

GRUPO
sövemah
HOSTELERIA S.L.



Catálogo General 2023



rovemah



Cuidar hasta el mínimo detalle, es nuestra obligación.

Velar por nuestros clientes, lo primero.

Y demostrarlo día a día, es lo que hacemos

GRUPO
rovemah
HOSTELERIA S.L.

Siempre el mejor servicio



presentación
CATÁLOGO
GENERAL 2023



Es un placer invitarle un año más a descubrir la amplia variedad de productos para la hostelería, puestos a su disposición desde la experiencia que nos otorgan quince años de andadura en el sector.

Gracias a la confianza ofrecida por nuestros clientes **SAVEMAH HOSTELERÍA S.L.** sigue posicionándose, ofreciendo calidad y servicio, adaptándose a las necesidades dentro de este competitivo sector.

Es pues, necesario agradecer la confianza depositada en nosotros y damos la bienvenida a nuestros nuevos clientes que hacen de nuestra empresa un referente.

Además contamos con sus observaciones y sugerencias, contactando con nosotros a través de nuestros comerciales o directamente en nuestra oficina central en Manises.

Descubra nuestra gama de productos y atienda a nuestras novedades que mostramos con orgullo en este nuevo catálogo.

Nuestro propósito: “Seguir mejorando en el tiempo”.



CATÁLOGO 2023
MAQUINARIA HOSTELERA

CATÁLOGO GENERAL 2023

Índice páginas



Frío comercial 6

Hielo 74

Lavado 98

Preparación 142

Mobiliario e Inoxidable 180

Cocinas 228

Cocción Auxiliar 340

Buffet y Self-Service 420

**Cámaras Frigoríficas
Equipos de Frío/Estanterías** 464



FRÍO COMERCIAL

Índice *páginas*

8	BAJOMOSTRADORES REFRIGERADOS FONDO 600
9	FRENTE MOSTRADORES REFRIGERADOS
10	MESA SNACK REFRIGERACIÓN ALTO 650mm FONDO 700
11	MESAS REFRIGERADAS GN 1/1 FONDO 700
12	MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400
13	MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZAS/ENSALADAS FONDO 700
14	MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS INGREDIENTES Y PIZZAS SERIE 700
16	MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZA CON VITRINA DE INGREDIENTES SERIE 800
17	VITRINAS REFRIGERADAS DE INGREDIENTES
18	ENFRIADORES DE BOTELLAS SERIE EB
19	ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 600
20	ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 700
21	ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y ARMARIO DE CONGELACIÓN DE 13 CAJONES
22	ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS
23	ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS PUERTAS DE CRISTAL
24	ARMARIO PARA PESCADO ESTÁTICO Y ARMARIO CONG. FONDO 700 VENTILADO
25	ARMARIOS ESPECIALES REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN PASTELERÍA Y GN 2/1
26	ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN Y CON PUERTAS DE CRISTAL GN 2/1
27	ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN GN 2/1 FONDO 845
28	ARMARIOS REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN FONDO 990 PASTELERÍA 600x800
29	ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO
33	ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO (+4°/+10°C)
34	ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA/HELADERÍA FRÍO VENTILADO (-20°/+5°C)
35	FUENTES DE AGUA FRÍA
37	VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN SERIE SC
38	ARMARIOS PARA VINOS Y MINIBAR
39	VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN

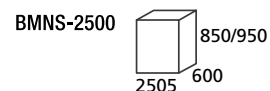
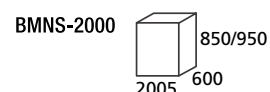
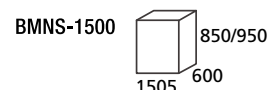
41	VITRINAS EXPOSITORAS DE CONGELACIÓN
42	VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN ESPECIAL BEBIDAS MUY FRÍAS
43	VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN CON PUERTAS CORREDERAS
44	ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN SERIE FARMACIA
45	ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO DOBLE PISO CRISTAL PLANO
46	ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO 1 PISO
47	ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO DOBLE PISO
48	ENFRIADORES DE TAPAS GRUPO REMOTO 1 PISO Y DOBLE PISO
49	VITRINA SOBREMOSTRADOR Y EXPOSITOR DE SOBREMESA CILÍNDRICO
50	ESCARCHACOPAS CONGELADORES VERTICALES
51	ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA ABATIBLE
52	ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA CORREDERA
53	ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PANORÁMICOS / PUERTAS CORREDERAS CURVAS
54	ARCÓN CONSERVACIÓN DE CONGELADOS GRAN CAPACIDAD
56	ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS
58	VITRINAS PASTELERÍA 2 ESTANTES
59	VITRINAS PASTELERÍA 3 ESTANTES
60	VITRINA MULTIFUNCIÓN
62	VITRINA ALFA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA
64	VITRINA BETA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA
66	VITRINA OMEGA 2 CHARCUTERÍA/CARNICERÍA
68	VITRINA GAMA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA
70	VITRINA DELTA MURAL LÁCTEOS/FRUTAS-VERDURAS
71	VITRINA MURAL ACERO INOXIDABLE PSI
72	VITRINA HERA MULTISERVICIOS/PESCADO



BAJOMOSTRADORES REFRIGERADOS FONDO 600



BMNS-2500



BMNS-2000



BMNS-1500

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS	PVP €
BMNS-1500	300	292	2	2	2.236
BMNS-2000	300	433	3	3	2.656
BMNS-2500	300	575	4	4	3.280

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	28
PARRILLAS 328x430 mm.	36
SET 2 CAJONES	537
SET 3 CAJONES	745
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN BMNS-1500	178
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN BMNS-2000/2500	264

MEDIDAS ÚTILES CAJONES

(30x42,5x19 cm.) - (30x42,5x12 cm.)

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/+6°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150 mm.
- Medidas con patas.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 55mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 328x430mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Peto trasero de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



FRENTE MOSTRADORES REFRIGERADOS



FMNS-2000

FMNS-1500
PUERTAS DE
CRISTALFMNS-2000
PUERTAS DE
CRISTAL

FMNS-1500



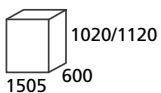
FMNS-2500

FMNS-2500
PUERTAS DE CRISTAL

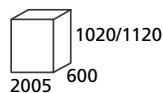
MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS	PVP € PTA. CRISTAL	PVP € PTA. OPACA
FMNS-1500	360	366	2	4+2	2.998	2.517
FMNS-2000	360	543	3	6+4	3.747	3.031
FMNS-2500	360	721	4	8+6	4.628	3.671

PORTES PAGADOS

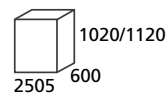
FMNS-1500



FMNS-2000



FMNS-2500



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	28
PARRILLAS 525x337mm.	36
PARRILLAS PEQUEÑAS	28
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN FMNS-1500	178
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN FMNS-2000/2500	264

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/+6°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-290a.
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.
- Luz LED interior en modelos de puerta de cristal.

- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 55mm. libre de CFC's.
- Parrillas grandes en acero inox. 304 de: 328x430mm.
- Parrillas pequeñas en acero inox de: 253x365mm en modelo **FMNS-1500**
221x365mm en modelo **FMNS-2000**
211x365mm en modelo **FMNS-2500**
- Refrigeración por tiro forzado.
- Peto trasero de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.





MESA SNACK REFRIGERACIÓN ALTO 650mm FONDO 700



BMNS-2500/65



BMNS-2000/65



BMNS-1500/65

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	CAJONES	PVP €
BMNS-1500/65 (1360)	150	214	4	2.943
BMNS-2000/65 (1795)	155	317	6	3.693
BMNS-2500/65 (2230)	220	420	8	4.650

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RUEDAS DE 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN BMNS-1500/65 - 2000/65	178
RUEDAS DE 3 CON FRENO 3 SN FRENO EN BMNS-2500/65	264

BMNS-1500/65 650/750
1360 700

BMNS-2000/65 650/750
1795 700

BMNS-2500/65 650/750
2230 700

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a.
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150mm.
- Espesor del aislamiento 55mm. libre de CFC's.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Cajones con guías telescópicas para una total apertura. 30,5x52,5x17cm.
- Peto trasero de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



MESAS REFRIGERADAS GN 1/1 FONDO 700



MSRG-1500



MSRG-2000



MSRG-2500

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS	PVP €
MSRG-1500	300	353	2	2	2.547
MSRG-2000	300	523	3	3	3.016
MSRG-2500	300	694	4	4	3.711

PORTES PAGADOS

MSRG-1500
1505 860/960
700

MSRG-2000
2005 860/960
700

MSRG-2500
2505 860/960
700



SET 2 CAJONES



SET 3 CAJONES

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	32
PARRILLAS 328x530 mm.	44
SET 2 CAJONES	661
SET 3 CAJONES	987
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN MSRG-1500	178
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN MSRG-2000/2500	264

MEDIDAS ÚTILES CAJONES
(30x52,5x19 cm.) - 30x52,5x12 cm.)

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/+6°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a.
- Medidas con patas.

- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150mm.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 55mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 328x530mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Peto trasero de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400



MRP-2000



MRP-1500

MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400

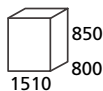
MODELO	POTENCIA -10°C (W)	TEMP. TRABAJO (C°)	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS GN 2/1 600X400	PRECIO €
MRP-1500	300	+2/+8	428	2	2	2.824
MRP-2000	300	+2/+8	635	3	3	3.367

PORTES PAGADOS

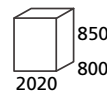
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA 600x400mm	33
JUEGO DE GUÍAS	33
KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	178
KIT 6 RUEDAS, 3 CON FRENO, 3 SIN FRENO	264

MRP-1500



MRP-2000



Características

- Construida interior y exteriormente en acero inoxidable, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua de desescarche.
- Los ángulos internos y las guías fácilmente desmontables, permiten fácil limpieza e higiene.
- Capacidad máxima de 14 guías por puerta con una separación de 3,5mm.
- Temperatura de trabajo +2°/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R600a.
- Medidas con patas.
- Puertas con cierre automático, burletes imantados de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZAS/ ENSALADAS FONDO 700



MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS GN1/1	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
MRPG-1500/700	230	396	2	2	7 1/3 150	100	1,18	3.163
MRPG-2000/700	230	576	3	3	8 1/3 150	121	1,55	3.869

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS 550mm.	31
PARRILLAS 530x533mm.	36
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN MRPG-1500/700	177
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN MSRG-2000/700	262

DIMEN. EXTERIORES

MRPG-1500/700 850/1085
1360 700

MRPG-2000/700 850/1085
1795 700

DIMEN. INTERIORES

MRPG-1500/700 589
795 580

MRPG-2000/700 589
1230 580

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas de servicio post-venta.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 125 a 180mm.
- Refrigerante R-290a.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Cajón neutro estándar en dotación.
- Refrigeración por tiro forzado.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.

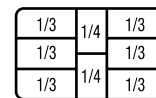
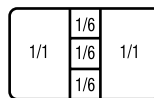


MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS INGREDIENTES Y PIZZAS SERIE 700



MRPG-1000-EN

COMPOSICIONES BANDEJAS GN MRPG-1000 BAN



MRPG-1000-II



MRPG-1000-PIZZA



MRPG-1000-BAN

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
MRPG-1000-II	142,4	214	2	-	86	0,76	2.081
MRPG-1000-PIZZA	142,4	261	2	5 1/6 150	111	0,91	2.164
MRPG-1000-BAN	142,4	220	2	2 1/1 150 + 3 1/6 150	86	0,76	2.111
MRPG-1000-EN	142,4	227	2	5 1/6 150	84	0,84	2.158

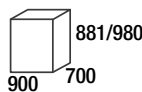
PORTES PAGADOS

accesorios

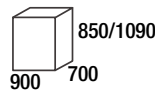
DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	35
PARRILLAS 525x325mm.	35

DIMEN. EXTERIORES

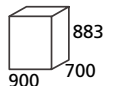
MRPG-1000-II



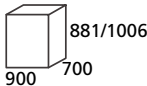
MRPG-1000-PIZZA



MRPG-1000-BAN

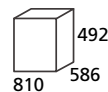


MRPG-1000-EN

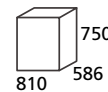


DIMEN. INTERIORES

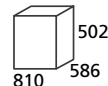
MRPG-1000-II



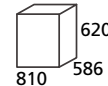
MRPG-1000-PIZZA



MRPG-1000-BAN



MRPG-1000-EN



Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Mesas refrigeradas GN 1/1.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas del servicio post-venta.
- Condensador con filtro fácilmente desmontable.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Aislamiento anticondensación en el marco de la puerta.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Refrigerante R-600a.
- Espesor del aislamiento 35mm. libre de CFC's.
- Evaporador estático inyectado con ventilador de apoyo en cámara.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- El espacio disponible en la encimera del modelo MRPG-1000 EN es de 900x430mm y MRPG-1000 PIZZA es de 900x490mm.
- Modelo MRPG-1000-II con peto de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.





MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS INGREDIENTES Y PIZZAS SERIE 700



MRPG-1400-EN



MRPG-1400-II



MRPG-1400-PIZZA



MRPG-1400-BAN

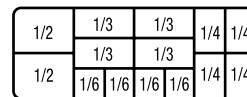
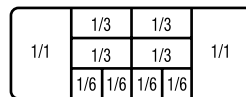
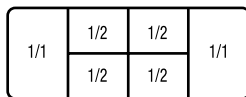
MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
MRPG-1400-II	230	342	3	—	109	1,13	2.437
MRPG-1400-PIZZA	230	402	3	8 1/6 150	112	1,35	2.836
MRPG-1400-BAN	230	350	3	4 1/1 150	90	1,13	2.577
MRPG-1400-EN	230	376	3	8 1/6 150	112	1,26	2.874

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS 550mm.	35
PARRILLAS 525x325mm.	35

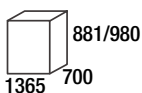
PORTES PAGADOS

COMP. BANDEJAS GN MRPG-1400 BAN

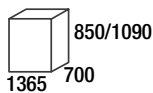


DIMEN. EXTERIORES

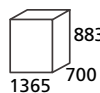
MRPG-1400-II



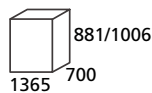
MRPG-1400-PIZZA



MRPG-1400-BAN



MRPG-1400-EN



DIMEN. INTERIORES

MRPG-1400-II



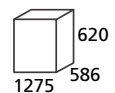
MRPG-1400-PIZZA



MRPG-1400-BAN



MRPG-1400-EN



Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Mesas refrigeradas GN 1/1.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas del servicio post-venta.
- Condensador con filtro fácilmente desmontable.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Aislamiento anticondensación en el marco de la puerta.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Refrigerante R-290a.
- Espesor del aislamiento 35mm. libre de CFC's.
- Evaporador estático inyectado con ventilador de apoyo en cámara.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- El espacio disponible en la encimera del modelo MRPG-1400 EN es de 1370x430mm y MRPG-1400 PIZZA es de 1370x490mm.
- Modelo MRPG-1400-II con peto de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZA CON VITRINA DE INGREDIENTES SERIE 800



MRPG-2000-PIZZA



MRPG-1500-PIZZA

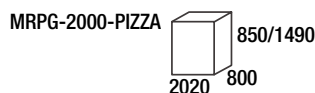
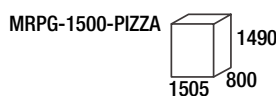
MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	CAJONES	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
MRPG-1500-PIZZA	208+160	390+52	-	7 1/4 150	390	1,40+0,30	4.394
MRPG-2000-PIZZA	208+160	428+84	7 NEUTRO	10 1/4 150	580	1,79+0,37	5.443

PORTES PAGADOS

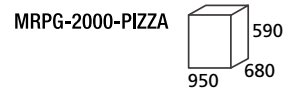
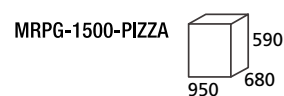
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	35
PARRILLAS 400x600 mm.	37
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	177
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO	262

DIMEN. EXTERIORES



DIMEN. INTERIORES EN ESPACIO DE PUERTAS



Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, incluida trasera.
- Mesa refrigerada de capacidad 600x400 mm.
- Encimera de granito blanco con peto trasero de 20 cm.
- **7 guías por puerta multifunción (compatible GN 1/1 y 600x400 mm).**
- **Set de 7 cajones con guías telescópicas incluido, en MRPG-2000-PIZZA.**
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas del servicio post-venta.
- Condensador con filtro fácilmente desmontable.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- **Vitrina de ingredientes incluida.**
- Aislamiento anticondensación en el marco de la puerta.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 125 a 180 mm.
- Refrigerante R-290a en la mesa y R-600a en la vitrina de ingredientes.
- Espesor del aislamiento 55 mm. libre de CFC's.
- Cajón neutro estándar en dotación.
- Refrigeración por tiro forzado.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



VITRINAS REFRIGERADAS DE INGREDIENTES



VIT 1800 1/4

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	CAPACIDAD GN 1/4	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
VIT 1400 1/4	160	42	6	42	0,26	1.270
VIT 1500 1/4	160	46	7	42,5	0,28	1.358
VIT 1800 1/4	160	58	8	48	0,33	1.513
VIT 2000 1/4	160	66	10	52	0,37	1.622

PORTES PAGADOS

DIMEN. EXTERIORES

VIT 1400 1/4	VIT 1500 1/4	VIT 1800 1/4	VIT 2000 1/4

DIMEN. INTERIORES

VIT 1400 1/4	VIT 1500 1/4	VIT 1800 1/4	VIT 2000 1/4

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua de condensación.
- Evaporador de cobre en tubo único (sin soldaduras)
- Patas regulables en altura.
- Refrigerante R-600a.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Refrigeración estática.
- **Cubetas GN 1/4 150 (no incluidas en el precio).**
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



ENFRIADORES DE BOTELLAS SERIE EB



EB-1500 II



EB-1000 II



EB-2000 II

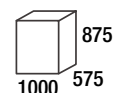


EB-2500 II

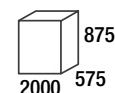
MODELO	POTENCIA -10° (W)	Nº PUERTAS CORREDERAS	Nº SEPARADORES	CAPACIDAD (litros)	PVP €
EB-1000 II	200	2	1	248	963
EB-1500 II	350	3	2	410	1.355
EB-2000 II	350	4	3	560	1.598
EB-2500 II	450	4	3	708	2.183

PORTES PAGADOS

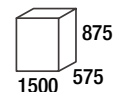
EB-1000 II



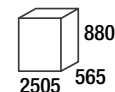
EB-2000 II



EB-1500 II



EB-2500 II



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Separador	45
Ruedas 2 con freno, 2 sin freno en EB-1500/2000	187
Ruedas 3 con freno, 3 sin freno en EB-2500	276
Pata botellero	23



ABRIDOR DE
BOTELLAS
EB-1000/1500/2000 II



TERMOSTATO
EB-1000/1500/2000 II

Características

- Cuerpo interior/exterior en acero inoxidable AISI 304, excepto trasera.
- Separadores verticales en varilla de acero plastificado, deslizable longitudinalmente.
- Grupo frigorífico a la izquierda.
- Compresor hermético con condensación ventilada.
- Evaporador perimetral en las 4 paredes excepto en modelo EB-2500 II, que tiene evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio dentro de la cuba.
- EB-1000/EB-1500/EB-2000, posibilidad de colocar patas regulables.
- Bandeja de desagüe inferior.
- Modelo EB-2500 II: medidas con patas. Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240 mm.
- Control de temperatura mediante termostato analógico.
- Refrigerante: R-600a, excepto EB-2500 II gas R134a.
- Temperatura de trabajo: 0°C/+8°C en todos los modelos excepto EB-2500 II que tiene +2°C/+6°C a 38°C de temperatura ambiente.
- Tensión: 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 600



AR 400 INOX

AR 400 INOX
ARC 400 INOXAR 400 BLANCO
ARC 400 BLANCODetalle int. ARC 400 INOX-BLANCO
Distancia entre estantes: 205 mm.

DIMEN. EXTERIORES

altura sin patas

AR 400 INOX-BLANCO 1855
ARC 400 INOX-BLANCO 600 600

DIMEN. INTERIORES

AR 400 INOX-BLANCO

1610
485 445

AR 400 INOX-BLANCO

1610
485 460

MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 32°C	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS	PVP € INOX	PVP € BLANCO
AR 400	185 (-10°C)	-2/+8	361	1	3+1	1.387	1.232
ARC 400	150 (-24°C)	-10/-25	361	1	7 fijas	1.559	1.399

PORTES PAGADOS

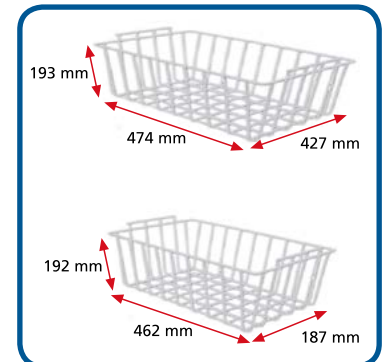
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE 505x410mm.	45
PARRILLA INFERIOR DE 505x225mm.	45
4 PATAS EN ACERO INOX.	88
CAJÓN/CESTA SUPERIOR	45
CAJÓN/CESTA INFERIOR	51



altura
+/- 135 a
+/- 195 mm.

Detalle pata
en acero inox



NOTA. Posibilidad de colocar cajones hasta un máximo de 6 grandes y 1 pequeño, sólo en Modelo ARC 400 INOX-BLANCO. NO INCLUIDOS.

Características

- Fabricado exteriormente en acero inoxidable en modelos INOX y lacado blanco en modelos BLANCO.
- Interior en ABS pintado blanco.
- Parrillas grandes de: 502x440mm y una pequeña de 502x211mm. en mod. AR 400 INOX-BLANCO.
- Refrigeración mixta en mod. AR 400 INOX-BLANCO y estática en mod. ARC 400 INOX-BLANCO.
- Control de temperatura mediante termostato digital **no programable**.
- Termómetro digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Distancia mínima entre estantes en modelo AR 400 INOX-BLANCO: 7cms.
- **Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +50 Euros.**
- AR 400 estante soporta 14Kg.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C en mod. AR 400 INOX-BLANCO y -10/-25°C en mod. ARC 400 INOX-BLANCO testado a 32°C.
- Refrigerante R-600a.
- Puerta con cerradura (de serie) y burlete con imán de fácil sustitución.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- **Modelo AR 400 (temperatura positiva) no puede incluir cajones.**



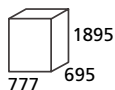
ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 700



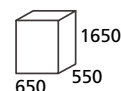
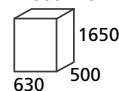
AR 600 INOX

DIMEN. EXTERIORES

altura sin patas
AR 600 INOX-BLANCO
ARC 600 INOX-BLANCO

**DIMEN. INTERIORES**

AR 600 INOX-BLANCO ARC 600 INOX-BLANCO

AR 600 INOX
ARC 600 INOXAR 600 BLANCO
ARC 600 BLANCO

CESTAS SÓLO PARA
MOD. ARC 600 INOX. BLANCO

MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 32°C	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS	PVP € INOX	PVP € BLANCO
AR 600	185 (-10°C)	-2/+8	600	1	3+1	1.716	1.529
ARC 600	300 (-24°C)	-10/-25	600	1	7 fijas	2.028	1.798

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLAS GN 2/1	51
PARRILLA INFERIOR DE 650x330mm.	45
4 PATAS EN ACERO INOX.	88
CAJÓN/CESTA SUPERIOR	46
CAJÓN/CESTA INFERIOR	50



altura
+/- 135 a
+/- 195 mm.

Detalle pata
en acero inox



NOTA. Posibilidad de colocar cajones hasta un máximo de 12 pequeños y 1 grande, sólo en Modelo ARC 600 INOX-BLANCO. NO INCLUIDOS.

Características

- Fabricado exteriormente en acero inoxidable en modelos INOX y lacado blanco en modelos BLANCO.
- Interior en ABS pintado blanco.
- Parrillas grandes GN 2/1 y una pequeña de 650x305mm. en mod. AR 600 INOX-BLANCO.
- Refrigeración mixta en mod. AR 600 INOX-BLANCO y estática en mod. ARC 600 INOX-BLANCO.
- Control de temperatura mediante termostato digital **no programable**.
- Termómetro digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.

- Distancia mínima entre estantes en modelos AR 600 INOX-BLANCO: 6cms. Distancia entre estantes fijos en modelos ARC 600 INOX-BLANCO 215mm.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +50 Euros**
- Temperatura de trabajo -2/+8°C en mod. AR 600 INOX-BLANCO y -10/-25°C en mod. ARC 600 INOX-BLANCO testado a 32°C.
- Refrigerante R-600a.
- Puerta con cerradura (de serie) y burlete con imán de fácil sustitución.
- AR 600 estante soporta 18 Kg.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Modelo AR 600 (temperatura positiva) no puede incluir cajones.**



ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y ARMARIO DE CONGELACIÓN DE 13 CAJONES

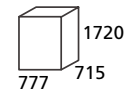


HR 500 S/S
HF 500 S/S



DETALLE MODELO
HF500 S/S ABIERTO

HR 500 S/S
HF 500 S/S



altura sin patas



CESTAS MODELO
HF500 S/S INCLUIDAS

MODELO	POTENCIA (W)	CAPACIDAD (litros)	TEMPERATURA TRABAJO	NÚMERO PARRILLAS	NÚMERO CAJONES	PVP €
HR 500 S/S	185 (-10°C)	522	-2°C/+8°C	3+1	-	1.768
HF 500 S/S	210 (-24°C)	522	-10°C/-20°C	7 fijas	13	2.175

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLAS GN 2/1	51
PARRILLA INFERIOR 650x305mm	45
4 PATAS EN ACERO INOX.	88
CAJÓN/CESTA SUPERIOR	46
CAJÓN/CESTA INFERIOR	50



altura
+/- 135 a
+/- 195 mm.

Detalle pata
en acero inox

Características

- Exterior en acero inoxidable.
- Interior en ABS pintado blanco.
- Dimensiones de los cajones:
12 unidades de 515x310x175mm. para modelo HF 500 S/S
1 de 598x370x190mm.
- Control de temperatura mediante termostato digital **no programable**.
- Termómetro digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Refrigeración mixta en modelo HR 500 S/S y estática en modelo HF 500 S/S.

- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +50 Euros.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C en mod. HR 500 S/S y -10/-20°C en mod. HF 500 S/S testado a 32°C.
- Refrigerante R-600a.
- Puerta con cerradura (de serie) y burlete con imán de fácil sustitución.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.
- Modelo HR 500 SS (temperatura positiva) puede incluir 9 cajones. (8 superiores y 1 inferior). No se suministran de serie.



ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS



AR-1403 V



AR-701 V



AR-702 V



AR-1402 V



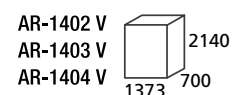
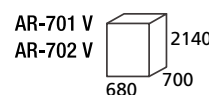
AR-1404 V

MODELO	POTENCIA -10° (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS	PVP €
AR-701 V	380	450	1	3	2.399
AR-702 V	380	450	2	3	2.454
AR-1402 V	400	1040	2	6	3.268
AR-1403 V	400	1040	3	6	3.333
AR-1404 V	400	1040	4	6	3.386

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	32
PARRILLAS 540x525mm.	44
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	178



Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a en modelos AR-701/702 V y R-290a en modelos AR-1402/1403/1404 V
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.

- Puerta con cierre automático, burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 540x525mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Puerta con cerradura (de serie).
- Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- **Posibilidad de apertura de derecha a izquierda en modelo AR-701 V: +75 Euros**



ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS PUERTA DE CRISTAL

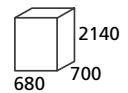


AR-701-CR V

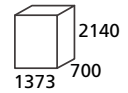


AR-1402-CR V

AR-701-CR V



AR-1402-CR V



MODELO	POTENCIA -10° (W)	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS DE CRISTAL	PARRILLAS	PVP €
AR-701 CR V	380	450	1	3	2.884
AR-1402-CR V	400	850	2	6	4.355

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	32
PARRILLAS 540x525mm.	44
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	178

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a en modelos AR-701 CR V y R-290a en modelos AR-1402 CR V
- Medidas con patas.

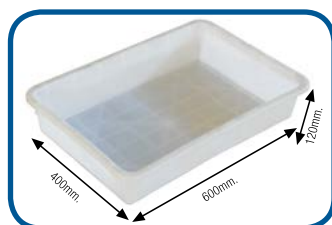
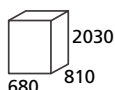
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240 mm.
- Puerta con cierre automático, burlete con imán de fácil sustitución.
- Luz LED interior.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 540x525mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Puerta con cerradura (de serie).
- Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda en modelo AR-701-CR V: +75 Euros



ARMARIO PARA PESCADO ESTÁTICO Y ARMARIO CONGELACIÓN FONDO 700 VENTILADO



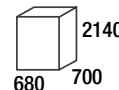
ARG-800 PESC S



CAJÓN PARA PESCADO



AR-701-BT V



ARMARIO PARA PESCADO ESTÁTICO

MODELO	POTENCIA -10° (W)	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS	CAJAS 400x600 mm.	PVP €
ARG-800 PESC S	260	537	1	7	3.294

PORTES PAGADOS

accesorios ARG-800 PESC S

DESCRIPCIÓN	PVP €
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	178
CAJA DE PLÁSTICO ALIMENTARIO 400x600	44

ARMARIO CONGELACIÓN FONDO 700 VENTILADO

MODELO	POTENCIA -24° (W)	TEMP. 43° C	GAS REFRIG.	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS	PARRILLAS	PVP €
AR-701-BT V	750	-18/-22° C	R-404a	450	1	3	3.379

PORTES PAGADOS

accesorios AR-701-BT V

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	32
PARRILLAS 540x525 mm.	44
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	178

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.
- Puerta con cierre automático, burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Puerta con cerradura (de serie).
- Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +75 Euros

ARG-800 PESC S

- Temperatura de trabajo -5/0°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a.
- Bandeja recoge-agua.
- Cajas en plástico alimentario de 400x600mm.
- Refrigeración estática con ayuda de ventilador.

AR-700-BT V

- Temperatura de trabajo -18/-22°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-290a.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Desescarche por resistencia eléctrica.
- Parrillas de 540x525mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Marcos de puertas calefactados para evitar acumulación de hielo y condensación en el marco.



ARMARIOS ESPECIALES REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN PASTELERÍA Y GN 2/1



ARG 700 PAST / ARCG 700 PAST



INTERIOR MODELO REFRIGERACIÓN MÁXIMO 13 NIVELES



INTERIOR MODELO CONGELACIÓN MÁXIMO 13 NIVELES; 6 DE ELLOS FIJOS (EVAPORADOR)

ARMARIO ESPECIAL EN EL QUE SE PUEDEN COLOCAR SIMULTÁNEAMENTE PARRILLAS GN 2/1 (650x530mm.) Y BANDEJAS PASTELERÍA 600x400mm.

ARMARIOS ESPECIALES REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN PASTELERÍA Y GN 2/1

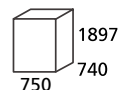
MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 30°	CAPACIDAD (litros)	GAS REFRIG.	NÚMERO ESTANTES	PESO (Kg) neto bruto	VOLUMEN (m³)	PVP €
ARG 700 PAST	277 (-15°C)	+1/+8	455	R600A	4 GN 2/1	92 108	1,17	1.959
ARCG 700 PAST	330 (-22°C)	-18/-22	442	R290	6 FIJOS	92 108	1,17	2.129

PORTES PAGADOS

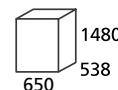
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PATAS INOX.	91
KIT RUEDAS CON FRENO	111
PARRILA ADICIONAL GN 2/1	58
CERRADURA CON LLAVE	74

DIM. EXT.

ARG 700 PAST
ARCG 700 PAST

DIM. INT.

ARG 700 PAST
ARCG 700 PAST

Detalle pata en acero inox

altura
+/- 135 a
+/- 195 mm.

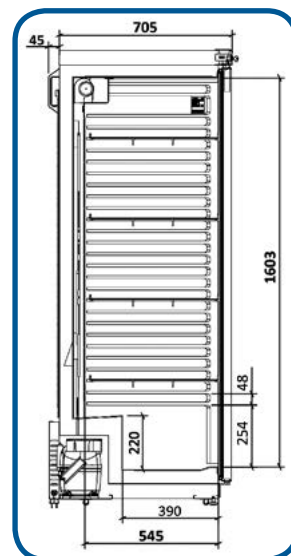
Características

- Construida exteriormente en acero inoxidable.
- Interior termoformado con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Puerta opaca aislada.
- Puerta con cierre automático, burlete con imán de fácil sustitución.
- Condensador ventilado.
- Refrigeración por tiro forzado en modelo ARG 700 PAST. y refrigeración estática en las parrillas en modelo ARCG 700 PAST.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Aislamiento en poliuretano expandido.
- Desescarche automático en modelo ARG 700 PAST y manual en modelo ARCG 700 PAST.
- Temperatura modelo ARG 700 PAST +1/+8°C, testado a 30°C y 55% de humedad.
- Temperatura modelo ARCG 700 PAST -18/-22°C, testado a 30°C y 55% de humedad.
- Dos niveladores y dos rodillos deslizadores de serie.
- Distancia entre guías: 95mm. En mod. ARCG distancia entre vaporadores de 180mm.
- Opcional ruedas con freno.
- Opcional patas en acero inoxidable regulables en altura 150mm.

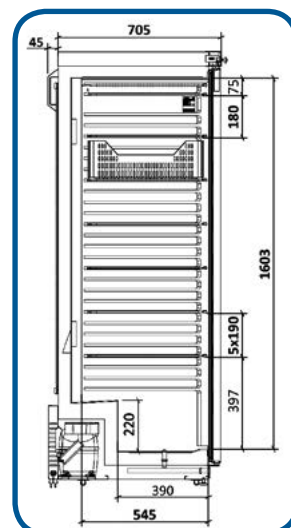




ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN Y CON PUERTAS DE CRISTAL GN 2/1



ESQUEMA DIM. MOD. AGN-600I / AGN-600I CR



ESQUEMA DIM. MOD. AGNC-600I / AGNC-600I CR

MODELO PUERTA INOX	MODELO PUERTA CRISTAL	POTENCIA (W)	CAP. (litros)	ESTANTES	FRÍO	TEMP. (C°) TRABAJO	PVP € PTA. INOX	PVP € PTA. CRISTAL
AGN-600I	AGN-600I CR	193	488	4	VENTILADO	(+1/+8)	1.970	2.265
AGNC-600I	AGNC-600I CR	330	466	6 FJOS	ESTÁTICO	(-18/-22)	2.313	3.043

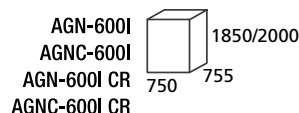
OPCIÓN CAMBIO CON APERTURA PUERTA SOLO EN MODELOS AGN: +75 EUROS

PORTES PAGADOS

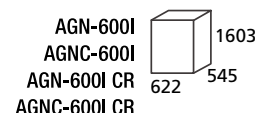
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
ESTANTE DE 650x530 mm AGN-600I Y AGN-600I CR	52
CESTO 500X300X170 mm AGNC-600I Y AGNC-600I CR	34
ESTANTE INCLINADO PARA FRUTA AGN-600I Y AGN-600I CR	70
KIT RUEDAS GIRATORIAS (2 CON FRENO)	116

DIMEN. EXTERIORES



DIMEN. INTERIORES



Características

- Exterior en acero inox e interior en PS blanco.
- Aislamiento en poliuretano de 60mm de espesor.
- Descongelación automática modelos de refrigeración y manual en modelos de congelación.
- De serie se suministran con 4 estantes regulables de 650x530 modelos de refrigeración y 6 parrillas fijas de 650x510 modelos de congelación.
- Iluminación led sólo modelos puerta de cristal.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura (100 a 150mm).
- Puerta con cierre automático, burlete con imán, de fácil sustitución y cerradura de serie.

- Refrigeración mixta en modelos AGN-600I/CR y refrigeración estática en las parrillas en modelo AGNC-600I/CR.
- Modelos AGN-600I CR y AGNC-600I CR: puerta de cristal con marco en aluminio y cerradura de serie.
- Modelo AGN-600I y AGN-600I CR: cap. máxima parrillas 26 (dist. 48mm).
- Capacidad máxima cestos AGNC-600I y AGNC-600I CR: 14 unidades.
- Refrigerante R600a en modelos AGN-600I/AGN-600I CR y refrigerante R290a en modelos AGNC-600I/AGNC-600I CR.
- Temperaturas de trabajo, testadas a 30°C y 55% de humedad.
- Voltaje: 230v/50hz.





ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN GN 2/1 FONDO 845



ARG-1402 V
ARG-1402 BT V



ARG-701 V
ARG-701 BT V



ARG-701 CR V



ARG-1402 CR V

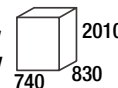
MODELO	POTENCIA (W)	CAPACIDAD (litros)	TEMP. TRABAJO C°	N° PUERTAS	PARRILLA GN2/1	PVP €
ARG-701 V	315 (-10°C)	685	-2/+8	1	3	2.685
ARG-1402 V	320 (-10°C)	1476	-2/+8	2	6	4.119
ARG-701 BT V	450 (-24°C)	685	-18/-22	1	3	3.590
ARG 1402 BT V	730 (-24°C)	1476	-18/-22	2	6	5.101
ARG-701 CR V	315 (-10°C)	685	-2/+8	1	3	3.075
ARG-1402 CR V	320 (-10°C)	1476	-2/+8	2	6	4.774

PORTES PAGADOS

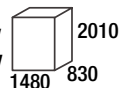
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	32
PARRILLA GN 2/1 530x650mm.	44
KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	178

ARG-701 V
ARG-701 BT V
ARG-701 CR V



ARG-1402 V
ARG-1402 BT V
ARG-1402 CR V



Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-290a.
- Puerta con cierre automático, burlete con imán, de fácil sustitución.

- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 530x650mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Puerta con cerradura (de serie).
- Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda en modelo ARG-701 V y ARG-701 CR V: **+75 Euros.**





ARMARIOS REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN FONDO 990 PASTELERÍA 600x800

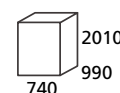


ARP-701 S



ARP-701 BT V

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	TEMP. 43° C	CAPACIDAD (litros)	GAS REFRIG.	NÚMERO PUERTAS	PVP €
ARP-701 S	330	-2/+8	852	R290a	1	3.013
ARP-701 BT V	700	-18/-22	852	R290a	1	3.759

ARP-701 S
ARP-701 BT V

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	31
KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	178

Características

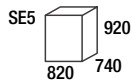
- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Desescarche por paro de compresor en modelo ARP-701 S y por resistencia eléctrica en modelo ARP-701 BT V.
- Temperatura de trabajo -2°/+8°C en modelo ARP-701 S y -18°/-22°C en modelo ARP-701 BT V testados a 43°C.
- Refrigerante 290a.
- Medidas con patas.
- Puertas con cierre automático, burletes imantados de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- De serie se suministra con 10 pares de guías, pero la capacidad máxima es:
 - 36 guías con separación de 3,5cm entre guías.
 - 26 guías con separación de 5cm entre guías.
 - 18 guías con separación de 7cm entre guías.
- Capacidad de dos bandejas de 600x400mm. por guía NO INCLUIDAS.
- Refrigeración estática con evaporador de serpentín instalado en la parte trasera en modelo ARP-701 S y tiro forzado en modelo ARP-701 BT V.
- Puerta con cerradura (de serie). Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda sólo en modelo ARP-701 S: **+75 Euros.**
- **Cubetas de helado no incluidas.**



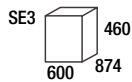
ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



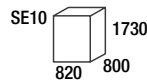
SE5



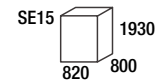
SE3



SE10



SE15



ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.)			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/45°C) (-40°/45°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto								
SE3	340	560	270	3GN 1/1	7 Kg. en 90 min.	5 Kg. en 240 min.	533	92	0,72/3,8	55	4.528
SE5	700	450	385	5GN 1/1 - 5 600x400	20 Kg. en 90 min.	14 Kg. en 240 min.	1627	380	1,0/7,0	90	5.944
SE10	700	450	990	10GN 1/1 - 10 600x400	28 Kg. en 90 min.	18 Kg. en 240 min.	5439	765	3,6/8,5	190	10.053
SE15	700	450	1090	15GN 1/1 - 15 600x400	45 Kg. en 90 min.	27 Kg. en 240 min.	5439	765	3,8/8,7	210	11.800

PORTES PAGADOS

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- Elección entre ciclos de tiempo o temperatura.
- Opciones entre ciclo HARD o SOFT para productos delicados.
- Posibilidad de cambiar todos los ajustes a elección del usuario.
- Uso de todas las funciones HACCP de almacenamiento de alarma. Almacenamiento al final del ciclo.
- Ajustes de ciclos de trabajo continuo, por ejemplo para helado.
- Gas R452a. **Desescarche** manual por aire. **Condensación por aire.** Condensación por agua (bajo pedido): consultar precios y plazos de entrega. MOD. SE5-SE10-SE15.
- Componentes de alta calidad: evaporador tratado con cataforesis para reducir olores, moldes y garantizar una larga duración. Todos los componentes están aprobados para contacto con alimentos.
- Bandeja recoge agua de condensación. Motor testado a 32°C.
- Medidas con patas. Patas regulables en altura +/- 50mm en todos los modelos.
- Puertas con burlete magnético. Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 18/10, extraíbles sin ayuda de herramientas para facilitar la limpieza.
- Aislamiento en panel de 60mm. Trabajan con Freon con bajo contenido en GWP.
- Voltaje en modelos SE3 y SE5 (230V/50Hz). En modelos SE10 y SE15 (400V/III/50Hz).

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA INOX GN 1/1	56
PARRILLA INOX 600x400	76
KIT RUEDAS. SM5-SM10-SM15	354





ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



SM15
1950
820 908



SM10
1750
820 908



SM5
900
820 789

Funciones SM/5/10/15

- Panel de control "full touch" de 5 ó 7 pulgadas, además de la clásica función de abatimiento, permite regular la intensidad de ventilación de todo el interior de la máquina con un diseño innovador y atractivo, pero sobre todo sólido y ergonómico.
- Máquinas dotadas de un puerto USB para descargar del HACCP, además para programas y actualizaciones o visualización de alarmas, salvo mod. SJOF 923.
- SECADO: Al final del uso de la máquina, para evitar la formación de olores y molde pero también para una mayor duración de los componentes.
- DESINFECCION PESCADO CRUDO: para el tratamiento y control de las bacterias como la Anisakis.
- GESTION DE LA FERMENTACION (OPCIONAL): En 4 fases configurables por el usuario:
 1. Bloqueo de la levadura que lleva la masa para que deje de fermentar.
 2. Accionamiento pre-fermentación a través de la subida de la temperatura.
 3. Fermentación total previa antes de meter el producto en el horno.
 4. Conservación: permite un almacenamiento más largo.
- DESCONGELACION: Mejor control y gestión temperatura del producto congelado
- ESTIRILIZADOR OZONO (opcional): Para una mejor limpieza del interior de la cámara.
- COCCION A BAJA TEMPERATURA (opcional): se puede ajustar la temperatura, duración, humedad y la ventilación para permitir una cocción óptima, mientras se mantiene la terna y el jugo del producto. Posibilidad de poner hasta 3 sondas.



ABATIMIENTO



CONGELACIÓN



ENDURECIMIENTO DE HELADO



FERMENTACIÓN



SANIFICACIÓN DE PESCADO



COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho fondo alto			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/43°C) (-40°/43°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €	
SM5	700	450	375	5GN 1/1 - 5	600x400	22 Kg. en 90 min.	15 Kg. en 240 min.	1526	327	1,2/8,0	105	8.193
SM10	700	450	990	10GN 1/1 - 10	600x400	30 Kg. en 90 min.	20 Kg. en 240 min.	4630	980	2,6/6,5	200	14.896
SM15	700	450	1090	15GN 1/1 - 15	600x400	50 Kg. en 90 min.	30 Kg. en 240 min.	4970	1025	3,4/8,5	220	16.457

PORTES PAGADOS

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- Gas R452a. **Desescarche** por gas caliente. **Condensación por aire**. Condensación por agua (bajo pedido): consultar precios y plazos de entrega. MOD. SM5-SM10-SM15.
- Componentes de alta calidad: evaporador tratado con cataforesis para reducir olores, moldes y garantizar una larga duración. Todos los componentes están aprobados para contacto con alimentos.
- Bandeja recoge agua de condensación. Motor testado a 43°C.
- Medidas con patas. Patas regulables en altura +/- 50 mm en todos los modelos.
- Puertas con burlete magnético. Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 18/10, extraíbles sin ayuda de herramientas para facilitar la limpieza.
- Aislamiento en panel de 80 mm. Trabajan con Freon con bajo contenido en GWP.
- Voltaje en modelo SM5 (230V/50Hz). En modelos SM10 y SM15 (400V/III/50Hz).

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA INOX GN 1/1	59
PARRILLA INOX 600x400	80
KIT RUEDAS. SM5-SM10-SM15	372
FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA, SALVO SJOF 923	2.728
ESTERILIZADOR OZONO	1.132
KIT 3 SONIDAS AL CORAZÓN (NO CALENTADAS)	275
MODULO WIFI	464





ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



SMCR20
2330/2445
945 1116



SM20
2070/2252
810 1148



ABATIMIENTO



CONGELACIÓN

ENDURECIMIENTO
DE HELADO

FERMENTACIÓN

SANIFICACIÓN
DE PESCADOCOCCIÓN A BAJA
TEMPERATURA

ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho fondo alto			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/43°C) (-40°/43°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
SM20	670	575	1490	20GN 1/1 20 600x400	75 Kg. en 90 min.	45 Kg. en 240 min.	5277	1140	3,8/8,8	255	19.963
SMCR20	530	820	1620	1 20GN 1/1	75 Kg. en 90 min.	45 Kg. en 240 min.	5277	1140	3,8/8,8	360	21.090

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
ESTERILIZADOR DE OZONO	1.132
KIT 3 SONDAS AL CORAZÓN (NO CALENTADAS)	275

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
FUNCIÓN FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN BAJA TEMPERATURA (MOD. SM20)	3.132
PARRILLA INOX GN 1/1	59
PARRILLA INOX 600x400	80
KIT DE RUEDAS	372

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- Gas R452a. Desescarche por gas caliente.
- Condensación por aire. Condensación por agua bajo pedido, consultar precios y plazos de entrega.
- Bandeja recoge agua de condensación.
- Modelo SMCR20, abatidor adaptado para carro RATIONAL de 20 bandejas GN 1/1. Carro no incluido.
- Motor testado a 43°C. Puertas con burlete magnético.
- **Voltaje** 400V/III/50Hz.
- Aislamiento en panel de 80 mm.





ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



SMB40
890 1412 2450



SMBF420
1480 1364 2340



SMBF230 BIG
1230 1214 2340

ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho fondo alto			CAPACIDAD CARRO	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/43°C) (-40°/43°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
SMB40	650	840	1900	1 20GN 2/1 - 1 20 600x800	100 Kg. en 90 min.	70 Kg. en 240 min.	7700	1700	5,9/11,7	450	28.174
SMBF230 BIG	573	830	1970	1 20GN 1/1 - 1 20 600x400	100 Kg. en 90 min.	70 Kg. en 240 min.	6520	1640	6,64/18,3	500	37.010
SMBF420	780	1038	1970	1 20GN 2/1 - 1 20 600x800	200 Kg. en 90 min.	160 Kg. en 240 min.	15340	3220	7,2/23,1	700	43.781

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
ESTERILIZADOR DE OZONO	1.132
KIT 3 SONDAS AL CORAZÓN (NO CALENTADAS)	275
FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA SMB40 / SMBF420	3.132
FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA SMBF420	3.694

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA 60x80cm	95
MODULO WIFI	464
INCREMENTO POR PUERTA PASANTE MODELO SMBF420	2.732



ABATIMIENTO



CONGELACIÓN



ENDURECIMIENTO DE HELADO



FERMENTACIÓN



SANIFICACIÓN DE PESCADO



COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- **MODELO SMB40 CON EQUIPO FRIGORÍFICO INCORPORADO.**
- Gas R452a. Desescarche por gas caliente.
- Condensación por aire. Condensación por agua bajo pedido, consultar precios y plazos de entrega.
- Bandeja recoge agua de condensación.

- Motor testado a 43°C. Puertas con burlete magnético.

Voltaje 400V/III/50Hz.

- Aislamiento en panel de 100 mm.

MODELOS SMBF230 BIG/SMBF420

- Unidad condensadora remota standard. Para unidad insonorizada y carenada (consultar precios y plazos de entrega).
- Evaporador ventilado montado lateralmente.
- Dispone de rampa de acceso.

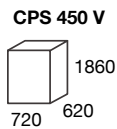




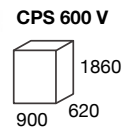
ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO (+4°/+10°C)



CPS 450-V



CPS 600-V



ARMARIO EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO (+4°/+10°C)

MODELO	DIMENSIONES (mm)			CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES (medida mm)	POTENCIA -10°C (W)	PESO NETO Kg	PESO BRUTO Kg	VOL. BRUTO m ³	PVP €
	ancho	fondo	alto							
CPS 450 V	720	620	1860	427	5 (565x420)	540	170	185	0,99	3.885
CPS 600 V	900	620	1860	541	5 (747x420)	540	176	191	1,23	4.620

PORTES PAGADOS

Características

- Armarios de cuatro caras de cristal con iluminación LED de serie en dos lados. 1200 lumen/metro cada línea LED (5500° kelvin).
- Color de serie: gris plata.
- **Temperatura de trabajo de +4°C /+10°C al 75% de humedad relativa en el ambiente.**
- Refrigeración por tiro forzado desde la parte inferior de la cámara.
- Control de temperatura digital en pantalla táctil. Desescarche automático.
- Tensión: 230V/50Hz.
- Gas refrigerante R290a.

Opcionales

- Cerradura con llave.
- Estante adicional
- Kit soporte estantes de vidrio o de pantallas.
- Kit ventosas.
- Kit patas regulables.
- Vidrio de espejo.
- Vidrio con válvulas altriméticas para instalaciones superiores a 800 metros de altura.
- Tensión especial 220V/60Hz o 115V/60Hz.
- Sistema de condensación por agua.
- Motor a distancia (hasta 10 metros).
- Desescarche por gas caliente.
- Líneas LED suplementarias.
- Color de serie Gris Plata. Opcionales Bronce o color RAL a elegir.



ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA/HELADERÍA FRÍO VENTILADO (-20°/+5°C)



CGL 450 G 2T

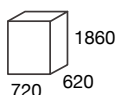


CGL 600 G 2T

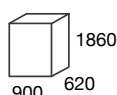


CGL 900 G 2T

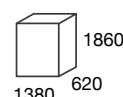
CGL 450 G 2T



CGL 600 G 2T



CGL 900 G 2T



ARMARIO EXPOSICIÓN PASTELERÍA/HELADERÍA FRÍO VENTILADO (+5°/-20°C)

MODELO	DIMENSIONES (mm)			CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES (medida mm)	POTENCIA -24°C (W)	PESO NETO Kg	PESO BRUTO Kg	VOL. BRUTO m ³	PVP €
	ancho	fondo	alto							
CGL 450 G 2T	720	620	1860	427	5 (565x445)	750	186	201	0,99	5.456
CGL 600 G 2T	900	620	1860	541	5 (747x445)	850	205	223	1,23	6.745
CGL 900 G 2T	1380	620	1860	848	10 (565x445)	750+750	329	356	1,86	9.748

PORTES PAGADOS

Características

- Armarios de cuatro caras de cristal con iluminación LED de serie en dos lados. 1200 lumen/metro cada línea LED (5500° kelvin).
- Color de serie: gris plata.
- **Temperatura de trabajo de +5°C /-20°C al 75% de humedad relativa en el ambiente.**
- Refrigeración por tiro forzado desde la parte superior de la cámara.
- Control de temperatura digital en pantalla táctil. Desescarche automático por gas caliente.
- Tensión: 230V/50Hz
- Modelo CGL 900 G 2T dotado de dos compresores.
- Gas refrigerante R290a.

Opcionales

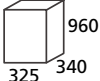
- Cerradura con llave.
- Estante adicional de parrilla.
- Estante adicional de vidrio.
- Kit soporte estantes de vidrio o de pantallas.
- Kit ventosas.
- Kit patas regulables.
- Vidrio de espejo.
- Vidrio con válvulas altriméticas para instalaciones superiores a 800 metros de altura.
- Tensión especial 220V/60Hz o 115V/60Hz.
- Sistema de condensación por agua.
- Motor a distancia (hasta 10 metros).
- Desescarche por gas caliente.
- Líneas LED suplementarias.
- Color de serie Gris Plata. Opcionales Bronce o color RAL a elegir.



FUENTES DE AGUA FRÍA



MODELOS RIVER 20 Y RIVER 30
ENFRIAMIENTO MEDIANTE BANCO DE HIELO

RIVER 20 IBC INOX G-62 / G-61  960
RIVER 30 IBC INOX G-62 / G-61 325 340



F



G61

MODELO	PESO (Kg)	PRODUCCIÓN (l/h)	POTENCIA (W)	COMPRESOR (CV)	CONDENSACIÓN	PVP €
RIVER 20 IBC INOX G-62 / G-61	27	20	150	1/10	Estática	1.018
RIVER 30 IBC INOX G-62	29	30	190	1/6	Ventilada	1.134
RIVER 30 IBC INOX G-62 / G-61	29	30	190	1/6	Ventilada	1.221

accesorios (no incluidos de serie)

PORTES PAGADOS

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
F	Filtro purificador de cloro que mejora el gusto del agua, eliminando impurezas, olores y sabores desagradables, utiliza cartucho fácilmente sustituible.	275
4C	Cartucho filtro (recambio)	106

recambios

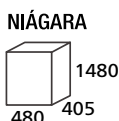
MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
G61	Grifo de cuello de cisne con mando de maneta	89
G62	Grifo de chorro con pulsador	109

Características

- Gran robustez y elevadas prestaciones.
- El sistema de refrigeración garantiza la máxima higiene para fábricas, oficinas, comunidades y lugares públicos.
- Enfriamiento directo por banco de hielo que permite mejorar el rendimiento de las máquinas.
- El condensador ventilado en el modelo RIVER 30 asegura una mejor refrigeración y elevadas prestaciones.
- El evaporador exterior evita eventuales pérdidas de gas por la polución del agua.
- No es posible incorporar a la fuente RIVER 30 IBC INOX G-62 el grifo G61 después de adquirirla.
- El condensador estático del modelo RIVER 20 permite un excelente ratio entre prestaciones, fiabilidad y competitividad en el mercado.
- Temperatura de salida del agua +8/+12°C.
- Carcasa en acero inoxidable.
- Refrigerante R290a
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz y 115V/60Hz, consultar precios y plazos de entrega.



FUENTES DE AGUA FRÍA



F

MODELO	PRODUCCIÓN (l/h)	TEMPERATURA SALIDA °C	PRODUCCIÓN (l/h) agua fría	TANQUE HIELO (Kg)	POTENCIA (W)	COMPRESOR (CV)	PESO (Kg)		PVP €
							neto	bruto	
NIÁGARA 65 IB INOX	65	3-10	40	4,5	300	1/6	43	49	2.781
NIÁGARA 120 IB INOX	120	3-10	70	6,5	500	1/3	45	51	2.986
NIÁGARA 180 IB INOX	180	3-10	100	11,5	500	1/3	47	53	3.318

PORTES PAGADOS

accesorios (no incluidos de serie)

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
F	Filtro purificador de cloro que mejora el gusto del agua, eliminando impurezas, olores y sabores desagradables, utiliza cartucho fácilmente sustituible.	275
4C	Cartucho filtro (recambio)	106

Características

• Para colectividades, bares, restaurantes, hospitales, etc... estos modelos hacen más fácil y barato servir agua potable. Una gama sorprendente para servir, en todas las situaciones, grandes cantidades de agua siempre fresca y opcionalmente agua a temperatura ambiente en uno de los grifos. Los botones dispensadores tienen tres posiciones: cerrado, continuo y pulsado.

- Todos los modelos son de refrigeración por tanque de hielo.
- Carcasa en acero inoxidable.
- Condensación: ventilada.
- Refrigerante R290a
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz y 115V/60Hz, consultar precios y plazos de entrega.



VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIG. SERIE SC



SC250GC



SC150G



SC250G



SC315G

MODELO	POTENCIA -10° (W)	COMPRESOR (CV)	CAPACIDAD (litros)	PESO NETO (Kg)	ESTANTES	PVP €
SC150G	160	1/7	151	54	2 (522x316mm)	879
SC250G	280	1/4	254	75	4 (420x316mm)	1.117
SC250GC	280	1/4	254	75	4 (420x316mm)	1.157
SC315G	315	1/4	382	95	6 (406x316mm)	1.355

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES

SC150G	SC250G SC250GC	SC315G

DIMENSIONES INTERIORES

SC150G	SC250G SC250GC	SC315G

Características

- Exterior en acero galvanizado plastificado negro.
- Interior en aluminio.
- Estantes de alambre de acero plastificado.
- Puerta de vidrio con doble acristalamiento.
- Termostato electrónico digital.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 0°/10°C testado a 32°C.
- Compresor hermético ventilado.
- Refrigeración ventilada.
- **Modelo SC250GC dotado de 2 puertas correderas.**
- Gas refrigerante R600a.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



ARMARIOS PARA VINOS Y MINIBAR



SCV 350 PV

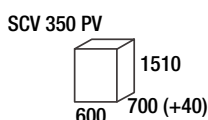
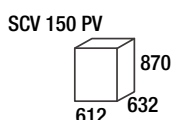
**MODELOS CON
APERTURA DE
DERECHA A IZQUIERDA:
+75 euros**

ARMARIOS CON UNA TEMPERATURA

MODELO	CAPACIDAD (botellas)	Nº ESTANTES	TEMPERATURA (C°)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
SCV 150 PV	40	2	+3/+20	123	52	1.480
SCV 350 PV	127	4+1	+5/+20	220	93	2.543

CAPACIDAD MÁXIMA SCV 350 PV: 10+1

PORTES PAGADOS



DETALLE DE ACCESORIO
PARA INCLINAR
BOTELLAS DE SCV 350 PV



SCV 150 PV

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Estante madera pequeño FIJO SCV 150 PV (480x255mm)	67
Estante madera grande FIJO SCV 150 PV (480x375mm)	81
Estante madera pequeño FIJO SCV 350 PV (490x390mm)	91
Estante mad. grande + guías corred. SCV 350 PV (453x543mm)	159
Accesorio para inclinar botellas	121
Filtro de carbón activo (recambio)	73

Características

- Interior y exterior en chapa plastificada (skinplate).
- Aislamiento de 50mm en poliuretano.
- Frío ventilado con descongelación automática.
- Puerta de vidrio con protección anti UV y reversible con cerradura de serie.
- Sistema antivibración.
- Filtro de carbón activo.
- Termómetro digital.
- Cuatro deslizadores y dos pies niveladores.

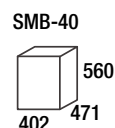


MINIBAR

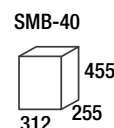
MODELO	CONSUMO (W)	CAPACIDAD LITROS	TEMPERATURA (C°)	PESO (Kg)	PVP €
SMB-40	65	34	+3/+12	16	399

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES



Características

- Construido en chapa de aluminio lacado.
- Minibar con sistema de refrigeración por absorción con amoníaco.
- Trabajo silencioso y escaso mantenimiento necesario.
- Desescarche manual.
- Aislamiento con ciclopentano de 45mm de espesor.
- Burllete desmontable.
- Luz interior LED.
- Puerta reversible, con cerradura de serie.
- 2 estantes regulables en altura.
- 2 estantes interiores en la puerta de los cuales el inferior admite botellas de 1,5l.
- Voltaje 230V/50Hz.



VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN



VCCS-78L



VCCB-280L



LUZ INTERIOR LED



LIZ INTERIOR SUP.



CONT. DIG. VCCS



CONT. DIG. VCCB



SOPORTE PARRILLA

MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	POTENCIA (Wattios)	PESO (Kg)	VOLUMEN (m³)	PVP €
VCCS-78L	78	3	230/50	164	33,8	0,21	593
VCCB-280L	280	5	230/50	325	89	0,61	1.444

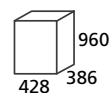
PORTES PAGADOS

accesorios

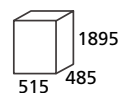
DESCRIPCIÓN	PVP €
Estante mod. VCCS-78L 355x305 mm	22
Estante mod. VCCB-280L 430x390 mm	22
4 ruedas 2 con freno en mod. VCCB	156

DIMENSIONES EXTERIORES

VCCS-78L

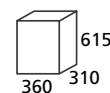


VCCB-280L

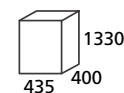


DIMENSIONES INTERIORES

VCCS-78L



VCCB-280L



Características

- 2 esquinas con luz LED.
- Estantes fabricados en acero plastificados en PVC ajustables en altura.
- Patas regulables en altura en modelo VCCB-280L.
- Puerta de cristal curva en modelo VCCB-280L.
- Posibilidad de cambio de sentido de apertura de puertas en modelo VCCS-78L: +75 Euros.
- Doble acristalamiento en los 4 lados.
- Clase energética N.
- Altura expresada con patas en modelo VCCB-280L: patas de 45mm.
- Sistema de refrigeración ventilada. Desescarche automático.
- Condensador ventilado de fácil mantenimiento.
- Control digital de temperatura.
- Gas refrigerante R600a en modelo VCCS-78L y R290a en modelo VCCB-280L.
- Temperatura de trabajo 0/+12°C testado a 32°C.



VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN



CL 374 EV1G



CL 374 VG



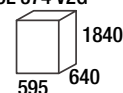
CL 374 V2G

DIMENSIONES EXTERIORES

CL 374 EV1G

CL 374 VG

CL 374 V2G

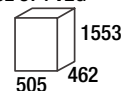


DIMENSIONES INTERIORES

CL 374 EV1G

CL 374 VG

CL 374 V2G



MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	CONSUMO (Kwh/24h)	POTENCIA (Wattios)	PVP €
CL 374 EV1G	345	5	230/50	4,37	345	897
CL 374 VG	345	5	230/50	4,37	345	978
CL 374 V2G	345	5	230/50	4,37	345	1.039

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Parrilla regulable Mod. 374 (50x36cm)	27

ESPACIO ÚTIL DEL ESTANTE: 46,5x36cm.

Características

- Construida exteriormente en acero tratado anticorrosivo prelacado blanco.
- Interior construido en ABS.
- Puertas de doble vidrio templado y marcos en aluminio salvo modelo CL 374 EV1G.
- Evaporador estático con ventilador.
- Condensador estático con ventilador de apoyo.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Termostato mecánico con termómetro digital.
- Luz LED superior en modelo CL 374 EV1G y CL 374 V2G.
- Luz LED superior y lateral derecho en modelos CL 374 VG.
- Puertas batientes.
- Temperatura de trabajo +1/+10°C testado a 29°C.
- Gas refrigerante R600a.
- Puertas de apertura izquierda/derecha con cerradura de serie.
- **Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +75 Euros**



VITRINAS EXPOSITORAS DE CONGELACIÓN

osmarc.es



190 mm.
195 mm.
229 mm.

ESCARCHACOPAS

SHF 200 G



165 mm.
200 mm.
200 mm.
200 mm.
200 mm.
200 mm.
155 mm.

VFR 370 VG

VITRINAS EXPOSITORAS DE CONGELACIÓN

MODELO	VOLUMEN (litros)	Nº ESTANTES	POTENCIA -24°C (W)	VOLTAJE (V-Hz)	PVP €
SHF 200 G	135	2	174	230/50	1.390
VFR 370 VG	270	6	620	230/50	1.579

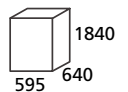
DIMENSIONES EXTERIORES

SHF 200 G

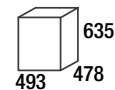


DIMENSIONES EXTERIORES

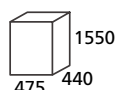
VFR 370 VG



DIMENSIONES INTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES



PORTES PAGADOS

Características SHF 200 G

- Fabricado exteriormente en acero prelacado blanco e interior en ABS.
- Refrigeración estática.
- Termostato digital.
- Desescarche manual.
- Temperatura de trabajo -18/-21°C testado a 30°C.
- Refrigerante R290a.
- Aislamiento de ciclopentano de 50mm de espesor.
- Burlete desmontable.
- Cristal triple templado y calefactado.
- 2 patas delanteras ajustables en altura y ruedas en la trasera.
- Cristal triple con resistencia para evitar condensaciones.
- Cerradura con llave.

Características VFR 370 VG

- Puerta con triple vidrio templado aislado térmicamente con marcos en aluminio y resistencia para evitar que el cristal se empañe.
- Puerta con cerradura de serie.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- Construida exteriormente en acero con tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en ABS.
- Luz interior LED.
- Evaporador estático en resistentes estantes y ventilador de apoyo.
- Refrigerante R290a.
- Temperatura trabajo -12°C/-22°C testado a 32°C
- Tensión: 230V/50Hz.





VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN ESPECIAL BEBIDAS MUY FRÍAS

**TEMPERATURA DE TRABAJO
-2,5°/+1°C**



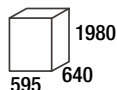
CL 374 VG SZ

**TEMPERATURA DE TRABAJO -7°C
SIN CONGELAR BEBIDAS**

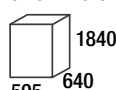


CL 374 VG CH

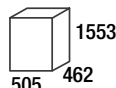
**DIMENSIONES EXTERIORES
CL 374 VG SZ**



**DIMENSIONES EXTERIORES
CL 374 VG CH**



**DIMENSIONES EXTERIORES
CL 374 VG SZ / CL 374 VG CH**



MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	VOLTAJE (V/Hz)	CONSUMO (Kwh/24h)	POTENCIA (Wattios)	PVP €
CL 374 VG SZ	345	5	-2,5/+1	230/50	7,7	550	1.280
CL 374 VG CH	345	5	-7	230/50	7,7	485	2.769

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Parrilla regulable Mod. 374 (50x36cm)	27
ESPACIO ÚTIL DEL ESTANTE: 46,5x36cm.	

Características

- Construida exteriormente en acero tratado anticorrosivo prelacado blanco en modelo CL 374 VG SZ y negro en modelo CL 374 VG CH.
- Interior construido en ABS.
- Puertas de doble vidrio templado y marcos en aluminio.
- Evaporador estático con ventilador.
- Condensador estático con ventilador de apoyo.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Luz LED en lateral derecho en modelo CL 374 VG SZ y superior y lateral derecho en modelo CL 374 VG CH

- Termostato electrónico digital.
- Puerta batiente.
- Temperatura de trabajo -2,5/+1°C testado a 29°C en modelo CL 374 VG SZ.
- Temperatura de trabajo -7°C testado a 29°C en modelo CL 374 VG CH.
- Sistema CH permite mantener en estado líquido bebidas a -7°C.
- Gas refrigerante R600a.
- Puertas de apertura izquierda/derecha con cerradura de serie.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +75 Euros.



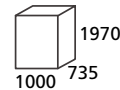


VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN CON PUERTAS CORREDERAS

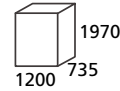


DIMENSIONES EXTERIORES

CL 1000 V2G SL

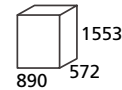


CL 1200 V2G SL

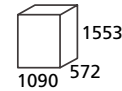


DIMENSIONES INTERIORES

CL 1000 V2G SL



CL 1200 V2G SL



CL 1000 V2G SL
CL 1200 V2G SL

MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	CONSUMO (Kwh/24h)	POTENCIA (Wattios)	PVP €
CL 1000 V2G SL	730	5	230/50	8,7	700	2.532
CL 1200 V2G SL	895	5	230/50	10	740	2.999

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Parrilla regulable Mod. 1000 (87x47cm)	50
Parrilla regulable Mod. 1200 (107X48cm)	50
Soporte parrilla CL	7

Características

- Construida exteriormente en acero tratado anticorrosivo lacado blanco.
- Interior construido en ABS.
- Evaporador de tiro forzado.
- Condensador ventilado.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Dotadas de cuatro rodillos cilíndricos para su transporte.

- Termostato mecánico con termómetro digital.
- Luz interna LED superior y laterales.
- Refrigerante R290a.
- **Puertas Correderas.**
- Temperatura de trabajo +1/+10°C testado a 29°C.



ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN SERIE FARMACIA



ARF 36

ARF 150

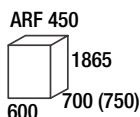
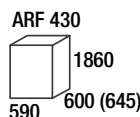
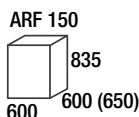
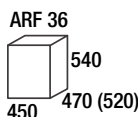
ARF 430

ARF 450

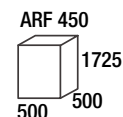
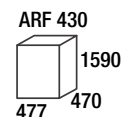
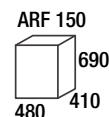
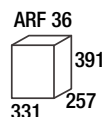
MODELO	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	POTENCIA (W)	CONSUMO (Kw/Año)	PESO (Kg)		PVP €
						neto	bruto	
ARF 36	30	2	230/50	85	626	30	32	1.443
ARF 150	122	3	230/50	130	767	51	54	1.839
ARF 430	308	5	230/50	260	1011	81	89	2.150
ARF 450	416	5	230/50	210	965	96	105	2.778

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES



Características

- Construidos interior y exteriormente en chapa skinplate color blanco.
- Alarma acústica y visual que avisa de fallo en la temperatura (superior e inferior).
- Alarma de puerta abierta.
- Puertas de vidrio reversibles con retorno automático a la posición de cerrado.
- **ILUMINACIÓN LED**, horizontal en interior, que no perjudica el rendimiento del equipo frigorífico.
- Buletes de puerta fácilmente sustituibles.
- 4 pies niveladores salvo ARF430 y ARF 450 que tienen 2 pies y 4 ruedas.
- Condensador y evaporador ventilados con ROLL-BOND.
- **TERMOSTATO DIGITAL** de serie. Orificio para sonda externa.
- Refrigeración ventilada.
- Desescarche automático.
- Cerradura de serie.
- Medidas de estantes:
 - ARF 36: 1 de 346x203mm y 1 de 346x150mm
 - ARF 150: 2 de 475x385mm y 1 de 475x245mm
 - ARF 430: 5 de 495x428mm
 - ARF 450: 5 de 475x470mm
- Aislamiento en poliuretano expandido de 50mm de espesor.
- Refrigerante R600a.
- Testado a 30°C. 55% de humedad relativa.
- Marco de puerta en aluminio.
- Termostato de seguridad de serie.
- Bajo nivel sonoro.
- Temperatura definida de fábrica a 5°C con posibilidad de ajustarla entre 2°C a 15°C.



ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO DOBLE PISO CRISTAL PLANO

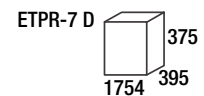
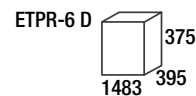
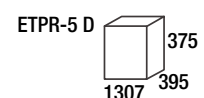
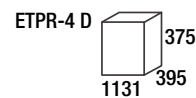


ETPR-4 D



ETPR-7 D

MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m ²)	COMPRESOR (CV)	POTENCIA -10°C (W)	PVP €
ETPR-4 D	9,2	0,23	1/6	160	899
ETPR-5 D	11,2	0,28	1/6	160	965
ETPR-6 D	13,6	0,34	1/6	160	998
ETPR-7 D	18,4	0,46	1/6	160	1.110



Características


- Decoración exterior en perfil de aluminio color negro.
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304.
- Iluminación LED en perfil superior.
- Cristal plano templado.
- Estante intermedio de cristal.
- Grupo incorporado.
- CUBETAS GN 1/3 x 40 INCLUIDAS.
- Refrigeración por placa fría.
- Termostato digital con termómetro.
- Régimen de temperatura 0°/+12°C a 25°C de temperatura ambiente.
- Gas refrigerante R600a.
- Puertas correderas traseras.
- Tensión 230V/50Hz.





ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO 1 PISO



ET-6 INOX

ET-4 NOGAL
ET-4 INOX  250
1220 410

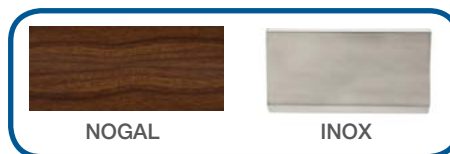
ET-6 NOGAL
ET-6 INOX  250
1570 410

ET-8 NOGAL
ET-8 INOX  250
1920 410

MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m ²)	POTENCIA -10°C (W)	PVP €
ET-4 NOGAL	9,2	0,23	343	1.256
ET-4 INOX	9,2	0,23	343	1.449
ET-6 NOGAL	13,6	0,34	343	1.337
ET-6 INOX	13,6	0,34	343	1.543
ET-8 NOGAL	18,4	0,46	343	1.492
ET-8 INOX	18,4	0,46	343	1.712

PORTES PAGADOS

ACABADOS DISPONIBLES



NOGAL

INOX

DETALLE PUERTA



Características

- Decoración exterior en perfil de aluminio color nogal o en acero inoxidable AISI 304.
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304.
- **Iluminación LED en perfil superior.**
- Cristal curvo templado fijo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³.
- Grupo incorporado.
- **CUBETAS GN 1/3 x 40 INCLUIDAS.**
- Refrigeración por placa fría.
- Termostato digital.
- Régimen de temperatura +1°/+5°C a 25°C de temperatura ambiente.
- Gas refrigerante R290a.
- Puertas correderas traseras.
- **Bajo pedido se pueden suministrar con motor a la derecha.**
- Tensión 230V/50Hz.



ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO DOBLE PISO



ET-6 D NOGAL

MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m ²)	POTENCIA -10°C (W)	PVP €
ET-4 D NOGAL	9,2	0,23	343	1.449
ET-4 D INOX	9,2	0,23	343	1.661
ET-6 D NOGAL	13,6	0,34	343	1.530
ET-6 D INOX	13,6	0,34	343	1.748
ET-8 D NOGAL	18,4	0,46	343	1.674
ET-8 D INOX	18,4	0,46	343	1.917

PORTES PAGADOS

ACABADOS DISPONIBLES



NOGAL



INOX

DETALLE PUERTA



ET-4 D NOGAL
ET-4 D INOX

ET-6 D NOGAL
ET-6 D INOX

ET-8 D NOGAL
ET-8 D INOX

Características

- Decoración exterior en perfil de aluminio color nogal o en acero inoxidable AISI 304.
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304.
- **Iluminación LED en perfil superior.**
- Cristal curvo templado fijo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³.
- Grupo incorporado.
- **CUBETAS GN 1/3 x 40 INCLUIDAS.**

- Refrigeración por placa fría.
- Termostato digital.
- Régimen de temperatura +1°/+5°C a 25°C de temperatura ambiente.
- Gas refrigerante R290a.
- Puertas correderas traseras.
- **Bajo pedido se pueden suministrar con motor a la derecha.**
- Tensión 230V/50Hz.





ENFRIADORES DE TAPAS GRUPO REMOTO 1 PISO Y DOBLE PISO

osmarc.es



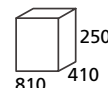
ET-6 GR INOX



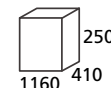
ET-6 GRD INOX

medidas 1 piso

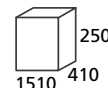
ET-4 GR INOX



ET-6 GR INOX

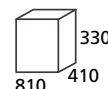


ET-8 GR INOX

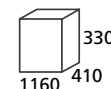


medidas doble piso

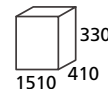
ET-4 GRD INOX



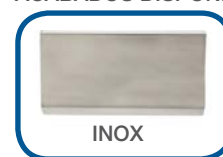
ET-6 GRD INOX



ET-8 GRD INOX



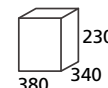
ACABADOS DISPONIBLES



DETALLE MOTOR



DIMENSIONES MOTOR



MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m ²)	POTENCIA -10°C (W)	PVP € 1 PISO	PVP € DOBLE PISO
ET-4 GR INOX	9,2	0,23	343	1.430	1.630
ET-6 GR INOX	13,6	0,34	343	1.517	1.723
ET-8 GR INOX	18,4	0,46	343	1.686	1.942

PORTES PAGADOS

Características

- Decoración exterior en perfil de acero inoxidable AISI 304.
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304.
- **Iluminación LED en perfil superior.**
- Cristal curvo templado fijo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³.
- Termostato digital.
- Refrigeración por placa fría.
- Régimen de temperatura +1/+5°C a 25°C de temperatura ambiente.

- **CUBETAS GN 1/3 x 40 INCLUIDAS.**
- Gas refrigerante R290aa.
- Los modelos con grupo a distancia cuentan con cuadro de mandos incorporado y se suministran con 1,8 metros de tubo frigorífico. Bajo pedido se pueden suministrar con tubo frigorífico más largo.
- **De serie se suministran con grupo a distancia en la parte trasera derecha. Bajo pedido se pueden suministrar por la parte trasera izquierda.**
- Puertas correderas traseras.
- Tensión 230V/50Hz.





VITRINA SOBREMOSTRADOR Y EXPOSITOR DE SOBREMESA CILÍNDRICO

osmarc.es



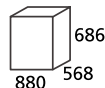
VSM-160L



VRC-100

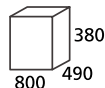
DIMENSIONES EXTERIORES

VSM-160L

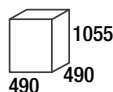


DIMENSIONES INTERIORES

VSM-160L



VRC-100



VITRINA SOBREMOSTRADOR VSM-160L

MODELO	CAPACIDAD (L.)	Nº DE PUERTAS	Nº ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	POTENCIA (W)	PESO (kg)	VOLUMEN (m3)	PVP €
VSM-160 L	160	2	2	230/50	160	71	0,44	1.096

PORTES PAGADOS

accesorios VSM-160 L

DESCRIPCIÓN	PVP €
Estante 813x335mm.	44
Estante 813x367mm.	47

EXPOSITOR DE SOBREMESA CILÍNDRICO VRC-100

MODELO	CAPACIDAD (L.)	Nº DE ESTANTES	POTENCIA -10°C (W)	PVP €
VRC-100	100	3	180	1.067

PORTES PAGADOS



CONTROL DIGITAL VRC-100



CONTROL DIGITAL VSM-160 L

Características

- VSM-160 L construida en acero inoxidable y vidrio templado y VRC-100 construida en acero inoxidable color negro.
- Luz interior LED en la parte superior en modelo VSM-160 L y vertical en modelo VRC-100
- Estantes cromados ajustables en altura en modelo VSM-160 L y de cristal regulables en altura en modelo VRC-100.
- Cristal doble en los 4 lados en modelo VSM-160 L y doble en modelo VRC-100
- 2 puertas traseras corredizas en modelo VSM-160 L y puerta con autocierra en modelo VRC-100
- Condensador ventilado. Con filtro en modelo VRC100
- Control temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Gas refrigerante R600a.
- Temperatura de trabajo: +2º/+6ºC en modelo VSM-160 L y +2º/+8ºC en modelo VRC-100 testado a 32ºC.
- Tensión 230V/50Hz.





ESCARCHACOPAS CONGELADORES VERTICALES



ES 230



ES 110

DETALLE CAJONES
ES 110DETALLE ESTANTES
ES 110

ES 110 I

ESCARCHACOPAS CONGELADORES VERTICALES

MODELO	VOLUMEN (litros)	PESO (Kg)		POTENCIA (W)	CAJONES	ESTANTES	PVP €
		neto	bruto				
ES 110	88	29	32	81,6	3	2 CRISTAL	553
ES 110 I	88	29	32	81,6	3	2 CRISTAL	636
ES 230	198	58	61	80	7	6 EVAPORADOR	698

CON TERMÓMETRO DIGITAL: +125 Euros

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES

ES 110	875
ES 110 I	875
	525 545

DIMENSIONES INTERIORES

ES 110	675
ES 110 I	675
	386 394/239*

ES 230	1636
	546 560

ES 230	1142
	400 390/245*

*Espacio libre del compresor.

Características

- Puerta y cuba interior en chapa plastificada.
- Puerta redondeada.
- Descongelación manual.
- Refrigeración estática con evaporador en las paredes en todos los modelos. Excepto en el modelo ES 230 que lo tiene en los estantes.
- Aislamiento en pentano exento de CFC's con 60mm de espesor.
- Termostato ajustable.
- Interruptor de puesta en marcha.
- **Bajo pedido, modelos con apertura de derecha a izquierda: +50€**
- **El modelo 110 se entrega con estantes de vidrio y cajones de plástico. El modelo ES 230 se entrega con estantes evaporadores y cajones de plástico.**
- Piloto de encendido y de emergencia-alarma por temperatura alta.
- Compresores tropicalizados.
- Separación entre estantes:
 - Modelo ES 110: 175mm en estantes superiores y 171mm en estante inferior.
 - Modelo ES 230: 223mm en estantes superiores y 188mm en estante inferior
- Gas refrigerante R600a.
- Temperatura trabajo -18°C/-24°C.
- **ES 110 I:** Puerta color gris imitación inox.
- Dimensiones de cajones:
 - Modelo ES 110 cajón inferior: 340x160x170mm. y cajones superiores: 340x330x170mm.
 - Modelo ES 230 cajón inferior: 360x185x160mm y cajones superiores: 360x320x160mm.
- Tensión 230V/50Hz.



ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA ABATIBLE

CUBA DE ALUMINIO

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POT. CONG. (Kg/24h)	PESO (Kg)		DOTACIÓN CESTAS	POTENCIA (W)	PVP €
			bruto	neto			
ARCA 130 ALU	110	12	38	35	1	92	491
ARCA 170 ALU	145	19	44	41	1	105	539
ARCA 230 ALU	215	20	50	47	1	180	611
ARCA 320 ALU	284	24	59	55	1	200	660
ARCA 420 ALU	365	26	71	67	2	225	764
ARCA 620 ALU	473	27	83	77	2	290	969

CON TERMÓMETRO DIGITAL: +125 Euros

PORTES PAGADOS

CUBA DE ACERO INOXIDABLE

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POT. CONG. (Kg/24h)	PESO (Kg)		DOTACIÓN CESTAS	POTENCIA (W)	PVP €
			bruto	neto			
ARCA 170 INOX	145	19	44	41	1	105	615
ARCA 230 INOX	215	20	50	47	1	180	688
ARCA 320 INOX	284	24	59	55	1	200	748
ARCA 420 INOX	365	26	71	67	2	225	870
ARCA 620 INOX	473	27	83	77	2	290	1.103

CON TERMÓMETRO DIGITAL: +125 Euros

PORTES PAGADOS



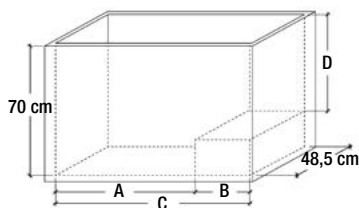
ARCA 420



ARCA 230

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Cesta (515x225x160mm.)	24
Separador (475x200mm.)	11



DIMENSIONES EXTERIORES

ARCA 130 ALU	ARCA 170 ALU ARCA 170 INOX	ARCA 230 ALU ARCA 230 INOX	ARCA 320 ALU ARCA 320 INOX	ARCA 420 ALU ARCA 420 INOX	ARCA 620 ALU ARCA 620 INOX
540 850 650	640 850 650	840 850 650	1040 850 650	1270 850 650	1600 850 650

DIMENSIONES INTERIORES	A	B	C	D
ARCA 130 ALU	205	215	420	440
ARCA 170 ALU	235	290	525	440
ARCA 230 ALU	435	290	725	440
ARCA 320 ALU	635	290	915	440
ARCA 420 ALU	865	290	1.140	440
ARCA 620 ALU	1.140	345	1.480	440

DIMENSIONES INTERIORES	A	B	C	D
ARCA 170 INOX	235	290	525	440
ARCA 230 INOX	435	290	725	440
ARCA 320 INOX	635	290	915	440
ARCA 420 INOX	865	290	1.140	440
ARCA 620 INOX	1.140	345	1.480	440

Características

- Cuba exterior en chapa plastificada y cuba interior en aluminio/inox.
- Aislamiento en poliuretano inyectado.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- En modelos ARCA 620 ALU y ARCA 620 INOX condensador ventilado.
- Puerta abatible con llave.
- Panel de mando-termostato con señalizadores.
- Se incorporan de serie divisores y cestillos.
- Termómetro exterior analógico de serie.
- Gas refrigerante R600a.
- Temperatura de trabajo -18/-23°C.
- Tubería interior en aluminio en modelos de cuba de aluminio y en hierro en modelos de cuba inox.
- Tensión 230V/50Hz.





ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA CORREDERA



ARCA 7 S

DETALLE COLOCACIÓN
DE CESTA

ARCA 7 SG

DIM. EXTERIORES CON RUEDAS

ARCA 4S
ARCA 4SG 920
565 625

ARCA 5S
ARCA 5SG 920
865 625

ARCA 6S
ARCA 6SG 920
1065 625

ARCA 7S
ARCA 7SG 920
1295 625

ARCA 8S
ARCA 8SG 920
1625 625

DIM. INTERIORES

ARCA 4S
ARCA 4SG 708
425 485

ARCA 5S
ARCA 5SG 708
725 485

ARCA 6S
ARCA 6SG 708
925 485

ARCA 7S
ARCA 7SG 708
1155 485

ARCA 8S
ARCA 8SG 708
1485 485

ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA CORREDERA

MODELO	VOL. ÚTIL (litros)	PESO (Kg) neto	POT. CONG. (Kg/24h)	PUERTA	CAPACIDAD CESTAS	CAP. CESTAS C/SEPARADOR	POT. (W) COMP.	POT. (W) MOTOVENT.	POT. (W) TOTAL	PVP €
ARCA 4S	118	35	12	OPACA	1	0	55	0	55	724
ARCA 5S	215	47	20	OPACA	3	2	114	40	154	782
ARCA 6S	284	55	24	OPACA	3	3	136	40	176	842
ARCA 7S	364	67	26	OPACA	4	4	136	40	176	936
ARCA 8S	472	77	27	OPACA	6	5	161	40	201	1.048
ARCA 4SG	118	35	12	TRANSPARENTE	1	0	55	0	55	782
ARCA 5SG	215	47	20	TRANSPARENTE	3	2	114	40	154	877
ARCA 6SG	284	55	24	TRANSPARENTE	3	3	136	40	176	909
ARCA 7SG	364	67	26	TRANSPARENTE	4	4	136	40	176	1.050
ARCA 8SG	472	77	27	TRANSPARENTE	6	5	161	40	201	1.171

CON TERMÓMETRO DIGITAL: +125 Euros

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Cesta de 466x246x212mm.	25
Separador ARCA de 200x475mm.	14

Características

- Puertas disponibles: puerta ciega aislada, puertas correderas en vidrio plano.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Condensación ventilada.
- Interior y exterior en chapa galvanizada y plastificada en blanco.
- Aislamiento en poliuretano inyectado de 70 mm. de espesor 100% exento de CFC's.
- Gas refrigerante R290a, salvo modelo ARCA 4S, que es R600a.

- Marco de aluminio colocado sobre el aro inyectado en poliestileno.
- Termómetro exterior de serie analógico y termostato regulable.
- Compresores tropicalizados.
- Temperatura de trabajo -18°C/-23°C.
- **DE SERIE SE SUMINISTRAN SIN CESTAS.**
- 4 ruedas giratorias
- Tubería interior en hierro.
- Tensión 230V/50Hz.



ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PANORÁMICOS / PUERTAS CORREDERAS CURVAS



UDD 500 SCEB



UDD 300 SCEB



UDD 400 SCEB

ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PANORÁMICOS PUERTAS CORREDERAS CURVAS

MODELO	VOLUMEN (litros)	VOLTAJE (V/Hz)	CAPACIDAD CESTAS	POTENCIA (W)	PVP €
UDD 300 SCEB	238	230/50	4	220	870
UDD 400 SCEB	296	230/50	5	300	983
UDD 500 SCEB	398	230/50	6	400	1.170

PORTES PAGADOS

DETALLE CESTA
535x215x375 mm.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA PANORÁMICA	25

DIMENSIONES EXT.

UDD 300 SCEB	UDD 400 SCEB	UDD 500 SCEB
1009 x 615 x 949	1298 x 615 x 949	1548 x 615 x 949

DIMENSIONES INT.

UDD 300 SCEB	UDD 400 SCEB	UDD 500 SCEB
890 x 495 x 708	1180 x 495 x 708	1430 x 495 x 708

Características

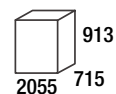
- Construido exteriormente en acero tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en aluminio.
- Puertas correderas de vidrio templado curvo con marco de aluminio.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Refrigerante R290a
- Temperatura de trabajo -12°C/-22°C.
- Dispone de 4 ruedas.
- Cerradura de serie.
- Termostato mecánico con termómetro digital.



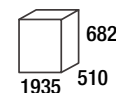
ARCÓN CONSERVACIÓN DE CONGELADOS GRAN CAPACIDAD



UDD 600 BK



DIMENSIONES INTERIORES

DETALLE CESTA
452x264x244 mm.

ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS GRAN CAPACIDAD PUERTA ABATIBLE

MODELO	VOLUMEN (litros)	VOLTAJE (V/Hz)	POTENCIA (W)	CESTAS EN DOTACIÓN	CAPACIDAD CESTAS	PVP €
UDD 600 BK	646	230/50	385	3	8	1.423

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA (544x264x244mm)	25

Características

- Construido exteriormente en acero tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en aluminio.
- Refrigerante R290a.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Cerradura de serie.
- Temperatura de trabajo -15°C/-25°C.
- Capacidad de congelación: 39Kg/24h
- Termostato mecánico con termómetro digital.
- Cuatro ruedas de 8cm, 2 con freno y 2 sin freno.



ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS GRAN CAPACIDAD



ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS GRAN CAPACIDAD PUERTA CORREDERA

MODELO	VOLUMEN (litros)	VOLTAJE (V/Hz)	PUERTA	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CESTAS	PVP €
CHV/TC 550	426	230/50	OPACA	189	6	1.359

PORTES PAGADOS

MODELO	VOLUMEN (litros)	VOLTAJE (V/Hz)	PUERTA	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CESTAS	PVP €
UDD 600 SC	620	230/50	CRISTAL	440	8	1.495

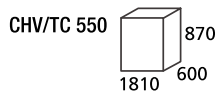
PORTES PAGADOS



DETALLE CESTA
531x220x279 mm.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Cesta 465x245x210 mm. MODELOS CHV	29
Cesta 531x220x279 mm. MODELOS UDD	25



Características

UDD 600 SC

- Construido exteriormente en acero tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en aluminio.
- Puertas correderas de cristal con marco de aluminio y cerradura
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Refrigerante R290a.
- Temperatura de trabajo -12°C/-22°C.
- Dispone de 4 ruedas.
- Termostato mecánico con termómetro digital.
- **CESTAS NO INCLUIDAS.**

CHV/TC 550

- Exterior en chapa galvanizada revestida con pvc.
- Interior en chapa revestida con pvc atóxico.

- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Evaporador y condensador totalmente de cobre.
- Refrigerante R290.
- Capacidad de congelación 28 Kg/24h.
- Temperatura de trabajo -15°C/-26°C.
- Marcos calentados para evitar condensaciones y el bloqueo de las puertas.
- Termómetro para control de temperatura interno.
- Dispone de 4 ruedas.
- Desagüe frontal, fácilmente accesible.
- Condensador ventilado.
- **2 cestas de serie.**
- Termómetro analógico.
- Tensión 230V/50Hz.



ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



CHV/V 900



CHV/V 1100



CHV/2V 900



CHV/2V 1100

ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS

MODELO	VOLUMEN (litros)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	Nº PUERTAS CRISTAL	CAPACIDAD CESTAS	CAPACIDAD DIVISORES	POTENCIA (W)	COMPRESOR (CV)	CONSUMO (Kw/24h)	PVP €
CHV/V 900	652	105	160	2	5 grandes	7	345	2x1/3	5,4	2.290
CHV/V 1100	805	125	200	4	7 grandes	10	345	2x1/3	5,4	2.839
CHV/2V 900	652	105	160	4	12 mini	7	345	2x1/3	5,4	2.499
CHV/2V 1100	805	125	200	4	16 mini	10	345	2x1/3	5,4	2.997

OPCIONES BAJO PEDIDO

DESESCARCHE AUTOMÁTICO

Modelos 900: +261€ / Modelo 1100: +373€

LUZ LED

Modelos 900: +261€ / Modelo 1100: +373€

KIT DE RUEDAS

Ruedas de ø50mm: +116€ / Ruedas de ø80mm: +167€

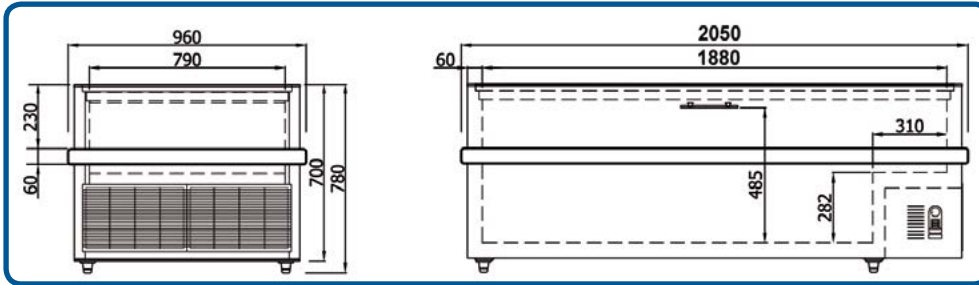
PORTES PAGADOS

Características

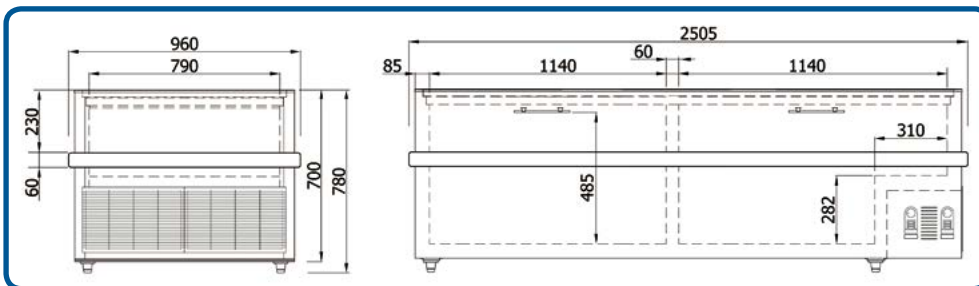
- Exterior en chapa galvanizada revestida con pvc.
- Interior en chapa revestida con pvc atóxico.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Evaporador y condensador totalmente de cobre.
- Perfil de goma para proteger la isla de los carros de supermercado.
- Refrigerante R290.
- Temperatura de trabajo -18°C/-25°C.
- Marcos calentados para evitar condensaciones y el bloqueo de las puertas.
- Termómetro para control de temperatura interno.
- Bajo pedido se suministra con ruedas.
- Desagüe frontal, fácilmente accesible.
- Condensador ventilado.
- De serie se suministra: 1 cesto grande, 2 divisores altos y 1 divisor bajo en modelos CHV/V y 2 cestos pequeños, 2 divisores altos y 1 divisor bajo en modelos CHV/2V.
- Los modelos CHV/2V están pensados para acceder al interior desde ambos lados a la vez, por lo que no se pueden colocar como isla mural (contra la pared).
- 2 Compresores.
- Termómetro digital. Tensión 230V/50Hz.



ISLAS DE CONSERVACION DE CONGELADOS



ESQUEMA Y DIMENSIONES CHV/V 900 Y CHV/2V 900

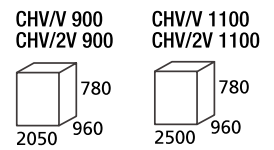


ESQUEMA Y DIMENSIONES CHV/V 1100 Y CHV/2V 1100

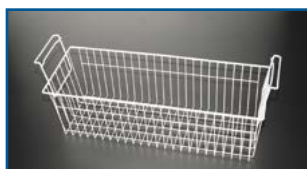
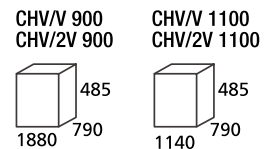
accesorios

DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	PRECIO €
AR051 - CESTA GRANDE SIN ASAS PARA CHV/V	720x275x230	33
AR050 - CESTA GRANDE PARA CHV/V	765x275x230	33
AR070 - CESTA MINI PARA CHV/2V	335x275x230	20
AR080 - CESTA MINI PARA CHV/V	355x275x230	20
AR085 - DIVISOR PARA CESTA GRANDE O MINI	285x212	16
PL155 - CUBO DE PLÁSTICO PARA CESTA	335x275x225	23
PL501 - BARRA DE ACERO PARA CHV/V 900	1865x40x40	73
PL502 - BARRAS DE ACERO PARA CHV/V 1100	2x (1123x40x40)	91
AR094 - DIVISOR PEQUEÑO LONGITUDINAL PARA CHV/2V	475x410	43
AR095 - DIVISOR GRANDE LONGITUDINAL PARA CHV/V-2V	1025x410	63
AR096 - DIVISORIA BAJA TRANSVERSAL PARA CHV/V-2V	730x185	22
AR097 - DIVISOR ALTO TRANSVERSAL PARA CHV/V-2V	730x430	24
PI114 - PERFIL EXPOSITOR DE PRECIOS PARA CHV/V 2V 900	1840x45	44
PI115 - PERFIL EXPOSITOR DE PRECIOS PARA CHV/V-2V 1100	2x (1125x45)	60

DIMENSIONES EXT.



DIMENSIONES INT.



AR050



PL155

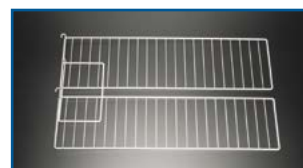
DETALLE DE APOYO DE CESTAS MINI SOBRE BARRA DE ACERO



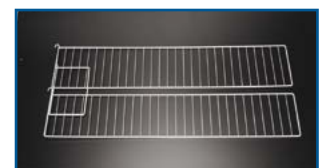
AR070-AR080



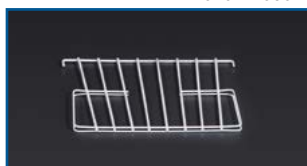
PL501-502



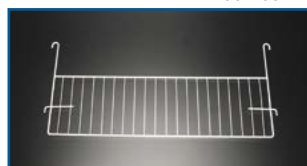
AR094



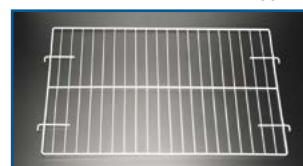
AR095



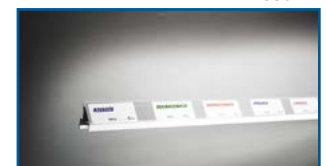
AR085



AR096



AR097



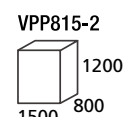
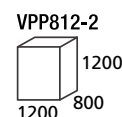
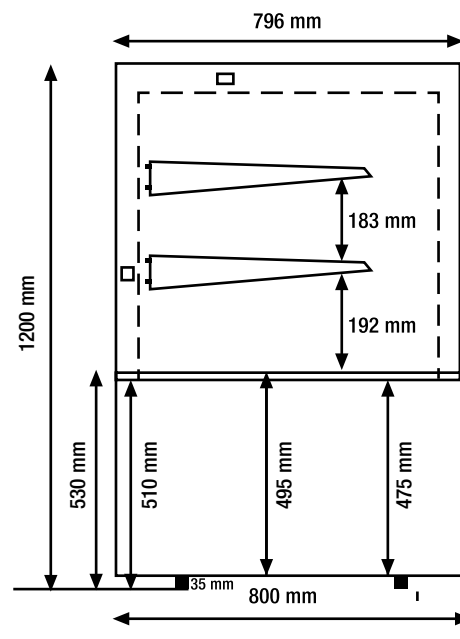
PI114-115



VITRINAS PASTELERÍA 2 ESTANTES



VPP812 - 2



MODELO	POTENCIA -10°C	COMPRESOR (CV)	TEMP. TRABAJO (°C)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	ESTANTE	PVP €
VPP812-2	804	1/2	+2/+8	470	273	2	4.878
VPP815-2	833	1/2	+2/+8	595	325	2	5.614

PORTES PAGADOS

Características

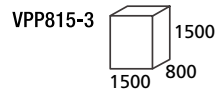
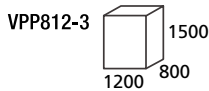
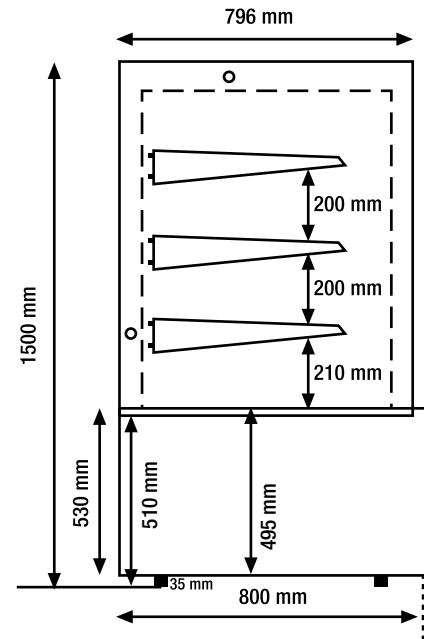
- Cuerpo fabricado en piedra sintética de cuarzo compacto color blanco.
- Ruedas y patas ajustables.
- Estantes y soportes ajustables en altura. Estantes desmontables.
- Refrigeración por tiro forzado. Diferencia de temperatura entre estantes no superior a 1°C.
- Unidad condensadora extraíble.
- Termostato digital de temperatura de alta calidad.
- Cristales dobles templados: frontal y laterales ventilados para evitar condensaciones.
- Termómetro digital frontal.
- Iluminación interior LED.
- Puertas traseras correderas.
- Sistema de enfriamiento de aire forzado mejorado, que garantiza una circulación efectiva del aire.
- Compresor hermético ventilado con nivel sonoro inferior a 55dB.
- Desescarche automático. Evaporación automática del agua de desescarche.
- Gas refrigerante R134a.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



VITRINAS PASTELERÍA 3 ESTANTES



VPP812 - 3

DETALLES
ESTANTE

MODELO	POTENCIA -10°C	COMPRESOR (CV)	TEMP. TRABAJO (°C)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	ESTANTE	PVP €
VPP812-3	868	1/2	+2/+8	700	329	3	5.470
VPP815-3	907	1/2	+2/+8	890	379	3	6.332

PORTES PAGADOS

Características

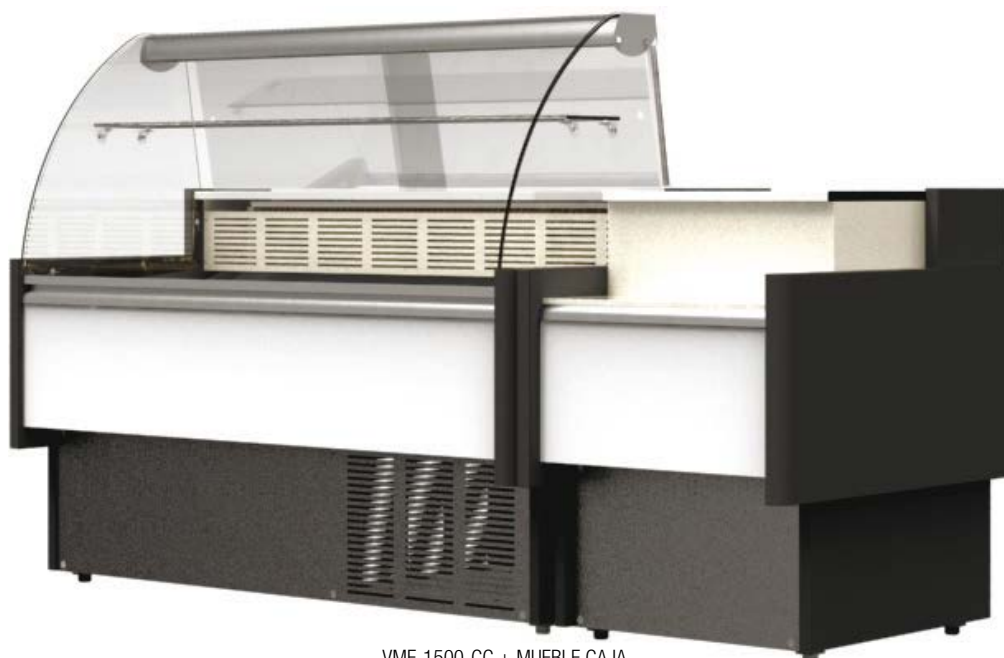
- Cuerpo fabricado en piedra sintética de cuarzo compacto color blanco.
- Ruedas y patas ajustables.
- Estantes y soportes ajustables en altura. Estantes desmontables.
- Refrigeración por tiro forzado. Diferencia de temperatura entre estantes no superior a 1°C.
- Unidad condensadora extraíble.
- Termostato digital de temperatura de alta calidad.
- Cristales dobles templados: frontal y laterales ventilados para evitar condensaciones.

- Termómetro digital frontal.
- Iluminación interior LED.
- Puertas traseras correderas.
- Sistema de enfriamiento de aire forzado mejorado, que garantiza una circulación efectiva del aire.
- Compresor hermético ventilado con nivel sonoro inferior a 55dB.
- Desescarche automático. Evaporación automática del agua de desescarche.
- Gas refrigerante R134a.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.





VITRINA MULTIFUNCIÓN



VMF-1500-CC + MUEBLE CAJA



VMF-1500-CR



VMF-1500-CC



VMF-1500-CR + MUEBLE CAJA

MODELO C. RECTO	MODELO C. CURVO	Nº CRISTALES	CONSUMO (W)	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	TEMP. TRABAJO	PVP € C. CURVO	PVP € C. RECTO
VMF-1000-CR	VMF-1000-CC	1	442	359	+1°/+10°C	2.799	2.656
VMF-1500-CR	VMF-1500-CC	1	476	359	+1°/+10°C	3.047	2.983
VMF-2000-CR	VMF-2000-CC	2	613	504	+1°/+10°C	4.089	3.857
VMF-2500-CR	VMF-2500-CC	3	798	665	+1°/+10°C	4.771	4.425

INCREMENTO DECORACIÓN RAL

3003-9010-5010-1018-6005: +67 EUROS

PORTES PAGADOS

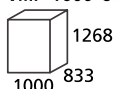
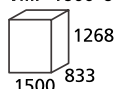
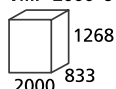
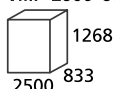
MUEBLE CAJA 650x866x905 mm.

1.221 Euros

INCREMENTO DECORACIÓN RAL

3003-9010-5010-1018-6005: +56 EUROS

PORTES PAGADOS

VMF-1000-CR
VMF-1000-CCVMF-1500-CR
VMF-1500-CCVMF-2000-CR
VMF-2000-CCVMF-2500-CR
VMF-2500-CC

PERSONALIZACIONES DE COLOR EN LOS PERFILES ANTICHOQUE



EL COLOR DEL MUEBLE NO DECORABLE, ES GRIS OSCURO PUDIENDO LA FOTO NO MOSTRARLO CON EXACTITUD

Características

- Refrigeración estática. Estos modelos poseen un ventilador que se acciona mediante un interruptor de tal modo que el usuario puede decidir que la vitrina trabaje sólo con frío estático o, si acciona el ventilador, que la vitrina trabaje como una vitrina de frío ventilado, que le permite conseguir mayor capacidad de refrigeración para productos que pueden recibir frío ventilado o si existe una gran rotación de productos.
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con una densidad de 40kg/m³.
- Gas refrigerante R452a.
- Testadas a temperatura ambiente de 26°C (humedad relativa del 60%). Clase climática 3 (normativa Teste EN ISSO 23593).

- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche (opcional): 141 euros.
- Laterales en poliestireno, con aislamiento de espuma de poliuretano, color gris (similar RAL 7031)
- Plano de exposición en hierro lacado.
- Resistencia anti-condensación frontal.
- Decoración frontal en poliestireno RAL 9003.
- Superficie de trabajo en granito y vidrios laterales templados.
- De serie se suministra con un estante de exposición.
- Reserva refrigerada. Termómetro mecánico y controlador digital.
- Iluminación interior LED.
- Pies regulables.
- Tensión 230V/50Hz.



VITRINA MULTIFUNCIÓN

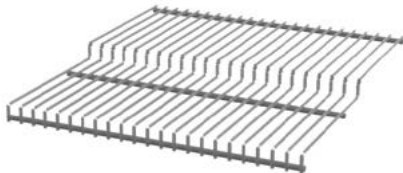


KIT PUERTAS CORREDERAS EN ACRÍLICO VMF CRISTAL CURVO

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000-CC	(473x339mm + 473x356mm)	101
VMF-1500-CC	(723x339mm + 723x356mm)	120
VMF-2000-CC	(973x339mm + 973x356mm)	151
VMF-2500-CC	2x (622x339mm) + 2x (622x392mm)	221

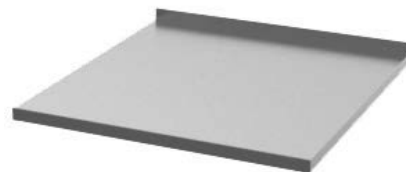
KIT PUERTAS CORREDERAS EN ACRÍLICO VMF CRISTAL RECTO

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000-CR	(473x381mm + 473x392mm)	88
VMF-1500-CR	(723x381mm + 723x392mm)	120
VMF-2000-CR	(973x381mm + 973x392mm)	144
VMF-2500-CR	2x (622x381mm) + 2x (622x392mm)	201



PARRILLAS EXPOSICIÓN PLASTIFICADAS

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000	2x (446x479x53mm)	63
VMF-1500	3x (461x479x53mm)	79
VMF-2000	4x (470x479x53mm)	111
VMF-2500	5x (474x479x53mm)	142



PARRILLAS EXPOSICIÓN ACERO INOX

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000	2x (451x492x20mm)	87
VMF-1500	3x (467x492x20mm)	140
VMF-2000	4x (475x492x20mm)	182
VMF-2500	5x (480x492x20mm)	226

KIT EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA DEL AGUA

183 Euros



VITRINA ALFA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



V ALFA III 2000 VCR
CRISTAL CURVO

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m ²)	NÚMERO PUERTAS	VOLUMEN CÁMARA (l)	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto	PVP € CR. CURVO	PVP € CR. PLANO*	PVP € CR. VERTICAL*
V ALFA III 1040 VCR	1040	0,46	2	100	290	340	160	2.299	2.258	2.425
V ALFA III 1290 VCR	1290	0,58	2	130	350	370	190	2.540	2.484	2.721
V ALFA III 1500VCR	1500	0,68	2	150	350	385	210	2.726	2.667	2.899
V ALFA III 2000 VCR	2000	0,91	2	200	485	450	261	3.628	3.559	3.899
V ALFA III 2500 VCR	2500	1,14	3	250	580	500	314	4.331	4.249	4.562

*Características referidas a modelos con cristal curvo

PORTES PAGADOS

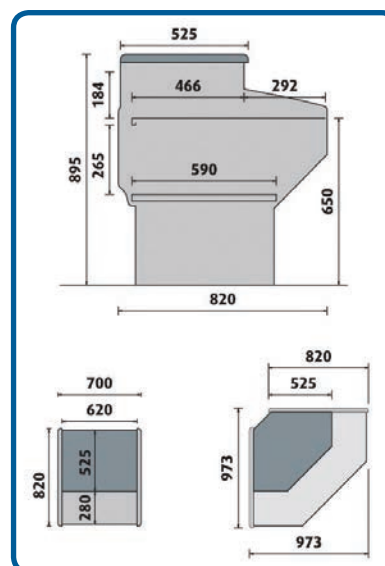
MESA TERMINAL ALFA ANCHO 700	979 Euros
ÁNGULO EXTERNO 90° MESA ALFA	1.463 Euros

PORTES PAGADOS

- La vitrina ALFA ha sido creada para espacios compactos donde la accesibilidad es un factor importante. Ha sido diseñada para pequeñas tiendas especializadas que necesitan una efectiva promoción de sus productos de la manera más atractiva. La profundidad total de 800 mm da estos modelos una alta flexibilidad, consiguiendo que la vitrina dentro del establecimiento ocupe poco espacio, optimizando así más amplitud en el local.

accesorios

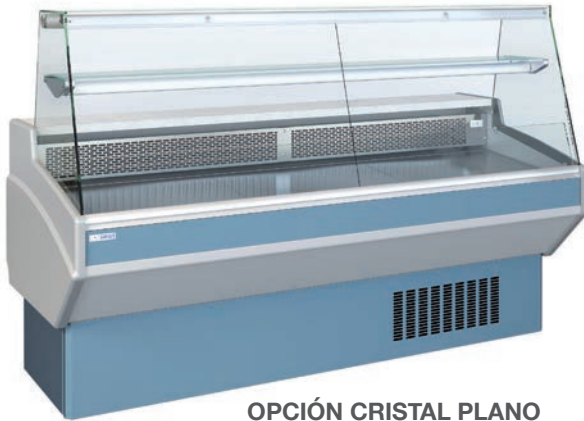
DESCRIPCIÓN	1040	1290	1500	2000	2500
CONJUNTO 4 RUEDAS	118	118	118	118	-
CONJUNTO 6 RUEDAS	-	-	-	-	156
PUERTAS TRASERAS ACRÍLICO	87	104	118	156	192
SEPARADOR ACRÍLICO	46	46	46	46	46
REJILLAS EXPOSICIÓN	58	63	74	105	120



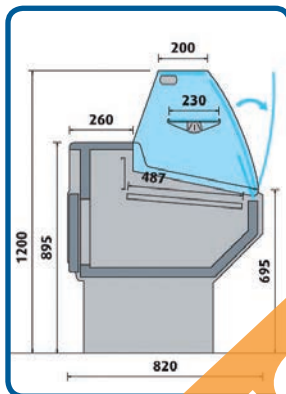
ESQUEMA MESA TERMINAL Y ÁNGULO



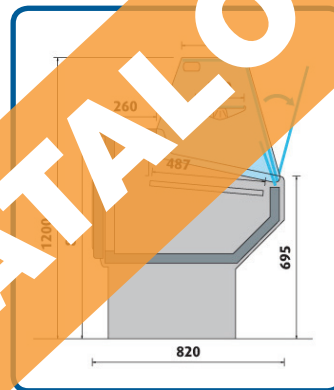
VITRINA ALFA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



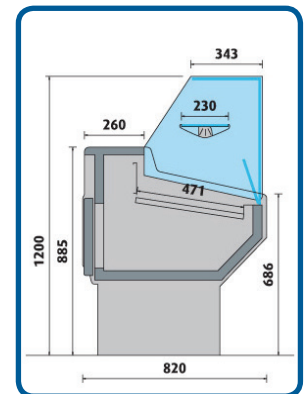
OPCIÓN CRISTAL PLANO

OPCIÓN CRISTAL VERTICAL
SOLO DISPONIBLE CON FRÍO VENTILADO

ESQUEMA CRISTAL PLANO



ESQUEMA CRISTAL PLANO



ESQUEMA CRISTAL VERTICAL

POSIBLES DECORACIONES



• INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO

Características

- Refrigeración estática: posibilidad de suministrar con frío ventilado (consultar precios y plazos de entrega).
- Estructura en chapa galvanizada. Reserva de cámara en chapa galvanizada alimentaria.
- Laterales en PVC inyectado.
- **Vitrinas no modulares: los modelos se colocan uno a continuación de otro sin kit de unión.**
- Plano de trabajo en mármol.
- Temperatura de trabajo +3°/+6°C.
- Modelos de cristal vertical solo disponibles con frío ventilado.

- Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's.
- **Estante intermedio de serie con iluminación LED.**
- Superficie de exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sin eliminación automática del agua de desescarche.
- **Doble evaporador de serie, que permite refrigerar tanto el área de exposición como la reserva.**
- Refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz.



VITRINA BETA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



V BETA II 2000 VCR
CRISTAL CURVO

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m ²)	NÚMERO PUERTAS	VOLUMEN CÁMARA (m ³)	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto	PVP € CR. CURVO	PVP € CR. PLANO*	PVP € CR. VERTICAL*
V BETA II 1040 VCR	1040	0,55	1	0,12	290	340	140	2.492	2.399	2.964
V BETA II 1290 VCR	1290	0,69	1	0,15	350	370	180	2.740	2.698	3.286
V BETA II 1500 VCR	1500	0,83	1	0,17	350	385	205	2.919	2.928	3.589
V BETA II 2000 VCR	2000	1,10	2	0,23	485	500	260	3.875	3.845	4.717
V BETA II 2500 VCR	2500	1,42	3	0,29	580	500	280	4.643	4.615	5.388

*Características referidas a modelo de cristal curvo.

PORTES PAGADOS

MESA TERMINAL BETA ANCHO 700 mm 1.079 Euros

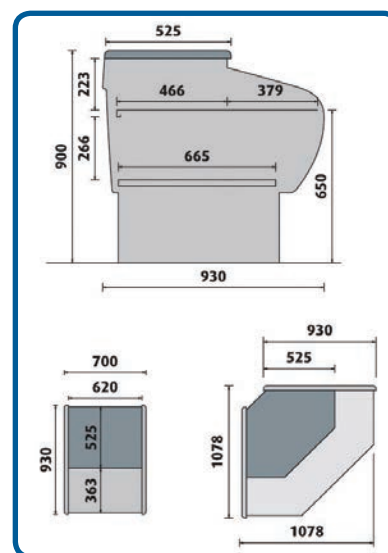
ÁNGULO EXTERNO 90° MESA BETA 1.619 Euros

PORTES PAGADOS

• Ha sido creada para la exposición y venta de productos alimenticios frescos, la vitrina BETA presenta líneas modernas y funcionales, permitiendo la rentabilización de los espacios de pequeña y mediana dimensión a que se destina. Puede ser completada con mesas terminales y ángulos exteriores, que permiten crear verdaderas soluciones comerciales.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €				
	1040	1290	1500	2000	2500
CONJUNTO 4 RUEDAS	118	118	118	118	-
CONJUNTO 6 RUEDAS	-	-	-	-	156
PUERTAS TRASERAS ACRÍLICO	102	118	130	173	214
SEPARADOR ACRÍLICO	52	52	52	52	52
REJILLAS EXPOSICIÓN	106	128	144	196	254



ESQUEMA MESA TERMINAL Y ÁNGULO





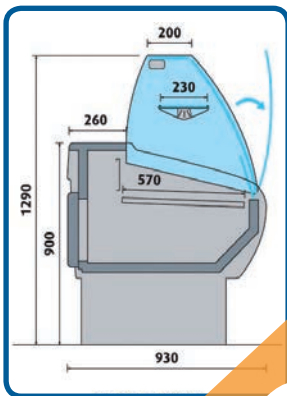
VITRINA BETA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



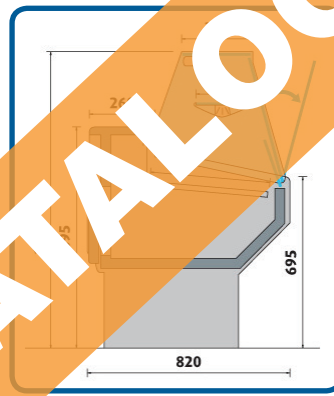
OPCIÓN CRISTAL PLANO



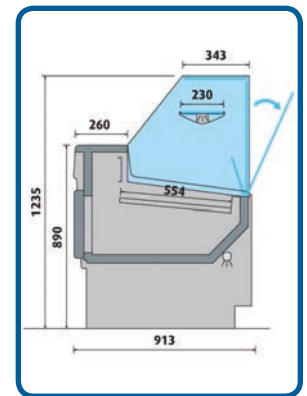
OPCIÓN CRISTAL VERTICAL "LUX"



ESQUEMA CRISTAL CURVO



ESQUEMA CRISTAL PLANO

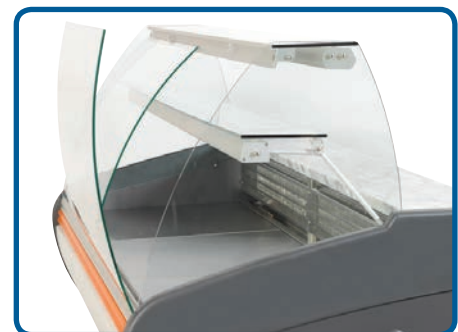


ESQUEMA CRISTAL VERTICAL

POSIBLES LACONACIONES



• INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO



CRISTAL CURVO ABATIBLE

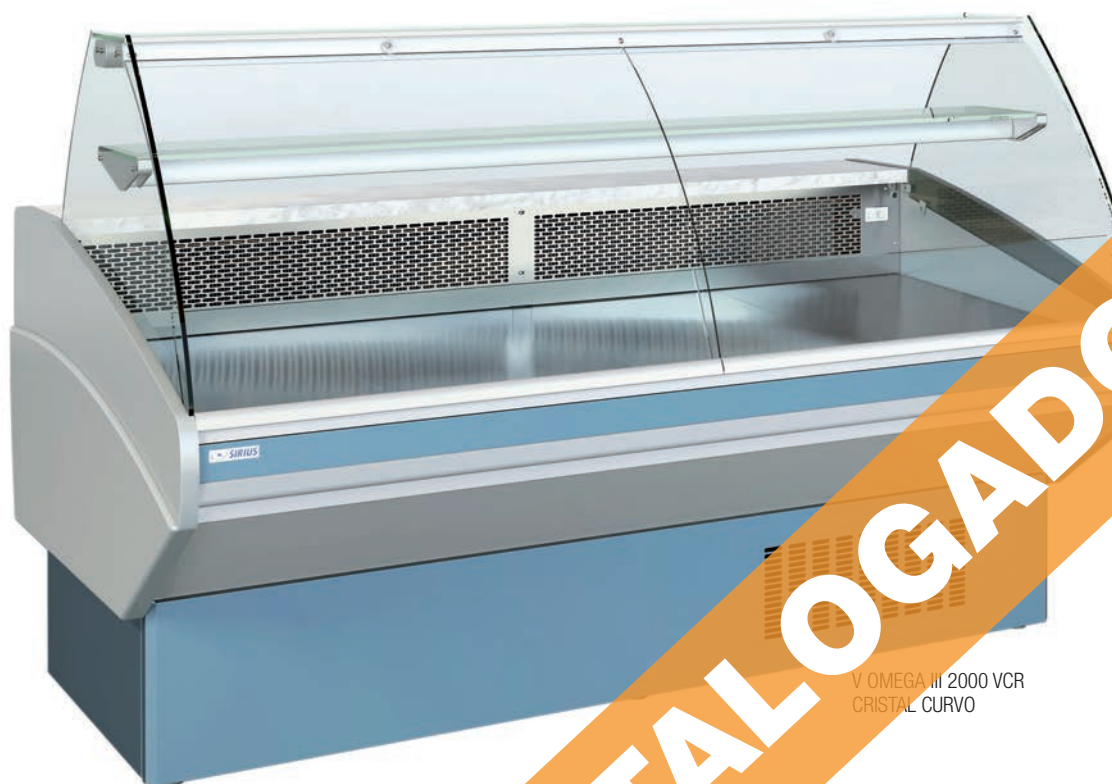
Características

- Refrigeración estática: posibilidad de suministrar con frío ventilado (consultar precios y plazos de entrega).
- Estructura en chapa galvanizada. Reserva de cámara en chapa galvanizada alimentaria.
- Laterales en PVC inyectado.
- **Vitrinas no modulares: los modelos se colocan uno a continuación de otro sin kit de unión.**
- **Plano de trabajo en mármol.**
- Temperatura de trabajo +3°/+6°C.

- Modelos de cristal vertical solo disponibles con frío ventilado.
- Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's.
- **Estante intermedio de serie con iluminación LED.**
- Superficie de exposición en acero inoxidable AISI 304
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sin eliminación automática del agua de desescarche.
- **Doble evaporador de serie, que permite refrigerar tanto el área de exposición como la reserva.**
- Refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz.



VITRINA OMEGA 2 CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



V OMEGA III 2000 VCR
CRISTAL CURVO

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m ²)	NÚMERO PUERTAS	ANCHO (mm)	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto	PVP € CR. CURVO	PVP € CR. PLANO*
V OMEGA III 1040 VCR	1040	0,88	1	117	630	700	140	2.722	2.667
V OMEGA III 1290 VCR	1290	1,11	1	122	740	760	176	3.008	2.963
V OMEGA III 1500 VCR	1500	1,30	2	125	740	765	204	3.244	3.218
V OMEGA III 2000 VCR	2000	1,70	2	134	1030	865	268	3.994	4.018
V OMEGA III 2500 VCR	2500	2,10	3	143	1215	1055	338	5.154	5.174

*Características referidas a modelo V OMEGA III 2000 VCR

PORTES PAGADOS

MESA TERMINAL OMEGA ANCHO 1040 1.234 Euros

ÁNGULO EXTERNO 90° MESA OMEGA 1.660 Euros

PORTES PAGADOS

- La vitrina OMEGA es la vitrina expositora multiusos con un amplio espectro de aplicación, para su creación y diseño se han tenido en cuenta las preocupaciones en cuanto a la optimización en relación al espacio que ocupa en nuestro establecimiento para una buena exposición del género que queremos ofrecer y mostrar. Está dotada de reserva refrigerada que sirve de apoyo en establecimientos con una elevada afluencia de clientes.

accesorios

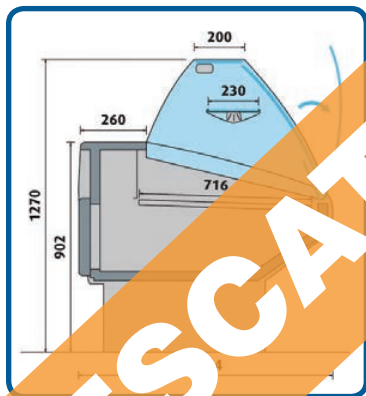
DESCRIPCIÓN	PVP €				
	1040	1290	1500	2000	2500
CONJUNTO 4 RUEDAS	118	118	118	118	-
CONJUNTO 6 RUEDAS	-	-	-	-	156
PUERTAS TRASERAS ACRÍLICO	102	122	147	189	228
SEPARADOR ACRÍLICO	85	85	85	85	85
REJILLAS EXPOSICIÓN	137	160	200	268	337



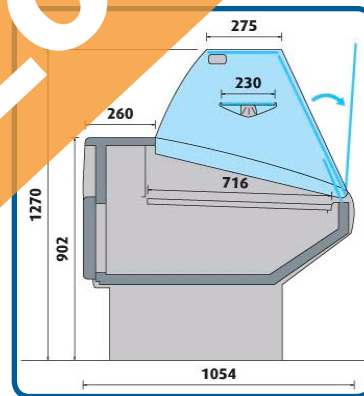
DETALLE CURVO ABATIBLE



VITRINA OMEGA 2 CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



ESQUEMA OMEGA CRISTAL CURVO

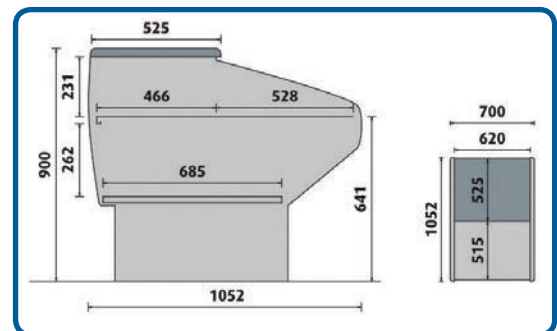


ESQUEMA OMEGA CRISTAL PLANO

POSIBLES DECORACIONES



• INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO



ESQUEMA MESA TERMINAL

Características

- Refrigeración estática: posibilidad de suministrar con frío ventilado (consultar precios y plazos de entrega).
- Cristales curvos abatibles. Posibilidad de suministrar con cristales planos abatibles (consultar precios y plazos de entrega).
- Estructura en chapa galvanizada. Reserva de cámara en chapa galvanizada alimentaria.
- Laterales en PVC inyectado.
- **Vitrinas no modulares: los modelos se colocan uno a continuación de otro sin kit de unión.**
- Plano de trabajo en mármol.
- Temperatura de trabajo $+3^{\circ}/+6^{\circ}\text{C}$.
- **Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.**
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's.
- **Estante intermedio de serie con iluminación LED.**
- Superficie de exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sin eliminación automática del agua de desescarche.
- **Doble evaporador de serie, que permite refrigerar tanto el área de exposición como la reserva.**
- Refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz.





VITRINA GAMA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



V GAMA 1875 FV-TVCR
CRISTAL CURVO

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m ²)	NÚMERO PUERTAS	ÁMBIEN (°C)	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto	PVP € CR. CURVO	PVP € CR. BAJO*
V GAMA 937 FV-TVCR	937	0,78	1	0,10	375	560	120	3.793	3.087
V GAMA 1250 FV-TVCR	1250	1,04	1	0,13	500	600	160	4.093	3.330
V GAMA 1562 FV-TVCR	1562	1,30	2	0,17	625	780	200	4.549	3.761
V GAMA 1875 FV-TVCR	1875	1,56	2	0,20	750	1000	240	5.830	4.776
V GAMA 2500 FV-TVCR	2500	2,08	3	0,27	1000	1100	300	6.904	5.687

*Características referidas a modelo V GAMA 1875 FV-TVCR

PORTES PAGADOS

MESA TERMINAL GAMA ANCHO 625 mm 1.460 Euros

MESA TERMINAL GAMA ANCHO 937 mm 1.711 Euros

PORTES PAGADOS

- La vitrina GAMA es la vitrina expositora multiusos con un amplio espectro de aplicación, para su creación y diseño se han tenido en cuenta las preocupaciones en cuanto a la optimización en relación al espacio que ocupa en nuestro establecimiento para una buena exposición del género que queremos ofrecer y mostrar. Está dotada de reserva refrigerada que sirve de apoyo en establecimientos con una elevada afluencia de clientes.

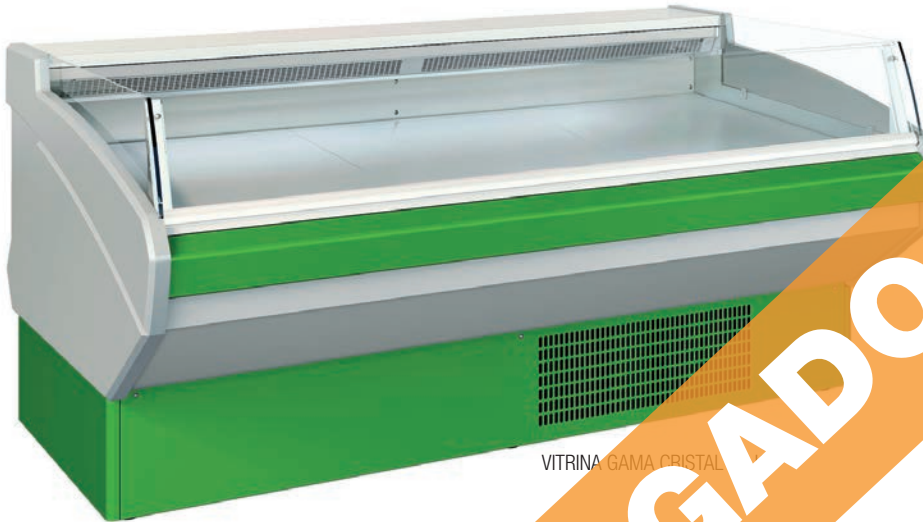
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €				
	937	1250	1562	1875	2500
CONJUNTO 4 RUEDAS	118	118	118	118	-
CONJUNTO 6 RUEDAS	-	-	-	-	156
PUERTAS TRASERAS ACRÍLICO	70	85	124	125	166
SEPARADOR ACRÍLICO	85	85	85	85	85
REJILLAS INOX EXPOSICIÓN	339	373	520	557	740
BANDEJAS INOX DESNIVELADAS	140	173	187	280	339

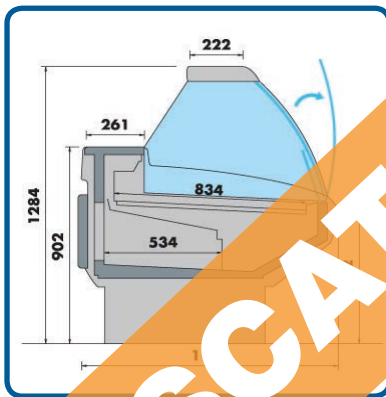




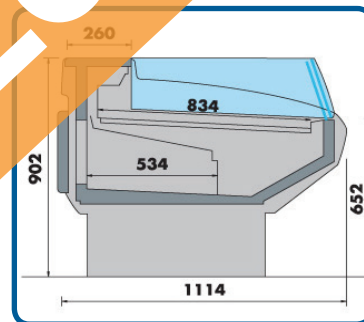
VITRINA GAMA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



VITRINA GAMA CRISTAL



ESQUEMA GAMA CRISTAL CURVO

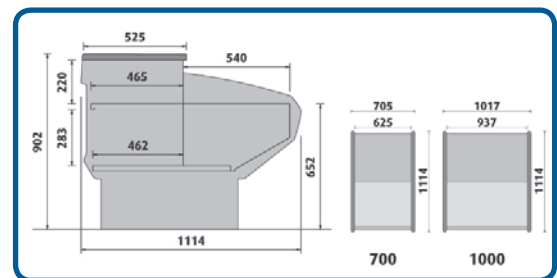


ESQUEMA GAMA CRISTAL BAJO

POSIBLES DECORACIONES



• INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO



ESQUEMA MESA TERMINAL

Características

- Refrigeración ventilada.
- Estructura en chapa galvanizada. Reserva de cámara en chapa galvanizada alimentaria.
- Laterales en PVC inyectado.
- **Vitrinas no modulares: los modelos se colocan uno a continuación de otro sin kit de unión.**
- **Plano de trabajo en mármol.**
- Temperatura de trabajo +2°/+4°C.
- **Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.**
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Superficie de exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sin eliminación automática del agua de desescarche.
- **Doble evaporador de serie, que permite refrigerar tanto el área de exposición como la reserva.**
- Refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz.



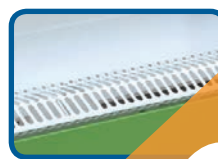
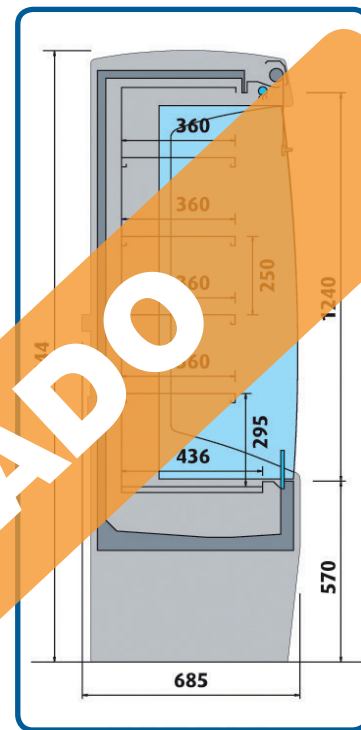
VITRINA DELTA MURAL LÁCTEOS/FRUTAS-VERDURAS



M DELTA II 1330



CORTINA DE NOCHE

REJILLA
REFRIGERACIÓNTERMOSTATO
DIGITAL

ESQ. DIMENSIONES L-C

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m2)	ABERTURA EXP. (m2)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto	PVP € LÁCTEOS L-C	PVP € FRUTA F-L
M DELTA II 705	705	0,8	0,91	1461	700	115	3.013	-
M DELTA II 886	886	1,2	0,91	1761	850	170	3.308	3.407
M DELTA II 1330	1330	1,6	1,1	2223	1110	225	3.833	4.045
M DELTA II 1530	1530	2,0	1,63	2223	1180	265	4.617	4.810
M DELTA II 1955	1955	2,4	2,11	2430	1575	340	5.132	-

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CONJUNTO 4 RUEDAS	126

• Delta es la vitrina mural frigorífica que ha sido creada para espacios compactos donde la accesibilidad es un factor importante. Ha sido diseñada para pequeñas tiendas especializadas que necesitan una efectiva promoción de sus productos de la manera más atractiva. Su estrecha profundidad permite maximizar provechosamente los espacios donde está situada.

• Esta mural es válida para soluciones de "merchandising" tales como sandwiches, bebidas, pasta fresca y comida precocinada.

POSIBLES DECORACIONES



• INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO

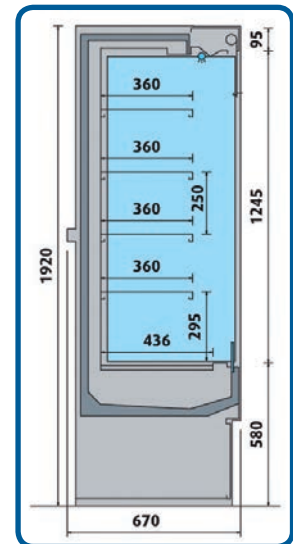
Características

- Refrigeración por tiro forzado.
- Las vitrinas con medidas a partir de 2 metros, disponen de 2 compresores.
- Cortina de noche (de serie).
- 4 estantes de 360 mm en chapa galvanizada en la versión L-C.
- 2 estantes de rejillas de 300 mm en la versión F-L.
- Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.

- Temperatura de trabajo +2°/+4°C.
- Estructura en chapa galvanizada.
- Laterales en PVC inyectado.
- Cristales laterales curvos panorámicos.
- Superficie de exposición en chapa galvanizada.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Iluminación LED superior.
- Refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz.



VITRINA MURAL ACERO INOXIDABLE PSI

DETALLE
ESTANTESREJILLA
REFRIGERACIÓN

ESQ. DIMENSIONES

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. B. (T/m ²)	ABERTURA (m ²)	POTENCIA FRIG. W(-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto	PVP €
M PSI II INOX 685 LC	685	0,69	0,69	1460	1030	150	3.557
M PSI II INOX 866 LC	866	0,87	0,87	1760	1030	217	3.909
M PSI II INOX 1310 LC	1310	1,38	1,38	2225	1240	289	5.228
M PSI II INOX 1510 LC	1510	1,92	1,60	2225	1240	310	5.696
M PSI II INOX 1935 LC	1935	2,48	2,06	2920	2380	385	6.362

PORTES PAGADOS

• PSI es la vitrina mural frigorífica en acero inoxidable que ha sido creada con diseño compacto para que pueda ser usada en los más diversos espacios para promoción de productos y "merchandising".

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CONJUNTO 4 RUEDAS	126
CONJUNTO 6 RUEDAS	168

Características

- Refrigeración por tiro forzado.
- Las vitrinas con medidas a partir de 2 metros, disponen de 2 compresores.
- Posibilidad de suministro modelos de fondo 819 mm (consultar modelos, precios y plazos de entrega).
- Cortina de noche (de serie).
- 4 estantes de 360 mm de serie, en acero inoxidable.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.

- Temperatura de trabajo 0°/+4°C.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Laterales en acero inoxidable con cristales rectos panorámicos.
- Superficie de exposición en acero inoxidable.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Iluminación LED superior.
- Refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz.
- Posibilidad de presupuestar modelos con puertas.





VITRINA HERA MULTISERVICIOS/PESCADO



V HERA 1300 CB-VCR



V HERA P 1300 CB-VCR



CRISTAL CURVO CON BASE

MODELO PESCADO	MODELO MULTISERVICIOS	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. (m ²) PESCADO MULTIS.		TEMP. TRABAJO (°C) PESCADO MULTIS.	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	PVP € PESCADO	PVP € MULTIS.
V HERA P 1000 CB-VCR	V HERA 1000 CB-VCR	1050	0,49	0,69	0/+3 +3/+6	375	2.489	2.618
V HERA P 1300 CB-VCR	V HERA 1300 CB-VCR	1300	0,62	0,87	0/+3 +3/+6	450	2.759	2.935
V HERA P 1500 CB-VCR	V HERA 1500 CB-VCR	1510	0,72	1,02	0/+3 +3/+6	450	2.952	3.135

MODELO VITRINA HERA PESCADO, CON BASE EN ACERO INOXIDABLE: 60%

PORTES PAGADOS

CRISTAL CURVO SIN BASE

MODELO PESCADO	MODELO MULTISERVICIOS	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. (m ²) PESCADO MULTIS.		TEMP. TRABAJO (°C) PESCADO MULTIS.	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	PVP € PESCADO	PVP € MULTIS.
V HERA P 1000 SB-VCR	V HERA 1000 SB-VCR	1050	0,49	0,69	0/+3 +3/+6	375	2.408	2.533
V HERA P 1300 SB-VCR	V HERA 1300 SB-VCR	1300	0,62	0,87	0/+3 +3/+6	450	2.662	2.827
V HERA P 1500 SB-VCR	V HERA 1500 SB-VCR	1510	0,72	1,02	0/+3 +3/+6	450	2.915	3.135

PORTES PAGADOS

• Concebida en 2 versiones para la exposición y conservación de pescado/marisco y alimentos en general. HERA es una vitrina compacta para colocar en cualquier establecimiento, ofreciendo una excelente optimización del espacio y una perfecta visibilidad de los productos expuestos.

POSIBLES DECORACIONES



• INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €		
	1000	1300	1500
PUERTAS TRASERAS ACRÍLICO	74	88	98

Características

- Disponible en 2 versiones: MULTISERVICIOS: refrigeración ventilada y PESCADO/MARISCOS: placa fría en el plano de exposición y evaporador estático.
- Plano de trabajo en mármol.
- Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.
- Estructura en chapa galvanizada.
- Laterales en PVC inyectado.

- Sin eliminación automática del agua de desescarche.
- Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Con o sin base. Base en chapa galvanizada pintada.
- Cristal curvo abatible.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz.

GRUPO
sövemah

HOSTELERIA S.L.

Frío
Comercial

para nosotros,
*no tiene
secretos*





HIELO

Índice *páginas*

- | | |
|----|--|
| 76 | FABRICADORES DE HIELO SERIE SMH |
| 79 | SERIE C CUBITOS |
| 82 | SERIE CE CUBITOS MÁQUINAS DE ENCASTRE |
| 83 | SERIE CM CUBITOS MÁQUINAS MODULARES |
| 84 | SERIE C CUBITOS XL / SERIE CM CUBITOS XL MÁQUINAS MODULARES |
| 85 | SERIE Q CUBITOS |
| 86 | SERIE HV-HT HIELO A TROCITOS CON DEPÓSITO |
| 87 | SERIE HV-HT HIELO A TROCITOS MODULAR |
| 88 | SERIE T HIELO TROCEADO CON DEPÓSITO |
| 89 | SERIE TM HIELO TROCEADO MODULAR |
| 90 | SERIE TMS SPLITS HIELO TROCEADO |
| 91 | SERIE ESPM MODULARES ESCAMA PLANA |
| 93 | SERIE ESPM-S SPLIT ESCAMA PLANA |
| 94 | SERIE CFF Y CFFM CUBITOS FAST FOOD CON DEPÓSITO Y MODULADRES |
| 95 | SERIE D DEPÓSITOS DE HIELO |
| 97 | CUBITOS Y FUENTES DE AGUA/DISPENSADORES |

sövemah

HIELO



Lo importante
está dentro





FABRICADORES DE HIELO SERIE SMH



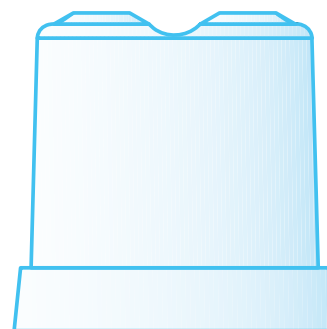
SERIE SIMAG SMH CUBITOS

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	POTENCIA (CV)	CONSUMO AGUA (l/24h)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m ³)	PVP €
SMH 40 A	35	17/404	21	330	1/4	80	45	53	0,296	1.850
SMH 40 W	38	17/404	21	330	1/4	310	45	53	0,296	1.919
SMH 50 A	45	21/500	21	530	3/8	90	48	57	0,331	2.028
SMH 50 W	48	21/500	21	460	3/8	330	48	57	0,331	2.097
SMH 70 A	65	33/785	33	650	1/2	180	63	74	0,535	2.683
SMH 70 W	68	33/785	33	520	1/2	700	63	74	0,535	2.753
SMH 85 A	79	33/785	33	750	3/4	150	64	75	0,535	2.917
SMH 85 W	84	33/785	33	700	3/4	780	64	75	0,535	2.986
SMH 125 A	125	50/1190	54	1200	1	300	94	110	0,600	4.267
SMH 125 W	130	50/1190	54	1200	1	1800	94	110	0,600	4.336

* Producciones con temperatura ambiente 21°C / temperatura agua 15°C.

PORTES PAGADOS

CUBITO tamaño real



45g SMH 40/50/70/85/125
Ø43,5x41,5 mm

SMH 40 A SMH 40 W	SMH 50 A SMH 50 W	SMH 70 A SMH 70 W	SMH 85 A SMH 85 W	SMH 125 A SMH 125 W
721 485 575	816 485 575	892 670 595	892 670 595	892 1042 575

Características

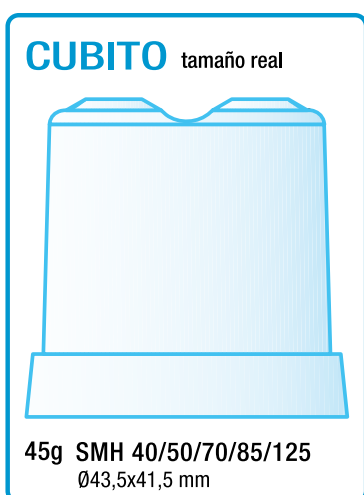
- Construida exteriormente en acero inoxidable acabado SCOTCH BRITE.
- Refrigeradas por aire o agua.
- Sistema de fabricación del hielo mediante difusores.
- Bomba vertical.
- Interruptor principal ON/OFF.
- Sistema de limpieza incorporado.
- Componentes fácilmente accesibles para su inspección o reparación.
- **Sistema de condensación controlado por válvula presostática para el ahorro de agua.**
- Óptima relación entre producción de hielo y capacidad de depósito.
- Reducidas dimensiones.
- Medidas sin patas.
Con patas suplementarias +/- 105 a 125 mm.
- Tomas de agua y desagües separadas, unas para la condensación y otras para la fabricación y cuba.
- Refrigerante R134a en todos los modelos excepto en los modelos SMH 125 A/W, que poseen refrigerante R452a.
- Temperatura ambiente de trabajo de 10°C a 43°C.
- Temperatura del agua de 5°C a 38°C.
- Presión de entrada de agua de 1 bar a 5 bar.
- **2 años de garantía.**
- Tensión 230V/50Hz.



SMH 85



45g



SIMAG

**FABRICADORES DE HIELO
SERIE SMH**

Hielo



HV-C 150
HV-C 170

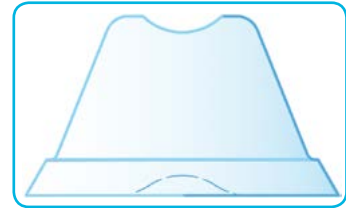
23g



HV-Q 30/50/65



HV - ESPM / HV-ESPM-S

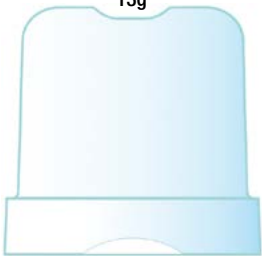


HV - CFF / HV-CFFM



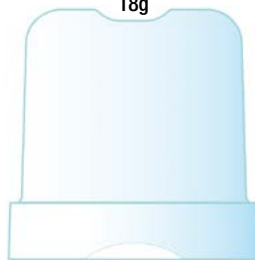
HV - T / HV-TM / HV-TM-S

13g



DESDE HV-C 20
HASTA HV-CM 330 Y
HC- CE 20, HV-CF 20,
HV-DC 42 E HIKU 26

18g

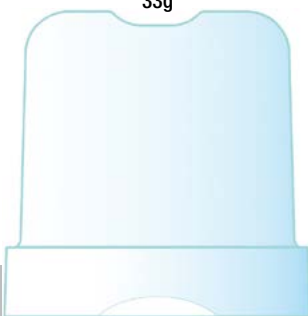


DESDE HV-C 25
HASTA HV-CM 330 Y
HC- CE 25



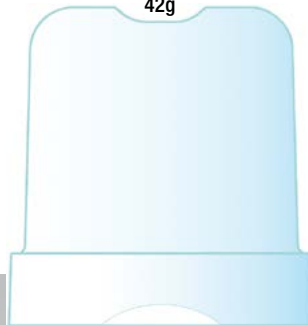
HV-HT / HV-BSF

33g



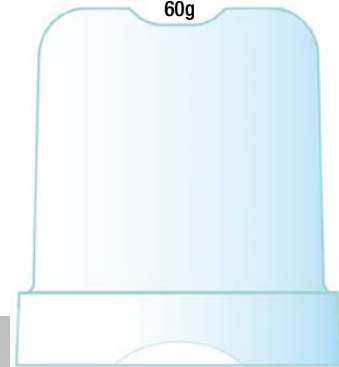
DESDE HV-C 25
HASTA HV-CM 330
HV-CF 45

42g



DESDE HV-C 25
HASTA HV-CM 330

60g



HV-C 150/170 XL
HV-CM 170/330 XL

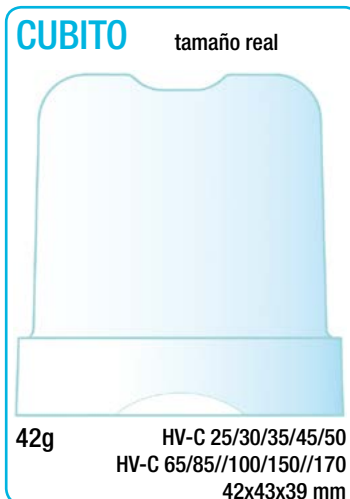
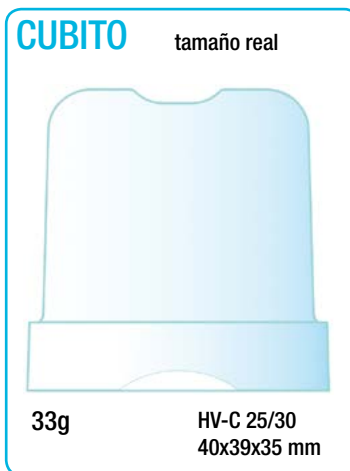


INSTALACIÓN



LIMPIEZA AUTOMÁTICA

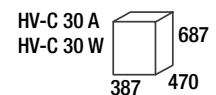
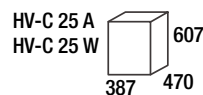
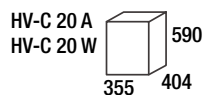
SERIE C CUBITOS



MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)	PVP €
13 GR HV-C 20 A	21	4/310	20	260	28	34	0,14	1.350
13 GR HV-C 20 W	21	4/310	20	260	28	34	0,14	1.397
33 GR HV-C 25 A	26	6/180	20	270	31	37	0,18	1.512
33 GR HV-C 25 W	26	6/180	20	270	31	37	0,18	1.610
33 GR HV-C 30 A	29	9/270	20	270	33	39	0,19	1.572
33 GR HV-C 30 W	29	9/270	20	270	33	39	0,19	1.641
42 GR HV-C 25 A	26	6/130	15	270	31	37	0,18	1.512
42 GR HV-C 25 W	26	6/130	15	270	31	37	0,18	1.610
42 GR HV-C 30 A	29	9/175	15	270	33	39	0,19	1.572
42 GR HV-C 30 W	29	9/175	15	270	33	39	0,19	1.641

* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS



Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Voltaje: 230V/50Hz.
- Fácil mantenimiento y limpieza.

- Cuba stock ABS alimentario. Evaporador estañado.
- Carrocería acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- Refrigerante R-290a.
- Modelos HV-C 25 y HV-C 30: posibilidad de fabricación con cubito macizo de 13g y 18g (consultar plazos de entrega).
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.
- Funcionamiento electromecánico.
- Interruptor ON/OFF.
- Sistema de limpieza automático.



osmarc.es



INSTALACIÓN



LIMPIEZA AUTOMÁTICA

SERIE C CUBITOS

HV-C 35
HV-C 45

HV-C 50



HV-C 65

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Umd)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m ³)	PVP €
HV-C 35 A	38	16/380	21	340	40	48	0,30	1.845
HV-C 35 W	38	16/380	21	340	40	48	0,30	1.856
HV-C 45 A	42	16/380	21	340	43	51	0,30	1.919
HV-C 45 W	42	16/380	21	340	43	51	0,30	1.999
HV-C 50 A	48	25/590	21	450	46	54	0,34	2.060
HV-C 50 W	48	25/590	21	450	46	54	0,34	2.101
HV-C 65 A	72	40/950	33	590	67	79	0,46	2.741
HV-C 65 W	72	40/950	33	590	67	79	0,46	2.786

42 GR

* Producciones con temperatura ambiente
15°C / temperatura agua 10°C.

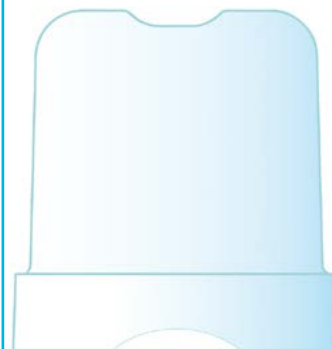
PORTES PAGADOS

HV-C 35 A 687
HV-C 35 W 687
HV-C 45 A 592
HV-C 45 W 497

HV-C 50 A 797
HV-C 50 W 497

HV-C 65 A 850
HV-C 65 W 735

CUBITO tamaño real



42g

HV-C 25/30/35/45/50
HV-C 65/85/100/150/170
42x43x39 mm

Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Voltaje: 230V/50Hz.
- Refrigerante R-290a.
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Cuba stock ABS alimentario. Evaporador estañado. Carrocería acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- Medidas sin patas. Con patas suplementarias: +/- 110 a 150mm regulables.
- Modelos HV-C 35 a HV-C 65: posibilidad de fabricación con cubito macizo de 13g, 18g y 33g (consultar plazos de entrega).
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.
- Funcionamiento electromecánico.
- Interruptor ON/OFF.
- Sistema de limpieza automático.





INSTALACIÓN



LIMPIEZA AUTOMÁTICA



LIMPIEZA HV-C 150/170

SERIE C CUBITOS



HV-C 85



HV-C 100



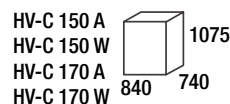
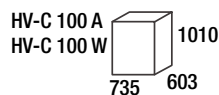
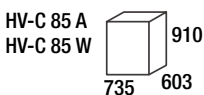
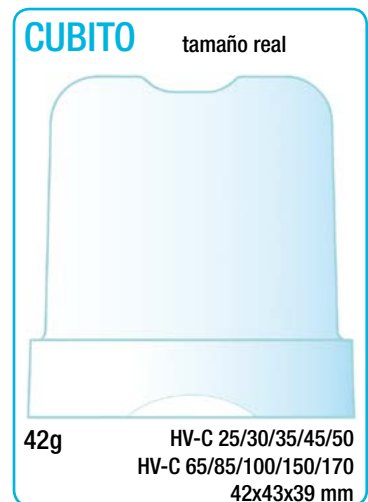
HV-C 150
HV-C 170

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)	PVP €
HV-C 85 A	80	40/950	33	890	71	83	0,54	2.967
HV-C 85 W	80	40/950	33	890	71	83	0,54	3.035
HV-C 100 A	95	55/1305	33	870	74	86	0,59	3.128
HV-C 100 W	95	55/1305	33	870	74	86	0,59	3.235
HV-C 150 A	134	65/1545	70	1250	113	133	0,86	4.220
HV-C 150 W	134	65/1545	70	1250	113	133	0,86	4.245
HV-C 170 A	155	65/1545	70	1260	118	138	0,86	4.328
HV-C 170 W	155	65/1545	70	1260	118	138	0,86	4.405

* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

42 GR

PORTES PAGADOS



Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- Cuba stock ABS alimentario. Evaporador estañado. Carrocería acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.

- Voltaje: 230V/50Hz. Refrigerante R-290a. salvo HV-C 150 A/W y HV-C 170 A/W, que son R-452a.
- Medidas sin patas. Con patas suplementarias: +/- 110 a 150 mm regulables (modelo HV-C 85 a HV-C 170).
- Modelos HV-C 85 a HV-C 170: posibilidad de fabricación con cubito macizo de 13g, 18g y 33g (consultar plazos de entrega).
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Funcionamiento electromecánico.
- Interruptor ON/OFF.
- Sistema de limpieza automático (excepto HV-C 150 A/W y HV-C 170 A/W)





SERIE CE CUBITOS MÁQUINAS DE ENCASTRE



HV-CE 20 A



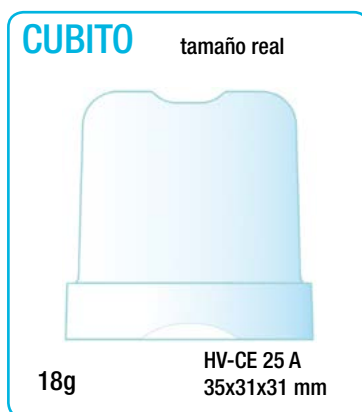
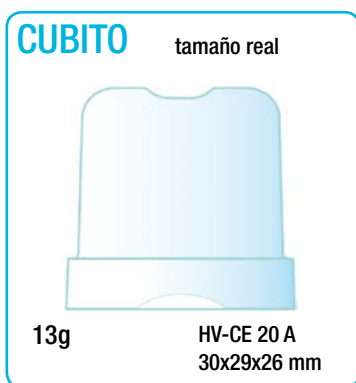
HV-CE 25 A

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m ³)	PVP €	
HV-CE 20 A	22	4/310	20	320	34	39	0,19	1.820	} 13 GR } 18 GR
HV-CE 25 A	26	6/350	24	350	41	48	0,24	2.192	

* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

HV-CE 20 A		470 430 540
HV-CE 25 A		502 510 595



Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- **Adaptadas para encastrar, con mandos y ventilación frontales.**
- **Condensación por aire únicamente.**
- Cuba stock ABS alimentario. Evaporador estañado. Carrocería monoblock acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Voltaje: 230V/50Hz.
- Refrigerante R-452a.
- Medidas sin patas. Con patas suplementarias: +/- 5 mm.
- **Modelo HV-CE 25 A: posibilidad de fabricación con cubito macizo de 13g. (consultar plazos de entrega).**
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.



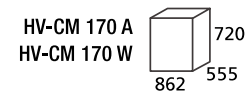
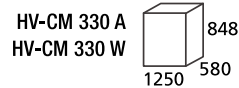
SERIE CM CUBITOS MÁQUINAS MODULARES



HC-CM 330



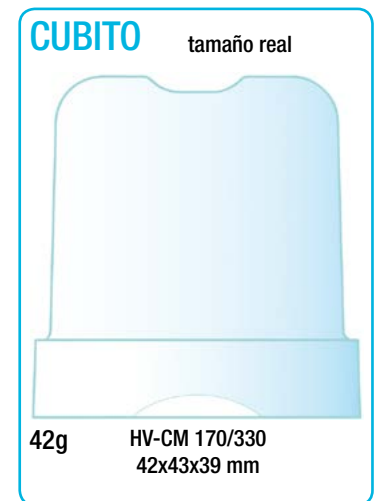
HC-CM 170



MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)	PVP €
HV-CM 170 A	170	MODULAR	70	1400	118	128	0,54	4.035
HV-CM 170 W	170	MODULAR	70	1400	118	128	0,54	4.128
HV-CM 330 A	330	MODULAR	140	2600	152	178	0,93	6.913
HV-CM 330 W	330	MODULAR	140	2600	152	178	0,93	6.933

* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS



Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- Carrocería de acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC'S.

- Voltaje: 230V/50Hz.
- Refrigerante R-452a.
- Posibilidad de fabricación con cubitos de 13g, 18g y 33g. (consultar plazos de entrega).
- **Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.**

* Modelos HV-CM 330 dispone de dos salidas de agua.





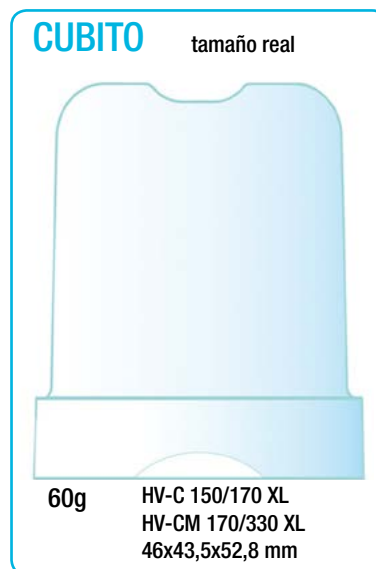
SERIE C CUBITOS XL / SERIE CM CUBITOS XL MÁQUINAS MODULARES



HV-C 150 XL
HV-C 170 XL



HV-CM 170 XL



MÁQUINAS CON DEPÓSITO

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m ³)	PVP €
HV-C 150 A XL	134	65/1083	60	1250	113	133	0,86	4.220
HV-C 150 W XL	134	65/1083	60	1250	113	133	0,86	4.245
HV-C 170 A XL	155	65/1083	60	1260	118	138	0,86	4.328
HV-C 170 W XL	155	65/1083	60	1260	118	138	0,86	4.405

* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

60 GR

PORTES PAGADOS

HV-C 150 A XL 1075
HV-C 150 W XL 840
HV-C 170 A XL 740
HV-C 170 W XL

MÁQUINAS MODULARES

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m ³)	PVP €
HV-CM 170 A XL	170	MODULAR	60	1400	118	128	0,54	4.035
HV-CM 170 W XL	170	MODULAR	60	1400	118	128	0,54	4.128
HV-CM 330 A XL	330	MODULAR	120	2600	152	178	0,93	6.913
HV-CM 330 W XL	330	MODULAR	120	2600	152	178	0,93	6.933

* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

60 GR

PORTES PAGADOS

HV-CM 170 A XL 720
HV-CM 170 W XL 862 555

HV-CM 330 A XL 848
HV-CM 330 W XL 1250 580

Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- Evaporador estañado. Carrocería acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.

- **Mod. HV-C:** Puerta exterior inoxidable, cuba interior en ABS alimentario.
 - **Mod. HV-C:** Medidas sin patas. Con patas suplementarias: +/- 110 a 150 mm regulables.
 - **Mod. HV-CM:** Posibilidad de apilar de dos en dos (mismo modelo).
 - Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
 - Voltaje: 230V/50Hz. Refrigerante R-452a.
 - Fácil mantenimiento y limpieza.
- * Modelos HV-CM 330 tiene dos salidas de agua, una por evaporador.



SERIE Q CUBITOS



HV-Q 30



HV-Q 50



HV-Q 65

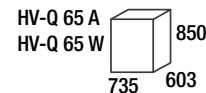
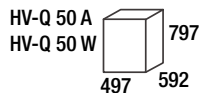
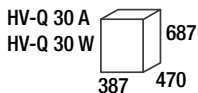
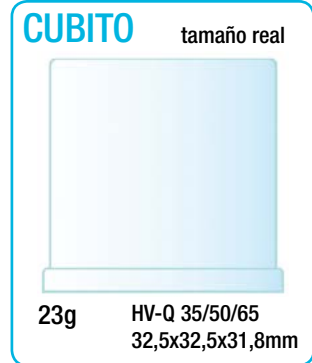
MÁQUINAS CON DEPÓSITO

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)	PVP €
HV-Q 30 A	29	9/391	20	270	32	38	0,19	1.766
HV-Q 30 W	29	9/391	20	270	32	38	0,19	1.811
HV-Q 50 A	48	25/1086	32	450	46	54	0,34	2.241
HV-Q 50 W	48	25/1086	32	450	46	54	0,34	2.309
HV-Q 65 A	72	40/1739	52	590	67	79	0,46	2.885
HV-Q 65 W	72	40/1739	52	590	67	79	0,46	2.933

* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

23 GR

PORTES PAGADOS



Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- Cuba stock ABS alimentario. Evaporador estañado. Carrocería acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Voltaje: 230V/50Hz. Refrigerante R-290a.
- Medidas sin patas. Con patas suplementarias: +/- 110 a 150mm, salvo HV-Q 30 A/W.
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Funcionamiento electromecánico.
- Interruptor ON/OFF.
- Sistema de limpieza automático.





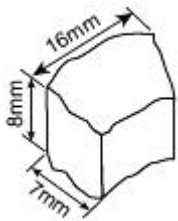
SERIE HV-HT HIELO A TROCITOS CON DEPÓSITO ESPECIAL PARA COCKTAILS



HV-HT60



HV-HT145

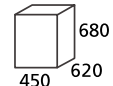
TAMAÑO DEL HIELO
MODELOS HV-HT

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m ³)	PVP €
				neto	bruto		
HV-HT60 A	57	10	410	56	64	0,29	3.481
HV-HT60 W	57	10	410	56	64	0,29	3.498
HV-HT85 A	90	20	440	59	67	0,34	3.536
HV-HT85 W	90	20	440	59	67	0,34	3.608
HV-HT140 A	142	40	720	90	100	0,58	4.104
HV-HT140 W	142	40	720	90	100	0,58	4.147
HV-HT145 A	146	50	720	94	105	0,68	4.178
HV-HT145 W	146	50	720	94	105	0,68	4.221

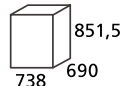
* Producciones con temperatura ambiente
15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

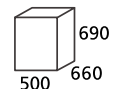
HV-HT60



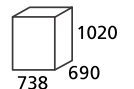
HV-HT140



HV-HT85



HV-HT145



Peso: 2-3 g

Características

- Fabrica un tipo de cubito ideal para preparación de cocktails, especialmente para **Mojito, Caipirinha, Caipiroska**.
- Construida en acero inoxidable 18/8 (scotch brite).
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.
- Cuba de stock en ABS alimentario.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's.
- Ciclo continuo.
- Voltaje: 230V/50Hz.
- Refrigerante R290a.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Medidas sin patas. Con patas suplementarias +/- 110-150mm. salvo modelo HV-HT60 que son de 5mm.
- Evaporador en acero inoxidable AISI 304.
- Interruptor ON/OFF.
- Funcionamiento electromecánico.



SERIE HV-HT HIELO A TROCITOS MODULAR ESPECIAL PARA COCKTAILS



HV-HM 140



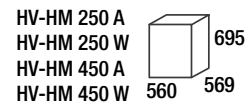
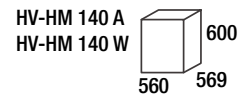
HV-HM 250



HV-HM 450

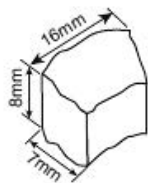
MODULAR

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)	PVP €
				neto	bruto		
HV-HM 140 A	130	MODULAR	700	63	74	0,34	4.278
HV-HM 140 W	130	MODULAR	700	63	74	0,34	4.347
HV-HM 250 A	245	MODULAR	1050	83	93	0,38	5.956
HV-HM 250 W	245	MODULAR	1050	83	93	0,38	6.375
HV-HM 450 A	375	MODULAR	1415	102	113	0,38	6.894
HV-HM 450 W	375	MODULAR	1415	102	113	0,38	7.327

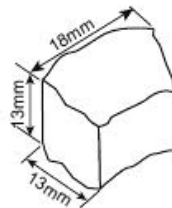


* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

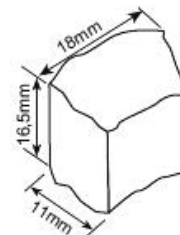
PORTES PAGADOS



TAMAÑO DEL HIELO
MODELOS HV-HM 140
Peso aprox. 2-3g



TAMAÑO DEL HIELO
MODELOS HV-HM 250
Peso aprox. 8-9g



TAMAÑO DEL HIELO
MODELOS HV-HM 450
Peso aprox. 10-11g

MEDIDAS ORIENTATIVAS

Características

- Fabrica un tipo de cubito ideal para preparación de cocktails, especialmente para **Mojito, Caipirinha, Caipiroska**.
- Construida en acero inoxidable 18/8 (scotch brite).
- Ciclo continuo.
- Voltaje: 230V/50Hz.
- Refrigerante R290a.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Evaporador en acero inoxidable AISI 304.





SERIE T HIELO TROCEADO CON DEPÓSITO



HV-T 610



HV-T 1020



HV-T 1030



INSTALACIÓN



LIMPIEZA

TROCEADO



HV-T 1640



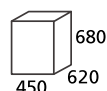
HV-T 1650

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m ³)	PVP €
				neto	bruto		
HV-T 610 A	67	10	400	56	64	0,29	3.454
HV-T 610 W	67	10	400	56	64	0,29	3.487
HV-T 1020 A	113	20	470	59	67	0,34	3.580
HV-T 1020 W	113	20	470	59	67	0,34	3.583
HV-T 1030 A	113	30	470	67	76	0,38	3.789
HV-T 1030 W	113	30	470	67	76	0,38	3.953
HV-T 1640 A	153	40	700	85	95	0,62	4.294
HV-T 1640 W	153	40	700	85	95	0,62	4.327
HV-T 1650 A	153	55	700	94	105	0,68	4.396
HV-T 1650 W	153	55	700	94	105	0,68	4.448

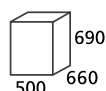
* Producciones con temperatura ambiente
15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

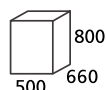
HV-T 610 A
HV-T 610 W



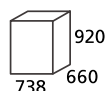
HV-T 1020 A
HV-T 1020 W



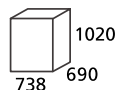
HV-T 1030 A
HV-T 1030 W



HV-T 1640 A
HV-T 1640 W



HV-T 1650 A
HV-T 1650 W



Características

- Hielo compacto troceado para las diversas aplicaciones en bares, restaurantes, **pescaderías, industria química y farmacéutica.**
- Voltaje 220V/50Hz. Refrigerante R290a.
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.
- Construida en acero inoxidable 18/8 (scotch brite).
- Medidas sin patas. Con patas suplementarias +/- 110-150mm. salvo modelo HV-T 610 que son de 5mm.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Interruptor ON/OFF.
- Funcionamiento electromecánico.



SERIE TM HIELO TROCEADO MODULAR



INSTALACIÓN



LIMPIEZA



HV-TM 160



HV-TM 300



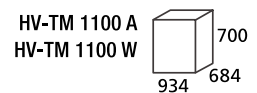
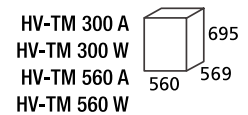
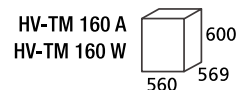
HV-TM 560



HV-TM 1100

MODULAR

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)	PVP €
				neto	bruto		
HV-TM 160 A	157	MODULAR	830	63	74	0,34	4.162
HV-TM 160 W	157	MODULAR	830	63	74	0,34	4.237
HV-TM 300 A	280	MODULAR	1100	83	93	0,38	5.784
HV-TM 300 W	280	MODULAR	1100	83	93	0,38	5.822
HV-TM 560 A	435	MODULAR	1400	102	113	0,38	6.966
HV-TM 560 W	435	MODULAR	1400	102	113	0,38	7.335
HV-TM 1100 A	1000	MODULAR	3200	172	195	0,71	14.897
HV-TM 1100 W	1000	MODULAR	3200	172	195	0,71	14.951



* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

Características

- Hielo compacto troceado para las diversas aplicaciones en bares, restaurantes, pescaderías, industria química y farmacéutica.
- Voltaje 220V/50Hz. HV-TM 1100 A/W 400V/III/50Hz.
- Refrigerante R290a. (salvo HV-TM 1100 que es R452a.)
- Modelos SPLIT: refrigerante R404a, R 507, R448a, R449a, R407f, y R452a.
- Carrocería acero inox. 18/8.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Posibilidad modelos HV-TM 560 tensión 400V/50Hz trifásico.





SERIE TMS SPLITS HIELO TROCEADO


 HV-TM 560 S
HV-TM 750 S C02


HV-TM 1100 S

SPLIT

MODELO		PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	VOLUMEN (m³)	PVP €
HV-TM 560 S	sin unidad condensadora	510	MODULAR	0,38	5.718
HV-TM 750 S C02	sin unidad condensadora	720	MODULAR	0,38	5.772
HV-TM 1100 S	sin unidad condensadora	1000	MODULAR	0,71	10.943
HV-TM 1400 S C02	sin unidad condensadora	1400	MODULAR	0,53	11.430

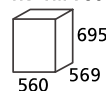
* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

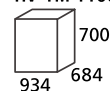
UNIDADES CONDENSADORAS REMOTAS POR AIRE	TENSIÓN	PVP €
UCR 560 ST	400V/50Hz	4.950
UCR 1100 ST	400V/50Hz	7.785

HV-TM 560 S

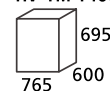
HV-TM 750 S C02



HV-TM 1100 S



HV-TM 1400 S C02



VÁLVULA REGULADORA DE PRESIÓN	PARA MODELO	PVP €
VRP 560 S	HV-TM 560 S	CONSULTAR
VRP 1100 S	HV-TM 1100 S	CONSULTAR

MODELO	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) NECESARIA
HV-TM 560 S	2300W (evap. temp. -18°C)
HV-TM 1100 S	4600W (evap. temp. -18°C)
HV-TM 750 S C02	2300W (evap. temp. -18°C)
HV-TM 1400 S C02	4600W (evap. temp. -18°C)

MANDO REMOTO PROGRAMABLE	PVP €
MRP	866



SERIE ESPM MODULARES ESCAMA PLANA

osmarc.es



HV-ESPM 450



HV-ESPM 650

ESCAMA



MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m ³)	PVP €
				neto	bruto		
HV-ESPM 250 A	275	MODULAR	1700	100	115	0,29	8.970
HV-ESPM 250 W	275	MODULAR	1700	100	115	0,29	9.153
HV-ESPM 450 A	440	MODULAR	2100	137	152	0,56	10.433
HV-ESPM 450 W	440	MODULAR	2100	137	152	0,56	10.646
HV-ESPM 650 A	680	MODULAR	3000	151	166	0,56	12.554
HV-ESPM 650 W	680	MODULAR	3000	151	166	0,56	12.692

HV-ESPM 250 A 600
HV-ESPM 250 W 550
870

HV-ESPM 450 A 705
HV-ESPM 450 W 588
HV-ESPM 650 A 705
HV-ESPM 650 W 588
900

* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

NOTA: Bomba peristáltica de sal (modelos modular y split): 260 euros.
Este dispositivo regula el espesor de la escama plana.

Características

- Producen escama plana ideal para todo tipo de aplicaciones. Alto poder de refrigeración (temperatura de -5°C a -10°C).
- Carrocería acero inox. 18/8.
- Voltaje 220V/50Hz (HV-ESPM 250/450).
Voltaje 400V/III/50Hz (HV-ESPM 650).
- Refrigerante R452a.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.





SERIE ESPM MODULARES ESCAMA PLANA



HV-ESPM 1000



HV-ESPM 1500



HV-ESPM 2500



HV-ESPM 5000

HV-ESPM 1000 A
HV-ESPM 1000 W

HV-ESPM 1500 A
HV-ESPM 1500 W

HV-ESPM 2500 A

HV-ESPM 5000 A

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m ³)	PVP €
				neto	bruto		
HV-ESPM 1000 A	990	MODULAR	4600	241	262	1,08	16.677
HV-ESPM 1000 W	990	MODULAR	4600	241	262	1,08	17.213
HV-ESPM 1500 A	1650	MODULAR	6000	306	342	1,15	25.764
HV-ESPM 1500 W	1650	MODULAR	6000	306	342	1,15	25.953
HV-ESPM 2500 A	2425	MODULAR	12500	520	570	2,80	33.820
HV-ESPM 5000 A	5000	MODULAR	28000	1000	1130	3,31	64.472

* Producciones con temperatura ambiente
15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

NOTA

Bomba peristáltica de sal
(modelos modular y split): **217 euros.**
Este dispositivo regula el
espesor de la escama plana.

Características

- Producen escama plana ideal para todo tipo de aplicaciones.
Alto poder de refrigeración (temperatura de -5°C a -10°C).
- Carrocería acero inox. 18/8.
- Voltaje 400V/III/50Hz
- Refrigerante R452a.

Modelos SPLIT: refrigerante R404a, R 507, R448a, R449a, R407f, y R452a.

- Posibilidad de suministro con voltaje especial:
380V-50Hz ó 115 V-60Hz.



SERIE ESPM-S SPLIT ESCAMA PLANA

osmarc.es



HV-ESPM 450-S
HV-ESPM 650-S
HV-ESPM 650-S C02

HV-ESPM 1000-S
HV-ESPM 1000-S C02

HV-ESPM 2500-S

HV-ESPM 5000-S

MODELO		PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	PESO (Kg) neto bruto		VOLUMEN (m³)	PVP €
HV-ESPM 450-S	sin unidad condensadora	400	66	82	0,29	7.957
HV-ESPM 650-S	sin unidad condensadora	620	73	89	0,29	8.691
HV-ESPM 650-S C02	sin unidad condensadora	620	73	89	0,29	9.060
HV-ESPM 1000-S	sin unidad condensadora	900	138	153	0,54	11.564
HV-ESPM 1000-S C02	sin unidad condensadora	1040	138	153	0,54	14.389
HV-ESPM 1500-S	sin unidad condensadora	1500	144	160	0,54	16.704
HV-ESPM 1500-S C02	sin unidad condensadora	1520	144	160	0,59	17.499
HV-ESPM 2500-S	sin unidad condensadora	2200	300	328	1,06	25.128
HV-ESPM 5000-S	sin unidad condensadora	5000	620	600	1,38	48.788

ESCAMA



* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

UNID. CONDENS. REMOTAS POR AIRE	PARA MODELO	TENSIÓN	PVP €
UCR 450 ST	HV-ESPM 450-S	400V/50Hz	5.411
UCR 650 ST	HV-ESPM 650-S	400V/50Hz	7.785
UCR 1000 S	HV-ESPM 1000-S	400V/50Hz	7.785
UCR 1500 S	HV-ESPM 1500-S	400V/50Hz	15.335
UCR 2500 S	HV-ESPM 2500-S	400V/50Hz	19.172
UCR 5000 S	HV-ESPM 5000-S	400V/50Hz	CONSULTAR

HV-ESPM 450-S HV-ESPM 650-S HV-ESPM 650-S C02	HV-ESPM 1000-S HV-ESPM 1000-S C02	HV-ESPM 1500-S HV-ESPM 1500-S C02

VÁLVULA REGULADORA DE PRESIÓN	PARA MODELO	PVP €
VRP 450 S	HV-ESPM 450-S	consultar
VRP 650 S	HV-ESPM 650-S	consultar
VRP 1000 S	HV-ESPM 1000-S	consultar
VRP 1500 S	HV-ESPM 1500-S	consultar
VRP 2500 S	HV-ESPM 2500-S	consultar
VRP 5000 S	HV-ESPM 5000-S	consultar

MODELO	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) NECESARIA
HV-ESPM 450-S	2300W (evap. temp. -23°C)
HV-ESPM 650-S	3500W (evap. temp. -22°C)
HV-ESPM 1000-S	5000W (evap. temp. -23°C)
HV-ESPM 1500-S	8550W (evap. temp. -24°C)
HV-ESPM 2500-S	12000W (evap. temp. -27°C)
HV-ESPM 5000-S	25000W (evap. temp. -27°C)

MANDO REMOTO PROGRAMABLE	PVP €
MRP	866





SERIE CFF Y CFFM CUBITOS FAST FOOD CON DEPÓSITO Y MODULARES

osmarc.es



HV-CFF 115



HV-CFFM 150

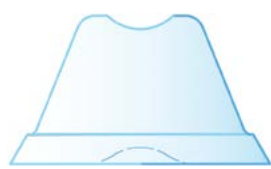


INSTALACIÓN
HV-CFFM



LIMPIEZA
HV-CFFM

CUBITO



7g tamaño real



HV-CFF 115
HV-CFFM 150/200/400/800
35x20x28 mm








HV-CFFM 200
HV-CFFM 400




HV-CFFM 800

HV-CFF 115 A  980
HV-CFF 115 W  600
738

HV-CFFM 150 A  707
HV-CFFM 150 W  544
540

HV-CFFM 200 A  805
HV-CFFM 200 W  550
HV-CFFM 400 A  770

HV-CFFM 800 A  950
1250 645

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)	PVP €
				neto	bruto		
HV-CFF 115 A	105	35/5000	850	75	85	0,57	3.051
HV-CFF 115 W	105	35/5000	850	75	85	0,57	3.113
HV-CFFM 150 A	140	MODULAR	1400	85	95	0,32	3.644
HV-CFFM 150 W	140	MODULAR	1400	85	95	0,32	3.683
HV-CFFM 200 A	200	MODULAR	1600	90	101	0,49	4.501
HV-CFFM 200 W	200	MODULAR	1600	90	101	0,49	4.555
HV-CFFM 400 A	400	MODULAR	3000	113	124	0,49	6.017
HV-CFFM 400 W	400	MODULAR	3000	113	124	0,49	6.083
HV-CFFM 800 A	770	MODULAR	4300	186	242	1,16	12.229

* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS



POSIBILIDAD DE SUMINISTRAR DISPENSADORES DE HIELO. (CONSULTAR PRECIOS Y PLAZOS DE ENTREGA)

HV-D PLUS
+ HV-CFFM 150

Características

- Produce cubito pequeño de 7 g, adaptado especialmente para aplicaciones en fast-food, bebidas gaseosas.
- Carrocería acero inox. 18/8. Voltaje 230V/50Hz.
HV-CFFM 800 (400V/50Hz). Refrigerante R452a.
- Modelo HV-CFF 115: medidas sin patas. (Con patas suplementarias alto +/- 110 a 150mm regulables).
- Única máquina de evaporador vertical que fabrica los cubitos totalmente sueltos (no caen en placa).
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.





SERIE D DEPÓSITOS DE HIELO

osmarc.es



HV-D 110



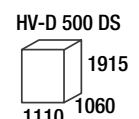
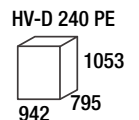
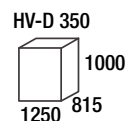
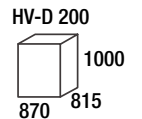
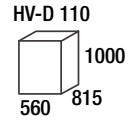
HV-D 200



HV-D 350



HV-D 240 PE



MODELO	CAPACIDAD (Kg)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)	PVP €
		neto	bruto		
HV-D 110	100	53	63	0,64	1.656
HV-D 200	200	74	93	0,94	1.915
HV-D 350	350	102	121	1,30	2.777
HV-D 500 DS	550	163	177	3	9.255
HV-D 240 PE	240	61	92	1,17	1.704

PORTES PAGADOS



HV-D 500 DS



HV-DC



HV-DCD

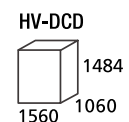
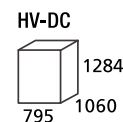


HV-DCDS



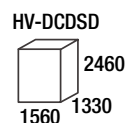
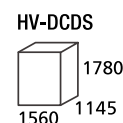
HV-DCDSD

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD RESERVA	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)	PVP €
			neto	bruto		
HV-DC	108	-	64	80	1,09	4.676
HV-DCD	108x2	50	135	170	3,03	7.318
HV-DCDS	108x2	300	204	307	4,38	13.079
HV-DCDSD	108x2	1000	251	404	7,04	16.170



CARRO (incluido en precios de depósitos HV-DC/HV-DCD/HV-DCDS) 1.653 euros

PORTES PAGADOS



CESTA PARA CARROS:
CADA CARRO PUEDE ALBERGAR 6 UNIDADES
(no incluidas de serie)
DIMENSIONES: 250x250x520mm
PVP 62 euros





SERIE D DEPÓSITOS DE HIELO

ACOPLE SILOS-MÁQUINAS DE HIELO MODULARES

SILO MÁQUINA	HV-D 110	HV-D 200	HV-D 240 PE	HV-D 350	HV-D 500 DS	HV DC	HV DCD	HV DCDS
HV-CM 170		•	•	•				
HV-CM 330				•				
HV-TM 160	•	•	•					
HV-TM 300	•	•	•	•		•	•	
HV-TM 560	•	•	•	•	•	•	•	•
HV-TM 1100					•			•
HV-TM 560 S	•	•	•	•	•	•	•	•
HV-TM 1100 S					•			•
HV-TM 1400 S CO2					•			•
HV-ESPM 250		•		•				
HV-ESPM 450				•	•		•	
HV-ESPM 650				•	•		•	•
HV-ESPM 1000					•			•
HV-ESPM 1500					•			•
HV-ESPM 2500								
HV-ESPM 5000								
HV-ESPM 450 S				•	•		•	
HV-ESPM 650 S				•	•		•	•
HV-ESPM 1000 S					•			•
HV-ESPM 1500 S					•			•
HV-ESPM 2500 S								
HV-CFFM 150	•	•	•					
HV-CFFM 200		•	•	•			•	
HV-CFFM 400		•	•	•			•	
HV-CFFM 800				•				

POSIBILIDAD DE SUMINISTRAR DEPÓSITOS DE HIELO CON EQUIPO DE FRÍO PARA MANTENER EL HIELO ENTRE 0°/5°C.
CONSULTAR PRECIOS Y PLAZOS DE ENTREGA.
MODELOS: HV-D 350 Y HV-D 500 DS



EQUIPO DE FRÍO

Características

- HV-D 110/200/350/500 DS/DC/DCD/DCDS: fabricados en acero inoxidable 18/8 AISI. Estructura de 2 piezas de fácil instalación según modelo. Alto aislamiento para mantener el hielo largo tiempo.
- HV-D 110/200/350/240 PE: modelos sin patas. Con patas suplementarias +100 mm.

- HV-D 240 PE y CARRO módulos de polietileno para uso alimentario. Alto aislamiento para mantener el hielo largo tiempo.
- CARRO módulos de polietileno para uso alimentario. Alto aislamiento para mantener el hielo largo tiempo.



CUBITOS Y FUENTES DE AGUA/DISPENSADORES



HV-CF 20



HIKU 26



HV-DC 42

SERIE HV-CF CUBITOS Y FUENTE DE AGUA

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)	PVP €
HV-CF 20 W	22	4/310	72	320	35	40	0,18	2.209

* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

DISPENSADORES

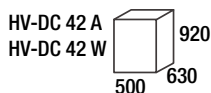
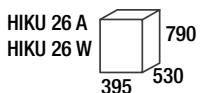
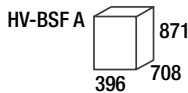
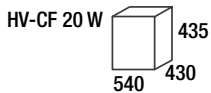
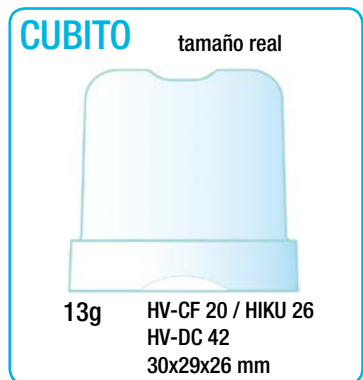
MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)	PVP €
HIKU 26 A	24	7/538	24	290	41	48	0,24	2.806
HV-DC 42 A	44	12/920	44	450	66	74	0,43	3.254
HV-DC 42 W	46	12/920	44	450	66	74	0,43	3.302
HV-BSF A	90	5	-	440	90	105	0,36	5.555

13 GR

NOVEDAD

- Modelos HIKU 26 A, dispensadoras de cubitos, 1,3 Kg/min.
 - Modelos HV-DC 42 A / HV-DC 42 W, dispensadores de cubitos, 3 Kg/min.
 - Modelos HV-BSF A, dispensador de hielo en trocitos, 50 g/seg.
- * Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS



HIKU 26 A



Hielo en trocitos Peso: 2-3 g HV-BSF A



NOVEDAD

HV-BSF A

Características

- El modelo HV-CF 20 W, produce cubitos compactos y cristalinos y agua fresca en continuo de uso limitado.
- El modelo HV-CF 20 W, por sus reducidas dimensiones es fácilmente empotrable en muebles, incluso para uso doméstico.
- Gas refrigerante R452a. excepto en modelo HV-BSF A y HIKU 26 A que son R290a.
- Modelo HIKU carrocería en polietileno. Color estándar blanco, (bajo pedido colores verde y negro).

- El modelo HV-BSF A, produce hielo en trocitos de 2-3g.
- Carrocería en acero inox 18/8.
- Soporte para modelo HIKU fabricado en acero inoxidable, medidas 380x530x555mm. Con patas suplementarias alto +/- a 150mm regulables. P.V.P. 859 Euros.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Modelos HV-DC 42: medidas sin patas. Con patas suplementarias alto +/- a 150mm regulables.



osmarc.es



LAVADO

Índice *páginas*

100	LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE HSP Y CAMPANA SERIE HSP
104	RCC/RCC2 RECUPERADOR DE CALOR / HP BOMBA DE CALOR
106	LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE CE
108	LAVAPLATOS / LAVABOTELLAS CE 60 TWIN BT
109	LAVAOBJETOS CE 68
110	LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS CE 78 BT
111	LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS C 90 E
112	LAVAVAJILLAS DE CAMPANA SERIE CAP
114	LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE TL BT DOBLE PARED
115	LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS TLC 100 BT Y TLC 150 BT
116	MESAS PARA LAVAPLATOS DE CAMPANA
117	MESA PARA LAVAPLATOS DE CAMPANA Y SOPORTE PARA LAVAVAJILLAS
118	LAVAOBJETOS SERIE HD
120	LAVAOBJETOS SERIE EDI BT
122	LAVAOBJETOS SERIE EDI BT PASANTES

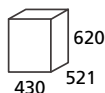
- 123 LAVAVASOS SERIE AP E BT ESPECIAL CRISTALERÍA
- 124 TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HT/HTP
- 128 CESTOS PARA LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS
- 130 CESTOS GASTRONORM
- 131 GRIFERÍA DUCHA COMPLETO DOS AGUAS
- 132 GRIFERÍA DUCHA
- 133 ACCESORIOS GRIFERÍA DUCHA
- 134 GRIFERÍA INDUSTRIAL
- 136 KITS COMPLETOS DE GRIFOS PEDAL
- 137 GRIFOS PEDAL
- 138 REPUESTOS Y ACCESORIOS DE GRIFERÍA
- 139 SECADORA-PULIDORA DE CUBIERTOS
- 140 DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS
- 141 ACCESORIOS DE DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS Y
DESCALCIFICADORES MANUALES



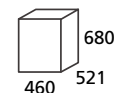
LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE HSP



HSP3



HSP4 A



**DOSIFICADOR DE
DETERGENTE
INCLUIDO**

HSP3

430 x 521 x 620 h.
230v-1-50Hz
 2 x Cesto cuadrado 350 x 350 mm de plástico
 2 x Cesto cubiertos 2 P
 1 x Soporte para 15 platos
 Disponible cesto redondo Ø 360

HSP4 A

460 x 521 x 680 h.
230v-1-50Hz
 2 x Cesto cuadrado 400 x 400 mm de plástico
 2 x Cesto cubiertos 2 P
 1 x Soporte para 17 platos
 Disponible cesto redondo Ø 400

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CONSUMO AGUA/CICLO	CAPACIDAD CUBA (L)	CAPACIDAD BOILER (L)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
HSP3	210	350 x 350	3060	2	12,5	4	2000	2800	2'	30	260	1.788
HSP3 PS	210	350 x 350	3060	2	12,5	4	2000	2800	2'	30	260	2.056
HSP4 A	280	400 x 400	3060	2	12,5	4	2000	2800	2'	30	260	1.925
HSP4 A PS	280	400 x 400	3060	2	12,5	4	2000	2800	2'	30	260	2.226

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).

En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características HSP3 - HSP4 A

- Carrocería en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Panel de mandos en la parte superior.
- Mod. HSP3 y HSP4 A, con brazos de lavado y aclarado sup. e infer. (polipropileno).
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada.
- Filtros de cuba de gran superficie.
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y boiler.
- Dosificador abrillantador de serie en todos los modelos.
- Cuba embutida y soldada mediante soldadura automática.
- Nivel sonoro inferior a 70db.
- Temperatura máxima de entrada de agua 50°C.
- Duración de ciclo de lavado modificable en placa electrónica por técnico cualificado: **HSP3 y HSP4 A de 2' a 3'**.



LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE HSP



**DOSIFICADOR DE
DETERGENTE
INCLUIDO**

HSP5

HSP50

Dimensiones mm
Tensión
Dotación

600 x 600 x 820 h
230V-1-50Hz
1 x Cesto cuadrado 12/18 platos
hondos/llanos de plástico
1 x Cesto cuadrado 500x500 mm de plástico
1 x Cesto cubiertos 8 P

600 x 600 x 820 h
400V-3N-50Hz
1 x Cesto cuadrado 12/18 platos
hondos/llanos de plástico
1 x Cesto cuadrado 500x500 mm de plástico
1 x Cesto cubiertos 8 P

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CONSUMO AGUA/CICLO	CAPACIDAD CUBA (L)	CAPACIDAD BOILER (L)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
HSP5	330	500 x 500	3450	3,5	20	7,5	2000	3000	3'	20	450	2.403
HSP5 PS	330	500 x 500	3450	3,5	20	7,5	2000	3000	3'	20	450	2.608
HSP50	330	500 x 500	5450	3,5	20	7,5	2000	5000	3'	20	450	2.607
HSP50 PS	330	500 x 500	5450	3,5	20	7,5	2000	5000	3'	20	450	2.850

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características HSP5 - HSP50

- Carrocería en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Panel de mandos en la parte superior.
- Brazos de **lavado y aclarado** superior e inferior en todos los modelos (polipropileno).
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada.
- Filtros de cuba de gran superficie.
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y boiler.
- Dosificador abrillantador de serie en todos los modelos.
- Cuba embutida y soldada mediante soldadura automática.
- Nivel sonoro inferior a 70db.
- Temperatura máxima de entrada de agua 50°C.
- Duración de ciclo de lavado modificable en placa electrónica por técnico cualificado: **HSP5 y HSP50 de 3' a 2' ó 4'.**
- **Possibilidad de suministrar el modelo HSP50 con tensión 230V/50Hz.: +85 Euros**



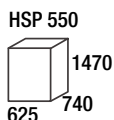


LAVAVAJILLAS DE CAMPANA SERIE HSP



HSP 550

Dimensiones mm.	625x740x1470/1520 h (con campana abierta 1960/2010 h)
Tensión	400V - 3N - 50Hz
Dotación	1xCesto cuadrado 500x500mm 2xCesto 12/18 platos hondos/llanos 1xCesto cubiertos 8 P



MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CONSUMO AGUA/CICLO	CAPACIDAD CUBA (L)	CAPACIDAD BOILER (L)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN PLATOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
HSP 550	420	500 x 500	6750	3,5	42	8,2	4000	6000	3'	360	750	4.702
HSP 550 PS	420	500 x 500	6750	3,5	42	8,2	4000	6000	3'	360	750	4.977
HSP 550 PD	420	500 x 500	6750	3,5	42	8,2	4000	6000	3'	360	750	4.963
HSP 550 PS/PD	420	500 x 500	6750	3,5	42	8,2	4000	6000	3'	360	750	5.197

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).

En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características HSP 550

- Carrocería autoportante en acero inoxidable AISI 304 (acabado satinado).
- Instalación en ángulo o en línea con mesas de entrada y salida.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en polipropileno desmontables de fácil limpieza.
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada.
- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la capota o pulsando el botón START.
- Panel de mandos frontal inferior electromecánico.
- Guía para cestas fácilmente extraíble que agiliza las operaciones de limpieza.
- Dosificador abrillantador de serie.
- Dotado de un amplio filtro en la cuba fácilmente extraíble para su limpieza.
- Microinterruptor de parada de ciclo si la puerta se abre accidentalmente.
- Termostato de regulación dinámica del "boiler" que garantiza la correcta temperatura de aclarado.
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y boiler.
- Fondo de cuba estampada con cantos redondeados.
- Nivel sonoro inferior a 70db.
- Temperatura máxima de entrada de agua 50°C.
- Duración de ciclo de lavado modificable en placa electrónica por técnico cualificado: **de 3' con posibilidad de cambiarlo a una duración de 2'.**
- Tensión 400V/III/50Hz.

GRUPO **savemah**

HONVED

**100%
FIABLE**

www.savemah.es

*Siempre Funcionando,
siempre Lavando*



NOVEDADES



EDI 6 BT



CAP 7 E



HSP4 A



CE 60



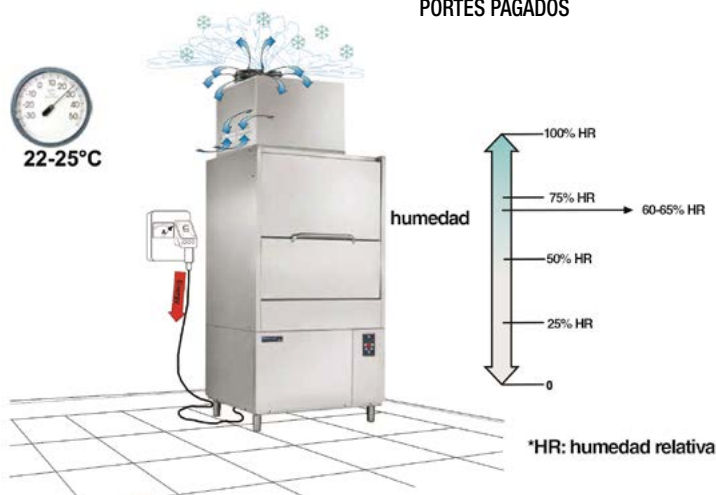
RCC/RCC2 RECUPERADOR DE CALOR HP BOMBA DE CALOR



RCC RECUPERADOR DE CALOR

MODELO	MODELO RCC	ALTURA CON RCC (mm)	PVP € RCC	PVP € AISLAMIENTO
C90 E	RCC	1860	3.240	-
CAP 7 E / EP	RCC2	2000	3.101	725
CAP 10 E	RCC2	2000	3.101	725
CAP 12 E	RCC2	2000	3.101	725
TLC 100 BT	RCC2	1894	3.101	725
TLC 150 BT	RCC2	1894	3.101	725
EDI 4 BT	RCC	2180	4.559	974
EDI 6 BT	RCC	2200	4.559	1.043
EDI 8 BT	RCC	2200	4.559	1.158
EDI 13 BT	RCC	2220	4.559	1.381
EDI 13 BT ALTA	RCC	2335	4.559	1.381
HD 40 BT	RCC	2080	4.559	974
HD 60 BT	RCC	2180	4.559	1.043
HD 80 BT	RCC	2180	4.559	1.158
HD 130 BT	RCC	2180	4.559	1.381

PORTES PAGADOS



HP2 BOMBA DE CALOR PARA EDI 6 BT, EDI 8 BT, HD60 BT, HD80 BT: PVP 11.167

HP3 BOMBA DE CALOR PARA EDI 13 BT, EDI 13 BT ALTA, HD130: PVP 12.633



RCC/RCC2 RECUPERADOR DE CALOR

Características

- El sistema condensa el vapor generado por la máquina al trabajar, evitando un exceso de vaho en la zona de trabajo y asegurando importantes ahorros energéticos.
- La condensación se consigue haciendo pasar el vapor por un serpentín por el que circula el agua fría de entrada a la máquina. Con esto se consigue, además de la condensación del vapor, el precalentamiento del agua de entrada, logrando un ahorro energético en las resistencias tanto de la cuba como del boiler.

Beneficios

- Ahorro energético.
- No posee filtros ni necesita mantenimiento.
- Sin vapor ni humedad en la sala, con la consiguiente mejora de las condiciones de trabajo.

HP BOMBA DE CALOR

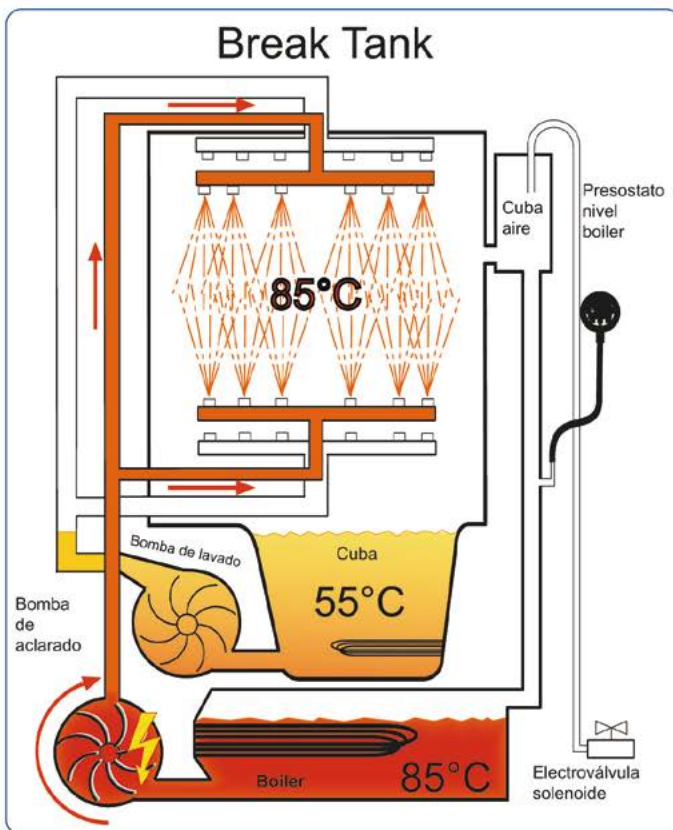
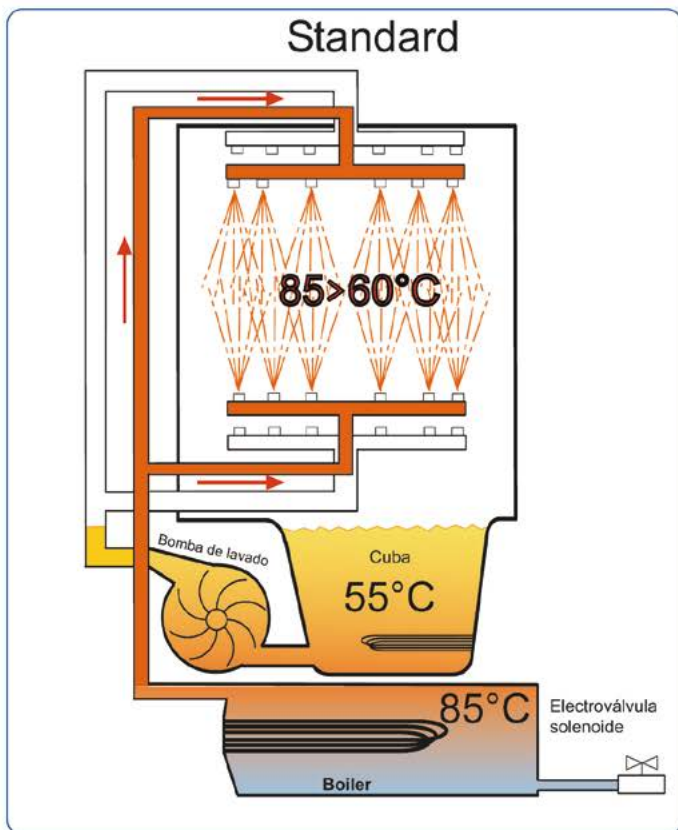
Características

- La bomba de calor es un sistema que permite recuperar el calor latente y el disperso en forma de vapor, transformándolo en energía. Esta energía se utiliza para calentar el agua del lavado (eliminando una resistencia eléctrica), mejora el ambiente de trabajo emitiendo aire fresco y sin humedad.
- El rendimiento de este sistema permite obtener un importante ahorro energético y tener un ambiente de trabajo más saludable.

SISTEMA BREAK-TANK (BT)

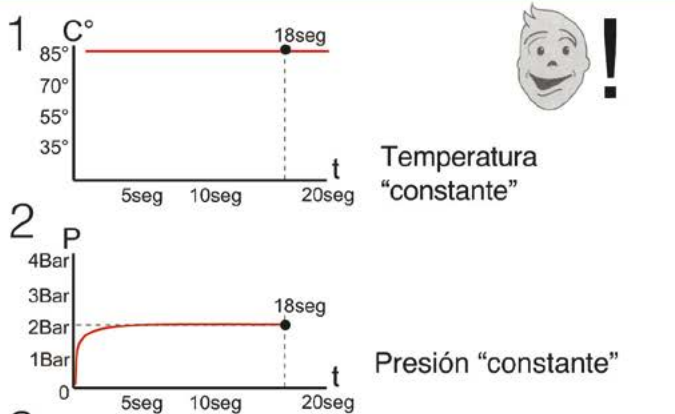
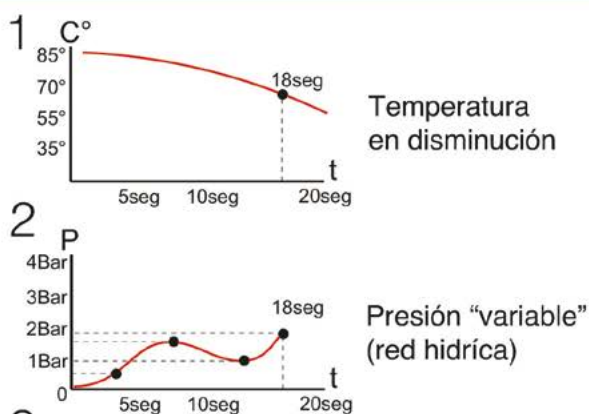


Sistema Break Tank que garantiza el aclarado a una presión y temperatura constante. Este sistema también impide el retorno del agua contaminada de la máquina a la red hídrica.



MAQUINA STANDARD

MAQUINA CON BREAK TANK



3 Posible contaminación de la red

3 Cuba de aire - impide el retorno de agua a la red hídrica

BT opcional

CE 60 - CE 68 - CAP 10 E - CAP 12 E - C90 E

596€

HT - HTP

1.963€

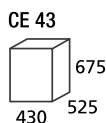
BT de serie

CAP 10 D - CAP 12 D TL - TLC 100/150 - EDI 4 BT - EDI 6 BT - EDI 8 BT

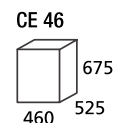
EDI 13 BT - EDI 13 ALTA BT - CE 78 - EDI 7 BT C - EDI 15 BTC



LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE CE



CE 43



CE 46

**DOSIFICADOR DE
DETERGENTE
INCLUIDO**

Dimensiones mm	430x525x675h	460x525x675h
Tensión	230V-1-50Hz	230V-1-50Hz
Dotación	2xCesto cuadrado 350x350mm 2xCesto cubiertos 2 P 1xSoporte para 15 platos Disponible cesto redondo Ø360	2xCesto cuadrado 400x400mm 2xCesto cubiertos 2 P 1xSoporte para 17 platos Disponible cesto redondo Ø400

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (l)	CONS. AGUA l/CICLO	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
CE 43	280	350 x 350	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.125
CE 43 PS	280	350 x 350	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.468
CE 43 D	280	350 x 350	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.453
CE 43 D PS	280	350 x 350	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.723
CE 46	280	400 x 400	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.284
CE 46 PS	280	400 x 400	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.561
CE 46 D	280	400 x 400	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.602
CE 46 D PS	280	400 x 400	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.876

PORTES PAGADOS

D = Máquina con depurador incorporado / PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

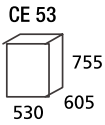
Características CE 43 / CE 46

- Carrocería en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Mandos en la parte alta. Puerta con doble panel con contrapeso y tirador embutido.
- Panel superior redondeado.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en acero inoxidable en todos los modelos. Sistema de montaje/desmontaje de los brazos de lavado rápido sin necesidad de herramientas. Fácil limpieza de los brazos de lavado. Inyectores de aclarado desmontables.
- Visualización de la temperatura de lavado y aclarado en pantalla digital. 4 ciclos de lavado pre-grabados, con duraciones y temperaturas personalizables. Indicación de la duración del ciclo mediante pantalla con cuenta atrás.
- Botón de puesta en marcha multifunción.
- Filtro de cuba y aspiración de bomba integrados.
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada.
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y calderín.
- Dosificador abrillantador de serie en todos los modelos.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (bajo pedido).
- Cubas embutidas.
- Guías de la cesta en acero inoxidable.

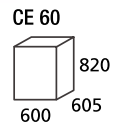


LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE CE

osmarc.es



CE 53



CE 60

DOSIFICADOR DE DETERGENTE INCLUIDO



DET. PANEL MANDOS

Dimensiones mm Tensión Dotación	530x605x755h	600x605x820h
	230V-1-50Hz. 400V-3N-50Hz MULTIPOWER	230V-1-50Hz. 400V-3N-50Hz MULTIPOWER
	1xCesto cuadrado 450x450mm 1xCesto cuadrado para 14 platos 1xCesto cubiertos 4 P	2xCesto cuadrado 12/18 platos hondos/llanos de plástico 1xCesto cuadrado 500x500mm de plástico 1xCesto cubiertos 8 P

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (l)	CONS. AGUA l/CICLO	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
CE 53	280	450 x 450	5450	17	3,5	7,5	2000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450	2.961
CE 53 PS	280	450 x 450	5450	17	3,5	7,5	2000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450	3.231
CE 53 D	280	450 x 450	5450	17	3,5	7,5	2000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450	3.276
CE 53 D PS	280	450 x 450	5450	17	3,5	7,5	2000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450	3.546
CE 60	350	500 x 500	5450/7450	21	3,5	7,5	2000	5000/7000*	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450	2.974
CE 60 PS	350	500 x 500	5450/7450	21	3,5	7,5	2000	5000/7000*	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450	3.244
CE 60 D	350	500 x 500	5450/7450	21	3,5	7,5	2000	5000/7000*	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450	3.318
CE 60 D PS	350	500 x 500	5450/7450	21	3,5	7,5	2000	5000/7000*	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450	3.587

PORTES PAGADOS

D = Máquina con depurador incorporado / PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

*Potencia de 5Kw o 7Kw: se realiza cambiando la resistencia.

Características CE 53 / CE 60

- Carrocería en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Mandos en la parte alta. Puerta con doble panel con contrapeso y tirador embutido.
- Panel superior redondeado. Nivel sonoro inferior a 70Db.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en acero inoxidable en todos los modelos. Sistema de montaje/desmontaje de los brazos de lavado rápido sin necesidad de herramientas. Fácil limpieza de los brazos de lavado. Inyectores de aclarado desmontables.
- Visualización de la temperatura de lavado y aclarado en pantalla digital. 4 ciclos de lavado pre-grabados, con duraciones y temperaturas personalizables. Indicación de la duración del ciclo mediante pantalla con cuenta atrás.
- Botón puesta en marcha multifunción. Temp. máxima entrada de agua de 50°C.

- Filtro de cuba y aspiración de bomba integrados.
- Filtro de cuba de gran superficie, de fácil extracción y limpieza.
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada. Diagnóstico por códigos de alarma.
- Modelos CE 53 y CE 60 MULTIPOWER. Posibilidad de instalar el lavaplatos en modo monofásico (230V/50Hz) o trifásico (400V/III/50Hz).
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y calderín.
- Dosificador abrillantador de serie en todos los modelos.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (bajo pedido).
- Cubas embutidas y guías de la cesta en acero inoxidable.



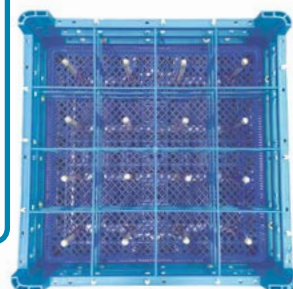


LAVAPLATOS / LAVABOTELLAS CE 60 TWIN BT



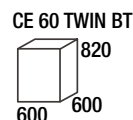
CE 60 TWIN BT

- Un lavado manual de 16 botellas de vidrio puede requerir hasta 36 litros de agua. El consumo de agua de aclarado del CE 60 TWIN BT es de solo 6 litros como máximo por cesta y puede lavar 16 botellas al mismo tiempo.
- El funcionamiento de la máquina durante el funcionamiento de lavado de botellas comprende los siguientes procesos:
 - 1º Lavado de la superficie externa de las botellas mediante los dos brazos superiores e inferiores a 55°-65°C.
 - 2º Aclarado interno de las botellas mediante los inyectores especiales de la cesta a una temperatura de 80°-85°C.
 - 3º Aclarado final en el exterior de las botellas para eliminar el detergente mediante los brazos de aclarado a una temperatura de 80°-85°C.



CE 60 TWIN BT

Dimensiones mm.	600 x 600 x 820h
Tensión	230V-1-50Hz. 400V-3N-50Hz MULTIPOWER
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500 x 500mm para platos 1 x Cesto cuadrado 500 x 500 para botellas



CESTA DE LAVADO DE BOTELLAS CON DIFUSORES DE ACLARADO
PVP 760€

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (l)	CONS. AGUA l/CICLO	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
CE 60 TWIN BT	360	500 x 500	7450	21	2,56 - 6*	7,5	2000	7000	2'-3'-4'-4'20***	30/20/15/13***	450	5.783
CE 60 TWIN BT PS	360	500 x 500	7450	21	2,56 - 6*	7,5	2000	7000	2'-3'-4'-4'20***	30/20/15/13***	450	6.038
CE 60 TWIN BT PD	360	500 x 500	7450	21	2,56 - 6*	7,5	2000	7000	2'-3'-4'-4'20***	30/20/15/13***	450	5.990
CE 60 TWIN BT PS/PD	360	500 x 500	7450	21	2,56 - 6*	7,5	2000	7000	2'-3'-4'-4'20***	30/20/15/13***	450	6.208

* 6 litros de consumo de agua por ciclo en el caso del lavado de botellas. ** 20' de duración de ciclo en el caso de lavado de botellas. *** 13 cestos/h en el caso de lavado de botellas. **PORTES PAGADOS**

D = Máquina con depurador incorporado / PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Potencia de 5Kw o 7Kw:
se realiza cambiando la resistencia.

Características CE 60 TWIN BT

- Carrocería en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Mandos en la parte alta. Puerta con doble panel con contrapeso y tirador embutido.
- Panel superior redondeado. Nivel sonoro inferior a 70Db.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en acero inoxidable. Sistema de montaje/desmontaje de los brazos de lavado rápido sin necesidad de herramientas. Fácil limpieza de los brazos de lavado. Inyectores de aclarado desmontables.
- Nuevo concepto operativo con brazos combinados y ajustables. Sistema de liberación rápida. Las conexiones de liberación rápida permiten introducir cómodamente la cesta para botellas en la máquina. Los sensores activan automáticamente un circuito hidráulico independiente.
- Visualización de la temperatura de lavado y aclarado en pantalla digital. 4 ciclos de lavado pre-grabados, con duraciones y temperaturas personalizables.
- Indicación de la duración del ciclo mediante pantalla con cuenta atrás.
- Botón puesta en marcha multifunción. Temp. máxima entrada de agua de 50°C.
- Filtro de cuba y aspiración de bomba integrados.
- Filtro de cuba de gran superficie, de fácil extracción y limpieza.
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada. Diagnóstico por códigos de alarma.
- MULTIPOWER. Posibilidad de instalar el lavaplatos en distintas tensiones y potencias. Entre ellas monofásica (230V/50Hz) o trifásica (400V/III/50Hz).
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y calderín.
- Dosificador abrillantador de serie en todos los modelos.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante DE SERIE.
- Cubas embutidas y guías de la cesta en acero inoxidable.



LAVAOBJETOS CE 68

osmarc.es



CE 68 CON CESTA ESPECIAL PARA CUBETAS DE HELADO

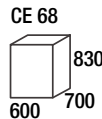


DETALLE CUBA

DOSIFICADOR DE DETERGENTE INCLUIDO

CE 68

- Dimensiones mm. 600 x 700 x 830 h
- Tensión 400V - 3N - 50Hz
- Dotación 1 x Cesto cuadrado 500x600 mm
- 1 x Cesto cubiertos 8 P
- 1 x Soporte para fuentes
- 1 x Parrilla para cesto



CE 68 CON CESTA PARA PLATOS 500x600mm ALTURA ÚTIL 400mm



MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	CONS. AGUA I/CICLO	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
CE 68	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'-8'	30/20/15	830	4.606
CE 68 PS	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'-8'	30/20/15	830	4.937
CE 68 D	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'-8'	30/20/15	830	5.038
CE 68 D PS	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'-8'	30/20/15	830	5.362

PORTES PAGADOS

- D = Máquina con depurador incorporado
- PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
- PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa). En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características CE 68

- Lava-objetos para pastelerías, restaurantes y heladerías.
- Carrocería en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Permite lavar vasos, platos y bandejas de 400 x 600 mm.
- Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable.
- Dosificador de abrillantador de serie.
- Sistema – BREAK TANK - permite el aclarado a temperatura y presión constante (bajo pedido).
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y calderín.





LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS CE 78 BT



DETALLE CUBA



CE 78 BT



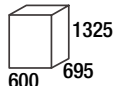
DETALLE CESTO PLATOS 500x600mm

**CE 78 BT CON CESTA
PARA PLATOS
500x600mm
ALTURA ÚTIL
400mm**



DETALLE REFUERZO PUERTA

CE 78 BT



Dimensiones mm	600 x 695 x 1325 h
Tensión	400V-3N-50Hz
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500x600 mm 1 x Cesto cubiertos 8 P 1 x Soporte para fuentes 1 x Parrilla para cesto

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAP. CUBA (lit.)	RESIST. CUBA (W)	CONS. AGUA I/CICLO	CAP. BOILER (l)	RESIST. BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
CE 78 BT	400	500 x 600	7830	23	2000	3,5	7,5	7000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	830	5.817
CE 78 BT PS	400	500 x 600	7830	23	2000	3,5	7,5	7000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	830	6.168
CE 78 BT PD	400	500 x 600	7830	23	2000	3,5	7,5	7000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	830	6.154
CE 78 BT PS/PD	400	500 x 600	7830	23	2000	3,5	7,5	7000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	830	6.506

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).

En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características

- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la puerta o botón – START -.
- Cuba embutida en acero inoxidable.
- Brazos de lavado superior e inferior rotativos con cuatro brazos en acero inoxidable.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (bajo pedido).
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).



LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS C 90 E

osmarc.es



DETALLE CUBA



DETALLE CESTA PARA BANDEJAS



C 90 E

CE 68 CON CESTA PARA PLATOS 500x600mm ALTURA ÚTIL 500mm



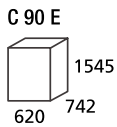
DETALLE CESTO PLATOS 500x600mm



DETALLE CESTO ESPECIAL PARA CUBETAS DE HELADO



DETALLE REFUERZO PUERTA



Dimensiones mm	670 x 742 x 1545 h
Tensión	400V-3N-50Hz
Dotación	1 x Cesto uni-inox 500 x 600mm 1 x Soporte para bandejas de 600x400mm 1 x Cesto cubiertos 8 P

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAP. CUBA (lit.)	RESIST. CUBA (W)	CONS. AGUA I/CICLO	CAP. BOILER (l)	RESIST. BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
C 90 E	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	7.467
C 90 E PS	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	7.786
C 90 E PD	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10"	30/15/10/6	1620	7.680
C 90 E PS/PD	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	7.960

PORTES PAGADOS

- PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
- PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa). En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características

- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la puerta o botón – START -.
- Cuba embutida en acero inoxidable.
- Brazos de lavado superior e inferior rotativos con cuatro brazos en acero inoxidable.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (bajo pedido).
- Condesador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).






LAVAVAJILLAS DE CAMPANA SERIE CAP



CAP 7 E
CAP 7 EP



1470
625 740



DETALLE BRAZOS DE LAVADO/ACLARADO

CAP 7 E

Dimensiones mm.	625 x 740 x 1470/1520 h (con campana abierta 1960/2010 h)
Tensión	400V - 3N - 50Hz
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500 x 500 mm 2 x Cesto 12/18 platos hondos/llanos 1 x Cesto cubiertos 8 P

CAP 7 E / POTENCIA 10 Kw

Dimensiones mm.	625 x 740 x 1470/1520 h (con campana abierta 1960/2010 h)
Tensión	400V - 3N - 50Hz
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500 x 500 mm 2 x Cesto 12/18 platos hondos/llanos 1 x Cesto cubiertos 8 P

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POT. (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	CONS. AGUA I/CICLO	CAP. BOILER (l)	RESIST. CUBA (W)	RESIST. BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN PLATOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
CAP 7 E	420	500 x 500	6750	42	3,5	8,2	4000	6000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.078
CAP 7 E PS	420	500 x 500	6750	42	3,5	8,2	4000	6000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.393
CAP 7 E PD	420	500 x 500	6750	42	3,5	8,2	4000	6000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.366
CAP 7 E PS/PD	420	500 x 500	6750	42	3,5	8,2	4000	6000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.645
CAP 7 E P	420	500 x 500	10750	42	3,5	8,2	4000	10000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.341
CAP 7 E P PS	420	500 x 500	10750	42	3,5	8,2	4000	10000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.616
CAP 7 E P PD	420	500 x 500	10750	42	3,5	8,2	4000	10000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.587
CAP 7 E P PS/PD	420	500 x 500	10750	42	3,5	8,2	4000	10000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.879

PORTES PAGADOS

- DE = Máquina con depurador incorporado
 PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
 PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
 En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características CAP 7 E - CAP 7 EP

- Instalación en ángulo o en línea con mesas de entrada y salida.
- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la capota o botón -START-
- Carrocería autoportante en acero inoxidable 18/10 (AISI304).
- Máquina con 4 ciclos de lavado. Dosificador de abrillantador de serie.
- Cuba embutida en acero inoxidable de DOBLE PARED.
- Filtros de gran superficie.
- Visualización digital de las temperaturas de lavado y aclarado en panel de control.
- Dotado de amplio filtro en la cuba en acero micro-estirado, con microfiltro colector destinado a la expulsión de la suciedad directamente al desagüe.
- Condensador de vapor (RCC2) opcional para CAP 7 E y CAP 7 E P (entregado por separado de la máquina). **P.V.P.: 2.839 Euros**
- Modelo CAP 7 E P = 10 Kw en el calderín.
- Guía para cestas fácilmente extraíble. Microinterruptor de parada del ciclo.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en acero inoxidable, desmontables y de fácil limpieza.
- Posibilidad de suministrar los modelos CAP 7 E y CAP 7 E P con tensión 230V/3N/50Hz: +85 euros

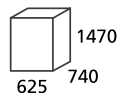


LAVAVAJILLAS DE CAMPANA SERIE CAP



CAP 10 E

CAP 12 E

CAP 10 E
CAP 12 E

CAP 10 E

Dimensiones mm.	625 x 740 x 1470/1520 h (con campana abierta 1960/2010 h)
Tensión	400V - 3N - 50Hz
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500 x 500 mm 2 x Cesto 12/18 platos hondos/llanos 1 x Cesto cubiertos 8 P

CAP 12 E

Dimensiones mm.	625 x 740 x 1470/1520 h (con campana abierta 1960/2010 h)
Tensión	400V - 3N - 50Hz
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500 x 500 mm 2 x Cesto 12/18 platos hondos/llanos 1 x Cesto cubiertos 8 P

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POT. (W)	CAP. CUBA (lit.)	CONS. AGUA I/CICLO	CAP. BOILER (l)	RESIST. CUBA (W)	RESIST. BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN PLATOS/H	POT. BOMBA W	PVP €
CAP 10 E	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8"	1000/648/432/126	1100	5.947
CAP 10 E PS	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8"	1000/648/432/126	1100	6.224
CAP 10 E PD	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8"	1000/648/432/126	1100	6.252
CAP 10 E PS/PD	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8"	1000/648/432/126	1100	6.508
CAP 10 D BT	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8"	1000/648/432/126	1100	7.166
CAP 10 D BT PS	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8"	1000/648/432/126	1100	7.459
CAP 10 D BT PD	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8"	1000/648/432/126	1100	7.487
CAP 10 D BT PS/PD	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8"	1000/648/432/126	1100	7.741
CAP 12 E	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620	6.327
CAP 12 E PS	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620	6.653
CAP 12 E PD	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620	6.625
CAP 12 E PS/PD	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620	6.913
CAP 12 D BT	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620	7.455
CAP 12 D BT PS	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620	7.748
CAP 12 D BT PD	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620	7.776
CAP 12 D BT PS/PD	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620	8.020

- D = Máquina con depurador incorporado
 PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
 PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

PORTES PAGADOS

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
 En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características CAP 10 E - CAP 12 E

- Instalación en ángulo o en línea con mesas de entrada y salida.
- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la capota o botón « start ».
- Cuba embutida en acero inoxidable en DOBLE PARED.
- Programador electrónico con 4 ciclos de lavado.
- Visualización digital de las temperaturas de lavado y aclarado en el panel de control.
- Dosificador de abrillantador de serie.
- Función de autolimpieza.
- Dotado de amplio filtro en la cuba en acero micro-estirado, con microfiltro colector destinado a la expulsión de la suciedad directamente al desagüe.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en acero inoxidable.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante.
- DE SERIE EN MODELOS CON DEPURADOR Y BAJO PEDIDO EN RESTO DE MODELOS.
- Sistema autodiagnóstico del funcionamiento de la máquina.
- Condensador de vapor (RCC2) opcional para CAP10 E - 12 E (entregado por separado de la máquina).
- Carrocería autoportante en acero inoxidable 18/10 (AISI 304)





LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE TL BT DOBLE PARED



TL 48 BT



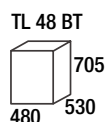
TL 60 BT



TL 60A BT

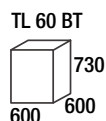


TL 60 BT CON PLATOS



TL 48 BT

Dimensiones mm.	480x530x705h
Tensión	230V-1-50Hz
Dotación	2 x Cesto cuadrado 400 x 400 mm 2 x Cesto cubiertos 2 P 1 x Soporte para 17 platos



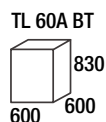
TL 60 BT

Dimensiones mm.	600x600x730h
Tensión	230V-1-50Hz. 400V-3N-50Hz MULTIPOWER
Dotación	2 x Cesto cuadrado 12/18 platos hondos/llanos de plástico 1 x Cesto cuadrado 500x500mm de plástico 1 x Cesto cubiertos 8 P

TL 60A BT

Dimensiones mm.	600x600x830h
Tensión	2 x Cesto cuadrado 12/18 platos hondos/llanos de plástico
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500x500mm de plástico 1 x Cesto cubiertos 8 P

BREAK TANK, DOSIFICADOR DE DETERGENTE Y BOMBA DE DESAGÜE DE SERIE



TL 60A BT

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (l)	CONS. AGUA l/CICLO	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
TL 48 BT	270	400x400	5260	12	2,5	6-4,4	2000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	4.883
TL 60 BT	300	500x500	5700	10	2,5	8-6,6	1000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	700	6.035
TL 60A BT	400	500x500	5700	10	2,5	5-6,6	1000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	700	6.356

PORTES PAGADOS

Características TL

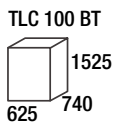
- Carrocería en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Mandos en la parte alta. Puerta con doble panel con contrapeso y tirador embutido. **Cuba construida con doble pared.**
- Panel superior redondeado. Nivel sonoro inferior a 70Db.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en acero inoxidable en todos los modelos. Sistema de montaje/desmontaje de los brazos de lavado rápido sin necesidad de herramientas. Fácil limpieza de los brazos de lavado. Inyectores de aclarado desmontables.
- Visualización de la temperatura de lavado y aclarado en pantalla digital. 4 ciclos de lavado pre-grabados, con duraciones y temperaturas personalizables. Indicación de la duración del ciclo mediante pantalla con cuenta atrás.
- Botón puesta en marcha multifunción. Temp. máxima entrada de agua de 50°C.
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada. Diagnóstico por códigos de alarma.

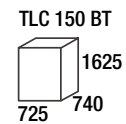
- **MULTIPOWER.** Posibilidad de instalar el lavaplatos en distintas tensiones y potencias. Entre ellas monofásica (230V/50Hz) o trifásica (400V/50Hz).
- Filtro de cuba de gran superficie, de fácil extracción y limpieza.
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y calderín.
- Dosificador abrillantador de serie en todos los modelos.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (**de serie**).
- Cubas embutidas redondeadas para evitar la acumulación de suciedad.
- Guías soporte de cestas embutidas para evitar el depósito de suciedad, cal y detergentes.
- Modelo TL 48 BT dotado de amplio en la cuba con detector de posición correcta del mismo.
- Modelo TL 60 BT dotado de amplio filtro en la cuba en acero micro-estirado, con microfiltro colector destinado a la expulsión de la suciedad directamente al desagüe.



LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS TLC 100 BT Y TLC 150 BT


DETALLE CUBA

DETALLE CESTO PLATOS

TLC 100 BT
1525
740
625

TLC 100 BT

TLC 150 BT
1625
740
725

TLC 150 BT

**OPCIONAL:
MODELOS CON APERTURA
Y CIERRE DE LA CAPOTA
AUTOMÁTICO**

**BREAK TANK, DOSIFICADOR
DE DETERGENTE Y
BOMBA DE DESAGÜE
DE SERIE**

Dimensiones mm
Tensión
Dotación

625 x 740 x 1525 h (con campana abierta 2040 h)

400V-3N-50Hz

1 x Cesto cuadrado 500 x 500 mm
2 x Cesto 12/18 platos hondos/llanos
1 x Cesto cubiertos 8 P

725 x 740 x 1625 (con campana abierta 2195 h)

400V-3N-50Hz

1 x Cesto uni-inox 500 x 600 mm
1 x Soporte para fuentes
1 x Cesto cubiertos 8 P
1 x Cesto 26 platos

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (litros)	RESIST. CUBA (W)	CONSUMO AGUA l/ciclo	CAPACIDAD BOILER (litros)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/h	POTENCIA BOMBA (W)	PVP € CAPOTA MANUAL	PVP € CAPOTA AUTOMÁTICA
TLC 100 BT	400	500 x 500	10100	42	3000	3,5	8,2	9000	63"-88"	57/40	1100	9.602	14.114
									118"-238"	30/15			
TLC 150 BT	500	600 x 500	11200	42	3000	3,5	8,2	9000	46"-88"	78/40	2200	11.979	16.489
									118"-238"	30/15			

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

PORTES PAGADOS

Características

- Instalación en ángulo o en línea con mesas de entrada y salida. Carrocería autoportante en acero inox AISI 304 18/10.
- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la capota o botón - START -.
- Cuba embutida en acero inoxidable en DOBLE PARED perfectamente redondeada y de fácil limpieza.
- Amplio filtro de cuba en acero micro-estirado y con micro-filtro recogedor de la suciedad directamente en el desagüe, de fácil extracción y limpieza con indicador de anomalía en caso de posicionamiento incorrecto.
- Bomba dotada de filtro de aspiración para evitar el ingreso y depósito de suciedad y residuos en el circuito.
- **BREAK TANK, bomba de desagüe y dosificador de detergente DE SERIE.**
- Brazos de lavado superior e inferior en acero inoxidable. Dosificador de abrillantador de serie.
- Visualización digital de las temperaturas de lavado y aclarado en el panel de control, que se encuentra situado en la parte superior de la máquina.
- Posibilidad de personalizar las fases de lavado y desagüe.
- Sistema -BREAK TANK- garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (de serie).
- Sistema autodiagnóstico del funcionamiento de la máquina.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).





MESAS PARA LAVAPLATOS DE CAMPANA

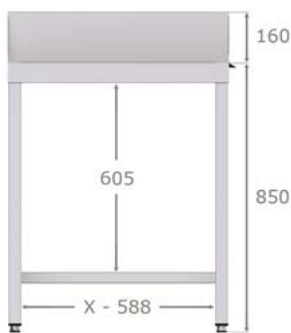


COMPOSICIÓN CAP 12 CON
MESA LISA DE SALIDA

MESA LISA MURAL DE ENTRADA Y SALIDA PARA HSP 550 / CAP 7 E / CAP 7 E P / CAP 10 E / CAP 12 E TLC 100 BT / TLC 150 BT

MODELO	ACOPLE A LA MESA	MODELO	ACOPLE A LA MESA	DIMENSIONES EXT. (mm)	PVP €
ASE 700	izquierda	ASD 700	derecha	700x750x850	780
ASE 1100	izquierda	ASD 1100	derecha	1100x750x850	887

PORTES PAGADOS



Características MESAS PARA LAVAPLATOS DE CAMPANA

- Construidas en acero inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado de 40x40mm. con pie regulable y rosca oculta.
- Encimera reforzada con omegas y canal para cestas.
- Peto posterior de 160mm. y frente de 65mm. ambos en punto redondo.
- Se suministran desmontadas.
- Sistema de anclaje para todos los modelos de lavavajillas de capota.
- Modelos APLEA/APLDA con cuba soldada de 500x400x250mm.
- Otras medidas: consultar precios y plazos de entrega.



MESA PARA LAVAPLATOS DE CAMPANA Y SOPORTE PARA LAVAVAJILLAS

MESA MURAL DE ENTRADA CON FREGADERO Y AGUJERO DE DESBROCE PARA HSP 550 / CAP 7 E / CAP 7 E P / CAP 10 E / CAP 12 E TLC 100 BT / TLC 150 BT

MODELO	ACOPLE A LA MESA	MODELO	ACOPLE A LA MESA	DIMENSIONES EXT. (mm)	PVP €
APLEA 1100	izquierda	APLDA 1100	derecha	1100 x 750 x 850	1.308
APLEA 1600	izquierda	APLDA 1600	derecha	1600 x 750 x 850	1.478

PORTES PAGADOS



APLDA

SOPORTE PARA LAVAVAJILLAS

MODELO	PVP €
SOP-LAV	352

PORTES PAGADOS



Características SOPORTES

- Construidos en acero inox AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Especialmente diseñados para lavavajillas.
- Tacos de teflón en las patas.
- Se puede volver a utilizar aunque se cambie de lavavajillas.
- También válido para máquinas de hielo, serpentines, etc.
- Altura regulable de 150 a 195mm.



LAVAOBJETOS SERIE HD 40 BT / HD 60 BT



HD 40 BT



HD 60 BT

Dimensiones mm. 710x858x1860 h
(puerta abierta 2050 H)
Tensión **400V-3N-50Hz**
Dotación
1 x Cesto EDI 4 inox
1 x Soporte para fuentes
1 x Cesto cubiertos 8 P

Dimensiones mm. 830x915x1870 h
(puerta abierta 2170 H)
Tensión **400V-3N-50Hz**
Dotación
1 x Cesto EDI 6 inox
1 x Soporte para fuentes EDI 6/13
1 x Cesto cubiertos 8 P
1 x Cono para pastelería

MODELO	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
HD 40 BT	540x660x650 h.	7620	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	1620	9.408
HD 40 BT PS	540x660x650 h.	7620	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	1620	9.715
HD 40 BT PD	540x660x650 h.	7620	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	1620	9.726
HD 40 BT PS/PD	540x660x650 h.	7620	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	1620	10.686
HD 60 BT	650x700x650 h.	7620	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	1620	11.703
HD 60 BT PS	650x700x650 h.	7620	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	1620	12.030
HD 60 BT PD	650x700x650 h.	7620	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	1620	12.020
HD 60 BT PS/PD	650x700x650 h.	7620	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'30"	30/15/10/4	1620	12.343

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de enlace debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características HD 40 BT - HD 60 BT

- Estructura con doble panel en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Interior de la máquina totalmente redondeado para impedir la incrustación de la suciedad y facilitar la limpieza.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable AISI 304.
- Puerta doble, con contrapeso para hacer cómoda la apertura.
- Panel de control en el marco derecho para un fácil acceso. Termostatos de temperatura de cuba y de calderín mecánicos.
- Visualización de las fases y temperatura de lavado en el panel de control.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).



LAVAOBJETOS SERIE HD 80 BT / HD 130 BT


HD 80 BT

HD 130 BT

Dimensiones mm.	996x915x1870 h (puerta abierta 2170 H)
Tensión	400V-3N-50Hz
Dotación	1 x Cesto EDI 8 inox 1 x Soporte para fuentes EDI 8 1 x Cesto cubiertos 8 P 1 x Cono para pastelería

Dimensiones mm.	1506x915x1870 h (puerta abierta 2170 H)
Tensión	400V-3N-50Hz
Dotación	1 x Cesto EDI 13 inox 1 x Soporte para fuentes EDI 6/13 1 x Cesto cubiertos 8 P 1 x Cono para pastelería +1 x tapa

MODELO	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
HD 80 BT	810x700x650 h.	8350	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	2350	14.407
HD 80 BT PS	810x700x650 h.	8350	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	2350	14.767
HD 80 BT PD	810x700x650 h.	8350	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	2350	14.724
HD 80 BT PS/PD	810x700x650 h.	8350	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	2350	15.048
HD 130 BT	1320x700x650 h.	16700	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	2350	20.625
HD 130 BT PS	1320x700x650 h.	16700	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	2350	20.985
HD 130 BT PD	1320x700x650 h.	16700	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	2350	20.941
HD 130 BT PS/PD	1320x700x650 h.	16700	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'-30"	30/15/10/4	2350	21.265

PORTES PAGADOS
PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de enlace debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características HD 80 BT - HD 130 BT

- Estructura con doble panel en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Interior de la máquina totalmente redondeado para impedir la incrustación de la suciedad y facilitar la limpieza.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable AISI 304.
- Puerta doble, con contrapeso para hacer cómoda la apertura.
- Panel de control en el marco derecho para un fácil acceso. Termostatos de temperatura de cuba y de calderín mecánicos.
- Visualización de las fases y temperatura de lavado en el panel de control.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).





LAVAOBJETOS SERIE EDI BT



820mm



650mm



650mm

EDI 4 BT**EDI 6 BT****EDI 8 BT****Dimensiones mm**710 x 858 x 1860 h
(puerta abierta 2220 H)**Tensión****400V-3N-50Hz****Dotación**1 x Cesto EDI 4 BT inox
1 x Soporte para fuentes EDI 4 BT
1 x Cesto cubiertos 8 P830 x 915 x 1890 h
(puerta abierta 2180 H)**400V-3N-50Hz**1 x Cesto EDI 6 BT inox
1 x Soporte para fuentes EDI 6/13 BT
1 x Cesto cubiertos 8 P
1 x Cono para pastelería990 x 915 x 1890 h
(puerta abierta 2180 H)**400V-3N-50Hz**1 x Cesto EDI 8 BT inox
1 x Soporte para fuentes EDI 8 BT
1 x Cesto cubiertos 8 P
1 x Cono para pastelería + 1 x Tapa

MODELO	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
EDI 4 BT	550x670x820 h	7620	42	3000	10,5	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	11.212
EDI 4 BT PS	550x670x820 h	7620	42	3000	10,5	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	11.571
EDI 4 BT PD	550x670x820 h	7620	42	3000	10,5	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	11.529
EDI 4 BT PS/PD	550x670x820 h	7620	42	3000	10,5	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	11.851
EDI 6 BT	650x700x650 h	10620	82	6000	14,5	9000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	12.436
EDI 6 BT PS	650x700x650 h	10620	82	6000	14,5	9000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	12.796
EDI 6 BT PD	650x700x650 h	10620	82	6000	14,5	9000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	12.755
EDI 6 BT PS/PD	650x700x650 h	10620	82	6000	14,5	9000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	13.077
EDI 8 BT	810x700x650 h	11.350	86	6000	14,5	9000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2350	18.362
EDI 8 BT PS	810x700x650 h	11.350	86	6000	14,5	9000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2350	18.748
EDI 8 BT PD	810x700x650 h	11.350	86	6000	14,5	9000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2350	18.793
EDI 8 BT PS/PD	810x700x650 h	11.350	86	6000	14,5	9000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2350	18.995
HP2 Bomba de calor para EDI 6 - EDI 8										11.280

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).

En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características EDI 4 BT - EDI 6 BT - EDI 8 BT

- Estructura con doble panel en acero inoxidable 18/10 (AISI 304)
- Interior de la máquina totalmente redondeado.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable AISI 304.
- Panel de control electrónico.
- Visualización de las fases y temperatura de lavado en el panel de control.
- Dosificador de abrillantador (de serie).
- Bomba de aclarado de serie en las EDI 4 BT - 8.
- Filtros de gran superficie, fácilmente extraíbles.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (de serie).
- Microinterruptor de parada de ciclo en caso de apertura de la puerta.
- Transmisión de datos para HACCP (opcional).
- Función de auto-limpieza interna.
- Se recomienda la conexión de agua a 55°C.
- Nivel sonoro inferior a 70Db.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).



LAVAOBJETOS SERIE EDI BT



650mm

EDI 13 BT


820mm

EDI 13 BT ALTA
Dimensiones mm
Tensión
Dotación

 1500x915x1890 h (puerta abierta 2180 h)
400V-3N-50Hz
 1 x Cesto EDI 13 BT inox
 2 x Soporte para fuentes EDI 6/13 BT
 1 x Cesto cubiertos 8 P
 1 x Cono para pastelería
 1 x Tapa para cesto inox

 1500x915x2040 h (puerta abierta 2335 h)
400V-3N-50Hz
 1 x Cesto EDI 13 BT inox
 2 x Soporte para fuentes EDI 6/13 BT
 1 x Cesto cubiertos 8 P
 1 x Cono para pastelería
 1 x Tapa para cesto inox

MODELO	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
EDI 13 BT	1320x700x650 h	16700	132	6000	26	2x6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2x2350	23.303
EDI 13 BT PS	1320x700x650 h	16700	132	6000	26	2x6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2x2350	23.663
EDI 13 BT PD	1320x700x650 h	16700	132	6000	26	2x6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2x2350	23.621
EDI 13 BT PS/PD	1320x700x650 h	16700	132	6000	26	2x6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2x2350	23.945
EDI 13 ALTA BT	1320x700x820 h	16700	132	6000	26	2x6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2x2350	24.519
EDI 13 ALTA BT PS	1320x700x820 h	16700	132	6000	26	2x6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2x2350	24.879
EDI 13 ALTA BT PD	1320x700x820 h	16700	132	6000	26	2x6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2x2350	24.837
EDI 13 ALTA BT PS/PD	1320x700x820 h	16700	132	6000	26	2x6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	2x2350	25.159
HP3 Bomba de calor para EDI 13 - EDI 13 ALTA										12.761

PORTES PAGADOS
PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)
La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características EDI 13 BT - EDI 13 BT ALTA

- Estructura con doble panel en acero inoxidable 18/10 (AISI 304)
- Interior de la máquina totalmente redondeado.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable AISI 304.
- Panel de control electrónico.
- Visualización de las fases y temperatura de lavado en el panel de control.
- Dosificador de abrillantador (de serie).
- Bomba de aclarado de serie en las EDI 13 – 13 ALTA.
- Filtros de gran superficie, fácilmente extraíbles.

- Sistema – BREAK TANK – garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (de serie).
- Microinterruptor de parada de ciclo en caso de apertura de la puerta.
- Transmisión de datos para HACCP (opcional).
- Función de auto-limpieza interna.
- Se recomienda la conexión de agua a 55°C.
- Nivel sonoro inferior a 70Db.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).



LAVAOBJETOS SERIE EDI BT PASANTES


EDI 7 BT C

EDI 15 BT C

Dimensiones mm
Tensión
Dotación

860x1020x1900 h (puerta abierta 2500 h)
400V-3N-50Hz
1 x Cesto EDI 7 BT inox
1 x Soporte para 3 bandejas de 65mm

1440x1020x1900 h (puerta abierta 2620 h)
400V-3N-50Hz
1 x Cesto EDI 15 BT inox
2 x Soporte para 3 bandejas de 65mm

MODELO	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
EDI 7 BT C	700x700x620 h	9000	90	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	22.783
EDI 7 BT C PS	700x700x620 h	9000	90	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	23.408
EDI 7 BT C PD	700x700x620 h	9000	90	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	23.166
EDI 7 BT C PS/PD	700x700x620 h	9000	90	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	23.791
EDI 15 BT C	1320x700x620 h	15000	125	9000	14,5	9000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000	30.389
EDI 15 BT C PS	1320x700x620 h	15000	125	9000	14,5	9000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000	31.014
EDI 15 BT C PD	1320x700x620 h	15000	125	9000	14,5	9000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000	30.771
EDI 15 BT C PS/PD	1320x700x620 h	15000	125	9000	14,5	9000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000	31.396
Bomba de calor para EDI 7 BT C										11.613
Bomba de calor para EDI 15 BT C										13.135

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).

En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

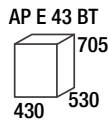
Características EDI 7 BT C - EDI 15 BT C

- Estructura con doble panel en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Modelos pasantes con puerta de servicio de fácil apertura para intervenciones de mantenimiento y limpieza.
- Interior de la máquina totalmente redondeado.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable AISI 304.
- Panel de control electrónico.
- Visualización de las fases y temperatura de lavado en el panel de control.
- Dosificador de abrillantador (de serie).
- Bomba de aclarado de serie en las EDI 7 BT C – 15 BT C.
- Filtros de gran superficie, fácilmente extraíbles.
- Sistema – BREAK TANK – garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (de serie).
- Microinterruptor de parada de ciclo en caso de apertura de la puerta.
- Transmisión de datos para HACCP (opcional).
- Función de auto-limpieza interna.
- Se recomienda la conexión de agua a 55°C.
- Nivel sonoro inferior a 70Db.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).



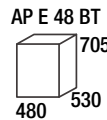
LAVAVASOS SERIE AP E BT ESPECIAL CRISTALERÍA

osmarc.es



AP E 43 BT

Dimensiones mm. 430 x 530 x 705h
Tensión 400V - 3N - 50Hz
Dotación 2 x Cesto cuadrado 350 X 350mm
 2 x Cesto cubiertos 2 P
 1 x Soporte 15 platos cafetería
 Disponible cesto redondo ø 360mm



AP E 48 BT

Dimensiones mm. 480 x 530 x 705h
Tensión 400V - 3N - 50Hz
Dotación 2 x Cesto cuadrado 400 X 400mm
 2 x Cesto cubiertos 2 P
 1 x Soporte 17 platos cafetería
 Disponible cesto redondo ø 400mm



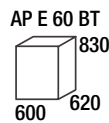
DETALLE CESTA COPAS



DETALLE PUERTA



DETALLE INTERIOR CUBA



AP E 60 BT

Dimensiones mm. 600x 620 x 830h
Tensión 400V - 3N - 50Hz
Dotación 2 x Cesto cuadrado 500 X 500mm
 1 x Cesto 12/18 platos cafetería
 1 x Cesto cubiertos 8 P

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	POT. BOMBA DESAGÜE (W)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
AP E 43 BT	270	350 x 350	5400	100	225	5000	2'30 - 3' - 4' - 8'	24/20/15/7	400	4.533
AP E 48 BT	270	400 x 400	5400	100	225	5000	2'30 - 3' - 4' - 8'	24/20/15/7	400	4.828
AP E 60 BT	350	500 x 500	6500	100	500	6000	2'30 - 3' - 4' - 8'	24/20/15/7	500	5.998

PORTES PAGADOS

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa). En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características APE

- Lavavasos con agua limpia en cada ciclo.
- Higiene perfecta. Estructura interna autolimpiable.
- Estructura autoportante con doble pared de acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (de serie).
- Lavado y aclarado giratorio superior e inferior en acero inoxidable con regulación de velocidad de giro.
- Presión de lavado 5 veces superior a los lavavajillas tradicionales.
- Aclarado final –VOLUMETRICO–, no temporizado, permite un aclarado perfecto independientemente de la presión de la red hídrica.
- Bomba de desagüe de serie en todos los modelos.
- Dosificador de abrillantador y dosificador de detergente de serie en todos los modelos.
- Panel de mandos electrónico digital con 4 ciclos de lavado.
- Perfecto aislamiento termoacústico (puerta y estructura).
- Modelo AP 60 E especial para copas, platos de diseño, cubetas de helados, etc...





TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HT/HTP



**HT 150 + MÓDULO DE SECADO
+ ANTISALPICADERO**

MODELO	PROD. CESTOS /h		PROD. PLATOS /h		PRELAVADO				LAVADO			
	1a Vel.	2da Vel.	1a Vel.	2da Vel.	LONG. (mm)	CAP. CUBA (L)	POT. BOMBA (Kw)	RES. CUBA (Kw)	LONG. (mm)	CAP. CUBA (L)	POT. BOMBA (Kw)	RES. CUBA (Kw)
HT 100	70	100	1260	1800	-	-	-	-	1150	80	0,85	10
HT 150	100	150	1800	2700	500	45	0,9	-	1150	80	0,85	10
HTP 195	130	195	2340	3510	500	45	0,9	-	1150	80	1,24	12
HTP 205	140	205	2520	3690	600	45	0,9	-	1150	80	1,24	12
HTP 220	160	220	2880	3960	900	80	1,24	9	1150	80	1,24	12

*DATOS DE CONSUMO EN BASE
A LA ENTRADA DE AGUA A 55°C.

PORTES PAGADOS

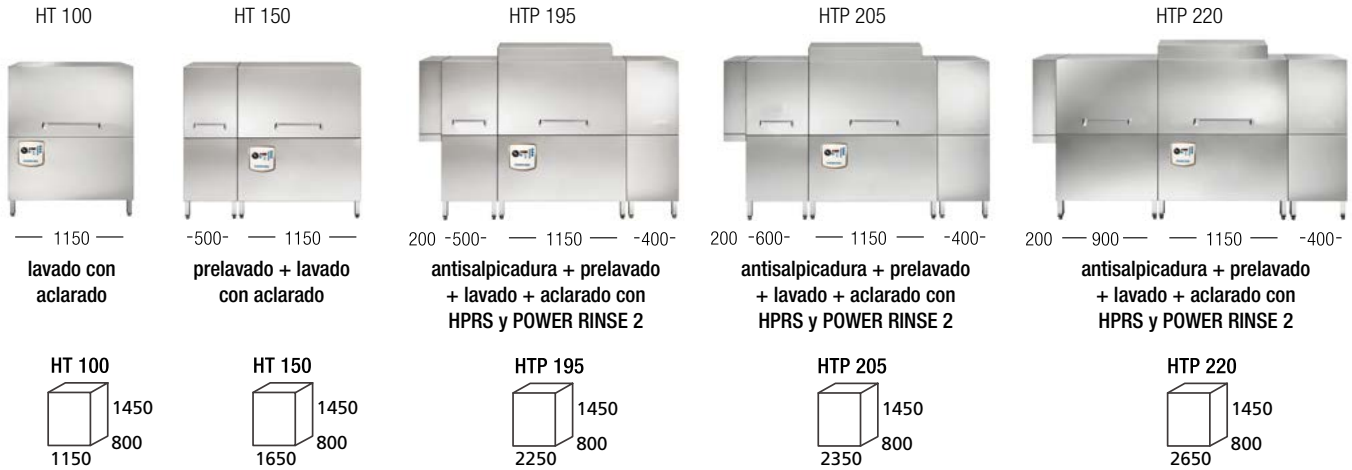
LA SERIE HT/HTP SE COMPONE DE 5 MODELOS DE MÁQUINAS DE ARRASTRE QUE PERMITEN CONJUGAR LAS GRANDES CAPACIDADES DE TRABAJO CON EL INDISPENSABLE AHORRO ENERGÉTICO. LA GAMA HT/HTP, ES LA SOLUCIÓN IDEAL PARA LA RESTAURACIÓN COLECTIVA.

Características

- Máquinas de lavado por calentamiento eléctrico. Para calentamiento por vapor, consultar precios y plazos de entrega.
- Máquinas sólidas con estructura en acero inoxidable AISI 304 satinado, compacta y patas regulables en altura.
- Avance de cestos mediante barra central.
- Amplias puertas abatibles en modelos HTP 195/205/220 para permitir una fácil limpieza. **DOBLE PARED DE SERIE EN TODOS LOS MODELOS.**
- Brazos de lavado y aclarado extraíbles en acero inoxidable.
- Doble cuba embutida.
- Protección panel de mandos IPXY.
- Resistencias en acero INCOLOY para mejor protección contra los productos corrosivos.
- Bombas con sistema de autovaciado.
- Entrada de cestas derecha o izquierda (confirmar a la hora de realizar el pedido).
- Altura útil de todos los modelos: 500x430 (h) mm.
- Antisalpicadero de 200 mm de serie a la entrada de la máquina, opcional a la salida, en modelos HTP 195/205/220.
- Para un mejor resultado y duración, la dureza del agua tiene que ser entre 4º y 10º franceses. En el caso de agua con niveles superiores de dureza, utilizar un descalcificador de agua.
- No se suministran latiguillos de entrada de agua, ni tubos de desagüe.
- Voltaje: 400V/III/50Hz. Para voltajes especiales consultar precios y plazos de entrega.



TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HT/HTP



MODELO	ACLARADO		RES. BOILER (Kw)	POWER RINSE			MOTOR ARRASTRE (Kw)	SECADO			POTENCIA TOTAL		PVP €
	CONSUMO (l/h) 1a Vel.	CONSUMO (l/h) 2da Vel.		LONG. (mm)	CAP. CUBA (l)	POT. BOMBA (Kw)		LONG. (mm)	VENT. (Kw)	POT. (Kw)	SIN SECADO (Kw)	CON SECADO (Kw)	
HT 100	147*	220	8	-	-	-	0,18	600	0,42	6	19,03	25,45	18.275
HT 150	200*	300	12	-	-	-	0,18	600	0,42	6	23,93	30,35	28.528
HTP 195	180	270	11	400	14	0,48	0,18	600	0,42	6	25,8	32,22	37.994
HTP 205	187	200	11	400	14	0,48	0,18	600	0,42	6	25,8	32,22	41.064
HTP 220	200	300	12	400	14	0,48	0,18	600	0,42	6	27,14	33,56	41.576

*CONSUMO DE AGUA (l/h) EN 1ª VELOCIDAD CON HPRS
150 l/h EN MOD. HT 100 y 200 l/h EN MOD. HT 150

* MÓDULO DE SECADO
NO INCLUIDO EN EL PRECIO

PORTES PAGADOS

dotación de serie en TODOS LOS MODELOS

DESCRIPCIÓN

- 3 CESTOS DE PLATOS DE 50x50 cm.
- 1 CESTO DE VASOS DE 50x50 cm.
- 1 CESTO DE CUBIERTOS DE 8 SECCIONES
- SENSOR DE FIN DE CARRERA PARA MESA DE SALIDA

dotación de serie mod. HTP

MODELO DESCRIPCIÓN

- SISTEMA HPRS Módulo de aclarado proporcional a la velocidad.
- POWER RINSE 2 Sistema de aclarado para ahorro de agua y energía.

ES NECESARIO INSTALAR UN CALDERÍN POTENCIADO CUANDO LA MÁQUINA SE CONECTA A AGUA FRÍA (INFERIOR A 50°C). TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTRADA DE AGUA: 55°C



El sistema HPRS permite un ahorro de agua, energía y detergente de hasta el **30%**



TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HT/HTP

DESCRIPCIÓN	HT 100 €	HT 150 €	HTP 195 €	HTP 205 €	HTP 220 €
AISLAMIENTO EXTRA EN EL TECHO	710	1.316	1.872	1.905	1.975
ANTISALPICADERO DE ENTRADA*	901	901	1 DE SERIE	1 DE SERIE	1 DE SERIE
ANTISALPICADERO DE SALIDA*	901	901	901	901	901
ANILLO SALIDA VAPOR PARA ANTISALPICADERO	229	229	229	229	229
HPRS	1.624	1.624	DE SERIE	DE SERIE	DE SERIE
AUTOTIMER CON REARME AUTOMÁTICO	1.624	1.624	1.624	1.624	1.624
HPRSA CON AUTOTIMER CON REARME AUTOMÁTICO	3.708	3.708	-	-	-
MÓDULO DE SECADO 600 mm (6Kw)	6.215	6.215	6.215	6.215	6.215
MÓDULO SECADO CON RECUPERADOR DE CALOR 800 mm	13.244	13.244	13.244	13.244	13.244
CALDERÍN POTENCIADO REQUERIDO CUANDO LA MÁQUINA SE CONECTA A AGUA FRÍA. SIN RC	733	733	733	733	733
RC RECUPERADOR DE CALOR	5.332	5.332	5.332	5.332	5.332
HP4 BOMBA DE CALOR PRECALIENTA AGUA DE ACLARADO	22.920	22.920	22.920	22.920	22.920
HP7 BOMBA DE CALOR PRECALIENTA AGUA DE LAVADO Y ACLARADO	26.793	26.793	26.793	26.793	26.793
DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR	922	922	922	922	922
DOSIFICADOR DE DETERGENTE INTELIGENTE**	922	922	922	922	922

* MODELOS HTP 195/205/220 UN ANTISALPICADERO DE SERIE A LA ENTRADA, OPCIONAL A LA SALIDA.

** REGULA DE FORMA DISTINTA AL LLENAR LA CUBA Y AL REPONER DESPUÉS DEL ACLARADO. PORTES PAGADOS



DETALLE CUBA



DETALLE BRAZOS EXTRAÍBLES

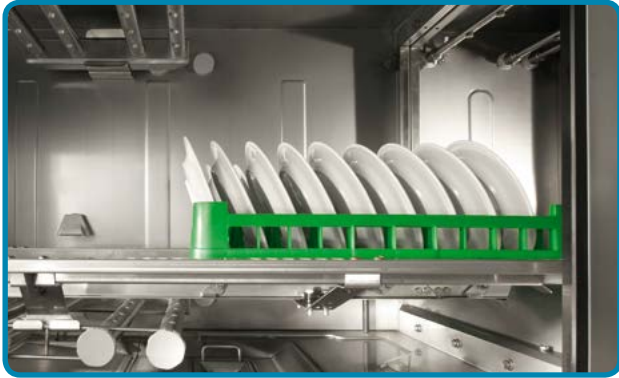


DETALLE INTERIOR



TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HT/HTP

osmarc.es



DETALLE INTERIOR MÁQUINA



DETALLE FILTROS ACERO INOX.



**DETALLE FILTRO PRELAVADO
MOD. HT 150 / HTP 195 / HTP 205**



**DETALLE GANCHO
SEGURIDAD PUERTA**





ACCESORIOS

CESTOS PARA LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS

osmarc.es



ALTURA ESPECIAL 160mm.



ALTURA ESPECIAL 160mm.



ALTURA ESPECIAL 90mm.



15495

CÓDIGO		DIMENSIONES (mm)	PVP €
520137	Cesto cuadrado	350 x 350 - Para mod. 35-43	98
15421	Cesto cuadrado	400 x 400 - Para mod. 46-48	106
15524	Cesto cuadrado	450 x 450 - Para mod. 53	110
15525	Cesto cuadrado	500 x 500 - Para mod. 60-81	131
34486	Cesto cuadrado vasos inclinados n.3 abanicos	350 x 350	169
17645	Cesto cuadrado vasos inclinados n.4 abanicos para vasos	400 x 400	200
17646	Cesto cuadrado vasos inclinados n.4 abanicos para vasos	450 x 450	200
39096	Cesto cuadrado vasos inclinados n.5 abanicos para vasos	500 x 500	217
15499	Cesto cuadrado 8 platos	400 x 400 - Para mod. 46-48	108
15545	Cesto cuadrado 16 platos	450 x 450 - Para mod. 53	122
15582	Cesto cuadrado 20 platos	500 x 500 - Para mod. 60-61-CAP 7 E -10- 12	131
520632	Cesto 26 platos plastificado	500 x 600 - Para mod. C 90 E - CE 68	152
*HASTA FIN DE EXISTENCIAS			
33933	Cesto cubiertos 500 x 500mm.	500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E -10-12	24
15495	Separador platos 13 - cesto 350mm. Para mod. 35-43		27
15462	Separador platos 15 - cesto 400mm. Para mod. 46-48		30
15463	Separador platos 18 - cesto 450mm. Para mod. 53		34

CÓDIGO		PVP €
660519	Cesto cubiertos 2 puestos	22



CÓDIGO		PVP €
15465	Cesto cubiertos 4 puestos	28

CÓDIGO		PVP €
25134	Cesto cubiertos 8 puestos	42



CÓDIGO		PVP €
35430	Contenedor cubiertos	4





ACCESORIOS

CESTOS PARA LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS



50.4510

CÓDIGO		DIMENSIONES (mm)	PVP €
50.4510	Cesto plástico 12/16 platos	450 x 450 x 105 mm.	48
37860	Cesto plástico cuadrado	350 x 350 x 150H	25
50.5001	Cesto plástico cuadrado	380 x 380 x 150H	28
18075	Cesto plástico cuadrado	400 x 400 x 150H	30
50.4500	Cesto plástico cuadrado	450 x 450 x 165H	42



37860



50.5001



18075



50.4500



37911

Cesto plástico cuadrado mm 400 x 400 con insertadores

660241	36 puestos. ø vaso 6 cm		136
660240	25 puestos ø vaso 7 cm.		136
660239	16 puestos ø vaso 9 cm		136



37200	Cesto bandejas 500 x 500 mm	500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	25
-------	-----------------------------	---	----



26683

26683	Cesto	500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	25
-------	-------	---	----



ACCESORIOS

CESTOS GASTRONORM







CÓDIGO		DIMENSIONES (mm)	PVP €
--------	--	------------------	-------

26686	Cesto 18/12 platos	500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	25
-------	--------------------	---	----



33917	Cesto 12 platos pizza	500 x 500 x 110 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	184
-------	-----------------------	--	-----



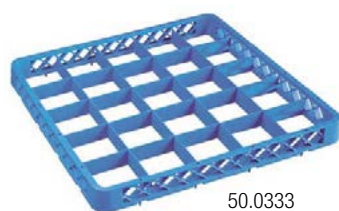
33918	Cesto 16 vasos	  500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	29
-------	----------------	---	----

33922	Cesto 25 vasos	  500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	30
-------	----------------	---	----

**DIÁMETRO VASOS
MÁX Ø 85 mm.**

33929	Cesto 36 vasos	  500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	32
-------	----------------	---	----

**DIÁMETRO VASOS
MÁX Ø 74 mm.**



50.0357	Divisor de 16 unidades de 100 mm. de diámetro, para cesta de 500x500 mm.	14
---------	--	----

50.0358	Divisor de 25 unidades de 89 mm. de diámetro, para cesta de 500x500 mm.	14
---------	---	----

50.0359	Divisor de 36 unidades de 73 mm. de diámetro, para cesta de 500x500 mm.	14
---------	---	----

50.0360	Divisor de 49 unidades de 62 mm. de diámetro, para cesta de 500x500 mm.	15
---------	---	----



50.0361	Apilador para cesta de 500 x 500 mm.	12
---------	--------------------------------------	----

50.0341	Tapa para cesta de 500 x 500 mm.	52
---------	----------------------------------	----





GRIFERÍA DUCHA COMPLETO DOS AGUAS



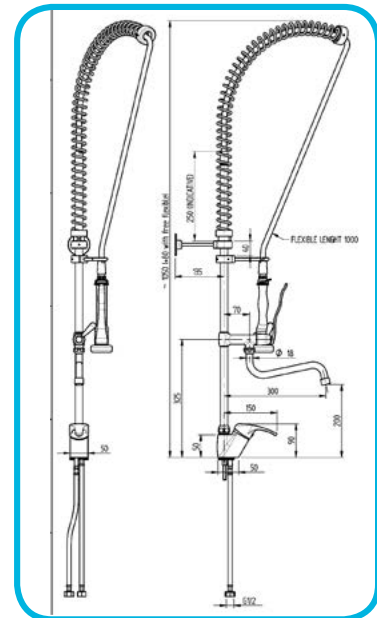
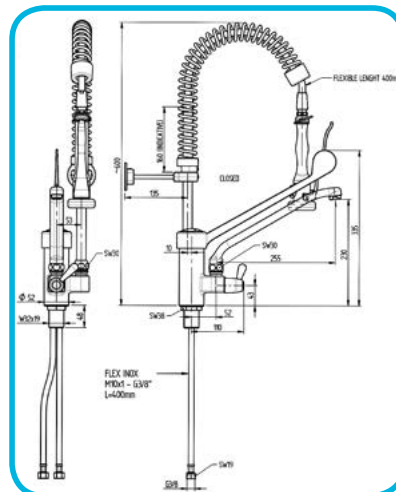
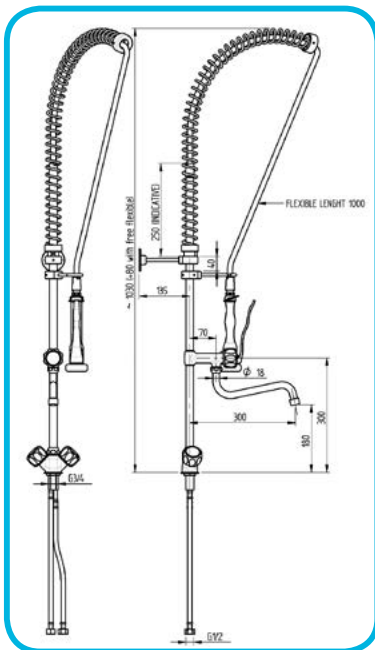
50.5393
(50.5392 + 50.5018)



50.5396



50.5398



GRIFERÍA DUCHA COMPLETO DOS AGUAS

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min.)	PVP €
50.5393	Grifo ducha 2 aguas con grifo intermedio (altura 1050mm variable)	4,90	20	291
50.5396	Grifo ducha 2 aguas con grifo intermedio y monomando (altura 600mm variable)	4,60	18	343
50.5398	Grifo ducha 2 aguas con grifo intermedio y monomando (altura 1200mm variable)	4,70	18	317

nota:

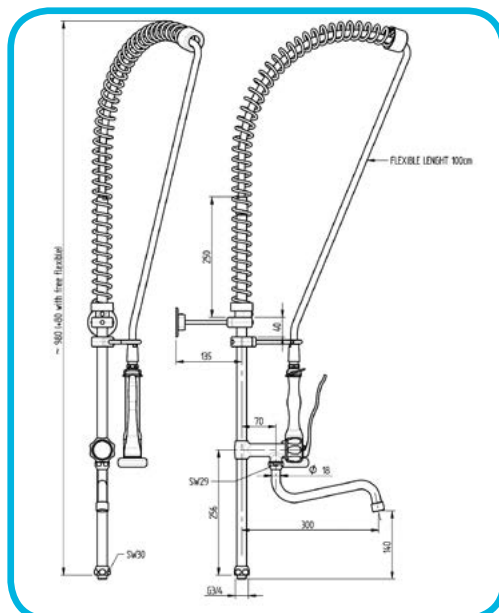
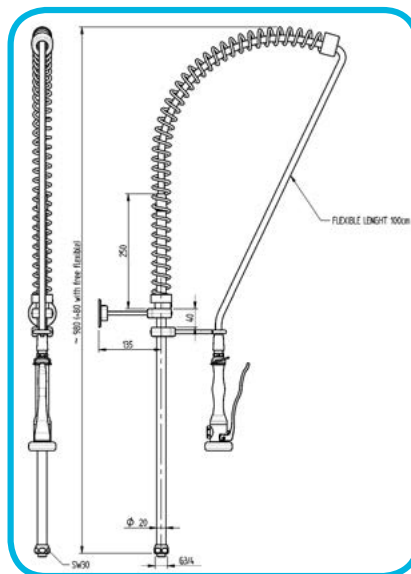
- Grifos con conexión a superficie de fregadero.
- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.
- Latiguillos de 400mm de largo y rosca de 1/2 hembra.



GRIFERÍA DUCHA



50.5386



50.5392

CONEXIÓN A SUPERFICIE DE FREGADERO O A PARED,
CONSULTAR APARTADO ACCESORIOS DE GRIFERÍA DUCHA

GRIFOS DUCHA

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min.)	ROSCA	PVP €
50.5386	Grifo ducha 1 agua directo	3,0	14	3/4 hembra	190
50.5392	Grifo ducha con grifo intermedio	4,0	20	3/4 hembra	241

nota:

- La más amplia gama de grifos ducha con todas las combinaciones posibles.
- **Conexión a superficie de fregadero o a pared, consultar apartado accesorios.**
- Combinaciones:
Modelo 50.5386 con 50.5248, 50.5017, 50.5215, 50.5210, 50.5426 ó 50.5126
Modelo 50.5392 con 50.5248, 50.5017 ó 50.5215
- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.



ACCESORIOS GRIFERÍA DUCHA



50.5248



50.5017



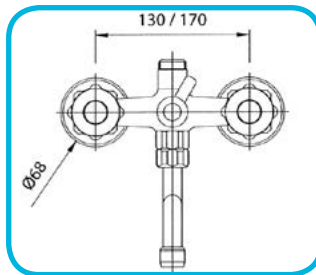
50.5018



50.5215



50.5210



50.5426



50.5126

ACCESORIOS

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min.)	ROSCA TOMA DE AGUA	LATIGUILLO (mm)	PVP €
50.5248	Grifo 1 agua	0,60	17	1/2 hembra	-	50
50.5017	Grifo de 2 aguas	1,00	22	-	400	77
50.5018	Grifo de 2 aguas	1,30	22	-	400	60
50.5215	Grifo pared 2 aguas	1,00	22,5	1/2 hembra	-	63
50.5210	Grifo pared 2 aguas con caño	1,20	20	1/2 hembra	-	96
50.5426	Distribuidor para grifo ducha	1,20	19,5	3/4 hembra	-	55
50.5126	Grifo monomando 2 aguas codo para ducha	2,60	18	3/4 hembra	400	218

nota:

- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.
- Roscas para accesorio de 3/4 macho.

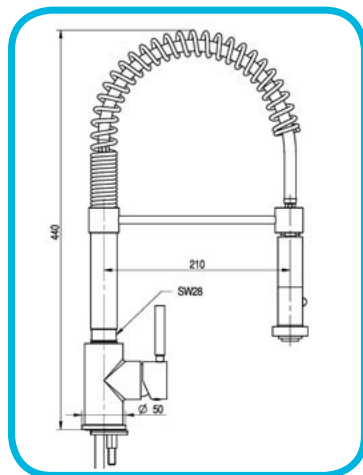




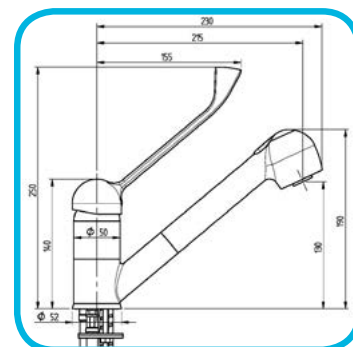
GRIFERÍA INDUSTRIAL



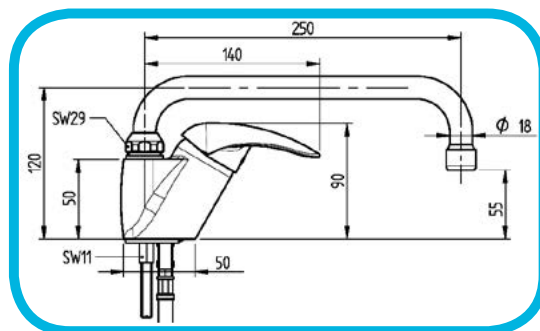
50.5019



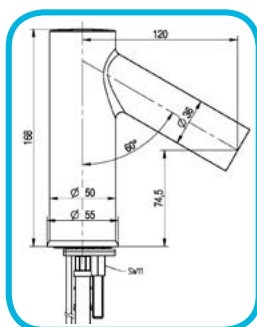
50.5021



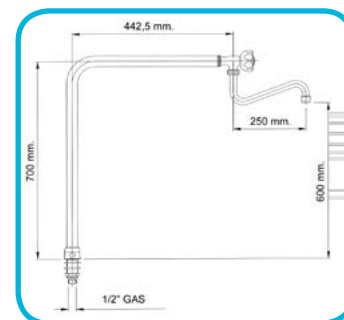
50.5022



50.5314



50.5252



GRIFERÍA INDUSTRIAL

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min)	ROSCA	LATIGUILLO (mm)	PVP €
50.5019	Grifo de 2 aguas ducha baja	3,20	9	3/8 hembra	350	324
50.5021	Grifo monomando 2 aguas ducha extraíble	1,85	9	3/8 hembra	350	141
50.5022	Grifo monomando 2 aguas leva corta caño 120h	2,00	14	1/2 hembra	400	105
50.5314	Grifo electrónico conexión a la red eléctrica	1,63	6	1/2 hembra	400	427
50.5252	Columna 1 agua con caño	2,80	12	30x15 macho	-	180

nota:

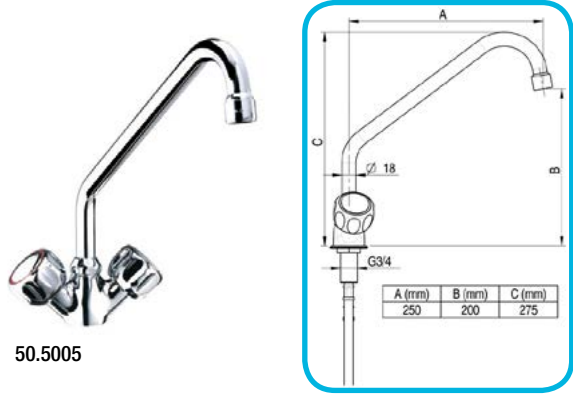
- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.



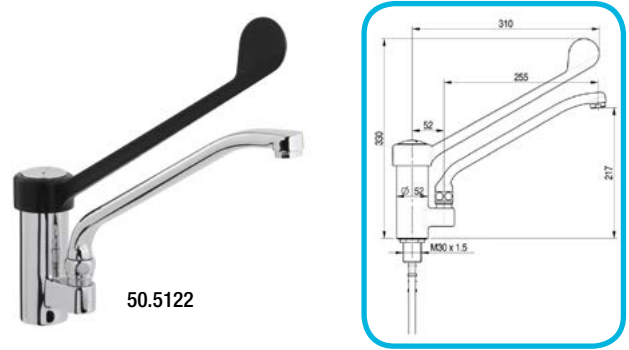


GRIFERÍA INDUSTRIAL

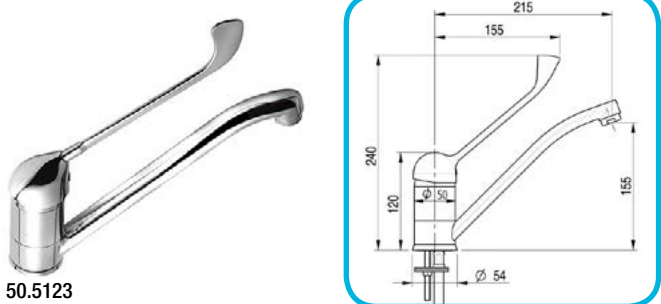
osmarc.es



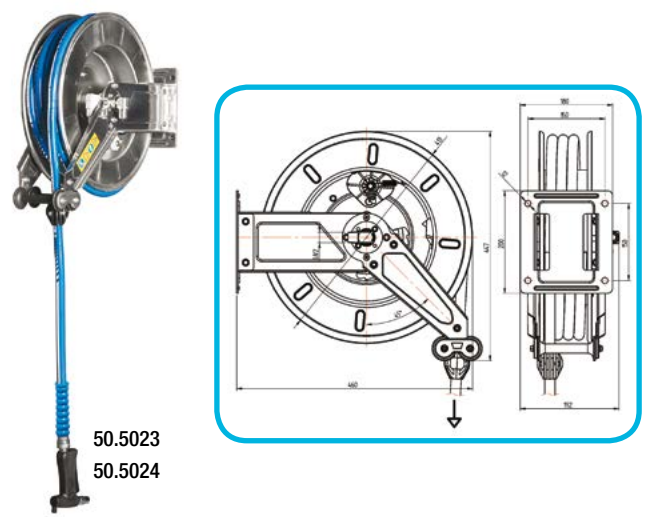
50.5005



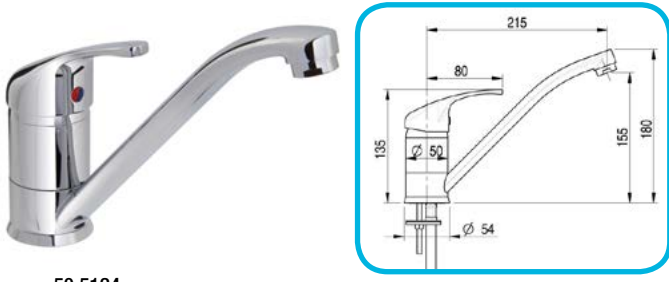
50.5122



50.5123



50.5023
50.5024



50.5124

GRIFERÍA INDUSTRIAL

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min)	ROSCA	LATIGUILLO (mm)	PVP €
50.5005	Grifo de 2 aguas con caño	1,25	16	1/2 hembra	400	76
50.5123	Grifo monomando 2 aguas leva larga	1,20	14	3/8 hembra	350	88
50.5124	Grifo monomando 2 aguas leva corta	1,20	14	3/8 hembra	350	84
50.5122	Grifo monomando 2 aguas codo	1,90	14	1/2 hembra	400	165
50.5023	Manguera de cocina 10m	15,5	8	1/2 macho	-	1.082
50.5024	Manguera de cocina 15m	16,7	8	1/2 macho	-	1.175

nota:

- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.

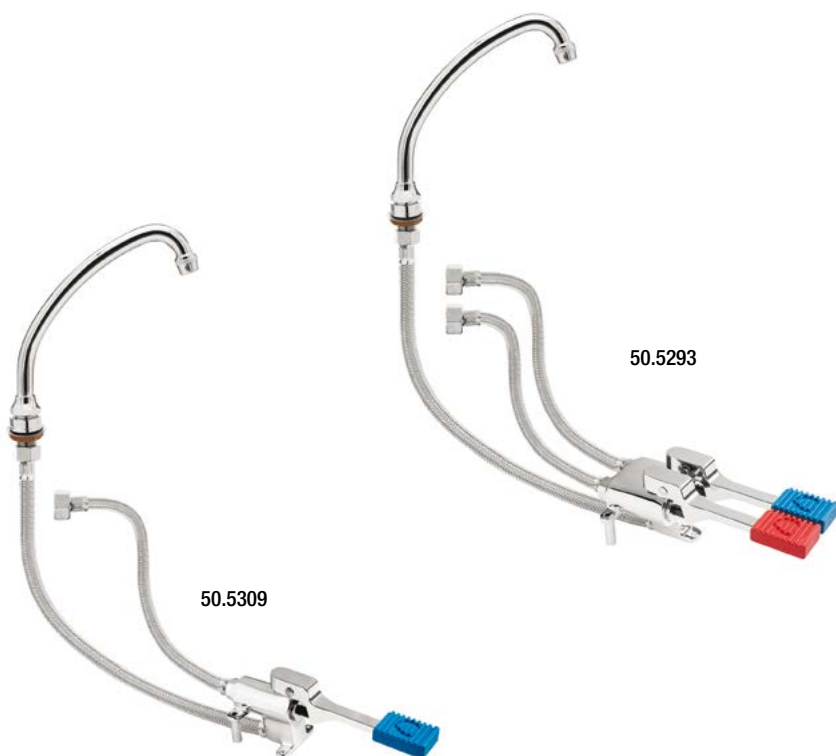
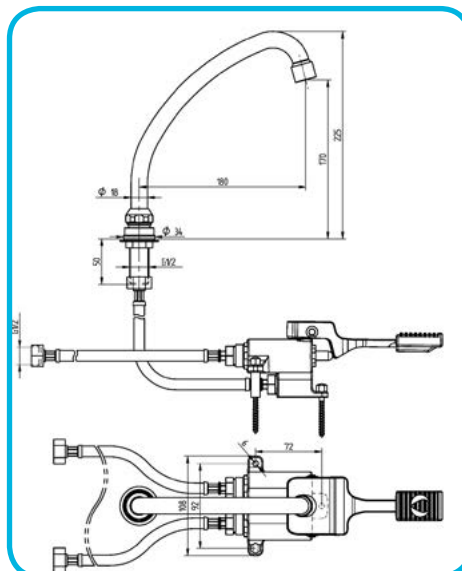




KITS COMPLETOS DE GRIFOS PEDAL

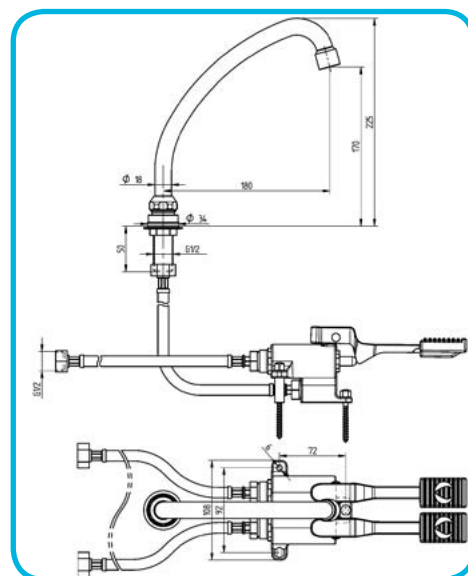


50.5311



50.5293

50.5309



GRIFERÍA INDUSTRIAL

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min)	ROSCA	LATIGUILLO (mm)	PVP €
50.5293	Kit Grifo pedal 2 aguas	2,30	16	1/2 hembra	900	229
50.5311	Kit Grifo pedal mezclador	2,40	15	1/2 hembra	900	225
50.5309	Kit Grifo pedal 1 agua	1,50	12,5	1/2 hembra	900	159

nota:

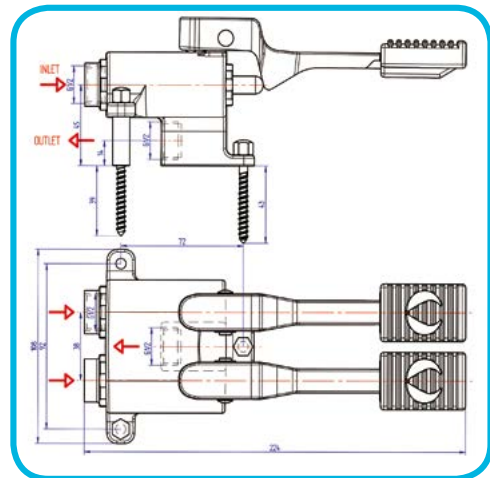
- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.



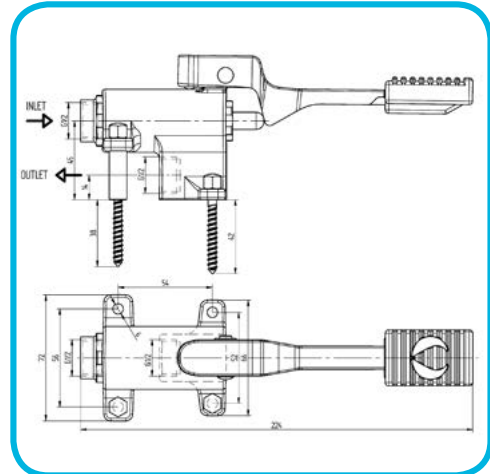
GRIFOS PEDAL



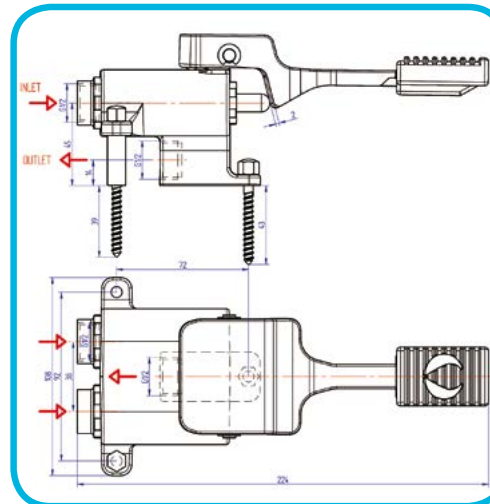
50.5292



50.5308



50.5312



GRIFERÍA INDUSTRIAL

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min)	ROSCA	LATIGUILLO (mm)	PVP €
50.5292	Grifo pedal 2 aguas	1,33	24	1/2 macho	-	166
50.5308	Grifo pedal 1 agua	0,77	16	1/2 macho	-	109
50.5312	Grifo pedal mezclador	1,45	24	1/2 macho	-	168

nota:

- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.



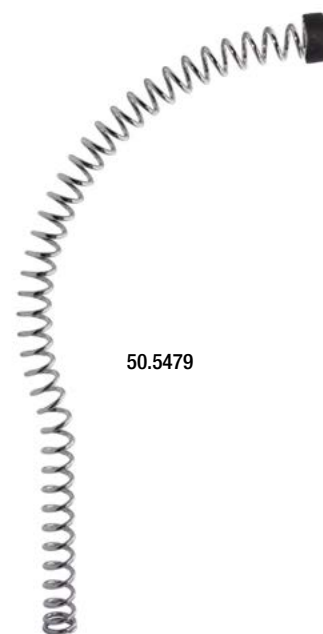
REPUESTOS Y ACCESORIOS DE GRIFERÍA



50.5478/50.5578



50.5507



50.5479



50.5473



50.5475

GRIFERÍA INDUSTRIAL

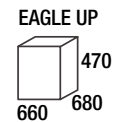
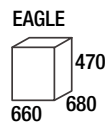
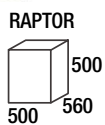
MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min)	ROSCA	LATIGUILLO (mm)	PVP €
50.5478	Caño giratorio	0,15	20	3/4 hembra	-	17
50.5578	Caño giratorio con base	0,31	20	1/2 macho	-	42
50.5507	Flexible H 1/2-H 1/2 1000 mm plastificado	0,25	-	1/2 hembra	1000	26
50.5479	Muelle de grifo ducha para 50.5386 - 50.5392 - 50.5398	1,00	-	-	-	36
50.5473	Palanca larga	0,11	-	-	-	11
50.5475	Pistola de grifo ducha 1/2 macho	0,80	14	1/2 macho	-	91

nota:

- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.



SECADORA-PULIDORA DE CUBIERTOS



Máquina compacta: se puede poner fácilmente encima o debajo de una mesa.
Máquina silenciosa: la salida de los cubiertos en el compartimento interior limita el ruido.



DETALLE EAGLE

MODELO	PRODUCCIÓN (cubiertos)	PESO (Kg)	POTENCIA (Kw)	DOTACIÓN (Kg Maíz)	PVP €
RAPTOR	3500 hora	42	0,65	4	5.995
EAGLE	5000/6000 hora	82	0,75	4	7.105
EAGLE UP	5000/6000 hora	80	0,75	4	7.010

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Saco de 3 Kg de maíz	73
Saco de 9 Kg de maíz	94
Cesto de cubiertos de plástico (30x40 cm) para RAPTOR	70
Cesto de cubiertos de plástico (60x40 cm) para EAGLE	75
Carro de soporte para EAGLE	925

funcionamiento

- La máquina se calienta 20 minutos aproximadamente antes de su utilización para hacer llegar a la temperatura adecuada a la tusa de maíz.
- RAPTOR: después se introducen cubiertos húmedos aproximadamente de 7 en 7. Los cubiertos caen dentro del túnel en vibración y después salen perfectamente secos, brillantes e higienizados.
- EAGLE / EAGLE UP: después se introducen cubiertos húmedos aproximadamente de 10 en 10 de forma continua. Los cubiertos caen dentro del túnel en vibración y después salen perfectamente secos, brillantes e higienizados.

Características

- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Túnel: los cubiertos atraviesan un túnel construido completamente en acero inoxidable AISI 304, cerrado pero inspeccionable. Esto permite el bajísimo nivel de ruido y permite utilizar resistencias de silicio que pueden alcanzar altas temperaturas tanto para la sanificación de los cubiertos como para la eliminación de la humedad del salvado de maíz.
- El modelo RAPTOR posee un moto-ventilador para permitir la salida de la humedad de la máquina y recoger el exceso de la tusa de maíz de los cubiertos.
- **EAGLE:** nuevo modelo automático versátil: se puede colocar sobre una mesa, empotrada o sobre un soporte.
- Mandos electrónicos para asegurar un trabajo óptimo en condiciones húmedas y con vibraciones. Display que indica la vida útil que le resta a la tusa de maíz.
- **La máquina trabaja a una temperatura entre 100°/130°C** para eliminar los gérmenes patógenos de los cubiertos y del maíz, en conformidad con las normas sanitarias de la H.A.C.C.P. No necesita luz ultravioleta.
- Mandos a baja tensión (24 voltios). Tensión 230V/50Hz.
- La tusa de maíz es un producto vegetal biodegradable **que gracias a la evaporación se mantiene siempre seco y se puede utilizar aproximadamente 120 días.**





DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS



AITANA 30

AITANA 8



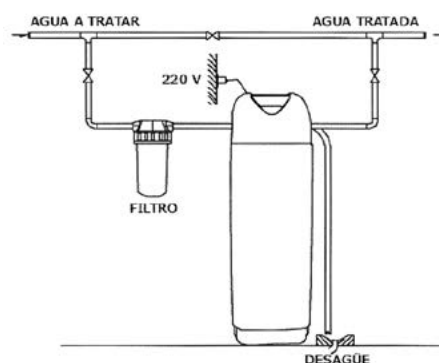
BYPASS INCLUIDO



DETALLE PANTALLA

ESQUEMA DE MONTAJE

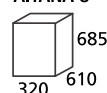
- **HIDRÁULICA.** El equipo se instala sobre la tubería de alimentación general mediante un By-pass. Se aconseja la instalación de un filtro clarificador de protección con su correspondiente By-pass, para poder efectuar la limpieza del mismo.
- **ELÉCTRICA.** El equipo debe conectarse a una alimentación a 220 V - 50 Hz.
- **DESAGÜE.** Debe disponer de un desagüe, para evacuar el agua en fase de regeneración.



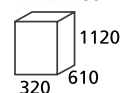
DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS

MODELO	CAUDAL MÁX. (m ³ /h)		CONEXIÓN	RESINA	CONSUMO SAL	PESO	PVP €
	NOMINAL	PUNTA	(") NORYL	(litros)	150gr/Litro RES.	(Kg)	
AITANA 8 (ED-0205-03)	0,3	2	1	8	1,2 kg	12	899
AITANA 30 (ED-205-05)	1,2	2	1	30	4,5 kg	42	1.233

AITANA 8



AITANA 30



PORTES PAGADOS

funcionamiento

- El equipo se mantiene en servicio hasta que ha pasado el volumen de agua correspondiente a su ciclo de trabajo. En dicho momento, procede a iniciarse la fase de regeneración, empleando como regenerante sal. La regeneración es instantánea o retardada (a una hora prefijada). Durante la regeneración no se interrumpe el suministro de agua dura. Sin embargo, opcionalmente puede interrumpirse mediante un microrruptor y una electroválvula.

descripción

- Descalcificador compacto automático para la eliminación de la dureza mediante resinas de intercambio iónico.
- Válvula volumétrica 255-760, programador digital y regeneración retardada a corriente.
- Alta eficiencia en la regeneración. Consumo de sal de 150 grs por litro de resina.
- **Mueble cabinet** en polietileno soplado y **Botella** construida en poliéster reforzado con fibra de vidrio (PRFV).
- Regeneración por media de consumos.
- Regeneración forzada de 1/2 a 99 días.
- Mezclador de dureza integrado.
- Turbina para el control del volumen de agua tratada.
- Conexión 1" Noryl.
- Carga de resina de uso alimentario, de alta capacidad para un alto rendimiento.

programador de última generación

- Programador electrónico volumétrico 760, de fácil programación, con regeneración retardada.
- Control de la regeneración de modo volumétrico y estadístico, anticipándose al consumo medio diario para garantizar la máxima eficacia.
- La pantalla de cristal líquido presenta números e iconos gráficos de gran

tamaño y contraste. Regeneración de alta eficiencia, utilizando un sistema de 7 ciclos, que implica un menor consumo de sal.

- **Consumo de sal de 150 g sal/litro de resina.**
- Permite la programación de intervalos de regeneración forzada independiente del volumen consumido 0-28 días.

Características

- **APLICACIONES:** descalcificación del agua, mediante resinas de intercambio iónico, en usos domésticos de pequeño caudal, para protección de las instalaciones, equipos y electrodomésticos.

LÍMITES DE EMPLEO

- Presión: de 2,5 a 6 kg/cm². Temperatura máxima: 40 °C.
- Tensión: 230V-12V 50Hz



ACCESORIOS DE DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS Y DESCALCIFICADORES MANUALES

ACCESORIOS DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS

DESCRIPCIÓN	PVP €
FILTRO COMPLETO	47
KIT DE DUREZA	47



Conexión 1" hembra
+ Cart. 50 M + Soporte
+ Llave 9 3/4"



DESCALCIFICADORES MANUALES

MODELO	DIÁMETRO TOTAL	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (litros)	RESINA (litros)	POTENCIA SALIDA (kg)	PVP €
50.0016	185	400	8	6	1,3	120
50.0017	185	500	12	8,2	4	141
50.0018	185	600	16	10,2	3	179
50.0019	185	900	20	13,2	4	223

Características

- Descalcificadores manuales. Temperatura máxima del agua 60° C. Calibre de entrada 3/8.
- Incluyen reducciones para tomas de 3/4".



PREPARACIÓN

Índice *páginas*

144	BUGATTI VENTO. BATIDORA DE ALTA POTENCIA
146	BLENDER Y EXPRIMIDOR DE PALANCA
147	BLENDER Y EXPRIMIDOR DE PALANCA SIRMAN
148	BATIDORA FRAPPÉ Y EXPRIMIDOR DE ZUMO
149	MONTADORA DE NATA PROFESIONAL
150	GRANIZADORAS RÁPIDAS / ENFRIADORAS DE BEBIDAS
151	CHOCOLATERAS Y TERMOS DE LECHE
152	BOLSAS DE PLÁSTICO PARA ENVASADO AL VACÍO
153	ENVASADORAS AL VACÍO DE ASPIRACIÓN EXTERNA
154	ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA
155	ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA SIRMAN
156	COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA/SOUS VIDE
158	TERMOSELLADORA PARA CUBETAS
159	TERMOSELLADORA VACÍO/GAS PARA CUBETAS
160	CORTAVERDURAS
161	CORTADORA DE HUESOS Y PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES

- | | |
|-----|---|
| 162 | PICADORAS DE CARNE SIRMAN |
| 163 | PELAPATATAS PROFESIONALES |
| 164 | ROMPEHIELO Y TRITURADOR DE HIELO PROFESIONALES |
| 165 | CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA |
| 166 | CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA MIRRA |
| 167 | CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO |
| 168 | CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES PALLADIO |
| 169 | CORTADORA MANUAL "A VOLANO" ANNIVERSARIO |
| 170 | PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES |
| 171 | SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL |
| 172 | CORTAVERDURAS PROFESIONAL |
| 174 | MÁQUINA DE PASTA FRESCA |
| 175 | AMASADORA PLANETARIA |
| 176 | BATIDORAS PLANETARIAS |
| 177 | CUTTER |
| 178 | MIXER (TRITURADORES / BATIDORES) |



BUGATTI VENTO PROFESSIONAL



COLORES DISPONIBLES



NEGRO PRO



PLATA PRO


**JUEGO DE
CUCHILLAS
JARRA REGULAR**

**JUEGO DE
CUCHILLAS
JARRA ICY**

**JUEGO DE
CUCHILLAS
JARRA PRO**
PREPROGRAMACIÓN**MODELO****VENTO PROFESIONAL**

60 programas personalizables de modo veloz directamente en el área reservada de www.bchef.com rápidamente disponibles en el dispositivo BUGATTI VENTO PROFESSIONAL, mediante descarga de la APP BCHEF (para android e IOS): de 1 a 6 en los botones de la máquina y de 7 a 60 disponibles directamente en el panel de control.

PROGRAMACIÓN**CENTRALIZADA DE LAS PREPARACIONES**

Diagnostica a distancia (industria 4.0) para una eficaz asistencia post-venta. Control de los ingredientes y de los consumos para la máxima eficiencia de tiempos y costes.

VENTO PROFESSIONAL es un instrumento insustituible en la gestión DE CADENAS DE BAR/CAFETERÍA y FRANQUICIAS.

Características

- **MOTOR DC BRUSHLESS.** El innovador motor "DC BRUSHLESS" (motor sin escobillas en corriente continua), garantiza un par de potencia un 57% superior a los batidores de potencia tradicional con motor de corriente alterna, alcanzando un pico de potencia 4,27 c.v. Gracias al mayor par de motor, VENTO puede mantener la velocidad programada incluso con la carga máxima de la jarra, sin bajar el rendimiento: esto permite tener el máximo control del preparado y trabajar con los elementos más difíciles. El motor VENTO es además muy versátil: de hecho puede amasar a 400 r.p.m., preparar sopas en tan sólo 8 minutos, o licuar a 15.000 r.p.m.
- **AHORRO ENERGÉTICO.** Comparado con los tradicionales "POWER BLENDER" con motor de corriente alterna y parecidas características,

el motor "DC BRUSHLESS" de VENTO, reduce el consumo energético un 33%. Además, para producir este motor se requieren menos materias primas, con las ventajas que conlleva para el medio ambiente.

- **EL MÁS SILENCIOSO 78 dB.** Gracias al bajo ruido que produce, VENTO encaja perfectamente en restaurantes, bares o discotecas. Nuestro motor alcanza 10-12 dB menos que las batidoras tradicionales. (comparación realizada entre VENTO y batidoras tradicionales con la jarra vacía)
- **GARANTÍA DEL MOTOR.** El motor VENTO está garantizado por 2 años en uso profesional, al igual que el bloque eje de cuchillas inox.



JARRA REGULAR

Indicada para todas las preparaciones. 2 litros de capacidad.



JARRA PRO

Indicada para todas las preparaciones de gastronomía. 1 litro de capacidad.



JARRA ICY

Indicada para todas las preparaciones de cocktail, smoothies, batidos, sorbetes, etc. 1 litro de capacidad. **DE SERIE.**

**“B BLADE”
SISTEMA PATENTADO DE
BLOQUE EJE DE CUCHILLAS INOX**

El sistema patentado de bloque eje de cuchillas está diseñado para proporcionar las más altas prestaciones de uso y la máxima vida útil. Las cuchillas, fabricadas con una aleación especial de acero y endurecidas, tienen un afilado perfecto para cualquier preparación.



**“B SAFETY”
SISTEMA DE CIERRE DE
SEGURIDAD**

Gracias al sistema “B SAFETY”, sistema de seguridad único en la categoría de batidoras de alta potencia, VENTO se apaga automáticamente en el momento en el que se abre la tapa o se levanta la jarra.

SMART POWER BLENDER / BATIDORA DE ALTA POTENCIA

MODELO	POT. MOTOR (W)	PICO DE POT. (CV)	TENSIÓN (V/Hz)	Nº VELOCIDADES	PROGRAMAS	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	CAPACIDAD JARRA (l)	PESO (Kg)		VOLUMEN EMBALAJE (m3)	PVP €
								NETO	BRUTO		
BUGATTI VENTO PROFESSIONAL	1000	4,27	230/50	60	60	400-15000	1	6,1	12,5	0,0793	1.565

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
EXPOSITOR CON DISPLAY	290
JARRA REGULAR 2 litros	247
JARRA PRO 1 litro	235
JARRA ICY 1 litro	241
CAMPANA INSONORIZACIÓN 28x30x50,5 cm.	371



BUGATTI VENTO PROFESSIONAL
440 mm

ø250 mm

DOTACIÓN DE SERIE

- Jarra ICY
- Vaso dosificador
- Empujador con termómetro patentado
- TM Espátula
- Marcadores de identificativos para la jarra
- Libro de recetas

Características

- Estructura exterior fabricada en ABS.
- Jarra contenedora y vaso dosificador construidos en Tritan pct, libre de BPA:
 - Jarra de serie modelo ICY de 1 litro.
- Tapa exterior fabricada en PP y TPE.
- Cable, GS Plug (SHUKO) 1m de longitud.
- Protección térmica al sobrecalentamiento.

- Motor DC BRUSHLESS (sin escobillas en corriente continua)+57% POT.
- Panel de mandos electrónico “proximity touch”.
- **PROGRAMACIÓN**
 - 6 programas pre-grabados con posibilidad de hasta 60 recetas en modelo PROFESSIONAL.
- Modo “pulse” de ráfagas y función B Chef.
- NIVEL SONORO MOTOR 78 dB





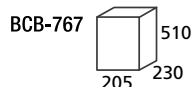
BLENDER Y EXPRIMIDOR DE PALANCA



BATIDORA BCB-767

MODELO	POTENCIA (W)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	PESO (Kg)	VASO (litros)	PVP €
BCB-767	950	38000	5,5	2	269

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Jarra 2 litros completa con cuchilla	138
Jarra 1,5 litros completa con cuchilla	146
Campana insonorizadora para jarra de 1,5 litros	175



Jarra 1,5 l.



Campana

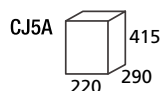
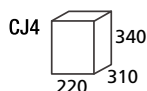
Características

- Máquina para preparar batidos, frappé, etc.
- Jarra de policarbonato libre de BPA transparente de 2 litros de capacidad (de serie). Opcional: cambio por jarra de 1,5 litros de capacidad (indicar a la hora de formalizar el pedido).
- Campana insonorizadora válida sólo para jarra de 1,5 litros.
- Regulador de velocidad.
- Botón "pulse" de ráfagas.
- Protección contra el sobrecalentamiento del motor.
- Cuchilla de 4 hojas de acero inoxidable.
- Apertura en la tapa para añadir ingredientes durante el funcionamiento.
- Tensión 230V/50Hz.

EXPRIMIDORES DE ZUMO

MODELO	ACCIONAMIENTO	POTENCIA (W)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	PESO (Kg)	VOLUMEN EMB. (m ³)	PVP €
CJ4	MANUAL	180	1800	5	0,024	179
CJ5A	PALANCA	230	980	8,7	0,047	362

PORTES PAGADOS



CJ4

CJ5A

Características CJ4

- Exprimidor eléctrico de aleación de aluminio barnizado.
- Contenedor, filtro, protector de salpicaduras y conos de plástico extraíbles.
- Triple cono.
- Tensión 230V/50Hz.

Características CJ5A

- Exprimidor eléctrico de aleación de aluminio satinado.
- Encendido y apagado mediante palanca para sujetar la fruta.
- Contenedor, filtro, protector de salpicaduras y conos extraíbles de acero inoxidable.
- Tensión 230V/50Hz.



BLENDER Y EXPRIMIDOR DE PALANCA

BLENDER ORIONE Q VV

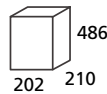
MODELO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	VASO (litros)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
ORIONE Q VV	750/1	8000-16000	2	5	0,05	825

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Jarra 2 litros completa con cuchilla	190

ORIONE Q VV



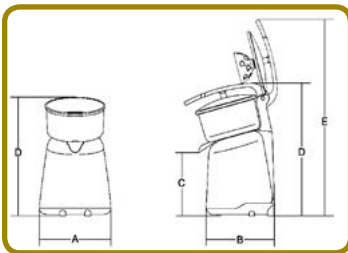
Características

- Batidora Blender profesional creada para las necesidades específica de bares, restaurantes, comida, etc.
- Cuerpo de la máquina en aluminio extruido y laterales en ABS.
- Sistema de retención con membrana para prevenir la entrada de líquidos dentro de la máquina.
- Potente motor con ventilación forzada para un uso prolongado y una mayor duración.
- Microinterruptor magnético de seguridad en la tapa del vaso sin posición obligada.
- Controles con membrana de silicona con botón ON/OFF y dispositivo NVR.
- Variador de velocidad.
- Vaso cuadrado de 2 litros, realizado en Tritán transparente irrompible graduado en litros y galones.
- El vaso es muy práctico para poder servir desde tres posiciones diferentes, ideal para preparar bebidas heladas, smoothies y sorbetes.
- Tapa de vaso de goma con tapón para añadir ingredientes.
- Cuerpo del tubo de transmisión en acero inoxidable que se puede separar fácilmente del cuerpo.
- Eje de cuchillas con rodamiento de bolas para prevenir el sobrecalentamiento y garantizar una larga duración.
- Arrastrador de estrella en acero sinterizado de alta resistencia.
- Cuchilla de 4 radios obtenida a partir de una única impresión en acero de cuchillería templada adecuada también para triturar hielo.
- El vaso cuadrado ha sido creado para trabajar mejor con grandes cantidades de hielo también en seco.
- Tensión 230V/50Hz.

EXPRIMIDOR DE PALANCA GRAN PRODUCCIÓN

MODELO	ACCIONAMIENTO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	PESO (Kg)	VOLUMEN EMB. (m ³)	PVP €
APOLLO LEVA	PALANCA	150/0,20	320	3,5	0,03	544

PORTES PAGADOS



ESQUEMA DIM.
A: 210mm
B: 265mm
C: 155mm
D: 330mm
E: 480mm



Características

- Cuerpo cromado sin ángulos ni uniones para facilitar la limpieza.
- Cuba en acero inoxidable, desmontable para su limpieza y lavable en lavavajillas.
- Cestillo desmontable con dos dimensiones de piña para adaptarse a todos los tipos de zumo.
- Microinterruptor colocado en la piña que permite encender directamente la máquina apretando el cítrico.
- Tensión: 230V/50-60Hz.





BATIDORA FRAPPÉ Y EXPRIMIDOR DE ZUMO



SIRIO
485
150 195

MODELO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD (rpm)	CAPACIDAD VASO (l)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
SIRIO 1 W	100/0,14	4000/14000	0,55	2,5	0,03	369

PORTES PAGADOS

ACCESORIO	PVP
VASO DE ACERO INOX. 0,55l	20



Características

- Cuerpo de la máquina cromado, columna en aluminio extruido y base de fundición a presión para una óptima estabilidad de la máquina, totalmente privada de ángulos y uniones para facilitar la limpieza.
- Variador de velocidad.
- Vaso de serie de Tritán transparente.
- Vaso de acero inoxidable bajo pedido.
- Motor potente y ventilado para una mayor duración.
- Microinterruptor de seguridad en el vaso.
- Voltaje 230V/50Hz.



EXPRIMIDOR DE ZUMO

MODELO	CONSUMO (W)	PRODUCCIÓN FRUTAS/MINUTO	TAMAÑO FRUTA	CAPACIDAD CESTA	PVP €
ERZ-2000	120	20-25	60-85 mm.	4 Kg	1.649

PORTES PAGADOS

ERZ-2000
790
400 350

Características

- Exprimidor totalmente automático de alimentación manual.
- Cuerpo y cubiertas contruidos en acero inoxidable.
- Con sensores de seguridad de apagado.
La máquina para si la cubierta no está colocada.
- Voltaje 230V/50Hz.



MONTADORA DE NATA PROFESIONAL



DETALLE

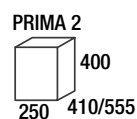


PRIMA 2

MONTADORA DE NATA PROFESIONAL

MODELO	CAPACIDAD (litros/cuba)	PRODUCCIÓN (l/h)	POTENCIA (W)	PVP €
PRIMA 2	2	100	300	3.315

PORTES PAGADOS



Características

- Incorpora bomba rotativa de aspas.
- Trabaja con nata light o grasas y permite obtener todo tipo de nata montada deseada.
- La bomba aspira la nata del depósito y en el laberinto se mezcla con el aire creándose la nata montada.
- **Para su correcto funcionamiento y para obtener una nata montada óptima, es imprescindible mantener la máquina perfectamente limpia y desinfectada.**
- Tanto la nata líquida como la montada, se mantienen refrigeradas durante todo el proceso en el interior de la montadora.
- Se debe utilizar nata fresca con un 30% a 40% de materia grasa con azúcar líquido o sirope.
- La cuba refrigerada indirectamente, mantiene la nata en perfectas condiciones y no separa las partes grasas de las acuosas.
- Cuba extraíble que facilita el lavado y garantiza una higiene perfecta.
- Tapa transparente, que permite controlar con facilidad la cantidad de nata líquida contenida en la cubeta de reserva.
- Voltaje: 220V/50Hz.
- Refrigerante R134a.
- Condensación por aire.





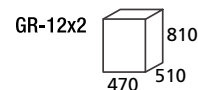
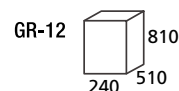
GRANIZADORAS RÁPIDAS/ ENFRIADORAS DE BEBIDAS



GR 12x2



GR-12



MODELO	POTENCIA TOTAL (W)	COMPRESOR (CV)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	PVP €
GR-12	620	1/2	12	24	1.938
GR-12x2	860	1	12x2	48	2.516

PORTES PAGADOS



Características

- Chasis de acero inoxidable AISI 304 y paneles en ABS.
- Depósito de policarbonato de alta densidad alimenticio y ecológico.
- Temperatura de trabajo -2/-4°C.
- **Doble función granizadora o enfriadora de bebidas, mediante selección de botón GRANIZADO/BEBIDA FRÍA.**
- Bandeja antigoteo con sistema flotador de aviso de llenado completo.
- Controlador electrónico de temperatura con display digital para ver la temperatura del producto en cada momento.
- Fácil desmontaje del depósito y grifos para limpieza y asegurar una mayor higiene.
- Compresor de alta calidad de gran rendimiento.
- Refrigerante R404a.
- Sistema mediante pala agitadora.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.
- **ILUMINACIÓN LED.**



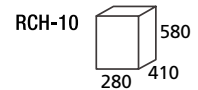
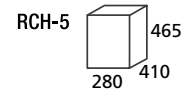
CHOCOLATERAS Y TERMOS DE LECHE



RCH-5



RCH-10



MODELO	POTENCIA TOTAL (W)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	PVP €
RCH-5	1000	5	6,8	624
RCH-10	1000	10	7,5	676

PORTES PAGADOS

Características

- Chocolateras diseñadas para mantener caliente cualquier tipo de bebida, especialmente chocolate.
- Sistema de calentamiento por baño maría.
- La mezcla continua mantiene una textura perfecta (sin grumos).
- Motor agitador de larga duración.
- Grifo especial con sistema anti-obstrucción.
- Caldera de acero inoxidable AISI 304 con protección térmica.
- Termostato de temperatura de 30 a 85°C.
- Bandeja antigoteo con sistema flotador de aviso de llenado completo.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.

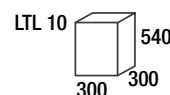
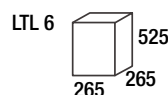


LTL-6

TERMOS DE LECHE

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
LTL 6	6	1500	10	230/50	656
LTL 10	10	1500	12	230/50	768

PORTES PAGADOS



Características

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Depósito para baño maría en acero inoxidable.
- Depósito de leche en acero inoxidable con tapa en acero inoxidable y pomo de baquelita.
- Regulación automática de la temperatura.
- Interruptor bipolar verde, señalizador rojo de temperatura.
- Grifo de salida de leche.
- Bandeja recoge gotas en acero inoxidable.
- 4 patas de PVC.





BOLSAS DE PLÁSTICO PARA ENVASADO AL VACÍO



BOLSAS LISAS DE ESPESOR 90 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
B90-1435	140	350	16	1000	115
B90-1530	150	300	14	1000	112
B90-1725	170	250	14	1000	106
B90-2030	200	300	16	1000	149
B90-2040	200	400	21	1000	199
B90-2535	250	350	22	1000	218
B90-3040	300	400	31	1000	298
B90-3060	300	600	45	500	211
B90-3545	350	450	40	500	196
B90-4060	400	600	62	500	297
B90-4565	450	600	74	250	182

Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 90 micras son ideales para conservar pescado, fiambre, café, azúcar, etc... en envasadoras de campana.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 60° C únicamente en vapor.

BOLSAS LISAS ESPECIAL COCCIÓN 90 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
BC-2030	200	300	34	1000	294
BC-2536	250	360	48	1000	442

HASTA FIN DE EXISTENCIAS

Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 85/90 micras son ideales para conservar pescado, fiambre, café, azúcar, etc... en envasadoras de campana.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 121° C.

BOLSAS LISAS DE ESPESOR 150 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
B150-2030	200	300	28	500	140
B150-2535	250	350	41	500	203
B150-3035	300	350	50	500	243
B150-3545	350	450	75	300	219
B150-3655	365	550	95	300	280
B150-4060	400	600	112	300	334

Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 150 micras son ideales para conservar carnes, huesos, quesos y productos en general en envasadoras de campana.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 85° C únicamente en vapor.

BOLSAS GOFRADAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
BG-1530	150	300	19	1600	282
BG-2030	200	300	26	2000	458
BG-2535	250	350	35	1000	334
BG-3040	300	400	47	500	229
BG-3550	350	500	70	400	267

Características

- Las bolsas gofradas son ideales para envasar todo tipo de alimentos en las envasadoras de aspiración externa.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 85° C únicamente en vapor.



ENVASADORAS AL VACÍO DE ASPIRACIÓN EXTERNA



MEDIUM



MINI-MINI



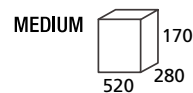
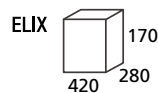
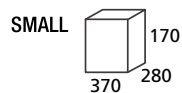
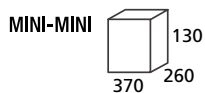
SMALL



ELIX

MODELO	POTENCIA BOMBA DE VACÍO	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (Kg)	CICLO DE TRABAJO	PVP €
MINI-MINI	20-24 lt/min. mono	350	250	8	Manual	445
SMALL	20-24 lt/min. mono	350	250	8	Automático	538
ELIX	20-24 lt/min. mono	400	270	9	Automático	667
MEDIUM	40-48 lt/min. doble	500	350	12	Automático	1.022

PORTES PAGADOS



Características

- Fabricadas totalmente en acero inoxidable.
- Pensadas para un uso doméstico y semiprofesional.
- Envasa al vacío productos sólidos secos (sin salsas ni líquidos).
- Concebida para ser utilizada en supermercados, tiendas, tocinerías, etc.
- Barra de sellado de 5 mm. de ancho.
- Son ideales para envasar diferentes productos (embutidos, quesos, cafés, etc.).
- Sólo se puede utilizar con bolsa gofrada.
- Son idóneas para las más diferentes aplicaciones, ofreciendo una óptima continuidad operativa y buenos rendimientos productivos.
- Funcionamiento semi-automático en modelo MINI-MINI y automático en el resto de modelos.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Manómetro exterior que nos permite seguir paso a paso las diferentes etapas del ciclo de trabajo (sólo modelos SMALL-ELIX y MEDIUM).





ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA

MODELOS EVS

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO (m ³ /h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto				
EVS 30	310	350	190	8	300	550	1.693
EVS 35	360	400	190	10	350	650	1.915
EVS 40	410	450	220	16	400	950	1.999

PORTES PAGADOS

accesorios

MEDIDAS TABLAS DE RELLENO POLIETILENO

EVS 30 (280x240x15mm)

EVS 35 (300x340x15mm)

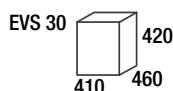
EVS 40 (370x350x15mm)

NOTA

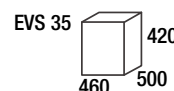
**2 tablas
de relleno
incluida
en cada
máquina**



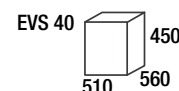
EVS 35



EVS 30



EVS 35



EVS 40

Características

- Construidas interior y exterior en acero inoxidable.
- Puesta en marcha manual con panel de mandos digital de un programa.
- Cuba de acero inoxidable embutida para fácil limpieza.
- Sellado mediante sistema de membrana.
- Tapa abombada en plexiglas, con reapertura automática.
- De serie se suministran con dos tablas de polietileno.
- Voltaje: 230V/50Hz.

MODELOS DG

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO OIL (m ³ /h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
DG 40	410	450	220	20/24	400	950	62	3.998
DG 45	460	500	220	20/24	450	950	68	4.556

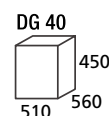
PORTES PAGADOS



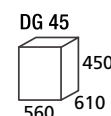
DG 45

OPCIÓN GAS INERTE MODELOS DG

498€



DG 40



DG 45

Características

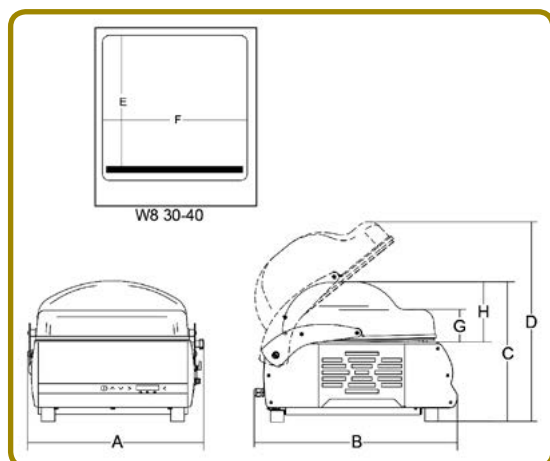
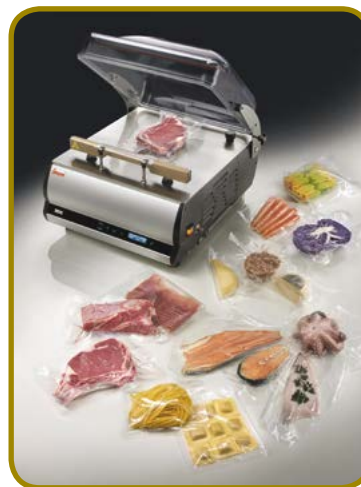
- Máquinas de sobremesa totalmente en acero inoxidable.
- Cámara embutida en acero inoxidable con ángulos redondeados.
- De serie se suministra con grifo de atmósfera progresiva, que regula la presión de entrada del aire en la cámara después del sellado.
- Opción de gas inerte (bajo pedido).
- Barra de sellado de 5 mm. de ancho.
- 3 programas modificables y memorizables.
- 1 programa para cocinar **marinados** (carne y pescado).
- Regulación del vacío en porcentaje para garantizar un vacío óptimo. Opción de vacío por tiempo.
- Barra de soldar extraíble, impulso a membrana. Tabla de relleno para cámara en polietileno.
- Precalentamiento de bomba de vacío.
- GASTROVAC. Vacío en cubetas.
- Función extra de vacío.
- Panel de mandos digital de fácil manejo y resistente al agua.
- Apertura de la campana automática.
- Función de autolimpieza de la bomba de vacío que evita la contaminación del aceite.
- Voltaje 230V/50Hz.



ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA



W8 TOP 40 DX GAS INERTE



ESQUEMA DIMENSIONES

W8 TOP 30 DX	W8 TOP 40 DX
A: 402mm	A: 493mm
B: 525mm	B: 585mm
C: 408mm	C: 422mm
D: 587mm	D: 630mm
E: 334mm	E: 390mm
F: 340mm	F: 430mm
G: 95mm	G: 99mm
H: 170mm	H: 180mm

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
OPCIÓN CON GAS INERTE	238



DETALLE CUADRO MANDOS

MODELOS W8 TOP

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO	BARRA DE	CONSUMO	PESO	VOLUMEN	PVP €
	ancho	fondo	alto	OIL (m³/h)	SELLADO (mm)	(W)	(kg)	BRUTO (m³)	
W8 TOP 30 DX	340	360	160	8	310	350	38	0,32	3.169
W8 TOP 40 DX	430	410	170	21	410	750	56	0,37	3.963

PORTES PAGADOS

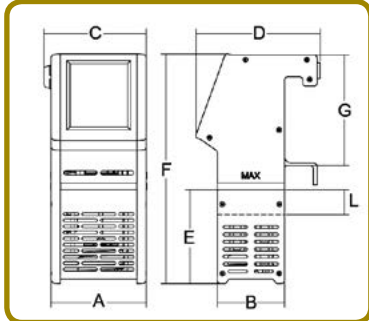
Características

- Diseño excepcional que reduce el espacio ocupado por la máquina y mejora la comodidad.
- Campana de gran volumen de inyección en Tritán.
- Barra de sellado fácilmente extraíble.
- Extremadamente fácil de limpiar gracias a la superficie de apoyo totalmente plana fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 5mm de espesor.
- Levantamiento automático de la tapa mediante pistones neumáticos.
- Soporte para bolsas con líquidos.
- Programas especiadas para marinar.
- 10 programas que se pueden almacenar como se desee.
- Selección de 6 idiomas.
- Ajuste del tiempo de soldadura, vacío y gas con escala de 1/10 seg.
- Modelos con gas inerte bajo pedido.
- Visualización del porcentaje de vacío y el tiempo restante.
- Gestión predictiva de las operaciones de mantenimiento para garantizar una mayor durabilidad.
- Señal de advertencia de cambio de aceite y filtro.
- Protección térmica de la bomba.
- Ciclo de precalentamiento y limpieza del aceite.
- Contador de ciclos totales.
- Contador de horas de uso de la bomba.
- Tarjeta Wi-Fi integrada que facilita una cuidadosa gestión post venta remota
- Gestionable íntegramente vía APP, fácil e intuitiva, descargable gratuitamente desde las tiendas oficiales (Play Store y App Store)
- Voltaje 230V/50Hz.





COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA SOUS VIDE



ESQUEMA DIM. WIFOOD
 A: 165mm
 B: 109mm
 C: 174mm
 D: 203mm
 E: 152mm
 F: 377mm
 G: 180mm
 L: 40mm



DETALLE ASA



KIT DE 6 SONDAS INALÁMBRICAS

DESCRIPCIÓN	PVP €
Kit de 6 sondas inalámbricas	354

MODELO	VOLUMEN SUGERIDO (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
SOFT COOKER WIFOOD	≤ 57,5	24°C - 99°C	2000	4,5	0,04	1.350

PORTES PAGADOS



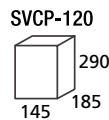
Características

- Fabricada con laterales en ABS y cesta en aluminio.
- Práctico y amplio display de 5", IP67.
- 10 programas inmediatos en la máquina e infinitos programas mediante APP.
- La conexión Wi-Fi permite, mediante una APP gratuita específica, controlar la cocción incluso a distancia.
- La APP también permite la gestión de varios aparatos, recetas privadas y públicas con 4 niveles, registro de cocción HACCP, impresión de etiquetas adhesivas, montaje de alarmas sonoras, función multitemporizador, lectura y configuración de las sondas al corazón SWP (Softcooker Wireless Sonda) y mucho más.

- Práctica asa para transporte.
- **Sondas inalámbricas NFC.**
- Las prácticas y robustas sondas inalámbricas mediante tecnología NFC, permiten leer la temperatura al corazón del producto mediante la práctica APP.
- Son reutilizables infinitas veces, pueden cargarse con datos relativos al producto, proveedor, tipo de cocción, fecha de cocción etc.
- APP de gestión gratuita, fácil e intuitiva.
- Tensión 230V/50Hz.

MODELO	VOLUMEN SUGERIDO (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
SVCP-120	≤ 30	5°C - 99°C	1500	2	298

PORTES PAGADOS



VISTA FRONTAL



DETALLE FUNCIONAMIENTO

Características

- Parte sumergible fabricada en acero inoxidable.
- Control de temperatura con menos de 0,1°C de margen de error, que permite resultados y texturas excelentes.
- Reparto uniforme de la temperatura mediante circulador de agua.
- Con tornillo de fijación. Compatible con recipientes cilíndricos o planos.
- Panel de mandos con pantalla LCD.
- Alarma de detección de bajo nivel de agua.
- Electrónica protegida contra la humedad.
- Temporizador programable de 0 a 99 horas.
- Memoria que permite:
 - Grabar la temperatura en °C y °F.
 - Memorizar el estado de proceso de cocción antes de desconectarlo.
 - Memorizar la última impostación de temperatura y tiempo.
- Tensión 230V/50Hz.





COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA SOUS VIDE



SOFTCOOKER XP SR 2/3GN

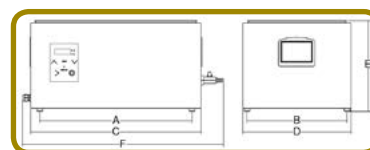


SOFTCOOKER XP SR 1/1GN



DIVISOR DE BOLSAS DE VACÍO

ACCESORIO	PVP €
Divisor de bolsas de vacío	80



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

SOFTCOOKER XP S 2/3GN: A 336 - B 342 - C 396 - D 368 - E 309 - F 470

SOFTCOOKER XP S 1/1GN: A 508 - B 342 - C 568 - D 368 - E 309 - F 642

MODELO	CAPACIDAD (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
SOFTCOOKER XP SR 2/3GN	14-16,5	24°C-99,9°C	1150	5,5	0,13	824
SOFTCOOKER XP SR 1/1GN	22-26,5	24°C-99,9°C	1700	16,5	0,13	999

PORTES PAGADOS

Características

- Máquina para la cocción a baja temperatura con calentamiento estático del agua.
- Estructura y cuba de cocción gastronorm en acero inoxidable.
- Prácticas asas para el transporte de la máquina.
- Sistema electrónico de control de la temperatura con visualización de la temperatura y el tiempo de ciclo.
- Grifo de descarga de agua.
- Mismo sistema de control del Softcooker con ΔT de 0,2°C.
- 25 programas memorizables.
- Temperatura seleccionable en °C y °F.
- Tapa de cuba de serie.
- Tensión 230V/50Hz.





TERMOSELLADORA PARA CUBETAS



S/V 400



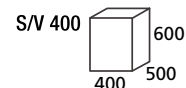
LA MÁQUINA NO CORTA AUTOMÁTICAMENTE LAS BOLSAS



DETALLE DE BOBINA DE PLÁSTICO

MODELO	DIMENSIONES CONTENEDOR (mm)	CICLO TRABAJO	MANDOS	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
S/V 400	265x325	manual	digital	1200	40	230/50	2.571

DIMENSIONES ABIERTA



PORTES PAGADOS

moldes para S/V 400

DESCRIPCIÓN	PVP €
Molde para 1 cubeta GN 1/2 (265x320 mm)	285
Molde para 2 cubetas GN 1/4 (265x160 mm)	335
Molde para 4 cubetas GN 1/8 (160x130 mm)	385
Molde especial 1 cubeta	673
Molde especial 2 cubetas	790
Molde especial 4 cubetas	906

bobinas

DESCRIPCIÓN	PVP €
S/V 400: ancho 370	114

- Las medidas que se citan se refieren a las dimensiones exteriores de cada cubeta incluidos los bordes

Características

- Construidas en acero inoxidable y aluminio anticordal.
- Profundidad máxima de las cubetas: 160mm.
- Moldes no incluidos.
- Tiempo aproximado de sellado 2-3 segundos.
- Moldes especiales: indicar la medida de la cubeta para poder suministrarse.



TERMOSELLADORA VACÍO-GAS PARA CUBETAS



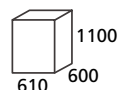
V/G 800 LCD



LA MÁQUINA NO CORTA
AUTOMÁTICAMENTE
EL PLÁSTICO

DIMENSIONES ABIERTA

V/G 800 LCD



MODELO	DIMENSIONES CONTENEDOR (mm)	CICLO TRABAJO	MANDOS 10 programas	BOMBA VACÍO OIL (m3/h)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
V/G 800 LCD	265x325	automático	digital LCD	20/24	1800	120	230/50	10.964

PORTES PAGADOS

moldes para V/G 800 LCD

DESCRIPCIÓN	PVP €
Molde para 1 cubeta GN 1/2 (265x320 mm)	595
Molde para 2 cubetas GN 1/4 (265x160 mm)	644
Molde para 4 cubetas (160x117 mm)	726
Moldes especiales sobre pedido	1.711



Características

- Construidas en acero inoxidable y aluminio anticordal.
- Estas máquinas deben trabajar con aire comprimido.
- Profundidad máxima de las cubetas: 130mm.
- Se suministran de serie instalados los elementos para funcionar con gas inerte.
- Moldes no incluidos.
- Tiempo de vacío y sellado aprox. 28-32 segundos.
- La máquina sólo corta el principio y el final del plástico del molde de cubetas.

- Bobina V/G 800 ancho 370: 306€
- La placa electrónica trabaja por sensor o por tiempo de vacío. Se aconseja que trabaje por sensor.

nota

Para su funcionamiento se precisa de:

- Gas inerte con manómetro.
- Compresor de aire de 1,5 CV, mínimo.
- (Los citados elementos no se suministran).



CORTAVERDURAS



TALG-V 490
470 220



ATENCIÓN

DISCOS PARA DESHILACHAR DE 4 Y 7 mm.
RALLADORES DE MOZZARELLA

DH7



CPE10



CPF10



CPE4



CD10



CJ2.5

NOTA

Los discos
CD o CPF
necesitan
además un
disco CPE8
o CPE10

CORTA VERDURAS / CORTA HORTALIZAS / RALLA MOZZARELLA

MODELO	PESO (Kg)		VELOCIDAD DISCO (rpm)	TENSIÓN (V/Hz)	POTENCIA (W)	PVP €
	BRUTO	NETO				
TALG-V	26	23	270	220/50	550	995

PORTES PAGADOS

accesorios cortaverduras

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PVP €
DH3	Disco para deshilachar 3mm.	94
DH4	Disco para deshilachar 4mm.	94
DH7	Disco para deshilachar 7mm.	94
CPE8	Disco corta productos enteros 8mm.	94
CPE10	Disco corta productos enteros 10mm.	94
CPE2	Disco corta productos enteros 2mm.	94
CPE4	Disco corta productos enteros 4mm.	94
CJ2.5	Disco corta juliana y patatas fritas 2,5mm.	94
CJ4	Disco corta juliana y patatas fritas 4mm.	94
CJ8	Disco corta juliana y patatas fritas 8mm.	94
CJ10	Disco corta juliana y patatas fritas 10mm.	94
CPF6*	Disco corta patatas fritas 6x6mm.	94
CPF8*	Disco corta patatas fritas 8x8mm.	94
CPF10*	Disco corta patatas fritas 10x10mm.	94
CD8*	Disco para cortar en dados 8x8mm.	94
CD10*	Disco para cortar en dados 10x10mm.	94
CD12*	Disco para cortar en dados 12x12mm.	94
CD20*	Disco para cortar en dados 20x20mm.	94

* ESTOS DISCOS HAN DE MONTARSE CONJUNTAMENTE CON LOS DISCOS MODELO CPE

Características

- Construida completamente en aluminio anodizado.
- Transmisión por correa.
- Tapa abatible y desmontable, para facilitar el cambio de discos y la limpieza de la máquina.
- Fácil limpieza.
- Dispone de dos entradas de alimentos, una ovalada para productos enteros y otra redonda para cortar en rodajas productos más pequeños.
- Función en continuo, ya que dispone de motor ventilado.

- Motor con protector térmico anticalentamiento.
- De serie se suministra con 5 discos de corte: DH3-DH4-DH7-CPE2 y CPE4.
- Microinterruptores de seguridad situados en la tapa y en la palanca de accionamiento, para evitar que funcione la máquina en manipulaciones imprevistas.
- Base cerrada
- Sistema de seguridad antiarranque involuntario.



CORTADORA DE HUESOS Y PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES

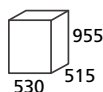


CORTADORA DE HUESOS

MODELO	PESO (Kg)	ALTURA MÁX. CORTE (mm)	ESPESOR CORTE (mm)	LONGITUD SIERRA (mm)	VUELTAS MOTOR (rpm)	POTENCIA (Kw)	PVP €
SEG-1650A	39,1	225	185	1650	1400	0,75	1.196

PORTES PAGADOS

SEG-1650A



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Caballete en acero inox. para cortadora de huesos de 295x385x660 mm.	645
Recambio de sierra para huesos/congelados	30
Sierra para carne	30

PICADORA DE CARNE PROFESIONALES

MODELO	PRODUCCIÓN (Kg/h)	POTENCIA (W)	VEL. MOTOR (rpm)	TOLVA (cm)	CALIBRE PLACA Ø	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
PCS-12	120	550	1400	360x245x50	70	26	0,07	763
PCS-22	220	900	1400	360x245x60	82	32,5	0,08	1.037

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PLACAS DE PICADORA PCS-12 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8 mm	58
PLACAS DE PICADORA PCS-22 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8 mm	72



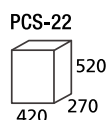
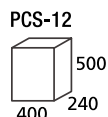
DETALLE SINFIN INOX



DET. PLACA 22/Ø6 mm



DET. PLACA 22/Ø8 mm



PCS-12

Características

- Fabricada en aluminio y acero inoxidable AISI 304.
- Máquina de uso simple y fácil de limpiar.
- Las partes en contacto con la carne están fabricadas en acero inoxidable AISI 304 conforme a los estándares de sanidad alimentaria internacionales.
- Motor ventilado por medio de amplias rejillas.
- Destinada a trabajos de pequeña/mediana producción.

- La tolva de carne posee un soporte para fijarla al cuerpo de la máquina y que así no se desplace durante su funcionamiento.
- Para evitar sobrecalentamientos del motor se aconseja parar 10 minutos por cada 20 minutos de trabajo en modelo PCS-12 y 10 minutos por cada 30 minutos de trabajo en modelo PCS-22.
- De serie se suministra con 2 placas, una con agujeros de 4,5 mm. y otra con agujeros de 6 mm.
- Tensión 230V/50Hz.





PICADORAS DE CARNE



TC 8 VEGAS



TC 12 DENVER



DETALLE TC 8 VEGAS DESMONTADA

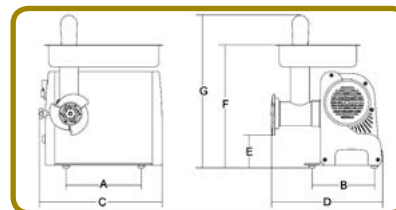
CAJÓN PARA
PLACA Y CUCHILLA

TC 22 DAKOTA

PICADORA DE CARNE PROFESIONALES

MODELO	PRODUCCIÓN (Kg/h)	POTENCIA (W)	TOLVA (cm)	CALIBRE PLACA Ø	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
TC 8 VEGAS	70	250	23x32x60	8	10	0,08	638
TC 12 DENVER	85	550	23x32x60	12	19	0,09	959
TC 22 DAKOTA	120	750	24x35x60	22	26	0,34	1.398

PORTES PAGADOS



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

TC 8 VEGAS: A 205 - B 170 - C 335 - D 300 - E 85 - F 360 - G 410

TC 12 DENVER: A 275 - B 190 - C 377 - D 366 - E 100 - F 375 - G 452

TC 22 DAKOTA: A 310 - B 225 - C 395 - D 360 - E 115 - F 415 - G 485

Características

- Robusta estructura en aluminio anodizado.
- Cuerpo en aluminio anodizado y laterales en ABS antigolpes.
- Fácilmente transportable gracias a las prácticas asas.
- Motor ventilado.
- Reductor de la picadora hermético con engranajes en baño de aceite.
- Engranajes helicoidales templados y rectificadas.
- Inversor de marcha de serie.
- Diámetro de agujeros de la placa de los modelos VEGAS y DENVER: 6mm y en modelo DAKOTA 4,5mm.
- Sinfín y boca en aluminio alimentario pulido.
- Placa y cuchilla de acero.
- Práctico cajón para guardar placa y cuchilla.
- Mandos con resistencia al agua y al polvo IP54.
- Tensión 230V/50Hz.



PELATATAS PROFESIONALES



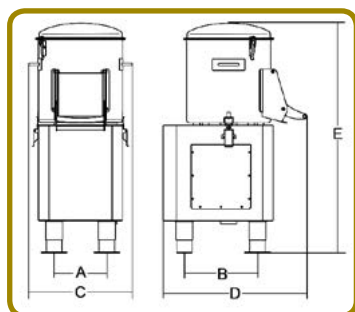
PPJ 6 SC



PPJ 10 SC



PPJ 20 SC



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

PPJ 6 SC: A 220 - B 260 - C 400 - D 400 - E 690

PPJ 10 SC: A 218 - B 300 - C 470 - D 544 - E 910

PPJ 20 SC: A 295 - B 337 - C 560 - D 650 - E 1040



FÁCILMENTE DESMONTABLE

PELATATAS

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	POTENCIA (W)	POTENCIA (CV)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	VELOCIDAD PLATO (rpm)	PRODUCCIÓN (kg/h)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP € 220V/50Hz	PVP € 400V/III/50Hz
PPJ 6 SC	6	370	0,5	320	320	105	23	0,42	1.560	1.560
PPJ 10 SC	10	735	1,0	320	320	170	41,5	0,49	2.526	2.526
PPJ 20 SC	20	1102	1,5	275	275	340	52	0,58	2.899	2.899

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CABALLETE CON FILTRO PARA PPJ 6 SC	290
CABALLETE CON FILTRO PARA PPJ 10 SC	421
CABALLETE CON FILTRO PARA PPJ 20 SC	482



CABALLETE CON FILTRO

Características

- Construidos completamente en acero inoxidable.
- Sistema de transmisión con correa poli V y tensor automático.
- Motores potentes ventilados para uso continuo.
- Fondo abrasivo en acero inoxidable repujado.
- Paredes abrasivas con piezas fácilmente reemplazables.
- Sistema patentado de cuba y fondo desmontables y lavables incluso en lavavajillas.
- Sistema de descarga de patatas automático.
- Boca de descarga en acero inoxidable con fijación rápida y cierre hermético.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura y posibilidad de fijación al suelo.
- Microinterruptor en la tapa y en la puerta de descarga.
- Mantenimiento sencillo con acceso inmediato a todos los componentes sin inclinar la máquina.





ROMPEHIELO Y TRITURADOR DE HIELO PROFESIONALES



ROMPEHIELO PROFESIONAL

MODELO	POTENCIA (W)	PRODUCCIÓN (Kg/min.)	CAPACIDAD VASO (l)	CAPACIDAD BANDEJA (l)	VELOCIDAD GIRO (rpm)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
NORDKAPP	150	?	3	2	800	5,2	0,06	995

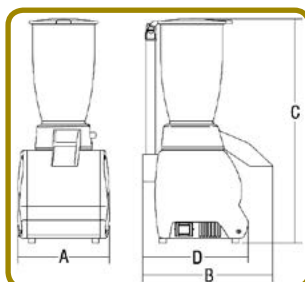
PORTES PAGADOS



DETALLE CUCHILLA



ESQUEMA DIM.
A: 205mm
B: 285mm
C: 491mm
D: 235mm



Características

- Rompehielo profesional con cuerpo fabricado en aluminio extruido, vaso en acero inoxidable, boca en ABS alimentario y cuchillas en acero inoxidable.
- Pica cubitos de hasta 44 gr.
- Posee regulación del tamaño del hielo triturado.
- Motor ventilado con transmisión por engranajes para un servicio prolongado.
- Micro interruptor en la tapa para la máxima seguridad del operador.
- Tensión 230V 50Hz.



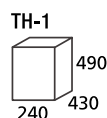
TRITURADOR DE HIELO PROFESIONAL

MODELO	PRODUCCIÓN Kg/min.	TAMAÑO MÁX. CUBITO (gr.)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
TH-1	6	45	200	25	2.176

PORTES PAGADOS



DET. BANDEJA EXTRAÍBLE RECOGE GOTAS



Características

- Exterior e interior en acero inoxidable.
- Regulación de las dimensiones de los gránulos por medio de un simple regulador mecánico.
- Elevada producción horaria.
- Dotado de micro-interruptor tanto en la tapa como en la puerta.
- De serie se suministra con una bandeja GN 1/3 de 150mm. de profundidad, para la recogida de los gránulos.
- Tensión 230V/50Hz.



CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA



CES-220-S

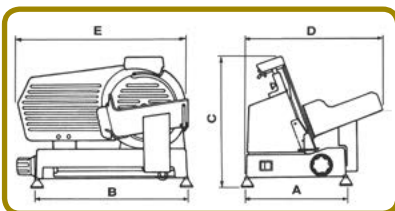


CES-275-S

CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA

MODELO	DIMENSIONES (mm)					DIÁMETRO CUCHILLA	POTENCIA (W)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	PESO (Kg)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	PVP €
	A	B	C	D	E						
CES-220-S	245	380	340	360	435	220	140	180x170	17	0,2 a 12	458
CES-250-S	245	380	340	380	480	250	150	180x195	18	0,2 a 12	498
CES-275-S	295	415	410	430	540	275	250	200x210	24	0,2 a 15	643
CES-300-S	295	420	410	430	570	300	250	200x235	25	0,2 a 12	695

PORTES PAGADOS



Características modelos estándar CES-S

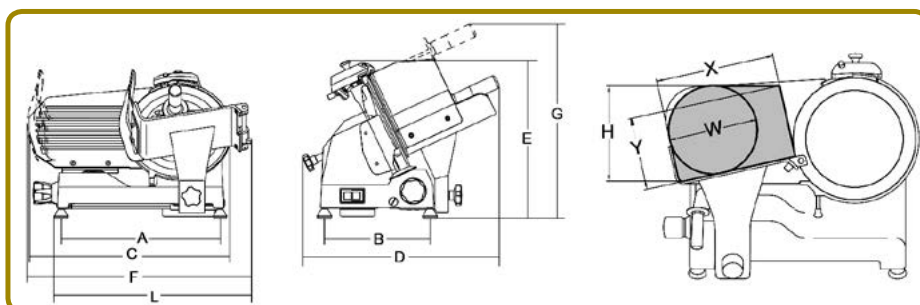
- Bandeja de corte, carro y protector de cuchilla en aluminio anodizado protegido contra oxidación.
- Cuerpo en aluminio lacado.
- Mango adicional en el carro para favorecer las operaciones de corte.
- Transmisión por correa.
- Mando graduado para selección del espesor de lonchas y tope adicional de espesor máxima.
- Cuchilla circular en acero inoxidable de gran resistencia.
- Fácil limpieza.
- Patas regulables.
- Motor con protector térmico anticalentamiento.
- Base cerrada. Protector de cuchilla y prensa-fiambres.
- Sistema de seguridad antiarranque durante tareas de limpieza.
- Voltaje: 230V/50Hz.



CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA MIRRA



MIRRA 300 C



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

MIRRA 250 C: A 395 - B 245 - C 500 - D 560 - E 370 - F 570 - G 475 - L 490 - X 220 - Y 145 - H 180 - W 170
 MIRRA 300 C: A 395 - B 245 - C 546 - D 460 - E 390 - F 570 - G 490 - L 465 - X 210 - Y 172 - H 205 - W 192



AMPLIO ESPACIO ENTRE MOTOR Y CUCHILLA

CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA MIRRA

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
	ancho	fondo							
MIRRA 250 C	245	395	16	250	220x170	0-13	147	0,13	1.119
MIRRA 300 C	295	435	20,5	300	220x192	0-13	210	0,25	1.361

Bloqueo de carro de seguridad. Carro abatible.

PORTES PAGADOS

Características

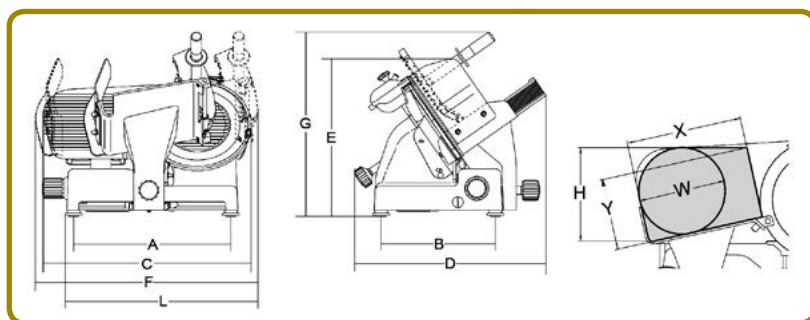
- Fabricadas totalmente en aluminio anodizado.
- Amplio espacio entre el motor y la cuchilla para una mejor limpieza.
- Motor ventilado.
- Cuchilla forjada y templada de gran espesor.
- Carro deslizante sobre casquillos autolubrificadas y pasadores lapeados.
- Tornillería y lámina "para-lonchas" fabricados en acero inoxidable.
- Robusto soporte de vela.
- Afilador incorporado con cuerpo fundido y doble piedra de afilado de serie.
- Dimensiones compactas pero con gran capacidad de corte.
- Máquinas profesionales versión CE con bloqueo de carro.
- Inclinación de la cuchilla 25°.
- Tensión 230V/50Hz.



CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO



PALLADIO 300



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

PALLADIO 300: A 465 - B 340 - C 615 - D 547 - E 465 - F 710 - G 545 - L 600 - X 270 - Y 190 - H 240 - W 220

PALLADIO 350: A 465 - B 340 - C 660 - D 575 - E 455 - F 710 - G 530 - L 580 - X 270 - Y 225 - H 275 - W 250



AMPLIO ESPACIO ENTRE MOTOR Y CUCHILLA



EXTRACTOR DE CUCHILLA DE SERIE

CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo						
PALLADIO 300	340	465	35	300	270x220	0-23	275	2.475
PALLADIO 350	340	465	37	350	270x250	0-23	370	2.625

PORTES PAGADOS

Características

- Fabricadas totalmente en aluminio anodizado.
- Línea redondeada sin esquinas ni tornillos exteriores.
- Perno de deslizamiento cromado rectificando.
- Casquillos de deslizamiento en fundición pulidos.
- Para-golpes del carro fabricados en goma vulcanizada.
- Tapas del soporte de la vela desmontables.
- "Para-lonchas" en acero inoxidable con encastre a bayoneta.
- Toda la tornillería en acero inoxidable.
- Sistema de estanqueidad sobre la polea.
- Amplio espacio (49,5mm) entre el motor y la cuchilla para una mejor limpieza.
- Protección inferior.
- Afilador con cubeta inferior de protección.
- Extractor de cuchilla de serie.
- Inclinación de la cuchilla de 35°.
- Empuñaduras en plástico.
- Botones en acero inoxidable IP67.
- Motor ventilado.
- Cuchilla forjada y templada de gran espesor.
- Carro deslizante sobre casquillos autolubrificado y pasadores lapados.
- Robusto soporte de vela.
- Bloqueo del carro de serie.
- Dimensiones compactas pero con gran capacidad de corte.
- Tensión 230V/50Hz.





CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES PALLADIO



PALLADIO 300 ENG



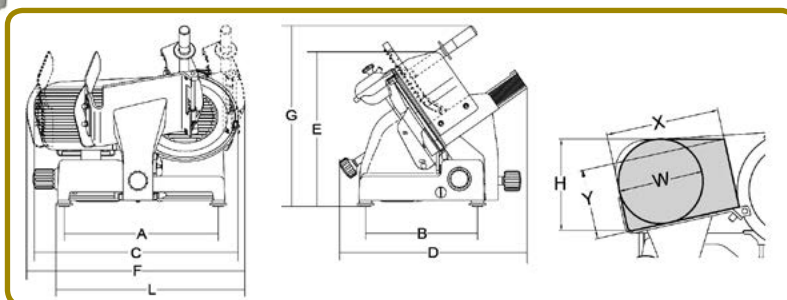
MOTOR CON SISTEMA DE ENGRANAJES



AMPLIO ESPACIO ENTRE MOTOR Y CUCHILLA



EXTRACTOR DE CUCHILLA DE SERIE



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

PALLADIO 300 ENG: A 465 - B 340 - C 615 - D 547 - E 465 - F 710 - G 545 - L 600 - X 270 - Y 190 - H 240 - W 220
 PALLADIO 350 ENG: A 465 - B 340 - C 660 - D 575 - E 455 - F 710 - G 530 - L 580 - X 270 - Y 225 - H 275 - W 250

CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES PALLADIO

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo						
PALLADIO 300 ENG	340	465	36	300	270x220	0-23	400	3.116
PALLADIO 350 ENG	340	465	38	350	270x250	0-23	400	3.435

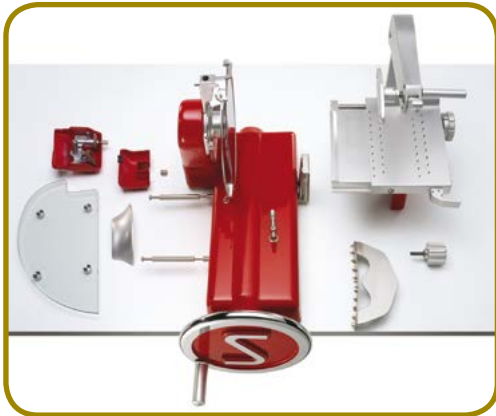
PORTES PAGADOS

Características

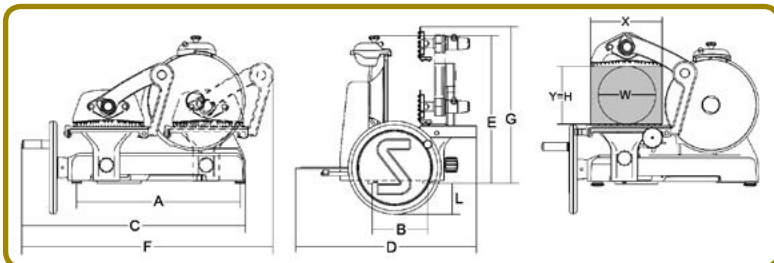
- Fabricadas totalmente en aluminio anodizado.
- Línea redondeada sin esquinas ni tornillos exteriores.
- Transmisión mediante reductor de tornillo sinfín hermético.
- Lubricación en baño de aceite.
- Perno de deslizamiento cromado rectificado.
- Casquillos de deslizamiento en fundición pulidos.
- Para-golpes del carro fabricados en goma vulcanizada.
- Tapas del soporte de vela desmontables.
- "Para-lonchas" en acero inoxidable con encastre a bayoneta.
- Toda la tornillería en acero inoxidable.
- Sistema de estanqueidad sobre la polea.
- Amplio espacio (49,5mm) entre el motor y la cuchilla para una mejor limpieza.
- Protección inferior.
- Afilador con cubeta inferior de protección.
- Extractor de cuchilla de serie.
- Inclinación de la cuchilla de 35°.
- Empuñaduras en plástico.
- Botones en acero inoxidable IP67.
- Motor ventilado.
- Cuchilla forjada y templada de gran espesor.
- Carro deslizante sobre casquillos autolubrificadas y pasadores lapados.
- Robusto soporte de vela.
- Dimensiones compactas pero con gran capacidad de corte.
- Bloqueo de carro de serie.
- Tensión 230V/50Hz.



CORTADORA MANUAL "A VOLANO" ANNIVERSARIO



FÁCILMENTE DESMONTABLE



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

A: 520 - B: 180 - C: 770 - D: 625 - E: 510 - F: 855 - G: 590 - L: 90 - X: 270 - Y: 200 - H: 200 - W: 200



PROTECTOR
DE CUCHILLA
DESMONTABLE



SOPORTE

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE DE LONCHA (mm)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
	ancho	fondo						
ANNIVERSARIO 300	520	180	60	300	270x200	3	0,76	6.225

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
SOPORTE DE 650Øx847mm	1.186
PROTECCIÓN DE CUCHILLA DESMONTABLE	100

INDICADA PARA CORTAR FIAMBRES ESPECIALES (JAMÓN IBÉRICO) QUE REQUIERAN DE UN CORTE DELICADO, YA QUE LA MENOR VELOCIDAD DE GIRO DE LA CUCHILLA ASEMEJA AL CORTE MANUAL

Características

- Fabricada totalmente en aleación de aluminio esmaltado.
- Resto de elementos fabricados en acero inoxidable y aluminio anodizado plateado.
- Sistema de movimiento patentado sin partes mecánicas a la vista.
- Plano de trabajo con movimiento lateral y doble brazo articulado BS1 para sujetar con firmeza el producto.
- Carro extraíble para una limpieza más fácil.
- Diseño italiano, simple pero elegante
- Única en el mercado con carro extraíble patentado, fácil de limpiar y desmontar sin herramientas.





PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES

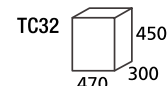
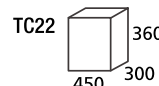
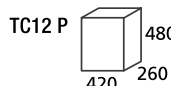


TC12 P



TC22/32

CONOS
PARA
EMBUTIR



PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES

MODELO	TRANSMISIÓN	MOTOR DOBLE SENTIDO	ALTURA AL CENTRO PLACA (mm)	PRODUCCIÓN (Kg/h)	TOLVA (cm)	POTENCIA (W) (CV)	VELOCIDAD PICADORA (rpm)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	CALIBRE PLACA Ø	PESO (Kg)	PVP €
TC12 P*	MOTORREDUCTOR	SI	270	100	21x30x6	750 1	138	1380	70	21	1.883
TC22	ENGRANAJES	SI	260	300	27x39x6	1100 1,5	148	1335	82	39	2.415
TC32	ENGRANAJES	SI	255	600	27x39x6	1850 2,2	150	1350	98	43	3.014

TODOS LOS MODELOS POSEEN MOTOR CON DOBLE SENTIDO DE GIRO

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
OPCIÓN TENSIÓN TRIFÁSICA (400V/III/50Hz)	MISMO PRECIO (CONSULTAR P. ENTREGA)
2 CONOS PARA EMBUTIR DE Ø15 Y Ø25mm PARA MOD. TC12 P	72
3 CONOS PARA EMBUTIR DE Ø15, Ø20 Y Ø25mm PARA MOD. TC22/32	76
PLACAS DE PICADORA TC12 P CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8mm	96
PLACAS DE PICADORA TC22 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8mm	135
PLACAS DE PICADORA TC32 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8mm	160

LOS MODELOS TC22
Y TC32 POSEEN
UNA TOLVA CON
ENTRADA DE 76mm
DE Ø Y MICRO
INTERRUPTOR DE
SEGURIDAD

Con estas máquinas para evitar sobrecalentamientos del motor se debe proceder como sigue:

Mod. TC12P. Parar 10' por cada 15-20' de trabajo / **Mod. TC22.** Parar 10' por cada 30-40' de trabajo

Mod. TC32. Parar 10' por cada 40-50' de trabajo

Características

- Construidas para cumplir con las exigencias de supermercados, carnicerías, hoteles, restaurantes y comunidades.
- Cumple con las normas de seguridad europeas.
- De serie se suministran con placas con agujeros de Ø4,5mm de diámetro.
- Carcasa, grupo picador, tolva y bandeja en acero inoxidable AISI 304.
- La tolva y el grupo picador se pueden desmontar del cuerpo de la máquina para una fácil limpieza.

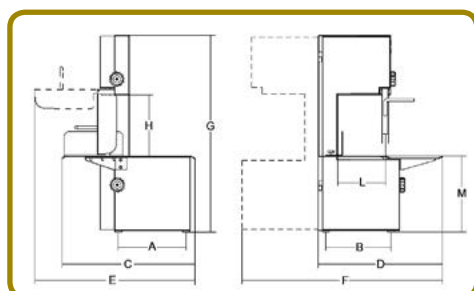
- Bandeja recoge-carne de 21x30x4cm.
- Transmisión por sinfín-corona en modelo TC12 P.
- Transmisión por ejes paralelos en modelos TC22 y TC32. Este sistema de transmisión esta formado por 4 engranajes de acero templado encerrados en caja estanca con baño de aceite.
- Mandos a baja tensión (24V)
- Tensión 230V/50Hz.



SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL



SO 1840 INOX START



ESQUEMA DIM.

- A: 315mm
- B: 334mm
- C: 537mm
- D: 560mm
- E: 640mm
- F: 923mm
- G: 843mm
- H: 249mm
- L: 237mm
- M: 320mm



SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL

MODELO	ALTURA MÁX. CORTE (mm)	ESPESOR CORTE (mm)	DIMENSIONES SIERRA (mm)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	POTENCIA (W) (CV)	DISTANCIA (mm) ENTRE PATAS	DIÁMETRO POLEA (mm)	SUPERFICIE TRABAJO (mm)	PESO (Kg)	PVP €
SO 1840 INOX START	249	237	1840x16	1400	1100 1,5	315x334	250	455x470	51	3.695

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CABALLETE EN ALUMINIO	506
SIERRA TEMPLADA	236

Características

- Construidas completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Poleas calibradas de aluminio pulido.
- Cojinetes herméticos en la polea superior.
- Potente motor asíncrono y ventiladores protegidos con aceite sellado.
- Mandos de 24V con microinterruptor de seguridad en la puerta, centralita de control y freno motor (CE).
- Rápido desbloqueo de la polea superior que facilita la limpieza y el cambio de la sierra.
- Rascadores fácilmente extraíbles para su sustitución.
- Motor monofásico con protección térmica de serie.
- Lavable con chorro de agua (pero no a alta presión).
- Mandos en acero inoxidable IP67.
- Sierra templada de 16mm que se puede utilizar tanto para huesos, producto congelado y carne.
- Tensión 230V/50Hz.
- Opcional tensión trifásica 400V/III/50Hz, mismo precio. (Consultar plazo de entrega).

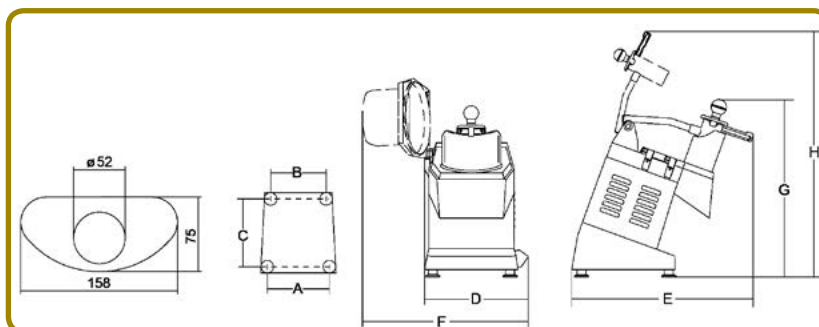




CORTAVERDURAS PROFESIONAL



PORTADISCOS



ESQUEMA DIM.

A: 225mm
B: 195mm
C: 255mm
D: 280mm
E: 510mm
F: 400mm
G: 510mm
H: 770mm

discos

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PVP €
TOLVA LARGA	Tolva larga para descarga en continuo con micro de seguridad	83
CUBETA INOX.	Cubeta GN 1/3 h200 inox. con micro de seguridad.	74
PORTADISCOS	Portadiscos en metal plastificado.	19
DF1	Disco corte en rodajas 1mm.	78
DF2	Disco corte en rodajas 2mm.	75
DF3	Disco corte en rodajas 3mm.	73
DF4	Disco corte en rodajas 4mm.	68
DF5	Disco corte en rodajas 5mm. especial para tomate.	68
DF6	Disco corte en rodajas 6mm.	65
DF8	Disco corte en rodajas 8mm.	65
DF10	Disco corte en rodajas 10mm.	60
DF14	Disco corte en rodajas 14mm. usar solo con discos PS	65
DQ4	Disco para cortar en barras 4mm.	118
DQ6	Disco para cortar en barras 6mm.	113
DQ8	Disco para cortar en barras 8mm.	110
DQ10	Disco para cortar en barras 10mm.	105
DTV	Disco para rallar 1mm.	60
DTV2	Disco para rallar 2mm.	80
DTV3	Disco para rallar 3mm.	75
DTV4	Disco para deshilachar 4mm.	73
DTV7	Disco para deshilachar 7mm.	68
DTV9	Disco para deshilachar 9mm. MOZARELLA	70
DTV8	Disco para deshilachar 8mm.	93
PS5	Disco para corte en cubitos 5mm. trabaja con DF5	238
PS8	Disco para corte en cubitos 8mm. trabaja con DF8	163
PS10	Disco para corte en cubitos 10mm. trabaja con DF10	143
PS12	Disco para corte en cubitos 12mm. trabaja con DF	138
PS14	Disco para corte en cubitos 14mm. trabaja con DF14	128
PS20	Disco para corte en cubitos 20mm. trabaja con DF	118
LPS8	Limpiadiscos PS8	64
LPS10	Limpiadiscos PS10	58
LPS14	Limpiadiscos PS14	58
LPS20	Limpiadiscos PS20	51



DETALLE TOLVA LARGA

DETALLE DISCOS



DISCO DF2

DISCO DF5
Para tomate

DISCO DF3

NO SE
INCLUYE
NINGÚN DISCO
EN DOTACIÓN



DISCO DQ



DISCO DT



DISCO PS



CORTAVERDURAS PROFESIONAL



TM INOX CON CUBA RECOGE
PRODUCTO DE SERIE



DETALLE MANDOS

MODELO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD DISCO (rpm)	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
TM INOX	515/0,7	300	18,5	0,13	1.350

PORTES PAGADOS

Características

- Construcción en aleación de aluminio y tapa en acero inoxidable.
- Motor ventilado para un uso continuo.
- Diseño extremadamente compacto para una mejor gestión del espacio en la cocina.
- El exclusivo sistema de caída directa del producto permite un trabajo también de alimentos suaves y delicados.
- El sistema de corte permite trabajar fácilmente mozzarella y otros quesos.
- Seguridad garantizada mediante tres microinterruptores: en la palanca, en la tapa y en la cubeta.
- **Cubeta recoge-producto con bloqueo suministrada de serie.**
- Tapa en acero inoxidable lavable en lavavajillas.
- Amplia elección de discos para todas las aplicaciones.
- Tensión 230V/50Hz.



MÁQUINA DE PASTA FRESCA

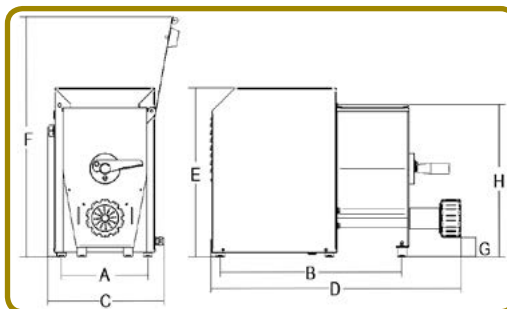


MODELO	POTENCIA (W/CV)	CAPACIDAD (l)	CAPACIDAD (Kg)	PRODUCCIÓN (Kg/h)	DIÁMETRO PLACA	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
CONCERTO 5	750/1	10	4,2	8,4	75	42	0,35	3.695

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Motor corta-pasta	650
Spaghetti 1,9mm.	175
Bigoli/Pici toscani 3mm.	175
Linguine 3x1,6mm.	175
Spaghetti cuadrados/chitarrine 2mm.	175
Taglioni 1,8mm.	175
Taglioni 3,5mm.	175
Tagliatelle 6mm.	175
Parpadelle 15mm.	175
Maccheroni rigati 8mm.	175
Gramigne 3mm.	175
Gnochetti sardi 19mm.	175
Casarecce/strozzapreti 8,8mm	175
Fusilli 8,4mm.	175
Sfoggia regolare	263
Trefiladoras bajo pedido	238



ESQUEMA DIM.
 A: 206mm
 B: 411mm
 C: 263mm
 D: 577mm
 E: 407mm
 F: 489mm
 G: 65mm
 H: 353mm



Características

- Máquina adaptada a las exigencias del pequeño y mediano restaurante.
- Práctica, veloz y extremadamente fácil de limpiar y sanificar.
- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Potente motor ventilado con reductor con engranajes en baño de aceite.
- P alas amasadoras de alto rendimiento fácilmente desmontables.
- Tapa en acero inoxidable para visualizar el interior de la cuba.
- Práctica tolva extraíble para verter la parte líquida de forma óptima.
- Sinfín, boca y anillo en acero inoxidable.

- Cuba en aluminio anodizado.
- Mandos con aislamiento IP54.
- Sistema de ventilación forzada incluso con el motor apagado.
- Tensión 230V/50Hz.

OPCIONALES:

- Amplia gama de trefiladoras en bronce.
- Motor corta-pasta con variador de velocidad.
- Máquina especial para la elaboración de Ravioli: consultar precio y plazo de entrega.



AMASADORA PLANETARIA



DETALLE GANCHO, PALA Y BATIDOR

AMASADORA PLANETARIA

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POTENCIA (W)	VELOCIDAD (r.p.m.)	PESO (Kg)	VOLUMEN EMB. (m ³)	PVP €
APE-7	7	270	45-270	22,7	0,104	699

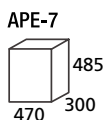
PORTES PAGADOS

de serie se suministra

DESCRIPCIÓN
GANCHO PARA AMASAR
PALA PARA MEZCLAR
BATIDOR

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CUBA ADICIONAL DE 7 litros	106



Características

- Estructura en aluminio anodizado.
- Exterior en aluminio anodizado.
- Depósito de 7 litros en acero inox. incluido.
- Cantidad máxima de masa que puede amasar: 600-700 gr. (en peso de harina).
- Gancho, pala y batidor en acero inoxidable.



BATIDORAS PLANETARIAS



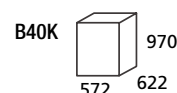
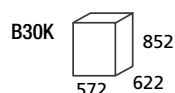
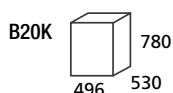
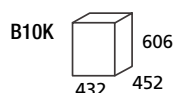
B20K



B40K

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	CAPACIDAD MÁX. HARINA (Kg)	CAPACIDAD MÁX. MASA (Kg)	POTENCIA MOTOR (W/CV)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	VELOCIDAD AMASADO (r.p.m.)	PESO NETO (Kg)	PESO BRUTO (Kg)	PVP €
B10K	10	2	3	450/0,5	720	113/184/341	56	73	1.240
B20K	20	4	6	1100/1,5	1500	108/199/382	94	118	1.662
B30K	30	7	10,5	1500/2	2000	84/151/270	136	166	3.497
B40K	40	8	13	2000/2,5	2000	84/151/270	150	184	3.819

PORTES PAGADOS



CUBA ADICIONAL	PVP €
10 LITROS	117
20 LITROS	142
30 LITROS	436
40 LITROS	530

de serie se suministra

DESCRIPCIÓN

GANCHO PARA AMASAR

PALA PARA MEZCLAR

BATIDOR

Características

- Construcción robusta para mayor estabilidad.
- Cuba, mezclador, amasador y varilla batidora en acero inoxidable AISI 304.
- **Transmisión por engranajes**
- Materiales electromecánicos de alta calidad.
- Bajo nivel sonoro.
- Tensión 230V/50Hz en modelos B10K y B20K. 400V/III/50Hz en resto de modelos.
- Doble sistema de seguridad en la cuba y en el cabezal.
- Todos los modelos excepto el B10K, dotadas de temporizador de 60 minutos más posición manual.



CUTTER



C-TRONIC 6 VT



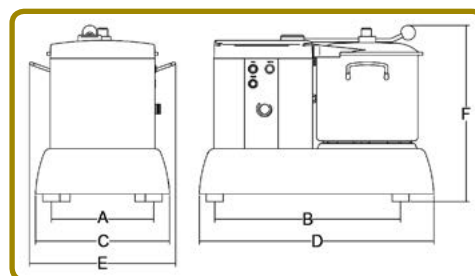
VARIOTRONIC™
SYSTEM

MODELO	CAPACIDAD (l)	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD (rpm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	PESO NETO (kg)	PVP €
C-TRONIC 4 VT	4	600/0,8	600-2800	200x106	13,5	1.563
C-TRONIC 6 VT	6	600/0,8	600-2800	200x169	14,5	1.689
C-TRONIC 9 VT	9	1200/1,6	600-2800	240x204	23	2.525

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP € 4 litros	PVP € 6 litros	PVP € 9 litros
CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS DENTADAS	113	119	144
CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS PERFORADAS	100	113	138
CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS PARA AMASADO	106	119	144
CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS PARA PESTO	150	163	181



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

C-TRONIC 4 VT: A 185 - B 369 - C 251 - D 457 - E 296 - F 300

C-TRONIC 6 VT: A 185 - B 369 - C 251 - D 457 - E 304 - F 362

C-TRONIC 9 VT: A 244 - B 443 - C 319 - D 560 - E 348 - F 420



CUCHILLAS LISAS (DE SERIE)

CUCHILLAS DENTADAS

CUCHILLAS PERFORADAS

CUCHILLAS AMASADO

CUCHILLAS PESTO



DETALLE ESPÁTULA

Características

- Estructura robusta en aluminio inyectado y extruído.
- Motor y cuba uno al lado del otro que permiten aislar del calor el producto procesado.
- Depósitos de acero inoxidable con fondo térmico y asas.
- Motor ventilado de alta eficiencia para uso continuo.
- Robustas cuchillas de hoja curva en acero templado.
- Microinterruptor de seguridad en la tapa y en la palanca.
- Alturas útiles: 50, 100 y 120mm para cada máquina respectivamente.
- Agujero en la tapa para añadir ingredientes.
- Tapa de Tritán transparente que permite una excelente visibilidad durante el funcionamiento.
- Espátula rascadora para limpiar la cuba y la tapa durante el procesado.
- De serie se suministra con espátula y plato afilador de cuchillas.
- Sistema Variotronic: variador de velocidad estabilizado. Permite impostar una velocidad de giro de cuchillas determinada y mantenerla constante independientemente de la consistencia del producto que estemos elaborando.
- Tensión: 230V/50Hz.





MIXER (TRITURADORES / BATIDORES)



STORM + ASTA 16

BLOQUE MOTOR STORM VELOCIDAD FIJA

MODELO	VELOCIDAD (rpm)	POTENCIA (W/CV)	CAPACIDAD TRABAJO (l)	LONGITUD (mm)	PESO (kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
STORM	12500	200/0,27	15	145	1,1	0,02	279

PORTES PAGADOS



opcional brazo

MODELO	LONGITUD ÚTIL (mm)	PVP €
ASTA STORM 16	160	115



CICLONE

BLOQUE MOTOR CICLONE VELOCIDAD FIJA

MODELO	VELOCIDAD TRITURADO (rpm)	VELOCIDAD BATIDO (rpm)	POTENCIA (W/CV)	CAPACIDAD TRABAJO (l)	LONGITUD (mm)	PESO (kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
CICLONE 20	16000	2300	200/0,27	20	340	2	0,02	349
CICLONE 36	16000	2300	360/0,5	70	348	2,5	0,02	359

PORTES PAGADOS



opcional brazo

MODELO	LONGITUD ÚTIL (mm)	PVP €
ASTA CICLONE 25	250	121
ASTA CICLONE 35	320	125
BATIDOR CICLONE	348	289



Características

- Efectivo sistema de ventilación del motor para un uso prolongado.
- Robusta aunque ligera estructura en ABS reforzada con fibra de vidrio.
- Práctica y ergonómica empuñadura.
- Máquina protegida con grado IPX3.
- Rápido sistema de acoplamiento del brazo.
- Cuchilla de tres hojas en acero de cuchillería.
- Tensión: 230V/50Hz.

Modelos CICLONE:

- Brazos trituradores desmontables para su limpieza y lavables en lavavajillas.
- Botón de encendido protegido para evitar la puesta en marcha accidental.
- Brazo batidor con sistema de engranajes metálico.

Modelos VORTEX:

- Paragolpes de goma para amortiguar el contacto con las ollas.
- Motores potentes y de alto rendimiento.
- Brazos trituradores desmontables para su limpieza y lavables en lavavajillas.
- Disponibles en dos versiones:
 - Velocidad fija.
 - Sistema Variotronic: variador de velocidad estabilizado. Permite impostar una velocidad de giro de cuchillas determinada y mantenerla constante independientemente de la consistencia del producto que estemos elaborando.
- Buje y campana completamente en acero inoxidable.
- Brazo batidor con sistema de engranajes metálico.



MIXER (TRITURADORES / BATIDORES)



VARI-TRONIC™
SYSTEM



VORTEX 55

BLOQUE MOTOR VORTEX VELOCIDAD FIJA Y VARIABLE

MODELO	VELOCIDAD TRITURADO (rpm)	VELOCIDAD BATIDO (rpm)	POTENCIA (W/CV)	CAPACIDAD TRABAJO (l)	LONGITUD (mm)	PESO (kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
VORTEX 43	13000	1850	430/0,6	100	377	2,5	0,03	453
VORTEX 43 VT	2200-11500	350-1800	430/0,6	100	377	2,5	0,03	481
VORTEX 55	13500	1900	550/0,8	200	385	3,5	0,03	458
VORTEX 55 VT	2200-11500	350-1800	550/0,8	200	385	3,5	0,03	486
VORTEX 75 VT	2200-11500	350-1800	750/1,0	300	390	4,0	0,03	492

PORTES PAGADOS



opcional brazo

MODELO	LONGITUD ÚTIL (mm)	PVP €
ASTA VORTEX 35	350	253
ASTA VORTEX 45	450	263
BATIDOR VORTEX	385	344

ACCESORIOS:
SOPORTE DE PARED
SOPORTE DE OLLA
MALETA PARA MODELO VORTEX
EXPOSITOR INOXIDABLE



CONEXIÓN ASTA VORTEX



ASTA VORTEX DESMONTADA

accesorios

MODELO	PVP €
SOPORTE PARA OLLA VORTEX	294
SOPORTE PARED DE VORTEX	63
EXPOSITOR INOX. DE VORTEX	331
*MALETA VORTEX	92

*Maleta para transportar un bloque motor VORTEX, un ASTA VORTEX y un BATIDOR VORTEX.



BRAZOS BATIDOR



DETALLE CUCHILLA VORTEX



SOPORTE OLLA



SOPORTE PARED



EXPOSITOR INOX. VORTEX



MOBILIARIO E INOXIDABLE

Índice *páginas*

182	CUBETAS GASTRONORM-BANDEJAS-TAPAS-FONDOS-SEPARADORES
190	CUBETAS GASTRONORM, FALSOS FONDOS Y TAPAS EN POLICARBONATO
192	FREGADEROS SEMI-INDUSTRIALES CON BASTIDOR S. 500 Y FREGADEROS CON BASTIDOR Y ALOJAMIENTO PARA LAVAVAJILLAS S. 550
193	FREGADEROS CON BASTIDOR Y ALOJAMIENTO PARA LAVAVAJILLAS S. 600/700
194	FREGADEROS INDUSTRIALES SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE
196	FREGADEROS INDUSTRIALES GRAN CAPACIDAD SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE
197	MESA DE LAVADO CON FREGADERO Y PUERTAS
198	FREGADEROS CON AGUJERO DE DESBROCE Y HUECO PARA LAVAVAJILLAS
199	MESA DEL CHEF CON ESTANTE
200	MESAS DE TRABAJO CON SENO, PUERTAS Y CAJONES
201	LAVAMANOS
202	TAJO DE CORTE Y MESAS SOPORTE DE HORNO
203	EXTERMINADORES DE INSECTOS
204	CUBO DE DESPERDICIOS Y RECOLECTORA DE GRASAS
205	MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX CENTRALES Y MURALES SIN ESTANTE SERIE 600 DESMONTABLES
206	MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX CENTRALES CON ESTANTE SERIE 600/700 DESMONTABLES

207	MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX MURALES CON ESTANTE SERIE 600/700 DESMONTABLES
208	MESAS DE TRABAJO MURALES CON PUERTAS CORREDERAS
209	MESAS DE TRABAJO CENTRALES CON PUERTAS CORREDERAS
210	MESAS DE TRABAJO CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 600mm
211	MESAS DE TRABAJO CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 700mm
212	ACCESORIOS PARA MESAS DE TRABAJO
215	MUEBLES CAFETEROS CON ALOJAMIENTO PARA LAVAVASOS Y MÁQUINAS DE HIELO
216	MUEBLES CAFETEROS
217	MUEBLES ESTANTERÍA SERIE 300/600
218	ESTANTERÍAS MURALES
219	ESTANTERÍAS ESCURREPLATOS Y MURALES REGULABLES
220	ARMARIOS DE PARED
221	ESTANTERÍAS DESMONTABLES DE PIE
222	CARROS DE SERVICIO/CARRO DE PLATOS
223	CARROS PARA BANDEJAS
224	CAMPANAS EXTRACTORAS ESTÁNDAR FONDO 750-1000 ALTO 450
225	CAMPANAS EXTRACTORAS ESTÁNDAR FONDO 750 ALTO 600
226	VITRINAS NEUTRAS

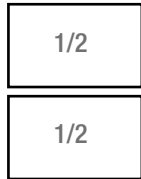


CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

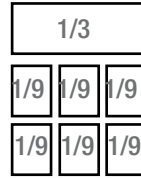
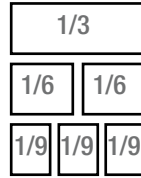
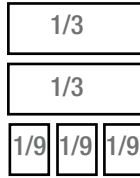
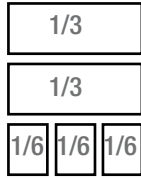
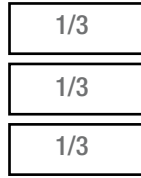
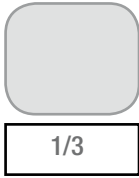
GN 2/1



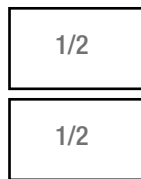
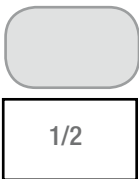
GN 1/1



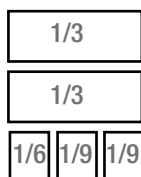
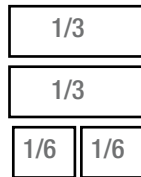
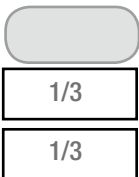
GN 2/3



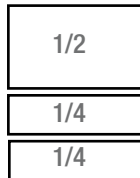
GN 1/2



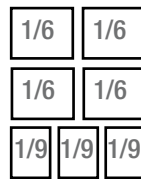
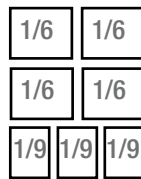
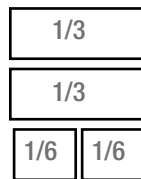
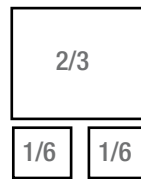
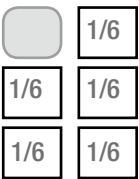
GN 1/3



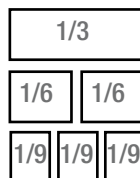
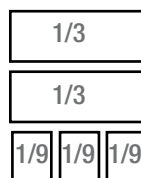
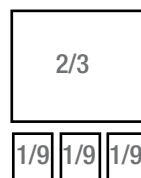
GN 1/4



GN 1/6



GN 1/9





CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BORDE SUPERPUESTO



ACABADO INTERNO



CANTOS CURVOS



MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	DIMENSIONES INTERIORES (mm)
GN 2/1	650 x 530	620 x 500
GN 1/1	530 x 325	500 x 295
GN 2/3	355 x 325	330 x 300
GN 1/2	325 x 265	298 x 238
GN 1/3	325 x 175	300 x 150
GN 1/4	264 x 162	238 x 137
GN 1/6	176 x 162	153x 140
GN 1/9	176 x 108	150 x 83

Ejemplo Explicación Modelo

GP 1/6 65

GP	Código Cubeta Gastronorm Perforada
1/6	Dimensiones
65	Altura en mm

Características

- Diseñadas y fabricadas en cumplimiento de la normativa UNI EN631-1.
- Fabricadas en acero AISI 304 (1,4301) para garantizar una óptima resistencia a la corrosión.
- El AISI 304 es un acero austenítico que puede ser utilizado en contacto con los alimentos.
- **Producida en acero inox AISI 304, 18/10. Espesores: 10/10 para los modelos 2/1. 7/10 y 8/10 para el resto de modelos. Y 12/10 para la versión reforzada.**
- Material de moldeado en estado templado para mejorar las condiciones de resistencia a la corrosión.
- Realizadas con un acero inoxidable con un contenido de Níquel superior al valor mínimo previsto, que facilita un posterior incremento de la resistencia a la corrosión.
- Espesores específicamente estudiados para garantizar mayor robustez e indeformabilidad.
- Radios reducidos para garantizar la máxima capacidad.
- Grado de sobreponibilidad para permitir un apilaje óptimo.
- Bordes planos para garantizar estética y resistencia a las deformaciones.
- Las operaciones de púldo han sido efectuadas por robots antropomórficos que garanticen bordes no cortantes
- Sometidas a tratamiento térmico de templado que consiste en calentar el acero a una temperatura suficientemente alta (1000-1050°C) para evitar las alteraciones y tensiones debidas al proceso de deformación, y para mantenerlas a tal temperatura por el tiempo necesario y

disolver todos los carburos y después enfriar con suficiente rapidez para prevenir que esos carburos precipiten. Los tratamientos térmicos y los tratamientos de decapado, pasivación y abatimiento se refieren solo y exclusivamente a los modelos con altura superior a 100 mm.

- Sometidas a decapado, pasivación y abatimiento necesarias para eliminar toda traza de oxidación y elementos contaminantes derivados del proceso productivo y favorecer la formación de las capas pasivas y obtener un grado de acabado superficial óptimo desde un punto de vista estético y para afrontar la resistencia a la corrosión. Las pruebas de corrosión exigidas en niebla salina neutra, han permitido revelar que las cubetas acabadas no presentan ninguna alteración a la oxidación después de 1500 horas.
- Cada pieza es sometida a un lavado con agua desmineralizada.
- La baja rugosidad de la superficie permite un fácil lavado.
- Fabricada según el procedimiento GMP (Good Manufacturing Practice) definidas en el reglamento (CE) N.1935/2004 del parlamento europeo y del reglamento (CE) N. 2023/2006.
- Respetan los límites de migración global y específica del Níquel, Cromo y Manganeso en las condiciones de prueba reportadas:
 - Agente simulante: ácido acético 3% P/V.
 - Tiempo y temperatura: 30 minutos a 100°C - contacto repetido.
- Las cubetas están fabricadas según el procedimiento que permite el requisito de "trazabilidad" según el reglamento N° 2023/2006 GMP (Good Manufacturing Practice)



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BG 2/1

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
BG 2/1 20	20	-	64
BG 2/1 40	40	-	67
BG 2/1 65	65	18,0	71
BG 2/1 100	100	30,0	91
BG 2/1 150	150	42,8	132
BG 2/1 200	200	58,0	151



BG 1/1

BG 1/1 20	20	-	28
BG 1/1 40	40	-	29
BG 1/1 65	65	8,8	33
BG 1/1 100	100	13,7	48
BG 1/1 150	150	20,0	68
BG 1/1 200	200	27,8	79



BG 2/3

BG 2/3 20	20	-	19
BG 2/3 40	40	-	20
BG 2/3 65	65	5,8	23
BG 2/3 100	100	9,0	33
BG 2/3 150	150	13,0	55
BG 2/3 200	200	17,0	66



BG 1/2

BG 1/2 20	20	-	14
BG 1/2 40	40	-	17
BG 1/2 65	65	4,0	20
BG 1/2 100	100	6,1	23
BG 1/2 150	150	9,2	40
BG 1/2 200	200	12,0	51



TG 1/1



TGS 1/1



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
BG 1/3 20	20	-	12
BG 1/3 40	40	-	14
BG 1/3 65	65	2,4	17
BG 1/3 100	100	3,5	20
BG 1/3 150	150	5,4	32
BG 1/3 200	200	7,2	43



BG 1/3

BG 1/4 20	20	-	11
BG 1/4 40	40	-	14
BG 1/4 65	65	1,7	15
BG 1/4 100	100	2,5	18
BG 1/4 150	150	3,8	28
BG 1/4 200	200	4,8	35



BG 1/4

BG 2/8 65	65	1,5	19
BG 2/8 100	100	2,8	27
BG 2/8 150	150	4,3	35



BG 2/8

BG 1/6 65	65	1,0	12
BG 1/6 100	100	1,5	14
BG 1/6 150	150	2,3	24
BG 1/6 200	200	3,5	27



BG 1/6

BG 1/9 65	65	0,6	12
BG 1/9 100	100	0,8	19



BG 1/9

TAPAS NORMALES

MODELO	PVP €
TG 1/9	8
TG 1/6	9
TG 2/8	10
TG 1/4	11
TG 1/3	12
TG 1/2	16
TG 2/3	19
TG 1/1	29

TAPAS ESTANCAS CON JUNTA

MODELO	PVP €
TGS 1/6	29
TGS 1/4	31
TGS 1/3	38
TGS 1/2	50
TGS 2/3	54
TGS 1/1	76



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BP 2/1



BP 1/1



BP 2/3



BP 1/2



BP 1/3

CUBETAS PERFORADAS

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
BP 2/1 20	20	-	75
BP 2/1 40	40	-	78
BP 2/1 65	65	18,0	86
BP 2/1 100	100	30,0	116
BP 2/1 150	150	42,8	168
BP 2/1 200	200	58,0	191
BP 1/1 20	20	-	30
BP 1/1 40	40	-	35
BP 1/1 65	65	8,8	46
BP 1/1 100	100	13,7	51
BP 1/1 150	150	20,0	81
BP 1/1 200	200	27,8	96
BP 2/3 20	20	-	23
BP 2/3 40	40	-	25
BP 2/3 65	65	5,8	28
BP 2/3 100	100	9,0	40
BP 2/3 150	150	13,0	63
BP 2/3 200	200	17,0	75
BP 1/2 65	65	4,0	22
BP 1/2 100	100	6,1	30
BP 1/2 150	150	9,2	48
BP 1/2 200	200	12,0	60
BP 1/3 65	65	2,4	18
BP 1/3 100	100	3,5	25
BP 1/3 150	150	5,4	37
BP 1/3 200	200	7,2	49
BP 1/4 65	65	1,7	29
BP 1/4 100	100	2,5	39



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

CUBETAS PERFORADAS DE ENCASTRE

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
GPE 1/1 55	55	6,5	38
GPE 1/1 90	90	10,6	59



GPE 1/1

CUBETAS GASTRONORM CON ASAS RETRÁCTILES

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
GA 1/1 100	100	13,7	55
GA 1/1 150	150	20,0	75
GA 1/1 200	200	27,8	86



GA 1/1

GA 2/3 100	100	9,0	41
GA 2/3 150	150	13,0	61
GA 2/3 200	200	17,0	72



GA 2/3



GA 1/2

GA 1/2 100	100	6,1	33
GA 1/2 150	150	9,2	47
GA 1/2 200	200	12,0	58

GA 1/3 100	100	3,5	28
GA 1/3 150	150	5,4	40
GA 1/3 200	200	7,2	49

GA 1/4 100	100	2,5	27
GA 1/4 150	150	3,8	35
GA 1/4 200	200	4,8	42



GA 1/3



GA 1/4



DETALLE
ASA



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDO-SEPARADORES



TA 1/1



FP 1/1

SEPARADOR
LONGITUDINAL

TAPAS PARA ASAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	PVP €
TA 1/6	176 x 162	12
TA 1/4	264 x 162	14
TA 1/3	325 x 175	16
TA 1/2	325 x 265	20
TA 2/3	355 x 325	23
TA 1/1	530 x 325	32

FALSOS FONDOS PERFORADOS

MODELO	PVP €
FP 1/2	22
FP 2/3	27
FP 1/1	34
FP 2/1	64

SEPARADORES

MODELO	PVP €
LONGITUDINAL 530 mm	11
TRANSVERSAL 325 mm	7

BANDEJAS GN DE ALUMINIO PARA HORNO



TAL 20



TAS 20

1/1 ALUMINIO

MODELO	PVP€
TAL 20	36
TAL 40	46
TAL 65	56

1/1 ALUMINIO SILVERSTONE ANTIADHERENTE

MODELO	PVP€
TAS 20	58
TAS 40	66
TAS 65	72



TI 2/1



TI 1/1



TI 1/2

BANDEJAS GASTRONORM DE ACERO INOX PARA HORNO

MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
TI 2/1 20	65	TI 1/1 20	27	TI 1/2 20	16
TI 2/1 40	70	TI 1/1 40	33	TI 1/2 40	20
TI 2/1 65	81	TI 1/1 65	36	TI 1/2 65	22



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



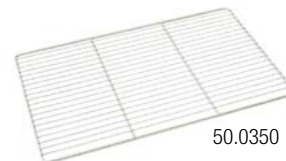
BANDEJAS SECCIONES

MODELO	DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	PVP €
BANDEJA 4 SECCIONES BORDE PLANO	400 x 300	42
BANDEJA 5 SECCIONES BORDE PLANO	440 x 350	45



BANDEJAS ESPECIALES PARA HORNO

MODELO	PVP €
100403 BANDEJA GN 1/1 PERFORADA DE ALUMINIO	59
TFR11 BANDEJA GN 1/1 DE REJILLA PARA FRITURA EN HORNO	128
TFR11020 BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO DE 6 MOLDES	106
TF21020 BANDEJA GN 2/1 DE ALUMINIO DE 12 MOLDES	186
TSGR11 BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO SILVERSTONE PARA PARRILLA	301
GRLR11 BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO ANTIADHERENTE REVERSIBLE LISA/RANURADA	357
GR11ALL BANDEJA GN 1/1 EN ALEACIÓN DE ALUMINIO "ALL3003" PARA ASAR A LA PARRILLA	248
50.0350 PARRILLA HORNO INOX GN 1/1 20 ALAMBRES+ 2 TRAVIESAS	40
727.1581 PARRILLA EN HIERRO CROMADO 60x40cm	50



BANDEJAS PASTELERÍA

MODELO	PVP €
BANDEJA PLANA DE 433x333 mm.	19
BANDEJA PLANA PERFORADA DE 433x333 mm.	20
BANDEJA PLANA EMBUTIDA DE 600x400 mm.	23
BANDEJA PLANA EMBUTIDA PERFORADA DE 600x400 mm.	26
TREPL 20 BANDEJA DE 600x400 mm.	27
TREPA BANDEJA DE 600x400 mm. ALUMINIO	39
PARRILLA HORNO INOX 440x320 mm.	21



Características

- Modelo TREPL 20 compuesta 95% aluminio, 5% silicio.
- Modelo TREPA totalmente aluminio.

BANDEJAS 600x400 PARA 5 BARRAS DE PAN

MODELO	PVP €
ONDULADAS EN TEFLÓN	
BAGTEL	100



BANDEJAS PIZZA EN ALUMINIO

MODELO	PVP €
TROPA 28	23
TROPA 32	31

TROPA 28



BANDEJAS GN POLIPROPILENO BLANCA

MODELO	PVP €
BGPB 1/1 GASTRONORM 1/1	16





CUBETAS GASTRONORM, FALSOS FONDOS Y TAPAS EN POLICARBONATO



Características

- Realizadas con materiales aprobados por la FDA siguiendo los requisitos generales establecidos por el reglamento CE 10935/2004 en cumplimiento al reglamento UE 10/2011.
- Diseñadas y fabricadas en cumplimiento de la normativa UNI EN631-1.
- El tipo de material y los espesores de las cubetas garantizan una óptima resistencia a los golpes; no se abollan en caso de caídas accidentales.
- Excelente transparencia (0,6 HAZE aprox.).
- Paredes completamente lisas para permitir identificar fácilmente el contenido del interior y facilitar el lavado.
- Dotadas de escala graduada en sistema métrico y americano.
- Bordes que permiten un fácil apilamiento.
- Disponibles tapas de apoyo o herméticas con posibilidad de insertar una cuchara.
- Fácilmente lavables y desinfectables.
- Pueden usarse en el congelador sin que resulten frías al tacto en el momento de la extracción.
- Pueden usarse en el microondas pero no por tiempos prolongados
- Soportan temperaturas desde -40°C hasta 110°C.
- Fondos antiarañazos con fotograbado externo.
- También disponibles en colores estándar blanco, negro, azul, amarillo, rojo, verde, y cualquier color para cantidades superiores a 500 unidades.
- Bajo pedido, diferentes opciones de personalización.
- **ADVERTENCIAS:**
 - No se recomienda el uso de cubetas de polycarbonato en mesas de vapor.
 - Evitar el contacto con el jabón de Marsella. Para el lavado de artículos de polycarbonato, recomendamos el uso de detergentes con PH neutro y, en cualquier caso, con PH inferior a 11. El uso de detergentes fuertemente alcalinos, (PH mayor a 11) o con base de alcohol, detergentes clorados, el amoníaco y el uso de esponjas abrasivas, podrían dañar irreparablemente los productos.



CUBETAS GASTRONORM EN POLICARBONATO

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	ESPESOR (mm)	PVP €
BGP 2/1 200	200	55,5	3	73
BGP 1/1 65	65	9	2,60	21
BGP 1/1 100	100	13,3	2,70	27
BGP 1/1 150	150	20	2,90	30
BGP 1/1 200	200	26,4	3,00	38
BGP 1/2 65	65	4	2,60	11
BGP 1/2 100	100	6,1	2,60	13
BGP 1/2 150	150	9	2,60	17
BGP 1/2 200	200	11,9	2,60	20
BGP 1/3 65	65	2,5	2,60	9
BGP 1/3 100	100	3,8	2,60	10
BGP 1/3 150	150	5,5	2,60	13
BGP 1/3 200	200	7,1	2,70	16
BGP 1/4 65	65	1,7	2,30	7
BGP 1/4 100	100	2,6	2,30	8
BGP 1/4 150	150	3,8	2,50	10
BGP 1/4 200	200	4,8	2,65	12
BGP 1/6 65	65	1	2,30	5
BGP 1/6 100	100	1,6	2,50	6
BGP 1/6 150	150	2,3	2,50	8
BGP 1/6 200	200	2,8	2,65	10
BGP 1/9 65	65	0,6	2,00	3
BGP 1/9 100	100	0,9	2,00	4



BGP 1/2 100



BGP 1/3 65



TGP 1/1

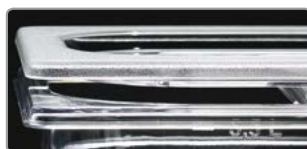
FALSOS FONDOS PERFORADOS EN POLICARBONATO

MODELO	ESPESOR (mm)	PVP €
FPP 1/6	2,5	2
FPP 1/3	2,5	3
FPP 1/2	2,7	5
FPP 1/1	2,7	10
FPP 2/1	2,7	25



TAPAS NORMALES DE POLICARBONATO

MODELO	ESPESOR (mm)	PVP €
TGP 1/9	1,9	2
TGP 1/6	2,3	3
TGP 1/4	2,4	5
TGP 1/3	2,4	6
TGP 1/2	2,5	9
TGP 1/1	2,5	17
TGP 2/1	2,9	44



TAPAS HERMÉTICAS DE POLICARBONATO

MODELO	ESPESOR (mm)	PVP €
TGSP 1/9	1,5	2
TGSP 1/6	1,4	3
TGSP 1/4	1,7	4
TGSP 1/3	1,7	5
TGSP 1/2	1,8	7
TGSP 1/1	2,4	14





FREGADEROS SEMI-INDUSTRIALES CON BASTIDOR S 500 Y FREGADEROS CON BASTIDOR Y ALOJAMIENTO PARA LAVAVAJILLAS S 550

FREGADEROS SEMI-INDUSTRIALES CON BASTIDOR SERIE 500

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			HUECO LIBRE (mm) PARA LAVAVASOS*	Nº SENOS	ESCURRIDORES	PVP €
	ancho	fondo	alto				
FSI-800 D	800	500	850	-	1	1 derecha	332
FSI-800 I	800	500	850	-	1	1 izquierda	332
FSI-900 D	900	500	850	440x820	1	1 derecha	349
FSI-900 I	900	500	850	440x820	1	1 izquierda	349
FSI-1000 D	1000	500	850	560x820	1	1 derecha	355
FSI-1000 I	1000	500	850	560x820	1	1 izquierda	355
FSI-1200 D	1200	500	850	400x820	2	1 derecha	448
FSI-1200 I	1200	500	850	400x820	2	1 izquierda	448
FSI-1350 D	1350	500	850	560x820	2	1 derecha	509
FSI-1350 I	1350	500	850	560x820	2	1 izquierda	509

*HUECO LIBRE PARA HSP4 A y CE46

PORTES PAGADOS



FSI-1200 D+CE 46

Características

- Construidos totalmente en acero inox AISI 304.
- Bastidor en tubo de 30x30x1mm (montado).
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluida válvula de desagüe.
- Especialmente indicados para barras y espacios reducidos.
- Fregaderos con estante inferior, consultar precios y plazo de entrega.

DIMENSIONES SENOS (mm)

FSI-800 D	FSI-1000 I	
FSI-800 I	FSI-1200 D	
FSI-900 D	FSI-1200 I	
FSI-900 I	FSI-1350 D	
FSI-1000 D	FSI-1350 I	

FREGADEROS CON BASTIDOR Y ALOJAMIENTO PARA LAVAVAJILLAS SERIE 550

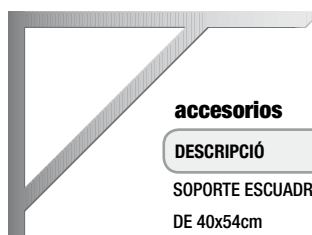
MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº SENOS	ESCURRIDORES	PVP €
	ancho	fondo	alto			
FRELAV55 1000 1EI	1000	550	850	1	1 izquierda	560
FRELAV55 1000 1ED	1000	550	850	1	1 derecha	560
FRELAV55 1200 1EI	1200	550	850	1	1 izquierda	690
FRELAV55 1200 1ED	1200	550	850	1	1 derecha	690

*HUECO LIBRE PARA HSP4 A y CE46

PORTES PAGADOS



FRELAV55 1000 1ED+CE 46+SOP-LAV



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP€
SOPORTE ESCUADRA A PARED DE 40x54cm	99

DIMENSIONES SENOS (mm)

FRELAV55 1000 1EI	
FRELAV55 1000 1ED	
FRELAV55 1200 1EI	
FRELAV55 1200 1ED	



Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 de 1mm. de espesor.
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluidos desagüe y tubo rebosadero.
- Peto trasero de 100x20mm. y frontal de 65mm.
- Bastidor en patas de tubo de 40x40mm. con pie regulable en altura (acabado brillo).
- De muy fácil montaje.
- Incluida tornillería.



FREGADEROS CON BASTIDOR Y ALOJAMIENTO PARA LAVAVAJILLAS SERIE 600/700



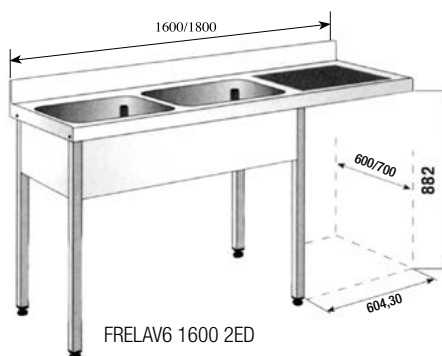
FRELAV6 1200 1ED+CE 60+ESTB-66



FRELAV6 1200 1ED



LATERAL COMPLETAMENTE SOLDADO



FRELAV6 1600 2ED



FRELAV6 1200 1ED

FREGADERO FONDO 600 CON BASTIDOR DESMONTABLE PARA LAVAVAJILLAS

DIM. EXT. (mm) ancho x fondo	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	FREGADERO CON BASTIDOR PARA LAVAVAJILLAS	PVP €	ESTANTES	PVP €
1200 x 600	500 x 400 x 300	1	1 izquierda	FRELAV6 1200 1EI	613	ESTB-66	105
1200 x 600	500 x 400 x 300	1	1 derecha	FRELAV6 1200 1ED	613	ESTB-66	105
1400 x 600	500 x 400 x 300	1	1 izquierda	FRELAV6 1400 1EI	754	ESTB-86	115
1400 x 600	500 x 400 x 300	1	1 derecha	FRELAV6 1400 1ED	754	ESTB-86	115
1600 x 600	400 x 400 x 300	2	1 izquierda	FRELAV6 1600 2EI	899	ESTB-106	160
1600 x 600	400 x 400 x 300	2	1 derecha	FRELAV6 1600 2ED	899	ESTB-106	160
1800 x 600	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FRELAV6 1800 2EI	986	ESTB-126	175
1800 x 600	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FRELAV6 1800 2ED	986	ESTB-126	175

PORTES PAGADOS

FREGADERO FONDO 700 CON BASTIDOR DESMONTABLE PARA LAVAVAJILLAS

DIM. EXT. (mm) ancho x fondo	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	FREGADERO CON BASTIDOR PARA LAVAVAJILLAS	PVP €	ESTANTES	PVP €
1200 x 700	500 x 500 x 300	1	1 izquierda	FRELAV7 1200 1EI	676	ESTB-67	109
1200 x 700	500 x 500 x 300	1	1 derecha	FRELAV7 1200 1ED	676	ESTB-67	109
1400 x 700	500 x 500 x 300	1	1 izquierda	FRELAV7 1400 1EI	757	ESTB-87	135
1400 x 700	500 x 500 x 300	1	1 derecha	FRELAV7 1400 1ED	757	ESTB-87	135
1600 x 700	400 x 500 x 300	2	1 izquierda	FRELAV7 1600 2EI	949	ESTB-107	165
1600 x 700	400 x 500 x 300	2	1 derecha	FRELAV7 1600 2ED	949	ESTB-107	165
1800 x 700	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FRELAV7 1800 2EI	1.021	ESTB-127	195
1800 x 700	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FRELAV7 1800 2ED	1.021	ESTB-127	195

PORTES PAGADOS

Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 de 1mm. de espesor.
- Peto trasero 100x20mm. y frontal de 65mm. (en punto redondo radio5mm.)
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluidos desagüe y tubo rebosadero.

BASTIDOR

- Construidos totalmente en acero Inox.
- Bastidor en patas de tubo de 40x40mm. con pie regulable en altura (acabado brillo).
- De muy fácil montaje.
- Incluida tornillería.





FREGADEROS INDUSTRIALES SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE



FI 6B 1800 2EI



F16 1200 1ED



LATERAL COMPLETAMENTE SOLDADO

FREGADERO FONDO 600 SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE

DIM. EXT. (mm) ancho x fondo	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	FREGADERO SIN BASTIDOR	PVP €	FREGADERO CON BASTIDOR	PVP €	ESTANTES	PVP €
600 x 600	500 x 400 x 300	1	-	FI6 600 1	318	FI6B 600 1	493	ESTB-66	105
700 x 600	500 x 500 x 300	1	-	FI6 700 1	342	FI6B 700 1	588	ESTB-76	110
1000 x 600	500 x 400 x 300	1	1 izquierda	FI6 1000 1EI	358	FI6B 1000 1EI	598	ESTB-106	160
1000 x 600	500 x 400 x 300	1	1 derecha	FI6 1000 1ED	358	FI6B 1000 1ED	598	ESTB-106	160
1000 x 600	400 x 400 x 300	2	-	FI6 1000 2	484	FI6B 1000 2	749	ESTB-106	160
1200 x 600	500 x 400 x 300	1	1 izquierda	FI6 1200 1EI	346	FI6B 1200 1EI	595	ESTB-126	175
1200 x 600	500 x 400 x 300	1	1 derecha	FI6 1200 1ED	346	FI6B 1200 1ED	595	ESTB-126	175
1200 x 600	400 x 400 x 300	2	-	FI6 1200 2	499	FI6B 1200 2	791	ESTB-126	175
1400 x 600	500 x 500 x 300	1	1 izquierda	FI6 1400 1EI	403	FI6B 1400 1EI	722	ESTB-146	200
1400 x 600	500 x 500 x 300	1	1 derecha	FI6 1400 1ED	403	FI6B 1400 1ED	722	ESTB-146	200
1400 x 600	500 x 500 x 300	2	-	FI6 1400 2	598	FI6B 1400 2	842	ESTB-146	200
1400 x 600	400 x 500 x 300	2	1 izquierda	FI6 1400 2EI	565	FI6B 1400 2EI	852	ESTB-146	200
1400 x 600	400 x 500 x 300	2	1 derecha	FI6 1400 2ED	565	FI6B 1400 2ED	852	ESTB-146	200
1600 x 600	400 x 400 x 300	2	1 izquierda	FI6 1600 2EI	546	FI6B 1600 2EI	870	ESTB-166	225
1600 x 600	400 x 400 x 300	2	1 derecha	FI6 1600 2ED	546	FI6B 1600 2ED	870	ESTB-166	225
1800 x 600	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FI6 1800 2EI	594	FI6B 1800 2EI	963	ESTB-186	260
1800 x 600	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FI6 1800 2ED	594	FI6B 1800 2ED	963	ESTB-186	260

PORTES PAGADOS

Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 de 1mm. de espesor.
- Peto trasero 100x20mm. y frontal de 65mm. (en punto redondo radio 5mm).
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluidos desagüe y tubo rebosadero.

BASTIDOR

- Construidos totalmente en acero Inox.
- Altura del conjunto: fregadero con bastidor 850mm.
- Bastidor en patas de tubo de 40x40mm. con pie regulable en altura (acabado brillo).
- De muy fácil montaje.
- Incluida tornillería.



FREGADEROS INDUSTRIALES SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE



FI7 1400 2+ESTB 147



FI7B 800 1



FRONTAL DE 65mm



DETALLE CUBA

FREGADERO FONDO 700 SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE

DIM. EXT. (mm) ancho x fondo	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	FREGADERO SIN BASTIDOR	PVP €	FREGADERO CON BASTIDOR	PVP €	ESTANTES	PVP €
700 x 700	600 x 500 x 300	1	-	FI7 700 1	362	FI7B 700 1	599	ESTB-77	120
800 x 700	600 x 500 x 300	1	-	FI7 800 1	370	FI7B 800 1	644	ESTB-87	135
1000 x 700	400 x 500 x 300	1	1 izquierda	FI7 1000 1EI	376	FI7B 1000 1EI	660	ESTB-107	165
1000 x 700	400 x 500 x 300	1	1 derecha	FI7 1000 1ED	376	FI7B 1000 1ED	660	ESTB-107	165
1200 x 700	500 x 500 x 300	1	1 izquierda	FI7 1200 1EI	378	FI7B 1200 1EI	667	ESTB-127	195
1200 x 700	500 x 500 x 300	1	1 derecha	FI7 1200 1ED	378	FI7B 1200 1ED	667	ESTB-127	195
1200 x 700	500 x 500 x 300	2	-	FI7 1200 2	585	FI7B 1200 2	853	ESTB-127	195
1400 x 700	600 x 500 x 300	1	1 izquierda	FI7 1400 1EI	437	FI7B 1400 1EI	751	ESTB-147	215
1400 x 700	600 x 500 x 300	1	1 derecha	FI7 1400 1ED	437	FI7B 1400 1ED	751	ESTB-147	215
1400 x 700	600 x 500 x 300	2	-	FI7 1400 2	644	FI7B 1400 2	945	ESTB-147	215
1600 x 700	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FI7 1600 2EI	598	FI7B 1600 2EI	929	ESTB-167	258
1600 x 700	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FI7 1600 2ED	598	FI7B 1600 2ED	929	ESTB-167	258
1800 x 700	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FI7 1800 2EI	637	FI7B 1800 2EI	964	ESTB-187	277
1800 x 700	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FI7 1800 2ED	637	FI7B 1800 2ED	964	ESTB-187	277

PORTES PAGADOS

Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 de 1mm. de espesor.
- Peto trasero 100mm. x 20mm. y frontal de 40mm. (en punto redondo radio 5mm.).
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluidos desagüe y tubo rebosadero.

BASTIDOR

- Construidos totalmente en acero Inox.
- Altura del conjunto: fregadero con bastidor 850mm.
- Bastidor en patas de tubo de 40x40mm. con pie regulable en altura (acabado brillo).
- De muy fácil montaje.
- Incluida tornillería.





FREGADEROS INDUSTRIALES GRAN CAPACIDAD SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE



F17GCB 1000 1



FRONTAL DE 65mm



LATERAL COMPLETAMENTE SOLDADO



F17GCB 1600 1EI

FREGADERO GRAN CAPACIDAD SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE

DIM. EXT. (mm) ancho x fondo	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	FREGADERO SIN BASTIDOR	PVP €	FREGADERO CON BASTIDOR	PVP €	ESTANTES	PVP €
1000 x 700	800 x 500 x 400	1	-	F17GC 1000 1	695	F17GCB 1000 1	958	ESTB-107	165
1200 x 700	1100 x 500 x 400	1	-	F17GC 1200 1	797	F17GCB 1200 1	1.082	ESTB-127	195
1400 x 700	1200 x 500 x 400	1	-	F17GC 1400 1	878	F17GCB 1400 1	1.179	ESTB-147	215
1600 x 700	1400 x 500 x 400	1	-	F17GC 1600 1	936	F17GCB 1600 1	1.317	ESTB-167	258
1600 x 700	950 x 500 x 400	1	1 izquierda	F17GC 1600 1EI	893	F17GCB 1600 1EI	1.190	ESTB-167	258
1600 x 700	950 x 500 x 400	1	1 derecha	F17GC 1600 1ED	893	F17GCB 1600 1ED	1.190	ESTB-167	258
1800 x 700	1200 x 500 x 400	1	1 izquierda	F17GC 1800 1EI	972	F17GCB 1800 1EI	1.316	ESTB-187	277
1800 x 700	1200 x 500 x 400	1	1 derecha	F17GC 1800 1ED	972	F17GCB 1800 1ED	1.316	ESTB-187	277

PORTES PAGADOS

Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 de 1mm. de espesor.
- Peto trasero 100x20mm. y frontal de 65mm. (en punto redondo radio 5mm.).
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluidos desagüe y tubo rebosadero.

BASTIDOR

- Construidos totalmente en acero Inox.
- Altura del conjunto: fregadero con bastidor 850mm.
- Bastidor en patas de tubo de 40x40mm. con pie regulable en altura (acabado brillo).
- De muy fácil montaje.
- Incluida tornillería.



MESA DE LAVADO CON FREGADERO Y PUERTAS



FONDO 600

MODELO	DIM. EXT. (mm) ancho x fondo x alto	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	PVP €
MLAVP-600x600	600x600x850	500x400x250	1	-	771
MLAVPD-600x1000	1000x600x850	400x400x250	1	1 derecha	1.023
MLAVPI-600x1000	1000x600x850	400x400x250	1	1 izquierda	1.023
MLAVPC-600x1000	1000x600x850	400x400x250	2	-	1.149
MLAVPD-600x1200	1200x600x850	500x400x250	1	1 derecha	1.036
MLAVPI-600x1200	1200x600x850	500x400x250	1	1 izquierda	1.036
MLAVPC-600x1200	1200x600x850	500x400x250	2	-	1.218
MLAVPD-600x1400	1400x600x850	500x400x250	1	1 derecha	1.185
MLAVPI-600x1400	1400x600x850	500x400x250	1	1 izquierda	1.185
MLAVPD-600x1600	1600x600x850	500x400x250	2	1 derecha	1.388
MLAVPI-600x1600	1600x600x850	500x400x250	2	1 izquierda	1.388
MLAVPD-600x1800	1800x600x850	500x400x250	2	1 derecha	1.479
MLAVPI-600x1800	1800x600x850	500x400x250	2	1 izquierda	1.479

PORTES PAGADOS

FONDO 700

MODELO	DIM. EXT. (mm) ancho x fondo x alto	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	PVP €
MLAVP-700x800	800x700x850	600x500x300	1	-	1.009
MLAVPD-700x1000	1000x700x850	500x500x300	1	1 derecha	1.068
MLAVPI-700x1000	1000x700x850	500x500x300	1	1 izquierda	1.068
MLAVPD-700x1200	1200x700x850	500x500x300	1	1 derecha	1.131
MLAVPI-700x1200	1200x700x850	500x500x300	1	1 izquierda	1.131
MLAVPC-700x1200	1200x700x850	500x500x300	2	-	1.325
MLAVPD-700x1400	1400x700x850	600x500x300	1	1 derecha	1.238
MLAVPI-700x1400	1400x700x850	600x500x300	1	1 izquierda	1.238
MLAVPC-700x1400	1400x700x850	600x500x300	2	-	1.408
MLAVPD-700x1600	1600x700x850	500x500x300	2	1 derecha	1.428
MLAVPI-700x1600	1600x700x850	500x500x300	2	1 izquierda	1.428
MLAVPD-700x1800	1800x700x850	500x500x300	2	1 derecha	1.537
MLAVPI-700x1800	1800x700x850	500x500x300	2	1 izquierda	1.537

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero Inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente cerradas y montadas.
- Frontal de 65mm.
- Peto posterior de 100mm.





FREGADERO CON AGUJERO DE DESBROCE Y HUECO LAVAVAJILLAS



FI6DESB 1400 1EI



FI7DESBLAV 1800 1ED



FREGADEROS CON AGUJERO DE DESBROCE Y BASTIDOR CON HUECO PARA LAVAVAJILLAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			DIMENSIONES SENOS (mm)			Nº SENOS	ESCURRIDORES	DESBROCE	PVP €
	ancho	fondo	alto	ancho	fondo	alto				
FONDO 600										
FI6DESB 1400 1EI	1400	600	850	400	400	300	1	-	1 izquierda	852
FI6DESB 1400 1ED	1400	600	850	400	400	300	1	-	1 derecha	852
FI6DESBLAV 1800 1EI	1800	600	850	500	500	250	1	1 izquierda	1 derecha	1.061
FI6DESBLAV 1800 1ED	1800	600	850	500	500	250	1	1 derecha	1 izquierda	1.061
FONDO 700										
FI7DESB 1400 1EI	1400	700	850	400	400	300	1	-	1 izquierda	879
FI7DESB 1400 1ED	1400	700	850	400	400	300	1	-	1 derecha	879
FI7DESBLAV 1800 1EI	1800	700	850	500	500	250	1	1 izquierda	1 derecha	1.102
FI7DESBLAV 1800 1ED	1800	700	850	500	500	250	1	1 derecha	1 izquierda	1.102

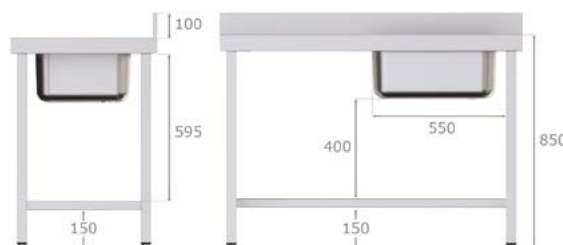
PORTES PAGADOS

Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304.
- Fregadero con peto trasero de 100mm y frente de 65mm.
- Aro de desbroce troncocónico embutido.
- Se suministra desmontado.
- Patas regulables hasta 900mm.



MESA DEL CHEF CON ESTANTE



MESA DEL CHEF CON ESTANTE FONDO 600

MODELO Seno derecha	MODELO Seno izquierda	MODELO Seno central	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
			ancho	fondo	alto	
MTMCHEFD-600x1200	MTMCHEFI-600x1200	-	1200	600	850	688
MTMCHEFD-600x1400	MTMCHEFI-600x1400	-	1400	600	850	770
MTMCHEFD-600x1600	MTMCHEFI-600x1600	MTMCHEFC-600x1600	1600	600	850	821
MTMCHEFD-600x1800	MTMCHEFI-600x1800	MTMCHEFC-600x1800	1800	600	850	859
MTMCHEFD-600x2000	MTMCHEFI-600x2000	MTMCHEFC-600x2000	2000	600	850	932

PORTES PAGADOS

MESA DEL CHEF CON ESTANTE FONDO 700

MODELO Seno derecha	MODELO Seno izquierda	MODELO Seno central	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
			ancho	fondo	alto	
MTMCHEFD-700x1200	MTMCHEFI-700x1200	-	1200	700	850	841
MTMCHEFD-700x1400	MTMCHEFI-700x1400	-	1400	700	850	871
MTMCHEFD-700x1600	MTMCHEFI-700x1600	MTMCHEFC-700x1600	1600	700	850	927
MTMCHEFD-700x1800	MTMCHEFI-700x1800	MTMCHEFC-700x1800	1800	700	850	1.050
MTMCHEFD-700x2000	MTMCHEFI-700x2000	MTMCHEFC-700x2000	2000	700	850	1.102

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero Inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm. regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran desmontadas
- Cuba soldada de 500x400x250mm.
- Peto posterior de 100mm.
- Frente de 65mm.
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida, bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.



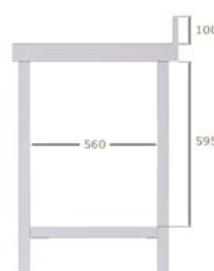
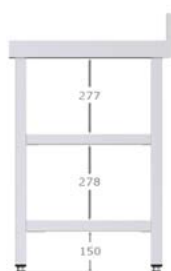
MESAS DE TRABAJO CON SENO, PUERTAS Y CAJONES



MTMSCHEFDPCAJ



MTMSCHEFCIPCAJ



MESAS DE TRABAJO CON SENO, PUERTAS Y CAJONES FONDO 600

MODELO Seno dcha./caj. izda.	MODELO Seno izda./caj. dcha.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MTMSCHEFDPCAJ-600x1400	MTMSCHEFIPCAJ-600x1400	1400	600	850	1.818
MTMSCHEFDPCAJ-600x1600	MTMSCHEFIPCAJ-600x1600	1600	600	850	1.903
MTMSCHEFDPCAJ-600x1800	MTMSCHEFIPCAJ-600x1800	1800	600	850	1.978
MTMSCHEFDPCAJ-600x2000	MTMSCHEFIPCAJ-600x2000	2000	600	850	2.074
MTMSCHEFDPCAJ-600x2200	MTMSCHEFIPCAJ-600x2200	2200	600	850	2.183
MTMSCHEFDPCAJ-600x2400	MTMSCHEFIPCAJ-600x2400	2400	600	850	2.362

PORTES PAGADOS

MESAS DE TRABAJO CON SENO, PUERTAS Y CAJONES FONDO 700

MODELO Seno dcha./caj. izda.	MODELO Seno izda./caj. dcha.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MTMSCHEFDPCAJ-700x1400	MTMSCHEFIPCAJ-700x1400	1400	700	850	1.856
MTMSCHEFDPCAJ-700x1600	MTMSCHEFIPCAJ-700x1600	1600	700	850	1.990
MTMSCHEFDPCAJ-700x1800	MTMSCHEFIPCAJ-700x1800	1800	700	850	2.083
MTMSCHEFDPCAJ-700x2000	MTMSCHEFIPCAJ-700x2000	2000	700	850	2.160
MTMSCHEFDPCAJ-700x2200	MTMSCHEFIPCAJ-700x2200	2200	700	850	2.281
MTMSCHEFDPCAJ-700x2400	MTMSCHEFIPCAJ-700x2400	2400	700	850	2.459

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero Inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm. regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente cerradas y montadas.
- Módulo de tres cajones incluido.
- Cuba soldada de 500x400x250mm.
- Peto posterior de 100mm.
- Frente de 65mm.
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida, bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.



LAVAMANOS



LAVPIE-2/S

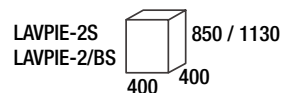


LAVPIE-2/BS

LAVAMANOS DE PEDESTAL

MODELO	MEDIDAS SENO (mm)			PULSADOR	Nº AGUAS	PVP €
	ancho	fondo	alto			
LAVPIE-2S	350	350	150	DE PALANCA	2	409
LAVPIE-2/BS	350	350	150	DE PIE	2	443

PORTES PAGADOS



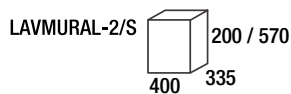
LAVAMANOS MURAL

MODELO	MEDIDAS SENO (mm)			PULSADOR	Nº AGUAS	PVP €
	ancho	fondo	alto			
LAVMURAL-2/S	320	226	120	DE RODILLA	2	238

PORTES PAGADOS



LAVMURAL-2/S



Características

- Construidos en acero inox AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Regulador de temperatura y válvula antiretorno.

• DOTACIÓN

Válvula completa y kit de anclaje a pared.





TAJO DE CORTE Y MESAS SOPORTE DE HORNO



TC-500

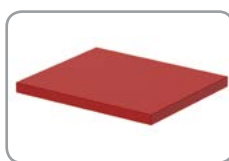
TAJO DE CORTE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
TC-500	500	500	850	481

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
TABLA DE CORTE ROJO (498x498x40)	198



COLOR ROJO

Características

- Construidas en acero inox AISI 304.
- Patas de acero inoxidable cuadradas de 40x40mm. con terminación en PVC.
- Tabla de polietileno de 40mm de grosor, color blanco.
- Encimera desmontable para facilitar su limpieza.
- Estructura totalmente soldada para mayor resistencia.



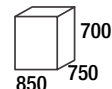
SH885

MESAS SOPORTE DE HORNO

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PVP €
SH875	12 GN 1/1	605
SH885	12 GN 1/1	639
SH885 PAST	6 600x400	621
SH1175	6 GN 1/1 + 6 GN 2/1 o 12 GN 2/1	737
SH1185	6 GN 1/1 + 6 GN 2/1 o 12 GN 2/1	778

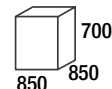
PORTES PAGADOS

SH875

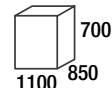


SH885

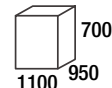
SH885 PAST



SH1175



SH1185

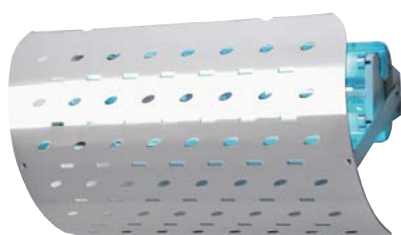


Características

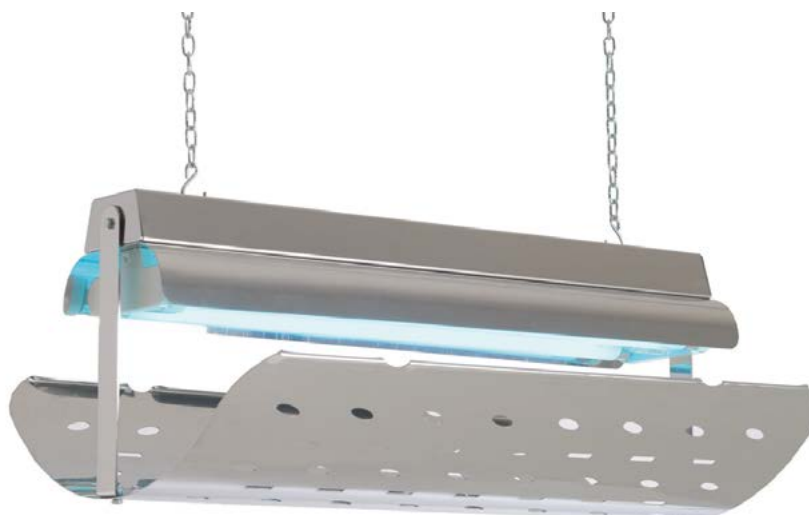
- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura soldada en tubo de 40x40 mm.
- Soportan hasta 200Kg de peso.
- Modelos SH1175 y SH1185 dos cuerpos para cubetas GN 1/1 y GN 2/1. Capacidad total de estos modelos de 18 GN 1/1.
- Profundidad máxima de las cubetas si se ponen 5 por cuerpo, 65 mm.
- Se suministran desmontados.



EXTERMINADORES DE INSECTOS



SCI 6.2

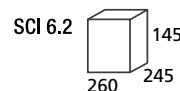


SCI 16.3

EXTERMINADORES DE INSECTOS

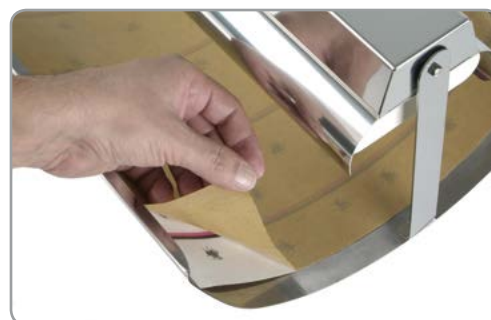
MODELO	POTENCIA (W)	SUPERFICIE COBERTURA (m ²)	MEDIDAS PAPEL (mm)	PESO NETO (Kg)	PVP €
SCI 6.2	25	50/60	265x220	1,7	220
SCI 16.3	30	100/120	450x370	3,3	264

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PAQUETE 6 uds. PAPEL ADHESIVO PARA SCI 6.2.	46
PAQUETE 10 uds. PAPEL ADHESIVO PARA SCI 16.3	88



DETALLE CAMBIO PAPEL

Características

- Máquinas completamente silenciosas y equipadas con lámparas que atraen a todos los insectos.
- Estos exterminadores de insectos son una solución discreta y estética.
- La máquina puede ser suspendida del techo o colocada en la pared.
- Funciona con placas adhesivas fáciles de utilizar, que contienen feromonas completamente inodoras.
- **DOTACIÓN DE SERIE 2 papeles adhesivos.**
- Tensión 230V/50-60Hz.





CUBO DE DESPERDICIOS Y RECOLECTORA DE GRASAS

CUBO DE DESPERDICIOS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		CAPAC. (litros)	PVP €
	diámetro	alto		
PCD 50	395	580	50	314
PCD 95	460	660	95	362

PORTES PAGADOS

Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 18/10.
- Tapa desmontable.
- Pedal para levantamiento de la tapa.
- Dotado de ruedas giratorias.



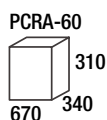
RECOLECTORA DE GRASAS

MODELO	CAPAC. (litros)	PVP €
PCRA-60	50	683

PORTES PAGADOS

¿CÓMO FUNCIONA?

El funcionamiento de los separadores de aceite no requiere consumo energético, basándose en la separación por gravedad de las materias con densidad diferente al agua. Los productos más pesados (basura, arenas, etc.) se sedimentan en el compartimento de pre-decantación (cesto) quedándose ahí retenidos. Este compartimento retiene además los aceites que se encuentran fácilmente flotables. A la zona de separación pasan apenas el agua y las sustancias más ligeras que el agua, normalmente los aceites que se quieren separar. Los aceites se van acumulando en la superficie, al mismo tiempo que el agua limpia pasa a un nivel que no permite la mezcla de las sustancias.



Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 18/10.
- Facilidad de limpieza de los residuos sólidos.
- Facilidad de instalación.
- Bajo costo de mantenimiento.
- Separación eficiente de las grasas.
- Tapa en acero inoxidable desmontable.
- Cesta de chapa perforada en acero inoxidable con agujeros redondos de 2mm.
- 4 cierres de acero inoxidable.
- Tuberías de entrada y salida del agua.
- Desagüe en rosca de 3/4"



MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX CENTRALES Y MURALES SIN ESTANTE S. 600 DESMONTABLES

MESAS CENTRALES

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTCS-600x600	600	600	850	404
MTCS-600x800	800	600	850	416
MTCS-600x1000	1000	600	850	425
MTCS-600x1200	1200	600	850	443
MTCS-600x1400	1400	600	850	479
MTCS-600x1500	1500	600	850	486
MTCS-600x1600	1600	600	850	507
MTCS-600x1800	1800	600	850	581
MTCS-600x2000	2000	600	850	684
MTCS-600x2200	2200	600	850	808
MTCS-600x2400	2400	600	850	853
MTCS-600x2600	2600	600	850	926

PORTES PAGADOS



MTCS-600x1600



MESAS MURALES

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTMS-600x600	600	600	850	410
MTMS-600x800	800	600	850	443
MTMS-600x1000	1000	600	850	457
MTMS-600x1200	1200	600	850	483
MTMS-600x1400	1400	600	850	521
MTMS-600x1500	1500	600	850	535
MTMS-600x1600	1600	600	850	548
MTMS-600x1800	1800	600	850	632
MTMS-600x2000	2000	600	850	718
MTMS-600x2200	2200	600	850	854
MTMS-600x2400	2400	600	850	919
MTMS-600x2600	2600	600	850	988

PORTES PAGADOS



MTMS-600x1600

Características

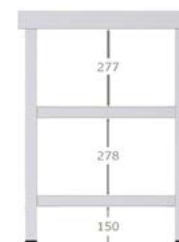
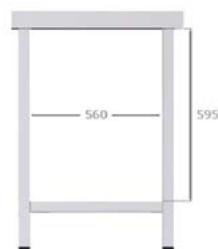
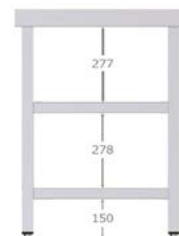
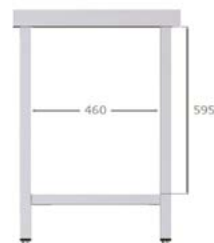
- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.
Encimera de 1mm. de espesor.
- Patas en tubo de 40x40mm (acabado brillo).
- Pies regulables en altura.
- Frente de 65mm.
- Medidas superiores a 2000mm llevan 6 patas.
- Estructura desmontable.
- De fácil montaje (se suministran de serie con tornillería y llave allen).
- Peto posterior de 100mm en punto redondo
- Posibilidad de fabricación a medida (consultar precios y plazos de entrega).
- **Mesas altura especial 600mm.**
(mismos precios y medidas ancho x fondo: consultar plazos de entrega).
- **Mesas fondo especial 500mm.**
(consultar precios y plazos de entrega).



MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX CENTRALES CON ESTANTE SERIE 600/700 DESMONTABLES



MTC-600x1600



SERIE 600

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTC-600x600	600	600	850	425
MTC-600x800	800	600	850	448
MTC-600x1000	1000	600	850	459
MTC-600x1200	1200	600	850	472
MTC-600x1400	1400	600	850	546
MTC-600x1500	1500	600	850	573
MTC-600x1600	1600	600	850	605
MTC-600x1800	1800	600	850	684
MTC-600x2000	2000	600	850	753
MTC-600x2200	2200	600	850	859
MTC-600x2400	2400	600	850	918
MTC-600x2600	2600	600	850	1.003

PORTES PAGADOS

SERIE 700

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTC-700x600	600	700	850	438
MTC-700x800	800	700	850	465
MTC-700x1000	1000	700	850	490
MTC-700x1200	1200	700	850	517
MTC-700x1400	1400	700	850	593
MTC-700x1500	1500	700	850	624
MTC-700x1600	1600	700	850	634
MTC-700x1800	1800	700	850	758
MTC-700x2000	2000	700	850	968
MTC-700x2200	2200	700	850	1.050
MTC-700x2400	2400	700	850	1.099
MTC-700x2600	2600	700	850	1.252

PORTES PAGADOS

Características

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.
Encimera de 1mm. de espesor.
- Patas en tubo de 40x40mm (acabado brillo).
- Pies regulables en altura.
- Frente de 65mm.
- Medidas superiores a 2000mm llevan 6 patas.
- Estructura desmontable.

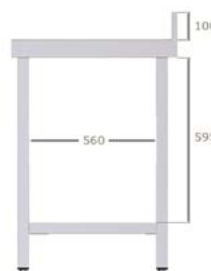
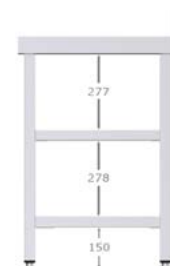
- De fácil montaje (se suministran de serie con tornillería y llave allen).
- Posibilidad de fabricación a medida (consultar precios y plazos de entrega).
- Mesas altura especial 600mm. (mismos precios y medidas ancho x fondo: consultar plazos de entrega).
- Mesas fondo especial 500mm. (consultar precios y plazos de entrega).



MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX MURALES CON ESTANTE SERIE 600/700 DESMONTABLES



MTM-600x1600



SERIE 600

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTM-600x600	600	600	850	429
MTM-600x800	800	600	850	450
MTM-600x1000	1000	600	850	464
MTM-600x1200	1200	600	850	485
MTM-600x1400	1400	600	850	540
MTM-600x1500	1500	600	850	564
MTM-600x1600	1600	600	850	576
MTM-600x1800	1800	600	850	676
MTM-600x2000	2000	600	850	880
MTM-600x2200	2200	600	850	993
MTM-600x2400	2400	600	850	1.039
MTM-600x2600	2600	600	850	1.083

PORTES PAGADOS

SERIE 700

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTM-700x600	600	700	850	454
MTM-700x800	800	700	850	481
MTM-700x1000	1000	700	850	511
MTM-700x1200	1200	700	850	532
MTM-700x1400	1400	700	850	599
MTM-700x1500	1500	700	850	631
MTM-700x1600	1600	700	850	670
MTM-700x1800	1800	700	850	733
MTM-700x2000	2000	700	850	969
MTM-700x2200	2200	700	850	1.028
MTM-700x2400	2400	700	850	1.070
MTM-700x2600	2600	700	850	1.119

PORTES PAGADOS

Características

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.
Encimera de 1mm. de espesor.
- Patas en tubo de 40x40mm (acabado brillo).
- Pies regulables en altura.
- Frente de 65mm.
- Medidas superiores a 2000mm llevan 6 patas.
- Estructura desmontable.

- De fácil montaje (se suministran de serie con tornillería y llave allen).
- Peto posterior de 100mm en punto redondo
- Posibilidad de fabricación a medida (consultar precios y plazos de entrega).
- Mesas altura especial 600mm. (mismos precios y medidas ancho x fondo: consultar plazos de entrega).
- Mesas fondo especial 500mm. (consultar precios y plazos de entrega).



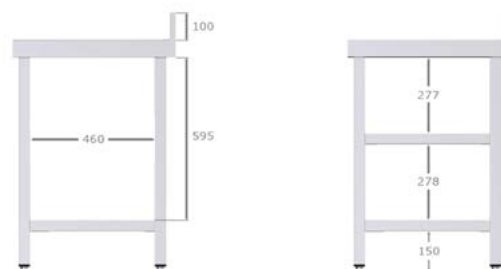
MESAS DE TRABAJO MURALES CON PUERTAS CORREDERAS



MURALES FONDO 600mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTMPC-600x800	800	600	850	712
MTMPC-600x1000	1000	600	850	852
MTMPC-600x1200	1200	600	850	930
MTMPC-600x1400	1400	600	850	1.020
MTMPC-600x1600	1600	600	850	1.113
MTMPC-600x1800	1800	600	850	1.214
MTMPC-600x2000	2000	600	850	1.288

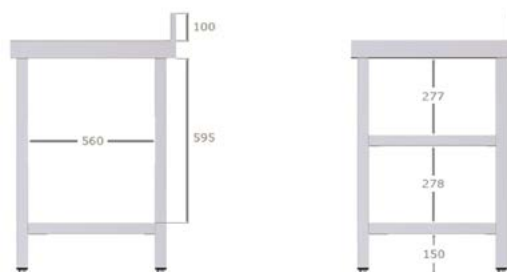
PORTES PAGADOS



MURALES FONDO 700mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTMPC-700x800	800	700	850	688
MTMPC-700x1000	1000	700	850	882
MTMPC-700x1200	1200	700	850	963
MTMPC-700x1400	1400	700	850	1.054
MTMPC-700x1600	1600	700	850	1.148
MTMPC-700x1800	1800	700	850	1.259
MTMPC-700x2000	2000	700	850	1.336

PORTES PAGADOS



Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente montadas, totalmente cerradas y con estante intermedio.

- Frente de 65mm.
- Peto posterior de 100mm.
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.
- Modelos MTMPC-600x800 y MTMPC-700x800, puertas batientes.



MESAS DE TRABAJO CENTRALES CON PUERTAS CORREDERAS

CENTRALES FONDO 600mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTCPC-600x800	800	600	850	655
MTCPC-600x1000	1000	600	850	840
MTCPC-600x1200	1200	600	850	915
MTCPC-600x1400	1400	600	850	1.006
MTCPC-600x1600	1600	600	850	1.094
MTCPC-600x1800	1800	600	850	1.199
MTCPC-600x2000	2000	600	850	1.267

PORTES PAGADOS



MTCPC

CENTRALES FONDO 700mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTCPC-700x800	800	700	850	679
MTCPC-700x1000	1000	700	850	871
MTCPC-700x1200	1200	700	850	949
MTCPC-700x1400	1400	700	850	1.039
MTCPC-700x1600	1600	700	850	1.134
MTCPC-700x1800	1800	700	850	1.234
MTCPC-700x2000	2000	700	850	1.314

PORTES PAGADOS



CENTRALES PASANTES FONDO 600mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTCPCP-600x1000	1000	600	850	1.057
MTCPCP-600x1200	1200	600	850	1.152
MTCPCP-600x1400	1400	600	850	1.225
MTCPCP-600x1600	1600	600	850	1.347
MTCPCP-600x1800	1800	600	850	1.464
MTCPCP-600x2000	2000	600	850	1.546

PORTES PAGADOS



CENTRALES PASANTES FONDO 700mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTCPCP-700x1000	1000	700	850	1.092
MTCPCP-700x1200	1200	700	850	1.191
MTCPCP-700x1400	1400	700	850	1.290
MTCPCP-700x1600	1600	700	850	1.397
MTCPCP-700x1800	1800	700	850	1.517
MTCPCP-700x2000	2000	700	850	1.603

PORTES PAGADOS



MTCPCP

Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente montadas, totalmente cerradas y con estante intermedio.

- Frente de 65mm.
- Mesas cerradas pasantes.
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.
- Modelos MTCPC-600x800 y MTCPC-700x800, puertas batientes.



MESAS DE TRABAJO CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 600mm



MTCPCAJD



MTMPCAJD



MTCPCAJI



MTMPCAJI

MESAS DE TRABAJO CENTRALES CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 600mm

MODELO Cajones derecha	MODELO Cajones izquierda	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MTCPCAJD-600x1400	MTCPCAJI-600x1400	1400	600	850	1.643
MTCPCAJD-600x1600	MTCPCAJI-600x1600	1600	600	850	1.727
MTCPCAJD-600x1800	MTCPCAJI-600x1800	1800	600	850	1.801
MTCPCAJD-600x2000	MTCPCAJI-600x2000	2000	600	850	1.893
MTCPCAJD-600x2200	MTCPCAJI-600x2200	2200	600	850	2.011
MTCPCAJD-600x2400	MTCPCAJI-600x2400	2400	600	850	2.189

PORTES PAGADOS



MESAS DE TRABAJO MURALES CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 600mm

MODELO Cajones derecha	MODELO Cajones izquierda	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MTMPCAJD-600x1400	MTMPCAJI-600x1400	1400	600	850	1.649
MTMPCAJD-600x1600	MTMPCAJI-600x1600	1600	600	850	1.737
MTMPCAJD-600x1800	MTMPCAJI-600x1800	1800	600	850	1.816
MTMPCAJD-600x2000	MTMPCAJI-600x2000	2000	600	850	1.908
MTMPCAJD-600x2200	MTMPCAJI-600x2200	2200	600	850	2.018
MTMPCAJD-600x2400	MTMPCAJI-600x2400	2400	600	850	2.195

PORTES PAGADOS



Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente montadas, totalmente cerradas y con estante intermedio.
- Módulo con tres cajones incluido.
- Frente de 65mm.
- Peto posterior de 100mm (modulos murales).
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.



MESAS DE TRABAJO CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 700mm



MTCPCAJD



MTMPCAJD



MTCPCAJI



MTMPCAJI

MESAS DE TRABAJO CENTRALES CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 700mm

MODELO Cajones derecha	MODELO Cajones izquierda	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MTCPCAJD-700x1400	MTCPCAJI-700x1400	1400	700	850	1.678
MTCPCAJD-700x1600	MTCPCAJI-700x1600	1600	700	850	1.817
MTCPCAJD-700x1800	MTCPCAJI-700x1800	1800	700	850	1.903
MTCPCAJD-700x2000	MTCPCAJI-700x2000	2000	700	850	1.982
MTCPCAJD-700x2200	MTCPCAJI-700x2200	2200	700	850	2.109
MTCPCAJD-700x2400	MTCPCAJI-700x2400	2400	700	850	2.280

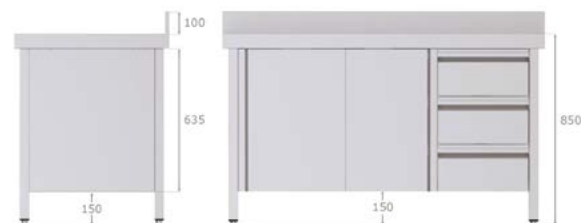
PORTES PAGADOS



MESAS DE TRABAJO MURALES CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 700mm

MODELO Cajones derecha	MODELO Cajones izquierda	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MTMPCAJD-700x1400	MTMPCAJI-700x1400	1400	700	850	1.689
MTMPCAJD-700x1600	MTMPCAJI-700x1600	1600	700	850	1.826
MTMPCAJD-700x1800	MTMPCAJI-700x1800	1800	700	850	1.916
MTMPCAJD-700x2000	MTMPCAJI-700x2000	2000	700	850	1.995
MTMPCAJD-700x2200	MTMPCAJI-700x2200	2200	700	850	2.115
MTMPCAJD-700x2400	MTMPCAJI-700x2400	2400	700	850	2.292

PORTES PAGADOS



Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente montadas, totalmente cerradas y con estante intermedio.
- Módulo con tres cajones incluido.
- Frente de 65mm.
- Peto posterior de 100mm (modulos murales).
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.



ACCESORIOS PARA MESAS DE TRABAJO

ESTANTES ADICIONALES

ANCHO (mm) ESTANTE	PVP € FONDO 600	PVP € FONDO 700
600	97	100
800	115	127
1000	134	148
1200	151	174
1400	180	194
1500	192	209
1600	196	233
1800	226	248
2000	244	265
2200	257	274
2400	270	284
2600	302	320



RUEDAS



MODELO	PVP €
KIT 4 RUEDAS (2 CON FRENO)	170
KIT 6 RUEDAS (3 CON FRENO)	256



MCA-3



MCA-4

CAJONES

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MCA-1	460	450	150	202
MCA-2	480	460	345	578
MCA-3/600	400	510	590	613
MCA-4/600	400	510	590	667
MCA-3/700	400	610	590	613
MCA-4/700	400	610	590	667



MCA-1



MCA-2



Características

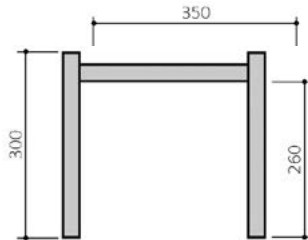
- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.
- Módulos de cajones compatibles con mesas de trabajo de fondo 600 y 700 en modelos MCA-1 y MCA-2.
- Fácil instalación.
- Provistos de guías extraíbles de suave deslizamiento y gran resistencia.
- Módulos cerrados para mayor higiene.



ACCESORIOS PARA MESAS DE TRABAJO



ESB-130-1



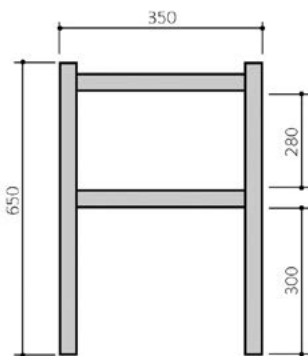
ESTANTES DE SOBREMESA

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
1 ESTANTE				
ESB-70-1	700	350	300	302
ESB-90-1	900	350	300	309
ESB-110-1	1100	350	300	316
ESB-130-1	1300	350	300	337
ESB-150-1	1500	350	300	354
ESB-170-1	1700	350	300	380

PORTES PAGADOS



ESB-130-2



2 ESTANTES

ESB-70-2	700	350	650	415
ESB-90-2	900	350	650	425
ESB-110-2	1100	350	650	432
ESB-130-2	1300	350	650	490
ESB-150-2	1500	350	650	547
ESB-170-2	1700	350	650	597

PORTES PAGADOS

Características ESTANTES

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.
- Tubo de 25mm.
- Sujeción a mesa mediante tacos expansivos de fácil instalación (incluidos).



MESA ANGULAR

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MA-60/60	600	600	850	517
MA-70/70	700	700	850	571
EA-60	estante adicional			93
EA-70	estante adicional			101

PORTES PAGADOS

Características MESA ANGULAR

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.
- Peto posterior de 100mm en punto redondo.



ACCESORIOS PARA MESAS DE TRABAJO

MESA MURAL CON PUERTA Y AGUJERO DE DESBROCE

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTMPDES-600x700	700	600	850	678
MTMPDES-700x700	700	700	850	697

PORTES PAGADOS



MTMPDES

Características

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran desmontadas.
- Posibilidad de invertir el sentido de apertura de la puerta
- Frente de 65mm.
- Peto posterior de 100mm.

MESA MURAL CON CAJONES

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTMCAJ-500x600	500	600	850	900
MTMCAJ-500x700	500	700	850	956

PORTES PAGADOS



MTMCAJ

Características

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran montadas.
- Cajones de apertura suave.
- Frente de 65mm.
- Peto posterior de 100mm.

MÓDULO CAJÓN DE GRAN CAPACIDAD

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MCA/1-600 GC	465	510	590	538
MCA/1-700 GC	465	610	590	563



MCA/1-600 GC

Características

- Construido en acero inoxidable.
- Se suministra montado.
- Cajones de apertura suave mediante cuatro guías.

MÓDULO PARA GN 1/1

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MODGN-1/1	465	510	590	316



MODGN-1/1

Características

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Se suministra desmontado.
- Fácil instalación en las mesas.
- Distancia entre guías 75mm.
- Capacidad para siete bandejas.



MUEBLES CAFETEROS CON ALOJAMIENTO PARA LAVAVASOS Y MÁQUINAS DE HIELO



MCAF-2000 LAV



MCAF-1000 LAV



MCAF-1500 LAV



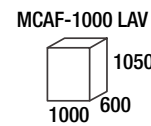
MCAF-1200 LAV



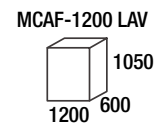
MCAF-2000 LAV

MODELO	ALOJAMIENTO LAVAVAJILLAS	ALOJAMIENTO MAQ. HIELO	ESTANTES	PVP €
MCAF-1000 LAV	SÍ	NO	NO	1.267
MCAF-1200 LAV	SÍ	NO	SÍ	1.370
MCAF-1500 LAV	SÍ	SÍ	NO	1.495
MCAF-2000 LAV	SÍ	SÍ	SÍ	1.828

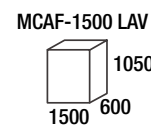
PORTES PAGADOS



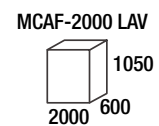
MCAF-1000 LAV



MCAF-1200 LAV



MCAF-1500 LAV



MCAF-2000 LAV

Características

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Cajones con rodamientos lineales de bola, con cierre suave, solo en MCAF-2000 LAV.
- Cajón tolva extraíble.
- Patas en acero inoxidable AISI 304 regulables en altura.
- Peto trasero de 100mm.

- Estante/s intermedios extraíbles y regulables en altura.
- Peto posterior de 100mm.
- Frente de 65mm.
- Posibilidad de suministrar modelos MCAF-1000 LAV, MCAF-1200 LAV y MCAF-1500 LAV con cuerpo a la izquierda (bajo pedido).





MUEBLES CAFETEROS



MCAF-1500



MCAF-1000 CD



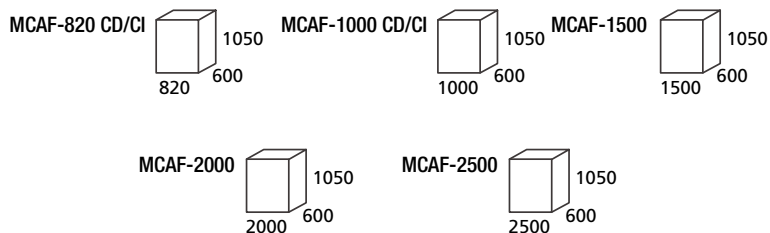
MUEBLES CAFETEROS

MODELO	NÚMERO DE CAJONES	Nº ESTANTES INTERMEDIOS	PVP €
MCAF-820 CD/CI	1	2	813
MCAF-1000 CD/CI	1	2	968
MCAF-1500	2	2+2	1.285
MCAF-2000	2	2+2	1.358
MCAF-2500	2	2+2	1.808

PORTES PAGADOS

REPUESTOS

MODELO	PVP €
PUERTA INFERIOR CAJÓN TOLVA	94
CAJÓN TOLVA	209
BARRA DE TOLVA	39
CAJÓN	173



Características

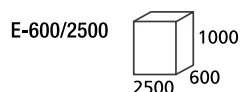
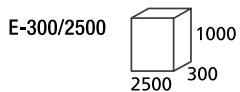
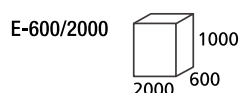
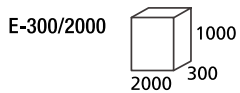
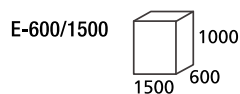
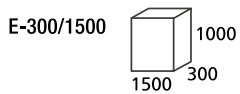
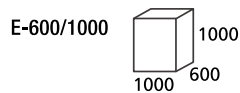
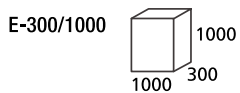
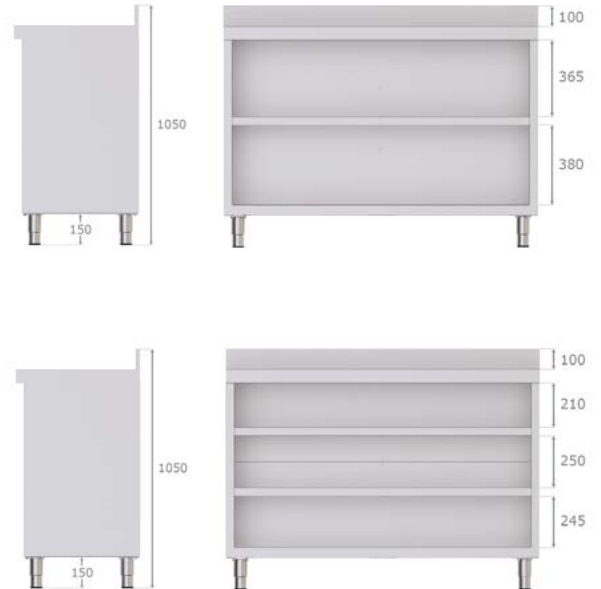
- Fabricado totalmente en acero inoxidable con ausencia total de madera.
- Cajones, puertas y tolva con tiradores integrados.
- CD - cuerpo a la derecha.
- CI - cuerpo a la izquierda.
- Estantes intermedios regulables en altura.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura 7cm.
- Peto trasero de 100mm.



MUEBLES ESTANTERÍA SERIE 300/600



E-600/1500



SERIE 300

MODELO	ESTANTES INTERMEDIOS	PVP €
E-300/1000	2	599
E-300/1500	2	789
E-300/2000	2	979
E-300/2500	2	1.457

PORTES PAGADOS

SERIE 600

MODELO	ESTANTES INTERMEDIOS	PVP €
E-600/1000	2	762
E-600/1500	2	874
E-600/2000	2	1.085
E-600/2500	2	1.633

PORTES PAGADOS

Características

- Fabricado totalmente en acero inoxidable con ausencia total de madera.
- Estantes intermedios regulables en altura.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura 7cm.
- Peto trasero de 100mm.





ESTANTERÍAS MURALES

ESTANTERÍA MURAL LISA

MODELOS ESTANTERÍA LISA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP €
	ancho	fondo	
EMLS 300x1000	1000	300	138
EMLS 300x1200	1200	300	151
EMLS 300x1400	1400	300	166
EMLS 300x1600	1600	300	175
EMLS 300x1800	1800	300	196

EMLS 400x1000	1000	400	167
EMLS 400x1200	1200	400	182
EMLS 400x1400	1400	400	199
EMLS 400x1600	1600	400	216
EMLS 400x1800	1800	400	237

PORTES PAGADOS



EMLS



DETALLE OMEGA
DE REFUERZO
MODELOS SUPERIORES
A 1400mm

ESTANTERÍA MURAL DE TUBO

MODELOS ESTANTERÍA LISA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP €
	ancho	fondo	
EMTS 300x1000	1000	300	171
EMTS 300x1200	1200	300	183
EMTS 300x1400	1400	300	199
EMTS 300x1600	1600	300	221
EMTS 300x1800	1800	300	238

EMTS 400x1000	1000	400	213
EMTS 400x1200	1200	400	224
EMTS 400x1400	1400	400	244
EMTS 400x1600	1600	400	260
EMTS 400x1800	1800	400	310

PORTES PAGADOS



EMTS



DETALLE LATERAL
ESTANTERÍA DE TUBO

Características EMLS / EMTS

- Construidos totalmente en acero inox. AISI 304 18/8.
- Espesor del estante 32mm.
- Otras medidas: consultar precios y plazos de entrega.



ESTANTERÍAS ESCURREPLATOS Y MURALES REGULABLES

ESTANTERÍAS ESCURREPLATOS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			CAPACIDAD PLATOS	PVP €
	ancho	fondo	alto		
EMESC-600	600	325	210	22	263
EMESC-900	900	325	210	34	306

PORTES PAGADOS



EMESC-900

Características

- Fabricadas totalmente en acero inox. AISI 304 18/8 (satinado).
- Se suministran de serie con tornillos y tacos para sujeción a pared.
- Cartelas soldadas para mayor resistencia.

ESTANTERÍAS MURALES REGULABLES

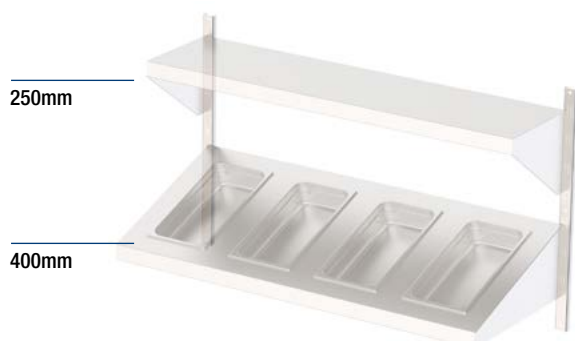
MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP €
	ancho	fondo	
EMRL 250x800	800	250	92
EMRL 250x1000	1000	250	108
EMRL 250x1200	1200	250	138
EMRL 250x1400	1400	250	136
EMRLC 250x1000	1000	250	125
EMRL 400x800	800	400	116
EMRL 400x1000	1000	400	143
EMRL 400x1200	1200	400	178
EMRL 400x1400	1400	400	199
EMRLC 400x1000	1000	400	172

PORTES PAGADOS



250mm

400mm



250mm

400mm



250mm

400mm

MONTANTES

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP €
	ancho	fondo	
MONT-600	600	30	39
MONT-1000	1000	30	43
MONT-1500	1500	30	56

Características

- Fabricadas totalmente en acero inox. AISI 304 18/8 (satinado).
- Se suministran de serie con tornillos y tacos para sujeción a pared.
- De fácil instalación y sencilla regulación por su sistema de ranura.
- Permite modificar la altura de los estantes intercambiando las cartelas, sin necesidad de herramientas.
- Los estantes se suministran con sus correspondientes cartelas.

- Modelos EMRL son estantes lisos. Modelos EMRLC son estantes inclinados
- EMRLC 250x1000 capacidad para 4 cubetas GN 1/6 (no incluidas en precio).
- EMRLC 400x1000 capacidad para 4 cubetas GN 1/3 (no incluidas en precio).
- MONTANTES: Fabricados en acero inox. AISI 304 18/8.
- Posibilidad de hacer a medida (precio medida inmediata superior) y consultar plazos de entrega.



ARMARIOS DE PARED

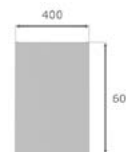
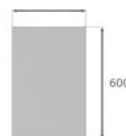
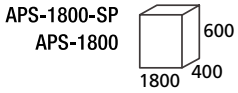
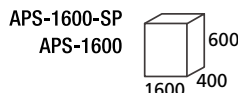
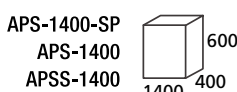
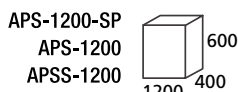
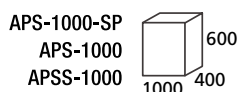
ARMARIOS DE PARED SIN PUERTAS

MODELO	PVP €
APS-1000-SP	576
APS-1200-SP	638
APS-1400-SP	723
APS-1600-SP	777
APS-1800-SP	841



APS-1200-SP

PORTES PAGADOS



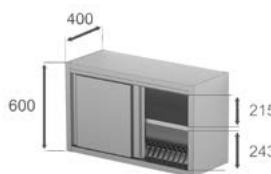
ARMARIOS DE PARED CON ESTANTES LISOS

MODELO	PVP €
APS-1000	711
APS-1200	795
APS-1400	940
APS-1600	979
APS-1800	1.015



APS-1200

PORTES PAGADOS



ARMARIOS DE PARED CON ESTANTES SUPERIOR PARA VASOS Y ESTANTE INFERIOR ESCURREPLATOS

MODELO	CAPACIDAD PLATOS	PVP €
APSS-1000	23	816
APSS-1200	28	880
APSS-1400	33	1.108

PORTES PAGADOS



APSS-1000

Características

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/8. (acabado satinado).
- Puertas correderas con doble pared sobre guía y rodamiento.
- Estante intermedio regulable en 2 alturas, a 24 o 26cm.
- Tiradores integrados en las puertas.
- Escurreplatos de una sola pieza, fijo y totalmente en acero inoxidable.
- Parte inferior abierta en modelos APSS.
- Fácil instalación, mediante guía de acero colocada previamente en la pared.



ESTANTERÍAS DESMONTABLES DE PIE



ESTANTE



DETALLE PATA



SGC

ESTANTERÍAS DESMONTABLES ALTO 1800

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP € 4 estantes	PVP € 5 estantes	PVP € 6 estantes
	ancho	fondo	alto			
SGC-8030	800	300	1750	358	443	486
SGC-1030	1000	300	1750	408	502	551
SGC-1230	1200	300	1750	460	567	620
SGC-1430	1400	300	1750	507	622	682
SGC-8040	800	400	1750	448	506	598
SGC-1040	1000	400	1750	470	572	675
SGC-1240	1200	400	1750	532	646	760
SGC-1440	1400	400	1750	584	710	838
SGC-8050	800	500	1750	467	569	673
SGC-1050	1000	500	1750	520	634	748
SGC-1250	1200	500	1750	573	702	830
SGC-1450	1400	500	1750	627	764	901
SGC-8060	800	600	1750	520	634	748
SGC-1060	1000	600	1750	577	705	831
SGC-1260	1200	600	1750	638	780	922
SGC-1460	1400	600	1750	697	849	1.002

PORTES PAGADOS

CAPACIDAD DE PESO POR ESTANTE (Kg)

ANCHO (mm)	PROF. 300	PROF.400	PROF.500	PROF.600
800	225	200	200	175
1000	175	150	150	125
1200	125	100	100	75
1400	125	100	100	75

Estante de largo 1400mm tiene un omega de refuerzo.

Características

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8 (acabado satinado) de 1mm de espesor.
- Estantes con borde de doble pliegue para evitar cortes.
- Frontal de los estantes de 40mm.
- Pies regulables para una mayor estabilidad.
- De serie se suministran con tornillería Inox.
- Los estantes se pueden regular cada 150mm. y se puede colocar el primer estante a 150mm del suelo.
- Posibilidad de fabricación a medida (consultar precio y plazo de entrega).





CARROS DE SERVICIO / CARRO DE PLATOS



CS-952

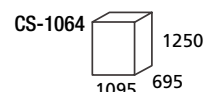
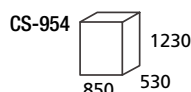
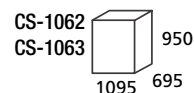
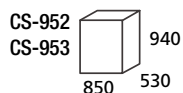
CARROS DE SERVICIO

MODELO	DIMENSIONES ESTANTES (mm)		Nº ESTANTES	PVP €
	ancho	fondo		
CS-952	830	510	2	270
CS-953	830	510	3	315
CS-954	830	510	4	370
CS-1062	1000	600	2	566
CS-1063	1000	600	3	709
CS-1064	1000	600	4	826

PORTES PAGADOS



CS-1063



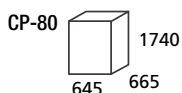
CARRO DE PLATOS

MODELO	Nº PLATOS	PVP €
CP-80	80 platos de ø200 a 320mm 120 platos de ø inferior a 200	1.894

PORTES PAGADOS

accesorio

DESCRIPCIÓN	PVP €
FUNDA DE CARRO PARA PLATOS	247

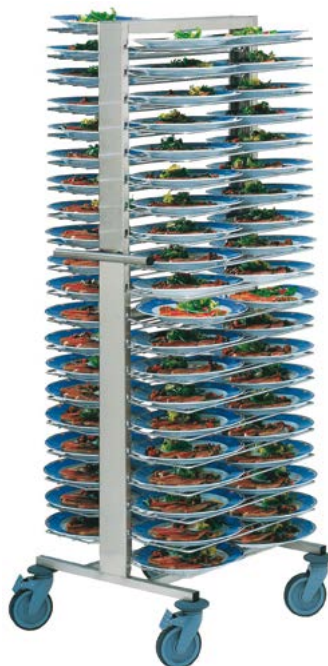


Características

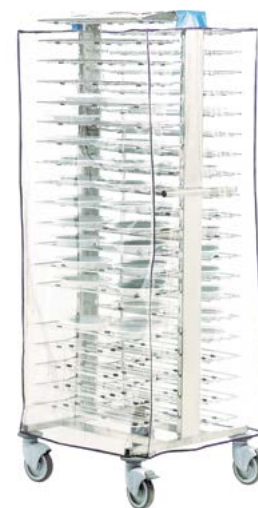
- Totalmente realizados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cuatro ruedas giratorias de 125mm de diámetro insonorizadas dos de ellas con freno.
- Se suministran montados.
- Estantes con reborde en todo el contorno.
- Estructura reforzada y soldada para cargas de hasta 150kg cada carro en modelos de estante de 830x510mm y de 200kg cada carro en modelos de estante de 1000x600mm
- Parachoques de goma en las 4 ruedas.

Características

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Se suministra con cada carro una bolsa con 160 topes de caucho para aumentar la seguridad de los desplazamientos.
- Rejillas de 540x273mm de acero inoxidable con varillas de ø7mm.
- Empuñadura en acero inoxidable de ø25mm.
- 4 ruedas de ø125mm con parachoques, dos de ellas con freno.
- Separación entre niveles: 70mm.
- Número de niveles 2x20.
- Se suministra montado.



CP-80



CARRO CON FUNDA PROTECTORA



CARROS PARA BANDEJAS



CB-8 GN



CB-16 PAST



CB-14 GN



DETALLE VARILLA DE CIERRE

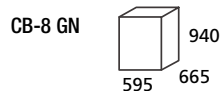


CB-18 PAST

CARROS PARA BANDEJAS GASTRONORM Y PASTELERÍA

MODELO	Nº NIVELES	CAPACIDAD BANDEJAS	MEDIDAS BANDEJAS (mm)	DISTANCIA ENTRE NIVELES cm	PVP €
CB-8 GN	8	8 / 16	GN 2/1 - GN 1/1	8	248
CB-14 GN	18	14 / 28	GN 2/1 - GN 1/1	10	310
CB-16 PAST	8	16	600x400	8	250
CB-18 PAST	18	36	600x400	7,5	360

PORTES PAGADOS



Características

- Construidos totalmente en acero inoxidable.
- Dotados de 4 ruedas giratorias de diámetro 100mm insonorizadas, dos de ellas con freno.
- Parachoques de goma en las 4 ruedas.

- Guías con topes para evitar el desplazamiento de las bandejas.
- Chasis en tubo cuadrado de 25x25mm.
- Separación entre guías: 75mm.
- Se suministran desmontados.



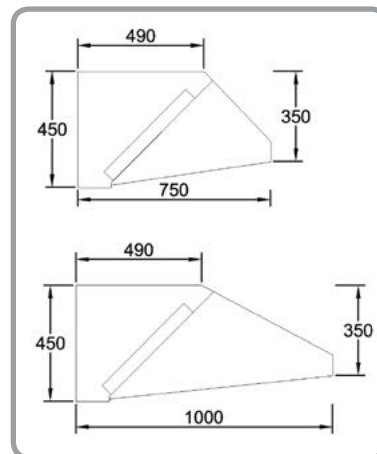


CAMPANAS EXTRACTORAS ESTÁNDAR FONDO 750-1000 / ALTO 450

Filtros Incluidos



CAMP-1500-450 / FONDO 750



ESQUEMA DIMENSIONES

CAMP. MURALES EN ACERO INOX. F. 750-1000 / ALTO 450 SIN TURBINA

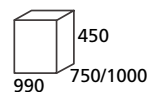
MODELO	Nº DE FILTROS INCLUIDOS	PVP € FONDO 750	PVP € FONDO 1000
CAMP-1000-450	2	860	1.055
CAMP-1500-450	3	1.139	1.355
CAMP-2000-450	4	1.469	1.711
CAMP-2500-450	5	1.933	2.203
CAMP-3000-450	6	2.380	2.605

FILTROS INCLUIDOS

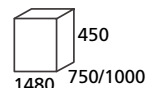
PORTES PAGADOS

F. 750 / F. 1000

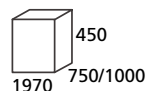
CAMP-1000-450



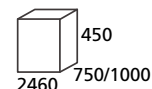
CAMP-1500-450



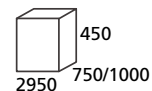
CAMP-2000-450



CAMP-2500-450



CAMP-3000-450



accesorios (campanas murales y centrales)

DESCRIPCIÓN	PVP €
FILTROS DE LAMAS DE ACERO INOX. 500x500mm	54
SUPLEMENTO EMBOCADURA DE SALIDA	VER CUADRO

precios suplemento emb. de salida

	DIÁMETRO (cm)					
	15	20	25	30	35	40
EMBOCADURA DE TECHO PARA CAMPANAS SIN TURBINA	53	60	68	76	84	95
EMBOCADURA LATERAL PARA CAMPANAS SIN TURBINA	65	75	82	91	100	106

Características

- Techo y trasera en acero galvanizado.
- Filtros incluidos.
- Canal recoge grasas con tapón de drenaje y **doble soldadura** en juntas para evitar fugas de grasa.
- Fijación a pared mediante soporte con tacos y tornillos incluidos.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/8.
- Cantos pisados para evitar cortes.
- Otras medidas intermedias sobre pedido (consultar precios y plazos de entrega)
- Sobre pedido se pueden suministrar campanas centrales (consultar precios y plazos de entrega).

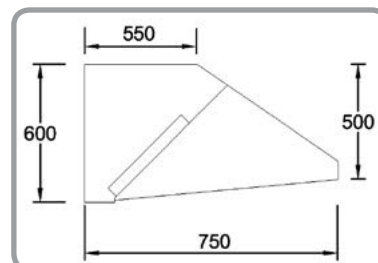


CAMPANAS EXTRACTORAS ESTÁNDAR FONDO 750 / ALTO 600

Filtros Incluidos



CAMP-1500-MS SIN TURBINA



ESQUEMA DIMENSIONES

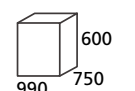
CAMPANAS MURALES EN ACERO INOX. FONDO 750 / ALTO 600

MODELO	POTENCIA (CV)	Nº DE FILTROS INCLUIDOS	PVP € SIN TURBINA	PVP € CON TURBINA
CAMP-1000-MS	7/7 1/5	2	1.144	1.519
CAMP-1500-MS	9/9 3/4	3	1.430	1.876
CAMP-2000-MS	10/10 3/4	4	1.674	2.214
CAMP-2500-MS	10/10 3/4	5	2.116	2.674
CAMP-3000-MS	10/10 3/4	6	2.444	2.896

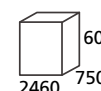
FILTROS INCLUIDOS

PORTES PAGADOS

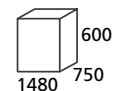
CAMP-1000-MS



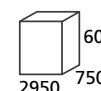
CAMP-2500-MS



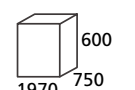
CAMP-1500-MS



CAMP-3000-MS



CAMP-2000-MS



accesorios (campanas murales y centrales)

DESCRIPCIÓN	PVP €
FILTROS DE LAMAS DE ACERO INOX. 500x500mm	54
SUPLEMENTO EMBOCADURA DE SALIDA	VER CUADRO

precios suplemento emb. de salida

	DIÁMETRO (cm)					
	15	20	25	30	35	40
EMBOCADURA DE TECHO PARA CAMPANAS CON TURBINA	90	98	107	114	122	131
EMBOCADURA DE TECHO PARA CAMPANAS SIN TURBINA	55	62	71	79	90	99
EMBOCADURA LATERAL PARA CAMPANAS SIN TURBINA	68	78	85	95	105	110

EMBOCADURAS LATERALES PARA CAMPANAS CON TURBINA CONSULTAR PRECIOS

salida cuadrada de camp. con motor

DIMENSIONES EN (mm)	
CAMP. DE 1000	230x208
CAMP. DE 1500	299x260
CAMP. DE 2000	330x291
CAMP. DE 2500	330x291

Características

- Techo y trasera en acero galvanizado.
- Filtros incluidos.
- Canal recoge grasas con tapón de drenaje y **doble soldadura** en juntas para evitar fugas de grasa.
- Fijación a pared mediante soporte con tacos y tornillos incluidos.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/8.

- Cantos pisados para evitar cortes.
- **Otras medidas intermedias sobre pedido (consultar precios y plazos de entrega)**
- **Sobre pedido se pueden suministrar campanas centrales (consultar precios y plazos de entrega).**





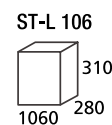
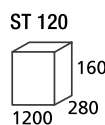
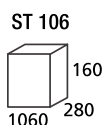
VITRINAS NEUTRAS



VITRINAS NEUTRAS

MODELO	CRISTAL	PISOS	PVP €
ST 106	PLANO	1	193
ST 120	PLANO	1	240
ST-L 106	PLANO	2	333

PORTES PAGADOS



VITRINAS NEUTRAS

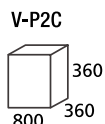
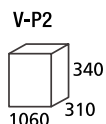
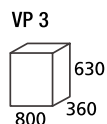
MODELO	CRISTAL	PISOS	PVP €
VP 3	PLANO	3	613
V-P2	PLANO	2	520
V-P2C	PLANO	2	480

PORTES PAGADOS



VP-3

ACABADOS DISPONIBLES



VP-2

Características

- Construidas en aluminio anodizado 30mm. (plata) y cristal plano de 5mm.
- Modelo ST sin puertas traseras ni base.
- Modelo STL estante intermedio regulable en altura de cristal 6mm sin puertas traseras.
- Modelos VP: totalmente cerradas con base en tablero plastificado blanco y **puertas correderas en cristal**. Estantes intermedios regulables en altura, de cristal de 6mm.
- Opción acabado "ORO" consultar plazo de entrega.



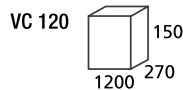
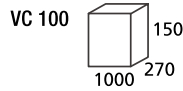
V-P2C



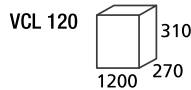
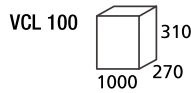
VITRINAS NEUTRAS



VC 100 / VC 120



VCL 100 / VCL 120



VITRINAS NEUTRAS

MODELO	CRISTAL	PISOS	PVP €
VC 100	CURVO	1	233
VC 120	CURVO	1	273
VCL 100	CURVO	2	313
VCL 120	CURVO	2	367

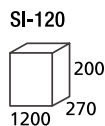
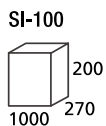
PORTES PAGADOS

Características

- Perfilera en aluminio anodizado 15mm. (plata) y cristal curvo 5mm.
- Modelos con 2 Estantes cristal 5mm.
- Laterales en metacrilato de 6mm.
- Opción acabado "ORO" consultar plazo de entrega.



SI-100



ACABADOS DISPONIBLES

VITRINAS CRISTAL PLANO MODELO SI

MODELO	CRISTAL	PISOS	PVP €
SI-100	PLANO	1	127
SI-120	PLANO	1	133

PORTES PAGADOS

Características

- Cristal plano de 5mm.
- La vitrina queda apoyada sobre dos perfiles de aluminio color PLATA totalmente desmontable.





COCINAS

Índice páginas

229 **COCINAS SERIE 600 RM GASTRO**

230	COCINAS ELÉCTRICAS
231	COCINAS A GAS
233	HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN
234	CUECEPASTAS ELÉCTRICOS
235	FRY-TOP ELÉCTRICOS Y A GAS
237	BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA Y ELÉCTRICA DE AGUA
238	FREIDORAS ELÉCTRICAS
240	MANTENEDOR DE FRITOS, LAVAMANOS Y BAÑO MARÍA
241	ELEMENTOS NEUTROS Y CALIENTES
242	ELEMENTOS DE APOYO

244 **COCINAS DE ENCASTRE SERIE 650 MODULAR**

247	PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS COCINAS DE ENCASTRE
-----	--

249 **COCINAS SERIE 650 MODULAR**

250	COCINAS A GAS
251	COCINAS ELÉCTRICAS Y VITROCERÁMICA
252	PLACAS RADIANTES A GAS
253	FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS
254	BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA
255	FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS Y MANTENEDOR DE FRITOS
256	CUECEPASTAS ELÉCTRICO
257	SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA
258	BAÑO MARÍA ELÉCTRICO
259	ELEMENTOS NEUTROS
260	PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS SERIE 650

268 **COCINAS SERIE 700 MODULAR**

269	COCINAS A GAS
270	COCINAS ELÉCTRICAS
271	COCINAS VITROCERÁMICA
272	COCINAS A INDUCCIÓN
273	PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS
274	FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS
375	BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS
276	BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA
277	FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS
279	MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS
280	CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS
281	BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS
282	SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA
283	SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS
284	MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS
285	ELEMENTOS NEUTROS
286	PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS SERIE 700

303 **COCINAS SERIE 900 MODULAR**

304	COCINAS A GAS
305	COCINAS ELÉCTRICAS
306	COCINAS VITROCERÁMICA
307	COCINAS A INDUCCIÓN
308	PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS
309	FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS
310	BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS
311	BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA
312	FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS
314	MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS
315	CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS
316	BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS
317	SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA
318	SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS
319	MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS
320	ELEMENTOS NEUTROS
321	PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS SERIE 900

COCINAS SERIE 600



COCINAS

COCINAS SERIE 600 COCINAS ELÉCTRICAS



CE-2F TRI / CE-2F MONO



CE-4F TRI



CE-6F TRI

MODELO	NÚMERO PLACAS	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
CE-2F TRI	2	4	12	400/III/50	604
CE-2F MONO	2	4	12	230/50	662
CE-4F TRI	4	8	25	400/III/50	1.080
CE-6F TRI	6	12	37	400/III/50	1.563

PORTES PAGADOS

CE-2F TRI 290
CE-2F MONO 330 600

CE-4F TRI 290
660 600

CE-6F TRI 290
990 600

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Placa circular	60

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placas circulares de alta calidad con protección térmica interna.
- Encimeras embutidas de forma redondeada para facilitar la limpieza.
- Placas circulares de 180mm. de diámetro.
- Potencia de placa 2Kw.
- Chimenea de 160mm. de alto en acero inoxidable.
- 6 niveles de control.
- Patas en plástico.
- Voltaje 400V III 50Hz.



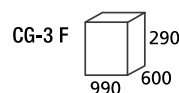
COCINAS SERIE 600 COCINAS A GAS



CG-2 F2



CG-3 F



MODELO	NÚMERO POTENCIA (Kw)		POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
	QUEMADORES	QUEMADORES		TOTAL	BUTANO / PROPANO (Kg/h)		
CG-2 F2	2	2x8	16	13902	0,64	1,32	33 1.766
CG-3 F	3	3x8	24	20832	0,96	1,98	61 2.656

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Accesorio Wok de Ø225 mm	141
Placa lisa de 320x500 mm en cromo duro	410



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en acero y esparcellamas en latón de 82mm.
- Encimera de trabajo extraíble embutida para facilitar la limpieza.
- Termopar de seguridad.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Sin encendido piezoeléctrico.
- Chimenea de 160mm. de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predispuestas para gas natural/ciudad, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.

COCINAS SERIE 600 COCINAS A GAS



CG-6 V



CG-2 V



CG-4 V



MODELO	NÚMERO POTENCIA (Kw) POTENCIA (Kw)		POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
	QUEMADORES	QUEMADORES		TOTAL	BUTANO / PROPANO (Kg/h)		
CG-2 V	2	2x4,5	9	7820	0,71	16	1.131
CG-4 V	4	4x4,5	18	15640	1,42	21	2.096
CG-6 V	6	6x4,5	27	23470	2,13	33	2.948

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

PORTES PAGADOS

CG-2 V 290
330 600

CG-4 V 290
660 600

CG-6 V 290
990 600

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Accesorio Wok de Ø225 mm	141
Placa lisa de 320x500 mm en cromo duro	410



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en acero y esparcellamas en latón de 82mm.
- Encimera de trabajo extraíble embutida para facilitar la limpieza.
- Termopar de seguridad.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Sin encendido piezoeléctrico.
- Chimenea de 160mm. de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predisuestas para gas natural/ciudad, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.



COCINAS SERIE 600 HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN



HC-90

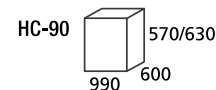


MODELO	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	PVP €
HC-90	3,13	4 x GN 1/1 40 ó 2 x GN 1/1 65	52	2.224

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Parilla GN 1/1 de 530x325 mm	41



DETALLE COMPOSICIÓN

HC90+CG-2V+

FTH30GLC+FE-8EL TRI

P.V.P COMPOSICIÓN: 5.490€

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Una parrilla GN 1/1 incluida.
- Calentamiento mediante resistencia y ventilador de 80W y 2700 r.p.m.
- Voltaje 230V/50Hz.

COCINAS SERIE 600 CUECEPASTAS ELÉCTRICOS



CPE-1



DETALLE FONDO DE LA CUBA



CPE-2

MODELO	CAPACIDAD CUBA (L)	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	VOLTAJE (V/Hz)	PVP €
CPE-1	8	GN 1/2 200	3	8	230/50	937
CPE-2 TRI	8+8	2 (GN 1/2 200)	6	15	400/III/50	1.808
CPE-2 MONO	8+8	2 (GN 1/2 200)	6	15	230/50	1.868

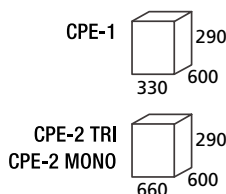
PORTES PAGADOS



CCP-1

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CCP-1 (280x200x135mm)	148
CCP-2 2x (280x100x135mm)	246
CCP-4 4x (138x100x135mm)	347



CCP-2

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Cuba embutida con elementos de calefacción internos.
- Grifo vaciado de 3/4"
- Temperatura de trabajo de 30°-110°C.
- Termostato de seguridad a 130°C.
- Chimenea de 160 mm. de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.

CESTAS NO INCLUIDAS



CCP-4



COCINAS SERIE 600 FRY-TOP ELÉCTRICOS



FTH-60 ELC



FTH-30 EL



FTH-90 EL

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
FTH-30 EL	320x480	3	230V/50Hz	23	711
FTH-30 ELC	320x480	3	230V/50Hz	23	902
FTH-60 EL*	650x480	6	400V III 50Hz	45	1.182
FTH-60 ELC*	650x480	6	400V III 50Hz	45	1.517
FTH-90 EL	980x480	9	400V III 50Hz	68	1.792
FTH-90 ELC	980x480	9	400V III 50Hz	68	2.224

L= LISA / LC= LISA CROMO DURO

*CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 Euros

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RASQUETA PLANCHA	20

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 50°-300°C.
- Placa lisa en acero fundido de 10mm. espesor en modelos 30 y 60 y 12mm. espesor en modelo 90.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza, soldada.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio, salvo en modelos cromados).
- Resistencias blindadas.
- Patas en plástico.



COCINAS SERIE 600 FRY-TOP A GAS



FTH-30 GL



FTH-60 GLC



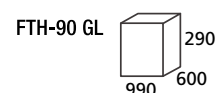
FTH-90 GL

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
				BUTANO / PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)		
FTH-30 GL	320X480	4	3476	0,546	0,74	23	979
FTH-30 GLC	320X480	4	3476	0,546	0,74	23	1.169
FTH-60 GL	650X480	8	6952	1,082	1,48	45	1.588
FTH-60 GLC	650X480	8	6952	1,082	1,48	45	1.874
FTH-90 GL	980X480	12	10428	1,638	2,22	68	2.478
FTH-90 GLC	980X480	12	10428	1,638	2,22	68	2.859

L= LISA / LC= LISA CROMO DURO

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RASQUETA PLANCHA	20

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero fundido de 10mm. espesor en modelos 30 y 60 y 12mm. espesor en modelo 90.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza, soldada a mano.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio, salvo en modelos cromados).
- Termopar de seguridad.
- Quemador tubular en acero cromado.
- Encendido por piezoeléctrico.
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predisuestas para gas natural, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.



COCINAS SERIE 600 BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA Y ELÉCTRICA DE AGUA



GL-30 GLS



GL-60 GLS



PARRILLA DE PESCADO



PARRILLA DE CARNE

BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POT. (KCal/H) TOTAL	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
				BUTANO / PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m ³ /h)		
GL-30 GLS	312x483	6,5	5648	0,53	0,68	25	1.232
GL-60 GLS	2x (312x483)	13	11296	1,06	1,38	49	2.213

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

PORTES PAGADOS

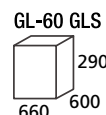
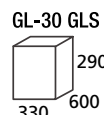
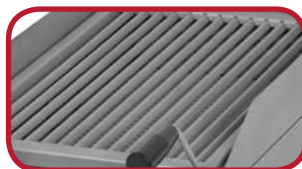


DETALLE QUEMADOR

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE CARNE	178
PARRILLA DE PESCADO	178
BOLSA DE 4 Kg PIEDRA VOLCÁNICA	74

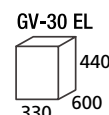
DETALLE PARRILLA PESCADO



BARBACOA ELÉCTRICA DE AGUA

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
GV-30 EL	312x483	3,3	17,5	1.729

PORTES PAGADOS



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Parrillas construidas en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Encendido piezo eléctrico
- De serie se suministran con 5kgs. de piedra volcánica.
- Dos posiciones de ajuste de las parrillas.
- De serie se suministra con parrilla para carne.
- Bajo pedido se pueden suministrar con parrilla para pescado (al mismo precio).
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predisuestas para gas natural, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.
- **Modelo GV-30 EL** modelo eléctrico que no precisa parrillas especiales (como los modelos a gas), se asa directamente sobre las resistencias. En este modelo, para su funcionamiento, se precisa añadir agua en la cubeta interior, elevando el cabezal con las resistencias. Tensión 230V/50Hz.



COCINAS DE SERIE 600 FREIDORAS ELÉCTRICAS DE APOYO



FE-8 EL TRI



FE-8+8 EL TRI

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD CUBA (L)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
FE-8 EL TRI	210	235	100	8	6	400V III 50Hz	10	1.163
FE-8 EL MONO	210	235	100	8	6	230V/50Hz	10	1.223
FE-8 + 8 EL TRI	210	235	100	8+8	2x6	400V III 50Hz	18	2.251

PORTES PAGADOS

DETALLE MANDOS
FREIDORA

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 210x235x100	74

DETALLE CESTA



FE-8 EL TRI
FE-8 EL MONO

FE-8+8 EL TRI

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Grifo vaciado de 3/4" (los modelos de 2 cubas disponen de 2 grifos de vaciado).
- Cestas de gran robustez.
- Zona Fría de 25mm.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo de 50-190°C.
- Patas en plástico.
- Resistencias en acero inoxidable.



COCINAS SERIE 600 FREIDORAS ELÉCTRICAS DE MUEBLE



FEM-8+8L TRI



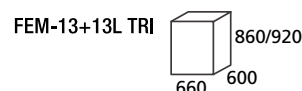
FEM-8L TRI

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD CUBA (L)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO Kg	PVP €
	ancho	fondo	alto					
FEM-8L TRI	210	235	100	8	6	400V III 50Hz	22	1.707
FEM-8L MONO	210	235	100	8	6	230V/50Hz	22	1.767
FEM-8 + 8 EL TRI	210	235	100	8+8	2x6	400V III 50Hz	42	3.091
FEM-13L TRI	210	300	120	13	9,9	400V III 50Hz	50	1.842
FEM-13+13L TRI	210	300	120	13+13	2x9,9	400V III 50Hz	65	3.243

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 210x235x100	74
CESTA 210x300x120	95
CESTA 100x300x120	82



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Grifo vaciado de 3/4" (los modelos de 2 cubas disponen de 2 grifos de vaciado).
- Cestas de gran robustez.
- Zona Fría de 25mm.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- Dotadas de contactor.

- Temperatura de trabajo de 50-190°C.
- Modelos FEM-13L TRI (bajo pedido se pueden suministrar con 2 cestas de 100x300x120mm).
- Modelos FEM-13+13L TRI (bajo pedido se pueden suministrar con 4 cestas de 100x300x120mm).
- Patas en acero inox. regulables en altura +/- 6cm.
- Resistencias en acero inoxidable.



COCINAS SERIE 600 MANTENEDOR DE FRITOS, LAVAMANOS Y BAÑO MARÍA



UH-30 EL



UM-30 EL



BM-30 EL

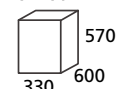


BM-60 EL

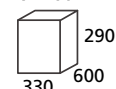
MODELO	CAPACIDAD CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
UH-30 EL	GN 1/2 x 200	0,85	230V/50Hz	12	1.113
UM-30 EL	13,81 litros	NEUTRO	NEUTRO	10	809
BM-30 EL	GN 1/1 150	1,50	230V/50Hz	12,9	632
BM-60 EL	2x GN 1/1 150	3,00	230V/50Hz	22,8	1.157

PORTES PAGADOS

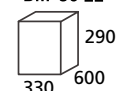
UH-30 EL



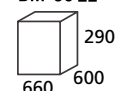
UM-30 EL



BM-30 EL



BM-60 EL



Características

MANTENEDOR DE FRITOS UH-30 EL

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotado de falso fondo.
- Elemento calentador cerámico.
- Control de temperatura de 30-90°C.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".

LAVAMANOS UM-30 L

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cuba embutida de 230x300x200mm.
- Grifo incluido.
- Dotado de desagüe en la parte inferior del lavamanos.

BAÑO MARÍA BM-30 L / BM-60 EL

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cubas embutidas de ángulos redondeados para fácil limpieza y mantenimiento.
- Grifo de vaciado con válvula de seguridad.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.



COCINAS SERIE 600 ELEMENTOS NEUTROS Y CALIENTES



PP-30 L



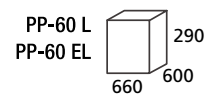
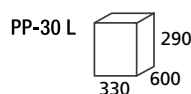
PP-60 L

PP-60 L
CON TABLA DE CORTE

PP-60 EL

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	SUPERFICIE TRABAJO (mm)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
PP-30 L	-	280x480	-	6	315
PP-60 L	-	600x480	-	13	457
PP-60 EL	0,7	600x480	230V/50Hz	14	600

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
TABLA DE CORTE DE PLÁSTICO PARA PP-30	142
TABLA DE CORTE DE PLÁSTICO PARA PP-60	240

TABLA DE CORTE
PARA PP-30 LTABLA DE CORTE PARA
PP-60 L y PP-60 EL

Características

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Encimera embutida de formas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Posibilidad de incorporar una tabla de corte de plástico para los modelos PP-30 L y PP-60 L.
- Control de temperatura de 30-90°C para modelo PP-60 EL.



COCINAS SERIE 600 ELEMENTOS DE APOYO



EN-1 A



EN-2 A



EN-1 P



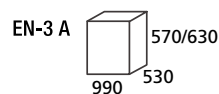
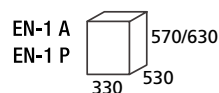
EN-3 A



EN-2 P

MODELO		PESO (Kg)	PVP €
EN- 1 A	ABIERTO	8,5	435
EN- 2 A	ABIERTO	19,5	513
EN- 3 A	ABIERTO	30,5	635
EN- 1 P	CON PUERTAS	10	607
EN- 2 P	CON PUERTAS	22	857

PORTES PAGADOS



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Patas en acero inox. de gran robustez regulables en altura +/- 6cm.



COCINAS SERIE 600 ELEMENTOS DE APOYO



P-30 L



P-60 L



PZ-30 L



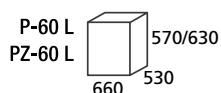
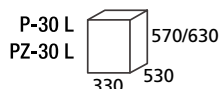
PZ-60 L

MODELO		PESO (Kg)	PVP €
P-30 L	–	8	451
P-60 L	–	15	526
PZ-30 L	CON CAJONES	11	1.050
PZ-60 L	CON CAJONES	21	1.193

PORTES PAGADOS



RUEDAS



PUERTAS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
DP-60 PUERTA APERTURA DCHA.	213
DL-60 PUERTA APERTURA IZD.	213
SET DE RUEDAS PARA BASES	147
SET 2 CAJONES PARA PZ-30 L	540
SET 2 CAJONES PARA PZ-60 L	658

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Patas en acero inox. de gran robustez regulables en altura +/- 6cm.



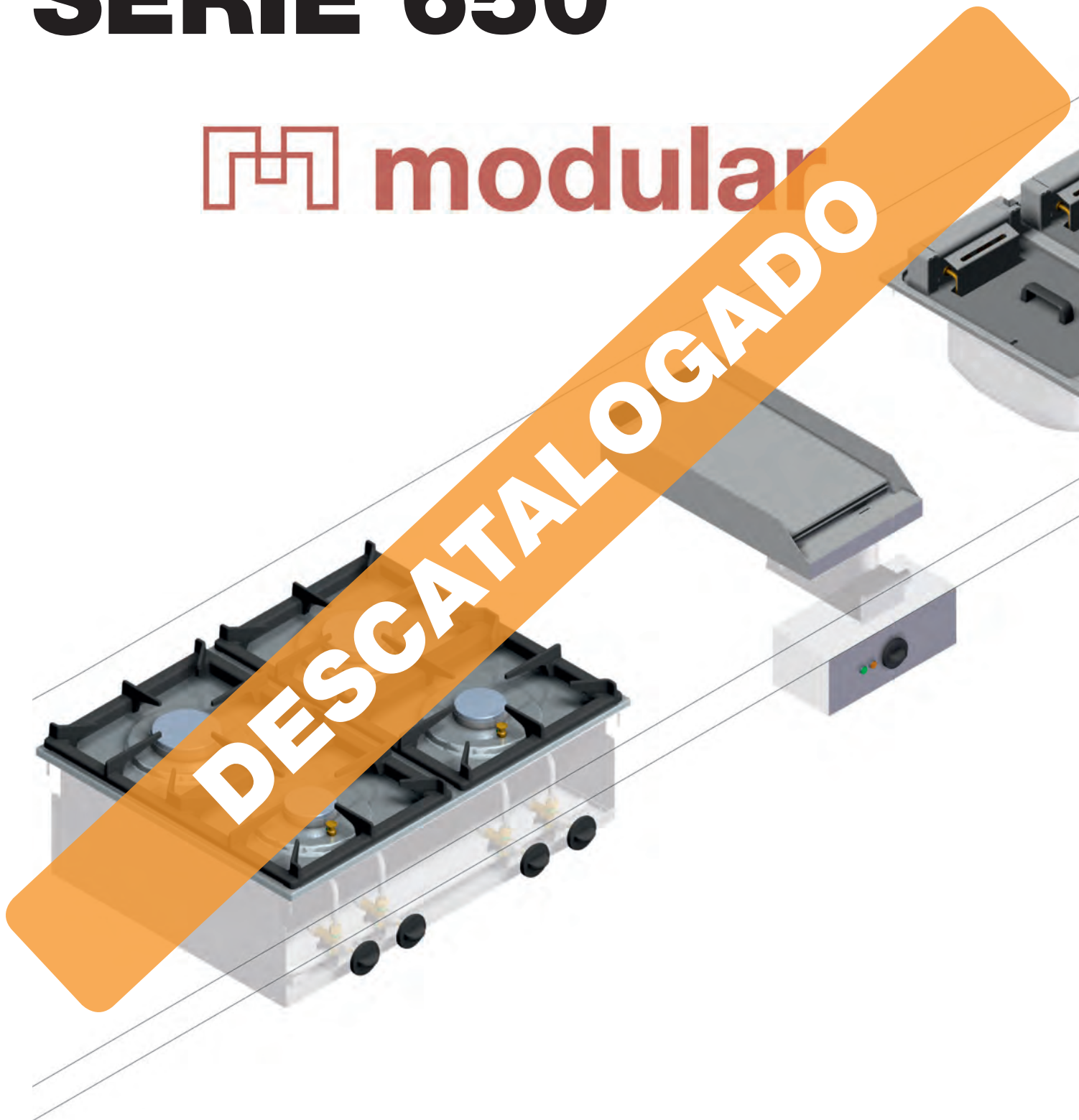
savemah



COCINAS DE ENCASTRE SERIE 650

 modular

DESCATALOGADO





COCINAS DE ENCASTRE SERIE 650

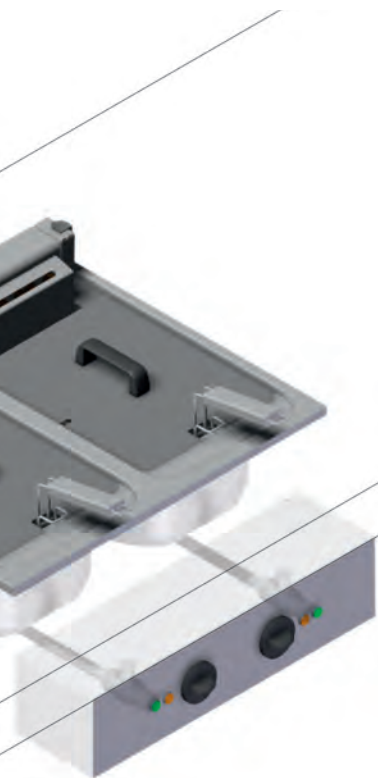
Características GENERALES COCINAS DE ENCASTRE SERIE 650

Elementos de cocción modulares de encastre que son compatibles con casi cualquier tipo de mobiliario.

Compuestas de aparatos modulares para espacios reducidos con una calidad y prestaciones que satisfacen las exigencias de los profesionales del sector. La modularidad permite que esta línea sea versátil y funcional en el aprovechamiento del espacio útil. Características como robustez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales, conquistarán la confianza de los clientes más exigentes.

La **SERIE 650** ofrece un alto rendimiento y consumos reducidos como características que la distinguen. La producción y practicidad en el uso permiten a la **SERIE 650** ser ideal para cualquier exigencia.

Fabricado en Italia por MODULAR.



Características ESPECÍFICAS COCINAS A GAS

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Quemadores de hierro con esparcellamas en latón de potencia 3,5 y 6 Kw. Sistema de seguridad por termopar. Parrillas en acero esmaltado anti-corrosivo.

De serie se suministran **predispuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambiarlos a gas propano/butano.

COCINAS ELÉCTRICAS

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Todas las placas presentan un conmutador con 6 posiciones de regulación de la temperatura. Piloto de señalización de alimentación eléctrica y de funcionamiento de las placas.

COCINA VITROCERÁMICA

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor, con plano de cocción en vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera. Modelos de 2 y 4 zonas de cocción independiente, cada una con elementos radiantes circulares de 2,1 Kw. y 2,5 Kw. de potencia y controladas por reguladores de energía; las zonas de calentamiento están delimitadas por contornos serigrafados sobre el vidrio. Piloto de señalización para controlar el correcto funcionamiento del aparato.



COCINAS DE ENCASTRE SERIE 650

FRY-TOP ELÉCTRICOS

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Soldado hermético de las placas a la encimera. Placas fabricadas con superficie satinada o de cromo duro y acabado liso, ranurado o mixto. Las placas poseen 10 mm. de espesor y están ligeramente inclinadas para facilitar la recogida de las grasas. Disponen de un canal frontal y cajón recoge-grasas.

Resistencias de alto rendimiento. Temperatura de trabajo regulada por termostatos. Modelos cromados dotados de termostato de seguridad.

FREIDORAS ELÉCTRICAS

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Grifo de vaciado de aceite. Capacidad de las cubas de 10 litros. Resistencias blindadas de smaltados para una mejor limpieza y dotadas de termostato con regulación de 100°/190°C. Interruptor general, termostato de seguridad y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

CUECEPASTAS ELÉCTRICO

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Cuba en acero inoxidable AISI 316 con capacidad para 20 litros y 40 litros respectivamente. Grifo de llenado de agua. Grifo manual de seguridad para la descarga. Termostato de 4 posiciones, resistencias calentadoras colocadas en el interior de la cuba. Piloto de señalización de conexión a la red eléctrica y de funcionamiento de las resistencias.

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

Encimera, cuba y fondo fabricados en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Cubas de dimensiones GN 1/1 de 15 cm. de profundidad en el modelo de 40 cm. y GN 2/1 de 15 cm. de profundidad en el modelo de 70 cm. Todos los modelos están provistos de grifo de vaciado del agua. Calentamiento mediante resistencias blindadas y reguladas por termostato de trabajo de 30°/90°C. Ambos modelos provistos de piloto luminoso de señalización del correcto funcionamiento.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS DE ENCASTRE SERIE 650

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	DIM. AGUJERO ENCASTRE (cm)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PVP € PORTES PAGADOS
COCINAS A GAS					
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros					
 SV 654 PCG-D 40x60cm.		1x3,5 1x6	38,5x58,5	9,5	910
 SV 658 PCG-D 80x60cm.		2x3,5 2x6	78,5x58,5	21,5	1.385
COCINAS ELÉCTRICAS					
 SV 654 PCE-D 40x60cm.		2x2,6	38,5x58,5	400/III/50-60	728
 SV 657 PCE-D 70x60cm.		4x2,6	68,5x58,5	10,4	1.173
COCINAS VITROCERÁMICAS					
 SV 654 PVE-D 40x60cm.		1x2,1 1x3,5	38,5x58,5	4,6	1.679
 SV 657 PVE-D 70x60cm.		2x2,1 2x2,5	68,5x58,5	9,2	2.448
FRY-TOP ELÉCTRICAS					
 SV 654 FTE-D 40x60cm.		LISA	38,5x58,5	4,5	1.162
 SV 654 FTE-CR-D 40x60cm.		LISA CROMO DURO	38,5x58,5	4,5	1.639
 SV 654 FTRE-D 40x60cm.		RANURADO	38,5x58,5	4,5	1.330
 SV 657 FTE-D 70x60cm.		LISA	68,5x58,5	9	1.679
 SV 657 FTE-CR-D 70x60cm.		LISA CROMO DURO	38,5x58,5	9	2.266
 SV 657 FTRE-D 70x60cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO	68,5x58,5	9	1.848



COCINAS DE ENCASTRE SERIE 650

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PVP € PORTES PAGADOS
FREIDORAS ELÉCTRICAS				
 SV 654 FRE10-D 40x60cm.	10	7,5	400/III/50-60	1.471
 SV 657 FRE10-D 70x60cm.	10 + 10	15	400/III/50-60	2.519
MANTENEDOR DE FRITOS				
 SV 654 SPE-D 40x60cm.	CUBA GN 1/1		240/50-60	868
CUECEPASTAS ELÉCTRICO				
 SV 654 CPE-D 40x60cm.		6	400/III/50-60	1.119
 SV 657 CPE-D 70x60cm.	40	9	400/III/50-60	1.538
CESTA DE CUECEPASTA (NO INCLUIDAS EN PRECIO)				SIN PORTES PAGADOS
 14x14x16cm.	Esquema de cestas para modelos	 SV 654 CPE-D 4 cestas CP/C4	 SV 657 CPE-D 8 cestas CP/C4	109
BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS				
 SV 654 BME-D 40x60cm.	GN 1/1	1,5	240/50-60	953
 SV 657 BME-D 70x60cm.	GN 2/1	3	400/III/50-60	1.218

COCINAS SERIE 650

 modular



Características GENERALES SERIE 650

Una línea de cocina a base de componentes modulares para espacios reducidos con una calidad y prestaciones que satisfacen las exigencias de los profesionales del sector. La modularidad permite que esta línea sea versátil y funcional en el aprovechamiento del espacio útil. Características como robustez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales, conquistarán la confianza de los clientes más exigentes. Encimeras de trabajo de 1mm. de espesor en acero AISI 304.

La **SERIE 650** ofrece un alto rendimiento y consumo reducidos como características que la distinguen. La elevada producción y practicidad en el uso permiten a la **SERIE 650** ser ideal para cualquier exigencia.

Fabricado en Italia por MODULAR.

rivemoh modular



COCINAS SERIE 650

COCINAS A GAS



SV 657 CFG



DETALLE
QUEMADORES



SV 654 PLG



SV 657 PLG



SV 6511 CFG

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Quemadores de hierro con esparcellamas en latón de potencia 3,6 y 5 Kw. con encendido piezoeléctrico. El modelo **SV 654 PG/40P** dispone de 1 fuego de 7,5 Kw. con llama piloto. Sistema de seguridad por termopar. Los modelos con horno a gas o eléctrico poseen una contrapuerta en acero inoxidable. Encendido del horno de gas mediante piezoeléctrico. Hornos a gas con regulación de la temperatura mediante válvula termostática.

Modelos disponibles con horno a gas y horno eléctrico ventilado. Se suministran con 1 parrilla de 57x54 cm.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 650

COCINAS ELÉCTRICAS Y VITROCERÁMICAS



SV 657 CFE



SV 654 PCE



SV 657 PCE



SV 654 PVE



SV 657 PVE

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor.

Modelos de placa eléctrica: Placas eléctricas redondas de Ø 220 mm. de hierro con borde de acero inoxidable embutido en la encimera. Todas las placas tienen un conmutador de 6 posiciones de regulación de la temperatura. Piloto de señalización de alimentación eléctrica y de funcionamiento de las placas.

Los modelos con horno eléctrico a convección en acero esmaltado y puerta aislada de doble pared. El horno está provisto de un interruptor general. Termostato y piloto de señalización del correcto funcionamiento. Dimensiones internas del horno 53x34x32,5 cm. Regulación de la temperatura de 100°/300°C y potencia 3,96 Kw.

Modelos de vitrocerámica: Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera, de 2 y 4 zonas de cocción independiente, cada una con elementos radiantes circulares de 2,1 Kw y 2,5 Kw de potencia y controlados por regulador de energía; las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Poseen pilotos de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

Fabricado en Italia por MODULAR.



rovemoh modular



COCINAS SERIE 650

PLACAS RADIANTES A GAS



SV 657 TPG

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Placa radiante en hierro de gran espesor dotadas de orificio central. Calentamiento mediante quemador de 8,2 Kw. en los modelos SV 657 TPG, SV 657 TPGF, SV 6511 TPGF. En los modelos SV 6511 TPCG2, SV 6511 TPGF y SV 6511 TPPCFG2 la potencia de la placa es de 5 Kw. y posee fuegos de 3,6 Kw. y 5 Kw. cada uno.

Los modelos SV 6511 TPGF y SV 6511 TPPCFG2 poseen un armario neutro de dimensiones 34x54x39 cm. Sistema de seguridad por termopar y encendido automático por piezoeléctrico. Los modelos con horno a gas estático poseen una capacidad GN 2/1 con contrapuerta del horno en acero inoxidable. Dimensiones internas del horno de 53x54x28 cm. Regulación de la temperatura del horno de 150°/300°C con una potencia de 5 Kw.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 650

FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 657 FTG



SV 654 FTG



SV 657 FTE



SV 657 FTRE

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Soldado hermético de las placas a la encimera. Placas fabricadas en hierro con superficie satinada o de cromo duro (espesor 10 micras) y acabado liso, ranurado o mixto. Las placas poseen 10 mm. de espesor y están ligeramente inclinadas para facilitar la recogida de las grasas. Disponen de un canal frontal y cajón recoge-grasas.

Modelos a gas: Encendido de la llama piloto mediante piezoeléctrico. Regulación mediante grifo de seguridad con termopar o válvula de seguridad. Los modelos cromados poseen termostato de seguridad.

De serie se suministran predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Modelos eléctricos: Resistencias de alto rendimiento. Temperatura de trabajo regulada por termostatos. Modelos cromados dotados de termostato de seguridad.

Fabricado en Italia por MODULAR.



rovemoh modular



COCINAS SERIE 650

BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA



SV 657 GRL



SV 654 GRL

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,2 mm de espesor. Calentamiento mediante quemadores en acero con llama estabilizada, llama piloto y termopar de seguridad. Grifo de gas con válvula de seguridad. Parrillas de cocción en hierro. Quemadores en acero inoxidable. Encendido piezoeléctrico. Cubeta recoge-grasas en acero inoxidable. Cajón recoge-grasas extraíble. 2 zonas de cocción independientes para los modelos de 70 cm.

Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Sistema de elevación de las parrillas.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 650

FREIDORAS A GAS Y ELÉCT. Y MANTENEDOR DE FRITOS



SV 657 FRE

CESTA
FREIDORA
10lDET.
RESIST.
ABATIBLEDET. CUBA
FREIDORA
A GAS

SV 654 FRE



SV 654 FRG

Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Grifo frontal de vaciado del aceite.

Modelos a gas: Capacidad de las cubas de 8 litros. Quemadores en acero con llama horizontal, llama piloto y encendido por piezoeléctrico. Grifo de gas con válvula termostática, termopar y regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Modelos eléctricos: Capacidad de las cubas de 10 litros. Resistencias blindadas desmontables para una mejor limpieza y dotadas de termostato con regulación de 100°/190°C. Interruptor general, termostato de seguridad y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Mantenedor de fritos: Cuba desmontable GN 1/1 con falso fondo, fabricados en acero inoxidable. Calentamiento mediante resistencia cerámica de rayos infrarrojos. Interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Fabricado en Italia por MODULAR.



sivemoh modular

**COCINAS SERIE 650****CUECEPASTAS ELÉCTRICOS**

SV 657 CPE



SV 654 CPE

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Cuba en acero inoxidable AISI 316 con capacidad para 14 litros y 30 litros respectivamente. Grifo de llenado de agua. Grifo y mando de seguridad para la descarga en el panel frontal. Termostato de 4 posiciones, resistencias blindadas colocadas en el interior de la cuba. Piloto de señalización de conexión a la red eléctrica y de funcionamiento de las resistencias.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 650

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA



SV 657 BRE

Características

Cuba en acero inoxidable AISI 304 con fondo de gran espesor. Cuba basculante mediante manivela. Interruptor general. Termostato de regulación de 50°/300°C. Tres resistencias blindadas. Piloto de señalización de conexión a la red eléctrica y de funcionamiento de las resistencias.

Fabricado en Italia por MODULAR.

sivemoh modular



COCINAS SERIE 650

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO



SV 654 BME

Características

Encimera, cuba y falso fondo fabricados en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Cubas de dimensiones GN 1/1 en el modelo de 40 cm. y GN 2/1 en el modelo de 70 cm. Todos los modelos están provistos de grifo de vaciado del agua situado en el frontal. Calentamiento mediante resistencias blindadas y reguladas por termostato de trabajo de 30°/90°C. Ambos modelos provistos de piloto luminoso de señalización del correcto funcionamiento.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 650

ELEMENTOS NEUTROS



SV 654 PLC



SV 657 L

Características

Encimera de trabajo de 1 mm. de espesor, con ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Dotados de cajón extraíble. El modelo SV 657 L dotado de fregadero con grifo.

Fabricado en Italia por MODULAR.

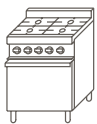









COCINAS SERIE 650

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------



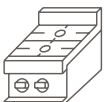

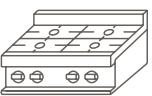

COCINAS A GAS CON HORNO

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros



	SV 657 CFG 70x65x85cm.		2x3,6 2x5	5 57x54x28 VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	22,2	-	50	2.760
	SV 657 CFGE 70x65x85cm.		2x3,6 2x5	-	3,96 57x33,5x32,5	17,2 +3,96	400/III/50-60	71	2.920
	SV 6511 CFG 110x65x85cm.		3x3,6 3x5	5 57x54x28 VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	30,8	-	124	3.547
	SV 6511 CFGE 110x65x85cm.		3x3,6 3x5	-	3,96 57x33,5x32,5	25,8 +3,96	400/III/50-60	115	4.673

COCINAS A GAS DE SOBREMESA

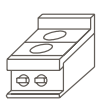

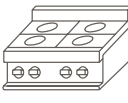

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 654 PG/40P 40x65x28cm.		1x7,5	-	-	7,5	-	26	1.110
	SV 654 PLG 40x65x28cm.		1x3,6 1x5	-	-	8,6	-	26	940
	SV 657 PLG 70x65x28cm.		2x3,6 2x5	-	-	17,2	-	43	1.614

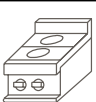

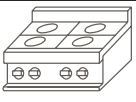

COCINAS ELÉCTRICA CON HORNO

	SV 657 CFE 70x65x85cm.		4x2,6	-	3,96	14,36	400/III/50-60	84	2.814
---	----------------------------------	---	-------	---	------	-------	---------------	----	--------------

COCINAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA

	SV 654 PCE 40x65x28cm.		2x2,6	-	-	5,2	400/III/50-60	23	807
	SV 657 PCE 70x65x28cm.		4x2,6	-	-	10,4	400/III/50-60	38	1.253

COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA DE SOBREMESA

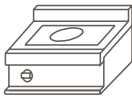



	SV 654 PVE 40x65x28cm.		2x2,6	-	-	5,2	400/III/50-60	23	1.996
	SV 657 PVE 70x65x28cm.		4x2,6	-	-	10,4	400/III/50-60	38	3.326









COCINAS SERIE 650

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

COCINAS PLACA RADIANTE A GAS DE SOBREMESA CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros


	SV 657 TPG 70x65x28cm.		1x8,2 PLACA RADIANTE	-	-	8,2	-	60	1.916
	SV 6511 TPCG2 110x65x28cm.		1x5 PLACA RAD. 2x5 / 2x3,6	-	-	22,2	-	60	3.256

COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 657 TPFG 70x65x85cm.		1x8,2 PLACA RADIANTE	5	-	13,2	-	109	3.071
	SV 6511 TPFG 110x65x85cm.		1x8,2 PLACA RAD. 1x5 / 1x3,6	5	-	21,8	-	135	4.371
	SV 6511 TPPCFG2 110x65x85cm.		1x5 PLACA RAD. 2x5 / 2x3,6	5	-	27,2	-	130	4.513

CHIMENEA ANTI-VIENTO PARA COCINAS CON PLACA RADIANTE





SIN PORTES PAGADOS

	CAM/TPG 70x90x15cm.								559
---	-------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	------------

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 654 FTG 40x65x28cm.		LISA 39,5x52cm.		5,7	-	39	1.224
	SV 654 FTG-CR 40x65x28cm.		LISA CROMO DURO 39,5x52cm.		5,7	-	47	1.958
	SV 654 FTRG 40x65x28cm.		RANURADO 39,5x52cm.		5,7	-	41	1.427
	SV 654 FTRG-CR 40x65x28cm.		RANURADO CROMO DURO 39,5x52cm.		5,7	-	40	2.174
	SV 657 FTG 70x65x28cm.		LISA 60x52cm.		11,4	-	75	1.718
	SV 657 FTG-CR 70x65x28cm.		LISA CROMO DURO 69x52cm.		11,4	-	76	2.762




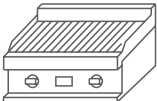




COCINAS SERIE 650

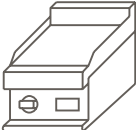


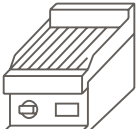











MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros



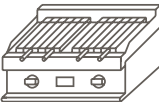

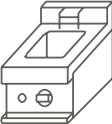

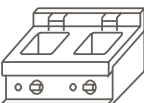

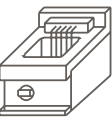

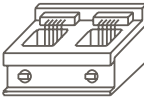



	SV 657 FTRG 70x65x28cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO 69x52cm.	11,4	-	67	1.945
	SV 657 FTRG-CR 70x65x28cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 69x52cm.	11,4	-	68	3.015
	SV 657 FTRRG 70x65x28cm.		RANURADO 69x52cm.	11,4	-	65	2.053
	SV 657 FTRRG-CR 70x65x28cm.		RANURADO CROMO DURO 69x52cm.	11,4	-	66	3.105

FRY-TOP ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

	SV 654 FTE 40x65x28cm.		LISA 39,5x52cm.	4,5	400/III/50-60	39	1.202
	SV 654 FTE-CR 40x65x28cm.		LISA CROMO DURO 39,5x52cm.	4,5	400/III/50-60	47	1.756
	SV 654 FTRE 40x65x28cm.		RANURADO 39,5x52cm.	4,5	400/III/50-60	41	1.411
	SV 654 FTRE-CR 40x65x28cm.		RANURADO CROMO DURO 39,5x52cm.	4,5	400/III/50-60	40	1.934
	SV 657 FTE 70x65x28cm.		LISA 69x52cm.	9	400/III/50-60	75	1.762
	SV 657 FTE-CR 70x65x28cm.		LISA CROMO DURO 69x52cm.	9	400/III/50-60	76	2.580
	SV 657 FTRE 70x65x28cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO 69x52cm.	9	400/III/50-60	67	1.964
	SV 657 FTRE-CR 70x65x28cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO	9	400/III/50-60	68	2.883
	SV 657 FTRRE 70x65x28cm.		RANURADO 69x52cm.	9	400/III/50-60	65	2.064
	SV 657 FTRRE-CR 70x65x28cm.		RANURADO CROMO DURO 69x52cm.	9	400/III/50-60	66	3.027



COCINAS SERIE 650

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (cm)	POT. (Kw) TOTAL	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS			
BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA							
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros							
	SV 654 GRL 40x65x28cm.		26,5x43cm.	5,5	45	1.785	
	SV 657 GRL 70x65x28cm.		2 x (26,5x43cm)	11	59	2.394	
FREIDORAS A GAS							
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros							
	SV 654 FRG 40x65x28cm.		8	6,3	-	27	1.617
	SV 657 FRG 70x65x28cm.		8+8	12,6	-	47	2.757
FREIDORAS ELÉCRICAS							
	SV 654 FRE/P 40x65x28cm.		10	9	400/III/50-60	22	1.574
	SV 657 FRE/P 70x65x28cm.		10+10	18	400/III/50-60	37	2.714
MANTENEDOR DE FRITOS							
	SV 654 SPE 40x65x28cm.		CUBA GN 1/1	1	240/50-60	22	958


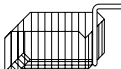



COCINAS SERIE 650



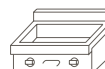

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

CESTAS PARA FREIDORAS

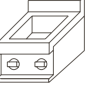

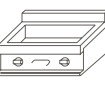

SIN PORTES PAGADOS

	C 1/2 FR 11x25,5x11cm.	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA A GAS O ELÉCTRICA			71
	C 1 FRE 10 22x30x11cm.	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA ELÉCTRICA			83
	C 1 FRG 23x25,5x11 cm.	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA A GAS			76

BAÑO MARÍA

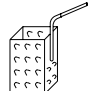
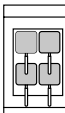
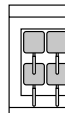
	SV 654 BME 40x65x28cm.		GN 1/1 x 150 mm.	1,5	230/50-60	22	1.062
	SV 657 BME 70x65x28cm.		GN 2/1 x 150 mm.	3	400/III/50-60	33	1.245

CUECEPASTAS


	SV 654 CPE 40x65x28cm.		20	6	400/III/50-60	24	1.333
	SV 657 CPE 70x65x28cm.		40	9	400/III/50-60	32	1.787

CESTA DE CUECEPASTA DE 1/4 (NO INCLUIDAS EN EL PRECIO)

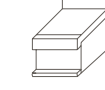
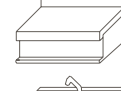

SIN PORTES PAGADOS

	CP/C4 14x14x16cm.	Esquema de cestas para modelos	 SV 654 CPE 4 cestas CP/C4	 SV 657 CPE 8 cestas CP/C4			109
---	-----------------------------	---------------------------------------	--	--	--	--	------------

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA












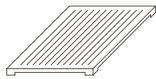
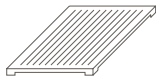
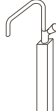
	SV 657 BRE 70x65x28 cm.		30	6,3	400/III/50-60	61	2.988
---	-----------------------------------	---	----	-----	---------------	----	--------------

ELEMENTOS NEUTROS

	SV 654 PLC 40x65x28cm.	ELEMENTOS NEUTRO CON CAJÓN				19	549
	SV 657 PLC 70x65x28cm.	ELEMENTOS NEUTRO CON CAJÓN				26	758
	SV 657 L 70x65x28cm.	ELEMENTOS NEUTRO DE FREGADERO CON GRIFO				23	1.055






COCINAS SERIE 650

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
ELEMENTOS DE APOYO			
	SV 654 CV 40x54x57cm.	CABALLETE DE APOYO	4 277
	SV 657 CV 70x54x57cm.	CABALLETE DE APOYO	5 288
	SV 654 B 40x54x57cm.	BASE ABIERTA	14 364
	SV 657 B 70x54x57cm.	BASE ABIERTA	17 477
	SV 658 B 80x54x57cm.	BASE ABIERTA	20 542
	SV 6511 B 110x54x57cm.	BASE ABIERTA	23 656
	SV 6514 B 140x54x57cm.	BASE ABIERTA	26 721
	SV 657 BE 70x56,5x57cm.	BASE CERRADA CALIENTE 760W Tensión 230V/50Hz	24 1.257
	G/RID 26x26x1cm.	PARRILLA REDUCTORA	- 23
	65/PL 1F 32x27x1,5cm.	PLACA LISA PARA 1 FUEGO PARA MODELOS SV 654 PLG / SV 657 PLG	5 149
	SV 90/PL 1F 39x28,4x2,2cm.	PLACA LISA PARA COCINA SV 654 PG/40P	7 261
	65/PB 2F 32x56x5cm.	PLACA RANURADA PARA 2 FUEGOS	13 239
	SV 90/PR 1F 39x28,4x2,2cm.	PLACA RANURADA PARA COCINA SV 654 PG/40P	7 307
	CA/SB 150x0,6x50cm.	GRIFO DE AGUA PARA COCINA	6 415









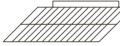
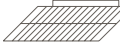
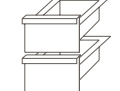
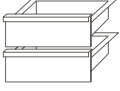


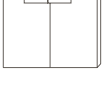



COCINAS SERIE 650

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
ACCESORIOS			
SIN PORTES PAGADOS			
	65/CG 58x1,5x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS PARA APARATOS ESTÁNDAR	- 43
	65/CGFT DX 58x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS DERECHO PARA FRY-TOP CON APARATO ESTÁNDAR	- 59
	65/CGFT SX 58x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS IZQUIERDO PARA FRY-TOP CON APARATO ESTÁNDAR	- 59
	65/CGFT-FT 58x8x0,7cm.	CUBRE JUNTAS PARA FRY-TOP	- 59
	65/CGGR DX 55,5x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS DERECHO PARA BARBACOA CON APARATOS ESTÁNDAR Y FRY-TOP	- 59
	65/CGGR SX 55,5x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS IZQUIERDO PARA BARBACOA CON APARATOS ESTÁNDAR Y FRY-TOP	- 59
	65/CGGR-GR 55,5x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS PARA BARBACOA+BARBACOA, BARBACOA+FRY-TOP, FRY-TOP+FRY-TOP	- 59
	65/CGBR 55,5x1,5x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS PARA SARTÉN BASCULANTE	- 43
	PA/40 40x17x4cm.	ESTANTE FRONTAL	2 226
	PA/70 70x17x4cm.	ESTANTE FRONTAL	2,5 246
	PA/110 110x17x4cm.	ESTANTE FRONTAL	3 274
	65/40 T 39x57x2cm.	TABLA DE CORTE DE POLIETILENO	5 113



COCINAS SERIE 650

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
ACCESORIOS			
SIN PORTES PAGADOS			
	65/70 T 69x57x2cm.	TABLA DE CORTE DE POLIETILENO	9 204
	65/40 RV 33,5x53,5x3cm.	ESTANTE PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO	1,5 125
	65/70 RV 63,5x53,5x3cm.	ESTANTE PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO	2,7 147
	65/40 RC 33,5x53,5x3cm.	ESTANTE PARA CABALLETE DE APOYO	1,5 125
	65/70 RC 33,5x53,5x3cm.	ESTANTE PARA CABALLETE DE APOYO	2,7 147
	65/40 GR 31x53x5cm.	ELEMENTOS CALEFACTORES PARA ARMARIO DE 40cm. 500W / 240V/50-60Hz	3 322
	65/70 GR 51x53x5cm.	ELEMENTOS CALEFACTORES PARA ARMARIO DE 70cm. 500W / 240V/50-60Hz	5 372
	65/RG2 32,5x30x4cm.	KIT SOPORTE DE PARRILLAS	4 116
	65G1/1 32,5x53cm.	PARRILLA PARA ARMARIO DE 40CM.	2 53
	65G 62,5x53cm.	PARRILLA PARA ARMARIO DE 70CM.	3 66
	65/40 C2 40x54x40cm.	KIT DE 2 CAJONES PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO DE 40CM.	9 495
	65/70 C2 70x54x40cm.	KIT DE 2 CAJONES PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO DE 70CM.	15 621
	65/40P DX 35x40x2cm.	PUERTA DERECHA PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO	2 195
	65/40P SX 35x40x2cm.	PUERTA IZQUIERDA PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO	2 195
	65/70 P2 70x40x2cm.	PAREJA DE PUERTAS PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO	4 303
	G/F-GN1/1 53x32,5x3cm.	PARRILLA PARA HORNO ELÉCTRICO GN 1/1	- 53



COCINAS SERIE 700

 modular



Características GENERALES SERIE 700

Una línea de cocina a base de componentes modulares. La modularidad permite que esta línea sea versátil y funcional en el aprovechamiento del espacio útil. Características como robustez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales, conquistarán la confianza de los clientes más exigentes.

La **SERIE 700** ofrece altas potencias y prestaciones como características que la distinguen. Encimeras de trabajo de **1,5 mm** de espesor en acero AISI 304. La elevada producción y practicidad en el uso permiten a la **SERIE 700** ser ideal para cualquier exigencia.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

COCINAS A GAS



SV 78 CFGBI



SV 78 PCGBI-T



SV 78 PCGBI + PUERTAS



SV 712 CFGGBI



SV 712 CFGBI

DETALLE ENCIMERA
MODELOS PWDETALLE BISAGRA
PUERTA HORNODETALLE PARRILLA
QUEMADOR

PUERTA HORNO

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Quemadores de hierro con esparcellamas en latón de potencia **3,7 y 5,5 Kw, en modelos con quemadores sobre cubeta inox y 3,5 y 6 Kw en modelos "PW" potenciados con quemadores en encimera embutida.** Encendido de los quemadores mediante llama piloto. La llama piloto y el termopar, están colocados bajo el cuerpo del quemador principal protegidos de eventuales golpes accidentales y/o desbordamiento de líquidos. Los modelos con horno poseen una capacidad GN 2/1 con la contrapuerta en acero inoxidable. Encendido del horno de gas mediante piezoeléctrico. Hornos a gas con regulación de la temperatura mediante válvula termostática.

De serie se suministran predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano. Modelos disponibles con horno a gas u horno eléctrico estático.

Fabricado en Italia por MODULAR.



rivemoh modular



COCINAS SERIE 700

COCINAS ELÉCTRICAS



SV 78 CFE



SV 74 PCE-T



SV 78 PCEQ-T



SV 78 CFEQ



SV 78 PCE + PUERTAS



DETALLE BISAGRA
PUERTA HORNO



DETALLE PLACAS REDONDAS

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor.

Placas eléctricas redondas de Ø 220mm. de 2,6Kw cada una fabricadas en hierro con borde de acero inoxidable embutido en la encimera. Activación del calentamiento señalado mediante piloto luminoso colocado en el panel de mando. Todas las placas tienen un conmutador de 6 posiciones de regulación de la temperatura. Los modelos con horno eléctrico estático de capacidad GN 2/1 estático con resistencia superior e inferior y regulación independiente de ellas. Contrapuerta en acero inoxidable.

Cámara de cocción del horno en acero inoxidable. Regulación de la temperatura de 50°/300°C y potencia 6Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

COCINAS VITROCERÁMICA



SV 78 PVE + PUERTAS



SV 74 PVE + PUERTA



SV 78 PVE -T

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm. de espesor.

Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera, de 2 y 4 zonas de cocción independiente, cada una con elementos radiantes circulares de 2,5 Kw de potencia y controlados por regulador de energía; las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Poseen pilotos de señalización del correcto funcionamiento del aparato. Los modelos con horno eléctrico estático o ventilado de capacidad GN 2/1 disponen de contrapuerta y cámara en acero inoxidable. Los modelos de horno estático poseen resistencias superior e inferior y regulación independiente de ellas. Regulación de la temperatura de 50°/300°C y potencia 6 Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.



revemoh modular



COCINAS SERIE 700

COCINAS A INDUCCIÓN



SV 78 IND + PUERTAS



SV 74 IND + PUERTAS



SV 78 IND - T

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm. de espesor.

Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera. Sistema de reconocimiento de los recipientes que activa el calentamiento en presencia de dicho recipiente de cocción. Dotada de 2 y 4 zonas de cocción independiente, de 3,5 Kw y Ø 220 mm. Las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Amplia regulación de potencia. Posee piloto de señalización de la activación del calentamiento e indica el correcto funcionamiento del aparato. Disponible una versión WOK con una zona de cocción de 5 Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 78 TPPCGB + PUERTAS



SV 78 TPPCGB-T



SV 712 TPPCGB2B-T



SV 78 TPFE



SV 78 TPE + PUERTAS



SV 78 TPPCFGB



SV 712 TPPCFB2B

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Placa radiante en hierro de gran espesor dotadas de orificio central. Calentamiento mediante quemador de 9 Kw. para poder alcanzar una temperatura máxima de 450°/500°C (en el modelo SV 712 TPFGFB la potencia de la placa radiante es de 9Kw. y posee 2 fuegos de 3,7Kw y 5,5Kw. cada uno). Los modelos TPPCGB/TPPCG2B poseen 1/2 placa radiante de 6Kw. de potencia y 2 o 4 fuegos de 3,7 y 5,5Kw. de potencia. Sistema de seguridad por termopar y encendido automático por piezoeléctrico. Los modelos con horno a gas estático poseen una capacidad GN 2/1 con contrapuerta del horno en acero inoxidable. Regulación de la temperatura del horno de 50°/300°C con una potencia de 8 Kw.

De serie se suministran predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Los modelos eléctricos poseen una placa única en acero 16M05 cromado de gran espesor, con amplio acanalamiento en los tres lados. Calentamiento mediante 4 resistencias independientes de 2,5 Kw. cada una.

Fabricado en Italia por MODULAR.



DETALLE BISAGRA
PUERTA HORNO

rivemoh modular



COCINAS SERIE 700

FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 78 FTGS-CR + PUERTAS



SV 74 FTGS-CR-T



SV 78 FTES-CR-T



SV 78 FTGS-T



SV 78 FTES + PUERTAS

Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Soldado hermético de las placas a la encimera. Placas fabricadas con superficie satinada o de cromo duro (espesor 70 micras) y acabado liso, ranurado o mixto. Las placas poseen 15mm. de espesor y están ligeramente inclinadas para facilitar la recogida de las grasas. Disponen de un canal frontal y cajón recoge-grasas de 1 litro de capacidad en los modelos de 400mm. de ancho y de 1,5 litros en los modelos de 800mm.

Modelos a gas: Encendido de la llama piloto mediante piezoeléctrico. Regulación mediante grifo de seguridad con termopar o válvula de seguridad. Los modelos cromados poseen termostato de seguridad.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Modelos eléctricos: Resistencias de alto rendimiento. Temperatura de trabajo regulada por termostatos. Modelos cromados dotados de termostato de seguridad.

Fabricado en Italia por MODULAR.



DETALLE
FRY-TOP



COCINAS SERIE 700

BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 78 GRACQG



DET. PARRILLA REVERSIBLE



SV 74 GRACQE



SV 74 GRACQE



SV 78 GRACQE

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm de espesor. Parrilla de cocción reversible de hierro inclinada para la cocción de las carnes grasas y para el flujo de las grasas de cocción y horizontal por el lado opuesto para la cocción de pescado y verduras, con los elementos de la parrilla de perfil circular. Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Cajón recoge-grasas extraíble el cual puede ser relleno de agua para facilitar la limpieza, además la evaporación del agua permite un asado delicado de los alimentos.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la parrilla de cocción.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable colocados bajo la parrilla de cocción.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



revemoh modular



COCINAS SERIE 700

BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA



SV 78 GRL - P



SV 74 GRL - P



SV 74 GRL - T

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm de espesor. Calentamiento mediante quemadores en acero con llama estabilizada, llama piloto y termopar de seguridad, con 1 o 2 zonas de cocción independientes. Grifo de gas con válvula de seguridad. Parrilla de cocción reversible de hierro inclinada para la cocción de las carnes grasas y para el flujo de las grasas de cocción y horizontal por el lado opuesto para la cocción de pescado y verduras, con los elementos de la parrilla de perfil circular. Esta particular forma de la parrilla permite cocinar tanto carne, como pescado y verduras evitando la combustión de las grasas. Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Cajón recoge-grasas extraíble. Sistema de elevación de las parrillas mediante elevadores para distanciar la parrilla de la piedra volcánica.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

FREIDORAS A GAS



SV 78 FRGS13 PW
SV 78 FRG13 VL



SV 74 FRGS13 PW
SV 74 FRG13 VL

CUBA
FREIDORA
MOD. VL



CESTA
FREIDORA
13l



CUBA
FREIDORA
MOD. PW

Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Grifo de vaciado del aceite colocado en el interior del mueble neutro inferior. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Capacidad de las cubas de 13 y 17 litros. Quemadores en acero inoxidable con llama horizontal colocados en el interior de la cuba en modelos PW y de cuba embutida con quemadores colocados fuera de ella en modelos VL. Llama piloto y encendido por piezoeléctrico en modelos PW y encendido eléctrico tensión 230V/50Hz en modelos VL. Grifo de gas con válvula termostática, termopar y regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.

rovemoh modular



COCINAS SERIE 700

FREIDORAS ELÉCTRICAS



SV 78 FRE10X



SV 74 FRE 8+8



DET. CUBAS
SV 74 FRE 8+8



DET.
RESIST.
ABATIBLE
SV 74 FRE10X
SV 78 FRE10X



CESTA
FREIDORA 10l

Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Grifo de vaciado del aceite colocado en el interior del mueble neutro inferior. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Capacidad de las cubas de 8 y 10 litros. Calentamiento mediante resistencias blindadas abatibles. Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad, interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS



SV 74 SPE + PUERTA



SV 74 SPE-T

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Cuba desmontable GN 1/1 y falso fondo ambos en acero inoxidable. Calentamiento mediante resistencia cerámica de rayos infrarrojos. Interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Fabricado en Italia por MODULAR.

rowemoh modular



COCINAS SERIE 700

CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 78 CPES



DETALLE GRIFO LLENADO CUBA



SV 78 CPGS



SV 74 CPES



SV 74 CPGS

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm de espesor con amplia zona de expansión de líquidos. Cubas fabricadas en acero inoxidable AISI 316 GN 2/3 de 26 litros de capacidad. Grifo de llenado de las cubas mediante mando situado en el panel frontal.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias fijas colocadas en el fondo de la cuba. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemador en acero inoxidable colocado bajo la cuba. Dotadas de grifo de seguridad con termopar, llama piloto y encendido piezoeléctrico.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

CESTAS NO INCLUIDAS.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 78 BME + PUERTAS



SV 74 BME-T



SV 78 BME-T



SV 74 BME + PUERTA

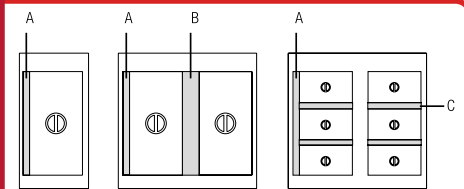


SV 78 BMG-T



DETALLE CUBA

- Modelos **A y B.** en dotación.
- Modelos **C** Consultar apartado Mobiliario e Inox (separadores transversales)



ESQ. DISPOSICIÓN CUBETAS

Características

Encimera y cuba fabricados en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Temperatura regulable de 30°/90°C. Aparatos dotados de descarga del agua mediante rebosadero vertical. Posibilidad de colocar cubetas GN 1/1 de 150 mm. de altura máxima.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostado de seguridad que interviene en caso de activación de las resistencias sin agua en la cuba, con rearme manual. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemadores tubulares en acero inoxidable de llama estabilizada con llama piloto y termopar de seguridad. Encendido por piezo eléctrico. Dotadas de grifo termostático.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



rivemoh modular



COCINAS SERIE 700

SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA



SV 78 BMFE + PUERTAS



SV 74 BMFE + PUERTA

Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Cuba en acero inoxidable de forma rectangular con fondo en acero inoxidable pulido. Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostato de regulación de la temperatura de 50°/300°C con termostato de seguridad. Tapón de vaciado, guía porta-cubetas y cuba extraíble. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 78 BRGF

Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Cuba de cocción con fondo en acero inoxidable AISI 304 (modelos "I") y FE 360 (modelos "F"). Tapa de la cuba en acero inoxidable dotada de bisagras. Levantamiento de la cuba de cocción manual o motorizados (modelos "M"). Carga automática del agua en cuba activado mediante botón. Grifo de agua fijo colocado en la encimera. Asa de la tapa frontal en tubo de acero inoxidable AISI 304 satinado y conectada a la tapa.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias colocadas directamente en contacto con el fondo de la cuba. Regulación de la temperatura de 100°/285°C por medio de termostato conectado al interruptor. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemadores en acero de alto rendimiento térmico. Alimentación de gas por medio de una válvula termostática multi-función. Encendido de los quemadores principales con llama piloto. Regulación de la temperatura de 100°/285°C.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



rivermah modular



COCINAS SERIE 700

MARMITAS

A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 78 PGI50

Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Cuba de cocción con fondo en acero inoxidable AISI 316 y paredes en acero inoxidable AISI 304. Tapa con contrapeso fabricada en acero inoxidable AISI 304 y asa aislada. Carga del agua fría o caliente mediante electroválvula activada por un selector colocado en la encimera. Grifo de descarga frontal en latón cromado de 1,5" con mando aislado y orificio de descarga con filtro extraíble. Modelos a gas con quemadores en acero inoxidable AISI 304 colocados en contacto con la cuba en modelos de calentamiento directo y en contacto con la cámara de calentamiento en los modelos de calentamiento indirecto. Válvula de gas de seguridad colocada en el panel frontal con encendido eléctrico. Temperatura controlada mediante termostato. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Modelos de calentamiento indirecto: Control de la presión en la cámara mediante válvula de seguridad y manómetro. La carga del agua en la cámara de calentamiento viene regulada por medio de un grifo de nivel.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

ELEMENTOS NEUTROS



SV 74 PL - PUERTA



SV 74 PL - T


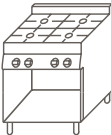
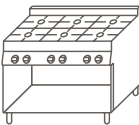

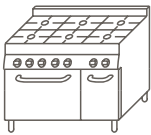
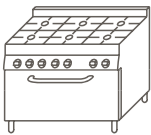
Características

Encimera de trabajo de 1,5mm. de espesor, con ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Dotados de cajón. El modelo SV 78 LA dotado de fregadero con grifo.

Fabricado en Italia por MODULAR.


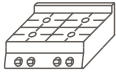
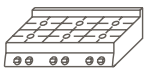
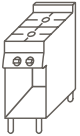

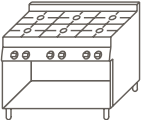

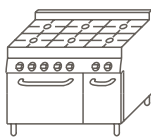

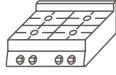



COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO		CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros						
	SV 74 PCGBI 40x73x87cm	1x3,7 1x5,5	-	-	9,2	-	51	1.717
	SV 78 PCGBI 80x73x87cm	2x3,7 2x5,5	-	-	18,4	-	81	2.549
	SV 712 PCGBI 120x73x87cm	4x3,7 2x5,5	-	-	25,8	-	106	3.427
COCINAS A GAS CON HORNO		CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros						
	SV 78 CFGBI 80x73x87cm	2x3,7 2x5,5	8 57x66x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	26,4	-	141	3.756
	SV 78 CFGEBI 80x73x87cm	2x3,7 2x5,5	-	6 57x66x30cm	18,4 +6	400/III/50	136	4.217
	SV 712 CFGBI 120x73x87cm	4x3,7 2x5,5	8 57x66x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	33,8	-	176	4.766
	SV 712 CFGEBI 120x73x87cm	4x3,7 2x5,5	-	6 57x66x30cm.	25,8 +6	400/III/50	170	5.403
	SV 712 CFGGBI 120x73x87cm	4x3,7 2x5,5	10 MAXI HORNO 97x66x30,5cm. PARRILLA 93x65cm. VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	35,8	-	183	5.428





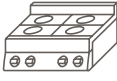




COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
COCINAS A GAS DE SOBREMESA								CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros
	SV 74 PCGBI-T 40x73x25cm	1x3,7 1x5,5	-	-	9,2	-	34	1.405
	SV 78 PCGBI-T 80x73x25cm.	2x3,7 2x5,5	-	-	18,4	-	54	2.009
	SV 712 PCGBI-T 120x73x25cm	4x3,7 2x5,5	-	-	25,8	-	71	2.729
COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO POTENCIADAS								CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros
	SV 74 PCG-PW 40x73x87cm	2x6	-	-	12	-	51	1.763
	SV 78 PCG-PW 80x73x87cm	3x6 1x3,5	-	-	21,5	-	81	2.721
	SV 712 PCG-PW 120x73x87cm	5x6 1x3,5	-	-	33,5	-	106	3.649
COCINAS A GAS CON HORNO POTENCIADAS								CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros
	SV 78 CFG-PW 80x73x87cm	3x6 1x3,5	8 57x66x30 cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	29,5	-	141	3.998
	SV 712 CFG-PW 120x73x87cm	5x6 1x3,5	8 57x66x30 cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	41,5	-	176	5.040
COCINAS A GAS DE SOBREMESA POTENCIADAS								CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros
	SV 74 PCG-T-PW 40x73x25cm	2x6	-	-	12	-	34	1.555
	SV 78 PCG-T-PW 80x73x25cm	3x6 1x3,5	-	-	21,5	-	54	2.262
	SV 712 PCG-T-PW 120x73x25cm	5x6 1x3,5	-	-	33,5	-	71	3.050



COCINAS SERIE 700


MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS		
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA REDONDA MUEBLE ABIERTO									
	SV 74 PCE 40x73x87cm	⚡	2x2,6	-	-	5,2	400/III/50-60	46	1.256
	SV 78 PCE 80x73x87cm	⚡	4x2,6	-	-	10,4	400/III/50-60	71	1.940
COCINA ELÉCTRICA DE PLACA REDONDA CON HORNO									
	SV 78 CFE 80x73x87cm.	⚡	4x2,6	-	6 57x66x30 cm	16,4	400/III/50-60	141	3.266
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA REDONDA SOBREMESA									
	SV 74 PCE-T 40x73x25cm.	⚡	2x2,6	-	-	5,2	400/III/50-60	31	983
	SV 78 PCE-T 80x73x25cm.	⚡	4x2,6	-	-	10,4	400/III/50-60	48	1.419
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA MUEBLE ABIERTO									
	SV 74 PCEQ 40x73x87cm.	⚡	2x2,6 220x220mm	-	-	5,2	400/III/50-60	51	1.899
	SV 78 PCEQ 80x73x87cm.	⚡	4x2,6 220x220mm	-	-	10,4	400/III/50-60	81	3.120





COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

COCINA ELÉCTRICA DE PLACA CUADRADA CON HORNO


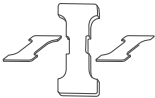
	SV 78 CFEQ 80x73x87cm.	⚡	4x2,6 220x220mm	-	6 57x66x30cm	16,4	400/III/50-60	141	5.007
---	----------------------------------	---	--------------------	---	-----------------	------	---------------	-----	-------

COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA SOBREMESA

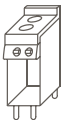

	SV 74 PCEQ-T 40x73x25cm.	⚡	2x2,6 220x220mm	-	- 57x66x30cm	5,2	400/III/50-60	31	1.498
	SV 78 PCEQ-T 80x73x25cm.	⚡	4x2,6 220x220mm	-	-	10,4	400/III/50-60	48	2.594

INSERTOS PARA PLACA CUADRADA


SIN PORTES PAGADOS

	SV 74 IMP								60
	SV 78 IMP								205


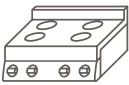
COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA MUEBLE ABIERTO

	SV 74 PVE 40x73x87cm.	⚡	2x2,5	-	-	5	400/III/50-60	45	2.122
	SV 78 PVE 80x73x87cm.	⚡	4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	71	3.321

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA CON HORNO












	SV 78 CFVE 80x73x87cm.	⚡	4x2,5	-	6 57x66x30cm	16	400/III/50-60	141	5.120
---	----------------------------------	---	-------	---	-----------------	----	---------------	-----	-------

COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA DE SOBREMESA

	SV 74 PVE-T 40x73x25cm.	⚡	2x2,5	-	-	5	400/III/50-60	31	1.710
	SV 78 PVE-T 80x73x25cm.	⚡	4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	48	2.980





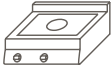













COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
COCINA INDUCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO								
 SV 74 IND 40x73x87cm	⚡	2x3,5	-	-	7	400/III/50-60	45	8.912
 SV 78 IND 80x73x87cm	⚡	4x3,5	-	-	14	400/III/50-60	71	13.735
 SV 74 INDW 40x73x87cm MODELO WOK	⚡	1x5	-	-	5	400/III/50-60	51	6.275
COCINA INDUCCIÓN DE SOBREMESA								
 SV 74 IND-T 40x73x25cm	⚡	2x3,5	-	-	7	400/III/50-60	31	8.482
 SV 78 IND-T 80x73x25cm	⚡	4x3,5	-	-	14	400/III/50-60	48	13.219
 SV 74 INDW-T 40x73x25cm MODELO WOK	⚡	1x5	-	-	5	400/III/50-60	31	5.998
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros								
 SV 78 TPG 80x73x87cm	🔥	1x9	-	-	9	-	126	2.744
 SV 78 TPCGB 80x73x87cm	🔥	1x6 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	-	-	15,2	-	171	2.870
 SV 712 TPCG2B 120x73x87cm	🔥	1x6 PLACA RAD. 2x3,7 / 2x5,5	-	-	24,4	-	147	4.470
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros								
 SV 78 TPG 80x73x87cm	🔥	1x9	8 57x66x30cm	-	17	-	126	3.656
 SV 712 TPFG 120x73x87cm	🔥	1x9 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	8 57x66x30cm	-	26,2	-	206	5.379










COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO							
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros							
 SV 78 TPPCFGB 80x73x87cm		1x6 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	8 57x66x30cm	-	23,2	-	156 4.017
 SV 712 TPPCFG2B 120x73x87cm		1x6 PLACA RAD. 2x3,7 / 2x5,5	8 57x66x30cm	-	32,4	-	186 5.591
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS DE SOBREMESA							
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros							
 SV 78 TPG-T 80x73x25cm		1x9	-	-	9	-	99 2.199
 SV 78 TPPCGB-T 80x73x25cm		1x6 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	-	-	15,2	-	99 2.319
 SV 712 TPPCG2B-T 120x73x25cm		1x6 PLACA RAD. 2x3,7 / 2x5,5	-	-	24,4	-	122 4.093
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 SV 78 TPE 80x73x87cm		4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	126 4.148
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS CON HORNO							
 SV 78 TPFE 80x73x87cm		4x2,5	-	6 57x66x30cm	16	400/III/50-60	127 5.305
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBREMESA							
 SV 78 TPE-T 80x73x25cm		4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	99 3.772




COCINAS SERIE 700

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
FRY-TOP A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO						
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros						
	SV 74 FTGS 40x73x87cm.	LISA 33,5x53cm	6	-	72	1.863
	SV 74 FTGS-CR 40x73x87cm.	LISA CROMO DURO 33,5x53cm	7	-	72	2.512
	SV 74 FTRGS 40x73x87cm.	RANURADO 33,5x53cm	6	-	72	2.078
	SV 74 FTRGS-CR 40x73x87cm.	RANURADO CROMO DURO 33,5x53cm	7	-	72	2.707
	SV 78 FTGS 80x73x87cm.	LISA 73,5x53cm	12	-	123	2.469
	SV 78 FTGS-CR 80x73x87cm.	LISA CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	123	3.583
	SV 78 FTRGS 80x73x87cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x53cm	12	-	123	2.925
	SV 78 FTRGS-CR 80x73x87cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	123	3.805
	SV 78 FTRRGS 80x73x87cm.	RANURADO 73,5x53cm	12	-	123	2.991
	SV 78 FTRRGS-CR 80x73x87cm.	RANURADO CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	123	3.844
FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	SV 74 FTES 40x73x87cm.	LISA 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	67	1.887
	SV 74 FTES-CR 40x73x87cm.	LISA CROMO DURO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	67	2.516
	SV 74 FTRES 40x73x87cm.	RANURADO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	67	2.066
	SV 74 FTRES-CR 40x73x87cm.	RANURADO CROMO DURO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	67	2.582



COCINAS SERIE 700

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	SV 78 FTES 80x73x87cm.	LISA 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	2.709
	SV 78 FTES-CR 80x73x87cm.	LISA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	3.350
	SV 78 FTRES 80x73x87cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	2.927
	SV 78 FTRES-CR 80x73x87cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	3.758
	SV 78 FTRRES 80x73x87cm.	RANURADO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	2.964
	SV 78 FTRRES-CR 80x73x87cm.	RANURADO CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	3.595

FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 74 FTGS-T 40x73x25cm.	LISA 33,5x53cm	6	-	48	1.458
	SV 74 FTGS-CR-T 40x73x25cm.	LISA CROMO DURO 33,5x53cm	7	-	48	2.193
	SV 74 FTRGS-T 40x73x25cm.	RANURADO 33,5x53cm	6	-	48	1.607
	SV 74 FTRGS-CR-T 40x73x25cm.	RANURADO CROMO DURO 33,5x53cm	7	-	48	2.381
	SV 78 FTGS-T 80x73x25cm.	LISA 73,5x53cm	12	-	82	2.126
	SV 78 FTGS-CR-T 80x73x25cm.	LISA CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	82	3.205
	SV 78 FTRGS-T 80x73x25cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x53cm	12	-	82	2.308
	SV 78 FTRGS-CR-T 80x73x25cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	82	3.386
	SV 78 FTRRGS-T 80x73x25cm.	RANURADO 73,5x53cm	12	-	82	2.405
	SV 78 FTRRGS-CR-T 80x73x25cm.	RANURADO CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	82	3.414



COCINAS SERIE 700

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

FRY-TOP ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

	SV 74 FTES-T 40x73x25cm.		LISA 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	45	1.561
	SV 74 FTES-CR-T 40x73x25cm.		LISA CROMO DURO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	45	2.169
	SV 74 FTRES-T 40x73x25cm.		RANURADO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	45	1.636
	SV 74 FTRES-CR-T 40x73x25cm.		RANURADO CROMO DURO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	45	2.239
	SV 78 FTES-T 80x73x25cm.		LISA 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	2.152
	SV 78 FTES-CR-T 80x73x25cm.		LISA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	2.924
	SV 78 FTRES-T 80x73x25cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	2.325
	SV 78 FTRES-CR-T 80x73x25cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	3.296
	SV 78 FTRRES-T 80x73x25cm.		RANURADO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	2.432
	SV 78 FTRRES-CR-T 80x73x25cm.		RANURADO CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	3.166









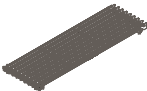
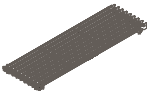








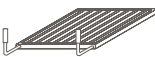
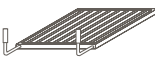
ACCESORIOS FRY-TOP

SIN PORTES PAGADOS

	SV RAS -FT	RASQUETA PLANCHA LISA					81
	SV RAS-FTR	RASQUETA PLANCHA ONDULADA					81
	SV 10 L-RAS	10 CUCHILLAS LISAS PARA RASQUETA					31
	SV 10 R-RAS	10 CUCHILLAS ONDULADAS PARA RASQUETA					31
	SV 74 PSFTS	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 40 CM.					156
	SV 78 PSFTS	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 80 CM.					326
	SV 40 TR	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 40 CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 7 Kw					359
	SV 80 TR	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 80 CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 14 Kw.					537



COCINAS SERIE 700

MODELO	TIPO DE PARRILLA (cm)	POT. (Kw) TOTAL	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
BARBACOAS A GAS DE AGUA		CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros		
 SV 74 GRACQG 40x73x87cm.	 32x48cm	7,5	81	2.424
 SV 78 GRACQG 80x73x87cm.	 72x48cm	15	161	3.843
BARBACOAS ELÉCTRICAS DE AGUA				
 SV 74 GRACQE 40x73x87cm.	 32x48cm	6 400V/III/50-60Hz	50	2.726
 SV 78 GRACQE 88x73x87cm.	 72x48cm	12 400V/III/50-60Hz	107	3.810
PARRILLA REVERSIBLE EN HIERRO PARA CARNE/PESCADO		SIN PORTES PAGADOS		
 SV 74 GGACQ	PARRILLA DE 16CM. PARA SV 74 GRACQG/E			99
 SV 78 GGACQ	PARRILLA DE 18CM. PARA SV 78 GRACQG/E			109
BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA SOBRE MUEBLE CON PUERTAS		CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros		
 SV 74 GRL-P 40x73x87cm.	 36,5x51cm	7,5	81	2.462
 SV 78 GRL-P 80x73x87cm.	 2 x (36,5x51cm)	15	161	3.778
BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA DE SOBREMESA		CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros		
 SV 74 GRL-T 40x73x25cm.	 36,5x51cm	7,5	61	1.941
 SV 78 GRL-T 80x73x25cm.	 2 x (36,5x51cm)	15	131	2.846
ACCESORIOS BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA		SIN PORTES PAGADOS		
 SV 74 GTPLP	PARRILLA TUBULAR PARA PESCADO			336
 SV 74 GTPLC	PARRILLA TUBULAR PARA CARNE			433







COCINAS SERIE 700

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------









FREIDORAS A GAS CON QUEMADORES DENTRO DE LA CUBA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros







	SV 74 FRGS13 PW 40x73x87cm.		13	12	-	62	2.596
	SV 78 FRGS13 PW 80x73x87cm.		13+13	24	-	125	4.590

FREIDORAS A GAS CON QUEMADORES FUERA DE LA CUBA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 74 FRG13 VL 40x73x87cm.		13	12	-	62	3.152
	SV 78 FRG13 VL 80x73x87cm.		13+13	24	-	125	5.856
	SV 74 FRG17 VL 40x73x87cm.		17	16,5	-	62	3.339
	SV 78 FRG17 VL 80x73x87cm.		17+17	33	-	125	5.995

FREIDORAS ELÉCTRICAS

	SV 74 FRE 8+8 40x73x87cm. (Resistencia fija)		8+8	14	400/III/50-60	44	3.552
	SV 74 FRE10X 40x73x87cm. (Resistencia abatible)		10	9	400/III/50-60	44	2.441
	SV 78 FRE10X 80x73x87cm. (Resistencia abatible)		10+10	18	400/III/50-60	125	3.746

CESTAS PARA FREIDORAS

SIN PORTES PAGADOS



SV C 1/2 FRG 13 PW	CESTA DE 1/2 PARA FREID. DE 13 LITROS DE 110x285x120mm.	86
SV C 1/2 FRG 13 VL	CESTA DE 1/2 PARA FREID. DE 13 LITROS DE 105x310x120mm.	86
SV C 1 FRG 13 PW	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 13 LITROS DE 225x285x120mm.	108
SV C 1 FRG 13 VL	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 13 LITROS DE 215x310x120mm.	108
SV C 1 FRE 10X	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 10 LITROS DE 220x300x110mm.	81
SV C 1/2 FRE10X	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 10 LITROS DE 110x225x110mm.	70
SV C 1 FRE 8	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 8 LITROS DE 130x310x120mm.	79
SV C 1/2 FRG 17 VL	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 17 LITROS DE 146x310x120mm.	92
SV C 1/1 FRG 17 VL	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 17 LITROS DE 300x310x120mm.	115
SV 130	CUBETA RECOGE ACEITE. 1 EN DOTACIÓN EN MODELOS VL	197



COCINAS SERIE 700

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE MUEBLE ABIERTO





	SV 74 SPE 40x73x87cm.		CUBA GN 1/1	1	240/50-60	56	1.778
---	---------------------------------	---	-------------	---	-----------	----	--------------

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA





	SV 74 SPE-T 40x73x25cm.		CUBA GN 1/1	1	240/50-60	40	1.482
---	-----------------------------------	---	-------------	---	-----------	----	--------------

CUECEPASTA A GAS

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

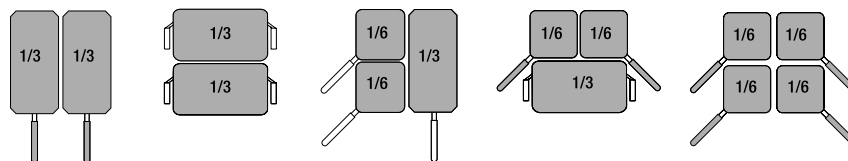
	SV 74 CPGS 40x73x87cm.		26	9,5	-	72	2.496
	SV 78 CPGS 80x73x87cm.		26+26	19	-	92	4.656

CUECEPASTAS ELÉCTRICO

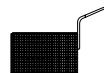
	SV 74 CPES 40x73x87cm.		26	7,6	400/III/50-60	57	2.470
	SV 78 CPES 80x73x87cm.		26+26	15,2	400/III/50-60	78	4.608

CESTAS DE CUECEPASTA (NO INCLUIDAS EN EL PRECIO)

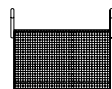
Esquema de cestas serie 700



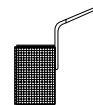
SIN PORTES PAGADOS

**SV CP/C 3**

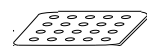
CESTA DE 1/3 VERTICAL (29x16x20cm)

182**SV CP/C 1/3**

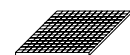
CESTA DE 1/3 HORIZONTAL (29x16x20cm)

182**SV CP/C 6**

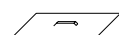
CESTA DE 1/6 VERTICAL (14x14x20cm)

122**SV GC-CPS 74**

ESCURRIDOR DE CESTA

57**SV 2/3 GR**

PARRILLA DE FONDO DE CUBA







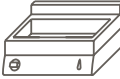







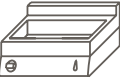





93**SV COP/CP1**

TAPA DE CUBA

81



COCINAS SERIE 700

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
BAÑO MARÍA A GAS DE MUEBLE ABIERTO					
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros					
 SV 74 BMG 40x73x87cm.	 1 x GN 1/1	3	-	51	1.888
 SV 78 BMG 80x73x87cm.	 2 x GN 1/1	6	-	69	2.855
BAÑO MARÍA A GAS DE SOBREMESA					
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros					
 SV 74 BMG-T 40x73x25cm.	 1 x GN 1/1	3	-	34	1.699
 SV 78 BMG-T 80x73x25cm.	 2 x GN 1/1	6	-	53	2.330
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE MUEBLE ABIERTO					
 SV 74 BME 40x73x87cm.	 1 x GN 1/1	1,5	240/50-60	34	1.784
 SV 78 BME 80x73x87cm.	 2 x GN 1/1	3	400/III/50-60	53	2.388
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE SOBREMESA					
 SV 74 BME-T 40x73x25cm.	 1 x GN 1/1	1,5	240/50-60	48	1.585
 SV 78 BME-T 80x73x25cm.	 2 x GN 1/1	3	400/III/50-60	68	1.997
SARTÉN MULTI-FUNCIÓN					
 SV 74 BMFE 40x73x87cm.	 13	4,5	400/III/50-60	73	3.476
 SV 78 BMFE 80x73x87cm.	 26	9	400/III/50-60	133	5.354



COCINAS SERIE 700

MODELO		CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
SARTENES BASCULANTES A GAS		CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros				
	SV 78 BRGI 80x73x87cm.	60 CUBA INOX. MANUAL 72,6x43x17cm.	14	240/50	136	5.932
	SV 78 BRGIM 80x73x87cm.	2 x GN 1/1 CUBA INOX. MOTORIZADA 72,6x43x17cm.	14	240/50	136	7.304
SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS						
	SV 78 BREI 80x73x87cm.	60 CUBA INOX. MANUAL 72,6x43x17cm.	10	400/III/50-60	136	5.971
	SV 78 BREIM 80x73x87cm.	2 x GN 1/1 CUBA INOX. MOTORIZADA 72,6x43x17cm.	10	400/III/50-60	136	7.301
MARMITAS A GAS		CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros				
	SV 78 PGD50 80x73x87cm.	50 CALENTAMIENTO DIRECTO	10,5	240/50	135	5.574
	SV 78 PGI50 80x73x87cm.	50 CALENTAMIENTO INDIRECTO	10,5	240/50	135	6.989
MARMITA ELÉCTRICA						
	SV 78 PEI50 80x73x87cm.	50 CALENTAMIENTO INDIRECTO	12,3	400/III/50-60	135	6.598






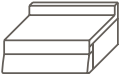
COCINAS SERIE 700

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
ACCESORIOS MARMITAS			
SIN PORTES PAGADOS			
	SV CCP50 CESTO DE PASTA 1 SECTOR 50 LITROS		795
	SV CCV50 CESTO DE VERDURA 1 SECTOR 50 LITROS		795
	SV CCP50 2/S CESTO DE PASTA 2 SECTORES 50 LITROS		1.030
	SV CCV50 2/S CESTO DE VERDURAS 2 SECTORES 50 LITROS		1.030
	SV IMB 50 EMBUDO DE DESAGÜE		113
	SV SCC PI KIT DE DESAGÜE AUTOMÁTICO DE CONDENSADOS EN MODELOS INDIRECTOS		527

ELEMENTOS NEUTROS DE MUEBLE



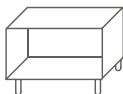


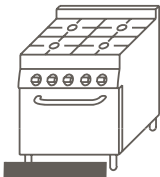
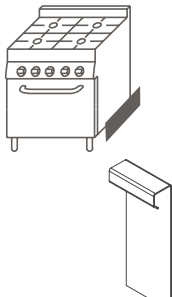
	SV 74 PL 40x73x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	41	873
	SV 78 PL 80x73x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	50	1.197
	SV 74 PLC 40x73x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	48	1.078
	SV 78 PLC 80x73x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	66	1.448
	SV 78 LA 80x73x87cm.	ELEMENTO NEUTRO CON FREGADERO Y GRIFO	68	2.141

ELEMENTOS NEUTROS DE SOBREMESA

	SV 74 PL-T 40x73x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	25	528
	SV 78 PL-T 80x73x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	34	743
	SV 74 PLC-T 40x73x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	32	704
	SV 78 PLC-T 80x73x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	50	959






COCINAS SERIE 700

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
ELEMENTOS DE APOYO			
	SV 74 B 40x73x62cm.	BASE ABIERTA	16 395
	SV 78 B 80x73x62cm.	BASE ABIERTA	30 532
	SV 712 B 120x73x62cm.	BASE ABIERTA	46 750
	SV 78 BE 80x73x82cm.	BASE CALIENTE GN 1/1	40 1.384
ACCESORIOS			
SIN PORTES PAGADOS			
	SV 40/CFT 40cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 40CM.	- 79
	SV 80/CFT 80cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 80CM.	- 157
	SV 120/CFT 120cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 120CM.	- 146
	SV 40/CF 40cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 40CM.	- 149
	SV 80/CF 80cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 80CM.	- 160
	SV 120/CF 120cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 120CM.	- 180
	SV 160/CF 160cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 160CM.	- 192
	SV 200/CF 200cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 200CM.	- 207
	SV 240/CF 240cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 240CM.	- 219
	SV 70/ZL 70cm.	ZÓCALO LATERAL (FONDO 70CM.)	- 122
	SV 140/ZLP 140cm.	ZÓCALO LATERAL (FONDO 140CM.) PARA ELEMENTOS EN DISPOSICIÓN CENTRAL.	- 153
	SV GZ	UNIÓN DE ZÓCALOS	- 52




COCINAS SERIE 700

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
ACCESORIOS			
			SIN PORTES PAGADOS
	SV 70/G-INOX PARRILLA PARA 2 FUEGOS EN ACERO INOXIDABLE	-	251
	SV 70/G-INOX 2F SUPLEMENTO PARA SUSTITUCIÓN DE PARRILLA EN ACERO INOXIDABLE EN LA ENCIMERA DE 2 FUEGOS	-	133
	SV 70/PL 1F PLACA LISA DE 1 FUEGO 32x26,8x2,5cm.	-	133
	EM 70/PL 1F PLACA LISA DE 1 FUEGO 39x28,4x2,2cm. para modelos PW	-	133
	SV 70/PR 2F PLACA RANURADA DE 2 FUEGOS 32x55,8x2,5cm.	-	238
	EM 70/PR 1F PLACA RANURADA DE 1 FUEGOS para modelos PW	-	144
	SV RG 1/1 10x60x32cm.	-	226
	SV RG 2/1 15x60x32cm.	-	262
	SV KC 1/1 15x60x32cm.	-	903
	SV KR 2+2 KIT DE RUEDAS (2 CON FRENO, 2 SIN FRENO). SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	-	325
	SV KR 3+3 KIT DE RUEDAS (3 CON FRENO, 3 SIN FRENO). SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	-	487
	SV KSP 40 KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 40CM. DE LARGO	-	287
	SV KSP 80 KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 80CM. DE LARGO	-	400
	SV KSP 100 KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 100CM. DE LARGO	-	496
	SV KSP 120 KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 120CM. DE LARGO	-	602
	SV KSP 160 KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 160CM. DE LARGO	-	793
	SV PA/40 40x17x4cm.	-	237
	SV PA/80 80x17x4cm.	-	280
	SV PA/120 120x17x4cm.	-	316
	SV CA/SB GRIFO DE AGUA PARA COCINA	-	481
	SV 40 PRCAM PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 40CM.	-	239
	SV 80 PRCAM PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 80CM.	-	271
	SV 120 PRCAM PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 120CM.	-	298
	SV 40P 39,5x46cm.	-	223
	SV 70 PL DX 120 x17x4cm.	-	999
	SV 70 PL SX 120 x17x4cm.	-	999
	SV PCA PANEL DE COBERTURA DE CONEXIÓN DE GAS O ELÉCTRICA PARA MODELOS DE MUEBLE ABIERTO EXCEPTUANDO FREIDORAS, CUECEPASTAS, BARBACOAS Y MARMITAS. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	-	57



sövemah

COCINAS SERIE 900

 modular

Características GENERALES SERIE 900

Una línea de cocina a base de componentes modulares. La modularidad permite que esta línea sea versátil y funcional en el aprovechamiento del espacio útil. Características como robustez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales, conquistarán la confianza de los clientes más exigentes.

La **SERIE 900** ofrece altas potencias y prestaciones como características que la distinguen. Encimeras de trabajo de **2 mm** de espesor en acero AISI 304. La elevada producción y practicidad en el uso permiten a la **SERIE 900** ser ideal para cualquier exigencia.

Fabricado en Italia por MODULAR.

rovemoh modular



COCINAS SERIE 900

COCINAS A GAS



SV 98 CFGBI



SV 94 PCGBI + PUERTA

DETALLE ENCIMERA
MODELOS PWDETALLE BISAGRA
PUERTA HORNODETALLE PARRILLA
QUEMADOR

PUERTA HORNO

Características

Cocinas con encimera de trabajo embutida, fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Quemadores de hierro con esparcellamas en latón de potencia **5,5 y 7,5Kw, en modelos con quemadores sobre cubeta inox y 6 y 10Kw en modelos "PW" potenciados con quemadores en encimera embutida.** Encendido de los quemadores mediante llama piloto. La llama piloto y el termopar, están colocados bajo el cuerpo del quemador principal protegidos de eventuales golpes accidentales y/o desbordamiento de líquidos. Los modelos con horno poseen una capacidad GN 2/1 con la contrapuerta en acero inoxidable. Encendido del horno de gas mediante piezoeléctrico. Hornos a gas con regulación de la temperatura mediante válvula termostática.

De serie se suministran predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano. Modelos disponibles con horno a gas u horno eléctrico estático o ventilado.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

COCINAS ELÉCTRICAS



SV 98 CFES



SV 98 PCES-T



DETALLE BISAGRA
PUERTA HORNO

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor.

Placas eléctricas cuadradas de 300x300mm. de 3,5Kw cada una fabricadas en hierro con borde de acero inoxidable embutido en la encimera. Activación del calentamiento señalado mediante piloto luminoso colocado en el panel de mando. Todas las placas tienen un conmutador de 6 posiciones de regulación de la temperatura. Los modelos con horno eléctrico estático y ventilado de capacidad GN 2/1. El modelo de horno estático con resistencia superior e inferior y regulación independiente de ellas. Contrapuerta en acero inoxidable. Cámara de cocción del horno en acero inoxidable. Regulación de la temperatura de 50°/300°C y potencia 6 Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.

rovemoh modular



COCINAS SERIE 900

COCINAS VITROCERÁMICA



SV 98 PVE + PUERTAS



SV 94 PVE + PUERTA



SV 98 PVE -T

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor.

Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera, de 2 y 4 zonas de cocción independiente, cada una con elementos radiantes circulares de 3,4Kw de potencia y controlados por regulador de energía; las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Poseen pilotos de señalización del correcto funcionamiento del aparato. Los modelos con horno eléctrico estático o ventilado de capacidad GN 2/1 disponen de contrapuerta y cámara en acero inoxidable. Los modelos de horno estático poseen resistencias superior e inferior y regulación independiente de ellas. Regulación de la temperatura de 50°/300°C y potencia 6Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

COCINAS A INDUCCIÓN



SV 98 IND+ PUERTAS



SV 94 IND + PUERTA



SV 98 IND - T

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor.

Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera. Sistema de reconocimiento de los recipientes que activa el calentamiento en presencia de dicho recipiente de cocción. Dotada de 2 y 4 zonas de cocción independiente, de 5Kw y Ø 280mm. Las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Amplia regulación de potencia. Posee piloto de señalización de la activación del calentamiento e indica el correcto funcionamiento del aparato. Disponible una versión WOK con una zona de cocción de 5Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.




COCINAS SERIE 900

PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 98 TPPCGB + PUERTAS



SV 98 TPFE



SV 98 TPPCGB-T



SV 98 TPPCFGB

DETALLE BISAGRA
PUERTA HORNO

SV 912 TPPCGB2B-T



SV 912 TPPCFGB2B

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Placa radiante en hierro de gran espesor dotadas de orificio central. Calentamiento mediante quemador de 12Kw. para poder alcanzar una temperatura máxima de 450°/500°C (en el modelo SV 912 TPFGB la potencia de la placa radiante es de 12Kw. y posee 2 fuegos de 5,5 Kw y 7,5Kw. cada uno). Los modelos TPPCGB/TPPCG2B poseen 1/2 placa radiante de 7Kw. de potencia y 2 o 4 fuegos de 5,5 y 7,5Kw. de potencia. Sistema de seguridad por termopar y encendido automático por piezoeléctrico.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Los modelos con horno a gas estático poseen una capacidad GN 2/1 con contrapuerta del horno en acero inoxidable. Regulación de la temperatura del horno de 50°/300°C con una potencia de 8Kw. Los modelos eléctricos poseen una placa única en acero 16MO5 cromado de gran espesor, con amplio acanalamiento en los tres lados. Calentamiento mediante 4 resistencias independientes de 3,4Kw. cada una.

Fabricado en Italia por MODULAR.





COCINAS SERIE 900

FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 98 FTGS-CR + PUERTAS



DET. FRY-TOP



SV 94 FTGS-CR-T



SV 98 FTES-CR-T



SV 98 FTGS-T



SV 98 FTES + PUERTAS

Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Soldado hermético de las placas a la encimera. Placas fabricadas con superficie satinada o de cromo duro (espesor 70 micras) y acabado liso, ranurado o mixto. Las placas poseen 15mm. de espesor y están ligeramente inclinadas para facilitar la recogida de las grasas. Disponen de un canal frontal y cajón recoge-grasas de 1 litro de capacidad en los modelos de 400mm. de ancho y de 1,5 litros en los modelos de 800mm.

Modelos a gas: Encendido de la llama piloto mediante piezoeléctrico. Regulación mediante grifo de seguridad con termopar o válvula de seguridad. Los modelos cromados poseen termostato de seguridad.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Modelos eléctricos: Resistencias de alto rendimiento. Temperatura de trabajo regulada por termostatos. Modelos cromados dotados de termostato de seguridad.

Fabricado en Italia por MODULAR.

rovemoh modular



COCINAS SERIE 900

BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 98 GRACQG



DET. PARRILLA REVERSIBLE



SV 94 GRACQG



SV 94 GRACQE



SV 98 GRACQE

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm de espesor. Parrilla de cocción reversible de hierro inclinada para la cocción de las carnes grasas y para el flujo de las grasas de cocción y horizontal por el lado opuesto para la cocción de pescado y verduras, con los elementos de la parrilla de perfil circular. Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Cajón recoge-grasas extraíble el cual puede ser rellenado de agua para facilitar la limpieza, además la evaporación del agua permite un asado delicado de los alimentos.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la parrilla de cocción.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable colocados bajo la parrilla de cocción.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA



SV 98 GRL-P



SV 94 GRL-P



SV 94 GRL-T

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm de espesor. Calentamiento mediante quemadores en acero con llama estabilizada, llama piloto y termopar de seguridad, con 1 o 2 zonas de cocción independientes. Grifo de gas con válvula de seguridad. Quemadores en acero, colocados debajo de la parrilla. Parrilla de cocción en acero inoxidable con amplios acanalados para la recogida de las grasas. Esta particular forma de la parrilla permite cocinar tanto carne, como pescado y verduras evitando la combustión de las grasas. Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Cajón recoge-grasas extraíble. Sistema de elevación de las parrillas mediante elevadores para distanciar la parrilla de la piedra volcánica.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.




COCINAS SERIE 900

FREIDORAS A GAS



SV 98 FRGS13 PW

SV 98 FRGS13 VL



SV 94 FRGS13 PW

SV 94 FRGS13 VL

CUBA
FREIDORA
MODO. VLCESTA
FREIDORA 22lCUBA
FREIDORA
MOD. PW

Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Grifo de vaciado del aceite colocado en el interior del mueble neutro inferior. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Capacidad de las cubas de 13, 17 y 22 litros. Quemadores en acero inoxidable con llama horizontal colocados en el interior de la cuba en modelos PW y de cuba embutida con quemadores colocados fuera de ella en modelos VL. Llama piloto y encendido por piezoeléctrico en modelos PW y encendido eléctrico tensión 230V/50Hz en modelos VL. Grifo de gas con válvula termostática, termopar y regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

FREIDORAS ELÉCTRICAS



SV 98 FRE15X



SV 94 FRE15X



DET.
RESIST.
ABATIBLE
SV 94 FRE15X
SV 98 FRE15X



CESTA
FREIDORA 15L

Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Grifo de vaciado del aceite colocado en el interior del mueble neutro inferior. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Capacidad de las cubas de 15 litros. Calentamiento mediante resistencias blindadas abatibles. Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad, interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS



SV 94 SPE + PUERTA



SV 94 SPE-T

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Cuba desmontable GN 1/1 y falso fondo ambos en acero inoxidable. Calentamiento mediante resistencia cerámica de rayos infrarrojos. Interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 94 CPES



SV 94 CPGS



DETALLE GRIFO
LLENADO CUBA

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm de espesor con amplia zona de expansión de líquidos. Cubas fabricadas en acero inoxidable AISI 316 de 40 litros de capacidad. Grifo de llenado de las cubas mediante mando situado en el panel frontal.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias fijas colocadas en el fondo de la cuba. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemador en acero inoxidable colocado bajo la cuba. Dotadas de grifo de seguridad con termopar, llama piloto y encendido piezoeléctrico.

De serie se suministran predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

CESTAS NO INCLUIDAS.

Fabricado en Italia por MODULAR.



revemoh modular



COCINAS SERIE 900 BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 98 BME + PUERTAS



SV 94 BME-T



SV 98 BME-T



SV 94 BME + PUERTA

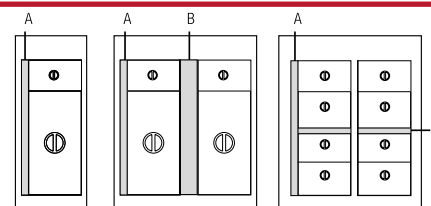


SV 98 BMG-T



DETALLE CUBA

- Modelos A y B.
En dotación
- Modelos C
Consultar
apartado
Mobiliario e
Inox (separadores
transversales)



ESQ. DISPOSICIÓN CUBETAS

Características

Encimera y cuba fabricados en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Temperatura regulable de 30°/90°C. Aparatos dotados de descarga del agua mediante rebosadero vertical. Posibilidad de colocar cubetas GN 1/1 + GN 1/3 de 150mm. de altura en módulo de 40cm. y 2 GN 1/1 + 2 GN 1/3 de 150mm. de altura en módulo de 80cm.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostado de seguridad que interviene en caso de activación de las resistencias sin agua en la cuba, con rearme manual. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemadores tubulares en acero inoxidable de llama estabilizada con llama piloto y termopar de seguridad. Encendido por piezoeléctrico. Dotadas de grifo termostático. **De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA



SV 98 BMFE + PUERTAS



SV 94 BMFE + PUERTA

Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Cuba en acero inoxidable de forma rectangular con fondo en acero inoxidable pulido. Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostato de regulación de la temperatura de 50°/300°C con termostato de seguridad. Tapón de vaciado, guía porta-cubetas y cuba extraíble. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 98 BRGF

Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Cuba de cocción con fondo en acero inoxidable AISI 304 (modelos "I") y FE 360 (modelos "F"). Tapa de la cuba en acero inoxidable dotada de bisagras. Levantamiento de la cuba de cocción, manual o motorizados (modelos "M"). Carga automática del agua en cuba activado mediante botón. Grifo de agua fijo colocado en la encimera. Asa de la tapa frontal en tubo de acero inoxidable AISI 304 satinado y conectada a la tapa.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias colocadas directamente en contacto con el fondo de la cuba. Regulación de la temperatura de 100°/285°C por medio de termostato conectado al interruptor. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias y termostato de seguridad que interviene en caso de fallo.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemadores en acero de alto rendimiento térmico. Alimentación de gas por medio de una válvula termostática multi-función. Encendido de los quemadores principales con llama piloto. Regulación de la temperatura de 100°/285°C.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 98 PGI100

Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Cuba de cocción con fondo en acero inoxidable AISI 316 y paredes en acero inoxidable AISI 304. Tapa con contrapeso fabricada en acero inoxidable AISI 304 y asa aislada. Carga del agua fría o caliente mediante electroválvula activada por un selector colocado en la encimera. Grifo de descarga frontal en latón cromado de 2" con mando aislado y orificio de descarga con filtro extraíble.

Modelos a gas con quemadores en acero inoxidable AISI 304 colocados en contacto con la cuba en modelos de calentamiento directo y en contacto con la cámara de calentamiento en los modelos de calentamiento indirecto. Válvula de gas de seguridad colocada en el panel frontal con encendido eléctrico. Temperatura controlada mediante termostato. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Modelos de calentamiento indirecto: Control de la presión en la cámara mediante válvula de seguridad y manómetro. La carga del agua en la cámara de calentamiento viene regulada por medio de un grifo de nivel.

Disponible también versión con autoclave tanto en modelos de calentamiento directo e indirecto a gas, como en modelos eléctricos. Para marmitas de capacidad 200, 300 y 500 litros, solicitar precio y plazo de entrega.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

ELEMENTOS NEUTROS



SV 94 PL + PUERTA



SV 94 PL-T


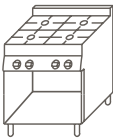
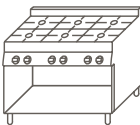
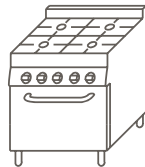
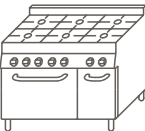
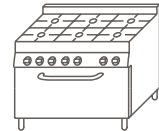
Características

Encimera de trabajo de 2mm. de espesor, con ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Dotados de cajón. El modelo SV 98 LA dotado de fregadero con grifo.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO								CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros
	SV 94 PCGBI 40x90x87cm	1x5,5 1x7,5	-	-	13	-	71	1.910
	SV 98 PCGBI 80x90x87cm	2x5,5 2x7,5	-	-	26	-	117	2.995
	SV 912 PCGBI 120x90x87cm	4x5,5 2x7,5	-	-	37	-	158	4.238
COCINAS A GAS CON HORNO								CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros
	SV 98 CFGBI 80x90x87cm	2x5,5 2x7,5	8 57x65x30cm. VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	34	-	181	4.199
	SV 98 CFGEBI 80x90x87cm	2x5,5 2x7,5	-	6 ESTÁTICO 57x65x30cm	26 +6	400/III/50-60	176	4.639
	SV 98 CFGEBVI 80x90x87cm	2x5,5 2x7,5	-	6 VENTILADO 57x65x30cm	26 +6	400/III/50-60	176	4.856
	SV 912 CFGBI 120x90x87cm	4x5,5 2x7,5	8 57x65x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	45	-	251	5.878
	SV 912 CFGEBI 120x90x87cm	4x5,5 2x7,5	-	6 ESTÁTICO 57x65x30cm	37 +6	400/III/50-60	246	6.236
	SV 912 CFGEBVI 120x90x87cm	4x5,5 2x7,5	-	6 VENTILADO 57x65x30cm	37 +6	400/III/50-60	246	6.452
	SV 912 CFGGBI 120x90x87cm	4x5,5 2x7,5	12 MAXI HORNO 97x66x30,5cm PARRILLA 93x65 cm. VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	49	-	249	6.286

PARRILLA EN ACERO


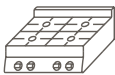

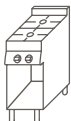
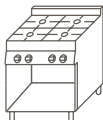
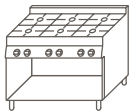
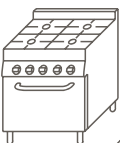

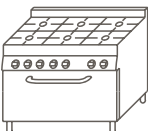

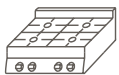

GT/1F

PARRILLA EN ACERO EN LUGAR DE PARRILLA DE HIERRO DE 1 FUEGO. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO

SIN/P PAGADOS
155





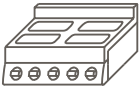
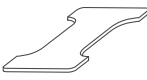
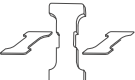
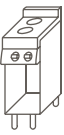






COCINAS SERIE 900

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
COCINAS A GAS DE SOBREMESA				CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros			
 SV 94 PCGBI-T 40x90x25cm	1x5,5 1x7,5	-	-	13	-	47	1.577
 SV 98 PCGBI-T 80x90x25cm	2x5,5 2x7,5	-	-	26	-	89	2.331
 SV 912 PCGBI-T 120x90x25cm	4x5,5 2x7,5	-	-	37	-	124	3.755
COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO POTENCIADAS				CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros			
 SV 94 PCG-PW 40x90x87cm	1x10 1x6	-	-	16	-	71	2.022
 SV 98 PCG-PW 80x90x87cm	3x10 1x6	-	-	36	-	117	3.084
 SV 912 PCG-PW 120x90x87cm	4x10 2x6	-	-	52	-	158	4.348
COCINAS A GAS CON HORNO POTENCIADAS				CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros			
 SV 98 CFG-PW 80x90x87cm	3x10 1x6	8 57x65x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	44	-	181	4.431
 SV 912 CFG-PW 120x90x87cm	4x10 2x6	8 57x65x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	60	-	251	6.107
 SV 912 CFGG-PW 120x90x87cm	6x10	12 MAXI HORNO 97x66x30,5cm PARRILA 93x65cm VÁLV. TERMOSTÁTICA	-	72	-	249	6.986
COCINAS A GAS DE SOBREMESA POTENCIADAS				CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros			
 SV 94 PCG-T-PW 40x90x25cm	1x10 1x6	-	-	16	-	47	1.782
 SV 98 PCG-T-PW 80x90x25cm	3x10 1x6	-	-	36	-	89	2.447
 SV 912 PCG-T-PW 120x90x25cm	4x10 2x6	-	-	52	-	124	3.979



COCINAS SERIE 900

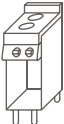



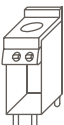

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA MUEBLE ABIERTO								
	SV 94 PCES 40x90x87cm	2x3,5 300x300mm	-	-	7	400/III/50-60	60	2.542
	SV 98 PCES 80x90x87cm	4x3,5 300x300mm	-	-	14	400/III/50-60	89	3.752
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA CON HORNO								
	SV 98 CFES 80x90x87cm	4x3,5 300x300mm	-	6 57x65x30cm.	20	400/III/50-60	176	5.826
	SV 98 CFESV 80x90x87cm	4x3,5 300x300mm	-	6 VENTILADO 57x65x30cm.	20	400/III/50-60	176	5.819
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA SOBREMESA								
	SV 94 PCES-T 40x90x25cm	2x3,5 300x300mm	-	-	7	400/III/50-60	38	2.142
	SV 98 PCES-T 80x90x25cm	4x3,5 300x300mm	-	-	14	400/III/50-60	60	2.966
INSERTOS PARA PLACA CUADRADA							SIN PORTES PAGADOS	
	SV 94 IMP						68	
	SV 98 IMP						236	
COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA MUEBLE ABIERTO								
	SV 94 PVE 40x90x87cm	2x3,4	-	-	6,8	400/III/50-60	61	2.953
	SV 98 PVE 80x90x87cm	4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	95	4.721
COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA CON HORNO								
	SV 98 CFVE 80x90x87cm	4x3,4	-	6 57x65x30cm.	19,6	400/III/50-60	176	6.416
	SV 98 CFVEV 80x90x87cm	4x3,4	-	6 VENTILADO 57x65x30cm.	19,5	400/III/50-60	176	6.575
COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA DE SOBREMESA								
	SV 94 PVE-T 40x90x25cm	2x3,4	-	-	6,8	400/III/50-60	47	2.531
	SV 98 PVE-T 80x90x25cm	4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	89	4.314









COCINAS SERIE 900

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

COCINA INDUCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO





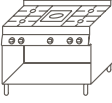

	SV 94 IND 40x90x87cm		2x5	-	-	10	400/III/50-60	50	9.089
	SV 98 IND 80x90x87cm		4x5	-	-	20	400/III/50-60	156	15.482
	SV 94 INDW 40x90x87cm MODELO WOK		1x5	-	-	5	400/III/50-60	86	6.042

COCINA INDUCCIÓN DE SOBREMESA

	SV 94 IND-T 40x90x25cm		2x5	-	-	10	400/III/50-60	42	8.682
	SV 98 IND-T 80x90x25cm		4x5	-	-	20	400/III/50-60	86	15.457
	SV 94 INDW-T 40x90x25cm MODELO WOK		1x5	-	-	5	400/III/50-60	86	5.660





COCINAS PLACA RADIANTE A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 98 TPG 80x90x87cm		1x12	-	-	12	-	150	3.442
	SV 98 TPPCGB 80x90x87cm		1x7 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	-	-	20	-	150	3.697
	SV 912 TPPG2B 120x90x87cm		1x7 PLACA RAD. 2x5,5 / 2x7,5	-	-	33	-	150	5.241



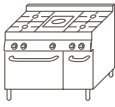

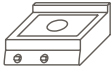

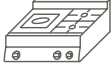



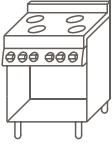





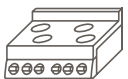

COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 98 TPFG 80x90x87cm		1x12	8 57x65x30cm	-	20	-	231	4.847
	SV 912 TPFG 120x90x87cm		1x12 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	8 57x65x30cm	-	33	-	301	5.885


















COCINAS SERIE 900







MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO				CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros				
 SV 98 TPPCFGB 80x90x87cm	 1x7 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	8 57x65x30cm	-	28	-	201	5.094	
 SV 912 TPPCFG2B 120x90x87cm	 1x7 PLACA RAD. 2x5,5 / 2x7,5	8 57x65x30cm	-	41	-	170	6.394	
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS DE SOBREMESA				CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros				
 SV 98 TPG-T 80x90x25cm	 1x12	-	-	12	-	125	2.671	
 SV 98 TPPCGB-T 80x90x25cm	 1x7 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	-	-	20	-	125	3.359	
 SV 912 TPPCG2B-T 120x90x25cm	 1x7 PLACA RAD. 2x5,5 / 2x7,5	-	-	33	-	140	4.506	
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE ABIERTO								
 SV 98 TPE 80x90x87cm	 4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	126	4.491	
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS CON HORNO								
 SV 98 TPFE 80x90x87cm	 4x3,4	-	6 57x65x30cm.	19,6	400/III/50-60	196	5.756	
 SV 98 TPFEV 80x90x87cm	 4x3,4	-	6 VENTILADO 57x65x30cm.	19,6	400/III/50-60	196	6.203	
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBREMESA								
 SV 98 TPE-T 80x90x25cm	 4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	106	4.122	



COCINAS SERIE 900

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
FRY-TOP A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO						
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros						
	SV 94 FTGS 40x90x87cm.	 LISA 33,5x70cm	7	-	95	2.280
	SV 94 FTGS-CR 40x90x87cm.	 LISA CROMO DURO 33,5x70cm	10,5	-	95	3.014
	SV 94 FTRGS 40x90x87cm.	 RANURADO 33,5x70cm	7	-	95	2.520
	SV 94 FTRGS-CR 40x90x87cm.	 RANURADO CROMO DURO 33,5x70cm	10,5	-	95	2.969
	SV 98 FTGS 80x90x87cm.	 LISA 73,5x70cm	14	-	155	3.359
	SV 98 FTGS-CR 80x90x87cm.	 LISA CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	155	4.299
	SV 98 FTRGS 80x90x87cm.	 2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x70cm	14	-	155	3.494
	SV 98 FTRGS-CR 80x90x87cm.	 2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	155	4.077
	SV 98 FTRGS 80x90x87cm.	 RANURADO 73,5x70cm	14	-	155	3.708
	SV 98 FTRGS-CR 80x90x87cm.	 RANURADO CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	155	4.058

FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	SV 94 FTES 40x90x87cm.	 LISA 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	95	2.468
	SV 94 FTES-CR 40x90x87cm.	 LISA CROMO DURO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	95	3.087
	SV 94 FTRES 40x90x87cm.	 RANURADO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	95	2.421
	SV 94 FTRES-CR 40x90x87cm.	 RANURADO CROMO DURO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	95	2.884



COCINAS SERIE 900

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	SV 98 FTES 80x90x87cm.	LISA 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	3.448
	SV 98 FTES-CR 80x90x87cm.	LISA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	4.370
	SV 98 FTRES 80x90x87cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	3.595
	SV 98 FTRES-CR 80x90x87cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	4.122
	SV 98 FTRRES 80x90x87cm.	RANURADO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	3.656
	SV 98 FTRRES-CR 80x90x87cm.	RANURADO CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	4.263
FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA						
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros						
	SV 94 FTGS-T 40x90x25cm.	LISA 33,5x70cm	7	-	72	1.594
	SV 94 FTGS-CR-T 40x90x25cm.	LISA CROMO DURO 33,5x70cm	10,5	-	72	2.404
	SV 94 FTRGS-T 40x90x25cm.	RANURADO 33,5x70cm	7	-	72	2.013
	SV 94 FTRGS-CR-T 40x90x25cm.	RANURADO CROMO DURO 33,5x70cm	10,5	-	72	2.592
	SV 98 FTGS-T 80x90x25cm.	LISA 73,5x70cm	14	-	131	2.602
	SV 98 FTGS-CR-T 80x90x25cm.	LISA CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	131	3.390
	SV 98 FTRGS-T 80x90x25cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x70cm	14	-	131	2.785
	SV 98 FTRGS-CR-T 80x90x25cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	131	3.581
	SV 98 FTRRGS-T 80x90x25cm.	RANURADO 73,5x70cm	14	-	131	2.935
	SV 98 FTRRGS-CR-T 80x90x25cm.	RANURADO CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	131	3.561



COCINAS SERIE 900

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

FRY-TOP ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

	SV 94 FTES-T 40x90x25cm.		LISA 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	67	1.885
	SV 94 FTES-CR-T 40x90x25cm.		LISA CROMO DURO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	67	2.463
	SV 94 FTRES-T 40x90x25cm.		RANURADO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	67	2.043
	SV 94 FTRES-CR-T 40x90x25cm.		RANURADO CROMO DURO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	67	2.508
	SV 98 FTES-T 80x90x25cm.		LISA 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	2.646
	SV 98 FTES-CR-T 80x90x25cm.		LISA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	3.436
	SV 98 FTRES-T 80x90x25cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	2.831
	SV 98 FTRES-CR-T 80x90x25cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	3.624
	SV 98 FTRRES-T 80x90x25cm.		RANURADO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	2.974
	SV 98 FTRRES-CR-T 80x90x25cm.		RANURADO CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	3.767









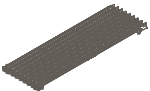






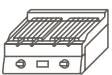


ACCESORIOS FRY-TOP

SIN PORTES PAGADOS

	SV RAS -FT	RASQUETA PLANCHA LISA	81
	SV RAS-FTR	RASQUETA PLANCHA ONDULADA	81
	SV 10 L-RAS	10 CUCHILLAS LISAS PARA RASQUETA	31
	SV 10 R-RAS	10 CUCHILLAS ONDULADAS PARA RASQUETA	31
	SV 94 PSFTS	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 40CM.	161
	SV 98 PSFTS	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 80CM.	331
	SV 40 TR	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 40CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 10,5Kw	366
	SV 80 TR	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 80CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 21Kw.	537



COCINAS SERIE 900

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (cm)	POT. (Kw) TOTAL	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
BARBACOAS A GAS DE AGUA		CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros		
 SV 94 GRACQG 40x90x87cm.	 32x64cm	11	95	3.399
 SV 98 GRACQG 80x90x87cm.	 72x64cm	22	161	4.610
BARBACOAS ELÉCTRICAS DE AGUA				
 SV 94 GRACQE 40x90x87cm.	 32x64cm	7,5 400V/III/50-60Hz	95	3.390
 SV 98 GRACQE 80x90x87cm.	 72x64cm	15 400V/III/50-60Hz	155	4.863
PARRILLA REVERSIBLE EN HIERRO PARA CARNE/PESCADO		SIN PORTES PAGADOS		
 SV 94 GGACQ PARRILLA DE 16CM. PARA SV 94 GRACQG/E				128
SV 98 GGACQ PARRILLA DE 18CM. PARA SV 98 GRACQG/E				204
BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA SOBRE MUEBLE CON PUERTAS		CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros		
 SV 94 GRL-P 40x90x87cm.	 36,5x69cm	9,5	95	2.717
 SV 98 GRL-P 80x90x87cm.	 2x (36,5x69cm)	19	155	3.838
BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA DE SOBREMESA		CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros		
 SV 94 GRL-T 40x90x25cm.	 36,5x69cm	9,5	61	2.128
 SV 98 GRL-T 80x90x25cm.	 2x (36,5x69cm)	19	131	3.337
ACCESORIOS BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA		SIN PORTES PAGADOS		
 SV 94 GTPLP PARRILLA TUBULAR PARA PESCADO				337
SV 98 GTPLPC PARRILLA TUBULAR PARA CARNE				435











COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------













FREIDORAS A GAS CON QUEMADORES DENTRO DE LA CUBA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros







	SV 94 FRGS 13 PW 40x90x87cm.		13	12	-	107	2.882
	SV 98 FRGS13 PW 80x90x87cm.		13+13	24	-	201	5.292
	SV 94 FRGS22 PW 40x90x87cm.		22	20	-	107	3.338
	SV 98 FRGS22 PW 80x90x87cm.		22+22	40	-	201	6.121

FREIDORA A GAS CON QUEMADORES FUERA DE LA CUBA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 94 FRG13 VL 40x90x87cm.		13	12	-	107	3.420
	SV 98 FRG13 VL 80x90x87cm.		13+13	24	-	201	6.351
	SV 94 FRG17 VL 40x90x87cm.		17	16,5	-	107	3.624
	SV 98 FRG17 VL 80x90x87cm.		17+17	33	-	201	6.583
	SV 94 FRG21 VL 40x90x87cm.		21	19	-	107	4.077
	SV 98 FRG21 VL 80x90x87cm.		21+21	38	-	201	7.734

FREIDORAS ELÉCTRICAS

	SV 94 FRE 8+8 40x90x87cm. (Resistencia fija)		8 + 8 / 1 CUBA	14	400/III/50-60	107	4.081
	SV 94 FRE15X 40x90x87cm. (Resistencia abatible)		15	10,2	400/III/50-60	107	2.771
	SV 98 FRE15X 80x90x87cm. (Resistencia abatible)		15 + 15	20,4	400/III/50-60	201	5.102



COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

CESTAS PARA FREIDORAS

SIN PORTES PAGADOS



SV C1 FRE 8	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 8 LITROS DE 130x310x120mm.				79
SV C1 FRE15X	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 15 LITROS DE 235x390x120mm.				117
SV C1 FRG13 PW	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 13 LITROS DE 225x285x120mm.				108
SV C1 FRG13 VL	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 13 LITROS DE 215x310x120mm.				125
SV C 1/2 FRE15X	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 15 LITROS DE 125x380x110mm.				92
SV C 1/2 FRG13 PW	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 13 LITROS DE 110x285x120mm.				92
SV C 1/2 FRG13 VL	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 13 LITROS DE 105x310x120mm.				99
SV C 1 FRG17 VL	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 17 LITROS DE 300x310x120mm.				125
SV C 1/2 FRG17 VL	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 17 LITROS DE 146x310x120mm.				99
SV C 1 FRG21 VL	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 21 LITROS DE 300x400x120mm.				125
SV C 1/2 FRG21 VL	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 21 LITROS DE 146x400x120mm.				99
SV C 1 FRG22 PW	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 22 LITROS DE 282x385x120mm.				125
SV C 1/2 FRG22 PW	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 22 LITROS DE 143x385x120mm.				99

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE MUEBLE ABIERTO



SV 94 SPE
40x90x87cm.



CUBA GN 1/1

1

240/50-60

78

2.315

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA



SV 94 SPE-T
40x90x25cm.



CUBA GN 1/1

1

240/50-60

53

1.757

CUECEPASTAS A GAS

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros



SV 94 CPGS
40x90x87cm.



40

11,8

-

98

3.350

SV 98 CPGS
80x90x87cm.



40+40

23,6

-

171

5.609

CUECEPASTAS ELÉCTRICO



SV 94 CPES
40x90x87cm.



40

9

400/III/50-60

98

3.370

SV 98 CPES
80x90x87cm.



40+40

18


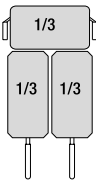
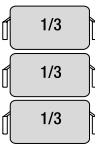
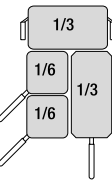
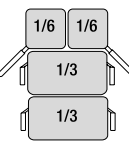
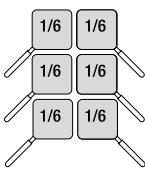


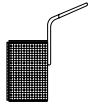
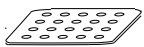

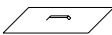
400/III/50-60

171

5.609







COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
CESTAS DE CUECEPASTA (NO INCLUIDAS EN EL PRECIO)						
Esquema de cestas serie 900						
						SIN PORTES PAGADOS
SV CP/C 3	CESTA DE 1/3 VERTICAL (29x16x20cm)				182	
	SV CP/C 2	CESTA DE 1/2 VERTICAL (24x29x20cm)			218	
	SV CP/C 1/3	CESTA DE 1/3 HORIZONTAL (29x16x20cm)			182	
	SV CP/C 6	CESTA DE 1/6 VERTICAL (14x14x20cm)			122	
	SV GC-CPS 74	ESCURRIDOR DE CESTA			57	
	SV 2/3 GR	PARRILLA DE FONDO DE CUBA			94	
	SV COP/CP1	TAPA DE CUBA			81	





BAÑO MARÍA A GAS DE MUEBLE ABIERTO

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros





	SV 94 BMG 40x90x87cm.		1 x GN 1/1 + GN 1/3	3	-	55	2.053
	SV 98 BMG 80x90x87cm.		2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	6	-	101	2.648

BAÑO MARÍA A GAS DE SOBREMESA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros


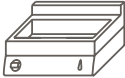



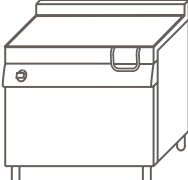
	SV 94 BMG-T 40x90x25cm.		1 x GN 1/1 + GN 1/3	3	-	40	1.676
	SV 98 BMG-T 80x90x25cm.		2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	6	-	51	2.148

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE MUEBLE ABIERTO

	SV 94 BME 40x90x87cm.		1 x GN 1/1 + GN 1/3	2,2	240/50-60	52	2.261
	SV 98 BME 80x90x87cm.		2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	4,4	400/III/50-60	76	2.980



COCINAS SERIE 900

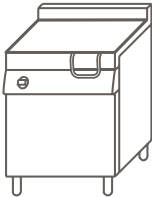
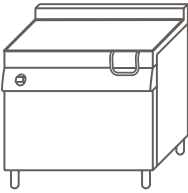
MODELO		CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE SOBREMESA							
	SV 94 BME-T 40x90x25cm.	⚡	1 x GN 1/1 + GN 1/3	2,2	240/50-60	40	1.737
	SV 98 BME-T 80x90x25cm.	⚡	2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	4,4	400/III/50-60	51	2.476
SARTÉN MULTI-FUNCIÓN							
	SV 94 BMFE 40x90x87cm.	⚡	12	4,5	400/III/50-60	100	4.372
	SV 98 BMFE 80x90x87cm.	⚡	26	9	400/III/50-60	200	6.258
SARTENES BASCULANTES A GAS							
	SV 98 BRGI 80x90x87cm.	🔥	80 CUBA INOX TAPA MANUAL 72,6x73x17cm.	20	240/50-60	201	7.239
	SV 98 BRGIM 80x90x87cm.	🔥	80 CUBA INOX TAPA MOTORIZADA 72,6x73x17cm.	20	240/50-60	201	8.446
	SV 912 BRGI 120x90x87cm.	🔥	120 CUBA INOX TAPA MANUAL 112,6x73x17cm.	24	240/50-60	211	9.472
	SV 912 BRGIM 120x90x87cm.	🔥	120 CUBA INOX TAPA MOTORIZADA 112,6x73x17cm.	24	240/50-60	211	9.985



COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS

	SV 98 BREI 80x90x87cm.	⚡	80 CUBA INOX TAPA MANUAL 72,6x73x17cm.	15	400/III/50-60	201	7.523
	SV 98 BREIM 80x90x87cm.	⚡	80 CUBA INOX TAPA MOTORIZADA 72,6x73x17cm.	15	400/III/50-60	201	8.239
	SV 912 BREI 120x90x87cm.	⚡	120 CUBA INOX TAPA MANUAL 112,6x73x17cm.	19	400/III/50-60	211	9.620
	SV 912 BREIM 120x90x87cm.	⚡	120 CUBA INOX TAPA MOTORIZADA 112,6x73x17cm.	19	400/III/50-60	211	10.799

MARMITAS A GAS

	SV 98 PGD100 80x90x87cm.	🔥	100 CALENTAMIENTO DIRECTO	21	240/50	136	5.950
	SV 98 PGI100 80x90x87cm.	🔥	100 CALENTAMIENTO INDIRECTO	21	240/50	153	8.185
	SV 98 PGD150 80x90x87cm.	🔥	150 CALENTAMIENTO DIRECTO	24	240/50	140	6.151
	SV 98 PGI150 80x90x87cm.	🔥	150 CALENTAMIENTO INDIRECTO	24	240/50	153	8.540



COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

MARMITA ELÉCTRICA

	SV 98 PEI100 80x90x87cm.	⚡	100 CALENTAMIENTO INDIRECTO	21,3	400/III/50-60	167	7.934
	SV 98 PEI150 80x90x87cm.	⚡	150 CALENTAMIENTO INDIRECTO	21,3	400/III/50-60	167	8.245







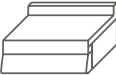

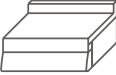
ACCESORIOS MARMITAS

SIN PORTES PAGADOS

	SV CCP100	CESTO ARROZ/PASTA 1 SECTOR 100 LITROS					795
	SV CCV100	CESTO VERDURAS 1 SECTOR 100 LITROS					795
	SV CCP100 2S	CESTO ARROZ/PASTA 2 SECTORES 100 LITROS					1.030
	SV CV100 2S	CESTO VERDURA 2 SECTORES 100 LITROS					1.030
	SV CCP100 3S	CESTO ARROZ/PASTA 3 SECTORES 100 LITROS					1.203
	SV CCV100 3S	CESTO VERDURA 3 SECTORES 100 LITROS					1.203
	SV CCP150	CESTO ARROZ/PASTA 1 SECTOR 150 LITROS					795
	SV CCV150	CESTO VERDURA 1 SECTOR 150 LITROS					795
	SV CCP150 2S	CESTO ARROZ/PASTA 2 SECTORES 150 LITROS					1.042
	SV CCV150 2S	CESTO VERDURA 2 SECTORES 150 LITROS					1.042
	SV CCP150 3S	CESTO ARROZ/PASTA 3 SECTORES 150 LITROS					1.216
	SV CCV150 3S	CESTO VERDURA 3 SECTORES 150 LITROS					1.216
	SV IMB 100	EMBUDO DE DESAGÜE DE MARMITA DE 100 LITROS					141
	SV IMB 150	EMBUDO DE DESAGÜE DE MARMITA DE 150 LITROS					170
	SV SCC PI	KIT DE DESCARGA AUTOMÁTICA DE CONDENSADOS PARA MARMITAS INDIRECTAS					526



COCINAS SERIE 900



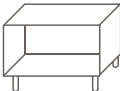

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
ELEMENTOS NEUTROS DE MUEBLE			
	SV 94 PL 40x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	50 1.126
	SV 98 PL 80x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	75 1.416
	SV 94 PLC 40x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	50 1.222
	SV 98 PLC 80x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	75 1.685
	SV 98 LA 80x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO CON FREGADERO Y GRIFO	50 2.199
ELEMENTOS NEUTROS DE SOBREMESA			
	SV 94 PL-T 40x90x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	40 596
	SV 98 PL-T 80x90x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	55 813
	SV 94 PLC-T 40x90x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	40 815
	SV 98 PLC-T 80x90x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	55 1.148



COCINAS SERIE 900


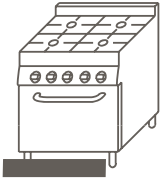
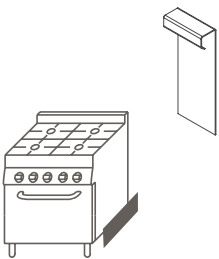
MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	-------------	-----------	-------------------------

ELEMENTOS DE APOYO

	SV 94 B 40x90x62cm.	BASE ABIERTA	25	421
	SV 98 B 80x90x62cm.	BASE ABIERTA	39	555
	SV 912 B 120x90x62cm.	BASE ABIERTA	51	873
	SV 98 BE 80x90x62cm.	BASE CALIENTE GN 1/1	49	1.683

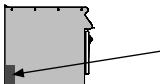
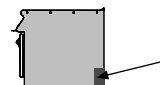


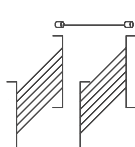


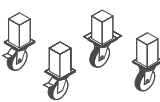
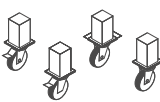



ACCESORIOS

SIN PORTES PAGADOS

	SV 40/ZFT 40cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 40CM.	-	79
	SV 80/ZFT 80cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 80CM.	-	117
	SV 120/ZFT 120cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 120CM.	-	148
	SV 40/ZF 40cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 40CM.	-	149
	SV 80/ZF 80cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 80CM.	-	161
	SV 120/ZF 120cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 120CM.	-	180
	SV 160/ZF 160cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 160CM.	-	192
	SV 200/ZF 200cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 200CM.	-	204
	SV 240/ZF 240cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 240CM.	-	221
	SV GZ 70cm.	UNIÓN DE ZÓCALOS	-	52
	SV 90/ZL	ZÓCALO LATERAL	-	133
	SV 180/ZLP 180cm.	ZÓCALO LATERAL (FONDO 180CM.) PASANTE	-	18

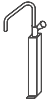

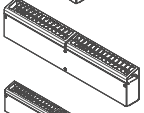
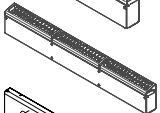
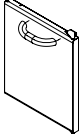





COCINAS SERIE 900

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
ACCESORIOS			
SIN PORTES PAGADOS			
	SV 90 ZVT1 CIERRE DEL ESPACIO TÉCNICO TOP+BASE	-	113
	SV 98 ZVT2 CIERRE DEL ESPACIO TÉCNICO MONOBLOCK	-	113
	SV 90/PL 1F EM 90/PL 1F PLACA LISA DE 1 FUEGO PLACA LISA DE 1 FUEGO para modelos PW	- -	261 284
	SV 90/PR 1F EM 90/PR 1F PLACA RANURADA DE 1 FUEGO PLACA RANURADA DE 1 FUEGO para modelos PW	- -	307 333
	SV RG 1/1 10x60x32cm. KIT DE SOPORTE PARA 6 PARRILLAS GN 1/1	-	223
	SV RG 2/1 15x60x32cm. KIT DE SOPORTE PARA 6 PARRILLAS GN 2/1	-	258
	SV KC 1/1 15x60x32cm. KIT DE 2 CAJONES GN 1/1 150h	-	888
	SV KR 2+2 KIT DE RUEDAS (2 CON FRENO, 2 SIN FRENO). <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	321
	SV KR 3+3 KIT DE RUEDAS (3 CON FRENO, 3 SIN FRENO). <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	480
	SV PA/40 40x17x4cm. SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 40CM. <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	233
	SV PA/80 80x17x4cm. SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 80CM. <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	274
	SV PA/120 120x17x4cm. SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 120CM. <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	312



COCINAS SERIE 900

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
ACCESORIOS			
SIN PORTES PAGADOS			
	SV CA/SB GRIFO DE AGUA PARA COCINA	-	500
	SV 40 PRCAM PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 40CM.	-	237
	SV 80 PRCAM PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 80CM.	-	262
	SV 120 PRCAM PROLOGACIÓN DE CHIMENEA DE 120CM.	-	291
	SV 40P PUERTA DERECHA E IZQUIERDA PARA MÓDULOS DE 40 Y 80CM. 39,5x46cm.	-	219
	SV 90 PL DX PANEL LATERAL PARA COMPOSICIONES CENTRALES, LADO DERECHO	-	985
	SV 90 PL SX PANEL LATERAL PARA COMPOSICIONES CENTRALES. LADO IZQUIERDO	-	985
	SV PCA PANEL DE COBERTURA DE CONEXIÓN DE GAS O ELÉCTRICA PARA MODELOS DE MUEBLE ABIERTO EXCEPTUANDO FREIDORAS, CUECEPASTAS, BARBACOAS Y MARMITAS. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.	-	57



COCCIÓN AUXILIAR

Índice *páginas*

342	BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS
344	BARBACOAS DE CARBÓN VEGETAL
345	ASADORES DE CARBÓN VEGETAL ROTATIVOS
346	ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR
348	BARBACOAS DE CARBÓN VOLCÁNICO FONDO 700
349	HORNILLOS A GAS
350	COCINAS A GAS LÍNEA 600
351	COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL FONDO 700
352	COCINAS A GAS SERIE 550 Y COCINA 4 FUEGOS SERIE 700
353	COCINAS A GAS CHINAS SERIE 700/900
354	COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL 700
356	FREIDORAS A GAS SERIE ESPECIAL 700
357	FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES
358	FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA Y DE MUEBLE POTENCIADAS
359	FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES
360	FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES ESPECIAL PASTELERÍA
361	FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA SERIE 600
362	PLANCHAS ELÉCTRICAS Y FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK
363	PLANCHAS A GAS DE 6mm
364	PLANCHAS A GAS VITROCERÁMICA
365	PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO
366	PLANCHAS A GAS CON FUEGO
367	PLANCHAS A GAS DE SOBREMESA EN ACERO Y CROMO DURO DE ALTA POTENCIA
368	FRY-TOP A GAS SERIE SNACK
369	BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA
370	BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA SERIE SNACK
371	GRILLS ELÉCTRICOS
372	PLANCHAS PARA CREPS
373	PLACAS DE INDUCCIÓN
374	ASADORES DE POLLO VERTICALES A GAS
375	ASADORES DE POLLO VERTICALES ELÉCTRICOS
376	ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS
377	HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA

- 379 HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO DIGITALES GASTRONOMÍA COMPACT
- 380 HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICOS Y DIGITALES TOUCH SCREEN
- 381 FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS
- 382 HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO O CON BOILER ELÉCTRICOS EMOTION
- 385 HORNO DE VAPOR A PRESIÓN
- 386 HORNO ELÉCTRICO A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICO COMPACT MONOF.
- 387 HORNOS DE REGENERACIÓN
- 388 HORNOS DE COCCIÓN LENTA Y MANTENIMIENTO CALIENTE
- 389 CARROS CALIENTES
- 390 HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES 1 MAGNETRÓN
- 391 HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES
- 393 PAELLEROS PROFESIONALES DE SOBREMESA
- 394 PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE
- 396 MÁQUINAS PARA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES
- 398 BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK
- 399 BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO Y BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE
- 400 CALIENTA PLATOS ELÉCTRICOS
- 401 MESAS CALIENTES
- 402 CUECEPASTAS Y OLLAS CALIENTASOPAS
- 403 MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS
- 404 TOSTADORES DE PAN
- 405 TOSTADORES DE PAN DE TÚNEL Y SERIE BUFFET
- 406 SALAMANDRAS
- 407 HORNOS MINI PIZZA / HORNO DE CINTA
- 408 HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS
- 409 HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS
- 410 HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS
- 412 HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL
- 414 HORNOS DE PIZZA A GAS
- 415 HORNOS DE PIZZA A GAS XL
- 416 AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON 1 Y 2 VELOCIDADES
- 417 AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON VARIADOR DE VELOCIDAD
- 418 LAMINADORA PARA PIZZA
- 419 FORMADORA PARA PIZZA

BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS



GGSD 1C



GGSD 4C



GGSD 2C



GGSD 5C



BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS



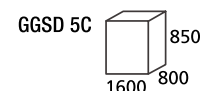
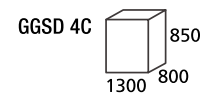
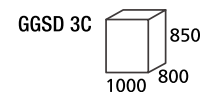
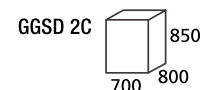
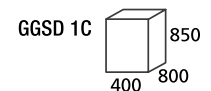
GGSD 3C



BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS

MODELO	Nº CÁMARAS	SUPERFICIE DE PARRILLA ancho fondo	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PVP €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
GGSD 1C	1	300 520	14,7	1,142 kg/h	1,554 m3/h	4.997
GGSD 2C	2	2x300 520	29,4	2,284 kg/h	3,108 m3/h	6.702
GGSD 3C	3	3x300 520	44,1	3,426 kg/h	4,662 m3/h	8.418
GGSD 4C	4	4x300 520	58,8	4,568 kg/h	6,216 m3/h	12.162
GGSD 5C	1	5x300 520	73,5	5,710 kg/h	7,770 m3/h	13.889

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA INOX. PERFIL REDONDO	233
PARRILLA INOX. PERFIL CUADRADO	314
KIT 4 RUEDAS, Ø 100 mm, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	135

Características

- Barbacoas a gas simples con deflectores.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Asa rápidamente cualquier tipo de carne o pescado, evitando los humos nocivos para la salud, con quemadores de alta potencia, para facilitar el asado de alimentos que necesitan de mucho calor evitando que se cuezan.
- Estas barbacoas consumen poco gas, ya que para la mayoría de los alimentos, basta ponerlo a potencia media o incluso mínima.
- Encendido por piezoeléctrico.

- Quemadores rectos y dobles con sistema de protección antigrasa.
- Al empezar a trabajar se debe poner a funcionar 5 minutos a máxima potencia.
- La barbacoa debe contener siempre el agua suficiente para crear humedad y evitar humos.
- De serie se suministra con parrillas redondas (para carne y pescado). Bajo pedido se pueden suministrar parrillas cuadradas sólo para pescado. Dimensiones de cada parrilla 300x520mm.

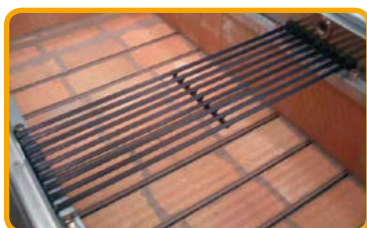




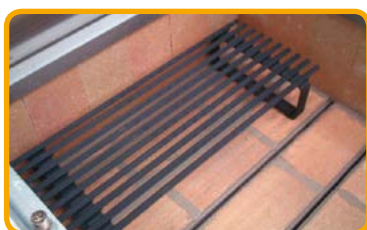
BARBACOAS DE CARBÓN VEGETAL



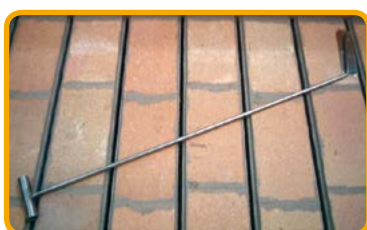
PARRILLA ESTÁTICA
EN ACERO INOX



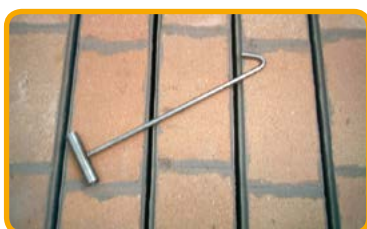
PARRILLA EST. HIERRO



PARRILLA EST. INTERIOR



RASTRO PARA CENIZA



GANCHO PARA PARRILLAS



CAVE 600-125

SERIE 600

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº CAJONES INF. / SUP.	Nº PARRILLAS	PVP €
	ancho	fondo	alto			
CAVE 600-100	1000	600	900	1 1	4	2.796
CAVE 600-125	1250	600	900	1 1	5	3.137
CAVE 600-150	1500	600	900	2 2	6	3.465
CAVE 600-175	1750	600	900	2 2	7	3.814
CAVE 600-200	2000	600	900	2 2	8	4.142

PORTES PAGADOS

IMPORTANTE: indicar si se desea para pollo o para carne y pescado.
Altura cámara de pollos: 240mm.
Altura de cámaras de carne/pescados: 120mm.

SERIE 800

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº CAJONES INF. / SUP.	Nº PARRILLASA	PVP €
	ancho	fondo	alto			
CAVE 800-100	1000	800	900	1 1	4	3.192
CAVE 800-125	1250	800	900	1 1	5	3.670
CAVE 800-150	1500	800	900	2 2	6	4.159
CAVE 800-175	1750	800	900	2 2	7	4.461
CAVE 800-200	2000	800	900	2 2	8	4.965

PORTES PAGADOS

IMPORTANTE: indicar si se desea para pollo o para carne y pescado.
Altura cámara de pollos: 240mm.
Altura de cámaras de carne/pescados: 120mm.

DE SERIE

Características

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- La cámara de combustión está recubierta exteriormente con lana de roca e interiormente con ladrillos refractarios fácilmente sustituibles.
- De serie se suministran con altura de cámara de 120mm para carne y pescado y parrilla de hierro.
- Sin ventilación.
- El fondo dispone de algunas ranuras por donde pasan las cenizas al correspondiente cajón.
- Cajón superior para recogida de cenizas. Cajón inferior para almacenaje.
- Todos los modelos disponen de ruedas.



ASADORES DE CARBÓN VEGETAL ROTATIVOS



CCVR-1650-S



CCVR-1900-D

LÍNEA SIMPLE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº CAJONES INF. / SUP.	Nº DE POLLOS	PVP €
	ancho	fondo	alto				
CCVR-900-S	900	900	900	3	1 1	9	6.727
CCVR-1150-S	1150	900	900	4	1 1	12	7.499
CCVR-1400-S	1400	900	900	5	2 2	15	8.270
CCVR-1650-S	1650	900	900	6	2 2	18	9.049
CCVR-1900-S	1900	900	900	7	2 2	21	9.816
CCVR-2150-S	2150	900	900	8	2 2	24	10.879
CCVR-2400-S	2400	900	900	9	3 3	27	12.899
CCVR-2650-S	2650	900	900	10	3 3	30	13.691

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Parrilla rotativa pollos abiertos	260
Espada de pollos	296
Espada de cochinitos	296
Parrilla rotativa patatas	319
Parrilla rotativa multiusos	296
Parrilla estática para carne y pescado de hierro	182
Parrilla estática para pollo de acero	194
Parrilla interior 268x400 CAVE 600	151
268x600 CAVE 800 y CCVR	151
Gancho para parrillas	68
Rastro para cenizas	77

LÍNEA DOBLE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº CAJONES INF. / SUP.	Nº DE POLLOS	PVP €
	ancho	fondo	alto				
CCVR-900-D	900	900	1120	5	1 1	15	9.582
CCVR-1150-D	1150	900	1120	7	1 1	21	10.703
CCVR-1400-D	1400	900	1120	9	2 2	27	11.811
CCVR-1650-D	1650	900	1120	11	2 2	33	12.900
CCVR-1900-D	1900	900	1120	13	2 2	39	14.018
CCVR-2150-D	2150	900	1120	15	2 2	45	15.152

PORTES PAGADOS

Características

- Construidos en acero inoxidable.
- Cámara revestida en ladrillo refractario de alta densidad.
- Se suministran con parrillas rotativas para pollos abiertos. Para cambio para otro tipo de espadas y parrillas consultar precios.
- Fondo con ranura para que las cenizas evacúen en el cajón.
- Cajón superior para recogida de cenizas. Cajón inferior para almacenaje.
- Ladrillos fácilmente sustituibles.
- Un motorreductor monofásico para los asadores simples. Dos para los asadores dobles.

- Voltaje: 230V/50Hz.
- Permiten asar al mismo tiempo diferentes tipos de alimentos, sin necesidad de manipular constantemente la parrilla, porque tienen una gran variedad de espadas y parrillas diferentes.
- Bajo pedido se pueden suministrar trifásicos: 400V/50Hz.
- Bajo pedido se pueden suministrar combinadas con parrillas estáticas.
- **LAS ESPADAS PARA POLLOS SOPORTAN HASTA 3 POLLOS DE 1kg. DE PESO MÁXIMO CADA UNO.**
- **LAS ESPADAS PARA COCHINITO SOPORTAN HASTA 10Kg. DE PESO MÁXIMO.**



ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR



RODIZIO AG 29



ASADOR ROTATIVO
A GAS MULTIUSOS AG 20-900



ESPADA DE POLLOS



ESPADA DE COCHINILLOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Espadas (finas, medias o gruesas)	53
Parrilla estática acero inox.	194
Parrillas estática hierro	194
Espada de pollos	296
Espada de cochinitos	296
Parrilla rotativa multiusos	296
Parrilla rotativa pollos abiertos	296
Parrilla rotativa patatas	319



PARRILLA ROTATIVA
MULTIUSOS



PARRILLA ROTATIVA
POLLOS



PARRILLA ROTATIVA
PATATAS



ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR



RODIZIO



ASADOR DOBLE

RODIZIOS DOBLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PVP €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
AG 13	5	13 (7+6)	17	1,275 kg/h	1,625 m³/h	16.047
AG 15	6	15 (8+7)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h	16.620
AG 17	7	17 (9+8)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h	17.169
AG 19	8	19 (10+9)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h	17.741
AG 21	9	21 (11+10)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h	18.290
AG 23	10	23 (12+11)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h	18.881

PORTES PAGADOS

RODIZIOS TRIPLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PVP €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
AGT 20	5	20 (7+6+7)	17	1,275 kg/h	1,625 m³/h	18.045
AGT 23	6	23 (8+7+8)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h	18.782
AGT 26	7	26 (9+8+9)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h	19.520
AGT 29	8	29 (10+9+10)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h	20.295
AGT 32	9	32 (11+10+11)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h	21.067
AGT 35	10	35 (12+11+12)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h	21.777

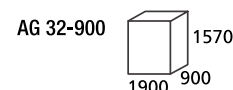
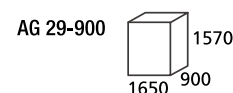
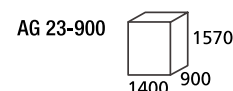
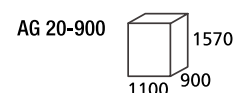
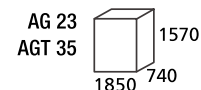
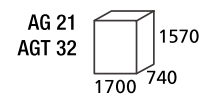
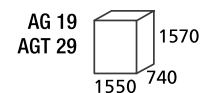
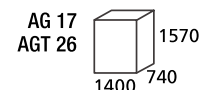
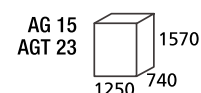
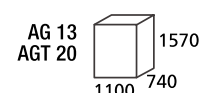
PORTES PAGADOS

DOBLES 900 PARA POLLOS

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº PARRILLAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PVP €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
AG 20-900	3	5	22,2	1,590 kg/h	2,145 m³/h	17.998
AG 23-900	4	7	30	2,260 kg/h	2,860 m³/h	19.770
AG 29-900	5	9	37,5	2,650 kg/h	3,575 m³/h	21.542
AG 32-900	6	11	45	3,520 kg/h	4,020 m³/h	23.340

PORTES PAGADOS

RODIZIO



Características

- Asador construido en acero inoxidable con un sistema de giro de las espadas simple y silencioso, y con muy poco mantenimiento
- Se trata de un aparato especialmente indicado para asar carnes y pollos de forma intensa y continua.
- Equipado con quemadores de calor radiante que permite la obtención de los mejores asados con poco consumo de gas.
- Movimiento de las espadas por motoreductor trifásico. Sobre pedido se suministra con motor monofásico.
- Incorpora 4 ruedas, 2 con freno y 2 sin freno.
- Potencia del motoreductor 180 W/1,5 amperios. (monofásico)
- Potencia motoreductor trifásico: 120W consultar precios y plazos de entrega.
- Espadas de serie. (Indicar modelo).
- Se pueden combinar con accesorios opcionales.
- Nota: Para cambio de inyectores a otro tipo de gas consultar manual de instalación.
- **LAS ESPADAS PARA COCHINILLO SOPORTAN HASTA 5Kg. DE PESO MÁXIMO.**
- **OPCIONAL: MODELOS CON ARMARIO CALIENTE.**





BARBACOAS DE CARBÓN VOLCÁNICO FONDO 700



GPV 3G



SGPV 2G



GPV 1G



GPV 2G

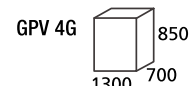
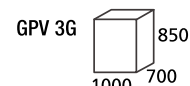
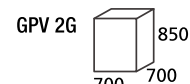
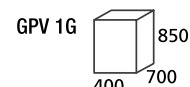


GPV 4G

ALTURA 850

MODELO	PRESIÓN GAS (mbar)		QUEMADORES	CAPACIDAD CARBÓN (Kg)	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PVP €
	PROPANO (G31)	NATURAL (G20)				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
GPV 1G	37	20	1	3,5	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h	2.487
GPV 2G	37	20	2	7	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h	3.786
GPV 3G	37	20	3	10,5	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h	5.121
GPV 4G	37	20	4	14	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h	6.936

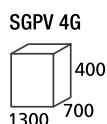
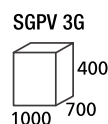
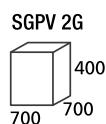
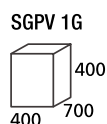
PORTES PAGADOS



ALTURA 400

MODELO	PRESIÓN GAS (mbar)		QUEMADORES	CAPACIDAD CARBÓN (Kg)	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PVP €
	PROPANO (G31)	NATURAL (G20)				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
SGPV 1G	37	20	1	3,5	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h	2.158
SGPV 2G	37	20	2	7	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h	3.294
SGPV 3G	37	20	3	10,5	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h	4.413
SGPV 4G	37	20	4	14	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h	6.158

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CARBÓN VOLCÁNICO 3,5 kg	67
DEFLECTORES MODELOS 1G	150
DEFLECTORES MODELOS 2G	294
DEFLECTORES MODELOS 3G	442
DEFLECTORES MODELOS 4G	585
KIT 4 RUEDAS, Ø 100 mm, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	135

Características

- Barbacoas a gas construidas totalmente en acero inoxidable.
- Parrillas superiores modulares (una por quemador) fáciles de desmontar.
- Seguridad por termopar.
- Encendido piezoeléctrico.
- Estas barbacoas se suministran de serie con carbón volcánico. Si se desean utilizar con agua se deben solicitar los deflectores, cuyos precios están indicados en los accesorios. *Consultar manual de instalación.*



HORNILLOS A GAS



HG-2

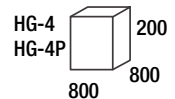
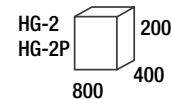
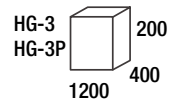
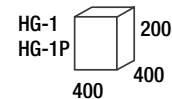


HG-4

MODELO	DIÁMETRO QUEMADOR (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PVP €
HG-1	80	1x2	1720	195 g/h	0,260 m³/h	263
HG-2	80+100	1x2+1x3, 10	4386	347 g/h	0,460 m³/h	357
HG-3	100+80+100	1x2+2x2,5	6048	542 g/h	0,720 m³/h	578
HG-4	2x100+2x80	2x2+2x2,5	7768	740 g/h	1,060 m³/h	799

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PLACA LISA 275x370 mm PARA HG-1/HG-1P	139
PLACA LISA 400x400 mm PARA HG-2/HG-3/HG-2P/HG-3P	212
PLACA RANURADA 400x400 mm PARA HG-2/HG-3/HG-2P/HG-3P	212
PARRILLA REDUCTORA	18



HG-2P



HG-4P

MODELO	DIÁMETRO QUEMADOR (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PVP €
HG-1P	165	1x6	5160	338 g/h	0,50 m³/h	274
HG-2P	2x165	2x6	10320	676 g/h	1,00 m³/h	405
HG-3P	3x165	3x6	15480	1014 g/h	1,50 m³/h	620
HG-4P	4x165	4x6	20640	1352 g/h	2,00 m³/h	883

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



DET. QUEMADOR ALTO RENDIMIENTO

Características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 con sistema de seguridad con termopar.
- Parrilla en hierro.
- Encendido manual.

- Modelos P: con quemadores de alto rendimiento (6Kw).
- Bandeja recoge grasas en acero inoxidable AISI 304.
- Preparadas para gas propano (G31) butano (G30). Gas natural (con kit de conversión incluido).



COCINAS A GAS LÍNEA 600



CG-2F

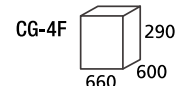
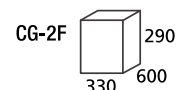


CG-4F

MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
					BUTANO/PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)		
CG-2F	2	1x3+1x3,6	6,6	5695	0,48	0,62	10,5	752
CG-4F	4	2x3+2x3,6	13,2	11391	0,96	1,258	21	1.372

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en aluminio de 120 y 90mm de diámetro y esparcellamas esmaltados en negro.
- Termopar de seguridad y encendido piezo eléctrico.
- Cubeta recoge grasas en acero.

- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Chimenea de 160mm de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL FONDO 700



SPB-70/80G 866
800 700



SPB-70/120G 866
1200 700

MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
					BUTANO/PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)		
SPB-70/80G	4	1x4+3x7	25	21575	2,08	2,623	40	2.251
SPB-70/120G	6	2x4+4x7	36	21068	2,84	3,808	55	3.158

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en aluminio de 120 y 90mm de diámetro y esparcellamas esmaltados en negro.
- Termopar de seguridad.
- Cubeta recoge grasas en acero.

- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Dimensiones de parrilla de quemador: 350x300mm. en hierro fundido.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



COCINAS A GAS SERIE 550 Y COCINA 4 FUEGOS SERIE 700



CHP-112



CHP-224



CHP-336

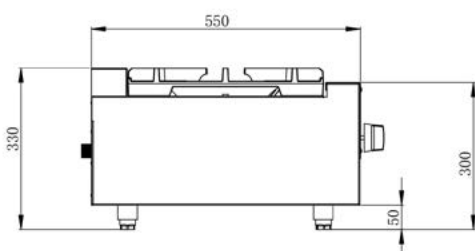


CHP-424

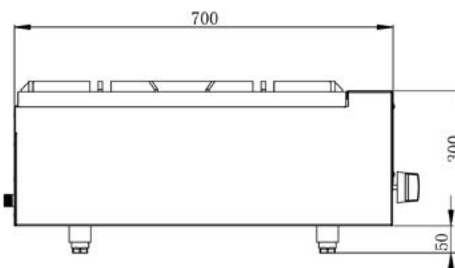
MODELO	POTENCIA QUEMADORES (KW)			POTENCIA TOTAL Kw	POTENCIA TOTAL KCal/h	PESO NETO Kg	PVP €
	8 Kw	PLANCHA 5 Kw	HORNO 10 Kw				
CHP-112 550	1	-	-	8	6912	22,7	599
CHP-224 550	2	-	-	16	13824	39,7	926
CHP-336 550	3	-	-	24	20736	56,8	1.275
CHP-424 700	4	-	-	32	27648	46,8	1.162

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

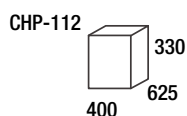
PORTES PAGADOS



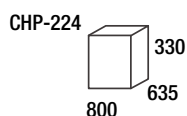
ESQUEMA LATERAL MODELOS
CHP-112/224/336



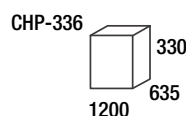
ESQUEMA LATERAL CHP-424



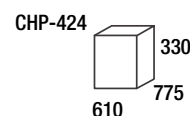
CHP-112



CHP-224



CHP-336



CHP-424

Características

- Estructura construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Dos, tres y cuatro fuegos abiertos, con micropiloto de encendido y válvula termpoar de seguridad.
- Bandeja recoge-grasas en acero inoxidable. Parrillas y esparcellamas en hierro fundido.
- Se suministran preinstaladas para gas natural con dotación de inyectores para gas butano/propano.



COCINAS A GAS CHINAS SERIE 700/900

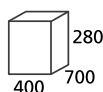


OCH 700-1

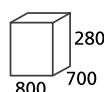


OCH 900-2

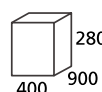
OCH 700-1



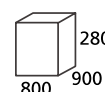
OCH 700-2



OCH 900-1



OCH 900-2



COCINAS CHINAS SERIE 700

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20	PVP €
OCH 700-1	14	12040	1,092 Kg/h	1,484 m ³ /h	1.111
OCH 700-2	28	24080	2,184 Kg/h	2,968 m ³ /h	1.985

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

COCINAS CHINAS SERIE 900

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20	PVP €
OCH 900-1	14	12040	1,092 Kg/h	1,484 m ³ /h	1.579
OCH 900-2	28	24080	2,184 Kg/h	2,968 m ³ /h	2.702

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



DETALLE ARO WOK

Características

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Quemadores de hierro fundido.
- Aro de Wok en acero fundido desmontable para su limpieza.
- Bandeja recoge-grasas bajo los quemadores para facilitar la limpieza.
- Dotado de llama piloto y válvula de gas de seguridad con termopar.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Diseño ergonómico.
- De serie se suministra predispuesta para gas propano/butano. Se suministran inyectores para cambio a gas natural.



COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL 700



CES 874



CES 1276



CE 874



CE 874 G / CE 874 GG



CE 1276



CE 1276 G / CE 1276 GG



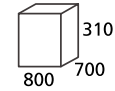
COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL 700

MODELO	NÚMERO DE FUEGOS (Kw)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	HORNO	POTENCIA GRILL (Kw)	PVP €
CES 874	3x6 + 1x3,5	-	21,5	NO	NO	1.972
CES 1276	4x6 + 2x3,5	-	31	NO	NO	2.668
CE 874	3x6 + 1x3,5	-	21,5	NO	NO	2.230
CE 874 G	3x6 + 1x3,5	4	25,5	SI	NO	3.305
CE 874 GG	3x6 + 1x3,5	4	29,5	SI	4	3.362
CE 1276	4x6 + 2x3,5	-	31	NO	NO	2.879
CE 1276 G	4x6 + 2x3,5	4	35	SI	NO	4.244
CE 1276 GG	4x6 + 2x3,5	4	39	SI	4	4.274

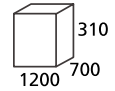
CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

CES 874



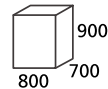
CES 1276



CE 874

CE 874 G

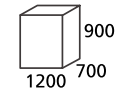
CE 874 GG



CE 1276

CE 1276 G

CE 1276 GG



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA REDUCTORA (1 EN DOTACIÓN)	31
PARRILLA GN 1/1 PARA HORNO CROMADA	38
PAR DE PUERTAS PARA COCINA CE 874 (40+40cm. ANCHO)	419
PAR DE PUERTAS PARA COCINA CE 1276 (60+60cm. ANCHO)	490

* EL KIT DE PUERTAS INCLUYE:

BISAGRAS, TORNILLOS, TIRADOR Y SOPORTE CON IMÁN.



DETALLE QUEMADOR

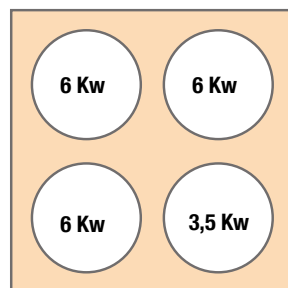
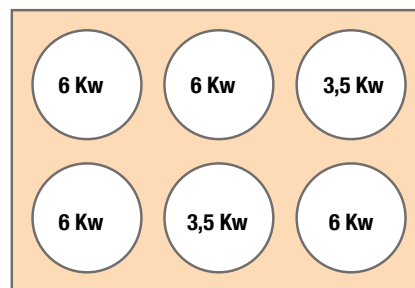


DETALLE GRILL DE HORNO



DETALLE PUERTA HORNO ABIERTA

POTENCIA DE LOS QUEMADORES

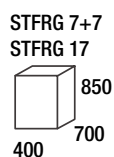
CES 874
CE 874
CE 874 G
CE 874 GGCES 1276
CE 1276
CE 1276 G
CE 1276 GG

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Interior del horno en acero inoxidable.
- Capacidad del horno: 4 GN 1/1.
- De serie se suministra con una parrilla GN 1/1 (horno).
- Quemador y esparcellamas en hierro fundido.
- Patas regulables en altura.
- De serie se suministra para gas natural. Contiene dotación de inyectores para cambiar a gas propano/butano.
- Parrilla del quemador en hierro fundido.
- Encendido eléctrico de quemadores y de horno. Tensión 230V/50Hz.
- Grill a gas. No se puede utilizar simultáneamente con el horno.
- Diámetro de los esparcellamas: 12,5cm los quemadores de 6Kw y 9cm los quemadores de 3,5Kw.



FREIDORAS A GAS SERIE ESPECIAL 700



DETALLE CUBA STFRG 7+7



DETALLE CUBA STFRG 17

DEPÓSITO
RECOGE-ACEITE
CON FILTRO

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	PVP €
	ancho	fondo	alto			
STFRG 7+7	130	300	120	7+7	6+6	2.499
STFRG 17	310	300	120	17	15	3.773
CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros					PORTES PAGADOS	

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores con válvula de protección.
- Llama piloto.
- Regulación de temperatura de 90° a 190°C.
- Dotada de amplia zona fría.
- Vaciado de la cuba en depósito con filtro suministrado de serie.
- Vaciado de la cuba en depósito con filtro suministrado de serie.
- Encendido eléctrico con tensión 230V/50Hz.
- Patas ajustables en altura (45mm).
- Protección antiretorno.
- De serie se suministran predisuestas para gas natural. Contiene dotación de inyectores para cambiar a gas propano/butano.



FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES



FREP-4 sin grifo



FREP-4+4 sin grifo



FREP-7 sin grifo

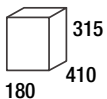
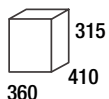
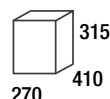
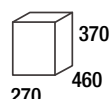
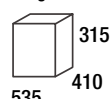
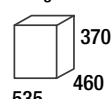
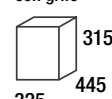
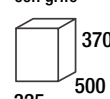
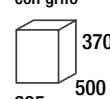


FREP-7+7 sin grifo

FREP-7
con grifoFREP-7+7
con grifoFREP-10T
con grifoFREP-10+10T
con grifo

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (Kw)	CONTACTOR	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
	ancho	fondo	alto						
FREP-4 sin grifo	120	215	120	4	3	NO	4	230/50	200
FREP-4+4 sin grifo	120	215	120	4+4	3	NO	7	230/50	378
FREP-7 sin grifo	195	215	120	7	3,5	SI	7	230/50	286
FREP-7+7 sin grifo	195	215	120	7+7	2x3,5	SI	11	230/50	542
FREP-7 con grifo	195	215	120	7	3,5	SI	7	230/50	347
FREP-7+7 con grifo	195	215	120	7+7	2x3,5	SI	13	230/50	667
FREP-10M con grifo	255	255	120	10	6	SI	9	230/50	486
FREP-10T con grifo	255	255	120	10	7,5	SI	9	400/50	530
FREP-10+10T con grifo	255	255	120	10+10	2x7,5	SI	17	400/50	945

PORTES PAGADOS

FREP-4
sin grifoFREP-4+4
sin grifoFREP-7
sin grifoFREP-7
con grifoFREP-7+7
sin grifoFREP-7+7
con grifoFREP-10M
con grifoFREP-10T
con grifoFREP-10+10T
con grifo

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura máxima 195°C.
- Cabezal desmontable.
- Termostato de temperatura cerámico.
- Termostato de seguridad.
- Dotadas de contactor, excepto FREP-4 y FREP-4+4.



FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA Y DE MUEBLE POTENCIADAS

FABRICADAS EN
EUROPA



FRE-8 PLG

**CONTACTOR DE
25 AMPERIOS**



FRE-10+10 PLG TRI



FRE-10TM

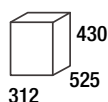


FRE-10+10TM

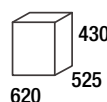
MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD	POTENCIA	DIMEN.	CONTACTOR	PESO	TENSIÓN	PVP €
	ancho	fondo	alto	(Litros)	(Kw)	CUBA		(Kg)	(V/Hz)	
FRE-8 PLG	195	215	120	8	4,5	GN 1/2 200	SI	8	230/50	583
FRE-8+8 PLG	2x / 195	215	120	2x8	2x4,5	2x GN 1/2 200	SI	14	230/50	1.136
FRE-10 PLG TRI	255	255	120	10	8,5	GN 2/3 200	SI	11	400/III/50	757
FRE-10-10 PLG TRI	2x / 255	255	120	2x10	2x8,5	2x GN 2/3 200	SI	20	400/III/50	1.496
FRE-10TM	255	255	120	10	7,5	GN 2/3 200	SI	20	400/50	997
FRE-10+10TM	2x / 255	255	120	10+10	2x7,5	2x GN 2/3 200	SI	34	400/50	1.799

PORTES PAGADOS

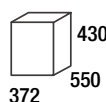
FRE-8 PLG



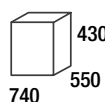
FRE-8+8 PLG



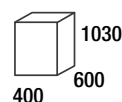
FRE-10 PLG TRI



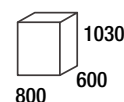
FRE-10+10 PLG TRI



FRE-10TM



FRE-10+10TM



Características

- Construcción en acero inoxidable de uso alimentario.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Termostato de temperatura regulable desde 0°C a 190°C.
- Termostato seguridad.
- Cabezal desmontable (con micro-switch) para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato de seguridad TRIFÁSICO.
- Piloto de puesta en marcha luminoso.
- Piloto de temperatura luminoso.
- **CONTACTOR DE 25A.**
- Protección de resistencia en acero.
- Grifo de vaciado de 3/4" con sistema de seguridad.
- Modelos de mueble con patas regulables en altura.



FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES



FREIDORA CON CESTA
LARGO ESPECIAL
(320mm) PARA PESCADO
DOTADA DE AMPLIA
ZONA FRÍA



FES-8LG PESC



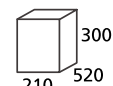
FES-4+8LG

FES-8LG TRI
FES-8LG MONO

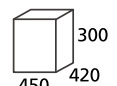
FES-8+8LG TRI

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	CONTACTOR	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto						
FES-8LG PESC	150	320	120	8	3,4	NO	230V/50Hz	8	556
FES-4+8LG	130/210	235	100	4/5+7/8	2,1+3	NO	230V/50Hz	14	714
FES-8LG TRI	210	235	100	7/8	6	SI	400V III 50Hz	8	733
FES-8LG MONO	210	235	100	7/8	6	SI	230V/50Hz	8	793
FES-8+8LG TRI	210	235	100	2x 7/8	2x6	SI	400V III 50Hz	15,5	1.391

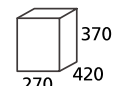
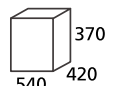
PORTES PAGADOS



FES-8LG PESC



FES-4+8LG

FES-8LG TRI
FES-8LG MONO

FES-8+8LG TRI

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 150x320x120	69
CESTA 130x235x100	51
CESTA 210x235x100	69

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25mm.
- Grifo de vaciado de la cuba.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- **Dotadas de contactor**, excepto FES-8LG PESC y FES-4+8LG
- Temperatura de trabajo 50°-190°C.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".



FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES ESPECIAL PASTELERÍA



FES-16LG TRI

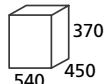


FES-30LG TRI

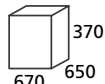
OPCIONAL
ESTANTE
CESTA



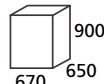
FES-30MLG TRI



FES-16LG TRI



FES-30LG TRI

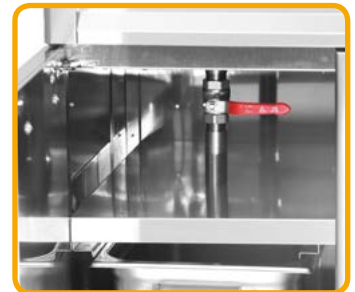


FES-30M LG TRI

DETALLE
RESISTENCIA EN
DOBLE PLANO



DETALLE GRIFO VACIADO



MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
FES-16LG TRI	455	245	80	16	9	400V III 50 HZ	14	1.024
FES-30LG TRI	570	440	80	30	15	400V III 50 HZ	21	1.435
FES-30 M LG TRI	570	440	80	30	15	400V III 50 HZ	30	1.995

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 455x245x80	131
CESTA 570x440x80	167
ESTANTE CESTA FES-16	149
ESTANTE CESTA FES-30 y FES-30M	186
PUERTA DERECHA BASE FES-30M	185
PUERTA IZQUIERDA BASE FES-30M	185

Características

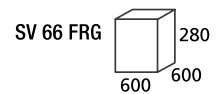
- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25mm.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Los termostatos de trabajo y de seguridad, son mecánicos con la carcasa cerámica.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo 50°-190°C.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".
- Modelo FES-30M LG con mueble de apoyo sin puertas, con contenedor para aceite y filtro.



FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA SERIE 600



SV 66 FRG



FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA SERIE 600

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto				
SV 63 FRG	230	255	110	8	6,8	24,5	1.542
SV 66 FRG	230	255	110	8+8	2x6,8	42	2.558

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

accesorios

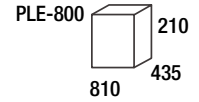
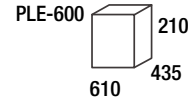
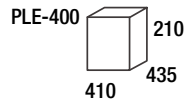
DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA PEQUEÑA DE 110x255x110	76
CESTA GRANDE DE 230x255x110	92

Características

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Grifo de vaciado del aceite colocado en el frontal, con prolongación de descarga en dotación.
- Quemadores en acero con llama horizontal.
- Dotadas de llama piloto y encendido piezo-eléctrico.
- Válvula termostática con termopar.
- Regulación de la temperatura hasta 190°C.
- Termostato de seguridad.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



PLANCHAS ELÉCTRICAS Y FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK



PLANCHAS ELÉCTRICAS

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	MANDOS	RESISTENCIAS	PVP €
PLE-400	400x400	3	1	1	394
PLE-600	600x400	3,5	1	1	499
PLE-800	800x400	3+3	2	2	630

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa de acero laminado de 6mm.
- Mandos de baquelita.
- Bandeja recoge grasas extraíble de gran capacidad.
- Termostato de temperatura hasta 300°C.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Interruptor de puesta en marcha e indicadores de encendido y funcionamiento.
- Voltaje 230V/50Hz.



FEL-1

FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK

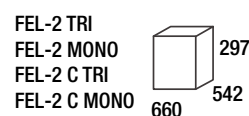
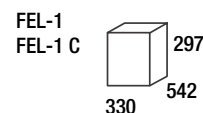
MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
FEL-1	320x480	3	230V/50Hz	22	635
FEL-1 C	320x480	3	230V/50Hz	22	847
FEL-2 TRI	650x480	6	400V III 50Hz	44	1.068
FEL-2 MONO	650x480	6	230V/50Hz	44	1.128
FEL-2 C TRI	650x480	6	400V III 50Hz	44	1.397
FEL-2 C MONO	650x480	6	230V/50Hz	44	1.457

C = LISA CROMO DURO

PORTES PAGADOS



FEL-2 C



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RASQUETA PLANCHA	21

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero especial fundido de 10mm. de espesor.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza soldada a mano.
- Modelos de cromo duro de 30 micras de espesor.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio).
- Incorpora cajón recoge grasas.
- Temperatura de trabajo de 50°-300°C.
- Resistencias blindadas.
- Patas en plástico.



PLANCHAS A GAS DE 6mm



PLG-600/06



PLG-400/06



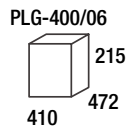
PLG-800/06



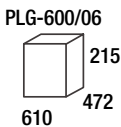
PLG-1000/06



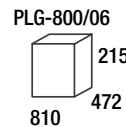
DETALLE PLANCHA DESMONTABLE



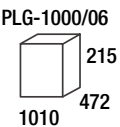
PLG-400/06



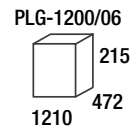
PLG-600/06



PLG-800/06



PLG-1000/06



PLG-1200/06

PLANCHAS A GAS PLACA DE 6 mm

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	DIMENSIONES PLACA (mm)	MANDOS	QUEMADORES	PESO (Kg)	PVP €
PLG-400/06	3,2	400x400	1	1	14,5	375
PLG-600/06	6,4	600x400	2	2	20	475
PLG-800/06	8,9	800x400	2	3	27	608
PLG-1000/06	9,6	1000x400	3	3	33	686
PLG-1200/06	12,1	1200x400	3	4	40	860

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €				
	PLG-400	PLG-600	PLG-800	PLG-1000	PLG-1200
GRASERA POSTERIOR	87	104	120	139	162



DETALLE GRASERA MONTADA

Características

- Construidas en acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- PLACA EXTRAIBLE para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Placa de acero laminado con tratamiento antiadherente.
- Placa monoblock de 6mm de espesor con peto de 36mm.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Mandos de bakelita.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.
- Toma de gas a la izquierda. Bajo pedido se pueden suministrar con toma de gas a la derecha.
- Piezoelectrico de encendido.
- Pies regulables en altura.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.
- Posibilidad de colocar la placa de cocción en sentido inverso y colocar grasera (opcional) posterior.



PLANCHAS A GAS VITROCERÁMICA



PLGV-400

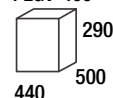


PLGV-600

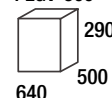


PLGV-800

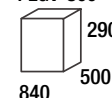
PLGV-400



PLGV-600



PLGV-800



*con toma de presión: ancho +70mm

PLANCHAS A GAS VITROCERÁMICA

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal)	MANDOS	QUEMADORAS	PVP €
PLGV-400	400x400	5,2	4493	1	2	786
PLGV-600	600x400	7,7	6653	2	3	965
PLGV-800	800x400	10,3	8899	2	4	1.154

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



Rasqueta especial en (dotación)

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores de gran poder calorífico con termpoar de seguridad.
- PLACA VITROCERÁMICA de 4mm. de grosor, extraíble para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Mandos de bakelita.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que simplifica y facilita el cambio de inyector.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Conexión de entrada de gas a izquierda.
- Pies regulables en altura.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.

- La plancha vitrocerámica soporta temperaturas de hasta 700°C sin alterarse. En 3 minutos alcanza una temperatura de 300°C y puede llegar a una temperatura máxima de 440°C, con lo que no necesita estar encendida todo el día con el consiguiente ahorro energético. Al ser una superficie lisa y sin poros, el alimento no se pega a la plancha, ni produce residuos difíciles de limpiar. Podemos cocinar con poco aceite e incluso sin aceite. Al ser de fácil limpieza, se pueden cocinar diversos alimentos sin que se mezclen los sabores. Es sin lugar a dudas una excelente plancha que ofrecerá altos rendimientos y prácticos usos.
- Se suministra con rasqueta especial para vitrocerámica.

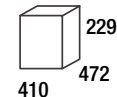


PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO

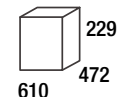


PLGT-800 CD

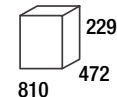
PLGT-400



PLGT-600



PLGT-800



PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO DE 10 MM.

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VÁLVULAS TERMOSTÁTICAS	GRIFOS	QUEMADORES	PESO (Kg)	PVP €
PLGT-400 CD	400x400	3,2	1	1	1	30	931
PLGT-600 CD	600x400	5,7	1	1	2	39	1.177
PLGT-800 CD	800x400	8,9	2	2	3	61	1.567

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



PLGT-800-400 CD

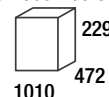
PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO DE 10 MM. CON PETO INTERMEDIO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VÁLVULAS TERMOSTÁTICAS	GRIFOS	QUEMADORES	PESO (Kg)	PVP €
PLGT-600-400 CD	600x400 + 400x400	8,9	1+1	1+1	2+1	42	1.922
PLGT-800-400 CD	800x400 + 400x400	12,1	2+1	2+1	3+1	83	2.481

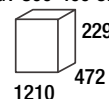
CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

PLGT-600-400 CD



PLGT-800-400 CD



Características

- Construidas en acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Provistas de VÁLVULAS TERMOSTÁTICAS, consiguiendo un mayor ahorro de energía.
- Placa de 10mm de espesor de CROMO DURO de 50 micras soldada a peto de acero inoxidable de 3mm. **Mandos de bakelita.**
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.
- Tomas de gas a la izquierda.
- Piezoelectrico de encendido.
- Bandeja recoge grasas extraíble. Pies regulables en altura.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.

PLANCHAS A GAS CON FUEGO



PLG-800/1



PLG-1000/1



PLG-1200/1

PLANCHAS A GAS DE ACERO LAMINADO CON FUEGO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA PLANCHA (Kw)	POTENCIA FUEGO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	GRIFOS	NÚMERO QUEMADORES	PVP €
PLG-800/1	400x400	3,2	5,7	8,9	2	1+1	790
PLG-1000/1	600x400	6,4	5,7	12,1	3	2+1	943
PLG-1200/1	800x400	9,6	5,7	15,3	3	3+1	1.096

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

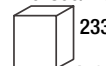
PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PLACA DE ACERO LAMINADO DE 6 mm (40x40 cm)	108
RECOGE-GRASAS PARA PLACA	62
PARRILLA REDUCTORA INCLUIDA	27

PLG-800/1

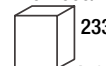
PLG-800/1 CD



810 472

PLG-1000/1

PLG-1000/1 CD



1010 472

PLG-1200/1

PLG-1200/1 CD



1210 472



PLG-800/1 CD



PLG-1000/1 C

PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO CON FUEGO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA PLANCHA (Kw)	POTENCIA FUEGO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	GRIFOS	NÚMERO QUEMADORES	PVP €
PLG-800/1 CD	400x400	3,2	5,7	8,9	2	1+1	1.342
PLG-1000/1 CD	600x400	6,4	5,7	12,1	3	2+1	1.599
PLG-1200/1 CD	800x400	9,6	5,7	15,3	3	3+1	2.071

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable con aristas redondeadas, fácil limpieza.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- PLACA EXTRAÍBLE para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Placa de acero laminado con tratamiento antiadherente.
- Placa monoblock de 6mm de espesor con peto de 36mm.
- Modelos de CROMO DURO: placa de 10mm de espesor de CROMO DURO de 50 micras soldada a peto de acero inoxidable de 3mm.
- Bandeja recoge grasas extraíble de gran capacidad.
- Mandos de bakelita. Pies regulables en altura.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Parrilla reductora de quemador de serie.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.
- Tomas de gas a izquierda.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.
- Fogón de gran poder calorífico, 5,7Kw. Girando la parrilla podemos acoplar una placa de 40x40cm. de acero laminado de 6mm. y así ampliar la zona de plancha (placa de 40x40cm y grasera para placa opcional).



PLANCHAS A GAS DE SOBREMESA EN ACERO Y CROMO DURO DE ALTA POTENCIA



CEG-17M-550



CEG-22M-550



CEG-32M-550



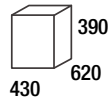
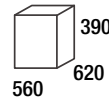
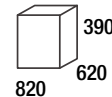
CEG-17T-550 CD



CEG-22T-550 CD



CEG-32T-550 CD

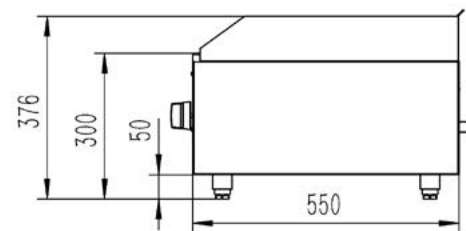
CEG-17M-550
CEG-17T-550 CDCEG-22M-550
CEG-22T-550 CDCEG-32M-550
CEG-32T-550 CD

PLANCHAS A GAS SOBREMESA

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal)	MATERIAL PLACA	QUEMADORES	PVP €
CEG-17M-550	420x450	6	5184	Acero	1	933
CEG-17T-550 CD	420x450	6	5184	Acero Cromado	1	1.373
CEG-22M-550	550x450	12	10368	Acero	2	1.331
CEG-22T-550 CD	550x450	12	10368	Acero Cromado	2	1.968
CEG-32M-550	810x550	18	15552	Acero	3	1.788
CEG-32T-550 CD	810x550	18	15552	Acero Cromado	3	2.627

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



ESQUEMA LATERAL TODOS LOS MODELOS

Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Placas en acero laminado de 19mm de espesor.
- Modelos de cromo duro con espesor de 20µ de cromo.
- Modelos cromados dotados de valvula termostática.
- Dotadas de llama piloto.
- Sistema de seguridad con termopar.
- Encendido electrónico.
- Quemadores en acero inoxidable.
- Toma de gas trasera.
- Canal recoge grasas con cajón extraíble.
- De serie se suministran preparadas para gas natural e incluye inyector para cambio a gas propano/butano.

FRY-TOP A GAS SERIE SNACK



FGL-1



FGL-2



FGL-1 C



FGL-2 C

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
				BUTANO/PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m3/h)		
FGL-1	320x480	4	3476	0,546	0,74	22	885
FGL-1 C	320x480	4	3476	0,546	0,74	22	1.113
FGL-2	650x480	8	6952	1,092	1,48	44	1.511
FGL-2 C	650x480	8	6952	1,092	1,48	44	1.840

C = LISA CROMO DURO CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros PORTES PAGADOS

FGL-1
FGL-1 C

330 598

FGL-2
FGL-2 C

660 598

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RASQUETA PLANCHA	21

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero fundido de 10mm. de espesor.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza soldada a mano.
- Modelos de cromo duro de 30 micras de espesor
- Rasqueta plancha (incluida en el precio).
- Incorpora cajón recoge grasas.
- Termopar de seguridad.
- Quemador tubular en acero cromado.
- Encendido piezo-eléctrico.
- Patas en plástico.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA



BG-60



BG-35



BG-90



DETALLE PARRILLA VASCA Y PETO PERIMETRAL

BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	GRIFOS	QUEMADORES	BOLSA PIEDRA VOLCÁNICA (Kg)	PESO (Kg)	PVP €
BG-35	280x500	6,3	1	2	4	13,5	848
BG-60	530x500	12,6	2	4	8	21	1.258
BG-90	830x500	18,9	3	6	12	28,5	1.664
BG-120	1130x500	25,2	4	8	12	36	2.213

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

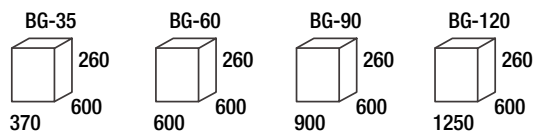
PORTES PAGADOS



DETALLE PARRILLA INOX

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-35	82
PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-60	142
PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-90	184
PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-120	238
PARRILLA VASCA	128
BOLSA DE 3Kg. PIEDRA VOLCÁNICA	43



DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE ACERO INOX BG-35	190
PARRILLA DE ACERO INOX BG-60	272
PARRILLA DE ACERO INOX BG-90	353
PARRILLA DE ACERO INOX BG-120	435

DESCRIPCIÓN	PVP €
PETO PERIMETRAL BG-35	139
PETO PERIMETRAL BG-60	167
PETO PERIMETRAL BG-90	194
PETO PERIMETRAL BG-120	250

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores tubulares italianos de acero inoxidable especialmente diseñados para barbacoas, de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- De serie se suministra con parrilla acanalada de acero recubierto protegido para carne. Opcional parrilla de varillas de acero recubierto para pescado o parrilla acanalada de acero inox para carne.
- Mandos de bakelita de gran calidad.
- Parrilla interior extraíble, soporta piedra volcánica, que soporta altas temperaturas.
- Bandeja recogrugas frontal extraíble de gran calidad.
- De serie se suministran con 4kgs. de piedra volcánica por grifo.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.
- Pies niveladores regulables en altura.



BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA SERIE SNACK



BG-1

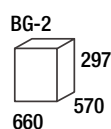
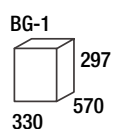


BG-2

BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H) TOTAL	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
				BUTANO/PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m ³ /h)		
BG-1	312x483	6,5	5648	0,53	0,69	24	1.163
BG-2	2x (312x483)	13	11296	1,06	1,38	49	2.055

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros HASTA FIN DE EXISTENCIAS PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE CARNE	149
PARRILLA DE PESCADO	149
BOLSA DE 4 Kg. PIEDRA VOLCÁNICA	61

PARRILLA
DE PESCADOPARRILLA
DE CARNE

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Parrillas construidas en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Encendido piezo eléctrico
- De serie se suministran con 5kgs. de piedra volcánica.
- Dos posiciones de ajuste de las parrillas.
- De serie se suministra con parrilla para carne.
- Bajo pedido se pueden suministrar con parrilla para pescado (al mismo precio).
- Patas en plástico.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



GRILLS ELÉCTRICOS



GRSL



GRSR



GRML



GRMR



GRMLL



GRDL



GRDR

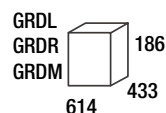
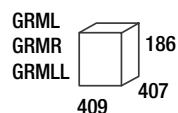
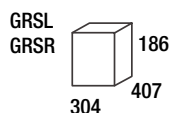


GRDM

MODELO	TIPO DE SUPERFICIE INFERIOR	DIMENSIONES PLACAS (mm)	TAMAÑO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN	PESO (Kg)	PVP €
GRSL	lisa	260x240	simple	3	230V/50Hz	15	659
GRSR	ondulada	260x240	simple	3	230V/50Hz	15	685
GRML	lisa	365x240	media	3	230V/50Hz	20	739
GRMR	ondulada	365x240	media	3	230V/50Hz	20	761
GRMLL	lisa	365x240	media	3	230V/50Hz	20	795
GRDL*	lisa	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	1.217
GRDR*	ondulada	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	1.306
GRDM*	mixta	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	1.249

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS



Características

- Grills eléctricos con carrocería en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 0°-300°C.
- En todos los modelos la placa superior es ondulada, SALVO EN EL MODELO GRMLL CUYAS DOS PLACAS SON LISAS.
- Interruptor de puesta en marcha.
- Bandeja recoge desperdicios delantera.
- Planchas de hierro fundido soldadas a mano de 8mm. de espesor.



PLANCHAS PARA CREPS



CREP-1

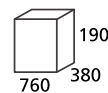


CREP-2

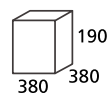
PLANCHAS PARA CREPS ELÉCTRICAS

MODELO	Nº DE PLANCHAS	DIÁMETRO PLANCHAS (mm)	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
CREP-1	1	350	2,4	12	230/50	1.004
CREP-2 TRI	2	350	4,8	29	400/III/50	1.789
CREP-2 MONO	2	350	4,8	29	230/50	1.849

PORTES PAGADOS

CREP-2 TRI
CREP-2 MONO

CREP-1



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 50°-270°C.
- Placa de Crep en hierro esmaltado.



PLACAS DE INDUCCIÓN



INDS3500



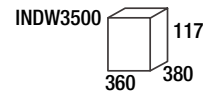
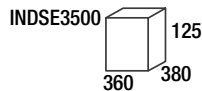
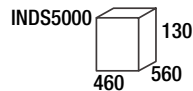
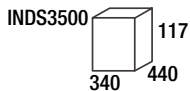
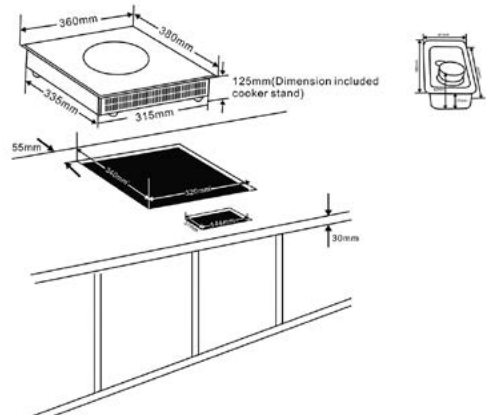
INDS5000



INDSE3500



INDW3500



PLACAS DE INDUCCIÓN

MODELO	DIÁMETRO COCCIÓN (mm)	POTENCIA (W)	Nº NIVELES POTENCIA	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	Nº NIVELES TEMP.	PESO NETO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
INDS3500	120-260	500-3500	10	60°-240°C	10	8	230/50	385
INDS5000	120-460	500-5000	10	60°-240°C	10	9,8	230/50	634
INDSE3500	120-260	500-3500	10	60°-240°C	10	8	230/50	376
INDW3500	260	500-3500	10	60°-240°C	10	8	230/50	450

PORTES PAGADOS



DETALLE

Características

- Placa de cocción con sistema de inducción.
- Estructura de acero inoxidable con placa en material vitrocerámico.
- Panel de mandos "TOUCH CONTROL" con pantalla LCD.
- Temporizador de 0 a 180 minutos.
- Modelo INDSE3500 (encastre), distancia entre placa y panel de mandos 1,6 metros máxima.



ASADORES DE POLLO VERTICALES A GAS



APSG-4



APSG-6

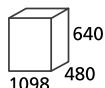


APSG-8

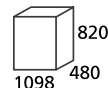
MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PVP €
APSG-2	2	10/12	11,8	10148	0,92	0,98	1,16	66	2.171
APSG-3	3	15/18	17,7	15222	1,38	1,47	1,74	86	2.636
APSG-4	4	20/24	23,6	20296	1,84	1,96	2,32	103	3.131
APSG-6	6	30/36	35,4	30444	2,76	2,94	3,48	170	4.159
APSG-7	7	35/42	41,3	35518	3,22	2,94	4,55	180	4.892
APSG-8	8	40/48	47,2	40592	3,68	3,92	4,64	193	5.099
APDG-8	15	75/90	47,2	40592	3,68	3,92	4,64	230	6.959

PORTES PAGADOS

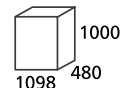
APSG-2



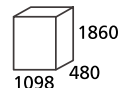
APSG-3



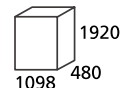
APSG-4



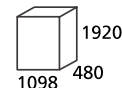
APSG-6



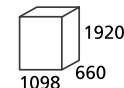
APSG-7



APSG-8



APDG-8



Características

- Asadores a gas.
- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- En modelos de 6 espadas, las medidas incluyen el soporte que se suministra. Alto s/s 1360.
- Modelo APSG-7 con mayor distancia entre espadas (especial para pollos abiertos).
- Incorpora 4 ruedas en los modelos de 6, 7 y 8 espadas de 10cm. de diámetro y dos de ellas incorporan freno.
- Sistema de transmisión de piñones de acero con cadena de fácil tensado y mínimo mantenimiento.
- Sin regulación de aire primario, aprovechamiento máximo energético, ecológico. Asado completamente uniforme.
- Bandeja de gran capacidad (870x295x50mm) especial para asado de patatas, guarniciones, etc.
- Opcional: luz interior.
- Las chapas entre quemadores de gas son inox. extraíbles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Estos se mantienen limpios y prolongan la vida útil del asador.
- Modelo APDG-8 de doble espada. Disponen de luz interior incorporada.
- De serie se suministran preinstaladas para gas propano pero se proporcionan inyectores para gas natural.



ASADORES DE POLLO VERTICALES ELÉCTRICOS



3EE



4EE

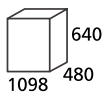


6EE

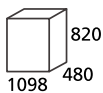
MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)		PESO (Kg)	PVP €
			MOD. EE	MOD. EEN		
2EE/2EEN	2	10/12	6,6	9,6	63	2.232
3EE/3EEN	3	15/18	9,9	14,4	80	2.764
4EE/4EEN	4	20/24	13,2	19,2	95	3.259
6EE/6EEN	6	30/36	19,8	28,8	160	4.336
7EE/7EEN	7	25/42	23,1	33,6	170	5.210
8EE/8EEN	8	40/48	26,4	38,4	183	5.381

PORTES PAGADOS

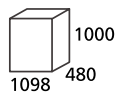
2EE/2EEN



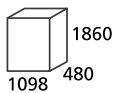
3EE/3EEN



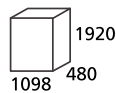
4EE/4EEN



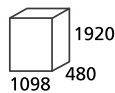
6EE/6EEN



7EE/7EEN



8EE/8EEN



8EEN

Características

- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- En modelos de 6 espadas, las medidas incluyen el soporte que se suministra. Alto s/s 1360mm.
- Modelo 7EE/7EEN, con mayor distancia entre espadas (especial para pollos abiertos).
- Los modelos 6 y 7 EE/EEN incorporan 4 ruedas, 2 con freno y 8 espadas de 10cm. de diámetro.
- Sistema de transmisión de piñones de acero con cadena de fácil tensado y mínimo mantenimiento.
- Sin regulación de aire primario, aprovechamiento máximo energético, ecológico. Asado completamente uniforme.
- Bandeja de gran capacidad (870x295x50mm.) especial para asado de patatas, guarniciones, etc...
- Opcional: luz interior.
- Resistencias de máxima calidad, acopladas sin pinzamiento para permitir la dilatación en todos los sentidos.
- Las chapas entre quemadores son inox. extraíbles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Estos se mantienen limpios y prolongan la vida útil del asador.
- Tensión 400V/III/50Hz.

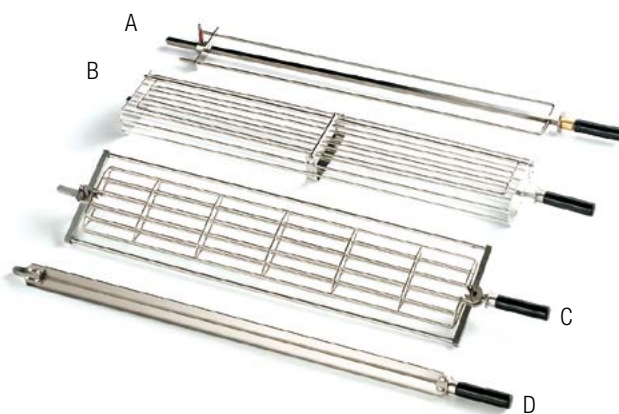
ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS

DESCRIPCIÓN	PVP €
BT- Bandeja de troceo 1098x480x160 mm. Bandeja especial para trocear pollos de gran capacidad. Diseñada también para guardar las espadas.	572



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Espada INOX sin pinchos	98
Espada INOX con 6 pinchos	155
Espada de pincho (A)	155
Espada panel o parrilla INOX con multiposición (B)	314
Espada pollo abierto (sólo para APSG-7) (C)	314
Espada en V (D)	165
Pincho doble	13
Pincho sencillo sin tornillo	13
Tornillo de pincho INOX	6
Mango de espada	15
Gancho para sacar espadas	49



VITRINAS CALEFACTORAS

MODELO	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP €
VC-4E	2	230/50	73	1.822
VC-4ED	2	230/50	73	1.822

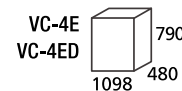
PORTES PAGADOS



VC-4E



VC-4ED



VC-4E
VC-4ED

790
480
1098

Características

- Vitrinas calefactoras totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 o pintada en epoxy rojo.
- Con 4 estantes de rejilla inoxidable.
- Reparto uniforme de la temperatura, regulable hasta 90°C.
- Iluminación interior.
- Totalmente desmontable para su limpieza.
- Incorpora 4 ruedas, 2 con freno y 2 sin freno.
- Resistencias de 2000W.
- Termómetro digital.
- Modelo VC-4ED con doble frente (cristales a ambos lados).



HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA



HPE-750



HPE-750 GRILL



HPE-930



HPE-960 / HPE-960 TRI

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	POTENCIA (W)	POTENCIA GRILL (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
HPE-750	4	435x315	NO	2x1335	-	38	230/50	607
HPE-750 GRILL	4	435x315	SÍ	2x1335	2000	39	230/50	986
HPE-930	3	600x400	NO	3500	-	50	230/50	1.233
HPE-960	4	600x400	SÍ	2x3200	-	62	230/50	1.585
HPE-960 TRI	4	600x400	SÍ	2x3200	-	62	230/III/50	1.649

PORTES PAGADOS

HPE-750 570
HPE-750 GRILL 530
595

HPE-930 500
834 672

HPE-960 572
HPE-960 TRI 740
834

dotación

DESCRIPCIÓN

3 bandejas planas en modelo HPE-930

4 bandejas planas en modelos HPE-750, HPE-750 GRILL, HPE-960 y HPE-960 TRI

Características

- Horno de convección eléctrico.
- Construidos en acero inoxidable.
- Interior esmaltado, excepto modelo HPE-930 cuyo interior está fabricado en acero inoxidable.
- Todos los modelos disponen de 2 ventiladores.
- Puerta fría con doble cristal.
- En modelo HPE-750 GRILL, el grill funciona con los ventiladores.
- Ventilador de altas prestaciones. Modelo HPE-960 con dos ventiladores con inversión de ciclo.
- Temporizador de 120'. Temperatura de 50°/300°C.



HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA



SHEL-404



SHEL-404 HG



SHEL-603

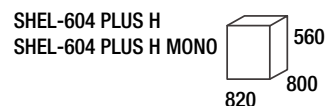
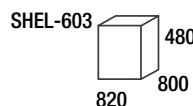
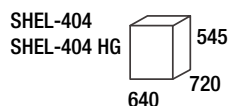


SHEL-604 PLUS

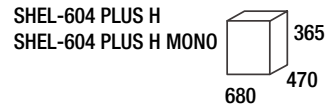
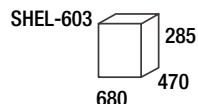
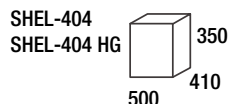
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DOTACIÓN SERIE PARRILLAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	POTENCIA (W)	POTENCIA GRILL (W)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SHEL-404	4	4	480x340/GN 2/3	NO	3100	-	230/50	1.047
SHEL-404 HG	4	4	480x340/GN 2/3	SI	3100	1400	230/50	1.572
SHEL-603	3	3	600x400/GN 1/1	NO	3900	-	230/50-60	1.651
SHEL-604 PLUS H	4	4	600x400/GN 1/1	SI	6300	-	400/50-60	2.386
SHEL-604 PLUS H MONO	4	4	600x400/GN 1/1	SI	6300	-	230/50-60	2.436

PORTES PAGADOS

MEDIDAS EXTERIORES



MEDIDAS INTERIORES



Características

- Construidos interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Luz interior halógena.
- Micro de puerta, salvo en modelos SHEL-404 y SHEL-404 HG.
- Alarma de fin de ciclo.
- Temporizador de 0 a 60 minutos.
- Temperatura de trabajo de 0° a 250°C
- Funcionamiento en modo continuo.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro en modelo SHEL-604 PLUS H.
- Puerta con doble cristal con tirador y apertura batiente.



HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO DIGITALES GASTRONOMÍA

COMPACT

517mm de ancho



SVFDEK 0623 P WA



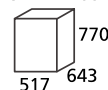
SVFDEK 061 P WA



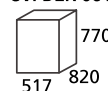
SVFDEK 101 P WA

MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	RESISTENCIA VENT. (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDEK 0623 P WA	SÍ	75	6300	6 GN 2/3	400/III/50-60	5.833
SVFDEK 061 P WA	SÍ	90	7800	6 GN 1/1	400/III/50-60	6.355
SVFDEK 101 P WA	SÍ	150	15600	10 GN 1/1	400/III/50-60	7.912

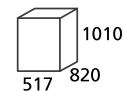
SVFDEK 0623 P WA



SVFDEK 061 P WA



SVFDEK 101 P WA



PORTES PAGADOS

accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
SCML	SONDA AL CORAZÓN DE PUNTO SIMPLE. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	308
	OPCIÓN DE APERTURA DE PUERTA DERECHA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER PEDIDO).	566
MLK HD623	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA HORNO SVFDEK 0623 P WA	2.734
MLK HD061	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA HORNOS SVFDEK 061/101 P WA	2.812



Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico fabricado en material plástico resistente altas temperaturas.
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara.
- Control automático de la válvula de vapor.
- Modelos digitales con posibilidad de grabar hasta 99 recetas, cocción en ΔT° . Cada programa se puede grabar con 3 fases de cocción diferentes.
- Función de enfriamiento rápido de la cámara.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Iluminación interior de la cámara de cocción.
- Burlete de silicona insertado en el marco de la puerta, fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superficies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superficie externa.
- Termostato de temperatura de 50°/300°C.
- Termómetro digital para visualizar la temperatura en el interior de la cámara.
- Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzijs de serie.
- Doble velocidad del ventilador.
- Selector de cocción a convección, vapor o mixto.
- Lavado automático de serie.
- Separación entre bandejas de 30/60mm.
- Desagüe con filtro.



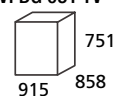
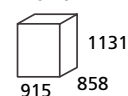
HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECAÑICOS Y DIGITALES TOUCH SCREEN



ELECTROMECAÑICOS ELÉCTRICOS Y A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDE 051 V	ELÉCTRICO	110	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	4.661
SVFDE 101 V	ELÉCTRICO	148	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	6.043
SVFDG 051 V	GAS	113	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	7.217
SVFDG 101 V	GAS	139	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	7.657

PORTES PAGADOS

SVFDE 051 TV
SVFDG 051 TVSVFDE 101 TV
SVFDG 101 TV

DIGITALES TOUCH SCREEN ELÉCTRICOS Y A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDE 051 TV	ELÉCTRICO	90,6	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	6.685
SVFDE 101 TV	ELÉCTRICO	126,7	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	7.780
SVFDG 051 TV	GAS	90,6	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	7.966
SVFDG 101 TV	GAS	126,7	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	9.685

PORTES PAGADOS

**CAMBIO DE
INYECTORES:
+88 EUROS**

accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
DLFM	KIT DE DUCHA CON SOPORTE	262
	OPCIÓN DE APERTURA DE PUERTA DERECHA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO).	565

**MODELOS TOUCH
SCREEN DOTADOS
DE SONDA DE PUNTO
SIMPLE Y AUTO-LAVADO
DE SERIE.**

Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico fabricado en material plástico resistente a altas temperaturas. Cierre de la puerta a presión y apertura mediante giro lateral.
- Modelos electromecánicos sólo con posibilidad de Kit de ducha con soporte.
- Bandeja recoge líquidos y condensados, fabricada en acero inoxidable AISI 304, colocada bajo la puerta y conectada al desagüe.
- Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 compatible con bandejas GN 1/1 o 600x400mm. y desmontable. Separación entre bandejas de 74mm.
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara. Quemador atmosférico.
- Bultete de silicona insertado en el marco de la puerta. fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superficies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superficie externa.
- Control manual de la válvula de vapor.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Termostato de temperatura de 50°/300°C.
- Iluminación interior de la cámara de cocción.
- **Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzijs de serie.**
- Doble velocidad del ventilador y selector de cocción a convección, vapor o mixto.
- Preparada para gas propano ó gas natural.
Especificar tipo de gas al hacer el pedido.

Modelos digitales TOUCH SCREEN:

- Pantalla táctil capacitiva de 5". Libro de recetas pregrabado y posibilidad de personalizarlas con hasta 16 fases por receta. Posibilidad de cocción multinivel.
- Válvula de descarga de vapor con apertura electrónica.
- Termostato de temperatura de 30° a 280°C.



FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS



SV LM8T43



SV LM8T64



SV LM12T64



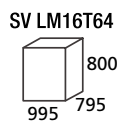
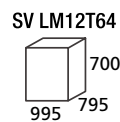
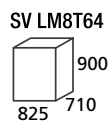
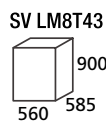
SV LM16T64

FERMENTADORAS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIM. BANDEJAS (mm)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP €
SV LM8T43	8	GN 2/3 o 433x333	1500	230/50-60	55	1.653
SV LM8T64	8	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	70	1.757
SV LM12T64	12	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	73	1.918
SV LM16T64	16	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	78	2.015

BANDEJAS NO INCLUIDAS

PORTES PAGADOS



Características

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Cámara construida en acero inoxidable con posibilidad de insertar bandejas GN o 600x400mm.

- Temperatura de trabajo de 30°/60°C.
- Distancia entre bandejas 75mm.
- Tensión 230V/50-60Hz.



SOPORTES

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
SFRK623T + PT623TSFR	Soporte en acero inoxidable con guías para 6 bandejas GN 2/3, para HORNO COMPACT SVFDEK0623 PW A. Dimensiones 465x554x845mm.	1.318
SFRK6T + PT6TSFRK	Soporte en acero inoxidable con guías para 8 bandejas, para HORNO COMPACT de 6/10 bandejas. Dimensiones 465x630x845mm.	1.416
SFAM5T + PT5TSFRM	Soporte en acero inoxidable con guías para 8 bandejas. Para modelos de 5 bandejas. Dimensiones 815x560x845mm.	1.356
SFAM10T + PT10TSFRM	Soporte en acero inoxidable con guías para 5 bandejas. Para modelos de 10 bandejas. Dimensiones 815x560x695mm.	1.173
SH885**	Mesa soporte de horno con estructura para 12 bandejas GN 1/1. Dimensiones 850x850x700mm.	639

** CONSULTAR MESAS SOPORTE DE HORNOS EN APARTADO MOBILIARIO E INOXIDABLE.

PORTES PAGADOS



HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO O CON BOILER ELÉCTRICOS

EMOTION TOUCH SCREEN



EM-E611 D / B



EM-E2011 D / B



EM-E1011 D / B



HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO O CON BOILER ELÉCTRICOS



EMOTION TOUCH SCREEN



GRACIAS AL SIMPLE E INTUITIVO CONTROL "TOUCH SCREEN" (PANTALLA TÁCTIL CAPACITIVA), TENDRÁ EL PLENO CONTROL DE SU HORNO Y ESTARÁ INFORMADO DE TODAS LAS PRINCIPALES FUNCIONES ACTIVAS.



LA PANTALLA DA ACCESO RÁPIDO Y SENCILLO A LAS RECETAS MÁS UTILIZADAS O MÁS RECIENTEMENTE COCINADAS.



ADEMÁS DEL LAVADO AUTOMÁTICO LOS HORNOS EMOTION, VAN DOTADOS DE SERIE DE UNA DUCHA EXTRAÍBLE.



TODOS LOS CHEFS PUEDEN TENER SU RECETARIO PERSONAL, EL HORNO EMOTION PERMITE CREAR DE MODO SENCILLO E INTUITIVO SUS PROCESOS DE COCCIÓN Y RECETAS EN MUY POCOS PASOS. ADEMÁS PARA PODER REDUCIR MÁS ADELANTE LOS TIEMPOS DE CREACIÓN DEL RECETARIO

EL HORNO EMOTION PERMITE VER, MODIFICAR Y GRABAR LAS RECETAS PRESENTES EN MODULAR CHEF. EL PUERTO USB, SITUADO BAJO EL PANEL DE CONTROL LE PERMITIRÁ GRABAR SUS RECETARIOS PARA PODER CARGARLOS RÁPIDAMENTE EN OTROS HORNOS EMOTION O SIMPLEMENTE GRABARLOS EN EL ORDENADOR.



LOS HORNOS EMOTION PROPORCIONAN UNA COCCIÓN UNIFORME EN TODOS LOS NIVELES.



COCCIÓN MULTINIVEL. EL HORNO EMOTION PERMITE COCINAR PLATOS DIFERENTES AL MISMO TIEMPO, LE QUEDARÁ A USTED ELEGIR SI INSERTAR TODAS LAS BANDEJAS AL MISMO TIEMPO (FUNCIÓN ALL IN), O EXTRAER LAS BANDEJAS AL MISMO TIEMPO (ALL OUT). UNA FUNCIÓN ESPECIAL "DYNAMIC" LE PERMITIRÁ ADEMÁS PROGRAMAR DIFERENTES ENTRADAS Y SALIDAS EN TIEMPOS ESPECÍFICOS PREESTABLECIDOS DE CADA DÍA, TODO PARA PROGRAMAR AL MÍNIMO DETALLE SU SERVICIO.



HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO O CON BOILER ELÉCTRICO

EMOTION TOUCH SCREEN

MODELOS ELÉCTRICOS VAPOR INSTANTÁNEO

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (W)	ENTRADA DE AGUA	PRESIÓN BAR	PVP €
EM-E611 D	6 GN 1/1	141	11,6	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	9.438
EM-E1011 D	10 GN 1/1	166	16,7	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	11.816
EM-E2011 D	20 GN 1/1	310	31,1	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	24.008

PORTES PAGADOS

MODELOS ELÉCTRICOS VAPOR CON BOILER

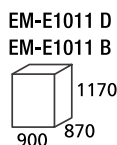
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (W)	ENTRADA DE AGUA	PRESIÓN BAR	PVP €
EM-E611 B	6 GN 1/1	145	14,1	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	11.729
EM-E1011 B	10 GN 1/1	170	19,2	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	14.309
EM-E2011 B	20 GN 1/1	320	36,6	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	26.113

PORTES PAGADOS



accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
MLEM HD1011	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA HORNOS EMOTION DE 6 Y 10 BANDEJAS	2.827



accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
EM SFA611 + EM PTSFA611	Soporte en acero inoxidable con guías para bandejas, para HORNO EMOTION de 6 bandejas. Dimensiones 815x560x845mm.	1.218
EM SFA1011 + EM PTSFA1011	Soporte en acero inoxidable con guías para bandejas, para HORNO EMOTION de 10 bandejas. Dimensiones 815x560x695mm.	982

** CONSULTAR MESAS SOPORTE DE HORNOS EN APARTADO MOBILIARIO E INOXIDABLE

Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico.
- Horno multifunción con pantalla táctil "TOUCH SCREEN".
- 3 modalidades de cocción: Convección (30°-300°C), Vapor (30°-130°C) y Mixto vapor más convección (30°-300°C).
- Versiones de inyección directa o con boiler (de 35°C).
- Sonda multipunto de serie. 4 puntos de medición de la temperatura.
- Posibilidad de cocción en ΔT° .
- Ventilador con 6 velocidades. Posibilidad de utilizar el ventilador en modo convección o semi estático (para cocciones más delicadas y pastelería).
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara. Cálculo automático del tiempo de giro del ventilador en base al programa utilizado.
- Recetario y posibilidad de memorizar hasta 200 recetas personalizadas con hasta 16 fases por receta. El recetario viene pregrabado de fábrica y existe la posibilidad de modificar estas recetas y añadir nuevas.
- Excelente uniformidad de cocción (0/100%).
- **BEST CHEF.** Función que da acceso rápido a las recetas más usadas por el chef o el menú que el chef usa más frecuentemente.
- Reducción de las pérdidas de peso después de la cocción.
- Sistema de auto-lavado automático de serie con 5 programas:
 - 1.- Aclarado rápido.
 - 2.- Ciclo de lavado manual.
 - 3.- Ciclo de lavado corto.
 - 4.- Ciclo de lavado medio.
 - 5.- Ciclo de lavado largo.
- Bandeja recoge líquidos y condensados fabricada en acero inoxidable AISI 304, colocada bajo la puerta y conectada al desagüe.
- Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 GN 1/1 y desmontable, con separación de 70 mm. entre bandejas.
- Modelos EM-E2011 D y EM-E2011 E estructura y carro porta-bandejas incluidos.
- Fácil actualización de los programas y del software mediante USB colocado bajo el panel de mandos.
- Función de cocción MULTI-NIVEL, que permite cocinar al mismo tiempo comidas diferentes o programar diferentes tiempos de cocción.
- Función de cocción pospuesta o nocturna. **Ducha con soporte de serie.**



HORNO DE VAPOR A PRESIÓN



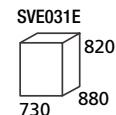
SVE031E



SVE031E

HORNO DE VAPOR A PRESIÓN

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE GUÍAS	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA (°C)	PESO (Kg)	PRESIÓN BAR	PVP €
SVE031E	3 GN 1/1	80mm	15,5	+50°C/+122°C	110	1,2	20.943



PORTES PAGADOS

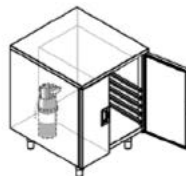
El horno de vapor a presión es ideal para los locales que necesitan una altísima calidad en el resultado final y una elevadísima velocidad de producción.

Entre los productos que se pueden cocinar, destacamos verduras, pescado, carne, arroz, pasta, salsas, etc. Además este horno esta especialmente indicado para PASTEURIZAR Y ESTERILIZAR FRASCOS: **ÚNICO HORNO QUE ALCANZA 1,2 BAR DE PRESIÓN**

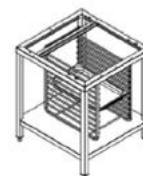
Gracias a las características de la cocción a presión, el resultado es un alimento sano, rápido de cocinar y con las propiedades organolépticas ideales del producto. Los tiempos de cocción son de la mitad o un tercio del tiempo habitual en un horno clásico mixto de convección y vapor. Podemos obtener carnes tiernas y jugosas cuyo acabado se debe realizar en una salamandra o una plancha, además de pescados listos en un instante. Ejemplos que podemos destacar son: 30Kg de brócoli cocinados en 1 minuto o de 12 a 20Kg de pulpo cocidos en 25 minutos.

accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
ACA031	ARMARIO CON ESTANTE Y GUÍAS 730x735x900mm	1.912
ABP031	SOPORTE CON ESTANTE Y GUÍAS 730x650x900mm	1.274
AKP00X	KIT DE BOTES PARA PASTEURIZACIÓN/ESTERILIZACIÓN	288



ACA031



ABP031



AKP00X

Características

- Cámara y calderín en acero inoxidable AISI 316.
- Aislamiento térmico de cámara y calderín en fibra de cerámica.
- Junta de la puerta en silicona alimentaria resistente al calor y de larga duración.
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el centro de la cámara.
- Patas ajustables en altura.
- Cajón para recoger la condensación cuando se abre la puerta.
- Tono de aviso de final de ciclo.

- Sonda al corazón.
- Temporizador de arranque retardado.
- Control de presión con presostatos electrónicos.
- Función de precalentamiento y mantenimiento de la presión del calderín.
- Limpieza automática y programable del calderín.
- Gestión electrónica de la potencia del calderín.
- Sistema automático de cierre y apertura de la puerta.
- Sistema automático de disminución de la presión en la cámara.
- Puerto USB.
- Tensión 400V/III/50-60Hz.

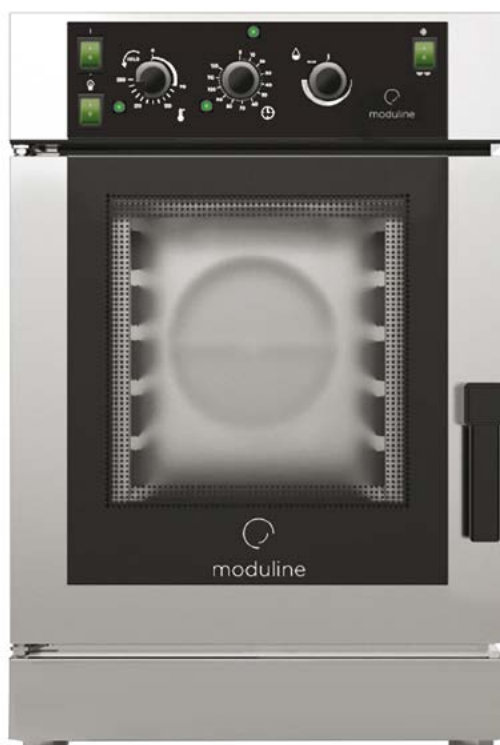


HORNO ELÉCTRICO A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICO

COMPACT

550mm de ancho

MONOFÁSICO 230V/50Hz

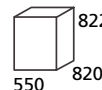


SGRE106C MONO

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE GUÍAS	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA (°C)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SGRE106C MONO	6 GN 1/1	64mm	3	+30°C/+280°C	90	230/50	5.069

PORTES PAGADOS

SGRE106C MONO



Características

- Cámara hermética con esquinas redondeadas.
- Aislamiento de la cámara con lana de roca.
- Bultete de la puerta de silicona alimentaria resistentes a las altas temperaturas, fácil de limpiar y muy solido.
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza.
- Desagüe interno para limpiar de manera mas simple.
- Calentamiento ventilado con resistencias de alto rendimiento.
- Puerta con cierre automático.
- Patas ajustables en altura.
- Fácil acceso a los elementos electrónicos y eléctricos para facilitar las labores de mantenimiento y reparación.
- Puerta doble de cristal con ventilación interna.
- Bandeja para recoger el agua de condensación y conectada al sistema de desagüe del horno.
- Panel de mandos electromecánico con mandos para la temperatura, tiempo y humedad.
- Inversión periódica y automática del sentido de giro de los ventiladores.
- Bloqueo de giro de los ventiladores al abrir la puerta.
- Termostato de seguridad.
- Temperatura de trabajo: +30°C /+280°C.
- Pulsador de velocidad del ventilador.

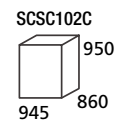
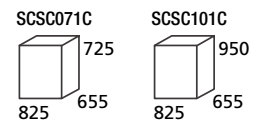


HORNOS DE REGENERACIÓN



HORNOS DE REGENERACIÓN

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE GUÍAS	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD PLATOS	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SCSC071C	7 GN 1/1	75mm	6,3	14 Ø200-260mm	25	400/III/50+60	3.255
SCS101C	10 GN 1/1	75mm	12,5	20 Ø200-260mm 10 Ø270-320mm	36	400/III/50+60	3.837
SCS102C	10 GN 2/1	75mm	15,5	40 Ø200-260mm 20 Ø270-320mm	72	400/III/50+60	4.745



PORTES PAGADOS

Hornos de regeneración especialmente indicados para colectividades (colegios, hospitales, residencias, etc). Regenerar un producto significa devolver a la temperatura de servicio un producto preservando todas las características organolépticas del mismo sin alterar el sabor ni la estética.

Las ventajas son innumerables. En primer lugar la organización del flujo de trabajo. COCINAR-ABATIR-ALMACENAR y después REGENERAR permite organizar mejor los flujos de trabajo, cocinando todo en los horarios habituales y permitiendo conservar el producto cocinado y abatido de 7 a 15 días. Esto permite no tener mermas alimentarias, organizar mejor el personal en cocina, regenerar en cualquier momento sin necesidad de tener una cocina completa en todas las instalaciones. De esta manera se necesita solo instalar hornos de regeneración en los establecimientos donde se sirven las comidas y tener una sola cocina central donde se elaborarán los alimentos.

accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
ABS011	SOPORTE PARA SCSC071C Y SCS101C 830x600x840mm	415
ABS021	SOPORTE PARA SCS102C 950x780x840mm	481



Características

- Hornos de regeneración, para la regeneración de comidas refrigeradas (+3°C) y congeladas (-18°C).
- Cámara hermética con esquinas redondeadas.
- Aislamiento térmico de la cámara.
- Bultete de la puerta de silicona alimentaria resistentes a las altas temperaturas, fácil de limpiar y muy solido.
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza.
- Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas.
- Puerta con cierre hermético.
- Fácil acceso al cableado y componentes eléctricos para su mantenimiento.
- Panel de mandos electromecánico.
- Temperatura de trabajo: +30°C +160°C.
- Chimenea para la salida del exceso de humedad.
- Parada automática de los ventiladores cuando se abre la puerta.
- Ventiladores con inversión de giro de forma periódica y automática.
- Tono de aviso de final de ciclo.
- Termostato de seguridad.
- Modelos con humedad, solicitar precios y plazo de entrega.



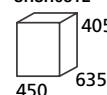
HORNOS DE COCCIÓN LENTA Y MANTENIMIENTO CALIENTE



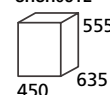
HORNOS DE COCCIÓN LENTA Y MANTENIMIENTO CALIENTE

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE GUÍAS	POTENCIA (w)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SHSH031E	3 GN 1/1	75mm	700	11	230/50+60	2.488
SHSH051E	5 GN 1/1	75mm	1000	18	230/50+60	2.731

SHSH031E



SHSH051E



PORTES PAGADOS

Gracias al particular sistema de calentamiento indirecto, garantizado por las resistencias que envuelven la cámara desde el exterior, el producto se cocina o se mantiene caliente sin secarse. Esta máquina, por tanto puede ser utilizada tanto como horno de cocción lenta, como mantenedor de alimentos calientes.

La comida puede ser cocinada envasada al vacío o directamente en la cámara, gracias a las válvulas frontales que permiten mantener la humedad en el interior o expulsarla. No necesita ni conexión a la red hídrica ni campana de aspiración. Las carnes resultarán jugosas, tiernas y cocinadas en su punto justo. Las verduras mantendrán su humedad original y tampoco el pescado sufrirá alteraciones.

La sonda al corazón (incluida con la máquina) permite controlar la temperatura final del producto.

La función automática "HOLD" permite realizar cocciones nocturnas largas y pasar automáticamente a la función de mantenimiento caliente.

El sistema único de calentamiento mediante resistencias que envuelven la cámara garantiza la extrema uniformidad de la cocción, delicadeza y reducidos consumos eléctricos.

Características

- Cámara hermética con esquinas redondeadas.
- Burlete de la puerta de silicona alimentaria resistentes a las altas temperaturas, fácil de limpiar y muy sólido.
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza.
- Calentamiento estático con resistencia de hilo de bajo consumo que envuelve toda la cámara.
- Temperatura de trabajo: +30°C +120°C.
- Chimenea para la salida del exceso de humedad.
- Apilables.
- Termostato de seguridad.



CARROS CALIENTES



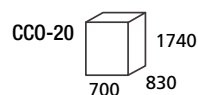
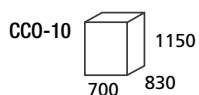
CCO-20



CCO-10

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS GN	DIST. ENTRE GUÍAS (mm)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
CCO-10	10 2/1-20 1/1	61	3000	108	2.849
CCO-20	20 2/1-40 1/1	61	3000	125	3.398

PORTES PAGADOS



Características

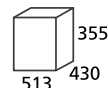
- Fabricados completamente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Doble pared con aislamiento de lana de roca para reducir el consumo eléctrico y reducir la pérdida de calor.
- Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, termostato digital de temperatura de 0°C a 90°C.
- Piloto indicador del funcionamiento de la resistencia.
- Bloque calórico extraíble y conjunto de guías monoblock, para facilitar la limpieza interior del carro.
- Resistencia ventilada.
- Sistema de humidificación mediante cubeta (incluida).
- Burlete de silicona en todo el marco de la puerta.
- Apertura de la puerta 270°.
- Asas posteriores verticales y tacos protectores de goma situados en cada esquina (anti-choque).
- Tiradores de cierre con llave incorporada.
- 4 ruedas giratorias de diámetro 150mm, 2 con freno.
- Tensión 230V/50Hz.

HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES 1 MAGNETRÓN



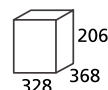
DIMENSIONES EXTERIORES

AG925EBY



DIMENSIONES INTERIORES

AG925EBY



MICROONDAS 1 MAGNETRÓN

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	POTENCIA (W) MICROONDAS	POTENCIA (W) GRILL	PESO (kg)	PVP €
AG925EBY	25	1450	900	1000	15,9	299

PORTES PAGADOS

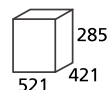
Características

- Exterior e interior en acero inoxidable.
- Control digital con grill.
- 5 niveles de potencia.
- Función descongelación (por peso y por tiempo).
- Función combinada grill-microondas.
- Plato giratorio de 31cm de diámetro.
- Cierre de seguridad infantil.
- Temporizador de 95 minutos.
- Tensión 230V/50Hz.



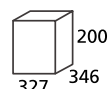
DIMENSIONES EXTERIORES

EM025FDN



DIMENSIONES INTERIORES

EM025FDN



MICROONDAS 1 MAGNETRÓN

MODELO	POTENCIA (W) SALIDA/ABSORBIDA	CONTROL	NIVELES POTENCIA	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	PVP €
EM025FDN	1000/1550	digital	11	230/50	25	13,5	596

PORTES PAGADOS

Características

- Construido interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Programable.
- Sin plato giratorio.
- Reloj digital con temporizador de 60 minutos.
- Función de descongelación.
- Función de cocción rápida.
- Función multi-cantidad
- Cierre de seguridad infantil.



HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES



EMA34GTQ / EMB34GTQ

MICROONDAS DE DOBLE MAGNETRÓN

MODELO	POTENCIA (W) SALIDA/ABSORBIDA	CONTROL	NIVELES POTENCIA	Nº PROGRAMAS	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PVP €
EMA34GTQ	1800/3000	digital	10	20	230/50	34	1.666
EMB34GTQ	2100/3500	digital	10	120	230/50	34	1.862

PORTES PAGADOS

DIM. EXTERIORES

EMA34GTQ	368
EMB34GTQ	527
	575

DIM. INTERIORES

EMA34GTQ	224
EMB34GTQ	408
	346

Características

- Construido interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Programable.
- Sin plato giratorio.
- Reloj digital con temporizador de 60 minutos.
- 2 magnetrones.
- Dotado de ventilador.
- Función de descongelación y función de cocción rápida.
- Función multi-cantidad
- Cierre de seguridad infantil.
- 3 etapas de cocción.



ECO34AFK

DIMENSIONES EXTERIORES

ECO34AFK	315
	478
	519

DIMENSIONES INTERIORES

ECO34AFK	249
	358
	351

MICROONDAS MULTIFUNCIÓN

MODELO	POTENCIA (W) MICROONDAS	POTENCIA (W) CONVECCIÓN	POTENCIA (W) GRILL	NIVELES POTENCIA	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PVP €
ECO34AFK	1000	2500	1100	5	230/50	32	596

PORTES PAGADOS

Características

- Construido interiormente en acero inoxidable y exteriormente en plástico plateado.
- Control digital programable.
- Cocción combinada: microondas, grill y convección.
- Plato giratorio de 315mm de diámetro.
- Reloj digital con temporizador de 99'.
- Función de descongelación.
- Función de cocción rápida y función multi-cantidad.
- Cierre de seguridad infantil.



Con los paelleros


sovemoh

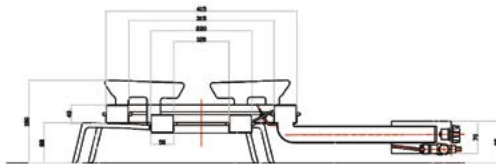
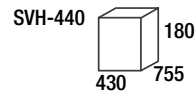
¡PAELLAS DE CATEGORÍA!



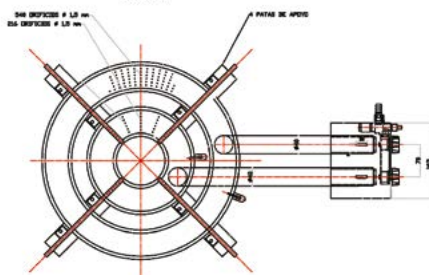
PAELLEROS PROFESIONALES DE SOBREMESA



SVH-440



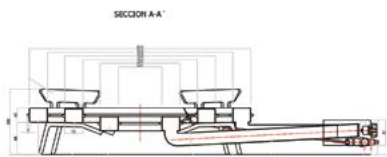
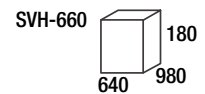
SECCION



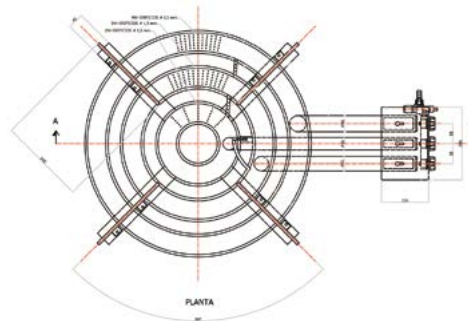
PLANTA



SVH-660



SECCION A-A'



PLANTA

PAELLERO PROFESIONAL DE SOBREMESA

MODELO	TIPO DE GAS	POTENCIA MÁXIMA (Kw)	NÚMERO DE AROS	DIÁMETRO (cm)	TAMAÑO MÁX RECIPIENTE	PVP €
SVH-440	Butano/Propano	19	2	42	80	799
SVH-440GN	Gas Natural	14	2	42	70	799
SVH-660	Butano/Propano	36	3	66	115	1.924
SVH-660GN	Gas Natural	25	3	66	100	1.924

PORTES PAGADOS

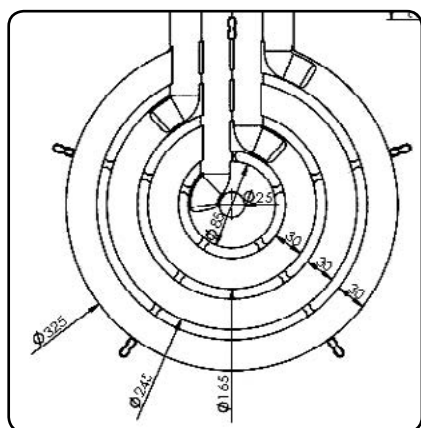
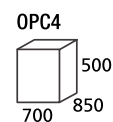
Características

- Este aparato está compuesto por quemadores independientes, pudiendo usar cualquiera de ellos sin necesidad de usar los demás. El quemador está construido en chapa de acero y posteriormente esmaltada.
- Los diámetros mínimos de los recipientes recomendados a usar según el aro, serán los siguientes:
 - Sobre el quemador de $\varnothing 200 \geq 250$
 - Sobre el quemador de $\varnothing 400 \geq 460$
 - Sobre el quemador de $\varnothing 600 \geq 650$

- Los recipientes a usar no debén sobrepasar la zona destinada a las válvulas de gas
- Los pesos máximos recomendados, sumando recipiente mas su carga serán:
 - Sobre el modelo SVH-660: ≤ 100 Kg
 - Sobre el modelo SVH-440: ≤ 80 Kg
 Estos pesos deberán reducirse en caso de utilizar patas suplementarias no reforzadas.
- Fabricado es España.
- Especialmente dedicado para su uso intensivo en hostelería.



PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE



**ESQUEMA
DIMENSIONES
QUEMADOR**

**DETALLE QUEMADOR
ALTO RENDIMIENTO 4 CORONAS**



PAELLERO PROFESIONAL DE 4 CORONAS

MODELO	POTENCIA (Kw)		POTENCIA (KCal/h)		CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20	PVP €
	G30/31	G20	G30/31	G20			
OPC4	24	32	20640	27520	1,88 Kg/h	3,38 m³/h	1.659

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

Características

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Quemador de 4 coronas de hierro fundido.
- Diseño ergonómico.
- Dotado de llama piloto y válvula de gas de seguridad con termopar.
- Diámetro del quemador: 325mm.
- De serie se suministra predispuesta para gas propano/butano. Se suministran inyectores para cambio a gas natural.



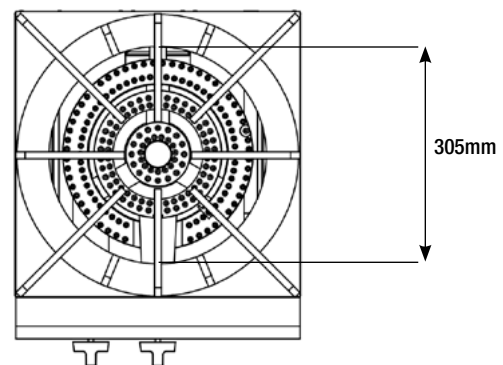
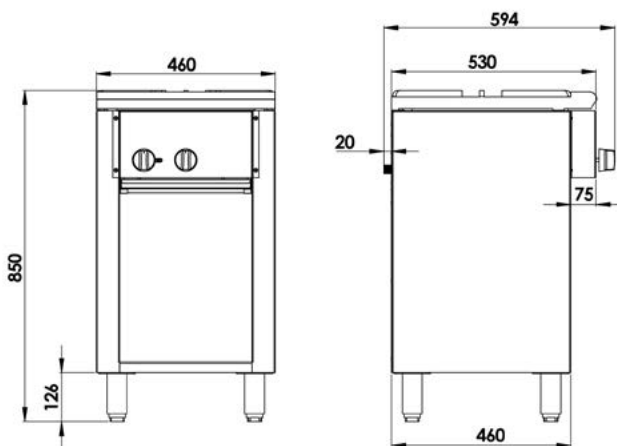
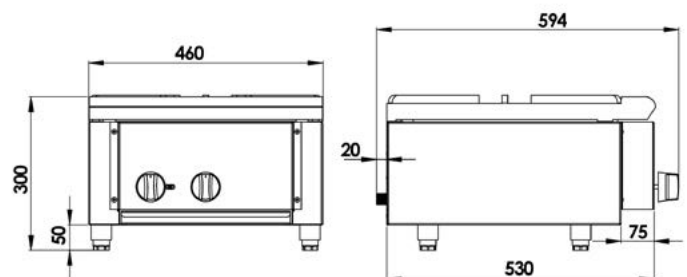
PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE



CSP-850



CSP-300

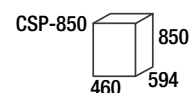
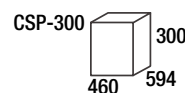


PAELLERO PROFESIONAL DE 3 CORONAS

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PVP €
CSP-300	26	22464	1,89 Kg/h	2,75 m³/h	995
CSP-850	26	22464	1,89 Kg/h	2,75 m³/h	1.109

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



Características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 de 1,2mm de espesor; con sistema de seguridad con termopar y termoválvula.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.
- Encendido eléctrico.
- Parrilla en hierro.
- Patas regulables en altura.
- Bandeja recoge grasas en acero inoxidable.
- Diámetro del quemador: 305mm.



MÁQUINAS PARA LA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES



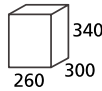
FHD-N/K



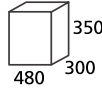
FHD-3



FHD-N/K



FHD-3



MODELO	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA (°C)	TENSIÓN	PESO (Kg)	PVP €
FHD-N/K	1,1	30-90	230V/50Hz	5	474
FHD-3	1,1	30-90	230V/50Hz	9	635

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Depósito de cristal	171
Cesta FHD	105

Características

- Cuerpo construido en acero inoxidable.
- Depósito en cristal de 19,35cm de diámetro x 24cm. de alto.
- Cesta interior
- Cuece salchichas a vapor con falso fondo.
- 2 niveles de potencia.
- Interruptor y luz de encendido.



MÁQUINAS PARA LA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES



WEV-12

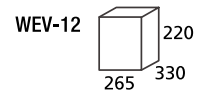
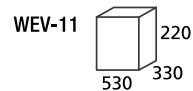


WEV-11

COCCIÓN AL VAPOR DE SALCHICHAS O VEGETALES

MODELO	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES INTERIORES	TEMPERATURA (°C)	PESO (Kg)	PVP €
WEV-12	1	1xGN 1/2 150	30-90	7	341
WEV-11	2	2xGN 1/2 150	30-90	12	620

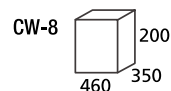
PORTES PAGADOS



DETALLE FALSO FONDO PERFORADO



DETALLE MÁQUINA ABIERTA



PARRILLA DE RODILLOS PARA PERRITOS CALIENTES

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN	DIMENSIÓN RULOS (cm)	VELOCIDAD RULOS (rpm)	PESO (Kg)	PVP €
CW-8	1,8	230V/50Hz	32	2,1	13	1.591

PORTES PAGADOS

Características

- Fabricados en acero inoxidable.
- Interruptor de puesta en marcha y piloto luminoso de temperatura.
- Cuece salchichas o vegetales al vapor con falso fondo.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".
- Tensión 230V/50Hz.

Características

- Cuerpo construido en acero inoxidable.
- Rulos de 32cm. de largo en acero inoxidable.
- Interruptor y luz de encendido.
- Regulador de temperatura de 3 posiciones. Temperatura máxima 300°C en 35-40 minutos.

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK



BM-S



BM-L

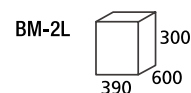
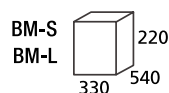


BM-2L

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK SIMPLE

MODELO	GRIFO VACIADO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
BM-S	NO	GN1/1 150	1,5	9	190
BM-L	SI	GN1/1 150	1,5	9	209
BM-2L	SI	GN1/1 200	1,5	13	298

PORTES PAGADOS



2/3 + 1/3



1/2 + 1/4 + 1/4



3 x 1/3

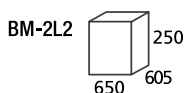
Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.
- Interruptor de puesta en marcha.
- Piloto de temperatura luminoso.
- Cubetas no incluidas en el precio.
- Modelo BM-2L cuba embutida de doble pared.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Patas en plástico.

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK DOBLE

MODELO	GRIFO VACIADO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
BM-2L2	SI	GN1/1 150	1,5+1,5	19	733

PORTES PAGADOS



BM-2L2

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Termostato regulable hasta 90°C.
- Interruptor de puesta en marcha luminoso.
- Piloto de temperatura luminoso.
- Cubetas no incluidas en el precio.
- Grifo con sistema de seguridad.
- Patas en goma.
- Voltaje 230V/50Hz.



BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO Y BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE



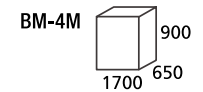
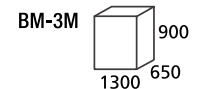
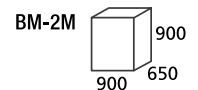
BM-2M



BM-3M



BM-4M



BAÑO MARÍA CON CARRO

MODELO	Nº GRIFOS VACIADO	Nº CONTROL TEMPERATURA	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
BM-2M	2	2	2 (GN1/1 200)	1,4	39	1.757
BM-3M	3	3	3 (GN1/1 200)	2,1	54	2.390
BM-4M	4	4	4 (GN1/1 200)	2,8	69	3.022

PORTES PAGADOS



BMAC-2M

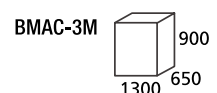
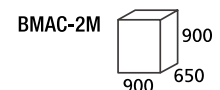


BMAC-3M

BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE

MODELO	Nº GRIFOS VACIADO	Nº CONTROL TEMPERATURA	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
BMAC-2M	2	3	2 (GN1/1 200)	2,4	52	2.769
BMAC-3M	3	4	3 (GN1/1 200)	3,1	68	3.692

PORTES PAGADOS



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Mandos de control en el fondo (parte estrecha).
- Cubas embutidas de doble pared con aislamiento.
- Armarios calientes sin aporte de humedad.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.
- 4 ruedas, 2 con freno.
- Voltaje 230V/50Hz.



CALIENTA PLATOS ELÉCTRICOS



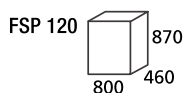
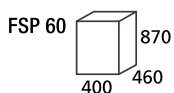
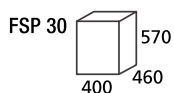
FSP 30

FSP 60

FSP 120

MODELO	CAPACIDAD PLATOS	DIÁMETRO DE PLATOS (mm.)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
FSP 30	30	350	400	19	708
FSP 60	60	350	750	25,5	797
FSP 120	120	350	1500	44	1.328

PORTES PAGADOS



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Estante interior ajustable.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.
- Doble pared con aislamiento.
- Sentido de apertura de la puerta de derecha a izquierda en modelos FSP 30 y FSP 60.
- Resistencia blindada.
- Interruptor ON/OFF.
- Termostato de temperatura.
- Voltaje 230V/50Hz.



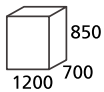
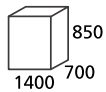
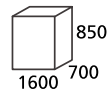
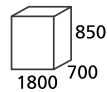
MESAS CALIENTES



MM-1600



MC-1600

MM-1200
MC-1200MM-1400
MC-1400MM-1600
MC-1600MM-1800
MC-1800

MURALES

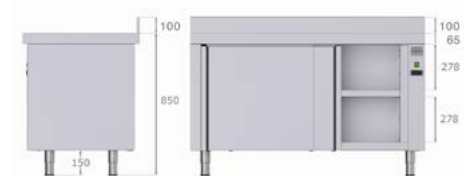
MODELO	POTENCIA (W)	TERMOSTATO DIGITAL	PVP €
MM-1200	2000	SI	1.756
MM-1400	2000	SI	1.946
MM-1600	2000	SI	2.135
MM-1800	2000	SI	2.356

PORTES PAGADOS

CENTRALES PASANTES

MODELO	POTENCIA (W)	TERMOSTATO DIGITAL	PVP €
MC-1200	2000	SI	1.915
MC-1400	2000	SI	2.096
MC-1600	2000	SI	2.278
MC-1800	2000	SI	2.536

PORTES PAGADOS



ESQUEMAS DE DIMENSIONES

Características

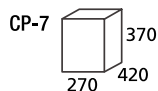
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10, salvo puertas y estante intermedio en acero inox.
- Puertas correderas reforzadas, con cierre automático al final del recorrido.
- Control de temperatura mediante termostato digital de 0°/90°C.
- Calentamiento del interior mediante resistencia ventilada de 2000W.
- Cubierta superior con aislamiento térmico en lana de roca.
- Interruptor luminoso.
- Ancho frontal de encimera de 65mm.
- En modelos murales, peto posterior de 100mm. de altura y 20mm. de espesor.
- Estante interior intermedio ranurado regulable en altura.
- Patas en acero inoxidable AISI 304, regulables en altura.
- Tensión 230V/50Hz.

CUECEPASTAS Y OLLAS CALIENTASOPAS

CUECEPASTAS ELÉCTRICO

MODELO	NÚMERO CUBAS	DIMENSIONES CUBA	LITROS CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
CP-7	1	GN 1/2 200	7	3,4	7	597

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA DE 210x235x100	143
CESTA DE 138x100x135	90

CAPACIDAD 3
CESTAS PEQUEÑAS O 1 GRANDE

Características

- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Resistencia en acero INCOLOY 820 resistente a la corrosión de la sal.
- Dotado de grifo de vaciado de agua.
- Termostato de temperatura de 30° a 110°C.
- Termostato de seguridad a 130°C.
- Tensión 230V/50Hz.

CESTAS NO INCLUIDAS



DETALLE FONDO CUBA

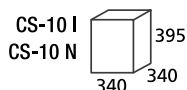
OLLAS CALIENTASOPAS

MODELO	CAPACIDAD LITROS	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
CS-10 I	10	400	4,4	138
CS-10 N	10	400	4,6	114

PORTES PAGADOS

Características

- CS-10 I acabado en acero inoxidable.
- CS-10 N esmaltada color negro.
- Termostato manual EGO.
- Termostato de seguridad.



CS-10 I



CS-10 N



MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS



MP-1

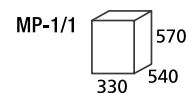
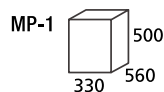


MP-1/1

MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS

MODELO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
MP-1	GN 1/1 65	0,5	5,5	354
MP-1/1	GN 1/1 150	1,5+0,85	13	683

PORTES PAGADOS



Características modelo MP-1

- Construidas en acero inoxidable.
- Interruptor principal.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Distancia de la lámpara 240mm.
- Voltaje 230V/50Hz.

Características modelo MP-1/1

- Construidas en acero inoxidable.
- Interruptor puesta en marcha y piloto luminoso de temperatura.
- Temperatura de trabajo 30°-90°C.
- Distancia de la lámpara 240mm.
- Voltaje 230V/50Hz
- Lámpara construida en acero inoxidable con resistencias cerámicas.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".

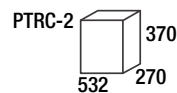
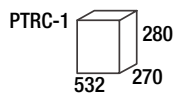


TOSTADORES DE PAN



PTRC-1 CON TEMP.

PTRC-2 CON TEMP.



TOSTADOR RESISTENCIA DE CUARZO

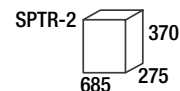
MODELO	Nº PISOS	CAPACIDAD TOSTADAS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO € SIN TEMPORIZADOR	PRECIO € CON TEMPORIZADOR
PTRC-1	1	6	6	2,4	208	222
PTRC-2	2	12	9	3,6	264	278

PORTES PAGADOS

TOSTADOR DOBLE ESPECIAL SUPER RESISTENCIA DE CUARZO

MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO € SIN TEMPORIZADOR	PRECIO € CON TEMPORIZADOR
SPTR-2	2	6	3,6	319	333

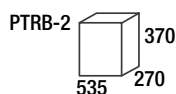
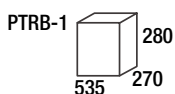
PORTES PAGADOS



SPTR-2 CON TEMP.

Características

- Tostadores eléctricos contruidos en acero inoxidable.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubos de cuarzo reforzados en los extremos.
- Interruptores bipolares.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- Dimensiones útiles: 400x220x55mm en cada piso en modelos PTRC y 500x220x55mm en modelo SPTR-2.
- Voltaje 230V/50Hz.



PTRB-1 CON TEMP.



PTRB-2 CON TEMP.

TOSTADORES RESISTENCIA BLINDADA

MODELO	Nº PISOS	CAPACIDAD TOSTADAS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO € SIN TEMPORIZADOR	PRECIO € CON TEMPORIZADOR
PTRB-1	1	6	2	2,2	208	222
PTRC-2	2	12	3	3,3	264	278

PORTES PAGADOS

Características

- Tostadores eléctricos contruidos en acero inoxidable.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubo de cromo-niquel.
- Interruptores bipolares.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- Dimensiones útiles: 400x220x55mm en cada piso.
- Voltaje 230V/50Hz.



TOSTADORES DE PAN DE TÚNEL Y SERIE BUFFET



TT-210



TT-210 DS

TOSTADORES DE TÚNEL

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	ANCHO CINTA (mm)	POTENCIA (W)		PESO (Kg)	PVP €
				RES. INF	RES. SUP		
TT-210*	3	230/50	200	1500	1500	20	1.348
TT-210 DS	3	230/50	200	1500	1500	20	1.532

MODELO DS TOSTADOR DE DOBLE SENTIDO.

PORTES PAGADOS

*HASTA FIN DE EXISTENCIAS

DIMENSIONES EXTERIORES

TT-210		250
TT-210 DS		420
		750

DIMENSIONES INTERIORES

TT-210		70
TT-210 DS		500
		200

Características

- Construidos en acero inoxidable.
- Velocidad de avance de la cinta regulable.
- Resistencias blindadas con regulación independiente de potencia.
- Selector de 4 posiciones.
- Bandeja inferior recoge migas extraíble.
- **MODELO DS TOSTADOR DE DOBLE SENTIDO.**

TOSTADOR SERIE BUFFET

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	ANCHO CINTA (mm)	PRODUCCIÓN (Uds./h)	RESISTENCIA	PVP €
TBE 1940	1,94	230/50	260	300-350	blindada	626

PORTES PAGADOS

TBE 1940		387
		368
		418



Características

- Construido en acero inoxidable.
- Recorrido de cinta.
- Bandeja recoge pan inox.
- Parrilla de carga de pan.
- Utilizar sólo pan de molde.
- Motor de giro de altas prestaciones.
- Motor ventilado de velocidad regulable.



SALAMANDRAS



SE-70 S



SE-70 SM



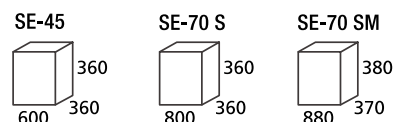
SALAMANDRAS

MODELO	DIMENSIONES INTERNAS (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	RESISTENCIA INFERIOR	RESISTENCIA SUPERIOR	TENSIÓN	PESO (Kg)	PVP €
SE-45	450x350	3,5	SI	SI	230V/50Hz	15	360
SE-70 S	650x350	4,5	SI	SI	230V/50Hz	18	475
SE-70 SM*	650x310	4,4	NO	SI	400V/III 50Hz	18	1.087

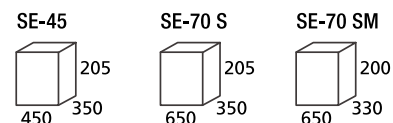
* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES



NOTA: ALTURA ÚTIL MEDIDA DESDE LA POSICIÓN MÁS BAJA DE LA PARRILLA

Características

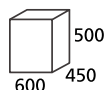
- Fabricados en acero inoxidable.
- Resistencias de hierro
- Termostato de temperatura.
- Piloto de encendido.
- Parrillas desmontables y regulables en 5 niveles en modelos SE-45/SE-70 S.
- Modelo SE-70 SM pasante.
- Modelos SE-45 y SE-70 S, dotadas de cajón recoge-migas y parrilla desmontable.

SALAMANDRA PLANO MÓVIL

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	TENSIÓN	ALTURA MÁXIMA (mm)	PESO (Kg)	PVP €
SPM-4000 MONO	4	230V/50Hz	220	49	898
SPM-4000 TRI	4	400V/III/50Hz	220	49	959

PORTES PAGADOS

SPM-4000



Características

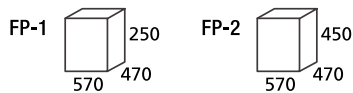
- Construidas en acero inoxidable.
- Rejilla inferior desmontable para su limpieza.
- Resistencia blindada.
- Regulable en altura.
- Sistema de engranaje que permite un ajuste perfecto de la altura deseada.



HORNOS MINI PIZZA / HORNO DE CINTA



FP-1



HORNO MINI PIZZA

MODELO	CAPACIDAD PIZZA (uds.)	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES CÁMARA (mm)	PESO (Kg)	PVP €
FP-1	1 x 35 cm	2	410x370x90	17	895
FP-2	2 x 35 cm	3,4	2 (410x370x90)	29	1.555

PORTES PAGADOS



FP-2

Características

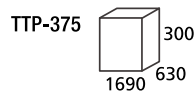
- Construido en acero inoxidable.
- Termostato de trabajo de 50° a 300°C.
- Auto-temporizador.
- Válidos para cocción de pizzas frescas.
- Luz interior.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Regulación de dos temperaturas (superior e inferior) en cada cámara.

HORNO DE CINTA

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	DIMENSIONES INTERNAS (mm)	PRODUCCIÓN UDS/H	PESO (Kg)	PVP €
TTP-375	6	400/III/50	935x375	15 pizzas	45	1.997

HASTA FIN DE EXISTENCIAS

PORTES PAGADOS



Características

- Construido en acero inoxidable.
- Regulación de la velocidad de la cinta.
- Regulación de potencia superior e inferior independientes.
- Termómetro analógico.
- Diámetro máximo de la pizza 35cm.
- Interruptor general ON/OFF.
- Cinta de acero inoxidable AISI 304.
- Patas regulables.

HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS



HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			POT. TOTAL (Kw)	POT. RESIST SUPERIOR (Kw)	POT. RESIST INFERIOR (Kw)	PESO NETO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
C40	400	540	100	7,8	2 x 1,5	2 x 2,2	101	6.886
C50	500	750	100	14,2	2 x 2,8	2 x 4,1	255	10.375
C65	650	1000	100	18,4	2 x 3,6	2 x 5,4	284	13.514
C80	800	1100	100	24,4	2 x 6	2 x 6	411	16.019

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES SIN SOPORTE

C40	450	1425	985	C65	560	2070	1320
C50	500	1860	1210	C80	600	2250	1560

DIMENSIONES EXTERIORES CON SOPORTE

C40	1080	1425	985	C65	1090	2070	1320
C50	1030	1860	1210	C80	1130	2250	1560

accesorios

SOPORTES		PVP €
SC40	PARA MODELO C40/C40 G	870
SBC40/50/65/80	BASE CON RUEDAS	750



PRODUCCIÓN (VALORES PURAMENTE INDICATIVOS)

DIÁMETRO PIZZA CM	SC40 UDS/hora	SC50 UDS/hora	SC65 UDS/hora	SC80 UDS/hora
25	43	86	137	206
32	26	43	103	120
40	23	29	51	86
45	-	26	40	57

Características

- Construidos completamente en acero inoxidable.
- Cinta transportadora en acero inoxidable.
- Puerta de cristal para inspección de la cocción.
- Fácil acceso para una cuidadosa limpieza del interior.
- Alcanza la temperatura de trabajo en poco tiempo.
- Temperatura de la superficie externa del horno no superior a 40°C.
- Panel de control digital eléctrico, simple e intuitivo. Permite programar la hora de encendido y apagado, la velocidad de la cinta y la temperatura de las resistencias superiores e inferiores.
- Soporte en acero inoxidable de serie en modelos C50, C65 y C80.
- Los hornos pueden ser apilados, esto permite doblar o triplicar la productividad o realizar a la vez preparados alternativos sin ampliar la superficie destinada a la cocción.
- Tensión 400V/III/50Hz.

Características ESPECIALES

- Estos hornos consiguen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.
- No requiere personal con experiencia. No hace falta controlar el horno durante su uso, ni abrir y cerrar la puerta para hornear.
- No SÓLO PIZZA, es excelente para cocinar diferentes alimentos: PIZZA, PAN, BOLLLOS, VERDURAS, PRODUCTOS DE GASTRONOMÍA Y MUCHO MÁS.
- AHORRO DE ENERGÍA del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electrostáticos.
- Temperatura de trabajo de 0° a 350°C



DET. HORNOS APILADOS



DET. CINTA TRANSPORTADORA




HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS



C50 G



C40 G

HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			POT. TOTAL (Kw)	POT. TOTAL (Kcal)	PESO NETO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto				
C40 G	400	540	100	10,40	8900	140	7.356
C50 G	500	750	100	20,10	17300	275	10.994
C65 G	650	1000	100	22,60	19400	304	14.103
C80 G	800	1100	100	22,60	19400	421	16.522

PORTES PAGADOS

accesorios

SOPORTES	PVP €
SC40 G PARA MODELO C40/C40 G	870
SBC40/50/65/80 G BASE CON RUEDAS	750



SBC G

PRODUCCIÓN (VALORES PURAMENTE INDICATIVOS)

DIÁMETRO PIZZA CM	C40 G UDS/hora	C50 G UDS/hora	C65 G UDS/hora	C80 G UDS/hora
25	43	86	137	206
32	26	43	103	120
40	23	29	51	86
45	-	26	40	57

DIMENSIONES EXTERIORES SIN SOPORTE

C40 G	450	C65 G	560
1425	1010	2070	1375

C50 G	500	C80 G	600
1860	1200	2250	1560

DIMENSIONES EXTERIORES CON SOPORTE

C40 G	1080	C65 G	1090
1425	1010	2070	1375

C50 G	1030	C80 G	1130
1860	1200	2250	1560

Características

- Construidos completamente en acero inoxidable.
- Cinta transportadora en acero inoxidable.
- Los ajustes se realizan directamente en fábrica antes de la entrega al cliente. Indicar para que gas se requieren los ajustes.
- Puerta de cristal para inspección de la cocción.
- Fácil acceso para una cuidadosa limpieza del interior.
- Alcanza la temperatura de trabajo en poco tiempo.
- Temperatura de la superficie externa del horno superior a 40°C.
- Panel de control digital eléctrico, simple e intuitivo. Permite programar la hora de encendido y apagado, la velocidad de la cinta y la temperatura del techo y la solera.
- Soporte en acero inoxidable de serie en modelos C50 G, C65 G y C80 G.
- Los hornos pueden ser apilados, esto permite doblar o triplicar la productividad o realizar a la vez preparados alternativos sin ampliar la superficie destinada a la cocción.
- Tensión: 230V/50Hz.

Características ESPECIALES

- Estos hornos consiguen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.
- No requiere personal con experiencia. No hace falta controlar el horno durante su uso, ni abrir y cerrar la puerta para hornear.
- No SÓLO PIZZA, es excelente para cocinar diferentes alimentos: PIZZA, PAN, BOLLLOS, VERDURAS, PRODUCTOS DE GASTRONOMÍA Y MUCHO MÁS.
- AHORRO DE ENERGÍA del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electrostáticos.
- Temperatura de trabajo de 0° a 350°C



DET. HORNOS APILADOS



DET. CINTA TRANSPORTADORA



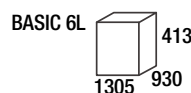
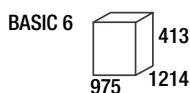
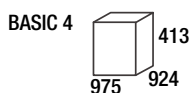
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS



BASIC 4



BASIC 6L



HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto							
BASIC 4*	660	660	140	4	1x2350	1x2350	400/III/50	75	4700	1.170
BASIC 6	660	990	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	100	7200	1.531
BASIC 6L	990	660	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	115	7200	1.725

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS



soportes

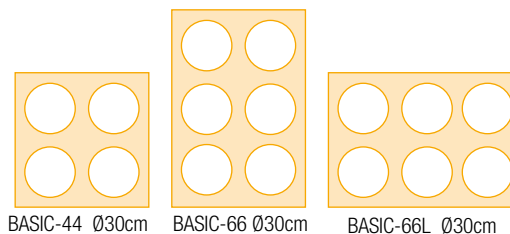
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S 4	818x978x960	305
S 6	1108x978x960	324
S 6L	1305x815x960	324



campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN 4	975x965x120	344
CN 6	975x1255x120	399
CN 6L	1305x965x120	428

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



BASIC-44 Ø30cm

BASIC-66 Ø30cm

BASIC-66L Ø30cm

Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 45°/455°C.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.



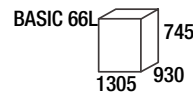
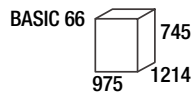
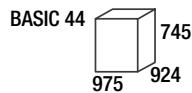
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS



BASIC 44



BASIC 66L



HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto							
BASIC 44*	660	660	140	4+4	2x2350	2x2350	400/III/50	122	9400	1.947
BASIC 66	660	990	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	181	14400	2.564
BASIC 66L	990	660	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	196	14400	2.932

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS



soportes

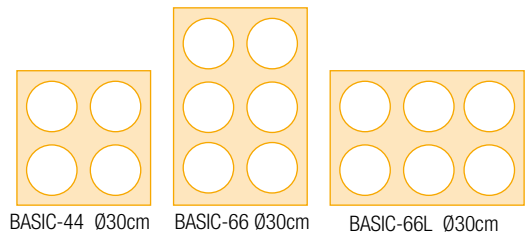
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S 44	818x978x860	305
S 66	1108x978x860	324
S 66L	1305x815x860	324



campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN 4	975x965x120	344
CN 6	975x1255x120	399
CN 6L	1305x965x120	428

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



BASIC-44 Ø30cm BASIC-66 Ø30cm BASIC-66L Ø30cm

Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 45°/455°C.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.





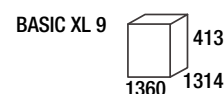
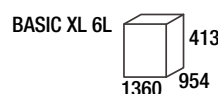
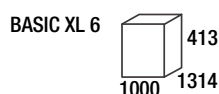
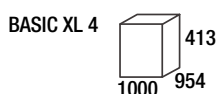
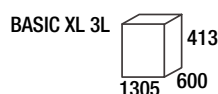
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL



BASIC XL 4



BASIC XL 3L



HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
BASIC XL 3 L*	1080	410	140	3	400/III/50	72,1	6000	1.320
BASIC XL 4*	720	720	140	4	400/III/50	77,0	6000	1.388
BASIC XL 6	720	1080	140	6	400/III/50	110	9000	1.743
BASIC XL 6L	1080	720	140	6	400/III/50	123	9000	1.932
BASIC XL 9	1080	1080	140	9	400/III/50	156	13200	2.113

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS



accesorios

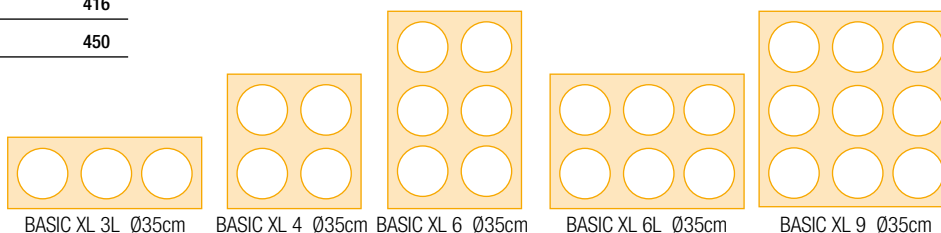
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S BASIC XL 3L	1305x489x960	332
S BASIC XL 4	1000x845x960	332
S BASIC XL 6	1003x1208x960	416
S BASIC XL 6L	1363x876x960	416
S BASIC XL 9	1363x1236x960	450



campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN XL 3L	1305x640x120	386
CN XL 4	1000x1015x120	395
CN XL 6	1000x1375x120	445
CN XL 6L	1360x1015x120	486
CN XL 9	1360x1375x120	572

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



BASIC XL 3L Ø35cm

BASIC XL 4 Ø35cm

BASIC XL 6 Ø35cm

BASIC XL 6L Ø35cm

BASIC XL 9 Ø35cm

Características

- Estética Inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria de 14mm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50/320°C en modelo BASIC XL 3L y 45º/455°C en resto de modelos.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.



HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL



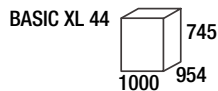
BASIC XL 44



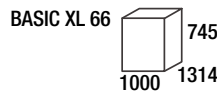
BASIC XL 33L



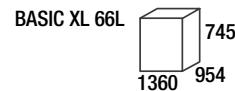
BASIC XL 33



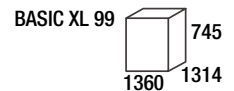
BASIC XL 44



BASIC XL 66



BASIC XL 66L



BASIC XL 99

HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
BASIC XL 33 L*	1080	410	140	6	400/III/50	124,9	12000	2.147
BASIC XL 44*	720	720	140	8	400/III/50	139	12000	2.159
BASIC XL 66	720	1080	140	12	400/III/50	198	18000	2.746
BASIC XL 66L	1080	720	140	12	400/III/50	176	18000	3.224
BASIC XL 99	1080	1080	140	18	400/III/50	269	26400	3.747

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS



accesorios

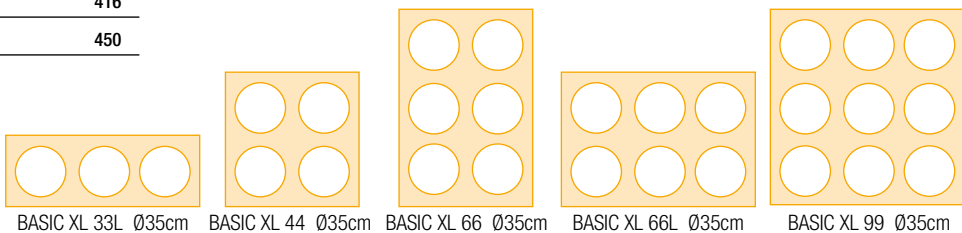
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S BASIC XL 33L	1305x489x860	332
S BASIC XL 44	1000x845x860	332
S BASIC XL 66	1003x1208x860	416
S BASIC XL 66L	1363x876x860	416
S BASIC XL 99	1363x1236x860	450



campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN XL 3L	1305x640x120	386
CN XL 4	1000x1015x120	395
CN XL 6	1000x1375x120	445
CN XL 6L	1360x1015x120	486
CN XL 9	1360x1375x120	572

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



Características

- Estética Inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria de 14mm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50/320°C en modelo BASIC XL 33L y 45°/455°C en resto de modelos.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.

HORNOS DE PIZZA A GAS



G-9



G-4

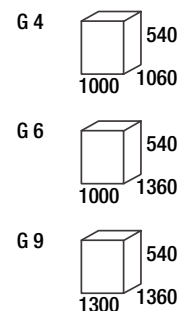


HORNO DE PIZZA A GAS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
G 4	620	620	150	4	96	16,10	13800	3.686
G 6	620	920	150	6	123	21,5	18500	4.539
G 9	920	920	150	9	156	27	23200	5.310

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Chimenea anti-viento	372
Pieza conexión de hornos	385

soportes

MODELO	MEDIDAS (cm)	PVP €
SG 4	100x84,5x96	337
SG 6	100,3x120,8x96	414
SG 9	130,8x120,8x96	480



Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Concebidos para cocinar de forma óptima las pizzas con más fantasía.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Quemadores en la parte inferior (bajo las piedras refractarias) y en la parte superior (en los laterales).
- Temperatura de trabajo de 0º/450ºC.
- Voltaje: 230V50Hz.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



HORNOS DE PIZZA A GAS XL



G-9 XL



G-6 XL

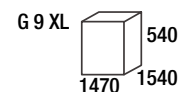
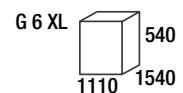
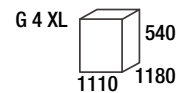


HORNO DE PIZZA A GAS XL

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
G 4 XL	720	720	150	4	113	18	15500	4.086
G 6 XL	720	1080	150	6	145	23	19800	4.760
G 9 XL	1080	1080	150	9	184	31	26700	6.038

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Chimenea anti-viento	372
Pieza conexión de hornos	385

soportes

MODELO	MEDIDAS (cm)	PVP €
SG 4 XL	110x96,5x96	378
SG 6 XL	110x132x96	441
SG 9 XL	147x132x96	498



Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Concebidos para cocinar de forma óptima las pizzas con más fantasía.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Quemadores en la parte inferior (bajo las piedras refractarias) y en la parte superior (en los laterales).
- Temperatura de trabajo de 0º/450ºC.
- Voltaje: 230V50Hz.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.





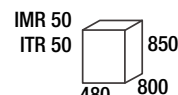
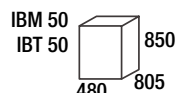
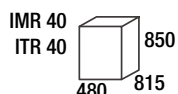
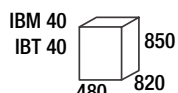
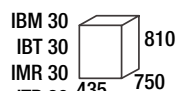
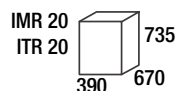
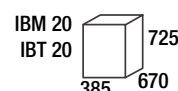
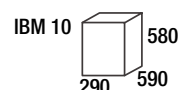
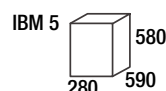
AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON 1 Y 2 VELOCIDADES



IBM 20



IMR 30



CABEZAL Y CUBA FIJAS DE 1 Y 2 VELOCIDADES

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	VELOCIDAD (rpm)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	AMASADO (Kg/h)	POTENCIA (HP)	PVP €
IBM 5	5	7	98	24	16	230/50	29	0,5	1.135
IBM 10	8	10	98	26	20	230/50	35	0,5	1.225
IBM 20	17	22	85	36	21	230/50	56	1	1.440
IBT 20 2V	17	22	85/171,5	36	21	400/III/50	56	1,5	1.746
IBM 30	25	32	90,5	40	26	230/50	88	1,5	1.748
IBT 30 2V	25	32	90,5/181	40	26	400/III/50	88	1,75	2.047
IBM 40	35	41	90,5	45	26	230/50	112	1,5	1.962
IBT 40 2V	35	41	90,5/181	45	26	400/III/50	112	2,3	2.264
IBM 50	42	48	90,5	45	30	230/50	128	2	2.103
IBT 50 2V	42	48	90,5/181	45	30	400/III/50	128	2,5	2.409

PORTES PAGADOS

CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE DE 1 Y 2 VELOCIDADES

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	VELOCIDAD (rpm)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	AMASADO (Kg/h)	POTENCIA (HP)	PVP €
IMR 10	8	10	98	26	20	230/50	35	0,5	1.625
IMR 20	17	22	85	36	21	230/50	56	1	1.893
ITR 20 2V	17	22	85/171,5	36	21	400/III/50	56	1,5	2.197
IMR 30	25	32	90,5	40	26	230/50	88	1,5	2.241
ITR 30 2V	25	32	90,5/181	40	26	400/III/50	88	1,75	2.544
IMR 40	35	41	90,5	45	26	230/50	112	1,5	2.358
ITR 40 2V	35	41	90,5/181	45	26	400/III/50	112	2,3	2.662
IMR 50	42	48	90,5	45	30	230/50	128	2	2.463
ITR 50 2V	42	48	90,5/181	45	30	400/III/50	128	2,5	2.769

PORTES PAGADOS

Características

- La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías y familias.
- La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son de acero inoxidable.
- Carcasa de hierro lacado en blanco al horno.
- El sistema de transmisión es particularmente silencioso y realizado con motoreductor en baño de aceite.
- Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta, ruedas y programador.
- Modelos de 1 y 2 velocidades.




AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON VARIADOR DE VELOCIDAD



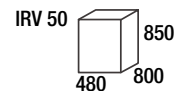
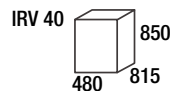
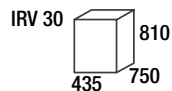
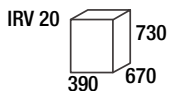
IRV 30



CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE DE VELOCIDAD VARIABLE

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	AMASADO (Kg/h)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)	PVP €
IRV 20	17	22	56	36	21	230/50	81	1	2.330
IRV 30	25	32	88	40	26	230/50	95	1,5	2.725
IRV 40	35	41	102	45	26	230/50	114	1,5	2.850
IRV 50	42	48	128	45	30	230/50	120	2	2.938

PORTES PAGADOS



Características

- La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías y familias.
- La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son de acero inoxidable.
- Carcasa de hierro lacado en blanco al horno.
- El sistema de transmisión es particularmente silencioso y realizado con motorreductor en baño de aceite.
- Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta, ruedas y programador.
- Estos modelos de amasadoras están equipadas con variador de velocidad.
- Velocidad variable regulable entre 70 rpm y 152 rpm.



LAMINADORA PARA PIZZA




DRV 420 TG




DRV 420 RP TG

DETALLE CENTRALITA DRV 420 TG



DRV 420 TG  790
600 435

DRV 420 RP TG  790
600 435

LAMINADORAS

MODELO	PESO MASA (g)	Ø PIZZA (cm)	ESPESOR MASA (mm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)	PVP €
DRV 420 TG	210-700	26-40	0-5	230/50	37	0,25	1.350
DRV 420 RP TG	220-900	26-40	0-5	230/50	38	0,25	1.389

PORTES PAGADOS

Características

- Estas máquinas economizan el tiempo y están estudiadas para resolver el problema de formar uniformemente la masa de pizza, sin personal especializado.
- La máquina trabaja en frío y no altera las características de la pasta.
- El espesor y el diámetro del disco son regulables.
- Disponen de accionamiento automático por sensor en el momento que se introduce la masa en el rulo superior. Posibilidad de regular el tiempo de trabajo de 10 a 35 segundos con el botón "TIME SET".
- DRV 420 TG: Pizza en forma redonda.
- DRV 420 RP TG: Pizza en forma ovalada.
- Tensión 230V/50Hz.




FORMADORA PARA PIZZA



DETALLE ILUMINACIÓN



DETALLE PANEL DE MANDOS





DETALLE PLATO SUPERIOR

FORMADORA

MODELO	PESO MASA (g)	DIÁMETRO PIZZA (cm)	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA RESISTENCIA (W)	PVP €
PRESA 33	250-270	33	4,75	0-170	2000	5.945
PRESA 45	600-650	45	6,10	0-170	2500	6.996

PORTES PAGADOS

PRESA 33  825
470 660

PRESA 45  855
655 750

Características

- La formadora es la máquina ideal para modelar uniformemente y en breve tiempo la masa de pizza.
- Su velocidad de ejecución, la simplicidad y la seguridad de uso, la convierten en una ayuda indispensable en la pizzería, en los momentos de más trabajo y de falta de personal especializado.
- Iluminación entre los dos discos.
- Platos cromados lisos. Bajo pedido se pueden suministrar con borde para pizza tradicional.
- Máxima precisión en el ajuste del grosor del disco.
- Rejilla de seguridad metálica.
- Componentes desmontables para una fácil limpieza.
- La particular forma del plato superior de acero inoxidable AISI 304, oportunamente conformado, facilita la característica elevación del borde.
- Mandos manuales que permiten ajustar el grosor de la masa
- Voltaje 400V/50Hz. Bajo pedido se puede suministrar 230V/50Hz.





BUFFET Y SELF-SERVICE

Índice *páginas*

422	MUEBLES NEUTROS DE BUFFET MODULARES
426	ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES
438	SELF-SERVICE
440	SELF-SERVICE / ELEMENTOS FRÍOS
441	SELF-SERVICE / ELEMENTOS FRÍOS-VITRINA REFRIGERADA 3 ESTANTES
442	SELF-SERVICE / ELEMENTOS CALIENTES
444	SELF-SERVICE / ELEMENTOS NEUTROS
445	SELF-SERVICE / ELEMENTOS NEUTROS Y DISPENSADORES DE PLATOS NEUTROS/CALIENTES
446	SELF-SERVICE / ACCESORIOS
452	ELEMENTOS DE ENCASTRE / ELEMENTOS DE CUBA FRÍA ESTÁTICA
453	ELEMENTOS DE ENCASTRE / ELEMENTOS DE CUBA FRÍA VENTILADA Y ELEMENTOS DE CUBA DE MANTENIMIENTO DE CONGELADOS
454	ELEMENTOS DE ENCASTRE / ELEMENTOS PLACA FRÍA 1 NIVEL / 2 NIVELES
455	ELEMENTOS DE ENCASTRE / VITRINAS REFRIGERADAS 3 ESTANTES CON CUBA FRÍA VENTILADA
456	ELEMENTOS DE ENCASTRE / VITRINAS REFRIGERADAS 3 ESTANTES SIN BASE / CON BASE / CON CUBA AISLADA CON CUBA FRÍA ESTÁTICA
457	ELEMENTOS DE ENCASTRE / ELEMENTOS CALIENTES CUBA BAÑO MARÍA / CUBA SECA ESTÁTICA
458	ELEMENTOS DE ENCASTRE / PLACA CALIENTE DE CRISTAL TEMPLADO / CRISTAL TEMPLADO SIN MARCO / CRISTAL TEMPLADO PARA EXPOSICIÓN DE PLATOS
459	ELEMENTOS DE ENCASTRE / ACCESORIOS



BUFFET Y SELF-SERVICE





MUEBLES NEUTROS DE BUFFET MODULARES

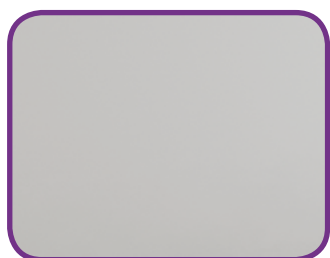


Características

- Muebles fabricados en tablero de partículas de madera melaminizado.
- Sistema de unión de muebles mediante anclajes inferiores.
- Dotados de 4 ruedas, 2 de ellas con freno.



MUEBLES NEUTROS DE BUFFET MODULARES



DETALLE ACABADO CALCIO



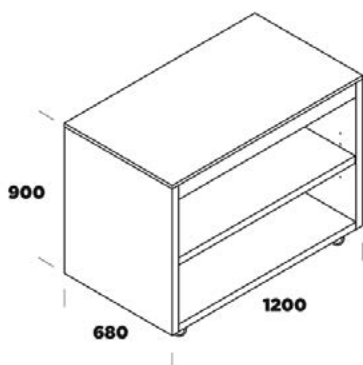
DETALLE ACABADO HERAS



BUFFET V1 CALCIO



BUFFET V1 HADES



V1 CALCIO PVP
650 EUROS

V1 HARES PVP
650 EUROS

PORTES PAGADOS



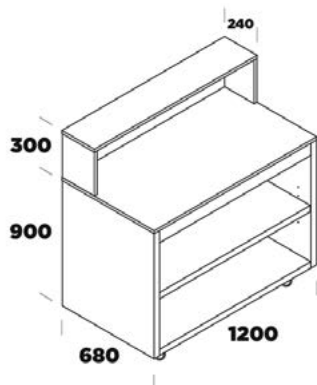
MUEBLES NEUTROS DE BUFFET MODULARES



BUFFET V2 CALCIO



BUFFET V2 HADES



V2 CALCIO PVP
720 EUROS

V2 HARES PVP
720 EUROS

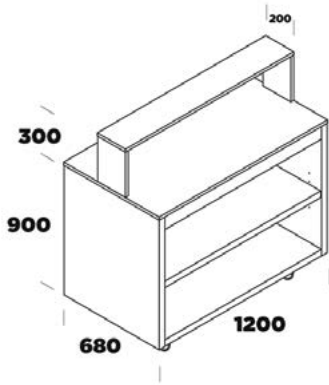
PORTES PAGADOS



BUFFET V3 CALCIO



BUFFET V3 HADES



V3 CALCIO PVP
697 EUROS

V3 HARES PVP
697 EUROS

PORTES PAGADOS



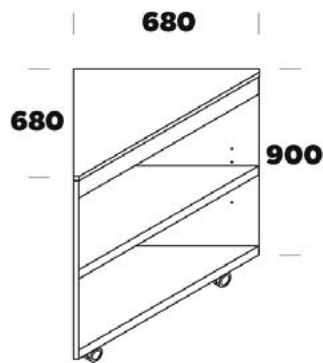
MUEBLES NEUTROS DE BUFFET MODULARES



MÓDULO ÁNGULO CALCIO



MÓDULO ÁNGULO HADES



MÓDULO ÁNGULO CALCIO PVP
482 EUROS

MÓDULO ÁNGULO HARES PVP
482 EUROS

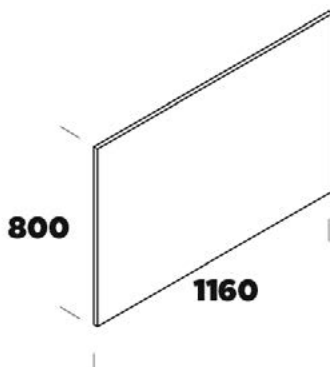
PORTES PAGADOS



PANEL TRASERO CALCIO



PANEL TRASERO HADES



PANEL TRASERO CALCIO PVP
82 EUROS

PANEL TRASERO HARES PVP
82 EUROS



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



Características

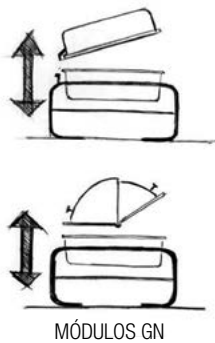
- Elementos de buffet modulares fabricados en acero lacado color blanco o negro basados en las medidas GASTRONORM, para adaptarse a cualquier necesidad de espacio.
- Estos innovadores productos están pensados para integrar los tradicionales elementos GASTRONORM haciendo de la funcionalidad, utilidad y estética los elementos centrales para valorar la experiencia del usuario en el uso cotidiano.
- Este sistema propone soluciones bellas, eficientes y prácticas, capaces de responder a la restauración contemporánea desde el desayuno a la cena, con elementos fabricados con las mejores materias primas, técnicas de fabricación y detalle.



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



SVG1.BIA + 2 x LBTAPST



SVG1.BIA

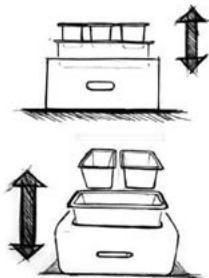


SVG1.NER

MÓDULOS SOBRE LOS QUE SE PUEDEN COLOCAR DIRECTAMENTE CUBETAS GN 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			DIMENSIONES HUECO (mm)		PVP €
		ancho	fondo	alto	ancho	fondo	
SVG1.BIA	BLANCO	595	494	210	511	306	331
SVG1.NER	NEGRO	595	494	210	511	306	331

PORTES PAGADOS



MÓDULOS QUE NECESITAN CONTRACUBA



SVCV1.BIA



SVCV1.NER

MÓDULOS QUE NECESITAN CONTRACUBA PARA COLOCAR SOBRE ELLA CUBETAS GN 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			DIMENSIONES HUECO (mm)		PVP €
		ancho	fondo	alto	ancho	fondo	
SVCV1.BIA	BLANCO	595	494	210	518	315	331
SVCV1.NER	NEGRO	595	494	210	518	315	331

PORTES PAGADOS

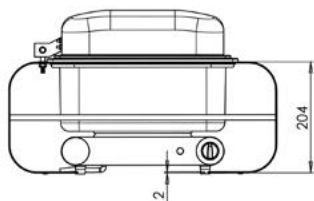
LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPST	Lateral con barras y tornillos	478	188	20	157



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



ELEMENTO CALIENTE 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			POTENCIA (W)	PVP €
		ancho	fondo	alto		
SV1A.BIA	BLANCO	595	494	300/573	1500	807
SV1A.NER	NEGRO	595	494	300/573	1500	807

Termostato de temperatura regulable mediante cinco niveles de potencia. Termostato de seguridad con temperatura máxima de 65°C.

PORTES PAGADOS



TABLA DE CORTE DE MADERA PARA PAN 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
SVGN1B.BIA	BLANCO	595	494	221	542
SVGN1B.NER	NEGRO	595	494	221	542

Compuesto por los siguientes elementos: SVGN1.BIA o SVGN1.NER según color, cubeta GN modelo BG 1/1 40 y LBTAG tabla de corte de madera perforada.

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPST	Lateral con barras y tornillos	478	188	20	157



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MÓDULO FRÍO 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
SVCV1C.BIA	BLANCO	595	494	210	504
SVCV1C.NER	NEGRO	595	494	210	504

Compuesto por los siguientes elementos: SVCV1.BIA o SVCV1.NER según color, contrarriba LSB65DB de 65mm de profundidad, placa eutéctica LBREF1/1 para mantener el frío y VSF11010 bandeja perforada en acero inox.

PORTES PAGADOS



MÓDULO PARA PAN 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
SVGN1D.BIA	BLANCO	595	494	376	506
SVGN1D.NER	NEGRO	595	494	376	506

Compuesto por los siguientes elementos: SVGN1.BIA o SVGN1.NER según color, cubeta GN modelo BG 1/1 100, LBSAC2N bolsa de forro más dos sacos color avellana para pan y CPM11000 cubierta en policarbonato.

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPST	Lateral con barras y tornillos	478	188	20	157



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



SVCV1E.BIA + 2 x LBTAPST



SVGN1F.BIA + CPM11000 (cúpula de policarbonato) + 2 x LBTAPST



SVCV1E.BIA



SVCV1E.NER

MÓDULO PARA YOGUR 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
SVCV1E.BIA	BLANCO	595	494	215	514
SVCV1E.NER	NEGRO	595	494	215	514

Compuesto por los siguientes elementos: SVCV1.BIA o SVCV1.NER según color, contracuba LSBDB de 110mm de profundidad, placa eutéctica LBREF1/1 para mantener el frío y BF11020Y bandeja perforada en acero inox. para yogures de 55 mm de diámetro.

PORTES PAGADOS



SVCV1F.BIA



SVCV1F.NER

MÓDULO PARA SALADOS/CEREALES 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
SVCV1F.BIA	BLANCO	595	494	215	470
SVCV1F.NER	NEGRO	595	494	215	470

Compuesto por los siguientes elementos: SVCV1.BIA o SVCV1.NER según color, contracuba LSBDB de 110mm de profundidad, 4 cubetas GN modelo BG 2/8 100.

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPST	Lateral con barras y tornillos	478	188	20	157



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MÓDULO TABLA DE CORTE EN POLIETILENO 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
SVG1G.BIA	BLANCO	595	494	221	507
SVG1G.NER	NEGRO	595	494	221	507

Compuesto por los siguientes elementos: SVG1G.BIA o SVG1G.NER según color, cubeta GN modelo BG 1/1 40 y LBTPE tabla de corte en polietileno.

PORTES PAGADOS



MÓDULO PARA BEBIDAS 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
SVCV1H.BIA	BLANCO	595	494	215	537
SVCV1H.NER	NEGRO	595	494	215	537

Compuesto por los siguientes elementos: SVCV1H.BIA o SVCV1H.NER según color, contracuba LSBDB de 110mm de profundidad, LBREF1/1 placa eutéctica para mantener el frío y BF11020B placa perforada inox. GN 1/1 para botellas con agujeros de 106mm de diámetro.

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPST	Lateral con barras y tornillos	478	188	20	157



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MÓDULOS BASE 1/2

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
SV2.BIA	BLANCO	338	494	204	260
SV2.NER	NEGRO	338	494	204	260

Modulos sobre los que se pueden colocar directamente cubetas GN.

PORTES PAGADOS



MÓDULO FRÍO 1/2

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
SV2A.BIA	BLANCO	338	494	210	394
SV2A.NER	NEGRO	338	494	210	394

Compuesto por los siguientes elementos: SV2.BIA o SV2.NER según color, cubeta GN BG 1/2 65,

LBREF1/2 placa eutéctica para mantener el frío y COP12000F bandeja perforada en acero inox.

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPST	Lateral con barras y tornillos	478	188	20	157



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MÓDULO TABLA DE CORTE EN POLIETILENO 1/2

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
SV2B.BIA	BLANCO	338	494	221	411
SV2B.NER	NEGRO	338	494	221	411

Compuesto por los siguientes elementos: SV2.BIA o SV2.NER según color, cubeta GN BG 1/2 40 y LBTPE12 tabla de corte en polietileno.

PORTES PAGADOS



MÓDULOS BASE 1/3

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
SV3.BIA	BLANCO	250	494	204	235
SV3.NER	NEGRO	250	494	204	235

Modulos sobre los que se pueden colocar directamente cubetas GN.

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPST	Lateral con barras y tornillos	478	188	20	157



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



SV3A.BIA + 2 x LBTAPST



SV3B.BIA + 2 x LBTAPST



SV3A.BIA



SV3A.NER

MÓDULO PARA SALADOS/CEREALES 1/3

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
SV3A.BIA	BLANCO	250	494	210	272
SV3A.NER	NEGRO	250	494	210	272

Compuesto por los siguientes elementos: SV3.BIA o SV3.NER según color, 3 cubetas GN BG 1/9 100.

PORTES PAGADOS



SV3B.BIA



SV3B.NER

MÓDULOS PARA CUBETA GN 1/3

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
SV3B.BIA	BLANCO	250	494	210	258
SV3B.NER	NEGRO	250	494	210	258

Compuesto por los siguientes elementos: SV3.BIA o SV3.NER según color, cubeta GN BG 1/3 100 y

TGP 1/3 tapa de policarbonato.

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPST	Lateral con barras y tornillos	478	188	20	157



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



SV4.BIA



SV5.BIA



SV5A.BIA

MÓDULO PARA BOTELLAS



SV4.BIA



SV4.NER

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
SV4.BIA	BLANCO	220	494	210	293
SV4.NER	NEGRO	220	494	210	293

Estructura con dos cubas de 120 mm de diámetro y 120 mm de altura para botellas.

PORTES PAGADOS

MÓDULO BOL SEMIESFERA



SV5.BIA



SV5.NER

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
SV5.BIA	BLANCO	455	494	210	405
SV5.NER	NEGRO	455	494	210	405

Estructura para modulo de bol blanco o negro según color, con bol de semiesfera de 360 mm de diámetro y 160 mm de altura en acero inoxidable.

PORTES PAGADOS

MÓDULO BOL CILÍNDRICO



SV5A.BIA



SV5A.NER

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
SV5A.BIA	BLANCO	450	494	205	430
SV5A.NER	NEGRO	450	494	205	430

Estructura para modulo de bol blanco o negro según color, con bol cilíndrico de 360 mm de diámetro y 180 mm de altura en acero inoxidable.

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPST	Lateral con barras y tornillos	478	188	20	157





ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



SV6.BIA



SV7.BIA



SV8.NER



SV6.BIAR



SV6.NER

MÓDULO PARA CEREALES

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
SV6.BIA	BLANCO	450	494	712	939
SV6.NER	NEGRO	450	494	712	939

Compuesto por los siguientes elementos: Estructura para modulo de cereales blanco o negro, 2 dispensadores de cereales LBDISCC de 8 litros cada uno y cubeta GN 1/6 perforada.

PORTES PAGADOS



SV7.BIAR



SV7.NER

MÓDULOS PARA ZUMOS

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
SV7.BIA	BLANCO	297	494	770	621
SV7.NER	NEGRO	297	494	770	621

Compuesto por los siguientes elementos: Estructura para zumos blanco o negro. Dispensador de zumo de 8 litros y cubeta GN 1/6 perforada.

PORTES PAGADOS



SV8.BIAR



SV8.NER

MÓDULOS ESTANTE

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
SV8.BIA	BLANCO	1462	494	498	1.121
SV8.NER	NEGRO	1462	494	498	1.121

Compuesto por los siguientes elementos: Estructura para modulo estante blanco o negro y dos estantes de madera de 950 mm de largo.

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA

MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPAL	Lateral con barras y tornillos	480	482	20	183



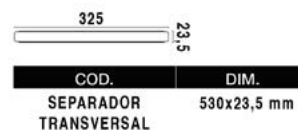
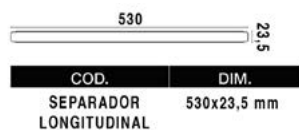
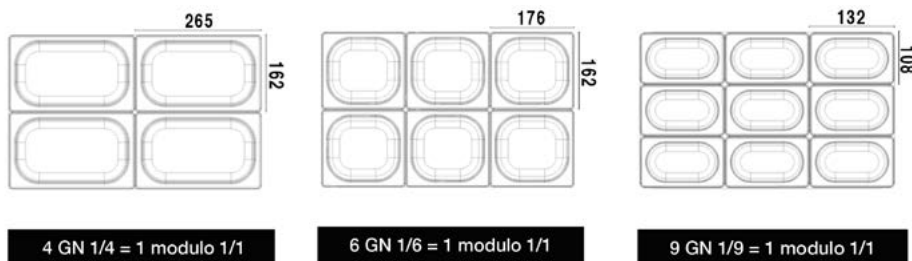
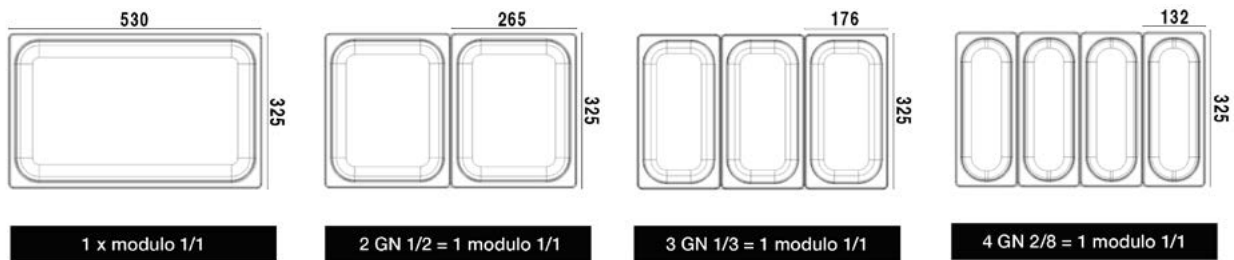


ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES

COMPONENTES

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
LSB65DB	CONTRACUBA 1/1 65mm DE PROFUNDIDAD EN ACERO INOX VÁLIDO PARA SVCV1,SVCV1C,SVCV1E, SVCV1F, SVCV1H	48
LSBDB	CONTRACUBA 1/1 110mm DE PROFUNDIDAD EN ACERO INOX VÁLIDO PARA SVCV1,SVCV1C,SVCV1E, SVCV1F, SVCV1H	50
LSCOP11M88A.EL	CUBIERTA Y CUBA EN ACERO INOX. GN 1/1 VÁLIDO PARA SV1A	157
CPM11000	CUBIERTA EN POLICARBONATO. VÁLIDO PARA SVGN1, SVCV1, SVGN1B, SVCV1C, SVGN1D, SVCV1E, SVCV1F	90
BF11020Y	PLACA PERFORADA PARA YOGUR CON AGUJEROS DE 55 mm DE DIÁMETRO PARA SVCV1E	43
BF11020B	PLACA PERFORADA INOX PARA BOTELLAS CON AGUJEROS DE 106 mm DE DIÁMETRO PARA SVCV1H	49
VSF11010	BANDEJA PERFORADA EN ACERO INOX 1/1 PARA SVGN1, SVCV1, SVCV1C, SVCV1E, SVCV1F, SVCV1H	35
LBREF1/1	PLACA EUTÉCTICA 1/1 PARA SVCV1C, SVCV1E, SVCV1H	93
LBREF1/2	PLACA EUTÉCTICA 1/2 PARA SV2A	101
COP12000F	BASE PERFORADA 1/2 PARA SV2A	18
LBSAC2N	BOLSA DE FORRO + DOS SACOS COLOR AVELLANA PARA PAN MODELO SVGN1D	54
LBTP11	TABLA DE CORTE EN POLIETILENO PARA SVGN1, SVGN1B, SVGN1D, SVGN1G,	154
LBTP12	TABLA DE CORTE EN POLIETILENO PARA SV2A	142
LBTAG	TABLA DE CORTE PERFORADA EN MADERA PARA PAN MODELOS SVGN1, SVGN1B, SVGN1D, SVGN1G	187
LBASS	ESTANTE DE MADERA DE 950mm DE LARGO (KIT DE 2 UNIDADES)	406
LBPP1212	CUBETA DE BOTELLAS DE 120mm DE DIÁMETRO Y 120mm DE ALTURA PARA SV4	38
VA3618CBSF	ESTRUCTURA PARA MODULO DE BOL CÍLINDRICO INOX PARA SV5A	76
CIO3616	ESTRUCTURA PARA MODULO DE BOL SEMIESFERA INOX PARA SV5	54
LBDISCC	DISPENSADOR DE CEREALES PARA SV6 (SET DE 2 PIEZAS)	546
LBDISSS	DISPENSADOR DE ZUMOS PARA SV7	296
COP16000F	CUBETA 1/6 PERFORADA PARA MODULO DE ZUMOS	10

CUBETAS GN NORMALES, PERFORADAS, TAPAS Y SEPARADORES, CONSULTAR APARTADO DE CUBETAS GASTRONORM EN LA SECCIÓN MOBILIARIO E INOXIDABLE.





SELF-SERVICE



Características

- La gama de self-service ha sido diseñada de forma modular, para dar servicio mediante islas centrales o formando una línea versátil y polivalente. Las amplias posibilidades de combinación de los distintos modelos (fríos, neutros o calientes) y capacidades disponibles, permiten satisfacer las necesidades de los proyectos más exigentes.
- Los elementos de self-service son robustos, funcionales y con una gran calidad en los acabados. Se pueden escoger entre 7 colores diferentes (lisos o veteados) para sus paneles decorativos frontales. Todo ello le convierte en un sistema muy personalizable.
- Los elementos modulares le confieren una rápida y sencilla instalación con fácil acceso al interior de los muebles y una adaptación perfecta a cada proyecto.
- Equipos diseñados para facilitar la presentación de los alimentos de forma atractiva y ergonómica.
- Los elementos fríos de esta gama self-service utilizan gas refrigerante R290a.
- Fabricación en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frente de 65mm en punto redondo totalmente soldada.
- Laterales y registro frontal extraíbles (en elementos fríos) para facilitar el acceso a la zona interior.
- Regulación y control de temperatura mediante termostato digital.
- Vitrinas refrigeradas de tres niveles con capacidad para 4GN o 6GN.
- Pasabandejas tubular fabricado en acero inoxidable.



SELF-SERVICE



EFIC4+SP4LED+CC4C+2XPB4GN+2XSPLAT



SELF-SERVICE

ELEMENTOS FRÍOS



PF3SR+SP3LED+CC3C+PB3GN



EF4SR+SP4LED+CC4C+PB4GN

MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
				ancho	fondo	alto	
PF3SR	PLACA FRÍA SIN RESERVA	3	480	1200	700	850	2.872
PF4SR	PLACA FRÍA SIN RESERVA	4	720	1600	700	850	3.041
PF6SR	PLACA FRÍA SIN RESERVA	6	1030	2300	700	850	3.990
PF4CR	PLACA FRÍA CON RESERVA	4	720	1600	700	850	4.280
PF6CR	PLACA FRÍA CON RESERVA	6	1030	2300	700	850	5.374
EF3SR	ELEMENTO REFRIGERADO CON CUBA SIN RESERVA	3	380	1200	700	850	2.931
EF4SR	ELEMENTO REFRIGERADO CON CUBA SIN RESERVA	4	480	1600	700	850	3.307
EF6SR	ELEMENTO REFRIGERADO CON CUBA SIN RESERVA	6	720	2300	700	850	4.445
EF4CR	ELEMENTO REFRIGERADO CON CUBA CON RESERVA	4	480	1600	700	850	4.526
EF6CR	ELEMENTO REFRIGERADO CON CUBA CON RESERVA	6	720	2300	700	850	5.808
PCIC4	PLACA FRÍA ISLA CENTRAL	4	720	1600	700	850	3.765
PCIC6	PLACA FRÍA ISLA CENTRAL	6	1030	2300	700	850	4.933
EFIC4	ELEMENTO REFRIGERADO ISLA CENTRAL CON CUBA FRÍA	4	480	1600	700	850	3.999
EFIC6	ELEMENTO REFRIGERADO ISLA CENTRAL CON CUBA FRÍA	6	720	2300	700	850	5.361

PORTES PAGADOS

accesorio para modelos ISLA CENTRAL

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
SPLAT	SOPORTE LATERAL PLATOS 520x330mm	271

Características

- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Modelos de PLACA FRÍA, refrigeración mediante serpentín y compresor hermético.
- Aislamiento en poliestileno extruido, libre de HFC.
- Frontal de encimera de 65mm totalmente soldada. Terminación en punto redondo.
- Termostato digital para regulación y control de la temperatura de trabajo.
- Fácil acceso a zona eléctrica y del compresor, mediante laterales y frontales extraíbles.

- Paneles decorativos opcionales.
- Patas regulables en altura de 850 a 900mm.
- Voltaje: 230V/50Hz.
- Refrigerante R290a.

MODELOS CON RESERVA REFRIGERADA

- Temperatura de trabajo +4°C a temperatura ambiente de 25°C.
- Dotación de serie: 4 o 6 pares de guías extraíbles para cubetas GN 1/1.
- Evaporador de cobre con aletas de aluminio.



SELF-SERVICE

ELEMENTOS FRÍOS-VITRINA REFRIGERADA 3 ESTANTES



MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
				ancho	fondo	alto	
SIN BASE							
VR4SBPA	PUERTAS ABATIBLES	4	800	1550	660	1150	4.516
VR4SBTC	TERMO-CORTINA	4	800	1550	660	1150	5.649
VR6SBPA	PUERTAS ABATIBLES	6	800	2280	660	1150	5.571
CON BASE AISLADA							
VR4CBPA	PUERTAS ABATIBLES	4	800	1550	660	1150	4.664
VR4CBTC	TERMO-CORTINA	4	800	1550	660	1150	5.678
VR6CBPA	PUERTAS ABATIBLES	6	800	2280	660	1150	5.732

PORTES PAGADOS

Características

- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Vitrina acristalada a tres caras con puertas correderas en la parte posterior en cristal laminado y batientes de metacrilato en la parte frontal o termo-cortina enrollable, según modelos.
- Iluminación interior.
- Para adaptar a muebles neutros o refrigerados.
- Interruptor general y termostato digital para regulación y control de la temperatura de trabajo.
- Temperatura de trabajo +10°C a temperatura ambiente de 25°C.
- Refrigeración ventilada.
- Cristales laterales con cámara de aire.
- Voltaje: 230V/50Hz.
- Refrigerante R290a.



SELF-SERVICE

ELEMENTOS CALIENTES



BM4HSR+SP4LED+CC4C+PB4GN



BM4SSR+SP4LED+CC4C+PB4GN

MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
				ancho	fondo	alto	
BM3HSR	BAÑO MARÍA HUMEDO SIN RESERVA	3	2400	1200	700	850	2.599
BM4HSR	BAÑO MARÍA HUMEDO SIN RESERVA	4	3200	1600	700	850	3.110
BM6HSR	BAÑO MARÍA HUMEDO SIN RESERVA	6	4800	2300	700	850	4.380
BM3HAC	BAÑO MARÍA HUMEDO CON ARMARIO CALIENTE	3	4400	1200	700	850	3.392
BM4HAC	BAÑO MARÍA HUMEDO CON ARMARIO CALIENTE	4	5200	1600	700	850	3.854
BM6HAC	BAÑO MARÍA HUMEDO CON ARMARIO CALIENTE	6	7800	2300	700	850	5.226
BM3SSR	BAÑO MARÍA SECO SIN RESERVA	3	1200	1200	700	850	2.513
BM4SSR	BAÑO MARÍA SECO SIN RESERVA	4	1600	1600	700	850	2.958
BM6SSR	BAÑO MARÍA SECO SIN RESERVA	6	2400	2300	700	850	4.305
BM3SAC	BAÑO MARÍA SECO CON ARMARIO CALIENTE	3	3200	1200	700	850	3.309
BM4SAC	BAÑO MARÍA SECO CON ARMARIO CALIENTE	4	3600	1600	700	850	3.759
BM6SAC	BAÑO MARÍA SECO CON ARMARIO CALIENTE	6	5400	2300	700	850	5.157

PORTES PAGADOS

Características

- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Frontal de encimera de 65mm totalmente soldada. Terminación en punto redondo.
- Cuba con cantos redondeados para fácil limpieza.
- Regulación de la temperatura de 0°C a 90°C, mediante termostato digital.
- Patas de 150mm regulables en altura (de 850 a 900mm).
- Termostato de seguridad.
- Laterales extraíbles para fácil acceso a la zona eléctrica y zona de grifos (modelos húmedos).
- Tensión: 230V/50-60Hz en todos los modelos excepto **BM6HSR** y **BM6HAC** cuya tensión es 380V/III/50-60Hz.

BAÑO MARÍA HUMEDO

- Calentamiento indirecto del agua, mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba, que mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Entrada de agua y desagüe de 1/2", con grifos de bola, colocados en posición ergonómica.
- Profundidad de la cuba para GN 1/1 de fondo 200mm.

BAÑO MARÍA SECO

- Protección de las resistencias mediante doble fondo perforado.
- Profundidad de la cuba para GN 1/1 de fondo 150mm.



SELF-SERVICE

ELEMENTOS CALIENTES



SCT3R+PB3GN



BMIC4SSR+2x+PB4GN+2xSPLAT

MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
				ancho	fondo	alto	
SCT3SR	CRISTAL TEMPLADO SIN RESERVA	3	2400	1200	700	850	2.963
SCT4SR	CRISTAL TEMPLADO SIN RESERVA	4	3200	1600	700	850	3.647
SCT3AC	CRISTAL TEMPLADO CON ARMARIO CALIENTE	3	4400	1200	700	850	3.823
SCT4AC	CRISTAL TEMPLADO CON ARMARIO CALIENTE	4	5200	1600	700	850	4.427
AC3	ARMARIO CALIENTE	-	2000	1200	700	850	2.424
AC4	ARMARIO CALIENTE	-	3000	1600	700	850	2.896
SCTIC4SR	CRISTAL TEMPLADO ISLA CENTRAL SIN RESERVA	4	3200	1600	700	850	4.171
SCTIC6SR	CRISTAL TEMPLADO ISLA CENTRAL SIN RESERVA	6	4800	2300	700	850	6.075
BMIC4SSR	BAÑO MARÍA SECO ISLA CENTRAL SIN RESERVA	4	1600	1600	700	850	3.457
BMIC6SSR	BAÑO MARÍA SECO ISLA CENTRAL SIN RESERVA	6	2400	2300	700	850	4.882
BMIC4HSR	BAÑO MARÍA HUMEDO ISLA CENTRAL SIN RESERVA	4	3200	1600	700	850	3.350
BMIC6HSR	BAÑO MARÍA HUMEDO ISLA CENTRAL SIN RESERVA	6	4800	2300	700	850	4.957

PORTES PAGADOS

accesorio para modelos ISLA CENTRAL

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
SPLAT	SOPORTE LATERAL PLATOS 520x330mm	271

Características

- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Frontal de encimera de 65mm totalmente soldada. Terminación en punto redondo.
- Cuba con cantos redondeados para fácil limpieza.
- Regulación de la temperatura del baño maría de 0°C a 90°C, mediante termostato digital.
- Patas de 150mm regulables en altura (de 850 a 900mm).
- Termostato de seguridad.
- Laterales extraíbles para fácil acceso a la zona eléctrica y zona de grifos (modelos húmedos).
- Modelos AC3/AC4: estante intermedio para facilitar la homogeneidad de la temperatura.
- Tensión: 230V/50-60Hz.

BAÑO MARÍA HUMEDO

- Calentamiento indirecto del agua, mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba, que mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Entrada de agua y desagüe de 1/2", con grifos de bola, colocados en posición ergonómica.
- Profundidad de la cuba para GN 1/1 de fondo 200mm.

BAÑO MARÍA SECO

- Protección de las resistencias mediante doble fondo perforado.
- Profundidad de la cuba para GN 1/1 de fondo 150mm.

CRISTAL TEMPLADO: Calentamiento mediante resistencias de silicona que mejoran el rendimiento y consumo eléctrico.



SELF-SERVICE

ELEMENTOS NEUTROS



ANG45I
(ANTERIOR Y POSTERIOR)



ANG90I
(ANTERIOR Y POSTERIOR)



MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
EN500	ELEMENTO NEUTRO CON ESTANTE	500	700	850	925
EN700	ELEMENTO NEUTRO CON ESTANTE	800	700	850	1.108
EN1200	ELEMENTO NEUTRO CON ESTANTE	1200	700	850	1.381
EN1600	ELEMENTO NEUTRO CON ESTANTE	1600	700	850	1.636
EN800PC	ELEMENTO NEUTRO CON PUERTAS CORREDERAS Y ESTANTE	800	700	850	1.468
EN1200PC	ELEMENTO NEUTRO CON PUERTAS CORREDERAS Y ESTANTE	1200	700	850	1.717
EN1600PC	ELEMENTO NEUTRO CON PUERTAS CORREDERAS Y ESTANTE	1600	700	850	2.003
ANG45I	ELEMENTO NEUTRO ÁNGULO INTERNO 45°	830	680	850	1.216
ANG90I	ELEMENTO NEUTRO ÁNGULO INTERNO 90°	1500	560	850	1.385
ANG45E	ELEMENTO NEUTRO ÁNGULO EXTERNO 45°	620	690	850	1.122
ANG90E	ELEMENTO NEUTRO ÁNGULO EXTERNO 90°	1060	570	850	1.452

PORTES PAGADOS



Características

- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Frontal de encimera de 65mm totalmente soldada. Terminación en punto redondo.
- Patas de 150mm regulables en altura (de 850 a 900mm).
- Estante intermedio de acero inoxidable.



SELF-SERVICE

ELEMENTOS NEUTROS Y DISPENSADORES DE PLATOS NEUTROS/CALIENTES



MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD PLATOS	POTENCIA (W)	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
				ancho	fondo	alto	
ENCAJD	ELEMENTO NEUTRO MUEBLE CAJA DERECHO CON CAJÓN	-	-	1200	700	850	1.436
ENCAJI	ELEMENTO NEUTRO MUEBLE CAJA IZQUIERDO CON CAJÓN	-	-	1200	700	850	1.436
ENCEST	ELEMENTO NEUTRO DISPENSADOR CESTAS DE LAVADO	-	-	900	700	850	2.607
ENCAR	ELEMENTO NEUTRO PARA DISPENSADOR DE PLATOS DP990CAR	-	-	1300	700	850	1.611
DP500	DISPENSADOR DE PLATOS NEUTRO SIMPLE	65	-	500	700	850	1.717
DP500C	DISPENSADOR DE PLATOS CALIENTE SIMPLE	65	800	500	700	850	2.231
DP1000	DISPENSADOR DE PLATOS NEUTRO DOBLE	130	-	1000	700	850	2.257
DP1000C	DISPENSADOR DE PLATOS CALIENTE DOBLE	130	1600	1000	700	850	3.167
DP990CAR	CARRO DISPENSADOR DE PLATOS CALIENTES	130	1600	990	540	900	2.549

PORTES PAGADOS

accesorio

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
TISELF	TAPA INOX PARA MODELOS DP 368Øx140mm	96

Características

- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Frontal de encimera de 65mm totalmente soldada. Terminación en punto redondo.
- Patas de 150mm regulables en altura (de 850 a 900mm).
- Estante intermedio de acero inoxidable.
- ENCEST: capacidad para 6 cestas de 110mm o 10 cestas de 50mm de altura.
- ENCAR: incorpora una base enchufe para conectar al dispensador de platos.

Características dispensadores de platos calientes

- Regulación del diámetro de los platos de 200 a 300mm.
- Sistema de recorte que mantiene los platos a nivel constante.
- Orificio de evacuación del líquido residual en el interior.
- Interruptor luminoso.
- Temperatura regulable de 0°C a 90°C, mediante termostato.
- DP990CAR, dispone de 4 ruedas de diámetro 125mm (2 con freno) con parachoques.



SELF-SERVICE

ACCESORIOS



SP4LED+CC4C



SP4LED

MODELO	DESCRIPCIÓN	MUEBLES GN	POTENCIA (W)	PVP €
SP3	SOPORTE PANTALLA NEUTRO	3	-	397
SP4	SOPORTE PANTALLA NEUTRO	4	-	442
SP6	SOPORTE PANTALLA NEUTRO	6	-	518
SP3LED	SOPORTE PANTALLA CON LUZ LED	3	12	712
SP4LED	SOPORTE PANTALLA CON LUZ LED	4	14	771
SP6LED	SOPORTE PANTALLA CON LUZ LED	6	18	890
SP3CALOR	SOPORTE PANTALLA CON LUZ HALÓGENA Y CALOR CERÁMICO	3	990	820
SP4CALOR	SOPORTE PANTALLA CON LUZ HALÓGENA Y CALOR CERÁMICO	4	1360	890
SP6CALOR	SOPORTE PANTALLA CON LUZ HALÓGENA Y CALOR CERÁMICO	6	2100	1.114
CC3C	CRISTAL CURVO DOS CARAS 912x550	3	-	376
CC4C	CRISTAL CURVO DOS CARAS 1242x550	4	-	427
CC6C	CRISTAL CURVO DOS CARAS 1902x550	6	-	471
CFCC3C	CRISTAL FRONTAL PARA CC3C 912x340	3	-	216
CFCC4C	CRISTAL FRONTAL PARA CC4C 1242x340	4	-	241
CFCC6C	CRISTAL FRONTAL PARA CC6C 1902x340	6	-	366
CR3C	CRISTAL RECTO 912x550	3	-	138
CR4C	CRISTAL RECTO 1242x550	4	-	163
CR6C	CRISTAL RECTO 1902x550	6	-	258
CFCR3C	CRISTAL FRONTAL PARA CR3C 912x340	3	-	226
CFCR4C	CRISTAL FRONTAL PARA CR4C 1242x340	4	-	255
CFCR6C	CRISTAL FRONTAL PARA CR6C 1902x340	6	-	384



CC4C



CR4C



CFCR4C

DETALLE
TERMÓMETRO DIGITAL

PORTES PAGADOS

accesorio

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
TDSELF	TERMÓMETRO DIGITAL	84

Características soportes para pantalla

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Chasis monopieza de gran robustez.
- Fácil instalación sobre muebles.
- Pantalla con luz LED o con luz halógena y calor cerámico.
- Voltaje: 230V/50Hz.

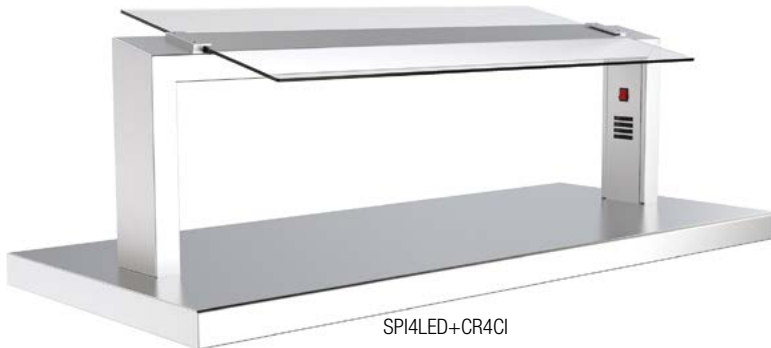
Características cristales

- Cristales de seguridad templados para proteger de forma higiénica los alimentos.
- Cristal para capacidad 6GN 1/1, son 2 cristales 3GN 1/1 unidos mediante grapa central.



SELF-SERVICE

ACCESORIOS



SPI4LED+CR4CI



SPI4LED

MODELO	DESCRIPCIÓN	MUEBLES GN	POTENCIA (W)	PVP €
SPI3	SOPORTE PANTALLA INCLINADO NEUTRO	3	-	417
SPI4	SOPORTE PANTALLA INCLINADO NEUTRO	4	-	464
SPI6	SOPORTE PANTALLA INCLINADO NEUTRO	6	-	540
SPI3LED	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ LED	3	12	785
SPI4LED	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ LED	4	14	856
SPI6LED	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ LED	6	18	963
SPI3CALOR	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ HALÓGENA Y CALOR CERÁMICO	3	990	912
SPI4CALOR	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ HALÓGENA Y CALOR CERÁMICO	4	1360	977
SPI6CALOR	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ HALÓGENA Y CALOR CERÁMICO	6	2100	1.220
CR3C	CRISTAL RECTO 912x550	3	-	138
CR4C	CRISTAL RECTO 1242x550	4	-	163
CR6C	CRISTAL RECTO 1902x550	6	-	258
CFCC3C	CRISTAL FRONTAL PARA CC3C 912x340	3	-	216
CFCC4C	CRISTAL FRONTAL PARA CC4C 1242x340	4	-	241
CFCC6C	CRISTAL FRONTAL PARA CC6C 1902x340	6	-	366



CR4CI



CFCC4CI

DETALLE
TERMÓMETRO DIGITAL

PORTES PAGADOS

accesorio

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
TDSELF	TERMÓMETRO DIGITAL	84

Características soportes para pantalla

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Chasis monopieza de gran robustez.
- Fácil instalación sobre muebles.
- Pantalla con luz LED o con luz halógena y calor cerámico.
- Voltaje: 230V/50Hz.

Características cristales

- Cristales de seguridad templados para proteger de forma higiénica los alimentos.
- Cristal para capacidad 6GN 1/1, son 2 cristales 3GN 1/1 unidos mediante grapa central.



SELF-SERVICE

ACCESORIOS

MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
DPCVB	DISPENSADOR DE CUBIERTOS, VASOS Y BANDEJAS	800	700	1500	1.588

PORTES PAGADOS

Características

- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cuba de pan GN 2/1 de 200mm de profundidad.
- Capacidad para 6 cubetas GN 1/3 o 2 GN 1/1 para cubiertos.
- Estantes atornillados a la estructura e intercambiables.
- Patas inoxidables regulables de 150mm



MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
DPBCP	DISPENSADOR DE BANDEJAS, CUBIERTOS Y TOLVA DE PAN	800	700	1520	1.480

PORTES PAGADOS

Características

- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Tolva de pan de gran capacidad.
- Doble estante para bandejas y vasos.
- Cubertero de PVC alimentario.
- Bandeja extraíble para recoger las migas de pan.



MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
DPCP	DISPENSADOR DE CUBIERTOS Y PAN DE SOBREMESA	760	660	550	781

PORTES PAGADOS

Características

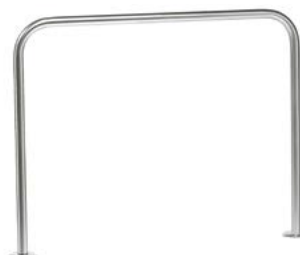
- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Tolva de pan de gran capacidad.
- Cubertero de PVC alimentario.
- Bandeja extraíble para recoger las migas de pan.



MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
BDESELF	BARANDILLA 248x1200	316

Características

- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10 de diámetro 40mm.
- Pletinas soldadas con orificios para sujeción a suelo (tacos y tornillos incluidos).





SELF-SERVICE

ACCESORIOS

MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
CCV	CARRO PARA CESTAS DE VASOS	610	650	1892	1.448

PORTES PAGADOS

Características

- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- 4 ruedas de diámetro 125mm, 2 con freno.
- 5 juegos de guías para adaptar cestas de vasos de 500x500mm.
- Cestas no incluidas.



MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
DPV6	DISPENSADOR DE VASOS DE PIE DE 6 ESTANTES	610	650	1892	1.654
DPV3	DISPENSADOR DE VASOS DE SOBREMESA PIE DE 3 ESTANTES	570	510	990	1.008

PORTES PAGADOS

Características

- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Se suministran soldados.
- Patas de 150mm regulables en altura en el modelo de pie.
- Patas de tubo redondo de 30mm en el modelo de sobremesa.



MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
JR4SELF	JUEGO 4 RUEDAS (2 CON FRENO) PARA SELF 3 GN Y 4 GN	260
JR6SELF	JUEGO 6 RUEDAS (2 CON FRENO) PARA SELF 6 GN	380

Características

- Se suministran desmontadas en el SELF.
- Diámetro de 150mm.





SELF-SERVICE

ACCESORIOS

PASABANDEJAS

MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP €
		ancho	fondo	
PB3GN	3 GN 1/1, NEUTRO 1200 Y SELF CAJA	1200	350	289
PB4GN	4 GN 1/1, NEUTRO 1600	1600	350	332
PB6GN	6 GN 1/1	2300	350	445
PB500	NEUTRO DE 500 Y SELF DISPENSADOR DE PLATOS SIMPLE	500	350	248
PB800	NEUTRO DE 800	800	350	260
PB900	DISPENSADOR DE CESTAS DE VAJILLA	900	350	263
PB1000	DISPENSADOR DE PLATOS DOBLE	1000	350	274
PB1300	SELF PARA CARRO DISPENSADOR DE PLATOS	1300	350	308
PB804	ANGULAR DE 45° EXTERIOR	804	350	382
PB1490	ANGULAR DE 90° EXTERIOR	1490	350	448



Características

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Regulables para facilitar la alineación.
- Tapones embellecedores cromados.
- Se suministran desmontados de los muebles self.

ZÓCALOS

MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP €
		ancho	fondo	
ZC3GN	3 GN 1/1, NEUTRO 1200 Y SELF CAJA	1200	149	181
ZC4GN	4 GN 1/1, NEUTRO 1600	1600	149	240
ZC6GN	6 GN 1/1	2300	149	344
ZC500	NEUTRO DE 500 Y SELF DISPENSADOR DE PLATOS SIMPLE	500	149	95
ZC800	NEUTRO DE 800	800	149	118
ZC900	DISPENSADOR DE CESTAS DE VAJILLA	900	149	133
ZC1000	DISPENSADOR DE PLATOS DOBLE	1000	149	161
ZC1300	SELF PARA CARRO DISPENSADOR DE PLATOS	1300	149	196
ZC1018	ANGULAR DE 90° EXTERIOR	1018	149	150
ZC570	ANGULAR DE 90° INTERIOR	570	149	137
ZC590	ANGULAR DE 45° EXTERIOR	590	149	118
ZC292	ANGULAR DE 45° INTERIOR	292	149	109
ZC640	ZÓCALO LATERAL	640	149	124





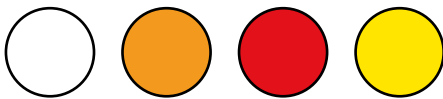
SELF-SERVICE

ACCESORIOS



Características

- Decoración en acero inoxidable de serie.
- Las decoraciones se pueden personalizar en paneles decorativos en color liso o veteado.
- Los paneles se suministran por separado.



ACABADO LISO

MODELO	PVP €
500	67
800	77
900	78
1000	81
1200	87
1300	92
1600	95
2300	138
ANGULAR 90° EXTERIOR	87
ANGULAR 90° INTERIOR	80
ANGULAR 45° EXTERIOR	77
ANGULAR 45° INTERIOR	70
KIT ISLA CENTRAL CUBA Y PLACA 4 GN	215
KIT ISLA CENTRAL BAÑO MARÍA 4 GN	215
KIT ISLA CENTRAL CUBA Y PLACA 6 GN	278
KIT ISLA CENTRAL BAÑO MARÍA 6 GN	278



ACABADO VETEADO

MODELO	PVP €
500	191
800	220
900	226
1000	228
1200	236
1300	246
1600	251
2300	334
ANGULAR 90° EXTERIOR	259
ANGULAR 90° INTERIOR	236
ANGULAR 45° EXTERIOR	230
ANGULAR 45° INTERIOR	207
KIT ISLA CENTRAL CUBA Y PLACA 4 GN	501
KIT ISLA CENTRAL BAÑO MARÍA 4 GN	501
KIT ISLA CENTRAL CUBA Y PLACA 6 GN	665
KIT ISLA CENTRAL BAÑO MARÍA 6 GN	665



ELEMENTOS DE ENCASTRE

ELEMENTOS DE CUBA FRÍA ESTÁTICA



CUBA FRÍA ESTÁTICA CON GRUPO INCORPORADO PROFUNDIDAD 150mm

MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA RECOM. (CV)	DIMENSIONES TOTALES (mm)			DIMENSIONES ENCASTRE (mm)			PVP €
				ancho	fondo	alto	ancho	fondo	alto	
CUBA FRÍA ESTÁTICA SIN GRUPO INCORPORADO (PROFUNDIDAD GN 65mm)										
DPCBE65-3SG	CUBA FRÍA ESTÁTICA SIN GRUPO 3 GN 1/1	3	1/5	1100	610	130	1070	580	115	1.362
DPCBE65-4SG	CUBA FRÍA ESTÁTICA SIN GRUPO 4 GN 1/1	4	1/4	1430	610	130	1400	580	115	1.562
DPCBE65-5SG	CUBA FRÍA ESTÁTICA SIN GRUPO 5 GN 1/1	5	3/8	1760	610	130	1730	580	115	1.978
DPCBE65-6SG	CUBA FRÍA ESTÁTICA SIN GRUPO 6 GN 1/1	6	3/8	2090	610	130	2060	580	115	2.317
CUBA FRÍA ESTÁTICA SIN GRUPO INCORPORADO (PROFUNDIDAD GN 150mm)										
DPCBE150-1SG	CUBA FRÍA ESTÁTICA SIN GRUPO 1 GN 1/1	1	1/5	440	610	215	410	580	200	1.216
DPCBE150-2SG	CUBA FRÍA ESTÁTICA SIN GRUPO 2 GN 1/1	2	1/5	770	610	215	740	580	200	1.333
DPCBE150-3SG	CUBA FRÍA ESTÁTICA SIN GRUPO 3 GN 1/1	3	1/5	1100	610	215	1070	580	200	1.440
DPCBE150-4SG	CUBA FRÍA ESTÁTICA SIN GRUPO 4 GN 1/1	4	1/4	1430	610	215	1400	580	200	1.666
DPCBE150-5SG	CUBA FRÍA ESTÁTICA SIN GRUPO 5 GN 1/1	5	3/8	1760	610	215	1730	580	200	2.039
DPCBE150-6SG	CUBA FRÍA ESTÁTICA SIN GRUPO 6 GN 1/1	6	3/8	2090	610	215	2060	580	200	2.380

PORTES PAGADOS

MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (CV)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES TOTALES (mm)			DIMENSIONES ENCASTRE (mm)			PVP €
					ancho	fondo	alto	ancho	fondo	alto	
CUBA FRÍA ESTÁTICA CON GRUPO INCORPORADO (PROFUNDIDAD GN 65mm)											
DPCBE65-3CG	CUBA FRÍA ESTÁTICA CON GRUPO 3 GN 1/1	3	1/5	380	1100	610	510	1070	580	495	1.879
DPCBE65-4CG	CUBA FRÍA ESTÁTICA CON GRUPO 4 GN 1/1	4	1/4	480	1430	610	510	1400	580	495	2.102
DPCBE65-5CG	CUBA FRÍA ESTÁTICA CON GRUPO 5 GN 1/1	5	3/8	720	1760	610	510	1730	580	495	2.354
DPCBE65-6CG	CUBA FRÍA ESTÁTICA CON GRUPO 6 GN 1/1	6	3/8	720	2090	610	510	2060	580	495	2.766
CUBA FRÍA ESTÁTICA CON GRUPO INCORPORADO (PROFUNDIDAD GN 150mm)											
DPCBE150-1CG	CUBA FRÍA ESTÁTICA CON GRUPO 1 GN 1/1	1	1/5	380	440	610	595	410	580	580	1.654
DPCBE150-2CG	CUBA FRÍA ESTÁTICA CON GRUPO 2 GN 1/1	2	1/5	380	770	610	595	740	580	580	1.786
DPCBE150-3CG	CUBA FRÍA ESTÁTICA CON GRUPO 3 GN 1/1	3	1/5	380	1100	610	595	1070	580	580	1.901
DPCBE150-4CG	CUBA FRÍA ESTÁTICA CON GRUPO 4 GN 1/1	4	1/4	480	1430	610	595	1400	580	580	2.117
DPCBE150-5CG	CUBA FRÍA ESTÁTICA CON GRUPO 5 GN 1/1	5	3/8	720	1760	610	595	1730	580	580	2.371
DPCBE150-6CG	CUBA FRÍA ESTÁTICA CON GRUPO 6 GN 1/1	6	3/8	720	2090	610	595	2060	580	580	2.780

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento en poliuretano extruido.
- Desagüe incorporado.
- Refrigeración mediante serpentín de cobre en la base.
- Temperatura de trabajo 0°C/4°C.
- Herrajes incorporados para fácil sujeción a la encimera.

Modelos con grupo incorporado

- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el elemento, con posibilidad de extraer para montaje externo.
- Temperatura de trabajo 0°C/4°C.
- Refrigerante R290a.
- Tensión: 230V/50Hz.



ELEMENTOS DE ENCASTRE

ELEMENTOS DE CUBA FRÍA VENTILADA Y ELEMENTOS DE CUBA DE MANTENIMIENTO DE CONGELADOS



CUBA FRÍA VENTILADA CON GRUPO INCORPORADO PROFUNDIDAD 200mm

Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10, con cuba de profundidad máxima de las cubetas de 200mm.
- Aislamiento en poliestireno extruido.
- Desagüe incorporado.
- Refrigeración mediante aire forzado.
- Temperatura de trabajo 0°C/4°C.
- Herrajes incorporados para fácil sujeción a la encimera.
- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el elemento, con posibilidad de extraer para montaje externo.
- Refrigerante R290a.
- Tensión: 230V/50Hz.

MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (CV)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES TOTALES (mm)			DIMENSIONES ENCASTRE (mm)			PVP €
					ancho	fondo	alto	ancho	fondo	alto	
CUBA FRÍA VENTILADA CON GRUPO INCORPORADO											
DPCBV-2CG	CUBA FRÍA VENTILADA CON GRUPO 2 GN 1/1	2	1/5	380	785	730	780	755	700	770	2.304
DPCBV-3CG	CUBA FRÍA VENTILADA CON GRUPO 3 GN 1/1	3	1/5	380	1115	730	780	1085	700	770	2.490
DPCBV-4CG	CUBA FRÍA VENTILADA CON GRUPO 4 GN 1/1	4	1/4	480	1445	730	780	1445	700	770	2.799
DPCBV-5CG	CUBA FRÍA VENTILADA CON GRUPO 5 GN 1/1	5	3/8	720	1775	730	780	1775	700	770	3.138

PORTES PAGADOS



MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA RECOM. (CV)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES TOTALES (mm)			DIMENSIONES ENCASTRE (mm)			PVP €
					ancho	fondo	alto	ancho	fondo	alto	
CUBA DE MANTENIMIENTO DE CONGELADO SIN GRUPO INCORPORADO											
DPCMC-1NSG	CUBA FRÍA MANT. CONGELADOS 1 NIVEL	4x5/4x71	1/3	-	822	610	270	790	570	270	1.720
DPCMC-2NSG	CUBA FRÍA MANT. CONGELADOS 2 NIVELES	4+4x5/4x71	1/2	-	822	610	450	790	570	450	1.886
CUBA DE MANTENIMIENTO DE CONGELADO CON GRUPO INCORPORADO											
DPCMC-1NCG	CUBA FRÍA MANT. CONGELADOS 1 NIVEL	4X5/4x71	1/3	350	822	610	650	790	570	650	2.142

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento en poliestireno extruido.
- Capacidad para 4 cubetas de helados de 360x165x150mm. Cubetas no incluidas.
- Se recomienda usar gas R290a.
- Desagüe incorporado.
- Refrigeración mediante serpentín de cobre en la base.

- Temperatura de trabajo -15°C/-18°C.
- Tapas correderas de protección transparentes.
- Herrajes incorporados para fácil sujeción a la encimera.

Modelos con grupo incorporado

- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el elemento, con posibilidad de extraer para montaje externo.
- Refrigerante R290a.
- Tensión: 230V/50Hz.



ELEMENTOS DE ENCASTRE

ELEMENTOS PLACA FRÍA 1 NIVEL / 2 NIVELES



DPPC1N-4CG



DPPC2N-5CG

MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA RECOM. (CV)	DIMENSIONES TOTALES (mm)			DIMENSIONES ENCASTRE (mm)			PVP €
				ancho	fondo	alto	ancho	fondo	alto	
PLACA FRÍA 1 NIVEL SIN GRUPO INCORPORADO										
DPPC1N-2SG	PLACA FRÍA 1 NIVEL SIN GRUPO 2 GN 1/1	2	1/4	770	610	60	740	580	45	1.200
DPPC1N-3SG	PLACA FRÍA 1 NIVEL SIN GRUPO 3 GN 1/1	3	1/4	1100	610	60	1070	580	45	1.221
DPPC1N-4SG	PLACA FRÍA 1 NIVEL SIN GRUPO 4 GN 1/1	4	1/3	1430	610	60	1400	580	45	1.337
DPPC1N-5SG	PLACA FRÍA 1 NIVEL SIN GRUPO 5 GN 1/1	5	1/2	1760	610	60	1730	580	45	1.525
DPPC1N-6SG	PLACA FRÍA 1 NIVEL SIN GRUPO 6 GN 1/1	6	1/2	2080	610	60	2050	580	45	1.837
PLACA FRÍA 2 NIVELES SIN GRUPO INCORPORADO										
DPPC2N-2SG	PLACA FRÍA 2 NIVELES SIN GRUPO 2 GN 1/1	2	1/4	770	610	130	740	580	45	1.663
DPPC2N-3SG	PLACA FRÍA 2 NIVELES SIN GRUPO 3 GN 1/1	3	1/4	1100	610	130	1070	580	45	1.706
DPPC2N-4SG	PLACA FRÍA 2 NIVELES SIN GRUPO 4 GN 1/1	4	1/3	1430	610	130	1400	580	45	1.828
DPPC2N-5SG	PLACA FRÍA 2 NIVELES SIN GRUPO 5 GN 1/1	5	1/2	1760	610	130	1730	580	45	2.079

PORTES PAGADOS

MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (CV)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES TOTALES (mm)			DIMENSIONES ENCASTRE (mm)			PVP €
					ancho	fondo	alto	ancho	fondo	alto	
PLACA FRÍA 1 NIVEL CON GRUPO INCORPORADO											
DPPC1N-2CG	PLACA FRÍA 1 NIVEL CON GRUPO 2 GN 1/1	2	1/4	380	770	610	440	740	580	460	1.764
DPPC1N-3CG	PLACA FRÍA 1 NIVEL CON GRUPO 3 GN 1/1	3	1/4	380	1100	610	440	1070	580	460	1.735
DPPC1N-4CG	PLACA FRÍA 1 NIVEL CON GRUPO 4 GN 1/1	4	1/3	480	1430	610	440	1400	580	460	1.853
DPPC1N-5CG	PLACA FRÍA 1 NIVEL CON GRUPO 5 GN 1/1	5	1/2	720	1760	610	440	1730	580	460	2.040
DPPC1N-6CG	PLACA FRÍA 1 NIVEL CON GRUPO 6 GN 1/1	6	1/2	720	2080	610	440	2050	580	460	2.472
PLACA FRÍA 2 NIVELES CON GRUPO INCORPORADO											
DPPC2N-2CG	PLACA FRÍA 2 NIVELES CON GRUPO 2 GN 1/1	2	1/4	380	770	610	512	740	580	460	2.135
DPPC2N-3CG	PLACA FRÍA 2 NIVELES CON GRUPO 3 GN 1/1	3	1/4	380	1100	610	512	1070	580	460	2.199
DPPC2N-4CG	PLACA FRÍA 2 NIVELES CON GRUPO 4 GN 1/1	4	1/3	480	1430	610	512	1400	580	460	2.307
DPPC2N-5CG	PLACA FRÍA 2 NIVELES CON GRUPO 5 GN 1/1	5	1/2	720	1760	610	512	1730	580	460	2.573

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento en poliestireno extruido.
- Desagüe incorporado.
- Refrigeración mediante serpentín de cobre en la base.
- Temperatura de trabajo 0°C/4°C.
- Herrajes incorporados para fácil sujeción a la encimera.

Modelos con grupo incorporado

- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el elemento, con posibilidad de extraer para montaje externo.
- Temperatura de trabajo 0°C/4°C.
- Refrigerante R290a.
- Tensión: 230V/50Hz.



ELEMENTOS DE ENCASTRE

VITRINAS REFRIGERADAS 3 ESTANTES CON CUBA FRÍA VENTILADA



DPVRC-4C



DPVRCR-4CTM


 DETALLE TERMO-CORTINA
EN VITRINA CRISTAL CURVO

 DETALLE TERMO-CORTINA
EN VITRINA CRISTAL RECTO

 DETALLE PUERTAS
ABATIBLES

MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (CV)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES TOTALES (mm)			DIMENSIONES ENCASTRE (mm)			PVP €
					ancho	fondo	alto	ancho	fondo	alto	
VITRINA REFRIGERADA CRISTAL CURVO 3 ESTANTES CON CUBA FRÍA VENTILADA											
DPVRC-3M	VITRINA MURAL CUBA FRÍA CRISTAL CURVO	3	3/4	720	1130	730	1600	1100	700	780	5.097
DPVRC-4M	VITRINA MURAL CUBA FRÍA CRISTAL CURVO	4	3/4	720	1460	730	1600	1430	700	780	5.814
DPVRC-3C	VITRINA CENTRAL CUBA FRÍA CRISTAL CURVO	3	3/4	720	1130	730	1600	1100	700	780	5.322
DPVRC-4C	VITRINA CENTRAL CUBA FRÍA CRISTAL CURVO	4	3/4	720	1460	730	1600	1430	700	780	5.910
VITRINA REFRIGERADA CRISTAL RECTO 3 ESTANTES CON CUBA FRÍA VENTILADA PUERTAS ABATIBLES											
DPVRCR-3M	VITRINA MURAL CUBA FRÍA CRISTAL RECTO	3	3/4	720	1130	730	1600	1100	700	780	6.189
DPVRCR-4M	VITRINA MURAL CUBA FRÍA CRISTAL RECTO	4	3/4	720	1460	730	1600	1430	700	780	6.745
DPVRCR-3C	VITRINA CENTRAL CUBA FRÍA CRISTAL RECTO	3	3/4	720	1130	730	1600	1100	700	780	6.222
DPVRCR-4C	VITRINA CENTRAL CUBA FRÍA CRISTAL RECTO	4	3/4	720	1460	730	1600	1430	700	780	6.930
VITRINA REFRIGERADA CRISTAL RECTO 3 ESTANTES CON CUBA FRÍA VENTILADA TERMO-CORTINA											
DPVRCR-3MTM	VITRINA MURAL CUBA FRÍA CRISTAL RECTO	3	3/4	720	1130	730	1600	1100	700	780	5.110
DPVRCR-4MTM	VITRINA MURAL CUBA FRÍA CRISTAL RECTO	4	3/4	720	1460	730	1600	1430	700	780	5.820
DPVRCR-3CTM	VITRINA CENTRAL CUBA FRÍA CRISTAL RECTO	3	3/4	720	1130	730	1600	1100	700	780	5.323
DPVRCR-4CTM	VITRINA CENTRAL CUBA FRÍA CRISTAL RECTO	4	3/4	720	1460	730	1600	1430	700	780	5.909

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cristal curvo o recto.
- Modelos murales, parte posterior con paneles de acero inoxidable de doble pared aislante. Modelos centrales: parte posterior con puertas de cristal correderas.
- Modelos murales y centrales de cristal recto con termo-cortina o puertas delanteras abatibles.
- Aislamiento de poliestireno extruido.
- Desagüe incorporado.
- Profundidad máxima de las cubetas: 200mm.
- Temperatura de trabajo +7°C / +10°C con temperatura ambiente de 25°C.
- Equipada con vidrio lateral templado.
- Termo-cortina enrollable frontal para mantener la temperatura fuera del servicio.
- Iluminación LED superior.
- Refrigeración por aire forzado.
- Herrajes incorporados de fácil sujeción a la encimera.
- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el elemento, con posibilidad de extraer para montaje externo.
- Refrigerante R290a. Tensión 230V/50Hz.





ELEMENTOS DE ENCASTRE

VITRINAS REFRIGERADAS 3 ESTANTES SIN BASE / CON BASE / CON CUBA AISLADA CON CUBA FRÍA ESTÁTICA



DPVR4-SB



DPVR4-BA



DPVR4-CA



DPVR4-CFE-PA



DETALLE TERMO-CORTINA



DETALLE PUERTA ABATIBLE

MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (CV)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES TOTALES (mm)			PVP € PTA. ABATIBLE	PVP € TERMO-CORTINA
VITRINA REFRIGERADA 3 ESTANTES									
DPVR4-SB	VITRINA REFRIGERADA SIN BASE	4	1/3	800	1550	660	1150	4.516	5.535
DPVR4-BA	VITRINA REFRIGERADA CON BASE AISLADA	4	1/3	800	1550	660	1150	4.662	5.678
DPVR4-CA	VITRINA REFRIGERADA CON CUBA AISLADA	4	1/3	800	1550	660	1150	5.656	6.673
DPVR6-SB	VITRINA REFRIGERADA SIN BASE	6	3/8	800	2280	660	1150	5.571	-
DPVR6-BA	VITRINA REFRIGERADA CON BASE AISLADA	6	3/8	800	2280	660	1150	5.732	-
DPVR6-CA	VITRINA REFRIGERADA CON CUBA AISLADA	6	3/8	800	2280	660	1150	6.973	-

PORTES PAGADOS

MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	DIMENSIONES TOTALES (mm)			DIMENSIONES ENCASTRE (mm)			PVP €
VITRINA REFRIGERADA 3 ESTANTES CUBA FRÍA ESTÁTICA PUERTAS ABATIBLES										
DPVR4-CFE-PA	VITRINA REFRIGERADA CUBA FRÍA ESTÁTICA	4	1280	1554	660	1750	1340	560	570	7.618
DPVR6-CFE-PA	VITRINA REFRIGERADA CUBA FRÍA ESTÁTICA	6	1520	2214	660	1750	2060	560	570	9.517
VITRINA REFRIGERADA 3 ESTANTES CUBA FRÍA ESTÁTICA TERMO-CORTINA										
DPVR4-CFE-TC	VITRINA REFRIGERADA CUBA FRÍA ESTÁTICA	4	1280	1554	660	1750	1340	560	570	8.633

PORTES PAGADOS

Características MODELOS -SB, -BA y -CA

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Vitrina acristalada a 3 caras con 3 estantes extraíbles.
- Frontal abierto con termo-cortina o puertas delanteras abatibles. Puertas traseras correderas.
- Desagüe incorporado.
- Temperatura de trabajo +8°C/+10°C con temperatura ambiente de 25°C.
- Iluminación LED superior.
- Refrigeración ventilada y compresor hermético.
- Fácil instalación sobre cualquier superficie.
- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el elemento, con posibilidad de extraer para montaje externo.
- Refrigerante R290a. Tensión: 230V/50Hz.

Características MODELOS -CFE-PA y -CFE-TC

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Vitrina acristalada a 3 caras con 3 estantes.
- Frontal abierto con termo-cortina o puertas delanteras abatibles de metacrilato. Puertas traseras correderas.
- Desagüe incorporado.
- Temperatura de trabajo +8°C/+10°C con temperatura ambiente de 25°C.
- Iluminación LED superior.
- Refrigeración ventilada y compresor hermético.
- Herrajes incorporados para sujeción a la encimera.
- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados e independientes (uno en la vitrina / uno en cuba fría). Con posibilidad de extracción para montaje externo.
- Dos motores integrados (uno en la vitrina / uno en cuba fría) que generan y distribuyen el aire frío de arriba a abajo con mayor potencia y efectividad.
- Refrigerante R290a. Tensión: 230V/50Hz.



ELEMENTOS DE ENCASTRE

ELEMENTOS CALIENTES CUBA BAÑO MARÍA / CUBA SECA ESTÁTICA



DPBMH4



DPCSE4

MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	DIMENSIONES TOTALES (mm)			DIMENSIONES ENCASTRE (mm)			PVP €
				ancho	fondo	alto	ancho	fondo	alto	
CUBA BAÑO MARÍA HÚMEDO										
DPBMH1	CUBA BAÑO MARÍA HÚMEDO 1 GN 1/1	1	800	440	610	415	410	580	430	1.317
DPBMH2	CUBA BAÑO MARÍA HÚMEDO 2 GN 1/1	2	1600	770	610	415	740	580	430	1.460
DPBMH3	CUBA BAÑO MARÍA HÚMEDO 3 GN 1/1	3	2400	1100	610	415	1070	580	430	1.787
DPBMH4	CUBA BAÑO MARÍA HÚMEDO 4 GN 1/1	4	3200	1430	610	415	1400	580	430	1.964
DPBMH5	CUBA BAÑO MARÍA HÚMEDO 5 GN 1/1	5	4000	1760	610	415	1730	580	430	2.333
DPBMH6	CUBA BAÑO MARÍA HÚMEDO 6 GN 1/1	6	4800	2090	610	415	2060	580	430	2.846
CUBA SECA ESTÁTICA										
DPCSE2	CUBA SECA ESTÁTICA 2 GN 1/1	2	1200	770	610	360	740	580	370	1.174
DPCSE3	CUBA SECA ESTÁTICA 3 GN 1/1	3	2000	1100	610	360	1070	580	370	1.265
DPCSE4	CUBA SECA ESTÁTICA 4 GN 1/1	4	2400	1430	610	360	1400	580	370	1.494
DPCSE5	CUBA SECA ESTÁTICA 5 GN 1/1	5	2800	1760	610	360	1730	580	370	1.871
DPCSE6	CUBA SECA ESTÁTICA 6 GN 1/1	6	3200	2090	610	360	2060	580	370	2.304

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos sanitarios para facilitar limpieza.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato digital de 0°C a 90°C.
- Herrajes incorporados para sujeción a la encimera.
- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el elemento, con posibilidad de extraer para montaje externo.
- Tensión: 230V/50Hz.

Características Cuba Baño María Húmedo

- Profundidad máxima de 150mm.
- Desgüe con grifo de bola.
- Resistencias de silicona ocultas, con termostato de seguridad integrado.

Características Seca Estática

- Profundidad máxima de 100mm.
- Resistencias ocultas mediante doble fondo perforado, extraíble para facilitar la limpieza.
- Termostato de seguridad.



ELEMENTOS DE ENCASTRE

PLACA CALIENTE DE CRISTAL TEMPLADO / CRISTAL TEMPLADO SIN MARCO

CRISTAL TEMPLADO PARA EXPOSICIÓN DE PLATOS



DPPCCT4 NEGRA



DPPCCT4 BLANCA



DPPCCTSM4 NEGRA



DPPCCTSM4 BLANCA



DPPCCTP6 NEGRA



DPPCCTP6 BLANCA

MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	DIMENSIONES TOTALES (mm)			DIMENSIONES ENCASTRE (mm)			PVP €
				ancho	fondo	alto	ancho	fondo	alto	
PLACA CALIENTE DE CRISTAL TEMPLADO NEGRO O BLANCO										
DPPCCT2	PLACA CALIENTE CRISTAL TEMPLADO 2 GN 1/1	2	900	770	610	200	740	580	190	1.390
DPPCCT3	PLACA CALIENTE CRISTAL TEMPLADO 3 GN 1/1	3	1350	1100	610	200	1070	580	190	1.659
DPPCCT4	PLACA CALIENTE CRISTAL TEMPLADO 4 GN 1/1	4	1800	1430	610	200	1400	580	190	1.945
DPPCCT5	PLACA CALIENTE CRISTAL TEMPLADO 5 GN 1/1	5	2250	1760	610	200	1730	580	190	2.242
DPPCCT6	PLACA CALIENTE CRISTAL TEMPLADO 6 GN 1/1	6	2700	2090	610	200	2060	580	190	2.594
PLACA CALIENTE DE CRISTAL TEMPLADO SIN MARCO NEGRO O BLANCO										
DPPCCTSM2	PLACA CALIENTE CRISTAL TEMPLADO SM 2 GN 1/1	2	900	624	504	185	600	480	190	1.319
DPPCCTSM3	PLACA CALIENTE CRISTAL TEMPLADO SM 3 GN 1/1	3	1350	954	504	185	930	480	190	1.576
DPPCCTSM4	PLACA CALIENTE CRISTAL TEMPLADO SM 4 GN 1/1	4	1800	1284	504	185	1260	480	190	1.848
DPPCCTSM5	PLACA CALIENTE CRISTAL TEMPLADO SM 5 GN 1/1	5	2250	1614	504	185	1590	480	190	2.129
DPPCCTSM6	PLACA CALIENTE CRISTAL TEMPLADO SM 6 GN 1/1	6	2700	1944	504	185	1920	480	190	2.464
PLACA CALIENTE DE CRISTAL TEMPLADO PARA EXPOSICIÓN DE PLATOS NEGRO O BLANCO										
DPPCCTP3	P. CALIENTE CRISTAL TEMPLADO EXP. PL. 3	3 PLATOS	700	866	330	135	840	300	190	1.217
DPPCCTP5	P. CALIENTE CRISTAL TEMPLADO EXP. PL. 5	5 PLATOS	1050	1366	330	135	1340	300	190	1.799
DPPCCTP6	P. CALIENTE CRISTAL TEMPLADO EXP. PL. 6	6 PLATOS	1400	1668	330	135	1645	300	190	2.094
DPPCCTP8	P. CALIENTE CRISTAL TEMPLADO EXP. PL. 8	8 PLATOS	1750	1760	330	135	2145	300	190	2.424

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato digital de 0°C a 90°C.
- Herrajes incorporados para sujeción a la encimera.
- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el elemento, con posibilidad de extraer para montaje externo.
- Cristal templado blanco o negro de 6mm; y de 6mm sin juntas en modelos sin marco.
- Resistencias de silicón ocultas con termostato de seguridad integrado.
- **Modelo sin marco y para platos, no permiten la instalación de soportes sobre la placa.**
- **Modelos para platos, capacidad para platos de 26cm.**
- Tensión: 230V/50Hz.



ELEMENTOS DE ENCASTRE

ACCESORIOS / SOPORTES Y PANTALLAS PARA MONTAJE EN ELEMENTOS DE ENCASTRE

MODELO	DESCRIPCIÓN	MUEBLE GN	POTENCIA (W)	PVP €
DPSP2	SOPORTE PANTALLA NEUTRO	2	-	356
DPSP3	SOPORTE PANTALLA NEUTRO	3	-	396
DPSP4	SOPORTE PANTALLA NEUTRO	4	-	441
DPSP5	SOPORTE PANTALLA NEUTRO	5	-	478
DPSP6	SOPORTE PANTALLA NEUTRO	6	-	516
DPSP2LED	SOPORTE PANTALLA CON LUZ LED	2	8	660
DPSP3LED	SOPORTE PANTALLA CON LUZ LED	3	12	698
DPSP4LED	SOPORTE PANTALLA CON LUZ LED	4	14	768
DPSP5LED	SOPORTE PANTALLA CON LUZ LED	5	18	820
DPSP6LED	SOPORTE PANTALLA CON LUZ LED	6	24	873
DPSP2CALOR	SOPORTE PANTALLA CON LUZ HALOGENA Y CALOR CERÁMICO	2	620	746
DPSP3CALOR	SOPORTE PANTALLA CON LUZ HALOGENA Y CALOR CERÁMICO	3	990	811
DPSP4CALOR	SOPORTE PANTALLA CON LUZ HALOGENA Y CALOR CERÁMICO	4	1360	877
DPSP5CALOR	SOPORTE PANTALLA CON LUZ HALOGENA Y CALOR CERÁMICO	5	1730	986
DPSP6CALOR	SOPORTE PANTALLA CON LUZ HALOGENA Y CALOR CERÁMICO	6	2100	1.112
CC2C	CRISTAL CURVO 2 CARAS 582x550mm	2	-	339
CC3C	CRISTAL CURVO 2 CARAS 912x550mm	3	-	376
CC4C	CRISTAL CURVO 2 CARAS 1242x550mm	4	-	427
CC5C	CRISTAL CURVO 2 CARAS 1572x550mm	5	-	450
CC6C	CRISTAL CURVO 2 CARAS 1902x550mm	6	-	471
CFCC2C	CRISTAL FRONTAL PARA CC2C 582x340mm	2	-	202
CFCC3C	CRISTAL FRONTAL PARA CC3C 912x340mm	3	-	216
CFCC4C	CRISTAL FRONTAL PARA CC4C 1242x340mm	4	-	241
CFCC5C	CRISTAL FRONTAL PARA CC5C 1572x340mm	5	-	330
CFCC6C	CRISTAL FRONTAL PARA CC6C 1902x340mm	6	-	366
CR2C	CRISTAL RECTO 582x550mm	2	-	123
CR3C	CRISTAL RECTO 912x550mm	3	-	138
CR4C	CRISTAL RECTO 1242x550mm	4	-	163
CR5C	CRISTAL RECTO 1572x550mm	5	-	203
CR6C	CRISTAL RECTO 1902x550mm	6	-	258
CFCR2C	CRISTAL FRONTAL PARA CR2C 582x390mm	2	-	213
CFCR3C	CRISTAL FRONTAL PARA CR3C 912x390mm	3	-	226
CFCR4C	CRISTAL FRONTAL PARA CR4C 1242x390mm	4	-	255
CFCR5C	CRISTAL FRONTAL PARA CR5C 1572x390mm	5	-	347
CFCR6C	CRISTAL FRONTAL PARA CR6C 1902x390mm	6	-	384
TDSELF	TERMOMETRO DIGITAL	-	-	84

PORTES PAGADOS



DPSP4 LED + CC4C



DPSP4LED



CC4C



CR4C



CFCR4C



DETALLE
TERMÓMETRO DIGITAL

Características soportes para pantalla

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Chasis monopieza de gran robustez.
- Fácil instalación sobre muebles.
- Pantalla con luz LED o con luz halógena y calor cerámico.
- Voltaje: 230V/50Hz.

Características cristales

- Cristales de seguridad templados para proteger de forma higiénica los alimentos.
- Cristal para capacidad 6GN 1/1, son 2 cristales 3GN 1/1 unidos mediante grapa central.



ELEMENTOS DE ENCASTRE

ACCESORIOS / SOPORTES INCLINADOS Y PANTALLAS PARA MONTAJE EN ELEMENTOS DE ENCASTRE



MODELO	DESCRIPCIÓN	MUEBLE GN	POTENCIA (W)	PVP €
DPSPi2	SOPORTE PANTALLA INCLINADO NEUTRO	2	-	375
DPSPi3	SOPORTE PANTALLA INCLINADO NEUTRO	3	-	413
DPSPi4	SOPORTE PANTALLA INCLINADO NEUTRO	4	-	462
DPSPi5	SOPORTE PANTALLA INCLINADO NEUTRO	5	-	503
DPSPi6	SOPORTE PANTALLA INCLINADO NEUTRO	6	-	538
DPSPi2LED	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ LED	2	8	780
DPSPi3LED	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ LED	3	12	814
DPSPi4LED	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ LED	4	14	860
DPSPi5LED	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ LED	5	18	904
DPSPi6LED	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ LED	6	24	963
DPSPi2CALOR	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ HALOGENA Y CALOR CERÁMICO	2	620	876
DPSPi3CALOR	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ HALOGENA Y CALOR CERÁMICO	3	990	913
DPSPi4CALOR	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ HALOGENA Y CALOR CERÁMICO	4	1360	980
DPSPi5CALOR	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ HALOGENA Y CALOR CERÁMICO	5	1730	1.088
DPSPi6CALOR	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ HALOGENA Y CALOR CERÁMICO	6	2100	1.197
CR2CI	CRISTAL RECTO 582x550mm PARA SOPORTE INCLINADO	2	-	122
CR3CI	CRISTAL RECTO 912x550mm PARA SOPORTE INCLINADO	3	-	138
CR4CI	CRISTAL RECTO 1242x550mm PARA SOPORTE INCLINADO	4	-	163
CR5CI	CRISTAL RECTO 1572x550mm PARA SOPORTE INCLINADO	5	-	203
CR6CI	CRISTAL RECTO 1902x550mm PARA SOPORTE INCLINADO	6	-	258
CFCR2CI	CRISTAL FRONTAL PARA CR2CI 582x340mm	2	-	202
CFCR3CI	CRISTAL FRONTAL PARA CR3CI 912x340mm	3	-	216
CFCR4CI	CRISTAL FRONTAL PARA CR4CI 1242x340mm	4	-	241
CFCR5CI	CRISTAL FRONTAL PARA CR5CI 1572x340mm	5	-	330
CFCR6CI	CRISTAL FRONTAL PARA CR6CI 1902x340mm	6	-	366
TDSELF	TERMOMETRO DIGITAL	-	-	84

PORTES PAGADOS



Características soportes para pantalla

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Chasis monopieza de gran robustez.
- Fácil instalación sobre muebles.
- Pantalla con luz LED o con luz halogena y calor cerámico.
- Voltaje: 230V/50Hz.

Características cristales

- Cristales de seguridad templados para proteger de forma higiénica los alimentos.
- Cristal para capacidad 6GN 1/1, son 2 cristales 3GN 1/1 unidos mediante grapa central.



ELEMENTOS DE ENCASTRE

ACCESORIOS / SOPORTES Y PANTALLAS PARA MONTAJE SOBRE BUFFET

MODELO	DESCRIPCIÓN	MUEBLE GN	POTENCIA (W)	PVP €
DPSPB2	SOPORTE PANTALLA NEUTRO	2	-	375
DPSPB3	SOPORTE PANTALLA NEUTRO	3	-	413
DPSPB4	SOPORTE PANTALLA NEUTRO	4	-	464
DPSPB5	SOPORTE PANTALLA NEUTRO	5	-	503
DPSPB6	SOPORTE PANTALLA NEUTRO	6	-	540
DPSPB2LED	SOPORTE PANTALLA CON LUZ LED	2	8	705
DPSPB3LED	SOPORTE PANTALLA CON LUZ LED	3	12	739
DPSPB4LED	SOPORTE PANTALLA CON LUZ LED	4	14	791
DPSPB5LED	SOPORTE PANTALLA CON LUZ LED	5	18	832
DPSPB6LED	SOPORTE PANTALLA CON LUZ LED	6	24	901
DPSP2BCALOR	SOPORTE PANTALLA CON LUZ HALOGENA Y CALOR CERÁMICO	2	620	864
DPSP3BCALOR	SOPORTE PANTALLA CON LUZ HALOGENA Y CALOR CERÁMICO	3	990	895
DPSP4BCALOR	SOPORTE PANTALLA CON LUZ HALOGENA Y CALOR CERÁMICO	4	1360	970
DPSP5BCALOR	SOPORTE PANTALLA CON LUZ HALOGENA Y CALOR CERÁMICO	5	1730	1.075
DPSP6BCALOR	SOPORTE PANTALLA CON LUZ HALOGENA Y CALOR CERÁMICO	6	2100	1.191
CC2C	CRISTAL CURVO 2 CARAS 582x550mm	2	-	339
CC3C	CRISTAL CURVO 2 CARAS 912x550mm	3	-	376
CC4C	CRISTAL CURVO 2 CARAS 1242x550mm	4	-	427
CC5C	CRISTAL CURVO 2 CARAS 1572x550mm	5	-	450
CC6C	CRISTAL CURVO 2 CARAS 1902x550mm	6	-	470
CFCC2C	CRISTAL FRONTAL PARA CC2C 582x340mm	2	-	202
CFCC3C	CRISTAL FRONTAL PARA CC3C 912x340mm	3	-	216
CFCC4C	CRISTAL FRONTAL PARA CC4C 1242x340mm	4	-	241
CFCC5C	CRISTAL FRONTAL PARA CC5C 1572x340mm	5	-	330
CFCC6C	CRISTAL FRONTAL PARA CC6C 1902x340mm	6	-	366
CR2C	CRISTAL RECTO 582x550mm	2	-	123
CR3C	CRISTAL RECTO 912x550mm	3	-	138
CR4C	CRISTAL RECTO 1242x550mm	4	-	163
CR5C	CRISTAL RECTO 1572x550mm	5	-	203
CR6C	CRISTAL RECTO 1902x550mm	6	-	258
CFCR2C	CRISTAL FRONTAL PARA CR2C 582x390mm	2	-	213
CFCR3C	CRISTAL FRONTAL PARA CR3C 912x390mm	3	-	226
CFCR4C	CRISTAL FRONTAL PARA CR4C 1242x390mm	4	-	255
CFCR5C	CRISTAL FRONTAL PARA CR5C 1572x390mm	5	-	347
CFCR6C	CRISTAL FRONTAL PARA CR6C 1902x390mm	6	-	384
TDSELF	TERMOMETRO DIGITAL	-	-	84

PORTES PAGADOS



DPSPB4 + CC4C



DPSP4BLED



CC4C



CR4C



CF4C

DETALLE
TERMÓMETRO DIGITAL

Características soportes para pantalla

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Chasis monopieza de gran robustez.
- Fácil instalación sobre muebles.
- Pantalla con luz LED o con luz halogena y calor cerámico.
- Voltaje: 230V/50Hz.

Características cristales

- Cristales de seguridad templados para proteger de forma higiénica los alimentos.
- Cristal para capacidad 6GN 1/1, son 2 cristales 3GN 1/1 unidos mediante grapa central.



ELEMENTOS DE ENCASTRE

ACCESORIOS / SOPORTES INCLINADOS Y PANTALLAS PARA MONTAJE SOBRE BUFFET



MODELO	DESCRIPCIÓN	MUEBLE GN	POTENCIA (W)	PVP €
DPSPiB2	SOPORTE PANTALLA INCLINADO NEUTRO	2	-	391
DPSPiB3	SOPORTE PANTALLA INCLINADO NEUTRO	3	-	436
DPSPiB4	SOPORTE PANTALLA INCLINADO NEUTRO	4	-	483
DPSPiB5	SOPORTE PANTALLA INCLINADO NEUTRO	5	-	527
DPSPiB6	SOPORTE PANTALLA INCLINADO NEUTRO	6	-	565
DPSPiB2LED	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ LED	2	8	816
DPSPiB3LED	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ LED	3	12	855
DPSPiB4LED	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ LED	4	14	904
DPSPiB5LED	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ LED	5	18	947
DPSPiB6LED	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ LED	6	24	1.009
DPSPi2BCALOR	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ HALOGENA Y CALOR CERÁMICO	2	620	918
DPSPi3BCALOR	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ HALOGENA Y CALOR CERÁMICO	3	990	957
DPSPi4BCALOR	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ HALOGENA Y CALOR CERÁMICO	4	1360	1.030
DPSPi5BCALOR	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ HALOGENA Y CALOR CERÁMICO	5	1730	1.143
DPSPi6BCALOR	SOPORTE PANTALLA INCLINADO CON LUZ HALOGENA Y CALOR CERÁMICO	6	2100	1.256
CR2CI	CRISTAL RECTO 582x550mm PARA SOPORTE INCLINADO	2	-	123
CR3CI	CRISTAL RECTO 912x550mm PARA SOPORTE INCLINADO	3	-	138
CR4CI	CRISTAL RECTO 1242x550mm PARA SOPORTE INCLINADO	4	-	163
CR5CI	CRISTAL RECTO 1572x550mm PARA SOPORTE INCLINADO	5	-	203
CR6CI	CRISTAL RECTO 1902x550mm PARA SOPORTE INCLINADO	6	-	258
CFCR2CI	CRISTAL FRONTAL PARA CR2CI 582x390mm	2	-	202
CFCR3CI	CRISTAL FRONTAL PARA CR3CI 912x390mm	3	-	216
CFCR4CI	CRISTAL FRONTAL PARA CR4CI 1242x390mm	4	-	241
CFCR5CI	CRISTAL FRONTAL PARA CR5CI 1572x390mm	5	-	330
CFCR6CI	CRISTAL FRONTAL PARA CR6CI 1902x390mm	6	-	366
TDSELF	TERMOMETRO DIGITAL	-	-	84

PORTES PAGADOS



Características soportes para pantalla

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Chasis monopieza de gran robustez.
- Fácil instalación sobre muebles.
- Pantalla con luz LED o con luz halogena y calor cerámico.
- Voltaje: 230V/50Hz.

Características cristales

- Cristales de seguridad templados para proteger de forma higiénica los alimentos.
- Cristal para capacidad 6GN 1/1, son 2 cristales 3GN 1/1 unidos mediante grapa central.



ELEMENTOS DE ENCASTRE ACCESORIOS

PLACA CALIENTE CRISTAL TEMPLADO SOBREMESA

MODELO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	DIMENSIONES TOTALES (mm)			PVP €
			ancho	fondo	alto	
DPPCSB55	PLACA CALIENTE CRISTAL TEMPLADO SOBREMESA	800	500	500	100	644
DPPCSB655	PLACA CALIENTE CRISTAL TEMPLADO SOBREMESA	800	650	550	100	785
DPPCSB1055	PLACA CALIENTE CRISTAL TEMPLADO SOBREMESA	1600	1000	550	100	991



PORTES PAGADOS

Características

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Placa de cristal templado de 6mm.
- Combinable con la pantalla mantenedora de calor PMCESP y PMCCB.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato analógico de 0°C a 90°C e interruptor luminoso.
- Resistencias de silicona. Termostato de seguridad.
- Cable de conexión de 1,5m con enchufe. Voltaje: 230V/50Hz.

PANTALLAS DE MANTENIMIENTO DE CALOR

MODELO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	DIMENSIONES TOTALES (mm)			PVP €
			ancho	fondo	alto	
PMCESP	PANTALLA DE MANT. DE CALOR CON ESPIGA	300	500	320	500	620
PMCCB	PANTALLA DE MANT. DE CALOR CON BASE	300	500	320	500	684

COMPLEMENTO PERFECTO PARA PLACAS CALIENTES DE SOBREMESA

PORTES PAGADOS



PMCCB



DPDP65N



DPDP65C



DPDP65C

DISPENSADORES DE PLATOS NEUTROS Y CALIENTES

MODELO	DESCRIPCIÓN	NÚMERO PLATOS	POTENCIA (W)	DIMENSIONES TOTALES (mm)			DIMENSIONES ENCASTRE (mm)			PVP €
				ancho	fondo	alto	ancho	fondo	alto	
DPDP45N	DISPENSADOR DE 45 PLATOS NEUTRO	45	-	Ø425		510	Ø410		510	553
DPDP45C	DISPENSADOR DE 45 PLATOS CALIENTE	45	800	460	460	575	410	410	510	1.049
DPDP65N	DISPENSADOR DE 65 PLATOS NEUTRO	65	-	Ø425		735	Ø410		735	610
DPDP65C	DISPENSADOR DE 45 PLATOS CALIENTE	65	800	460	460	800	410	410	730	1.137

TISELF: TAPA INOX PARA MODELO DP (Ø368x140mm). PVP 78€

PORTES PAGADOS

Características

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Dispensadores para servir platos a nivel constante neutros y calientes.
- Diámetro del dispensador regulable de 200 a 310mm.
- Regulación mediante muelles de nivel.
- Control mediante termostato analógico de 0°C a 90°C.
- Cuadro de mandos móvil con termostato analógico e interruptor luminoso.
- Cable de conexión de 2m con enchufe.
- Voltaje: 230V/50Hz.

DISPENSADOR DE CESTAS

MODELO	DESCRIPCIÓN	NÚMERO CESTAS	DIMENSIONES TOTALES (mm)			DIMENSIONES ENCASTRE (mm)			PVP €
			ancho	fondo	alto	ancho	fondo	alto	
DPDP65C	DISPENSADOR DE CESTAS DE VAJILLA	6x110mm / 10x50mm	590	590	750	560	560	750	1.057

PORTES PAGADOS

Características

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Capacidad para 6 cestas de 110mm o 10 cestas de 50mm.
- Carga máxima de 200Kg.
- Se suministran con brida de montaje a la encimera.





CÁMARAS / EQUIPOS DE FRÍO Y ESTANTERÍAS

Índice *páginas*

466	MINI CÁMARA CONSERVACIÓN/CONGELACIÓN	
467	MINI CÁMARA CONSERVACIÓN FRUTAS-VERDURAS Y CAZA	
468	CÁMARAS DE RESIDUOS	
469	CÁMARAS FRIGORÍFICAS	
474	CÁMARAS MODULARES PANEL 60mm sin suelo	
480	CÁMARAS MODULARES PANEL 60mm con suelo	
486	CÁMARAS MODULARES PANEL 80mm sin suelo	
492	CÁMARAS MODULARES PANEL 80mm con suelo	
498	CÁMARAS MODULARES PANEL 100mm sin suelo	
504	CÁMARAS MODULARES PANEL 100mm con suelo	
510	EQUIPOS MONOBLOCK MOCHILA	
512	EQUIPOS MONOBLOCK TECHO	
514	EQUIPOS MONOBLOCK SPLITS	
516	ESTANTERÍAS CON ESTRUCTURA EN DURALUMINIO, PARRILLAS EN POLIPROPILENO	



CÁMARAS / EQUIPOS DE FRÍO Y ESTANTERÍAS

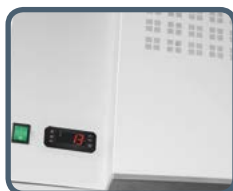




MINI CÁMARA CONSERVACIÓN/CONGELACIÓN



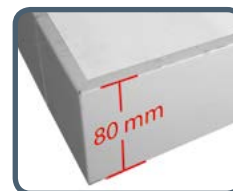
MC-12TN
MC-14BT



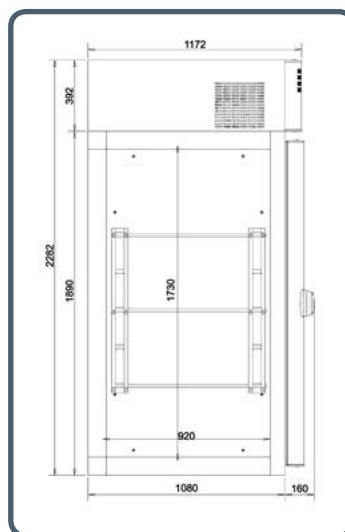
DET. TERMOSTATO



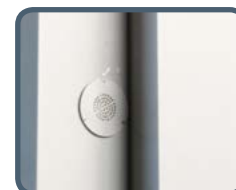
DET. SUELO



DET. ESPESOR EMBALAJE



ESQ. DIMENSIONES

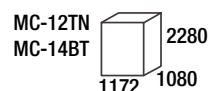


DET. VÁLVULA PRESIÓN



DET. ESTANTES

MEDIDAS EXTERIORES



MC-12TN
MC-14BT

PORTES PAGADOS

MODELO	VOLUMEN (litros)	Nº ESTANTES	POT. ABSORBIDA (W)	POT. FRIG. (W)	CONSUMO (Kw/24h)	POT. COMPRESOR (CV)	DIMEN. INTERNAS (mm)	PVP €
MC-12TN	1496	3	850	720 (-10°C)	8,3	1/2	940x920x1730	5.267
MC-14BT	1496	3	940	860 (-24°C)	14	1	940x920x1730	6.146

soluciones prácticas y eficientes

Las mini cámaras de conservación y congelación, son la solución ideal para el que necesita una gran capacidad de almacenamiento en un espacio mínimo. Los paneles modulares de 80 mm de espesor, tienen un distintivo acabado gris que tiene un diseño muy elegante. Muy potentes y fiables para funcionar incluso en ambientes muy cálidos. Aproximadamente 1500 litros en tan sólo 1 metro cúbico. Su estantería inteligente con 5 niveles permite ajustar los 3 estantes de acero inoxidable de gran resistencia, según las necesidades de almacenamiento. Su práctico embalaje plano, permite el montaje en sótanos u otras áreas de acceso limitado. La compacta unidad frigorífica está completamente premontada en el panel de techo, reduciendo al mínimo el tiempo necesario para el montaje de estas mini cámaras.

Características

- Paneles en acero prelacado anti-corrosión de calidad alimentaria.
- Aislamiento en poliuretano ecológico de 80mm de espesor.
- Puerta pivotante reversible con bisagras reforzadas, con auto-cierre y bloqueo a 100°.
- Maneta de apertura ergonómica provista de cerradura con llave y maneta interna anti-pánico.
- Burletes magnéticos de fácil limpieza y sustituibles sin necesidad de herramientas.
- Resistencia de calefacción embutida en el marco de la puerta.
- Panel de mandos integrado con termostato electrónico e interruptor.
- Temperatura de trabajo testados a 43°C de temperatura ambiente:
MC-12TN de -2°/+8°C y la MC-14BT de -18°/-23°C.
- Refrigerante R455a.
- Grupo frigorífico con desescarche automático y evaporación eléctrica del agua de desescarche.
- Condensación automática.
- Evaporación por ventilación forzada.
- Humedad relativa en modelo MC-12TN de 75/85%.
- Tensión 230V/50Hz.



MINI CÁMARA CONSERVACIÓN FRUTAS-VERDURAS Y CAZA



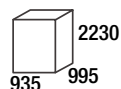
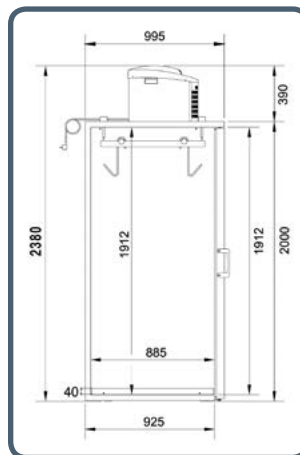
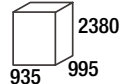
DET. MOTOR



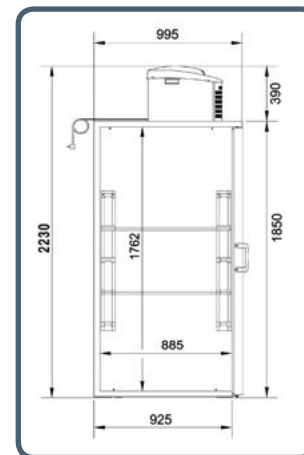
DET. EMBALAJE

MED. EXT.

MCV-1850

MCV-2000
MCV-2000C
MCV-2000M

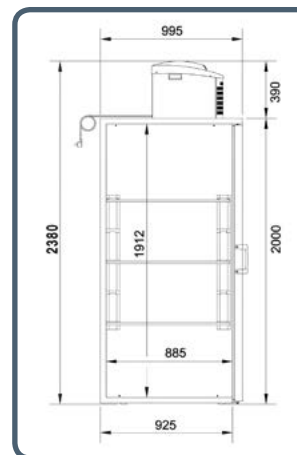
ESQ. DIM. MCV-2000C



ESQ. DIM. MCV-1850

soluciones ideales

Estas mini cámaras frigoríficas, son una solución práctica de almacenamiento que ofrece una gran capacidad en un espacio limitado. La versión catering (MCV-1850 / MCV-2000) es especialmente adecuada para mantener productos lácteos, frutas y verduras. La versión caza (MCV-2000C) ha sido desarrollada para enfriar rápidamente, colgar y conservar la carne de caza. El grupo frigorífico MONOBLOCK (plug-in), para una instalación en la parte superior es muy compacto y eficiente, equipado con descongelación y evaporación del agua de condensación automática.



ESQ. DIM. MCV-2000

MODELO	VOLUMEN (litros)	PARRILLA Y GANCHOS DE CARNE	POT. ABS. (Kw)	POT. FRIG. (W) T. EVAP. -10°C	DIMEN. INTERNAS (mm)	PVP €
MCV-1850	1302	3 PARRILLAS	0,51	343	855x885x1762	4.245
MCV-2000	1413	3 PARRILLAS	0,51	343	855x885x1912	4.621
MCV-2000C	1413	1 SOPORTE CARNE + 2 GANCHOS	0,51	343	855x885x1912	4.621
MCV-2000M	1413	3 PARRILLAS + 1 SOPORTE CARNE + 2 GANCHOS	0,51	343	855x885x1912	4.495

PORTES PAGADOS

Características

- Paneles equipados con ganchos para una instalación rápida.
- Acabado en acero galvanizado termolacado.
- Aislamiento en poliuretano inyectado de 40mm de espesor.
- Puerta redondeada con tirador ergonómico.
- Burletes magnéticos para un cierre perfecto, de fácil sustitución.
- Piso reforzado en acero inoxidable.
- Sistema de estanterías de niveles múltiples de tubo de acero inoxidable en modelos MCV-1850 y MCV-2000.
- Soporte superior en acero inoxidable con barra y ganchos para la carne y bandeja recoge-líquidos en modelo MCV-2000C y MCV-2000M.

Características EQUIPO DE FRÍO

- Con controlador electrónico con pantalla digital.
- Interruptor luminoso de funcionamiento.
- Cubierta de poliestireno, resistente a los impactos.
- Fácil acceso para la limpieza y el mantenimiento.
- Temperatura de trabajo: +2°/+8°C testado a 32°C de temperatura ambiente.
- Refrigerante R134a.
- Tensión 230V/50Hz.
- Medidas 675x500x380mm.



CÁMARA DE RESIDUOS



V5-1



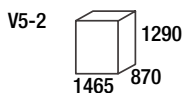
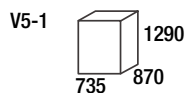
V5-2

MODELO	ESPESOR DE PANELES (mm)	CARGA DE REFRIG. R134a (g)	VOLUMEN (l)	POTENCIA (W)	PVP €
V5-1	40	210	570	284	3.919
V5-2	40	250	1.190	343	5.484

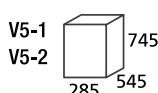
PORTES PAGADOS



DIMENSIONES CÁMARA



DIMENSIONES EQUIPO FRÍO



DETALLES PUERTA

Características

- Cámara para residuos orgánicos, compuesta por paneles modulares.
- Ideada para garantizar las mejores condiciones sanitarias y evitar la multiplicación bacteriológica.
- Indicada para ser usado en la cocina profesional, puede ser también utilizada en carnicerías y pescaderías.
- Patas regulables en altura.
- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Disponible en dos versiones, de 1 o 2 cuerpos el interior está preparado para contenedores de 240 litros.
- Juntas magnéticas de fácil sustitución que garantizan una perfecta estanqueidad.
- Fondo en acero inoxidable reforzado y patas ajustables en altura del interior.
- Temperatura de trabajo: +2°/+8°C
- Puertas redondeadas y tiradores ergonómicos.
- Potencia frigorífica testada desde -10/+32°C.
- Refrigerante R134a.
- Aislamiento en poliuretano ecológico con cero PAO y cero PCG.
- Grupo frigorífico monoblock acabado en acero inoxidable con termostato electrónico.
- Evaporación del agua de condensación y descongelación automáticas.
- Sistema de encaje a la cámara para una fácil instalación.
- Fácil acceso a los componentes del grupo frigorífico.
- Tensión 230V/50Hz.



CÁMARAS FRIGORÍFICAS



Características

- La modularidad que caracteriza a este tipo de cámaras, es la posible realización de pequeñas y medianas combinaciones, fuera de las medidas estándar de tarifa.
- En las CÁMARAS SIN SUELO, el montaje al suelo se obtiene por medio de un perfil a "C" sanitario (en PVC) y cuatro ángulos a 90° redondeados, para garantizar el perfecto soporte de la cámara en el suelo (incluidos en el suministro de la cámara).



CÁMARAS FRIGORÍFICAS



PANELES

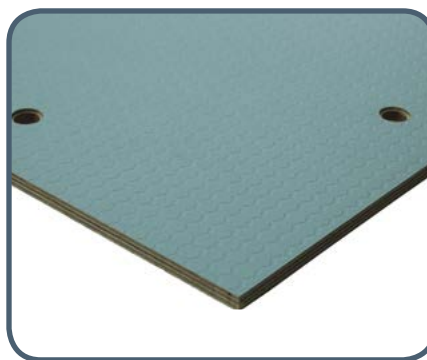
- Tipo sándwich, con aislamiento de espuma de poliuretano expandido (PUR), con densidad de 43Kg/m³ y acabado exterior e interior en plancha blanca pre-pintada irrayable.
- Espesores de 60, 80 y 100mm estándar (con suelo y sin suelo), con posibilidad de 120 y 140mm (bajo pedido).
- Acabados opcionales, en plancha plastificada interior y exterior, acero inox AISI 304 o plastificado inox blanco.

SUELO

- Plancha gris plastificada antideslizante, con aislamiento en poliuretano (PUR), con densidad de 43Kg/m³ y revestimiento inferior exterior en plancha galvanizada pre-pintada.
- El espesor de la plancha se suministra en función de:
 - Cámaras frigoríficas con superficie peatonal inferior a 5m², espesor de 7cm, para una carga estática de 1500Kg/m² y una carga puntual de 100Kg
 - Cámaras con superficie transitable superior a 6m², espesor de 7cm, pegada en 1cm de madera contrachapada marina de 1cm, para una carga estática de 4000Kg/m², una carga dinámica de 250Kg y una carga puntual de 140Kg.
- Opcionales, revestimiento en acero inox AISI 304, fenólico, Hpl y suelo reforzado de plancha de 7cm, pegada en 2cm de madera contrachapada marina y alveolar espaciador en PVC espumado dentro del panel.



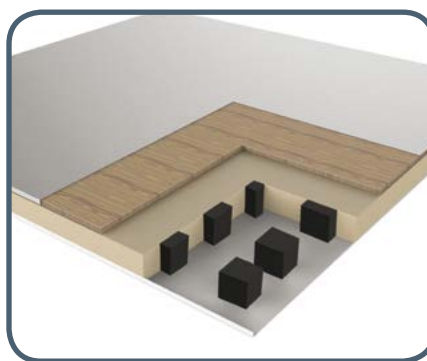
SUELO INOXIDABLE



SUELO FENÓLICO



SUELO HPL



SUELO REFORZADO



CÁMARAS FRIGORÍFICAS



ANGULARES VERTICALES Y HORIZONTALES ESPUMADOS

- Acabados en plancha blanca galvanizada irrayable interior y exterior, con aislamiento por medio de espuma en poliuretano (PUR), con densidad a 50Kg/m³, con ángulo interior R15mm y exterior R10mm.
- Bajo pedido se pueden suministrar en plancha plastificada, inox AISI 304 "Scotch Brite" o plastificado inox blanco.

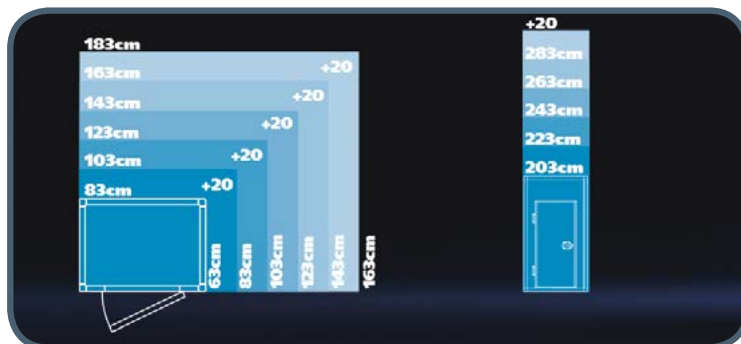
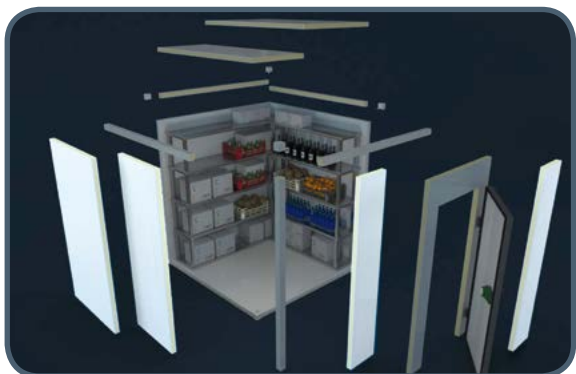


PUERTA

- Puerta batiente estándar de 800x1900mm (paso de luz), perfil perimetral en aluminio, bisagras con rampa ajustable en altura y en profundidad, cerradura exterior con llave y dispositivo de emergencia interior.
- Las puertas para cámaras de temperatura negativa y espesores 100, 120 y 140mm (opcional en 80mm), vienen dotadas de resistencia eléctrica anticóndensación (220V) a lo largo del perímetro de luz de la puerta.



CÁMARAS FRIGORÍFICAS



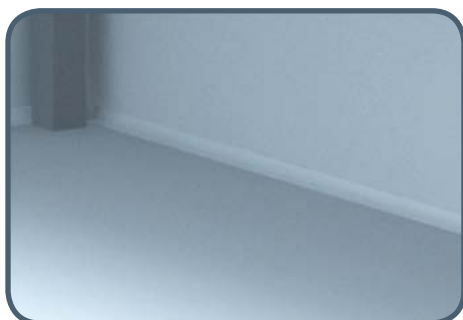
MODULARIDAD DE LAS CÁMARAS

KIT INCLUIDO EN LA CÁMARA

- Perfil sanitario.
- Umbral o angulares en acero inox para puerta.
- Rampa de acceso interior.
- Accesorios necesarios para instalar la cámara: llave, tapones, espigas de alineación, ángulos de unión.
- Declaración de conformidad.



**ESPESOR DE PANELES:
60-80-100-120-140mm.**



PERFIL SANITARIO



RAMPA DE ACCESO INTERIOR



VÁLVULA DE EQUILIBRIO DE PRESIONES (CÁMARAS DE TEMPERATURA NEGATIVA PVP 100 EUROS



SISTEMA DE MONTAJE DE PANELES



PUERTA BATIENTE



CÁMARAS FRIGORÍFICAS

ACCESORIOS (BAJO PEDIDO)

PUERTAS CORREDERAS
PUERTAS PEQUEÑAS
TABIQUES MÓVILES
TABIQUES FIJOS
ACCESORIOS VARIOS



TABIQUES MÓVILES



PUERTA CORREDERA



PUERTAS PEQUEÑAS



LUZ PARA CÁMARA POSITIVA O NEGATIVA
PVP: 150 EUROS

CORTINAS DE LAMAS

DIMENSIONES
ancho x alto

800x1900

900x1900

1000x1900

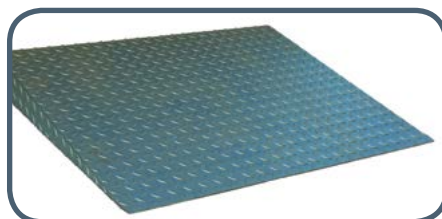
1100x1900

1200x1900

SOLICITAR PRECIO Y PLAZO DE ENTREGA



CORTINA DE LAMAS



RAMPA EXTERNA



CÁMARAS MODULARES PANEL 60mm SIN SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm) Ancho x Fondo	DIM. INT. (mm) Ancho x Fondo	ALTO EXT./INT. 2090/2030	ALTO EXT./INT. 2290/2230	ALTO EXT./INT. 2490/2430	ALTO EXT./INT. 2690/2630	ALTO EXT./INT. 2890/2830	ALTO EXT./INT. 3090/3030	ALTO EXT./INT. 3290/3230
		m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³
950x950	830x830	1,4	1,5	1,7	1,8	1,9	2,1	2,2
950x1150	830x1030	1,7	1,9	2,1	2,2	2,4	2,6	2,8
950x1350	830x1230	2,1	2,3	2,5	2,7	2,9	3,1	3,3
950x1550	830x1430	2,4	2,6	2,9	3,1	3,4	3,6	3,8
950x1750	830x1630	2,7	3,0	3,3	3,6	3,8	4,1	4,4
950x1950	830x1830	3,1	3,4	3,7	4,0	4,3	4,6	4,9
950x2150	830x2030	3,4	3,8	4,1	4,4	4,8	5,1	5,4
950x2350	830x2230	3,8	4,1	4,5	4,9	5,2	5,6	6,0
950x2550	830x2430	4,1	4,5	4,9	5,3	5,7	6,1	6,5
950x2750	830x2630	4,4	4,9	5,3	5,7	6,2	6,6	7,1
950x2950	830x2830	4,8	5,2	5,7	6,2	6,6	7,1	7,6
950x3150	830x3030	5,1	5,6	6,1	6,6	7,1	7,6	8,1
950x3350	830x3230	5,4	6,0	6,5	7,1	7,6	8,1	8,7
950x3550	830x3430	5,8	6,3	6,9	7,5	8,1	8,6	9,2
950x3750	830x3630	6,1	6,7	7,3	7,9	8,5	9,1	9,7
950x3950	830x3830	6,5	7,1	7,7	8,4	9,0	9,6	10,3
950x4150	830x4030	6,8	7,5	8,1	8,8	9,5	10,1	10,8
950x4350	830x4230	7,1	7,8	8,5	9,2	9,9	10,6	11,3
950x4550	830x4430	7,5	8,2	8,9	9,7	10,4	11,1	11,9
950x4750	830x4630	7,8	8,6	9,3	10,1	10,9	11,6	12,4
950x4950	830x4830	8,1	8,9	9,7	10,5	11,3	12,1	12,9
950x5150	830x5030	8,5	9,3	10,1	11,0	11,8	12,6	13,5
950x5350	830x5230	8,8	9,7	10,5	11,4	12,3	13,2	14,0
950x5550	830x5430	9,1	10,1	11,0	11,9	12,8	13,7	14,6
1150x1150	1030x1030	2,2	2,4	2,6	2,8	3,0	3,2	3,4
1150x1350	1030x1230	2,6	2,8	3,1	3,3	3,6	3,8	4,1
1150x1550	1030x1430	3,0	3,3	3,6	3,9	4,2	4,5	4,8
1150x1750	1030x1630	3,4	3,7	4,1	4,4	4,8	5,1	5,4
1150x1950	1030x1830	3,8	4,2	4,6	5,0	5,3	5,7	6,1
1150x2150	1030x2030	4,2	4,7	5,1	5,5	5,9	6,3	6,8
1150x2350	1030x2230	4,7	5,1	5,6	6,0	6,5	7,0	7,4
1150x2550	1030x2430	5,1	5,6	6,1	6,6	7,1	7,6	8,1
1150x2750	1030x2630	5,5	6,0	6,6	7,1	7,7	8,2	8,7
1150x2950	1030x2830	5,9	6,5	7,1	7,7	8,2	8,8	9,4
1150x3150	1030x3030	6,3	7,0	7,6	8,2	8,8	9,5	10,1
1150x3350	1030x3230	6,8	7,4	8,1	8,7	9,4	10,1	10,7
1150x3550	1030x3430	7,2	7,9	8,6	9,3	10,0	10,7	11,4
1150x3750	1030x3630	7,6	8,3	9,1	9,8	10,6	11,3	12,1
1150x3950	1030x3830	8,0	8,8	9,6	10,4	11,2	12,0	12,7
1150x4150	1030x4030	8,4	9,3	10,1	10,9	11,7	12,6	13,4
1150x4350	1030x4230	8,8	9,7	10,6	11,5	12,3	13,2	14,1
1150x4550	1030x4430	9,3	10,2	11,1	12,0	12,9	13,8	14,7
1150x4750	1030x4630	9,7	10,6	11,6	12,5	13,5	14,4	15,4
1150x4950	1030x4830	10,1	11,1	12,1	13,1	14,1	15,1	16,1
1150x5150	1030x5030	10,5	11,6	12,6	13,6	14,7	15,7	16,7
1150x5350	1030x5230	10,9	12,0	13,1	14,2	15,2	16,3	17,4
1150x5550	1030x5430	11,4	12,5	13,6	14,7	15,8	16,9	18,1
1150x5750	1030x5630	11,8	12,9	14,1	15,3	16,4	17,6	18,7
1350x1350	1230x1230	3,1	3,4	3,7	4,0	4,3	4,6	4,9
1350x1550	1230x1430	3,6	3,9	4,3	4,6	5,0	5,3	5,7
1350x1750	1230x1630	4,1	4,5	4,9	5,3	5,7	6,1	6,5
1350x1950	1230x1830	4,6	5,0	5,5	5,9	6,4	6,8	7,3
1350x2150	1230x2030	5,1	5,6	6,1	6,6	7,1	7,6	8,1
1350x2350	1230x2230	5,6	6,1	6,7	7,2	7,8	8,3	8,9
1350x2550	1230x2430	6,1	6,7	7,3	7,9	8,5	9,1	9,7
1350x2750	1230x2630	6,6	7,2	7,9	8,5	9,2	9,8	10,4
1350x2950	1230x2830	7,1	7,8	8,5	9,2	9,9	10,5	11,2
1350x3150	1230x3030	7,6	8,3	9,1	9,8	10,5	11,3	12,0
1350x3350	1230x3230	8,1	8,9	9,7	10,4	11,2	12,0	12,8
1350x3550	1230x3430	8,6	9,4	10,3	11,1	11,9	12,8	13,6
1350x3750	1230x3630	9,1	10,0	10,8	11,7	12,6	13,5	14,4
1350x3950	1230x3830	9,6	10,5	11,4	12,4	13,3	14,3	15,2
1350x4150	1230x4030	10,1	11,1	12,0	13,0	14,0	15,0	16,0
1350x4350	1230x4230	10,6	11,6	12,6	13,7	14,7	15,8	16,8
1350x4550	1230x4430	11,1	12,2	13,2	14,3	15,4	16,5	17,6
1350x4750	1230x4630	11,6	12,7	13,8	15,0	16,1	17,3	18,4
1350x4950	1230x4830	12,1	13,2	14,4	15,6	16,8	18,0	19,2
1350x5150	1230x5030	12,6	13,8	15,0	16,3	17,5	18,7	20,0
1350x5350	1230x5230	13,1	14,3	15,6	16,9	18,2	19,5	20,8
1350x5550	1230x5430	13,6	14,9	16,2	17,6	18,9	20,2	21,6
1350x5750	1230x5630	14,1	15,4	16,8	18,2	19,6	21,0	22,4
1350x5950	1230x5830	14,6	16,0	17,4	18,9	20,3	21,7	23,2

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 60mm SIN SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT. 2090/2030	ALTO EXT./INT. 2290/2230	ALTO EXT./INT. 2490/2430	ALTO EXT./INT. 2690/2630	ALTO EXT./INT. 2890/2830	ALTO EXT./INT. 3090/3030	ALTO EXT./INT. 3290/3230
		m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo							
1550x1550	1430x1430	4,2	4,6	5,0	5,4	5,8	6,2	6,6
1550x1750	1430x1630	4,7	5,2	5,7	6,1	6,6	7,1	7,5
1550x1950	1430x1830	5,3	5,8	6,4	6,9	7,4	7,9	8,5
1550x2150	1430x2030	5,9	6,5	7,1	7,6	8,2	8,8	9,4
1550x2350	1430x2230	6,5	7,1	7,7	8,4	9,0	9,7	10,3
1550x2550	1430x2430	7,1	7,7	8,4	9,1	9,8	10,5	11,2
1550x2750	1430x2630	7,6	8,4	9,1	9,9	10,6	11,4	12,1
1550x2950	1430x2830	8,2	9,0	9,8	10,6	11,5	12,3	13,1
1550x3150	1430x3030	8,8	9,7	10,5	11,4	12,3	13,1	14,0
1550x3350	1430x3230	9,4	10,3	11,2	12,1	13,1	14,0	14,9
1550x3550	1430x3430	10,0	10,9	11,9	12,9	13,9	14,9	15,8
1550x3750	1430x3630	10,5	11,6	12,6	13,7	14,7	15,7	16,8
1550x3950	1430x3830	11,1	12,2	13,3	14,4	15,5	16,6	17,7
1550x4150	1430x4030	11,7	12,9	14,0	15,2	16,3	17,5	18,6
1550x4350	1430x4230	12,3	13,5	14,7	15,9	17,1	18,3	19,5
1550x4550	1430x4430	12,9	14,1	15,4	16,7	17,9	19,2	20,5
1550x4750	1430x4630	13,4	14,8	16,1	17,4	18,7	20,1	21,4
1550x4950	1430x4830	14,0	15,4	16,8	18,2	19,5	20,9	22,3
1550x5150	1430x5030	14,6	16,0	17,5	18,9	20,4	21,8	23,2
1550x5350	1430x5230	15,2	16,7	18,2	19,7	21,2	22,7	24,2
1550x5550	1430x5430	15,8	17,3	18,9	20,4	22,0	23,5	25,1
1550x5750	1430x5630	16,3	18,0	19,6	21,2	22,8	24,4	26,0
1550x5950	1430x5830	16,9	18,6	20,3	21,9	23,6	25,3	26,9
1550x6150	1430x6030	17,5	19,2	21,0	22,7	24,4	26,1	27,9
1750x1750	1630x1630	5,4	5,9	6,5	7,0	7,5	8,1	8,6
1750x1950	1630x1830	6,1	6,7	7,2	7,8	8,4	9,0	9,6
1750x2150	1630x2030	6,7	7,4	8,0	8,7	9,4	10,0	10,7
1750x2350	1630x2230	7,4	8,1	8,8	9,6	10,3	11,0	11,7
1750x2550	1630x2430	8,0	8,8	9,6	10,4	11,2	12,0	12,8
1750x2750	1630x2630	8,7	9,6	10,4	11,3	12,1	13,0	13,8
1750x2950	1630x2830	9,4	10,3	11,2	12,1	13,1	14,0	14,9
1750x3150	1630x3030	10,0	11,0	12,0	13,0	14,0	15,0	16,0
1750x3350	1630x3230	10,7	11,7	12,8	13,8	14,9	16,0	17,0
1750x3550	1630x3430	11,3	12,5	13,6	14,7	15,8	16,9	18,1
1750x3750	1630x3630	12,0	13,2	14,4	15,6	16,7	17,9	19,1
1750x3950	1630x3830	12,7	13,9	15,2	16,4	17,7	18,9	20,2
1750x4150	1630x4030	13,3	14,6	16,0	17,3	18,6	19,9	21,2
1750x4350	1630x4230	14,0	15,4	16,8	18,1	19,5	20,9	22,3
1750x4550	1630x4430	14,7	16,1	17,5	19,0	20,4	21,9	23,3
1750x4750	1630x4630	15,3	16,8	18,3	19,8	21,4	22,9	24,4
1750x4950	1630x4830	16,0	17,6	19,1	20,7	22,3	23,9	25,4
1750x5150	1630x5030	16,6	18,3	19,9	21,6	23,2	24,8	26,5
1750x5350	1630x5230	17,3	19,0	20,7	22,4	24,1	25,8	27,5
1750x5550	1630x5430	18,0	19,7	21,5	23,3	25,0	26,8	28,6
1750x5750	1630x5630	18,6	20,5	22,3	24,1	26,0	27,8	29,6
1750x5950	1630x5830	19,3	21,2	23,1	25,0	26,9	28,8	30,7
1750x6150	1630x6030	20,0	21,9	23,9	25,9	27,8	29,8	31,7
1750x6350	1630x6230	20,6	22,6	24,7	26,7	28,7	30,8	32,8
1950x1950	1830x1830	6,8	7,5	8,1	8,8	9,5	10,1	10,8
1950x2150	1830x2030	7,5	8,3	9,0	9,8	10,5	11,3	12,0
1950x2350	1830x2230	8,3	9,1	9,9	10,7	11,5	12,4	13,2
1950x2550	1830x2430	9,0	9,9	10,8	11,7	12,6	13,5	14,4
1950x2750	1830x2630	9,8	10,7	11,7	12,7	13,6	14,6	15,5
1950x2950	1830x2830	10,5	11,5	12,6	13,6	14,7	15,7	16,7
1950x3150	1830x3030	11,3	12,4	13,5	14,6	15,7	16,8	17,9
1950x3350	1830x3230	12,0	13,2	14,4	15,5	16,7	17,9	19,1
1950x3550	1830x3430	12,7	14,0	15,3	16,5	17,8	19,0	20,3
1950x3750	1830x3630	13,5	14,8	16,1	17,5	18,8	20,1	21,5
1950x3950	1830x3830	14,2	15,6	17,0	18,4	19,8	21,2	22,6
1950x4150	1830x4030	15,0	16,4	17,9	19,4	20,9	22,3	23,8
1950x4350	1830x4230	15,7	17,3	18,8	20,4	21,9	23,5	25,0
1950x4550	1830x4430	16,5	18,1	19,7	21,3	22,9	24,6	26,2
1950x4750	1830x4630	17,2	18,9	20,6	22,3	24,0	25,7	27,4
1950x4950	1830x4830	17,9	19,7	21,5	23,2	25,0	26,8	28,5
1950x5150	1830x5030	18,7	20,5	22,4	24,2	26,0	27,9	29,7
1950x5350	1830x5230	19,4	21,3	23,3	25,2	27,1	29,0	30,9
1950x5550	1830x5430	20,2	22,2	24,1	26,1	28,1	30,1	32,1
1950x5750	1830x5630	20,9	23,0	25,0	27,1	29,2	31,2	33,3
1950x5950	1830x5830	21,7	23,8	25,9	28,1	30,2	32,3	34,5
1950x6150	1830x6030	22,4	24,6	26,8	29,0	31,2	33,4	35,6
1950x6350	1830x6230	23,1	25,4	27,7	30,0	32,3	34,5	36,8
1950x6550	1830x6430	23,9	26,2	28,6	30,9	33,3	35,7	38,0

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 60mm SIN SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm) Ancho x Fondo	DIM. INT. (mm) Ancho x Fondo	ALTO EXT./INT. 2090/2030	ALTO EXT./INT. 2290/2230	ALTO EXT./INT. 2490/2430	ALTO EXT./INT. 2690/2630	ALTO EXT./INT. 2890/2830	ALTO EXT./INT. 3090/3030	ALTO EXT./INT. 3290/3230
		m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³
2150x2150	2030x2030	8,4	9,2	10,0	10,8	11,7	12,5	13,3
2150x2350	2030x2230	9,2	10,1	11,0	11,9	12,8	13,7	14,6
2150x2550	2030x2430	10,0	11,0	12,0	13,0	14,0	14,9	15,9
2150x2750	2030x2630	10,8	11,9	13,0	14,0	15,1	16,2	17,2
2150x2950	2030x2830	11,7	12,8	14,0	15,1	16,3	17,4	18,6
2150x3150	2030x3030	12,5	13,7	14,9	16,2	17,4	18,6	19,9
2150x3350	2030x3230	13,3	14,6	15,9	17,2	18,6	19,9	21,2
2150x3550	2030x3430	14,1	15,5	16,9	18,3	19,7	21,1	22,5
2150x3750	2030x3630	15,0	16,4	17,9	19,4	20,9	22,3	23,8
2150x3950	2030x3830	15,8	17,3	18,9	20,4	22,0	23,6	25,1
2150x4150	2030x4030	16,6	18,2	19,9	21,5	23,2	24,8	26,4
2150x4350	2030x4230	17,4	19,1	20,9	22,6	24,3	26,0	27,7
2150x4550	2030x4430	18,3	20,1	21,9	23,7	25,4	27,2	29,0
2150x4750	2030x4630	19,1	21,0	22,8	24,7	26,6	28,5	30,4
2150x4950	2030x4830	19,9	21,9	23,8	25,8	27,7	29,7	31,7
2150x5150	2030x5030	20,7	22,8	24,8	26,9	28,9	30,9	33,0
2150x5350	2030x5230	21,6	23,7	25,8	27,9	30,0	32,2	34,3
2150x5550	2030x5430	22,4	24,6	26,8	29,0	31,2	33,4	35,6
2150x5750	2030x5630	23,2	25,5	27,8	30,1	32,3	34,6	36,9
2150x5950	2030x5830	24,0	26,4	28,8	31,1	33,5	35,9	38,2
2150x6150	2030x6030	24,8	27,3	29,7	32,2	34,6	37,1	39,5
2150x6350	2030x6230	25,7	28,2	30,7	33,3	35,8	38,3	40,8
2150x6550	2030x6430	26,5	29,1	31,7	34,3	36,9	39,6	42,2
2150x6750	2030x6630	27,3	30,0	32,7	35,4	38,1	40,8	43,5
2350x2350	2230x2230	10,1	11,1	12,1	13,1	14,1	15,1	16,1
2350x2550	2230x2430	11,0	12,1	13,2	14,3	15,3	16,4	17,5
2350x2750	2230x2630	11,9	13,1	14,3	15,4	16,6	17,8	18,9
2350x2950	2230x2830	12,8	14,1	15,3	16,6	17,9	19,1	20,4
2350x3150	2230x3030	13,7	15,1	16,4	17,8	19,1	20,5	21,8
2350x3350	2230x3230	14,6	16,1	17,5	18,9	20,4	21,8	23,3
2350x3550	2230x3430	15,5	17,1	18,6	20,1	21,6	23,2	24,7
2350x3750	2230x3630	16,4	18,1	19,7	21,3	22,9	24,5	26,1
2350x3950	2230x3830	17,3	19,0	20,8	22,5	24,2	25,9	27,6
2350x4150	2230x4030	18,2	20,0	21,8	23,6	25,4	27,2	29,0
2350x4350	2230x4230	19,1	21,0	22,9	24,8	26,7	28,6	30,5
2350x4550	2230x4430	20,1	22,0	24,0	26,0	28,0	29,9	31,9
2350x4750	2230x4630	21,0	23,0	25,1	27,2	29,2	31,3	33,3
2350x4950	2230x4830	21,9	24,0	26,2	28,3	30,5	32,6	34,8
2350x5150	2230x5030	22,8	25,0	27,3	29,5	31,7	34,0	36,2
2350x5350	2230x5230	23,7	26,0	28,3	30,7	33,0	35,3	37,7
2350x5550	2230x5430	24,6	27,0	29,4	31,8	34,3	36,7	39,1
2350x5750	2230x5630	25,5	28,0	30,5	33,0	35,5	38,0	40,6
2350x5950	2230x5830	26,4	29,0	31,6	34,2	36,8	39,4	42,0
2350x6150	2230x6030	27,3	30,0	32,7	35,4	38,1	40,7	43,4
2350x6350	2230x6230	28,2	31,0	33,8	36,5	39,3	42,1	44,9
2350x6550	2230x6430	29,1	32,0	34,8	37,7	40,6	43,4	46,3
2350x6750	2230x6630	30,0	33,0	35,9	38,9	41,8	44,8	47,8
2350x6950	2230x6830	30,9	34,0	37,0	40,1	43,1	46,1	49,2
2550x2550	2430x2430	12,0	13,2	14,3	15,5	16,7	17,9	19,1
2550x2750	2430x2630	13,0	14,3	15,5	16,8	18,1	19,4	20,6
2550x2950	2430x2830	14,0	15,3	16,7	18,1	19,5	20,8	22,2
2550x3150	2430x3030	14,9	16,4	17,9	19,4	20,8	22,3	23,8
2550x3350	2430x3230	15,9	17,5	19,1	20,6	22,2	23,8	25,4
2550x3550	2430x3430	16,9	18,6	20,3	21,9	23,6	25,3	26,9
2550x3750	2430x3630	17,9	19,7	21,4	23,2	25,0	26,7	28,5
2550x3950	2430x3830	18,9	20,8	22,6	24,5	26,3	28,2	30,1
2550x4150	2430x4030	19,9	21,8	23,8	25,8	27,7	29,7	31,6
2550x4350	2430x4230	20,9	22,9	25,0	27,0	29,1	31,1	33,2
2550x4550	2430x4430	21,9	24,0	26,2	28,3	30,5	32,6	34,8
2550x4750	2430x4630	22,8	25,1	27,3	29,6	31,8	34,1	36,3
2550x4950	2430x4830	23,8	26,2	28,5	30,9	33,2	35,6	37,9
2550x5150	2430x5030	24,8	27,3	29,7	32,1	34,6	37,0	39,5
2550x5350	2430x5230	25,8	28,3	30,9	33,4	36,0	38,5	41,0
2550x5550	2430x5430	26,8	29,4	32,1	34,7	37,3	40,0	42,6
2550x5750	2430x5630	27,8	30,5	33,2	36,0	38,7	41,5	44,2
2550x5950	2430x5830	28,8	31,6	34,4	37,3	40,1	42,9	45,8
2550x6150	2430x6030	29,7	32,7	35,6	38,5	41,5	44,4	47,3
2550x6350	2430x6230	30,7	33,8	36,8	39,8	42,8	45,9	48,9
2550x6550	2430x6430	31,7	34,8	38,0	41,1	44,2	47,3	50,5
2550x6750	2430x6630	32,7	35,9	39,1	42,4	45,6	48,8	52,0
2550x6950	2430x6830	33,7	37,0	40,3	43,6	47,0	50,3	53,6
2550x7150	2430x7030	34,7	38,1	41,5	44,9	48,3	51,8	55,2

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 60mm SIN SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT. 2090/2030	ALTO EXT./INT. 2290/2230	ALTO EXT./INT. 2490/2430	ALTO EXT./INT. 2690/2630	ALTO EXT./INT. 2890/2830	ALTO EXT./INT. 3090/3030	ALTO EXT./INT. 3290/3230
		m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo							
2750x2750	2630x2630	14,0	15,4	16,8	18,2	19,6	21,0	22,3
2750x2950	2630x2830	15,1	16,6	18,1	19,6	21,1	22,6	24,0
2750x3150	2630x3030	16,2	17,8	19,4	21,0	22,6	24,1	25,7
2750x3350	2630x3230	17,2	18,9	20,6	22,3	24,0	25,7	27,4
2750x3550	2630x3430	18,3	20,1	21,9	23,7	25,5	27,3	29,1
2750x3750	2630x3630	19,4	21,3	23,2	25,1	27,0	28,9	30,8
2750x3950	2630x3830	20,4	22,5	24,5	26,5	28,5	30,5	32,5
2750x4150	2630x4030	21,5	23,6	25,8	27,9	30,0	32,1	34,2
2750x4350	2630x4230	22,6	24,8	27,0	29,3	31,5	33,7	35,9
2750x4550	2630x4430	23,7	26,0	28,3	30,6	33,0	35,3	37,6
2750x4750	2630x4630	24,7	27,2	29,6	32,0	34,5	36,9	39,3
2750x4950	2630x4830	25,8	28,3	30,9	33,4	35,9	38,5	41,0
2750x5150	2630x5030	26,9	29,5	32,1	34,8	37,4	40,1	42,7
2750x5350	2630x5230	27,9	30,7	33,4	36,2	38,9	41,7	44,4
2750x5550	2630x5430	29,0	31,8	34,7	37,6	40,4	43,3	46,1
2750x5750	2630x5630	30,1	33,0	36,0	38,9	41,9	44,9	47,8
2750x5950	2630x5830	31,1	34,2	37,3	40,3	43,4	46,5	49,5
2750x6150	2630x6030	32,2	35,4	38,5	41,7	44,9	48,1	51,2
2750x6350	2630x6230	33,3	36,5	39,8	43,1	46,4	49,6	52,9
2750x6550	2630x6430	34,3	37,7	41,1	44,5	47,9	51,2	54,6
2750x6750	2630x6630	35,4	38,9	42,4	45,9	49,3	52,8	56,3
2750x6950	2630x6830	36,5	40,1	43,6	47,2	50,8	54,4	58,0
2750x7150	2630x7030	37,5	41,2	44,9	48,6	52,3	56,0	59,7
2750x7350	2630x7230	38,6	42,4	46,2	50,0	53,8	57,6	61,4
2950x2950	2830x2830	16,3	17,9	19,5	21,1	22,7	24,3	25,9
2950x3150	2830x3030	17,4	19,1	20,8	22,6	24,3	26,0	27,7
2950x3350	2830x3230	18,6	20,4	22,2	24,0	25,9	27,7	29,5
2950x3550	2830x3430	19,7	21,6	23,6	25,5	27,5	29,4	31,4
2950x3750	2830x3630	20,9	22,9	25,0	27,0	29,1	31,1	33,2
2950x3950	2830x3830	22,0	24,2	26,3	28,5	30,7	32,8	35,0
2950x4150	2830x4030	23,2	25,4	27,7	30,0	32,3	34,6	36,8
2950x4350	2830x4230	24,3	26,7	29,1	31,5	33,9	36,3	38,7
2950x4550	2830x4430	25,4	28,0	30,5	33,0	35,5	38,0	40,5
2950x4750	2830x4630	26,6	29,2	31,8	34,5	37,1	39,7	42,3
2950x4950	2830x4830	27,7	30,5	33,2	35,9	38,7	41,4	44,2
2950x5150	2830x5030	28,9	31,7	34,6	37,4	40,3	43,1	46,0
2950x5350	2830x5230	30,0	33,0	36,0	38,9	41,9	44,8	47,8
2950x5550	2830x5430	31,2	34,3	37,3	40,4	43,5	46,6	49,6
2950x5750	2830x5630	32,3	35,5	38,7	41,9	45,1	48,3	51,5
2950x5950	2830x5830	33,5	36,8	40,1	43,4	46,7	50,0	53,3
2950x6150	2830x6030	34,6	38,1	41,5	44,9	48,3	51,7	55,1
2950x6350	2830x6230	35,8	39,3	42,8	46,4	49,9	53,4	56,9
2950x6550	2830x6430	36,9	40,6	44,2	47,9	51,5	55,1	58,8
2950x6750	2830x6630	38,1	41,8	45,6	49,3	53,1	56,9	60,6
2950x6950	2830x6830	39,2	43,1	47,0	50,8	54,7	58,6	62,4
2950x7150	2830x7030	40,4	44,4	48,3	52,3	56,3	60,3	64,3
2950x7350	2830x7230	41,5	45,6	49,7	53,8	57,9	62,0	66,1
2950x7550	2830x7430	42,7	46,9	51,1	55,3	59,5	63,7	67,9
3150x3150	3030x3030	18,6	20,5	22,3	24,1	26,0	27,8	29,7
3150x3350	3030x3230	19,9	21,8	23,8	25,7	27,7	29,7	31,6
3150x3550	3030x3430	21,1	23,2	25,3	27,3	29,4	31,5	33,6
3150x3750	3030x3630	22,3	24,5	26,7	28,9	31,1	33,3	35,5
3150x3950	3030x3830	23,6	25,9	28,2	30,5	32,8	35,2	37,5
3150x4150	3030x4030	24,8	27,2	29,7	32,1	34,6	37,0	39,4
3150x4350	3030x4230	26,0	28,6	31,1	33,7	36,3	38,8	41,4
3150x4550	3030x4430	27,2	29,9	32,6	35,3	38,0	40,7	43,4
3150x4750	3030x4630	28,5	31,3	34,1	36,9	39,7	42,5	45,3
3150x4950	3030x4830	29,7	32,6	35,6	38,5	41,4	44,3	47,3
3150x5150	3030x5030	30,9	34,0	37,0	40,1	43,1	46,2	49,2
3150x5350	3030x5230	32,2	35,3	38,5	41,7	44,8	48,0	51,2
3150x5550	3030x5430	33,4	36,7	40,0	43,3	46,6	49,9	53,1
3150x5750	3030x5630	34,6	38,0	41,5	44,9	48,3	51,7	55,1
3150x5950	3030x5830	35,9	39,4	42,9	46,5	50,0	53,5	57,1
3150x6150	3030x6030	37,1	40,7	44,4	48,1	51,7	55,4	59,0
3150x6350	3030x6230	38,3	42,1	45,9	49,6	53,4	57,2	61,0
3150x6550	3030x6430	39,6	43,4	47,3	51,2	55,1	59,0	62,9
3150x6750	3030x6630	40,8	44,8	48,8	52,8	56,9	60,9	64,9
3150x6950	3030x6830	42,0	46,1	50,3	54,4	58,6	62,7	66,8
3150x7150	3030x7030	43,2	47,5	51,8	56,0	60,3	64,5	68,8
3150x7350	3030x7230	44,5	48,9	53,2	57,6	62,0	66,4	70,8
3150x7550	3030x7430	45,7	50,2	54,7	59,2	63,7	68,2	72,7
3150x7750	3030x7630	46,9	51,6	56,2	60,8	65,4	70,1	74,7

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 60mm SIN SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm) Ancho x Fondo	DIM. INT. (mm) Ancho x Fondo	ALTO EXT./INT. 2090/2030	ALTO EXT./INT. 2290/2230	ALTO EXT./INT. 2490/2430	ALTO EXT./INT. 2690/2630	ALTO EXT./INT. 2890/2830	ALTO EXT./INT. 3090/3030	ALTO EXT./INT. 3290/3230
		m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³
3350x3350	3230x3230	21,2	23,3	25,4	27,4	29,5	31,6	33,7
3350x3550	3230x3430	22,5	24,7	26,9	29,1	31,4	33,6	35,8
3350x3750	3230x3630	23,8	26,1	28,5	30,8	33,2	35,5	37,9
3350x3950	3230x3830	25,1	27,6	30,1	32,5	35,0	37,5	40,0
3350x4150	3230x4030	26,4	29,0	31,6	34,2	36,8	39,4	42,0
3350x4350	3230x4230	27,7	30,5	33,2	35,9	38,7	41,4	44,1
3350x4550	3230x4430	29,0	31,9	34,8	37,6	40,5	43,4	46,2
3350x4750	3230x4630	30,4	33,3	36,3	39,3	42,3	45,3	48,3
3350x4950	3230x4830	31,7	34,8	37,9	41,0	44,2	47,3	50,4
3350x5150	3230x5030	33,0	36,2	39,5	42,7	46,0	49,2	52,5
3350x5350	3230x5230	34,3	37,7	41,0	44,4	47,8	51,2	54,6
3350x5550	3230x5430	35,6	39,1	42,6	46,1	49,6	53,1	56,7
3350x5750	3230x5630	36,9	40,6	44,2	47,8	51,5	55,1	58,7
3350x5950	3230x5830	38,2	42,0	45,8	49,5	53,3	57,1	60,8
3350x6150	3230x6030	39,5	43,4	47,3	51,2	55,1	59,0	62,9
3350x6350	3230x6230	40,8	44,9	48,9	52,9	56,9	61,0	65,0
3350x6550	3230x6430	42,2	46,3	50,5	54,6	58,8	62,9	67,1
3350x6750	3230x6630	43,5	47,8	52,0	56,3	60,6	64,9	69,2
3350x6950	3230x6830	44,8	49,2	53,6	58,0	62,4	66,8	71,3
3350x7150	3230x7030	46,1	50,6	55,2	59,7	64,3	68,8	73,3
3350x7350	3230x7230	47,4	52,1	56,7	61,4	66,1	70,8	75,4
3350x7550	3230x7430	48,7	53,5	58,3	63,1	67,9	72,7	77,5
3350x7750	3230x7630	50,0	55,0	59,9	64,8	69,7	74,7	79,6
3350x7950	3230x7830	51,3	56,4	61,5	66,5	71,6	76,6	81,7
3550x3550	3430x3430	23,9	26,2	28,6	30,9	33,3	35,6	38,0
3550x3750	3430x3630	25,3	27,8	30,3	32,7	35,2	37,7	40,2
3550x3950	3430x3830	26,7	29,3	31,9	34,6	37,2	39,8	42,4
3550x4150	3430x4030	28,1	30,8	33,6	36,4	39,1	41,9	44,6
3550x4350	3430x4230	29,5	32,4	35,3	38,2	41,1	44,0	46,9
3550x4550	3430x4430	30,8	33,9	36,9	40,0	43,0	46,0	49,1
3550x4750	3430x4630	32,2	35,4	38,6	41,8	44,9	48,1	51,3
3550x4950	3430x4830	33,6	36,9	40,3	43,6	46,9	50,2	53,5
3550x5150	3430x5030	35,0	38,5	41,9	45,4	48,8	52,3	55,7
3550x5350	3430x5230	36,4	40,0	43,6	47,2	50,8	54,4	57,9
3550x5550	3430x5430	37,8	41,5	45,3	49,0	52,7	56,4	60,2
3550x5750	3430x5630	39,2	43,1	46,9	50,8	54,6	58,5	62,4
3550x5950	3430x5830	40,6	44,6	48,6	52,6	56,6	60,6	64,6
3550x6150	3430x6030	42,0	46,1	50,3	54,4	58,5	62,7	66,8
3550x6350	3430x6230	43,4	47,7	51,9	56,2	60,5	64,7	69,0
3550x6550	3430x6430	44,8	49,2	53,6	58,0	62,4	66,8	71,2
3550x6750	3430x6630	46,2	50,7	55,3	59,8	64,4	68,9	73,5
3550x6950	3430x6830	47,6	52,2	56,9	61,6	66,3	71,0	75,7
3550x7150	3430x7030	48,9	53,8	58,6	63,4	68,2	73,1	77,9
3550x7350	3430x7230	50,3	55,3	60,3	65,2	70,2	75,1	80,1
3550x7550	3430x7430	51,7	56,8	61,9	67,0	72,1	77,2	82,3
3550x7750	3430x7630	53,1	58,4	63,6	68,8	74,1	79,3	84,5
3550x7950	3430x7830	54,5	59,9	65,3	70,6	76,1	81,4	86,7
3550x8150	3430x8030	55,9	61,4	66,9	72,4	77,9	83,5	89,0
3750x3750	3630x3630	26,7	29,4	32,0	34,7	37,3	39,9	42,6
3750x3950	3630x3830	28,2	31,0	33,8	36,6	39,3	42,1	44,9
3750x4150	3630x4030	29,7	32,6	35,5	38,5	41,4	44,3	47,3
3750x4350	3630x4230	31,2	34,2	37,3	40,4	43,5	46,5	49,6
3750x4550	3630x4430	32,6	35,9	39,1	42,3	45,5	48,7	51,9
3750x4750	3630x4630	34,1	37,5	40,8	44,2	47,6	50,9	54,3
3750x4950	3630x4830	35,6	39,1	42,6	46,1	49,6	53,1	56,6
3750x5150	3630x5030	37,1	40,7	44,4	48,0	51,7	55,3	59,0
3750x5350	3630x5230	38,5	42,3	46,1	49,9	53,7	57,5	61,3
3750x5550	3630x5430	40,0	44,0	47,9	51,8	55,8	59,7	63,7
3750x5750	3630x5630	41,5	45,6	49,7	53,7	57,8	61,9	66,0
3750x5950	3630x5830	43,0	47,2	51,4	55,7	59,9	64,1	68,4
3750x6150	3630x6030	44,4	48,8	53,2	57,6	61,9	66,3	70,7
3750x6350	3630x6230	45,9	50,4	55,0	59,5	64,0	68,5	73,0
3750x6550	3630x6430	47,4	52,1	56,7	61,4	66,1	70,7	75,4
3750x6750	3630x6630	48,9	53,7	58,5	63,3	68,1	72,9	77,7
3750x6950	3630x6830	50,3	55,3	60,2	65,2	70,2	75,1	80,1
3750x7150	3630x7030	51,8	56,9	62,0	67,1	72,2	77,3	82,4
3750x7350	3630x7230	53,3	58,5	63,8	69,0	74,3	79,5	84,8
3750x7550	3630x7430	54,8	60,1	65,5	70,9	76,3	81,7	87,1
3750x7750	3630x7630	56,2	61,8	67,3	72,8	78,4	83,9	89,5
3750x7950	3630x7830	57,7	63,4	69,1	74,8	80,4	86,1	91,8
3750x8150	3630x8030	59,2	65,0	70,8	76,7	82,5	88,3	94,2
3750x8350	3630x8230	60,6	66,6	72,6	78,6	84,5	90,5	96,5

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 60mm SIN SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2090/2030	2290/2230	2490/2430	2690/2630	2890/2830	3090/3030	3290/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m³	m³	m³	m³	m³	m³	m³
3950x3950	3830x3830	29,8	32,7	35,6	38,6	41,5	44,4	47,4
3950x4150	3830x4030	31,3	34,4	37,5	40,6	43,7	46,8	49,9
3950x4350	3830x4230	32,9	36,1	39,4	42,6	45,8	49,1	52,3
3950x4550	3830x4430	34,4	37,8	41,2	44,6	48,0	51,4	54,8
3950x4750	3830x4630	36,0	39,5	43,1	46,6	50,2	53,7	57,3
3950x4950	3830x4830	37,6	41,3	45,0	48,7	52,4	56,1	59,8
3950x5150	3830x5030	39,1	43,0	46,8	50,7	54,5	58,4	62,2
3950x5350	3830x5230	40,7	44,7	48,7	52,7	56,7	60,7	64,7
3950x5550	3830x5430	42,2	46,4	50,5	54,7	58,9	63,0	67,2
3950x5750	3830x5630	43,8	48,1	52,4	56,7	61,0	65,3	69,6
3950x5950	3830x5830	45,3	49,8	54,3	58,7	63,2	67,7	72,1
3950x6150	3830x6030	46,9	51,5	56,1	60,7	65,4	70,0	74,6
3950x6350	3830x6230	48,4	53,2	58,0	62,8	67,5	72,3	77,1
3950x6550	3830x6430	50,0	54,9	59,8	64,8	69,7	74,6	79,5
3950x6750	3830x6630	51,5	56,6	61,7	66,8	71,9	76,9	82,0
3950x6950	3830x6830	53,1	58,3	63,6	68,8	74,0	79,3	84,5
3950x7150	3830x7030	54,7	60,0	65,4	70,8	76,2	81,6	87,0
3950x7350	3830x7230	56,2	61,8	67,3	72,8	78,4	83,9	89,4
3950x7550	3830x7430	57,8	63,5	69,2	74,8	80,5	86,2	91,9
3950x7750	3830x7630	59,3	65,2	71,0	76,9	82,7	88,5	94,4
3950x7950	3830x7830	60,9	66,9	72,9	78,9	84,9	90,9	96,9
3950x8150	3830x8030	62,4	68,6	74,7	80,9	87,0	93,2	99,3
3950x8350	3830x8230	64,0	70,3	76,6	82,9	89,2	95,5	101,8
3950x8550	3830x8430	65,5	72,0	78,5	84,9	91,4	97,8	104,3
4150x4150	4030x4030	33,0	36,2	39,5	42,7	46,0	49,2	52,5
4150x4350	4030x4230	34,6	38,0	41,4	44,8	48,2	51,7	55,1
4150x4550	4030x4430	36,2	39,8	43,4	47,0	50,5	54,1	57,7
4150x4750	4030x4630	37,9	41,6	45,3	49,1	52,8	56,5	60,3
4150x4950	4030x4830	39,5	43,4	47,3	51,2	55,1	59,0	62,9
4150x5150	4030x5030	41,1	45,2	49,3	53,3	57,4	61,4	65,5
4150x5350	4030x5230	42,8	47,0	51,2	55,4	59,6	63,9	68,1
4150x5550	4030x5430	44,4	48,8	53,2	57,6	61,9	66,3	70,7
4150x5750	4030x5630	46,1	50,6	55,1	59,7	64,2	68,7	73,3
4150x5950	4030x5830	47,7	52,4	57,1	61,8	66,5	71,2	75,9
4150x6150	4030x6030	49,3	54,2	59,1	63,9	68,8	73,6	78,5
4150x6350	4030x6230	51,0	56,0	61,0	66,0	71,1	76,1	81,1
4150x6550	4030x6430	52,6	57,8	63,0	68,2	73,3	78,5	83,7
4150x6750	4030x6630	54,2	59,6	64,9	70,3	75,6	81,0	86,3
4150x6950	4030x6830	55,9	61,4	66,9	72,4	77,9	83,4	88,9
4150x7150	4030x7030	57,5	63,2	68,8	74,5	80,2	85,8	91,5
4150x7350	4030x7230	59,1	65,0	70,8	76,6	82,5	88,3	94,1
4150x7550	7030x7430	60,8	66,8	72,8	78,7	84,7	90,7	96,7
4150x7750	4030x7630	62,4	68,6	74,7	80,9	87,0	93,2	99,3
4150x7950	4030x7830	64,1	70,4	76,7	83,0	89,3	95,6	101,9
4150x8150	4030x8030	65,7	72,2	78,6	85,1	91,6	98,1	104,5
4150x8350	4030x8230	67,3	74,0	80,6	87,2	93,9	100,5	107,1
4150x8550	4030x8430	69,0	75,8	82,6	89,3	96,1	102,9	109,7
4150x8750	4030x8630	70,6	77,6	84,5	91,5	98,4	105,4	112,3

PORTES PAGADOS



CÁMARAS MODULARES PANEL 60mm CON SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2150/2030	2350/2230	2550/2430	2750/2630	2950/2830	3150/3030	3350/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³
950x950	830x830	1,4	1,5	1,7	1,8	1,9	2,1	2,2
950x1150	830x1030	1,7	1,9	2,1	2,2	2,4	2,6	2,8
950x1350	830x1230	2,1	2,3	2,5	2,7	2,9	3,1	3,3
950x1550	830x1430	2,4	2,6	2,9	3,1	3,4	3,6	3,8
950x1750	830x1630	2,7	3,0	3,3	3,6	3,8	4,1	4,4
950x1950	830x1830	3,1	3,4	3,7	4,0	4,3	4,6	4,9
950x2150	830x2030	3,4	3,8	4,1	4,4	4,8	5,1	5,4
950x2350	830x2230	3,8	4,1	4,5	4,9	5,2	5,6	6,0
950x2550	830x2430	4,1	4,5	4,9	5,3	5,7	6,1	6,5
950x2750	830x2630	4,4	4,9	5,3	5,7	6,2	6,6	7,1
950x2950	830x2830	4,8	5,2	5,7	6,2	6,6	7,1	7,6
950x3150	830x3030	5,1	5,6	6,1	6,6	7,1	7,6	8,1
950x3350	830x3230	5,4	6,0	6,5	7,1	7,6	8,1	8,7
950x3550	830x3430	5,8	6,3	6,9	7,5	8,1	8,6	9,2
950x3750	830x3630	6,1	6,7	7,3	7,9	8,5	9,1	9,7
950x3950	830x3830	6,5	7,1	7,7	8,4	9,0	9,6	10,3
950x4150	830x4030	6,8	7,5	8,1	8,8	9,5	10,1	10,8
950x4350	830x4230	7,1	7,8	8,5	9,2	9,9	10,6	11,3
950x4550	830x4430	7,5	8,2	8,9	9,7	10,4	11,1	11,9
950x4750	830x4630	7,8	8,6	9,3	10,1	10,9	11,6	12,4
950x4950	830x4830	8,1	8,9	9,7	10,5	11,3	12,1	12,9
950x5150	830x5030	8,5	9,3	10,1	11,0	11,8	12,6	13,5
950x5350	830x5230	8,8	9,7	10,5	11,4	12,3	13,2	14,0
950x5550	830x5430	9,1	10,1	11,0	11,9	12,8	13,7	14,6
1150x1150	1030x1030	2,2	2,4	2,6	2,8	3,0	3,2	3,4
1150x1350	1030x1230	2,6	2,8	3,1	3,3	3,6	3,8	4,1
1150x1550	1030x1430	3,0	3,3	3,6	3,9	4,2	4,5	4,8
1150x1750	1030x1630	3,4	3,7	4,1	4,4	4,8	5,1	5,4
1150x1950	1030x1830	3,8	4,2	4,6	5,0	5,3	5,7	6,1
1150x2150	1030x2030	4,2	4,7	5,1	5,5	5,9	6,3	6,8
1150x2350	1030x2230	4,7	5,1	5,6	6,0	6,5	7,0	7,4
1150x2550	1030x2430	5,1	5,6	6,1	6,6	7,1	7,6	8,1
1150x2750	1030x2630	5,5	6,0	6,6	7,1	7,7	8,2	8,7
1150x2950	1030x2830	5,9	6,5	7,1	7,7	8,2	8,8	9,4
1150x3150	1030x3030	6,3	7,0	7,6	8,2	8,8	9,5	10,1
1150x3350	1030x3230	6,8	7,4	8,1	8,7	9,4	10,1	10,7
1150x3550	1030x3430	7,2	7,9	8,6	9,3	10,0	10,7	11,4
1150x3750	1030x3630	7,6	8,3	9,1	9,8	10,6	11,3	12,1
1150x3950	1030x3830	8,0	8,8	9,6	10,4	11,2	12,0	12,7
1150x4150	1030x4030	8,4	9,3	10,1	10,9	11,7	12,6	13,4
1150x4350	1030x4230	8,8	9,7	10,6	11,5	12,3	13,2	14,1
1150x4550	1030x4430	9,3	10,2	11,1	12,0	12,9	13,8	14,7
1150x4750	1030x4630	9,7	10,6	11,6	12,5	13,5	14,4	15,4
1150x4950	1030x4830	10,1	11,1	12,1	13,1	14,1	15,1	16,1
1150x5150	1030x5030	10,5	11,6	12,6	13,6	14,7	15,7	16,7
1150x5350	1030x5230	10,9	12,0	13,1	14,2	15,2	16,3	17,4
1150x5550	1030x5430	11,4	12,5	13,6	14,7	15,8	16,9	18,1
1150x5750	1030x5630	11,8	12,9	14,1	15,3	16,4	17,6	18,7
1350x1350	1230x1230	3,1	3,4	3,7	4,0	4,3	4,6	4,9
1350x1550	1230x1430	3,6	3,9	4,3	4,6	5,0	5,3	5,7
1350x1750	1230x1630	4,1	4,5	4,9	5,3	5,7	6,1	6,5
1350x1950	1230x1830	4,6	5,0	5,5	5,9	6,4	6,8	7,3
1350x2150	1230x2030	5,1	5,6	6,1	6,6	7,1	7,6	8,1
1350x2350	1230x2230	5,6	6,1	6,7	7,2	7,8	8,3	8,9
1350x2550	1230x2430	6,1	6,7	7,3	7,9	8,5	9,1	9,7
1350x2750	1230x2630	6,6	7,2	7,9	8,5	9,2	9,8	10,4
1350x2950	1230x2830	7,1	7,8	8,5	9,2	9,9	10,5	11,2
1350x3150	1230x3030	7,6	8,3	9,1	9,8	10,5	11,3	12,0
1350x3350	1230x3230	8,1	8,9	9,7	10,4	11,2	12,0	12,8
1350x3550	1230x3430	8,6	9,4	10,3	11,1	11,9	12,8	13,6
1350x3750	1230x3630	9,1	10,0	10,8	11,7	12,6	13,5	14,4
1350x3950	1230x3830	9,6	10,5	11,4	12,4	13,3	14,3	15,2
1350x4150	1230x4030	10,1	11,1	12,0	13,0	14,0	15,0	16,0
1350x4350	1230x4230	10,6	11,6	12,6	13,7	14,7	15,8	16,8
1350x4550	1230x4430	11,1	12,2	13,2	14,3	15,4	16,5	17,6
1350x4750	1230x4630	11,6	12,7	13,8	15,0	16,1	17,3	18,4
1350x4950	1230x4830	12,1	13,2	14,4	15,6	16,8	18,0	19,2
1350x5150	1230x5030	12,6	13,8	15,0	16,3	17,5	18,7	20,0
1350x5350	1230x5230	13,1	14,3	15,6	16,9	18,2	19,5	20,8
1350x5550	1230x5430	13,6	14,9	16,2	17,6	18,9	20,2	21,6
1350x5750	1230x5630	14,1	15,4	16,8	18,2	19,6	21,0	22,4
1350x5950	1230x5830	14,6	16,0	17,4	18,9	20,3	21,7	23,2

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 60mm CON SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2150/2030	2350/2230	2550/2430	2750/2630	2950/2830	3150/3030	3350/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m³	m³	m³	m³	m³	m³	m³
1550x1550	1430x1430	4,2	4,6	5,0	5,4	5,8	6,2	6,6
1550x1750	1430x1630	4,7	5,2	5,7	6,1	6,6	7,1	7,5
1550x1950	1430x1830	5,3	5,8	6,4	6,9	7,4	7,9	8,5
1550x2150	1430x2030	5,9	6,5	7,1	7,6	8,2	8,8	9,4
1550x2350	1430x2230	6,5	7,1	7,7	8,4	9,0	9,7	10,3
1550x2550	1430x2430	7,1	7,7	8,4	9,1	9,8	10,5	11,2
1550x2750	1430x2630	7,6	8,4	9,1	9,9	10,6	11,4	12,1
1550x2950	1430x2830	8,2	9,0	9,8	10,6	11,5	12,3	13,1
1550x3150	1430x3030	8,8	9,7	10,5	11,4	12,3	13,1	14,0
1550x3350	1430x3230	9,4	10,3	11,2	12,1	13,1	14,0	14,9
1550x3550	1430x3430	10,0	10,9	11,9	12,9	13,9	14,9	15,8
1550x3750	1430x3630	10,5	11,6	12,6	13,7	14,7	15,7	16,8
1550x3950	1430x3830	11,1	12,2	13,3	14,4	15,5	16,6	17,7
1550x4150	1430x4030	11,7	12,9	14,0	15,2	16,3	17,5	18,6
1550x4350	1430x4230	12,3	13,5	14,7	15,9	17,1	18,3	19,5
1550x4550	1430x4430	12,9	14,1	15,4	16,7	17,9	19,2	20,5
1550x4750	1430x4630	13,4	14,8	16,1	17,4	18,7	20,1	21,4
1550x4950	1430x4830	14,0	15,4	16,8	18,2	19,5	20,9	22,3
1550x5150	1430x5030	14,6	16,0	17,5	18,9	20,4	21,8	23,2
1550x5350	1430x5230	15,2	16,7	18,2	19,7	21,2	22,7	24,2
1550x5550	1430x5430	15,8	17,3	18,9	20,4	22,0	23,5	25,1
1550x5750	1430x5630	16,3	18,0	19,6	21,2	22,8	24,4	26,0
1550x5950	1430x5830	16,9	18,6	20,3	21,9	23,6	25,3	26,9
1550x6150	1430x6030	17,5	19,2	21,0	22,7	24,4	26,1	27,9
1750x1750	1630x1630	5,4	5,9	6,5	7,0	7,5	8,1	8,6
1750x1950	1630x1830	6,1	6,7	7,2	7,8	8,4	9,0	9,6
1750x2150	1630x2030	6,7	7,4	8,0	8,7	9,4	10,0	10,7
1750x2350	1630x2230	7,4	8,1	8,8	9,6	10,3	11,0	11,7
1750x2550	1630x2430	8,0	8,8	9,6	10,4	11,2	12,0	12,8
1750x2750	1630x2630	8,7	9,6	10,4	11,3	12,1	13,0	13,8
1750x2950	1630x2830	9,4	10,3	11,2	12,1	13,1	14,0	14,9
1750x3150	1630x3030	10,0	11,0	12,0	13,0	14,0	15,0	16,0
1750x3350	1630x3230	10,7	11,7	12,8	13,8	14,9	16,0	17,0
1750x3550	1630x3430	11,3	12,5	13,6	14,7	15,8	16,9	18,1
1750x3750	1630x3630	12,0	13,2	14,4	15,6	16,7	17,9	19,1
1750x3950	1630x3830	12,7	13,9	15,2	16,4	17,7	18,9	20,2
1750x4150	1630x4030	13,3	14,6	16,0	17,3	18,6	19,9	21,2
1750x4350	1630x4230	14,0	15,4	16,8	18,1	19,5	20,9	22,3
1750x4550	1630x4430	14,7	16,1	17,5	19,0	20,4	21,9	23,3
1750x4750	1630x4630	15,3	16,8	18,3	19,8	21,4	22,9	24,4
1750x4950	1630x4830	16,0	17,6	19,1	20,7	22,3	23,9	25,4
1750x5150	1630x5030	16,6	18,3	19,9	21,6	23,2	24,8	26,5
1750x5350	1630x5230	17,3	19,0	20,7	22,4	24,1	25,8	27,5
1750x5550	1630x5430	18,0	19,7	21,5	23,3	25,0	26,8	28,6
1750x5750	1630x5630	18,6	20,5	22,3	24,1	26,0	27,8	29,6
1750x5950	1630x5830	19,3	21,2	23,1	25,0	26,9	28,8	30,7
1750x6150	1630x6030	20,0	21,9	23,9	25,9	27,8	29,8	31,7
1750x6350	1630x6230	20,6	22,6	24,7	26,7	28,7	30,8	32,8
1950x1950	1830x1830	6,8	7,5	8,1	8,8	9,5	10,1	10,8
1950x2150	1830x2030	7,5	8,3	9,0	9,8	10,5	11,3	12,0
1950x2350	1830x2230	8,3	9,1	9,9	10,7	11,5	12,4	13,2
1950x2550	1830x2430	9,0	9,9	10,8	11,7	12,6	13,5	14,4
1950x2750	1830x2630	9,8	10,7	11,7	12,7	13,6	14,6	15,5
1950x2950	1830x2830	10,5	11,5	12,6	13,6	14,7	15,7	16,7
1950x3150	1830x3030	11,3	12,4	13,5	14,6	15,7	16,8	17,9
1950x3350	1830x3230	12,0	13,2	14,4	15,5	16,7	17,9	19,1
1950x3550	1830x3430	12,7	14,0	15,3	16,5	17,8	19,0	20,3
1950x3750	1830x3630	13,5	14,8	16,1	17,5	18,8	20,1	21,5
1950x3950	1830x3830	14,2	15,6	17,0	18,4	19,8	21,2	22,6
1950x4150	1830x4030	15,0	16,4	17,9	19,4	20,9	22,3	23,8
1950x4350	1830x4230	15,7	17,3	18,8	20,4	21,9	23,5	25,0
1950x4550	1830x4430	16,5	18,1	19,7	21,3	22,9	24,6	26,2
1950x4750	1830x4630	17,2	18,9	20,6	22,3	24,0	25,7	27,4
1950x4950	1830x4830	17,9	19,7	21,5	23,2	25,0	26,8	28,5
1950x5150	1830x5030	18,7	20,5	22,4	24,2	26,0	27,9	29,7
1950x5350	1830x5230	19,4	21,3	23,3	25,2	27,1	29,0	30,9
1950x5550	1830x5430	20,2	22,2	24,1	26,1	28,1	30,1	32,1
1950x5750	1830x5630	20,9	23,0	25,0	27,1	29,2	31,2	33,3
1950x5950	1830x5830	21,7	23,8	25,9	28,1	30,2	32,3	34,5
1950x6150	1830x6030	22,4	24,6	26,8	29,0	31,2	33,4	35,6
1950x6350	1830x6230	23,1	25,4	27,7	30,0	32,3	34,5	36,8
1950x6550	1830x6430	23,9	26,2	28,6	30,9	33,3	35,7	38,0

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 60mm CON SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2150/2030	2350/2230	2550/2430	2750/2630	2950/2830	3150/3030	3350/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³
2150x2150	2030x2030	8,4	9,2	10,0	10,8	11,7	12,5	13,3
2150x2350	2030x2230	9,2	10,1	11,0	11,9	12,8	13,7	14,6
2150x2550	2030x2430	10,0	11,0	12,0	13,0	14,0	14,9	15,9
2150x2750	2030x2630	10,8	11,9	13,0	14,0	15,1	16,2	17,2
2150x2950	2030x2830	11,7	12,8	14,0	15,1	16,3	17,4	18,6
2150x3150	2030x3030	12,5	13,7	14,9	16,2	17,4	18,6	19,9
2150x3350	2030x3230	13,3	14,6	15,9	17,2	18,6	19,9	21,2
2150x3550	2030x3430	14,1	15,5	16,9	18,3	19,7	21,1	22,5
2150x3750	2030x3630	15,0	16,4	17,9	19,4	20,9	22,3	23,8
2150x3950	2030x3830	15,8	17,3	18,9	20,4	22,0	23,6	25,1
2150x4150	2030x4030	16,6	18,2	19,9	21,5	23,2	24,8	26,4
2150x4350	2030x4230	17,4	19,1	20,9	22,6	24,3	26,0	27,7
2150x4550	2030x4430	18,3	20,1	21,9	23,7	25,4	27,2	29,0
2150x4750	2030x4630	19,1	21,0	22,8	24,7	26,6	28,5	30,4
2150x4950	2030x4830	19,9	21,9	23,8	25,8	27,7	29,7	31,7
2150x5150	2030x5030	20,7	22,8	24,8	26,9	28,9	30,9	33,0
2150x5350	2030x5230	21,6	23,7	25,8	27,9	30,0	32,2	34,3
2150x5550	2030x5430	22,4	24,6	26,8	29,0	31,2	33,4	35,6
2150x5750	2030x5630	23,2	25,5	27,8	30,1	32,3	34,6	36,9
2150x5950	2030x5830	24,0	26,4	28,8	31,1	33,5	35,9	38,2
2150x6150	2030x6030	24,8	27,3	29,7	32,2	34,6	37,1	39,5
2150x6350	2030x6230	25,7	28,2	30,7	33,3	35,8	38,3	40,8
2150x6550	2030x6430	26,5	29,1	31,7	34,3	36,9	39,6	42,2
2150x6750	2030x6630	27,3	30,0	32,7	35,4	38,1	40,8	43,5
2350x2350	2230x2230	10,1	11,1	12,1	13,1	14,1	15,1	16,1
2350x2550	2230x2430	11,0	12,1	13,2	14,3	15,3	16,4	17,5
2350x2750	2230x2630	11,9	13,1	14,3	15,4	16,6	17,8	18,9
2350x2950	2230x2830	12,8	14,1	15,3	16,6	17,9	19,1	20,4
2350x3150	2230x3030	13,7	15,1	16,4	17,8	19,1	20,5	21,8
2350x3350	2230x3230	14,6	16,1	17,5	18,9	20,4	21,8	23,3
2350x3550	2230x3430	15,5	17,1	18,6	20,1	21,6	23,2	24,7
2350x3750	2230x3630	16,4	18,1	19,7	21,3	22,9	24,5	26,1
2350x3950	2230x3830	17,3	19,0	20,8	22,5	24,2	25,9	27,6
2350x4150	2230x4030	18,2	20,0	21,8	23,6	25,4	27,2	29,0
2350x4350	2230x4230	19,1	21,0	22,9	24,8	26,7	28,6	30,5
2350x4550	2230x4430	20,1	22,0	24,0	26,0	28,0	29,9	31,9
2350x4750	2230x4630	21,0	23,0	25,1	27,2	29,2	31,3	33,3
2350x4950	2230x4830	21,9	24,0	26,2	28,3	30,5	32,6	34,8
2350x5150	2230x5030	22,8	25,0	27,3	29,5	31,7	34,0	36,2
2350x5350	2230x5230	23,7	26,0	28,3	30,7	33,0	35,3	37,7
2350x5550	2230x5430	24,6	27,0	29,4	31,8	34,3	36,7	39,1
2350x5750	2230x5630	25,5	28,0	30,5	33,0	35,5	38,0	40,6
2350x5950	2230x5830	26,4	29,0	31,6	34,2	36,8	39,4	42,0
2350x6150	2230x6030	27,3	30,0	32,7	35,4	38,1	40,7	43,4
2350x6350	2230x6230	28,2	31,0	33,8	36,5	39,3	42,1	44,9
2350x6550	2230x6430	29,1	32,0	34,8	37,7	40,6	43,4	46,3
2350x6750	2230x6630	30,0	33,0	35,9	38,9	41,8	44,8	47,8
2350x6950	2230x6830	30,9	34,0	37,0	40,1	43,1	46,1	49,2
2550x2550	2430x2430	12,0	13,2	14,3	15,5	16,7	17,9	19,1
2550x2750	2430x2630	13,0	14,3	15,5	16,8	18,1	19,4	20,6
2550x2950	2430x2830	14,0	15,3	16,7	18,1	19,5	20,8	22,2
2550x3150	2430x3030	14,9	16,4	17,9	19,4	20,8	22,3	23,8
2550x3350	2430x3230	15,9	17,5	19,1	20,6	22,2	23,8	25,4
2550x3550	2430x3430	16,9	18,6	20,3	21,9	23,6	25,3	26,9
2550x3750	2430x3630	17,9	19,7	21,4	23,2	25,0	26,7	28,5
2550x3950	2430x3830	18,9	20,8	22,6	24,5	26,3	28,2	30,1
2550x4150	2430x4030	19,9	21,8	23,8	25,8	27,7	29,7	31,6
2550x4350	2430x4230	20,9	22,9	25,0	27,0	29,1	31,1	33,2
2550x4550	2430x4430	21,9	24,0	26,2	28,3	30,5	32,6	34,8
2550x4750	2430x4630	22,8	25,1	27,3	29,6	31,8	34,1	36,3
2550x4950	2430x4830	23,8	26,2	28,5	30,9	33,2	35,6	37,9
2550x5150	2430x5030	24,8	27,3	29,7	32,1	34,6	37,0	39,5
2550x5350	2430x5230	25,8	28,3	30,9	33,4	36,0	38,5	41,0
2550x5550	2430x5430	26,8	29,4	32,1	34,7	37,3	40,0	42,6
2550x5750	2430x5630	27,8	30,5	33,2	36,0	38,7	41,5	44,2
2550x5950	2430x5830	28,8	31,6	34,4	37,3	40,1	42,9	45,8
2550x6150	2430x6030	29,7	32,7	35,6	38,5	41,5	44,4	47,3
2550x6350	2430x6230	30,7	33,8	36,8	39,8	42,8	45,9	48,9
2550x6550	2430x6430	31,7	34,8	38,0	41,1	44,2	47,3	50,5
2550x6750	2430x6630	32,7	35,9	39,1	42,4	45,6	48,8	52,0
2550x6950	2430x6830	33,7	37,0	40,3	43,6	47,0	50,3	53,6
2550x7150	2430x7030	34,7	38,1	41,5	44,9	48,3	51,8	55,2

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 60mm CON SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT. 2150/2030	ALTO EXT./INT. 2350/2230	ALTO EXT./INT. 2550/2430	ALTO EXT./INT. 2750/2630	ALTO EXT./INT. 2950/2830	ALTO EXT./INT. 3150/3030	ALTO EXT./INT. 3350/3230
		Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m³	m³	m³	m³	m³
2750x2750	2630x2630	14,0	15,4	16,8	18,2	19,6	21,0	22,3
2750x2950	2630x2830	15,1	16,6	18,1	19,6	21,1	22,6	24,0
2750x3150	2630x3030	16,2	17,8	19,4	21,0	22,6	24,1	25,7
2750x3350	2630x3230	17,2	18,9	20,6	22,3	24,0	25,7	27,4
2750x3550	2630x3430	18,3	20,1	21,9	23,7	25,5	27,3	29,1
2750x3750	2630x3630	19,4	21,3	23,2	25,1	27,0	28,9	30,8
2750x3950	2630x3830	20,4	22,5	24,5	26,5	28,5	30,5	32,5
2750x4150	2630x4030	21,5	23,6	25,8	27,9	30,0	32,1	34,2
2750x4350	2630x4230	22,6	24,8	27,0	29,3	31,5	33,7	35,9
2750x4550	2630x4430	23,7	26,0	28,3	30,6	33,0	35,3	37,6
2750x4750	2630x4630	24,7	27,2	29,6	32,0	34,5	36,9	39,3
2750x4950	2630x4830	25,8	28,3	30,9	33,4	35,9	38,5	41,0
2750x5150	2630x5030	26,9	29,5	32,1	34,8	37,4	40,1	42,7
2750x5350	2630x5230	27,9	30,7	33,4	36,2	38,9	41,7	44,4
2750x5550	2630x5430	29,0	31,8	34,7	37,6	40,4	43,3	46,1
2750x5750	2630x5630	30,1	33,0	36,0	38,9	41,9	44,9	47,8
2750x5950	2630x5830	31,1	34,2	37,3	40,2	43,4	46,5	49,5
2750x6150	2630x6030	32,2	35,4	38,5	41,7	44,9	48,1	51,2
2750x6350	2630x6230	33,3	36,5	39,8	43,1	46,4	49,6	52,9
2750x6550	2630x6430	34,3	37,7	41,1	44,5	47,9	51,2	54,6
2750x6750	2630x6630	35,4	38,9	42,4	45,9	49,3	52,8	56,3
2750x6950	2630x6830	36,5	40,1	43,6	47,2	50,8	54,4	58,0
2750x7150	2630x7030	37,5	41,2	44,9	48,6	52,3	56,0	59,7
2750x7350	2630x7230	38,6	42,4	46,2	50,0	53,8	57,6	61,4
2950x2950	2830x2830	16,3	17,9	19,5	21,1	22,7	24,3	25,9
2950x3150	2830x3030	17,4	19,1	20,8	22,6	24,3	26,0	27,7
2950x3350	2830x3230	18,6	20,4	22,2	24,0	25,9	27,7	29,5
2950x3550	2830x3430	19,7	21,6	23,6	25,5	27,5	29,4	31,4
2950x3750	2830x3630	20,9	22,9	25,0	27,0	29,1	31,1	33,2
2950x3950	2830x3830	22,0	24,2	26,3	28,5	30,7	32,8	35,0
2950x4150	2830x4030	23,2	25,4	27,7	30,0	32,3	34,6	36,8
2950x4350	2830x4230	24,3	26,7	29,1	31,5	33,9	36,3	38,7
2950x4550	2830x4430	25,4	28,0	30,5	33,0	35,5	38,0	40,5
2950x4750	2830x4630	26,6	29,2	31,8	34,5	37,1	39,7	42,3
2950x4950	2830x4830	27,7	30,5	33,2	35,9	38,7	41,4	44,2
2950x5150	2830x5030	28,9	31,7	34,6	37,4	40,3	43,1	46,0
2950x5350	2830x5230	30,0	33,0	36,0	38,9	41,9	44,8	47,8
2950x5550	2830x5430	31,2	34,3	37,3	40,4	43,5	46,6	49,6
2950x5750	2830x5630	32,3	35,5	38,7	41,9	45,1	48,3	51,5
2950x5950	2830x5830	33,5	36,8	40,1	43,4	46,7	50,0	53,3
2950x6150	2830x6030	34,6	38,1	41,5	44,9	48,3	51,7	55,1
2950x6350	2830x6230	35,8	39,3	42,8	46,4	49,9	53,4	56,9
2950x6550	2830x6430	36,9	40,6	44,2	47,9	51,5	55,1	58,8
2950x6750	2830x6630	38,1	41,8	45,6	49,3	53,1	56,9	60,6
2950x6950	2830x6830	39,2	43,1	47,0	50,8	54,7	58,6	62,4
2950x7150	2830x7030	40,4	44,4	48,3	52,3	56,3	60,3	64,3
2950x7350	2830x7230	41,5	45,6	49,7	53,8	57,9	62,0	66,1
2950x7550	2830x7430	42,7	46,9	51,1	55,3	59,5	63,7	67,9
3150x3150	3030x3030	18,6	20,5	22,3	24,1	26,0	27,8	29,7
3150x3350	3030x3230	19,9	21,8	23,8	25,7	27,7	29,7	31,6
3150x3550	3030x3430	21,1	23,2	25,3	27,3	29,4	31,5	33,6
3150x3750	3030x3630	22,3	24,5	26,7	28,9	31,1	33,3	35,5
3150x3950	3030x3830	23,6	25,9	28,2	30,5	32,8	35,2	37,5
3150x4150	3030x4030	24,8	27,2	29,7	32,1	34,6	37,0	39,4
3150x4350	3030x4230	26,0	28,6	31,1	33,7	36,3	38,8	41,4
3150x4550	3030x4430	27,2	29,9	32,6	35,3	38,0	40,7	43,4
3150x4750	3030x4630	28,5	31,3	34,1	36,9	39,7	42,5	45,3
3150x4950	3030x4830	29,7	32,6	35,6	38,5	41,4	44,3	47,3
3150x5150	3030x5030	30,9	34,0	37,0	40,1	43,1	46,2	49,2
3150x5350	3030x5230	32,2	35,3	38,5	41,7	44,8	48,0	51,2
3150x5550	3030x5430	33,4	36,7	40,0	43,3	46,6	49,4	53,1
3150x5750	3030x5630	34,6	38,0	41,5	44,9	48,3	51,7	55,1
3150x5950	3030x5830	35,9	39,4	42,9	46,5	50,0	53,5	57,1
3150x6150	3030x6030	37,1	40,7	44,4	48,1	51,7	55,4	59,0
3150x6350	3030x6230	38,3	42,1	45,9	49,6	53,4	57,2	61,0
3150x6550	3030x6430	39,6	43,4	47,3	51,2	55,1	59,0	62,9
3150x6750	3030x6630	40,8	44,8	48,8	52,8	56,9	60,9	64,9
3150x6950	3030x6830	42,0	46,1	50,3	54,4	58,6	62,7	66,8
3150x7150	3030x7030	43,2	47,5	51,8	56,0	60,3	64,5	68,8
3150x7350	3030x7230	44,5	48,9	53,2	57,6	62,0	66,4	70,8
3150x7550	3030x7430	45,7	50,2	54,7	59,2	63,7	68,2	72,7
3150x7750	3030x7630	46,9	51,6	56,2	60,8	65,4	70,1	74,7

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 60mm CON SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2150/2030	2350/2230	2550/2430	2750/2630	2950/2830	3150/3030	3350/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³
3350x3350	3230x3230	21,2	23,3	25,4	27,4	29,5	31,6	33,7
3350x3550	3230x3430	22,5	24,7	26,9	29,1	31,4	33,6	35,8
3350x3750	3230x3630	23,8	26,1	28,5	30,8	33,2	35,5	37,9
3350x3950	3230x3830	25,1	27,6	30,1	32,5	35,0	37,5	40,0
3350x4150	3230x4030	26,4	29,0	31,6	34,2	36,8	39,4	42,0
3350x4350	3230x4230	27,7	30,5	33,2	35,9	38,7	41,4	44,1
3350x4550	3230x4430	29,0	31,9	34,8	37,6	40,5	43,4	46,2
3350x4750	3230x4630	30,4	33,3	36,3	39,3	42,3	45,3	48,3
3350x4950	3230x4830	31,7	34,8	37,9	41,0	44,2	47,3	50,4
3350x5150	3230x5030	33,0	36,2	39,5	42,7	46,0	49,2	52,5
3350x5350	3230x5230	34,3	37,7	41,0	44,4	47,8	51,2	54,6
3350x5550	3230x5430	35,6	39,1	42,6	46,1	49,6	53,1	56,7
3350x5750	3230x5630	36,9	40,6	44,2	47,8	51,5	55,1	58,7
3350x5950	3230x5830	38,2	42,0	45,8	49,5	53,3	57,1	60,8
3350x6150	3230x6030	39,5	43,4	47,3	51,2	55,1	59,0	62,9
3350x6350	3230x6230	40,8	44,9	48,9	52,9	56,9	61,0	65,0
3350x6550	3230x6430	42,2	46,3	50,5	54,6	58,8	62,9	67,1
3350x6750	3230x6630	43,5	47,8	52,0	56,3	60,6	64,9	69,2
3350x6950	3230x6830	44,8	49,2	53,6	58,0	62,4	66,8	71,3
3350x7150	3230x7030	46,1	50,6	55,2	59,7	64,3	68,8	73,3
3350x7350	3230x7230	47,4	52,1	56,7	61,4	66,1	70,8	75,4
3350x7550	3230x7430	48,7	53,5	58,3	63,1	67,9	72,7	77,5
3350x7750	3230x7630	50,0	55,0	59,9	64,8	69,7	74,7	79,6
3350x7950	3230x7830	51,3	56,4	61,5	66,5	71,6	76,6	81,7
3550x3550	3430x3430	23,9	26,2	28,6	30,9	33,3	35,6	38,0
3550x3750	3430x3630	25,3	27,8	30,3	32,7	35,2	37,7	40,2
3550x3950	3430x3830	26,7	29,3	31,9	34,6	37,2	39,8	42,4
3550x4150	3430x4030	28,1	30,8	33,6	36,4	39,1	41,9	44,6
3550x4350	3430x4230	29,5	32,4	35,3	38,2	41,1	44,0	46,9
3550x4550	3430x4430	30,8	33,9	36,9	40,0	43,0	46,0	49,1
3550x4750	3430x4630	32,2	35,4	38,6	41,8	44,9	48,1	51,3
3550x4950	3430x4830	33,6	36,9	40,3	43,6	46,9	50,2	53,5
3550x5150	3430x5030	35,0	38,5	41,9	45,4	48,8	52,3	55,7
3550x5350	3430x5230	36,4	40,0	43,6	47,2	50,8	54,4	57,9
3550x5550	3430x5430	37,8	41,5	45,3	49,0	52,7	56,4	60,2
3550x5750	3430x5630	39,2	43,1	46,9	50,8	54,6	58,5	62,4
3550x5950	3430x5830	40,6	44,6	48,6	52,6	56,6	60,6	64,6
3550x6150	3430x6030	42,0	46,1	50,3	54,4	58,5	62,7	66,8
3550x6350	3430x6230	43,4	47,7	51,9	56,2	60,5	64,7	69,0
3550x6550	3430x6430	44,8	49,2	53,6	58,0	62,4	66,8	71,2
3550x6750	3430x6630	46,2	50,7	55,3	59,8	64,4	68,9	73,5
3550x6950	3430x6830	47,6	52,2	56,9	61,6	66,3	71,0	75,7
3550x7150	3430x7030	48,9	53,8	58,6	63,4	68,2	73,1	77,9
3550x7350	3430x7230	50,3	55,3	60,3	65,2	70,2	75,1	80,1
3550x7550	3430x7430	51,7	56,8	61,9	67,0	72,1	77,2	82,3
3550x7750	3430x7630	53,1	58,4	63,6	68,8	74,1	79,3	84,5
3550x7950	3430x7830	54,5	59,9	65,3	70,6	76,0	81,4	86,7
3550x8150	3430x8030	55,9	61,4	66,9	72,4	77,9	83,5	89,0
3750x3750	3630x3630	26,7	29,4	32,0	34,7	37,3	39,9	42,6
3750x3950	3630x3830	28,2	31,0	33,8	36,6	39,3	42,1	44,9
3750x4150	3630x4030	29,7	32,6	35,5	38,5	41,4	44,3	47,3
3750x4350	3630x4230	31,2	34,2	37,3	40,4	43,5	46,5	49,6
3750x4550	3630x4430	32,6	35,9	39,1	42,3	45,5	48,7	51,9
3750x4750	3630x4630	34,1	37,5	40,8	44,2	47,6	50,9	54,3
3750x4950	3630x4830	35,6	39,1	42,6	46,1	49,6	53,1	56,6
3750x5150	3630x5030	37,1	40,7	44,4	48,0	51,7	55,3	59,0
3750x5350	3630x5230	38,5	42,3	46,1	49,9	53,7	57,5	61,3
3750x5550	3630x5430	40,0	44,0	47,9	51,8	55,8	59,7	63,7
3750x5750	3630x5630	41,5	45,6	49,7	53,7	57,8	61,9	66,0
3750x5950	3630x5830	43,0	47,2	51,4	55,7	59,9	64,1	68,4
3750x6150	3630x6030	44,4	48,8	53,2	57,6	61,9	66,3	70,7
3750x6350	3630x6230	45,9	50,4	55,0	59,5	64,0	68,5	73,0
3750x6550	3630x6430	47,4	52,1	56,7	61,4	66,1	70,7	75,4
3750x6750	3630x6630	48,9	53,7	58,5	63,3	68,1	72,9	77,7
3750x6950	3630x6830	50,3	55,3	60,2	65,2	70,2	75,1	80,1
3750x7150	3630x7030	51,8	56,9	62,0	67,1	72,2	77,3	82,4
3750x7350	3630x7230	53,3	58,5	63,8	69,0	74,3	79,5	84,8
3750x7550	3630x7430	54,8	60,1	65,5	70,9	76,3	81,7	87,1
3750x7750	3630x7630	56,2	61,8	67,3	72,8	78,4	83,9	89,5
3750x7950	3630x7830	57,7	63,4	69,1	74,8	80,4	86,1	91,8
3750x8150	3630x8030	59,2	65,0	70,8	76,7	82,5	88,3	94,2
3750x8350	3630x8230	60,6	66,6	72,6	78,6	84,5	90,5	96,5

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 60mm CON SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2150/2030	2350/2230	2550/2430	2750/2630	2950/2830	3150/3030	3350/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m³	m³	m³	m³	m³	m³	m³
3950x3950	3830x3830	29,8	32,7	35,6	38,6	41,5	44,4	47,4
3950x4150	3830x4030	31,3	34,4	37,5	40,6	43,7	46,8	49,9
3950x4350	3830x4230	32,9	36,1	39,4	42,6	45,8	49,1	52,3
3950x4550	3830x4430	34,4	37,8	41,2	44,6	48,0	51,4	54,8
3950x4750	3830x4630	36,0	39,5	43,1	46,6	50,2	53,7	57,3
3950x4950	3830x4830	37,6	41,3	45,0	48,7	52,4	56,1	59,8
3950x5150	3830x5030	39,1	43,0	46,8	50,7	54,5	58,4	62,2
3950x5350	3830x5230	40,7	44,7	48,7	52,7	56,7	60,7	64,7
3950x5550	3830x5430	42,2	46,4	50,5	54,7	58,9	63,0	67,2
3950x5750	3830x5630	43,8	48,1	52,4	56,7	61,0	65,3	69,6
3950x5950	3830x5830	45,3	49,8	54,3	58,7	63,2	67,7	72,1
3950x6150	3830x6030	46,9	51,5	56,1	60,7	65,4	70,0	74,6
3950x6350	3830x6230	48,4	53,2	58,0	62,8	67,5	72,3	77,1
3950x6550	3830x6430	50,0	54,9	59,8	64,8	69,7	74,6	79,5
3950x6750	3830x6630	51,5	56,6	61,7	66,8	71,9	76,9	82,0
3950x6950	3830x6830	53,1	58,3	63,6	68,8	74,0	79,3	84,5
3950x7150	3830x7030	54,7	60,0	65,4	70,8	76,2	81,6	87,0
3950x7350	3830x7230	56,2	61,8	67,3	72,8	78,4	83,9	89,4
3950x7550	3830x7430	57,8	63,5	69,2	74,8	80,5	86,2	91,9
3950x7750	3830x7630	59,3	65,2	71,0	76,9	82,7	88,5	94,4
3950x7950	3830x7830	60,9	66,9	72,9	78,9	84,9	90,9	96,9
3950x8150	3830x8030	62,4	68,6	74,7	80,9	87,0	93,2	99,3
3950x8350	3830x8230	64,0	70,3	76,6	82,9	89,2	95,5	101,8
3950x8550	3830x8430	65,5	72,0	78,5	84,9	91,4	97,8	104,3
4150x4150	4030x4030	33,0	36,2	39,5	42,7	46,0	49,2	52,5
4150x4350	4030x4230	34,6	38,0	41,4	44,8	48,2	51,7	55,1
4150x4550	4030x4430	36,2	39,8	43,4	47,0	50,5	54,1	57,7
4150x4750	4030x4630	37,9	41,6	45,3	49,1	52,8	56,5	60,3
4150x4950	4030x4830	39,5	43,4	47,3	51,2	55,1	59,0	62,9
4150x5150	4030x5030	41,1	45,2	49,3	53,3	57,4	61,4	65,5
4150x5350	4030x5230	42,8	47,0	51,2	55,4	59,6	63,9	68,1
4150x5550	4030x5430	44,4	48,8	53,2	57,6	61,9	66,3	70,7
4150x5750	4030x5630	46,1	50,6	55,1	59,7	64,2	68,7	73,3
4150x5950	4030x5830	47,7	52,4	57,1	61,8	66,5	71,2	75,9
4150x6150	4030x6030	49,3	54,2	59,1	63,9	68,8	73,6	78,5
4150x6350	4030x6230	51,0	56,0	61,0	66,0	71,1	76,1	81,1
4150x6550	4030x6430	52,6	57,8	63,0	68,2	73,3	78,5	83,7
4150x6750	4030x6630	54,2	59,6	64,9	70,3	75,6	81,0	86,3
4150x6950	4030x6830	55,9	61,4	66,9	72,4	77,9	83,4	88,9
4150x7150	4030x7030	57,5	63,2	68,8	74,5	80,2	85,8	91,5
4150x7350	4030x7230	59,1	65,0	70,8	76,6	82,5	88,3	94,1
4150x7550	4030x7430	60,8	66,8	72,8	78,7	84,7	90,7	96,7
4150x7750	4030x7630	62,4	68,6	74,7	80,9	87,0	93,2	99,3
4150x7950	4030x7830	64,1	70,4	76,7	83,0	89,3	95,6	101,9
4150x8150	4030x8030	65,7	72,2	78,6	85,1	91,6	98,1	104,5
4150x8350	4030x8230	67,3	74,0	80,6	87,2	93,9	100,5	107,1
4150x8550	4030x8430	69,0	75,8	82,6	89,3	96,1	102,9	109,7
4150x8750	4030x8630	70,6	77,6	84,5	91,5	98,4	105,4	112,3

PORTES PAGADOS



CÁMARAS MODULARES PANEL 80mm SIN SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm) Ancho x Fondo	DIM. INT. (mm) Ancho x Fondo	ALTO EXT./INT. 2110/2030	ALTO EXT./INT. 2310/2230	ALTO EXT./INT. 2510/2430	ALTO EXT./INT. 2710/2630	ALTO EXT./INT. 2910/2830	ALTO EXT./INT. 3110/3030	ALTO EXT./INT. 3310/3230
		m³	m³	m³	m³	m³	m³	m³
990x990	830x830	1,4	1,5	1,7	1,8	1,9	2,1	2,2
990x1190	830x1030	1,7	1,9	2,1	2,2	2,4	2,6	2,8
990x1390	830x1230	2,1	2,3	2,5	2,7	2,9	3,1	3,3
990x1590	830x1430	2,4	2,6	2,9	3,1	3,4	3,6	3,8
990x1790	830x1630	2,7	3,0	3,3	3,6	3,8	4,1	4,4
990x1990	830x1830	3,1	3,4	3,7	4,0	4,3	4,6	4,9
990x2190	830x2030	3,4	3,8	4,1	4,4	4,8	5,1	5,4
990x2390	830x2230	3,8	4,1	4,5	4,9	5,2	5,6	6,0
990x2590	830x2430	4,1	4,5	4,9	5,3	5,7	6,1	6,5
990x2790	830x2630	4,4	4,9	5,3	5,7	6,2	6,6	7,1
990x2990	830x2830	4,8	5,2	5,7	6,2	6,6	7,1	7,6
990x3190	830x3030	5,1	5,6	6,1	6,6	7,1	7,6	8,1
990x3390	830x3230	5,4	6,0	6,5	7,1	7,6	8,1	8,7
990x3590	830x3430	5,8	6,3	6,9	7,5	8,1	8,6	9,2
990x3790	830x3630	6,1	6,7	7,3	7,9	8,5	9,1	9,7
990x3990	830x3830	6,5	7,1	7,7	8,4	9,0	9,6	10,3
990x4190	830x4030	6,8	7,5	8,1	8,8	9,5	10,1	10,8
990x4390	830x4230	7,1	7,8	8,5	9,2	9,9	10,6	11,3
990x4590	830x4430	7,5	8,2	8,9	9,7	10,4	11,1	11,9
990x4790	830x4630	7,8	8,6	9,3	10,1	10,9	11,6	12,4
990x4990	830x4830	8,1	8,9	9,7	10,5	11,3	12,1	12,9
990x5190	830x5030	8,5	9,3	10,1	11,0	11,8	12,6	13,5
990x5390	830x5230	8,8	9,7	10,5	11,4	12,3	13,2	14,0
990x5590	830x5430	9,1	10,1	11,0	11,9	12,8	13,7	14,6
1190x1190	1030x1030	2,2	2,4	2,6	2,8	3,0	3,2	3,4
1190x1390	1030x1230	2,6	2,8	3,1	3,3	3,6	3,8	4,1
1190x1590	1030x1430	3,0	3,3	3,6	3,9	4,2	4,5	4,8
1190x1790	1030x1630	3,4	3,7	4,1	4,4	4,8	5,1	5,4
1190x1990	1030x1830	3,8	4,2	4,6	5,0	5,3	5,7	6,1
1190x2190	1030x2030	4,2	4,7	5,1	5,5	5,9	6,3	6,8
1190x2390	1030x2230	4,7	5,1	5,6	6,0	6,5	7,0	7,4
1190x2590	1030x2430	5,1	5,6	6,1	6,6	7,1	7,6	8,1
1190x2790	1030x2630	5,5	6,0	6,6	7,1	7,7	8,2	8,7
1190x2990	1030x2830	5,9	6,5	7,1	7,7	8,2	8,8	9,4
1190x3190	1030x3030	6,3	7,0	7,6	8,2	8,8	9,5	10,1
1190x3390	1030x3230	6,8	7,4	8,1	8,7	9,4	10,1	10,7
1190x3590	1030x3430	7,2	7,9	8,6	9,3	10,0	10,7	11,4
1190x3790	1030x3630	7,6	8,3	9,1	9,8	10,6	11,3	12,1
1190x3990	1030x3830	8,0	8,8	9,6	10,4	11,2	12,0	12,7
1190x4190	1030x4030	8,4	9,3	10,1	10,9	11,7	12,6	13,4
1190x4390	1030x4230	8,8	9,7	10,6	11,5	12,3	13,2	14,1
1190x4590	1030x4430	9,3	10,2	11,1	12,0	12,9	13,8	14,7
1190x4790	1030x4630	9,7	10,6	11,6	12,5	13,5	14,4	15,4
1190x4990	1030x4830	10,1	11,1	12,1	13,1	14,1	15,1	16,1
1190x5190	1030x5030	10,5	11,6	12,6	13,6	14,7	15,7	16,7
1190x5390	1030x5230	10,9	12,0	13,1	14,2	15,2	16,3	17,4
1190x5590	1030x5430	11,4	12,5	13,6	14,7	15,8	16,9	18,1
1190x5790	1030x5630	11,8	12,9	14,1	15,3	16,4	17,6	18,7
1390x1390	1230x1230	3,1	3,4	3,7	4,0	4,3	4,6	4,9
1390x1590	1230x1430	3,6	3,9	4,3	4,6	5,0	5,3	5,7
1390x1790	1230x1630	4,1	4,5	4,9	5,3	5,7	6,1	6,5
1390x1990	1230x1830	4,6	5,0	5,5	5,9	6,4	6,8	7,3
1390x2190	1230x2030	5,1	5,6	6,1	6,6	7,1	7,6	8,1
1390x2390	1230x2230	5,6	6,1	6,7	7,2	7,8	8,3	8,9
1390x2590	1230x2430	6,1	6,7	7,3	7,9	8,5	9,1	9,7
1390x2790	1230x2630	6,6	7,2	7,9	8,5	9,2	9,8	10,4
1390x2990	1230x2830	7,1	7,8	8,5	9,2	9,9	10,5	11,2
1390x3190	1230x3030	7,6	8,3	9,1	9,8	10,5	11,3	12,0
1390x3390	1230x3230	8,1	8,9	9,7	10,4	11,2	12,0	12,8
1390x3590	1230x3430	8,6	9,4	10,3	11,1	11,9	12,8	13,6
1390x3790	1230x3630	9,1	10,0	10,8	11,7	12,6	13,5	14,4
1390x3990	1230x3830	9,6	10,5	11,4	12,4	13,3	14,3	15,2
1390x4190	1230x4030	10,1	11,1	12,0	13,0	14,0	15,0	16,0
1390x4390	1230x4230	10,6	11,6	12,6	13,7	14,7	15,8	16,8
1390x4590	1230x4430	11,1	12,2	13,2	14,3	15,4	16,5	17,6
1390x4790	1230x4630	11,6	12,7	13,8	15,0	16,1	17,3	18,4
1390x4990	1230x4830	12,1	13,2	14,4	15,6	16,8	18,0	19,2
1390x5190	1230x5030	12,6	13,8	15,0	16,3	17,5	18,7	20,0
1390x5390	1230x5230	13,1	14,3	15,6	16,9	18,2	19,5	20,8
1390x5590	1230x5430	13,6	14,9	16,2	17,6	18,9	20,2	21,6
1390x5790	1230x5630	14,1	15,4	16,8	18,2	19,6	21,0	22,4
1390x5990	1230x5830	14,6	16,0	17,4	18,9	20,3	21,7	23,2

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 80mm SIN SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2110/2030	2310/2230	2510/2430	2710/2630	2910/2830	3110/3030	3310/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m²	m³	m³	m³	m³	m³	m³
1590x1590	1430x1430	4,2	4,6	5,0	5,4	5,8	6,2	6,6
1590x1790	1430x1630	4,7	5,2	5,7	6,1	6,6	7,1	7,5
1590x1990	1430x1830	5,3	5,8	6,4	6,9	7,4	7,9	8,5
1590x2190	1430x2030	5,9	6,5	7,1	7,6	8,2	8,8	9,4
1590x2390	1430x2230	6,5	7,1	7,7	8,4	9,0	9,7	10,3
1590x2590	1430x2430	7,1	7,7	8,4	9,1	9,8	10,5	11,2
1590x2790	1430x2630	7,6	8,4	9,1	9,9	10,6	11,4	12,1
1590x2990	1430x2830	8,2	9,0	9,8	10,6	11,5	12,3	13,1
1590x3190	1430x3030	8,8	9,7	10,5	11,4	12,3	13,1	14,0
1590x3390	1430x3230	9,4	10,3	11,2	12,1	13,1	14,0	14,9
1590x3590	1430x3430	10,0	10,9	11,9	12,9	13,9	14,9	15,8
1590x3790	1430x3630	10,5	11,6	12,6	13,7	14,7	15,7	16,8
1590x3990	1430x3830	11,1	12,2	13,3	14,4	15,5	16,6	17,7
1590x4190	1430x4030	11,7	12,9	14,0	15,2	16,3	17,5	18,6
1590x4390	1430x4230	12,3	13,5	14,7	15,9	17,1	18,3	19,5
1590x4590	1430x4430	12,9	14,1	15,4	16,7	17,9	19,2	20,5
1590x4790	1430x4630	13,4	14,8	16,1	17,4	18,7	20,1	21,4
1590x4990	1430x4830	14,0	15,4	16,8	18,2	19,5	20,9	22,3
1590x5190	1430x5030	14,6	16,0	17,5	18,9	20,4	21,8	23,2
1590x5390	1430x5230	15,2	16,7	18,2	19,7	21,2	22,7	24,2
1590x5590	1430x5430	15,8	17,3	18,9	20,4	22,0	23,5	25,1
1590x5790	1430x5630	16,3	18,0	19,6	21,2	22,8	24,4	26,0
1590x5990	1430x5830	16,9	18,6	20,3	21,9	23,6	25,3	26,9
1590x6190	1430x6030	17,5	19,2	21,0	22,7	24,4	26,1	27,9
1790x1790	1630x1630	5,4	5,9	6,5	7,0	7,5	8,1	8,6
1790x1990	1630x1830	6,1	6,7	7,2	7,8	8,4	9,0	9,6
1790x2190	1630x2030	6,7	7,4	8,0	8,7	9,4	10,0	10,7
1790x2390	1630x2230	7,4	8,1	8,8	9,6	10,3	11,0	11,7
1790x2590	1630x2430	8,0	8,8	9,6	10,4	11,2	12,0	12,8
1790x2790	1630x2630	8,7	9,6	10,4	11,3	12,1	13,0	13,8
1790x2990	1630x2830	9,4	10,3	11,2	12,1	13,1	14,0	14,9
1790x3190	1630x3030	10,0	11,0	12,0	13,0	14,0	15,0	16,0
1790x3390	1630x3230	10,7	11,7	12,8	13,8	14,9	16,0	17,0
1790x3590	1630x3430	11,3	12,5	13,6	14,7	15,8	16,9	18,1
1790x3790	1630x3630	12,0	13,2	14,4	15,6	16,7	17,9	19,1
1790x3990	1630x3830	12,7	13,9	15,2	16,4	17,7	18,9	20,2
1790x4190	1630x4030	13,3	14,6	16,0	17,3	18,6	19,9	21,2
1790x4390	1630x4230	14,0	15,4	16,8	18,1	19,5	20,9	22,3
1790x4590	1630x4430	14,7	16,1	17,5	19,0	20,4	21,9	23,3
1790x4790	1630x4630	15,3	16,8	18,3	19,8	21,4	22,9	24,4
1790x4990	1630x4830	16,0	17,6	19,1	20,7	22,3	23,9	25,4
1790x5190	1630x5030	16,6	18,3	19,9	21,6	23,2	24,8	26,5
1790x5390	1630x5230	17,3	19,0	20,7	22,4	24,1	25,8	27,5
1790x5590	1630x5430	18,0	19,7	21,5	23,3	25,0	26,8	28,6
1790x5790	1630x5630	18,6	20,5	22,3	24,1	26,0	27,8	29,6
1790x5990	1630x5830	19,3	21,2	23,1	25,0	26,9	28,8	30,7
1790x6190	1630x6030	20,0	21,9	23,9	25,9	27,8	29,8	31,7
1790x6390	1630x6230	20,6	22,6	24,7	26,7	28,7	30,8	32,8
1990x1990	1830x1830	6,8	7,5	8,1	8,8	9,5	10,1	10,8
1990x2190	1830x2030	7,5	8,3	9,0	9,8	10,5	11,3	12,0
1990x2390	1830x2230	8,3	9,1	9,9	10,7	11,5	12,4	13,2
1990x2590	1830x2430	9,0	9,9	10,8	11,7	12,6	13,5	14,4
1990x2790	1830x2630	9,8	10,7	11,7	12,7	13,6	14,6	15,5
1990x2990	1830x2830	10,5	11,5	12,6	13,6	14,7	15,7	16,7
1990x3190	1830x3030	11,3	12,4	13,5	14,6	15,7	16,8	17,9
1990x3390	1830x3230	12,0	13,2	14,4	15,5	16,7	17,9	19,1
1990x3590	1830x3430	12,7	14,0	15,3	16,5	17,8	19,0	20,3
1990x3790	1830x3630	13,5	14,8	16,1	17,5	18,8	20,1	21,5
1990x3990	1830x3830	14,2	15,6	17,0	18,4	19,8	21,2	22,6
1990x4190	1830x4030	15,0	16,4	17,9	19,4	20,9	22,3	23,8
1990x4390	1830x4230	15,7	17,3	18,8	20,4	21,9	23,5	25,0
1990x4590	1830x4430	16,5	18,1	19,7	21,3	22,9	24,6	26,2
1990x4790	1830x4630	17,2	18,9	20,6	22,3	24,0	25,7	27,4
1990x4990	1830x4830	17,9	19,7	21,5	23,2	25,0	26,8	28,5
1990x5190	1830x5030	18,7	20,5	22,4	24,2	26,0	27,9	29,7
1990x5390	1830x5230	19,4	21,3	23,3	25,2	27,1	29,0	30,9
1990x5590	1830x5430	20,2	22,2	24,1	26,1	28,1	30,1	32,1
1990x5790	1830x5630	20,9	23,0	25,0	27,1	29,2	31,2	33,3
1990x5990	1830x5830	21,7	23,8	25,9	28,1	30,2	32,3	34,5
1990x6190	1830x6030	22,4	24,6	26,8	29,0	31,2	33,4	35,6
1990x6390	1830x6230	23,1	25,4	27,7	30,0	32,3	34,5	36,8
1990x6590	1830x6430	23,9	26,2	28,6	30,9	33,3	35,7	38,0

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 80mm SIN SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm) Ancho x Fondo	DIM. INT. (mm) Ancho x Fondo	ALTO EXT./INT. 2110/2030	ALTO EXT./INT. 2310/2230	ALTO EXT./INT. 2510/2430	ALTO EXT./INT. 2710/2630	ALTO EXT./INT. 2910/2830	ALTO EXT./INT. 3110/3030	ALTO EXT./INT. 3310/3230
		m³	m³	m³	m³	m³	m³	m³
2190x2190	2030x2030	8,4	9,2	10,0	10,8	11,7	12,5	13,3
2190x2390	2030x2230	9,2	10,1	11,0	11,9	12,8	13,7	14,6
2190x2590	2030x2430	10,0	11,0	12,0	13,0	14,0	14,9	15,9
2190x2790	2030x2630	10,8	11,9	13,0	14,0	15,1	16,2	17,2
2190x2990	2030x2830	11,7	12,8	14,0	15,1	16,3	17,4	18,6
2190x3190	2030x3030	12,5	13,7	14,9	16,2	17,4	18,6	19,9
2190x3390	2030x3230	13,3	14,6	15,9	17,2	18,6	19,9	21,2
2190x3590	2030x3430	14,1	15,5	16,9	18,3	19,7	21,1	22,5
2190x3790	2030x3630	15,0	16,4	17,9	19,4	20,9	22,3	23,8
2190x3990	2030x3830	15,8	17,3	18,9	20,4	22,0	23,6	25,1
2190x4190	2030x4030	16,6	18,2	19,9	21,5	23,2	24,8	26,4
2190x4390	2030x4230	17,4	19,1	20,9	22,6	24,3	26,0	27,7
2190x4590	2030x4430	18,3	20,1	21,9	23,7	25,4	27,2	29,0
2190x4790	2030x4630	19,1	21,0	22,8	24,7	26,6	28,5	30,4
2190x4990	2030x4830	19,9	21,9	23,8	25,8	27,7	29,7	31,7
2190x5190	2030x5030	20,7	22,8	24,8	26,9	28,9	30,9	33,0
2190x5390	2030x5230	21,6	23,7	25,8	27,9	30,0	32,2	34,3
2190x5590	2030x5430	22,4	24,6	26,8	29,0	31,2	33,4	35,6
2190x5790	2030x5630	23,2	25,5	27,8	30,1	32,3	34,6	36,9
2190x5990	2030x5830	24,0	26,4	28,8	31,1	33,5	35,9	38,2
2190x6190	2030x6030	24,8	27,3	29,7	32,2	34,6	37,1	39,5
2190x6390	2030x6230	25,7	28,2	30,7	33,3	35,8	38,3	40,8
2190x6590	2030x6430	26,5	29,1	31,7	34,3	36,9	39,6	42,2
2190x6790	2030x6630	27,3	30,0	32,7	35,4	38,1	40,8	43,5
2390x2390	2230x2230	10,1	11,1	12,1	13,1	14,1	15,1	16,1
2390x2590	2230x2430	11,0	12,1	13,2	14,3	15,3	16,4	17,5
2390x2790	2230x2630	11,9	13,1	14,3	15,4	16,6	17,8	18,9
2390x2990	2230x2830	12,8	14,1	15,3	16,6	17,9	19,1	20,4
2390x3190	2230x3030	13,7	15,1	16,4	17,8	19,1	20,5	21,8
2390x3390	2230x3230	14,6	16,1	17,5	18,9	20,4	21,8	23,3
2390x3590	2230x3430	15,5	17,1	18,6	20,1	21,6	23,2	24,7
2390x3790	2230x3630	16,4	18,1	19,7	21,3	22,9	24,5	26,1
2390x3990	2230x3830	17,3	19,0	20,8	22,5	24,2	25,9	27,6
2390x4190	2230x4030	18,2	20,0	21,8	23,6	25,4	27,2	29,0
2390x4390	2230x4230	19,1	21,0	22,9	24,8	26,7	28,6	30,5
2390x4590	2230x4430	20,1	22,0	24,0	26,0	28,0	29,9	31,9
2390x4790	2230x4630	21,0	23,0	25,1	27,2	29,2	31,3	33,3
2390x4990	2230x4830	21,9	24,0	26,2	28,3	30,5	32,6	34,8
2390x5190	2230x5030	22,8	25,0	27,3	29,5	31,7	34,0	36,2
2390x5390	2230x5230	23,7	26,0	28,3	30,7	33,0	35,3	37,7
2390x5590	2230x5430	24,6	27,0	29,4	31,8	34,3	36,7	39,1
2390x5790	2230x5630	25,5	28,0	30,5	33,0	35,5	38,0	40,6
2390x5990	2230x5830	26,4	29,0	31,6	34,2	36,8	39,4	42,0
2390x6190	2230x6030	27,3	30,0	32,7	35,4	38,1	40,7	43,4
2390x6390	2230x6230	28,2	31,0	33,8	36,5	39,3	42,1	44,9
2390x6590	2230x6430	29,1	32,0	34,8	37,7	40,6	43,4	46,3
2390x6790	2230x6630	30,0	33,0	35,9	38,9	41,8	44,8	47,8
2390x6990	2230x6830	30,9	34,0	37,0	40,1	43,1	46,1	49,2
2590x2590	2430x2430	12,0	13,2	14,3	15,5	16,7	17,9	19,1
2590x2790	2430x2630	13,0	14,3	15,5	16,8	18,1	19,4	20,6
2590x2990	2430x2830	14,0	15,3	16,7	18,1	19,5	20,8	22,2
2590x3190	2430x3030	14,9	16,4	17,9	19,4	20,8	22,3	23,8
2590x3390	2430x3230	15,9	17,5	19,1	20,6	22,2	23,8	25,4
2590x3590	2430x3430	16,9	18,6	20,3	21,9	23,6	25,3	26,9
2590x3790	2430x3630	17,9	19,7	21,4	23,2	25,0	26,7	28,5
2590x3990	2430x3830	18,9	20,8	22,6	24,5	26,3	28,2	30,1
2590x4190	2430x4030	19,9	21,8	23,8	25,8	27,7	29,7	31,6
2590x4390	2430x4230	20,9	22,9	25,0	27,0	29,1	31,1	33,2
2590x4590	2430x4430	21,9	24,0	26,2	28,3	30,5	32,6	34,8
2590x4790	2430x4630	22,8	25,1	27,3	29,6	31,8	34,1	36,3
2590x4990	2430x4830	23,8	26,2	28,5	30,9	33,2	35,6	37,9
2590x5190	2430x5030	24,8	27,3	29,7	32,1	34,6	37,0	39,5
2590x5390	2430x5230	25,8	28,3	30,9	33,4	36,0	38,5	41,0
2590x5590	2430x5430	26,8	29,4	32,1	34,7	37,3	40,0	42,6
2590x5790	2430x5630	27,8	30,5	33,2	36,0	38,7	41,5	44,2
2590x5990	2430x5830	28,8	31,6	34,4	37,3	40,1	42,9	45,8
2590x6190	2430x6030	29,7	32,7	35,6	38,5	41,5	44,4	47,3
2590x6390	2430x6230	30,7	33,8	36,8	39,8	42,8	45,9	48,9
2590x6590	2430x6430	31,7	34,8	38,0	41,1	44,2	47,3	50,5
2590x6790	2430x6630	32,7	35,9	39,1	42,4	45,6	48,8	52,0
2590x6990	2430x6830	33,7	37,0	40,3	43,6	47,0	50,3	53,6
2590x7190	2430x7030	34,7	38,1	41,5	44,9	48,3	51,8	55,2

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 80mm SIN SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2110/2030	2310/2230	2510/2430	2710/2630	2910/2830	3110/3030	3310/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²
2790x2790	2630x2630	14,0	15,4	16,8	18,2	19,6	21,0	22,3
2790x2990	2630x2830	15,1	16,6	18,1	19,6	21,1	22,6	24,0
2790x3190	2630x3030	16,2	17,8	19,4	21,0	22,6	24,1	25,7
2790x3390	2630x3230	17,2	18,9	20,6	22,3	24,0	25,7	27,4
2790x3590	2630x3430	18,3	20,1	21,9	23,7	25,5	27,3	29,1
2790x3790	2630x3630	19,4	21,3	23,2	25,1	27,0	28,9	30,8
2790x3990	2630x3830	20,4	22,5	24,5	26,5	28,5	30,5	32,5
2790x4190	2630x4030	21,5	23,6	25,8	27,9	30,0	32,1	34,2
2790x4390	2630x4230	22,6	24,8	27,0	29,3	31,5	33,7	35,9
2790x4590	2630x4430	23,7	26,0	28,3	30,6	33,0	35,3	37,6
2790x4790	2630x4630	24,7	27,2	29,6	32,0	34,5	36,9	39,3
2790x4990	2630x4830	25,8	28,3	30,9	33,4	35,9	38,5	41,0
2790x5190	2630x5030	26,9	29,5	32,1	34,8	37,4	40,1	42,7
2790x5390	2630x5230	27,9	30,7	33,4	36,2	38,9	41,7	44,4
2790x5590	2630x5430	29,0	31,8	34,7	37,6	40,4	43,3	46,1
2790x5790	2630x5630	30,1	33,0	36,0	38,9	41,9	44,9	47,8
2790x5990	2630x5830	31,1	34,2	37,3	40,3	43,4	46,5	49,5
2790x6190	2630x6030	32,2	35,4	38,5	41,7	44,9	48,1	51,2
2790x6390	2630x6230	33,3	36,5	39,8	43,1	46,4	49,6	52,9
2790x6590	2630x6430	34,3	37,7	41,1	44,5	47,9	51,2	54,6
2790x6790	2630x6630	35,4	38,9	42,4	45,9	49,3	52,8	56,3
2790x6990	2630x6830	36,5	40,1	43,6	47,2	50,8	54,4	58,0
2790x7190	2630x7030	37,5	41,2	44,9	48,6	52,3	56,0	59,7
2790x7390	2630x7230	38,6	42,4	46,2	50,0	53,8	57,6	61,4
2990x2990	2830x2830	16,3	17,9	19,5	21,1	22,7	24,3	25,9
2990x3190	2830x3030	17,4	19,1	20,8	22,6	24,3	26,0	27,7
2990x3390	2830x3230	18,6	20,4	22,2	24,0	25,9	27,7	29,5
2990x3590	2830x3430	19,7	21,6	23,6	25,5	27,5	29,4	31,4
2990x3790	2830x3630	20,9	22,9	25,0	27,0	29,1	31,1	33,2
2990x3990	2830x3830	22,0	24,2	26,3	28,5	30,7	32,8	35,0
2990x4190	2830x4030	23,2	25,4	27,7	30,0	32,3	34,6	36,8
2990x4390	2830x4230	24,3	26,7	29,1	31,5	33,9	36,3	38,7
2990x4590	2830x4430	25,4	28,0	30,5	33,0	35,5	38,0	40,5
2990x4790	2830x4630	26,6	29,2	31,8	34,5	37,1	39,7	42,3
2990x4990	2830x4830	27,7	30,5	33,2	35,9	38,7	41,4	44,2
2990x5190	2830x5030	28,9	31,7	34,6	37,4	40,3	43,1	46,0
2990x5390	2830x5230	30,0	33,0	36,0	38,9	41,9	44,8	47,8
2990x5590	2830x5430	31,2	34,3	37,3	40,4	43,5	46,6	49,6
2990x5790	2830x5630	32,3	35,5	38,7	41,9	45,1	48,3	51,5
2990x5990	2830x5830	33,5	36,8	40,1	43,4	46,7	50,0	53,3
2990x6190	2830x6030	34,6	38,1	41,5	44,9	48,3	51,7	55,1
2990x6390	2830x6230	35,8	39,3	42,8	46,4	49,9	53,4	56,9
2990x6590	2830x6430	36,9	40,6	44,2	47,9	51,5	55,1	58,8
2990x6790	2830x6630	38,1	41,8	45,6	49,3	53,1	56,9	60,6
2990x6990	2830x6830	39,2	43,1	47,0	50,8	54,7	58,6	62,4
2990x7190	2830x7030	40,4	44,4	48,3	52,3	56,3	60,3	64,3
2990x7390	2830x7230	41,5	45,6	49,7	53,8	57,9	62,0	66,1
2990x7590	2830x7430	42,7	46,9	51,1	55,3	59,5	63,7	67,9
3190x3190	3030x3030	18,6	20,5	22,3	24,1	26,0	27,8	29,7
3190x3390	3030x3230	19,9	21,8	23,8	25,7	27,7	29,7	31,6
3190x3590	3030x3430	21,1	23,2	25,3	27,3	29,4	31,5	33,6
3190x3790	3030x3630	22,3	24,5	26,7	28,9	31,1	33,3	35,5
3190x3990	3030x3830	23,6	25,9	28,2	30,5	32,8	35,2	37,5
3190x4190	3030x4030	24,8	27,2	29,7	32,1	34,6	37,0	39,4
3190x4390	3030x4230	26,0	28,6	31,1	33,7	36,3	38,8	41,4
3190x4590	3030x4430	27,2	29,9	32,6	35,3	38,0	40,7	43,4
3190x4790	3030x4630	28,5	31,3	34,1	36,9	39,7	42,5	45,3
3190x4990	3030x4830	29,7	32,6	35,6	38,5	41,4	44,3	47,3
3190x5190	3030x5030	30,9	34,0	37,0	40,1	43,1	46,2	49,2
3190x5390	3030x5230	32,2	35,3	38,5	41,7	44,8	48,0	51,2
3190x5590	3030x5430	33,4	36,7	40,0	43,3	46,6	49,9	53,1
3190x5790	3030x5630	34,6	38,0	41,5	44,9	48,3	51,7	55,1
3190x5990	3030x5830	35,9	39,4	42,9	46,5	50,0	53,5	57,1
3190x6190	3030x6030	37,1	40,7	44,4	48,1	51,7	55,4	59,0
3190x6390	3030x6230	38,3	42,1	45,9	49,6	53,4	57,2	61,0
3190x6590	3030x6430	39,6	43,4	47,3	51,2	55,1	59,0	62,9
3190x6790	3030x6630	40,8	44,8	48,8	52,8	56,9	60,9	64,9
3190x6990	3030x6830	42,0	46,1	50,3	54,4	58,6	62,7	66,8
3190x7190	3030x7030	43,2	47,5	51,8	56,0	60,3	64,5	68,8
3190x7390	3030x7230	44,5	48,9	53,2	57,6	62,0	66,4	70,8
3190x7590	3030x7430	45,7	50,2	54,7	59,2	63,7	68,2	72,7
3190x7790	3030x7630	46,9	51,6	56,2	60,8	65,4	70,1	74,7

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 80mm SIN SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm) Ancho x Fondo	DIM. INT. (mm) Ancho x Fondo	ALTO EXT./INT. 2110/2030	ALTO EXT./INT. 2310/2230	ALTO EXT./INT. 2510/2430	ALTO EXT./INT. 2710/2630	ALTO EXT./INT. 2910/2830	ALTO EXT./INT. 3110/3030	ALTO EXT./INT. 3310/3230
		m³	m³	m³	m³	m³	m³	m³
3390x3390	3230x3230	21,2	23,3	25,4	27,4	29,5	31,6	33,7
3390x3590	3230x3430	22,5	24,7	26,9	29,1	31,4	33,6	35,8
3390x3790	3230x3630	23,8	26,1	28,5	30,8	33,2	35,5	37,9
3390x3990	3230x3830	25,1	27,6	30,1	32,5	35,0	37,5	40,0
3390x4190	3230x4030	26,4	29,0	31,6	34,2	36,8	39,4	42,0
3390x4390	3230x4230	27,7	30,5	33,2	35,9	38,7	41,4	44,1
3390x4590	3230x4430	29,0	31,9	34,8	37,6	40,5	43,4	46,2
3390x4790	3230x4630	30,4	33,3	36,3	39,3	42,3	45,3	48,3
3390x4990	3230x4830	31,7	34,8	37,9	41,0	44,2	47,3	50,4
3390x5190	3230x5030	33,0	36,2	39,5	42,7	46,0	49,2	52,5
3390x5390	3230x5230	34,3	37,7	41,0	44,4	47,8	51,2	54,6
3390x5590	3230x5430	35,6	39,1	42,6	46,1	49,6	53,1	56,7
3390x5790	3230x5630	36,9	40,6	44,2	47,8	51,5	55,1	58,7
3390x5990	3230x5830	38,2	42,0	45,8	49,5	53,3	57,1	60,8
3390x6190	3230x6030	39,5	43,4	47,3	51,2	55,1	59,0	62,9
3390x6390	3230x6230	40,8	44,9	48,9	52,9	56,9	61,0	65,0
3390x6590	3230x6430	42,2	46,3	50,5	54,6	58,8	62,9	67,1
3390x6790	3230x6630	43,5	47,8	52,0	56,3	60,6	64,9	69,2
3390x6990	3230x6830	44,8	49,2	53,6	58,0	62,4	66,8	71,3
3390x7190	3230x7030	46,1	50,6	55,2	59,7	64,3	68,8	73,3
3390x7390	3230x7230	47,4	52,1	56,7	61,4	66,1	70,8	75,4
3390x7590	3230x7430	48,7	53,5	58,3	63,1	67,9	72,7	77,5
3390x7790	3230x7630	50,0	55,0	59,9	64,8	69,7	74,7	79,6
3390x7990	3230x7830	51,3	56,4	61,5	66,5	71,6	76,6	81,7
3590x3590	3430x3430	23,9	26,2	28,6	30,9	33,3	35,6	38,0
3590x3790	3430x3630	25,3	27,8	30,3	32,7	35,2	37,7	40,2
3590x3990	3430x3830	26,7	29,3	31,9	34,6	37,2	39,8	42,4
3590x4190	3430x4030	28,1	30,8	33,6	36,4	39,1	41,9	44,6
3590x4390	3430x4230	29,5	32,4	35,3	38,2	41,1	44,0	46,9
3590x4590	3430x4430	30,8	33,9	36,9	40,0	43,0	46,0	49,1
3590x4790	3430x4630	32,2	35,4	38,6	41,8	44,9	48,1	51,3
3590x4990	3430x4830	33,6	36,9	40,3	43,6	46,9	50,2	53,5
3590x5190	3430x5030	35,0	38,5	41,9	45,4	48,8	52,3	55,7
3590x5390	3430x5230	36,4	40,0	43,6	47,2	50,8	54,4	57,9
3590x5590	3430x5430	37,8	41,5	45,3	49,0	52,7	56,4	60,2
3590x5790	3430x5630	39,2	43,1	46,9	50,8	54,6	58,5	62,4
3590x5990	3430x5830	40,6	44,6	48,6	52,6	56,6	60,6	64,6
3590x6190	3430x6030	42,0	46,1	50,3	54,4	58,5	62,7	66,8
3590x6390	3430x6230	43,4	47,7	51,9	56,2	60,5	64,7	69,0
3590x6590	3430x6430	44,8	49,2	53,6	58,0	62,4	66,8	71,2
3590x6790	3430x6630	46,2	50,7	55,3	59,8	64,4	68,9	73,5
3590x6990	3430x6830	47,6	52,2	56,9	61,6	66,3	71,0	75,7
3590x7190	3430x7030	48,9	53,8	58,6	63,4	68,2	73,1	77,9
3590x7390	3430x7230	50,3	55,3	60,3	65,2	70,2	75,1	80,1
3590x7590	3430x7430	51,7	56,8	61,9	67,0	72,1	77,2	82,3
3590x7790	3430x7630	53,1	58,4	63,6	68,8	74,1	79,3	84,5
3590x7990	3430x7830	54,5	59,9	65,3	70,6	76,0	81,4	86,7
3590x8190	3430x8030	55,9	61,4	66,9	72,4	77,9	83,5	89,0
3790x3790	3630x3630	26,7	29,4	32,0	34,7	37,3	39,9	42,6
3790x3990	3630x3830	28,2	31,0	33,8	36,6	39,3	42,1	44,9
3790x4190	3630x4030	29,7	32,6	35,5	38,5	41,4	44,3	47,3
3790x4390	3630x4230	31,2	34,2	37,3	40,4	43,5	46,5	49,6
3790x4590	3630x4430	32,6	35,9	39,1	42,3	45,5	48,7	51,9
3790x4790	3630x4630	34,1	37,5	40,8	44,2	47,6	50,9	54,3
3790x4990	3630x4830	35,6	39,1	42,6	46,1	49,6	53,1	56,6
3790x5190	3630x5030	37,1	40,7	44,4	48,0	51,7	55,3	59,0
3790x5390	3630x5230	38,5	42,3	46,1	49,9	53,7	57,5	61,3
3790x5590	3630x5430	40,0	44,0	47,9	51,8	55,8	59,7	63,7
3790x5790	3630x5630	41,5	45,6	49,7	53,7	57,8	61,9	66,0
3790x5990	3630x5830	43,0	47,2	51,4	55,7	59,9	64,1	68,4
3790x6190	3630x6030	44,4	48,8	53,2	57,6	61,9	66,3	70,7
3790x6390	3630x6230	45,9	50,4	55,0	59,5	64,0	68,5	73,0
3790x6590	3630x6430	47,4	52,1	56,7	61,4	66,1	70,7	75,4
3790x6790	3630x6630	48,9	53,7	58,5	63,3	68,1	72,9	77,7
3790x6990	3630x6830	50,3	55,3	60,2	65,2	70,2	75,1	80,1
3790x7190	3630x7030	51,8	56,9	62,0	67,1	72,2	77,3	82,4
3790x7390	3630x7230	53,3	58,5	63,8	69,0	74,3	79,5	84,8
3790x7590	3630x7430	54,8	60,1	65,5	70,9	76,3	81,7	87,1
3790x7790	3630x7630	56,2	61,8	67,3	72,8	78,4	83,9	89,5
3790x7990	3630x7830	57,7	63,4	69,1	74,8	80,4	86,1	91,8
3790x8190	3630x8030	59,2	65,0	70,8	76,7	82,5	88,3	94,2
3790x8390	3630x8230	60,6	66,6	72,6	78,6	84,5	90,5	96,5

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 80mm SIN SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2110/2030	2310/2230	2510/2430	2710/2630	2910/2830	3110/3030	3310/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²
3990x3990	3830x3830	29,8	32,7	35,6	38,6	41,5	44,4	47,4
3990x4190	3830x4030	31,3	34,4	37,5	40,6	43,7	46,8	49,9
3990x4390	3830x4230	32,9	36,1	39,4	42,6	45,8	49,1	52,3
3990x4590	3830x4430	34,4	37,8	41,2	44,6	48,0	51,4	54,8
3990x4790	3830x4630	36,0	39,5	43,1	46,6	50,2	53,7	57,3
3990x4990	3830x4830	37,6	41,3	45,0	48,7	52,4	56,1	59,8
3990x5190	3830x5030	39,1	43,0	46,8	50,7	54,5	58,4	62,2
3990x5390	3830x5230	40,7	44,7	48,7	52,7	56,7	60,7	64,7
3990x5590	3830x5430	42,2	46,4	50,5	54,7	58,9	63,0	67,2
3990x5790	3830x5630	43,8	48,1	52,4	56,7	61,0	65,3	69,6
3990x5990	3830x5830	45,3	49,8	54,3	58,7	63,2	67,7	72,1
3990x6190	3830x6030	46,9	51,5	56,1	60,7	65,4	70,0	74,6
3990x6390	3830x6230	48,4	53,2	58,0	62,8	67,5	72,3	77,1
3990x6590	3830x6430	50,0	54,9	59,8	64,8	69,7	74,6	79,5
3990x6790	3830x6630	51,5	56,6	61,7	66,8	71,9	76,9	82,0
3990x6990	3830x6830	53,1	58,3	63,6	68,8	74,0	79,3	84,5
3990x7190	3830x7030	54,7	60,0	65,4	70,8	76,2	81,6	87,0
3990x7390	3830x7230	56,2	61,8	67,3	72,8	78,4	83,9	89,4
3990x7590	3830x7430	57,8	63,5	69,2	74,8	80,5	86,2	91,9
3990x7790	3830x7630	59,3	65,2	71,0	76,9	82,7	88,5	94,4
3990x7990	3830x7830	60,9	66,9	72,9	78,9	84,9	90,9	96,9
3990x8190	3830x8030	62,4	68,6	74,7	80,9	87,0	93,2	99,3
3990x8390	3830x8230	64,0	70,3	76,6	82,9	89,2	95,5	101,8
3990x8590	3830x8430	65,5	72,0	78,5	84,9	91,4	97,8	104,3
4190x4190	4030x4030	33,0	36,2	39,5	42,7	46,0	49,2	52,5
4190x4390	4030x4230	34,6	38,0	41,4	44,8	48,2	51,7	55,1
4190x4590	4030x4430	36,2	39,8	43,4	47,0	50,5	54,1	57,7
4190x4790	4030x4630	37,9	41,6	45,3	49,1	52,8	56,5	60,3
4190x4990	4030x4830	39,5	43,4	47,3	51,2	55,1	59,0	62,9
4190x5190	4030x5030	41,1	45,2	49,3	53,3	57,4	61,4	65,5
4190x5390	4030x5230	42,8	47,0	51,2	55,4	59,6	63,9	68,1
4190x5590	4030x5430	44,4	48,8	53,2	57,6	61,9	66,3	70,7
4190x5790	4030x5630	46,1	50,6	55,1	59,7	64,2	68,7	73,3
4190x5990	4030x5830	47,7	52,4	57,1	61,8	66,5	71,2	75,9
4190x6190	4030x6030	49,3	54,2	59,1	63,9	68,8	73,6	78,5
4190x6390	4030x6230	51,0	56,0	61,0	66,0	71,1	76,1	81,1
4190x6590	4030x6430	52,6	57,8	63,0	68,2	73,3	78,5	83,7
4190x6790	4030x6630	54,2	59,6	64,9	70,3	75,6	81,0	86,3
4190x6990	4030x6830	55,9	61,4	66,9	72,4	77,9	83,4	88,9
4190x7190	4030x7030	57,5	63,2	68,8	74,5	80,2	85,8	91,5
4190x7390	4030x7230	59,1	65,0	70,8	76,6	82,5	88,3	94,1
4190x7590	4030x7430	60,8	66,8	72,8	78,7	84,7	90,7	96,7
4190x7790	4030x7630	62,4	68,6	74,7	80,9	87,0	93,2	99,3
4190x7990	4030x7830	64,1	70,4	76,7	83,0	89,3	95,6	101,9
4190x8190	4030x8030	65,7	72,2	78,6	85,1	91,6	98,1	104,5
4190x8390	4030x8230	67,3	74,0	80,6	87,2	93,9	100,5	107,1
4190x8590	4030x8430	69,0	75,8	82,6	89,3	96,1	102,9	109,7
4190x8790	4030x8630	70,6	77,6	84,5	91,5	98,4	105,4	112,3

PORTES PAGADOS



CÁMARAS MODULARES PANEL 80mm CON SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm) Ancho x Fondo	DIM. INT. (mm) Ancho x Fondo	ALTO EXT./INT. 2190/2030	ALTO EXT./INT. 2390/2230	ALTO EXT./INT. 2590/2430	ALTO EXT./INT. 2790/2630	ALTO EXT./INT. 2990/2830	ALTO EXT./INT. 3190/3030	ALTO EXT./INT. 3390/3230
		m³	m³	m³	m³	m³	m³	m³
990x990	830x830	1,4	1,5	1,7	1,8	1,9	2,1	2,2
990x1190	830x1030	1,7	1,9	2,1	2,2	2,4	2,6	2,8
990x1390	830x1230	2,1	2,3	2,5	2,7	2,9	3,1	3,3
990x1590	830x1430	2,4	2,6	2,9	3,1	3,4	3,6	3,8
990x1790	830x1630	2,7	3,0	3,3	3,6	3,8	4,1	4,4
990x1990	830x1830	3,1	3,4	3,7	4,0	4,3	4,6	4,9
990x2190	830x2030	3,4	3,8	4,1	4,4	4,8	5,1	5,4
990x2390	830x2230	3,8	4,1	4,5	4,9	5,2	5,6	6,0
990x2590	830x2430	4,1	4,5	4,9	5,3	5,7	6,1	6,5
990x2790	830x2630	4,4	4,9	5,3	5,7	6,2	6,6	7,1
990x2990	830x2830	4,8	5,2	5,7	6,2	6,6	7,1	7,6
990x3190	830x3030	5,1	5,6	6,1	6,6	7,1	7,6	8,1
990x3390	830x3230	5,4	6,0	6,5	7,1	7,6	8,1	8,7
990x3590	830x3430	5,8	6,3	6,9	7,5	8,1	8,6	9,2
990x3790	830x3630	6,1	6,7	7,3	7,9	8,5	9,1	9,7
990x3990	830x3830	6,5	7,1	7,7	8,4	9,0	9,6	10,3
990x4190	830x4030	6,8	7,5	8,1	8,8	9,5	10,1	10,8
990x4390	830x4230	7,1	7,8	8,5	9,2	9,9	10,6	11,3
990x4590	830x4430	7,5	8,2	8,9	9,7	10,4	11,1	11,9
990x4790	830x4630	7,8	8,6	9,3	10,1	10,9	11,6	12,4
990x4990	830x4830	8,1	8,9	9,7	10,5	11,3	12,1	12,9
990x5190	830x5030	8,5	9,3	10,1	11,0	11,8	12,6	13,5
990x5390	830x5230	8,8	9,7	10,5	11,4	12,3	13,2	14,0
990x5590	830x5430	9,1	10,1	11,0	11,9	12,8	13,7	14,6
1190x1190	1030x1030	2,2	2,4	2,6	2,8	3,0	3,2	3,4
1190x1390	1030x1230	2,6	2,8	3,1	3,3	3,6	3,8	4,1
1190x1590	1030x1430	3,0	3,3	3,6	3,9	4,2	4,5	4,8
1190x1790	1030x1630	3,4	3,7	4,1	4,4	4,8	5,1	5,4
1190x1990	1030x1830	3,8	4,2	4,6	5,0	5,3	5,7	6,1
1190x2190	1030x2030	4,2	4,7	5,1	5,5	5,9	6,3	6,8
1190x2390	1030x2230	4,7	5,1	5,6	6,0	6,5	7,0	7,4
1190x2590	1030x2430	5,1	5,6	6,1	6,6	7,1	7,6	8,1
1190x2790	1030x2630	5,5	6,0	6,6	7,1	7,7	8,2	8,7
1190x2990	1030x2830	5,9	6,5	7,1	7,7	8,2	8,8	9,4
1190x3190	1030x3030	6,3	7,0	7,6	8,2	8,8	9,5	10,1
1190x3390	1030x3230	6,8	7,4	8,1	8,7	9,4	10,1	10,7
1190x3590	1030x3430	7,2	7,9	8,6	9,3	10,0	10,7	11,4
1190x3790	1030x3630	7,6	8,3	9,1	9,8	10,6	11,3	12,1
1190x3990	1030x3830	8,0	8,8	9,6	10,4	11,2	12,0	12,7
1190x4190	1030x4030	8,4	9,3	10,1	10,9	11,7	12,6	13,4
1190x4390	1030x4230	8,8	9,7	10,6	11,5	12,3	13,2	14,1
1190x4590	1030x4430	9,3	10,2	11,1	12,0	12,9	13,8	14,7
1190x4790	1030x4630	9,7	10,6	11,6	12,5	13,5	14,4	15,4
1190x4990	1030x4830	10,1	11,1	12,1	13,1	14,1	15,1	16,1
1190x5190	1030x5030	10,5	11,6	12,6	13,6	14,7	15,7	16,7
1190x5390	1030x5230	10,9	12,0	13,1	14,2	15,2	16,3	17,4
1190x5590	1030x5430	11,4	12,5	13,6	14,7	15,8	16,9	18,1
1190x5790	1030x5630	11,8	12,9	14,1	15,3	16,4	17,6	18,7
1390x1390	1230x1230	3,1	3,4	3,7	4,0	4,3	4,6	4,9
1390x1590	1230x1430	3,6	3,9	4,3	4,6	5,0	5,3	5,7
1390x1790	1230x1630	4,1	4,5	4,9	5,3	5,7	6,1	6,5
1390x1990	1230x1830	4,6	5,0	5,5	5,9	6,4	6,8	7,3
1390x2190	1230x2030	5,1	5,6	6,1	6,6	7,1	7,6	8,1
1390x2390	1230x2230	5,6	6,1	6,7	7,2	7,8	8,3	8,9
1390x2590	1230x2430	6,1	6,7	7,3	7,9	8,5	9,1	9,7
1390x2790	1230x2630	6,6	7,2	7,9	8,5	9,2	9,8	10,4
1390x2990	1230x2830	7,1	7,8	8,5	9,2	9,9	10,5	11,2
1390x3190	1230x3030	7,6	8,3	9,1	9,8	10,5	11,3	12,0
1390x3390	1230x3230	8,1	8,9	9,7	10,4	11,2	12,0	12,8
1390x3590	1230x3430	8,6	9,4	10,3	11,1	11,9	12,8	13,6
1390x3790	1230x3630	9,1	10,0	10,8	11,7	12,6	13,5	14,4
1390x3990	1230x3830	9,6	10,5	11,4	12,4	13,3	14,3	15,2
1390x4190	1230x4030	10,1	11,1	12,0	13,0	14,0	15,0	16,0
1390x4390	1230x4230	10,6	11,6	12,6	13,7	14,7	15,8	16,8
1390x4590	1230x4430	11,1	12,2	13,2	14,3	15,4	16,5	17,6
1390x4790	1230x4630	11,6	12,7	13,8	15,0	16,1	17,3	18,4
1390x4990	1230x4830	12,1	13,2	14,4	15,6	16,8	18,0	19,2
1390x5190	1230x5030	12,6	13,8	15,0	16,3	17,5	18,7	20,0
1390x5390	1230x5230	13,1	14,3	15,6	16,9	18,2	19,5	20,8
1390x5590	1230x5430	13,6	14,9	16,2	17,6	18,9	20,2	21,6
1390x5790	1230x5630	14,1	15,4	16,8	18,2	19,6	21,0	22,4
1390x5990	1230x5830	14,6	16,0	17,4	18,9	20,3	21,7	23,2

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 80mm CON SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2190/2030	2390/2230	2590/2430	2790/2630	2990/2830	3190/3030	3390/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²
1590x1590	1430x1430	4,2	4,6	5,0	5,4	5,8	6,2	6,6
1590x1790	1430x1630	4,7	5,2	5,7	6,1	6,6	7,1	7,5
1590x1990	1430x1830	5,3	5,8	6,4	6,9	7,4	7,9	8,5
1590x2190	1430x2030	5,9	6,5	7,1	7,6	8,2	8,8	9,4
1590x2390	1430x2230	6,5	7,1	7,7	8,4	9,0	9,7	10,3
1590x2590	1430x2430	7,1	7,7	8,4	9,1	9,8	10,5	11,2
1590x2790	1430x2630	7,6	8,4	9,1	9,9	10,6	11,4	12,1
1590x2990	1430x2830	8,2	9,0	9,8	10,6	11,5	12,3	13,1
1590x3190	1430x3030	8,8	9,7	10,5	11,4	12,3	13,1	14,0
1590x3390	1430x3230	9,4	10,3	11,2	12,1	13,1	14,0	14,9
1590x3590	1430x3430	10,0	10,9	11,9	12,9	13,9	14,9	15,8
1590x3790	1430x3630	10,5	11,6	12,6	13,7	14,7	15,7	16,8
1590x3990	1430x3830	11,1	12,2	13,3	14,4	15,5	16,6	17,7
1590x4190	1430x4030	11,7	12,9	14,0	15,2	16,3	17,5	18,6
1590x4390	1430x4230	12,3	13,5	14,7	15,9	17,1	18,3	19,5
1590x4590	1430x4430	12,9	14,1	15,4	16,7	17,9	19,2	20,5
1590x4790	1430x4630	13,4	14,8	16,1	17,4	18,7	20,1	21,4
1590x4990	1430x4830	14,0	15,4	16,8	18,2	19,5	20,9	22,3
1590x5190	1430x5030	14,6	16,0	17,5	18,9	20,4	21,8	23,2
1590x5390	1430x5230	15,2	16,7	18,2	19,7	21,2	22,7	24,2
1590x5590	1430x5430	15,8	17,3	18,9	20,4	22,0	23,5	25,1
1590x5790	1430x5630	16,3	18,0	19,6	21,2	22,8	24,4	26,0
1590x5990	1430x5830	16,9	18,6	20,3	21,9	23,6	25,3	26,9
1590x6190	1430x6030	17,5	19,2	21,0	22,7	24,4	26,1	27,9
1790x1790	1630x1630	5,4	5,9	6,5	7,0	7,5	8,1	8,6
1790x1990	1630x1830	6,1	6,7	7,2	7,8	8,4	9,0	9,6
1790x2190	1630x2030	6,7	7,4	8,0	8,7	9,4	10,0	10,7
1790x2390	1630x2230	7,4	8,1	8,8	9,6	10,3	11,0	11,7
1790x2590	1630x2430	8,0	8,8	9,6	10,4	11,2	12,0	12,8
1790x2790	1630x2630	8,7	9,6	10,4	11,3	12,1	13,0	13,8
1790x2990	1630x2830	9,4	10,3	11,2	12,1	13,1	14,0	14,9
1790x3190	1630x3030	10,0	11,0	12,0	13,0	14,0	15,0	16,0
1790x3390	1630x3230	10,7	11,7	12,8	13,8	14,9	16,0	17,0
1790x3590	1630x3430	11,3	12,5	13,6	14,7	15,8	16,9	18,1
1790x3790	1630x3630	12,0	13,2	14,4	15,6	16,7	17,9	19,1
1790x3990	1630x3830	12,7	13,9	15,2	16,4	17,7	18,9	20,2
1790x4190	1630x4030	13,3	14,6	16,0	17,3	18,6	19,9	21,2
1790x4390	1630x4230	14,0	15,4	16,8	18,1	19,5	20,9	22,3
1790x4590	1630x4430	14,7	16,1	17,5	19,0	20,4	21,9	23,3
1790x4790	1630x4630	15,3	16,8	18,3	19,8	21,4	22,9	24,4
1790x4990	1630x4830	16,0	17,6	19,1	20,7	22,3	23,9	25,4
1790x5190	1630x5030	16,6	18,3	19,9	21,6	23,2	24,8	26,5
1790x5390	1630x5230	17,3	19,0	20,7	22,4	24,1	25,8	27,5
1790x5590	1630x5430	18,0	19,7	21,5	23,3	25,0	26,8	28,6
1790x5790	1630x5630	18,6	20,5	22,3	24,1	26,0	27,8	29,6
1790x5990	1630x5830	19,3	21,2	23,1	25,0	26,9	28,8	30,7
1790x6190	1630x6030	20,0	21,9	23,9	25,9	27,8	29,8	31,7
1790x6390	1630x6230	20,6	22,6	24,7	26,7	28,7	30,8	32,8
1990x1990	1830x1830	6,8	7,5	8,1	8,8	9,5	10,1	10,8
1990x2190	1830x2030	7,5	8,3	9,0	9,8	10,5	11,3	12,0
1990x2390	1830x2230	8,3	9,1	9,9	10,7	11,5	12,4	13,2
1990x2590	1830x2430	9,0	9,9	10,8	11,7	12,6	13,5	14,4
1990x2790	1830x2630	9,8	10,7	11,7	12,7	13,6	14,6	15,5
1990x2990	1830x2830	10,5	11,5	12,6	13,6	14,7	15,7	16,7
1990x3190	1830x3030	11,3	12,4	13,5	14,6	15,7	16,8	17,9
1990x3390	1830x3230	12,0	13,2	14,4	15,5	16,7	17,9	19,1
1990x3590	1830x3430	12,7	14,0	15,3	16,5	17,8	19,0	20,3
1990x3790	1830x3630	13,5	14,8	16,1	17,5	18,8	20,1	21,5
1990x3990	1830x3830	14,2	15,6	17,0	18,4	19,8	21,2	22,6
1990x4190	1830x4030	15,0	16,4	17,9	19,4	20,9	22,3	23,8
1990x4390	1830x4230	15,7	17,3	18,8	20,4	21,9	23,5	25,0
1990x4590	1830x4430	16,5	18,1	19,7	21,3	22,9	24,6	26,2
1990x4790	1830x4630	17,2	18,9	20,6	22,3	24,0	25,7	27,4
1990x4990	1830x4830	17,9	19,7	21,5	23,2	25,0	26,8	28,5
1990x5190	1830x5030	18,7	20,5	22,4	24,2	26,0	27,9	29,7
1990x5390	1830x5230	19,4	21,3	23,3	25,2	27,1	29,0	30,9
1990x5590	1830x5430	20,2	22,2	24,1	26,1	28,1	30,1	32,1
1990x5790	1830x5630	20,9	23,0	25,0	27,1	29,2	31,2	33,3
1990x5990	1830x5830	21,7	23,8	25,9	28,1	30,2	32,3	34,5
1990x6190	1830x6030	22,4	24,6	26,8	29,0	31,2	33,4	35,6
1990x6390	1830x6230	23,1	25,4	27,7	30,0	32,3	34,5	36,8
1990x6590	1830x6430	23,9	26,2	28,6	30,9	33,3	35,7	38,0

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 80mm CON SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm) Ancho x Fondo	DIM. INT. (mm) Ancho x Fondo	ALTO EXT./INT. 2190/2030	ALTO EXT./INT. 2390/2230	ALTO EXT./INT. 2590/2430	ALTO EXT./INT. 2790/2630	ALTO EXT./INT. 2990/2830	ALTO EXT./INT. 3190/3030	ALTO EXT./INT. 3390/3230
		m³	m³	m³	m³	m³	m³	m³
2190x2190	2030x2030	8,4	9,2	10,0	10,8	11,7	12,5	13,3
2190x2390	2030x2230	9,2	10,1	11,0	11,9	12,8	13,7	14,6
2190x2590	2030x2430	10,0	11,0	12,0	13,0	14,0	14,9	15,9
2190x2790	2030x2630	10,8	11,9	13,0	14,0	15,1	16,2	17,2
2190x2990	2030x2830	11,7	12,8	14,0	15,1	16,3	17,4	18,6
2190x3190	2030x3030	12,5	13,7	14,9	16,2	17,4	18,6	19,9
2190x3390	2030x3230	13,3	14,6	15,9	17,2	18,6	19,9	21,2
2190x3590	2030x3430	14,1	15,5	16,9	18,3	19,7	21,1	22,5
2190x3790	2030x3630	15,0	16,4	17,9	19,4	20,9	22,3	23,8
2190x3990	2030x3830	15,8	17,3	18,9	20,4	22,0	23,6	25,1
2190x4190	2030x4030	16,6	18,2	19,9	21,5	23,2	24,8	26,4
2190x4390	2030x4230	17,4	19,1	20,9	22,6	24,3	26,0	27,7
2190x4590	2030x4430	18,3	20,1	21,9	23,7	25,4	27,2	29,0
2190x4790	2030x4630	19,1	21,0	22,8	24,7	26,6	28,5	30,4
2190x4990	2030x4830	19,9	21,9	23,8	25,8	27,7	29,7	31,7
2190x5190	2030x5030	20,7	22,8	24,8	26,9	28,9	30,9	33,0
2190x5390	2030x5230	21,6	23,7	25,8	27,9	30,0	32,2	34,3
2190x5590	2030x5430	22,4	24,6	26,8	29,0	31,2	33,4	35,6
2190x5790	2030x5630	23,2	25,5	27,8	30,1	32,3	34,6	36,9
2190x5990	2030x5830	24,0	26,4	28,8	31,1	33,5	35,9	38,2
2190x6190	2030x6030	24,8	27,3	29,7	32,2	34,6	37,1	39,5
2190x6390	2030x6230	25,7	28,2	30,7	33,3	35,8	38,3	40,8
2190x6590	2030x6430	26,5	29,1	31,7	34,3	36,9	39,6	42,2
2190x6790	2030x6630	27,3	30,0	32,7	35,4	38,1	40,8	43,5
2390x2390	2230x2230	10,1	11,1	12,1	13,1	14,1	15,1	16,1
2390x2590	2230x2430	11,0	12,1	13,2	14,3	15,3	16,4	17,5
2390x2790	2230x2630	11,9	13,1	14,3	15,4	16,6	17,8	18,9
2390x2990	2230x2830	12,8	14,1	15,3	16,6	17,9	19,1	20,4
2390x3190	2230x3030	13,7	15,1	16,4	17,8	19,1	20,5	21,8
2390x3390	2230x3230	14,6	16,1	17,5	18,9	20,4	21,8	23,3
2390x3590	2230x3430	15,5	17,1	18,6	20,1	21,6	23,2	24,7
2390x3790	2230x3630	16,4	18,1	19,7	21,3	22,9	24,5	26,1
2390x3990	2230x3830	17,3	19,0	20,8	22,5	24,2	25,9	27,6
2390x4190	2230x4030	18,2	20,0	21,8	23,6	25,4	27,2	29,0
2390x4390	2230x4230	19,1	21,0	22,9	24,8	26,7	28,6	30,5
2390x4590	2230x4430	20,1	22,0	24,0	26,0	28,0	29,9	31,9
2390x4790	2230x4630	21,0	23,0	25,1	27,2	29,2	31,3	33,3
2390x4990	2230x4830	21,9	24,0	26,2	28,3	30,5	32,6	34,8
2390x5190	2230x5030	22,8	25,0	27,3	29,5	31,7	34,0	36,2
2390x5390	2230x5230	23,7	26,0	28,3	30,7	33,0	35,3	37,7
2390x5590	2230x5430	24,6	27,0	29,4	31,8	34,3	36,7	39,1
2390x5790	2230x5630	25,5	28,0	30,5	33,0	35,5	38,0	40,6
2390x5990	2230x5830	26,4	29,0	31,6	34,2	36,8	39,4	42,0
2390x6190	2230x6030	27,3	30,0	32,7	35,4	38,1	40,7	43,4
2390x6390	2230x6230	28,2	31,0	33,8	36,5	39,3	42,1	44,9
2390x6590	2230x6430	29,1	32,0	34,8	37,7	40,6	43,4	46,3
2390x6790	2230x6630	30,0	33,0	35,9	38,9	41,8	44,8	47,8
2390x6990	2230x6830	30,9	34,0	37,0	40,1	43,1	46,1	49,2
2590x2590	2430x2430	12,0	13,2	14,3	15,5	16,7	17,9	19,1
2590x2790	2430x2630	13,0	14,3	15,5	16,8	18,1	19,4	20,6
2590x2990	2430x2830	14,0	15,3	16,7	18,1	19,5	20,8	22,2
2590x3190	2430x3030	14,9	16,4	17,9	19,4	20,8	22,3	23,8
2590x3390	2430x3230	15,9	17,5	19,1	20,6	22,2	23,8	25,4
2590x3590	2430x3430	16,9	18,6	20,3	21,9	23,6	25,3	26,9
2590x3790	2430x3630	17,9	19,7	21,4	23,2	25,0	26,7	28,5
2590x3990	2430x3830	18,9	20,8	22,6	24,5	26,3	28,2	30,1
2590x4190	2430x4030	19,9	21,8	23,8	25,8	27,7	29,7	31,6
2590x4390	2430x4230	20,9	22,9	25,0	27,0	29,1	31,1	33,2
2590x4590	2430x4430	21,9	24,0	26,2	28,3	30,5	32,6	34,8
2590x4790	2430x4630	22,8	25,1	27,3	28,6	31,8	34,1	36,3
2590x4990	2430x4830	23,8	26,2	28,5	30,9	33,2	35,6	37,9
2590x5190	2430x5030	24,8	27,3	29,7	32,1	34,6	37,0	39,5
2590x5390	2430x5230	25,8	28,3	30,9	33,4	36,0	38,5	41,0
2590x5590	2430x5430	26,8	29,4	32,1	34,7	37,3	40,0	42,6
2590x5790	2430x5630	27,8	30,5	33,2	36,0	38,7	41,5	44,2
2590x5990	2430x5830	28,8	31,6	34,4	37,3	40,1	42,9	45,8
2590x6190	2430x6030	29,7	32,7	35,6	38,5	41,5	44,4	47,3
2590x6390	2430x6230	30,7	33,8	36,8	39,8	42,8	45,9	48,9
2590x6590	2430x6430	31,7	34,8	38,0	41,1	44,2	47,3	50,5
2590x6790	2430x6630	32,7	35,9	39,1	42,4	45,6	48,8	52,0
2590x6990	2430x6830	35,7	37,0	40,3	43,6	47,0	50,3	53,6
2590x7190	2430x7030	34,7	38,1	41,5	44,9	48,3	51,8	55,2

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 80mm CON SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm) Ancho x Fondo	DIM. INT. (mm) Ancho x Fondo	ALTO EXT./INT. 2190/2030	ALTO EXT./INT. 2390/2230	ALTO EXT./INT. 2590/2430	ALTO EXT./INT. 2790/2630	ALTO EXT./INT. 2990/2830	ALTO EXT./INT. 3190/3030	ALTO EXT./INT. 3390/3230
		m²	m²	m²	m²	m²	m²	m²
2790x2790	2630x2630	14,0	15,4	16,8	18,2	19,6	21,0	22,3
2790x2990	2630x2830	15,1	16,6	18,1	19,6	21,1	22,6	24,0
2790x3190	2630x3030	16,2	17,8	19,4	21,0	22,6	24,1	25,7
2790x3390	2630x3230	17,2	18,9	20,6	22,3	24,0	25,7	27,4
2790x3590	2630x3430	18,3	20,1	21,9	23,7	25,5	27,3	29,1
2790x3790	2630x3630	19,4	21,3	23,2	25,1	27,0	28,9	30,8
2790x3990	2630x3830	20,4	22,5	24,5	26,5	28,5	30,5	32,5
2790x4190	2630x4030	21,5	23,6	25,8	27,9	30,0	32,1	34,2
2790x4390	2630x4230	22,6	24,8	27,0	29,3	31,5	33,7	35,9
2790x4590	2630x4430	23,7	26,0	28,3	30,6	33,0	35,3	37,6
2790x4790	2630x4630	24,7	27,2	29,6	32,0	34,5	36,9	39,3
2790x4990	2630x4830	25,8	28,3	30,9	33,4	35,9	38,5	41,0
2790x5190	2630x5030	26,9	29,5	32,1	34,8	37,4	40,1	42,7
2790x5390	2630x5230	27,9	30,7	33,4	36,2	38,9	41,7	44,4
2790x5590	2630x5430	29,0	31,8	34,7	37,6	40,4	43,3	46,1
2790x5790	2630x5630	30,1	33,0	36,0	38,9	41,9	44,9	47,8
2790x5990	2630x5830	31,1	34,2	37,3	40,3	43,4	46,5	49,5
2790x6190	2630x6030	32,2	35,4	38,5	41,7	44,9	48,1	51,2
2790x6390	2630x6230	33,3	36,5	39,8	43,1	46,4	49,6	52,9
2790x6590	2630x6430	34,3	37,7	41,1	44,5	47,9	51,2	54,6
2790x6790	2630x6630	35,4	38,9	42,4	45,9	49,3	52,8	56,3
2790x6990	2630x6830	36,5	40,1	43,6	47,2	50,8	54,4	58,0
2790x7190	2630x7030	37,5	41,2	44,9	48,6	52,3	56,0	59,7
2790x7390	2630x7230	38,6	42,4	46,2	50,0	53,8	57,6	61,4
2990x2990	2830x2830	16,3	17,9	19,5	21,1	22,7	24,3	25,9
2990x3190	2830x3030	17,4	19,1	20,8	22,6	24,3	26,0	27,7
2990x3390	2830x3230	18,6	20,4	22,2	24,0	25,9	27,7	29,5
2990x3590	2830x3430	19,7	21,6	23,6	25,5	27,5	29,4	31,4
2990x3790	2830x3630	20,9	22,9	25,0	27,0	29,1	31,1	33,2
2990x3990	2830x3830	22,0	24,2	26,3	28,5	30,7	32,8	35,0
2990x4190	2830x4030	23,2	25,4	27,7	30,0	32,3	34,6	36,8
2990x4390	2830x4230	24,3	26,7	29,1	31,5	33,9	36,3	38,7
2990x4590	2830x4430	25,4	28,0	30,5	33,0	35,5	38,0	40,5
2990x4790	2830x4630	26,6	29,2	31,8	34,5	37,1	39,7	42,3
2990x4990	2830x4830	27,7	30,5	33,2	35,9	38,7	41,4	44,2
2990x5190	2830x5030	28,9	31,7	34,6	37,4	40,3	43,1	46,0
2990x5390	2830x5230	30,0	33,0	36,0	38,9	41,9	44,8	47,8
2990x5590	2830x5430	31,2	34,3	37,3	40,4	43,5	46,6	49,6
2990x5790	2830x5630	32,3	35,5	38,7	41,9	45,1	48,3	51,5
2990x5990	2830x5830	33,5	36,8	40,1	43,4	46,7	50,0	53,3
2990x6190	2830x6030	34,6	38,1	41,5	44,9	48,3	51,7	55,1
2990x6390	2830x6230	35,8	39,3	42,8	46,4	49,9	53,4	56,9
2990x6590	2830x6430	36,9	40,6	44,2	47,9	51,5	55,1	58,8
2990x6790	2830x6630	38,1	41,8	45,6	49,3	53,1	56,9	60,6
2990x6990	2830x6830	39,2	43,1	47,0	50,8	54,7	58,6	62,4
2990x7190	2830x7030	40,4	44,4	48,3	52,3	56,3	60,3	64,3
2990x7390	2830x7230	41,5	45,6	49,7	53,8	57,9	62,0	66,1
2990x7590	2830x7430	42,7	46,9	51,1	55,3	59,5	63,7	67,9
3190x3190	3030x3030	18,6	20,5	22,3	24,1	26,0	27,8	29,7
3190x3390	3030x3230	19,9	21,8	23,8	25,7	27,7	29,7	31,6
3190x3590	3030x3430	21,1	23,2	25,3	27,3	29,4	31,5	33,6
3190x3790	3030x3630	22,3	24,5	26,7	28,9	31,1	33,3	35,5
3190x3990	3030x3830	23,6	25,9	28,2	30,5	32,8	35,2	37,5
3190x4190	3030x4030	24,8	27,2	29,7	32,1	34,6	37,0	39,4
3190x4390	3030x4230	26,0	28,6	31,1	33,7	36,3	38,8	41,4
3190x4590	3030x4430	27,2	29,9	32,6	35,3	38,0	40,7	43,4
3190x4790	3030x4630	28,5	31,3	34,1	36,9	39,7	42,5	45,3
3190x4990	3030x4830	29,7	32,6	35,6	38,5	41,4	44,3	47,3
3190x5190	3030x5030	30,9	34,0	37,0	40,1	43,1	46,2	49,2
3190x5390	3030x5230	32,2	35,3	38,5	41,7	44,8	48,0	51,2
3190x5590	3030x5430	33,4	36,7	40,0	43,3	46,6	49,9	53,1
3190x5790	3030x5630	34,6	38,0	41,5	44,9	48,3	51,7	55,1
3190x5990	3030x5830	35,9	39,4	42,9	46,5	50,0	53,5	57,1
3190x6190	3030x6030	37,1	40,7	44,4	48,1	51,7	55,4	59,0
3190x6390	3030x6230	38,3	42,1	45,9	49,6	53,4	57,2	61,0
3190x6590	3030x6430	39,6	43,4	47,3	51,2	55,1	59,0	62,9
3190x6790	3030x6630	40,8	44,8	48,8	52,8	56,9	60,9	64,9
3190x6990	3030x6830	42,0	46,1	50,3	54,4	58,6	62,7	66,8
3190x7190	3030x7030	43,2	47,5	51,8	56,0	60,3	64,5	68,8
3190x7390	3030x7230	44,5	48,9	53,2	57,6	62,0	66,4	70,8
3190x7590	3030x7430	45,7	50,2	54,7	59,2	63,7	68,2	72,7
3190x7790	3030x7630	46,9	51,6	56,2	60,8	65,4	71,1	74,7

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 80mm CON SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2190/2030	2390/2230	2590/2430	2790/2630	2990/2830	3190/3030	3390/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³
3390x3390	3230x3230	21,2	23,3	25,4	27,4	29,5	31,6	33,7
3390x3590	3230x3430	22,5	24,7	26,9	29,1	31,4	33,6	35,8
3390x3790	3230x3630	23,8	26,1	28,5	30,8	33,2	35,5	37,9
3390x3990	3230x3830	25,1	27,6	30,1	32,5	35,0	37,5	40,0
3390x4190	3230x4030	26,4	29,0	31,6	34,2	36,8	39,4	42,0
3390x4390	3230x4230	27,7	30,5	33,2	35,9	38,7	41,4	44,1
3390x4590	3230x4430	29,0	31,9	34,8	37,6	40,5	43,4	46,2
3390x4790	3230x4630	30,4	33,3	36,3	39,3	42,3	45,3	48,3
3390x4990	3230x4830	31,7	34,8	37,9	41,0	44,2	47,3	50,4
3390x5190	3230x5030	33,0	36,2	39,5	42,7	46,0	49,2	52,5
3390x5390	3230x5230	34,3	37,7	41,0	44,4	47,8	51,2	54,6
3390x5590	3230x5430	35,6	39,1	42,6	46,1	49,6	53,1	56,7
3390x5790	3230x5630	36,9	40,6	44,2	47,8	51,5	55,1	58,7
3390x5990	3230x5830	38,2	42,0	45,8	49,5	53,3	57,1	60,8
3390x6190	3230x6030	39,5	43,4	47,3	51,2	55,1	59,0	62,9
3390x6390	3230x6230	40,8	44,9	48,9	52,9	56,9	61,0	65,0
3390x6590	3230x6430	42,2	46,3	50,5	54,6	58,8	62,9	67,1
3390x6790	3230x6630	43,5	47,8	52,0	56,3	60,6	64,9	69,2
3390x6990	3230x6830	44,8	49,2	53,6	58,0	62,4	66,8	71,3
3390x7190	3230x7030	46,1	50,6	55,2	59,7	64,3	68,8	73,3
3390x7390	3230x7230	47,4	52,1	56,7	61,4	66,1	70,8	75,4
3390x7590	3230x7430	48,7	53,5	58,3	63,1	67,9	72,7	77,5
3390x7790	3230x7630	50,0	55,0	59,9	64,8	69,7	74,7	79,6
3390x7990	3230x7830	51,3	56,4	61,5	66,5	71,6	76,6	81,7
3590x3590	3430x3430	23,9	26,2	28,6	30,9	33,3	35,6	38,0
3590x3790	3430x3630	25,3	27,8	30,3	32,7	35,2	37,7	40,2
3590x3990	3430x3830	26,7	29,3	31,9	34,6	37,2	39,8	42,4
3590x4190	3430x4030	28,1	30,8	33,6	36,4	39,1	41,9	44,6
3590x4390	3430x4230	29,5	32,4	35,3	38,2	41,1	44,0	46,9
3590x4590	3430x4430	30,8	33,9	36,9	40,0	43,0	46,0	49,1
3590x4790	3430x4630	32,2	35,4	38,6	41,8	44,9	48,1	51,3
3590x4990	3430x4830	33,6	36,9	40,3	43,6	46,9	50,2	53,5
3590x5190	3430x5030	35,0	38,5	41,9	45,4	48,8	52,3	55,7
3590x5390	3430x5230	36,4	40,0	43,6	47,2	50,8	54,4	57,9
3590x5590	3430x5430	37,8	41,5	45,3	49,0	52,7	56,4	60,2
3590x5790	3430x5630	39,2	43,1	46,9	50,8	54,6	58,5	62,4
3590x5990	3430x5830	40,6	44,6	48,6	52,6	56,6	60,6	64,6
3590x6190	3430x6030	42,0	46,1	50,3	54,4	58,5	62,7	66,8
3590x6390	3430x6230	43,4	47,7	51,9	56,2	60,5	64,7	69,0
3590x6590	3430x6430	44,8	49,2	53,6	58,0	62,4	66,8	71,2
3590x6790	3430x6630	46,2	50,7	55,3	59,8	64,4	68,9	73,5
3590x6990	3430x6830	47,6	52,2	56,9	61,6	66,3	71,0	75,7
3590x7190	3430x7030	48,9	53,8	58,6	63,4	68,2	73,1	77,9
3590x7390	3430x7230	50,3	55,3	60,3	65,2	70,2	75,1	80,1
3590x7590	3430x7430	51,7	56,8	61,9	67,0	72,1	77,2	82,3
3590x7790	3430x7630	53,1	58,4	63,6	68,8	74,1	79,3	84,5
3590x7990	3430x7830	54,5	59,9	65,3	70,6	76,0	81,4	86,7
3590x8190	3430x8030	55,9	61,4	66,9	72,4	77,9	83,5	89,0
3790x3790	3630x3630	26,7	29,4	32,0	34,7	37,3	39,9	42,6
3790x3990	3630x3830	28,2	31,0	33,8	36,6	39,3	42,1	44,9
3790x4190	3630x4030	29,7	32,6	35,5	38,5	41,4	44,3	47,3
3790x4390	3630x4230	31,2	34,2	37,3	40,4	43,5	46,5	49,6
3790x4590	3630x4430	32,6	35,9	39,1	42,3	45,5	48,7	51,9
3790x4790	3630x4630	34,1	37,5	40,8	44,2	47,6	50,9	54,3
3790x4990	3630x4830	35,6	39,1	42,6	46,1	49,6	53,1	56,6
3790x5190	3630x5030	37,1	40,7	44,4	48,0	51,7	55,3	59,0
3790x5390	3630x5230	38,5	42,3	46,1	49,9	53,7	57,5	61,3
3790x5590	3630x5430	40,0	44,0	47,9	51,8	55,8	59,7	63,7
3790x5790	3630x5630	41,5	45,6	49,7	53,7	57,8	61,9	66,0
3790x5990	3630x5830	43,0	47,2	51,4	55,7	59,9	64,1	68,4
3790x6190	3630x6030	44,4	48,8	53,2	57,6	61,9	66,3	70,7
3790x6390	3630x6230	45,9	50,4	55,0	59,5	64,0	68,5	73,0
3790x6590	3630x6430	47,4	52,1	56,7	61,4	66,1	70,7	75,4
3790x6790	3630x6630	48,9	53,7	58,5	63,3	68,1	72,9	77,7
3790x6990	3630x6830	50,3	55,3	60,2	65,2	70,2	75,1	80,1
3790x7190	3630x7030	51,8	56,9	62,0	67,1	72,2	77,3	82,4
3790x7390	3630x7230	53,3	58,5	63,8	69,0	74,3	79,5	84,8
3790x7590	3630x7430	54,8	60,1	65,5	70,9	76,3	81,7	87,1
3790x7790	3630x7630	56,2	61,8	67,3	72,8	78,4	83,9	89,5
3790x7990	3630x7830	57,7	63,4	69,1	74,8	80,4	86,1	91,8
3790x8190	3630x8030	59,2	65,0	70,8	76,7	82,5	88,3	94,2
3790x8390	3630x8230	60,6	66,6	72,6	78,6	84,5	90,5	96,5

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 80mm CON SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2190/2030	2390/2230	2590/2430	2790/2630	2990/2830	3190/3030	3390/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m²	m²	m³	m³	m³	m³	m³
3990x3990	3830x3830	29,8	32,7	35,6	38,6	41,5	44,4	47,4
3990x4190	3830x4030	31,3	34,4	37,5	40,6	43,7	46,8	49,9
3990x4390	3830x4230	32,9	36,1	39,4	42,6	45,8	49,1	52,3
3990x4590	3830x4430	34,4	37,8	41,2	44,6	48,0	51,4	54,8
3990x4790	3830x4630	36,0	39,5	43,1	46,6	50,2	53,7	57,3
3990x4990	3830x4830	37,6	41,3	45,0	48,7	52,4	56,1	59,8
3990x5190	3830x5030	39,1	43,0	46,8	50,7	54,5	58,4	62,2
3990x5390	3830x5230	40,7	44,7	48,7	52,7	56,7	60,7	64,7
3990x5590	3830x5430	42,2	46,4	50,5	54,7	58,9	63,0	67,2
3990x5790	3830x5630	43,8	48,1	52,4	56,7	61,0	65,3	69,6
3990x5990	3830x5830	45,3	49,8	54,3	58,7	63,2	67,7	72,1
3990x6190	3830x6030	46,9	51,5	56,1	60,7	65,4	70,0	74,6
3990x6390	3830x6230	48,4	53,2	58,0	62,8	67,5	72,3	77,1
3990x6590	3830x6430	50,0	54,9	59,8	64,8	69,7	74,6	79,5
3990x6790	3830x6630	51,5	56,6	61,7	66,8	71,9	76,9	82,0
3990x6990	3830x6830	53,1	58,3	63,6	68,8	74,0	79,3	84,5
3990x7190	3830x7030	54,7	60,0	65,4	70,8	76,2	81,6	87,0
3990x7390	3830x7230	56,2	61,8	67,3	72,8	78,4	83,9	89,4
3990x7590	3830x7430	57,8	63,5	69,2	74,8	80,5	86,2	91,9
3990x7790	3830x7630	59,3	65,2	71,0	76,9	82,7	88,5	94,4
3990x7990	3830x7830	60,9	66,9	72,9	78,9	84,9	90,9	96,9
3990x8190	3830x8030	62,4	68,6	74,7	80,9	87,0	93,2	99,3
3990x8390	3830x8230	64,0	70,3	76,6	82,9	89,2	95,5	101,8
3990x8590	3830x8430	65,5	72,0	78,5	84,9	91,4	97,8	104,3
4190x4190	4030x4030	33,0	36,2	39,5	42,7	46,0	49,2	52,5
4190x4390	4030x4230	34,6	38,0	41,4	44,8	48,2	51,7	55,1
4190x4590	4030x4430	36,2	39,8	43,4	47,0	50,5	54,1	57,7
4190x4790	4030x4630	37,9	41,6	45,3	49,1	52,8	56,5	60,3
4190x4990	4030x4830	39,5	43,4	47,3	51,2	55,1	59,0	62,9
4190x5190	4030x5030	41,1	45,2	49,3	53,3	57,4	61,4	65,5
4190x5390	4030x5230	42,8	47,0	51,2	55,4	59,6	63,9	68,1
4190x5590	4030x5430	44,4	48,8	53,2	57,6	61,9	66,3	70,7
4190x5790	4030x5630	46,4	50,6	55,1	59,7	64,2	68,7	73,3
4190x5990	4030x5830	47,7	52,4	57,1	61,8	66,5	71,2	75,9
4190x6190	4030x6030	49,3	54,2	59,1	63,9	68,8	73,6	78,5
4190x6390	4030x6230	51,0	56,0	61,0	66,0	71,1	76,1	81,1
4190x6590	4030x6430	52,6	57,8	63,0	68,2	73,3	78,5	83,7
4190x6790	4030x6630	54,2	59,6	64,9	70,3	75,6	81,0	86,3
4190x6990	4030x6830	55,9	61,4	66,9	72,4	77,9	83,4	88,9
4190x7190	4030x7030	57,5	63,2	68,8	74,5	80,2	85,8	91,5
4190x7390	4030x7230	59,1	65,0	70,8	76,6	82,5	88,3	94,1
4190x7590	4030x7430	60,8	66,8	72,8	78,7	84,7	90,7	96,7
4190x7790	4030x7630	62,4	68,6	74,7	80,9	87,0	93,2	99,3
4190x7990	4030x7830	64,1	70,4	76,7	83,0	89,3	95,6	101,9
4190x8190	4030x8030	65,7	72,2	78,6	85,1	91,6	98,1	104,5
4190x8390	4030x8230	67,3	74,0	80,6	87,2	93,9	100,5	107,1
4190x8590	4030x8430	69,0	75,8	82,6	89,3	96,1	102,9	109,7
4190x8790	4030x8630	70,6	77,6	84,5	91,5	98,4	105,4	112,3

PORTES PAGADOS



CÁMARAS MODULARES PANEL 100mm SIN SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2130/2030	2330/2230	2530/2430	2730/2630	2930/2830	3130/3030	3330/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m³	m³	m³	m³	m³	m³	m³
1030x1030	830x830	1,4	1,5	1,7	1,8	1,9	2,1	2,2
1030x1230	830x1030	1,7	1,9	2,1	2,2	2,4	2,6	2,8
1030x1430	830x1230	2,1	2,3	2,5	2,7	2,9	3,1	3,3
1030x1630	830x1430	2,4	2,6	2,9	3,1	3,4	3,6	3,8
1030x1830	830x1630	2,7	3,0	3,3	3,6	3,8	4,1	4,4
1030x2030	830x1830	3,1	3,4	3,7	4,0	4,3	4,6	4,9
1030x2230	830x2030	3,4	3,8	4,1	4,4	4,8	5,1	5,4
1030x2430	830x2230	3,8	4,1	4,5	4,9	5,2	5,6	6,0
1030x2630	830x2430	4,1	4,5	4,9	5,3	5,7	6,1	6,5
1030x2830	830x2630	4,4	4,9	5,3	5,7	6,2	6,6	7,1
1030x3030	830x2830	4,8	5,2	5,7	6,2	6,6	7,1	7,6
1030x3230	830x3030	5,1	5,6	6,1	6,6	7,1	7,6	8,1
1030x3430	830x3230	5,4	6,0	6,5	7,1	7,6	8,1	8,7
1030x3630	830x3430	5,8	6,3	6,9	7,5	8,1	8,6	9,2
1030x3830	830x3630	6,1	6,7	7,3	7,9	8,5	9,1	9,7
1030x4030	830x3830	6,5	7,1	7,7	8,4	9,0	9,6	10,3
1030x4230	830x4030	6,8	7,5	8,1	8,8	9,5	10,1	10,8
1030x4430	830x4230	7,1	7,8	8,5	9,2	9,9	10,6	11,3
1030x4630	830x4430	7,5	8,2	8,9	9,7	10,4	11,1	11,9
1030x4830	830x4630	7,8	8,6	9,3	10,1	10,9	11,6	12,4
1030x5030	830x4830	8,1	8,9	9,7	10,5	11,3	12,1	12,9
1030x5230	830x5030	8,5	9,3	10,1	11,0	11,8	12,6	13,5
1030x5430	830x5230	8,8	9,7	10,5	11,4	12,3	13,2	14,0
1030x5630	830x5430	9,1	10,1	11,0	11,9	12,8	13,7	14,6
1230x1230	1030x1030	2,2	2,4	2,6	2,8	3,0	3,2	3,4
1230x1430	1030x1230	2,6	2,8	3,1	3,3	3,6	3,8	4,1
1230x1630	1030x1430	3,0	3,3	3,6	3,9	4,2	4,5	4,8
1230x1830	1030x1630	3,4	3,7	4,1	4,4	4,8	5,1	5,4
1230x2030	1030x1830	3,8	4,2	4,6	5,0	5,3	5,7	6,1
1230x2230	1030x2030	4,2	4,7	5,1	5,5	5,9	6,3	6,8
1230x2430	1030x2230	4,7	5,1	5,6	6,0	6,5	7,0	7,4
1230x2630	1030x2430	5,1	5,6	6,1	6,6	7,1	7,6	8,1
1230x2830	1030x2630	5,5	6,0	6,6	7,1	7,7	8,2	8,7
1230x3030	1030x2830	5,9	6,5	7,1	7,7	8,2	8,8	9,4
1230x3230	1030x3030	6,3	7,0	7,6	8,2	8,8	9,5	10,1
1230x3430	1030x3230	6,8	7,4	8,1	8,7	9,4	10,1	10,7
1230x3630	1030x3430	7,2	7,9	8,6	9,3	10,0	10,7	11,4
1230x3830	1030x3630	7,6	8,3	9,1	9,8	10,6	11,3	12,1
1230x4030	1030x3830	8,0	8,8	9,6	10,4	11,2	12,0	12,7
1230x4230	1030x4030	8,4	9,3	10,1	10,9	11,7	12,6	13,4
1230x4430	1030x4230	8,8	9,7	10,6	11,5	12,3	13,2	14,1
1230x4630	1030x4430	9,3	10,2	11,1	12,0	12,9	13,8	14,7
1230x4830	1030x4630	9,7	10,6	11,6	12,5	13,5	14,4	15,4
1230x5030	1030x4830	10,1	11,1	12,1	13,1	14,1	15,1	16,1
1230x5230	1030x5030	10,5	11,6	12,6	13,6	14,7	15,7	16,7
1230x5430	1030x5230	10,9	12,0	13,1	14,2	15,2	16,3	17,4
1230x5630	1030x5430	11,4	12,5	13,6	14,7	15,8	16,9	18,1
1230x5830	1030x5630	11,8	12,9	14,1	15,3	16,4	17,6	18,7
1430x1430	1230x1230	3,1	3,4	3,7	4,0	4,3	4,6	4,9
1430x1630	1230x1430	3,6	3,9	4,3	4,6	5,0	5,3	5,7
1430x1830	1230x1630	4,1	4,5	4,9	5,3	5,7	6,1	6,5
1430x2030	1230x1830	4,6	5,0	5,5	5,9	6,4	6,8	7,3
1430x2230	1230x2030	5,1	5,6	6,1	6,6	7,1	7,6	8,1
1430x2430	1230x2230	5,6	6,1	6,7	7,2	7,8	8,3	8,9
1430x2630	1230x2430	6,1	6,7	7,3	7,9	8,5	9,1	9,7
1430x2830	1230x2630	6,6	7,2	7,9	8,5	9,2	9,8	10,4
1430x3030	1230x2830	7,1	7,8	8,5	9,2	9,9	10,5	11,2
1430x3230	1230x3030	7,6	8,3	9,1	9,8	10,5	11,3	12,0
1430x3430	1230x3230	8,1	8,9	9,7	10,4	11,2	12,0	12,8
1430x3630	1230x3430	8,6	9,4	10,3	11,1	11,9	12,8	13,6
1430x3830	1230x3630	9,1	10,0	10,8	11,7	12,6	13,5	14,4
1430x4030	1230x3830	9,6	10,5	11,4	12,4	13,3	14,3	15,2
1430x4230	1230x4030	10,1	11,1	12,0	13,0	14,0	15,0	16,0
1430x4430	1230x4230	10,6	11,6	12,6	13,7	14,7	15,8	16,8
1430x4630	1230x4430	11,1	12,2	13,2	14,3	15,4	16,5	17,6
1430x4830	1230x4630	11,6	12,7	13,8	15,0	16,1	17,3	18,4
1430x5030	1230x4830	12,1	13,2	14,4	15,6	16,8	18,0	19,2
1430x5230	1230x5030	12,6	13,8	15,0	16,3	17,5	18,7	20,0
1430x5430	1230x5230	13,1	14,3	15,6	16,9	18,2	19,5	20,8
1430x5630	1230x5430	13,6	14,9	16,2	17,6	18,9	20,2	21,6
1430x5830	1230x5630	14,1	15,4	16,8	18,2	19,6	21,0	22,4
1430x6030	1230x5830	14,6	16,0	17,4	18,9	20,3	21,7	23,2

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 100mm SIN SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2130/2030	2330/2230	2530/2430	2730/2630	2930/2830	3130/3030	3330/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³
1630x1630	1430x1430	4,2	4,6	5,0	5,4	5,8	6,2	6,6
1630x1830	1430x1630	4,7	5,2	5,7	6,1	6,6	7,1	7,5
1630x2030	1430x1830	5,3	5,8	6,4	6,9	7,4	7,9	8,5
1630x2230	1430x2030	5,9	6,5	7,1	7,6	8,2	8,8	9,4
1630x2430	1430x2230	6,5	7,1	7,7	8,4	9,0	9,7	10,3
1630x2630	1430x2430	7,1	7,7	8,4	9,1	9,8	10,5	11,2
1630x2830	1430x2630	7,6	8,4	9,1	9,9	10,6	11,4	12,1
1630x3030	1430x2830	8,2	9,0	9,8	10,6	11,5	12,3	13,1
1630x3230	1430x3030	8,8	9,7	10,5	11,4	12,3	13,1	14,0
1630x3430	1430x3230	9,4	10,3	11,2	12,1	13,1	14,0	14,9
1630x3630	1430x3430	10,0	10,9	11,9	12,9	13,9	14,9	15,8
1630x3830	1430x3630	10,5	11,6	12,6	13,7	14,7	15,7	16,8
1630x4030	1430x3830	11,1	12,2	13,3	14,4	15,5	16,6	17,7
1630x4230	1430x4030	11,7	12,9	14,0	15,2	16,3	17,5	18,6
1630x4430	1430x4230	12,3	13,5	14,7	15,9	17,1	18,3	19,5
1630x4630	1430x4430	12,9	14,1	15,4	16,7	17,9	19,2	20,5
1630x4830	1430x4630	13,4	14,8	16,1	17,4	18,7	20,1	21,4
1630x5030	1430x4830	14,0	15,4	16,8	18,2	19,5	20,9	22,3
1630x5230	1430x5030	14,6	16,0	17,5	18,9	20,4	21,8	23,2
1630x5430	1430x5230	15,2	16,7	18,2	19,7	21,2	22,7	24,2
1630x5630	1430x5430	15,8	17,3	18,9	20,4	22,0	23,5	25,1
1630x5830	1430x5630	16,3	18,0	19,6	21,2	22,8	24,4	26,0
1630x6030	1430x5830	16,9	18,6	20,3	21,9	23,6	25,3	26,9
1630x6230	1430x6030	17,5	19,2	21,0	22,7	24,4	26,1	27,9
1830x1830	1630x1630	5,4	5,9	6,5	7,0	7,5	8,1	8,6
1830x2030	1630x1830	6,1	6,7	7,2	7,8	8,4	9,0	9,6
1830x2230	1630x2030	6,7	7,4	8,0	8,7	9,4	10,0	10,7
1830x2430	1630x2230	7,4	8,1	8,8	9,6	10,3	11,0	11,7
1830x2630	1630x2430	8,0	8,8	9,6	10,4	11,2	12,0	12,8
1830x2830	1630x2630	8,7	9,6	10,4	11,3	12,1	13,0	13,8
1830x3030	1630x2830	9,4	10,3	11,2	12,1	13,1	14,0	14,9
1830x3230	1630x3030	10,0	11,0	12,0	13,0	14,0	15,0	16,0
1830x3430	1630x3230	10,7	11,7	12,8	13,8	14,9	16,0	17,0
1830x3630	1630x3430	11,3	12,5	13,6	14,7	15,8	16,9	18,1
1830x3830	1630x3630	12,0	13,2	14,4	15,6	16,7	17,9	19,1
1830x4030	1630x3830	12,7	13,9	15,2	16,4	17,7	18,9	20,2
1830x4230	1630x4030	13,3	14,6	16,0	17,3	18,6	19,9	21,2
1830x4430	1630x4230	14,0	15,4	16,8	18,1	19,5	20,9	22,3
1830x4630	1630x4430	14,7	16,1	17,5	19,0	20,4	21,9	23,3
1830x4830	1630x4630	15,3	16,8	18,3	19,8	21,4	22,9	24,4
1830x5030	1630x4830	16,0	17,6	19,1	20,7	22,3	23,9	25,4
1830x5230	1630x5030	16,6	18,3	19,9	21,6	23,2	24,8	26,5
1830x5430	1630x5230	17,3	19,0	20,7	22,4	24,1	25,8	27,5
1830x5630	1630x5430	18,0	19,7	21,5	23,3	25,0	26,8	28,6
1830x5830	1630x5630	18,6	20,5	22,3	24,1	26,0	27,8	29,6
1830x6030	1630x5830	19,3	21,2	23,1	25,0	26,9	28,8	30,7
1830x6230	1630x6030	20,0	21,9	23,9	25,9	27,8	29,8	31,7
1830x6430	1630x6230	20,6	22,6	24,7	26,7	28,7	30,8	32,8
2030x2030	1830x1830	6,8	7,5	8,1	8,8	9,5	10,1	10,8
2030x2230	1830x2030	7,5	8,3	9,0	9,8	10,5	11,3	12,0
2030x2430	1830x2230	8,3	9,1	9,9	10,7	11,5	12,4	13,2
2030x2630	1830x2430	9,0	9,9	10,8	11,7	12,6	13,5	14,4
2030x2830	1830x2630	9,8	10,7	11,7	12,7	13,6	14,6	15,5
2030x3030	1830x2830	10,5	11,5	12,6	13,6	14,7	15,7	16,7
2030x3230	1830x3030	11,3	12,4	13,5	14,6	15,7	16,8	17,9
2030x3430	1830x3230	12,0	13,2	14,4	15,5	16,7	17,9	19,1
2030x3630	1830x3430	12,7	14,0	15,3	16,5	17,8	19,0	20,3
2030x3830	1830x3630	13,5	14,8	16,1	17,5	18,8	20,1	21,5
2030x4030	1830x3830	14,2	15,6	17,0	18,4	19,8	21,2	22,6
2030x4230	1830x4030	15,0	16,4	17,9	19,4	20,9	22,3	23,8
2030x4430	1830x4230	15,7	17,3	18,8	20,4	21,9	23,5	25,0
2030x4630	1830x4430	16,5	18,1	19,7	21,3	22,9	24,6	26,2
2030x4830	1830x4630	17,2	18,9	20,6	22,3	24,0	25,7	27,4
2030x5030	1830x4830	17,9	19,7	21,5	23,2	25,0	26,8	28,5
2030x5230	1830x5030	18,7	20,5	22,4	24,2	26,0	27,9	29,7
2030x5430	1830x5230	19,4	21,3	23,3	25,2	27,1	29,0	30,9
2030x5630	1830x5430	20,2	22,2	24,1	26,1	28,1	30,1	32,1
2030x5830	1830x5630	20,9	23,0	25,0	27,1	29,2	31,2	33,3
2030x6030	1830x5830	21,7	23,8	25,9	28,1	30,2	32,3	34,5
2030x6230	1830x6030	22,4	24,6	26,8	29,0	31,2	33,4	35,6
2030x6430	1830x6230	23,1	25,4	27,7	30,0	32,3	34,5	36,8
2030x6630	1830x6430	23,9	26,2	28,6	30,9	33,3	35,7	38,0

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 100mm SIN SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2130/2030	2330/2230	2530/2430	2730/2630	2930/2830	3130/3030	3330/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²
2230x2230	2030x2030	8,4	9,2	10,0	10,8	11,7	12,5	13,3
2230x2430	2030x2230	9,2	10,1	11,0	11,9	12,8	13,7	14,6
2230x2630	2030x2430	10,0	11,0	12,0	13,0	14,0	14,9	15,9
2230x2830	2030x2630	10,8	11,9	13,0	14,0	15,1	16,2	17,2
2230x3030	2030x2830	11,7	12,8	14,0	15,1	16,3	17,4	18,6
2230x3230	2030x3030	12,5	13,7	14,9	16,2	17,4	18,6	19,9
2230x3430	2030x3230	13,3	14,6	15,9	17,2	18,6	19,9	21,2
2230x3630	2030x3430	14,1	15,5	16,9	18,3	19,7	21,1	22,5
2230x3830	2030x3630	15,0	16,4	17,9	19,4	20,9	22,3	23,8
2230x4030	2030x3830	15,8	17,3	18,9	20,4	22,0	23,6	25,1
2230x4230	2030x4030	16,6	18,2	19,9	21,5	23,2	24,8	26,4
2230x4430	2030x4230	17,4	19,1	20,9	22,6	24,3	26,0	27,7
2230x4630	2030x4430	18,3	20,1	21,9	23,7	25,4	27,2	29,0
2230x4830	2030x4630	19,1	21,0	22,8	24,7	26,6	28,5	30,4
2230x5030	2030x4830	19,9	21,9	23,8	25,8	27,7	29,7	31,7
2230x5230	2030x5030	20,7	22,8	24,8	26,9	28,9	30,9	33,0
2230x5430	2030x5230	21,6	23,7	25,8	27,9	30,0	32,2	34,3
2230x5630	2030x5430	22,4	24,6	26,8	29,0	31,2	33,4	35,6
2230x5830	2030x5630	23,2	25,5	27,8	30,1	32,3	34,6	36,9
2230x6030	2030x5830	24,0	26,4	28,8	31,1	33,5	35,9	38,2
2230x6230	2030x6030	24,8	27,3	29,7	32,2	34,6	37,1	39,5
2230x6430	2030x6230	25,7	28,2	30,7	33,3	35,8	38,3	40,8
2230x6630	2030x6430	26,5	29,1	31,7	34,3	36,9	39,6	42,2
2230x6830	2030x6630	27,3	30,0	32,7	35,4	38,1	40,8	43,5
2430x2430	2230x2230	10,1	11,1	12,1	13,1	14,1	15,1	16,1
2430x2630	2230x2430	11,0	12,1	13,2	14,3	15,3	16,4	17,5
2430x2830	2230x2630	11,9	13,1	14,3	15,4	16,6	17,8	18,9
2430x3030	2230x2830	12,8	14,1	15,3	16,6	17,9	19,1	20,4
2430x3230	2230x3030	13,7	15,1	16,4	17,8	19,1	20,5	21,8
2430x3430	2230x3230	14,6	16,1	17,5	18,9	20,4	21,8	23,3
2430x3630	2230x3430	15,5	17,1	18,6	20,1	21,6	23,2	24,7
2430x3830	2230x3630	16,4	18,1	19,7	21,3	22,9	24,5	26,1
2430x4030	2230x3830	17,3	19,0	20,8	22,5	24,2	25,9	27,6
2430x4230	2230x4030	18,2	20,0	21,8	23,6	25,4	27,2	29,0
2430x4430	2230x4230	19,1	21,0	22,9	24,8	26,7	28,6	30,5
2430x4630	2230x4430	20,1	22,0	24,0	26,0	28,0	29,9	31,9
2430x4830	2230x4630	21,0	23,0	25,1	27,2	29,2	31,3	33,3
2430x5030	2230x4830	21,9	24,0	26,2	28,3	30,5	32,6	34,8
2430x5230	2230x5030	22,8	25,0	27,3	29,5	31,7	34,0	36,2
2430x5430	2230x5230	23,7	26,0	28,3	30,7	33,0	35,3	37,7
2430x5630	2230x5430	24,6	27,0	29,4	31,8	34,3	36,7	39,1
2430x5830	2230x5630	25,5	28,0	30,5	33,0	35,5	38,0	40,6
2430x6030	2230x5830	26,4	29,0	31,6	34,2	36,8	39,4	42,0
2430x6230	2230x6030	27,3	30,0	32,7	35,4	38,1	40,7	43,4
2430x6430	2230x6230	28,2	31,0	33,8	36,5	39,3	42,1	44,9
2430x6630	2230x6430	29,1	32,0	34,8	37,7	40,6	43,4	46,3
2430x6830	2230x6630	30,0	33,0	35,9	38,9	41,8	44,8	47,8
2430x7030	2230x6830	30,9	34,0	37,0	40,1	43,1	46,1	49,2
2630x2630	2430x2430	12,0	13,2	14,3	15,5	16,7	17,9	19,1
2630x2830	2430x2630	13,0	14,3	15,5	16,8	18,1	19,4	20,6
2630x3030	2430x2830	14,0	15,3	16,7	18,1	19,5	20,8	22,2
2630x3230	2430x3030	14,9	16,4	17,9	19,4	20,8	22,3	23,8
2630x3430	2430x3230	15,9	17,5	19,1	20,6	22,2	23,8	25,4
2630x3630	2430x3430	16,9	18,6	20,3	21,9	23,6	25,3	26,9
2630x3830	2430x3630	17,9	19,7	21,4	23,2	25,0	26,7	28,5
2630x4030	2430x3830	18,9	20,8	22,6	24,5	26,3	28,2	30,1
2630x4230	2430x4030	19,9	21,8	23,8	25,8	27,7	29,7	31,6
2630x4430	2430x4230	20,9	22,9	25,0	27,0	29,1	31,1	33,2
2630x4630	2430x4430	21,9	24,0	26,2	28,3	30,5	32,6	34,8
2630x4830	2430x4630	22,8	25,1	27,3	29,6	31,8	34,1	36,3
2630x5030	2430x4830	23,8	26,2	28,5	30,9	33,2	35,6	37,9
2630x5230	2430x5030	24,8	27,3	29,7	32,1	34,6	37,0	39,5
2630x5430	2430x5230	25,8	28,3	30,9	33,4	36,0	38,5	41,0
2630x5630	2430x5430	26,8	29,4	32,1	34,7	37,3	40,0	42,6
2630x5830	2430x5630	27,8	30,5	33,2	36,0	38,7	41,5	44,2
2630x6030	2430x5830	28,8	31,6	34,4	37,3	40,1	42,9	45,8
2630x6230	2430x6030	29,7	32,7	35,6	38,5	41,5	44,4	47,3
2630x6430	2430x6230	30,7	33,8	36,8	39,8	42,8	45,9	48,9
2630x6630	2430x6430	31,7	34,8	38,0	41,1	44,2	47,3	50,5
2630x6830	2430x6630	32,7	35,9	39,1	42,4	45,6	48,8	52,0
2630x7030	2430x6830	33,7	37,0	40,3	43,6	47,0	50,3	53,6
2630x7230	2430x7030	34,7	38,1	41,5	44,9	48,3	51,8	55,2

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 100mm SIN SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2130/2030	2330/2230	2530/2430	2730/2630	2930/2830	3130/3030	3330/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m³	m³	m³	m³	m³	m³	m³
2830x2830	2630x2630	14,0	15,4	16,8	18,2	19,6	21,0	22,3
2830x3030	2630x2830	15,1	16,6	18,1	19,6	21,1	22,6	24,0
2830x3230	2630x3030	16,2	17,8	19,4	21,0	22,6	24,1	25,7
2830x3430	2630x3230	17,2	18,9	20,6	22,3	24,0	25,7	27,4
2830x3630	2630x3430	18,3	20,1	21,9	23,7	25,5	27,3	29,1
2830x3830	2630x3630	19,4	21,3	23,2	25,1	27,0	28,9	30,8
2830x4030	2630x3830	20,4	22,5	24,5	26,5	28,5	30,5	32,5
2830x4230	2630x4030	21,5	23,6	25,8	27,9	30,0	32,1	34,2
2830x4430	2630x4230	22,6	24,8	27,0	29,3	31,5	33,7	35,9
2830x4630	2630x4430	23,7	26,0	28,3	30,6	33,0	35,3	37,6
2830x4830	2630x4630	24,7	27,2	29,6	32,0	34,5	36,9	39,3
2830x5030	2630x4830	25,8	28,3	30,9	33,4	35,9	38,5	41,0
2830x5230	2630x5030	26,9	29,5	32,1	34,8	37,4	40,1	42,7
2830x5430	2630x5230	27,9	30,7	33,4	36,2	38,9	41,7	44,4
2830x5630	2630x5430	29,0	31,8	34,7	37,6	40,4	43,3	46,1
2830x5830	2630x5630	30,1	33,0	36,0	38,9	41,9	44,9	47,8
2830x6030	2630x5830	31,1	34,2	37,3	40,3	43,4	46,5	49,5
2830x6230	2630x6030	32,2	35,4	38,5	41,7	44,9	48,1	51,2
2830x6430	2630x6230	33,3	36,5	39,8	43,1	46,4	49,6	52,9
2830x6630	2630x6430	34,3	37,7	41,1	44,5	47,9	51,2	54,6
2830x6830	2630x6630	35,4	38,9	42,4	45,9	49,3	52,8	56,3
2830x7030	2630x6830	36,5	40,1	43,6	47,2	50,8	54,4	58,0
2830x7230	2630x7030	37,5	41,2	44,9	48,6	52,3	56,0	59,7
2830x7430	2630x7230	38,6	42,4	46,2	50,0	53,8	57,6	61,4
3030x3030	2830x2830	16,3	17,9	19,5	21,1	22,7	24,3	25,9
3030x3230	2830x3030	17,4	19,1	20,8	22,6	24,3	26,0	27,7
3030x3430	2830x3230	18,6	20,4	22,2	24,0	25,9	27,7	29,5
3030x3630	2830x3430	19,7	21,6	23,6	25,5	27,5	29,4	31,4
3030x3830	2830x3630	20,9	22,9	25,0	27,0	29,1	31,1	33,2
3030x4030	2830x3830	22,0	24,2	26,3	28,5	30,7	32,8	35,0
3030x4230	2830x4030	23,2	25,4	27,7	30,0	32,3	34,6	36,8
3030x4430	2830x4230	24,3	26,7	29,1	31,5	33,9	36,3	38,7
3030x4630	2830x4430	25,4	28,0	30,5	33,0	35,5	38,0	40,5
3030x4830	2830x4630	26,6	29,2	31,8	34,5	37,1	39,7	42,3
3030x5030	2830x4830	27,7	30,5	33,2	35,9	38,7	41,4	44,2
3030x5230	2830x5030	28,9	31,7	34,6	37,4	40,3	43,1	46,0
3030x5430	2830x5230	30,0	33,0	36,0	38,9	41,9	44,8	47,8
3030x5630	2830x5430	31,2	34,3	37,3	40,4	43,5	46,6	49,6
3030x5830	2830x5630	32,3	35,5	38,7	41,9	45,1	48,3	51,5
3030x6030	2830x5830	33,5	36,8	40,1	43,4	46,7	50,0	53,3
3030x6230	2830x6030	34,6	38,1	41,5	44,9	48,3	51,7	55,1
3030x6430	2830x6230	35,8	39,3	42,8	46,4	49,9	53,4	56,9
3030x6630	2830x6430	36,9	40,6	44,2	47,9	51,5	55,1	58,8
3030x6830	2830x6630	38,1	41,8	45,6	49,3	53,1	56,9	60,6
3030x7030	2830x6830	39,2	43,1	47,0	50,8	54,7	58,6	62,4
3030x7230	2830x7030	40,4	44,4	48,3	52,3	56,3	60,3	64,3
3030x7430	2830x7230	41,5	45,6	49,7	53,8	57,9	62,0	66,1
3030x7630	2830x7430	42,7	46,9	51,1	55,3	59,5	63,7	67,9
3230x3230	3030x3030	18,6	20,5	22,3	24,1	26,0	27,8	29,7
3230x3430	3030x3230	19,9	21,8	23,8	25,7	27,7	29,7	31,6
3230x3630	3030x3430	21,1	23,2	25,3	27,3	29,4	31,5	33,6
3230x3830	3030x3630	22,3	24,5	26,7	28,9	31,1	33,3	35,5
3230x4030	3030x3830	23,6	25,9	28,2	30,5	32,8	35,2	37,5
3230x4230	3030x4030	24,8	27,2	29,7	32,1	34,6	37,0	39,4
3230x4430	3030x4230	26,0	28,6	31,1	33,7	36,3	38,8	41,4
3230x4630	3030x4430	27,2	29,9	32,6	35,3	38,0	40,7	43,4
3230x4830	3030x4630	28,5	31,3	34,1	36,9	39,7	42,5	45,3
3230x5030	3030x4830	29,7	32,6	35,6	38,5	41,4	44,3	47,3
3230x5230	3030x5030	30,9	34,0	37,0	40,1	43,1	46,2	49,2
3230x5430	3030x5230	32,2	35,3	38,5	41,7	44,8	48,0	51,2
3230x5630	3030x5430	33,4	36,7	40,0	43,3	46,6	49,9	53,1
3230x5830	3030x5630	34,6	38,0	41,5	44,9	48,3	51,7	55,1
3230x6030	3030x5830	35,9	39,4	42,9	46,5	50,0	53,5	57,1
3230x6230	3030x6030	37,1	40,7	44,4	48,1	51,7	55,4	59,0
3230x6430	3030x6230	38,3	42,1	45,9	49,6	53,4	57,2	61,0
3230x6630	3030x6430	39,6	43,4	47,3	51,2	55,1	59,0	62,9
3230x6830	3030x6630	40,8	44,8	48,8	52,8	56,9	60,9	64,9
3230x7030	3030x6830	42,0	46,1	50,3	54,4	58,6	62,7	66,8
3230x7230	3030x7030	43,2	47,5	51,8	56,0	60,3	64,5	68,8
3230x7430	3030x7230	44,5	48,9	53,2	57,6	62,0	66,4	70,8
3230x7630	3030x7430	45,7	50,2	54,7	59,2	63,7	68,2	72,7
3230x7830	3030x7630	46,9	51,6	56,2	60,8	65,4	70,1	74,7

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 100mm SIN SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2130/2030	2330/2230	2530/2430	2730/2630	2930/2830	3130/3030	3330/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³
3430x3430	3230x3230	21,2	23,3	25,4	27,4	29,5	31,6	33,7
3430x3630	3230x3430	22,5	24,7	26,9	29,1	31,4	33,6	35,8
3430x3830	3230x3630	23,8	26,1	28,5	30,8	33,2	35,5	37,9
3430x4030	3230x3830	25,1	27,6	30,1	32,5	35,0	37,5	40,0
3430x4230	3230x4030	26,4	29,0	31,6	34,2	36,8	39,4	42,0
3430x4430	3230x4230	27,7	30,5	33,2	35,9	38,7	41,4	44,1
3430x4630	3230x4430	29,0	31,9	34,8	37,6	40,5	43,4	46,2
3430x4830	3230x4630	30,4	33,3	36,3	39,3	42,3	45,3	48,3
3430x5030	3230x4830	31,7	34,8	37,9	41,0	44,2	47,3	50,4
3430x5230	3230x5030	33,0	36,2	39,5	42,7	46,0	49,2	52,5
3430x5430	3230x5230	34,3	37,7	41,0	44,4	47,8	51,2	54,6
3430x5630	3230x5430	35,6	39,1	42,6	46,1	49,6	53,1	56,7
3430x5830	3230x5630	36,9	40,6	44,2	47,8	51,5	55,1	58,7
3430x6030	3230x5830	38,2	42,0	45,8	49,5	53,3	57,1	60,8
3430x6230	3230x6030	39,5	43,4	47,3	51,2	55,1	59,0	62,9
3430x6430	3230x6230	40,8	44,9	48,9	52,9	56,9	61,0	65,0
3430x6630	3230x6430	42,2	46,3	50,5	54,6	58,8	62,9	67,1
3430x6830	3230x6630	43,5	47,8	52,0	56,3	60,6	64,9	69,2
3430x7030	3230x6830	44,8	49,2	53,6	58,0	62,4	66,8	71,3
3430x7230	3230x7030	46,1	50,6	55,2	59,7	64,3	68,8	73,3
3430x7430	3230x7230	47,4	52,1	56,7	61,4	66,1	70,8	75,4
3430x7630	3230x7430	48,7	53,5	58,3	63,1	67,9	72,7	77,5
3430x7830	3230x7630	50,0	55,0	59,9	64,8	69,7	74,7	79,6
3430x8030	3230x7830	51,3	56,4	61,5	66,5	71,6	76,6	81,7
3630x3630	3430x3430	23,9	26,2	28,6	30,9	33,3	35,6	38,0
3630x3830	3430x3630	25,3	27,8	30,3	32,7	35,2	37,7	40,2
3630x4030	3430x3830	26,7	29,3	31,9	34,6	37,2	39,8	42,4
3630x4230	3430x4030	28,1	30,8	33,6	36,4	39,1	41,9	44,6
3630x4430	3430x4230	29,5	32,4	35,3	38,2	41,1	44,0	46,9
3630x4630	3430x4430	30,8	33,9	36,9	40,0	43,0	46,0	49,1
3630x4830	3430x4630	32,2	35,4	38,6	41,8	44,9	48,1	51,3
3630x5030	3430x4830	33,6	36,9	40,3	43,6	46,9	50,2	53,5
3630x5230	3430x5030	35,0	38,5	41,9	45,4	48,8	52,3	55,7
3630x5430	3430x5230	36,4	40,0	43,6	47,2	50,8	54,4	57,9
3630x5630	3430x5430	37,8	41,5	45,3	49,0	52,7	56,4	60,2
3630x5830	3430x5630	39,2	43,1	46,9	50,8	54,6	58,5	62,4
3630x6030	3430x5830	40,6	44,6	48,6	52,6	56,6	60,6	64,6
3630x6230	3430x6030	42,0	46,1	50,3	54,4	58,5	62,7	66,8
3630x6430	3430x6230	43,4	47,7	51,9	56,2	60,5	64,7	69,0
3630x6630	3430x6430	44,8	49,2	53,6	58,0	62,4	66,8	71,2
3630x6830	3430x6630	46,2	50,7	55,3	59,8	64,4	68,9	73,5
3630x7030	3430x6830	47,6	52,2	56,9	61,6	66,3	71,0	75,7
3630x7230	3430x7030	48,9	53,8	58,6	63,4	68,2	73,1	77,9
3630x7430	3430x7230	50,3	55,3	60,3	65,2	70,2	75,1	80,1
3630x7630	3430x7430	51,7	56,8	61,9	67,0	72,1	77,2	82,3
3630x7830	3430x7630	53,1	58,4	63,6	68,8	74,1	79,3	84,5
3630x8030	3430x7830	54,5	59,9	65,3	70,6	76,0	81,4	86,7
3630x8230	3430x8030	55,9	61,4	66,9	72,4	77,9	83,5	89,0
3830x3830	3630x3630	26,7	29,4	32,0	34,7	37,3	39,9	42,6
3830x4030	3630x3830	28,2	31,0	33,8	36,6	39,3	42,1	44,9
3830x4230	3630x4030	29,7	32,6	35,5	38,5	41,4	44,3	47,3
3830x4430	3630x4230	31,2	34,2	37,3	40,4	43,5	46,5	49,6
3830x4630	3630x4430	32,6	35,9	39,1	42,3	45,5	48,7	51,9
3830x4830	3630x4630	34,1	37,5	40,8	44,2	47,6	50,9	54,3
3830x5030	3630x4830	35,6	39,1	42,6	46,1	49,6	53,1	56,6
3830x5230	3630x5030	37,1	40,7	44,4	48,0	51,7	55,3	59,0
3830x5430	3630x5230	38,5	42,3	46,1	49,9	53,7	57,5	61,3
3830x5630	3630x5430	40,0	44,0	47,9	51,8	55,8	59,7	63,7
3830x5830	3630x5630	41,5	45,6	49,7	53,7	57,8	61,9	66,0
3830x6030	3630x5830	43,0	47,2	51,4	55,7	59,9	64,1	68,4
3830x6230	3630x6030	44,4	48,8	53,2	57,6	61,9	66,3	70,7
3830x6430	3630x6230	45,9	50,4	55,0	59,5	64,0	68,5	73,0
3830x6630	3630x6430	47,4	52,1	56,7	61,4	66,1	70,7	75,4
3830x6830	3630x6630	48,9	53,7	58,5	63,3	68,1	72,9	77,7
3830x7030	3630x6830	50,3	55,3	60,2	65,2	70,2	75,1	80,1
3830x7230	3630x7030	51,8	56,9	62,0	67,1	72,2	77,3	82,4
3830x7430	3630x7230	53,3	58,5	63,8	69,0	74,3	79,5	84,8
3830x7630	3630x7430	54,8	60,1	65,5	70,9	76,3	81,7	87,1
3830x7830	3630x7630	56,2	61,8	67,3	72,8	78,4	83,9	89,5
3830x8030	3630x7830	57,7	63,4	69,1	74,8	80,4	86,1	91,8
3830x8230	3630x8030	59,2	65,0	70,8	76,7	82,5	88,3	94,2
3830x8430	3630x8230	60,6	66,6	72,6	78,6	84,5	90,5	96,5

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 100mm SIN SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2130/2030	2330/2230	2530/2430	2730/2630	2930/2830	3130/3030	3330/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²
4030x4030	3830x3830	29,8	32,7	35,6	38,6	41,5	44,4	47,4
4030x4230	3830x4030	31,3	34,4	37,5	40,6	43,7	46,8	49,9
4030x4430	3830x4230	32,9	36,1	39,4	42,6	45,8	49,1	52,3
4030x4630	3830x4430	34,4	37,8	41,2	44,6	48,0	51,4	54,8
4030x4830	3830x4630	36,0	39,5	43,1	46,6	50,2	53,7	57,3
4030x5030	3830x4830	37,6	41,3	45,0	48,7	52,4	56,1	59,8
4030x5230	3830x5030	39,1	43,0	46,8	50,7	54,5	58,4	62,2
4030x5430	3830x5230	40,7	44,7	48,7	52,7	56,7	60,7	64,7
4030x5630	3830x5430	42,2	46,4	50,5	54,7	58,9	63,0	67,2
4030x5830	3830x5630	43,8	48,1	52,4	56,7	61,0	65,3	69,6
4030x6030	3830x5830	45,3	49,8	54,3	58,7	63,2	67,7	72,1
4030x6230	3830x6030	46,9	51,5	56,1	60,7	65,4	70,0	74,6
4030x6430	3830x6230	48,4	53,2	58,0	62,8	67,5	72,3	77,1
4030x6630	3830x6430	50,0	54,9	59,8	64,8	69,7	74,6	79,5
4030x6830	3830x6630	51,5	56,6	61,7	66,8	71,9	76,9	82,0
4030x7030	3830x6830	53,1	58,3	63,6	68,8	74,0	79,3	84,5
4030x7230	3830x7030	54,7	60,0	65,4	70,8	76,2	81,6	87,0
4030x7430	3830x7230	56,2	61,8	67,3	72,8	78,4	83,9	89,4
4030x7630	3830x7430	57,8	63,5	69,2	74,8	80,5	86,2	91,9
4030x7830	3830x7630	59,3	65,2	71,0	76,9	82,7	88,5	94,4
4030x8030	3830x7830	60,9	66,9	72,9	78,9	84,9	90,9	96,9
4030x8230	3830x8030	62,4	68,6	74,7	80,9	87,0	93,2	99,3
4030x8430	3830x8230	64,0	70,3	76,6	82,9	89,2	95,5	101,8
4030x8630	3830x8430	65,5	72,0	78,5	84,9	91,4	97,8	104,3
4230x4230	4030x4030	33,0	36,2	39,5	42,7	46,0	49,2	52,5
4230x4430	4030x4230	34,6	38,0	41,4	44,8	48,2	51,7	55,1
4230x4630	4030x4430	36,2	39,8	43,4	47,0	50,5	54,1	57,7
4230x4830	4030x4630	37,9	41,6	45,3	49,1	52,8	56,5	60,3
4230x5030	4030x4830	39,5	43,4	47,3	51,2	55,1	59,0	62,9
4230x5230	4030x5030	41,1	45,2	49,3	53,3	57,4	61,4	65,5
4230x5430	4030x5230	42,8	47,0	51,2	55,4	59,6	63,9	68,1
4230x5630	4030x5430	44,4	48,8	53,2	57,6	61,9	66,3	70,7
4230x5830	4030x5630	46,1	50,6	55,1	59,7	64,2	68,7	73,3
4230x6030	4030x5830	47,7	52,4	57,1	61,8	66,5	71,2	75,9
4230x6230	4030x6030	49,3	54,2	59,1	63,9	68,8	73,6	78,5
4230x6430	4030x6230	51,0	56,0	61,0	66,0	71,1	76,1	81,1
4230x6630	4030x6430	52,6	57,8	63,0	68,2	73,3	78,5	83,7
4230x6830	4030x6630	54,2	59,6	64,9	70,3	75,6	81,0	86,3
4230x7030	4030x6830	55,9	61,4	66,9	72,4	77,9	83,4	88,9
4230x7230	4030x7030	57,5	63,2	68,8	74,5	80,2	85,8	91,5
4230x7430	4030x7230	59,1	65,0	70,8	76,6	82,5	88,3	94,1
4230x7630	4030x7430	60,8	66,8	72,8	78,7	84,7	90,7	96,7
4230x7830	4030x7630	62,4	68,6	74,7	80,9	87,0	93,2	99,3
4230x8030	4030x7830	64,1	70,4	76,7	83,0	89,3	95,6	101,9
4230x8230	4030x8030	65,7	72,2	78,6	85,1	91,6	98,1	104,5
4230x8430	4030x8230	67,3	74,0	80,6	87,2	93,9	100,5	107,1
4230x8630	4030x8430	69,0	75,8	82,6	89,3	96,1	102,9	109,7
4230x8830	4030x8630	70,6	77,6	84,5	91,5	98,4	105,4	112,3

PORTES PAGADOS



CÁMARAS MODULARES PANEL 100mm CON SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm) Ancho x Fondo	DIM. INT. (mm) Ancho x Fondo	ALTO EXT./INT. 2230/2030	ALTO EXT./INT. 2430/2230	ALTO EXT./INT. 2630/2430	ALTO EXT./INT. 2830/2630	ALTO EXT./INT. 3030/2830	ALTO EXT./INT. 3230/3030	ALTO EXT./INT. 3430/3230
		m³	m³	m³	m³	m³	m³	m³
1030x1030	830x830	1,4	1,5	1,7	1,8	1,9	2,1	2,2
1030x1230	830x1030	1,7	1,9	2,1	2,2	2,4	2,6	2,8
1030x1430	830x1230	2,1	2,3	2,5	2,7	2,9	3,1	3,3
1030x1630	830x1430	2,4	2,6	2,9	3,1	3,4	3,6	3,8
1030x1830	830x1630	2,7	3,0	3,3	3,6	3,8	4,1	4,4
1030x2030	830x1830	3,1	3,4	3,7	4,0	4,3	4,6	4,9
1030x2230	830x2030	3,4	3,8	4,1	4,4	4,8	5,1	5,4
1030x2430	830x2230	3,8	4,1	4,5	4,9	5,2	5,6	6,0
1030x2630	830x2430	4,1	4,5	4,9	5,3	5,7	6,1	6,5
1030x2830	830x2630	4,4	4,9	5,3	5,7	6,2	6,6	7,1
1030x3030	830x2830	4,8	5,2	5,7	6,2	6,6	7,1	7,6
1030x3230	830x3030	5,1	5,6	6,1	6,6	7,1	7,6	8,1
1030x3430	830x3230	5,4	6,0	6,5	7,1	7,6	8,1	8,7
1030x3630	830x3430	5,8	6,3	6,9	7,5	8,1	8,6	9,2
1030x3830	830x3630	6,1	6,7	7,3	7,9	8,5	9,1	9,7
1030x4030	830x3830	6,5	7,1	7,7	8,4	9,0	9,6	10,3
1030x4230	830x4030	6,8	7,5	8,1	8,8	9,5	10,1	10,8
1030x4430	830x4230	7,1	7,8	8,5	9,2	9,9	10,6	11,3
1030x4630	830x4430	7,5	8,2	8,9	9,7	10,4	11,1	11,9
1030x4830	830x4630	7,8	8,6	9,3	10,1	10,9	11,6	12,4
1030x5030	830x4830	8,1	8,9	9,7	10,5	11,3	12,1	12,9
1030x5230	830x5030	8,5	9,3	10,1	11,0	11,8	12,6	13,5
1030x5430	830x5230	8,8	9,7	10,5	11,4	12,3	13,2	14,0
1030x5630	830x5430	9,1	10,1	11,0	11,9	12,8	13,7	14,6
1230x1230	1030x1030	2,2	2,4	2,6	2,8	3,0	3,2	3,4
1230x1430	1030x1230	2,6	2,8	3,1	3,3	3,6	3,8	4,1
1230x1630	1030x1430	3,0	3,3	3,6	3,9	4,2	4,5	4,8
1230x1830	1030x1630	3,4	3,7	4,1	4,4	4,8	5,1	5,4
1230x2030	1030x1830	3,8	4,2	4,6	5,0	5,3	5,7	6,1
1230x2230	1030x2030	4,2	4,7	5,1	5,5	5,9	6,3	6,8
1230x2430	1030x2230	4,7	5,1	5,6	6,0	6,5	7,0	7,4
1230x2630	1030x2430	5,1	5,6	6,1	6,6	7,1	7,6	8,1
1230x2830	1030x2630	5,5	6,0	6,6	7,1	7,7	8,2	8,7
1230x3030	1030x2830	5,9	6,5	7,1	7,7	8,2	8,8	9,4
1230x3230	1030x3030	6,3	7,0	7,6	8,2	8,8	9,5	10,1
1230x3430	1030x3230	6,8	7,4	8,1	8,7	9,4	10,1	10,7
1230x3630	1030x3430	7,2	7,9	8,6	9,3	10,0	10,7	11,4
1230x3830	1030x3630	7,6	8,3	9,1	9,8	10,6	11,3	12,1
1230x4030	1030x3830	8,0	8,8	9,6	10,4	11,2	12,0	12,7
1230x4230	1030x4030	8,4	9,3	10,1	10,9	11,7	12,6	13,4
1230x4430	1030x4230	8,8	9,7	10,6	11,5	12,3	13,2	14,1
1230x4630	1030x4430	9,3	10,2	11,1	12,0	12,9	13,8	14,7
1230x4830	1030x4630	9,7	10,6	11,6	12,5	13,5	14,4	15,4
1230x5030	1030x4830	10,1	11,1	12,1	13,1	14,1	15,1	16,1
1230x5230	1030x5030	10,5	11,6	12,6	13,6	14,7	15,7	16,7
1230x5430	1030x5230	10,9	12,0	13,1	14,2	15,2	16,3	17,4
1230x5630	1030x5430	11,4	12,5	13,6	14,7	15,8	16,9	18,1
1230x5830	1030x5630	11,8	12,9	14,1	15,3	16,4	17,6	18,7
1430x1430	1230x1230	3,1	3,4	3,7	4,0	4,3	4,6	4,9
1430x1630	1230x1430	3,6	3,9	4,3	4,6	5,0	5,3	5,7
1430x1830	1230x1630	4,1	4,5	4,9	5,3	5,7	6,1	6,5
1430x2030	1230x1830	4,6	5,0	5,5	5,9	6,4	6,8	7,3
1430x2230	1230x2030	5,1	5,6	6,1	6,6	7,1	7,6	8,1
1430x2430	1230x2230	5,6	6,1	6,7	7,2	7,8	8,3	8,9
1430x2630	1230x2430	6,1	6,7	7,3	7,9	8,5	9,1	9,7
1430x2830	1230x2630	6,6	7,2	7,9	8,5	9,2	9,8	10,4
1430x3030	1230x2830	7,1	7,8	8,5	9,2	9,9	10,5	11,2
1430x3230	1230x3030	7,6	8,3	9,1	9,8	10,5	11,3	12,0
1430x3430	1230x3230	8,1	8,9	9,7	10,4	11,2	12,0	12,8
1430x3630	1230x3430	8,6	9,4	10,3	11,1	11,9	12,8	13,6
1430x3830	1230x3630	9,1	10,0	10,8	11,7	12,6	13,5	14,4
1430x4030	1230x3830	9,6	10,5	11,4	12,4	13,3	14,3	15,2
1430x4230	1230x4030	10,1	11,1	12,0	13,0	14,0	15,0	16,0
1430x4430	1230x4230	10,6	11,6	12,6	13,7	14,7	15,8	16,8
1430x4630	1230x4430	11,1	12,2	13,2	14,3	15,4	16,5	17,6
1430x4830	1230x4630	11,6	12,7	13,8	15,0	16,1	17,3	18,4
1430x5030	1230x4830	12,1	13,2	14,4	15,6	16,8	18,0	19,2
1430x5230	1230x5030	12,6	13,8	15,0	16,3	17,5	18,7	20,0
1430x5430	1230x5230	13,1	14,3	15,6	16,9	18,2	19,5	20,8
1430x5630	1230x5430	13,6	14,9	16,2	17,6	18,9	20,2	21,6
1430x5830	1230x5630	14,1	15,4	16,8	18,2	19,6	21,0	22,4
1430x6030	1230x5830	14,6	16,0	17,4	18,9	20,3	21,7	23,2

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 100mm CON SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2230/2030	2430/2230	2630/2430	2830/2630	3030/2830	3230/3030	3430/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ²	m ³	m ²	m ³	m ²	m ³	m ²
1630x1630	1430x1430	4,2	4,6	5,0	5,4	5,8	6,2	6,6
1630x1830	1430x1630	4,7	5,2	5,7	6,1	6,6	7,1	7,5
1630x2030	1430x1830	5,3	5,8	6,4	6,9	7,4	7,9	8,5
1630x2230	1430x2030	5,9	6,5	7,1	7,6	8,2	8,8	9,4
1630x2430	1430x2230	6,5	7,1	7,7	8,4	9,0	9,7	10,3
1630x2630	1430x2430	7,1	7,7	8,4	9,1	9,8	10,5	11,2
1630x2830	1430x2630	7,6	8,4	9,1	9,9	10,6	11,4	12,1
1630x3030	1430x2830	8,2	9,0	9,8	10,6	11,5	12,3	13,1
1630x3230	1430x3030	8,8	9,7	10,5	11,4	12,3	13,1	14,0
1630x3430	1430x3230	9,4	10,3	11,2	12,1	13,1	14,0	14,9
1630x3630	1430x3430	10,0	10,9	11,9	12,9	13,9	14,9	15,8
1630x3830	1430x3630	10,5	11,6	12,6	13,7	14,7	15,7	16,8
1630x4030	1430x3830	11,1	12,2	13,3	14,4	15,5	16,6	17,7
1630x4230	1430x4030	11,7	12,9	14,0	15,2	16,3	17,5	18,6
1630x4430	1430x4230	12,3	13,5	14,7	15,9	17,1	18,3	19,5
1630x4630	1430x4430	12,9	14,1	15,4	16,7	17,9	19,2	20,5
1630x4830	1430x4630	13,4	14,8	16,1	17,4	18,7	20,1	21,4
1630x5030	1430x4830	14,0	15,4	16,8	18,2	19,5	20,9	22,3
1630x5230	1430x5030	14,6	16,0	17,5	18,9	20,4	21,8	23,2
1630x5430	1430x5230	15,2	16,7	18,2	19,7	21,2	22,7	24,2
1630x5630	1430x5430	15,8	17,3	18,9	20,4	22,0	23,5	25,1
1630x5830	1430x5630	16,3	18,0	19,6	21,2	22,8	24,4	26,0
1630x6030	1430x5830	16,9	18,6	20,3	21,9	23,6	25,3	26,9
1630x6230	1430x6030	17,5	19,2	21,0	22,7	24,4	26,1	27,9
1830x1830	1630x1630	5,4	5,9	6,5	7,0	7,5	8,1	8,6
1830x2030	1630x1830	6,1	6,7	7,2	7,8	8,4	9,0	9,6
1830x2230	1630x2030	6,7	7,4	8,0	8,7	9,4	10,0	10,7
1830x2430	1630x2230	7,4	8,1	8,8	9,6	10,3	11,0	11,7
1830x2630	1630x2430	8,0	8,8	9,6	10,4	11,2	12,0	12,8
1830x2830	1630x2630	8,7	9,6	10,4	11,3	12,1	13,0	13,8
1830x3030	1630x2830	9,4	10,3	11,2	12,1	13,1	14,0	14,9
1830x3230	1630x3030	10,0	11,0	12,0	13,0	14,0	15,0	16,0
1830x3430	1630x3230	10,7	11,7	12,8	13,8	14,9	16,0	17,0
1830x3630	1630x3430	11,3	12,5	13,6	14,7	15,8	16,9	18,1
1830x3830	1630x3630	12,0	13,2	14,4	15,6	16,7	17,9	19,1
1830x4030	1630x3830	12,7	13,9	15,2	16,4	17,7	18,9	20,2
1830x4230	1630x4030	13,3	14,6	16,0	17,3	18,6	19,9	21,2
1830x4430	1630x4230	14,0	15,4	16,8	18,1	19,5	20,9	22,3
1830x4630	1630x4430	14,7	16,1	17,5	19,0	20,4	21,9	23,3
1830x4830	1630x4630	15,3	16,8	18,3	19,8	21,4	22,9	24,4
1830x5030	1630x4830	16,0	17,6	19,1	20,7	22,3	23,9	25,4
1830x5230	1630x5030	16,6	18,3	19,9	21,6	23,2	24,8	26,5
1830x5430	1630x5230	17,3	19,0	20,7	22,4	24,1	25,8	27,5
1830x5630	1630x5430	18,0	19,7	21,5	23,3	25,0	26,8	28,6
1830x5830	1630x5630	18,6	20,5	22,3	24,1	26,0	27,8	29,6
1830x6030	1630x5830	19,3	21,2	23,1	25,0	26,9	28,8	30,7
1830x6230	1630x6030	20,0	21,9	23,9	25,9	27,8	29,8	31,7
1830x6430	1630x6230	20,6	22,6	24,7	26,7	28,7	30,8	32,8
2030x2030	1830x1830	6,8	7,5	8,1	8,8	9,5	10,1	10,8
2030x2230	1830x2030	7,5	8,3	9,0	9,8	10,5	11,3	12,0
2030x2430	1830x2230	8,3	9,1	9,9	10,7	11,5	12,4	13,2
2030x2630	1830x2430	9,0	9,9	10,8	11,7	12,6	13,5	14,4
2030x2830	1830x2630	9,8	10,7	11,7	12,7	13,6	14,6	15,5
2030x3030	1830x2830	10,5	11,5	12,6	13,6	14,7	15,7	16,7
2030x3230	1830x3030	11,3	12,4	13,5	14,6	15,7	16,8	17,9
2030x3430	1830x3230	12,0	13,2	14,4	15,5	16,7	17,9	19,1
2030x3630	1830x3430	12,7	14,0	15,3	16,5	17,8	19,0	20,3
2030x3830	1830x3630	13,5	14,8	16,1	17,5	18,8	20,1	21,5
2030x4030	1830x3830	14,2	15,6	17,0	18,4	19,8	21,2	22,6
2030x4230	1830x4030	15,0	16,4	17,9	19,4	20,9	22,3	23,8
2030x4430	1830x4230	15,7	17,3	18,8	20,4	21,9	23,5	25,0
2030x4630	1830x4430	16,5	18,1	19,7	21,3	22,9	24,6	26,2
2030x4830	1830x4630	17,2	18,9	20,6	22,3	24,0	25,7	27,4
2030x5030	1830x4830	17,9	19,7	21,5	23,2	25,0	26,8	28,5
2030x5230	1830x5030	18,7	20,5	22,4	24,2	26,0	27,9	29,7
2030x5430	1830x5230	19,4	21,3	23,3	25,2	27,1	29,0	30,9
2030x5630	1830x5430	20,2	22,2	24,1	26,1	28,1	30,1	32,1
2030x5830	1830x5630	20,9	23,0	25,0	27,1	29,2	31,2	33,3
2030x6030	1830x5830	21,7	23,8	25,9	28,1	30,2	32,3	34,5
2030x6230	1830x6030	22,4	24,6	26,8	29,0	31,2	33,4	35,6
2030x6430	1830x6230	23,1	25,4	27,7	30,0	32,3	34,5	36,8
2030x6630	1830x6430	23,9	26,2	28,6	30,9	33,3	35,7	38,0

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 100mm CON SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2230/2030	2430/2230	2630/2430	2830/2630	3030/2830	3230/3030	3430/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³
2230x2230	2030x2030	8,4	9,2	10,0	10,8	11,7	12,5	13,3
2230x2430	2030x2230	9,2	10,1	11,0	11,9	12,8	13,7	14,6
2230x2630	2030x2430	10,0	11,0	12,0	13,0	14,0	14,9	15,9
2230x2830	2030x2630	10,8	11,9	13,0	14,0	15,1	16,2	17,2
2230x3030	2030x2830	11,7	12,8	14,0	15,1	16,3	17,4	18,6
2230x3230	2030x3030	12,5	13,7	14,9	16,2	17,4	18,6	19,9
2230x3430	2030x3230	13,3	14,6	15,9	17,2	18,6	19,9	21,2
2230x3630	2030x3430	14,1	15,5	16,9	18,3	19,7	21,1	22,5
2230x3830	2030x3630	15,0	16,4	17,9	19,4	20,9	22,3	23,8
2230x4030	2030x3830	15,8	17,3	18,9	20,4	22,0	23,6	25,1
2230x4230	2030x4030	16,6	18,2	19,9	21,5	23,2	24,8	26,4
2230x4430	2030x4230	17,4	19,1	20,9	22,6	24,3	26,0	27,7
2230x4630	2030x4430	18,3	20,1	21,9	23,7	25,4	27,2	29,0
2230x4830	2030x4630	19,1	21,0	22,8	24,7	26,6	28,5	30,4
2230x5030	2030x4830	19,9	21,9	23,8	25,8	27,7	29,7	31,7
2230x5230	2030x5030	20,7	22,8	24,8	26,9	28,9	30,9	33,0
2230x5430	2030x5230	21,6	23,7	25,8	27,9	30,0	32,2	34,3
2230x5630	2030x5430	22,4	24,6	26,8	29,0	31,2	33,4	35,6
2230x5830	2030x5630	23,2	25,5	27,8	30,1	32,3	34,6	36,9
2230x6030	2030x5830	24,0	26,4	28,8	31,1	33,5	35,9	38,2
2230x6230	2030x6030	24,8	27,3	29,7	32,2	34,6	37,1	39,5
2230x6430	2030x6230	25,7	28,2	30,7	33,3	35,8	38,3	40,8
2230x6630	2030x6430	26,5	29,1	31,7	34,3	36,9	39,6	42,2
2230x6830	2030x6630	27,3	30,0	32,7	35,4	38,1	40,8	43,5
2430x2430	2230x2230	10,1	11,1	12,1	13,1	14,1	15,1	16,1
2430x2630	2230x2430	11,0	12,1	13,2	14,3	15,3	16,4	17,5
2430x2830	2230x2630	11,9	13,1	14,3	15,4	16,6	17,8	18,9
2430x3030	2230x2830	12,8	14,1	15,3	16,6	17,9	19,1	20,4
2430x3230	2230x3030	13,7	15,1	16,4	17,8	19,1	20,5	21,8
2430x3430	2230x3230	14,6	16,1	17,5	18,9	20,4	21,8	23,3
2430x3630	2230x3430	15,5	17,1	18,6	20,1	21,6	23,2	24,7
2430x3830	2230x3630	16,4	18,1	19,7	21,3	22,9	24,5	26,1
2430x4030	2230x3830	17,3	19,0	20,8	22,5	24,2	25,9	27,6
2430x4230	2230x4030	18,2	20,0	21,8	23,6	25,4	27,2	29,0
2430x4430	2230x4230	19,1	21,0	22,9	24,8	26,7	28,6	30,5
2430x4630	2230x4430	20,1	22,0	24,0	26,0	28,0	29,9	31,9
2430x4830	2230x4630	21,0	23,0	25,1	27,2	29,2	31,3	33,3
2430x5030	2230x4830	21,9	24,0	26,2	28,3	30,5	32,6	34,8
2430x5230	2230x5030	22,8	25,0	27,3	29,5	31,7	34,0	36,2
2430x5430	2230x5230	23,7	26,0	28,3	30,7	33,0	35,3	37,7
2430x5630	2230x5430	24,6	27,0	29,4	31,8	34,3	36,7	39,1
2430x5830	2230x5630	25,5	28,0	30,5	33,0	35,5	38,0	40,6
2430x6030	2230x5830	26,4	29,0	31,6	34,2	36,8	39,4	42,0
2430x6230	2230x6030	27,3	30,0	32,7	35,4	38,1	40,7	43,4
2430x6430	2230x6230	28,2	31,0	33,8	36,5	39,3	42,1	44,9
2430x6630	2230x6430	29,1	32,0	34,8	37,7	40,6	43,4	46,3
2430x6830	2230x6630	30,0	33,0	35,9	38,9	41,8	44,8	47,8
2430x7030	2230x6830	30,9	34,0	37,0	40,1	43,1	46,1	49,2
2630x2630	2430x2430	12,0	13,2	14,3	15,5	16,7	17,9	19,1
2630x2830	2430x2630	13,0	14,3	15,5	16,8	18,1	19,4	20,6
2630x3030	2430x2830	14,0	15,3	16,7	18,1	19,5	20,8	22,2
2630x3230	2430x3030	14,9	16,4	17,9	19,4	20,8	22,3	23,8
2630x3430	2430x3230	15,9	17,5	19,1	20,6	22,2	23,8	25,4
2630x3630	2430x3430	16,9	18,6	20,3	21,9	23,6	25,3	26,9
2630x3830	2430x3630	17,9	19,7	21,4	23,2	25,0	26,7	28,5
2630x4030	2430x3830	18,9	20,8	22,6	24,5	26,3	28,2	30,1
2630x4230	2430x4030	19,9	21,8	23,8	25,8	27,7	29,7	31,6
2630x4430	2430x4230	20,9	22,9	25,0	27,0	29,1	31,1	33,2
2630x4630	2430x4430	21,9	24,0	26,2	28,3	30,5	32,6	34,8
2630x4830	2430x4630	22,8	25,1	27,3	29,6	31,8	34,1	36,3
2630x5030	2430x4830	23,8	26,2	28,5	30,9	33,2	35,6	37,9
2630x5230	2430x5030	24,8	27,3	29,7	32,1	34,6	37,0	39,5
2630x5430	2430x5230	25,8	28,3	30,9	33,4	36,0	38,5	41,0
2630x5630	2430x5430	26,8	29,4	32,1	34,7	37,3	40,0	42,6
2630x5830	2430x5630	27,8	30,5	33,2	36,0	38,7	41,5	44,2
2630x6030	2430x5830	28,8	31,6	34,4	37,3	40,1	42,9	45,8
2630x6230	2430x6030	29,7	32,7	35,6	38,5	41,5	44,4	47,3
2630x6430	2430x6230	30,7	33,8	36,8	39,8	42,8	45,9	48,9
2630x6630	2430x6430	31,7	34,8	38,0	41,1	44,2	47,3	50,5
2630x6830	2430x6630	32,7	35,9	39,1	42,4	45,6	48,8	52,0
2630x7030	2430x6830	33,7	37,0	40,3	43,6	47,0	50,3	53,6
2630x7230	2430x7030	34,7	38,1	41,5	44,9	48,3	51,8	55,2

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 100mm CON SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT. 2230/2030	ALTO EXT./INT. 2430/2230	ALTO EXT./INT. 2630/2430	ALTO EXT./INT. 2830/2630	ALTO EXT./INT. 3030/2830	ALTO EXT./INT. 3230/3030	ALTO EXT./INT. 3430/3230
		Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³
2830x2830	2630x2630	14,0	15,4	16,8	18,2	19,6	21,0	22,3
2830x3030	2630x2830	15,1	16,6	18,1	19,6	21,1	22,6	24,0
2830x3230	2630x3030	16,2	17,8	19,4	21,0	22,6	24,1	25,7
2830x3430	2630x3230	17,2	18,9	20,6	22,3	24,0	25,7	27,4
2830x3630	2630x3430	18,3	20,1	21,9	23,7	25,5	27,3	29,1
2830x3830	2630x3630	19,4	21,3	23,2	25,1	27,0	28,9	30,8
2830x4030	2630x3830	20,4	22,5	24,5	26,5	28,5	30,5	32,5
2830x4230	2630x4030	21,5	23,6	25,8	27,9	30,0	32,1	34,2
2830x4430	2630x4230	22,6	24,8	27,0	29,3	31,5	33,7	35,9
2830x4630	2630x4430	23,7	26,0	28,3	30,6	33,0	35,3	37,6
2830x4830	2630x4630	24,7	27,2	29,6	32,0	34,5	36,9	39,3
2830x5030	2630x4830	25,8	28,3	30,9	33,4	35,9	38,5	41,0
2830x5230	2630x5030	26,9	29,5	32,1	34,8	37,4	40,1	42,7
2830x5430	2630x5230	27,9	30,7	33,4	36,2	38,9	41,7	44,4
2830x5630	2630x5430	29,0	31,8	34,7	37,6	40,4	43,3	46,1
2830x5830	2630x5630	30,1	33,0	36,0	38,9	41,9	44,9	47,8
2830x6030	2630x5830	31,1	34,2	37,3	40,3	43,4	46,5	49,5
2830x6230	2630x6030	32,2	35,4	38,5	41,7	44,9	48,1	51,2
2830x6430	2630x6230	33,3	36,5	39,8	43,1	46,4	49,6	52,9
2830x6630	2630x6430	34,3	37,7	41,1	44,5	47,9	51,2	54,6
2830x6830	2630x6630	35,4	38,9	42,4	45,9	49,3	52,8	56,3
2830x7030	2630x6830	36,5	40,1	43,6	47,2	50,8	54,4	58,0
2830x7230	2630x7030	37,5	41,2	44,9	48,6	52,3	56,0	59,7
2830x7430	2630x7230	38,6	42,4	46,2	50,0	53,8	57,6	61,4
3030x3030	2830x2830	16,3	17,9	19,5	21,1	22,7	24,3	25,9
3030x3230	2830x3030	17,4	19,1	20,8	22,6	24,3	26,0	27,7
3030x3430	2830x3230	18,6	20,4	22,2	24,0	25,9	27,7	29,5
3030x3630	2830x3430	19,7	21,6	23,6	25,5	27,5	29,4	31,4
3030x3830	2830x3630	20,9	22,9	25,0	27,0	29,1	31,1	33,2
3030x4030	2830x3830	22,0	24,2	26,3	28,5	30,7	32,8	35,0
3030x4230	2830x4030	23,2	25,4	27,7	30,0	32,3	34,6	36,8
3030x4430	2830x4230	24,3	26,7	29,1	31,5	33,9	36,3	38,7
3030x4630	2830x4430	25,4	28,0	30,5	33,0	35,5	38,0	40,5
3030x4830	2830x4630	26,6	29,2	31,8	34,5	37,1	39,7	42,3
3030x5030	2830x4830	27,7	30,5	33,2	35,9	38,7	41,4	44,2
3030x5230	2830x5030	28,9	31,7	34,6	37,4	40,3	43,1	46,0
3030x5430	2830x5230	30,0	33,0	36,0	38,9	41,9	44,8	47,8
3030x5630	2830x5430	31,2	34,3	37,3	40,4	43,5	46,6	49,6
3030x5830	2830x5630	32,3	35,5	38,7	41,9	45,1	48,3	51,5
3030x6030	2830x5830	33,5	36,8	40,1	43,4	46,7	50,0	53,3
3030x6230	2830x6030	34,6	38,1	41,5	44,9	48,3	51,7	55,1
3030x6430	2830x6230	35,8	39,3	42,8	46,4	49,9	53,4	56,9
3030x6630	2830x6430	36,9	40,6	44,2	47,9	51,5	55,1	58,8
3030x6830	2830x6630	38,1	41,8	45,6	49,3	53,1	56,9	60,6
3030x7030	2830x6830	39,2	43,1	47,0	50,8	54,7	58,6	62,4
3030x7230	2830x7030	40,4	44,4	48,3	52,3	56,3	60,3	64,3
3030x7430	2830x7230	41,5	45,6	49,7	53,8	57,9	62,0	66,1
3030x7630	2830x7430	42,7	46,9	51,1	55,3	59,5	63,7	67,9
3230x3230	3030x3030	18,6	20,5	22,3	24,1	26,0	27,8	29,7
3230x3430	3030x3230	19,9	21,8	23,8	25,7	27,7	29,7	31,6
3230x3630	3030x3430	21,1	23,2	25,3	27,3	29,4	31,5	33,6
3230x3830	3030x3630	22,3	24,5	26,7	28,9	31,1	33,3	35,5
3230x4030	3030x3830	23,6	25,9	28,2	30,5	32,8	35,2	37,5
3230x4230	3030x4030	24,8	27,2	29,7	32,1	34,6	37,0	39,4
3230x4430	3030x4230	26,0	28,6	31,1	33,7	36,3	38,8	41,4
3230x4630	3030x4430	27,2	29,9	32,6	35,3	38,0	40,7	43,4
3230x4830	3030x4630	28,5	31,3	34,1	36,9	39,7	42,5	45,3
3230x5030	3030x4830	29,7	32,6	35,6	38,5	41,4	44,3	47,3
3230x5230	3030x5030	30,9	34,0	37,0	40,1	43,1	46,2	49,2
3230x5430	3030x5230	32,2	35,3	38,5	41,7	44,8	48,0	51,2
3230x5630	3030x5430	33,4	36,7	40,0	43,3	46,6	49,9	53,1
3230x5830	3030x5630	34,6	38,0	41,5	44,9	48,3	51,7	55,1
3230x6030	3030x5830	35,9	39,4	42,9	46,5	50,0	53,5	57,1
3230x6230	3030x6030	37,1	40,7	44,4	48,1	51,7	55,4	59,0
3230x6430	3030x6230	38,3	42,1	45,9	49,6	53,4	57,2	61,0
3230x6630	3030x6430	39,6	43,4	47,3	51,2	55,1	59,0	62,9
3230x6830	3030x6630	40,8	44,8	48,8	52,8	56,9	60,9	64,9
3230x7030	3030x6830	42,0	46,1	50,3	54,4	58,6	62,7	66,8
3230x7230	3030x7030	43,2	47,5	51,8	56,0	60,3	64,5	68,8
3230x7430	3030x7230	44,5	48,9	53,2	57,6	62,0	66,4	70,8
3230x7630	3030x7430	45,7	50,2	54,7	59,2	63,7	68,2	72,7
3230x7830	3030x7630	46,9	51,6	56,2	60,8	65,4	70,1	74,7

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 100mm CON SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2230/2030	2430/2230	2630/2430	2830/2630	3030/2830	3230/3030	3430/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³
3430x3430	3230x3230	21,2	23,3	25,4	27,4	29,5	31,6	33,7
3430x3630	3230x3430	22,5	24,7	26,9	29,1	31,4	33,6	35,8
3430x3830	3230x3630	23,8	26,1	28,5	30,8	33,2	35,5	37,9
3430x4030	3230x3830	25,1	27,6	30,1	32,5	35,0	37,5	40,0
3430x4230	3230x4030	26,4	29,0	31,6	34,2	36,8	39,4	42,0
3430x4430	3230x4230	27,7	30,5	33,2	35,9	38,7	41,4	44,1
3430x4630	3230x4430	29,0	31,9	34,8	37,6	40,5	43,4	46,2
3430x4830	3230x4630	30,4	33,3	36,3	39,3	42,3	45,3	48,3
3430x5030	3230x4830	31,7	34,8	37,9	41,0	44,2	47,3	50,4
3430x5230	3230x5030	33,0	36,2	39,5	42,7	46,0	49,2	52,5
3430x5430	3230x5230	34,3	37,7	41,0	44,4	47,8	51,2	54,6
3430x5630	3230x5430	35,6	39,1	42,6	46,1	49,6	53,1	56,7
3430x5830	3230x5630	36,9	40,6	44,2	47,8	51,5	55,1	58,7
3430x6030	3230x5830	38,2	42,0	45,8	49,5	53,3	57,1	60,8
3430x6230	3230x6030	39,5	43,4	47,3	51,2	55,1	59,0	62,9
3430x6430	3230x6230	40,8	44,9	48,9	52,9	56,9	61,0	65,0
3430x6630	3230x6430	42,2	46,3	50,5	54,6	58,8	62,9	67,1
3430x6830	3230x6630	43,5	47,8	52,0	56,3	60,6	64,9	69,2
3430x7030	3230x6830	44,8	49,2	53,6	58,0	62,4	66,8	71,3
3430x7230	3230x7030	46,1	50,6	55,2	59,7	64,3	68,8	73,3
3430x7430	3230x7230	47,4	52,1	56,7	61,4	66,1	70,8	75,4
3430x7630	3230x7430	48,7	53,5	58,3	63,1	67,9	72,7	77,5
3430x7830	3230x7630	50,0	55,0	59,9	64,8	69,7	74,7	79,6
3430x8030	3230x7830	51,3	56,4	61,5	66,5	71,6	76,6	81,7
3630x3630	3430x3430	23,9	26,2	28,6	30,9	33,3	35,6	38,0
3630x3830	3430x3630	25,3	27,8	30,3	32,7	35,2	37,7	40,2
3630x4030	3430x3830	26,7	29,3	31,9	34,6	37,2	39,8	42,4
3630x4230	3430x4030	28,1	30,8	33,6	36,4	39,1	41,9	44,6
3630x4430	3430x4230	29,5	32,4	35,3	38,2	41,1	44,0	46,9
3630x4630	3430x4430	30,8	33,9	36,9	40,0	43,0	46,0	49,1
3630x4830	3430x4630	32,2	35,4	38,6	41,8	44,9	48,1	51,3
3630x5030	3430x4830	33,6	36,9	40,3	43,6	46,9	50,2	53,5
3630x5230	3430x5030	35,0	38,5	41,9	45,4	48,8	52,3	55,7
3630x5430	3430x5230	36,4	40,0	43,6	47,2	50,8	54,4	57,9
3630x5630	3430x5430	37,8	41,5	45,3	49,0	52,7	56,4	60,2
3630x5830	3430x5630	39,2	43,1	46,9	50,8	54,6	58,5	62,4
3630x6030	3430x5830	40,6	44,6	48,6	52,6	56,6	60,6	64,6
3630x6230	3430x6030	42,0	46,1	50,3	54,4	58,5	62,7	66,8
3630x6430	3430x6230	43,4	47,7	51,9	56,2	60,5	64,7	69,0
3630x6630	3430x6430	44,8	49,2	53,6	58,0	62,4	66,8	71,2
3630x6830	3430x6630	46,2	50,7	55,3	59,8	64,4	68,9	73,5
3630x7030	3430x6830	47,6	52,2	56,9	61,6	66,3	71,0	75,7
3630x7230	3430x7030	48,9	53,8	58,6	63,4	68,2	73,1	77,9
3630x7430	3430x7230	50,3	55,3	60,3	65,2	70,2	75,1	80,1
3630x7630	3430x7430	51,7	56,8	61,9	67,0	72,1	77,2	82,3
3630x7830	3430x7630	53,1	58,4	63,6	68,8	74,1	79,3	84,5
3630x8030	3430x7830	54,5	59,9	65,3	70,6	76,0	81,4	86,7
3630x8230	3430x8030	55,9	61,4	66,9	72,4	77,9	83,5	89,0
3830x3830	3630x3630	26,7	29,4	32,0	34,7	37,3	39,9	42,6
3830x4030	3630x3830	28,2	31,0	33,8	36,6	39,3	42,1	44,9
3830x4230	3630x4030	29,7	32,6	35,5	38,5	41,4	44,3	47,3
3830x4430	3630x4230	31,2	34,2	37,3	40,4	43,5	46,5	49,6
3830x4630	3630x4430	32,6	35,9	39,1	42,3	45,5	48,7	51,9
3830x4830	3630x4630	34,1	37,5	40,8	44,2	47,6	50,9	54,3
3830x5030	3630x4830	35,6	39,1	42,6	46,1	49,6	53,1	56,6
3830x5230	3630x5030	37,1	40,7	44,4	48,0	51,7	55,3	59,0
3830x5430	3630x5230	38,5	42,3	46,1	49,9	53,7	57,5	61,3
3830x5630	3630x5430	40,0	44,0	47,9	51,8	55,8	59,7	63,7
3830x5830	3630x5630	41,5	45,6	49,7	53,7	57,8	61,9	66,0
3830x6030	3630x5830	43,0	47,2	51,4	55,7	59,9	64,1	68,4
3830x6230	3630x6030	44,4	48,8	53,2	57,6	61,9	66,3	70,7
3830x6430	3630x6230	45,9	50,4	55,0	59,5	64,0	68,5	73,0
3830x6630	3630x6430	47,4	52,1	56,7	61,4	66,1	70,7	75,4
3830x6830	3630x6630	48,9	53,7	58,5	63,3	68,1	72,9	77,7
3830x7030	3630x6830	50,3	55,3	60,2	65,2	70,2	75,1	80,1
3830x7230	3630x7030	51,8	56,9	62,0	67,1	72,2	77,3	82,4
3830x7430	3630x7230	53,3	58,5	63,8	69,0	74,3	79,5	84,8
3830x7630	3630x7430	54,8	60,1	65,5	70,9	76,3	81,7	87,1
3830x7830	3630x7630	56,2	61,8	67,3	72,8	78,4	83,9	89,5
3830x8030	3630x7830	57,7	63,4	69,1	74,8	80,4	86,1	91,8
3830x8230	3630x8030	59,2	65,0	70,8	76,7	82,5	88,3	94,2
3830x8430	3630x8230	60,6	66,6	72,6	78,6	84,5	90,5	96,5

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 100mm CON SUELO

Solicitar precio y plazo de entrega

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2230/2030	2430/2230	2630/2430	2830/2630	3030/2830	3230/3030	3430/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³
4030x4030	3830x3830	29,8	32,7	35,6	38,6	41,5	44,4	47,4
4030x4230	3830x4030	31,3	34,4	37,5	40,6	43,7	46,8	49,9
4030x4430	3830x4230	32,9	36,1	39,4	42,6	45,8	49,1	52,3
4030x4630	3830x4430	34,4	37,8	41,2	44,6	48,0	51,4	54,8
4030x4830	3830x4630	36,0	39,5	43,1	46,6	50,2	53,7	57,3
4030x5030	3830x4830	37,6	41,3	45,0	48,7	52,4	56,1	59,8
4030x5230	3830x5030	39,1	43,0	46,8	50,7	54,5	58,4	62,2
4030x5430	3830x5230	40,7	44,7	48,7	52,7	56,7	60,7	64,7
4030x5630	3830x5430	42,2	46,4	50,5	54,7	58,9	63,0	67,2
4030x5830	3830x5630	43,8	48,1	52,4	56,7	61,0	65,3	69,6
4030x6030	3830x5830	45,3	49,8	54,3	58,7	63,2	67,7	72,1
4030x6230	3830x6030	46,9	51,5	56,1	60,7	65,4	70,0	74,6
4030x6430	3830x6230	48,4	53,2	58,0	62,8	67,5	72,3	77,1
4030x6630	3830x6430	50,0	54,9	59,8	64,8	69,7	74,6	79,5
4030x6830	3830x6630	51,5	56,6	61,7	66,8	71,9	76,9	82,0
4030x7030	3830x6830	53,1	58,3	63,6	68,8	74,0	79,3	84,5
4030x7230	3830x7030	54,7	60,0	65,4	70,8	76,2	81,6	87,0
4030x7430	3830x7230	56,2	61,8	67,3	72,8	78,4	83,9	89,4
4030x7630	3830x7430	57,8	63,5	69,2	74,8	80,5	86,2	91,9
4030x7830	3830x7630	59,3	65,2	71,0	76,9	82,7	88,5	94,4
4030x8030	3830x7830	60,9	66,9	72,9	78,9	84,9	90,9	96,9
4030x8230	3830x8030	62,4	68,6	74,7	80,9	87,0	93,2	99,3
4030x8430	3830x8230	64,0	70,3	76,6	82,9	89,2	95,5	101,8
4030x8630	3830x8430	65,5	72,0	78,5	84,9	91,4	97,8	104,3
4230x4230	4030x4030	33,0	36,2	39,5	42,7	46,0	49,2	52,5
4230x4430	4030x4230	34,6	38,0	41,4	44,8	48,2	51,7	55,1
4230x4630	4030x4430	36,2	39,8	43,4	47,0	50,5	54,1	57,7
4230x4830	4030x4630	37,9	41,6	45,3	49,1	52,8	56,5	60,3
4230x5030	4030x4830	39,5	43,4	47,3	51,2	55,1	59,0	62,9
4230x5230	4030x5030	41,1	45,2	49,3	53,3	57,4	61,4	65,5
4230x5430	4030x5230	42,8	47,0	51,2	55,4	59,6	63,9	68,1
4230x5630	4030x5430	44,4	48,8	53,2	57,6	61,9	66,3	70,7
4230x5830	4030x5630	46,1	50,6	55,1	59,7	64,2	68,7	73,3
4230x6030	4030x5830	47,7	52,4	57,1	61,8	66,5	71,2	75,9
4230x6230	4030x6030	49,3	54,2	59,1	63,9	68,8	73,6	78,5
4230x6430	4030x6230	51,0	56,0	61,0	66,0	71,1	76,1	81,1
4230x6630	4030x6430	52,6	57,8	63,0	68,2	73,3	78,5	83,7
4230x6830	4030x6630	54,2	59,6	64,9	70,3	75,6	81,0	86,3
4230x7030	4030x6830	55,9	61,4	66,9	72,4	77,9	83,4	88,9
4230x7230	4030x7030	57,5	63,2	68,8	74,5	80,2	85,8	91,5
4230x7430	4030x7230	59,1	65,0	70,8	76,6	82,5	88,3	94,1
4230x7630	4030x7430	60,8	66,8	72,8	78,7	84,7	90,7	96,7
4230x7830	4030x7630	62,4	68,6	74,7	80,9	87,0	93,2	99,3
4230x8030	4030x7830	64,1	70,4	76,7	83,0	89,3	95,6	101,9
4230x8230	4030x8030	65,7	72,2	78,6	85,1	91,6	98,1	104,5
4230x8430	4030x8230	67,3	74,0	80,6	87,2	93,9	100,5	107,1
4230x8630	4030x8430	69,0	75,8	82,6	89,3	96,1	102,9	109,7
4230x8830	4030x8630	70,6	77,6	84,5	91,5	98,4	105,4	112,3

PORTES PAGADOS



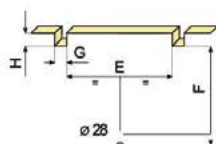
EQUIPOS MONOBLOCK MOCHILA



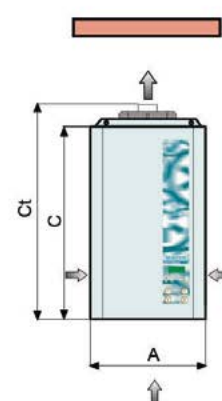
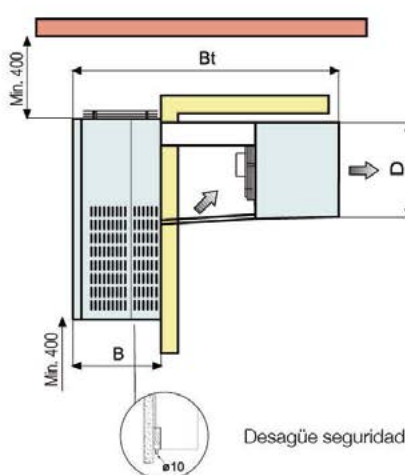
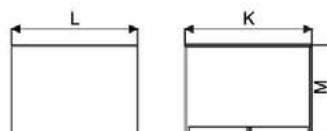
DIMENSIONES

TN	BT
003-040	003-034

Mochila



Embalaje



MODELO		EQUIPO						MOCHILA				EMBALAJE				
TN	BT	A	B	Bt	C	Ct	D	E	F	G	H	K	L	M	m3	Kg
003-012	003-009	400	320	796	680	714	275	300	220	30	70	872	482	892	0,38	13
016-028	012-016	650	390	887	780	814	275	530	212	40	80	1020	785	1025	0,82	25
034-040	020-034	690	430	1184	780	887	480	570	412	40	80	1330	825	1065	1,17	32



EQUIPOS MONOBLOCK MOCHILA

MODELO	HP DE REF ^a	TENSIÓN	HFC Kg	TEMP. AMBIENTE	(+5°C)		(0°C)		(-5°C)		PRECIO PVP €
					WATIOS	M3	WATIOS	M3	WATIOS	M3	
REFRIGERACIÓN											
FAM003G001	0,43	230/1/50	0,55	32°C	941	7,7	821	4,6	710	3,0	2.238
				43°C	776	4,7	678	3,1	586	2,6	
FAM006G001	0,5	230/1/50	0,57	32°C	1107	9,1	975	6,0	851	4,0	2.302
				43°C	936	6,0	826	4,2	716	3,3	
FAM007G001	0,62	230/1/50	0,6	32°C	1300	11,6	1146	7,9	999	4,6	2.483
				43°C	1090	7,6	969	5,3	846	4,2	
FAM009G001	0,75	230/1/50	0,73	32°C	1488	15,7	1302	10,6	1126	7,0	2.576
				43°C	1232	10,4	1081	6,1	937	5,7	
FAM0012G001	1	230/1/50	0,7	32°C	1621	16,0	1420	11,1	1229	7,4	2.721
				43°C	1390	10,8	1209	7,1	1041	6,2	
FAM0016G001	1,2	230/1/50	1,3	32°C	2260	23,9	1960	16,4	1678	10,6	3.182
				43°C	1922	17,7	1664	11,3	1422	8,7	
FAM022G002	1,25	400/3/50	1,4	32°C	2604	29,1	2234	19,8	1890	12,6	3.562
				43°C	2209	21,8	1894	13,6	1597	10,4	
FAM028G002	1,5	400/3/50	1,4	32°C	2906	34,2	2527	23,9	2166	15,4	3.678
				43°C	2440	25,2	2116	16,0	1810	12,4	
FAM034G002	1,5	400/3/50	1,7	32°C	3451	42,1	2995	31,1	2562	20,2	4.264
				43°C	2865	31,3	2475	19,8	2106	15,2	
FAM040G002	2	400/3/50	2,05	32°C	3931	49,1	3389	37,6	2870	24,7	4.601
				43°C	3226	36,1	2767	22,6	2324	16,7	
PORTES PAGADOS											

MODELO	HP DE REF ^a	TENSIÓN	HFC Kg	TEMP. AMBIENTE	(-15°C)		(-20°C)		(-25°C)		PRECIO PVP €
					WATIOS	M3	WATIOS	M3	WATIOS	M3	
CONGELACIÓN											
FAL003G001	0,75	230/1/50	0,45	32°C	790	5,9	671	3,6	560	2,0	2.715
				43°C	656	3,6	556	3,4	462	1,4	
FAL006G001	1	230/1/50	0,65	32°C	978	8,4	817	4,8	667	2,9	2.960
				43°C	821	6,0	676	3,6	540	2,4	
FAL009G001	1,5	230/1/50	0,65	32°C	1137	10,8	953	6,1	780	3,7	2.988
				43°C	967	6,9	802	4,3	646	2,7	
FAL012G001	1,75	230/1/50	1,1	32°C	1523	21,7	1265	11,1	1026	6,0	3.218
				43°C	1257	14,1	1036	7,3	829	5,1	
FAL016G002	2	400/3/50	1,5	32°C	1910	25,8	1577	16,3	1269	9,5	3.943
				43°C	1618	17,1	1318	9,7	1039	6,0	
FAL020G002	2	400/3/50	1,8	32°C	2314	31,8	1914	19,4	1543	11,1	4.633
				43°C	1938	22,6	1578	16,4	1243	7,3	
FAL024G002	3	400/3/50	1,8	32°C	2846	50,5	2343	29,2	1879	15,9	4.877
				43°C	2377	35,0	1938	27,0	1529	11,8	
FAL034G002	4	400/3/50	2	32°C	3094	55,2	2547	34,2	2029	18,6	5.702
				43°C	2467	36,3	2014	29,0	1579	12,8	
PORTES PAGADOS											

Hp de Ref. Esta potencia sólo se indica como referencia comercial, la potencia real del compresor esta indicada en Kw (pág. datos técnicos)

Características

- Refrigerante ecológico R452A.
- Compresor hermético alternativo.
- Presostato de seguridad en alta y baja.
- Expansión precisa por capilar ó valvula en BT.
- Válvula aspiración constante en BT.
- Desescarche automático por gas caliente.
- Sistema automático eliminación condensados.
- Plafón luz interior cámara (con cable 2,5 m).
- Micropuerta (con cable 2,5 m).
- Cable alimentación (2,5 m).
- Cable resistencia puerta equipos BT (2,5 m).
- Control electrónico integrado UNIFICADO.
- Manual de instalación y mantenimiento.
- Certificación PED 2014/68/CE.
- Motoventiladores conforme ErP-EU 327/2011.

CONDICIONES CÁLCULO VOLUMEN M3

	TN	BT
ESPESOR PANEL (mm)	60	100
TEMP. ENTRADA PRODUCTO °C	25	-7
ENFRIAMIENTO PRODUCTO (H)	18	18
DENSIDAD DE CARGA (Kg/m ³)	250	250
ROTACIÓN DIARIA (%)	10	10
CALOR ESPECÍFICO PROD. (Kj/Kg°C)	3,22	1,67

Calor de respiración del producto no considerado. Si se precisa, incrementar la potencia frigorífica de un 20% al 35%.





EQUIPOS MONOBLOCK TECHO



TN 003-008
BT 003-008



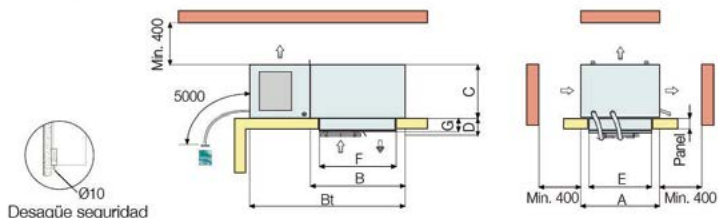
TN 009-016
BT 009



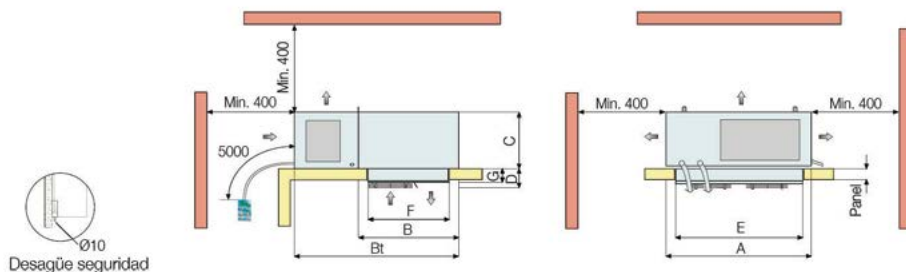
TN 022-068
BT 012-080

DIMENSIONES

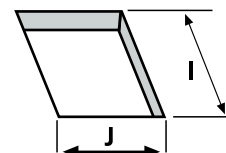
TN 003
BT 003



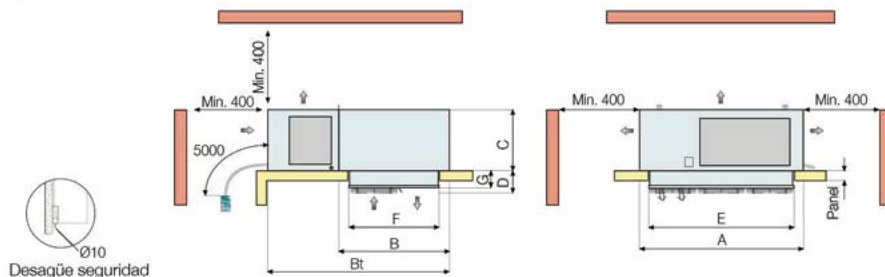
TN 006-016
BT 006-009



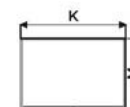
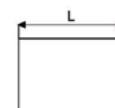
CALADO



TN 022-068
BT 012-080



EMBALAJE



MODELO		EQUIPO				EVAPORADOR				CALZADO			EMBALAJE				
TN	BT	A	B	Bt	C	D	E	F	G	PANEL	I	J	K	L	M	m ³	Kg
003	003	500	420	765	350	128	400	320	100	60/100	410	330	920	600	661	0,36	17
006-008	006-008	700	500	880	390	128	580	380	100	60/100	590	390	990	800	701	0,56	23
009-016	009	930	620	1000	350	130	810	510	120	60/100	815	515	1250	1050	721	0,95	35
022-034	012-020	930	620	1110	440	180	810	510	150	100	815	515	1250	1050	806	1,06	37
054-068	024-080	1310	800	1340	500	180	1200	690	150	100	1205	695	1460	1420	866	1,80	54



EQUIPOS MONOBLOCK TECHO

MODELO	HP DE REF ^a	TENSIÓN	HFC Kg	TEMP. AMBIENTE	(+5°C)		(0°C)		(-5°C)		PRECIO PVP €
					WATIOS	M3	WATIOS	M3	WATIOS	M3	
REFRIGERACIÓN											
SFM003G001	0,42	230/1/50	0,48	32°C	860	6,6	753	4,3	655	3,7	2.622
				43°C	710	5,0	622	3,3	540	2,8	
SFM006G001	0,5	230/1/50	0,7	32°C	1218	11,3	1072	7,1	934	5,9	2.863
				43°C	1018	8,1	901	5,3	763	4,4	
SFM008G001	0,75	230/1/50	0,96	32°C	1470	14,7	1288	9,5	1116	7,6	3.209
				43°C	1235	10,6	1090	7,0	946	5,7	
SFM009G001	1	230/1/50	1,1	32°C	1870	19,5	1619	12,9	1385	10,2	3.719
				43°C	1557	14,3	1349	9,6	1154	7,4	
SFM012G001	1	230/1/50	1,1	32°C	2168	22,4	1881	15,7	1611	12,5	3.887
				43°C	1830	17,8	1581	11,5	1348	9,1	
SFM016G001	1,2	230/1/50	1,15	32°C	2298	25,7	1996	17,0	1711	13,7	3.922
				43°C	1949	19,2	1692	12,7	1448	10,2	
SFM022G002	1,25	400/3/50	1,25	32°C	2851	33,8	2442	21,9	2060	17,2	4.696
				43°C	2398	25,0	2051	16,2	1725	12,8	
SFM034G002	1,5	400/3/50	1,55	32°C	3415	42,8	2961	28,2	2531	22,5	5.683
				43°C	2846	31,4	2456	20,5	2088	16,2	
SFM054G002	2,5	400/3/50	3,1	32°C	5173	70,3	4464	47,1	3795	37,4	7.180
				43°C	4285	52,0	3673	34,0	3091	26,7	
SFM068G002	3,3	400/3/50	3,2	32°C	6158	86,5	5354	60,6	4588	48,0	8.188
				43°C	5112	64,1	4423	42,7	3760	34,0	
PORTES PAGADOS											

MODELO	HP DE REF ^a	TENSIÓN	HFC Kg	TEMP. AMBIENTE	(-15°C)		(-20°C)		(-25°C)		PRECIO PVP €
					WATIOS	M3	WATIOS	M3	WATIOS	M3	
CONGELACIÓN											
SFL003G001	0,75	230/1/50	0,5	32°C	693	3,5	586	2,8	486	1,8	3.110
				43°C	582	2,5	493	2,0	408	1,4	
SFL006G001	1	230/1/50	0,85	32°C	1068	7,3	895	5,7	734	3,8	3.512
				43°C	889	5,2	734	4,0	589	2,6	
SFL008G001	1,5	230/1/50	0,85	32°C	1254	9,5	1058	7,6	871	5,1	3.756
				43°C	1055	6,8	881	5,4	714	3,3	
SFL009G001	1,75	230/1/50	0,97	32°C	1523	13,0	1268	10,4	1030	6,8	4.040
				43°C	1257	9,1	1041	7,3	836	4,6	
SFL012G001	2	230/1/50	1,2	32°C	1725	16,0	1429	15,5	1155	8,3	4.918
				43°C	1407	10,9	1159	7,4	925	5,2	
SFL016G002	2,5	400/3/50	1,4	32°C	2103	22,2	1733	17,3	1395	11,1	5.169
				43°C	1736	15,7	1417	12,1	1124	7,6	
SFL020G002	3	400/3/50	1,6	32°C	2925	37,3	2463	30,5	2027	20,7	5.740
				43°C	2385	26,0	2007	21,4	1641	14,3	
SFL024G002	3,5	400/3/50	2,1	32°C	3302	44,7	2772	36,4	2276	24,2	6.777
				43°C	2684	31,1	2244	25,1	1828	16,9	
SFL034G002	4	400/3/50	3,1	32°C	4220	65,2	3560	52,7	2949	35,7	7.710
				43°C	3471	46,1	2924	34,9	2415	25,6	
SFL080G002	5	400/3/50	3,5	32°C	5240	90,1	4460	77,5	3729	50,6	9.348
				43°C	4316	85,9	3678	54,7	3075	36,7	
PORTES PAGADOS											

Hp de Referencia. Esta potencia sólo se indica como referencia comercial, la potencia real del compresor esta indicada en KW.

Características

- Refrigerante ecológico R452a.
- Compresor hermético alternativo.
- Presostato de seguridad en alta y baja.
- Expansión precisa por capilar.
- Válvula aspiración constante en BT.
- Desescarche automático por gas caliente.
- Sistema automático eliminación condensados.
- Plafón luz interior cámara (con cable 2,5m).
- Micropuerta (con cable 2,5m).
- Cable alimentación (2,5m).
- Cable resistencia puerta equipos BT (2,5m).
- Control electrónico integrado UNIFICADO.
- Panel remoto de control (cable 5m).
- Manual de instalación y mantenimiento.
- Certificación PED 2014/68/CE.
- Motoventiladores conforme ErP-EU 327/2011.

CONDICIONES CÁLCULO VOLUMEN M3

	TN	BT
ESPELOR PANEL (mm)	100	100
TEMP. ENTRADA PRODUCTO °C	25	-7
ENFRIAMIENTO PRODUCTO (H)	18	18
DENSIDAD DE CARGA (Kg/m ³)	250	250
ROTACIÓN DIARIA (%)	10	10
CALOR ESPECÍFICO PROD. (Kj/Kg°C)	3,22	1,67

Calor de respiración del producto no considerado. Si se precisa, incrementar la potencia frigorífica de un 20% al 35%.





EQUIPOS MONOBLOCK SPLITS



TN 003-006
BT 003-006



TN 009-016
BT 009-012



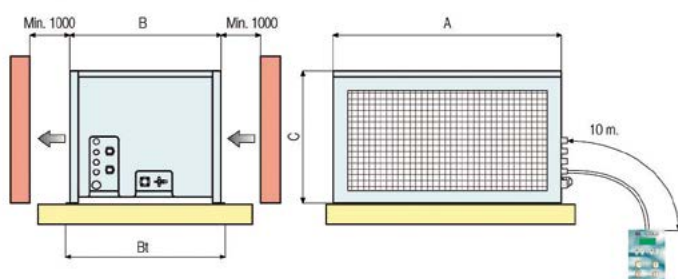
TN 022
BT 016



TN 034-054
BT 024-034

DIMENSIONES

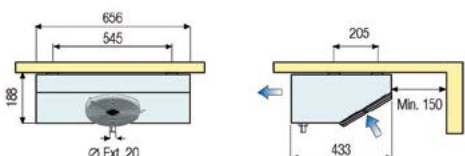
CONDENSADORA - Unidad exterior



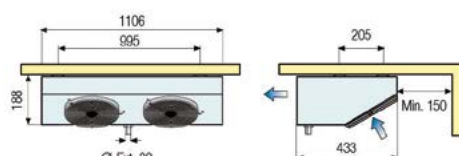
MODELO		DIMENSIONES U. EXT.			
TN	BT	A	B	Bt	C
003-016	003-009	700	460	480	380
022-034	012-020	800	530	560	460
040-054	024-034	930	650	680	460

EVAPORADORA - Unidad interior

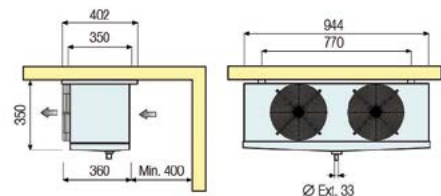
TN 003-006 BT 003-006



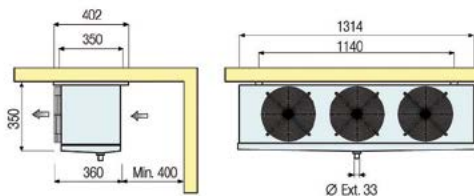
TN 009-016 BT 009-012



TN 022 BT 016



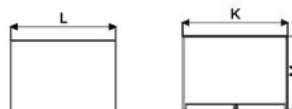
TN 034-054 BT 020-034



BT En los equipos BT la válvula de expansión es del tipo MOP, Tr (máx.) = -10°C.

MODELO		EMBALAJE				
TN	BT	K	L	M	m³	Kg
003-006	003-006	950	610	990	0,57	16
009-016	009-012	1310	610	990	0,57	20
022	016	1050	685	1140	0,82	21
034-054	020-034	1450	810	1175	1,38	37

EMBALAJE





EQUIPOS MONOBLOCK SPLITS

MODELO	HP DE REF ^a	TENSIÓN	HFC Kg	TEMP. AMBIENTE	(+5°C)		(0°C)		(-5°C)		PRECIO PVP €
					WATIOS	M3	WATIOS	M3	WATIOS	M3	
REFRIGERACIÓN											
STM003G001	0,43	230/1/50	0,8	32°C	882	6,9	769	4,2	667	3,4	2.566
				43°C	736	5,0	642	3,2	555	2,5	
STM006G001	0,5	230/1/50	0,85	32°C	1212	11,1	1060	7,1	922	5,8	2.844
				43°C	1031	8,3	899	5,3	774	4,0	
STM009G001	1	230/1/50	1,1	32°C	1677	17,8	1459	11,2	1254	9,0	3.364
				43°C	1393	12,4	1213	8,1	1042	6,2	
STM0012G001	1,1	230/1/50	1,2	32°C	2081	22,5	1800	14,9	1530	11,9	3.587
				43°C	1697	16,0	1471	10,5	1250	8,4	
STM0016G001	1,2	230/1/50	1,3	32°C	2144	23,3	1868	15,5	1606	12,9	3.811
				43°C	1822	17,6	1585	11,5	1361	9,6	
STM022G0012	1,25	400/3/50	2,8	32°C	2488	28,3	2139	18,1	1813	14,2	4.733
				43°C	2105	21,1	1808	13,5	1526	10,6	
STM034G0012	1,5	400/3/50	3,2	32°C	3207	39,7	2788	25,4	2389	20,4	5.822
				43°C	2668	32,1	2309	18,5	1969	14,9	
STM040G0012	2	400/3/50	3,35	32°C	4080	53,2	3490	34,3	2937	27,1	6.411
				43°C	3417	32,8	2904	25,2	2420	19,5	
STM054G0012	2,5	400/3/50	3,6	32°C	4784	63,3	4122	37,7	3499	31,3	6.652
				43°C	4039	48,4	3459	27,8	2911	22,7	
PORTES PAGADOS											

MODELO	HP DE REF ^a	TENSIÓN	HFC Kg	TEMP. AMBIENTE	(-15°C)		(-20°C)		(-25°C)		PRECIO PVP €
					WATIOS	M3	WATIOS	M3	WATIOS	M3	
CONGELACIÓN											
STL003G011	0,75	230/1/50	0,75	32°C	746	3,6	633	3,0	529	1,9	3.019
				43°C	624	2,8	527	2,1	437	1,3	
STL006G001	1	230/1/50	0,8	32°C	985	6,4	824	5,0	675	3,2	3.318
				43°C	820	4,5	676	3,5	543	2,1	
STL009G011	1,5	230/1/50	1,2	32°C	1340	9,7	1117	8,2	910	5,3	3.537
				43°C	1117	6,8	923	5,4	740	3,5	
STL0012G011	1,75	230/1/50	2,3	32°C	1512	12,5	1258	10,2	1021	6,6	4.446
				43°C	1246	8,6	1058	6,8	822	4,4	
STL016G0012	2	400/3/50	2,3	32°C	1824	15,1	1509	13,2	1219	8,5	4.775
				43°C	1512*	12,4	1239*	9,2	985*	5,6	
STL020G0012	3	400/3/50	2,6	32°C	2736	34,5	2313	27,8	1909	19,0	5.471
				43°C	2217*	24,3	1873*	19,1	1537*	13,0	
STL024G0012	3,5	400/3/50	2,6	32°C	2945	36,7	2465	30,2	2018	19,9	5.873
				43°C	2451*	26,4	2041*	21,5	1656*	13,9	
STL034G0012	4	400/3/50	3,5	32°C	3708	53,7	3109	43,2	2560	29,4	7.230
				43°C	3140*	39,7	2632*	32,0	2164*	21,8	
PORTES PAGADOS											

Hp de Ref. Esta potencia sólo se indica como referencia comercial, la potencia real del compresor esta indicada en Kw (pag. datos técnicos). * Recalentamiento máximo 10%.

Características

- Refrigerante ecológico R452a.
- Compresor hermético alternativo.
- Presostato de seguridad en alta y baja.
- Expansión precisa por capilar o válvula (según modelos).
- Desescarche automático eléctrico.
- Desagüe directo de condensados (incluye resistencia).
- Llaves de servicio con record a soldar.
- Cables interconexión con conector rápido (10 m).
- Plafón luz interior cámara (con cable 2,5m).
- Micropuerta (con cable 2,5m).
- Cable alimentación (2,5m).
- Cable resistencia puerta equipos BT (2,5m).
- Control electrónico integrado UNIFICADO.
- Panel remoto de control (cable 10m).
- Manual de instalación y mantenimiento.
- Certificación PED 2014/68/CE.
- Motoventiladores conforme ErP-EU 327/2011.

CONDICIONES CÁLCULO VOLUMEN M3

	TN	BT
ESPEJOR PANEL (mm)	60	100
TEMP. ENTRADA PRODUCTO °C	25	-7
ENFRIAMIENTO PRODUCTO (H)	18	18
DENSIDAD DE CARGA (Kg/m³)	250	250
ROTACIÓN DIARIA (%)	10	10
CALOR ESPECÍFICO PROD. (Kj/Kg°C)	3,22	1,67

Calor de respiración del producto no considerado. Si se precisa, incrementar la potencia frigorífica de un 20% al 35%.





ESTANTERÍAS ESTRUCTURA EN DURALUMINIO, PARRILLAS EN POLIPROPILENO



Características

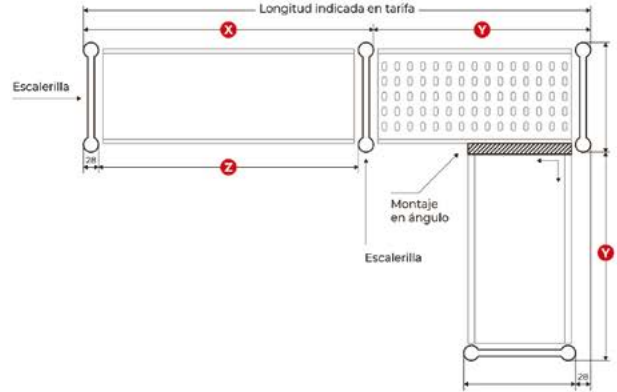
- Especialmente diseñadas para uso alimentario.
- Fáciles de montar, sin necesidad de herramientas.
- Estructura robusta en duraluminio anodizado de 20 micras.
- Capacidad de carga: 150kg por estante, repartidos uniformemente.
- Tornillería en acero inoxidable.
- Parrillas autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas, fabricadas en polipropileno.
- Estantes regulables en altura cada 150mm.
- Composiciones modulares adaptables a todos los espacios.
- Modulación en longitud cada 8cm.
- 3 profundidades: 370, 470 y 570mm (proporcionales GASTRONORM).
- Homologación NF de higiene alimentaria.
- Especialmente aptas para uso en cámaras frigoríficas tanto con temperaturas positivas (conservación) como negativas (congelación).



ESTANTERÍAS ESTRUCTURA EN DURALUMINIO, PARRILLAS EN POLIPROPILENO

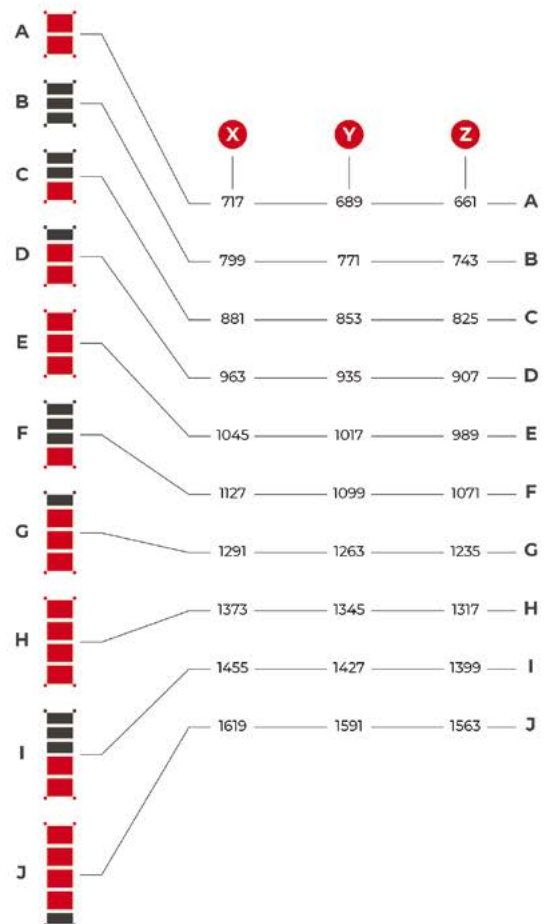


DETALLE ENGANCHE



Dimensiones de las parrillas en milímetros

Fondo	370	470	570
Grande	325	325	325
Pequeña	245	245	245



SOPORTE LATERAL PARA MONTAJE EN ÁNGULO



ESTANTERÍAS ESTRUCTURA EN DURALUMINIO, PARRILLAS EN POLIPROPILENO

ALTURA 1700

LONGITUD	COMPOSICIÓN	370 mm			470 mm			570 mm		
		3 niveles	4 niveles	5 niveles	3 niveles	4 niveles	5 niveles	3 niveles	4 niveles	5 niveles

PRECIO €

COMPOSICIÓN CON 2 SOPORTES LATERALES

717	717	309	360	410	319	369	420	351	409	468
799	799	330	387	444	340	397	454	379	447	515
881	881	342	404	465	352	413	475	393	466	538
963	963	356	423	489	366	432	499	409	487	565
1045	1045	370	441	512	380	451	522	424	508	591
1127	1127	389	466	543	399	476	554	451	543	635
1291	1291	418	504	591	428	514	601	483	586	688
1373	1373	429	519	609	438	529	619	495	602	709
1455	1455	447	544	640	457	554	651	521	637	753
1619	1619	476	582	688	486	593	699	554	681	807-

PORTES PAGADOS

PRECIO €

COMPOSICIÓN CON 3 SOPORTES LATERALES

1734	2x881	605	728	851	620	743	866	698	844	990
1816	881+963	620	747	874	634	762	890	714	865	1.017
1898	2x963	634	766	898	649	781	914	730	887	1.043
1980	963+1045	648	785	921	663	800	937	746	908	1.069
2062	2x1045	662	803	945	676	818	960	762	928	1.095
2144	1045+1127	681	828	976	696	844	992	788	964	1.139
2226	2x1127	699	854	1.008	715	869	1.024	815	999	1.184
2308	1045+1291	709	866	1.024	724	882	1.039	820	1.006	1.193
2390	1127+1291	728	892	1.055	743	907	1.071	846	1.042	1.237
2472	1127+1373	739	906	1.073	754	922	1.089	859	1.058	1.258
2554	2x1291	756	930	1.103	772	945	1.119	878	1.084	1.290
2636	1291+1373	767	944	1.121	782	960	1.137	891	1.101	1.311
2718	2x1373	778	958	1.139	793	974	1.155	903	1.118	1.332
2800	1373+1455	797	983	1.170	812	999	1.186	930	1.152	1.375
2882	2x1455	815	1.008	1.201	831	1.024	1.217	956	1.187	1.419
2964	1373+1619	826	1.022	1.218	841	1.038	1.235	962	1.196	1.473
3046	1455+1619	844	1.047	1.249	860	1.063	1.266	988	1.231	1.527
3210	2x1619	874	1.086	1.298	889	1.102	1.314	1.021	1.274	1.697

PORTES PAGADOS

PARA OTRAS MEDIDAS Y PARA COMPOSICIONES EN FORMA DE ÁNGULO O "U", CONSULTAR PRECIOS



ESTANTERÍAS ESTRUCTURA EN DURALUMINIO, PARRILLAS EN POLIPROPILENO

ALTURA 1700

LONGITUD	COMPOSICIÓN	370 mm			470 mm			570 mm		
		3 niveles	4 niveles	5 niveles	3 niveles	4 niveles	5 niveles	3 niveles	4 niveles	5 niveles

PRECIO €**COMPOSICIÓN CON 4 SOPORTES LATERALES**

3325	2x1045+1291	1.000	1.228	1.456	1.020	1.249	1.478	1.157	1.427	1.697
3407	1045+1127+1291	1.010	1.254	1.488	1.040	1.275	1.509	1.184	1.462	1.741
3489	2x1127+1291	1.038	1.279	1.520	1.059	1.300	1.541	1.210	1.498	1.785
3571	1045+2x1291	1.048	1.292	1.535	1.068	1.312	1.557	1.216	1.505	1.794
3653	1127+2x1291	1.067	1.317	1.567	1.087	1.338	1.589	1.242	1.540	1.838
3735	1127+1291+1373	1.077	1.331	1.585	1.098	1.352	1.607	1.255	1.557	1.859
3817	3x1291	1.095	1.355	1.615	1.116	1.376	1.636	1.274	1.583	1.891
3899	2x1291+1373	1.106	1.369	1.633	1.126	1.390	1.654	1.287	1.599	1.912
3981	1291+2x1373	1.117	1.384	1.651	1.137	1.405	1.672	1.299	1.616	1.933
4063	3x1373	1.128	1.398	1.669	1.148	1.419	1.690	1.312	1.633	1.954
4145	2x1373+1455	1.146	1.423	1.700	1.167	1.444	1.722	1.338	1.668	1.998
4227	1373+2x1455	1.165	1.448	1.731	1.186	1.469	1.753	1.364	1.703	2.041
4309	3x1455	1.183	1.473	1.762	1.204	1.494	1.784	1.390	1.737	2.085
4391	1373+1455+1619	1.194	1.487	1.779	1.215	1.508	1.801	1.396	1.746	2.095
4473	2x1455+1619	1.213	1.511	1.810	1.233	1.533	1.833	1.423	1.781	2.139
4555	1373+2x1619	1.223	1.525	1.828	1.244	1.547	1.850	1.429	1.789	2.150
4637	1455+2x1619	1.242	1.550	1.859	1.263	1.572	1.881	1.455	1.824	2.193
4801	3x1619	1.271	1.589	1.907	1.292	1.611	1.930	1.488	1.868	2.247

PORTES PAGADOS

PRECIO €**COMPOSICIÓN CON 5 SOPORTES LATERALES**

4916	1127+3x1291	1.405	1.742	2.079	1.431	1.769	2.106	1.638	2.039	2.440
4998	1127+2x1291+1373	1.416	1.757	2.097	1.442	1.783	2.124	1.650	2.055	2.461
5080	4x1291	1.434	1.780	2.126	1.460	1.807	2.154	1.670	2.081	2.493
5162	3x1291+1373	1.445	1.795	2.144	1.470	1.821	2.172	1.682	2.098	2.514
5244	2x1291+2x1373	1.455	1.809	2.162	1.481	1.835	2.190	1.695	2.115	2.535
5326	1291+3x1373	1.466	1.823	2.180	1.492	1.850	2.208	1.707	2.131	2.555
5408	4x1373	1.477	1.838	2.198	1.503	1.864	2.226	1.720	2.148	2.576
5490	3x1373+1455	1.496	1.863	2.229	1.522	1.889	2.257	1.746	2.183	2.620

PORTES PAGADOS

PARA OTRAS MEDIDAS Y PARA COMPOSICIONES EN FORMA DE ÁNGULO O "U", CONSULTAR PRECIOS



ESTANTERÍAS ESTRUCTURA EN DURALUMINIO, PARRILLAS EN POLIPROPILENO

ALTURA 2000

LONGITUD	COMPOSICIÓN	370 mm		470 mm		570 mm	
		4 niveles	5 niveles	4 niveles	5 niveles	4 niveles	5 niveles

PRECIO €

COMPOSICIÓN CON 2 SOPORTES LATERALES

717	717	406	457	425	475	463	522
799	799	434	491	452	510	500	569
881	881	450	512	469	530	519	592
963	963	469	535	488	554	541	619
1045	1045	488	558	506	577	561	645
1127	1127	513	590	532	609	597	689
1291	1291	551	638	570	656	639	742
1373	1373	565	656	584	674	656	763
1455	1455	590	687	609	706	691	807
1619	1619	629	735	648	754	734	861

PORTES PAGADOS

PRECIO €

COMPOSICIÓN CON 3 SOPORTES LATERALES

1734	2x881	798	921	826	949	925	1.070
1816	881+963	817	944	845	973	946	1.097
1898	2x963	836	968	864	996	967	1.124
1980	963+1045	855	991	883	1.020	988	1.150
2062	2x1045	873	1.015	901	1.043	1.009	1.176
2144	1045+1127	898	1.046	927	1.075	1.044	1.220
2226	2x1127	924	1.078	952	1.107	1.079	1.264
2308	1045+1291	936	1.094	965	1.122	1.087	1.273
2390	1127+1291	962	1.125	990	1.154	1.122	1.317
2472	1127+1373	976	1.143	1.004	1.172	1.139	1.338
2554	2x1291	1.000	1.173	1.028	1.203	1.165	1.370
2636	1291+1373	1.014	1.191	1.042	1.220	1.181	1.391
2718	2x1373	1.028	1.209	1.057	1.233	1.198	1.412
2800	1373+1455	1.053	1.240	1.082	1.269	1.233	1.456
2882	2x1455	1.078	1.271	1.107	1.300	1.268	1.499
2964	1373+1619	1.092	1.288	1.121	1.317	1.276	1.510
3046	1455+1619	1.117	1.319	1.146	1.349	1.311	1.554
3210	2x1619	1.156	1.368	1.185	1.397	1.355	1.608

PORTES PAGADOS

PARA OTRAS MEDIDAS Y PARA COMPOSICIONES EN FORMA DE ÁNGULO O "U", CONSULTAR PRECIOS



ESTANTERÍAS ESTRUCTURA EN DURALUMINIO, PARRILLAS EN POLIPROPILENO

ALTURA 2000

LONGITUD	COMPOSICIÓN	370 mm		470 mm		570 mm	
		4 niveles	5 niveles	4 niveles	5 niveles	4 niveles	5 niveles

PRECIO €

COMPOSICIÓN CON 4 SOPORTES LATERALES

3325	2x1045+1291	1.322	1.550	1.359	1.588	1.534	1.804
3407	1045+1127+1291	1.347	1.581	1.385	1.620	1.570	1.848
3489	2x1127+1291	1.372	1.613	1.410	1.652	1.605	1.892
3571	1045+2x1291	1.385	1.629	1.423	1.667	1.612	1.901
3653	1127+2x1291	1.410	1.660	1.448	1.699	1.647	1.945
3735	1127+1291+1373	1.425	1.678	1.463	1.717	1.664	1.966
3817	3x1291	1.448	1.708	1.486	1.747	1.690	1.999
3899	2x1291+1373	1.463	1.726	1.501	1.765	1.707	2.020
3981	1291+2x1373	1.477	1.744	1.515	1.783	1.723	2.040
4063	3x1373	1.491	1.762	1.530	1.801	1.740	2.061
4145	2x1373+1455	1.516	1.793	1.555	1.832	1.775	2.105
4227	1373+2x1455	1.541	1.824	1.580	1.863	1.810	2.148
4309	3x1455	1.566	1.855	1.605	1.895	1.845	2.192
4391	1373+1455+1619	1.580	1.872	1.618	1.912	1.853	2.203
4473	2x1455+1619	1.605	1.903	1.643	1.943	1.888	2.246
4555	1373+2x1619	1.619	1.921	1.657	1.960	1.897	2.257
4637	1455+2x1619	1.643	1.952	1.682	1.992	1.931	2.301
4801	3x1619	1.682	2.001	1.721	2.040	1.975	2.355

PORTES PAGADOS

PRECIO €

COMPOSICIÓN CON 5 SOPORTES LATERALES

4916	1127+3x1291	1.859	2.195	1.907	2.244	2.173	2.574
4998	1127+2x1291+1373	1.873	2.213	1.921	2.262	2.190	2.595
5080	4x1291	1.897	2.243	1.945	2.292	2.215	2.627
5162	3x1291+1373	1.911	2.261	1.959	2.310	2.232	2.648
5244	2x1291+2x1373	1.926	2.279	1.973	2.328	2.249	2.669
5326	1291+3x1373	1.940	2.297	1.988	2.346	2.265	2.690
5408	4x1373	1.954	2.315	2.002	2.364	2.282	2.710
5490	3x1373+1455	1.979	2.346	2.027	2.395	2.317	2.754

PORTES PAGADOS

PARA OTRAS MEDIDAS Y PARA COMPOSICIONES EN FORMA DE ÁNGULO O "U", CONSULTAR PRECIOS