

Si sabes  
lo que vales...

***Compra  
lo que mereces***

TARIFA 2018

GRUPO **GRANITA**  
FABRICACIÓN DE EQUIPOS HOSTELEROS



# DESDE 1974

---

## Más de cuatro décadas dedicadas al sector horeca

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

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







# LA EXPERIENCIA A SU SERVICIO

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

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

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

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





## FABRICACIÓN

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

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

*“Nuestros equipos le ayudarán a ahorrar energía”*



## A LA CABEZA DE LA TECNOLOGÍA

### Un proceso de mejora continua

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

CAPACIDAD  
DE RESPUESTA  
SERVICIO TÉCNICO  
ESPECIALIZADO

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





## FORMACIÓN Y DEMOSTRACIÓN

### **Impartimos a nuestros distribuidores cursos periódicos de formación**

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

## ASESORAMIENTO Y FORMACIÓN

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

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

*“Nuestros proyectos le ayudarán a racionalizar el tiempo”*

## Soluciones siempre a su medida

## PROYECTOS INDIVIDUALIZADOS

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



# LA MÁS AMPLIA GAMA

## LA OFERTA MÁS AMPLIA DEL MERCADO

Más de 1.500 referencias en cocción, lavado, preparación y conservación.

Sin duda la oferta más amplia de todo el mercado.



**LAVADO**



**FRÍO COMERCIAL**



**SELF SERVICE / BUFFET**



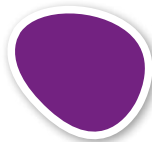
**CAFETERÍA / HELADERÍA**



**ALIMENTACIÓN**



**COCCIÓN**



**EXTRACCIÓN**



**INOX**





# TARIFA LAVADO • 2018 •







# ÍNDICE

|                              | PAG.                |
|------------------------------|---------------------|
| ● LAVAVAJILLAS SERIE BASIC   | L 04 - 05           |
| ● LAVAVAJILLAS SERIE UNICO   | L 06 - 07           |
| ● LAVAVAJILLAS SERIE STILE   | L 08 - 09           |
| ● MESAS Y FREGADEROS CÚPULAS | L 10                |
| ● LAVAUTENSILIOS             | L 11                |
| ● RECAMBIOS                  | L 12                |
| ● CESTAS                     | L 13                |
| ● TRENES DE ARRASTRE         | L 14 - 15 - 16 - 17 |
| ● DESCALCIFICADORES          | L 18                |
| ● ABRILLANTADOR DE CUBIERTOS | L 19                |
| ● DATOS DE INTERÉS           | L 20                |

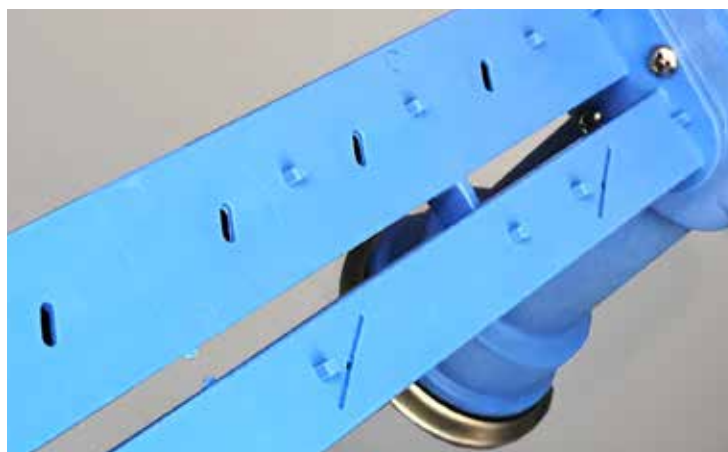




**La SERIE BASIC, monopared, está concebida para ofrecer el máximo rendimiento al mejor precio, sin mermar la calidad ni la eficiencia.**

Mantienen la filosofía general de todos los lavavajillas Nikrom:

- \* Lavado a presión.
- \* Aclarado garantizado.
- \* Bajo consumo energético.
- \* 1 ciclo de lavado, regulable.
- \* Micro puerta
- \* Antiparasitario
- \* Perforado para tomar detergente (excepto E1500).
- \* Doble filtro. Evita roturas de bomba y asegura mayor calidad en el lavado.
- \* Brazos muy resistentes en fibra de vidrio que garantizan el aclarado con solo 1 bar de presión
- \* El modelo 500 E y cúpula poseen la misma bomba de 1 HP
- \* Cúpula de altas prestaciones con 35 litros en cuba, 7 en calderín y termo-stop. Estos 3 factores conllevan un lavado más higiénico



 **IKROM**  
**NADA ES POR CASUALIDAD**





| MODELO    |  |  |  |  | HP | KW<br>CUBA BOILER TOTAL |  |  | LITROS<br>CUBA CALD |  | V-Hz | PVP |
|-----------|--|--|--|--|----|-------------------------|--|--|---------------------|--|------|-----|
| a x b x c |  |  |  |  |    |                         |  |  |                     |  |      |     |



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

Dotación: 2 cestos de vasos



|                  |       |   |       |          |     |     |     |     |    |     |                  |  |
|------------------|-------|---|-------|----------|-----|-----|-----|-----|----|-----|------------------|--|
| <b>E MP 2000</b> | 27-25 | - | 40x40 | 45x51x68 | 0,4 | 2,4 | 2,4 | 2,8 | 14 | 3,7 | 230V F+N<br>50Hz |  |
|------------------|-------|---|-------|----------|-----|-----|-----|-----|----|-----|------------------|--|

Dotación: 2 cestos de vasos



|                 |    |    |       |          |     |     |     |     |    |     |                  |  |
|-----------------|----|----|-------|----------|-----|-----|-----|-----|----|-----|------------------|--|
| <b>E MP 501</b> | 30 | 32 | 50x50 | 58x60x82 | 0,4 | 2,4 | 2,4 | 2,8 | 25 | 3,7 | 230V F+N<br>50Hz |  |
|-----------------|----|----|-------|----------|-----|-----|-----|-----|----|-----|------------------|--|

Dotación: 1 cestos de vasos y 1 de platos



|                 |    |    |       |          |   |     |     |     |    |     |                  |  |
|-----------------|----|----|-------|----------|---|-----|-----|-----|----|-----|------------------|--|
| <b>E MP 500</b> | 30 | 32 | 50x50 | 58x60x82 | 1 | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 25 | 3,7 | 230V F+N<br>50Hz |  |
|-----------------|----|----|-------|----------|---|-----|-----|-----|----|-----|------------------|--|

Dotación: 1 cestos de vasos y 1 de platos



|                   |    |    |       |           |   |     |   |     |    |     |                   |  |
|-------------------|----|----|-------|-----------|---|-----|---|-----|----|-----|-------------------|--|
| <b>E CÚPULA 6</b> | 40 | 41 | 50x50 | 74x70x189 | 1 | 2,4 | 6 | 6,8 | 35 | 7,4 | 400V 3F+N<br>50Hz |  |
|-------------------|----|----|-------|-----------|---|-----|---|-----|----|-----|-------------------|--|

Bivalente para entrada en ángulo. Transformable en monofase.

Dotación: 1 cestos de vasos, 1 de platos y 1 insertador de cubiertos.





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

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



**ECOLOGICOS Y DE BAJO  
CONSUMO**





| MODELO |  |  |  |  | HP | KW<br>CUBA BOILER TOTAL |  |  | LITROS<br>CUBA CALD |  | V-Hz | PVP |
|--------|--|--|--|--|----|-------------------------|--|--|---------------------|--|------|-----|
|--------|--|--|--|--|----|-------------------------|--|--|---------------------|--|------|-----|

a x b x c



|         |       |   |       |          |     |     |     |     |    |     |                  |  |
|---------|-------|---|-------|----------|-----|-----|-----|-----|----|-----|------------------|--|
| MP 1500 | 27-25 | - | 38x38 | 43x50x68 | 0,4 | 2,4 | 2,4 | 2,8 | 14 | 3,7 | 230V F+N<br>50Hz |  |
|---------|-------|---|-------|----------|-----|-----|-----|-----|----|-----|------------------|--|

MP 1500 K (con bomba de desagüe)

MP 1500 D (con descalcificador incorporado)

MP 1500 DK (con bomba y descalcificador)

Con Micro puerta y antiparasitario Dotación: 2 cestos de vasos



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

MP 2000 K (con bomba de desagüe)

MP 2000 D (con descalcificador incorporado)

MP 2000 DK (con bomba y descalcificador)

Dotación: 2 cestos de vasos



|        |    |    |       |          |   |     |     |     |    |     |                  |  |
|--------|----|----|-------|----------|---|-----|-----|-----|----|-----|------------------|--|
| MP 500 | 30 | 32 | 50x50 | 58x60x82 | 1 | 2,4 | 2,8 | 3,6 | 25 | 7,4 | 230V F+N<br>50Hz |  |
|--------|----|----|-------|----------|---|-----|-----|-----|----|-----|------------------|--|

MP 500 K (con bomba de desagüe)

MP 500 D (con descalcificador incorporado)

MP 500 DK (con bomba y descalcificador)

Dotación: 1 cestos de vasos y 1 de platos



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

MP 600 K (con bomba de desagüe)

MP 600 D (con descalcificador incorporado)

MP 600 DK (con bomba y descalcificador)

Transformable en monofase. Termostop de serie. Dotación: 1 cestos de vasos y 1 de platos



|             |    |    |       |           |   |     |   |     |    |   |                   |  |
|-------------|----|----|-------|-----------|---|-----|---|-----|----|---|-------------------|--|
| MP CÚPULA 6 | 40 | 41 | 50x50 | 74x70x189 | 1 | 2,7 | 6 | 6,8 | 35 | 9 | 400V 3F+N<br>50Hz |  |
|-------------|----|----|-------|-----------|---|-----|---|-----|----|---|-------------------|--|

|             |    |    |       |           |   |     |   |     |    |   |                   |  |
|-------------|----|----|-------|-----------|---|-----|---|-----|----|---|-------------------|--|
| MP CÚPULA 9 | 40 | 41 | 50x50 | 74x70x189 | 1 | 2,7 | 9 | 9,8 | 35 | 9 | 400V 3F+N<br>50Hz |  |
|-------------|----|----|-------|-----------|---|-----|---|-----|----|---|-------------------|--|

Bivalente para entrada en ángulo. Transformable en monofase. Termostop de serie. Paneles inferiores laterales desmontables.

Dotación: 1 cestos de vasos, 1 de platos y 1 insertador de cubiertos



K=con bomba de desagüe



D=con descalcificador

Los modelos D precisan 2,5 bares de presión



DK=con bomba y descalcificador

## OPCIONALES

Panel con visor de temperatura

Dosificador de jabón



IKROM

TARIFA 2018



### STILE: con doble pared y visores de temperatura para cuba y calderín.

- \* Higiene garantizada mediante los visores de temperatura y el termostop.
  - \* Todos con dosificador de jabón de serie.
  - \* Modelos especiales para necesidades especiales.
    - Lavaplatos cesto 40.
    - Lavaplatos con 40 cm de altura de lavado.
  - \* En el cúpula, la bomba es vertical autolimpiable y sus laterales se desmontan permitiendo el acceso a la reparación sin tener que quitar las mesas de prelavado.
- Y por supuesto, todas las características del modelo ÚNICO:
- \* 2 ciclos de lavado, regulables: Invierno y verano.
  - \* Válvula anti-retorno.
  - \* Cableado preparado para bomba desagüe automático y dosificador de jabón.
  - \* Brazos con difusores.
  - \* Termostop en todos los modelos trifásicos.

 **IKROM**  
**PENSADO HASTA EL MÁS  
MÍNIMO DETALLE**







| MODELO |  |  |  |  | HP | KW   |        |       | LITROS |      | V-Hz | PVP |
|--------|--|--|--|--|----|------|--------|-------|--------|------|------|-----|
|        |  |  |  |  |    | CUBA | BOILER | TOTAL | CUBA   | CALD |      |     |

a x b x c



|               |       |       |          |     |     |     |     |    |     |                  |  |
|---------------|-------|-------|----------|-----|-----|-----|-----|----|-----|------------------|--|
| <b>CZ 360</b> | 26 27 | 40x40 | 45x51x70 | 0,4 | 2,4 | 2,4 | 2,7 | 14 | 3,7 | 230V F+N<br>50HZ |  |
|---------------|-------|-------|----------|-----|-----|-----|-----|----|-----|------------------|--|



**CZ 360 K (con bomba de desagüe)**

**CZ 360 D (con descalcificador incorporado)**

**CZ 360 DK (con bomba y descalcificador)**

*Sirve también para lavar platos de hasta 27 cm.*

*Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (12 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platitos.*

*Dosificador de jabón y abrillantador.*



|               |       |       |          |   |     |     |     |    |     |                  |  |
|---------------|-------|-------|----------|---|-----|-----|-----|----|-----|------------------|--|
| <b>CZ 500</b> | 30 32 | 50x50 | 58x60x84 | 1 | 2,4 | 2,8 | 3,6 | 25 | 7,4 | 230V F+N<br>50HZ |  |
|---------------|-------|-------|----------|---|-----|-----|-----|----|-----|------------------|--|



**CZ 500 K (con bomba de desagüe)**

**CZ 500 D (con descalcificador incorporado)**

**CZ 500 DK (con bomba y descalcificador)**

*Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (12 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platitos.*

*Dosificador de jabón y abrillantador.*



|               |       |       |          |   |     |     |     |    |     |                   |  |
|---------------|-------|-------|----------|---|-----|-----|-----|----|-----|-------------------|--|
| <b>CZ 600</b> | 30 32 | 50x50 | 58x60x84 | 1 | 2,4 | 4,5 | 5,3 | 25 | 7,4 | 400V 3F+N<br>50HZ |  |
|---------------|-------|-------|----------|---|-----|-----|-----|----|-----|-------------------|--|



**CZ 600 K (con bomba de desagüe)**

**CZ 600 D (con descalcificador incorporado)**

**CZ 600 DK (con bomba y descalcificador)**

*Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (12 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platitos.*

*Dosificador de jabón y abrillantador.*



|               |       |       |          |   |     |     |     |    |     |                   |  |
|---------------|-------|-------|----------|---|-----|-----|-----|----|-----|-------------------|--|
| <b>CZ 700</b> | 40 41 | 50x50 | 58x70x96 | 1 | 2,4 | 4,5 | 5,3 | 30 | 7,4 | 400V 3F+N<br>50HZ |  |
|---------------|-------|-------|----------|---|-----|-----|-----|----|-----|-------------------|--|



**CZ 700 K (con bomba de desagüe)**

**CZ 700 D (con descalcificador incorporado)**

**CZ 700 DK (con bomba y descalcificador)**

*Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (12 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platitos.*

*Dosificador de jabón y abrillantador.*



|                    |       |       |           |   |     |   |     |    |   |                   |  |
|--------------------|-------|-------|-----------|---|-----|---|-----|----|---|-------------------|--|
| <b>CZ CÚPULA 6</b> | 40 41 | 50x50 | 74x70x189 | 1 | 2,7 | 6 | 6,8 | 35 | 9 | 400V 3F+N<br>50HZ |  |
|--------------------|-------|-------|-----------|---|-----|---|-----|----|---|-------------------|--|

|                    |       |       |           |   |     |   |     |    |   |                   |  |
|--------------------|-------|-------|-----------|---|-----|---|-----|----|---|-------------------|--|
| <b>CZ CÚPULA 9</b> | 40 41 | 50x50 | 74x70x189 | 1 | 2,7 | 9 | 9,8 | 35 | 9 | 400V 3F+N<br>50HZ |  |
|--------------------|-------|-------|-----------|---|-----|---|-----|----|---|-------------------|--|

|                     |       |       |           |   |     |    |      |    |   |                   |  |
|---------------------|-------|-------|-----------|---|-----|----|------|----|---|-------------------|--|
| <b>CZ CÚPULA 12</b> | 40 41 | 50x50 | 74x70x189 | 1 | 2,7 | 12 | 12,8 | 35 | 9 | 400V 3F+N<br>50HZ |  |
|---------------------|-------|-------|-----------|---|-----|----|------|----|---|-------------------|--|

*Bivalente para entrada en ángulo. Transformable en monofase. Termostop de serie. Paneles inferiores desmontables.*

*Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (12 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platitos.*

*Dosificador de jabón y abrillantador.*



K=con bomba de desagüe



D=con descalcificador

Los modelos D precisan 2,5 bares de presión



DK=con bomba y descalcificador



IKROM

TARIFA 2018



| MODELO                                                      | DIMENSIÓN | PVP |
|-------------------------------------------------------------|-----------|-----|
| <b>GRUPO DUCHA (AGUA FRIA Y CALIENTE)</b>                   |           |     |
| <b>GD</b>                                                   | h= 100    |     |
| <b>GRUPO DUCHA + GRIFO MONOMANDO (AGUA FRIA Y CALIENTE)</b> |           |     |
| <b>GDG</b>                                                  | h= 100    |     |

*Otras grifos en apartado inox (fregaderos)*

## MESA PRELAVADO 2 PATAS PARA CUPULA

|                         |           |  |
|-------------------------|-----------|--|
| <b>MP2.120</b>          | 120x75x85 |  |
| <i>Cuba de 40x40x25</i> |           |  |

## MESA PRELAVADO 4 PATAS CON ESTANTE+ZONA LIBRE

|                         |           |  |
|-------------------------|-----------|--|
| <b>MP4TC.150</b>        | 150x75x85 |  |
| <b>MP4TC.180</b>        | 180x75x85 |  |
| <b>MP4TC.200</b>        | 200x75x85 |  |
| <i>Cuba de 40x40x25</i> |           |  |

## MESA PRELAVADO 4 PATAS CON ESTANTE LARGO

|                         |           |  |
|-------------------------|-----------|--|
| <b>MP4TE.150</b>        | 150x75x85 |  |
| <b>MP4TE.180</b>        | 180x75x85 |  |
| <b>MP4TE.200</b>        | 200x75x85 |  |
| <i>Cuba de 40x40x25</i> |           |  |

## MESA PRELAVADO 4 PATAS CON ZONA LIBRE

|                         |           |  |
|-------------------------|-----------|--|
| <b>MP4.150B</b>         | 150x75x85 |  |
| <b>MP4.180B</b>         | 180x75x85 |  |
| <b>MP4.200B</b>         | 200x75x85 |  |
| <i>Cuba de 40x40x25</i> |           |  |

*Otras medidas por encargo.*

|                                                         |  |  |
|---------------------------------------------------------|--|--|
| <b>ADICIONAL ORIFICIO DESPERDICIOS Y ANILLO DE GOMA</b> |  |  |
|---------------------------------------------------------|--|--|

## MENSOLA PARA CÚPULA

|               |          |  |
|---------------|----------|--|
| <b>MS0.60</b> | 60x51x40 |  |
|---------------|----------|--|

## MESA 2 PATAS PARA CUPULA

|                |           |  |
|----------------|-----------|--|
| <b>MS2.65</b>  | 65x51x85  |  |
| <b>MS2.120</b> | 120x51x85 |  |

## PEANA LAVAPLATOS 500/600/700

58x56x42/60

*Amplia gama en fregaderos de encastre. Ver apartado inox.*

## OPCIONALES

DOSIFICADOR DE DETERGENTE (TODO EXCEPTO TRENES, PRECIO INSTALADO)

BOMBA AUMENTO DE PRESIÓN (PRECIO INSTALADO)

BOMBA DE DESAGÜE CUPULAS Y PEROLAS





MODELO



HP

KW  
CUBA BOILER TOTALLITROS  
CUBA CALD

V-Hz

PVP



LU 564

41

50x50-60

58x70x96

1

2,4

4,5

5,3

30

7,4

400V 3F+N  
50HZ

LU 564 K (con bomba de desagüe)

LU 564 D (con descalcificador incorporado)

LU 564 DK (con bomba y dosificador)

Doble pared. 2 ciclos regulables. Visor de temperatura. Transformable en monofase. Doble filtro. Micro puerta. Válvula anti-retorno. Antiparasitario. Termostop. Admite instalación bomba desagüe tipo Kit. Preparados para toma de detergente, incluso cableado. Lavado a presión. Bajo consumo. Rápida recuperación. Dotación: 1 cestos neutro y 1 de bandejas



LU 568

80

55x65

67x80x  
185/221

2,7

2,7

6

8,4

45

9

400V 3F+N  
50HZ

Monopared. 2 ciclos regulables. Doble filtro. Micro puerta. Válvula anti-retorno. Antiparasitario. Termostop. Bomba de aclarado de serie 0,33 kw. Preparados para toma de detergente, incluso cableado. Lavado a presión. Bajo consumo. Rápida recuperación. Dotación: 1 cestos neutro inox



LU 878

80

80x70

92x85x  
185/221

2,7x2

4,5

9

14,4

70

12,5

400V 3F+N  
50HZ

Monopared. 2 ciclos regulables. Doble filtro. Micro puerta. Válvula anti-retorno. Antiparasitario. Termostop. Bomba de aclarado de serie 0,33 kw. Preparados para toma de detergente, incluso cableado. Lavado a presión. Bajo consumo. Rápida recuperación. Dotación: 1 cesto inox- 1 insertador bandejas inox- 1 cesto cucharones inox



LU 1288 E PLUS

80

126x80

144x99x  
206/236

3,7x2

9

9

14

100

17

400V 3F+N  
50HZ

Doble pared. 3 ciclos: 3'-6'-9'. Doble filtro. Micro puerta. Válvula anti-retorno. Antiparasitario. Termostop. Bomba de aclarado de serie 0,33 kw. Lavado a presión. Bajo consumo. Rápida recuperación. Dotación: 1 cesto inox- 1 insertador bandejas inox- 1 cesto cucharones inox. Disponible versión con condensador-recuperador térmico

Dosificador de detergente



K=con bomba de desagüe



D=con descalcificador

Los modelos D precisan 2,5 bares de presión



DK=con bomba y descalcificador



IKROM

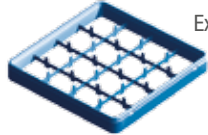
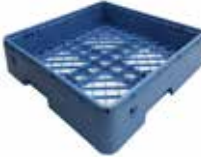
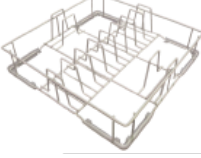
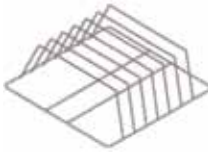
TARIFA 2018





| Código    | Descripción                                         | BASIC  |           |          |          |          | UNICO   |         |        |        |           | STILE     |        |        |        |        | LAVAUTEN  |           |            | PVP    |        |        |   |
|-----------|-----------------------------------------------------|--------|-----------|----------|----------|----------|---------|---------|--------|--------|-----------|-----------|--------|--------|--------|--------|-----------|-----------|------------|--------|--------|--------|---|
|           |                                                     | E 1500 | E MP 2000 | E MP 501 | E MP 500 | E CUPU 6 | MP 1550 | MP 2000 | MP 500 | MP 600 | MP CUPU 6 | MP CUPU 9 | CZ 360 | CZ 500 | CZ 600 | CZ 700 | CZ CUPU 6 | CZ CUPU 9 | CZ CUPU 12 | LU 700 | LU 568 | LU 878 |   |
| 288200375 | Bomba lavado 0,10kw + condens 5mf                   | •      | •         | •        |          |          | •       | •       |        |        |           |           | •      |        |        |        |           |           |            |        |        |        |   |
| 288200161 | Bomba 0,73kw 220v doble gir + condens 12.5mf        |        |           |          | •        | •        |         |         | •      | •      |           |           |        | •      | •      | •      |           |           |            | •      |        |        |   |
| 288200184 | Bomba 0,75kw cupula + condens 16mf                  |        |           |          |          |          |         |         |        |        | •         | •         |        |        |        |        | •         | •         | •          |        |        |        |   |
| 288200412 | Bomba 2,7hp trifase 230/400v-50hz lavado            |        |           |          |          |          |         |         |        |        |           |           |        |        |        |        |           |           |            |        | •      | •      |   |
| 288200415 | Bomba aumento presion ppl-46 (kw 0,28 / hp 0,38)    |        |           |          |          |          |         |         |        |        |           |           |        |        |        |        |           |           |            |        | •      | •      |   |
| 288200098 | Boton pequeño redondo gris cromado                  | •      | •         | •        | •        | •        | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200101 | Boton start                                         | •      | •         | •        | •        | •        | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288209091 | Campana presostatica                                | •      | •         | •        | •        | •        | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200183 | Casquillo grafito                                   | •      | •         | •        | •        | •        | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200019 | Cierre puerta teflon                                | •      | •         | •        | •        |          | •       | •       | •      | •      |           |           | •      | •      | •      | •      |           |           |            | •      |        |        |   |
| 288200260 | Condensador 12,5 mf                                 |        |           |          | •        | •        |         |         | •      | •      |           |           |        | •      | •      | •      |           |           |            | •      |        |        |   |
| 288200162 | Condensador 16mf                                    |        |           |          |          |          |         |         |        |        | •         | •         |        |        |        |        | •         | •         | •          |        |        |        |   |
| 288200398 | Condensador 5 mf                                    | •      | •         | •        |          |          | •       | •       |        |        |           |           | •      |        |        |        |           |           |            |        |        |        |   |
| 288200160 | Contacto relay 20a 220v (500iii/cupula)             |        |           |          |          | •        |         |         |        | •      | •         | •         |        |        | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200185 | Dosificador abrillantador bomba-red + kit           | •      | •         |          | •        | •        | •       | •       | •      | •      | •         | •         |        | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200043 | Dosificador abrillantador red                       |        |           | •        |          |          |         |         |        |        |           |           | •      |        |        |        |           |           |            |        |        |        |   |
| 288200042 | Electrovalvula 1 via                                | •      | •         | •        | •        | •        | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200297 | Electrovalvula 2 vias (modelos d)                   | •      | •         | •        | •        |          | •       | •       | •      | •      |           |           | •      | •      | •      | •      |           |           |            | •      |        |        |   |
| 288200167 | Filtro aspiracion 500                               |        |           | •        | •        |          |         |         | •      | •      |           |           |        | •      | •      | •      |           |           |            | •      |        |        |   |
| 288200082 | Filtro aspiracion completo 2000v.360                | •      | •         |          |          |          | •       | •       |        |        |           |           | •      |        |        |        |           |           |            |        |        |        |   |
| 288200274 | Imán micro puerta                                   | •      | •         | •        | •        | •        | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200157 | Interruptor boton pequeño unipolar na 16a           | •      | •         | •        | •        | •        | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200099 | Interruptor y cables                                | •      | •         | •        | •        | •        |         |         |        |        |           |           |        |        |        |        |           |           |            |        |        |        |   |
| 288200346 | Inyector electrovalvula 2 vias (modelo a d)         | •      | •         | •        | •        |          | •       | •       | •      | •      |           |           | •      | •      | •      | •      |           |           |            | •      |        |        |   |
| 288200089 | Junta nylon 16,5x12,3x1,4 eje aclarado              | •      | •         |          |          |          | •       | •       |        |        |           |           | •      |        |        |        |           |           |            |        |        |        |   |
| 288200079 | Junta or 19,75x2,40 surtidor lavado                 | •      | •         | •        | •        | •        | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200081 | Junta or 9,10x2,25 surtidor aclarado                | •      | •         | •        | •        | •        | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200060 | Junta or 47.22x3.53 cuerpo bomba-torreta            | •      | •         | •        | •        |          | •       | •       | •      | •      |           |           | •      | •      | •      | •      |           |           |            | •      |        |        |   |
| 288200447 | Junta resistencia cuba 2700 w                       |        |           |          |          | •        |         |         |        |        | •         | •         |        |        |        |        | •         | •         | •          |        | •      |        |   |
| 288200154 | Junta or 38 x 5,3 resistencia calderin 2400 w       | •      | •         | •        | •        |          | •       | •       |        |        |           |           | •      |        |        |        |           |           |            |        |        |        |   |
| 288200321 | Junta or resistencia calderin 500 y cupula          |        |           |          |          | •        |         |         |        |        |           |           |        |        | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200095 | Junta epdm 36x49x1,5 colector superior              |        |           |          |          |          |         |         |        | •      | •         | •         |        |        | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200062 | Junta epdm 47,5x62x1,5 base torreta                 | •      | •         | •        | •        | •        | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288209027 | Junta labiada (especificar modelo)                  |        |           |          |          |          |         |         |        |        |           |           |        |        |        |        |           |           |            |        |        |        |   |
| 288209001 | Kit brazo aclarado completo c/ difusor              | •      | •         |          |          |          | •       | •       |        |        |           |           |        |        |        |        |           |           |            |        |        |        |   |
| 288209005 | Kit brazo lav+acl corto completo c/ difusor         | •      | •         |          |          |          | •       | •       |        |        |           |           | •      |        |        |        |           |           |            |        |        |        |   |
| 288209011 | Kit brazo lav+acl largo completo c/ difusor         |        |           | •        | •        | •        |         |         | •      | •      | •         | •         |        | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288209137 | Kit brazo aclarado completo s/ difusor              | •      | •         |          |          |          | •       | •       |        |        |           |           |        |        |        |        |           |           |            |        |        |        |   |
| 288209136 | Kit brazo lav+acl corto completo s/ difusor         | •      | •         |          |          |          | •       | •       |        |        |           |           | •      |        |        |        |           |           |            |        |        |        |   |
| 288209134 | Kit brazo lav+acl largo completo s/ difusor         |        |           | •        | •        | •        |         |         | •      | •      | •         | •         |        | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200503 | Led especial 230v color ambar                       | •      | •         | •        | •        | •        |         |         |        |        |           |           |        |        |        |        |           |           |            |        |        |        |   |
| 288200158 | Led naranja                                         |        |           |          |          |          | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200104 | Led verde                                           |        |           |          |          |          | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200328 | Mando regulacion termostato 0-90                    | •      | •         | •        | •        | •        | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200036 | Micro puerta                                        | •      | •         | •        | •        | •        | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200001 | Microchip programado cupula                         |        |           |          |          | •        |         |         |        |        | •         | •         |        |        |        |        | •         | •         | •          |        | •      | •      |   |
| 288200051 | Placa electronica 2 tiempos timer base              |        |           |          |          |          | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200501 | Placa electronica timer eco e 1500-2000             | •      | •         | •        | •        | •        |         |         |        |        |           |           | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200052 | Presostato 35/15                                    | •      | •         | •        | •        | •        | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200102 | Pulsador boton start unipolar 16a                   | •      | •         | •        | •        | •        | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200084 | Rebosadero vasos y 360                              | •      | •         |          |          |          | •       | •       |        |        |           |           | •      |        |        |        |           |           |            |        |        |        |   |
| 288200169 | Rebosadero 500                                      |        |           | •        | •        |          |         |         | •      | •      |           |           |        |        | •      | •      | •         |           |            | •      |        |        |   |
| 288200358 | Resistencia calderin 2800w ii diam. 57 base triang. |        |           |          |          |          |         |         | •      |        |           |           |        | •      |        |        |           |           |            |        |        |        |   |
| 288200029 | Resistencia calderin 2400w base triangular          | •      | •         | •        | •        |          | •       | •       |        |        |           |           | •      |        |        |        |           |           |            |        |        |        |   |
| 288200153 | Resistencia calderin/cuba 4500w iii base triangular |        |           |          |          |          |         |         | •      |        |           |           |        |        | •      | •      |           |           |            | •      |        | •      |   |
| 288200235 | Resistencia calderin 6000w base triangular          |        |           |          |          | •        |         |         |        |        | •         |           |        |        |        |        | •         |           |            |        | •      |        |   |
| 288200236 | Resistencia calderin 9000w base triangular          |        |           |          |          |          |         |         |        |        | •         |           |        |        |        |        |           | •         |            |        |        | •      |   |
| 288200035 | Resistencia cuba 2400w base ovalada                 | •      | •         | •        | •        |          | •       | •       | •      | •      |           |           | •      | •      | •      | •      |           |           |            | •      |        |        |   |
| 288200214 | Resistencia cuba 2700 w cupula                      |        |           |          |          | •        |         |         |        |        | •         | •         |        |        |        |        | •         | •         | •          |        | •      |        |   |
| 288200100 | Soporte pulsante redondo negro opaco                | •      | •         | •        | •        | •        | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200103 | Soporte pulsante start                              | •      | •         | •        | •        | •        |         |         | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200080 | Surtidor aclarado                                   | •      | •         | •        | •        | •        | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200254 | Surtidor ciego lavado                               | •      | •         | •        | •        | •        | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200078 | Surtidor lavado                                     | •      | •         | •        | •        | •        | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200047 | Termostato 0-90 calderin-cuba c/eje                 | •      | •         | •        | •        | •        | •       | •       | •      | •      | •         | •         | •      | •      | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |
| 288200505 | Termostato cuba tipo clixon 50°                     | •      | •         | •        | •        | •        |         |         |        |        |           |           |        |        |        |        |           |           |            |        |        |        |   |
| 288200251 | Termostato seguridad clixon 100° calderin           | •      | •         | •        | •        |          | •       | •       | •      |        |           |           | •      | •      |        |        |           |           |            | •      | •      | •      | • |
| 288200159 | Termostato seguridad trifasico                      |        |           |          |          | •        |         |         |        | •      | •         | •         |        |        | •      | •      | •         | •         | •          | •      | •      | •      | • |



|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>200124</b><br/><b>CESTILLO CUBIERTOS</b><br/>48x23x14</p> <p>PVP</p>       |  <p><b>200174</b><br/><b>CESTO PLATOS 50</b><br/>50x50x11</p> <p>PVP</p>                                           |  <p><b>SEPARADOR DE COPAS</b></p> <p>3x3 PVP<br/>4x4 PVP<br/>5x5 PVP<br/>6x6 PVP<br/>7x7 PVP</p>                                                          |
|  <p><b>200518</b><br/><b>CESTILLO MÚLTIPLE</b><br/>11x11x13</p> <p>PVP PVP</p>    |  <p><b>200173</b><br/><b>CESTO VASOS</b><br/>50x50x11<br/>altura útil 8 cm</p> <p>PVP</p>                          |  <p><b>SUPLEMENTO CON SEPARADOR</b><br/>Para cesta 50*50<br/>Exterior 6cm. Util 4,8 cm</p> <p>3x3 PVP<br/>4x4 PVP<br/>5x5 PVP<br/>6x6 PVP<br/>7x7 PVP</p> |
|  <p><b>200125</b><br/><b>INSERTADOR DE PLATITOS</b><br/>29x9x7</p> <p>PVP</p>     |  <p><b>CESTA COPAS 9 UNID</b><br/>50x50x11<br/>De 11,1 hasta 15 cm Ø h útil 8cm<br/>(Con supl 7)</p> <p>PVP</p>    |  <p><b>TAPA CESTA 50</b></p> <p>PVP</p>                                                                                                                   |
|  <p><b>200489</b><br/><b>CESTA VASOS</b><br/>38x38x15</p> <p>PVP</p>             |  <p><b>CESTA COPAS 16 UNID</b><br/>50x50x11<br/>De 9 hasta 11 cm Ø h útil 8cm<br/>(Con supl 7)</p> <p>PVP</p>     |  <p><b>200192</b><br/><b>CESTAS BANDEJAS</b><br/>50x50/60<br/>9 unid.</p> <p>PVP</p>                                                                     |
|  <p><b>200123</b><br/><b>CESTA PLATOS 40x40 ALAMBRE</b></p> <p>PVP</p>          |  <p><b>CESTA COPAS 25 UNID</b><br/>50x50x11<br/>De 7,4 hasta 8,9 cm Ø h útil 8cm<br/>(Con supl 7)</p> <p>PVP</p> |  <p><b>CESTA INOX LU 568</b><br/>54x65x7</p> <p>PVP</p>                                                                                                 |
|  <p><b>200395</b><br/><b>CESTA VASOS 38</b><br/>38x38x11 ALAMBRE</p> <p>PVP</p> |  <p><b>CESTA COPAS 36 UNID</b><br/>50x50x11<br/>De 6,3 hasta 7,3 cm Ø h útil 8cm<br/>(Con supl 7)</p> <p>PVP</p> |  <p><b>CESTA INOX LU 878</b><br/>80x70x15</p> <p>PVP</p>                                                                                                |
|  <p><b>200490</b><br/><b>CESTA VASOS 40</b><br/>40x40x15</p> <p>PVP</p>         |  <p><b>CESTA COPAS 49 UNID</b><br/>50x50x11<br/>h útil 8cm<br/>(Con supl 7)<br/>hasta 6,2 cm Ø</p> <p>PVP</p>    |  <p><b>INSERTADOR INOX DE BANDEJAS</b><br/>30x50x19<br/>8 unidades<br/>(hasta 4,4 cm)</p> <p>PVP</p>                                                    |
|  <p><b>CESTA CUBIERTOS 50</b><br/>50x50x15</p> <p>PVP</p>                       |  <p><b>SUPLEMENTO ALTURA</b><br/>A) H= 6cm.<br/>Util 4,8 cm<br/>B) H=4 cm.<br/>Util 2,8 cm</p> <p>PVP</p>        |  <p><b>CESTA INOX CUBIERTOS</b><br/>15x15x25</p> <p>PVP</p>                                                                                             |

Otros cestos: 45\*45 o redondos, consultar precios

Carros portacestos: ver apartado inox



## HIGIÉNICOS Y ROBUSTOS

\* Los trenes de cestas Nikrom se caracterizan por:

- Su altura de lavado: 46 cm
- Robustez: estructura muy sólida, con carrocería embutida para evitar la dilatación, doble pared para el aislamiento acústico y térmico y bombas verticales autolimpiables.
- Su seguridad: mandos a 24 v.
- Su bajo consumo: economizador en cada fase.

\* Cada modelo cuenta con las funciones que le permiten obtener un magnífico lavado para la producción que se requiere.

\* Los modelos "C" con condensador de vapor-recuperador térmico son muy interesantes:

- Evitan la instalación de una campana o una aspiración conducida al exterior para eliminar los vahos.
- Reduce el consumo energético puesto que el agua de la condensación (aprox 45°) la reconduce al calderín.
- Imprescindible si no se puede conectar el tren al agua caliente (50°).

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



# IKROM

## LAVADO INTELIGENTE Y EFICIENTE







| MODELO | PVP |
|--------|-----|
|--------|-----|



**A-1800** Lavado+Aclarado  
1800 platos/hora

**A-1800S** Con secado

**A-1800C** Con condensador - Recuperador térmico

**A-1800SC** Con secado y condensador - Recuperador térmico

Opcional:

Antisalpicatorio (AS) 250x700x730



**A-2100** Lavado reforzado+Aclarado  
1800-2160 platos/hora

**A-2100S** Con secado

**A-2100C** Con condensador - Recuperador térmico

**A-2100SC** Con secado y condensador - Recuperador térmico

Antisalpicatorio de entrada de serie en todos los modelos



**A-3000** Lavado reforzado+Aclarado reforzado  
2700-3150 platos/hora

**A-3000S** Con secado

**A-3000C** Con condensador - Recuperador térmico

**A-3000SC** Con secado y condensador - Recuperador térmico

Antisalpicatorio de entrada de serie en todos los modelos  
También el de salida en modelo 3000 y 3000 C

| MODELO   | CESTAS<br>HORA | H<br>LAVADO<br>cm | DIMENSIÓN<br>cm | PRELAVADO<br>KW<br>BOMBA | LIT<br>CUBA | LAVADO<br>KW<br>BOMBA | LIT<br>CUBA | CONS<br>KW | PRE ACLARADO<br>KW<br>BOMBA | ACLARADO<br>LIT<br>CALDER | LIT<br>HORA | CONS<br>KW | KW<br>SECADO | KW<br>COND | TOTAL<br>KW | V/HZ          |
|----------|----------------|-------------------|-----------------|--------------------------|-------------|-----------------------|-------------|------------|-----------------------------|---------------------------|-------------|------------|--------------|------------|-------------|---------------|
| A-1800   | 100            | 46                | 115x79x153/214  | -                        | -           | 0,9                   | 66          | 6          | -                           | 9                         | 220         | 12         |              |            | 19          | 400 3F+N-50HZ |
| A-1800S  | 100            | 46                | 185x79x193/214  | -                        | -           | 0,9                   | 66          | 6          | -                           | 9                         | 220         | 12         | 4,6          |            | 24          | 400 3F+N-50HZ |
| A-1800C  | 100            | 46                | 115x79x193/214  | -                        | -           | 0,9                   | 66          | 9          | -                           | 9                         | 220         | 12         |              | 0,18       | 22          | 400 3F+N-50HZ |
| A-1800SC | 100            | 46                | 185x79x193/214  | -                        | -           | 0,9                   | 66          | 9          | -                           | 9                         | 220         | 12         | 4,6          | 0,18       | 27          | 400 3F+N-50HZ |
| A-2100   | 120/100        | 46                | 155x79x172/217  | -                        | -           | 2,35                  | 105         | 12         | -                           | 9                         | 270         | 14         |              |            | 28,5        | 400 3F+N-50HZ |
| A-2100S  | 120/100        | 46                | 225x79x196/217  | -                        | -           | 2,35                  | 105         | 12         | -                           | 9                         | 270         | 14         | 6,9          |            | 36,4        | 400 3F+N-50HZ |
| A-2100C  | 120/100        | 46                | 155x79x196/217  | -                        | -           | 2,35                  | 105         | 14         | -                           | 9                         | 270         | 12         |              | 0,18       | 28,7        | 400 3F+N-50HZ |
| A-2100SC | 120/100        | 46                | 225x79x196/217  | -                        | -           | 2,35                  | 105         | 14         | -                           | 9                         | 270         | 12         | 6,9          | 0,18       | 36,6        | 400 3F+N-50HZ |
| A-3000   | 160/120        | 46                | 180x79x172/217  | -                        | -           | 2,35                  | 105         | 12         | -                           | 9x2                       | 300         | 18         |              |            | 33          | 400 3F+N-50HZ |
| A-3000S  | 160/120        | 46                | 225x79x196/217  | -                        | -           | 2,35                  | 105         | 12         | -                           | 9x2                       | 300         | 18         | 6,9          |            | 41          | 400 3F+N-50HZ |
| A-3000C  | 160/120        | 46                | 180x79x196/217  | -                        | -           | 2,35                  | 105         | 14         | -                           | 9x2                       | 300         | 18         |              | 0,18       | 35          | 400 3F+N-50HZ |
| A-3000SC | 160/120        | 46                | 225x79x196/217  | -                        | -           | 2,35                  | 105         | 14         | -                           | 9x2                       | 300         | 18         | 6,9          | 0,18       | 42          | 400 3F+N-50HZ |



IKROM

TARIFA 2018



| MODELO | DIMENSIÓN | PVP |
|--------|-----------|-----|
|--------|-----------|-----|

## Múltiples opciones para adaptarse a cualquier necesidad

|                                      |       |          |
|--------------------------------------|-------|----------|
| MESA MECANIZADA DE ENTRADA EN ÁNGULO | MME70 | 77x77x88 |
|--------------------------------------|-------|----------|

|                                        |  |          |
|----------------------------------------|--|----------|
| SECADO EN ÁNGULO (en curva motorizada) |  | 86x86x86 |
|----------------------------------------|--|----------|

|                                         |        |          |
|-----------------------------------------|--------|----------|
| CURVA 90° MOTORIZADA (entrada o salida) | MRC90M | 85x85x88 |
|-----------------------------------------|--------|----------|

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

|           |       |            |
|-----------|-------|------------|
| CURVA 90° | MRC90 | 107x107x88 |
|-----------|-------|------------|

### MESA DE RODILLOS (con desagüe)

|       |           |
|-------|-----------|
| MR110 | 110x65x88 |
| MR160 | 160x65x88 |
| MR200 | 210x65x88 |

FINAL DE CARRERA Y ENGANCHE (aconsejado)

### MESA INOX 4 PATAS (canalizada antidesbordamiento)

|        |           |
|--------|-----------|
| MS4.80 | 80x60x85  |
| MR160  | 160x60x85 |
| MR200  | 210x60x85 |

FINAL DE CARRERA Y ENGANCHE (aconsejado)

### MESA PRELAVADO 6 PATAS (antidesbordamiento). Cuba de 40x40x25

|         |           |
|---------|-----------|
| MP6.150 | 150x75x85 |
| MP6.180 | 180x75x85 |

Orificio desperdicios y anillo goma

*Otras medidas por encargo*

*Mesas para recogida sucio ver Inox*

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

*Otras grifos en apartado inox (fregaderos)*



IKROM

TARIFA 2018



## MODELO

## PVP



**A-3000 PLUS** Lavado reforzado+Preaclarado+Aclarado  
2700-3150 platos/hora

**A-3000 PLUS S** Con secado 200 m³/h

**A-3000 PLUS C** Con condensador - Recuperador térmico 500 m³/h

**A-3000 PLUS SC** Con secado y condensador - Recuperador térmico

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



**A-3600** Prelavado+Lavado+Preaclarado+Aclarado  
3150-3600 platos/hora

**A-3600S** Con secado

**A-3600C** Con condensador - Recuperador térmico

**A-3600SC** Con secado y condensador - Recuperador térmico

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



**A-4500** Prelavado+Lavado+Preaclarado +Aclarado  
3600-4500 platos/hora

**A-4500S** Con secado

**A-4500C** Con condensador - Recuperador térmico

**A-4500SC** Con secado y condensador - Recuperador térmico

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

| MODELO         | CESTAS<br>HORA | H<br>LAVADO<br>cm | DIMENSIÓN<br>cm | PRELAVADO<br>KW<br>BOMBA | LIT<br>CUBA | LAVADO<br>KW<br>BOMBA | LIT<br>CUBA | CONS<br>KW | PRE ACLARADO<br>KW<br>BOMBA | LIT<br>CUBA | ACLARADO<br>LIT<br>CALDE<br>HORA | CONS<br>KW | KW<br>SEC | KW<br>COND | TOTAL<br>KW | V/HZ          |               |
|----------------|----------------|-------------------|-----------------|--------------------------|-------------|-----------------------|-------------|------------|-----------------------------|-------------|----------------------------------|------------|-----------|------------|-------------|---------------|---------------|
| A-3000 PLUS    | 175/120        | 46                | 203x79x172/217  | -                        | -           | 2,35                  | 105         | 12         | 0,25                        | 11          | 9x2                              | 300        | 18        |            | 33          | 400 3F+N-50HZ |               |
| A-3000 PLUS S  | 175/120        | 46                | 248x79x196/217  | -                        | -           | 2,35                  | 105         | 12         | 0,25                        | 11          | 9x2                              | 300        | 18        | 6,9        | 41          | 400 3F+N-50HZ |               |
| A-3000 PLUS C  | 175/120        | 46                | 203x79x196/217  | -                        | -           | 2,35                  | 105         | 14         | 0,25                        | 11          | 9x2                              | 300        | 18        | 0,18       | 35          | 400 3F+N-50HZ |               |
| A-3000 PLUS SC | 175/120        | 46                | 248x79x196/217  | -                        | -           | 2,35                  | 105         | 14         | 0,25                        | 11          | 9x2                              | 300        | 18        | 6,9        | 0,18        | 43            | 400 3F+N-50HZ |
| A-3600         | 200/175        | 46                | 240x79x172/217  | 1,1                      | 65          | 2,35                  | 105         | 12         | -                           |             | 9x2                              | 320        | 21        |            | 36          | 400 3F+N-50HZ |               |
| A-3600S        | 200/175        | 46                | 285x79x196/217  | 1,1                      | 65          | 2,35                  | 105         | 12         | -                           |             | 9x2                              | 320        | 21        | 6,9        | 43          | 400 3F+N-50HZ |               |
| A-3600C        | 200/175        | 46                | 240x79x196/217  | 1,1                      | 65          | 2,35                  | 105         | 14         | -                           |             | 9x2                              | 320        | 21        | 0,18       | 38,2        | 400 3F+N-50HZ |               |
| A-3600SC       | 200/175        | 46                | 285x79x196/217  | 1,1                      | 65          | 2,35                  | 105         | 14         | -                           |             | 9x2                              | 320        | 21        | 6,9        | 0,18        | 45,2          | 400 3F+N-50HZ |
| A-4500         | 250/200        | 46                | 263x79x172/217  | 1,1                      | 65          | 2,35                  | 105         | 12         | 0,25                        | 11          | 9x2                              | 370        | 21        |            | 37          | 400 3F+N-50HZ |               |
| A-4500S        | 250/200        | 46                | 308x79x196/217  | 1,1                      | 65          | 2,35                  | 105         | 12         | 0,25                        | 11          | 9x2                              | 370        | 21        | 9,2        | 44          | 400 3F+N-50HZ |               |
| A-4500C        | 250/200        | 46                | 263x79x196/217  | 1,1                      | 65          | 2,35                  | 105         | 14         | 0,25                        | 11          | 9x2                              | 370        | 21        | 0,18       | 39          | 400 3F+N-50HZ |               |
| A-4500SC       | 250/200        | 46                | 308x79x196/217  | 1,1                      | 65          | 2,35                  | 105         | 14         | 0,25                        | 11          | 9x2                              | 370        | 21        | 9.2        | 0.18        | 46.2          | 400 3F+N-50HZ |





## OTROS COMPLEMENTOS PARA TRENES

| MODELO                                                                            | W                                                                                                                                                                                                                    | V-Hz          | PVP |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----|
|  | CENTRAL DE DOSIFICACIÓN                                                                                                                                                                                              |               |     |
|                                                                                   | 20 w                                                                                                                                                                                                                 | 230VF+N 50-60 |     |
|                                                                                   | Dosifica hasta 3 productos químicos: detergente (hasta 10 lit/h), abrillantador (hasta 1,5 lit /h) y desinfectante<br>Programable en cantidad, tiempo., con memoria de estadísticas, alarmas de dosificación y nivel |               |     |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                      |               |     |
| BOMBA AUMENTO DE PRESIÓN                                                          |                                                                                                                                                                                                                      |               |     |
| CALDERÍN ADICIONAL DE 9 Kw                                                        |                                                                                                                                                                                                                      |               |     |
| CALDERÍN ADICIONAL DE 12 Kw                                                       |                                                                                                                                                                                                                      |               |     |

## DESCALCIFICADORES Y TRATAMIENTO DE OSMOSIS

| MODELO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | LIT/H                                                            | CAPACIDAD SAL-RESINA | CONSUMO SAL | DIMENSIONES | W        | V-Hz          | PVP |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------|-------------|----------|---------------|-----|
| <br><br><br> | <b>OSMOSIS</b> Consultar presupuesto dependiendo de la necesidad |                      |             |             |          |               |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | LT-8 AUTOMÁTICO                                                  | 1500                 | 20 Kg-8 Kg  | 1 Kg        | 25x48x56 | 230V F+N 50Hz |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | LT-12 AUTOMÁTICO                                                 | 2000                 | 30 Kg-9 Kg  | 1,5 Kg      | 31x44x66 | 230V F+N 50Hz |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <i>Temporizados</i>                                              |                      |             |             |          |               |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 8 L MANUAL                                                       | 1500                 | 8           | 1,3 Kg      | 18 Ø-44  |               |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 12 L MANUAL                                                      | 2000                 | 12          | 2 Kg        | 18 Ø-56  |               |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 16 L MANUAL                                                      | 3000                 | 16          | 3 Kg        | 18 Ø-73  |               |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 20 L MANUAL                                                      | 4000                 | 20          | 4 Kg        | 18 Ø-73  |               |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BP 8 AUTOMÁTICO BY PASS                                          | 1500                 | 8           | 1,3 Kg      | 18 Ø-44  |               |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BP 12 AUTOMÁTICO BY PASS                                         | 2000                 | 12          | 2 Kg        | 18 Ø-56  |               |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BP 16 AUTOMÁTICO BY PASS                                         | 3000                 | 16          | 3 Kg        | 18 Ø-73  |               |     |

**TABLA DE DESCALCIFICADOR ACONSEJADO EN MODELO EXTERNO**

| Consumo litros/día | Dureza Agua | Modelo Aconsejado | Ciclo días a programar | Autonomía sal (días) | Consumo litros/día | Dureza Agua | Modelo Aconsejado | Ciclo días a programar | Autonomía sal (días) |
|--------------------|-------------|-------------------|------------------------|----------------------|--------------------|-------------|-------------------|------------------------|----------------------|
| 250                | 20ºf        | LT 8              | 5                      | 90                   | 750                | 20ºf        | 12                | 3                      | 40                   |
|                    | 30ºf        | LT 8              | 4                      | 80                   |                    | 30ºf        | 12                | 2                      | 33                   |
|                    | 40ºf        | LT 8              | 4                      | 60                   |                    | 40ºf        | 12                | 2                      | 33                   |
|                    | 50ºf        | LT 8              | 4                      | 80                   |                    | 50ºf        | 12                | 2                      | 38                   |
| 500                | 20ºf        | LT 8              | 3                      | 50                   | 1000               | 20ºf        | 12                | 2                      | 33                   |
|                    | 30ºf        | LT 8              | 2                      | 33                   |                    | 30ºf        | 12                | 1                      | 20                   |
|                    | 40ºf        | LT 8              | 2                      | 33                   |                    | 40ºf        | 12                | 1                      | 20                   |
|                    | 50ºf        | LT 8              | 2                      | 33                   |                    | 50ºf        | 12                | 1                      | 20                   |

| MODELO | CUB/HORA | MAZORCA | DIMENSIONES | W | V-Hz | PVP |
|--------|----------|---------|-------------|---|------|-----|
|--------|----------|---------|-------------|---|------|-----|



**SPEEDY PLUS**

HASTA 3000  
1,7 Kg  
*Carga 8/9 cubiertos cada 10/15"*

50x60x40 500 230V F+N 50Hz



**SPEEDY SUPER**

HASTA 6000  
3,5 Kg  
*Carga 16/18 cubiertos cada 10/15"*

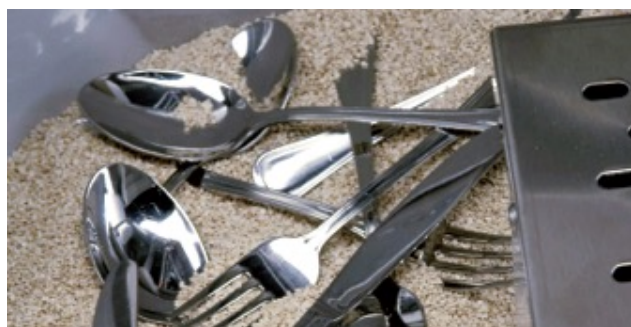
85x72x84 850 230V F+N 50Hz



**SPEEDY ULTRA**

HASTA 12000  
7 Kg  
*Carga 32/36 cubiertos cada 10/15"*

83x100x75 1500 230V F+N 50Hz



## NO SÓLO ABRILLANTAN, TAMBIÉN HIGIENIZAN

- \* Los cubiertos pueden colocarse mojados.
- \* El abrillantador los seca, elimina los restos de cal, pule el acero, pero además, los esteriliza mediante su lámpara germicida UVC.
- \* La rampa en acero inox redondeada está recubierta de un material aislante.
- \* Indicadores de temperatura: inferior a 40°C, entre 40° y 50° y más de 50°C.

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

# DATOS DE INTERÉS Y CONSEJOS

## DATOS DE INTERES/INTERESTING FACTS/INTERESSANTE FAKTEN/ FATTI INTERESSANTI/FAITS INTÉRESSANTS/FATOS INTERESSANTES

### • Presión "Bar" / Pressure / Druck / Pressione / Pression / Pressão:

- Sin descalcificador / without descaling / Ohne Entkalker / Senza adolciatore / Sans adoucisseur / Sem descalcificação:

1 min/4 max.

- Modelos "D":

2,5 min/4 max.

### • Regeneración Mod. "D" / Regeneration / Regenerierung / Rigenerazione / régénération / Regeneração

- Duración / Duration / Dauer / Durata/ Durée / Duração:

20'/30'

- Consumo sal / Salt consumption / Salzverbrauch / Consumo di sale / Consommation du sel/ Consumo de sal:

150 gr.

- Capacidad botella sal / Salt bottle capacity / Füllmenge Salzflasche / Capacità di sale bottiglia / Capacité bouteille de sel:

1 kg.

- Periodo según dureza del W / Period according to hardness W / Zeitraum nach W.Härte / Periodo in funzione della durezza W /

Période fonction de la dureté W / Período em função da dureza W:

| MODELO | ≤ 20 D F    | DE 20° A 35° D F | 35 A 45°   |
|--------|-------------|------------------|------------|
| 1500   | CADA 4 DÍAS | CADA 3 DÍAS      | CADA 2 DÍA |
| 2000   | EACH 4 DAY  | EACH 3 DAY       | EACH 2 DAY |
| 360    |             |                  |            |
| 500    | CADA 3 DÍAS | CADA 2 DÍAS      | CADA DÍAS  |
| 600    | EACH 3 DAY  | EACH 2 DAY       | EACH DAY   |
| 700    |             |                  |            |

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

## NOTAS



COMPROMETIDOS CON EL AGUA, COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE



TARIFA  
**FRÍO**  
• 2018 •

FRÍO COMERCIAL





**UNA APUESTA  
DE ÉXITO**

**A BET FOR  
SUCCESS**

**UN PARI GAGNANT**

**FRÍO DE ALTO RENDIMIENTO  
ELEGANCIA, EFICACIA Y BAJO  
CONSUMO**

**PENSANDO EN EL ESPACIO  
Y EN CADA NECESIDAD**

**HIGH PERFORMANCE  
ELEGANCE, EFFICIENCY AND  
LOW ENERGY CONSUMPTION  
CONSIDERING THE NEED  
FOR SPACE AND EVERY OTHER  
REQUIREMENT**

**FROID À HAUT RENDEMENT  
ELEGANCE, EFFICACITE ET FAIBLE  
CONSUMMATION  
PENSÉE A L'ESPACE ET À CHACUN  
DE VOS BESOINS**



# ÍNDICE

|                                                              | PAG.                  |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------|
| ● VITRINAS TAPAS<br>FRÍAS-CALIENTES Y NEUTRAS                | F - 04 - 05           |
| ● VITRINAS SUSHI                                             | F - 06                |
| ● VITRINAS CARNE Y PESCADO<br>SOBREMESA                      | F - 06                |
| ● VITRINAS COLECTIVIDADES                                    | F - 06                |
| ● MESAS REFRIGERADAS 600 Y h=65                              | F - 07 - 08           |
| ● MESAS REFRIGERADAS G/N 1/1                                 | F - 09 - 10           |
| ● MESAS REFRIGERADAS EURONORM<br>Y PIZZA                     | F - 10                |
| ● FRENTES MOSTRADOR Y OFFICE                                 | F - 11                |
| ● ARMARIOS 600                                               | F - 12 - 13           |
| ● ARMARIOS GN 2/1 600                                        | F - 14                |
| ● ARMARIOS EURONORM<br>PANADERÍA Y PESCADO                   | F - 15                |
| ● ARMARIOS HELADERÍA,<br>PASTELERÍA Y VITRINAS<br>PASTELERÍA | F - 16                |
| ● ARMARIOS MADURACIÓN                                        | F - 17                |
| ● ABATIDORES                                                 | F - 18 - 19           |
| ● CÁMARAS                                                    | F - 20 - 21 - 22 - 23 |
| ● NOTAS                                                      | F - 24                |







## VITRINAS

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



## VITRINAS "TAPAS FRÍAS"

F

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

Construidas en acero inoxidable. Cubetas mod VC en dotación. Cristales templados.

## VITRINAS "TAPAS FRÍAS" CON ESTANTE

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

Construidas en acero inoxidable. Cubetas mod VC en dotación. Cristales templados.

## VITRINAS "TAPAS CALIENTES"

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

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

OPCIONAL: Puertas correderas

## VITRINAS "TAPAS NEUTRAS"

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

Construidas en acero inoxidable. Cristales templados.

OPCIONAL: Puertas correderas

## VITRINAS "SUSHI"

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

Construidas en acero inoxidable. Cubetas mod VC en dotación. Cristales templados.  
Doble evaporador, inferior y superior con recoge-gotas.

Disponible versión altura especial H = 295. Consultar precios.

## VITRINAS "PESCADO"

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

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

## VITRINAS "PARA COLECTIVIDADES"

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

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

### OPCIONALES

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

### OPCIONALES

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





## MESAS

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



# MESAS REFRIGERADAS 600 GAMA STILE

\*\*\*ALTO RENDIMIENTO\*\*\*

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

Ver sección grifos en departamento INOX.

# BAJOS H=65 GAMA STILE

\*\*\*ALTO RENDIMIENTO\*\*\*

|                                                                                     | MODELO        | °C      | PTAS | CAJONES | L x P x H | W   | V/Hz           | PVP |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------|------|---------|-----------|-----|----------------|-----|
|  | BCS 1512 SPCJ | 0°C/6°C | 1    | 2x1     | 150x60x65 | 442 | 230V F+N 50 Hz |     |
|                                                                                     | BCS 1504 SPCJ | 0°C/6°C | -    | 2x2     | 150x60x65 | 442 | 230V F+N 50 Hz |     |
|                                                                                     | BCS 2014 SPCJ | 0°C/6°C | 1    | 2x2     | 202x60x65 | 442 | 230V F+N 50 Hz |     |
|                                                                                     | BCS 2006 SPCJ | 0°C/6°C | -    | 2x3     | 202x60x65 | 442 | 230V F+N 50 Hz |     |
|                                                                                     | BCS 2516 SPCJ | 0°C/6°C | 1    | 2x3     | 254x60x65 | 761 | 230V F+N 50 Hz |     |
|                                                                                     | BCS 2008 SPCJ | 0°C/6°C | -    | 2x4     | 254x60x65 | 761 | 230V F+N 50 Hz |     |

Dimensión útil del cajón: h=106

# MESAS REFRIGERADAS GN 1/1 GAMA STILE

F

\*\*\*ALTO RENDIMIENTO\*\*\*

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

Ver sección grifos en departamento INOX.



## MESAS 700 GN 1/1 PASANTES GAMA STILE

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

Ver sección grifos en departamento INOX.

## MESAS PIZZA - ENSALADAS GAMA STILE

\*\*\*ALTO RENDIMIENTO\*\*\*

|                                                                                     | MODELO   | °C        | PTAS |              | L x P x H  | W       | V/Hz          | PVP |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|------|--------------|------------|---------|---------------|-----|
|  | MPGV1506 | +2°C/+8°C | 2    | 6 (1/3 h=15) | 150x60x136 | 442+442 | 230V F+N 50Hz |     |
|                                                                                     | MPGV2006 | +2°C/+8°C | 3    | 8 (1/3 h=15) | 202x60x136 | 442+442 | 230V F+N 50Hz |     |
|                                                                                     | MPGV1507 | +2°C/+8°C | 2    | 6 (1/3 h=15) | 139x70x136 | 442+442 | 230V F+N 50Hz |     |
|                                                                                     | MPGV2007 | +2°C/+8°C | 3    | 8 (1/3 h=15) | 186x70x136 | 442+442 | 230V F+N 50Hz |     |
|                                                                                     | MPGV1508 | +2°C/+8°C | 2    | 6 (1/3 h=15) | 150x80x136 | 442+442 | 230V F+N 50Hz |     |
|                                                                                     | MPGV2008 | +2°C/+8°C | 3    | 8 (1/3 h=15) | 202x80x136 | 761+442 | 230V F+N 50Hz |     |

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

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

SOLO VITRINA 1500 (CON CUBETAS)

SOLO VITRINA 2000 (CON CUBETAS)

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

PUERTAS CORREDERAS VITRINA 1500

PUERTAS CORREDERAS VITRINA 2000



# MESAS 800 EURONORM 60X40 GAMA STILE

F

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

## FRENTE MOSTRADORES 600 GAMA STILE

\*\*\*ALTO RENDIMIENTO\*\*\*

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



### OPCIONALES / OPTIONALS

P.V.P. €

|                                                                                                     | SNACK | EURONORM | GN | FM |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|----|----|
| Parrilla / Shelf / Grille                                                                           |       |          |    |    |
| Juego de guías / Set Slides / Série de guides                                                       |       |          |    |    |
| Kit 4 Ruedas (2 + 2Frenos) / Set 4 Casters (2+2Brake) / Série de roués (2+2 frein) ø 75x50          |       |          |    |    |
| Trasero inox / Rear inox / Paroi arrière inox                                                       |       |          |    |    |
| Suplemento encimera 50 cm                                                                           |       |          |    |    |
| Cajones (Kit de 2 1/2) / Set of 2 1/2 drawers / Série de 2 1/2 tiroir (H = 31,5)                    |       |          |    |    |
| Cajones (Kit de 3 1/3) / Set of 3 1/3 drawers / Série de 3 1/3 tiroir (H=20)                        |       |          |    |    |
| Cajones (Kit de 2 de 1/2 y 1 de 1/3) / Set of 2x1/2 and 1x1/3 drawers / Série de 2x1/2 + 1/3 tiroir |       |          |    |    |
| Tolva de café + cajón neutro                                                                        |       |          |    |    |
| Fregadero                                                                                           |       |          |    |    |
| Cerradura / Lock / Serrure                                                                          |       |          |    |    |
| Motores Tropicalizados / Tropical motor / Moteur tropicalisé                                        |       |          |    |    |
| Motor lado contrario / Motor opposite side / Moteur côté opposé                                     |       |          |    |    |
| Motor a distancia / Remote motor / Moteur à distance                                                |       |          |    |    |

SE = SIN ENCIMERA / No Top / Sans Plan de Travail



## ARMARIOS

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





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

# ARMARIOS GN 2/1 GAMA STILE

\*\*\*MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO\*\*\*

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

# ARMARIOS EURONORM 60X40 PANADERÍA GAMA STILE

F

\*\*\*MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO\*\*\*

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

# ARMARIOS EURONORM 60X40 PESCADO GAMA STILE

\*\*\*MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO\*\*\*

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

## OPCIONALES / OPTIONALS

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



## ARMARIO PARA CARROS

| MODELO            | °C        | L x P x H   | W   | V/Hz     | PESO | PVP |
|-------------------|-----------|-------------|-----|----------|------|-----|
| <b>DSACC 1000</b> | 0/10°C    | 100x100x230 | 510 | 230V F+N | 190  |     |
| <b>DSANC 1000</b> | -18/-22°C | 100x100x230 | 770 | 230V F+N | 200  |     |



### Opcional Inox

Preparado para trabajar a 42° C de temperatura ambiente y humedad del 65%.

Paneles desmontables lacados en blanco de 70 mm. Puerta de 68 x 160 con llave

Equipo frío monobloc en la parte superior. No incluye ninguna dotación de serie. Escalerillas - guías o carro son opcionales.

Dimensión interna 92x92x160. Admite carros GN 2/1 o 60x80

|                          |        |                   |           |     |          |     |
|--------------------------|--------|-------------------|-----------|-----|----------|-----|
| <b>ROLL-IN DSACC 2/1</b> | 0/10°C | Capacidad 2 (1/1) | 88x88x214 | 390 | 230V F+N | 195 |
|--------------------------|--------|-------------------|-----------|-----|----------|-----|

|                            |        |                     |             |     |          |     |
|----------------------------|--------|---------------------|-------------|-----|----------|-----|
| <b>ROLL-IN DSACC 60x80</b> | 0/10°C | Capacidad 2 (60x40) | 100x125x225 | 390 | 230V F+N | 215 |
|----------------------------|--------|---------------------|-------------|-----|----------|-----|



Preparado para trabajar a 42° C de temperatura ambiente y humedad del 65%.

Armario acabado en una sola pieza. Paneles de 60 mm. Puerta de 68x170.

Equipo frío monobloc en la parte superior. No incluye ninguna dotación de serie. Escalerillas - guías o carro son opcionales.

## ARMARIOS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

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



Estructura Inox 304. Aislamiento 75 mm (excepto mod. para carro que es de 60 mm). Ángulos redondeados. Iluminación y llave de serie. Puerta reversible. Clase climática N° 5. Tropicalizado de serie. 20 juegos de guías en dotación (exc. mod. carro).

## ARMARIO HELADERÍA

| MODELO            | °C          | DOT | LIT | L x P x H | W   | V/Hz     | PESO | PVP |
|-------------------|-------------|-----|-----|-----------|-----|----------|------|-----|
| <b>DSANH - 54</b> | -18°(-)25°C | 6   |     | 83x99x227 | 850 | 230V F+N | 190  |     |



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

## ARMARIOS PASTELEROS

| MODELO             | °C          | PTAS | PARRILLAS   | L x P x H | W    | V/Hz     | PESO | PVP |
|--------------------|-------------|------|-------------|-----------|------|----------|------|-----|
| <b>SACP 6P</b>     | +2°C/+10°C  | 1    | 5 (49x47)   | 60x65x184 | 600  | 230V F+N | 140  |     |
| <b>(I) SACP 6C</b> | +14°C/+16°C | 1    | 5 (49x47)   | 60x65x184 | 600  | 230V F+N | 140  |     |
| <b>SACP 6G</b>     | -25°C/-15°C | 1    | 5+1 (45x46) | 60x65x184 | 1000 | 230V F+N | 150  |     |
| <b>SACP 6D</b>     | -20°C/+5°C  | 1    | 5 (49x47)   | 60x65x184 | 1200 | 230V F+N | 150  |     |



(I) Este modelo es especial para chocolates y bombones. Permite regular la humedad.

Frío ventilado en todos los modelos excepto ANPKGE-1.

Cristal templado, led, ruedas y alarmas HACCP

# ARMARIOS DE MADURACIÓN

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

NOVEDAD

La maduración en seco consiste en una curación lenta y controlada en la que se tienen en cuenta la temperatura, humedad y renovación del aire.

Después de 4 semanas, la carne sólo ha perdido 7-8% y un 12% a las 6 semanas.

Sirve para vacuno, cerdo, embutidos, quesos y jamón.

Se puede potenciar el sabor con los bloques de sal del Himalaya.

Dotados de Luz UV que esteriliza y evita el desarrollo y proliferación de gérmenes, exenta de radiación.



MCDA 1000 + MCDA 1000

%



| MODELO    | °C  | HUMED | DOT       | L x P x H | W | V/Hz     | PVP |
|-----------|-----|-------|-----------|-----------|---|----------|-----|
| MCDA 500  | 0,1 | 85%   | 1 bandeja | 60x61x91  |   | 230V F+N |     |
| MCDA 1000 | 0,1 | 85%   | 1 barra   | 70x75x165 |   | 230V F+N |     |

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



# ABATIDORES

**Complemento  
imprescindible para  
la restauración:**

- \* Racionaliza el tiempo.
- \* Evita Mermas.

| MODELO | CAPACIDAD | PRODUCT +90°C<br>+3°C 90' | PRODUCT +90°C<br>-18°C 240' | DIMENSIONES | KW | V/Hz | PESO | PVP |
|--------|-----------|---------------------------|-----------------------------|-------------|----|------|------|-----|
|--------|-----------|---------------------------|-----------------------------|-------------|----|------|------|-----|



**DSAM323** 3 2/3 7 kg 5 kg 66x64x49 0,5 230V F+N 55



**DSAM311** 3 1/1 9 kg 6 kg 68x73x85 0,6 230V F+N 80

**DSAM511** 5 1/1 15 kg 12 kg 68x73x85 0,8 230V F+N 80

**DSAM51164** 5 1/1 60x40 15 kg 12 kg 82x86x85 0,8 230V F+N 90

**DSAM101164** 10 1/1 60x40 30 kg 20 kg 82x86x147 1,8 400V 3F+N 170



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

**DSAM151164** 15 1/1 60x40 50 kg 30 kg 82x86x182 2,2 400V 3F+N 195

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

## ABATIDORES HELADERIA

| MODELO | CAPACIDAD | °C | PRODUCT -18°C<br>0°C 240' | DIMENSIONES | KW | V/Hz | PESO | PVP |
|--------|-----------|----|---------------------------|-------------|----|------|------|-----|
|--------|-----------|----|---------------------------|-------------|----|------|------|-----|



**DSAH 6** (36x16,5x12) -25°C 15 Kg 82x86x85 0,9 230V F+N 50Hz 55



**DSAH15** (36x16,5x12) -25°C 35 kg 80x86x147 2,2 400V 3F+N 50Hz 195



**DSAH24** (36x16,5x12) -25°C 50 kg 82x86x182 3,3 400V 3F+N 50Hz 210

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

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

## ABATIDORES PARA CARROS

| MODELO | CAPACIDAD | PRODUCT +90°C<br>+3°C 90' | PRODUCT +90°C<br>-18°C 240' | DIMENSIONES | KW | V/Hz | PVP |
|--------|-----------|---------------------------|-----------------------------|-------------|----|------|-----|
|--------|-----------|---------------------------|-----------------------------|-------------|----|------|-----|



**DSAC 20** 20 1/1 - 60x40 100 Kg 60 Kg 130x124x217 5,1 400V 3F+N 50Hz 195

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

**DSAC40** 20 2/1 - 60x80 170 Kg 120 Kg 140x136x217 8,4 400V 3F+N 50Hz 210

40 1/1 - 60x40

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

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



Disponible también en versión Pasante



# CÁMARAS FRÍAS

De fácil montaje

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



# PANELES CÁMARAS CONSERVACIÓN CON SUELO

F

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



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

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

Suelo antideslizante de 100 mm.

Incluye puerta (luz 80 x185) con cerradura y desbloqueo interior.

Monobloc y estantería no incluidas en precio.

# PANELES CÁMARAS 100 mm CON SUELO

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



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

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

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

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

Monobloc y estantería no incluidas en precio.

**Válvula+resistencia puerta**

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

## MONOBLOCS MOCHILA CONSERVACIÓN (R404A)



|         |    |    |      |      |                |          |  |
|---------|----|----|------|------|----------------|----------|--|
| CP 0,5  | 6  | 4  | 0,5  | 660  | 230V F+N 50Hz  | 39x32x74 |  |
| CP 0,75 | 10 | 6  | 0,75 | 990  | 230V F+N 50Hz  | 39x32x74 |  |
| CP 1    | 11 | 7  | 1    | 1000 | 230V F+N 50Hz  | 39x32x74 |  |
| CP 1,20 | 18 | 12 | 1,2  | 1230 | 230V F+N 50Hz  | 64x39x81 |  |
| CP 1,25 | 22 | 15 | 1,25 | 1420 | 400V 3F+N 50Hz | 64x39x81 |  |
| CP 1,5  | 27 | 18 | 1,5  | 1750 | 400V 3F+N 50Hz | 64x39x81 |  |
| CP 2    | 45 | 28 | 2    | 2050 | 400V 3F+N 50Hz | 68x43x89 |  |

Los m3 aconsejados se entienden para temperatura interior de 1°C.

## MONOBLOCS MOCHILA CONGELACIÓN (R404A)



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

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

Motores a distancia consultar precios.

## COMPLEMENTOS MINICÁMARAS



|                                                        |                        |  |
|--------------------------------------------------------|------------------------|--|
| Estanterías (en aluminio con bandejas de polietileno). | 66x36x168 (3 niveles)  |  |
|                                                        | 90x36x168 (3 niveles)  |  |
|                                                        | 120x36x168 (3 niveles) |  |
|                                                        | 66x36x210 (4 niveles)  |  |
|                                                        | 90x36x210 (4 niveles)  |  |
|                                                        | 120x36x210 (4 niveles) |  |
| Cortina para cámaras congelación                       | 80x185x2               |  |
| Hacha                                                  |                        |  |
| Soporte hacha                                          |                        |  |
| Alarma                                                 |                        |  |

## SPLITS SALAS DE PREPARACIÓN (R404A)



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

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





*Extensa gama Self Service  
y Buffet para dar respuesta  
a los modernos sistemas  
de autoservicio*

# TARIFA SELF Y BUFFET • 2018 •

SELF SERVICE  
BUFFET



## DISPENSADORES ZUMO BUFFET



| MODELO | NºSabores | Mezcladores | Litros Concentrado | DIMENSIONES | HP | KW | V | PVP |
|--------|-----------|-------------|--------------------|-------------|----|----|---|-----|
|--------|-----------|-------------|--------------------|-------------|----|----|---|-----|

DISPENSADOR ZUMO LUX 8 lit

27x37x57

DISPENSADOR ZUMO LUX 8+8 lit

57x37x57

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

|                      |   |  |  |          |  |      |         |  |
|----------------------|---|--|--|----------|--|------|---------|--|
| MINI DISPENSER 5 LIT | 1 |  |  | 220 - 52 |  | 0,05 | 230 F+N |  |
|----------------------|---|--|--|----------|--|------|---------|--|

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

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

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

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

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

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

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

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

## DISPENSADORES DE CAFÉ-LECHE-AGUA



| MODELO | NºSabores | NºMezcla | Nº CONTEN/KG | DIMENSIONES | w | V | PVP |
|--------|-----------|----------|--------------|-------------|---|---|-----|
|--------|-----------|----------|--------------|-------------|---|---|-----|

HERVIDOR -TERMO AGUA 8 L

GHT8

Ø27x38

3

230 F+N

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

|                            |  |      |  |             |  |  |  |
|----------------------------|--|------|--|-------------|--|--|--|
| DISPENSADOR DE LECHE 8 lit |  | GDL6 |  | 550x263x370 |  |  |  |
|----------------------------|--|------|--|-------------|--|--|--|

Construido en acero inoxidable. Para leche fría.

TERMO LECHE BAÑO MARIA 7 l

1

230 F+N

TERMO LECHE BAÑO MARIA 14 l

2

230 F+N

GH 1 1 1 1\*0,5 13x42x46 1,1 230 F+N

GH 2 2 1 2\*0,5 20x41x48 1,3 230 F+N

GH 3 3 3 3\*0,5 28x46x64 1,4 230 F+N

Kit opcional conexión directa red

Preparación instantánea de soluble. Rápido. Electrónico. Dispone de depósito de 3,5 lit pero cuenta con Kit opcional para conectarse a la red. Regulación del agua y concentrado. 2 tipos de erogación: corto/largo. Los sabores se pueden cambiar, proporcionando diversas opciones.



## DSIPENSADOR DE CEREALES CON BASE

|            |       |          |         |
|------------|-------|----------|---------|
| Individual | LDCBI | 24x34x70 | 10L     |
| Doble      | LDCBD | 24x34x70 | 10+10 L |



## CHAFING DE TAPA AUTOPORTANTE CON CRISTAL

|                |         |          |  |  |  |  |
|----------------|---------|----------|--|--|--|--|
| GN 1/2 4,5 LIT | CHTA1/2 | 43x32x25 |  |  |  |  |
| GN 2/3 6 LIT   | CHTA2/3 | 43x46x25 |  |  |  |  |
| GN 1/1 9 LIT   | CHTA1/1 | 59x47x25 |  |  |  |  |

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



|               |     |          |  |  |  |  |
|---------------|-----|----------|--|--|--|--|
| SOPERA 11 lit | S11 | 48x42x34 |  |  |  |  |
|---------------|-----|----------|--|--|--|--|

En dotación recipiente inox extraíble.



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

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



|                       |      |       |  |   |          |  |
|-----------------------|------|-------|--|---|----------|--|
| PLACA INDUCCIÓN 1000W | PICH | 240x8 |  | 1 | 230V F+N |  |
|-----------------------|------|-------|--|---|----------|--|

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



|                              |       |     |  |  |  |  |
|------------------------------|-------|-----|--|--|--|--|
| EMBELLECEDOR PLACA INDUCCIÓN | EPICH | 270 |  |  |  |  |
|------------------------------|-------|-----|--|--|--|--|



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

Temperatura regulable de 50 a 100°C. Encimera de cristal endurecido.



## LÁMPARA DE CALENTAMIENTO INFRARROJOS

|                |       |                   |  |     |          |  |
|----------------|-------|-------------------|--|-----|----------|--|
| Pie Individual | LLIBI | 23x31x79          |  | 0,3 | 230V F+N |  |
| Pie Doble      | LLIBD | 36x36x79          |  | 0,6 | 230V F+N |  |
| Colgante       | LLIC  | ø24x21+40 extens. |  | 0,3 | 230V F+N |  |

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



|                   |      |          |  |     |          |  |
|-------------------|------|----------|--|-----|----------|--|
| TOSTADOR DE CINTA | LT45 | 45x53x40 |  | 2,2 | 230V F+N |  |
|-------------------|------|----------|--|-----|----------|--|

Construido en acero inox. Resistencia superior e inferior metálicas. Velocidad variable. Hasta 300 tostadas/h



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

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



## CUBAS CALIENTES BAÑO MARÍA BUFFET



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

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

Los elementos de cocción DROP se encuentran en sección CALOR

## PLACAS VITROCERÁMICA



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

## PLACAS FRIAS BUFFET

\*\*\*CON MOTOR INCORPORADO\*\*\*



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

## PLACAS FRIAS BUFFET

\*\*\*SIN MOTOR. SÓLO SERPENTÍN\*\*\*



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

## CUBAS FRIAS BUFFET

\*\*\*CON MOTOR INCORPORADO\*\*\*



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

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

## CUBAS FRIAS BUFFET

\*\*\*SIN MOTOR. SOLO SERPENTIN\*\*\*

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

Bandejas GN no incluidas en el precio. Serpentin en fondo y laterales.

\* Compresor recomendado para distancia max. de 4 m (R-134A)

## OPCIONALES



## ESTRUCTURA CON CRISTAL Y LUZ

2GN 1/1

3GN 1/1

4GN 1/1

5GN 1/1

6GN 1/1 (3+3)

Cristales templados.



## ESTRUCTURA CON CRISTAL, LUZ Y CALOR

2GN 1/1

3GN 1/1

4GN 1/1

5GN 1/1

6GN 1/1 (3+3)

Cristales templados.



## DISPENSADOR DE PLATOS NEUTRO

Dimension de los platos, hasta 28 cm



## DISPENSADOR DE PLATOS CALIENTES

500

Dimension de los platos, hasta 28 cm

## TAPA PARA DISPENSADOR

## VITRINAS "PARA COLECTIVIDADES"

|                                                                                     | MODELO |         | DIM/Nº BANDEJAS | °C        |     | L x P x H | HP/W  | V/Hz          | PVP |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|-----------------|-----------|-----|-----------|-------|---------------|-----|
|  | VC 1/1 | cubetas | 3 (1/1) H:65    | 0°C-4°C   | LED | 133x60x42 | 1/6   | 230V F+N 50Hz |     |
|                                                                                     |        |         |                 |           |     |           |       |               |     |
|  | CT 1/1 | cubetas | 3 (1/1) H:65    | 20°C-90°C |     | 112x60x41 | 1400W | 230V F+N 50Hz |     |
|                                                                                     |        |         |                 |           |     |           |       |               |     |
|  | CN 1/1 |         |                 | NEUTRO    |     | 112x60x41 |       |               |     |
|                                                                                     |        |         |                 |           |     |           |       |               |     |

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

## CUBAS BAÑO MARÍA SELF SERVICE

\*\*\*SIN RESERVA\*\*\*

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

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

## CUBAS BAÑO MARÍA SELF SERVICE

\*\*\*CON RESERVA\*\*\*

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

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

## PLACAS VITROCERÁMICA SELF SERVICE

\*\*\*SIN RESERVA\*\*\*

| MODELO                                                                              | CAPACIDAD | TEMPERATURA | W         | DIMENSIONES | VOLTAJE   | PVP      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|-----------|-------------|-----------|----------|
|  | SSPV3     | 3GN1/1H20   | 30°C/90°C | 580         | 90x70x85  | 230V F+N |
|                                                                                     | SSPV4     | 4GN1/1H20   | 30°C/90°C | 730         | 120x70x85 | 230V F+N |
|                                                                                     | SSPV5     | 5GN1/1H20   | 30°C/90°C | 975         | 150x70x85 | 230V F+N |
|                                                                                     | SSPV6     | 5GN1/1H20   | 30°C/90°C | 975         | 200x70x85 | 230V F+N |

Encimera Inox. Calor por resistencia

## PLACAS VITROCERÁMICA SELF SERVICE

\*\*\*CON RESERVA\*\*\*

| MODELO                                                                              | CAPACIDAD | TEMPERATURA | W         | DIMENSIONES | VOLTAJE   | PVP      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|-----------|-------------|-----------|----------|
|  | SSPV3R    | 3GN1/1H20   | 30°C/90°C | 580         | 90x70x85  | 230V F+N |
|                                                                                     | SSPV4R    | 4GN1/1H20   | 30°C/90°C | 730         | 120x70x85 | 230V F+N |
|                                                                                     | SSPV5R    | 5GN1/1H20   | 30°C/90°C | 975         | 150x70x85 | 230V F+N |
|                                                                                     | SSPV6R    | 5GN1/1H20   | 30°C/90°C | 975         | 200x70x85 | 230V F+N |

Encimera Inox. Calor por resistencia

## CUBAS FRIAS SELF SERVICE

\*\*\*SIN RESERVA\*\*\*

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

*Cubetas no incluidas en dotación.*

## CUBAS FRIAS SELF SERVICE

\*\*\*CON RESERVA\*\*\*

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

*Cubetas no incluidas en dotación.*

## PLACAS FRÍAS SELF SERVICE

\*\*\*SIN RESERVA\*\*\*

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

## PLACAS FRIAS SELF SERVICE

\*\*\*CON RESERVA\*\*\*

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

## VITRINAS FRIAS SELF SERVICE

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

*Sin base.*



# NEUTROS

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

## OPCIONALES



### GUIA CORREDERA (POR METRO)

|                               |           |  |  |
|-------------------------------|-----------|--|--|
| PANEL FRONTAL DECORADO MADERA | 40        |  |  |
|                               | 80-90-100 |  |  |
|                               | 120       |  |  |
|                               | 150       |  |  |
|                               | 200       |  |  |

| MODELO          | NEUTRO  |        | CON LUZ | LUZ Y CALOR |
|-----------------|---------|--------|---------|-------------|
| PANTALLA ISLA   | 3GN 1/1 | 115x60 |         |             |
|                 | 4GN 1/1 | 145x60 |         |             |
|                 | 5GN 1/1 | 195x60 |         |             |
| PANTALLA LINEAL | 2GN 1/1 | 90x55  |         |             |
|                 | 3GN 1/1 | 120x55 |         |             |
|                 | 4GN 1/1 | 150x55 |         |             |
|                 | 5GN 1/1 | 200x55 |         |             |
|                 |         |        |         |             |

Las pantallas lineales llevan estante intermedio excepto (\*)



**TARIFA  
HELADERÍA  
PASTELERÍA  
CAFETERÍA  
• 2018 •**





# ÍNDICE

● VITRINAS HELADERAS-PASTELERAS

● GRANIZADORAS STILE Y FROST

● TAPAS DE RECARGA

● SORBETERAS

● GRANIZADORAS SORBY Y ICE

● GRANIZADORAS CREMAS

● GRANIZADORAS SOFT

● HORCHATERAS - DISPENSADORES

● CHOCOLATERAS

● FABRICADORES DE HIELO

● MAQUINAS DE CAFÉ EXPRES

● MAQUINAS DE CAFÉ AUTOMÁTICAS

● MOLINOS

● TOSTADORAS-CREPERAS-GRILL

● LICUADORAS, BATIDORAS, EXPRIMIDORES

● TRITURADORES DE HIELO Y GRUPOS MÚLTIPLOS

● ESTUFAS

OTROS ELEMENTOS DE CALOR PARA COCINA CAFETERÍA

PAG.

H - 03 - 05

H - 06

H - 06

H - 06

H - 07

H - 08

H - 08

H - 09

H - 09

H - 10 - 11

H - 12

H - 13

H - 13

H - 14

H - 14 - 15

H - 15 - 16

H - 16

Ver en sección Cocción

# VITRINAS DE PASTELERÍA Y HELADOS

**HELADO - PASTELERÍA - FRÍO - CALOR...**

**Diseñe su propia vitrina Múltiples combinaciones  
consulte presupuesto**



CAFETERÍA/  
HELADERÍA







# VITRINAS DE PASTELERÍA

**NOVEDAD**

| MODELO                                                                                                                                                                                                   | TEMPERATURA                                | DIMENSIONES | CAPACIDAD   | PESO KG | PVP |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------|-------------|---------|-----|
|                                                                                                                         | <b>VITRINA PASTELERA TOP TAP 1000</b>      | -4°C        | 100x71x53   | 50      |     |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>TOP TAP 1500</b>                        | -4°C        | 150x71,5x53 | 64      |     |
| <i>Cristal templado. Con 1 estante. Frío ventilado. Disponible también en calor seco y ventilado.</i>                                                                                                    |                                            |             |             |         |     |
|                                                                                                                         | <b>VITRINA PASTELERA SENIOR 1 117</b>      | -4°C        | 117x126x124 | 140     |     |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>SENIOR 1 172</b>                        | -4°C        | 172x126x124 | 190     |     |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>SENIOR 1 219</b>                        | -4°C        | 219x126x124 | 250     |     |
| <i>Con 1 estante. Frío ventilado. Doble cristal calefactado para evitar la condensación. Disponible también en versión conservación ventilada, calor seco, baño maría, altura 1400 y motor distancia</i> |                                            |             |             |         |     |
|                                                                                                                         | <b>VITRINA PASTELERA SENIOR 2 117</b>      | -4°C        | 117x122x120 | 130     |     |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>SENIOR 2 172</b>                        | -4°C        | 172x122x120 | 180     |     |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>SENIOR 2 219</b>                        | -4°C        | 219x122x120 | 240     |     |
| <i>Con 1 estante. Frío ventilado. Disponible también en versión conservación ventilada, calor seco, baño maría, altura 1400 y motor distancia</i>                                                        |                                            |             |             |         |     |
|                                                                                                                        | <b>VITRINA PASTELERA ELEGANCE MINI 100</b> | -4°C        | 100x74x110  | 90      |     |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>ELEGANCE MINI 150</b>                   | -4°C        | 150x74x110  | 130     |     |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>ELEGANCE MINI 200</b>                   | -4°C        | 200x74x110  | 190     |     |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>ELEGANCE MIDI 100</b>                   | -4°C        | 100x91x110  | 100     |     |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>ELEGANCE MIDI 150</b>                   | -4°C        | 150x91x110  | 140     |     |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>ELEGANCE MIDI 200</b>                   | -4°C        | 200x91x110  | 200     |     |
| <i>Versión Drop in. Cristal templado. Frío ventilado. Disponible también en versión con estante, varios formatos de cristales, calor seco y Baño M<sup>a</sup>.</i>                                      |                                            |             |             |         |     |
|                                                                                                                       | <b>VITRINA PASTELERA LADY 100</b>          | -4°C        | 100x87x110  | 90      |     |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>LADY 150</b>                            | -4°C        | 150x87x110  | 130     |     |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>LADY 200</b>                            | -4°C        | 200x87x110  | 190     |     |
| <i>Versión Drop in. Cristal templado. Frío ventilado. con 1 estante. Disponible también en versión conservación ventilada, calor seco, baño maría y formato esquina</i>                                  |                                            |             |             |         |     |
|                                                                                                                       | <b>VITRINA PASTELERA MAGNO 100</b>         | -4°C        | 100x71x140  | 90      |     |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>MAGNO 125</b>                           | -4°C        | 125x71x140  | 95      |     |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>MAGNO 150</b>                           | -4°C        | 150x71x140  | 120     |     |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>MAGNO 175</b>                           | -4°C        | 175x71x140  | 150     |     |
| <i>Doble cristal en frontal y correderas para evitar la humedad. Con 4 estantes. Frío ventilado. Disponible también en calor ventilado.</i>                                                              |                                            |             |             |         |     |
|                                                                                                                       | <b>VITRINA PASTELERA VENUS 100</b>         | -4°C        | 100x71x140  | 95      |     |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>VENUS 125</b>                           | -4°C        | 125x71x140  | 100     |     |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>VENUS 150</b>                           | -4°C        | 150x71x140  | 125     |     |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>VENUS 175</b>                           | -4°C        | 175x71x140  | 155     |     |
| <i>Cristal templado. Con 4 estantes. Frío ventilado. Disponible también en calor ventilado.</i>                                                                                                          |                                            |             |             |         |     |
|                                                                                                                       | <b>VITRINA PASTELERA LUXURY 100</b>        | -4°C        | 100x71x140  | 80      |     |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>LUXURY 125</b>                          | -4°C        | 125x71x140  | 85      |     |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>LUXURY 150</b>                          | -4°C        | 150x71x140  | 110     |     |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>LUXURY 175</b>                          | -4°C        | 175x71x140  | 120     |     |
| <i>Cristal templado. Frío ventilado. También disponible en frío estático y calor.</i>                                                                                                                    |                                            |             |             |         |     |

Todas las vitrinas construidas en acero inoxidable e inyectadas con poliuretano de 42 kg/m<sup>3</sup> de densidad. Inversión de ciclo. Clase climática 4 +



TARIFA 2018



# VITRINAS HELADO

NOVEDAD

H

| MODELO | TEMPERATURA | DIMENSIONES | CAPACIDAD | PESO KG | PVP |
|--------|-------------|-------------|-----------|---------|-----|
|--------|-------------|-------------|-----------|---------|-----|



|                         |               |       |              |                  |     |
|-------------------------|---------------|-------|--------------|------------------|-----|
| <b>VITRINA HELADERA</b> | <b>UNO 12</b> | -20°C | 117x108x120  | 12x(360x165x120) | 130 |
|                         | <b>UNO 18</b> | -20°C | 172x*107x120 | 18x(360x165x120) | 180 |

Disponible también con motor a distancia en todos los modelos. Doble cristal calefactado para evitar la condensación.



|                         |                    |       |             |                  |     |
|-------------------------|--------------------|-------|-------------|------------------|-----|
| <b>VITRINA HELADERA</b> | <b>SENIOR 1 12</b> | -20°C | 117x126x124 | 12x(360x165x120) | 140 |
|                         | <b>SENIOR 1 18</b> | -20°C | 172x126x124 | 18x(360x165x120) | 190 |
|                         | <b>SENIOR 1 24</b> | -20°C | 290x126x124 | 24x(360x165x120) | 250 |

Con 1 estante. Frío ventilado. Doble cristal calefactado para evitar la condensación. Disponible también en versión conservación ventilada, calor seco, baño maría, altura 1400 y motor distancia



|                         |                    |       |             |                  |     |
|-------------------------|--------------------|-------|-------------|------------------|-----|
| <b>VITRINA HELADERA</b> | <b>SENIOR 2 12</b> | -20°C | 117x122x120 | 12x(360x165x120) | 130 |
|                         | <b>SENIOR 2 18</b> | -20°C | 172x122x120 | 18x(360x165x120) | 180 |
|                         | <b>SENIOR 2 24</b> | -20°C | 290x122x120 | 24x(360x165x120) | 240 |

Con 1 estante. Frío ventilado. Disponible también en versión conservación ventilada, calor seco, baño maría, altura 1400 y motor distancia



|                         |                         |       |            |                  |     |
|-------------------------|-------------------------|-------|------------|------------------|-----|
| <b>VITRINA HELADERA</b> | <b>ELEGANCE MINI 5</b>  | -20°C | 100x74x110 | 5x(360x165x120)  | 90  |
|                         | <b>ELEGANCE MINI 8</b>  | -20°C | 150x74x110 | 8x(360x165x120)  | 130 |
|                         | <b>ELEGANCE MINI 11</b> | -20°C | 200x74x110 | 11x(360x165x120) | 190 |
| <b>VITRINA HELADERA</b> | <b>ELEGANCE MIDI 10</b> | -20°C | 100x91x110 | 10x(260x160x120) | 100 |
|                         | <b>ELEGANCE MIDI 16</b> | -20°C | 150x91x110 | 16x(260x160x120) | 140 |
|                         | <b>ELEGANCE MIDI 22</b> | -20°C | 200x91x110 | 22x(260x160x120) | 200 |

Versión Drop in. Cristal templado. Frío ventilado. Disponible también en versión con estante, varios formatos de cristales, calor seco y Baño Mª.



|                         |                |       |            |                  |     |
|-------------------------|----------------|-------|------------|------------------|-----|
| <b>VITRINA HELADERA</b> | <b>LADY 10</b> | -20°C | 100x87x110 | 10x(260x160x120) | 90  |
|                         | <b>LADY 16</b> | -20°C | 150x87x110 | 16x(260x160x120) | 130 |
|                         | <b>LADY 22</b> | -20°C | 200x87x110 | 22x(260x160x120) | 190 |

Versión Drop in. Cristal templado. Frío ventilado. con 1 estante. Disponible también en versión conservación ventilada, calor seco, baño maría y formato esquina

**Todas las vitrinas construidas en acero inoxidable e inyectadas con poliuretano de 42 kg/m3 de densidad. Inversión de ciclo. Clase climática 4 +**

CAFETERÍA/  
HELADERÍA



## GRANIZADORAS STILE



| MODELO                                                                                                         | NºCUBAS | LIT | GAS   | DIMENSIONES | HP  | w   | V             | PVP |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|-------|-------------|-----|-----|---------------|-----|
| SP1 G 5                                                                                                        | 1       | 5   | R-404 | 26x44x61    | 1/4 | 350 | 230 F+N 50 HZ |     |
| SP2 G 5                                                                                                        | 2       | 5*2 | R-404 | 45x44x61    | 3/8 | 500 | 230 F+N 50 HZ |     |
| SP3 G 5                                                                                                        | 3       | 5*3 | R-404 | 63x44x61    | 3/4 | 100 | 230 F+N 50 HZ |     |
| Opcional: Campana de doble pared (Unid.)                                                                       |         |     |       |             |     |     |               |     |
| Sistema de "cascada" que garantiza la homogeneidad del granizado. Color blanco de serie, color negro opcional. |         |     |       |             |     |     |               |     |


|                                                                                            |   |      |       |          |     |     |               |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|-------|----------|-----|-----|---------------|--|
| IPRO 1 mecánica                                                                            | 1 | 12   | R-404 | 20x58x87 | 1/3 | 400 | 230 F+N 50 HZ |  |
| IPRO 2 mecánica                                                                            | 2 | 12*2 | R-404 | 40x58x87 | 1/2 | 650 | 230 F+N 50 HZ |  |
| IPRO 3 mecánica                                                                            | 3 | 12*3 | R-404 | 60x58x87 | 3/4 | 800 | 230 F+N 50 HZ |  |
| Cuba especial de doble pared que evita la condensación y ahorra 30% de consumo energético. |   |      |       |          |     |     |               |  |
| Sistema de "cascada" que garantiza la homogeneidad del granizado                           |   |      |       |          |     |     |               |  |
| Luz led de serie. Color blanco de serie, color negro opcional.                             |   |      |       |          |     |     |               |  |

## TAPAS DE RECARGA AUTOMÁTICA MODELO IPRO



### TAPA PREMIX (ya mezclado)

1 tapa por cuba. Color blanco de serie, color negro opcional.

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

### TAPA POST MIX 5+1 secundaria (Mezcla jarabe con agua dentro de la cuba)

1 tapa primaria en 1 cuba y resto de cubas las secundarias. Color blanco de serie, color negro opcional.

## GRANIZADORAS FROST

| MODELO                                                                              | NºCUBAS                                                          | LIT | GAS  | DIMENSIONES | HP       | w   | V    | PVP           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----|------|-------------|----------|-----|------|---------------|
|  | ICE TOP 14*1                                                     | 1   | 14   | R-404       | 20x51x88 | 1/3 | 550  | 230 F+N 50 HZ |
|                                                                                     | ICE TOP 14*2                                                     | 2   | 14*2 | R-404       | 40x51x88 | 1/2 | 940  | 230 F+N 50 HZ |
|                                                                                     | ICE TOP 14*3                                                     | 3   | 14*3 | R-404       | 60x51x88 | 5/8 | 1130 | 230 F+N 50 HZ |
|                                                                                     | Color negro de serie, color blanco opcional. Luz tapas de serie. |     |      |             |          |     |      |               |

## SORBETERA

| MODELO                                                                              | NºCUBAS                                                                                                                                                                                                                         | LIT | GAS   | DIMENSIONES | HP       | w    | V             | PVP |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|-------------|----------|------|---------------|-----|
|  | SORBETERA MP                                                                                                                                                                                                                    | 1   | 18(*) | R-404A      | 35x57x80 | 1000 | 230 F+N 50 HZ |     |
|                                                                                     | (*) 10 litros en la cuba y 8 en el cilindro. Destinada a locales de gran consumo. Cuba refrigerada que proporciona una rápida elaboración. Estructura en acero inoxidable. Robusta. Pantalla iluminada mediante leds. Mecánica. |     |       |             |          |      |               |     |

## GRANIZADORAS SORBY

H

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



|                |   |   |       |          |     |     |               |  |
|----------------|---|---|-------|----------|-----|-----|---------------|--|
| <b>SORBY 6</b> | 1 | 6 | R-404 | 20x52x63 | 1/4 | 350 | 230 F+N 50 HZ |  |
|----------------|---|---|-------|----------|-----|-----|---------------|--|

*Sólo función granizado. Grifo extraíble. Color negro de serie.*

|                 |   |    |       |          |     |     |               |  |
|-----------------|---|----|-------|----------|-----|-----|---------------|--|
| <b>SORBY 12</b> | 1 | 12 | R-404 | 20x52x69 | 1/4 | 350 | 230 F+N 50 HZ |  |
|-----------------|---|----|-------|----------|-----|-----|---------------|--|

|                   |   |      |       |          |     |     |               |  |
|-------------------|---|------|-------|----------|-----|-----|---------------|--|
| <b>SORBY 12*2</b> | 2 | 12*2 | R-404 | 40x52x69 | 3/8 | 500 | 230 F+N 50 HZ |  |
|-------------------|---|------|-------|----------|-----|-----|---------------|--|

|                   |   |      |       |          |     |      |               |  |
|-------------------|---|------|-------|----------|-----|------|---------------|--|
| <b>SORBY 12*3</b> | 3 | 12*3 | R-404 | 59x52x69 | 3/4 | 1000 | 230 F+N 50 HZ |  |
|-------------------|---|------|-------|----------|-----|------|---------------|--|

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

*Pala agitadora superior opcional. Grifo extraíble. Doble función granizado y mantenimiento.*

*Color blanco opcional.*



## GRANIZADORAS ICE DREAM

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



|                       |   |    |       |          |     |     |               |  |
|-----------------------|---|----|-------|----------|-----|-----|---------------|--|
| <b>ICE DREAM 14*1</b> | 1 | 14 | R-404 | 20x51x88 | 1/3 | 550 | 230 F+N 50 HZ |  |
|-----------------------|---|----|-------|----------|-----|-----|---------------|--|

|                       |   |      |       |          |     |     |               |  |
|-----------------------|---|------|-------|----------|-----|-----|---------------|--|
| <b>ICE DREAM 14*2</b> | 2 | 14*2 | R-404 | 40x51x88 | 1/2 | 940 | 230 F+N 50 HZ |  |
|-----------------------|---|------|-------|----------|-----|-----|---------------|--|

|                       |   |      |       |          |     |      |               |  |
|-----------------------|---|------|-------|----------|-----|------|---------------|--|
| <b>ICE DREAM 14*3</b> | 3 | 14*3 | R-404 | 60x51x88 | 5/8 | 1130 | 230 F+N 50 HZ |  |
|-----------------------|---|------|-------|----------|-----|------|---------------|--|

*Pala agitadora superior de serie. Luz opcional. Grifo extraíble. Doble función granizado y mantenimiento.*

*Color blanco opcional*



**Personalizaciones  
completas o parciales:  
Consúltenos**





## GRANIZADORAS CREMAS



|        |   |     |       |          |     |     |               |  |
|--------|---|-----|-------|----------|-----|-----|---------------|--|
| NINA 1 | 1 | 2   | R-404 | 13x38x46 | 1/6 | 250 | 230 F+N 50 HZ |  |
| NINA 2 | 2 | 2x2 | R-404 | 24x38x46 | 1/4 | 400 | 230 F+N 50 HZ |  |
| NINA 3 | 3 | 3x3 | R-404 |          | 1/4 | 400 | 230 F+N 50 HZ |  |

**Opcional: Campana de doble pared (Unid.)**

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

**NOVEDAD**



|                               |   |     |         |          |  |      |               |  |
|-------------------------------|---|-----|---------|----------|--|------|---------------|--|
| NINA H&C 2                    | 2 | 2x2 | R-134 a | 28x39x48 |  | 800  | 230 F+N 50 HZ |  |
| 1 Cuba fría y 1 Cuba caliente |   |     |         |          |  |      |               |  |
| NINA H&C 3                    | 3 | 3x2 | R-134 a | 42x40x56 |  | 1000 | 230 F+N 50 HZ |  |

*2 Cuba fría y 1 Cuba caliente*



|            |   |     |       |          |     |     |               |  |
|------------|---|-----|-------|----------|-----|-----|---------------|--|
| SP 1 CREMA | 1 | 5   | R-404 | 26x44x61 | 1/4 | 350 | 230 F+N 50 HZ |  |
| SP 2 CREMA | 2 | 5*2 | R-404 | 45x44x61 | 3/8 | 500 | 230 F+N 50 HZ |  |
| SP 3 CREMA | 3 | 5*3 | R-404 | 63x44x61 | 3/4 | 100 | 230 F+N 50 HZ |  |

**Opcional: Campana de doble pared (Unid.)**

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

## GRANIZADORAS SOFT

**NOVEDAD**



|      |   |   |         |          |  |     |               |  |
|------|---|---|---------|----------|--|-----|---------------|--|
| NINO | 1 | 2 | R-134 a | 17x43x57 |  | 230 | 230 F+N 50 HZ |  |
|------|---|---|---------|----------|--|-----|---------------|--|

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



|                |   |     |       |          |     |     |               |  |
|----------------|---|-----|-------|----------|-----|-----|---------------|--|
| GT 1 SOFT PUSH | 1 | 6   | R-404 | 26x43x65 | 1/4 | 350 | 230 F+N 50 HZ |  |
| GT 2 SOFT PUSH | 2 | 6*2 | R-404 | 45x44x65 | 1/2 | 765 | 230 F+N 50 HZ |  |

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



|                   |   |     |       |          |     |     |               |  |
|-------------------|---|-----|-------|----------|-----|-----|---------------|--|
| GT SOFT TOUCH 6   | 1 | 6   | R-404 | 26x43x65 | 1/4 | 350 | 230 F+N 50 HZ |  |
| GT SOFT TOUCH 6+6 | 2 | 6*2 | R-404 | 45x44x65 | 1/2 | 765 | 230 F+N 50 HZ |  |

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

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

NOVEDAD



| MODELO | NºCUBAS | LIT   | GAS   | DIMENSIONES | HP | w    | V             | PVP |
|--------|---------|-------|-------|-------------|----|------|---------------|-----|
| KARMA  | 1       | 7+2,3 | R-404 | 36x52x65    |    | 1000 | 230 F+N 50 HZ |     |

Opcional con bomba

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

## DISPENSADORES

| MODELO   | NºCUBAS | LIT | GAS   | DIMENSIONES | HP  | w   | V             | PVP |
|----------|---------|-----|-------|-------------|-----|-----|---------------|-----|
| FRESH 14 | 1       | 14  | R-134 | 25x37x77    | 1/8 | 350 | 230 F+N 50 HZ |     |
| FRESH 20 | 1       | 20  | R-134 | 25x37x86    | 1/6 | 400 | 230 F+N 50 HZ |     |

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



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

Con pala agitadora.

Enfriamiento mediante hielo que se coloca en cilindro interno.



|                  |  |  |   |   |      |     |     |               |  |
|------------------|--|--|---|---|------|-----|-----|---------------|--|
| CHOCO HOT VISUAL |  |  | 1 | 5 | 260ø | 420 | 750 | 230 F+N 50 HZ |  |
|------------------|--|--|---|---|------|-----|-----|---------------|--|

Cuece y mantiene. Cuba extraíble. Grifo especial para chocolate muy denso, extraíble y de fácil limpieza

NOVEDAD



|                   |   |   |  |            |  |     |               |  |
|-------------------|---|---|--|------------|--|-----|---------------|--|
| LOLA CHOCO VISUAL | 1 | 3 |  | 22,5x27x43 |  | 850 | 230 F+N 50 HZ |  |
|                   | 1 | 6 |  | 26x30x44   |  | 850 | 230 F+N 50 HZ |  |

NOVEDAD



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

## ARMARIOS Y ABATIDORES PARA HELADOS


[VER DETALLE EN FRÍO COMERCIAL](#)

# FABRICADORES DE HIELO

| MODELO | GR | PRODUC<br>KG | ALMACEN<br>KG | CUBIT/<br>H | W | DIMENSIONES | VOL/Hz | PVP |
|--------|----|--------------|---------------|-------------|---|-------------|--------|-----|
|--------|----|--------------|---------------|-------------|---|-------------|--------|-----|

## Cubito macizo



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

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

También en versión 18 gr

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

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

## Cubito Hueco (Mueble)



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

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

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

Inversión de ciclo.. Gas 134 A

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

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

## Cubito cuadrado (modular)



|                        |    |     |     |       |      |          |              |  |
|------------------------|----|-----|-----|-------|------|----------|--------------|--|
| <b>GCC 150 MODULAR</b> | 10 | 150 | --- | 625   | 780  | 56x62x58 | 230F+N 50Hz  |  |
| <b>GCC 250 MODULAR</b> | 10 | 250 | --- | 1.042 | 1000 | 76x62x58 | 230F+N 50Hz  |  |
| <b>GCC 320 MODULAR</b> | 10 | 320 | --- | 1.333 | 1300 | 76x62x58 | 230F+N 50Hz  |  |
| <b>GCC 450 MODULAR</b> | 10 | 450 | --- | 1.875 | 1900 | 76x62x73 | 400V 3N 50Hz |  |

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

También en versión 6 Y 17 GR

Estructura inox., Fabricación de hielo mediante evaporador vertical.. Inversión de ciclo. Gas 404

## Hielo trocendo



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

Todos los modelos disponibles en versión refrigeración aire o agua. Especificar en cada pedido. Gas 404

Estructura inox. Cuba en ABS. Puerta en ABS. Fabricación de hielo mediante evaporador cilíndrico vertical

## Hielo en escamas planas (modular)



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

Sólo refrigerados por aire. Gas

Estructura inox. Fabricación de hielo mediante evaporador cilíndrico vertical y rasqueta

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

## Contenedores



|              |  |     |     |  |  |           |     |  |
|--------------|--|-----|-----|--|--|-----------|-----|--|
| <b>C 130</b> |  | --- | 130 |  |  | 56x85x105 | --- |  |
| <b>C 180</b> |  | --- | 180 |  |  | 77x85x105 | --- |  |
| <b>C 250</b> |  | --- | 250 |  |  | 108x85x97 | --- |  |



# MÁQUINAS DE CAFÉ

| MODELO | LITROS CALDERA | DIMENSIONES | W BOMBA | W RESISTEN II | W RESISTEN III | V | PVP |
|--------|----------------|-------------|---------|---------------|----------------|---|-----|
|--------|----------------|-------------|---------|---------------|----------------|---|-----|



**SPRINT 8504 TRONIC 2 GR**

4,9

63x55x47

275

4500

4500

230/400

Modelo compacto. Caldera incorporada. 1 solo vaporizador. Autonivel de serie. 4 dosis programable por grupo. Disponible versión monofase 3000w. Consumo máximo 7 gr por café. Color de serie gris antracita.



**MARCOTRONIC 8504 M/16 1GR**

4,9

39x55x47

300

2000

-

230/400

**MARCOTRONIC 8504 M/16 2GR**

12

72x55x47

300

3500

3500

230/400

**MARCOTRONIC 8504 M/16 3GR**

19

96x55x47

300

5500

5500

230/400

4 dosis automáticas y programables desde el exterior, muy facilmente, por grupo. La programación de cada grupo puede ser diferente. Motobomba exterior. Consumo máximo 7 gr por café. Color de serie gris antracita.



**SPRINT 100 E 10 2GR**

10

61x54x55

275

2800

4200

230/400

Modelo compacto. Caldera incorporada. 1 solo vaporizador. Autonivel de serie. 6 dosis programables por grupo. Disponible versión monofase 3000w. Color de serie gris antracita y rojo metalizado. Otros colores ver suplemento al pie. Consumo máximo 7 gr por café.



**100 E TRONIC 2 GR**

12

70x54x55

300

3500

3500

230/400

**100 E TRONIC 3 GR**

19

94x54x55

300

5500

5500

230/400

6 dosis automáticas y programables desde el exterior, muy facilmente. La programación de cada grupo puede ser diferente. Motobomba interior. Color de serie gris antracita y rojo metalizado. Otros colores ver suplemento al pie. Consumo máximo 7 gr por café.



**100 E TOUCH 2 GR**

12

70x54x55

300

3500

3500

230/400

**100 E TOUCH DTC 2 GR**

12

70x54x55

300

3500

3500

230/400

**100 E TOUCH 3 GR**

19

94x54x55

300

5000

5500

230/400

**100 E TOUCH DTC 3 GR**

19

94x54x55

300

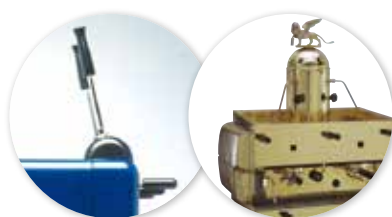
5000

5500

230/400

Digitales. Versión Touch posee intercambiador de calor en los grupos. Motobomba interior. 6 dosis automáticas y programables desde el exterior muy facilmente, por grupo. Color de serie gris antracita y rojo metalizado. Otros colores ver suplemento al pie. Consumo máximo 7 gr por café.

Todos los modelos cuentan con grupo y caldera cromados. Posee AUTODIAGNOSIS que avisa de la falta de agua en la red o avería en el grupo. Doble válvula de seguridad en la caldera. Válvula anti-vacío. Conmutador eléctrico para una o dos resistencias. Llave de paso para el vaciado de la caldera. Todas las máquinas de café incluyen en su precio la MOTOBOMBA



## OPCIONALES



### COLORES OPCIONALES:

GAMA 85: ROJO, GRIS, NEGRO, BLANCO SATINADO

AMBAS: NEGRO MATE O BLANCO BRILLANTE

TODA CROMADA

CAPUCHINADOR MANUAL

CAPUCHINADOR AUTOMATICO MOD TOUCH

MOTOBOMBA INTERIOR (SIMPLEX-MARCOTRONIC)

PREINSTALACIÓN GAS (85)

# MÁQUINAS DE CAFÉ EXPRES AUTOMÁTICAS

H

| MODELO | MOLINOS<br>Nº XKG | DIMENSIONES | LIT/W<br>Caldera | LIT/W<br>Caldera<br>Vapor | TOTAL<br>W | V | PVP |
|--------|-------------------|-------------|------------------|---------------------------|------------|---|-----|
|--------|-------------------|-------------|------------------|---------------------------|------------|---|-----|



**PLUS 5** 2x0,6 33x56x72 1/1200 1/1200 3.150 230V F+N

**DEPOSITO AGUA OPCIONAL**

*Producción alternativa por minuto: 2 expresos-1 café largo-1capuchino-1 taza de té.*

*Dispone de 2 calderas de acero inoxidable, una para el café y la otra para el vapor, con 1 litro de capacidad cada una, así como depósito para 60 posos y cubeta de desagüe de 2 litros. Lavado automático del grupo y capuchinador. Altura de salida del café regulable hasta 160 mm*



**PLUS 7** 2x1,3 33x56x82 1/1800 1,8/2000 4.780 230-400

**FRIGORIFICO**

22x43x60 70 230V F+N

**CALIENTA TAZAS**

22x39x60 70 230V F+N

**BOMBA DE LECHE**

*Producción alternativa por minuto: 4 expresos-2 cafés largos-2 capuchinos -12 tazas de té.*

*Dispone de 2 calderas de acero inoxidable, una para el café y la otra para el vapor, con 1 litro de capacidad para el agua de café y 1,8 lit para el vapor, así como depósito para 60 posos y cubeta de desagüe de 2 litros.*

*Lavado automático del grupo y capuchinador. Altura de salida del café regulable hasta 160 mm*

## MOLINOS

| MODELO | MUELAS<br>Ø TIPO | PRODUCCIÓN<br>Kg/h | RPM | CAPACIDAD<br>Kg | DIMENSIONES | W | V | PVP |
|--------|------------------|--------------------|-----|-----------------|-------------|---|---|-----|
|--------|------------------|--------------------|-----|-----------------|-------------|---|---|-----|



**SM92 TIMER** 64 PLANAS 6,6 1350 1,2 21x32x55 220 230V F+N

**SM92 AUTOMATICO** 64 PLANAS 6,6 1350 1,2 21x32x55 220 230V F+N

**SMLK AUTOMATICO** 84 MIXTAS 13 700 1,75 ó 2,25 22x37x67 220 230V F+N

**SMTK AUTOMATICO** CÓNICAS 18 400 1,75 ó 2,25 22x37x67 373 230V F+N



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

*Molienda instantánea en el momento que se hace el café. No utiliza acumulador de café molido.*

*Café siempre recién molido. Regulación electrónica de la dosis.*

### COLORES METALIZADOS

*Diseño especial de muelas que acarician el grano moliendo y no rompiendo, con el resultado final: más calidad en el café y vida mas larga de las muelas. Motor con protección térmica. Rearme manual. Se presenta de serie en color negro y opcionalmente en rojo, gris y azul. Muy silenciosos. Centralita electrónica que controla arranque y parada. Corona que disipa el calor y no quema el café. Estructura de aluminio en fundición inyectada. Sistema de dosificación volumétrica manual por palanca. Temporizador electrónico. Automáticos todos los de la Serie 105. Tiempo molienda regulable: 30/50/80 ó 120 segundos.*

*Conexión automática del motor tras 6, 12, 18 ó 24 extracciones.Regulación dosificación café entre 5 y 8 gramos (opcional 10gr.) Capacidad del contenedor: 250 gr.*



TARIFA 2018

| MODELO                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                    | LIT             | DIMENSIONES | Kw      | V       | PVP |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------|-------------|---------|---------|-----|
|                                                                                                                                                                                                         | <b>TOSTADOR SENCILLO</b>           | TPS             | 53x29x25    | 2,2     | 230 F+N |     |
| <i>Resistencia blindada. Con temporizador. 1 parrilla en dotación. Disponible también en cuarzo.</i>                                                                                                                                                                                     |                                    |                 |             |         |         |     |
|                                                                                                                                                                                                         | <b>TOSTADOR DOBLE</b>              | TPD             | 53x29x37    | 3,3     | 230 F+N |     |
| <i>Resistencia blindada. Con temporizador. 1 parrilla en dotación. Disponible también en cuarzo.</i>                                                                                                                                                                                     |                                    |                 |             |         |         |     |
|                                                                                                                                                                                                         | <b>COCEDOR DE SALCHICHAS</b>       | CPS             | 27x35x34    | 1       | 230 F+N |     |
|                                                                                                                                                                                                         | <b>GOFRERA 2 PIEZAS</b>            | GG02            | 31x24x40    | 2       | 230 F+N |     |
| <i>Estructura en inox con placas de fundición. Capacidad 2 gofres de 16*10. (Hasta 3 cm altura).</i>                                                                                                                                                                                     |                                    |                 |             |         |         |     |
|                                                                                                                                                                                                        | <b>GRILL SENCILLO</b>              | LGS 2.2         | 31x31x20    | 2,2     | 230 F+N |     |
|                                                                                                                                                                                                        | <b>GRILL DOBLE TAPA</b>            | LGD 2x2.2       | 57x31x20    | 2,2+2,2 | 230 F+N |     |
|                                                                                                                                                                                                       | <b>CREPERA ELÉCTRICA 1</b>         | FCE1            | 37x42x16    | 2,4     | 230 F+N |     |
| <i>Diámetro 35 cm</i>                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                    |                 |             |         |         |     |
|                                                                                                                                                                                                       | <b>CREPERA ELÉCTRICA 2</b>         | FCE2            | 76x42x16    | 2,4x2   | 230 F+N |     |
| <i>Diámetro 35 cm</i>                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                    |                 |             |         |         |     |
|                                                                                                                                                                                                       | <b>CHOCOLATERAS (Ver página 9)</b> |                 |             |         |         |     |
|                                                                                                                                                                                                       | <b>LICUADORA INDUSTRIAL</b>        | FLI 3000 r.p.m. | 35x26x44    | 0,4     | 230 F+N |     |
| <i>Se coloca la fruta o vegetal por la parte superior. Tras centrifugar el jugo sale por el grifo y los desperdicios van directos al vaso contenedor que se incluye en dotación. Contenedor de ø 18x27h. Cesto, filtro y cuchillas en Inox. Motor ventilado. Estructura en aluminio.</i> |                                    |                 |             |         |         |     |

| MODELO | LIT | DIMENSIONES | R.P.M. | Kw | V | PVP |
|--------|-----|-------------|--------|----|---|-----|
|--------|-----|-------------|--------|----|---|-----|



|                                               |   |          |           |      |         |  |
|-----------------------------------------------|---|----------|-----------|------|---------|--|
| <b>BATIDORA-TRITURADORA INDUSTRIAL F750-5</b> | 5 | 25x26x54 | 1400-2400 | 0,75 | 230 F+N |  |
|-----------------------------------------------|---|----------|-----------|------|---------|--|

*Regulador de velocidad. Vaso inox de serie. Estructura inox*



|                                          |   |          |           |      |         |  |
|------------------------------------------|---|----------|-----------|------|---------|--|
| <b>BATIDORA-TRITURADORA 2 LIT F750-2</b> | 2 | 21x21x49 | 1400-2400 | 0,75 | 230 F+N |  |
|------------------------------------------|---|----------|-----------|------|---------|--|

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



|                                                                |     |          |             |     |         |  |
|----------------------------------------------------------------|-----|----------|-------------|-----|---------|--|
| <b>BATIDORA-TRITURADORA 500 (Vaso policarbonato) RBT500-15</b> | 1,5 | 20x20x47 | 16000-22000 | 0,5 | 230 F+N |  |
|----------------------------------------------------------------|-----|----------|-------------|-----|---------|--|

|                                                        |     |          |             |     |         |  |
|--------------------------------------------------------|-----|----------|-------------|-----|---------|--|
| <b>BATIDORA-TRITURADORA 500 (Vaso inox) RBT500-15X</b> | 1,5 | 20x20x47 | 16000-22000 | 0,5 | 230 F+N |  |
|--------------------------------------------------------|-----|----------|-------------|-----|---------|--|

*2 velocidades*



|                                          |   |          |      |     |         |  |
|------------------------------------------|---|----------|------|-----|---------|--|
| <b>BATIDORA-TRITURADORA 500 LT 500-3</b> | 2 | 28x26x52 | 3800 | 1,5 | 230 F+N |  |
|------------------------------------------|---|----------|------|-----|---------|--|

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



|                                           |   |          |       |      |         |  |
|-------------------------------------------|---|----------|-------|------|---------|--|
| <b>BATIDORA (Vaso policarbonato) R-B1</b> | 1 | 18x18x48 | 15000 | 0,15 | 230 F+N |  |
|-------------------------------------------|---|----------|-------|------|---------|--|

|                                    |   |          |       |      |         |  |
|------------------------------------|---|----------|-------|------|---------|--|
| <b>BATIDORA (Vaso inox) R-B1VX</b> | 1 | 18x18x48 | 15000 | 0,15 | 230 F+N |  |
|------------------------------------|---|----------|-------|------|---------|--|

|                                                 |     |          |       |      |         |  |
|-------------------------------------------------|-----|----------|-------|------|---------|--|
| <b>BATIDORA DOBLE (Vaso policarbonato) R-B2</b> | 1+1 | 30x18x48 | 15000 | 0,15 | 230 F+N |  |
|-------------------------------------------------|-----|----------|-------|------|---------|--|

|                                          |     |          |       |      |         |  |
|------------------------------------------|-----|----------|-------|------|---------|--|
| <b>BATIDORA DOBLE (Vaso inox) R-B2VX</b> | 1+1 | 30x18x48 | 15000 | 0,15 | 230 F+N |  |
|------------------------------------------|-----|----------|-------|------|---------|--|



|                                  |   |          |     |      |         |  |
|----------------------------------|---|----------|-----|------|---------|--|
| <b>EXPRIMIDOR SIN TAPA R-EST</b> | - | 20x20x30 | 900 | 0,35 | 230 F+N |  |
|----------------------------------|---|----------|-----|------|---------|--|

*Cromado*



|                                  |   |          |      |      |         |  |
|----------------------------------|---|----------|------|------|---------|--|
| <b>EXPRIMIDOR CON TAPA R-ECT</b> | - | 20x22x33 | 1400 | 0,35 | 230 F+N |  |
|----------------------------------|---|----------|------|------|---------|--|



|                                |   |          |      |      |         |  |
|--------------------------------|---|----------|------|------|---------|--|
| <b>TRITURADOR DE HIELO FTH</b> | - | 42x21x32 | 1400 | 0,34 | 230 F+N |  |
|--------------------------------|---|----------|------|------|---------|--|

*Estructura en aluminio. Cuchillas inox.  
Motor ventilado*



## AUXILIAR CAFETERIA

| MODELO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | DIMENSIONES | R.P.M. | Kw  | V       | PVP |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|-----|---------|-----|
|  <b>GRUPO MULTIPLE 2 FUNCIONES FG2</b><br>Exprimidor + Triturador.<br><i>Estructura en aluminio barnizado. Motores ventilados. Cuchillas y recipientes en contacto con el producto en acero inoxidable (vaso triturador inox opcional).</i>                               | 44x20x47    |        | 0,7 | 230 F+N |     |
|  <b>GRUPO MULTIPLE 3 FUNCIONES FG3</b><br>Exprimidor + Triturador + Picador de hielo.<br><i>Estructura en aluminio barnizado. Motores ventilados. Cuchillas y recipientes en contacto con el producto en acero inoxidable (vaso triturador inox opcional).</i>            | 57x32x53    |        | 1,1 | 230 F+N |     |
|  <b>GRUPO MULTIPLE 4 FUNCIONES FG4</b><br>Exprimidor + Triturador + Picador de hielo + Batidora.<br><i>Estructura en aluminio barnizado. Motores ventilados. Cuchillas y recipientes en contacto con el producto en acero inoxidable (vaso triturador inox opcional).</i> | 57x32x53    |        | 1,2 | 230 F+N |     |

## ESTUFAS DE EXTERIOR



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

## NOTAS

.....

.....

.....

.....

.....

.....



LE DA SABOR A SU VIDA

TARIFA  
**ALIMENTACIÓN**  
• 2018 •



# ÍNDICE

|                                    | PAG.        |
|------------------------------------|-------------|
| CORTADORAS                         | A - 4       |
| PICADORAS                          | A - 5       |
| RALLADORAS                         | A - 6       |
| ABLANDADORA                        | A - 6       |
| HAMBURGUESERA                      | A - 6       |
| SIERRAS                            | A - 6       |
| COCCIÓN Y ENVASADO AL VACIO        | A - 6       |
| AMASADORAS DE CARNE                | A - 7       |
| EMBUTIDORAS                        | A - 7       |
| LAVAVERDURAS                       | A - 7       |
| CORTA HORTALIZAS Y CUTTER          | A - 8       |
| PELA PATATAS                       | A - 9       |
| LIMPIA MEJILLONES                  | A - 9       |
| ENVASADORAS AL VACIO               | A - 10      |
| BRAZOS TRITURADORES                | A - 11      |
| PLANETARIAS                        | A - 11      |
| AMASADORAS                         | A - 12      |
| PORCIONADORAS DE PIZZA             | A - 12      |
| BOLEADORAS DE PIZZA                | A - 12      |
| FORMATEADORAS DE PIZZA             | A - 13      |
| LAMINADORA DE PIZZA                | A - 13      |
| LAMINADORA DE PASTA FRESCA         | A - 13      |
| CUBETAS INOX GN                    | A - 14 - 15 |
| BOLSAS COCCIÓN Y ENVASADO AL VACIO | A - 16      |



# CORTADORAS FIAMBRE CORREA

\*\*\* (Profesionales) \*\*\*

NUEVOS MODELO MAS POTENTE

A

| MODELO                                                                                   | CUCHILLAS | CORTE mm |     |      | DIM. MÁQUINA |    |    | W   | V/Hz     | PVP |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|-----|------|--------------|----|----|-----|----------|-----|
|  220 AVP | 220       | 180      | 140 | 0/15 | 47           | 38 | 34 | 220 | 230V F+N |     |
| 250 AFP                                                                                  | 250       | 200      | 160 | 0/15 | 51           | 38 | 36 | 250 | 230V F+N |     |
| 300 C                                                                                    | 300       | 230      | 210 | 0/15 | 59           | 48 | 40 | 350 | 230V F+N |     |
| ECO 220                                                                                  | 220       | 200      | 150 | 0/15 | 47           | 40 | 36 | 250 | 230V F+N |     |
| ECO 250 C                                                                                | 250       | 200      | 160 | 0/15 | 47           | 40 | 37 | 300 | 230V F+N |     |
| ECO 280                                                                                  | 280       | 250      | 200 | 0/15 | 58           | 47 | 39 | 300 | 230V F+N |     |
| ECO 300 E                                                                                | 300       | 260      | 210 | 0/15 | 60           | 48 | 42 | 400 | 230V F+N |     |
| PLUS 300                                                                                 | 300       | 280      | 220 | 0/15 | 69           | 56 | 44 | 450 | 230V F+N |     |
| PLUS 350                                                                                 | 350       | 290      | 240 | 0/15 | 71           | 57 | 47 | 500 | 230V F+N |     |

Producto Italiano de máxima calidad y seguridad, con gran capacidad de corte.

Estructura en aluminio. Cuchillas inox. Dotadas de cubre cuchillas y afilador.

Stop al quitar el cubre cuchillas. Rearme manual. Al abrir el carro no se abre la vela y viceversa.

Alta protección a la humedad.

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

AUTOMATICA 350 SBR 330 280 220 0/20 72 72 62 380 230V F+N

Hasta 60 cortes x minuto. Regulación de la velocidad

Puede ser utilizada también como manual. Disponibles varias versiones de platos opcionales para poder cortar diversos tipos de productos.

# CORTADORAS FIAMBRE ENGRANAJE

\*\*\* (Profesionales) \*\*\*

| MODELO                                                                                     | CUCHILLAS | CORTE mm |     |      | DIM. MÁQUINA |    |    | W   | V/Hz           | PVP |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|-----|------|--------------|----|----|-----|----------------|-----|
|  NEE 300 | 300       | 270      | 210 | 0/15 | 62           | 50 | 46 | 370 | 230V/400V 50Hz |     |
| NEE 350                                                                                    | 350       | 300      | 250 | 0/30 | 84           | 64 | 56 | 500 | 230V/400V 50Hz |     |
| AUTOMÁTICA SUPER 300 SBR                                                                   | 300       | 285      | 190 | 0/20 | 66           | 70 | 62 | 370 | 230V/400V 50Hz |     |
| AUTOMÁTICA SUPER 350 SBR                                                                   | 350       | 280      | 220 | 0/20 | 66           | 70 | 62 | 370 | 230V/400V 50Hz |     |

Hasta 60 cortes x minuto. Regulación de la velocidad

Puede ser utilizada también como manual. Disponibles varias versiones de platos opcionales para poder cortar diversos tipos de productos.

# CORTADORAS CARNES VERTICAL

\*\*\* (Profesionales) \*\*\*

| MODELO                                                                                       | CUCHILLAS | CORTE mm |     |      | DIM. MÁQUINA |    |    | W   | V/Hz           | PVP |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|-----|------|--------------|----|----|-----|----------------|-----|
|  VERTI 300 | 300       | 190      | 220 | 0/15 | 65           | 46 | 43 | 430 | 230V F+N 50 Hz |     |



## PICADORAS

\*\*\* (Para la hostelería)\*\*\*

| MODELO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | BOCA - AGUJ DISCO |    | Kg/h | DIM. MÁQUINA |    |    | hp | V/Hz | PVP       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----|------|--------------|----|----|----|------|-----------|
| <br><br><br> | NOVA 8            | 60 | 6    | 30           | 26 | 19 | 35 | 0,5  | 230V F+N  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | NOVA12 III        | 70 | 6    | 150          | 38 | 29 | 43 | 1    | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | NOVA12 II         | 70 | 6    | 150          | 38 | 29 | 43 | 1    | 230V F+N  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | NOVA12 III B IX   | 70 | 6    | 150          | 38 | 29 | 43 | 1    | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | NOVA12 II B IX    | 70 | 6    | 150          | 38 | 29 | 43 | 1    | 230V F+N  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | NOVA 22 III       | 82 | 6    | 300          | 44 | 29 | 43 | 1,5  | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | NOVA 22 II        | 82 | 6    | 300          | 44 | 29 | 43 | 1,5  | 230V F+N  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | NOVA 22 III B IX  | 82 | 6    | 300          | 44 | 29 | 43 | 1,5  | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | NOVA22 II B IX    | 82 | 6    | 300          | 44 | 29 | 43 | 1,5  | 230V F+N  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | NOVA 32 III       | 98 | 6    | 400          | 50 | 24 | 51 | 2    | 230V F+N  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | NOVA 32 III B IX  | 98 | 6    | 400          | 50 | 24 | 51 | 2    | 400V F+N  |

Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado. Máxima seguridad: Protector entrada boca. Rearme manual. Protección térmica. Motor ventilado en mod 22. Disponibles discos de 4,5, 8 y 10 mm  
Mod B IX boca completa en acero inox. Resto: cuchilla y disco en inox. Boca y sinfín alimentario

## PICADORAS

\*\*\* (Para alimentación)\*\*\*

| MODELO                                                                              | BOCA - AGUJ DISCO |    | Kg/h | DIM. MÁQUINA |    |    | hp | V/Hz | PVP       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----|------|--------------|----|----|----|------|-----------|
|  | FTI 22 III B IX   | 82 | 6    | 300          | 43 | 27 | 43 | 1,5  | 400V 3F+N |
|                                                                                     | FTI 22 II B IX    | 82 | 6    | 300          | 43 | 27 | 43 | 1,5  | 230V F+N  |
|  | FTI 32 III B IX   | 98 | 6    | 400          | 58 | 37 | 51 | 2    | 400V 3F+N |

Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado. Máxima seguridad: Protector entrada boca. Rearme manual. Protección térmica. Motor ventilado en mod 22. Disponibles discos de 4,5, 8 y 10 mm  
Mod B IX boca completa en acero inox. Resto: cuchilla y disco en inox. Boca y sinfín alimentario.

Disponible versión UNGER y cuba refrigerada.

Grandes producciones consultar precio



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

## RALLADORAS-PICADORAS



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

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

## RALLADORAS DE QUESO Y PAN



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

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

## CORTA MOZZARELLA



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

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



**Conos opcionales de 2,5 mm y 4 mm**  
**Cuchilla rodajas de 2 mm**

## ABLANDADORA DE CARNE



| MODELO            | CUCHILLA          | DIM. MÁQUINA |    |    | HP  | V/Hz     | PVP |
|-------------------|-------------------|--------------|----|----|-----|----------|-----|
| <b>AUTOMÁTICA</b> | 44 distancia 4 mm | 45           | 20 | 45 | 0,6 | 230V F+N |     |

*Transmisión por engranaje. Grupo de corte desmontable sin herramientas  
Potente motor de corriente alterna, hermético y refrigerado*

## PRENSA DE HAMBURGUESAS



| MODELO        | Ø hamburguesa | DIM. MÁQUINA |    |    |  | PVP |
|---------------|---------------|--------------|----|----|--|-----|
| <b>PH 100</b> | 100 manual    | 25           | 19 | 32 |  |     |

*Disponible también en diámetro 130*

## SIERRAS DE HUESO Y CONGELADOS



| MODELO              | CINTA | CORTE mm |       | MESA APOYO |    | DIM. MÁQUINA |     |     | HP  | V/Hz      | PVP |
|---------------------|-------|----------|-------|------------|----|--------------|-----|-----|-----|-----------|-----|
|                     | mm    | ALTO     | ANCHO |            |    |              |     |     |     |           |     |
| <b>SGA1550 III</b>  | 1550  | 160      | 180   | 33         | 33 | 37           | 60  | 80  | 1   | 400V 3F+N |     |
| <b>SGA 1830 III</b> | 1830  | 190      | 190   | 41         | 41 | 41           | 68  | 94  | 1   | 400V 3F+N |     |
| <b>SGA 2080 III</b> | 2080  | 240      | 240   | 60         | 55 | 60           | 89  | 108 | 1   | 400V 3F+N |     |
| <b>SGI 1650 III</b> | 1650  | 190      | 190   | 50         | 41 | 50           | 69  | 88  | 1,5 | 400V 3F+N |     |
| <b>SGI 1830 III</b> | 1830  | 240      | 210   | 50         | 44 | 50           | 72  | 98  | 1,5 | 400V 3F+N |     |
| <b>SGI 2080 III</b> | 2080  | 270      | 230   | 60         | 55 | 60           | 72  | 155 | 2   | 400V 3F+N |     |
| <b>SGI 2460 III</b> | 2460  | 330      | 270   | 72         | 66 | 72           | 83  | 169 | 2   | 400V 3F+N |     |
| <b>SGI 3160 III</b> | 3160  | 430      | 360   | 86         | 81 | 86           | 100 | 188 | 3   | 400V 3F+N |     |

*Producto Italiano de máxima calidad. Mod SGA Estructura en aluminio anodizado. Mod SGI Inox.  
Mesas y cintas siempre inox. Cambiando la cinta se pueden usar para carne, pescado o congelado.  
Máxima seguridad: micro puerta. Cinta protegida por guía. Stop emergencia. Rearme manual. Motor protegido*

## OPCIONALES



**Caballote MOD 15 Y 18**

**Caballote MOD 20 INOX**

**Caballote inox MOD 16 Y 19**

**Versión Monofase +5%**

## AMASADORA DE CARNE PICADA



| MODELO                    | CAPACIDAD | DIM. MÁQUINA |    |     | hp  | V/Hz      | PVP |
|---------------------------|-----------|--------------|----|-----|-----|-----------|-----|
| 30 KG DE BANCO. MONOPALA  | 30 kg     | 36           | 72 | 57  | 1   | 400V 3F+N |     |
| 30 KG CON CARRO. MONOPALA | 30 kg     | 36           | 72 | 103 | 1   | 400V 3F+N |     |
| 50 KG CON CARRO. MONOPALA | 50 kg     | 46           | 80 | 102 | 2   | 400V 3F+N |     |
| 50 KG CON CARRO. BIPALA   | 50 kg     | 56,5         | 80 | 104 | 2,5 | 400V 3F+N |     |

## EMBUTIDORAS



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

Manuales. 2 Velocidades. Construido en acero inoxidable con pistón de aluminio y engranaje Inox.

En dotación 3 embudos de ø 10, 17, y 21

## LAVAVERDURAS



| MODELO                | CARGA | KG/H     | KG/CICLO | DIM. MÁQUINA |    |    | hp  | V/Hz       | PVP |
|-----------------------|-------|----------|----------|--------------|----|----|-----|------------|-----|
|                       |       | (*)      | (*)      |              |    |    |     |            |     |
| LAVAVERDURAS OVERD-1M | 135 L | 150/500  | 5/20     | 71           | 70 | 88 | 0,6 | 230V F+N   |     |
| OVERD-2T              | 200 L | 250/1100 | 8/40     | 120          | 71 | 87 | 1,5 | 400 V 3F+N |     |
| OVERD-3T              | 235 L | 350/1500 | 11/60    | 140          | 70 | 87 | 1,5 | 400 V 3F+N |     |

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

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

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

|           |           |      |               |    |    |    |     |          |  |
|-----------|-----------|------|---------------|----|----|----|-----|----------|--|
| CENTRIFUG | OCEN-68M  | 20 L | Cesto 318x245 | 68 | 43 | 82 | 0,6 | 230V F+N |  |
|           | OCEN-88M  | 30 L | Cesto 408x245 | 78 | 53 | 83 | 0,8 | 230V F+N |  |
|           | OCEN-128T | 50 L | Cesto 480x285 | 84 | 59 | 87 | 1,8 | 230V F+N |  |

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



## CUTTER

| MODELO                                                                                         | litros | R.P.M. | DIM. MÁQUINA | HP   | V/Hz      | PVP |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------------|------|-----------|-----|
|  CUTTER GFL-3 | 3      | 1.400  | 23 20 40     | 0,75 | 230V F+N  |     |
| CUTTER GFL-5                                                                                   | 5      | 1.400  | 31 27 47     | 1,5  | 400V 3F+N |     |
| CUTTER GFL-8                                                                                   | 8      | 1.400  | 31 27 47     | 1,5  | 400V 3F+N |     |

Con freno motor, adicional

Versión monofase en modelos 5 y 8 sin coste adicional. Doble velocidad (opcional sólo en modelos 5 y 8 trifase)



CORTA TOMATE

Se suministra desmontado. 2 cuchillas en dotación: 4,5 mm/ 16 rodajas y 9 mm/8 rodajas construidas en aluminio.

## CORTAHORTALIZAS

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

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

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

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



|                                                                                     |                              |          |                                        |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------|----------------------------------------|-------------------------|
|  | <b>DISCO CORTE</b>           | <b>E</b> | rodajas finas                          | E1-E2...E14             |
|  | <b>DISCO CORTE</b>           | <b>S</b> | Medias rodajas                         | S1-S2                   |
|  | <b>DISCO CORTE</b>           | <b>H</b> | Tiras curvadas                         | H4-H6-H8-H10            |
|  | <b>DISCO CORTE</b>           | <b>Z</b> | Corte tipo "juliana" y rallado         | Z2-Z3-Z4-Z7             |
|  | <b>DISCO CORTE</b>           | <b>V</b> | Rallado pan y queso curado             | Sólo 1 modelo           |
|  | <b>DISCO FIJO</b>            | <b>B</b> | Combinado con E corta rodajas en tiras | B6-B8-B10               |
|  | <b>DISCO CORTE</b>           | <b>D</b> | Combinado con E corta rodajas en cubos | 8*8-10*10-16*16-20*20   |
|  | <b>DISCO CORTE REGULABLE</b> |          | Rodajas                                | Regulable de 1 a 8 mm   |
|  | <b>EXPULSOR</b>              |          | No corta Sólo Expulsa                  | (en dotación. Plástico) |

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

| MODELO | CARGA | Kg/h | R.P.M. | DIM. MÁQUINA | HP | V/Hz | PVP |
|--------|-------|------|--------|--------------|----|------|-----|
|--------|-------|------|--------|--------------|----|------|-----|



|            |   |     |     |          |     |           |  |
|------------|---|-----|-----|----------|-----|-----------|--|
| 5 KG BANCO | 5 | 150 | 270 | 53-52-52 | 0,5 | 400V 3F+N |  |
|------------|---|-----|-----|----------|-----|-----------|--|



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



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

## MODELO MONOFASE

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

# LIMPIA MEJILLONES

| MODELO | CARGA | Kg/h | R.P.M. | DIM. MÁQUINA | HP | V/Hz | PVP |
|--------|-------|------|--------|--------------|----|------|-----|
|--------|-------|------|--------|--------------|----|------|-----|



|            |   |    |     |          |     |           |  |
|------------|---|----|-----|----------|-----|-----------|--|
| 5 KG BANCO | 5 | 75 | 145 | 53-52-52 | 0,5 | 400V 3F+N |  |
|------------|---|----|-----|----------|-----|-----------|--|



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



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

## MODELO MONOFASE

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

## ENVASADORAS EXTERIORES

\*\*\* EXTERIORES \*\*\*

| MODELO                                                                                            | BARRA mm    | Bomba L/min | DIM. MÁQUINA | Kw       | V/Hz | PVP      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|--------------|----------|------|----------|
|  <b>DIVA</b>     | <b>ABS</b>  | 330         | 10           | 38 18 11 | 0,25 | 230V F+N |
|  <b>FRESH 33</b> | <b>Inox</b> | 330         | 10           | 39 30 18 | 0,38 | 230V F+N |
| <b>FRESH 43</b>                                                                                   | <b>Inox</b> | 430         | 21           | 49 30 18 | 0,45 | 230V F+N |
|  <b>FRESH 53</b> | <b>Inox</b> | 530         | 20           | 61 30 18 | 0,85 | 230V F+N |

Funcionamiento automático. Por sensor. Ya programada. También sirve para vacío de recipientes.

Funcionan sólo con bolsas gofradas. Bomba autolubrificante. Bivalente 50/60 Hz. Vacío al 85%

No admite líquidos, cremas, harinas... (sólo sólidos)

## ENVASADORAS DE CAMPANA

| MODELO                                                                                         | Barra mm | Bomba m³/h | DIM. CÁMARA | DIM. MÁQUINA | Kw   | V/Hz     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|-------------|--------------|------|----------|
|  <b>BV25</b> | 260      | 6          | 35x27x18    | 40 47 34     | 0,45 | 230V F+N |
| <b>BV32</b>                                                                                    | 320      | 8          | 33x33x23    | 43 49 41     | 0,45 | 230V F+N |
| <b>BV42</b>                                                                                    | 420      | 12         | 43x43x23    | 53 59 49     | 0,90 | 230V F+N |
| <b>BV52</b>                                                                                    | 520      | 20         | 53x53x23    | 63 69 50     | 1    | 230V F+N |

Máxima capacidad con tapa de campana. Bombas de aceite. Vacío 99,9%. Funcionamiento automático. Soft-Air manual de serie. "Soft Vacuum" para evitar la ebullición de los líquidos. Barra con pistones, sin hilos, para facilitar la limpieza. Sirve también para envasado desde el exterior (con bolsa gofrada). Soldadura de 5mm (no líquidos). Display con 20 programas para configurar tiempos de vacío, soldadura, atmósfera... por productos. También sirve para vacío de recipientes. Dotada con 2 placas de propileno. Disponible también empaquetadoras por encargo.



Detalle Panel Mandos



Barra Soldadura



Detalle Cuba Cóncava



Detalle Envasado Exterior

## OPCIONALES

Gas inerte

Corte bolsa modelos 25-32 y 42

Corte bolsa modelos 52

Kit envasado recipientes



| MODELO     | Veloc    | Brazos | litros | DIM. MÁQUINA | W   | V/Hz     | PVP |
|------------|----------|--------|--------|--------------|-----|----------|-----|
|            |          | Nº mm  |        |              |     |          |     |
| FLV250/200 | fija     | 1 200  | 15     | 75 285+220   | 250 | 230V F+N |     |
| FLW250/250 | Variable | 1 250  | 20     | 75 285+270   | 250 | 230V F+N |     |
| FLW300/300 | Variable | 1 300  | 20-50  | 100 65       | 300 | 230V F+N |     |
| FLW400/400 | Variable | 1 400  | 50-75  | 10 75        | 400 | 230V F+N |     |



Opcional: Brazo batidor para modelos LW 300 y 400

Emulsionador para modelos FLV250 y FLW250 (incluye brazo)



FLW250/250B Variable 2 250 20 8 52 250 230V F+N

FLW300/300B Variable 2 300 20-50 10 65 300 230V F+N

FLW300/400B Variable 2 400 50-75 10 75 300 230V F+N

FLW400/400B Variable 2 400 50-75 10 75 400 230V F+N

FLW400/500B Variable 2 500 50-100 10 85 400 230V F+N

FLW650/600B Variable 2 600 100-300 13 102 650 230V F+N

De serie brazo mezclador y batidor.

Los modelos con velocidad variable cuentan con 10 programas. Disponibles muchas más opciones. Consultar.

## PLANETARIAS

| MODELO       | Veloc | Dim. Cuba  | litros | DIM. MÁQUINA | W    | V/Hz      | PVP |
|--------------|-------|------------|--------|--------------|------|-----------|-----|
| KITCHEN PK 5 |       | Ø22*15     | 4      | 22 35 35     | 300  | 230V F+N  |     |
| FPM 7        | 1     | Ø23,5*20,5 | 7,5    | 37 34 42     | 325  | 230V F+N  |     |
| PB 10        | 3     | Ø24,5*22   | 10     | 48 42 72     | 370  | 230V F+N  |     |
| PB 20        | 3     | Ø32*28     | 20     | 57 56 98     | 550  | 400V 3F+N |     |
| PB 30        | 3     | Ø37*35     | 30     | 66 59 115    | 750  | 400V 3F+N |     |
| PB 40        | 3     | Ø39*37     | 40     | 69 63 115    | 1100 | 400V 3F+N |     |



En dotación: brazo para montar, brazo gancho y brazo espátula.

La capacidad hace referencia a producto líquido. Para masa se reduce hasta el 25%. Ver manual. El cambio de velocidad se debe realizar con la máquina parada.

Producto Italiano de máxima calidad y seguridad. Cubas desmontables. Tracción por engranaje.

Opcional modelos 30 y 40 monofase, sin sobrecooste.



## AMASADORAS

| MODELO                                                                                      | Capacidad  | kg/h | ø cuba | DIM. MÁQUINA | HP  | V/Hz     | PVP |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|--------|--------------|-----|----------|-----|
|  GIBM 5 II | 7 l 5 kg   | 29   | 24     | 24 50 50     | 0,5 | 230V F+N |     |
| GIBM 10 II                                                                                  | 10 l 8 kg  | 35   | 26     | 26 50 50     | 0,5 | 230V F+N |     |
| GIBM 15 II                                                                                  | 16 l 12 kg | 48   | 32     | 39 67 73     | 1   | 230V F+N |     |
| GIBM 20 II                                                                                  | 22 l 17 kg | 56   | 36     | 39 67 73     | 1   | 230V F+N |     |
| GIBM 30 II                                                                                  | 32 l 25 kg | 88   | 40     | 43 74 81     | 1,5 | 230V F+N |     |
| GIBM 40 II                                                                                  | 41 l 35 kg | 112  | 45     | 48 81 83     | 1,5 | 230V F+N |     |
| GIBM 50 II                                                                                  | 48 l 42 kg | 128  | 45     | 48 81 83     | 2   | 230V F+N |     |

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

Cabezal y cuba extraíble. Ruedas y Timer de serie. Espiral, cuba y quiebra pasta en inox Aisi 304. Mandos de baja tensión.

Pulsador de seguridad. Los modelos 20, 30, 40 y 50 pueden ser III. No varía precio.

Disponible versión con variador de velocidad.

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

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

Cabezal y cuba extraíble. Ruedas y Timer de serie. Espiral, cuba y quiebra pasta en inox Aisi 304. Mandos de baja tensión.

Pulsador de seguridad. Los modelos 20, 30, 40 y 50 pueden ser III. No varía precio.

Disponible versión con variador de velocidad.

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

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

## PORCIONADORAS Y BOLEADORAS

\*\*\* EXTERIORES \*\*\* 14210

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

## OPCIONALES

|                                                                                                              |      |                          |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------|--|
|  Conos para porcionadoras | 0905 | Desde 4 mØ               |  |
|  Campanas para boleadoras | 0910 | Desde 50 gr hasta 300 gr |  |

| MODELO                                                                                         | ø Pizza | gr. Pasta | DIM. MÁQUINA | Kw  | V/Hz      | PVP |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|--------------|-----|-----------|-----|
|  <b>GP 33</b> | 33cm    | 100/270   | 56 43 75     | 3,6 | 400V 3F+N |     |
| <b>GP 45</b>                                                                                   | 45cm    | 100/500   | 67 55 86     | 5,6 | 400V 3F+N |     |

Es el complemento de una porcionadora-boleadora.

Convierte las bolas de masa en bases de pizza, pudiendo variar su grosor.

## LAMINADORA

| MODELO                                                                                                 | ø Pizza | gr. Pasta | DIM. MÁQUINA | HP   | V/Hz     | PVP |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|--------------|------|----------|-----|
|  <b>GDMA 310-1</b>    | 14-30   | 80-120    | 48 36 43     | 0,33 | 230V F+N |     |
| <b>GDMA 500-1</b>                                                                                      | 26-45   | 210-700   | 65 36 43     | 0,50 | 230V F+N |     |
| <i>Pedal eléctrico de serie</i>                                                                        |         |           |              |      |          |     |
|  <b>GDSA 310</b>     | 14-30   | 80-120    | 44 38 62     | 0,33 | 230V F+N |     |
| <b>GDSA 420</b>                                                                                        | 26-40   | 210-700   | 54 41 72     | 0,50 | 230V F+N |     |
| <i>Pedal opcional</i>                                                                                  |         |           |              |      |          |     |
|  <b>GDSA 420 RP</b> | 26-45   | 220-1000  | 54 41 68     | 0,50 | 230V F+N |     |

*Pedal eléctrico de serie*

*Diseñadas para extender masas de pizza, pan, tartas... Trabaja la masa en frío y no altera sus propiedades*

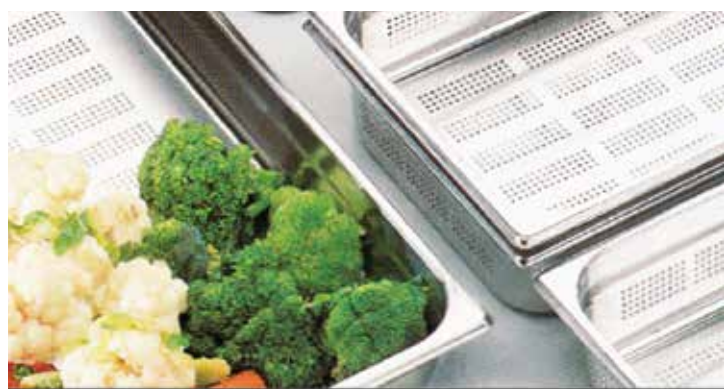
*Grosor y diámetro regulables*

## LAMINADORA DE PASTA FRESCA

| MODELO                                                                                                                         | Long Rulo | DIM. MÁQUINA | W   | V/Hz     | PVP |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|-----|----------|-----|
|  <b>FLPF 320</b>                            | 32 cm     | 45 35 42     | 450 | 230V F+N |     |
| <b>FLPF 400</b>                                                                                                                | 40 cm     | 54 35 42     | 600 | 230V F+N |     |
| <b>FLPF 500</b>                                                                                                                | 50 cm     | 64 35 42     | 600 | 230V F+N |     |
| <i>Rulos en acero inoxidable</i>                                                                                               |           |              |     |          |     |
|  <b>CORTAPASTA (de 2 mm - 6 mm - 12 mm)</b> |           |              |     |          |     |
| <i>Opcional para modelos LPF debe solicitarse con la máquina. No es posible incorporarlo después</i>                           |           |              |     |          |     |
|  <b>IMPERIA MANUAL</b>                      | 22 cm     | 22 30 25     | -   |          |     |
| <b>IMPERIA MOTORIZADA</b>                                                                                                      | 22 cm     | 35 37 29     | 190 | 230V F+N |     |

Opciones de corte (7 modelos)

# CUBETAS GASTRONORM PREPARACIÓN



| MODELO |  | CÓDIGO | PVP |
|--------|--|--------|-----|
|--------|--|--------|-----|

## REJILLAS INOX GASTRONORM

|                                                                                   |                  |   |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|---|----------|
|  | GN 2/1 (650x530) | 4 | 16008000 |
|                                                                                   | GN 1/1 (325x530) | 4 | 16008100 |

| MODELO |  | CÓDIGO | PVP |
|--------|--|--------|-----|
|--------|--|--------|-----|

## TAPAS INOX GASTRONORM CON ORIFICIO PARA ASAS

|        |          |
|--------|----------|
| GN 1/1 | 16009011 |
| GN 1/2 | 16009013 |
| GN 1/3 | 16009015 |

## TAPAS INOX GASTRONORM NORMALES

|                                                                                    |        |          |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
|  | GN 1/1 | 16009001 |
|                                                                                    | GN 2/3 | 16009002 |
|                                                                                    | GN 1/2 | 16009003 |
|                                                                                    | GN 2/4 | 16009004 |
|                                                                                    | GN 1/3 | 16009005 |
|                                                                                    | GN 1/4 | 16009006 |
|                                                                                    | GN 2/8 | 16009007 |
|                                                                                    | GN 1/6 | 16009008 |
|                                                                                    | GN 1/9 | 16009009 |

## TAPAS INOX GASTRONORM CON JUNTA HERMÉTICA

|                                                                                    |        |          |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
|  | GN 1/1 | 16009021 |
|                                                                                    | GN 2/3 | 16009023 |
|                                                                                    | GN 1/2 | 16009025 |
|                                                                                    | GN 1/3 | 16009026 |
|                                                                                    | GN 1/4 | 16009028 |

## TAPAS INOX GASTRONORM CON ORIFICIO PARA CAZO

|                                                                                     |        |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
|  | GN 1/1 | 16009016 |
|                                                                                     | GN 2/3 |          |
|                                                                                     | GN 1/2 | 16009019 |
|                                                                                     | GN 2/4 |          |
|                                                                                     | GN 1/3 | 16009017 |
|                                                                                     | GN 1/4 | 16009018 |
|                                                                                     | GN 2/8 |          |
|                                                                                     | GN 1/6 |          |

## FONDOS PERFORADOS

|                                                                                      |        |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
|  | GN 2/1 | 16009300 |
|                                                                                      | GN 1/1 | 16009301 |
|                                                                                      | GN 2/3 | 16009302 |
|                                                                                      | GN 1/2 | 16009303 |

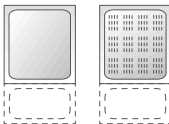
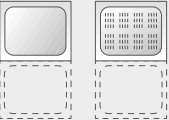
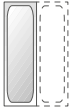
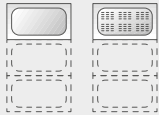
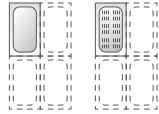
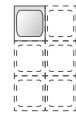
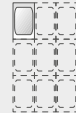
## PERFILES DIVISORIOS

|                                                                                      |        |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
|  | GN 1/1 | 16009501 |
|                                                                                      | GN 1/2 | 16009503 |

# BANDEJAS Y REJILLAS PARA PASTELERÍA

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



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

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



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

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



## NOTAS

.....

.....

.....

.....



LA PREPARACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

TARIFA  
**COCCIÓN**  
• 2018 •



COCCIÓN





# ÍNDICE

|                                                    | PAG.       |
|----------------------------------------------------|------------|
| ● COCCIÓN AL VACIO Y REGENERACIÓN                  | C 03       |
| ● ASADORES Y HORNOS                                | C 04       |
| • HORNOS LEÑA                                      | C 05       |
| • ASADORES POLLOS                                  | C 06-07    |
| • CHURRASQUEROS                                    | C 07       |
| • HORNOS PIZZA Y PAN                               | C 08-09-10 |
| • FERMENTADORAS                                    | C 10       |
| • HORNOS CINTA                                     | C 11       |
| • HORNOS CONVECCIÓN PASTELERÍA                     | C 13       |
| • HORNOS MIXTOS GASTRONOMÍA                        | C 14-15-16 |
| ● MICROONDAS-PASTELERÍA Y AUXILIARES DE PASTELERÍA |            |
| • PLANCHAS Y BARBACOAS                             | C 18       |
| • FREIDORAS GASTRONOMÍA                            | C 19       |
| • FREIDORAS PASTELERÍA                             | C 20       |
| • FREIDORAS CHURROS                                | C 20       |
| • MICROONDAS                                       | C 21       |
| • SALAMANDRAS                                      | C 21       |
| • HORNILLOS Y PAELLEROS                            | C 21       |
| ● COCINAS PROFESIONALES GAMA 650 ÚNICO             | C 22 - 25  |
| ● COCINAS PROFESIONALES GAMA 700                   |            |
| • 700 ÚNICO POTENCIADAS                            | C 26 - 27  |
| • 700 ÚNICO                                        | C 28 - 31  |
| • 700 STILE                                        | C 32 - 39  |
| ● COCINAS PROFESIONALES GAMA 900                   |            |
| • 900 ÚNICO POTENCIADAS                            | C 40 - 41  |
| • 980 STILE                                        | C 42 - 52  |
| ● COCINAS PROFESIONALES 1100                       | C 53 - 54  |
| ● COCINAS MONOBLOC A MEDIDA                        | C 55 - 57  |
| ● COCINAS NAVALES                                  | C 58 - 62  |
| ● EQUIPOS PARA GRANDES COLECTIVIDADES              | C 63 - 65  |
| ● COCINAS ASIÁTICAS Y EUROASIÁTICAS                | C 66 - 69  |
| ● COCINAS DROP IN                                  | C 70 - 71  |

# COCCIÓN AL VACIO Y REGENERACIÓN

## SEMI-INDUSTRIAL



### GRL VACK

5° A 95°C hasta 20 l 6 l/min 1500 14x14x33 220/50-60

Cocción y regeneración a bja temperatura que preserva las vitamona y nutrientes de los alimentos.

Se sujeta en cualquier tipo de cazuela. Los productos se sumergen envasados en bolsas herméticas



### GRL STACK

5° A 95°C hasta 12 l 6 l/min 620 27x29x42 220/50-60

Cocción y regeneración a baja temperatura que preserva las vitaminas y nutrientes de los alimentos

Los productos se sumergen envasados en bolsas herméticas



## INDUSTRIAL



### GRL VACK 60

1° A 95°C hasta 70 l 6 l/min 1650 15x24x38 220/50

10 programas. Resolución 0,1°C. Aviso nivel del agua. Cocción aplazada. Alarma de alcance temperatura de cocción.

Sonda al corazón opcional con función Delta T. Programa de bajo consumo.

Cocción y regeneración a baja temperatura que optimiza los recursos y mejora las propiedades organolépticas de los alimentos.



### GRL STACK

40° A 95°C hasta 25 l 6 l/min 2000 35x66x32 220/50

10 programas. Resolución 0,3°C. Cocción aplazada. Alarma de alcance temperatura de cocción.

Sonda al corazón opcional con función Delta T. Programa de bajo consumo.

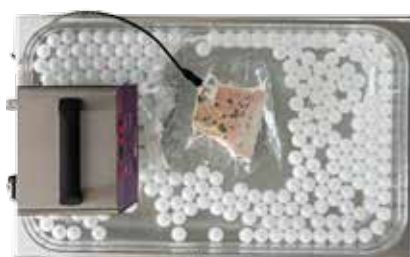
Cocción y regeneración a baja temperatura que optimiza los recursos y mejora las propiedades organolépticas de los alimentos.



## OPCIONALES

**BOLAS POLIPROPILENO (bolsas de 250 unid)**

**SONDA**





# HORNOS BRASAS



Es la combinación perfecta entre un horno y una parrilla.

El sistema de aislamiento térmico es de muy alta calidad y le permitirá preparar rápidamente platos succulentos con el aroma único del carbón y un considerable ahorro.

Si usted utiliza, una barbacoa abierta, utilizará 50% mas de carbón y 30% más de tiempo. modo de ejemplo, la cocción de un entrecot de 4cm de espesor (350gr) le llevará sólo 4 minutos de preparación.

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

\* Impide el recalentamiento del área alrededor del horno.

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

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

Es Multifuncional: combina un horno con una parrilla a alta temperatura, haciendo posible cocinar en poco tiempo carnes, pescados, verduras, pizzas,

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

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

Exterior hecho de acero inoxidable y puerta inox esmaltada.

## En dotación:

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

## Colores de serie





# HORNOS BRASA

C

| MÁQUINA                                                                           | MODELO              | PRODUCC<br>KG/H | °C | CAPACID   | CONSUMO<br>DIARIO | KW   | DIMENSIONES | PESO        | PVP |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|----|-----------|-------------------|------|-------------|-------------|-----|
|  | HORNO 50 CUBIERTOS  | B-300           | 10 | 250-350 C | 4                 | 3-6  | 3           | 71x55x50+39 | 110 |
|  | HORNO 90 CUBIERTOS  | B-400           | 20 | 250-350 C | 5                 | 5-8  | 4,5         | 71x70x64+42 | 160 |
|  | HORNO 110 CUBIERTOS | B-500           | 30 | 250-350 C | 7                 | 8-12 | 7,5         | 91x70x60+47 | 210 |

Incluye en dotación:

## OPCIONALES

Cortavientos + chimenea mod B-300

Cortavientos + chimenea mod B-400 y 500

Acabado Inox

Armario caliente superior mod 300

C-300

71x55x23

27

Armario caliente superior mod 400

C-400

71x70x33

38

Armario caliente superior mod 500

C-500

91x70x33

45

\* Precios sólo válidos si se compra junto con el horno

Estante caliente mod 300

OC-300

71x55x23

14

Estante caliente mod 400

OC-400

71x70x33

17

Estante caliente mod 500

OC-500

91x70x33

20

\* Precios sólo válidos si se compra junto con el horno

Mesa neutra mod 300

S-300

71x55x97

48

Mesa neutra mod 400

S-400

71x70x83

52

Mesa neutra mod 500

S-500

91x70x75

55

\* Precios sólo válidos si se compra junto con el horno

Mesa patas de apoyo 300

M-300

62x42x92

40

Mesa patas de apoyo 400

M-400

60x55x82

45

Mesa patas de apoyo 500

M-500

80x55x82

54

Parrilla 300 (380 x 570)

h = 5mm

Parrilla 400 (530 x 570)

h = 5mm

Parrilla 500 (530 x 764)

h = 5mm

Rejilla para carbón 300

h = 5mm

Rejilla para carbón 400

h = 5mm

Rejilla para carbón 500

h = 5mm

Plancha hierro fundido 42x31

h = 5mm

Plancha hierro fundido estriada 32x26

h = 5mm

Sartén de hierro fundido redonda ø 18

h = 5mm

Sartén de hierro fundido redonda ø 20

h = 5mm

Sartén de hierro fundido estriada redonda ø 26

h = 5mm

Ruedas

Pinzas

# CHURRASCOS Y ASADORES

## Una manera saludable de cocinar



### Asadores Planetarios

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

Tiempo de cocción 90'.



### Churrasqueros

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

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





# ASADORES Y CHURRASQUEROS

C

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

## ASADORES MURALES ELÉCTRICOS



ASADOR ELECT 4 POLLOS 4PE 92x39x39 1x1,8 230 F+N 1 espada x 76

ASADOR ELECT 6 POLLOS 6PE 112x39x 39 1x2,5 230 F+N 1 espada x 96

Agujero en el fondo para la descarga del aceite.

ASADOR ELECT 12 POLLOS 12PE 92x39x65 3x1,8 400 3F+N 3 espada x 76

ASADOR ELECT 18 POLLOS 18PE 112x39x65 2,5x3 400 3F+N 3 espada x 96

ASADOR ELECT 24 POLLOS 24PE 92x39x122 6x1,8 400 3F+N 6 espada x 76

ASADOR ELECT 36 POLLOS 36PE 112x39x122 6x2,5 400 3F+N 6 espada x 96

Regulador energético para la resistencia. Bandeja extraíble para recoger la grasa. Luz interna.

Cristal frontal templado en todos los modelos excepto 4PE

## ASADORES MURALES GAS



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

ASADOR GAS 6 POLLOS 6PG 112x39x 39 6,5 1 espada x 96

ASADOR GAS 12 POLLOS 12PG 92x39x65 12 3 espada x 76

ASADOR GAS 18 POLLOS 18PG 112x39x65 14 3 espada x 96

ASADOR GAS 24 POLLOS 24PG 92x39x122 24 6 espada x 76

ASADOR GAS 36 POLLOS 36PG 112x39x122 28 6 espada x 96

## ASADOR DOBLE TAMBOR



ASADOR GAS 42+42 POLLOS DOUBLE GR 145x68x123 26,5 6+6 espad x 111

Un motor para cada disco. Solo espadas exteriores. Quemador en la parte inferior con placa refractaria.

Carro soporte: Opcional

## ASADORES PLANETARIOS



ASADOR GAS 30 POLLOS 30P 122x68x75 13,8 6 espad x 91

ASADOR GAS 42 POLLOS 42P 142x68x75 13,8 6 espad x 111

ASADOR GAS 45+27 POLLOS 72P 122x80x85 26,5 8+4 espad x 91

ASADOR GAS 56+28 POLLOS 84P 142x80x85 26,5 8+4 espad x 111

ASADOR GAS 70+35 POLLOS 105P 142x93x93 32 10+5 espad x 111

ASADOR GAS 76+32 POLLOS 108P 122x98x98 32 12+6 espad x 91

ASADOR GAS 84+42 POLLOS 126P 142x98x98 32 12+6 espad x 111

Un motor para cada esapda + un motor para el disco. En los modelos con espadas interiores, las piezas interiores deben ser más pequeñas.

Modelos carbón por encargo



## ASADORES Y CHURRASQUEROS

| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | VOLTAJE | PVP |
|---------|--------|-------------|---------|-----|
|---------|--------|-------------|---------|-----|

## ASADORES PLANETARIOS EXPOSITORES ELÉCTRICOS



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

Cristal a ambos lados  
Carro soporte: Opcional

## ASADORES PLANETARIOS DE LEÑA



|                 |       |             |                    |
|-----------------|-------|-------------|--------------------|
| ASADOR LEÑA 84  | 84 L  | 159x110x110 | 8+4 espadas x 111  |
| ASADOR LEÑA 126 | 126 L | 159x135x130 | 12+6 espadas x 111 |

Disponibles Estructuras + motor interior para asadores de obra

## CHURRASQUERO

| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | PVP |
|---------|--------|-------------|-------------|-----|
|---------|--------|-------------|-------------|-----|



|                 |               |       |           |      |                 |
|-----------------|---------------|-------|-----------|------|-----------------|
| CHURRASQUERO 8  | 2P+4M+1G+1H*  | CHG8  | 46x58x78  | 6,8  | 8 espadas x 50  |
| CHURRASQUERO 9  | 2P+5M+1G+1H*  | CHG9  | 90x57x72  | 12   | 9 espadas x 50  |
| CHURRASQUERO 13 | 3P+7M+3G+1H*  | CHG13 | 110x57x72 | 14   | 13 espadas x 50 |
| CHURRASQUERO 20 | 6P+10M+3G+1H* | CHG20 | 110x57x90 | 13   | 20 espadas x 50 |
| CHURRASQUERO 29 | 8P+15M+4G+2H* | CHG29 | 140x57x90 | 18,5 | 29 espadas x 50 |

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

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

### OPCIONALES ASADORES

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

### OPCIONALES CHURRASQUEROS

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



| MÁQUINA | MODELO | PRODUCCIÓN UDS<br>025 032 |  | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|---------|--------|---------------------------|--|-------------|-------------|---|---------|-----|
|---------|--------|---------------------------|--|-------------|-------------|---|---------|-----|



**HORNO CINTA 120**

**HPPC120** 30 15 124x63x30 2+2 4 230 F+N



**HORNO CINTA 160**

**HPPC160** 40 25 169x63x30 3+3 6 400 3F+N

Hasta 320°C. Resistencia superior e inferior. Regulador de velocidad y de potencia superior o inferior.  
Ancho de cámara: 37 cm



**HORNO CINTA 4054**

**C-40-54** 30 15 143x99x45 3+4,4 7,4 400 3F+N

**HORNO CINTA 5075 + soporte**

**C-50-75** 90 30 186x121x103 5,6+8,2 13,8 400 3F+N

Versión gas mod 4054 - 5075 - 65100 ...



**HORNO CINTA 65100 + soporte**

**C-65-100** 165 75 207x132x109 7,2+10,8 18 400 3F+N

**HORNO CINTA 80100 + soporte**

**C-80-110** 180 105 225x156x113 12+12 24 400 3F+N

Hasta 320°C. Permite programar velocidad y temperatura así como hora de encendido y apagado. Resistencia superior e inferior.  
El modelo indica dimensiones interna de la cámara. H=10. Superponibles hasta 3 unidades.

Ejemplo: Hornos superpuestos

# HORNOS PIZZA



| MÁQUINA                                                                                                                                                    | MODELO                                   | DIMENSIONES    | POTENCIA KW | T             | VOLTAJE | PVP      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------|-------------|---------------|---------|----------|
|                                                                           | <b>4 PIZZAS DE 18 CM ECO</b>             | <b>P1</b>      | 56x53x25    | 0,95+0,95     | 1,9     | 230 F+N  |
|                                                                           | <b>4+4 PIZZAS DE 18 CM ECO</b>           | <b>P2</b>      | 56x53x45    | (0,95+0,8)x2  | 3,5     | 230 F+N  |
| <i>Hasta 320°C. Suelo refractario.. Resistencia superior e inferior. No luz interior. Cámara de 40* 39</i>                                                 |                                          |                |             |               |         |          |
|                                                                           | <b>4 PIZZAS DE 18 CM</b>                 | <b>B-1/40</b>  | 56x50x28    | 0,8+0,8       | 1,6     | 230 F+N  |
|                                                                           | <b>4 + 4 PIZZAS DE 18 CM</b>             | <b>B-2/40</b>  | 56x50x43    | (0,8+0,8)+0,8 | 2,4     | 230 F+N  |
| <i>Hasta 320°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 41x36x9<br/>Disponble versión con puerta cristal y luz</i>  |                                          |                |             |               |         |          |
|                                                                           | <b>4 PIZZAS DE 25 CM</b>                 | <b>B-1/50</b>  | 92x70x36    | 2,5+2,5       | 5       | 230/400* |
|                                                                          | <b>4 + 4 PIZZAS DE 25 CM</b>             | <b>B-2/50</b>  | 92x70x53    | (2,5+2,5)+2,5 | 7,5     | 400 3F+N |
| <i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 62x50x12<br/>Disponble versión con puerta cristal y luz</i> |                                          |                |             |               |         |          |
|                                                                         | <b>4 PIZZAS DE 33 CM</b>                 | <b>B-4</b>     | 98x92x42    | 2,4+2,4       | 4,8     | 230/400* |
|                                                                         | <b>4 + 4 PIZZAS DE 33 CM</b>             | <b>B-44</b>    | 98x92x75    | 2X(2,4+2,4)   | 9,6     | 400 3F+N |
| <i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x66x14<br/>Opcional: Techo refractario</i>                   |                                          |                |             |               |         |          |
|                                                                         | <b>6 PIZZAS DE 33 CM</b>                 | <b>B-6</b>     | 98x122x42   | 3,6+3,6       | 7,2     | 400 3F+N |
|                                                                         | <b>6 + 6 PIZZAS DE 33 CM</b>             | <b>B-66</b>    | 98x122x75   | 2X(3,6+3,6)   | 14,4    | 400 3F+N |
| <i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x99x14<br/>Opcional: Techo refractario</i>                   |                                          |                |             |               |         |          |
|                                                                         | <b>3 PIZZAS DE 36 CM (10 DE 21)</b>      | <b>B-XL3L</b>  | 136x60x42   | 2,2+2,2       | 4,4     | 230/400* |
|                                                                         | <b>3+3 PIZZAS DE 36 CM (10+10 DE 21)</b> | <b>B-XL33L</b> | 136x60x75   | 2x(2,2+2,2)   | 8,8     | 400 3F+N |
| <i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x43x14</i>                                                  |                                          |                |             |               |         |          |
|                                                                         | <b>6 PIZZAS DE 36 CM</b>                 | <b>B-XL6L</b>  | 136x96x42   | 4,5+4,5       | 9       | 400 3F+N |
|                                                                         | <b>6+6 PIZZAS DE 36 CM</b>               | <b>B-XL66L</b> | 136x96x75   | 2x(4,5+4,5)   | 18      | 400 3F+N |
| <i>ANCHO ESPECIAL.Hasta 500°C.Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x72x14.</i>                                   |                                          |                |             |               |         |          |
|                                                                         | <b>9 PIZZAS DE 36 CM</b>                 | <b>B-XL9</b>   | 136x132x42  | 6,6+6,6       | 13,2    | 400 3F+N |
|                                                                         | <b>9+9 PIZZAS DE 36 CM</b>               | <b>B-XL99</b>  | 136x132x75  | 2x(6,6+6,6)   | 26,4    | 400 3F+N |
| <i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x108x14</i>                                                 |                                          |                |             |               |         |          |

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

# HORNOS PIZZA Y PANADERÍA 60x40

C

| MÁQUINA                                                                                                                                        | MODELO                         | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T           | VOLTAJE | PVP      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------|-------------|-------------|---------|----------|
|                                                                | 2 B 60X40/ 4 PIZZAS DE 36 CM   | T-4         | 110x107x42  | 3,5+3,5     | 7       | 400 3F+N |
|                                                                                                                                                | 4 B 60X40/ 8 PIZZAS DE 36 CM   | T-44        | 110x107x75  | 2x(3,5+3,5) | 14      | 400 3F+N |
| <i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 82x84x17. Bivalente para pan</i>                   |                                |             |             |             |         |          |
|                                                                | 4 B 60X40/ 6 PIZZAS DE 36 CM   | T-6L        | 150x107x42  | 5+5         | 10,2    | 400 3F+N |
|                                                                                                                                                | 8 B 60X40/ 12 PIZZAS DE 36 CM  | T-66L       | 150x107x75  | 2x(5+5)     | 20,4    | 400 3F+N |
| <i>Ancho especial. Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x84x17. Bivalente para pan.</i> |                                |             |             |             |         |          |
|                                                                | 5 B 60X40/ 9 PIZZAS DE 36 CM   | T-9         | 150x131x42  | 7,5+7,5     | 15      | 400 3F+N |
|                                                                                                                                                | 10 B 60X40/ 18 PIZZAS DE 36 CM | T-99        | 150x131x75  | 2x(7,5+7,5) | 30      | 400 3F+N |
| <i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x108x17. Bivalente para pan</i>                 |                                |             |             |             |         |          |
| <i>*Disponibles en versión 230V o 400V 3F + N. Todos los modelos son superponibles (máximo un bicámara + 1 monocámara)</i>                     |                                |             |             |             |         |          |



## HORNOS PIZZA GAS



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

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



## FERMENTADORAS



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

*Hasta 60°C. Con cubeta para agua.*

## SOPORTES



| MODELO  | DIMENSIONES | PVP  | MODELO | DIMENSIONES | PVP |
|---------|-------------|------|--------|-------------|-----|
| B-4     | 98x82x96    | 347€ | T-4    | 111x85x96   |     |
| B-44    | 98x82x86    | 370€ | T-44   | 111x85x86   |     |
| B-6     | 98x111x96   | 370€ | T-6    | 151x82x96   |     |
| B-66    | 98x111x86   | 370€ | T-66   | 151x82x86   |     |
|         |             |      | T-9    | 151x121x96  |     |
|         |             |      | T-99   | 151x121x86  |     |
| B-XL3L  | 135x49x96   | 358€ |        |             |     |
| B-XL33L | 135x49x86   | 358€ |        |             |     |
| B-XL6L  | 131x85x96   | 415€ |        |             |     |
| B-XL66L | 131x85x86   | 415€ | G-4    | 101x84x96   |     |
| B-XL9   | 131x124x96  | 460€ | G-6    | 101x114x96  |     |
| B-XL99  | 131x124x86  | 460€ | G-9    | 131x114x96  |     |



# HORNOS CONVECCIÓN

Gracias a su sistema de ventilación, la cocción es rápida y uniforme con un importante ahorro de energía. Puerta de doble cristal que evita pérdidas de calorías y accidentes por quemadura. Iluminación interior. Construidos en acero inoxidable. Temperatura regulable de 70 a 300°C.



## HORNOS CONVECCION ELECTRICOS



**HORNO 4 (429x345)**

**EP443**

59x70x59

2,8

1

4

220V F+N

Opcional "G": Grill y funciones adicionales estático y descongelación:

*Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal.*

**HORNO 4 60x40+HUMIDIFICADOR**

**EP464H**

79x78x64

6,2

1 IC

-

400V 3F+N

**HORNO 6 60x40**

**EP664**

94x93x83

8,4

2 IC

-

400V 3F+N

**HORNO 10 60x40 + VAPOR**

**EP1064V**

94x93x115

16

3 IC

-

400V 3F+N

*Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal.*

**HORNO 16 60x40 +VAPOR**

**EP1664V**

99x103x192

30

5 IC

-

400V 3F+N

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

Opcional: 2º carro extraíble

## HORNOS CONVECCION GAS



**HORNO GAS 4 60x40 +VAPOR**

**GP464V**

94x98x99

9

1 IC

-

220V F+N

**HORNO GAS 6 60x40 +VAPOR**

**GP664V**

94x98x110

13

2 IC

-

220V F+N

**HORNO GAS 10 60x40 +VAPOR**

**GP1064V**

94x98x139

18

2 IC

-

220V F+N

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

**HORNO GAS 16 60\*40 TOUCH**

**GP1664TVT**

99x103x217

30

5 IC

-

220V F+N

*Programable. Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Chimeneas de serie Carro extraíble en dotación*

Opcional: 2º carro extraíble

## FERMENTADORAS



**FERMENTADORA 8**

60x55x84

1,2

220V F+N

**FERMENTADORA 8**

80x66x84

2,4

220V F+N

**FERMENTADORA 12**

94x91x80

2,4

220V F+N

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



**Carros y bandejas panadería ver apartado Inox**

# HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS

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



## HORNOS CONVECCION Y MIXTOS ELÉCTRICOS (GN)



**HORNO 4 GN 1/1 CONVEC+ HUMID+ GRILL**

**EG411HG**

79x75x64

5,2

2

400 3F+N

*Electromecánico. Paso de las guías 73 mm. Doble cristal. Superponible(ver kit).*

*8 opciones de cocción: Estático, ventilado, grill, descongelación...*



**HORNO 6 GN 1/1+VAPOR**

**EG611V**

94x93x83

8,4

2 IC

400 3F+N

**HORNO 10 GN 1/1+VAPOR**

**EG1011V**

94x93x115

16

3 IC

400 3F+N

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



**HORNO 6 COMPACTO GN 1/1 TOUCH+VAPOR**

**EG611CTV**

50x90x68

7,8

1 IC

400 3F+N

**HORNO 10 COMPACTO GN 1/1 TOUCH+VAPOR**

**EG1011CTV**

50x90x95

15,4

2 IC

400 3F+N

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



**HORNO 20 GN 1/1+VAPOR**

**EG2011TV**

99x103x192

30

5 IC

400V 3F+N

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

**Opcional: 2º carro extraíble**



## HORNOS MIXTOS DIRECTOS GAS (GN)



**HORNO 4 1/1+VAPOR**

**GG411V**

94x98x99

9

1 IC

220V F+N

**HORNO 6 1/1+ VAPOR**

**GG611V**

94x98x110

13

2 IC

220V F+N

**HORNO 10 1/1+VAPOR**

**GG1011V**

94x98x139

18

2 IC

220V F+N

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



**HORNO 20 1/1 TOUCH VAPOR**

**GG2011TV**

99x103x214

30

5 IC

220V F+N

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

**Opcional: 2º carro extraíble**

## SOPORTES



**SOPORTE HORNO 4 (429\*345) CON PORTABANDEJAS**

**SOPORTE HORNO 4 60\*40 CON PORTABANDEJAS**

**SOPORTE HORNO 6 Y 10**

*Carros y bandejas panadería ver apartado Inox*



TARIFA 2018



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

M

VOLTAJE

PVP

## HORNOS CONVECCION ELECTRICOS



HORNO 5 1/1

OME52

87x75x60

6,3

400 3F+N

HORNO 7 1/1

OME72

87x75x78

9,6

400 3F+N

HORNO 10 1/1

OME102

87x75x98

12,6

400 3F+N

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

## HORNOS CONVECCION GAS



HORNO 5 1/1

OMG52

87x75x60

6,3

230 F+N

HORNO 7 1/1

OMG72

87x75x78

16,5

230 F+N

HORNO 10 1/1

OMG102

87x75x98

19

230 F+N

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

## HORNOS MIXTOS DIRECTOS ELECTRICOS



HORNO 5 1/1

OCE51 M

82x73x77

7,25

400 3F+N

HORNO 7 1/1

OCE71 M

82x73x94

12,5

400 3F+N

HORNO 10 1/1

OCE101 M

82x73x115

14,5

400 3F+N

Electromecanico Con inversión de ciclo. Doble cristal.

## HORNOS MIXTOS DIRECTOS GAS



HORNO 5 1/1

OCG51 M

82x73x77

8,5

230 F+N

HORNO 7 1/1

OCG71 M

82x73x94

12

230 F+N

HORNO 10 1/1

OCG101 M

82x73x115

16

230 F+N

Electromecanico Con inversión de ciclo. Doble cristal.

## HORNOS MIXTOS DIRECTOS TOUCH



HORNO 7 1/1

OVE071T

88x83x82

10,5

400 3F+N

HORNO 10 1/1

OVE101T

93x83x104

16

400 3F+N

HORNO 10 2/1

OVE102T

117x80x104

31

400 3F+N

Opcional: Apertura de puerta invertida en mod 7 y 10



HORNO 20 1/1

OVE201T

96x83x181

32

400 3F+N

HORNO 40 1/1

OVE202T

129x90x181

62

400 3F+N

Programable. Con recetario. Función cocción diferida, Vapor termostático y Deshumidificación rápida

Control de la temperatura Delta T, de energía y de humedad. Inversión de ciclo. Hasta 6 velocidades

Incluye sonda, conexión USB, ducha, sistema de lavado y antical de serie. En mod 201 y 202 también el carro portabandejas

## SOPORTES



SOPORTE OMG-OME 5 Y 7

SOPORTE OMG-OME 10

PORTABANDEJAS

SOPORTE + PORTABANDEJAS OCE-OCG 5 y 7

SOPORTE + PORTABANDEJAS OCE-OCG 10



# HORNOS GASTRONOMIA SERIE STILE

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

## HORNOS MIXTOS DIRECTOS GN GAS TOUCH



|                                                      |          |            |    |  |  |         |  |
|------------------------------------------------------|----------|------------|----|--|--|---------|--|
| HORNO 7 1/1                                          | OVG071T  | 88x83x82   | 12 |  |  | 230 F+N |  |
| HORNO 10 1/1                                         | OVG0101T | 93x83x104  | 18 |  |  | 230 F+N |  |
| HORNO 10 2/1                                         | OVG0102T | 117x80x104 | 27 |  |  | 230 F+N |  |
| Opcional: Apertura de puerta invertida en mod 7 y 10 |          |            |    |  |  |         |  |
| HORNO 20 1/1                                         | OVG0201T | 96x83x181  | 36 |  |  | 230 F+N |  |
| HORNO 40 1/1                                         | OVG0202T | 129x90x181 | 54 |  |  | 230 F+N |  |

Programable. Con recetario. Función cocción diferida, Vapor termostático y Deshumidificación rápida  
Control de la temperatura Delta T, de energía y de humedad. Inversión de ciclo. Hasta 6 velocidades  
Incluye sonda, conexión USB, ducha, sistema de lavado y antical de serie. En mod 201 y 202 también el carro portabandejas

## HORNOS MIXTOS BOILER GN ELECTRICOS TOUCH



|                                                      |          |            |      |  |  |          |  |
|------------------------------------------------------|----------|------------|------|--|--|----------|--|
| HORNO 7 1/1                                          | OBE071-T | 88x83x82   | 10,5 |  |  | 400 3F+N |  |
| HORNO 10 1/1                                         | OBE101T  | 93x83x104  | 16   |  |  | 400 3F+N |  |
| HORNO 10 2/1                                         | OBE102T  | 117x80x104 | 31   |  |  | 400 3F+N |  |
| Opcional: Apertura de puerta invertida en mod 7 y 10 |          |            |      |  |  |          |  |
| HORNO 20 1/1                                         | OBE201-T | 96x83x181  | 31   |  |  | 400 3F+N |  |
| HORNO 40 1/1                                         | OBE202-T | 129x90x181 | 62   |  |  | 400 3F+N |  |

Programable. Con recetario. Función cocción diferida, Vapor termostático y Deshumidificación rápida  
Control de la temperatura Delta T, de energía y de humedad. Inversión de ciclo. Hasta 6 velocidades  
Incluye sonda, conexión USB, ducha, sistema de lavado y antical de serie. En mod 201 y 202 también el carro portabandejas

## HORNOS MIXTOS BOILER GN GAS TOUCH



|                                                      |          |            |    |  |  |         |  |
|------------------------------------------------------|----------|------------|----|--|--|---------|--|
| HORNO 7 1/1                                          | OBG071-T | 88x83x82   | 15 |  |  | 230 F+N |  |
| HORNO 10 1/1                                         | OBG101-T | 93x83x104  | 28 |  |  | 230 F+N |  |
| HORNO 10 2/1                                         | OBG102-T | 117x80x104 | 40 |  |  | 230 F+N |  |
| Opcional: Apertura de puerta invertida en mod 7 y 10 |          |            |    |  |  |         |  |
| HORNO 20 1/1                                         | OBG201-T | 96x83x181  | 40 |  |  | 230 F+N |  |
| HORNO 40 1/1                                         | OBG202-T | 129x90x181 | 80 |  |  | 230 F+N |  |

Programable. Con recetario. Función cocción diferida, Vapor termostático y Deshumidificación rápida  
Control de la temperatura Delta T, de energía y de humedad. Inversión de ciclo. Hasta 6 velocidades  
Incluye sonda, conexión USB, ducha, sistema de lavado y antical de serie. En mod 201 y 202 también el carro portabandejas

## SOPORTES



SOPORTE HORNO + PORTAB OVE-OVG-OBE-OBG 7

SOPORTE HORNO + PORTAB OVE-OVG-OBE-OBG 10

SOPORTE HORNO + PORTAB OVE-OVG-OBE-OBG 102



# FREIDORAS CON ELEVACIÓN AUTOMÁTICA DEL CESTO



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



## FREIDORA AUTOMÁTICA GAS

## SUPERFRY GAS

40x90x90

25

230 F+N

Cuba limpia, quemador turbo ventilado. Nivel de aceite: 22/25 lit. Carga máxima 2,8 lit. Producción: 35 a 55 kg/h



## FREIDORA AUTOMÁTICA ELÉCTRICA

## SUPERFRY ELECT

40x90x90

20,3

400 F+N

Resistencia abatible. Nivel de aceite: 18/21 lit. Carga máxima 2,8 lit. Producción: 35 a 55 kg/h

Electrónica con display touch resistivo. Programable en tiempo, temperatura, aviso filtrado aceite. Función automática "Eco" para evitar consumo y el aceite se queme. Los sistemas de filtración y lavado son automáticos y están totalmente integrados en el cuerpo de la máquina. Aviso de averías. Rendimiento garantizado superior al 90%. Precisión +/- 1° C. Pantalla táctil de 5" con interfaz gráfica de color e iconos interactivos.

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

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



## FREIDORAS A GAS



|                                        |          |    |          |            |      |   |  |
|----------------------------------------|----------|----|----------|------------|------|---|--|
| FREIDORA BANCO GAS 8 LIT CUBA LIMPIA   | 6UFRG08  | SI | 35x63x29 | 22,8x28x10 | 6    | - |  |
| FREIDORA BANCO GAS 8+8 LIT CUBA LIMPIA | 6UFRG016 | SI | 70x63x29 | 22,8x28x10 | 6x2  | - |  |
| FREIDORA MUEBLE GAS 15 LIT             | 7UFRG13  | SI | 40x73x90 | 23x31x12   | 12   | - |  |
| FREIDORA MUEBLE GAS 15 + 15 LIT        | 7UFRG26  | SI | 80x73x90 | 23x31x12   | 12x2 | - |  |

## FREIDORAS ELÉCTRICAS



|                                           |           |    |           |              |       |           |  |
|-------------------------------------------|-----------|----|-----------|--------------|-------|-----------|--|
| FREIDORA E BANCO 4 L                      | FPBE4     | NO | 21x41x32  | 12x21,5x11   | 2,2   | 230 F+N   |  |
| FREIDORA E BANCO 7 L (Con contactor)      | FPBE7C    | NO | 29x41x32  | 19x22x11     | 3,5   | 230 F+N   |  |
| FREIDORA E BANCO 4+4 L                    | FPBE44    | NO | 38x41x32  | 12x21,5x11   | 2,2x2 | 230 F+N   |  |
| FREIDORA E BANCO 7+7 L (Con contactor)    | FPBE77C   | NO | 56x41x37  | 19x22x11     | 3,5x2 | 230 F+N   |  |
| FREIDORA E BANCO GR 7 L (Con contactor)   | FPBE7GC   | SI | 29x46x37  | 19x22x11     | 3,5   | 230 F+N   |  |
| FREIDORA E BANCO POTENCIADA 7 L           | FPBE7GP   | SI | 29x46x37  | 19x22x11     | 4,5   | 230 F+N   |  |
| FREIDORA E BANCO GR 7+7 L (Con contactor) | FPBE77GC  | SI | 56x46x37  | 19x22x11     | 3,5x2 | 230 F+N   |  |
| FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7+7 L      | FPBE77GT  | SI | 56x46x37  | 19x22x11     | 4,5x2 | 230 F+N   |  |
| FREIDORA DE BANCO 10 L                    | FPBE10GT  | SI | 57x42x37  | 25,5x25,5x11 | 7,5   | 400 3F+N  |  |
| FREIDORA DE BANCO 10+10 L                 | FPBE102GT | SI | 74x42x37  | 25,5x25,5x11 | 7,5x2 | 400 3F+N  |  |
| FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 10 LIT     | FPME10GT  | SI | 40x60x103 | 25,5x25,5x12 | 7,5   | 400 3F+N  |  |
| FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 10+10 LIT  | FPME102GT | SI | 80x60x103 | 25,5x25,5x11 | 7,5x2 | 400V 3F+N |  |

Mayores producciones ver gama único



## FREIDORAS

| MÁQUINA | MODELO | GRIFO | DIMENSIONES | DIM CESTO | T | VOLTAJE | PVP |
|---------|--------|-------|-------------|-----------|---|---------|-----|
|---------|--------|-------|-------------|-----------|---|---------|-----|

## FREIDORAS CESTO ANCHO ESPECIAL



**FREIDORA BANCO GAS 21 LIT**

**6PFRG21**

SI

70x65x29

60,5x33x7

18

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



**FREIDORA MUEBLE GAS 45**

**7FPG45**

SI

80x73x90

66,5x33,9x7

28

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



**FREIDORA BANCO ELECTRICA 16 L**

**XFPBE16**

SI

53x46x37

46,5x22,5x10,5

9

400 3F+N

**FREIDORA BANCO ELECTRICA 30 L**

**XFPBE30GT**

SI

65x67x37

57x41,5x10,5

15

400 3F+N

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



**FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 16 LIT**

**XFPME 16 GT**

SI

63x60x103

47x23x11

9

400 3F+N

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

## MANTENEDOR FRITOS



**MANTENEDOR DE FRITOS 1/1 con infrarrojos MFP11**

SI

33x56x40

1/1\*65 h

1

230 F+N

*Cuba inferior neutra*

## FREIDORAS PARA CHURROS



**FREIDORA CHURROS ELEC 30 LIT**

**FCHRE30**

80x85x85

15

400 3F+N

**FREIDORA CHURROS GAS 30 LIT**

**FCHG30**

80x85x85

25

400 3F+N



**DOSIFICADOR PARA CHURROS 2 LIT**

## MICROONDAS



**MICROONDAS INOX GRILL** Plato giratorio

**B620**

49x40x28

1,4 1

23

230 F+N



**PROFESIONAL 2/3 ANALOGICO** GN 2/3

**MO 1830**

49x60x41

1,8 2

30

230 F+N

*Con 3 niveles de potencia, descongelación, microondas distribución desde arriba y desde abajo (plato fijo), 20 programas de memoria. Interior y exterior de acero, luz interior, contador de tiempo de 99 minutos y 60 segundos. Estante par 2º nivel en dotación.*

# PLANCHAS Y BARBACOAS

C

| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | PVP |
|---------|--------|-------------|-------------|-----|
|---------|--------|-------------|-------------|-----|

## PLANCHAS A GAS



PLANCHA GAS 40 CON PIEZO 6 mm PG40 42x47x23 3,2 1 Quemador

PLANCHA GAS 60 CON PIEZO 6 mm PG60 62x47x23 6,4 2 Quemadores

PLANCHA GAS 80 CON PIEZO 6 mm PG80 82x47x23 9,6 3 Quemadores

PLANCHA GAS 100 CON PIEZO 6 mm PG100 102x47x23 9,6 3 Quemadores

Disponible versión plancha "rectificada"



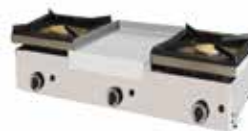
PLANCHA GAS COMBI 40+40 PGC44 82x47x23 6,4 1+1 Quemador

PLANCHA GAS COMBI 40+60 PGC46 102x47x23 9,6 1+2 Quemador



PLANCHA 40 + FUEGO P4F 82x47x23 4+3,2 1F + Quemador

PLANCHA 60 + FUEGO P6F 102x47x23 4+6,4 1F + 2 Quemador



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



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

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

Con válvula termostática.



PLANCHAS GAS 60 CROMO · 15 mm (50 mc) PPIG60C 62x51x31 5,8 placa 55X40 (2 q)

PLANCHAS GAS 80 CROMO · 15 mm (50 mc) PPIG80C 82x51x31 8,7 placa 75X40 (3 q)

## PLANCHAS ELÉCTRICAS



PLANCHA ELECTRICA 40 6 mm XPE46 40x45x23 3 230V 1N Plancha 39x40

PLANCHA ELECTRICA 60 6 mm XPE66 60x45x23 5 230V 1N Plancha 59x40

PLANCHAS ELÉCTRICAS 80 6 mm XPE86 80x45x23 6 230V 1N Plancha 79x40



PLANCHA ELECTRICA 60 ACERO 15 mm PPIE60 61x53x31 4 230V 1N Plancha 55x40 (2 q)

PLANCHA ELECTRICA 80 ACERO 15 mm PPIE80 81x53x31 6 230V 1N Plancha 75x40 (3 q)



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

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

## BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA



BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 35 BCG35 38x46x24 7 1 válv/2 quem

BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 60 BCG60 62x46x24 14 2 válv/4 quem

BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 90 BCG90 92x46x24 21 3 válv/6 quem

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

## AUXILIARES DE COCINA

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

## SALAMANDRAS PROFESIONALES



SALAMANDRA FIJA GAS

OSG/75

76x43x50

6

-



SALAMANDRA MÓVIL GAS

OSG/52

63x38x58

5

-



SALAMANDRA FIJA ELÉCTRICA

SPE60

60x36x36

3,5

230V F+N

SALAMANDRA FIJA ELÉCTRICA

SPE80

80x36x36

4,5

230V F+N



SALAMANDRA TECHO MÓVIL ELÉCTRICA

OSE/45M

45x45x47

2,2

230V F+N

SALAMANDRA TECHO MÓVIL ELÉCTRICA

OSE/65M

65x48x57

3,9

230V F+N



SALAMANDRA FAST FOOD TECHO MÓVIL

OSRE/40M

40x50x52

3

230V F+N

SALAMANDRA FAST FOOD TECHO MÓVIL

OSRE/57T

57x53x52

4,5

400V 3F+N

SALAMANDRA FAST FOOD TECHO MÓVIL

OSRE/74T

74x58x52

5,3

400V 3F+N

## HORNILLOS Y PAELLEROS



1 PLACA INDUCCION

G1I

33x43x10

3

230V F+N

2 PLACAS INDUCCION

G2I

36x69x13

7

230V F+N

Ø 280 mm. estructura inox



ENCIMERA 1F

6PFBG01

35x65x29

5,5

ENCIMERA 2F

6PFBG02

70x65x29

9



HORNILLO PAVIMENTO 12 KW

FBG 661

60x60x50

12

HORNILLO PAVIMENTO 18 KW

FBG 662

60x60x50

18

Especificar propano/Natural



PAELLERO 1 QUEMADOR

PS 12

63x37x23

12

25 Ø

PAELLERO 2 QUEMADORES

PS 28

80x50x23

2,8

45 Ø

## OTROS AUXILIARES

Ver apartado cafetería y buffet respectivamente





# 650 ÚNICO

## ÚNICO EN COMBINAR LA PRODUCCIÓN CON EL ESPACIO Y EL DISEÑO

Prestaciones de gama 700 para espacios reducidos.

Amplia superficie de trabajo 350 mm y 700.

Construida íntegramente en acero inoxidable 304 18/10.



## COMBI

Cocción y conservación en un espacio muy reducido.

Cómodo y práctico.

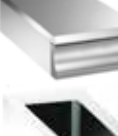
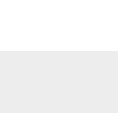




# 650 ÚNICO

\*\*\*(ANCHO ESPECIAL 35/70)\*\*\*

|    | MÁQUINA                                                                                                                                                                                                                                    | MODELO             | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T   | VOLTAJE       | PVP |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------|-------------|-----|---------------|-----|
|    | <b>2 F TOP</b>                                                                                                                                                                                                                             | <b>6UCBG02</b>     | 35x63x29    | 6+3,5       | 9,5 |               |     |
|                                                                                     | <i>Quemadores de 90mm y 120 mm de ø. Grifos con válvulas de seguridad por temocopia. Encimera de gas, estampada con anti-derbordamiento. Encendido automático del quemador, por pila opcional.</i>                                         |                    |             |             |     |               |     |
|    | <b>4 F TOT</b>                                                                                                                                                                                                                             | <b>6UCBG04</b>     | 70x63x29    | 2x6+2x3,5   | 19  |               |     |
|    | <b>4 F + HORNO GAS</b>                                                                                                                                                                                                                     | <b>6UCBG14FG</b>   | 70x63x90    | 2x6+2x3,5+6 | 23  |               |     |
|                                                                                     | <b>4 F + HORNO ELECTRICO</b>                                                                                                                                                                                                               | <b>6UCBG14FV</b>   | 70x63x90    | 2x6+2x3,5+3 | 19  | 230V 1F+N     |     |
|                                                                                     | <i>Horno GN 1/1. El eléctrico es ventilado 230v<br/>Suplemento encendido eléctrico del plano de cocción (c/ 2 f) : 60 €</i>                                                                                                                |                    |             |             |     |               |     |
|    | <b>FRY TOP GAS 35 LISO</b>                                                                                                                                                                                                                 | <b>6UFTG35LB</b>   | 35x63x29    | 6           | 6   | Plancha 34x51 |     |
|                                                                                     | <b>FRY TOP 35 LISO CROMO</b>                                                                                                                                                                                                               | <b>6UFTG35LC</b>   | 35x63x29    | 6           | 6   | Plancha 34x51 |     |
|   | <b>FRY TOP GAS 70 LISO</b>                                                                                                                                                                                                                 | <b>6UFTG70LB</b>   | 70x63x29    | 6 + 6       | 12  | Plancha 69x51 |     |
|                                                                                     | <b>FRY TOP GAS 70 LISO CROMO</b>                                                                                                                                                                                                           | <b>6UFTG 70 LC</b> | 70x63x29    | 6 + 6       | 12  | Plancha 69x51 |     |
|                                                                                     | <b>FRY TOP GAS 70 LISO-RIZADO</b>                                                                                                                                                                                                          | <b>6UFTG70LR</b>   | 70x63x29    | 6 + 6       | 12  | Plancha 69x51 |     |
|                                                                                     | <i>Opcional peto antisalpicaduras.<br/>2 quemadores x mando permite alcanzar más de 300°C</i>                                                                                                                                              |                    |             |             |     |               |     |
|  | <b>FREIDORA GAS 8 LIT TOP</b>                                                                                                                                                                                                              | <b>6UFRG08</b>     | 35x63x29    | 6           | 6   |               |     |
|  | <b>FREIDORA GAS 8+8 LIT TOP</b>                                                                                                                                                                                                            | <b>6UFRG16</b>     | 70x63x29    | 6 + 6       | 12  |               |     |
|                                                                                     | <i>Quemadores fuera de la cuba. "Cuba limpia" estampada. Regulación termostática de la temperatura mediante válvula de seguridad, piloto termocopia y termostato de seguridad. Encendido automático del piloto tipo chispero por pila.</i> |                    |             |             |     |               |     |
|  | MÁQUINA                                                                                                                                                                                                                                    | MODELO             | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T   | VOLTAJE       | PVP |
|  | <b>2 PLACAS TOP</b>                                                                                                                                                                                                                        | <b>6UCTEM02</b>    | 35x63x29    | 2x2         | 4   | 230V F+N      |     |
|                                                                                     | <i>Placas en fundición de 180 mm ø. Encimera estampada. conmutador de 6 posiciones.</i>                                                                                                                                                    |                    |             |             |     |               |     |
|  | <b>4 PLACAS TOP</b>                                                                                                                                                                                                                        | <b>6UCTEM04</b>    | 70x63x29    | 4x2         | 8   | 230V F+N      |     |
|  | <b>4 PLACAS + HORNO ELEC</b>                                                                                                                                                                                                               | <b>6UCTE14FV</b>   | 70x63x90    | 4x2+3       | 11  | 400V 3F+N     |     |
|                                                                                     | <i>Horno GN 1/1 de 3 kw ventilado</i>                                                                                                                                                                                                      |                    |             |             |     |               |     |

| MÁQUINA                                                                                                                                                                                                                                                                                      | MODELO                           | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T       | VOLTAJE | PVP       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------|-------------|---------|---------|-----------|
|                                                                                                                                                                                                             | FRY TOP ELECT 35 LISO            | 6UFTE35B    | 35x63x29    | 3,6     | 3,6     | 230V F+N  |
|                                                                                                                                                                                                             | FRY TOP ELECT 35 LISO CROMO      | 6UFTE35MLBC | 35x63x29    | 3,6     | 3,6     | 230V F+N  |
|                                                                                                                                                                                                             | FRY TOP ELECTRICO 70 LISO        | 6UFTE70MLB  | 70x63x29    | 3,6+3,6 | 7,2     | 230V F+N  |
|                                                                                                                                                                                                             | FRY TOP ELECTRICO 70 LISO CROMO  | 6UFTE70MLBC | 70x63x29    | 3,6+3,6 | 7,2     | 230V F+N  |
|                                                                                                                                                                                                             | FRY TOP ELECTRICO 70 LISO-RIZADO | 6UFTE70MLR  | 70x63x29    | 3,6+3,6 | 7,2     | 230V F+N  |
| <i>Opcional peto antisalpicaduras. Plancha de 34x51. 2 quemadores x mando permite alcanzar más de 300°C<br/>Encendido automático por pilas. Los eléctricos calientan por contacto de las resistencias blindadas a la plancha.<br/>Cuentan con regulación termostática de la temperatura.</i> |                                  |             |             |         |         |           |
|                                                                                                                                                                                                            | FREIDORA ELECT 8 L MONO TOP      | 6UFRE08B    | 35x63x29    | 3       | 3       | 230V F+N  |
|                                                                                                                                                                                                           | FREIDORA ELECT 8 L TRI TOP       | 6UFRE08     | 35x63x29    | 6,5     | 6,5     | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                                                                                           | FREIDORA ELEC 8+8 L MONO TOP     | 6UFRE16B    | 70x63x29    | 3+3     | 6       | 230V F+N  |
|                                                                                                                                                                                                           | FREIDORA ELEC 8+8 LIT TRIF TOP   | 6UFRE16     | 70x63x29    | 6,5+6,5 | 13      | 400V 3F+N |
| <i>Resistencia blindada giratoria en modelo trifase y extraible en monofase. Cubas estampadas y grifo de vaciado por espera. Regulación termostática</i>                                                                                                                                     |                                  |             |             |         |         |           |
|                                                                                                                                                                                                           | MANTENEDOR DE FRITOS             | 6USPE35     | 35x63x29    | 0,8     | 0,8     | 230V F+N  |
|                                                                                                                                                                                                           | INFRARROJOS SUPERIOR             | 6UIN40      |             | 0,15    | 0,15    | 230V F+N  |
| <i>CUBA GN 2/3 con resistencia blindada. De 30°C a 90 °C. Calor superior con resistencia de cerámica refractaria.</i>                                                                                                                                                                        |                                  |             |             |         |         |           |
|                                                                                                                                                                                                           | BAÑO MARIA                       | 6UBME35     | 35x63x29    | 0,8     | 0,8     | 230V F+N  |
| <i>CUBA GN 1/2+1/4 (h=150) De 30°C a 90 °C. Resistencia adhesiva pegada en el fondo exterior de la cuba.</i>                                                                                                                                                                                 |                                  |             |             |         |         |           |
|                                                                                                                                                                                                           | CUECEPASTAS 12 LITROS            | 6UCPE12     | 35x63x29    | 4,5     | 4,5     | 400V 3F+N |
| <i>Resistencia fuera de la cuba. Cuba GN 2/3. Capacidad 15 litros, 4 x 1/6. No incluye cestas. 3 posiciones de calor. Grifo de vaciado</i>                                                                                                                                                   |                                  |             |             |         |         |           |
|                                                                                                                                                                                                           | WOK ELÉCTRICO                    | 6UCIE01W    | 40x63x29    | 5       | 5       | 400V 3F+N |

## NEUTROS Y SOPORTES



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



MESAS FRÍAS h = 65 VER APARTADO FRÍO

## OPCIONALES

Parrilla Fundición 2 fuegos 280x520x8  
 Parrilla Fundición 2 fuegos (al pedir la cocina)  
 Rasqueta Fry Top Liso  
 Rasqueta Fry Top Ranurado  
 Parrilla horno 1/1, bandeja horno inox 1/1 (20) ver en Alimentación

## OPCIONALES

CFS 8  
 Cesta freidora 228x280x100  
 Cestos cuecepastas 1/6 (especifica dcha/izq)  
 Puerta 35  
 Puerta 70  
 Cubetas B° M° GN 1/2 (150) y tapas ver en Alimentación

# 700 ÚNICO POTENCIADAS



## POTENCIA Y ÓPTIMAS PRESTACIONES A UN PRECIO MUY INTERESANTE



# 700 ÚNICO POTENCIADAS

\*\*\*COMBINABLE CON GAMA STILE\*\*\*



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



ENCIMERA 2 F POTENCIADA

E7TCG02

40x73x29

2x10

20



ENCIMERA 4 F POTENCIADA

E7TCG04

80x73x29

4x10

40



ENCIMERA 6 F POTENCIADA

E7TCG06

120x73x29

6x10

60



COCINA 2 F BAJO LIBRE POTENCIADA

E7CBG02

40x73x90

2x10

20



COCINA 4 F BAJO LIBRE POTENCIADA

E7CBG04

80x73x90

4x10

40



COCINA 6 F BAJO LIBRE POTENCIADA

E7CBG06

120x73x90

6x10

60



COCINA 4 F + HORNO GAS 2/1 POTENCIADA

E7CBG14

80x73x90

4x10 + 7,7

47,7



COCINA 6 F + HORNO MAXI POTENCIADA

E7CBG16XL

120x73x90

6x10+9,2

69,2

Dimensiones del horno: 97x65x36

Los quemadores pueden ser también de 6 Kw. a voluntad.  
Cubeta extraíble. Bandeja recoge grasas. Llama piloto

## OPCIONALES

Chimenea a juego con estética Stile (40)  
Chimenea a juego con estética Stile (80)  
Chimenea a juego con estética Stile (120)

PUERTAS Y DEMÁS OPCIONALES VER GAMA 700 ÚNICO





**ÚNICO EN COMBINAR LA TRADICIÓN**  
**ÚNICO** en prestaciones



**VERSIÓN SUPER POTENTE 10 KW**  
**EN CADA QUEMADOR**



#### **COCINAS A GAS SOBRE HORNO ESTÁTICO O VENTILADO**

Encimera estampada con quemadores de fundición de 90 mm/ 3,5 Kw y de 120 mm/6 kw, con llama estabilizada.

Grifos con válvula de seguridad y termocopia.

Hornos estáticos a gas 3 GN 2/1, 4GN 1/1 y Maxi.

Hornos estáticos eléctricos 3 GN 2/1 y ventilados 4GN 1/1.

Encendido automático del quemador por pila, opcional.

Construcción de todas las partes sujetas a corrosión en acero inox AISI 304





# 700 ÚNICO

## La tradición adaptada a las nuevas tecnologías

Parrillas de fundición o inoxidable.

Amplia superficie de trabajo 400-800 y 1200.

Elevadas prestaciones.

Construida en Inox 18/10 304

Pies regulables en altura.

## CON LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS



### CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS

2 modelos mueble.

Modularidad 400mm.

Versión gas y eléctricos.

Cubas GN 1/1 en acero inox AISI 316.

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

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

### FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

4 modelos mueble.

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

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

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

Vaciado del aceite mediante grifo de esfera

Cubeta de recogida en acero inox.



### FRYTOP A GAS Y ELÉCTRICOS DE ALTO RENDIMIENTO

6 modelos de mueble.

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

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

Encendido automático por pila.

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





## MÁQUINA

## MODELO

## DIMENSIONES

## POTENCIA KW

## T

## VOLTAJE

## PVP



### 4 F BAJO LIBRE

U7CBG04

80x73x90

3x6+1x3,5

21,5

### 6 F BAJO LIBRE

U7CBG06

120x73x90

5x6+1x3,5

33,5

Quemadores de 90mm y 120 mm diam con termocopia

Suplemento encendido eléctrico del plano de cocción: 120 € (4 fuegos) y 185 (6 fuegos) en todos los modelos

Disponible también en versión top. Consultar plazos



### 4 F + HORNO GAS 1/1

U7CBG14FG

80x73x90

3x6+1x3,5+4

25,5

### 4 F + HORNO GAS 2/1

U7CBG14

80x73x90

3x6+1x3,5+7,7

29,2

Horno 1/1 de 4 niveles y 2/1 de 3 niveles. Disponible opciones con horno eléctrico (1/1) ventilado y 2/1 estático.

Quemadores de 90mm y 120 mm diam con termocopia.



### 6 F + HORNO GAS 2/1

U7CBG16

120x73x90

5x6+1x3,5+7,7

41,2

Dimensiones del horno: 56x65x30



### 6 F + HORNO GAS MAXI

U7CBG16XL

120x73x90

3x6+1x3,5+9,2

42,7

Dimensiones horno Maxi: 970x630x365. Quemadores de 90mm y 120 mm diam con termocopia.

Disponible horno eléctrico estático 2/1.

Los hornos eléctrico además disponen de grill.



### FRY TOP GAS 40 LISO

U7FTG40L

40x73x90

7

7

Opcional peto anti salpicaduras

Dimensiones plancha: 360x570x120. Puertas opcionales.

2 quemadores x mando permite alcanzar más de 300°C.

Disponible también en versión top. Consultar plazos



### FRY TOP GAS 80 LISO

U7FTG80L

80x73x90

7 + 7

14

### FRY TOP GAS 80 LR

U7FTG80LR

80x73x90

7 + 7

14

Opcional peto anti salpicadura.

Dimensiones plancha: 755x570x120. Versión cromo = ver gama 700 "Stile"

2 quemadores x mando permite alcanzar más de 300°C. Puertas opcionales.

Disponible también en versión top. Consultar plazos



### FREIDORA GAS 15 LIT

U7FRG13

40x73x90

12

12

### FREIDORA GAS 15 + 15 LIT

U7FRG26

80x73x90

12 + 12

24

En dotación 1 cubeta recoge-aceite x máquina + cestos

Dimensiones de la cuba: 240x345x266



### CUECEPASTAS GAS 35

U7CPG35

40x73x90

10,5

10,5

Cuba GN 1/1. 35 lit en inox AISI 316. Quemadores de tungsteno

Cestos no incluidos

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



## FRY TOP ELECT 40 LISO

U7FTE40L

40x73x90

4,8

4,8

400V 3F+N

Opcional peto anti salpicaduras

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

Disponible también en versión top. Consultar plazos



## FRY TOP ELECT 80 LISO

U7FTE80L

80x73x90

9,6

9,6

400V 3F+N

## FRY TOP ELECT 80 LR

U7FTE80LR

80x73x90

9,6

9,6

400V 3F+N

Opcional peto anti salpicadura.

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

Disponible también en versión top. Consultar plazos



## FREIDORA ELECTRICA 15 LIT

U7FRE13

40x73x90

12

12

400V 3F+N

## FREIDORA ELECTRICA 15 + 15 LIT

U7FRE26

80x73x90

12+12

24

400V 3F+N

En dotación 1 cubeta recoge-aceite x máquina + cestos

Dimensiones de la cuba: 240x345x266. Resistencia Giratoria.



## CUECEPASTAS ELEC 35

U7CPE35

40x73x90

9

9

400V 3F+N

Cuba GN 1/1. 35 lit. GN Inox Aisi 316. Resistencias exteriores a la cuba.

Cestos no incluidos

## OPCIONALES

Chimenea a juego con estética Stile (40)  
Chimenea a juego con estética Stile (80)  
Chimenea a juego con estética Stile (120)

Puerta 40 (espec derecha/izquierda) PR40  
Kit puerta 80 (2) PR80  
Kit puerta 120 (3) PR120

Cesto cuecepastas 1/1  
Cestos cuecepastas 2/3  
Cestos cuecepastas 1/2  
Cestos cuecepastas 1/3  
Cestos cuecepastas 1/6 (especif dcha/izq)

## OPCIONALES

Parrilla horno 1/1  
Parrilla horno 2/1  
Parrilla horno maxi

**PALTIF** Plancha 1 fuego lisa Pal - 71F  
Rasqueta Fry top liso = Style  
Rasqueta Fry top ranurado = Style

**CFU 13** Cesta doble freidora 230x310x120  
**CMFU 13** Cesta sencilla freidora 113x310x120  
Cubeta recoge aceite

**Bandejas horno - cubetas y tapas: Ver apartado alimentación.**





## STILE 700 NACE DE LA



### COCINAS A GAS

16 modelos (13 de mueble y 3 top)

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

Potencia

de 4,5 y 6,5 kw

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

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

Los de gas, con quemador en acero inox.

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

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



### COCINAS ELÉCTRICAS

Encimera con placas de fundición, vitrocerámica o inducción

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

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



### ELEMENTOS TOP

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



## EXPERIENCIA



# 700 STILE

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

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



### FREIDORAS A GAS CON INTERCAMBIADOR ATRAVESANDO LA CUBA

Temperatura de 110°C a 195 °C en 2 versiones:

- Mecánica, con válvula de seguridad
- Electrónica(RAPID);placa termostática, precisión +/- 1°C



### FREIDORAS A GAS CON QUEMADOR EXTERNO A LA CUBA

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



### FRY TOPS POTENCIADOS

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



### SARTENES Y MARMITAS

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







NOVEDAD

| MÁQUINA                                                                                                | MODELO    | DIMENSIONES | POTENCIA KW      | T    | VOLTAJE | PVP |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|------------------|------|---------|-----|
| 2 F TOP                                                                                                | 7TCG2     | 40x73x27    | 6,5+4,5          | 11   |         |     |
| 4 F TOP                                                                                                | 7TCG4     | 80x73x27    | 2x6,5+2x4,5      | 22   |         |     |
| 6 F TOP                                                                                                | 7TCG6     | 120x73x27   | 3x6,5+3x4,5      | 35   |         |     |
| 2 F BAJO LIBRE                                                                                         | 7CBG02    | 40x73x90    | 6,5+4,5          | 11   |         |     |
| 4 F BAJO LIBRE                                                                                         | 7CBG04    | 80x73x90    | 2x6,5+2x4,5      | 22   |         |     |
| 6 F BAJO LIBRE                                                                                         | 7CBG06    | 120x73x90   | 3x6,5+3x4,5      | 35   |         |     |
| 1 F DE 12 KW                                                                                           | 7CBG01.12 | 40x73x90    | 12               | 12   |         |     |
| 2 F DE 12+12 KW                                                                                        | 7CBG02.24 | 80x73x90    | 12 + 12          | 24   |         |     |
| MUEBLE PAELLERO                                                                                        | 7P12      | 80x79x90    | 12               | 12   |         |     |
| 4 F + HORNO                                                                                            | 7CBG14    | 80x73x90    | 2x6,5+2x4,5+7,7  | 29,7 |         |     |
| Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30                                                                    |           |             |                  |      |         |     |
| 6 F + HORNO CENTRO                                                                                     | 7CBG16    | 120x73x90   | 3x6,5+3x4,5+7,7  | 40,7 |         |     |
| 6 F + HORNO + ARMARIO                                                                                  | 7CBG26    | 120x73x90   | 3x6,5+3x4,5+7,7  | 40,7 |         |     |
| Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30                                                                    |           |             |                  |      |         |     |
| 6 F + HORNO MAXI                                                                                       | 7CBG16XL  | 120x73x90   | 3x6,5+3x4,5+9,2  | 42,2 |         |     |
| Horno 975x650x365 (3/1)<br>Disponible en toda la gama de cocinas, hornos eléctricos y armario caliente |           |             |                  |      |         |     |
| PALASTRO TOP                                                                                           | 7TTG80    | 80x73x27    | 11,7             | 11,7 |         |     |
| PALASTRO BAJO LIBRE                                                                                    | 7TPG00    | 80x73x90    | 11,7             | 11,7 |         |     |
| PALASTRO CON HORNO                                                                                     | 7TPG10    | 80x73x90    | 11,7+7,7         | 19,4 |         |     |
| PALASTRO +2F Y HORNO                                                                                   | 7TPG22    | 120x73x90   | 5,5+3,5+11,7+7,7 | 27,4 |         |     |

| MÁQUINA                                                                                                                                           | MODELO                         | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T     | VOLTAJE | PVP    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------|-------------|-------|---------|--------|
|                                                                  | COCINA WOK TOP                 | 7TCB01W     | 40x73x27    | 12    | 12      |        |
|                                                                  | COCINA WOK                     | 7CBG01W     | 40x73x90    | 12    | 12      |        |
|                                                                  | CUECEPASTAS 30 L MUEBLE        | 7CPG30      | 40x73x90    | 10    | 10      |        |
|                                                                                                                                                   | CUECEPASTAS 60 L MUEBLE        | 7CPG60      | 80x73x90    | 10+10 | 20      |        |
|                                                                                                                                                   | ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS  | 7ACE20A     |             |       |         |        |
| Cestos nos incluidos en dotación. Quemadores externos a la cuba. Cubas GN 2/3, en Aisi 316.                                                       |                                |             |             |       |         |        |
|                                                                 | FREIDORA 13 LIT MUEBLE         | 7FRG13      | 40x73x90    | 12    | 12      |        |
|                                                                                                                                                   | FREIDORA 17 LIT MUEBLE         | 7FRG17      | 40x73x90    | 18    | 18      |        |
| Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico.<br>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.                                        |                                |             |             |       |         |        |
|                                                                | FREIDORA 8+8 LIT MUEBLE        | 7FRG16      | 40x73x90    | 6+6   | 12      |        |
| Especial para espacios reducidos. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico.                                                       |                                |             |             |       |         |        |
|                                                                | FREIDORA 13+13 LIT MUEBLE      | 7FRG26      | 80x73x90    | 12+12 | 24      |        |
|                                                                                                                                                   | FREIDORA 17+17 LIT MUEBLE      | 7FRG34      | 80x73x90    | 18+18 | 36      |        |
| En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico.                        |                                |             |             |       |         |        |
|                                                                 | FREIDORA CUBA LIMPIA 13 LIT    | 7 FRG13VP   | 40x73x90    | 12    | 12      | 3.055€ |
|                                                                                                                                                   | FREIDORA CUBA LIMPIA 17 LIT    | 7 FRG17VP   | 40x73x90    | 16    | 16      |        |
| En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Quemadores en acero inox fuera de la cuba.                                                          |                                |             |             |       |         |        |
|                                                                                                                                                   | FREIDORA CUBA LIMPIA 13+13 LIT | 7 FRG26VP   | 80x73x90    | 12+12 | 24      |        |
|                                                                                                                                                   | FREIDORA CUBA LIMPIA 17+17 LIT | 7 FRG34VP   | 80x73x90    | 16+16 | 32      |        |
| En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite.<br>Quemadores en acero inox fuera de la cuba.                                    |                                |             |             |       |         |        |
|                                                                | FREIDORA RAPIDA 17 LIT         | 7 FRG17R    | 40x73x90    | 18    | 18      |        |
| En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.<br>Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control electrónico. Precisión +- 1°C                    |                                |             |             |       |         |        |
|                                                                                                                                                   | FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT      | 7 FRG34R    | 80x73x90    | 18+18 | 36      |        |
| En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite<br>Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control electrónico. Precisión +- 1°C. |                                |             |             |       |         |        |

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





| MÁQUINA                                                                           | MODELO         | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T     | VOLTAJE | PVP |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|-------------|-------|---------|-----|
|  | FRY 40 L TOP   | 7TFGL       | 40x73x27    | 7     | 7       |     |
|                                                                                   | FRY 40 R TOP   | 7TFGR       | 40x73x27    | 7     | 7       |     |
|                                                                                   | FRY 80 L TOP   | 7TFGLL      | 80x73x27    | 7+7   | 14      |     |
|                                                                                   | FRY 80 LR TOP  | 7TFGLR      | 80x73x27    | 7+7   | 14      |     |
|                                                                                   | FRY 120 L TOP  | 7FTG12L     | 120x73x27   | 7+7+7 | 21      |     |
|                                                                                   | FRY 120 LR TOP | 7FTG12LC    | 120x73x27   | 7+7+7 | 21      |     |



NOVEDAD



|                       |          |           |       |    |  |  |
|-----------------------|----------|-----------|-------|----|--|--|
| FRY 40 L BAJO LIBRE   | 7FTG40L  | 40x73x90  | 7     | 7  |  |  |
| FRY 40 R BAJO LIBRE   | 7FTG40R  | 40x73x90  | 7     | 7  |  |  |
| FRY 80 L BAJO LIBRE   | 7FTG80L  | 80x73x90  | 7+7   | 14 |  |  |
| FRY 80 LR BAJO LIBRE  | 7FTG80LR | 80x73x90  | 7+7   | 14 |  |  |
| FRY 120 L BAJO LIBRE  | 7FTG12L  | 120x73x90 | 7+7+7 | 21 |  |  |
| FRY 120 LR BAJO LIBRE | 7FTG12LR | 120x73x90 | 7+7+7 | 21 |  |  |

## OPCIONAL CROMO 40

## OPCIONAL CROMO 80

## OPCIONAL CROMO 120

Todos los Fry tops incluyen válvulas termostáticas y peto anti salpicaduras. Dimensiones de la placa 360x570x120 en modelo 40, 755x570x120 en modelo 80 w 1150x570x120 en modelo 120. 2 quemadores x mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo.



|                          |        |          |         |      |  |  |
|--------------------------|--------|----------|---------|------|--|--|
| BARBACOA 40 TOP PIEDRA L | 7TGG40 | 40x73x27 | 9,3     | 9,3  |  |  |
| BARBACOA 80 TOP PIEDRA L | 7TGG80 | 80x73x27 | 9,3+9,3 | 18,6 |  |  |



|                             |        |          |      |      |  |  |
|-----------------------------|--------|----------|------|------|--|--|
| BARBACOA 40 P LAVICA MUEBLE | 7GLG40 | 40x73x90 | 9,3  | 9,3  |  |  |
| BARBACOA 80 P LAVICA MUEBLE | 7GLG80 | 80x73x90 | 18,6 | 18,6 |  |  |

Dotación de serie parrilla de carne



|                             |         |           |          |    |  |  |
|-----------------------------|---------|-----------|----------|----|--|--|
| GRILL RADIANTE CON AGUA 40  | 7GRG40  | 40x73x90  | 10       | 10 |  |  |
| GRILL RADIANTE CON AGUA 80  | 7GRG80  | 80x73x90  | 10+10    | 20 |  |  |
| GRILL RADIANTE CON AGUA 120 | 7GRG120 | 120x73x90 | 10+10+10 | 30 |  |  |

Reduce la emisión de humo y son especiales para el pescado. Dotación de serie parrilla de pescado.

Cuba contenedora de agua, con grifo de carga quemadores en inox Aisi 304



|                        |        |          |    |    |  |  |
|------------------------|--------|----------|----|----|--|--|
| SARTEN BASCULANTE 55 L | 7BRG50 | 80x73x90 | 12 | 12 |  |  |
|------------------------|--------|----------|----|----|--|--|

Abatimiento automático. Termodifusor de gran espesor. Grifo para la carga del agua.



|                      |         |          |      |      |  |  |
|----------------------|---------|----------|------|------|--|--|
| MARMITA DIRECTA 50 L | 7PQG50D | 80x73x90 | 15,5 | 15,5 |  |  |
|----------------------|---------|----------|------|------|--|--|

Diam 400 x 470h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.

|                        |         |          |      |      |  |  |
|------------------------|---------|----------|------|------|--|--|
| MARMITA INDIRECTA 50 L | 7PQG50I | 80x73x90 | 15,5 | 15,5 |  |  |
|------------------------|---------|----------|------|------|--|--|

Diam 400 x 470h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.  
Manometro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara.

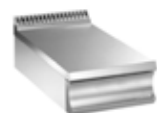
\*\*\* (DISPONIBLE TAMBIÉN EN ANCHO 35/70) \*\*\*



| MÁQUINA                                                                                                                                                                                                                                                                          | MODELO          | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T    | VOLTAJE   | PVP |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|-------------|------|-----------|-----|
| <b>COCINA VITRO 2 PLACAS TOP</b>                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>7TCE2V</b>   | 40x73x27    | 1,8+2,5     | 4,3  | 400V 3F+N |     |
| <b>COCINA VITRO 4 PLACAS TOP</b>                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>7TCE4V</b>   | 80x73x27    | 2x1,8+2x2,5 | 8,6  | 400V 3F+N |     |
| <i>Cristal de 6mm de 34x56,5. La placa pequeña (Ø20) es de potencia fija 1,8 kw. La grande (Ø15) potencia 1 KW y Ø0,25 potencia 2,5 KW</i><br><i>Disponible también con horno eléctrico</i>                                                                                      |                 |             |             |      |           |     |
| <b>COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE</b>                                                                                                                                                                                                                                                | <b>7CTE02</b>   | 40x73x90    | 2,6x2       | 5,2  | 400V 3F+N |     |
| <b>COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE</b>                                                                                                                                                                                                                                                | <b>7CTE04</b>   | 80x73x90    | 2,6x4       | 10,4 | 400V 3F+N |     |
| <b>COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE</b>                                                                                                                                                                                                                                                | <b>7CTE06</b>   | 120x73x90   | 2,6x6       | 15,6 | 400V 3F+N |     |
| <i>Placas de 22 cm de diámetro. Puerta no incluida en precio.</i>                                                                                                                                                                                                                |                 |             |             |      |           |     |
| <b>COCINA 4 PLACAS+ HORNO</b>                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>7CTE14</b>   | 80x73x90    | 2,6x4+5,5   | 15,9 | 400V 3F+N |     |
| <b>COCINA 6 PLACAS+ HORNO Y ARMARIO</b>                                                                                                                                                                                                                                          | <b>7CTE16</b>   | 120x73x90   | 2,6x6+5,5   | 21,1 | 400V 3F+N |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 |             |             |      |           |     |
| <b>COCINA WOK TOP DE INDUCCIÓN 5</b>                                                                                                                                                                                                                                             | <b>7CIE11W</b>  | 40x90x27    | 5           | 5    | 400V 3F+N |     |
| <b>COCINA WOK TOP DE INDUCCIÓN 8</b>                                                                                                                                                                                                                                             | <b>7CIE11W</b>  | 40x90x27    | 8           | 8    | 400V 3F+N |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 |             |             |      |           |     |
| <b>COCINA WOK DE INDUCCIÓN 5</b>                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>7CIE11W</b>  | 40x73x90    | 5           | 5    | 400V 3F+N |     |
| <b>COCINA WOK DE INDUCCIÓN 8</b>                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>7CIE01W</b>  | 40x73x90    | 8           | 8    | 400V 3F+N |     |
| <i>Ø 30 cm. Campo inductor altamente conductivo que produce calor sin que la sartén esté en contacto.</i>                                                                                                                                                                        |                 |             |             |      |           |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 |             |             |      |           |     |
| <b>CUECEPASTAS 30 L MUEBLE</b>                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>7CPE30A</b>  | 40x73x90    | 7           | 7    | 400V 3F+N |     |
| <b>CUECEPASTAS 60 L MUEBLE</b>                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>7CPE60A</b>  | 80x73x90    | 14          | 14   | 400V 3F+N |     |
| <b>ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS</b>                                                                                                                                                                                                                                             | <b>7ACE20A</b>  |             |             |      |           |     |
| <i>Cestos nos incluidos en dotación. Resistencia externa a la cuba. Cubas GN 2/3, en Aisi 316</i>                                                                                                                                                                                |                 |             |             |      |           |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 |             |             |      |           |     |
| <b>FREIDORA 13 LIT ELEC MUEBLE</b>                                                                                                                                                                                                                                               | <b>7FRE13</b>   | 40x73x90    | 12          | 12   | 400V 3F+N |     |
| <b>FREIDORA 17 LIT ELEC MUEBLE</b>                                                                                                                                                                                                                                               | <b>7FRE17</b>   | 40x73x90    | 17          | 17   | 400V 3F+N |     |
| <i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencias giratorias en todos los modelos</i>                                                                                                                                                                                |                 |             |             |      |           |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 |             |             |      |           |     |
| <b>FREIDORA 8+8 LIT ELEC MUEBLE</b>                                                                                                                                                                                                                                              | <b>7FRE16</b>   | 40x73x90    | 14          | 14   | 400V 3F+N |     |
| <i>Especial para espacios reducidos. Resistencias giratorias.</i>                                                                                                                                                                                                                |                 |             |             |      |           |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 |             |             |      |           |     |
| <b>FREIDORA 13+13 LIT ELEC MUEBLE</b>                                                                                                                                                                                                                                            | <b>7FRE26</b>   | 80x73x90    | 24          | 24   | 400V 3F+N |     |
| <b>FREIDORA 17+17 LIT ELEC MUEBLE</b>                                                                                                                                                                                                                                            | <b>7FRE34</b>   | 80x73x90    | 34          | 34   | 400V 3F+N |     |
| <i>En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencias giratorias</i>                                                                                                                                                                                  |                 |             |             |      |           |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 |             |             |      |           |     |
| <b>FREIDORA RAPIDA 17 LIT*</b>                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>7 FRE17R</b> | 40x73x90    | 16,5        | 16,5 | 400V 3F+N |     |
| <i>Control electrónico. Precisión +/- 1°C. En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite</i>                                                                                                                                                                                      |                 |             |             |      |           |     |
| <b>FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT*</b>                                                                                                                                                                                                                                                | <b>7 FRE34R</b> | 80x73x90    | 33          | 33   | 400V 3F+N |     |
| <i>Control electrónico. Precisión +/- 1°C. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite</i>                                                                                                                                                                   |                 |             |             |      |           |     |
| <i>* Electrónica. Programable en tiempo y temperatura. Precisión +/- 1°C. Cuba limpia. Quemador inducido radiante. Aviso sonoro cuando alcanza el tiempo programado, si necesita cambiar el aceite, en caso de avería, ... Dispone de función de trabajo rápido o económico.</i> |                 |             |             |      |           |     |
| <b>*** Los modelos 13 cuentan con cuba de 20 litros y los 17, de 25 lit***</b>                                                                                                                                                                                                   |                 |             |             |      |           |     |



| MÁQUINA                                                                                                                                                                                | MODELO                       | DIMENSIONES             | POTENCIA KW | T                  | VOLTAJE | PVP       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------|-------------|--------------------|---------|-----------|
|                                                                                                       | FRY 40 L BAJO LIBRE          | 7FTE40L                 | 40x73x90    | 4,8                | 4,8     | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                                                                        | FRY 40 R BAJO LIBRE          | 7FTE40R                 | 40x73x90    | 4,8                | 4,8     | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                                                                        | FRY 80 L BAJO LIBRE          | 7FTE80L                 | 80x73x90    | 9,6                | 9,6     | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                                                                        | FRY 80 LR BAJO LIBRE         | 7FTE80LR                | 80x73x90    | 9,6                | 9,6     | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                                                                        | FRY 120 L BAJO LIBRE         | 7FTE12L                 | 120x73x90   | 15                 | 14,4    | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                                                                        | FRY 120 LR BAJO LIBRE        | 7FTE12LR                | 120x73x90   | 15                 | 14,4    | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                                                                        | FRY 40 L TOP                 | 7TFEL                   | 40x73x27    | 4,8                | 4,8     | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                                                                        | FRY 40 R TOP                 | 7TFER                   | 40x73x27    | 4,8                | 4,8     | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                                                                        | FRY 80 L TOP                 | 7TFELL                  | 80x73x27    | 9,6                | 9,6     | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                                                                        | FRY 80 LR TOP                | 7TFELR                  | 80x73x27    | 9,6                | 9,6     | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                                                                        | FRY 120 L TOP                | 7TFE12L                 | 120x73x27   | 15                 | 15      | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                                                                        | FRY 120 LR TOP               | 7TFE12LR                | 120x73x27   | 15                 | 15      | 400V 3F+N |
| OPCIONAL CROMO 40                                                                                                                                                                      |                              | OPCIONAL CROMO 80       |             | OPCIONAL CROMO 120 |         |           |
| Incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto anti salpicaduras. Dimensiones de la placa 360x570x120 en modelo 40, 755x570x120 en modelo 80. y 1150x570x120 en modelo 120. |                              |                         |             |                    |         |           |
|                                                                                                      | BAÑO M 40 BAJO LIBRE GN 1/1  | 7BME40                  | 40x73x90    | 1                  | 1       | 230V F+N  |
|                                                                                                     | BAÑO M 80 BAJO LIBRE GN 2/1  | 7BME80                  | 80x73x90    | 2                  | 2       | 230V F+N  |
|                                                                                                     | BAÑO M 40 TOP GN 1/1         | 7TBE40                  | 40x73x27    | 1                  | 1       | 230V F+N  |
|                                                                                                     | BAÑO M 80 TOP GN 2/1         | 7TBE80                  | 80x73x27    | 2                  | 2       | 230V F+N  |
| Cubetas no incluidas en precio                                                                                                                                                         |                              |                         |             |                    |         |           |
|                                                                                                     | MANTENEDOR PATATA GN 1/1     | 7SPE40                  | 40x73x90    | 0,8                | 0,8     | 230V F+N  |
| Resistencia exterior cuba.                                                                                                                                                             |                              |                         |             |                    |         |           |
|                                                                                                     | MANTENEDOR PATATA TOP GN 1/1 | 7TSPE40                 | 40x73x27    | 0,8                | 0,8     | 230V F+N  |
| Resistencia exterior cuba.                                                                                                                                                             |                              |                         |             |                    |         |           |
|                                                                                                     | INFRAROJO SUPERIOR           | INF35/40 (VER GAMA 650) |             |                    |         |           |
|                                                                                                                                                                                        |                              |                         |             |                    |         |           |
|                                                                                                     | SARTÉN MULTIFUNCIÓN 2/1      | 7BFE40C                 | 40x73x90    | 5                  | 5       | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                                                                        |                              |                         |             |                    |         |           |
|                                                                                                     | SARTEN BASCULANTE 50 L       | 7BRE50                  | 80x73x90    | 8,7                | 8,7     | 400V 3F+N |
| ABATIMIENTO AUTOMÁTICO                                                                                                                                                                 |                              |                         |             |                    |         |           |
| Termodifusor de gran espesor. Grifo para la carga de agua.                                                                                                                             |                              |                         |             |                    |         |           |
|                                                                                                     | MARMITA INDIRECTA 50 L       | 7PQE50I                 | 80x73x90    | 9                  | 9       | 400V 3F+N |
| Diam 400 x 470h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.                                                                                                                          |                              |                         |             |                    |         |           |
| Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara.                                                                                                                         |                              |                         |             |                    |         |           |



| MÁQUINA                          | MODELO   | DIMENSIONES |  | PVP |
|----------------------------------|----------|-------------|--|-----|
| NEUTRO 40 BAJO LIBRE             | 7EN/40   | 40x73x90    |  |     |
| NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE | 7EN/40C  | 40x73x90    |  |     |
| NEUTRO 80 BAJO LIBRO             | 7EN/80   | 80x73x90    |  |     |
| NEUTRO 80 CON CAJON Y BAJO LIBRE | 7EN/80C  | 80x73x90    |  |     |
| NEUTRO 40 TOP                    | 7TEN/40  | 40x73x27    |  |     |
| NEUTRO 40 TOP CON CAJON          | 7TEN/40C | 40x73x27    |  |     |
| NEUTRO 80 TOP 7                  | 7TEN/80  | 80x73x27    |  |     |
| NEUTRO 80 TOP 7 CON CAJON        | 7TEN/80C | 80x73x27    |  |     |
| SOPORTE 40                       | 7MT40    | 40x69x64    |  |     |
| SOPORTE 80                       | 7MT80    | 80x69x64    |  |     |
| PUENTE 120                       | SSP 120  | 120         |  |     |
| PUENTE 160                       | SSP160   | 160         |  |     |

También es posible  
apoyar sólo estructura "SBALZO",  
combinada, o no, con Gama 900



## OPCIONALES

\*Plancha 1 fuego lisa PAL71F  
\*Plancha 1 fuego rizada PAR71F  
Rasqueta Fry top (especific liso o ranurado)  
Rejilla reductora inox rid 9/7  
Parrilla para carne 360x 538 (grill de agua)  
Parrilla para pescado 380x 435 (piedra volc)  
Piedra lávica (7 kg)  
Parrilla horno 2/1  
Parrilla horno maxi (974x645)  
Puertas (ver pag 52)  
Chimenea en fundición (40)  
(por encargo al pedir la cocina)

## OPCIONALES

CF17 Cesta grande freidoras 17 LIT (300x315x120)  
CF13VP Cesta grande freidora 13VP (215x310x120)  
CF13 Cesta grande resto freidoras 13 LIT (230x315x120)  
CF 8 Cesta freidora 8 LIT (130x315x120)  
CMF17 Cesta media freidoras 17 LIT (146x315x120)  
CMF13VP Cesta media freidora 13VP (105x310x120)  
CMF13 Cesta media resto freidoras 13 LIT (113x315x120)  
Cubeta recoge-aceite BRO 75 y 79  
Cestos cuecepastas 2/3  
Cestos cuecepastas 1/2  
Cestos cuecepastas 1/3  
Cestos cuecepastas 1/6 (especific dcha/izq)  
Cesto marmita 50 lit (diam 350 x 325 h)

Bandejas para horno, cubetas B°M° y tapas... Ver apartado Alimentación

\*Apoyan sobre parrilla. En vez de parrilla PL 71F



# 900 ÚNICO POTENCIADAS



## POTENCIA Y ÓPTIMAS PRESTACIONES A UN PRECIO MUY INTERESANTE



# 900 ÚNICO POTENCIADAS

\*\*\*COMBINABLE CON GAMA STILE

C

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



ENCIMERA 2 F POTENCIADA

E8TCG02

40x90x29

2 x 10

20



ENCIMERA 4 F POTENCIADA

E8TCG04

80x90x29

4 x 10

40



ENCIMERA 6 F POTENCIADA

E8TCG06

120x90x29

6 x 10

60

Suplemento encendido eléctrico del plano de cocción: 120 € (4 fuegos) y 185 € (6 fuegos) en todos los modelos



COCINA 2 F BAJO LIBRE POTENCIADA

E8CBG02

40x90x90

2 x 10

20



COCINA 4 F BAJO LIBRE POTENCIADA

E8CBG04

80x90x90

4 x 10

40



COCINA 6 F BAJO LIBRE POTENCIADA

E8CBG06

120x90x90

6 x 10

60

Suplemento encendido eléctrico del plano de cocción: 120 € (4 fuegos) y 185 € (6 fuegos) en todos los modelos



COCINA 4 F + HORNO GAS 2/1 POTENCIADA

E8CBG14

80x90x90

4 x 10 + 7,7

47,7

Dimensiones horno: 56x65x30



COCINA 6 F + HORNO GAS MAXI POTENCIADA

E8CBG16XL

120x90x90

6 x 10 + 9,2

69,2

Dimensiones horno Maxi: 97x65x36

## OPCIONALES

Encendido eléctrico

Puerta 40 (especificar derecha/izquierda)

PR 40

Kit puerta 80 (2)

PR 80

Kit puerta 120 (3)

PR 120

Chimenea a juego con estética Stile (40)

Chimenea a juego con estética Stile (80)

Chimenea a juego con estética Stile (120)

Plancha 1 fuego lisa PAL 91F

Plancha 1 fuego rizada PAR 91F

## COCINAS A GAS

Con posibilidad de potenciar todos sus fuegos, hasta 9 Kw. Quemadores superiores en fundición con repartellama de latón, de doble corona. Potencia de 4,5 y 6,5 kw. Grifo valvulado, con llama piloto, para el encendido del quemador

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

Los de gas, con quemador en acero inox. Regulación termostática de la temperatura de 100°C a 340°C, mediante válvula de seguridad y termocopia. Encendido electrónico del piloto mediante pila.

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



## INDUCCIÓN

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



## FREIDORAS ELECTRÓNICAS

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



## GRILLS RADIANTES

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

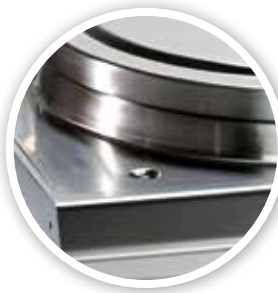




La originalidad de tener las mismas dimensiones frontales en las gamas stile 980 y stile 700 permite obtener combinaciones extremadamente funcionales

# 980 STILE

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



## MARMITA

Fondo en acero AISI 316. Grifo de vaciado frontal, en latón cromado de 1 1/2" con asa atérmica  
Modelo indirecto dotado de cámara con agua, para cocciones de cantidades reducidas y de alimentos que puedan pegarse al fondo y a las paredes.  
Visualización de la presión de la cámara mediante manómetro. Grupo de seguridad con válvula tarada a 0,5 bar. Grifo para la reposición del agua de la cámara y Grifo de llenado de la cuba en latón cromado.



## FRIMAX

### La freidora rápida e inteligente.

Programable en temperatura y tiempo. Quemadores de aire que duplican la producción. Avisa de la necesidad de cambiar el aceite.  
Alarma acústica para indicar fin de ciclo.  
Cuba limpia

## SARTEN BASCULANTE

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



## CUECEPASTAS

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







| MÁQUINA                                                                               | MODELO          | DIMENSIONES | POTENCIA KW             | T    |  | PVP |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|-------------------------|------|--|-----|
| <b>COCINA 2 F TOP</b>                                                                 | <b>8TCG2</b>    | 40x90x27    | 8,5+5,5                 | 14   |  |     |
| <b>COCINA 4 F TOP</b>                                                                 | <b>8TCG4</b>    | 80x90x27    | 1x8,5+2x5,5+1x3,5       | 23   |  |     |
| <b>COCINA 6 F TOP</b>                                                                 | <b>8TCG6</b>    | 120x90x27   | 2x8,5+2x5,5+2x3,5       | 35   |  |     |
| <i>Ver ubicación y posibilidad de potenciar quemadores en opcionales</i>              |                 |             |                         |      |  |     |
| <b>COCINA 2 F BAJO LIBRE</b>                                                          | <b>8CBG02</b>   | 40x90x90    | 8,5+5,5                 | 14   |  |     |
| <b>COCINA 4 F BAJO LIBRE</b>                                                          | <b>8CBG04</b>   | 80x90x90    | 1x8,5+2x5,5+1x3,5       | 23   |  |     |
| <b>COCINA 6 F BAJO LIBRE</b>                                                          | <b>8CBG06</b>   | 120x90x90   | 2x8,5+2x5,5+2x3,5       | 35   |  |     |
| <i>Ver ubicación y posibilidad de potenciar quemadores en opcionales</i>              |                 |             |                         |      |  |     |
| <b>COCINA 4 F + HORNO</b>                                                             | <b>8CBG14</b>   | 80x90x90    | 1x8,5+2x5,5+1x3,5+7,7   | 30,7 |  |     |
| <i>Dimensiones del horno: 56x65x30</i>                                                |                 |             |                         |      |  |     |
| <b>COCINA 6 F + HORNO CENTRO</b>                                                      | <b>8CBG16</b>   | 120x90x90   | 2x8,5+2x5,5+2x3,5+7,7   | 42,7 |  |     |
| <b>COCINA 6 F + HORNO + ARMARIO</b>                                                   | <b>8CBG26</b>   | 120x90x90   | 2x8,5+2x5,5+2x3,5+7,7   | 42,7 |  |     |
| <i>Dimensiones del horno: 56x65x30</i>                                                |                 |             |                         |      |  |     |
| <i>Ver ubicación y posibilidad de potenciar quemadores en opcionales</i>              |                 |             |                         |      |  |     |
| <b>COCINA 6 F + HORNO MAXI</b>                                                        | <b>8CBG16XL</b> | 120x90x90   | 2x8,5+2x5,5+2x3,5+9,2   | 44,2 |  |     |
| <i>Horno 97x65x36</i>                                                                 |                 |             |                         |      |  |     |
| <i>Cocina 8 fuegos. MURAL: por encargo</i>                                            |                 |             |                         |      |  |     |
| <i>Ver ubicación y posibilidad de potenciar quemadores en opcionales</i>              |                 |             |                         |      |  |     |
| <b>PASANTE 4F BAJO LIBRE</b>                                                          | <b>9CBG04P</b>  | 90x90x90    | 1x8,5+2x5,5+1x3,5       | 23   |  |     |
| <b>PASANTE 6F BAJO LIBRE</b>                                                          | <b>9CBG06P</b>  | 135x90x90   | 2x8,5+2x5,5+2x3,5       | 35   |  |     |
| <b>PASANTE 8F BAJO LIBRE</b>                                                          | <b>9CBG08P</b>  | 180x90x90   | 2x8,5+4x5,5+2x3,5       | 46   |  |     |
| <i>Quemadores de mandos cocina en los dos lados.</i>                                  |                 |             |                         |      |  |     |
| <b>PASANTE 4F + HORNO</b>                                                             | <b>9CBG24P</b>  | 90x90x90    | 1x8,5+2x5,5+1x3,5       | 30,7 |  |     |
| <b>PASANTE 6F + HORNO</b>                                                             | <b>9CBG26P</b>  | 135x90x90   | 2x8,5+2x5,5+2x3,5       | 42,7 |  |     |
| <b>PASANTE 8F + 2 HORNOS</b>                                                          | <b>9CBG28P</b>  | 180x90x90   | 2x8,5+2x5,5+2x3,5+2x7,7 | 61,4 |  |     |
| <i>Quemadores de mandos cocina en los dos lados. Apertura horno en los dos lados.</i> |                 |             |                         |      |  |     |
| <b>MUEBLE PAELLERO</b>                                                                | <b>9P28</b>     | 80x90x90    | 28                      | 28   |  |     |
| <b>WOK GAS TOP</b>                                                                    | <b>8TBG01W</b>  | 40x90x27    | 12                      | 12   |  |     |
| <b>WOK GAS BL</b>                                                                     | <b>8CBG01W</b>  | 40x90x90    | 12                      | 12   |  |     |



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

PVP



PALASTRO TOP

8TTG80

80x90x27

13,9

13,9



PALASTRO BAJO LIBRE

8TPG00

80x90x90

13,9

13,9



PALASTRO CON HORNO

8TPG10

80x90x90

13,9 + 7,7

21,6

Horno GN 2/1



PALASTRO +2F Y HORNO

8TPG22

120x90x90

8,5+5,5+13,9+7,7

35,6

Horno GN 2/1



CUECEPASTAS 45 L MUEBLE

8CPG45

40x90x90

13,9

13,9

CUECEPASTAS 90 L MUEBLE

8CPG90

80x90x90

13,9x2

27,8

Cestos no incluidos en dotación. Resistencia externa a la cuba.

Cubas GN 1/1, en Aisi 316

NOVEDAD



MODULO ELEVACIÓN CESTAS AUTOM (1 lado) 9 ACE 20 A

20x90x90

0,8

230 F+N

Sólo para cuecepastas 45. Se puede colocar una en cada lado para cestas de 1/6. 3 pinzas temporizadas



GRILL RADIANTE CON AGUA 40

8GRG40

40x90x90

13

13

GRILL RADIANTE CON AGUA 80

8GRG80

80x90x90

13+13

26

GRILL RADIANTE CON AGUA 120

8GRG12

120x90x90

13+13+13

39

Reduce la emisión de humo y son especiales para el pescado. Dotación de serie parrilla de pescado.

Cuba contenedora de agua, con grifo de carga quemadores en inox Aisi 304



BARBACOA 40 TOP PIEDRA LAVICA

8TGG40

40x90x27

12

12

BARBACOA 80 TOP PIEDRA LAVICA

8TGG80

80x90x27

12+12

24

Dotación de serie parrilla de carne



BARBACOA 40 P LAVICA MUEBLE

8GLG40

40x90x90

12

12

BARBACOA 80 P LAVICA MUEBLE

8GLG80

80x90x90

12+12

24

Dotación de serie parrilla de carne



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



**FREIDORA 17 L MUEBLE**

**8FRG17**

40x90x90

18

18



**FREIDORA 22 L MUEBLE**

**8FRG22**

40x90x90

21

21

*En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.*

*Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico.*



**FREIDORA 17+17 L MUEBLE**

**8FRG34**

80x90x90

18+18

36

**FREIDORA 22+22L MUEBLE**

**8FRG44**

80x90x90

21+21

42

*En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.*

*Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico.*



**FREIDORA CUBA LIMPIA 17 LIT**

**8FRG17VP**

40x90x90

16

16

**FREIDORA CUBA LIMPIA 21 LIT**

**8FRG21VP**

40x90x90

20

20

*En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.*

*Quemadores en acero inox fuera de la cuba.*



**FREIDORA CUBA LIMPIA 17+17 LIT**

**8FRG34VP**

80x90x90

16+16

32

**FREIDORA CUBA LIMPIA 21+21 LIT**

**8FRG42VP**

80x90x90

20+20

40

*En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite.*

*Quemadores en acero inox fuera de la cuba.*



**FREIDORA RAPIDA 17 LIT**

**8FRG17R**

40x90x90

18

18

**FREIDORA RAPIDA 22 L MUEBLE**

**8FRG 22R**

40x90x90

21

21

*En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control electrónico precisión +- 1°C*

**FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT**

**8FRG34R**

80x90x90

18+18

36

**FREIDORA RAPIDA 22+22 L MUEBLE**

**8FRG 44R**

80x90x90

21+21

42

*En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control electrónico precisión +- 1°C*

**NOVEDAD**



**FREIDORA CON ELEVACION DEL CESTO AUTOMATICO VER PÁGINA 18**

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

*Producción de 30 a 50 Kg/h.*

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

|                                                                                                                                                                                                                        | MÁQUINA                                                              | MODELO    | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T    |  | PVP |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|-------------|------|--|-----|
|                                                                                                                                       | FRY 40 L BAJO LIBRE                                                  | 8FTG40L   | 40x90x90    | 2x4         | 8    |  |     |
|                                                                                                                                                                                                                        | FRY 40 LC BAJO LIBRE CROMADO                                         | 8FTG40LC  | 40x90x90    | 2x4         | 8    |  |     |
| <b>OPCIONAL: Plancha rizada 40</b><br><i>Todos los Fry tops incluyen válvula termostática y peto antisalpicaduras. Plancha de 360x750x150. 2 quemadores por mando permiten alcanzar más de 300°C incluso en cromo.</i> |                                                                      |           |             |             |      |  |     |
|                                                                                                                                       | FRY 80 L BAJO LIBRE                                                  | 8FTG80L   | 80x90x90    | 2x(2x4)     | 16   |  |     |
|                                                                                                                                                                                                                        | FRY 80 LC BAJO LIBRE CROMADO                                         | 8FTG80LC  | 80x90x90    | 2x(2x4)     | 16   |  |     |
| <b>OPCIONAL: Plancha rizada 80</b><br><i>Todos los Fry tops incluyen válvula termostática y peto anti alpicaduras. Plancha de 760x750x150. 2 quemadores por mando permiten alcanzar más de 300°C incluso en cromo.</i> |                                                                      |           |             |             |      |  |     |
|                                                                                                                                        | FRY 120 L BAJO LIBRE                                                 | 8FTG12L   | 120x90x90   | 3x(2*4)     | 24   |  |     |
|                                                                                                                                                                                                                        | FRY 120 L CROMO BAJO LIBRE                                           | 8FTG12Lc  | 120x90x90   | 3x(2*4)     | 24   |  |     |
| <i>Todos los Fry tops incluyen válvula termostática y peto anti alpicaduras. Plancha de 1150x750x150. 2 quemadores por mando permiten alcanzar más de 300°C incluso en cromo.</i>                                      |                                                                      |           |             |             |      |  |     |
|                                                                                                                                      | FRY 40 L TOP                                                         | 8TFGL     | 40x90x27    | 2x4         | 8    |  |     |
|                                                                                                                                                                                                                        | FRY 40 L CROMO TOP                                                   | 8TFGLC    | 40x90x27    | 2x4         | 8    |  |     |
| <i>Plancha de 360x750x150</i>                                                                                                                                                                                          |                                                                      |           |             |             |      |  |     |
|                                                                                                                                     | FRY 80 L TOP                                                         | 8TFGLL    | 80x90x27    | 2x(2x4)     | 16   |  |     |
|                                                                                                                                                                                                                        | FRY 80 L CROMO TOP                                                   | 8TFGLLC   | 80x90x27    | 2x(2x4)     | 16   |  |     |
| <i>Plancha de 760x750x150</i>                                                                                                                                                                                          |                                                                      |           |             |             |      |  |     |
|                                                                                                                                     | FRY 120 L TOP                                                        | 8TFG12L   | 120x90x27   | 3x(2x4)     | 24   |  |     |
|                                                                                                                                                                                                                        | FRY 120 L CROMO TOP                                                  | 8TFG12LC  | 120x90x27   | 3x(2x4)     | 24   |  |     |
|                                                                                                                                     | FRY 80 L CON HORNO                                                   | 8FCG10LL  | 80x90x90    | 16 + 7,7    | 23,7 |  |     |
|                                                                                                                                                                                                                        | FRY 80 L CROMO CON HORNO                                             | 8FCG10LLC | 80x90x90    | 16 + 7,7    | 23,7 |  |     |
| <i>Plancha de 760x750x150</i>                                                                                                                                                                                          |                                                                      |           |             |             |      |  |     |
|                                                                                                                                     | SARTEN BASCULANTE 80                                                 | 8BRG80    | 80x90x90    | 22          | 22   |  |     |
|                                                                                                                                                                                                                        | SARTEN BASCULANTE 120 L                                              | 9BRG12    | 120x90x90   | 30          | 30   |  |     |
|                                                                                                                                                                                                                        | SARTEN BASCULANTE 150 L                                              | 9BRG15    | 150x90x90   | 30          | 30   |  |     |
|                                                                                                                                                                                                                        | SARTEN BASCULANTE 200 L                                              | 9BRG20I   | 160x90x90   | 42          | 42   |  |     |
| <b>Abatimiento automático.</b><br><i>Termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua.</i>                                                                                                                       |                                                                      |           |             |             |      |  |     |
|                                                                                                                                     | MARMITA DIRECTA 100 L                                                | 8PQG10D   | 80x90x90    | 21          | 21   |  |     |
|                                                                                                                                                                                                                        | MARMITA DIRECTA 150 L                                                | 8PQG15D   | 80x90x90    | 21          | 21   |  |     |
|                                                                                                                                                                                                                        | MARMITA DIRECTA 200 L                                                | 8PQG20D   | 80x90x95    | 32          | 32   |  |     |
|                                                                                                                                                                                                                        | <i>Diam 600 x 415h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.</i> |           |             |             |      |  |     |
|                                                                                                                                                                                                                        | MARMITA INDIRECTA 100 L                                              | 8PQG10I   | 80x90x90    | 21          | 21   |  |     |
|                                                                                                                                                                                                                        | MARMITA INDIRECTA 150 L                                              | 8PQG15I   | 80x90x90    | 21          | 21   |  |     |
| <i>Diam 600 x 540h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara en inox.</i><br><b>Autoclave 100-150-200</b>                                            |                                                                      |           |             |             |      |  |     |





| MÁQUINA                                                       | MODELO    | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T    | VOLTAJE   | PVP |
|---------------------------------------------------------------|-----------|-------------|-------------|------|-----------|-----|
| COCINA 2 PLACAS TOP                                           | 8TCE2Q    | 40x90x27    | 2x4         | 8    | 400V 3F+N |     |
| COCINA 4 PLACAS TOP                                           | 8TCE4Q    | 80x90x27    | 4x4         | 16   | 400V 3F+N |     |
| COCINA 6 PLACAS TOP<br><i>Placa 30x30</i>                     | 8TCE6Q    | 120x90x27   | 6x4         | 24   | 400V 3F+N |     |
| COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE                                    | 8CQE02    | 40x90x90    | 2x4         | 8    | 400V 3F+N |     |
| COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE                                    | 8CQE04    | 80x90x90    | 4x4         | 16   | 400V 3F+N |     |
| COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE<br><i>Placa 30x30</i>              | 8CQE06    | 120x90x90   | 6x4         | 24   | 400V 3F+N |     |
| COCINA 4 PLACAS+ HORNO<br>OPCIONAL: horno ventilado           | 8CQE14    | 80x90x90    | 4x4+5,5     | 21,5 | 400V 3F+N |     |
| COCINA 6 PLACAS+ HORNO Y ARMAR<br><i>Placa 30x30</i>          | 8CQE26    | 120x90x90   | 6x4+5,5     | 29,5 | 400V 3F+N |     |
| COCINA VITRO 2 PLACAS TOP                                     | 8TCE2V    | 40x90x27    | 3,4x2       | 6,8  | 400V 3F+N |     |
| COCINA VITRO 4 PLACAS TOP<br><i>Ø 160 y 280 mm</i>            | 8TCE4V    | 80x90x27    | 3,4x4       | 13,6 | 400V 3F+N |     |
| COCINA VITRO 2 BAJO LIBRE                                     | 8CVE02    | 40x90x90    | 3,4x2       | 6,8  | 400V 3F+N |     |
| COCINA VITRO 4 BAJO LIBRE<br><i>Ø 160 y 280 mm</i>            | 8CVE04    | 80x90x90    | 3,4x4       | 13,6 | 400V 3F+N |     |
| COCINA INDUCCION TOP 2 PLACAS                                 | 8TCE2I    | 40x90x27    | 5x2         | 10   | 400V 3F+N |     |
| COCINA INDUCCION TOP 4 PLACAS<br><i>Ø de inducción 260 mm</i> | 8TCE4I    | 80x90x27    | 5x4         | 20   | 400V 3F+N |     |
| COCINA INDUCCION 2 BAJO LIBRE                                 | 8CIE02    | 40x90x90    | 5x2         | 10   | 400V 3F+N |     |
| COCINA INDUCCION 4 BAJO LIBRE                                 | 8CIE04    | 80x90x90    | 5x4         | 20   | 400V 3F+N |     |
| WOK ELEC TOP 5                                                | 8TCE011WI | 40x90x27    | 5           | 5    | 400V 3F+N |     |
| WOK ELEC TOP 8                                                | 8TCE01WI  | 40x90x27    | 8           | 8    | 400V 3F+N |     |
| WOK ELEC MUEBLE 5                                             | 8CIE11W   | 40x90x90    | 5           | 5    | 400V 3F+N |     |
| WOK ELEC MUEBLE 8<br><i>Ø 30 cm</i>                           | 8CIE01W   | 40x90x90    | 8           | 8    | 400V 3F+N |     |

| MÁQUINA             | MODELO  | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T  | VOLTAJE   | PVP |
|---------------------|---------|-------------|-------------|----|-----------|-----|
| FRY 40 L TOP        | 8TFEL   | 40x90x27    | 6           | 6  | 400V 3F+N |     |
| FRY 40 L CROMO TOP  | 8TFELC  | 40x90x27    | 6           | 6  | 400V 3F+N |     |
| FRY 80 L TOP        | 8TFELL  | 80x90x27    | 6+6         | 12 | 400V 3F+N |     |
| FRY 80 L CROMO TOP  | 8TFELLC | 80x90x27    | 6+6         | 12 | 400V 3F+N |     |
| FRY 120 L TOP       | 8TF12L  | 120x90x27   | 6+6+6       | 18 | 400V 3F+N |     |
| FRY 120 L CROMO TOP | 8TF12LC | 120x90x27   | 6+6+6       | 18 | 400V 3F+N |     |



NOVEDAD



NOVEDAD



|                            |          |           |       |    |           |  |
|----------------------------|----------|-----------|-------|----|-----------|--|
| FRY 40 L BAJO LIBRE        | 8FTE40L  | 40x90x90  | 6     | 6  | 400V 3F+N |  |
| FRY 40 L CROMO BAJO LIBRE  | 8FTE40LC | 40x90x90  | 6     | 6  | 400V 3F+N |  |
| FRY 80 L BAJO LIBRE        | 8FTE80L  | 80x90x90  | 6+6   | 12 | 400V 3F+N |  |
| FRY 80 L CROMO BAJO LIBRE  | 8FTE80LC | 80x90x90  | 6+6   | 12 | 400V 3F+N |  |
| FRY 120 L BAJO LIBRE       | 8FTE12L  | 120x90x90 | 6+6+6 | 18 | 400V 3F+N |  |
| FRY 120 L CROMO BAJO LIBRE | 8FTE12LC | 120x90x90 | 6+6+6 | 18 | 400V 3F+N |  |

## Plancha rizada 40

## Plancha rizada 80

Todos los Fry tops incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto antisalpicadura.

Plancha de 36x75x15 en modelo 40, 76x75x15 en modelo 80 y de 115x75x15 en modelo 120. Alcanza más de 300°, incluso en cromo.

|                          |         |          |           |      |           |  |
|--------------------------|---------|----------|-----------|------|-----------|--|
| FREIDORA 17 LIT TOP      | 8FRE17T | 40x90x27 | 16,5      | 16,5 | 400V 3F+N |  |
| FREIDORA 17 + 17 LIT TOP | 8FRE34T | 80x90x27 | 16,5+16,5 | 33   | 400V 3F+N |  |

|                 |        |          |      |      |           |  |
|-----------------|--------|----------|------|------|-----------|--|
| FREIDORA 17 LIT | 8FRE17 | 40x90x90 | 16,5 | 16,5 | 400V 3F+N |  |
| FREIDORA 21 LIT | 8FRE21 | 40x90x90 | 20   | 20   | 400V 3F+N |  |

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencia giratoria.

|                  |        |          |     |    |           |  |
|------------------|--------|----------|-----|----|-----------|--|
| FREIDORA 8+8 LIT | 8FRE16 | 40x90x90 | 7+7 | 14 | 400V 3F+N |  |
|------------------|--------|----------|-----|----|-----------|--|

Especial para espacios reducidos. Resistencia giratoria. En dotación 2 cestos + 1 cubeta recoge-aceite.

|                    |        |          |           |    |           |  |
|--------------------|--------|----------|-----------|----|-----------|--|
| FREIDORA 17+17 LIT | 8FRE34 | 80x90x90 | 16,5+16,5 | 33 | 400V 3F+N |  |
| FREIDORA 21+21 LIT | 8FRE34 | 80x90x90 | 20+20     | 40 | 400V 3F+N |  |

Control electrónico. Precisión +/- 1°C. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencia giratoria.

|                         |          |          |      |      |           |  |
|-------------------------|----------|----------|------|------|-----------|--|
| FREIDORA RAPIDA 17 LIT* | 8FRE17R  | 40x90x90 | 16,5 | 16,5 | 400V 3F+N |  |
| FREIDORA RAPIDA 21 LIT* | 8FRE 21R | 40x90x90 | 20   | 20   | 400V 3F+N |  |

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencia giratoria. Control electrónico. Precisión +/- 1°C

|                            |          |          |           |    |           |  |
|----------------------------|----------|----------|-----------|----|-----------|--|
| FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT* | 8FRE34R  | 80x90x90 | 16,5+16,5 | 33 | 400V 3F+N |  |
| FREIDORA 21+21 LIT RAPIDA  | 8FRE42-R | 80x90x90 | 20+20     | 40 | 400V 3F+N |  |

En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencia giratoria. Control electrónico. Precisión +/- 1°C

\* Electrónica. Programable en tiempo y temperatura. Precisión +/- 1°C. Cuba limpia. Quemador inducido radiante. Aviso sonoro cuando alcanza el tiempo programado, si necesita cambiar el aceite, en caso de avería, ... Dispone de función de trabajo rápido o económico.

| MÁQUINA                                                                                                                                     | MODELO                                                               | DIMENSIONES    | POTENCIA KW | T    | VOLTAJE | PVP       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|------|---------|-----------|
|                                                            | <b>BAÑO M 40 TOP</b>                                                 | <b>8TBE40</b>  | 40x90x27    | 1,5  | 1,5     | 230V F+N  |
|                                                                                                                                             | <i>Cuba GN 1/1+1/3. Cubetas no incluidas en precio</i>               |                |             |      |         |           |
|                                                            | <b>BAÑO M 80 TOP</b>                                                 | <b>8TBE80</b>  | 80x90x27    | 3    | 3       | 230V F+N  |
|                                                                                                                                             | <i>Cuba 2 x (GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio</i>         |                |             |      |         |           |
|                                                            | <b>BAÑO M 40 BAJO LIBRE</b>                                          | <b>8BME40</b>  | 40x90x90    | 1,5  | 1,5     | 230V F+N  |
|                                                                                                                                             | <i>Cuba GN 1/1+1/3. Cubetas no incluidas en precio</i>               |                |             |      |         |           |
|                                                           | <b>BAÑO M 80 BAJO LIBRE</b>                                          | <b>8BME80</b>  | 80x90x90    | 3    | 3       | 230V F+N  |
|                                                                                                                                             | <i>Cuba 2 x (GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio</i>         |                |             |      |         |           |
|                                                          | <b>CUECEPASTAS 45 L BAJO LIBRE</b>                                   | <b>8CPE45A</b> | 40x90x90    | 9    | 9       | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                             | <b>CUECEPASTAS 90 L BAJO LIBRE</b>                                   | <b>8CPE90A</b> | 80x90x90    | 9+9  | 18      | 400V 3F+N |
| <i>Cestos no incluidos en dotación. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Resistencia externas a la cuba.</i>                                          |                                                                      |                |             |      |         |           |
|                                                          | <b>SARTEN BASCULANTE 80</b>                                          | <b>8BRE80</b>  | 80x90x90    | 9,9  |         | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                             | <b>SARTEN BASCULANTE 80 I</b>                                        | <b>8BRE80I</b> | 80x90x90    | 9,9  |         | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                             | <b>SARTEN BASCULANTE 120 L</b>                                       | <b>9BRE12</b>  | 120x90x90   | 14,8 |         | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                             | <b>SARTEN BASCULANTE 150 L</b>                                       | <b>9BRE15</b>  | 150x90x90   | 14,8 |         | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                             | <b>SARTEN BASCULANTE 200 L</b>                                       | <b>9BRE20I</b> | 160x90x90   | 20   |         | 400V 3F+N |
| <b>Abatimiento automático</b><br><i>Termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua.</i>                                             |                                                                      |                |             |      |         |           |
|                                                          | <b>MARMITA DIRECTA 100 L</b>                                         | <b>8PQE10D</b> | 80x90x90    | 13   |         | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                             | <b>MARMITA DIRECTA 150 L</b>                                         | <b>8PQE15D</b> | 80x90x90    | 13   |         | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                             | <i>Diam 600 x 415h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.</i> |                |             |      |         |           |
|                                                                                                                                             | <b>MARMITA INDIRECTA 100 L</b>                                       | <b>8PQE10I</b> | 80x90x90    | 16   |         | 400V 3F+N |
|                                                                                                                                             | <b>MARMITA INDIRECTA 150 L</b>                                       | <b>8PQE15I</b> | 80x90x90    | 18   |         | 400V 3F+N |
| <i>Diam 600 x 415h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara en inox.</i> |                                                                      |                |             |      |         |           |
| <b>Autoclave 100-150-200</b>                                                                                                                |                                                                      |                |             |      |         |           |

## MESAS, SOPORTES Y PUENTES

|                                                                                     |                                         |                 |          |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------|----------|--|--|--|
|  | <b>NEUTRO 40 TOP</b>                    | <b>8TEN/40</b>  | 40x90x27 |  |  |  |
|                                                                                     | <b>NEUTRO 40 TOP CON CAJON</b>          | <b>8TEN/40C</b> | 40x90x27 |  |  |  |
|                                                                                     | <b>NEUTRO 80 TOP</b>                    | <b>8TEN/80</b>  | 80x90x27 |  |  |  |
|  | <b>NEUTRO 40 BAJO LIBRE</b>             | <b>8EN/40</b>   | 40x90x90 |  |  |  |
|                                                                                     | <b>NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE</b> | <b>8EN/40C</b>  | 40x90x90 |  |  |  |
|                                                                                     | <b>NEUTRO 80 BAJO LIBRE</b>             | <b>8EN/80</b>   | 80x90x90 |  |  |  |

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

## HORNOS SUPERPONIBLES



### HORNOS SUPERPONIBLES GAS (2)

FNG920

90x90x130

7,7x2

15,4

Dimensión de la cámara: 53x66x30

### HORNOS SUPERPONIBLES ELECTRICOS(2)

FNE920

90x90x130

5,5x2

11

400V 3F+N

Dimensión de la cámara: 53x66x30

## SOPORTES Y ESTRUCTURAS



### SOPORTE 40

8MT40

### SOPORTE 80

8MT80



### PUENTE 120

SSP 120

### PUENTE 160

SSP160

### ESTRUCTURA SBALZO 2400

### ESTRUCTURA SBALZO 2800

### ESTRUCTURA SBALZO 3200

### ESTRUCTURA SBALZO 3600

### ESTRUCTURA SBALZO 4000

### TRAVESAÑO TOP

SSP 120

### TRAVESAÑO ESPECIAL MUEBLE

SSP160

### PIE SENCILLO

SSP 120

### PIE DOBLE

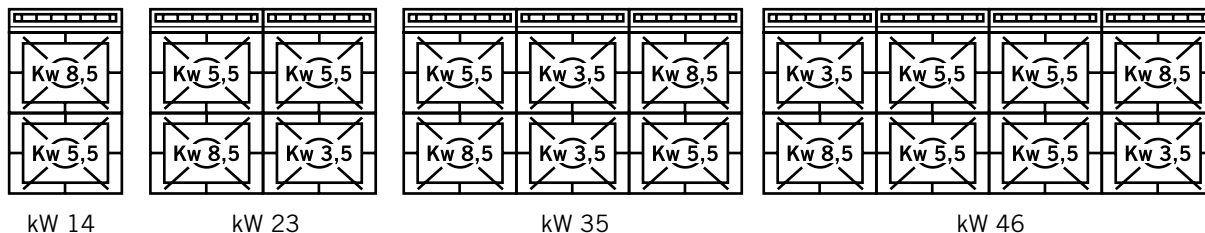
SSP160



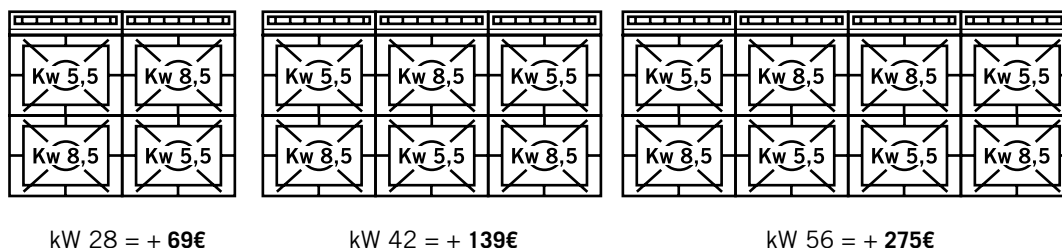


## OPCIONALES

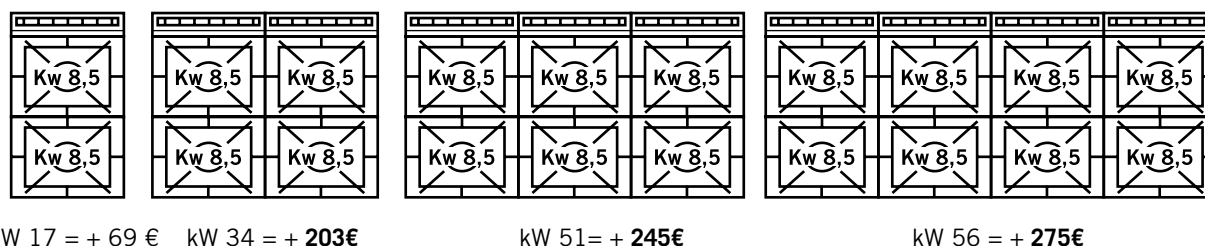
### Distribución standard de los quemadores



### FP1 = Fuegos potenciados



### FP2 = Fuegos super-potenciados



## OPCIONALES

## OPCIONALES

ANCHO 45 - 90 : INCREMENTO DEL 5%

PALS-91F Plancha 1 fuego lisa  
RI-COL Columna de agua  
GCF9/7 Parrilla horno 2/1  
GCFM9/7 Parrilla horno maxi

GRC84 Parrilla carne 360x 683 (grill de agua)  
GP84 Parrilla pescado 377x585 (piedra volc)  
GP88 Parrilla pescado 385x585 (piedra volc)  
LV-7 Piedra lávica ( 7 kg)

PR40-DX/SX Puerta sencilla (espec dcha/izq)  
PR80 Puerta doble (mod 80)  
PR120 Puerta doble (mod 120)

Chimenea en fundición (40)  
(por encargo al pedir la cocina)

PAS-L /RAS-R Rasqueta Fry (espec liso o ranur)

CF21VP Cesta grande freidora 21 lit (41x30x12)  
CF17 Cesta grande freidora 17 lit (30x31,5x12)  
CF8 Cesta grande freidora 8 lit (13x31,5x12)  
CMF21VP Cesta pequeña freidora 21 lit (41x14,6x12)  
CMF17 Cesta pequeña freidora 17 lit (14,6x31,5x12)  
BRO-7S/9S Cubeta recoge aceite

Cesto cuecepastas 1/1  
Cestos cuecepastas 2/3  
Cestos cuecepastas 1/2  
Cestos cuecepastas 1/3  
Cestos cuecepastas 1/6  
(especific dcha/izq o redondo)

CP101 Cesto marmita 100 lit (520x 325 h)  
CP151 Cesto marmita 150 lit (520x 305 h)  
CP102 2 1/2 Cestos marmita 100 lit (520x 325 h)  
CP152 2 1/2 Cestos marmita 150 lit (520x 305 h)  
CP202 2 1/2 Cestos marmita 200 lit (520x 565 h)  
CP103 3 1/3 Cestos marmita 100 lit (520x 325 h)  
CP153 3 1/3 Cestos marmita 150 lit (520x 305 h)  
CP203 3 1/3 Cestos marmita 200 lit (520x 565 h)  
CPA 10/15/20 Tapa autoclave marmitas

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





# 1100 PASANTE

**Elegante, robusta  
y muy funcional**



|  | MÁQUINA                                                                                    | MODELO    | DIMENSIONES | POTENCIA KW       | T    | VOLTAJE | PVP |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|-------------------|------|---------|-----|
|  | COCINA 2 FUEGOS                                                                            | 11CPG02   | 45x110x90   | 4,5 + 9,5         | 14   |         |     |
|                                                                                   | COCINA 4 FUEGOS                                                                            | 11CPG04   | 90x110x90   | 2x(4,5+9,5)       | 28   |         |     |
|                                                                                   | <i>Puertas opcionales</i>                                                                  |           |             |                   |      |         |     |
|                                                                                   | COCINA 4 FUEGOS Y HORNO                                                                    | 11CPG24P  | 90x110x90   | 2x(4,5+9,5) + 9,2 | 37,2 |         |     |
|                                                                                   | <i>Horno pasante con mandos en 1 sólo lado. Cocina en ambos</i>                            |           |             |                   |      |         |     |
|  | FRY 90 L                                                                                   | 11FTG90L  | 90x110x90   | 16                | 16   |         |     |
|                                                                                   | FRY 90 L CROMADO                                                                           | 11FTG90LC | 90x110x90   | 16                | 16   |         |     |
|                                                                                   | <i>Opcional mitad ranurado</i>                                                             |           |             |                   |      |         |     |
|                                                                                   | <i>2 zonas de cocción independientes, una frente a la otra.</i>                            |           |             |                   |      |         |     |
|  | FREIDORA 17 L GAS RÁPIDA                                                                   | 11FRG17R  | 45x110x90   | 18                | 18   |         |     |
|                                                                                   | FREIDORA 21 L GAS RÁPIDA                                                                   | 11FRG21R  | 45x110x90   | 21                | 21   |         |     |
|                                                                                   | FREIDORA 8+8 GAS RÁPIDA                                                                    | 11FRG16R  | 45x110x90   | 12                | 12   |         |     |
|                                                                                   | <i>Con control electrónico</i>                                                             |           |             |                   |      |         |     |
|  | CUECEPASTAS GAS 1/1 45 L                                                                   | 11CPG45   | 55x110x90   | 14                | 14   |         |     |
|                                                                                   | <i>Cuba G/N 1/1. Apoya cestas en ambos lados. Carga automática del agua con autonivel.</i> |           |             |                   |      |         |     |

|  | MÁQUINA                                                                                                                     | MODELO    | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T    | VOLTAJE   | PVP |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|-------------|------|-----------|-----|
|  | COCINA 2 PLACAS VITROCERÁMICA                                                                                               | 11CVE02   | 45x110x90   | 2 x 3,4     | 6,8  | 400V 3F+N |     |
|                                                                                     | COCINA 4 PLACAS VITROCERÁMICA                                                                                               | 11CVE04   | 90x110x90   | 4 x 3,4     | 13,6 | 400V 3F+N |     |
|                                                                                     | COCINA 2 ZONAS INDUCCIÓN                                                                                                    | 11CIE02   | 45x110x90   | 2 x 5       | 10   | 400V 3F+N |     |
|                                                                                     | COCINA 4 ZONAS INDUCCIÓN                                                                                                    | 11CIE04   | 90x110x90   | 4 x 5       | 20   | 400V 3F+N |     |
|                                                                                     | <i>Horno pasante con mandos en 1 sólo lado. Cocina en ambos</i>                                                             |           |             |             |      |           |     |
|  | FRY 90 L                                                                                                                    | 11FTE90L  | 90x110x90   | 15          | 15   | 400V 3F+N |     |
|                                                                                     | FRY 90 L CROMADO                                                                                                            | 11FTE90LC | 90x110x90   | 15          | 15   | 400V 3F+N |     |
|                                                                                     | <i>Opcional mitad ranurado</i>                                                                                              |           |             |             |      |           |     |
|                                                                                     | <i>2 zonas de cocción independientes, una frente a la otra.</i>                                                             |           |             |             |      |           |     |
|  | FREIDORA 17 L ELÉCTRICA RÁPIDA                                                                                              | 11FRE-17R | 45x110x90   | 16,5        | 16,5 | 400V 3F+N |     |
|                                                                                     | FREIDORA 21 L ELÉCTRICA RÁPIDA                                                                                              | 11FRE-21R | 45x110x90   | 20          | 20   | 400V 3F+N |     |
|                                                                                     | FREIDORA 8+8 ELÉCTRICA RÁPIDA                                                                                               | 11FRE-16R | 45x110x90   | 16,5        | 16,5 | 400V 3F+N |     |
|                                                                                     | <i>Con control electrónico</i>                                                                                              |           |             |             |      |           |     |
|  | CUECEPASTAS ELÉCTRICO 1/1 45 L                                                                                              | 11CPE45   | 55x110x90   | 9           | 9    | 400V 3F+N |     |
|                                                                                     | <i>Cuba G/N 1/1. Apoya cestas en ambos lados. Carga automática del agua con autonivel. Cestos no incluidos en dotación.</i> |           |             |             |      |           |     |

## NEUTROS Y OPCIONALES

NEUTRO 45

NEUTRO 45 + CAJÓN

Puerta 45

Puerta 90

Puerta 135

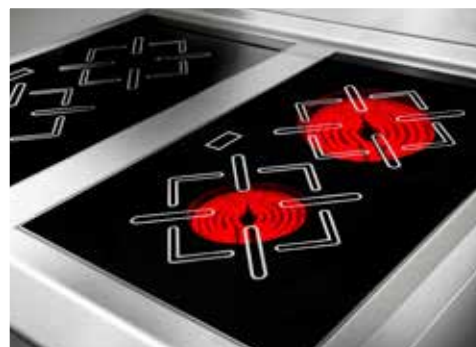
Planchas- Reductor - Cestas Freidoras - Cestas Cuecepastas ... Ver página 52

Zócalo y Corremanos ... Consultar precio

# MONOBLOC ESSENTIA

## LA COCINA A SU MEDIDA

- Permite cualquier combinación, tanto en eléctrico como en gas
- Construcción robusta para durar en el tiempo
- Higiénica y cómoda









# COCINAS NAVALES

Línea de productos especiales  
completamente dedicada  
a la industria marítima



Equipada con características y sistemas dedicados al trabajo en las cocinas de grandes barcos y plataformas off-shore. Rejillas anti-inclinación en todos los quemadores, pies rebordeados para fijar en el pavimento son algunas de las peculiaridades de la línea naval diseñado, con especial atención a la robustez, seguridad y adaptabilidad.





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



|                                       |           |           |         |      |           |  |
|---------------------------------------|-----------|-----------|---------|------|-----------|--|
| COCINA 2 PLACAS REDONDAS Y BAJO LIBRE | 7CTE02-NA | 40x73x90  | 2,6 x 2 | 5,2  | 440V+F/60 |  |
| COCINA 4 PLACAS REDONDAS Y BAJO LIBRE | 7CTE04-NA | 80x73x90  | 2,6 x 4 | 10,4 | 440V+F/60 |  |
| COCINA 6 PLACAS REDONDAS Y BAJO LIBRE | 7CTE06-NA | 120x73x90 | 2,6 x 6 | 15,6 | 440V+F/60 |  |

Placas de 22 cm. Puente no incluido en precio.



|                                        |           |          |         |      |           |  |
|----------------------------------------|-----------|----------|---------|------|-----------|--|
| COCINA 4 PLACAS CUADRADAS Y BAJO LIBRE | 7CTE02-NA | 80x73x90 | 2,6 x 4 | 10,4 | 440V+F/60 |  |
| COCINA 4 PLACAS CUADRADAS Y BAJO LIBRE | 7CTE04-NA | 80x73x90 | 2,6 x 6 | 15,6 | 440V+F/60 |  |

Placas de 22 cm. Puente no incluido en precio.



|                                          |           |           |               |      |           |  |
|------------------------------------------|-----------|-----------|---------------|------|-----------|--|
| COCINA 4 PLACAS REDONDAS Y HORNO 2/1     | 7CTE14-NA | 80x73x90  | 2,6 x 4 + 5,5 | 15,9 | 440V+F/60 |  |
| COCINA 6 PLACAS REDONDAS Y HORNO 2/1     | 7CTE16-NA | 120x73x90 | 2,6 x 6 + 5,5 | 21,1 | 440V+F/60 |  |
| COCINA 6 PLACAS RED, HORNO 2/1 Y ARMARIO | 7CTE26-NA | 120x73x90 | 2,6 x 6 + 5,5 | 21,1 | 440V+F/60 |  |



|                                           |           |           |               |      |           |  |
|-------------------------------------------|-----------|-----------|---------------|------|-----------|--|
| COCINA 4 PLACAS CUADRADAS Y HORNO 2/1     | 7CQE14-NA | 80x73x90  | 2,6 x 4 + 5,5 | 15,9 | 440V+F/60 |  |
| COCINA 6 PLACAS CUADRADAS Y HORNO 2/1     | 7CQE16-NA | 120x73x90 | 2,6 x 6 + 5,5 | 21,1 | 440V+F/60 |  |
| COCINA 6 PLACAS CUAD, HORNO 2/1 Y ARMARIO | 7CQE26-NA | 120x73x90 | 2,6 x 6 + 5,5 | 21,1 | 440V+F/60 |  |



|                                |                    |  |  |  |  |  |
|--------------------------------|--------------------|--|--|--|--|--|
| SUJETA CACEROLAS (2 CACEROLAS) | 7FP-NA-BLOCK PLANS |  |  |  |  |  |
|--------------------------------|--------------------|--|--|--|--|--|



|                         |            |          |     |     |           |  |
|-------------------------|------------|----------|-----|-----|-----------|--|
| FRY-TOP 40 L BAJO LIBRE | 7FTE40L-NA | 40x73x90 | 4,8 | 4,8 | 440V+F/60 |  |
| FRY-TOP 80 L BAJO LIBRE | 7FTE80L-NA | 80x73x90 | 9,6 | 9,6 | 440V+F/60 |  |

OPCIONAL: Plancha rizada 40



|                                      |             |          |           |      |           |  |
|--------------------------------------|-------------|----------|-----------|------|-----------|--|
| FRY-TOP 80 L CON HORNOS ESTÁTICO 2/1 | 7FCE10LL-NA | 80x73x90 | 9,6 + 5,5 | 15,1 | 440V+F/60 |  |
|--------------------------------------|-------------|----------|-----------|------|-----------|--|

Incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto anti salpicaduras.  
Dimensiones de la placa 360x570x120 y 755x570x120 en modelo doble.

OPCIONAL: Plancha rizada 80



# COCINAS NAVALES GAMA 700



| MÁQUINA                                                                                                                             | MODELO                                       | DIMENSIONES       | POTENCIA KW | T           | VOLTAJE | PVP       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------|-------------|-------------|---------|-----------|
|                                                    | <b>FREIDORA 13 LIT ELÉCTRICA MUEBLE</b>      | <b>7FRE13-NA</b>  | 40x73x90    | 12,0        | 12,0    | 440V+F/60 |
|                                                                                                                                     | <b>FREIDORA 17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE</b>      | <b>7FRE17-NA</b>  | 40x73x90    | 16,5        | 16,5    | 440V+F/60 |
| <i>Resistencia giratoria. En dotación 1 cesto + cubeta recoge aceite.</i>                                                           |                                              |                   |             |             |         |           |
|                                                    | <b>FREIDORA 13+13 LIT ELÉCTRICA MUEBLE</b>   | <b>7FRE26-NA</b>  | 80x73x90    | 12 + 12     | 24,0    | 440V+F/60 |
|                                                                                                                                     | <b>FREIDORA 17+17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE</b>   | <b>7FRE34-NA</b>  | 80x73x90    | 16,5 + 16,5 | 33,0    | 440V+F/60 |
| <i>Resistencia giratoria. En dotación 1 cesto grande + 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite.</i>                                     |                                              |                   |             |             |         |           |
|                                                   | <b>CUECEPASTAS ELÉCTRICO 30 LIT MUEBLE</b>   | <b>7CPE30-NA</b>  | 40x73x90    | 7           | 7,0     | 440V+F/60 |
|                                                                                                                                     | <b>CUECEPASTAS ELÉCTRICO 60 LIT MUEBLE</b>   | <b>7CPE60-NA</b>  | 80x73x90    | 7 + 7       | 14,0    | 440V+F/60 |
| <i>Cestos nos incluidos en dotación. Resistencia externa a la cuba. Cubas GN 2/3, en Aisi 316</i>                                   |                                              |                   |             |             |         |           |
|                                                  | <b>BAÑO MARÍA 80 ELÉCTRICO MUEBLE GN 1/1</b> | <b>7BME80-NA</b>  | 80x73x90    | 2           | 2,0     | 440V+F/60 |
| <i>Resistencia exterior cuba. Cubetas no incluidas en el precio.</i>                                                                |                                              |                   |             |             |         |           |
|                                                  | <b>SARTÉN BASCULANTE 50 LIT ELÉC</b>         | <b>7BRE50-NA</b>  | 80x73x90    | 8,7         | 8,7     | 440V+F/60 |
|                                                                                                                                     | <b>SARTÉN BASCULANTE 50 LIT ELÉC</b>         | <b>7BRE50I-NA</b> | 80x73x90    | 8,7         | 8,7     | 440V+F/60 |
|                                                                                                                                     | <b>ABATIMIENTO AUTOMÁTICO</b>                |                   |             |             |         | 440V+F/60 |
| <i>Termodifusor de gran espesor. Grifo para carga del agua.</i>                                                                     |                                              |                   |             |             |         |           |
|                                                  | <b>MARMITA INDIRECTA 50 LIT ELÉCTRICA</b>    | <b>7PQE50I-NA</b> | 80x73x90    | 9           | 9,0     | 440V+F/60 |
| <i>Diam 400 x 470h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Manometro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara.</i> |                                              |                   |             |             |         |           |

VER OPCIONALES EN GAMA STILE



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE

8CQE02-NA

40x90x90

2x4

8

440V+F/60

COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE

8CQE04-NA

80x90x90

4x4

16

440V+F/60

COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE

8CQE06-NA

120x90x90

6x4

24

440V+F/60



COCINA 4 PLACAS HORNO 2/1

8CQE14-NA

80x90x90

4x4+5,5

21,5

440V+F/60

COCINA 6 PLACAS HORNO 2/1

8CQE16-NA

120x90x90

6x4+5,5

29,5

440V+F/60

COCINA 6 PLACAS HORNO Y ARMARIO

8CQE26-NA

120x90x90

6x4+5,5

29,5

440V+F/60



SUJETA CACEROLAS (2 CACEROLAS)

8FP-NA-BLOCK PLANS



FRY-TOP 40 L BAJO LIBRE

8FTE40L-NA

40x90x90

6

6

440V+F/60

FRY-TOP 80 L BAJO LIBRE

8FTE80L-NA

80x90x90

6+6

12

440V+F/60

*Todos los Fry tops incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto antisalpicadura.*

*Plancha de 36x75x15 en modelo 40, 76x75x15 en modelo 80 y en modelo 120. Alcanza más de 300°, incluso en cromo*



FRY-TOP 80 L CON HORNO ESTÁTICO 2/1

8FCE10LL-NA

80x90x90

6+6+5,5

17,5

440V+F/60

*Plancha de 76x75x15*



BAÑO MARÍA ELÉCTRICO 80

8BME80-NA

80x90x90

3

3

*Cuba 2 x(GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio*

# COCINAS NAVALES GAMA 900



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



**FREIDORA 17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE**

**8FRE17-NA**

40x90x90

16,5

**FREIDORA 17+17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE**

**8FTE34-NA**

80x90x90

33,0

*En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencia giratoria.*



**CUECEPASTAS ELÉCTRICO 45 LIT MUEBLE**

**8CPE45-NA**

40x90x90

9,0

**CUECEPASTAS ELÉCTRICO 90 LIT MUEBLE**

**8CPE90-NA**

80x90x90

18,0

*Cestos no incluidos en dotación. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Resistencia externas a la cuba.*



**SARTÉN BASCULANTE 80 LIT ELÉCTRICA**

**8BRE80-NA**

80x90x90

9,9

**SARTÉN BASCULANTE 80 L ELÉCT FONDO INOX**

**8BRE80I-NA**

80x90x90

9,9

**ABATIMIENTO AUTOMÁTICO**

**867115**

*Termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua.*



**MARMITA INDIRECTA 100 LIT ELÉCTRICA**

**8PQE10I-NA**

80x90x90

16,0

**MARMITA INDIRECTA 150 LIT ELÉCTRICA**

**8PQE15I-NA**

80x90x90

18,0

*Diam 600 x 415h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara en inox.*



**HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO**

**FNE910**

90x90x90

5,5

**HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO DOBLE**

**FNE920**

90x90x130

11,0

**HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO TRIPLE**

**FNE930**

90x90x170

16,5

**VER OPCIONALES EN GAMA 900 STILE**

# EQUIPOS GRANDES PRODUCCIONES



**GRAN CAPACIDAD PRODUCTIVA  
Y COMODIDAD OPERATIVA**





# GRANDES PRODUCCIONES

\*\*\* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION ELECTRICA \*\*\*



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

PVP



MARMITA DIRECTA 300 LIT

PQG300D

115x130x90

48 48

300 Lt

MARMITA DIRECTA 500 LIT

PQG500D

115x130x105

58 58

500 Lt



MARMITA INDIRECTA 300 LIT

PQG300I

115x130x90

48 48

300 Lt

MARMITA INDIRECTA 500 LIT

PQG500I

115x130x105

58 58

500 Lt

Tapa autoclave (especificar modelo)

Carga automática y encendido eléctrico

Disponible también versión eléctrica el modelo indirecto



MARMITA DIRECTA GN 2+2

PRG917DGN

100x90x90

30 30

170 Lt

MARMITA DIRECTA GN 3+3

PRG927DGN

140x90x90

44 44

270 Lt

MARMITA DIRECTA GN 4+4

PRG937DGN

180x90x90

61 61

370 Lt



MARMITA INDIRECTA GN 2+2

PRG917IGN

100x90x90

30 30

170 Lt

MARMITA INDIRECTA GN 3+3

PRG927IGN

140x90x90

44 44

270 Lt

MARMITA INDIRECTA GN 4+4

PRG937IGN

180x90x90

61 61

370 Lt

Opcional; Carga automática con autonivel

Cestos no incluidos

Disponible también versión eléctrica el modelo indirecto



MARMITA ABATIBLE 200 DIRECTA

PMG200D

160x131x109

34,5 34,5

200 Lt

MARMITA ABATIBLE 300 DIRECTA

PMG300D

173x138x109

48 48

300 Lt

MARMITA ABATIBLE 200 INDIRECTA

PMG200I

160x131x109

34,5 34,5

200 Lt

MARMITA ABATIBLE 300 INDIRECTA

PMG300I

173x138x109

48 48

300 Lt

Opcional: Carga automática con autonivel



MARMITA INDIRECTA ABATIBLE CON MIXER

PSG0180IM

145x131x103

40 40

180 Lt

MARMITA INDIRECTA ABATIBLE CON MIXER

PSG0250IM

155x139x103

46 46

240 Lt

MARMITA INDIRECTA ABATIBLE CON MIXER

PSG0300IM

165x149x103

46 46

300 Lt

Electrónicas.

Disponibles también en versión eléctrica y vapor. Modelos superiores consultar

## OPCIONALES

2 1/2 Cestos marmita 200 lit (68x40)

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

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

3 1/3 Cestos marmita 200 lit

3 1/3 Cestos marmita 300 lit

3 1/3 Cestos marmita 500 lit



|                                  |                |               |    |  |        |  |
|----------------------------------|----------------|---------------|----|--|--------|--|
| <b>SARTEN ABATIBLE CON MIXER</b> | <b>BSG180M</b> | 167x1507x1037 | 30 |  | 180 Lt |  |
|----------------------------------|----------------|---------------|----|--|--------|--|

|                                  |                |             |    |  |        |  |
|----------------------------------|----------------|-------------|----|--|--------|--|
| <b>SARTEN ABATIBLE CON MIXER</b> | <b>BSG310M</b> | 176x156x103 | 49 |  | 310 Lt |  |
|----------------------------------|----------------|-------------|----|--|--------|--|

Basculación automatica motorizada. Control de la Temperatura de 20 a 220°C.

Dispositivo automatico de mezcla con 3 brazos. 99 Programas.



|                                     |                  |            |    |  |        |  |
|-------------------------------------|------------------|------------|----|--|--------|--|
| <b>SARTEN AUTOCLAVE RECTANGULAR</b> | <b>ODBRG180A</b> | 200x112x95 | 42 |  | 200 Lt |  |
|-------------------------------------|------------------|------------|----|--|--------|--|

Dimensión de la cuba: 133x65x25. 180 L útiles. Programable. Sonda al corazón de serie.

Tapa de doble pared, equilibrada por muelles.

Cuba termodifusora de 15 cm en el fondo y paredes de 2,5 mm



|                            |               |          |    |  |        |  |
|----------------------------|---------------|----------|----|--|--------|--|
| <b>COCEDERO AUTOMÁTICO</b> | <b>CSG112</b> | 80x90x90 | 25 |  | 135 Lt |  |
|----------------------------|---------------|----------|----|--|--------|--|

|                            |               |           |    |  |               |  |
|----------------------------|---------------|-----------|----|--|---------------|--|
| <b>COCEDERO AUTOMÁTICO</b> | <b>CSG212</b> | 160x90x90 | 50 |  | 135 Lt+135 Lt |  |
|----------------------------|---------------|-----------|----|--|---------------|--|

|                            |               |           |    |  |        |  |
|----------------------------|---------------|-----------|----|--|--------|--|
| <b>COCEDERO AUTOMÁTICO</b> | <b>CSG118</b> | 100x90x90 | 36 |  | 188 Lt |  |
|----------------------------|---------------|-----------|----|--|--------|--|

|                            |               |           |    |  |               |  |
|----------------------------|---------------|-----------|----|--|---------------|--|
| <b>COCEDERO AUTOMÁTICO</b> | <b>CSG218</b> | 200x90x90 | 72 |  | 188 Lt+188 Lt |  |
|----------------------------|---------------|-----------|----|--|---------------|--|

|                            |               |           |    |  |        |  |
|----------------------------|---------------|-----------|----|--|--------|--|
| <b>COCEDERO AUTOMÁTICO</b> | <b>CSG124</b> | 120x90x90 | 45 |  | 242 Lt |  |
|----------------------------|---------------|-----------|----|--|--------|--|

|                            |               |           |    |  |               |  |
|----------------------------|---------------|-----------|----|--|---------------|--|
| <b>COCEDERO AUTOMÁTICO</b> | <b>CSG224</b> | 240x90x90 | 90 |  | 242 Lt+242 Lt |  |
|----------------------------|---------------|-----------|----|--|---------------|--|

Basculación Motorizada y cestos elevables automaticamente.

Carga automatica de agua. Rebosadero. Ducha extraible.

Bloqueo automatico si falta agua.

Cuba en acero inox AISI 316 30/10.



|                            |                 |           |    |  |       |  |
|----------------------------|-----------------|-----------|----|--|-------|--|
| <b>FREIDORA AUTOMÁTICA</b> | <b>OFAGM070</b> | 100x90x90 | 48 |  | 70 Lt |  |
|----------------------------|-----------------|-----------|----|--|-------|--|

2 cestos. Sobre pedido existe la posibilidad de que se trabaje sólo con 1 cesto cuando hay poca producción.

Al finalizar el ciclo avisa acústicamente y eleva el cesto.

Carga aconsejada 2,5 Kg en cada cesto. Producción 60 Kg/h.

Tiempo y temperatura regulables



|                          |                 |           |    |  |       |  |
|--------------------------|-----------------|-----------|----|--|-------|--|
| <b>FREIDORA DE CINTA</b> | <b>OFAGT070</b> | 180x90x90 | 48 |  | 70 Lt |  |
|--------------------------|-----------------|-----------|----|--|-------|--|

1 cesto. Carro 3 GN 2/1 de serie

2 cestos. Sobre pedido existe la posibilidad de que se trabaje sólo con 1 cesto cuando hay poca producción.

Al finalizar el ciclo avisa acústicamente y eleva el cesto.

Carga aconsejada 2,5 Kg en cada cesto. Producción 60 Kg/h.

Tiempo y temperatura regulables



## OTRAS MANERAS DE COCINAR



### **COCINAS EUROASIÁTICAS**

Combinan quemadores asiáticos de 9, 14 y 21 Kw y europeos de 3, 4,5 y 7,5 Kw. Construidas en acero inoxidable AISI 304 con plano de cocción reforzado de 2,5 mm

### **OPCIONAL:**

Bandeja perforada



### **DIM SUM**

El vapor cuece los delicados alimentos dentro de los cestos de bambú. Los cestos se apoyan sobre una bandeja perforada. Dotados con grifo de carga y de desagüe. Calentamiento por resistencias blindadas, dentro de la cuba, controladas por termostato, de 40°C a 110°C y con dispositivo de seguridad en caso de que el agua descienda de su nivel mínimo. Carga automática del agua. Construidos en acero inoxidable AISI 304 (1,2 mm)





# COCINAS ÉTNICAS



## TEPPANYAKI

En la cultura japonesa, el teppannyaki se coloca en el centro de la sala y los clientes, en mesas alrededor, asisten a la cocción (salteado) de los alimentos, sobre la plancha.

Los quemadores están en el centro de la plancha y las partes laterales se usan para mantener.

Plancha lisa de hierro fundido de 15 mm. Ranura perimetral y cajón recogedor de grasa. Quemadores de alto rendimiento

Construidos en acero inoxidable AISI 304 (1,2 mm)

## COCINAS CHINAS

Desde 1 hasta 12 fuegos, en versión sobremesa, mueble o con horno.

Quemadores de 9,5 Kw, 14 kw y 21 kw que pueden variar a voluntad, tanto de ubicación como de potencia.

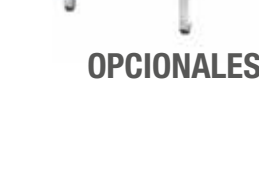
Dimensiones del quemador: 380mm abajo/330 mm arriba. Disponible todo tipo de diseño a medida.

Construidas en acero inoxidable AISI 304 con plano de cocción reforzado de 2,5 mm.





# COCINAS ASIATICAS Y EUROASIATICAS 700

| MÁQUINA                                                                                                                                                                                                                    | MODELO                          | DIMENSIONES    | POTENCIA KW | T         | PVP |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------|-------------|-----------|-----|
|                                                                                                                                           | <b>2 F MUEBLE</b>               | <b>DG702</b>   | 110x70x90   | 12+12     | 24  |
| <i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero<br/>Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo</i>                                                               |                                 |                |             |           |     |
|                                                                                                                                            | <b>3 F MUEBLE</b>               | <b>DG703</b>   | 165x70x90   | 12+12+12  | 36  |
| <i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero<br/>Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo</i>                                                               |                                 |                |             |           |     |
|                                                                                                                                           | <b>TEPPANYAKI GAS L</b>         | <b>DG724L</b>  | 110x70x90   | 7+7       | 14  |
|                                                                                                                                            | <b>TEPPANYAKI GAS CROMADO</b>   | <b>DG724LC</b> | 110x70x90   | 7+7       | 14  |
| <b>OPCIONAL: 21 Kw (sin zona fría)</b>                                                                                                                                                                                     |                                 |                |             |           |     |
|                                                                                                                                           | <b>TEPPANYAKI GAS L</b>         | <b>DG736L</b>  | 165x70x90   | 7+7+7     | 21  |
|                                                                                                                                          | <b>TEPPANYAKI GAS CROMADO</b>   | <b>DG736LC</b> | 165x70x90   | 7+7+7     | 21  |
| <b>OPCIONAL: 28 Kw (sin zona fría)</b><br><i>Quemadores en acero inoxidable. Temperatura termostata hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos.<br/>Ver en opcionales versión potenciada</i> |                                 |                |             |           |     |
|                                                                                                                                         | <b>TEPPANYAKI ELÉCTRICO L</b>   | <b>DE722L</b>  | 110x70x90   | 7,5+7,5   | 15  |
|                                                                                                                                          | <b>TEPPANYAKI ELÉCT CROMADO</b> | <b>DE722LC</b> | 110x70x90   | 7,5+7,5   | 15  |
| <i>Resistencias de tungsteno. Temperatura termostata hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos</i>                                                                                          |                                 |                |             |           |     |
|                                                                                                                                          | <b>TEPPANYAKI ELECTRICO L</b>   | <b>DE733L</b>  | 165x70x90   | 7,5+5+7,5 | 20  |
|                                                                                                                                          | <b>TEPPANYAKI ELEC CROMADO</b>  | <b>DE733LC</b> | 165x70x90   | 7,5+5+7,5 | 20  |
| <i>Resistencias de tungsteno. Temperatura termostata hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos</i>                                                                                          |                                 |                |             |           |     |
|                                                                                                                                         | <b>FREGADERO</b>                | <b>D7 LA1V</b> | 55x70x90    |           |     |
| <i>Dimensiones de la cuba: 40x50 cm</i>                                                                                                                                                                                    |                                 |                |             |           |     |
|                                                                                                                                         | <b>HORNILLO 12</b>              | <b>FBG 661</b> | 60x60x50    | 12        | 12  |
|                                                                                                                                                                                                                            | <b>HORNILLO 18</b>              | <b>FBG 662</b> | 60x60x50    | 18        | 18  |

## OPCIONALES

- \* Potenciar quemador a 21kw
- \* Sustitución quemador por europeo de 12 kw
- \* Potenciar Tepanyaki con 7kw más

- \* grifo encimera cocina
- \* Columna de agua
- \* Bandeja para cestos bambú RI-COL



# COCINAS ASIATICAS Y EUROASIATICAS 1.100

C



2 FUEGOS MURAL

DG1 102

55x110x90

14x2

28

2 FUEGOS PASANTE

DG1 102 P

55x110x90

14x2

28

Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero.  
Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.



4 FUEGOS MURAL

DG1 104

110x110x90

14x4

56

4 FUEGOS PASANTE

DG1 104 P

110x110x90

14x4

56

Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero.  
Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.



6 FUEGOS MURAL

DG1 106

165x110x90

14x6

84

6 FUEGOS PASANTE

DG1 106 P

165x110x90

14x6

84

Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero.  
Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.



DIM SUM MURAL GAS

DG1 1VM

55x110x90

10,5

10,5

DIM SUM PASANTE GAS

DG1 1VP

55x110x90

10,5

10,5

Disponibles estos 2 modelos también en eléctrico. Carga automática del agua (precisa toma eléctrica 230V).

DIM SUM MURAL ELÉCTRICO

DE1 1VM

55x110x90

9

9

400V 3F+N

DIM SUM PASANTE ELÉCTRICO

DE1 1VP

55x110x90

9

9

400V 3F+N



FREGADERO

D11-LA-1V

55x110x90

Dimensiones de la cuba: 40x50 cm

## HORNOS ÉTNICOS

COCCIÓN



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

PVP

HORNILLO + WOK SOBREMESA

HW

62x36x27

10

10

HORNO TANDORI INDU

HTI

72x81x88

12

12

Diámetro interior máximo 66 cm

HORNO TANDORI ÁRABE

HTA

72x95x123

12

12

DM BOVEDA

HORNILLO+CÁMARA PATO LAQUEADO

HPL

840x140

12

12



# SHOW COOKING - DROP-IN



## Diseñe su propio Show Cooking





## MÁQUINA

## MODELO

## DIMENSIONES

## POTENCIA KW

## T

## VOLTAJE

## PVP



### COCINA 2 PLACAS (18 cm)

ODI6UCTEM02

565x350

2+2

4

230V F+N

Placas de fundición



### COCINA VITRO 2 PLACAS

ODICE2V

560x320

230V F+N

2 placas de 230 mm y 2,5 Kw c/una en su posición máxima y de 1450 y 1 Kw en posición de mínimos.



### PLACA INDUCCIÓN

ODICE2I

510x300

2,3+1,4

3,7

230V F+N

Placa de 210 ø y 1450 mm



### WOK

ODICE2I

510x300

5

5

400V 3F+N



### MANTENEDOR FRITOS

ODI6USPE35

350x565

0,8

0,8

230V F+N

### INFRARROJOS

ODI6UINF35/40

1

1

230V F+N

Cuba GN 2/3 con resistencia blindada. De 30° C a 90° C. Calor superior de cerámica refractaria.



### MANTENEDOR BAÑO M°

ODI6UBM35

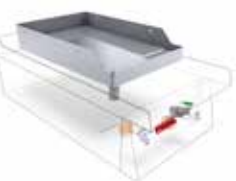
334x565

0,8

0,8

230V F+N

Cubetas no incluidas. Cuba en 1/2 + 1/4 (h=150). De 30° C a 90° C. Resistencia adherida pegada en el fondo exterior de la cuba.



### FRY TOP CROMADO 35

ODI6UFTE35LC

340x510

3,6

3,6

230V F+N

### FRY TOP CROMADO 70

ODI6UFTE70LC

690x510

3,6+3,6

7,2

230V F+N

Peto opcional. Plancha lisa.



### FREIDORA 8 LIT II

ODI6UFRE08B

330x510

3

3

230V F+N

### FREIDORA 8 LIT III

ODI6U7FRE08

330x510

6,5

6,5

400V 3F+N

### FREIDORA 8+8 LIT II

ODI6UFRE16B

680x510

3+3

6

230V F+N

### FREIDORA 8+8 LIT III

ODI6U7FRE16

680x510

6,5+6,5

13

400V 3F+N



### CUECEPASTAS 12 L (2/3)

ODI6UCP12

334x565

4,5

4,5

400V 3F+N

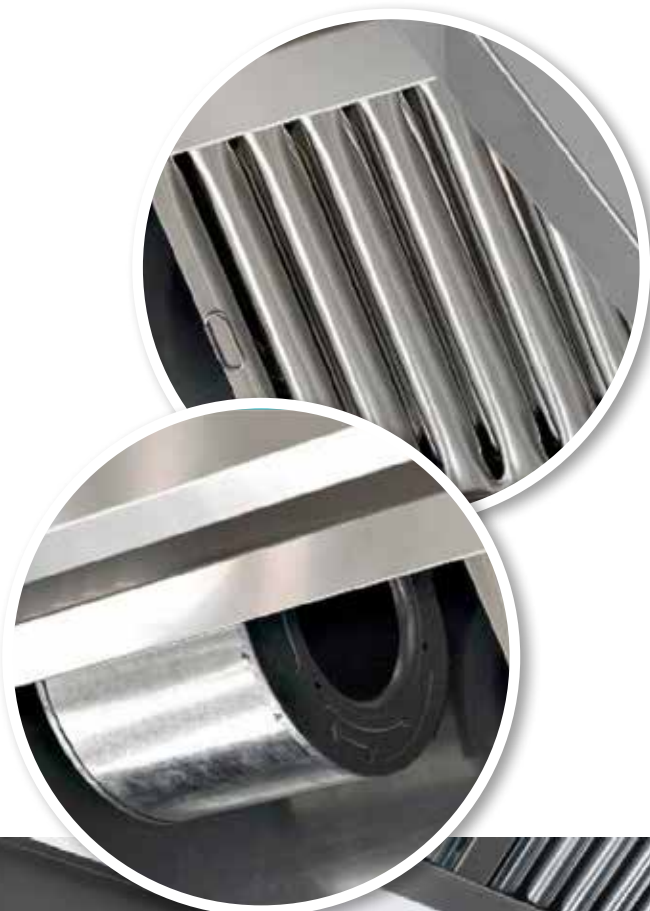
Cestos no incluidos. Resistencia fuera de la cuba. Capacidad 15 litros, 4 x 1/6. 3 posiciones de calor. Grifo de vaciado.



# NOTAS



UN BUEN EQUIPO NO LO ES TODO... PERO AYUDA!!!



# TARIFA EXTRACCIÓN • 2018 •

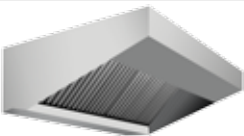
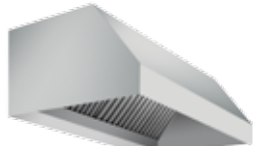
*Una buena aspiración  
y extracción  
es imprescindible  
para garantizar  
la correcta combustión.*



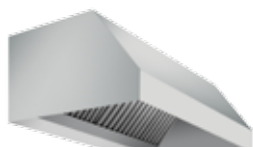
## CAMPANAS MURALES SIN MOTOR

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

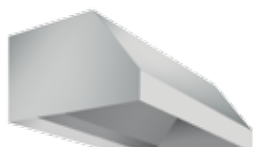
### MURALES (SOLO FILTRO). PROFUNDIDAD 800 A 1000

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

### MURALES (SOLO FILTRO). PROFUNDIDAD 1100

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

### ESPECIALES HORNOS (FILTROS INVERTIDOS)

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

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

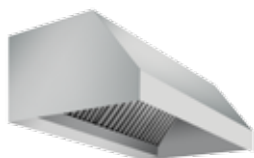
**Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio**

# CAMPANAS MURALES SIN MOTOR

E

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

## MURALES CON REGULADORES CAUDAL. PROF 800 A 1000



Mod KPRC H= 70-55

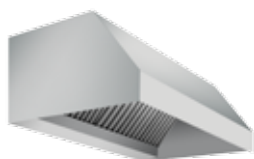


Mod KRRC H= 55-55

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

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

## MURALES CON REGULADORES CAUDAL. PROF 1100



Mod KPRC H= 70-55



Mod KRRC H= 55-55

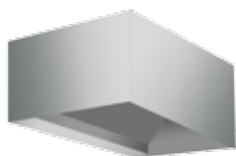
|      |   |  | KSP | KPRC | KRRC |
|------|---|--|-----|------|------|
| 2000 | 4 |  |     |      |      |
| 2250 | 4 |  |     |      |      |
| 2500 | 5 |  |     |      |      |
| 2750 | 5 |  |     |      |      |
| 3000 | 6 |  |     |      |      |
| 3500 | 7 |  |     |      |      |
| 4000 | 8 |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

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

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

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

## ESPECIALES LAVAVAJILLAS (SIN FILTROS)



Mod LV H= 55-55

|      |  |  |  |  |  |
|------|--|--|--|--|--|
| 1000 |  |  |  |  |  |
| 1250 |  |  |  |  |  |
| 1500 |  |  |  |  |  |
| 1750 |  |  |  |  |  |
| 2000 |  |  |  |  |  |

100% Inox 304 18/10, incluido techo trasera

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



# CAMPANAS MURALES COMPENSADAS SIN MOTOR

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

## MURALES COMPENSADAS. PROFUNDIDAD 800 A 1000

|                                                                                                       |      |   |  |  | KPC | KRC |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|--|--|-----|-----|
| <br>Mod KPC H= 70-55 | 1000 | 2 |  |  |     |     |
|                                                                                                       | 1250 | 2 |  |  |     |     |
|                                                                                                       | 1500 | 3 |  |  |     |     |
|                                                                                                       | 1750 | 3 |  |  |     |     |
|                                                                                                       | 2000 | 4 |  |  |     |     |
|                                                                                                       | 2250 | 4 |  |  |     |     |
| <br>Mod KRC H= 65-65 | 2500 | 5 |  |  |     |     |
|                                                                                                       | 2750 | 5 |  |  |     |     |
|                                                                                                       | 3000 | 6 |  |  |     |     |
|                                                                                                       | 3500 | 7 |  |  |     |     |
|                                                                                                       | 4000 | 8 |  |  |     |     |

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

## MURALES COMPENSADAS. PROFUNDIDAD 1.100

|                                                                                                         |      |   |  |  | KPC | KRC |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|--|--|-----|-----|
| <br>Mod KPC H= 70-55  | 1000 | 2 |  |  |     |     |
|                                                                                                         | 1250 | 2 |  |  |     |     |
|                                                                                                         | 1500 | 3 |  |  |     |     |
|                                                                                                         | 1750 | 3 |  |  |     |     |
|                                                                                                         | 2000 | 4 |  |  |     |     |
| <br>Mod KRC H= 65-65 | 2250 | 4 |  |  |     |     |
|                                                                                                         | 2500 | 5 |  |  |     |     |
|                                                                                                         | 2750 | 5 |  |  |     |     |
|                                                                                                         | 3000 | 6 |  |  |     |     |
|                                                                                                         | 3500 | 7 |  |  |     |     |
|                                                                                                         | 4000 | 8 |  |  |     |     |

A partir de 3 m se aconseja motor exterior

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado. de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado  
Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

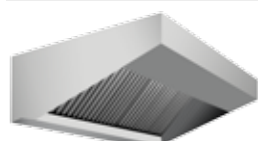
Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.



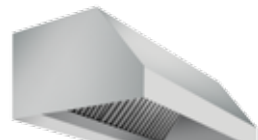
Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

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

## MURALES CON MOTOR. PROFUNDIDAD 800 A 1000



Mod KSPM H= 55-33 /15



Mod KPM H= 70-55

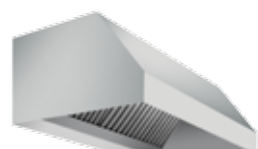


Mod. KRM H= 55-55

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

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

## MURALES CON MOTOR. PROFUNDIDAD 1.100



Mod KPM H= 70-55



Mod. KRM H= 55-55

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

A partir de 3 m se aconseja motor exterior.

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

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

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

En modelos compensados siempre motor exterior. Posibilidad de salida lateral

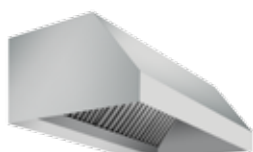


Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

## CAMPANAS MURALES CON MOTOR 400°C

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

### MURALES CON MOTOR 400°C. PROFUNDIDAD 800 A 1000



Mod KPM4 H= 70-55

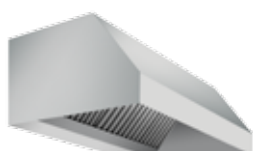


Mod KRM4 H= 55-55

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

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

### MURALES CON MOTOR 400°C. PROFUNDIDAD 1.100



Mod KPM4 H= 70-55



Mod KRM4 H= 55-55

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

A partir de 3 m se aconseja motor exterior

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

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

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



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

# CAMPANAS CENTRALES SIN MOTOR

E

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

## CAMPANAS CENTRALES. ANCHO DESDE 1300 A 1500



Mod KC H= 60-60



Mod KCR H= 60-60

|      |    |  |  |  | KC | KCR |
|------|----|--|--|--|----|-----|
| 2000 | 8  |  |  |  |    |     |
| 2500 | 10 |  |  |  |    |     |
| 3000 | 12 |  |  |  |    |     |
| 3500 | 14 |  |  |  |    |     |
| 4000 | 16 |  |  |  |    |     |
| 4500 | 18 |  |  |  |    |     |
| 5000 | 20 |  |  |  |    |     |

Modelos con reguladores de caudal, consultar precio

## CAMPANAS CENTRALES (SOLO FILTRO). ANCHO DESDE 1550 A 2000



Mod KC H= 60-60



Mod KCR H= 60-60

|      |    |  |  |  | KC | KCR |
|------|----|--|--|--|----|-----|
| 2000 | 8  |  |  |  |    |     |
| 2500 | 10 |  |  |  |    |     |
| 3000 | 12 |  |  |  |    |     |
| 3500 | 14 |  |  |  |    |     |
| 4000 | 16 |  |  |  |    |     |
| 4500 | 18 |  |  |  |    |     |
| 5000 | 20 |  |  |  |    |     |

Modelos con reguladores de caudal, consultar precio

## CAMPANAS CENTRALES ANCHO 2100



Mod KC H= 60-60



Mod KCR H= 60-60

|      |    |  |  |  | KC | KCR |
|------|----|--|--|--|----|-----|
| 2000 | 8  |  |  |  |    |     |
| 2500 | 10 |  |  |  |    |     |
| 3000 | 12 |  |  |  |    |     |
| 3500 | 14 |  |  |  |    |     |
| 4000 | 16 |  |  |  |    |     |
| 4500 | 18 |  |  |  |    |     |
| 5000 | 20 |  |  |  |    |     |

Modelos con reguladores de caudal, consultar precio

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

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

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

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



## CAMPANAS CENTRALES COMPENSADAS, SIN MOTOR

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

### CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO DESDE 1300 A 1500



Mod KCC H= 60-60



Mod KCRC H= 60-60

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

No incluye reguladores de serie.

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

### CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO DESDE 1550 A 2000



Mod KCC H= 60-60



Mod KCRC H= 60-60

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

No incluye reguladores de serie.

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

### CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO 2100



Mod KCC H= 60-60



Mod KCRC H= 60-60

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

No incluye reguladores de serie.

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

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

## EXTRACCIONES ESPECIALES

### CAMPANAS SHOW COOKING



\* Disponibles con filtro a 1 o 2 caras.

\* Se aconseja que sean compensadas

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

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

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

### TECHOS ASPIRANTES



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

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

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

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

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

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

Para desarrollar el presupuesto es imprescindible plano

### EXTRACCIÓN ELECTROSTÁTICA - CARBÓN ÁCTIVO



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

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

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

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



## CAJA DE VENTILACIÓN INSONORIZADA. MOTOR DIRECTO

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

Cajas insonorizadas. Impulsión frontal y exoulsión posterior. IP55



## CAJA DE VENTILACIÓN INSONORIZADA. MOTOR TRANSMISION POR CORREA

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

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



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

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

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

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

|  |  | W | V | PVP € |
|--|--|---|---|-------|
|--|--|---|---|-------|



## FOCO LED CIRCULAR

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



# SISTEMA ANTI-INCENDIOS



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

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

## DIMENSIONES SUPERIOR

*Sistema homologado.*

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

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

*No debe utilizarse en fuegos en presencia de tensión eléctrica.*

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

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

*No corrosivo.*

**Precio instalado, al fabricar la campana. Incluye certificado.**





TARIFA  
**INOX**  
• 2018 •

**INOX**





# ÍNDICE

## MESAS INOX

- MESAS CON PATAS
- MESAS APOYO COCINA ALTURA 65h
- ESTANTES Y CAJONES
- MESAS SIN PUERTAS
- MESAS CON PUERTAS
- MESAS CALIENTES

## MESAS PREPARACIÓN CHEF

## MESAS PARA CUPULAS Y TRENES

## LAVAPEROLAS PLONGE

## FREGADEROS - LAVAMANOS - DUCHAS

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

## ARMARIOS Y ESTANTES

- ARMARIOS PARED
- ESTANTERÍAS PARED FIJAS
- ESTANTERÍAS PARED MÓVILES
- ESTANTERÍAS MICROONDAS
- ESTANTERÍAS DE PIE INOX
- ESTANTERIA DE ALUMINIO Y PROPILENO

## CARROS

## CINTAS DE TRANSPORTE

## PAG.

I 4 - 5

I 6

I 6

I 7

I 7 - 8

I 8

I 9

I VER APARTADO LAVADO

I 9

I 9

I 9

I 10

I 10

I 11

I 11

I 11

I 12

I 12

I 12

I 13

I 13

I 13

I 14 - 15 - 16

I 16





## MESAS INOX TG

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



| GAMA 600 |     |    |    |       |
|----------|-----|----|----|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | PVP € |
| TG 66    | 60  | 60 | 85 |       |
| TG 76    | 70  | 60 | 85 |       |
| TG 86    | 80  | 60 | 85 |       |
| TG 96    | 90  | 60 | 85 |       |
| TG 106   | 100 | 60 | 85 |       |
| TG 116   | 110 | 60 | 85 |       |
| TG 126   | 120 | 60 | 85 |       |
| TG 136   | 130 | 60 | 85 |       |
| TG 146   | 140 | 60 | 85 |       |
| TG 156   | 150 | 60 | 85 |       |
| TG 166   | 160 | 60 | 85 |       |
| TG 176   | 170 | 60 | 85 |       |
| TG 186   | 180 | 60 | 85 |       |
| TG 196   | 190 | 60 | 85 |       |
| TG 206   | 200 | 60 | 85 |       |

| GAMA 700 |     |    |    |       |
|----------|-----|----|----|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | PVP € |
| TG 67    | 60  | 70 | 85 |       |
| TG 77    | 70  | 70 | 85 |       |
| TG 87    | 80  | 70 | 85 |       |
| TG 97    | 90  | 70 | 85 |       |
| TG 107   | 100 | 70 | 85 |       |
| TG 117   | 110 | 70 | 85 |       |
| TG 127   | 120 | 70 | 85 |       |
| TG 137   | 130 | 70 | 85 |       |
| TG 147   | 140 | 70 | 85 |       |
| TG 157   | 150 | 70 | 85 |       |
| TG 167   | 160 | 70 | 85 |       |
| TG 177   | 170 | 70 | 85 |       |
| TG 187   | 180 | 70 | 85 |       |
| TG 197   | 190 | 70 | 85 |       |
| TG 207   | 200 | 70 | 85 |       |

\* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION MAS ECONÓMICA SIN TRAVESAÑOS

\* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%

\* DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO

## MESAS INOX TGA

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



| GAMA 600 |     |    |    |       |
|----------|-----|----|----|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | PVP € |
| TGA 66   | 60  | 60 | 85 |       |
| TGA 76   | 70  | 60 | 85 |       |
| TGA 86   | 80  | 60 | 85 |       |
| TGA 96   | 90  | 60 | 85 |       |
| TGA 106  | 100 | 60 | 85 |       |
| TGA 116  | 110 | 60 | 85 |       |
| TGA 126  | 120 | 60 | 85 |       |
| TGA 136  | 130 | 60 | 85 |       |
| TGA 146  | 140 | 60 | 85 |       |
| TGA 156  | 150 | 60 | 85 |       |
| TGA 166  | 160 | 60 | 85 |       |
| TGA 176  | 170 | 60 | 85 |       |
| TGA 186  | 180 | 60 | 85 |       |
| TGA 196  | 190 | 60 | 85 |       |
| TGA 206  | 200 | 60 | 85 |       |

| GAMA 700 |     |    |    |       |
|----------|-----|----|----|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | PVP € |
| TGA 67   | 60  | 70 | 85 |       |
| TGA 77   | 70  | 70 | 85 |       |
| TGA 87   | 80  | 70 | 85 |       |
| TGA 97   | 90  | 70 | 85 |       |
| TGA 107  | 100 | 70 | 85 |       |
| TGA 117  | 110 | 70 | 85 |       |
| TGA 127  | 120 | 70 | 85 |       |
| TGA 137  | 130 | 70 | 85 |       |
| TGA 147  | 140 | 70 | 85 |       |
| TGA 157  | 150 | 70 | 85 |       |
| TGA 167  | 160 | 70 | 85 |       |
| TGA 177  | 170 | 70 | 85 |       |
| TGA 187  | 180 | 70 | 85 |       |
| TGA 197  | 190 | 70 | 85 |       |
| TGA 207  | 200 | 70 | 85 |       |

\* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%

\* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION SIN TRAVESAÑOS

\* DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO

# MESAS INOX TLG

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



| GAMA 600 |     |    |    |       |
|----------|-----|----|----|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | PVP € |
| TLG 66   | 60  | 60 | 85 |       |
| TLG 76   | 70  | 60 | 85 |       |
| TLG 86   | 80  | 60 | 85 |       |
| TLG 96   | 90  | 60 | 85 |       |
| TLG 106  | 100 | 60 | 85 |       |
| TLG 116  | 110 | 60 | 85 |       |
| TLG 126  | 120 | 60 | 85 |       |
| TLG 136  | 130 | 60 | 85 |       |
| TLG 146  | 140 | 60 | 85 |       |
| TLG 156  | 150 | 60 | 85 |       |
| TLG 166  | 160 | 60 | 85 |       |
| TLG 176  | 170 | 60 | 85 |       |
| TLG 186  | 180 | 60 | 85 |       |
| TLG 196  | 190 | 60 | 85 |       |
| TLG 206  | 200 | 60 | 85 |       |

| GAMA 700 |     |    |    |       |
|----------|-----|----|----|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | PVP € |
| TLG 67   | 60  | 70 | 85 |       |
| TLG 77   | 70  | 70 | 85 |       |
| TLG 87   | 80  | 70 | 85 |       |
| TLG 97   | 90  | 70 | 85 |       |
| TLG 107  | 100 | 70 | 85 |       |
| TLG 117  | 110 | 70 | 85 |       |
| TLG 127  | 120 | 70 | 85 |       |
| TLG 137  | 130 | 70 | 85 |       |
| TLG 147  | 140 | 70 | 85 |       |
| TLG 157  | 150 | 70 | 85 |       |
| TLG 167  | 160 | 70 | 85 |       |
| TLG 177  | 170 | 70 | 85 |       |
| TLG 187  | 180 | 70 | 85 |       |
| TLG 197  | 190 | 70 | 85 |       |
| TLG 207  | 200 | 70 | 85 |       |

\* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%

\* ESTANTE ADICIONAL : + 20%

\* DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO

# MESAS INOX TLGA

\*\*\* ( CON PETO Y CON ESTANTE) \*\*\*



| GAMA 600 |     |    |    |       |
|----------|-----|----|----|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | PVP € |
| TLGA 66  | 60  | 60 | 85 |       |
| TLGA 76  | 70  | 60 | 85 |       |
| TLGA 86  | 80  | 60 | 85 |       |
| TLGA 96  | 90  | 60 | 85 |       |
| TLGA 106 | 100 | 60 | 85 |       |
| TLGA 116 | 110 | 60 | 85 |       |
| TLGA 126 | 120 | 60 | 85 |       |
| TLGA 136 | 130 | 60 | 85 |       |
| TLGA 146 | 140 | 60 | 85 |       |
| TLGA 156 | 150 | 60 | 85 |       |
| TLGA 166 | 160 | 60 | 85 |       |
| TLGA 176 | 170 | 60 | 85 |       |
| TLGA 186 | 180 | 60 | 85 |       |
| TLGA 196 | 190 | 60 | 85 |       |
| TLGA 206 | 200 | 60 | 85 |       |

| GAMA 700 |     |    |    |       |
|----------|-----|----|----|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | PVP € |
| TLGA 67  | 60  | 70 | 85 |       |
| TLGA 77  | 70  | 70 | 85 |       |
| TLGA 87  | 80  | 70 | 85 |       |
| TLGA 97  | 90  | 70 | 85 |       |
| TLGA 107 | 100 | 70 | 85 |       |
| TLGA 117 | 110 | 70 | 85 |       |
| TLGA 127 | 120 | 70 | 85 |       |
| TLGA 137 | 130 | 70 | 85 |       |
| TLGA 147 | 140 | 70 | 85 |       |
| TLGA 157 | 150 | 70 | 85 |       |
| TLGA 167 | 160 | 70 | 85 |       |
| TLGA 177 | 170 | 70 | 85 |       |
| TLGA 187 | 180 | 70 | 85 |       |
| TLGA 197 | 190 | 70 | 85 |       |
| TLGA 207 | 200 | 70 | 85 |       |

\* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%

\* ESTANTE ADICIONAL : + 20%

\* DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO

## ESTANTE SUPERIOR



DE 1 NIVEL

| MOD     | A   | L  | H  | PVP € |
|---------|-----|----|----|-------|
| EN1 103 | 100 | 30 | 35 |       |
| EN1 123 | 120 | 30 | 35 |       |
| EN1 143 | 140 | 30 | 35 |       |
| EN1 163 | 160 | 30 | 35 |       |
| EN1 183 | 180 | 30 | 35 |       |
| EN1 203 | 200 | 30 | 35 |       |

DE 1 NIVEL CON CALOR

| MOD     | A   | L  | H  | W   | PVP € |
|---------|-----|----|----|-----|-------|
| MTR 103 | 100 | 30 | 35 | 660 |       |
| MTR 123 | 120 | 30 | 35 | 660 |       |
| MTR 143 | 140 | 30 | 35 | 660 |       |
| MTR 163 | 160 | 30 | 35 | 990 |       |
| MTR 183 | 180 | 30 | 35 | 990 |       |
| MTR 203 | 200 | 30 | 35 | 990 |       |



DE 2 NIVELES

| MOD     | A   | L  | H  | PVP € |
|---------|-----|----|----|-------|
| EN2 103 | 100 | 30 | 65 |       |
| EN2 123 | 120 | 30 | 65 |       |
| EN2 143 | 140 | 30 | 65 |       |
| EN2 163 | 160 | 30 | 65 |       |
| EN2 183 | 180 | 30 | 65 |       |
| EN2 203 | 200 | 30 | 65 |       |

DE 2 NIVELES CON CALOR EN EL INFERIOR

| MOD      | A   | L  | H  | W   | PVP € |
|----------|-----|----|----|-----|-------|
| MTDR 103 | 100 | 30 | 65 | 660 |       |
| MTDR 123 | 120 | 30 | 65 | 660 |       |
| MTDR 143 | 140 | 30 | 65 | 660 |       |
| MTDR 163 | 160 | 30 | 65 | 990 |       |
| MTDR 183 | 180 | 30 | 65 | 990 |       |
| MTDR 203 | 200 | 30 | 65 | 990 |       |

## CAJONES Y CAJONERAS



GAMA 600

| MOD          | A  | L  | H  | PVP € |
|--------------|----|----|----|-------|
| CAJON 1/1    | 40 | 59 | 19 |       |
| CAJONERA (3) | 40 | 59 | 58 |       |

GAMA 700

| MOD          | A  | L  | H  | PVP € |
|--------------|----|----|----|-------|
| CAJON 1/1    | 40 | 69 | 19 |       |
| CAJONERA (3) | 40 | 69 | 58 |       |

## MESAS INOX h=65

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



GAMA 600

| MOD      | A   | L  | H  | PVP € |
|----------|-----|----|----|-------|
| TLGB 106 | 100 | 60 | 65 |       |
| TLGB 146 | 140 | 60 | 65 |       |
| TLGB 176 | 170 | 60 | 65 |       |
| TLGB 206 | 200 | 60 | 65 |       |

GAMA 700

| MOD      | A   | L  | H  | PVP € |
|----------|-----|----|----|-------|
| TLGB 127 | 120 | 70 | 65 |       |
| TLGB 167 | 160 | 70 | 65 |       |
| TLGB 200 | 200 | 70 | 65 |       |

\* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION SIN ESTANTE

\* DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO

# MESA ABIERTA MURAL

\*\*\* (CON PETO Y CON ESTANTE) \*\*\*



| GAMA 600 |     |    |    |       |
|----------|-----|----|----|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | PVP € |
| TSPA 86  | 80  | 60 | 85 |       |
| TSPA 106 | 100 | 60 | 85 |       |
| TSPA 126 | 120 | 60 | 85 |       |
| TSPA 146 | 140 | 60 | 85 |       |
| TSPA 166 | 160 | 60 | 85 |       |

| GAMA 700 |     |    |    |       |
|----------|-----|----|----|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | PVP € |
| TSPA 87  | 80  | 70 | 85 |       |
| TSPA 107 | 100 | 70 | 85 |       |
| TSPA 127 | 120 | 70 | 85 |       |
| TSPA 147 | 140 | 70 | 85 |       |
| TSPA 167 | 160 | 70 | 85 |       |

\* DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS Y/O SIN ENCIMERA, O SIN PETO

\* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%

# MESA CON PUERTAS MURAL

\*\*\*\* (PUERTAS CORREDERAS A PARTIR DE 1200 INCLUSIVE) \*\*\*



| GAMA 600 |     |    |    |       |
|----------|-----|----|----|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | PVP € |
| TAA 86   | 80  | 60 | 85 |       |
| TAA 106  | 100 | 60 | 85 |       |
| TAA 126  | 120 | 60 | 85 |       |
| TAA 146  | 140 | 60 | 85 |       |
| TAA 166  | 160 | 60 | 85 |       |
| TAA 186  | 180 | 60 | 85 |       |
| TAA 206  | 200 | 60 | 85 |       |

| GAMA 700 |     |    |    |       |
|----------|-----|----|----|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | PVP € |
| TAA 87   | 80  | 70 | 85 |       |
| TAA 107  | 100 | 70 | 85 |       |
| TAA 127  | 120 | 70 | 85 |       |
| TAA 147  | 140 | 70 | 85 |       |
| TAA 167  | 160 | 70 | 85 |       |
| TAA 187  | 180 | 70 | 85 |       |
| TAA 207  | 200 | 70 | 85 |       |

\* DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS Y/O SIN ENCIMERA, POR ENCARGO

\* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%

# MESA ÁNGULO

\*\*\*\* (CON PETO) \*\*\*



| GAMA 600 |    |    |    |       |
|----------|----|----|----|-------|
| MOD      | A  | L  | H  | PVP € |
| TAN 96   | 90 | 90 | 85 |       |

| GAMA 700 |     |     |    |       |
|----------|-----|-----|----|-------|
| MOD      | A   | L   | H  | PVP € |
| TAN 107  | 100 | 100 | 85 |       |

# MESA CON PUERTA CENTRAL

\*\*\*\* (PUERTAS CORREDERAS A PARTIR DE 1200 INCLUSIVE) \*\*\*



| GAMA 600 |     |    |    |       |
|----------|-----|----|----|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | PVP € |
| TA 126   | 120 | 60 | 85 |       |
| TA 146   | 140 | 60 | 85 |       |
| TA 166   | 160 | 60 | 85 |       |
| TA 186   | 180 | 60 | 85 |       |
| TA 206   | 200 | 60 | 85 |       |

| GAMA 700 |     |    |    |       |
|----------|-----|----|----|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | PVP € |
| TA 127   | 120 | 70 | 85 |       |
| TA 147   | 140 | 70 | 85 |       |
| TA 167   | 160 | 70 | 85 |       |
| TA 187   | 180 | 70 | 85 |       |
| TA 207   | 200 | 70 | 85 |       |

\* DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS Y/O SIN ENCIMERA, POR ENCARGO

\* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%



## MESA PASANTE CON PUERTAS

\*\*\* (CON 1 ESTANTE INTERIOR) \*\*\*



| GAMA 600 |     |    |    |  |       |
|----------|-----|----|----|--|-------|
| MOD      | A   | L  | H  |  | PVP € |
| TAP 126  | 120 | 60 | 85 |  |       |
| TAP 146  | 140 | 60 | 85 |  |       |
| TAP 166  | 160 | 60 | 85 |  |       |
| TAP 186  | 180 | 60 | 85 |  |       |
| TAP 206  | 200 | 60 | 85 |  |       |

| GAMA 700 |     |    |    |   |       |
|----------|-----|----|----|---|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | W | PVP € |
| TAP 127  | 120 | 70 | 85 |   |       |
| TAP 147  | 140 | 70 | 85 |   |       |
| TAP 167  | 160 | 70 | 85 |   |       |
| TAP 187  | 180 | 70 | 85 |   |       |
| TAP 207  | 200 | 70 | 85 |   |       |

\* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION PANADERIA DE 800MM PROFUNDIDAD: 700+10%

## MESA CALIENTE MURAL

\*\*\* (CON PETO Y CON ESTANTE) \*\*\*



| GAMA 600 |     |    |    |    |       |
|----------|-----|----|----|----|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | KW | PVP € |
| TEA 126  | 120 | 60 | 85 | 2  |       |
| TEA 146  | 140 | 60 | 85 | 2  |       |
| TEA 166  | 160 | 60 | 85 | 2  |       |
| TEA 186  | 180 | 60 | 85 | 2  |       |
| TEA 206  | 200 | 60 | 85 | 2  |       |

| GAMA 700 |     |    |    |    |       |
|----------|-----|----|----|----|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | KW | PVP € |
| TEA 127  | 120 | 70 | 85 | 2  |       |
| TEA 147  | 140 | 70 | 85 | 2  |       |
| TEA 167  | 160 | 70 | 85 | 2  |       |
| TEA 187  | 180 | 70 | 85 | 2  |       |
| TEA 207  | 200 | 70 | 85 | 2  |       |

VISOR DE TEMPERATURA OPCIONAL

## MESA CALIENTE CENTRAL

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



| GAMA 600 |     |    |    |    |       |
|----------|-----|----|----|----|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | KW | PVP € |
| TE 126   | 120 | 60 | 85 | 2  |       |
| TE 146   | 140 | 60 | 85 | 2  |       |
| TE 166   | 160 | 60 | 85 | 2  |       |
| TE 186   | 180 | 60 | 85 | 2  |       |
| TE 206   | 200 | 60 | 85 | 2  |       |

| GAMA 700 |     |    |    |    |       |
|----------|-----|----|----|----|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | KW | PVP € |
| TE 127   | 120 | 70 | 85 | 2  |       |
| TE 147   | 140 | 70 | 85 | 2  |       |
| TE 167   | 160 | 70 | 85 | 2  |       |
| TE 187   | 180 | 70 | 85 | 2  |       |
| TE 207   | 200 | 70 | 85 | 2  |       |

VISOR DE TEMPERATURA OPCIONAL

## MESA CALIENTE PASANTE

\*\*\* (CON ESTANTE INTERIOR) \*\*\*



| GAMA 600 |     |    |    |    |       |
|----------|-----|----|----|----|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | KW | PVP € |
| TEP 126  | 120 | 60 | 85 | 2  |       |
| TEP 146  | 140 | 60 | 85 | 2  |       |
| TEP 166  | 160 | 60 | 85 | 2  |       |
| TEP 186  | 180 | 60 | 85 | 2  |       |
| TEP 206  | 200 | 60 | 85 | 2  |       |

| GAMA 700 |     |    |    |    |       |
|----------|-----|----|----|----|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | KW | PVP € |
| TEP 127  | 120 | 70 | 85 | 2  |       |
| TEP 147  | 140 | 70 | 85 | 2  |       |
| TEP 167  | 160 | 70 | 85 | 2  |       |
| TEP 187  | 180 | 70 | 85 | 2  |       |
| TEP 207  | 200 | 70 | 85 | 2  |       |

VISOR DE TEMPERATURA OPCIONAL

# ARMARIO CALIENTE PARA PLATOS

| MODELO                                                                            |         |            |        | DIMENSIONES | PVP |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|------------|--------|-------------|-----|
|  | XAC 60  | 60 Platos  | 750 w  | 57x40x87    |     |
|                                                                                   | XAC 120 | 120 Platos | 1500 w | 140x40x87   |     |

# MESAS CHEF DE PREPARACIÓN

\*\*\* (CON PETO Y CON ESTANTE) \*\*\*



| GAMA 600 |     |    |    |          |       |
|----------|-----|----|----|----------|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | CUBA     | PVP € |
| TPLA 126 | 120 | 60 | 85 | 40x40x24 |       |
| TPLA 146 | 140 | 60 | 85 | 40x40x24 |       |
| TPLA 166 | 160 | 60 | 85 | 40x40x24 |       |
| TPLA 206 | 200 | 60 | 85 | 40x40x24 |       |

| GAMA 700 |     |    |    |          |       |
|----------|-----|----|----|----------|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | CUBA     | PVP € |
| TPLA 127 | 120 | 70 | 85 | 40x40x24 |       |
| TPLA 147 | 140 | 70 | 85 | 40x40x24 |       |
| TPLA 167 | 160 | 70 | 85 | 40x40x24 |       |
| TPLA 207 | 200 | 70 | 85 | 40x40x24 |       |

\* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION SIN ESTANTE \* DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO \*CONSTRUIDAS EN ACERO INOX 304

# LAVAPEROLAS PLONGE

\*\*\* (CON PETO Y CON ESTANTE) \*\*\*



| GAMA 600 |     |    |    |           |       |
|----------|-----|----|----|-----------|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | CUBA      | PVP € |
| LVP 106  | 100 | 60 | 85 | 80x50x35  |       |
| LVP 146  | 140 | 60 | 85 | 120x50x35 |       |

| GAMA 700 |     |    |    |           |       |
|----------|-----|----|----|-----------|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | CUBA      | PVP € |
| LVP 107  | 100 | 70 | 85 | 80x50x35  |       |
| LVP 147  | 140 | 70 | 85 | 120x50x35 |       |

\* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION SIN ESTANTE \* DISPONIBLE OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO \*CONSTRUIDAS EN ACERO INOX 304

# FREGADEROS

\*\*\* (CON PETO Y CON ESTANTE) \*\*\*



| GAMA 600  |     |    |    |          |       |
|-----------|-----|----|----|----------|-------|
| MOD       | A   | L  | H  | CUBA     | PVP € |
| LGR 66    | 60  | 60 | 85 | 40x40x25 |       |
| LGR 126   | 120 | 60 | 85 | 50x40x25 |       |
| LGR 1262V | 120 | 60 | 85 | 50x40x25 |       |
| LGR 146   | 140 | 60 | 85 | 40x40x25 |       |

| GAMA 700  |     |    |    |          |       |
|-----------|-----|----|----|----------|-------|
| MOD       | A   | L  | H  | CUBA     | PVP € |
| LGR 77    | 70  | 70 | 85 | 50x50x30 |       |
| LGR 127   | 120 | 70 | 85 | 50x50x30 |       |
| LGR 1272V | 120 | 70 | 85 | 50x50x30 |       |
| LGR 167   | 160 | 70 | 85 | 40x50x25 |       |
| LGR 207   | 200 | 70 | 85 | 40x50x25 |       |

CONSTRUIDAS EN ACERO INOX 304



OTROS MODELOS: CONSULTAR PRECIOS

## FREGADEROS CON PUERTAS

\*\*\* (CON PETO Y CON ARMARIO) \*\*\*



| GAMA 600 |     |    |    |          |       |  |
|----------|-----|----|----|----------|-------|--|
| MOD      | A   | L  | H  | CUBA     | PVP € |  |
| LA 126   | 120 | 60 | 85 | 50x40x25 |       |  |
| LA 146   | 140 | 60 | 85 | 40x40x25 |       |  |

| GAMA 700 |     |    |    |          |       |  |
|----------|-----|----|----|----------|-------|--|
| MOD      | A   | L  | H  | CUBA     | PVP € |  |
| LA 127   | 120 | 70 | 85 | 50x50x30 |       |  |
| LA 167   | 160 | 70 | 85 | 40x50x30 |       |  |
| LA 187   | 180 | 70 | 85 | 40x50x30 |       |  |

OTROS MODELOS: CONSULTAR PRECIOS

## FREGADEROS PARA ENCASTRAR LAVAVAJILLAS

\*\*\* (CON PETO Y CON ESTANTE) \*\*\*



| GAMA 600  |     |    |    |          |       |  |
|-----------|-----|----|----|----------|-------|--|
| MOD       | A   | L  | H  | CUBA     | PVP € |  |
| PB 85     | 80  | 50 | 85 | 30x30x20 |       |  |
| PB 105    | 100 | 50 | 85 | 30x30x20 |       |  |
| LL 105E   | 100 | 55 | 85 | 34x34x20 |       |  |
| LL 126E   | 120 | 60 | 85 | 50x40x25 |       |  |
| LL 126    | 120 | 60 | 85 | 40x40x25 |       |  |
| LL 186 2V | 180 | 60 | 85 | 50x40x25 |       |  |

| GAMA 700  |     |    |    |          |       |  |
|-----------|-----|----|----|----------|-------|--|
| MOD       | A   | L  | H  | CUBA     | PVP € |  |
| LL 127E   | 120 | 70 | 89 | 50x40x25 |       |  |
| LL 127    | 120 | 70 | 85 | 40x50x25 |       |  |
| LL 147    | 140 | 70 | 85 | 40x50x25 |       |  |
| LL 167 2V | 160 | 70 | 85 | 40x50x25 |       |  |
| LL 187 2V | 180 | 70 | 85 | 50x50x30 |       |  |

\* Modelos PB son para barra cafetería.

DISPONIBLES TAMBIÉN CON PUERTA



## COMPLEMENTOS PARA FREGADEROS DE ENCASTRE

| MODELO        | DIMENSIONES          | PVP |
|---------------|----------------------|-----|
| MUEBLE BASURA | 60x60x85<br>70x70x85 |     |



## LAVAMANOS

I



### LAVAMANOS MURAL

385x385

MODELO

LMM

DIMENSIONES

45x45x22

PVP

De rodilla. Agua fría y caliente

### LAVAMANOS CON PEDESTAL

385x385

LMP

45x45x85

1 pulsador. Agua fría y caliente

## MESAS RECOGIDA DE SUCIO



### MESA CENTRAL DE RECOGIDA DE SUCIO

MODELO

MD160

DIMENSIONES

160x105x85

PVP

MD210\*

210x105x85

### ESTANTE PARA MESA DE SUCIO

E160

160x60x85

E210

210x60x65



FREGADEROS Y MESAS PARA CÚPULAS Y TRENES VER EN APARTADO LAVADO

## DUCHAS PARA PRELAVADO



### GRUPO DUCHA

MODELO

GD

DIMENSIONES

h= 100

PVP

### GRUPO DUCHA + GRIFO MONOMANDO AGUA FRÍA Y CALIENTE

GDG

h= 100

### GRIFO CODO SOBREMESA

GSM

h= 26

### GRIFO BAJO GIRATORIO DOS AGUAS

G2A

h= 14



## ARMARIOS PARED



| ABIERTOS |     |    |    |       |
|----------|-----|----|----|-------|
| MOD      | A   | L  | H  | PVP € |
| PA 84    | 80  | 40 | 66 |       |
| PA 104   | 100 | 40 | 66 |       |
| PA 124   | 120 | 40 | 66 |       |
| PA 144   | 140 | 40 | 66 |       |
| PA 164   | 160 | 40 | 66 |       |
| PAA 70   | 70  | 70 | 66 |       |

| CON PUERTAS |     |    |    |       |
|-------------|-----|----|----|-------|
| MOD         | A   | L  | H  | PVP € |
| PSC 84      | 80  | 40 | 66 |       |
| PSC 104     | 100 | 40 | 66 |       |
| PSC 124     | 120 | 40 | 66 |       |
| PSC 144     | 140 | 40 | 66 |       |
| PSC 164     | 160 | 40 | 66 |       |
| PSCA 70     | 70  | 70 | 66 |       |

\* EI MOD PSC 84 ES DE PUERTAS BATIENTES

\* DISPONIBLES OTRAS MEDIDAS POR ENCARGO

\* DISPONIBLE CON ESCURRIDOR



## ESTANTERÍAS PARED FIJAS



| PROFUNDIDAD 300 |     |    |   |       |
|-----------------|-----|----|---|-------|
| MOD             | A   | L  | H | PVP € |
| PX 103          | 100 | 30 |   |       |
| PX 123          | 120 | 30 |   |       |
| PX 143          | 140 | 30 |   |       |

| PROFUNDIDAD 400 |     |    |   |       |
|-----------------|-----|----|---|-------|
| MOD             | A   | L  | H | PVP € |
| PX 104          | 100 | 40 |   |       |
| PX 124          | 120 | 40 |   |       |
| PX 144          | 140 | 40 |   |       |

## ESTANTERÍAS PARED MÓVILES



| PROFUNDIDAD 250 |     |    |   |       |
|-----------------|-----|----|---|-------|
| MOD             | A   | L  | H | PVP € |
| RL 103          | 100 | 25 | 8 |       |
| RL 123          | 120 | 25 | 8 |       |
| RL 143          | 140 | 25 | 8 |       |
| RL 163          | 160 | 25 | 8 |       |

| PROFUNDIDAD 350 |     |    |   |       |
|-----------------|-----|----|---|-------|
| MOD             | A   | L  | H | PVP € |
| RL 104          | 100 | 35 | 8 |       |
| RL 124          | 120 | 35 | 8 |       |
| RL 144          | 140 | 35 | 8 |       |
| RL 164          | 160 | 35 | 8 |       |

EL PRECIO INCLUYE LOS 2 ÁNGULOS DE APOYO

GUÍAS 35 CM  
GUÍAS 65 CM  
GUÍAS 90 CM

GUÍAS 30 CM  
GUÍAS 40 CM  
GUÍAS 90 CM

DISPONIBLES TAMBIÉN ESTANTES TUBULARES Y PERFORADOS

## ESTANTES MICROONDAS



| MOD      | A  | L  | PVP € |
|----------|----|----|-------|
| PEM 5240 | 52 | 40 |       |

| MOD      | A  | L  | PVP € |
|----------|----|----|-------|
| PEM 6040 | 60 | 40 |       |

ESPECIALES PARA SALAMANDRAS Y MICROONDAS. CON ORIFICIOS PARA PASAR CABLES.

## ESTANTERÍAS ALUMINIO Y PROPILENO



| FONDO 385. ALTURA 1750. 4 NIVELES |      |     |      |       |
|-----------------------------------|------|-----|------|-------|
| MOD                               | A    | L   | H    | PVP € |
| L822.23.17                        | 822  | 385 | 1750 |       |
| L1037.23.17                       | 1037 | 385 | 1750 |       |
| L1257.23.17                       | 1257 | 385 | 1750 |       |
| L1472.23.17                       | 1472 | 385 | 1750 |       |
| L1719.23.17                       | 1719 | 385 | 1750 |       |
| L1939.23.17                       | 1939 | 385 | 1750 |       |
| L2154.23.17                       | 2154 | 385 | 1750 |       |

| FONDO 560. ALTURA 1750. 4 NIVELES |      |     |      |       |
|-----------------------------------|------|-----|------|-------|
| MOD                               | A    | L   | H    | PVP € |
| L822.11.17                        | 822  | 560 | 1750 |       |
| L1037.11.17                       | 1037 | 560 | 1750 |       |
| L1257.11.17                       | 1257 | 560 | 1750 |       |
| L1472.11.17                       | 1472 | 560 | 1750 |       |
| L1719.11.17                       | 1719 | 560 | 1750 |       |
| L1939.11.17                       | 1939 | 560 | 1750 |       |
| L2154.11.17                       | 2154 | 560 | 1750 |       |

ADMITEN CUBETAS GN 2/3.

ADMITEN CUBETAS GN 1/1

NO PRECISAN HERRAMIENTA PARA SU MONTAJE, DISPONIBLES OTRAS LONGITUDES ALTURAS, ÁNGULOS... RESISTENCIA: 100 Kg/m PUEDEN UTILIZARSE TAMBIÉN EN CÁMARAS.

## ESTANTERÍAS INOX



| FONDO 400. ALTURA 1800. 4 NIVELES |     |    |     |       |
|-----------------------------------|-----|----|-----|-------|
| MOD                               | A   | L  | H   | PVP € |
| SC18 104                          | 100 | 40 | 180 |       |
| SC18 124                          | 120 | 40 | 180 |       |
| SC18 144                          | 140 | 40 | 180 |       |
| SC18 164                          | 160 | 40 | 180 |       |
| SC18 184                          | 180 | 40 | 180 |       |
| SC18 204                          | 200 | 40 | 180 |       |

| FONDO 500. ALTURA 2000. 4 NIVELES |     |    |     |       |
|-----------------------------------|-----|----|-----|-------|
| MOD                               | A   | L  | H   | PVP € |
| SC20 105                          | 100 | 50 | 200 |       |
| SC20 125                          | 120 | 50 | 200 |       |
| SC20 145                          | 140 | 50 | 200 |       |
| SC20 165                          | 160 | 50 | 200 |       |
| SC20 185                          | 180 | 50 | 200 |       |
| SC20 205                          | 200 | 50 | 200 |       |

AISI 304 18/10

RESISTENCIA: 100 Kg/m homogéneamente distribuida.

| ESTANTES ADICIONALES |     |    |   |       |
|----------------------|-----|----|---|-------|
| MOD                  | A   | L  | H | PVP € |
| 104                  | 100 | 40 | 4 |       |
| 124                  | 120 | 40 | 4 |       |
| 144                  | 140 | 40 | 4 |       |
| 164                  | 160 | 40 | 4 |       |
| 184                  | 180 | 40 | 4 |       |
| 204                  | 200 | 40 | 4 |       |

| ESTANTES ADICIONALES |     |    |   |       |
|----------------------|-----|----|---|-------|
| MOD                  | A   | L  | H | PVP € |
| 105                  | 100 | 50 | 4 |       |
| 125                  | 120 | 50 | 4 |       |
| 145                  | 140 | 50 | 4 |       |
| 165                  | 160 | 50 | 4 |       |
| 185                  | 180 | 50 | 4 |       |
| 205                  | 200 | 50 | 4 |       |

RESISTENCIA: 100 Kg/m homogéneamente distribuida.

## CARROS CALIENTES



| DESCRIPCIÓN                                                                                                                      | MODELO     | C°        | W-V        | DIMENSIONES | PVP |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|------------|-------------|-----|
| CARRO CALIENTE 20 GN 1/1                                                                                                         | MCC 20.11  | 30°C-90°C | 2000W-240v | 77x75x200   |     |
| CARRO CALIENTE 40 GN 1/1 ó 20 GN 2/1                                                                                             | NICC 20.21 | 30°C-90°C | 2000W-240v | 98x82x200   |     |
| <b>CAJÓN HUMIDIFICADOR OPCIONAL</b>                                                                                              |            |           |            |             |     |
| <i>Estructura en inox 304 18/10. Doble pared con aislamiento. Calor ventilado. 2 ruedas con freno. Paso entre bandejas 73 mm</i> |            |           |            |             |     |
| BAÑO Mª 2 GN 1/1 (200)                                                                                                           | MBM2       | 30°C-90°C | 2000W-240v | 85x64x90    |     |
| BAÑO Mª 3 GN 1/1 (200)                                                                                                           | MBM3       | 30°C-90°C | 2000W-240v | 120x64x90   |     |
| BIVALENTE CALOR SECO 0 Bº Mª 2 GN 1/1 (2000)                                                                                     | MBIV2      | 30°C-90°C | 1650W-240v | 85x64x90    |     |
| BIVALENTE CALOR SECO 3 0 Bº Mª GN 1/1 (2000)                                                                                     | MBIV3      | 30°C-90°C | 1800W-240v | 120x64x90   |     |

*El modelo bivalente lleva la resistencia fuera de la cuba. Termostato digital.*

*Estructura en inox 304 18/10 completamente soldada. Cuba de doble pared. 2 ruedas con freno. 125 mm ø  
Cubetas y tapas no incluidas en el precio. Ver apartado específico de cubetas.*

## CARROS FRÍOS



|                                                                                                  |       |          |           |           |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|-----------|-----------|--|
| CARRO FRÍO 30 1/1 (15 2/1)                                                                       | MCF30 | 5°C-15°C | 256v-240v | 95x83x200 |  |
| <i>Estructura en inox 304 18/10. Doble pared con aislamiento. Ventilado. 2 ruedas con freno.</i> |       |          |           |           |  |
| FRÍO 2 GN 1/1 (2000)                                                                             | M F2  | 5°C      | 500W-240v | 85x64x90  |  |
| FRÍO 3 GN 1/1 (2000)                                                                             | M F3  | 5°C      | 500W-240v | 120x64x90 |  |

*Estructura en inox 304 18/10 completamente soldada. Cuba de doble pared. 2 ruedas con freno. 125 mm ø  
Cubetas y tapas no incluidas en el precio. Ver apartado específico de cubetas.*

## CARROS TERMOBOX



|                               |        |            |           |           |  |
|-------------------------------|--------|------------|-----------|-----------|--|
| TERMOBOX CALIENTES 9 1/1 (40) | MTBC9  | 30°C-90°C  | 900W-240v | 49x81x87  |  |
| 14 1/1 (40)                   | MTBC14 | 30°C-90°C  | 900W-240v | 49x81x114 |  |
| 20 1/1 (40)                   | MTBC20 | 30°C-90°C  | 900W-240v | 49x81x147 |  |
| TERMOBOX NEUTRO 9 1/1 (40)    | MTBN9  | Paso 55 mm | 900W-240v | 49x81x87  |  |
| 14 1/1 (40)                   | MTBN14 | Paso 55 mm | 900W-240v | 49x81x114 |  |
| 20 1/1 (40)                   | MTBN20 | Paso 55 mm | 900W-240v | 49x81x147 |  |

*Estructura en inox 304 18/10 completamente soldada. Cuba de doble pared. 2 ruedas con freno. 125 mm ø*

## CARROS BANDEJEROS

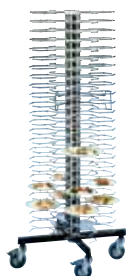


| DESCRIPCIÓN                   | MODELO  |          | DIMENSIONES | PVP |
|-------------------------------|---------|----------|-------------|-----|
| CARRO BANDEJERO 20 1/1 INOX   | CB20.11 | Luz 8 cm | 45x64x185   |     |
| CARRO BANDEJERO 20 2/1 INOX   | CB20.21 | Luz 8 cm | 74x64x185   |     |
| CARRO BANDEJERO 20 60x40 INOX | CB20.64 | Luz 8 cm | 52x69x185   |     |
| CARRO 22 435x315 GALVANIZADO  | CGBP    | Luz 7 cm | 44x32x185   |     |
| CARRO 20 40x60 GALVANIZADO    | CG40.60 | Luz 8 cm | 44x65x185   |     |
| CARRO 20 60x40 GALVANIZADO    | CG60.40 | Luz 8 cm | 65x44x185   |     |

FUNDA PVC

OTRAS MEDIDAS CONSULTAR

## CARROS DE EMPLATAR



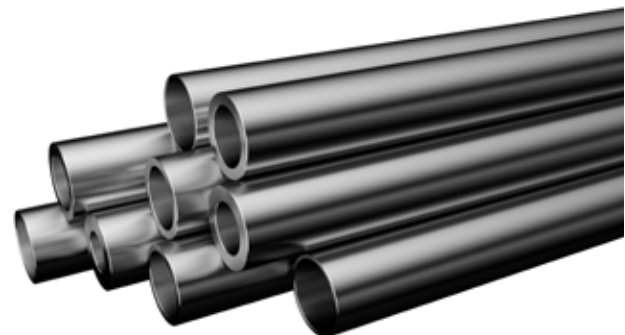
|                             |           |                     |           |  |
|-----------------------------|-----------|---------------------|-----------|--|
| CARRO INOX EMPLATAR 28      | MCEI28    | 80 Platos ø 28      | 67x67x170 |  |
| CARRO INOX EMPLATAR 32      | MCEI32    | 80 Platos ø 32      | 88x88x170 |  |
| CARRO RILSAN EMPLATAR 25-32 | MCER25.32 | 96 Platos ø 25 a 32 | 60x60x180 |  |

## CARROS DE SERVICIO

| DESCRIPCIÓN                                                                                | MODELO                     |          | DIMENSIONES    | PVP        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------|----------------|------------|
|         | CARRO DE SERVICIO 2.85     | MCS2.85  | Bandeja 80x50  | 90x58x90   |
|         | CARRO DE SERVICIO 2.106    | MCS2.105 | Bandeja 100x50 | 110x58x90  |
| <i>Encimera estampada. Inox 18/10. ø 25 mm. Ruedas 125 mm ø</i>                            |                            |          |                |            |
|         | CARRO DE SERVICIO 3.85     | MCS3.85  | Bandeja 80x50  | 90x58x102  |
|         | CARRO DE SERVICIO 3.106    | MCS3.105 | Bandeja 100x50 | 110x58x102 |
| <i>Encimera estampada. Inox 18/10. ø 25 mm. Ruedas 125 mm ø</i>                            |                            |          |                |            |
|         | CARRO DE SERVICIO 4.85     | MCS4.85  | Bandeja 80x50  | 90x58x125  |
|         | CARRO DE SERVICIO 4.106    | MCS4.105 | Bandeja 100x50 | 110x58x125 |
| <i>Bandejas estampadas inox 18/10. Ruedas de 125 mm. Otras dimensiones consultar</i>       |                            |          |                |            |
|         | CARRO DE RECOGIDA 3 GN 1/1 | MCR3.11  | Cuba de 95x55  | 100x55x90  |
| <i>Cubetas no incluidas en precio. Construido en acero inox 304 18/10. Ruedas 125 mm ø</i> |                            |          |                |            |



\_\_\_\_\_

A stack of black pipes or tubes, with the top one slightly offset to show the interior, set against a background of horizontal dotted lines.

EL ACERO.... ALIADO INDISPENSABLE EN LAS COCINAS PROFESIONALES

## CONDICIONES GENERALES

### • PRECIOS

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

### • PEDIDOS

Se deberán cursar por escrito.

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

### • CONDICIONES DE PAGO

Clientes sin clasificación: Transferencia anticipada.

Clientes con clasificación:

Máquinas: Giro domiciliado 30/60

Recambios: C/R

### • INSTALACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA

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

### • GARANTÍA

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

### • TRANSPORTE

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

### • DEVOLUCIÓN DE MATERIAL

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

### • IMPAGADOS

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

### • MORA EN EL PAGO

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

### • RESERVA DE DOMINIO

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

### • INFORMACIÓN

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

ESTA TARIFA ANULA TODAS LAS ANTERIORES.

## GENERAL CONDITIONS

### • PRICES

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

### • ORDERS - DELIVERY- PACKING

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

### • CONDITIONS OF PAYMENT

Customer without credit: advanced payment.

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

### • FACILITIES AND TECHNICAL ASSISTANCE

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

### • WARRANTY

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

### • TRANSPORT

#### EX WORK

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

### • RETURNS

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

### • UNPAID

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

### • DELAY IN PAYMENT

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

### • OWNERSHIP RESERVATION

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

### • INFORMATION

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

### • LAWSUITS

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

THIS PRICE LIST ANNULS ALL PREVIOUS ONES



**GRUPO GRANITA**  
FABRICACIÓN DE EQUIPOS HOSTELER

Si sabes lo que vales...  
*Compra lo que mereces*

Avda. Alcodar 25 Apdo. 190 -  
46701 GANDIA (Valencia) España  
T +34 962 866 012  
F +34 962 955 124