF220GR	190 x 160	0-15	0,14	280 x 420	530 x 430 x 375	14
AF250GR	220 x 190	0-16	0,15	295 x 455	710 x 440 x 430	16
AF275GR	220 x 210	0-16	0,15	295 x 455	780 x 460 x 450	17
AF300GR	250 x 205	0-16	0,27	365 x 500	640 x 540 x 545	26,5
AF330GR	225 x 220	0-16	0,27	365 x 500	640 x 540 x 545	28
AF350GR	300 x 260	0-16	0,37	445 x 620	770 x 580 x 640	42
AF370GR	300 x 270	0-16	0,37	445 x 620	770 x 580 x 640	43
AF380GR	280 x 280	0-16	0,37	405 x 545	800 x 545 x 640	44

Todos los modelos están disponibles en versión monofásica o trifásica -Bajo pedido-
All the models are available in single-phase or three-phase versions -On request-

AF300GR



AF250GR



Accesorio opcional cuchilla de teflón. Especial corte de quesos
Teflon blade optional accessory. Special cheese slicer

Cortadoras Verticales/Fiambre

Modelo Model	Diámetro Cuchilla Blade Diameter	Capacidad Corte Slicing Capacity	Espesor Corte Slicing Thickness	Potencia Power	Dimensiones entre Patas (Ancho x Largo) Dimensions Between Feet (Width x Length)	Dimensiones Equipo (L x P x A) Machine Dimensions (W x D x H)	Peso Weight
	mm	mm	mm	kW	mm	mm	kg
AF300VS	300	260 x 190	0-16	0,27	360 x 495	650 x 500 x 710	35
AF330VS	330	300 x 230	0-16	0,37	445 x 605	740 x 640 x 740	40
AF350VS	350	310 x 240	0-16	0,37	445 x 605	740 x 640 x 740	45
AF370VS	370	330 x 260	0-16	0,37	460 x 610	770 x 640 x 740	46
AF380VS	380	330 x 270	0-16	0,37	460 x 610	770 x 640 x 740	47

Todos los modelos están disponibles en versión monofásica o trifásica -Bajo pedido-
All the models are available in single-phase or three-phase versions -On request-



AF300VS



AF370VS



Cortadoras Verticales/Carne

Modelo Model	Diámetro Cuchilla Blade Diameter	Capacidad Corte Slicing Capacity	Espesor Corte Slicing Thickness	Potencia Power	Dimensiones entre Patas (Ancho x Largo) Dimensions Between Feet (Width x Length)	Dimensiones Equipo (L x P x A) Machine Dimensions (W x D x H)	Peso Weight
	mm	mm	mm	kW	mm	mm	kg
AF300VM	300	270 x 190	0-16	0,27	360 x 495	800 x 530 x 570	35
AF330VM	330	300 x 230	0-16	0,37	445 x 605	990 x 750 x 590	40
AF350VM	350	300 x 245	0-16	0,37	445 x 695	990 x 750 x 590	43
AF370VM	370	340 x 250	0-16	0,37	460 x 610	1.080 x 750 x 590	46
AF380VM	380	340 x 260	0-16	0,37	460 x 610	1.080 x 750 x 590	47

Todos los modelos están disponibles en versión monofásica o trifásica -Bajo pedido-
All the models are available in single-phase or three-phase versions -On request-



AF300VM



Cortadoras de Engranajes

Modelo Model	Capacidad Corte Slicing Capacity	Espesor Corte Slicing Thickness	Potencia Power	Dimensiones entre Patas (Ancho x Largo) Dimensions between Feet (Width x Length)	Dimensiones Equipo (L x P x A) Machine Dimensions (W x D x H)	Peso Weight
	mm	mm	kW	mm	mm	kg
AF300GR-I	245 x 210	0-16	0,26	445 x 605	780 x 550 x 520	40
AF350GR-I	300 x 260	0-16	0,37	450 x 620	850 x 580 x 620	45

Todos los modelos están disponibles en versión monofásica o trifásica -Bajo pedido-
All the models are available in single-phase or three-phase versions -On request-



AF350GR-I



Cortadoras Manuales Tradicionales

Modelo Model	Capacidad Corte Slicing Capacity mm	Espesor Corte Slicing Thickness mm	Potencia Power kW	Dimensiones entre Patas (Ancho x Largo) Dimensions Between Feet (Width x Length) mm	Dimensiones Equipo (L x P x A) Machine Dimensions (W x D x H) mm	Peso Weight kg
AF250 VOL/P	185 x 150	0-2	Manual	305 x 395	690 x 510 x 500	33
AF300 VOL/P	220 x 190	0-2	Manual	305 x 435	720 x 560 x 685	45,5
AF350 VOL/P	270 x 250	0-2,5	Manual	400 x 655	845 x 710 x 775	81
AF370 VOL/P	280 x 260	0-2,5	Manual	400 x 655	845 x 710 x 775	81
PEDESTAL					785mm. de altura	65

Todos los modelos están disponibles en versión monofásica o trifásica -Bajo pedido-
All the models are available in single-phase or three-phase versions -On request-



AF300 VL/P

Cortadoras Shabu

Modelo Model	Capacidad Corte Slicing Capacity	Espesor Corte Slicing Thickness	Potencia Power	Dimensiones entre Patas (Ancho x Largo) Dimensions between Feet (Width x Length)	Dimensiones Equipo (L x P x A) Machine Dimensions (W x D x H)	Peso Weight
	mm	mm	kW	mm	mm	kg
AF300SH	250 x 205	0-16	0,27	365 x 500	640 x 540 x 545	26
AF350SH	300 x 260	0-16	0,37	445 x 620	770 x 580 x 640	42

CUCHILLA DENTADA THOOTHED BLADE

Todos los modelos están disponibles en versión monofásica o trifásica -Bajo pedido-
All the models are available in single-phase or three-phase versions -On request-

AF300SH



Equipo desarrollado para cortar pescado o carne congelada.
Specially designed for frozen fish or meat.



Dito Sama



Desde 1945 Dito Sama viene fabricando máquinas de preparación dinámica que agilizan el trabajo y convierten los ingredientes de una comida en verdaderas especialidades.

Los equipos de Dito Sama son fiables y de gran calidad y ofrecen una amplia gama con máquinas versátiles y de alto rendimiento: tanto si necesita pelar, cortar, hacer rodajas, picar, mezclar, batir, o amasar Dito Sama dispone de una amplia gama que permite al Chef crear fácil y rápidamente los platos más exigentes incluso en eventos a gran escala.

Todas ellas disponen de una amplia variedad de tamaños y capacidades y gran cantidad de accesorios para poder desarrollar su creatividad asegurando el mejor rendimiento.

Las maquinas son fáciles de instalar, usar, desmontar y limpiar (casi todos sus componentes se pueden lavar en el lavavajillas), por lo que cumplen con todos los requerimientos de higiene necesarios para utilizarse en Restaurantes, Hoteles, Hospitales y Colectividades.

Dito Sama

Since 1945 Dito Sama has been manufacturing dynamic preparation machines that speed up the work and turn the ingredients of a meal into real specialties.

Dito Sama equipments are reliable and of great quality and offers a wide range of versatile and high performance machines: whether you need to peel, cut, slice, mince, mix, blend or knead Dito Sama has a wide range that allows the Chef to easily and quickly create the most demanding dishes even in large-scale events.

All of them have a wide variety of sizes and capacities and many accessories to develop their creativity ensuring the best performance.

The machines are easy to install, to use, to disassemble and to clean (almost all its components can be washed in the dishwasher), reason why they fulfill all the hygienic requirements necessary to be used in Restaurants, Hotels, Hospitals and Collectivities.

Combinados Picadoras/Cortadoras

Modelo Model	Capacidad Capacity	Velocidad de rotación Rotation Speed	Potencia Power	Tensión/ Frecuencia Voltage / Frequency	Dimensiones Equipo (L x P x A) Machine Dimensions (W x D x H)	Peso Weight
	Kg/h	rpm	KW	V/Hz	mm	kg
MULTIGREEN	100/150	1500	0,37	230-1N 50	220 x 360 x 420	16
TRK 45	500/550	3700	1	200...240-1N 50/60	252 x 485 x 505	30

CARACTERÍSTICAS FEATURES

MULTIGREEN: Robot de preparación que responde a dos funciones esenciales en la preparación: cortadora/picadora de hortalizas con tolva + eyector con cuba de 3 litros y tapa transparente. No incluye discos.

TRK 45: Combinado picadora/cortadora de hortalizas, velocidad variable. Suministrada con cuba de 4,5 lt y palanca con tolva. No incluye discos.

Multigreen: 2 functions in 1 machine! You can prepare a variety of fresh cut vegetables as well as your condiments and sauces. Preparation robot that responds to two essential functions in the preparation: vegetable cutter with hopper-pusher and crusher with 3-liter tank and transparent lid. No discs included.

TRK 45: Combined cutter/vegetable slicer with variable speed. 4.5 lt tank with security cover and lever operated feed hopper. No discs included.

ACCESORIOS: Disco de rallado, disco de corte, disco de triturado...

ACCESSORIES: Grating disc, slicing disc, schredding disc...

Para mas información consultar el catalogo Dito Sama

For more information check Dito Sama catalogue



MULTIGREEN



TRK 45

Cortadoras de Hortalizas



Modelo Model	Capacidad Capacity	Tensión/ Frecuencia Voltage / Frequency	Dimensiones Equipo (L x P x A) Machine Dimensions (W x D x H)	Peso Weight
	Kg/h	V/Hz	mm	kg
MINIGREEN	hasta 200	200...240-1N 50/60	216 x 347 x 412	14
TR300	1000/4000	220...240/380...415-3N 50	470 x 710 x 1070	103

ACCESORIOS ACCESSORIES

Tolva hortalizas larga Long vegetable hopper

Tolva automática Automatic hopper

Disco de rallado, disco de corte, disco de triturado... Grating disc, slicing disc, schredding disc...

CARACTERÍSTICAS FEATURES

MINIGREEN: Mini green es una cortadora de hortalizas especialmente adecuada para las verduras frescas. Resulta apreciable su sencillez de uso y de conservación para preparar verduras frescas justo antes del servicio. Consta de un bloque de motor monofásico 230 V y de una tolva-empujador con seguro. No incluye discos.

TR300: Cortadora de hortalizas para uso en catering. Para colectividades a partir de 600 comidas. Dos sistemas de alimentación: tolva automática y tolva para hortalizas largas (no incluidas). Producción entre 6 y 80 kg/min, según el tipo de corte y la tolva utilizada. Soporte incluido.

MINIGREEN: Mini green is a vegetable cutter especially suitable for fresh vegetables. Its simplicity of use and preservation is appreciable to prepare fresh vegetables just before the service. It consists of a single-phase motor block 230 V and a hopper-pusher with lock. Increased productivity, outstanding performance, superior quality and a sturdy design. Meets all your needs for preparing fruit and vegetables. No discs included.

TR300: Vegetable slicer for catering use. For communities from 600 meals. Two feeding systems: automatic hopper and hopper for long vegetables (not included). Production between 6 and 80 kg / min, according to the type of cut and the hopper used. Stand included.

Para mas información consultar el catalogo Dito Sama

For more information check Dito Sama catalogue

MINIGREEN



TR300



Trituradores

Los trituradores se utilizan a diario para la elaboración de sopas, salsas y pastelería. Se manipulan cómodamente por su reducido peso, ofreciendo una gran seguridad de uso y facilidad de limpieza, gracias a las cuchillas desmontables sin necesidad de utilizar herramientas. Los turbo trituradores se utilizan para mezclar, licuar, reducir y emulsionar sopas de verduras y pescado, purés de verduras y frutas, licuar masas y salsas. Están diseñados para resistir un uso intensivo en grandes colectividades, cocinas centrales e industrias agroalimentarias.

SPEEDY MIXER 250 W: Triturador con brazos en Acero Inoxidable. El brazo es fácilmente desmontable sin herramientas para facilitar la labor de limpieza. Incorpora un agarre ergonómico para reducir la fatiga. Velocidad estándar 1500 rpm.

BERMIXER PRO 350 W: Los trituradores se utilizan a diario para la elaboración de sopas, salsas y pastelería. Se manipulan cómodamente por su reducido peso, ofreciendo una gran seguridad de uso y facilidad de limpieza gracias a las cuchillas desmontables sin necesidad de herramientas. Variador de velocidad electrónico. Máxima velocidad 9000 rpm.

BERMIXER PRO 450 W: Los trituradores se utilizan a diario para la elaboración de sopas, salsas y pastelería. Se manipulan cómodamente por su reducido peso, ofreciendo una gran seguridad de uso y facilidad de limpieza gracias a las cuchillas desmontables sin necesidad de herramientas. Variador de velocidad electrónico. Máxima velocidad 9000 rpm.

BERMIXER PRO TURBO 550 W: Los trituradores se utilizan a diario para la elaboración de sopas, salsas y pastelería. Se manipulan cómodamente por su reducido peso, ofreciendo una gran seguridad de uso y facilidad de limpieza gracias a las cuchillas desmontables sin necesidad de herramientas. Variador de velocidad electrónico. Máxima velocidad 10000 rpm.

BERMIXER PRO TURBO 650 W: Los trituradores se utilizan a diario para la elaboración de sopas, salsas y pastelería. Se manipulan cómodamente por su reducido peso, ofreciendo una gran seguridad de uso y facilidad de limpieza gracias a las cuchillas desmontables sin necesidad de herramientas. Variador de velocidad electrónico. Máxima velocidad 10000 rpm.

Mixers

Mixers are used daily for soups, sauces and confectionery. They are handled comfortably by their reduced weight, offering a great safety of use and easy cleaning, thanks to the detachable blades without using tools. Turbo crushers are used to mix, liquefy, reduce and emulsify vegetable and fish soups, vegetable and fruit purées, liquefy doughs and sauces. They are designed to withstand intensive use in large collectivities, central kitchens and agri-food industries.

SPEEDY MIXER 250 W: Light weight, very easy to use, convenient, ergonomic grip and adjustable speeds make preparation tasks fast and easy and reduces fatigue while working. Maximum speed 15000.

BERMIXER PRO 350 W: Mixers are used daily for soups, sauces and confectionery. They are handled comfortably by their reduced weight, offering a great security of use and easy cleaning thanks to the detachable blades without tools. Electronic speed variator. Maximum speed 9000 rpm.

BERMIXER PRO 450 W: Mixers are used daily for soups, sauces and confectionery. They are handled comfortably by their reduced weight, offering a great security of use and easy cleaning thanks to the detachable blades without tools. Electronic speed variator. Maximum speed 9000 rpm

BERMIXER PRO TURBO 550 W: Mixers are used daily for soups, sauces and confectionery. They are handled comfortably by their reduced weight, offering a great security of use and easy cleaning thanks to the detachable blades without tools. Electronic speed variator. Maximum speed 10000 rpm.

BERMIXER PRO TURBO 650 W: Crushers are used daily for soups, sauces and confectionery. They are handled comfortably by their reduced weight, offering a great security of use and easy cleaning thanks to the detachable blades without tools. Electronic speed variator. Maximum speed 10000 rpm.

Trituradores



Modelo Model	Potencia Power	Tensión/ Frecuencia Voltage / Frequency	Brazo Tube	Dimensiones Equipo (L x P x A) Machine Dimensions (W x D x H)	Peso Weight
	Kw	V/Hz	mm	mm	kg
SPEEDY MIXER 250 W	0,2	230-1N 50/60	200	110 x 75 x 520	2
BERMIXER PRO 350 W	0,35	220...240-1N 50/60	353	110 x 75 x 520	4
BERMIXER PRO 450 W	0,45	220...240-1N 50/60	453	138 x 120 x 765	4
BERMIXER PRO TURBO 550 W	0,58	220...240-1N 50/60	553	138 x 120 x 865	4
BERMIXER PRO TURBO 650 W	0,65	220...240-1N 50/60	653	138 x 120 x 965	5

CARACTERÍSTICAS FEATURES

9 niveles de velocidad con autorregulación de la potencia. Cuchillas antisalpicaduras alcanzando los mayores estándares de seguridad. Sistema de bayoneta reforzado. Posibilidad de colocar brazo batidor en todos los modelos (a partir del de 350W). Posibilidad de diferentes brazos en los motores de 350 a 750 WW.

9 levels of speed with self-regulation of power. Anti-splash blades reaching the highest safety standards. Reinforced bayonet system. Possibility of placing beater arm in all models (from 350W). Possibility of different tubes in motors from 350 to 750 WW.

Para mas información consultar el catalogo Dito Sama
For more information check Dito Sama catalogue

SPEEDY MIXER 250 W



BERMIXER PRO 450 W



Pelapatatas



Modelo Model	Potencia Power	Tensión/ Frecuencia Voltage / Frequency	Dimensiones Equipo (L x P x A) Machine Dimensions (W x D x H)	Peso Weight
	Kw	V/Hz	mm	kg
T125	0,9	230/400-3 50	565 x 880 x 1425	110
DISCO ABRASIVO 25 KG ABRASIVE PLATE 25 KG				14

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Peladora 25 kg de carga por operación. Cuerpo de acero inoxidable con cesto filtro integrado y plato abrasivo. La inclinación del cuerpo permite un mejor rendimiento y facilita las operaciones de carga y descarga, así como la limpieza de la máquina. Micro-interruptor que detiene la máquina cuando la tapa es abierta. Nuevo panel de control liso para facilitar la limpieza, completamente impermeable.

Peeler 25 kg of load per operation. Stainless steel body with integrated filter basket and abrasive plate. The inclination of the body allows a better performance and facilitates the operations of loading and unloading, as well as the cleaning of the machine. Micro-switch that stops the machine when the lid is open. New smooth control panel for easy cleaning, completely waterproof.



T125



Lavacentrifugas



Modelo Model	Potencia Power	Tensión/ Frecuencia Voltage / Frequency	Dimensiones Equipo (L x P x A) Machine Dimensions (W x D x H)	Peso Weight
	Kw	V/Hz	mm	kg
LVA 100B	0,9	230/400-3 50	700 x 700 x 1000	110
CESTO COLADOR S/S BASKET WITH HOLES				6

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Las lavacentrifugas y centrifugadoras de verduras de Dito Sama tienen altas características de eficiencia, funcionabilidad e higiene que las convierten en un componente esencial en las cocinas modernas. Han sido construidas sobre la base de rigurosos principios técnicos para garantizar la funcionalidad, fiabilidad a largo plazo y reducidos costes de funcionamiento.

Dito Sama's vegetable washers and centrifuges have high characteristics of efficiency, functionality and hygiene that make them an essential component in modern kitchens. They have been built on rigorous technical principles to ensure functionality, long-term reliability and low running costs.



LVA 100B



Chocolateras

Las chocolateras están concebidas para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc...) y en especial chocolate, al que le aseguran siempre una densidad y una cremosidad perfectas.

Las chocolateras permiten, con pocas y simples operaciones, preparar directamente y cocer al "baño maría" el chocolate, garantizando un notable ahorro de tiempo y un óptimo resultado final.

Características

Calentamiento al "baño maría" para cocer el producto sin que se queme.

Mezcla continua para obtener un producto homogéneo y un óptimo resultado final.

Termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las necesidades.

Grifo exclusivo "anti-obstrucción".

Caldera de agua caliente de acero inoxidable, aislada térmicamente, con vaciado fácil y rápido.

Depósito de producto de fácil desmontaje.

Bandeja recogedora de líquido con indicador de nivel.

Patas antideslizantes.

Hot Chocolate Dispensers

The hot chocolate dispensers are designed to heat and mix any kind of drink (tea, coffee, milk, etc.), especially chocolate, which will always have perfect density and creaminess.

In just a few simple steps, the hot chocolate dispensers allow you to prepare directly and melt chocolate "bain marie", ensuring considerable time saving and optimum results.

Main Features

"Bain marie" heating to cook the product without burning

Continuous mixing for uniform consistency and optimum end result

Adjustable thermostat to adjust the temperature to all needs

Exclusive "anti-clogging" tap

Stainless steel hot water boiler, thermally insulated, with quick and easy emptying

Easy to disassemble product tank

Liquid collection tray with level indicator

Non-slip feet

Chocolateras CH

Modelo Model	Capacidad Capacity	Potencia Power	Dimensiones (Diámetro x Altura) Dimensions (Diameter x Height)	Peso Neto Net Weight	Peso Bruto Gross Weight
	L	kW	mm	kg	kg
CH1	5	1000	ø 260 x 470	7	8
CH2	10	1000	ø 260 x 550	7	8
SCIROCCO 5	5	1000	ø 240 x 320	6	7

Todos los modelos están disponibles en versión monofásica o trifásica -Bajo pedido-
 All the models are available in single-phase or three-phase versions -On request-



SCIROCCO 5



CH1



Amasadoras de espiral ideal para cualquier masa.

Nuestra gama de amasadoras de espiral permite trabajar con masas para pizza y productos de panadería de 6 a 44 kg (7-53 L), con excelentes rendimientos y en tiempos breves.

Estas máquinas resultan ideales para pizzerías, pastelerías y panaderías. Pueden tener cabezal y cuba fijas (IF) o cabezal abatible y cuba extraíble (IR).

La espiral, la rejilla, el rompe-pasta y la cuba son de acero inoxidable conforme a las normas sanitarias.

Las versiones de 17 a 53 L incorporan de serie las ruedas y el temporizador, además el panel de mandos está inclinado en relación a la máquina para facilitar el acceso a los controles. Los modelos de 7, 10 y 15 L incluyen un botón on/off en el panel de mandos y solo están disponibles en versión monofásica. Para hacer un uso ideal de nuestras amasadoras se recomienda trabajar con masa acabada que ocupe entre un mínimo del 20% y un máximo del 80% de la capacidad de la cuba. La proporción de los ingredientes debe ser como mínimo de 1/3 para líquidos (aceite y agua) y como máximo 2/3 para la parte sólida (harina, levadura y sal).

Spiral Mixers

Spiral mixers ideal for any dough.

Our range of spiral mixers allow you to prepare between 6 kg and 44 kg of pizza and bread dough with an optimum yield in a short period of time. These machines are ideal for pizzerias, pastry shops and bakeries. They can have a fixed head and bowl (IF), or raising head and taking-off bowl (IR). The spiral, grille, dough-breaker and bowl are in stainless steel, in compliance with health regulations. The 17 to 53 L versions have wheels and timer provided as standard, and the control panel is tilted towards the machine to make it easier to access the controls. The 7, 10 and 15 L models have a control panel with an on-off key and are single-phase only. For the optimum use of our spiral mixers we recommend preparing doughs from a minimum of 20% to a maximum of 80% of finished dough with respect to the bowl capacity.

The proportion of ingredients must have a minimum of 1/3 liquids (oil and water) and a maximum of 2/3 of solid ingredients (flour, yeast and salt).



Amasadoras



Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Capacidad Capacity L	Peso Masa Dough Weight kg	Masa / Hora Dough / Hour kg	Dimensiones Cuba (Ø x A) Bowl sizes (Ø x H) mm	Potencia Power kW	Tensión / Frecuencia Voltage / Frequency V/Hz	Peso Neto / Bruto Net / Gross Weight kg
CABEZAL Y CUBA FIJA								
IFM10	250 x 500 x 510	10	8	30	260 x 210	0,37	230-1 50	48
IFM15	320 x 590 x 570	15	10	40	300 x 210	0,45	230-1 50	50
IFM17	350 x 660 x 630	17	12	48	320 x 210	0,90	400-3 49	79
IF17	350 x 660 x 630	17	12	48	320 x 210	0,75	400-3 50	72
IFM22	400 x 690 x 630	22	18	70	360 x 210	0,90	400-3 49	82
IF22	400 x 690 x 630	22	18	70	360 x 210	0,75	400-3 50	75
IF33	440 x 830 x 720	33	25	100	400 x 260	1,50	400-3 50	104
IF42	470 x 850 x 720	42	38	140	450 x 260	1,50	400-3 50	107
IF53	530 x 860 x 720	53	44	170	500 x 270	1,50	400-3 50	110

CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAIBLE

IR22	420x720x640	22	18	70	360 x 210	0,75	400-3 50	93
IR33	460x840x730	33	25	100	400 x 260	1,50	400-3 50	126
IR42	550x870x730	42	38	140	450 x 260	1,50	400-3 50	134
IR53	550x870x730	53	44	170	500 x 270	1,50	400-3 50	136

CABEZAL ABATIBLE Y CUBA FIJA

IRM10	270x590x570	10	8	30	260 x 210	0,37	230-1 50	50
-------	-------------	----	---	----	-----------	------	----------	----

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Existen modelos monofásicos (M) en casi todos los modelos.

En los modelos 22, 33, 42 y 53 existen las versiones 2 velocidades (2V) y Velocidad variable (VS). Consultar.

Amasadoras de espiral que permiten trabajar con masas para pizza y productos de panadería con excelentes rendimientos y en tiempos breves. Ideales para pizzerías, pastelerías y familias. Elementos de acero inoxidable.

Monophase models (M) available in almost all references speeds.

Models 22,23,42 and 53 there are versions available in 2 speeds and variable speeds

Spiral mixers make it possible to prepare pizza and bread dough with optimum yield in a short period of time. These macines are ideal for pizzerias, pastry shops, bakeries and families. Stainless steel parts.

Modelos con M: Monofásicas



Laminadoras de Pizza



Las laminadoras tienen una estructura de acero y han sido diseñadas para producir pizzas, pan plano, tartas, etc... con un considerable ahorro de tiempo y sin necesidad de personal cualificado.

Los diferentes modelos hacen posible preparar masa de entre 14 a 43 cm de diámetro. El grosor de la base puede ajustarse según las necesidades, gracias a las asas laterales de los rodillos superior e inferior. El grosor mínimo de la masa es de 1 mm aproximadamente mientras que el máximo es aproximadamente de 4 mm. Todos los componentes que están en contacto con la masa están hechos de material con certificación alimentaria.

RM32A-RM42A

Laminadoras con dos pares de rodillos. Son máquinas con el grupo de rodillos superior inclinado y concebidas para la producción de bases circulares. Los mandos son digitales. El bollo de la masa ligeramente enharinado se introduce manualmente entre los rodillos a través de la boca de protección superior y mediante el balancín gira antes de pasar al grupo de rodillos inferior y convertirse en un disco de masa, listo para ser aderezado. Estos modelos están preparados para el pedal eléctrico que se puede suministrar como accesorio bajo pedido, incluso cuando la máquina ya está en uso.

RM42TA

Laminadora con dos pares de rodillos paralelos. Es una máquina con el grupo de rodillos superior paralelo al inferior para la producción de bases circulares o rectangulares. Los mandos son digitales. El bollo de la masa ligeramente enharinado se introduce manualmente entre los rodillos a través de la boca de protección superior y se produce automáticamente una base, que tras una intervención manual adquirirá la forma rectangular ideal para la cocción en bandeja. Si a la salida del grupo de rodillos superior el operador gira la masa manualmente, media vuelta, se obtendrá un disco de masa. Así pues, se trata de una máquina sumamente versátil y funcional gracias también al pedal eléctrico de serie.

Rolling Machines

The rolling machines have a steel structure and are designed to roll out dough for pizzas, flat bread, pies, etc., with considerable time saving and without the need for specialised personnel.

The models provided make it possible to prepare a dough with a diameter of between 14 cm and 43 cm. The thickness of the base can be adjusted according to your needs, thanks to handles to the sides of the upper and lower rollers. The minimum dough thickness is approx. 1 mm while the maximum is approx. 4 mm. All components that come into contact with the dough are made of food-grade certified material.

RM32A-RM42A

Rolling machines with double pair of rollers. These machines have a sloped upper roller unit and are designed for the production of circular bases. The controls are digital. The slightly floured ball is inserted manually between the rollers through the opening of the upper protection. By means of the balance it is turned before passing through the roller unit and becoming a base of dough ready for the toppings. These models are set up for an electric pedal which can be supplied as an accessory upon request even when the machine is already being used.

RM42TA

This machine has the upper roller unit parallel to the lower unit for the production of circular or rectangular bases. The controls are digital. The slightly floured ball is inserted manually between the rollers through the opening of the upper protection, and a base is automatically produced which, after manual operation, will take on a rectangular shape ideal for baking in a tin. If when exiting the upper rollers the dough is rotated half a turn by the operator, a round dough is obtained. This machine is therefore very versatile and functional, thanks also to the standard electric pedal.

Laminadoras de Pizza



Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Peso Masa Dough Weight	Diámetro Pizza Pizza Diameter	Potencia Power	Tensión Frecuencia Voltage Frequency	Peso Neto / Bruto Net / Gross Weight
	mm	g	mm	hp	V/Hz	kg
RM32 A	420 x 470 x 650	80 - 120	140 - 310	0,25	230/1 50	26
M35 A	520 x 440 x 390	80 - 400	140 - 340	0,25	230/1 50	22
RM35 A	460 x 480 x 630	80 - 400	140 - 340	0,25	230/1 50	27
M42 A	590 x 440 x 390	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1 50	26
RM42 A	530 x 470 x 790	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1 50	35
RM42 TA	530 x 520 x 690	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1 50	35
RM45 A	570 x 550 x 770	210 - 700	260 - 430	0,37	230/1 50	38
RM45 TA	590 x 550 x 670	210 - 700	300 - 430	0,37	230/1 50	38
RM30 P	420 x 420 x 650	80 - 210	140 - 310	0,25	230/1 50	24
RM40 P	530 x 410 x 780	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1 50	31

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Modelos Models:

T: Rodillos paralelos Parallel Rollers

A: Acero Inoxidable Stainless Steel

P: Cubierta trasera de plástico Plastic back case

Opcional: Pedal eléctrico Optional: Electrical pedal

RM32A



RM42TA



M42A



Mobiliario Acero Inoxidable

En Cristal Line, S.A. entendemos que cada proyecto tiene sus particularidades, que cada local tiene sus necesidades y que cada equipo de trabajo tiene unos métodos de trabajo que requieren unos elementos de apoyo determinados, así que ponemos a disposición de los clientes nuestra experiencia en el montaje de locales comerciales del sector hostelero para atender cualquier exigencia específica.

El acero inoxidable se encuentra en todos los elementos de la hostelería por su robustez, facilidad de limpieza e higiene, aspectos indispensables en un local.

En este apartado va a encontrar un gran abanico de productos, en acero inoxidable, destinados a la hostelería. Algunos de ellos en medidas estándar ya que su nivel de rotación nos permite disponer de ellos. Pero quizá lo que más nos pueda distinguir en estos momentos es la posibilidad de ofrecer fabricación a medida. Aquellos equipos que requieren ya una atención personalizada.

Aquí va a encontrar:

Muebles cafeteros de 1000 mm, 1500 mm, 2000 mm de longitud, con una altura de 1050 mm y anchura de 600 mm (Disponemos de otras medidas, pida presupuesto).

Muebles estantería (diferentes longitudes, anchuras y alturas).

Estanterías de sobre mesa de una o dos alturas, con tubo redondo de 30 mm en diferentes longitudes.

Estantes de acero.

Mesas de trabajo con o sin peto de fondo 600 mm (estándar) y personalizadas (fondo 700, 800, otros; con puertas correderas, con altura para módulos de cocina, otros tamaños de petos; con laterales y/o trasera en inox o aluminio; con medidas especiales por columnas, formas en "L"; ...)

Mesas de apoyo a lavavajillas con unidades con dimensiones estándar y personalizadas.

Soportes para hornos, lavavajillas, etc...

Stainless Steel Furniture

In Cristal Line S.A. we understand that each project is unique, that different premises have different needs and that each team has working methods that require certain elements of support. We provide customers with our experience in equipping business premises in the hotel and catering industry to meet any specific requirement.

Stainless steel is used in all elements of the hotel and catering industry for its strength, ease of cleaning and hygiene - vital aspects in an establishment.

This section features a wide range of stainless steel products designed for the hotel and catering industry. Some of them are in standard measurements as their level of turnover means we have them available. But perhaps what most sets us apart at the moment is being able to offer what others do not want to, namely non-standard products. For those that require a custom service.

Here you will find:

Coffee units measuring 1000 mm, 1500 mm and 2000 mm in length, with a height of 1050 mm and width of 600 mm (We have other measurements available, request quote)

Shelving units (different lengths, widths and heights)

Work table shelving with one or two heights, with 30 mm round tube in different lengths

Wall shelves

Work tables with or without 600 mm backplate (standard) and custom backplate (700 mm, 800 mm, others; with sliding doors, sufficient height for kitchen modules, other sizes of backplates; with side and/or rear parts in stainless steel or aluminium; with special measurements for columns, "L" shapes...)

Dishwasher support tables with standard and custom dimensioned units

Supports for ovens, dishwashers, etc.

Mesas de Trabajo

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm
MTM610/MTC610	1000 x 600 x 850	MTM710/MTC710	1000 x 700 x 850
MTM612/MTC612	1200 x 600 x 850	MTM712/MTC712	1200 x 700 x 850
MTM614/MTC614	1400 x 600 x 850	MTM714/MTC714	1400 x 700 x 850
MTM616/MTC616	1600 x 600 x 850	MTM716/MTC716	1600 x 700 x 850
MTM618/MTC618	1800 x 600 x 850	MTM718/MTC718	1800 x 700 x 850
MTM620/MTC620	2000 x 600 x 850	MTM720/MTC720	2000 x 700 x 850



CARACTERÍSTICAS FEATURES

Ancho de 600 y 700mm.
 Altura Estándar de 850mm. con patas regulables.
 Con peto en modelos MTM o sin peto en los modelos MTC.
 Con omegas y sin maderas.
 Espesor de acero de 1mm.
 Con un estante.
 Soldadas o desmontadas (consultar).
 Width of 600mm. and 700mm.
 Height of 850mm. with adjustable legs.
 With 100mm. backplate (MTM) or without backplate (MTC).
 With omegas and without wood
 Steel thickness of 1 mm
 With a shelf
 Welded or disassembled.

IMPORTANTE IMPORTANT

Las mesas se pueden realizar según necesidades del cliente.
 Estantes adicionales.
 Con Traviesas (sin estante).
 Dimensiones especiales.
 Puertas, laterales, traseras,...
 Tables can be ordered under customer request.
 Additional shelves.
 With sleepers.
 Special dimensions.
 Doors, sides, back pannels,...

MTM 610



Si se solicitan las mesas desmontadas, se realizará un dto. Sobre el PVP del 2,5%
 There will be an extra discount of 2,5% if the tables are coming disassembled.

Estanterías de Sobremesa

Modelo Model	Dimensiones (L x P) Dimensions (W x D) mm
EST10	1000 x 350
EST15	1500 x 350
EST20	2000 x 350
EST10 D	1000 x 350
EST15 D	1800 x 350
EST20 D	2000 x 350

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Ancho de 350mm.

Altura 400mm (1 piso) y de 700mm. (2 pisos).

Espesor de acero de 1,5mm.

Soldadas.

Width of 350mm.

Height of 400mm (1 level) and 700mm (2 levels)

Steel thickness of 1,5mm.

Welded parts.

IMPORTANTE IMPORTANT

Las estanterías se pueden realizar según necesidades del cliente.

Estantes adicionales.

Dimensiones especiales.

Shelvings can be ordered under customer request.

Additional shelves.

Special dimensions.

EST9



Estantes Murales

Modelo Model	Dimensiones (L x P) Dimensions (W x D) mm	Modelo Model	Dimensiones (L x P) Dimensions (W x D) mm
EM1	1000 x 300	EM2	1000 x 400
EM12	1500 x 300	EM11	1500 x 400
EM13	2000 x 300	EM10	2000 x 400
EM14	2500 x 300	EM15	2500 x 400

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Ancho de 300mm. y 400mm.

Con escuadras y sin maderas.

Espesor de acero 1,0 mm.

Longitudes estandar: 1000, 1500, 2000, 2500.

Soldadas.

Width of 300mm. and 400mm.

With braces and without wood.

Steel thickness of 1,0mm.

Standard lenghts 1000, 1500, 2000, 2500

Welded parts.

IMPORTANTE IMPORTANT

Los estantes se pueden realizar según pedido del cliente.

Dimensiones especiales.

Shelves can be personalized under customer request.

Special dimensions

EM2



Muebles Cafeteros

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Estantes Shelves	Tolvas Hoppers	Puertas Doors	Cajones Drawers
	mm	n.	n.	n.	n.
MCAF1000	1000 x 600 x 1050	1	1	1	1
MCAF1500	1500 x 600 x 1050	1	1	1	2
MCAF2000	2000 x 600 x 1050	1	1	1	2

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Altura 1050 mm.
 Con peto de 100 mm.
 Agujero salida tubos (Opcional).
 Height of 1050 mm.
 100 mm backplate
 Tube exit hole (Optional)

IMPORTANTE IMPORTANT

Se pueden personalizar los muebles en longitud, anchura y altura y añadiendo estantes, puertas y cajones adicionales.
 Consultar características y precios.
 Customization in length, width and height and adding extra shelves, doors and cupboards
 Consult features and prices

MCAF1000



MCAF1500 x 1



Estilo muebles cafeteros a medida
 Customized coffee unit

Muebles Estanterías

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Estantes Shelves n.
EST6 x 100	1000 x 600 x 1050	2
EST6 x 150	1500 x 600 x 1050	2
EST6 x 200	2000 x 600 x 1050	2

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Altura 1050 mm.
Peto de 100 mm.
Cantos redondeados.
Height of 1050 mm.
100 mm backplate.
Rounded corners.

IMPORTANTE IMPORTANT

Podemos realizar muebles estantería a medida del cliente.
Consultar características y precios.
Shelving furnitures can be personalized under customer request.
Please check characteristics and prices.

EST6 x 150



Mesas para Lavavajillas Capota

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Entrada Entrance
PREL12 I	1200 x 730 x 850	Izquierda Left
PREL15 I	1500 x 730 x 850	Izquierda Left
PREL18 I	1800 x 730 x 850	Izquierda Left
PREL12 D	1200 x 730 x 850	Derecha Right
PREL15 D	1500 x 730 x 850	Derecha Right
PREL18 D	1800 x 730 x 850	Derecha Right
E/S 10 I	1000 x 730 x 850	Izquierda Left
E/S 12 I	1500 x 730 x 850	Izquierda Left
E/S 15 I	1500 x 730 x 850	Izquierda Left
E/S 18 I	1800 x 730 x 850	Izquierda Left
E/S 10 D	1000 x 730 x 850	Derecha Right
E/S 12 D	1200 x 730 x 850	Derecha Right
E/S 15 D	1500 x 730 x 850	Derecha Right
E/S 18 D	1800 x 730 x 850	Derecha Right

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Ancho de 730 mm.
 Altura de 850 mm. con patas regulables.
 Peto de 100 mm.
 Con omegas y sin madera.
 Espesor del acero 1,5mm.
 Todos los modelos sin estante o con estante.
 Mesa de prelavado con agujero de desbarazo, junta de goma
 Y cuba soldada de 500 x 400x250mm.

Width of 730 mm
 Height of 850 mm with adjustable legs
 100 mm backplate
 With omegas and without wood
 Steel thickness of 1.5 mm
 All model available with or without shelf
 In table with rubber sealed disposing hole and welded basin
 Measuring 500x400x250 with basin protector

IMPORTANTE IMPORTANT

Podemos realizar mesas a medida del cliente.
 Consultar características y precios.

We can customize the tables under customer request
 Please check characteristics and prices

PREL12 I



E/S10 D



Fregaderos Bastidor Lavavajillas

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Posición Escurridor Drainer Position	Cubas Basins	Estante Shelve	Agujero Desbarazo
FB126 I	1200 x 600 x 850	Izquierda Left	Derecha Right	1	0
FB126 D	1200 x 600 x 850	Derecha Right	Izquierda Left	1	0
FB127 I	1200 x 700 x 850	Izquierda Left	Derecha Right	1	0
FB127 D	1200 x 700 x 850	Derecha Right	Izquierda Left	1	0
FB166 I	1600 x 600 x 850	Izquierda Left	Derecha Right	1	0
FB166 D	1600 x 600 x 850	Derecha Right	Izquierda Left	1	0
FB167 I	1600 x 700 x 850	Izquierda Left	Derecha Right	1	0
FB167 D	1600 x 700 x 850	Derecha Right	Izquierda Left	1	0
FB186 + AD I	1800 x 600 x 850	Izquierda Left	Derecha Right	0	1
FB186 + AD D	1800 x 600 x 850	Derecha Right	Izquierda Left	0	1
FB187 + AD I	1800 x 700 x 850	Izquierda Left	Derecha Right	0	1
FB187 + AD D	1800 x 700 x 850	Derecha Right	Izquierda Left	0	1

CARACTERISTICAS FEATURES

Altura de 850mm. con patas regulables.

Peto de 100mm.

Con omegas y sin madera.

AD: Agujero de Desbarazo.

850 mm height with adjustable legs

100 mm backplate

With omegas and without wood

AD: Disposing hole

IMPORTANTE IMPORTANT

Podemos realizar muebles a medida del cliente.
Consultar características y precios.

Sink frames can be customized under customer request.
Please check features and prices.

FB127D



Lavamanos

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Posición Position
LAVI	400 x 400 x 900	Pie Stand
LAV SM	400 x 400 x 260	Mural Wall

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Totamente equipado para su instalación.
Pulsador temporizador de fácil funcionamiento.
Regulador de temperatura para agua fría y caliente.
Tubo flexible de 1/2" para aguas de alta presión.
Válvula de desagüe.
Peto de 50mm.

Totally equipped for its installation.
Timer button for easy operation.
Temperature regulator for cold and hot water.
Flexible tube of 1/2" for high water pressure
Drain Valve.
50 mm. backplate.

LAVI



LAV SM



Campanas Extracción

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Tipo Type
CAM107	1000 x 700 x 700	Mural Wall
CAM157	1500 x 700 x 700	Mural Wall
CAM207	2000 x 700 x 700	Mural Wall
CAM257	2500 x 700 x 700	Mural Wall
CAM307	3000 x 900 x 700	Mural Wall
CAT1515	1500 x 1500 x 700	Central Central
CAT2015	2000 x 1500 x 700	Central Central
CAT2515	2500 x 1500 x 700	Central Central
CAT3015	3000 x 1500 x 700	Central Central

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Campanas sin filtros y sin turbina. Altura estándar de 700mm.	Extraction Hood with no motor or filters included 700 mm standard height
---	--

IMPORTANTE IMPORTANT

Podemos realizar las campanas a medida del Cliente. consultar características y precios.	We can customize the extraction hoods under customer Requests. please check features and prices.
--	--

ACCESORIOS CAMPANAS HOOD ACCESSORIES

DENOMINACIÓN NAME	P.V.P. €/RRP
FILTRO AISI 430 FILTERS AISI 430	39
FILTRO AISI 304 FILTERS AISI 304	46

CAM107



CAM157



Soportes para Lavavajillas

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm
SOP35	350 x 393 x 360
SOP40	443 x 443 x 210
SOP50	560 x 520 x 210

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Muy prácticos para todas las instalaciones que tengan el desagüe más alto que el lavavajillas, permiten un vaciado más eficaz del equipo.

Modelo SOP35: Válido para Lavavasos ELFRAMO de cesta 350 x 350 mm.

Modelo SOP40: Válido para Lavavasos y Lavavajillas ELFRAMO de cesta 400 x 400 mm.

Modelo SOP50: Válido para Lavavajillas ELFRAMO de cesta 500 x 500 mm.

Very practical for all installations that have the drain higher than the dishwasher; they enable more efficient draining of the unit.

SOP35 Model: Suitable for ELFRAMO glasswashers with a basket of 350 x 350 mm

SOP40 Model: Suitable for ELFRAMO glasswashers and dishwashers with a basket of 400 x 400 mm

SOP50 Model: Suitable for ELFRAMO dishwashers with a basket of 500 x 500 mm

SOP35



SOP40



Grifos Ducha

Modelo Model	Descripción Description	Altura total Total Height	Caño orientable Adjustable Spout	Parte superior Upper Part	T Ascendente Ascending T	Asidero Handle
GD6	G. monobloc 1 orificio	1090 (+/-30)	-	-	Largo	
GD7	G. monobloc 1 orificio	1080 (+/-30)	-	Cartucho cerámico Ø40	Largo	
GD8	G. Mural	890 (+/-30)	-	-	Corto	
GD9	G. Vertical	1115 (+/-30)	-	-	Largo	Hexagonal
GD10	G. monobloc 1 orificio	1100 (+/-30)	-	Cartucho cerámico Ø47	Largo	Manilla Corta
GD11	G. monobloc 1 orificio	1090 (+/-30)	●	-	Largo	-
GD12	G. monobloc 1 orificio	1080 (+/-30)	●	Cartucho cerámico Ø40	Largo	-
GD13	G. Mural	890 (+/-30)	●	-	Corto	-
GD14	G. Vertical	1115 (+/-30)	●	-	Largo	Hexagonal
GD5	G. monobloc 1 orificio	700	●	Cartucho cerámico Ø40	-	Palanca larga

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Color azul.
Blue color.

GD6



GD7



GD8



GD9



GD10



GD11



GD12



GD13



GD14



GD5



Grifos Monomando

Modelo Model	Descripción Description	Longitud Salida Exit Length	Altura Salida Exit height	Cartucho Cartridge	Asidero Handle	Tipo Type
		mm	mm			
GM4	G. monomando 1 orificio	230	125	cerámico Ø40	Manilla Larga	Classic
GM5	G. monomando 1 orificio	200	125	cerámico Ø40	Manilla Larga	Classic
GM6	G. monomando 1 orificio	230	125	cerámico Ø40	Manilla Corta	Classic
GM7	G. Mezclador suelo 2 aguas	-	-	-	-	Agua fría/Caliente
GM8	G. Mezclador suelo 2 aguas	-	-	-	-	Agua Caliente
GM9	G. Mezclador suelo 2 aguas	-	-	-	-	Agua fría

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Conexión de 1/2 pulgada
1/2 inch connection

GM4



GM5



GM6



GM7



GM8



GM9



Notas Notes

LAVANDERÍA LAUNDRY

LAVADORA WF431AEP
WASHER WF431AEP

SECADORA DV431AEP
DRYER DV431AEP





La nueva gama de lavandería de Samsung se ha diseñado huyendo de lo convencional para ofrecer lo último en innovación, rendimiento y eficiencia energética.

Estas máquinas multifuncionales están preparadas para hacerse cargo de volúmenes de lavado más grandes, reduciendo el planchado y ahorrando agua y energía.

La gama Samsung de lavadoras ofrece un excepcional rendimiento de lavado. Un buen cuidado de las telas y lo último en diseño ergonómico y fiabilidad, lavado tras lavado.

Versatilidad

La gama única de aparatos semi-profesionales para lavanderías de Samsung está concebida para entornos de trabajo de volumen medio y alto, tales como asilos para ancianos, residencias, hoteles y clubs deportivos y de ocio. También son ideales para peluquerías, salas de hospital, mesones, restaurantes, escuelas y dormitorios de universidad.

¿Por qué Elegir Samsung? Visión de Conjunto Tecnológico

Tecnología Ecobubble

Las lavadoras Ecobubble de Samsung pueden ahorrar hasta un 70% en energía y al mismo tiempo dar un excelente rendimiento de lavado una y otra vez.

- Ahorra energía y dinero al lavar con bajas temperaturas.
- Cuidado superior de las telas y fuerte rendimiento de lavado.
- Tecnología puntera que utiliza burbujas para penetrar las telas mucho más rápidamente que la mezcla convencional de agua y detergente.
- El detergente totalmente disuelto es fácil de enjuagar, reduciendo mucho la probabilidad de un residuo.
- Mayor eficiencia y un excelente resultado del lavado incluso a bajas temperaturas.

Motor Digital Inverter

Los motores digitales inverter de Samsung son la solución para los que buscan un alto rendimiento libre de esfuerzos y un lavado fiable.

- Un ahorro de energía del 50% en comparación con los motores tradicionales sin inversor.
- La construcción sin escobillas y la ingeniería de precisión reducen los niveles de ruido y vibración.
- El innovador diseño produce menos fricción entre las partes móviles.
- Fiabilidad duradera.

Tambor de Diamante

El tambor diamante es un producto único de Samsung y ayuda a cuidar su ropa y telas. La forma de diamante recoge más agua que la impresión estándar, lo cual significa que su ropa está en contacto más tiempo con el agua ayudando así a mejorar el rendimiento de lavado.

- Los agujeros de salida de agua más pequeños ayudan a evitar que las telas se enganchen y dañen. Crea un entorno perfecto para el lavado suave de la ropa.

Tecnología de Reducción de Vibraciones

- Reduce de forma dramática el ruido de la lavadora en más de 5dBA
- El sensor MEMS y el Smart Brain Processor se encargan de que se lave la ropa silenciosa y eficazmente
- Menos esfuerzos mecánicos sobre las partes móviles hacen que la máquina dure más.

Samsung designed the new range of Laundry products to go beyond convention and deliver innovation and the ultimate in performance and energy efficiency.

These multi-function machines have built-in easy care features designed to cope with bigger wash sizes and reduce ironing, alongside energy and water saving features as standard.

Samsung's laundry range offer outstanding washing performance, super fabric care and the ultimate in ergonomic design and reliability, wash after wash.

Delivering Versatility

Samsung's unique range of semi-professional laundry appliances have been designed for medium to high volume working environments, such as nursing homes, sheltered accommodation, hotels, and sport and leisure clubs. They are also ideally suited for use in hairdressing salons, hospital wards, pubs, restaurants, boarding schools and university dormitories.

Ecobubble Technology

Samsung's Ecobubble washing machines can save up to 70% energy while still delivering superb cleaning performance wash after wash.

- Saves energy and money by washing with low temperatures
- Superior Fabric Care and powerful washing performance
- Pioneering technology that uses bubbles to penetrate fabrics much faster than conventional water and detergent mixture.
- Fully dissolved detergent is easy to rinse away, meaning residue is much less likely
- Increased efficiency and fantastic wash results even at low temperatures

Digital Inverter Motor

Samsung's innovative digital inverter motors are the solution for those looking for a stress-free, high performance and reliable laundry experience.

- 50% energy saving compared with traditional non-inverter motor
- Brushless construction and precise engineering reduces noise and vibration levels
- Innovative design means there is less friction between moving parts
- Long life reliability – less internal wear and tear

Diamond Drum

The diamond drum is unique to Samsung and helps to care for your clothes and fabrics. The diamond shape also collects more water than a standard imprint, which means that your clothes are in contact with water for longer helping to improve wash performance.

- Smaller water exit holes help to prevent fabrics from snagging and becoming damaged
- Creates a perfect environment for a gentle laundry
- Diamond surface design helps to provide an incredible thorough clean

Vibration Reduction Technology

Samsung's Vibration Reduction Technology is the direct result of substantial research and development and rigorous testing to ensure that daily laundry can be washed quietly and with a minimum amount of noise and vibration.

- Dramatically reduces washer noise by more than 5dBA
- The MEMS sensor and Smart Brain Processor ensures clothes are cleaned quietly and efficiently
- Perfectly balanced drum for an optimized cleaning performance
- Less stress placed on working parts prolongs machine life

WF431AEP

SAMSUNG

Modelo Model	WF431AEP		
Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	mm	686 x 832 x 991	
Capacidad Capacity	kg	14	
Peso Neto Net Weight	kg	99	

La lavadora de gran capacidad de 14 kg de Samsung combina un alto nivel de ingeniería y tecnología con un elegante diseño y una gran fiabilidad de uso. Nuestra dedicación a la incorporación de tecnología de gran rendimiento garantiza que la máquina realizará un lavado impecable al tiempo de ahorrar energía.

Rendimiento

- Capacidad de lavado 14 kg
- Velocidad máxima de centrifugado 1200 rpm

Tecnología

- Tecnología Ecobubble
- Tecnología de reducción de vibraciones
- Motor inversor digital
- Tambor diamante
- Ciclo de limpieza del Eco Drum
- Control mediante mando graduado
- Pantalla de visualización con Leds
- Calificación energética A++

Samsung's large capacity 14 kg washer offers superior engineering and technology coupled with a sleek design and incredibly easy-to-use functionality. Our commitment to delivering high performance technology ensures that this machine reliably delivers fantastic wash results, whilst also saving energy.

Performance

- Washing capacity 14 kg
- Maximum spin speed 1200 rpm

Technology

- Ecobubble Technology
- Vibration Reduction Technology
- Digital inverter Motor
- Diamond Drum
- Eco Drum Clean Cycle
- Jog dial Control
- Graphic Led Display
- A ++ Energy rating



Modelo Model	DV431AEP		
Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	mm	686 x 789 x 991	
Capacidad Capacity	kg	10	
Peso Neto Net Weight	kg	57,700	

Gran capacidad de secado de cargas extra grandes con la secadora ventilada de 10 kg de Samsung. La aplicación de un nivel superior de tecnología punta y 13 ciclos de secado automáticos garantizan un resultado exacto y fiable.

Rendimiento

- Capacidad de secado 10 kg
- 13 ciclos de secado automáticos
- El ciclo de higienización elimina el 99% de todas las bacterias

Tecnología

- Control mediante mando graduado
- Lógica difusa
- Tambor de acero inoxidable
- Puerta reversible
- Pantalla de visualización por LEDs
- Kit de colocación en columna (opcional)

Ultra drying capabilities for extra large loads are at your fingertips with Samsung's large capacity 10 kg vented dryer. Superior high performing technology and 13 automatic drying cycles ensure precision drying every time.

Performance

- Drying capacity 10 kg
- automatic drying cycles 13
- Sanitize cycle eliminates 99% of all bacteria

Technology

- Jog dial control
- Fuzzy logic
- Stainless steel drum
- Reversible door
- Graphic LED display
- Stacking kit optional



Notas Notes

Notas Notes

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

1. **CRYSTAL LINES.A.**, comercializa los artículos que salen en su Catálogo de Producto.
2. Las fotografías de este catálogo no tienen valor contractual.
3. **CRYSTAL LINES.A.**, se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto sin previo aviso.
4. La mercancía es propiedad y dominio de **CRYSTAL LINE S.A.** hasta el total pago de la misma por parte del cliente, en consecuencia los repuestos en garantía también son de propiedad de CRYSTAL LINE.
5. Cualquier modificación en las condiciones de venta de nuestros productos referentes a precios, portes y formas de pago, deberán estar previamente acordadas con el responsable comercial.
6. **CRYSTAL LINE S.A.**, se reserva el derecho de modificar los precios y especificaciones del material sin previo aviso.
7. Los aparatos están garantizados contra todo defecto de fabricación. Esta garantía cubre la sustitución de piezas defectuosas durante el periodo de un año, pero no cubre el porte del envío. Cualquier solicitud de garantía deberá de ir acompañada del número de serie del equipo, número de factura y su fecha de venta.
8. **Garantías: La solicitud de envío de una pieza en garantía debe ir acompañada del número de serie y la factura de la máquina. Se efectuará el envío de esta pieza en garantía a portes debidos (a cargo del cliente) y se emitirá la factura correspondiente. Esta factura se abonará una vez nos hagan llegar la pieza defectuosa, por sus medios, a nuestras instalaciones.**
9. Los **pedidos** se facilitarán por escrito (por correo electrónico o por Fax +34 963 707 317), indicando modelo, referencia, unidades y fecha de entrega. Se podrán realizar pedidos telefónicos previos al envío por escrito, sirviendo exclusivamente una vez confirmado ese mismo día.
10. Todo pedido realizado y confirmado, será preparado en el día de su recepción y saldrá al día siguiente, salvo por fuerza mayor.
11. **La mercancía se enviará a portes pagados en toda la Península Ibérica cuando el importe neto de la misma sea de 300,00 euros (IVA no incluido) como mínimo. Para envíos a Baleares, Canarias, Andorra, Ceuta y Melilla los portes serán a consultar. Los repuestos se enviarán a portes pagados en toda la Península Ibérica cuando el importe neto del mismo sea de 150,00 euros (IVA no incluido) como mínimo. Para envíos a Baleares, Canarias, Andorra, Ceuta y Melilla los portes serán a consultar.**
12. **La mercancía tiene que ser revisada a su recepción. Rogamos indiquen siempre en el albarán del transportista "mercancía pendiente de revisión" pues es requisito obligatorio para cualquier reclamación. las posibles incidencias que se encuentren en la misma, tienen que ser informadas por el cliente por escrito y con fotos tanto a la agencia de transportes como a CRYSTAL LINE S.A. antes de transcurridas 24 horas desde la recepción de la misma.**
13. **No se aceptan devoluciones sin la autorización expresa de CRYSTAL LINE S.A.** Toda devolución debe de ir precedida con anterioridad a la misma de una reclamación escrita. En ella deberá figurar el motivo de su reclamación, pudiendo optar CRYSTAL LINE S.A. por la reparación o por la sustitución de los equipos.
14. Toda **devolución** de máquinas debe ir en su embalaje original, debidamente documentadas, indicando la causa y la persona de CRYSTAL LINE S.A. que autorizó esa devolución. No se admitirán devoluciones que no cumplan estos requisitos. Toda reclamación deberá ser realizada en un plazo máximo de **15 días** desde la entrega del equipo.
 - Cuando la causa de la devolución sea ajena a CRYSTAL LINE S.A., todos los gastos generados por esta devolución serán imputados al cliente.
 - Cuando la causa de la devolución sea imputable a CRYSTAL LINE S.A., la devolución será por transportes autorizados por CRYSTAL LINE S.A.
15. Los **precios** indicados en las tarifas no incluyen los impuestos (I.V.A. o I.G.I.C.). El montaje no está incluido en los precios señalados.
16. **Formas de pago:** La primera compra será mediante pago anticipado, pudiéndose fijar para las siguientes compras las condiciones pactadas entre Dirección Comercial y el Cliente, dentro de la estrategia de Distribución de la empresa (salvo informe financiero negativo que obligue a fijar como pago anticipado, como única opción).
17. A efecto de lo dispuesto en la ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre de Protección de los Datos de Carácter Personal, los datos personales de los clientes son incorporados a un fichero de clientes de **CRYSTAL LINE S.A.** que lo tratará con las medidas establecidas en el reglamento de Medidas de Seguridad para el uso en el desarrollo de las relaciones Comerciales, informándole de nuevos productos y enviarle información promocional y publicitaria. El cliente puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición por escrito a CRYSTAL LINE S.A., Pol. Ind. Els Mollons - C/ Traginers, 7 y 9, 46970 Alaquas (Valencia).

Las presentes Condiciones Generales de Venta se regirán por la Ley Española. Las partes con expresa renuncia al fuero que pudiera corresponderles, se someten a los Juzgados y Tribunales de la ciudad de Valencia, para dirimir cualquier diferencia que pudiera derivar de estas Condiciones de Ventas.

TERMS AND CONDITIONS OF SALE

1. **CRYSTAL LINE S.A.** markets the items appearing in its Product Catalogue.
2. The photographs in this catalogue have no contractual value.
3. **CRYSTAL LINE S.A.** reserves the right to change the product specifications without prior notice.
4. The goods are the property of **CRYSTAL LINE S.A.** until they have been paid for in full by the client. Therefore the spare parts under warranty are also property of **CRYSTAL LINE**.
5. Any change in the terms and conditions of sale of our items regarding prices, delivery, and payment methods must be agreed in advance with the sales manager.
6. **CRYSTAL LINE S.A.** reserves the right to change prices and equipment specifications without prior notice.
7. The equipment is guaranteed against any manufacturing defects. This warranty covers the replacement of defective parts for one year but do not cover the delivery of the spare part. Any warranty claim must include the serial number of the equipment, its invoice number, and its date of sale.
8. **Warranty: The request of a defective part has to come with the serial number and invoice number of the machine. The material under warranty will be delivered postage prepaid, and an invoice will be issued till the moment we receive the defective part (under customer cost). If the defective part is not received within one month, the new part will be finally invoiced.**
9. **Orders** shall be placed in writing (by e-mail or to the fax number + 34 963 707 317), specifying the model, reference number, number of units, and delivery date. Telephone orders may be made before being sent in writing and will serve only to reserve the equipment.
10. Any order made and confirmed will be prepared on the day it is received and will be sent the following day, except in case of force majeure. Urgent orders shall be sent by urgent delivery paid for by the client, after the client's approval is received.
11. **The goods will be sent postage prepaid to anywhere on the Iberian Peninsula when the net value of the goods is at least EUR 300.00 (not including VAT). Please contact us to establish the costs of deliveries to the Balearic Islands, the Canary Islands, Andorra, Ceuta and Melilla. Spare parts will be sent, postage prepaid, to the entire Iberian Peninsula when the net value of the goods is at least EUR 150.00 (not including VAT). Please contact us to establish the costs of deliveries to the Balearic Islands, the Canary Islands, Andorra, Ceuta and Melilla.**
12. **The goods must be checked on reception. Please mention always on the forwarder note: Goods under revisión as it is compulsory for any further claim. Any incidence has to be reported by the customer by written and with photographs to the transport agency and to CRYSTAL LINE S.A. within 24 hours of reception.**
13. **No returns shall be accepted** without **CRYSTAL LINE S.A.'s** express authorisation. Any return must be preceded by a written complaint, giving reasons. **CRYSTAL LINE S.A.** may opt to repair or to replace the equipment.
14. Any return must be sent in its original packaging, duly documented, specifying the reason and the **CRYSTAL LINE, S.A.** employee who authorised the return. Returns that do not meet these requirements will not be accepted. Complaints must be made within **15 days** of the delivery of the equipment.
 - When the cause of the return cannot be attributed to **CRYSTAL LINE, S.A.**, all the costs generated by this return will be charged to the client.
 - When the cause of the return is attributable to **CRYSTAL LINE, S.A.**, the return will be made by transport authorised by **CRYSTAL LINE, S.A.**
15. The **prices** specified do not include taxes (VAT or Indirect General Canary Island Tax). Assembly is not included in the prices.
16. **Payment methods:** The first purchase shall be made by advance payment. Conditions established by Sales Management and the Client may apply for subsequent purchases as part of the company's Distribution strategy (unless a negative financial report makes it necessary to establish advance payment as the sole option).
17. For the purposes of the provisions in the Personal Data Protection Act 15/1999 of 13 December, the clients' personal data are included in a client file that is the property of **CRYSTAL LINE S.A.**, which will process it following the measures established in the Security Measures regulations for use in Commercial relationships, informing clients about new products and sending promotional information and advertising. Clients may exercise their rights of access, rectification, cancellation, and objection by writing to **CRYSTAL LINE S.A.**, Pol. Ind. Els Mollons - C/ Traginers, 7 y 9, 46970 Alaquas (Valencia).

These Terms and Conditions of Sale shall be governed by Spanish Law. The parties expressly waive their rights to any jurisdiction to which they may be entitled and submit themselves to the Courts and Tribunals of the city of Valencia to settle any dispute that may arise from these Terms and Conditions of Sale.



RESPONSABLES COMERCIALES

ZONA 100 / CENTRO

Tel.: 630 456 260
e-mail: madrid@crystal-line.es

ZONA 101 / LEVANTE-BALEARES-CUENCA

Pol. Ind. Els Mollons
C/ Traginers, 7 y 9
46970 Alaquás - Valencia
Tel.: 672 496 040 Fax: 963 707 317
e-mail: levante@crystal-line.es

ZONA 102 / NORTE

Tel.: 659 332 812
e-mail: norte@crystal-line.es

ZONA 103 / ARAGÓN

Paseo de Teruel, 38 - 8 - A
50004 Zaragoza
Tel.: 976 215 208 Fax: 976 215 208
e-mail: zaragoza@crystal-line.es

ZONA 104 / CANARIAS

Pol. Ind. de Arinaga
C/ Encina, S/N Fase II, Manz.7, Parc, 4
35118 Agüimes - Las Palmas de G. Canarias
Tel.: 928 793 433 Fax: 928 793 446
e-mail: canarias@crystal-line.es

ZONA 105 / CATALUÑA

Pol. Ind. Sector Autopista
C/ Diesel, 1 - Nave 3
08150 Parets del Valles - Barcelona
Tel.: 935 626 152 Fax: 935 626 145
e-mail: catalunya@crystal-line.es

ZONA 106 / CASTILLA LEÓN-ASTURIAS

Los Arroxos, 64
33191 Las Regueras - Asturias
Tel.: 609 665 254
e-mail: noroeste@crystal-line.es

ZONA 107 / ANDALUCIA OCCIDENTAL

Sevilla, Huelva y Cádiz
Tel.: 615 870 940 / Fax: 954 403 985
e-mail: andaluciaoc@crystal-line.es

ZONA 108 / BALEARES

tel. 672 496 040
e-mail: baleares@crystal-line.es

ZONA 109 / EXTREMADURA

C/ Puerto Rico, 2
06800 Mérida - Badajoz
Tel.: 660 215 436 / Fax: 924 047 337
e-mail: extremadura@crystal-line.es

ZONA 110 / ANDALUCIA ORIENTAL

C/ Rubén Darío 1, local 5
18006 La Zubia-Granada
Tel.: 658973213
e-mail: andaluciaor@crystal-line.es

ZONA 111 / PORTUGAL

Tel.+351 934 437 799
portugal@crystal-line.es

ZONA 112 / GALICIA

Ría Ferrol, 9 bajo
15142 Arteixo - A Coruña
Tel. 670 209 872 / Fax 981 601 143

DISTRIBUIDORES OFICIALES

MADRID

ASESORAMIENTO VENTA Y ASISTENCIA, S.A.

P.I. La Resina
C/ San Erasmo, 31 - A8
28021 Madrid
Tel.: 913 667 604 Fax: 913 668 772
e-mail: avasa@crystal-line.es



CRYSTAL LINE, S.A.

P. I. Els Mollons
Traginers, 7 - 9
46970 Alaquás - Valencia
T +34 963 707 280
F +34 963 707 317

www.crystal-line.es

comercial@crystal-line.es

admin@crystal-line.es

asistencia@crystal-line.es

info@crystal-line.es

Contáctenos si desea información sobre sus pedidos, producto, precios, stock o condiciones de ventas.

Contact us if you need information about orders, products, stocks or sales conditions.

Contáctenos si precisa información sobre facturas, pagos o contabilidad de proveedores.

Contact us if you need information about invoices, payments or suppliers accounting.

Contáctenos para resolver incidencias técnicas o adquirir repuestos de nuestros equipos.

Contact us if you need information after sales service or you need to buy spare parts.

Contáctenos si desea dar sugerencias o comentarios para mejorar los equipos.

Contact us if you want to make any suggestion or comment about our products.