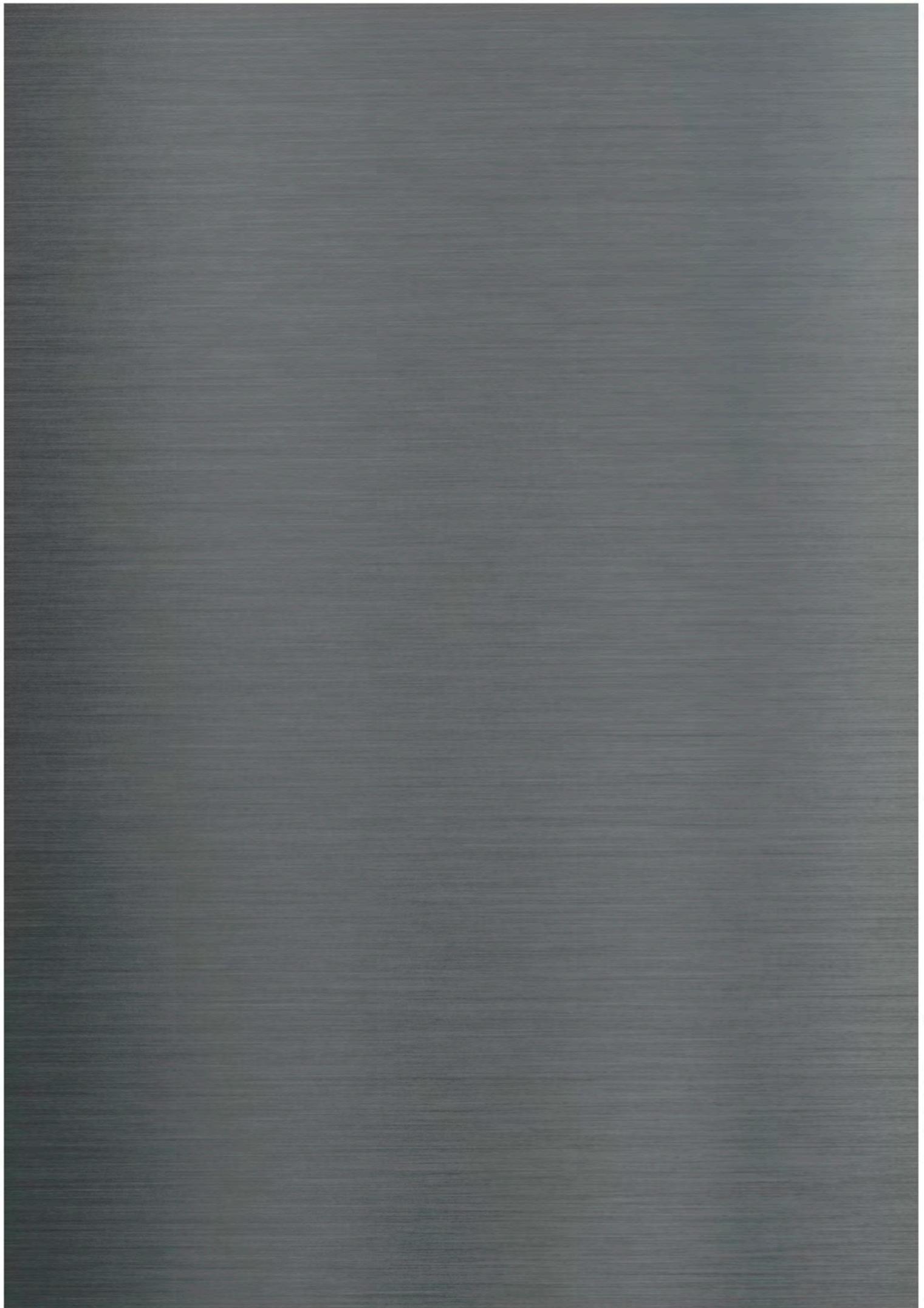




CATÁLOGO DE PRODUCTOS | 2024

MAQUINARIA Y MOBILIARIO DE COCINA

COCCIÓN | REFRIGERACIÓN | LAVADO | APARATOS DE COCINA



Estimados socios comerciales,

El equipo de Bartscher le da la bienvenida a 2024: ¡un año lleno de posibilidades innovadoras en el mundo de la tecnología para cocinas industriales! Desde hace más de 147 años, estamos orgullosos de poder ayudarle con nuestra amplia gama de productos de alta calidad para cocinas industriales.

Desde bares, restaurantes tradicionales y cocinas de hotel hasta comedores escolares, catering, residencias de ancianos y clubes deportivos, nuestros productos se utilizan con éxito en una amplia variedad de sectores de la restauración.

Ampliamos constantemente nuestra gama con soluciones innovadoras para ofrecer el mejor apoyo posible a la cocina en constante evolución.

Un año más, estamos orgullosos de presentar nuestros últimos logros, entre los que se incluyen frigoríficos con puerta de cristal, mesas refrigeradoras de pizza, hornos de convección, máquinas de palomitas y muchas otras soluciones de productos innovadores.

Una de las novedades más destacadas de nuestro catálogo 2024 son nuestras máquinas de café totalmente automáticas de última generación, perfectas para todos los amantes del café. También podrá experimentar el máximo rendimiento de nuestro horno de alta velocidad "Snackjet 200", que permite preparar alimentos en un tiempo récord. Sin olvidar nuestro propio sistema de control MDI, que facilita más que nunca el uso de nuestros aparatos gracias a su mando digital.

Si desea conocer a fondo nuestro mundo de productos y obtener información detallada, visite nuestra página de inicio en www.bartscher.com/es. Aquí también encontrará instrucciones de funcionamiento, despieces y otras imágenes. Nuestro amplio stock sigue siendo la base de unos plazos de entrega cortos para satisfacer sus necesidades con prontitud.

El año pasado también ampliamos con éxito nuestro negocio de proyectos y realizamos numerosos proyectos innovadores de cocinas.

Si tiene alguna pregunta sobre nuestros productos y servicios, estamos a su disposición para asesorarle. Póngase en contacto con nosotros: ¡estamos deseando ayudarle en otro año lleno de éxitos!

Reciba un cordial saludo,
Su equipo Bartscher

Eduardo Sánchez
Jefe de Ventas España

Enno Meijers
Jefe de Ventas Andalucía

CENTROS DE EXPOSICIONES Y FORMACIÓN



Visite nuestras exposiciones y compruebe en vivo las ventajas de los aparatos Bartscher. También pueden concertarse citas por teléfono.



CALENDARIO DE FERIAS 2024

En 2024, Bartscher estará una vez más presente en importantes ferias comerciales nacionales e internacionales.

Visítennos en nuestros stands y benefíciense del asesoramiento personalizado y en profundidad que les ofrecerá nuestro personal especializado.

Lo más excitante es que, en cada una de las ferias, presentaremos numerosas novedades que les facilitarán inmensamente el día a día en sus cocinas comerciales.

01	21. - 24.	SIRHA EUROPAIN, París
	03. - 07.	INTERGASTRA, Stuttgart
02	12. - 13.	NORD GASTRO & HOTEL, Husum
	19. - 21.	HIP HORECA PROFESSIONAL EXPO, Madrid
03	08. - 12.	INTERNORGA, Hamburgo
	18. - 21.	HOSTELCO, Barcelona
10	20. - 22.	SMAKKI GASTROTARGI, Varsovia
	22. - 25.	FHA, Singapur
11	26. - 29.	SÜDBACK, Stuttgart
	05. - 07.	GULFHOST, Dubai
	09. - 13.	ALLES FÜR DEN GAST, Salzburgo

CALIDAD QUE RESISTE EL PASO DEL TIEMPO - DESDE 1876

La historia de nuestra empresa, caracterizada por la experiencia y los conocimientos técnicos desde su fundación en 1876, se refleja en nuestro desarrollo constante hasta convertirnos en uno de los principales proveedores de cocinas de Alemania. En las últimas décadas, hemos ampliado con éxito nuestra empresa, situando siempre los más altos estándares en el centro de nuestra misión. Esto es lo que representa la marca Bartscher con su completa gama de tecnología para cocinas comerciales:

La seguridad de una marca fuerte y conocida:

Los profesionales de la cocina llevan más de 147 años confiando en la fiabilidad y la fuerza innovadora de Bartscher. Deposite su confianza en una marca que ha demostrado su valía en numerosos entornos de restauración.

La buena sensación de una calidad sólida y un servicio excelente:

Para nosotros, la calidad no es sólo una promesa, sino un principio. Nuestra búsqueda de la excelencia se extiende a todos los aspectos, desde el desarrollo de nuevos productos hasta el servicio al cliente. Experimente la certeza de que Bartscher es sinónimo de durabilidad y fiabilidad.

La gran selección de una extensa gama de productos:

La variedad es nuestro punto fuerte. Nuestra amplia gama de productos, desde innovadoras máquinas de café totalmente automáticas hasta potentes hornos de alta velocidad y controles MDI inteligentes, le permite encontrar las soluciones adecuadas para sus necesidades individuales.

Excelente relación calidad-precio:

Somos conscientes de que la eficiencia económica desempeña un papel decisivo. Por eso no sólo le ofrecemos una calidad de primera clase, sino también una excelente relación calidad-precio. En Bartscher, obtendrá productos de primera clase a condiciones justas.





NUESTRA GESTIÓN DE PROYECTOS

PLANIFICACIÓN PRECISA | ASESORAMIENTO COMPETENTE

CONCEPTOS PERSONALIZADOS Y ORIENTADOS A LA PRÁCTICA

¿Está planeando instalar una nueva cocina comercial o pensando en adaptar el área de cocción de acuerdo con sus requisitos?

Estamos encantados de ayudarlos a implementar sus ideas, ya sea en el análisis de necesidades y la determinación de las funciones, la elaboración de conceptos y la planificación del proyecto, o bien en la elaboración de presupuestos y la planificación de la instalación. También nos alegrará poder ayudarlos con la elaboración de sus especificaciones.

No duden en contactar con nuestro departamento de proyectos, donde los atenderá un equipo de profesionales experimentados.

Solo tienen que enviar un correo a projekt@bartscher.com

AL LADO DE NUESTROS CLIENTES EN CADA FASE

Como proveedor de una gama completa, les ofrecemos todo lo que puede necesitar una cocina comercial profesional. Además, brindamos ayuda y asesoramiento a nuestros socios comerciales, arquitectos y profesionales de la planificación.

Si lo requieren, los acompañamos en estrecha colaboración en todas las fases de la gestión de proyectos, como, por ejemplo:

- Análisis de requisitos
- Determinación de funciones
- Elaboración de conceptos
- Planificación del proyecto
- Elaboración de presupuestos
- Planificación de la instalación
- Elaboración de especificaciones

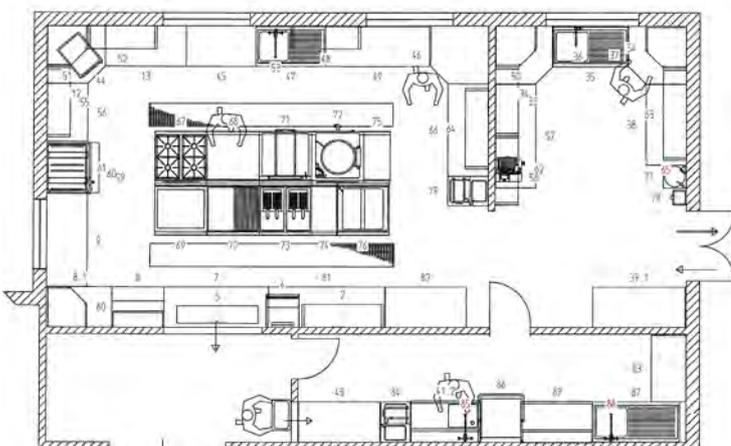
PLENA COMPATIBILIDAD CON SUS PROGRAMAS

Para una planificación cómoda y fácil, proporcionamos datos DXF descargables para todos los productos de nuestro catálogo, que pueden cargar fácilmente en cualquier programa CAD estándar (incluido AUTO-CAD). Encontrarán el banco de datos DXF aquí.

www.bartscher.com/es/Projektmanagement

Nuestro departamento de proyectos también está a su disposición con un equipo competente que se desplaza hasta sus instalaciones.

Les ofrecemos asistencia y apoyo en cada fase. ¡Póngannos a prueba!





INFORMACIÓN IMPORTANTE

La prestación de los servicios se realiza conforme a nuestras Condiciones Generales de Contratación. Los datos sobre los pesos de los aparatos no incluyen el embalaje ni el medio de transporte (europalet, palet desechable).

Sujeto a modificaciones técnicas.
Precios indicados en Euros sin IVA.
El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta.

REPARACIONES EN LOS APARATOS PEQUEÑOS:

Para cualquier tipo de reparación, los aparatos pequeños tienen que ser devueltos a nuestro almacén, o al distribuidor.

Encontrará la información más reciente sobre los nuevos productos y campañas en:
www.bartscher.com

NUESTRA GAMA DE PRODUCTOS DE UN VISTAZO

9 - 49

51 - 100

102 - 108

110 - 167

169 - 201

203 - 258

260 - 286

288 - 323

325 - 349

351 - 361

363 - 391

393 - 409

411 - 424

7

SERIES THERMIK

- ▶ Serie 600
- ▶ Serie 650
- ▶ Serie 700
- ▶ Serie 900

COCCIÓN

- ▶ Cocinas
- ▶ Cocinas China
- ▶ Estación de cocción
- ▶ Equipos multifunción
- ▶ Fogones
- ▶ Horno de alta velocidad
- ▶ Horno de cocción al vacío
- ▶ Hornos convección y vapor
- ▶ Hornos de baja temperatura
- ▶ Hornos de convección
- ▶ Hornos de tienda
- ▶ Marmitas fijas
- ▶ Salamandras
- ▶ Sartenes basculantes
- ▶ Snackpoint

PIZZA / PASTA

- ▶ Cecedores de pasta
- ▶ Hornos para pizza
- ▶ Laminadoras

SNACK-BAR / EVENTO

- ▶ Asadores de pollos
- ▶ Asadores de sobremesa
- ▶ Calentadores de salchichas
- ▶ Cecedores de arroz
- ▶ Cortadores de patatas fritas
- ▶ Cortadores de salchichas
- ▶ Creperas
- ▶ Equipos multifunción
- ▶ Freidoras
- ▶ Freidoras de pastelería
- ▶ Gofreras
- ▶ Granizadoras
- ▶ Hornillos a gas
- ▶ Máquinas de algodón de azúcar
- ▶ Máquinas de palomitas
- ▶ Maquinas de perritos calientes
- ▶ Microondas
- ▶ Paella
- ▶ Parrillas contacto
- ▶ Parrillas de agua
- ▶ Parrillas de piedra volcánica
- ▶ Parrillas de rodillos para salchichas
- ▶ Placas eléctricas
- ▶ Placas inducción
- ▶ Planchas
- ▶ Planchas "Fry top"
- ▶ Sartenes multifunción
- ▶ Tostadoras

TÉCNICA DE CONSERVACIÓN TÉRMICA / BUFÉ

- ▶ Baños maría
- ▶ Baños maría Hotpot
- ▶ Calentadores
- ▶ Calentadores de comida
- ▶ Calientaplatos
- ▶ Calientatazas
- ▶ Carros bañomaría
- ▶ Carros buffet, calientes
- ▶ Chafing dishes
- ▶ Combustible chafing dish
- ▶ Dispensadores de cereales
- ▶ Expositores bufé
- ▶ Fuentes de chocolate
- ▶ Marmitas de sopa
- ▶ Placas calentadoras
- ▶ Sistema de buffet
- ▶ Vitrinas calientes

REFRIGERACIÓN

- ▶ Abatidores de temperatura
- ▶ Arcón congeladores
- ▶ Armarios de maduración de carne
- ▶ Carros buffet, frío
- ▶ Congeladores
- ▶ Cámaras frigoríficas
- ▶ Expositores refrigerados
- ▶ Frigoríficos con congelador
- ▶ Heladeras
- ▶ Mesas refrigeradas
- ▶ Mesas refrigeradas pequeñas
- ▶ Mini-vitrinas refrigeradas
- ▶ Máquinas de cubitos de hielo
- ▶ Máquinas de hielo troceado
- ▶ Neveras
- ▶ Refrigeradores para ventas impulsivas
- ▶ Refrigeradores para vino
- ▶ Saladettes
- ▶ Saladettes para pizza
- ▶ Vitrinas de helados
- ▶ Vitrinas de tarta
- ▶ Vitrinas expositores refrigeradas
- ▶ Vitrinas refrigeradas

LAVADO

- ▶ Cestas de lavado
- ▶ Grifos
- ▶ Lavaperolas
- ▶ Lavavajillas de capota
- ▶ Lavavajillas universal
- ▶ Lavavajillas transportadora
- ▶ Lavavasos
- ▶ Pulidoras de cubiertos
- ▶ Pulidoras de vasos

BEBIDAS / CAFÉ / BAR

- ▶ Batidoras
- ▶ Cafeteras
- ▶ Dispensadores de agua caliente
- ▶ Dispensadores de bebidas
- ▶ Dispensadores de vino caliente
- ▶ Espumadores de leche
- ▶ Estaciones de té
- ▶ Exprimidores
- ▶ Hervidores
- ▶ Licuadoras
- ▶ Molino de café
- ▶ Picadora de hielo
- ▶ Samovar
- ▶ Sistema de filtración de agua
- ▶ Termos para vino caliente

MUEBLES / INSTALACIONES / EXTERIOR

- ▶ Campanas extractoras
- ▶ Cafeteras
- ▶ Estufas para terraza
- ▶ Fregaderos / Centros de lavado
- ▶ Mesas / Bancos
- ▶ Muebles de acero inoxidable
- ▶ Pizarras de menú
- ▶ Soportes publicitarios

TRANSPORTE / ALMACENAMIENTO

- ▶ Carros de recogida
- ▶ Carros servicio
- ▶ Contenedores
- ▶ Estanterías

PREPARACIÓN

- ▶ Ablandadores de carne
- ▶ Balanzas industriales
- ▶ Batidoras de brazo
- ▶ Centrifugadoras de ensalada
- ▶ Cortafiambres
- ▶ Cortaverduras
- ▶ Cutter
- ▶ Envasadoras de vacío
- ▶ Máquinas de cocina / Amasadoras
- ▶ Peladoras de patatas
- ▶ Picadoras de carne

ACCESORIOS DE COCINA

- ▶ Bandejas de presentación
- ▶ Cortador de kebab
- ▶ Cuberteros
- ▶ Cubetas Gastronorm
- ▶ Cubos de basura
- ▶ Esterilizador de cuchillos
- ▶ Flambeador
- ▶ Ollas
- ▶ Porta-notas
- ▶ Tablas de corte

EQUIPAMIENTO PARA HOTELES / HIGIENE Y MÁS

- ▶ Columnas de higiene
- ▶ Detergentes
- ▶ Dispensadores de desinfectante
- ▶ Dispensadores de guantes
- ▶ Dispensadores jabón
- ▶ Mampara de protección higiénica
- ▶ Matamoscas eléctricos
- ▶ Purificador de aire ambiente
- ▶ Secador de pelo para hotel
- ▶ Secamanos
- ▶ Sistemas de barrera

SERIES THERMIK

Los aparatos térmicos de Bartscher constituyen nuestra gama más candente. En esta sección encontrará todo lo que necesita para cocinar sus platos de forma óptima.

Serie 600



Serie 600 - La perfección de lo compacto

Suméjase en el mundo de la eficiencia con nuestra "serie 600". Con una profundidad de instalación de 600 mm y fabricados con material CNS 18/10 de alta calidad, estos aparatos (equipos) no sólo ahorran espacio, sino que también ofrecen durabilidad e higiene. Pueden combinarse perfectamente entre sí y permiten personalizar el diseño de la cocina. Ideales para bares, tiendas de aperitivos o foodtrucks que apuestan por un diseño compacto.

Los aparatos (equipos) de la serie 600 se conectan mediante innovadoras barras de sujeción. Estas barras especialmente desarrolladas, garantizan una conexión segura y estable entre los distintos aparatos (elementos). El sencillo sistema de conexión facilita la combinación entre sí, lo que permite una disposición flexible y una personalización para adaptarse a las necesidades individuales de su cocina.

Con la serie 600 y la tecnología de conexión mediante barras de sujeción, no sólo ofrecemos aparatos equipos de cocción compactos y potentes, sino también la flexibilidad necesaria para diseñar su cocina según sus necesidades. Suméjase en un mundo de eficiencia y libertad de diseño con nuestra serie 600.

Pídanos asesoramiento individual sobre los dispositivos de serie.



- ▶ Altura de los aparatos auxiliares sin chimenea: 290 mm
- ▶ Altura de los aparatos auxiliares con chimenea: 425 mm



- ▶ Quemador de 3,5 kW
- ▶ Quemador de 6,0 kW



- ▶ Conexión de aparatos mediante perfiles de sujeción



- ▶ Campanas con serie 600 disponibles a petición

Cocina eléctrica 600 A600 4F HE



- Número de superficies de cocción
- Tipo de horno
- Funciones de horno

- Capacidad del horno
- Rango de temperatura
- Potencia nominal del horno
- Incluye

- Medidas

4
Eléctrico
Convección
Función grill
Temperatura superior e inferior
58 litro(s)
50 °C a 250 °C
2,2 kW
1 rejilla
1 bandeja de horno
an. 600 x prof. 600 x al. 900 mm



- Tipo de gas: Gas licuado (50 mbar)

	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina eléctrica 600 A600 4F HE	4 x 2 kW	10,2 kW 400 V 50 Hz	58 kg	131764	2.798,- €	4015613547527
Cocina de vitro. 600, A600, 4F, HE	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	10,2 kW 400 V 50 Hz	58 kg	132870	4.149,- €	4015613547534
Cocina a gas 600, A600, 4F, HE	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	58,5 kg	1315563	3.149,- €	4015613547510



Accesorio

Bandeja de horno MF6430

- Medidas: an. 442 x prof. 362 x al. 33 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613702148

206203

PVP* 49,- €

Rejilla de horno 442x373x26

- Medidas: an. 442 x prof. 373 x al. 26 mm
- Peso: 0,89 kg
- GTIN: 4015613769073

132648

PVP* 55,- €



► Detergentes
página 411

Cocina a gas 600, 2F



- Llama del piloto
- Tipo de gas



Sí
Gas licuado (50 mbar)
Inyectores para gas natural H (20 mbar) y L (20 mbar) incluidos

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 600, 2F	2	1 x 3,5 kW 1 x 6 kW	9,5 kW	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	19,5 kg	1317433	1.159,- €	4015613547541
Cocina a gas 600, A600, 4F, ES	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	30,3 kg	1317463	1.809,- €	4015613547558



Cocina eléctrica 600 2PLTG



- Dimensiones de superficies de cocción
- Tipo de superficies de cocción

Ø 180 mm
Fogones rápidos



	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina eléctrica 600 2PLTG	2	2 x 2 kW	4 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	15,2 kg	131723	849,- €	4015613690094
Cocina eléctrica 600, A600, 4F, ES	4	4 x 2 kW	8 kW 400 V 50 Hz	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	29,6 kg	131734	1.398,- €	4015613310008



Cocina de vitroc. 600 2 platos ES



- Tipo de superficies de cocción
- Conexión del aparato

Vitrocerámica
3 NAC



	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina de vitroc. 600 2 platos ES	2	1 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW	4,3 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	17 kg	131800	1.829,- €	4015613418193
Cocina de vitroc. 600, 4F, ES	4	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	8 kW 400 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	25 kg	131850	2.929,- €	4015613418209



Baño María 600, A400, ES



- Cantidad de cubetas
- Profundidad cubeta GN máx.
- Grifo de salida de agua
- No incluido en el suministro

1
150 mm
Sí
Cubeta GN
Barras intermedias

	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño María 600, A400, ES	3 x 1/4 GN	1,4 kW 230 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	17,6 kg	131760	1.319,- €	4015613310084
Bano maría eléctrico	1 x 1/1 GN 2 x 1/4 GN	2,8 kW 230 V 50 Hz	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	28 kg	131770	1.719,- €	4015613310091



Freidora 600, B400, 6L



- Grifo de descarga de grasa

Sí



	Cantidad de cubetas	Capacidad de la cubeta	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora 600, B400, 6L	1	6 litro(s)	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	17,8 kg	131306	1.429,- €	4015613309699
Freidora 600, B600, 2x6L	2	6 litro(s)	2	6,6 kW 400 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	29 kg	131413	2.559,- €	4015613433264
Freidora 600, B400, 8L	1	8 litro(s)	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	21 kg	131415	1.949,- €	4015613433240
Freidora 600, B600, 2x8L	2	8 litro(s)	3	12,6 kW 400 V 50 Hz	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	34 kg	131425	3.249,- €	4015613433257



Accesorio

Cesta repuesto freidora 600, 6L

- Medidas cesta: an. 190 x prof. 270 x al. 120 mm
- Medidas: an. 195 x prof. 490 x al. 203 mm
- Peso: 0,75 kg
- GTIN: 4015613658681

131308

PVP* 94,- €

Cesta rep. freidora 600, 8L, peq.

- Medidas cesta: an. 110 x prof. 280 x al. 100 mm
- Medidas: an. 111 x prof. 505 x al. 203 mm
- Peso: 0,62 kg
- GTIN: 4015613658704

131418

PVP* 91,- €

Cesta rep. freidora 600, 8L, gr.

- Medidas cesta: an. 225 x prof. 275 x al. 100 mm
- Medidas: an. 226 x prof. 495 x al. 205 mm
- Peso: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658711

131419

PVP* 99,- €

Freidora a gas 600, A400, 1x8L



- Capacidad de la cubeta
- Grifo de descarga de grasa
- Tipo de gas

8 litro(s)
Sí
Gas licuado
Inyectores para gas natural incluidos

	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora a gas 600, A400, 1x8L	1	1	6,7 kW	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	25 kg	1315113	2.498,- €	4015613433028
Freidora a gas 600, B600, 2x8L	2	3	13,4 kW	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	42 kg	1315213	4.259,- €	4015613433271



Accesorio

Cesta rep. freidora 600, 8L, peq.

- Medidas cesta: an. 115 x prof. 290 x al. 120 mm
- Medidas: an. 140 x prof. 520 x al. 241 mm
- Peso: 0,69 kg
- GTIN: 4015613658728

131514

PVP* 75,- €

Cesta rep. freidora 600, 8L, gr.

- Medidas cesta: an. 227 x prof. 290 x al. 120 mm
- Medidas: an. 228 x prof. 545 x al. 232 mm
- Peso: 0,99 kg
- GTIN: 4015613658735

131515

PVP* 99,- €



► Depósito colector de grasa
Filtro para aceite de freír
página 117

Elemento de trabajo 600, A400, CA



- Cantidad cajones

1

	Medidas cajón	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Elemento de trabajo 600, A400, CA	an. 320 x prof. 480 x al. 180 mm	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	28 kg	131905	779,- €	4015613548005
Elemento de trabajo 600, A600, CA	an. 520 x prof. 480 x al. 180 mm	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	30 kg	131915	959,- €	4015613548012



Parrilla de VO a gas 600, A600

1317003

PVP* 2.749,- €

GTIN 4015613309972



- Tipo de rejilla p. parrilla
- Incluye
- Tipo de gas

Parrilla en V (para carne)
Piedras volcánicas para primer llenado
Gas licuado
Inyectores para gas natural incluidos
7,3 kW
an. 600 x prof. 600 x al. 290 mm
49 kg

Piedras volcánicas 7kg

- Medidas: an. 310 x prof. 310 x al. 95 mm
- Peso: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611

PVP* 59,- €

Plancha eléctrica 600, B400, lisa



- Material superficie de asado
- Características

Acero especial, cromado duro
Depósito colector de grasa



- Tipo de gas: Gas licuado

	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Plancha eléctrica 600, B400, lisa	Lisa	an. 390 mm prof. 440 mm	3,6 kW 230 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	29,2 kg	132115	2.298,- €	4015613547572
Plancha eléctrica 600, B600 lisa CD	Lisa	an. 590 mm prof. 440 mm	7,2 kW 400 V 50 Hz	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	47 kg	132125	2.829,- €	4015613547589
Plancha eléctrica 600, B600, 1/2-1/2	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 590 mm prof. 440 mm	7,2 kW 400 V 50 Hz	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	45 kg	132255	2.439,- €	4015613547596
Plancha a gas 600, B400 lisa	Lisa	an. 390 mm prof. 440 mm	4,6 kW	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	33,2 kg	1311413	2.539,- €	4015613547602
Plancha a gas 600, B600, lisa	Lisa	an. 590 mm prof. 440 mm	7,6 kW	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	49 kg	1311813	2.998,- €	4015613547619



Accesorio

Tapones de cierre

- Material: Plástico
- Diámetro: 40 mm
- Medidas: an. 40 x prof. 40 x al. 50 mm
- Peso: 0,07 kg
- GTIN: 4015613632384



132257

PVP* 86,- €

Raspador

- Diseñado para: Placas de acero, Rejillas
- Características: Cuchilla recambiable
- Medidas: an. 110 x prof. 210 x al. 30 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500



529712

PVP* 16,- €

Hoja de repuesto

- Medidas: an. 10 x prof. 99 x al. 1 mm
- Peso: 0,004 kg
- GTIN: 4015613658377



529723

PVP* 3,50 €

Subest. 600, A400, 2 CA



• Patas de altura ajustable

Sí



	Tipo de montaje bajo encimera	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Subest. 600, A400, 2 CA	Cajones	an. 400 mm prof. 550 mm al. 580 mm	21 kg	131954	1.119,- €	4015613310190
Subest. abierta 600, A400, BI, AI	Abierto	an. 400 mm prof. 550 mm al. 580 mm	13,5 kg	131924	498,- €	4015613310138
Subest. abierta 600, A600, BI, AI	Abierto	an. 600 mm prof. 550 mm al. 580 mm	16 kg	131926	549,- €	4015613310145
Subest. abierta 600, A800, BI, AI	Abierto	an. 800 mm prof. 550 mm al. 580 mm	19 kg	131925	689,- €	4015613548067
Subest. 600, A400, 1PP, BI	Puerta oscilante	an. 400 mm prof. 550 mm al. 580 mm	16 kg	131944	709,- €	4015613310169
Subest. 600, A600, 1PP, BI	Puerta oscilante	an. 600 mm prof. 550 mm al. 580 mm	20 kg	131946	909,- €	4015613310176
Subest. 600, A1000, 1PP, BI	Puerta oscilante	an. 1.000 mm prof. 550 mm al. 580 mm	29 kg	131940	1.109,- €	4015613310183



Accesorio

Listón para conectar aparatos

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Medidas: an. 5 x prof. 530 x al. 15 mm
- Peso: 0,13 kg
- GTIN: 4015613323787

132060

PVP* 41,- €



Serie 650 - Versatilidad redefinida

Los aparatos (equipos) de la gama de cocción 650 no sólo se caracterizan por su profundidad total de 650 mm y el robusto material CNS 18/10, sino que también ofrecen una flexibilidad extraordinaria a la hora de conectar los distintos aparatos (elementos) mediante barras de sujeción especiales. Esta tecnología de conexión permite integrar perfectamente los distintos módulos, facilitando su adaptación a las necesidades de cada cocina.

Destaca especialmente la freidora de gran tamaño incluida en esta gama. Con su generosa capacidad, es ideal para bares y cafeterías que requieren una preparación eficiente de los alimentos fritos. La potente plancha de asar es otro punto destacado de esta gama, que se adapta perfectamente a las necesidades de los negocios de restauración. Su alto rendimiento y durabilidad la convierten en la opción ideal para cocinas profesionales en las que la funcionalidad y la robustez desempeñan un papel fundamental.

Otra ventaja es que los aparatos (equipos) de cocina de la serie 650 están siempre disponibles en stock. Esta disponibilidad permite a los clientes ampliar o sustituir rápidamente sus equipos de cocina sin tener que soportar largos plazos de entrega. Este aspecto pone de relieve la practicidad y fiabilidad de la serie 650, que no solo cumple los más altos estándares de calidad, sino que también garantiza un funcionamiento eficiente y sin problemas en el sector de la restauración.

Pídanos asesoramiento individual sobre los dispositivos de serie.



▶ Altura de los aparatos auxiliares sin chimenea: 295 mm
Altura de los aparatos auxiliares con chimenea: 485 mm



▶ Freidora eléctrica con resistencia basculante



▶ Conexión de aparatos mediante perfiles de sujeción



▶ Campanas con serie 650 disponibles a petición

Cocina eléctrica 650 A700 4F HE



- Número de superficies de cocción
- Tipo de horno
- Funciones de horno
- Gastronorm
- Incluye
- Medidas

4
Eléctrico
Convección
1/1 GN
1 rejilla
1 bandeja de horno
an. 700 x prof. 650 x al. 870 mm



• Tipo de gas: Gas licuado (50 mbar)

	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina eléctrica 650 A700 4F HE	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	12,4 kW 400 V 50/60 Hz	70 kg	115058	3.898,- €	4015613548791
Cocina eléct. 650, B700, 4 placas, EBO	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	12,2 kW 400 V 50/60 Hz	64 kg	115059	4.998,- €	4015613548814
Cocina a gas 650, A700, 4F, HE	2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW	18 kW	71,8 kg	1151143	3.749,- €	4015613548760



Accesorio

Bandeja de horno Serie 650

- Medidas: an. 530 x prof. 490 x al. 35 mm
- Peso: 2,2 kg
- GTIN: 4015613559339

115805

PVP* 189,- €

Rejilla de horno 650

- Medidas: an. 530 x prof. 490 x al. 47 mm
- Peso: 1,7 kg
- GTIN: 4015613559322

105804

PVP* 119,- €



► Detergentes página 411

Cocina a gas 650, 2F, ES



- Llama del piloto
- Tipo de gas

Sí
Gas licuado (50 mbar)
Inyectores para gas natural H (20 mbar) y L (20 mbar) incluidos



	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 650, 2F, ES	2	1 x 3,5 kW 1 x 5,5 kW	9 kW	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	17 kg	1151023	1.198,- €	4015613548906
Cocina a gas 650, 4F, ES	4	2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW	18 kW	an. 700 mm prof. 650 mm al. 295 mm	32,2 kg	1151033	1.798,- €	4015613548920



Cocina eléctrica 650, A400, 2F, ES



- Conexión del aparato

3 NAC



	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina eléctrica 650, A400, 2F, ES	2	1 x 2,6 kW 1 x 1,5 kW	4,1 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	17,4 kg	115005	1.198,- €	4015613548937
Cocina eléctrica 650, A700, 4F, ES	4	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	8,2 kW 400 V 50/60 Hz	an. 700 mm prof. 650 mm al. 295 mm	30,6 kg	115007	1.798,- €	4015613548944



Placa inducción 1 FL, 650, B400



- Material superficie de cocción
- Dimensiones de superficies de cocción
- Conexión del aparato

Vidrio
Ø 220 mm
3 NAC



	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Placa inducción 1 FL, 650, B400	1	1 x 5 kW	5 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	24 kg	115090	5.998,- €	4015613548951
Placa inducción 2 FL, 650, B700	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50 Hz	an. 700 mm prof. 650 mm al. 295 mm	42,6 kg	115095	10.498,- €	4015613548968





Wok de inducción 650, B400, 5kW

115099

PVP* 6.698,- €

GTIN 4015613548975



- Material placa de cocción
- Diámetro placa de cocción
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

Vitrocerámica
300 mm
5 kW
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
an. 400 x prof. 650 x al. 295 mm
24,2 kg



Sartén eléctrica 650, 12,5L, A400

115245

PVP* 2.498,- €

GTIN 4015613549033



- Material sartén
- Capacidad
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable
12,5 litro(s)
3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
an. 400 x prof. 650 x al. 295 mm
22,7 kg

Parrilla eléctrica 650, A400, ES



- Depósito colector de grasa
- Conexión del aparato

Sí
3 NAC



Medidas
superficie
para asar

	Medidas superficie para asar	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Parrilla eléctrica 650, A400, ES	an. 250 mm prof. 420 mm	4,08 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	21,8 kg	115137	3.098,- €	4015613549002
Parrilla eléctrica 650, B800, TG	an. 540 mm prof. 420 mm	8,16 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 650 mm al. 295 mm	35 kg	115141	4.498,- €	4015613632438



Equipo multifunción 650, A400 ES SA



- Material caba
- Grifo de descarga de grasa
- Tipo de montaje bajo encimera
- Incluye

- Conexión del aparato

Acero inoxidable 18/10

Sí

Abierto

1 bandeja de recogida 1/1 GN, 150 mm de profundidad

3 NAC

	Capacidad	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Equipo multifunción 650, A400 ES SA	13 litro(s)	4 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 870 mm	41 kg	115155	4.098,- €	4015613549187
Equipo multifunción 650, A600, ES	21 litro(s)	8,1 kW 400 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 650 mm al. 870 mm	45 kg	115157	4.949,- €	4015613549194



Parrilla de VO a gas 650, B400



- Cantidad superficies de parrilla
- Rejilla p. parrilla de altura ajustable
- Modo de encendido
- Incluye
- Tipo de gas

1

No

Encendido piezoeléctrico

Piedras volcánicas para primer llenado

Gas licuado

Inyectores para gas natural incluidos



	Medidas superficie de parrilla	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Parrilla de VO a gas 650, B400	an. 330 mm prof. 580 mm	7 kW	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	36 kg	1151583	2.549,- €	4015613549040
Parrilla de VO a gas 650, B800	an. 660 mm prof. 580 mm	14 kW	an. 800 mm prof. 650 mm al. 295 mm	69,2 kg	1151593	3.498,- €	4015613549057



Accesorio

Parrilla en V LVG650Snack

- Material: Acero inoxidable
- Tipo de rejilla p. parrilla: Parrilla en V (para carne)
- Medidas superficie de parrilla: an. 325 x prof. 500 mm
- Indicación importante: Para la parrilla de piedra volcánica Serie 650 Snack (ancho 800 mm) se precisan 2 rejillas
- Medidas: an. 330 x prof. 580 x al. 60 mm
- Peso: 3,6 kg
- GTIN: 4015613669946



1151580

PVP* 519,- €

Piedras volcánicas 7kg

- Medidas: an. 310 x prof. 310 x al. 95 mm
- Peso: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611

PVP* 59,- €

Plancha eléctrica 650, A400, lisa



- Material superficie de asado
- Características

CNS
18/10

Acero
Depósito colector de grasa
Protección antisalpicaduras



• Tipo de gas: Gas licuado,

	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
	Plancha eléctrica 650, A400, lisa	Lisa an. 396 mm prof. 555 mm	3,9 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	36 kg	115108	2.149,- €	4015613549125
	Plancha eléctrica 650, A600, lisa	Lisa an. 596 mm prof. 555 mm	7,8 kW 400 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	51 kg	115109	2.849,- €	4015613549132
	Plancha eléctrica 650 A600, 1/2-1/2	1/2 lisa, 1/2 ranurada an. 596 mm prof. 555 mm	7,8 kW 400 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	51 kg	115120	2.998,- €	4015613549149
	Plancha 650 400G-G	Lisa an. 395 mm prof. 515 mm	6,5 kW	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	35 kg	1152263	2.198,- €	4015613760667
	Plancha 650 600G-G	Lisa an. 595 mm prof. 515 mm	13 kW	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	49,8 kg	1152273	3.098,- €	4015613760650
	Plancha 650 600G-GR	1/2 lisa, 1/2 ranurada an. 595 mm prof. 515 mm	13 kW	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	49,4 kg	1152293	3.249,- €	4015613764221



Accesorio

Tapón de cierre p. desagüe oval

- Material: Plástico, Resistente al calor
- Medidas: an. 70 x prof. 118 x al. 90 mm
- Peso: 0,14 kg
- GTIN: 4015613588346



115107

PVP* 169,- €

Raspador

- Diseñado para: Placas de acero, Rejillas
- Medidas: an. 110 x prof. 210 x al. 30 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500



529712

PVP* 16,- €

Hoja de repuesto

- Medidas: an. 10 x prof. 99 x al. 1 mm
- Peso: 0,004 kg
- GTIN: 4015613658377



529723

PVP* 3,50 €

Freidora 650, A400, 10L



• Grifo de descarga de grasa

Sí



• Tipo de gas: Gas licuado

	Cantidad de cubetas	Capacidad de la cubeta	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora 650, A400, 10L	1	10 litro(s)	1	9 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	20,1 kg	115204	2.049,- €	4015613549071
Freidora 650, A600, 2x10L	2	10 litro(s)	2	18 kW 400 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	32 kg	115205	3.349,- €	4015613549088
Freidora a gas 650, 8L, TG	1	8 litro(s)	1	7 kW	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	24,6 kg	1152103	2.749,- €	4015613702940
Freidora a gas 650, 2x8L, TG	2	8 litro(s)	2	14 kW	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	42,4 kg	1152113	4.698,- €	4015613702957



Accesorio

Cesta sustitución freidora 650 8L

- Medidas cesta: an. 190 x prof. 338 x al. 110 mm
- Medidas: an. 200 x prof. 588 x al. 225 mm
- Peso: 0,97 kg
- GTIN: 4015613665313

158616

PVP* 105,- €

Cesta repuesto freidora 650, 10L

- Medidas cesta: an. 163 x prof. 295 x al. 110 mm
- Medidas: an. 176 x prof. 550 x al. 233 mm
- Peso: 0,9 kg
- GTIN: 4015613658759

158610

PVP* 159,- €



► Depósito colector de grasa
Filtro para aceite de freír
página 117



Mantenedor calor 650 A400 1/1GN ES

115115

PVP* 1.629,- €

GTIN 4015613549095



• Dimensiones de la cubeta, formato GN

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso

1/1 GN

2 kW | 230 V | 50/60 Hz

an. 400 x prof. 650 x al. 295 mm

19,2 kg



Baño María 650, A400, 1/1GN



- Cantidad de cubetas 1
- Profundidad cubeta GN máx. 150 mm
- Rango de temperatura 30 °C a 90 °C
- Grifo de salida de agua Sí

Dimensiones de la cubeta, formato GN

	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño María 650, A400, 1/1GN	1 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	15 kg	115111	1.679,- €	4015613548982
Baño María 650, A600, 1/1GN+	1 x 1/1 GN 2 x 1/4 GN	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	18,6 kg	115112	2.149,- €	4015613548999



Cocedor de pasta 650, B600, 28L, 3K

115138

PVP* 3.549,- €

GTIN 4015613549064



- Cantidad de cubetas 1
- Capacidad de la cubeta 28 litro(s)
- Cantidad de cestas 3
- Características Con grifo de entrada y salida de agua
- Potencia nominal 9 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 600 x prof. 650 x al. 295 mm
- Peso 29 kg

Cesta rep. cocedor de pasta 650

- Medidas cesta: an. 145 x prof. 310 x al. 125 mm
- Medidas: an. 145 x prof. 512 x al. 232 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658773

158612

PVP* 125,- €

Elemento de trabajo 650, A400



	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Elemento de trabajo 650, A400	an. 400 x prof. 650 x al. 295 mm	12,8 kg	115116	619,- €	4015613549224
Elemento de trabajo 650, A600	an. 600 x prof. 650 x al. 295 mm	21 kg	115113	719,- €	4015613549217



Fregadero 650, A600, ES

115114

PVP* 1.479,- €

GTIN 4015613549200



- Medidas cubeta
- Grifo para fregadero
- Salida de agua
- Características
- Medidas
- Peso

an. 500 x prof. 400 x al. 150 mm
 Bateria mezcladora para un orificio 1/2" 1 1/2"
 Con revestimiento de pila
 an. 600 x prof. 650 x al. 295 mm
 15,6 kg

Subest. abierta 650, A400, AI



- Tipo de montaje bajo encimera
- Patas de altura ajustable
- Ajuste de altura

Abierto
 Sí
 560 mm a 660 mm

	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Subest. abierta 650, A400, AI	an. 400 x prof. 535 x al. 560 mm	10 kg	112020	559,- €	4015613432847
Subest. abierta 650, A600, AI	an. 600 x prof. 535 x al. 560 mm	11,6 kg	112021	609,- €	4015613432854
Subest. abierta 650, A700, AI	an. 700 x prof. 535 x al. 560 mm	12,4 kg	112121	669,- €	4015613550237
Subest. abierta 650, A800, AI	an. 800 x prof. 535 x al. 560 mm	17,8 kg	112022	749,- €	4015613432861
Subest. abierta 650, A1000, AI	an. 1.000 x prof. 535 x al. 560 mm	17,2 kg	112023	819,- €	4015613432878

Accesorio

Listón para conectar aparatos 650

- Medidas: an. 20 x prof. 575 x al. 8 mm
- Peso: 0,17 kg
- GTIN: 4015613215785

110036

PVP* 52,- €

Cajón 650, A400, juego de 2

- Cantidad cajones: 2
- Con separadores de plástico: Sí
- Formato estándar de los cajones: 1/1 GN
- Medidas: an. 396 x prof. 570 x al. 392 mm
- Peso: 9,1 kg
- GTIN: 4015613688466



112035

PVP* 949,- €

Puerta 650, A400, universal

- Medidas: an. 395 x prof. 395 x al. 45 mm
- Peso: 2,5 kg
- GTIN: 4015613559995



112025

PVP* 298,- €

Puerta 650, A600, universal

- Medidas: an. 595 x prof. 395 x al. 45 mm
- Peso: 3,5 kg
- GTIN: 4015613560007



112026

PVP* 339,- €

Base intermedia 650, A400

- Medidas: an. 360 x prof. 525 x al. 30 mm
- Peso: 1,6 kg
- GTIN: 4015613432939



112030

PVP* 159,- €

Base intermedia 650, A600

- Medidas: an. 525 x prof. 660 x al. 30 mm
- Peso: 2,3 kg
- GTIN: 4015613432946



112031

PVP* 179,- €

Serie 700



Serie 700 - El estándar para las cocinas profesionales

En el mundo de la restauración, el rendimiento a menudo también significa profundidad. Nuestra "Serie 700", con una profundidad de construcción de 700 mm y el material de alta calidad CNS 18/10, establece este estándar y ofrece soluciones profesionales para cocinas exigentes. El innovador diseño modular permite una personalización flexible, mientras que el material cumple las normas de higiene más estrictas.

Una característica destacada de la serie 700 es el enclavamiento estanco de los aparatos. Esta innovadora tecnología garantiza una conexión higiénica entre los aparatos, evitando la entrada de suciedad y bacterias. Esta función ayuda a optimizar los procesos de limpieza y garantiza el cumplimiento de las normas de higiene más estrictas en las cocinas profesionales.

Además, invertimos continuamente en el desarrollo de productos para la serie 700. Nuestro departamento de investigación y desarrollo trabaja constantemente en nuevas innovaciones para que la serie sea aún más potente y versátil. Esto significa que periódicamente se añaden nuevos productos para satisfacer las demandas siempre cambiantes del mundo de la restauración. Este continuo desarrollo de productos mantiene a la Serie 700 a la vanguardia de la tecnología y ofrece a los profesionales de la cocina las soluciones más modernas para sus necesidades.

Pídanos asesoramiento individual sobre los dispositivos de serie.



► Rendimiento óptimo gracias a los quemadores dobles



► Panel frontal con grandes mandos de control



► Fácil limpieza: moldes de los quemadores con bandeja colectora amovible



► Conexión higiénica de dispositivos

Cocina a gas 70020



- Llama del piloto
- Modo de encendido
- Ajuste de altura
- Tipo de gas

Sí
Encendido manual
850 mm a 900 mm
Gas natural H (20 mbar)
Inyectores para gas licuado (50 mbar)
e inyectores de gas natural L (20 mbar)
incluidos

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 70020	2	1 x 6,2 kW 1 x 8,5 kW	14,7 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	36,4 kg	2851121	1.949,- €	4015613771427
Cocina a gas 70040	4	2 x 6,2 kW 2 x 8,5 kW	29,4 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	58 kg	2851051	3.049,- €	4015613767482
Cocina a gas 70060	6	3 x 6,2 kW 3 x 8,5 kW	44,1 kW	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 850 mm	77,8 kg	2851161	4.098,- €	4015613771434



Cocina a gas 70040 EB11



- Número de superficies de cocción
- Disposición de superficies de cocción
- Llama del piloto
- Modo de encendido
- Ajuste de altura
- Tipo de gas

4
2 x 6,2 kW, 2 x 8,5 kW
Sí
Encendido manual
850 mm a 900 mm
Gas natural H (20 mbar)
Inyectores para gas licuado (50 mbar)
e inyectores de gas natural L (20 mbar)
incluidos
an. 800 x prof. 700 x al. 850 mm

- Medidas

	Tipo de horno	Funciones de horno	Gastronorm	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 70040 EB11	Eléctrico	Convección	1/1 GN	29,4 kW	103,4 kg	2851241	4.798,- €	4015613771441
Cocina a gas 70040 EB21	Eléctrico	Temperatura superior e inferior	2/1 GN	29,4 kW	111 kg	2851271	5.149,- €	4015613771465
Cocina a gas 70040 GB21	Gas	Temperatura inferior	2/1 GN	36,9 kW	115,4 kg	2851251	4.498,- €	4015613771458





Cocina a gas 70060 EB11



- Número de superficies de cocción 6
- Disposición de superficies de cocción 3 x 6,2 kW, 3 x 8,5 kW
- Llama del piloto Sí
- Modo de encendido Encendido manual
- Ajuste de altura 850 mm a 900 mm
- Tipo de gas Gas natural H (20 mbar)
- Inyectores para gas licuado (50 mbar) e inyectores de gas natural L (20 mbar) incluidos
- Medidas an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm

	Tipo de horno	Funciones de horno	Gastronorm	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 70060 EB11	Eléctrico	Convección	1/1 GN	44,1 kW	133,8 kg	2851361	5.949,- €	4015613771489
Cocina a gas 70060 GB21	Gas	Temperatura inferior	2/1 GN	51,6 kW	149 kg	2851261	5.949,- €	4015613771472



Cocina a gas 70060 GB1050

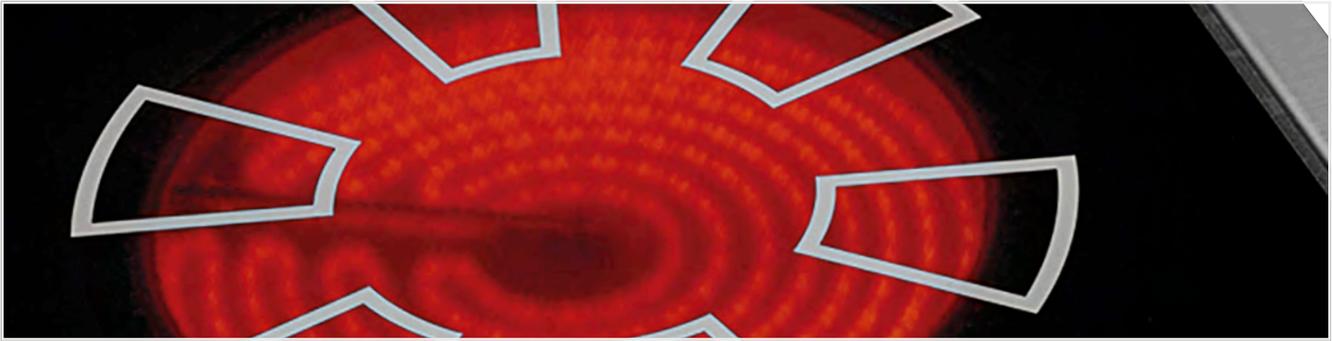
2851371

PVP* 6.649,- €

GTIN 4015613771496



- Número de superficies de cocción 6
- Dimensiones de superficies de cocción 330 x 270 mm
- Disposición de superficies de cocción 3 x 6,2 kW, 3 x 8,5 kW
- Llama del piloto Sí
- Modo de encendido Encendido manual
- Tipo de horno Gas
- Funciones de horno Temperatura inferior
- Medidas horno an. 1050 x prof. 530 x al. 300 mm
- Ajuste de altura 850 mm a 900 mm
- Tipo de gas Gas natural H (20 mbar)
- Inyectores para gas licuado (50 mbar) e inyectores de gas natural L (20 mbar) incluidos
- Potencia nominal 57,6 kW
- Medidas an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm
- Peso 176 kg



Cocina de vitro. 700, 2 F, SA



- Material superficie de cocción
- Ajuste de altura
- Conexión del aparato

SCHOTT CERAN®
850 mm a 900 mm
3 NAC

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina de vitro. 700, 2 F, SA	2	2 x 2,3 kW	4,6 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	32,6 kg	287410	2.429,- €	4015613484358
Cocina de vitro. 700, 4 F, SA	4	4 x 2,3 kW	9,2 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	50 kg	287420	3.749,- €	4015613484365



Cocina eléctrica 700, 4 F, EBO

287431

PVP* 5.669,- €

GTIN 4015613697475



- Número de superficies de cocción
- Disposición de superficies de cocción
- Material superficie de cocción
- Tipo de horno
- Funciones de horno
- Material del interior
- Gastronorm
- Ajuste de altura
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

4
4 x 2,3 kW
SCHOTT CERAN®
Eléctrico
Convección
Acero inoxidable
1/1 GN
850 mm a 900 mm
12,85 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
an. 800 x prof. 700 x al. 850 mm
83,2 kg

Cocina eléctrica 700, A400, 2F, SA



- Ajuste de altura
- Disponible a petición
- Conexión del aparato

850 mm a 900 mm
Con fogones cuadrados
3 NAC

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina eléctrica 700, A400, 2F, SA	2	2 x 2,6 kW	5,2 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	36 kg	286102	1.509,- €	4015613484303
Cocina eléctrica 700, A800, 4F, SA	4	4 x 2,6 kW	10,4 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	50 kg	286104	2.219,- €	4015613484310
Cocina eléctrica 700, A1200, 6F, SA	6	6 x 2,6 kW	15,6 kW 400 V 50 Hz	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 850 mm	75 kg	286106	2.879,- €	4015613484327



Cocina eléctrica 700, B800, 4PL, EBO



- Número de superficies de cocción
- Disposición de superficies de cocción
- Tipo de horno
- Material del interior
- Ajuste de altura
- Conexión del aparato
- Medidas

4
4 x 2,6 kW
Eléctrico
Acero inoxidable
850 mm a 900 mm
3 NAC
an. 800 x prof. 700 x al. 850 mm



	Funciones de horno	Gastronorm	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina eléctrica 700, B800, 4PL, EBO	Convección	1/1 GN	14,05 kW 400 V 50 Hz	89,4 kg	286225	4.349,- €	4015613697482
Cocina eléctrica 700, an.800, 4pl., horn	Convección	1/1 GN	14,05 kW 400 V 50 Hz	100,6 kg	286326	5.298,- €	4015613697505
Cocina eléctrica 700, A800, 4F, HE	Temperatura superior e inferior	2/1 GN	15,8 kW 400 V 50/60 Hz	106 kg	286234W	4.249,- €	4015613580715

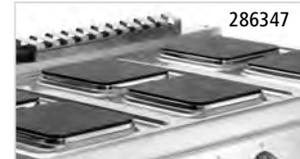


Cocina eléctrica 700, B1200, 6Pl, EBO



- Número de superficies de cocción
- Disposición de superficies de cocción
- Tipo de horno
- Funciones de horno
- Material del interior
- Gastronorm
- Ajuste de altura
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas

6
6 x 2,6 kW
Eléctrico
Convección
Acero inoxidable
1/1 GN
850 mm a 900 mm
19,25 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm



	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina eléctrica 700, B1200, 6Pl, EBO	112,8 kg	286247	4.949,- €	4015613697499
Cocina eléctrica 700, B1200, 6Pl, EBO	128,8 kg	286347	6.519,- €	4015613697512



Cocina de inducción 700 2FLOU-1



La cocina de inducción para profesionales: gracias a sus potentes bobinas de inducción de 5kW, este aparato de pie caliente rápidamente y puede utilizarse de inmediato.

- Material superficie de cocción
- Ajuste de altura
- Características
- Conexión del aparato

SCHOTT CERAN®
850 mm a 900 mm
Filtro de grasa bajo las zonas de cocción
3 NAC

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina de inducción 700 2FLOU-1	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	35,6 kg	286411	7.998,- €	4015613690032
Cocina de inducción 700 4FLOU-1	4	4 x 5 kW	20 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	52,4 kg	286421	15.149,- €	4015613696096



Elemento de trabajo 700, A400, SA



• Ajuste de altura

850 mm a 900 mm

	Cantidad cajones	Medidas cajón	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Elemento de trabajo 700, A400, SA	1	an. 338 mm prof. 520 mm al. 100 mm	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	32,6 kg	284804	1.319,- €	4015613484716
Elemento de trabajo 700, A800, SA	—	—	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	37 kg	284007	1.529,- €	4015613484709

Baño María 700, A400, SA, TA



- Cantidad de cubetas
- Profundidad cubeta GN máx.
- Grifo de entrada de agua
- Grifo de salida de agua
- Ajuste de altura
- No incluido en el suministro



1
150 mm
Sí
Sí
850 mm a 900 mm
Cubeta GN

	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño María 700, A400, SA, TA	1 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	33 kg	286301	1.979,- €	4015613484679
Baño María 700, A800, SA, TA	1 x 2/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	39 kg	286302	2.639,- €	4015613484686



Accesorio

Barra intermedia, 325 mm

- Medidas: an. 330 x prof. 20 x al. 35 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4016098101181

A120601

PVP* 8,50 €

Barra intermedia 530 mm

- Medidas: an. 530 x prof. 20 x al. 35 mm
- Peso: 0,15 kg
- GTIN: 4016098101198

A120602

PVP* 10,- €



Equipo multifunción 700, A400 ES SA

286710

PVP* 4.498,- €

GTIN 4015613488233



- Material cuba
- Capacidad
- Ajuste de altura
- Incluye

- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable 18/10
 12 litro(s)
 850 mm a 900 mm
 1 tapón
 1 bandeja de recogida 1/1 GN, 100 mm de profundidad
 5 kW | 400 V | 50 Hz
 3 NAC
 an. 400 x prof. 700 x al. 850 mm
 52 kg

Parrilla de piedra volcá. 700VR G90



Las ventajas de la sólida parrilla de piedra volcánica de la serie 700 de un solo vistazo:
 Rapidez de uso, poca emisión de humo, funcionamiento limpio y auténtico sabor de alimentos a la parrilla.

- Tipo de rejilla p. parrilla
- Cantidad superficies de parrilla
- Rejilla p. parrilla de altura ajustable
- Cantidad zonas de calor
- Modo de encendido
- Ajuste de altura
- Incluye
- Tipo de gas

Parrilla en V (para carne)
 1
 Sí
 1
 Encendido piezoeléctrico
 850 mm a 900 mm
 Piedras volcánicas para primer llenado
 Gas natural H
 Inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos



	Medidas superficie de parrilla	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Parrilla de piedra volcá. 700VR G90	an. 350 mm prof. 530 mm	9 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	54 kg	2856211	3.298,- €	4015613702964
Parrilla de piedra volcá. 700VR G180	an. 750 mm prof. 530 mm	18 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	65 kg	2856311	4.249,- €	4015613714134



Accesorio

Piedras volcánicas 7kg

- Medidas: an. 310 x prof. 310 x al. 95 mm
- Peso: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611

PVP* 59,- €

Plancha 700, A400 lisa



- Material superficie de asado
- Ajuste de altura



Acero
850 mm a 900 mm



286509



2855061

- Tipo de gas: Gas natural H

	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Plancha 700, A400 lisa	Lisa	an. 320 mm prof. 445 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	44,2 kg	286506	2.839,- €	4015613610962
Plancha 700, A400, rayada	Ranurada	an. 320 mm prof. 445 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	46 kg	286507	2.949,- €	4015613610979
Plancha 700, A800, lisa	Lisa	an. 720 mm prof. 445 mm	10 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	70,8 kg	286508	4.149,- €	4015613610993
Plancha 700 A800 1/2-1/2 SA	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 720 mm prof. 445 mm	10 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	72 kg	286509	4.298,- €	4015613611013
Plancha a gas 700 A400 lisa	Lisa	an. 320 mm prof. 445 mm	7 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	46,6 kg	2855061	2.779,- €	4015613610948
Plancha a gas 700 A400 rayada	Ranurada	an. 320 mm prof. 445 mm	7 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	44,6 kg	2855071	2.879,- €	4015613610955
Plancha a gas 700, A800, lisa	Lisa	an. 720 mm prof. 445 mm	14 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	77,2 kg	2855081	4.049,- €	4015613610986
Plancha a gas 700, A800 1/2-1/2	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 720 mm prof. 445 mm	14 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	76,9 kg	2855051	4.198,- €	4015613611006



Accesorio

Tapón de cierre

- Material: Plástico
- Medidas: an. 60 x prof. 60 x al. 60 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613626802



286099

PVP* 95,- €

Protección AS serie 700, 400 mm

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 354 x prof. 470 x al. 120 mm
- Peso: 2,9 kg
- GTIN: 4015613638263



285071

PVP* 89,- €

Antisalpicaduras Serie 700, 800 mm

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 777 x prof. 555 x al. 125 mm
- Peso: 3,2 kg
- GTIN: 4015613638270



285076

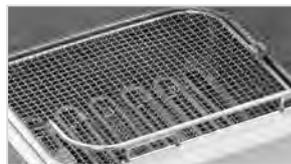
PVP* 98,- €

Freidora 700, A400, 15L



- Rango de temperatura
- Grifo de descarga de grasa
- Zona fría
- Ajuste de altura
- Conexión del aparato

100 °C a 190 °C
 Sí
 Sí
 850 mm a 900 mm
 3 NAC



- Luz indicadora de que se ha alcanzado la temperatura del aceite
- Elemento calentador giratorio

	Cantidad de cubetas	Capacidad de la cubeta	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora 700, A400, 15L	1	15 litro(s)	2	15 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	39,6 kg	286917	2.929,- €	4015613486208
Freidora 700, A400, 2x9L	2	9 litro(s)	2	15 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	41,8 kg	286925	4.149,- €	4015613486222
Freidora 700-E2110	2	11 litro(s)	2	17,4 kW 400 V 50 Hz	an. 600 mm prof. 700 mm al. 850 mm	47,8 kg	286921	4.298,- €	4015613767475
Freidora 700, A800, 2x15L	2	15 litro(s)	3	30 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	74,5 kg	286922	5.059,- €	4015613486215



Accesorio

Cesta para freír 700 9L

- Medidas cesta: an. 110 x prof. 278 x al. 104 mm
- Capacidad: 3 litro(s)
- Medidas: an. 546 x prof. 110 x al. 271 mm
- Peso: 0,8 kg
- GTIN: 4015613749150

286994

PVP* 98,- €

Cesta para freír 700 15L-SE

- Medidas cesta: an. 130 x prof. 280 x al. 135 mm
- Capacidad: 4 litro(s)
- Medidas: an. 550 x prof. 130 x al. 270 mm
- Peso: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658803

295928

PVP* 89,- €

Cesta para freír 700 15L-LE

- Medidas cesta: an. 270 x prof. 280 x al. 135 mm
- Capacidad: 7 litro(s)
- Medidas: an. 550 x prof. 270 x al. 270 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613658810

295953

PVP* 119,- €

Cesta para freidora 700-E2110

- Medidas cesta: an. 195 x prof. 285 x al. 100 mm
- Capacidad: 5 litro(s)
- Medidas: an. 198 x prof. 530 x al. 250 mm
- Peso: 0,83 kg
- GTIN: 4015613816197

286924

PVP* 135,- €

Puerta 700-E2110

- Material: Acero inoxidable
- Tope de la puerta: Izquierda / Derecha
- Medidas: an. 595 x prof. 88 x al. 460 mm
- Peso: 5,4 kg
- GTIN: 4015613800288

285052

PVP* 298,- €

Freidora a gas, 700, A400, 15L



- Modo de encendido
- Rango de temperatura
- Grifo de descarga de grasa



- Ajuste de altura



- Características
- Tipo de gas

Encendido piezoeléctrico
100 °C a 190 °C
Sí
850 mm a 900 mm
Cubeta con gran zona fría
Gas natural H
Inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos

	Cantidad de cubetas	Capacidad de la cubeta	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora a gas, 700, A400, 15L	1	15 litro(s)	2	15 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	52,2 kg	2859171	3.249,- €	4015613484556
Freidora a gas, 700, A400, 2x7L	2	7 litro(s)	2	11 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	52,9 kg	2859251	4.049,- €	4015613486185
Freidora a gas, 700, A800, 2x15L	2	15 litro(s)	3	30 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	92 kg	2859271	5.449,- €	4015613486192



Accesorio

Cesta para freír 700 7L

- Medidas cesta: an. 113 x prof. 255 x al. 111 mm
- Capacidad: 3,3 litro(s)
- Medidas: an. 119 x prof. 560 x al. 260 mm
- Peso: 0,8 kg
- GTIN: 4015613822822

286992

PVP* 105,- €

Cesta para freír 700 15L-SG

- Medidas cesta: an. 120 x prof. 270 x al. 110 mm
- Capacidad: 3,5 litro(s)
- Medidas: an. 525 x prof. 130 x al. 250 mm
- Peso: 0,75 kg
- GTIN: 4015613671093

286995

PVP* 89,- €

Cesta para freír 700 15L-LG

- Medidas cesta: an. 260 x prof. 270 x al. 110 mm
- Capacidad: 7,7 litro(s)
- Medidas: an. 525 x prof. 270 x al. 250 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613488264

286998

PVP* 109,- €

Chimenea de escape para campana

- Medidas: an. 300 x prof. 65 x al. 995 mm
- Peso: 9,9 kg
- GTIN: 4015613489124

2952720

PVP* 239,- €



2859271

Freidora a gas, 700, A800, 2x15L

- Indicación importante:
La instalación solo está permitida con chimenea de salida de humos



Mantenedor de fritos 700

286628

PVP* 2.029,- €

GTIN 4015613701400



- Dimensiones de la cubeta, formato GN
- Profundidad de la cubeta



- Fuente de calor

- Ajuste de altura

- Potencia nominal

- Medidas

- Peso

1/1 GN
150 mm
Radiador de cerámica
850 mm a 900 mm
0,75 kW | 230 V | 50 Hz
an. 400 x prof. 700 x al. 850 mm
28,4 kg



Cocedor de pasta 700, A400, 24L



- Dimensiones de la cubeta, formato GN 2/3 GN
- Capacidad de la cubeta 24 litro(s)
- Ajuste de altura 850 mm a 900 mm
- Características Grifo de entrada y salida de agua incorporados
- No incluido en el suministro Cestas



286310



2853051

- Tipo de gas: Gas natural H

	Cantidad de cubetas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocedor de pasta 700, A400, 24L	1	7 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	39,7 kg	286305	3.029,- €	4015613484594
Cocedor de pasta 700, A800, 2x24L	2	14 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	66,2 kg	286310	5.049,- €	4015613484600
Cocedor de pasta gas 700 A400 24L	1	8,7 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	45 kg	2853051	3.029,- €	4015613484563
Cocedor de pasta gas 700 A800 2x24L	2	17,4 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	75 kg	2853101	5.198,- €	4015613484587



Accesorio

Cesta para pasta 700, 1/3GN larga

- Gastronorm: 1/3 GN
- Medidas cesta: an. 130 x prof. 275 x al. 200 mm
- Medidas: an. 145 x prof. 510 x al. 330 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613490489



284123

PVP* 198,- €

Cesta para pasta 700, 1/3GN

- Gastronorm: 1/3 GN
- Medidas cesta: an. 275 x prof. 145 x al. 200 mm
- Medidas: an. 275 x prof. 335 x al. 340 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613490465



284113

PVP* 189,- €

Cesta para pasta 700, 1/6GN

- Gastronorm: 1/6 GN
- Medidas cesta: an. 125 x prof. 125 x al. 200 mm
- Medidas: an. 130 x prof. 160 x al. 345 mm
- Peso: 0,65 kg
- GTIN: 4015613490472



284116

PVP* 129,- €



Sartén basculante 700 E51LHK



- Material cuba
- Medidas cuba
- Capacidad
- Contenido útil
- Rango de temperatura
- Grifo de entrada de agua
- Ajuste de altura
- Características
- Conexión del aparato
- Medidas



Acero inoxidable
Base doble
an. 670 x prof. 400 x al. 190 mm
60 litro(s)
52 litro(s)
50 °C a 300 °C
Sí
850 mm a 900 mm
Tapa articulada abatible
3 NAC
an. 800 x prof. 700 x al. 850 mm

	Dispositivo basculante	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Sartén basculante 700 E51LHK	Manual	10 kW 400 V 50 Hz	109,4 kg	286681	6.949,- €	4015613776965
Sartén basculante 700 E51LEK	Electromotriz	10,25 kW 400 V 50 Hz	107 kg	286613	7.249,- €	4015613776972



Sartén basculante 700 G51LHK



- Material cuba
- Medidas cuba
- Capacidad
- Contenido útil
- Modo de encendido
- Rango de temperatura
- Grifo de entrada de agua
- Ajuste de altura
- Características
- Tipo de gas



Acero inoxidable
Base doble
an. 670 x prof. 400 x al. 190 mm
60 litro(s)
52 litro(s)
Encendido piezoeléctrico
50 °C a 300 °C
Sí
850 mm a 900 mm
Tapa articulada abatible
Gas natural H
Inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos
12,5 kW
an. 800 x prof. 700 x al. 850 mm

- Potencia nominal gas
- Medidas

	Dispositivo basculante	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Sartén basculante 700 G51LHK	Manual	0,05 kW 230 V 50 Hz	109,6 kg	2856811	7.098,- €	4015613737751
Sartén basculante 700 G51LEK	Electromotriz	0,25 kW 230 V 50 Hz	109,4 kg	2856031	7.598,- €	4015613776958





Marmita eléctrica, 700, 55L

286811

PVP* 8.849,- €

GTIN 4015613577869



- Material marmita
- Capacidad
- Contenido útil
- Tipo de calentamiento
- Regulación de la temperatura
- Toma de agua
- Ajuste de altura
- Características
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable 18/10
 55 litro(s)
 50 litro(s)
 Indirecto
 2 niveles
 1/2"
 850 mm a 900 mm
 Control automático del nivel de relleno
 9 kW | 400 V | 50 Hz
 3 NAC
 an. 800 x prof. 700 x al. 850 mm
 95 kg

Accesorio

Rejilla corredera AI, Serie 700

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diseñado para: 2 fogones, uno detrás del otro
- Medidas: an. 560 x prof. 352 x al. 40 mm
- Peso: 2,5 kg
- GTIN: 4015613520414



285086

PVP* 209,- €

Placa de parrilla 700-R

- Material: Hierro fundido
- Modelo superficie de asado: Ranurada
- Medidas: an. 575 x prof. 375 x al. 38 mm
- Peso: 24,1 kg
- GTIN: 4015613486635



285080

PVP* 269,- €

Plancha 700-G

- Material: Hierro fundido
- Modelo superficie de asado: Lisa
- Medidas: an. 575 x prof. 375 x al. 38 mm
- Peso: 22,3 kg
- GTIN: 4015613486642



285083

PVP* 269,- €

Tapa de quemador pequeña 700

- Medidas: an. 375 x prof. 575 x al. 38 mm
- Peso: 0,25 kg
- GTIN: 4015613486659



285085

PVP* 35,- €

Puerta 700 40/80LR

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Tope de la puerta: Izquierda / Derecha
- Tope de la puerta intercambiable: Sí
- Medidas: an. 395 x prof. 80 x al. 460 mm
- Peso: 3,4 kg
- GTIN: 4015613486604



285050

PVP* 259,- €

Cajones 700, A400, juego de 2

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad cajones: 2
- Con separadores de plástico: No
- Medidas: an. 395 x prof. 660 x al. 455 mm
- Peso: 17 kg
- GTIN: 4015613530642



284401

PVP* 1.359,- €

Ruedas 4S700

- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Diámetro ruedas: 100 mm
- Capacidad de carga máx. cada una: 100 kg
- Medidas: an. 85 x prof. 170 x al. 121 mm
- Peso: 2,9 kg
- GTIN: 4015613665986



285088

PVP* 239,- €

Serie 900



Serie 900 - Exclusividad en todas las dimensiones

La "serie 900" redefine la exclusividad en todos los aspectos. Con una impresionante profundidad de instalación de 900 mm y el material CNS 18/10 de alta calidad, estos aparatos (equipos) no sólo ofrecen un espacio generoso, sino también un rendimiento y una higiene extraordinarios. Esta serie es la elección ideal para grandes servicios de catering, servicios clásicos de restauración colectiva como comedores y cocinas de hotel que establecen los más altos estándares en términos de eficiencia e higiene y pueden soportar grandes capacidades de producto (cargas de trabajo).

Uno de los aspectos más destacados de la serie 900 es la avanzada tecnología de enclavamiento, que garantiza una conexión segura y estanca entre los aparatos. Esta innovadora función no sólo permite un uso eficiente del espacio, sino que también garantiza un entorno higiénico en la cocina. Los aparatos (Estos equipos) están diseñados para conectarse a la perfección, minimizando la entrada de suciedad y bacterias entre ellos. Esta conexión estanca facilita la limpieza y contribuye a mantener los más altos niveles de higiene.

La combinación de exclusividad, rendimiento e higiene hace de la serie 900 la elección ideal para entornos de restauración exigentes en los que la calidad y la eficiencia son cruciales.

Pídanos asesoramiento individual sobre los dispositivos de serie.

Cocina a gas 4F, SA



- Modo de encendido
- Ajuste de altura
- Tipo de gas

Encendido manual
900 mm a 950 mm
Gas natural H (20 mbar)
Inyectores para gas licuado (50 mbar)
e inyectores de gas natural L (20 mbar)
incluidos



	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 4F, SA	4	1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 2 x 8 kW	24,5 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	95 kg	2951131	3.649,- €	4015613682099
Cocina a gas 6F, SA	6	1 x 3,5 kW 2 x 5 kW 3 x 8 kW	37,5 kW	an. 1.200 mm prof. 900 mm al. 900 mm	137,1 kg	2951121	5.049,- €	4015613682105



Cocina a gas 4F, HE 2/1GN



- Número de superficies de cocción
- Disposición de superficies de cocción
- Modo de encendido
- Medidas horno
- Gastronorm
- Ajuste de altura
- Tipo de gas

4
1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
Encendido manual
an. 655 x prof. 550 x al. 300 mm
2/1 GN
900 mm a 950 mm
Gas natural H (20 mbar)
Inyectores para gas licuado (50 mbar)
e inyectores de gas natural L (20 mbar)
incluidos
an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm



► Rendimiento óptimo mediante quemadores de doble círculo



► Fácil de limpiar
► Pozillos de quemador con bandeja de goteo extraíble

	Tipo de horno	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 4F, HE 2/1GN	Eléctrico	24,5 kW	136,8 kg	2952271	5.298,- €	4015613682754
Cocina a gas 900, A900, 4F, HG	Gas	32,5 kW	146,4 kg	2952171	5.098,- €	4015613682747





Cocina a gas 6F, HE 2/1GN, NS



- Número de superficies de cocción 6
- Disposición de superficies de cocción 1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW
- Modo de encendido Encendido manual
- Medidas horno an. 655 x prof. 550 x al. 300 mm
- Gastronorm 2/1 GN
- Ajuste de altura 900 mm a 950 mm
- Tipo de gas Gas natural H (20 mbar)
- Inyectores para gas licuado (50 mbar) e inyectores de gas natural L (20 mbar) incluidos
- Medidas an. 1.200 x prof. 900 x al. 900 mm

	Tipo de horno	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 6F, HE 2/1GN, NS	Eléctrico	37,5 kW	186,6 kg	2952481	7.098,- €	4015613682778
Cocina a gas 6F, HG 2/1GN, NS	Gas	45,5 kW	195,9 kg	2952291	6.898,- €	4015613682761



Cocina vitro. 2F, SA



- Tipo de superficies de cocción Vitrocerámica
- Ajuste de altura 900 mm a 950 mm
- Conexión del aparato 3 NAC

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina vitro. 2F, SA	2	2 x 4 kW	8 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	36,8 kg	296411	3.249,- €	4015613672830
Cocina vitro. 4F, SA	4	4 x 4 kW	16 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	61,6 kg	296421	5.298,- €	4015613668543





Cocina vitro. 4F, HE 2/1GN

296431

PVP* 6.798,- €

GTIN 4015613672847



- Número de superficies de cocción 4
- Disposición de superficies de cocción 4 x 4 kW
- Tipo de superficies de cocción Vitrocerámica
- Tipo de horno Eléctrico
- Gastronorm 2/1 GN
- Ajuste de altura 900 mm a 950 mm
- Potencia nominal 21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm
- Peso 101,6 kg



Cocina eléctrica 4 placas, SA

296215

PVP* 4.398,- €

GTIN 4015613673332



- Número de superficies de cocción 4
- Disposición de superficies de cocción 4 x 4 kW
- Tipo de montaje bajo encimera Abierto
- Ajuste de altura 900 mm a 950 mm
- Potencia nominal 16 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm
- Peso 84,2 kg



Cocina eléctrica 900, A900, 4F, HE

296325

PVP* 6.298,- €

GTIN 4015613668536



- Número de superficies de cocción 4
- Disposición de superficies de cocción 4 x 4 kW
- Tipo de horno Eléctrico
- Gastronorm 2/1 GN
- Ajuste de altura 900 mm a 950 mm
- Potencia nominal 21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm
- Peso 125,2 kg





Cocina eléctrica de 6 placas, EBO 2/1GN

296217

PVP* 8.449,- €

GTIN 4015613672861



- Número de superficies de cocción
- Disposición de superficies de cocción
- Tipo de horno
- Gastronorm
- Ajuste de altura
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

6
6 x 4 kW
Eléctrico
2/1 GN
900 mm a 950 mm
29,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
an. 1.200 x prof. 900 x al. 900 mm
172,6 kg

Cocina de inducción 2F, SA



- Material superficie de cocción
- Ajuste de altura
- Características
- Conexión del aparato

Vidrio
900 mm a 950 mm
Zonas de calentamiento de regulación individual
3 NAC



Número de superficies de cocción Disposición de superficies de cocción

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina de inducción 2F, SA	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	53,8 kg	296318V1	9.349,- €	4015613830490
Cocina de inducción 4F, SA	4	4 x 5 kW	20 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 970 mm al. 930 mm	83 kg	296319V1	15.998,- €	4015613830506



Elemento de trabajo, SA



- Tipo de montaje bajo encimera
- Ajuste de altura

Abierto
900 mm a 950 mm



	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Elemento de trabajo, SA	an. 400 x prof. 900 x al. 900 mm	27,8 kg	296105	1.129,- €	4015613672922
Elemento neutro, 900, A900, OU	an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm	43,3 kg	296106	1.469,- €	4015613672939

Baño maría eléctrico, SA



- Cantidad de cubetas 1
- Profundidad cubeta GN máx. 150 mm
- Grifo de salida de agua Sí
- Grifo de entrada de agua Sí
- Ajuste de altura 900 mm a 950 mm
- No incluido en el suministro Cubeta GN
- Conexión del aparato 3 NAC

Dimensiones de la cubeta, formato GN

	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño maría eléctrico, SA 1 x 1/1 GN + 1 x 1/3 GN	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	36,4 kg	296303	2.398,- €	4015613668567
Baño maría eléctrico, SA 2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN	7 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	54,2 kg	296304	3.249,- €	4015613672915



Accesorio

Barra intermedia 310

- Medidas: an. 24 x prof. 324 x al. 13 mm
- Peso: 0,11 kg
- GTIN: 4015613682723

296308

PVP* 29,- €

Barra intermedia 685

- Medidas: an. 20 x prof. 685 x al. 10 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613682716

296307

PVP* 45,- €



Equipo multifunción eléctrico

296426

PVP* 6.349,- €

GTIN 4015613672908



- Material cuba Acero inoxidable 18/10
- Capacidad 32 litro(s)
- Ajuste de altura 900 mm a 950 mm
- Incluye 1 bandeja de recogida 1/2 GN, 200 mm de profundidad
- Potencia nominal 10 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 800 x prof. 900 x al. 935 mm
- Peso 98,2 kg



Fry-top eléctrico 900, liso



- Material superficie de asado
- Ajuste de altura

CNS
18/10

Acero
900 mm a 950 mm



296511



2955041

- Tipo de gas: Gas natural H

Modelo
superficie de
asado

Medidas
superficie para
asar

	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Fry-top eléctrico 900, liso	Lisa	an. 355 mm prof. 760 mm	7,5 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	66,4 kg	296507	3.049,- €	4015613672946
Plancha eléctrica, lisa, SA	Lisa	an. 723 mm prof. 760 mm	15 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	123 kg	296510	4.198,- €	4015613672960
Fry-top eléctrico de acero, 1/2+1/2, SA	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 723 mm prof. 760 mm	15 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	121,6 kg	296511	4.349,- €	4015613672977
Plancha a gas, lisa, SA	Lisa	an. 355 mm prof. 760 mm	9 kW	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	63,8 kg	2955041	2.949,- €	4015613672953
Plancha a gas, lisa	Lisa	an. 723 mm prof. 760 mm	18 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	118 kg	2955081	3.849,- €	4015613668611
Plancha a gas, acanalada, OU	Ranurada	an. 723 mm prof. 760 mm	18 kW	an. 800 mm prof. 946 mm al. 930 mm	111,8 kg	2955091	4.098,- €	4015613790725
Fry-top a gas con placa, 1/2+1/2	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 723 mm prof. 760 mm	18 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	115,2 kg	2955061	3.998,- €	4015613672984



Accesorio

Tapón de cierre

- Material: Plástico
- Medidas: an. 40 x prof. 40 x al. 40 mm
- Peso: 0,07 kg
- GTIN: 4015613677033



286100

PVP* 63,- €

Antisalpicaduras 940

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 400 x prof. 720 x al. 98 mm
- Peso: 3,1 kg
- GTIN: 4015613676944



296072

PVP* 219,- €

Protección anti-salpicaduras 980

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 870 x prof. 713 x al. 98 mm
- Peso: 4,1 kg
- GTIN: 4015613677026



296078

PVP* 229,- €

Protección anti-salpicaduras 980-1

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 765 x prof. 720 x al. 100 mm
- Peso: 3,6 kg
- GTIN: 4015613831602



296079

PVP* 229,- €





Parrilla de VO a gas, SA



- Tipo de rejilla p. parrilla
- Cantidad superficies de parrilla
- Rejilla p. parrilla de altura ajustable
- Modo de encendido
- Ajuste de altura
- Incluye
- Tipo de gas

Parrilla en V (para carne)
1
Sí
Encendido piezoeléctrico
900 mm a 950 mm
Piedras volcánicas para primer llenado
Gas natural H
Inyectores para gas licuado y gas natural L
incluidos



Medidas
superficie de
parrilla

	Medidas superficie de parrilla	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Parrilla de VO a gas, SA	an. 350 mm prof. 505 mm	12 kW	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	49,7 kg	2954521	2.798,- €	4015613672991
Parrilla de VO a gas, SA	an. 750 mm prof. 505 mm	24 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	103 kg	2954631	4.509,- €	4015613673004



Accesorio

Parrilla redonda para pescado

- Tipo de rejilla p. parrilla: Parrilla redonda (para pescado)
- Medidas superficie de parrilla: an. 350 x prof. 505 mm
- Medidas: an. 373 x prof. 548 x al. 42 mm
- Peso: 6 kg
- GTIN: 4015613681917



296472

PVP* 359,- €

Parrilla en V para carne

- Tipo de rejilla p. parrilla: Parrilla en V (para carne)
- Medidas superficie de parrilla: an. 350 x prof. 505 mm
- Medidas: an. 373 x prof. 617 x al. 32 mm
- Peso: 2,6 kg
- GTIN: 4015613681894



296471

PVP* 319,- €

Piedras volcánicas 7kg

- Medidas: an. 310 x prof. 310 x al. 95 mm
- Peso: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611

PVP* 59,- €

Parrilla redonda para pescado

- Tipo de rejilla p. parrilla: Parrilla redonda (para pescado)
- Medidas superficie de parrilla: an. 750 x prof. 505 mm
- Medidas: an. 377 x prof. 550 x al. 45 mm
- Peso: 12 kg
- GTIN: 4015613681924



296474

PVP* 798,- €

Parrilla en V para carne

- Tipo de rejilla p. parrilla: Parrilla en V (para carne)
- Medidas superficie de parrilla: an. 750 x prof. 505 mm
- Medidas: an. 612 x prof. 772 x al. 30 mm
- Peso: 4 kg
- GTIN: 4015613681900



296473

PVP* 529,- €

Freidora eléctrica



- Capacidad de la cubeta
- Grifo de descarga de grasa
- Ajuste de altura
- Conexión del aparato



20 litro(s)
Sí
900 mm a 950 mm
3 NAC



	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora eléctrica	1	1	17,4 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	54,8 kg	296630	3.549,- €	4015613673011
Freidora eléctrica, 2 cubetas	2	2	34,8 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	88,8 kg	296970	6.098,- €	4015613673028



Freidora a gas



- Capacidad de la cubeta
- Grifo de descarga de grasa
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Ajuste de altura
- Tipo de gas



20 litro(s)
Sí
0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
Listo para conectar
900 mm a 950 mm
Gas natural H
Inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos



	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora a gas	1	1	18 kW	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	71,8 kg	2959961	3.898,- €	4015613670980
Freidora a gas, 2 cubetas	2	2	36 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	124,6 kg	2959521	6.398,- €	4015613673035



Accesorio

Cesta de repuesto 20L, pequeña

- Medidas cesta: an. 140 x prof. 450 x al. 115 mm
- Medidas: an. 140 x prof. 670 x al. 225 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613677101

296633

PVP* 79,- €

Cesta de repuesto 20L, grande

- Medidas cesta: an. 290 x prof. 450 x al. 115 mm
- Medidas: an. 290 x prof. 670 x al. 225 mm
- Peso: 1,3 kg
- GTIN: 4015613677118

296634

PVP* 98,- €

Chimenea 900XL

- Medidas: an. 400 x prof. 170 x al. 1.060 mm
- Peso: 13,6 kg
- GTIN: 4015613683010

285064

PVP* 419,- €

Cocedor de pasta el., 1 cubeta



- Cantidad de cubetas
- Dimensiones de la cubeta, formato GN
- Capacidad de la cubeta
- Ajuste de altura
- Características
- No incluido en el suministro
- Medidas

1
1/1 GN
40 litro(s)
900 mm a 950 mm
Grifo de entrada y salida de agua incorporados
Cestas
an. 400 x prof. 900 x al. 900 mm



- Tipo de gas: Gas natural H

	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocedor de pasta el., 1 cubeta	9,6 kW 400 V 50/60 Hz	45,2 kg	296311	3.649,- €	4015613668581
Cocedor de pasta a gas, 1 cubeta	13,9 kW	61,4 kg	2953031	3.749,- €	4015613673042



Accesorio

Cesta para pasta 1/3 GN, larga

- Gastronorm: 1/3 GN
- Medidas cesta: an. 145 x prof. 290 x al. 205 mm
- Medidas: an. 145 x prof. 510 x al. 340 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613677057



284124

PVP* 155,- €

Cesta para pasta 1/3 GN

- Gastronorm: 1/3 GN
- Medidas cesta: an. 160 x prof. 290 x al. 205 mm
- Medidas: an. 160 x prof. 510 x al. 335 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613677064



284114

PVP* 169,- €

Cesta para pasta 1/6 GN

- Gastronorm: 1/6 GN
- Medidas cesta: an. 140 x prof. 140 x al. 205 mm
- Medidas: an. 260 x prof. 260 x al. 305 mm
- Peso: 0,73 kg
- GTIN: 4015613677071



284117

PVP* 109,- €

Sartén basculante 900 E87LEK



- Material cuba
- Medidas cuba
- Capacidad
- Contenido útil
- Rango de temperatura
- Grifo de entrada de agua
- Ajuste de altura
- Conexión del aparato
- Medidas

Acero inoxidable
an. 720 x prof. 610 x al. 225 mm
87 litro(s)
70 litro(s)
100 °C a 300 °C
Sí
900 mm a 950 mm
3 NAC
an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm

	Dispositivo basculante	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Sartén basculante 900 E87LEK	Electromotriz	10,2 kW 400 V 50/60 Hz	162 kg	296677	11.498,- €	4015613745541
Sartén basculante 900 E87LHK	Manual	9,9 kW 400 V 50/60 Hz	150 kg	296607	9.398,- €	4015613745558



Marmita el. 100L



CNS
18/10

- Material marmita
- Tipo de calentamiento
- Grifo de salida
- Ajuste de altura
- Características
- Conexión del aparato
- Medidas

Pared doble
Indirecto
Sí
900 mm a 950 mm
Control automático del nivel de relleno
3 NAC
an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm



	Capacidad	Contenido útil	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Marmita el. 100L	117 litro(s)	100 litro(s)	16 kW 400 V 50/60 Hz	139,6 kg	296910	10.298,- €	4015613673141
Marmita el., 135L	152 litro(s)	135 litro(s)	18 kW 400 V 50/60 Hz	145,8 kg	296911	10.598,- €	4015613673158



Accesorio

Placa de parrilla 900-R

- Material: Hierro fundido
- Modelo superficie de asado: Ranurada
- Medidas: an. 390 x prof. 390 x al. 17 mm
- Peso: 10,6 kg
- GTIN: 4015613676920



296051

PVP* 429,- €

Plancha 900-G

- Material: Hierro fundido
- Modelo superficie de asado: Lisa
- Medidas: an. 390 x prof. 390 x al. 19 mm
- Peso: 10,8 kg
- GTIN: 4015613676937



296056

PVP* 359,- €

Tapa de quemador para ollas pequeñas

- Medidas: an. 260 x prof. 260 x al. 18 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613676906



296086

PVP* 36,- €

Puerta 900, tope dcha.

- Tope de la puerta: Derecha
- Medidas: an. 391 x prof. 95 x al. 501 mm
- Peso: 3,9 kg
- GTIN: 4015613680811



296014

PVP* 289,- €

Puerta 900, tope izda.

- Tope de la puerta: Izquierda
- Medidas: an. 391 x prof. 95 x al. 501 mm
- Peso: 3,9 kg
- GTIN: 4015613680828



296015

PVP* 289,- €

Ruedas 4S900

- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Diámetro ruedas: 125 mm
- Capacidad de carga máx. cada una: 100 kg
- Medidas: an. 145 x prof. 155 x al. 160 mm
- Peso: 3,3 kg
- GTIN: 4015613680804



295088

PVP* 298,- €

COCCIÓN

¿Cocinar un plato a su punto justo? Nada fácil, ¿verdad? O tal vez sí: la tecnología incorporada de serie en los aparatos de cocción de Bartscher le asegura un éxito rotundo, ya sea en hornos de vapor combinados, hornos de convección o aparatos de cocción al vacío.



Cocina a gas BGH 600-521

1519821

PVP* 1.598,- €

GTIN 4015613843841



- Número de superficies de cocción 5
- Disposición de superficies de cocción 1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 4 kW
- Quemador de gas Quemador con un circuito
- Modo de encendido Fogones con dos circuitos
- Tipo de horno Encendido manual electrónico
- Horno multifunción Eléctrico
- Clase de eficiencia energética Si
- Capacidad del horno A (EU No. 65 / 2014)
- Consumo de energía para calor superior/inferior 104 litro(s)
- Consumo de energía para convección 0,94 kWh / ciclo
- Potencia nominal del horno 2,5 kW
- Conexión del horno Listo para conectar
- Ajuste de altura 850 mm a 900 mm
- Incluye 2 rejillas
- Tipo de gas 1 bandeja de horno
- Potencia nominal Inyectores de gas propano (50 mbar) e inyectores de gas natural L (20 mbar) incluidos
- Medidas Gas natural H (20 mbar)
- Peso 11,5 kW
- an. 900 x prof. 600 x al. 900 mm
- 65,2 kg

Bandeja de horno

- Material: Chapa de acero, Esmaltado
- Medidas: an. 666 x prof. 376 x al. 25 mm
- Peso: 2 kg
- GTIN: 4015613721330

150958

PVP* 36,- €

Rejilla de horno

- Medidas: an. 666 x prof. 360 x al. 19 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613656557

150606

PVP* 26,- €



Cocina a gas GHU 4110

2819991

PVP* 2.998,- €

GTIN 4015613616940



- Número de superficies de cocción 4
- Disposición de superficies de cocción 2 x 3,5 kW, 2 x 7 kW
- Quemador de gas Fogones con dos circuitos
- Modo de encendido Encendido manual
- Tipo de horno Eléctrico
- Funciones de horno Convección
- Gastronorm 1/1 GN
- Potencia nominal del horno 3,1 kW
- Conexión del horno Listo para conectar
- Incluye 2 bandejas de horno
- Ajuste de altura 1 rejilla
- Tipo de gas 850 mm a 910 mm
- Gas natural H (20 mbar)
- Potencia nominal Inyectores para gas licuado (50 mbar) incluidos
- Medidas 21 kW
- an. 700 x prof. 700 x al. 850 mm
- Peso 100,8 kg

Bandeja 1/1GN, 20 mm

- Gastronorm: 1/1 GN
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 20 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613271729

A101185

PVP* 29,- €

GN rejilla 1/1, CNS

- Gastronorm: 1/1 GN
- Medidas: an. 325 x prof. 530 x al. 10 mm
- Peso: 0,95 kg
- GTIN: 4016098175250

A101091

PVP* 39,- €



Cocina de gas MFGO 7040



Cocinas de gas de la serie MFG: modelos básicos para el sector profesional, de construcción sólida en acero inoxidable. Gracias a su manejo intuitivo con llama piloto, son ideales para el día a día en la cocina.

- Quemador de gas
- Modo de encendido
- Llama del piloto
- Ajuste de altura
- Tipo de gas

Quemador con un circuito
Encendido manual
Sí
910 mm a 955 mm
Gas natural H (20 mbar)
Inyectores para gas licuado (50 mbar)
e inyectores de gas natural L (20 mbar)
incluidos

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
MFGO 7040	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 910 mm	56,4 kg	1582051	2.598,- €	4015613698878
MFGO 7060	6	3 x 3,5 kW 3 x 6 kW	28,5 kW	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 910 mm	79,2 kg	1582101	3.098,- €	4015613635033



Cocina a gas MFG 7341



- Quemador de gas
- Modo de encendido
- Llama del piloto
- Tipo de horno
- Funciones de horno
- Gastronorm
- Incluye
- Ajuste de altura
- Tipo de gas

Quemador con un circuito
Encendido manual
Sí
Eléctrico
Temperatura superior e inferior
2/1 GN
1 rejilla
910 mm a 955 mm
Gas natural H (20 mbar)
Inyectores para gas licuado (50 mbar)
e inyectores de gas natural L (20 mbar)
incluidos



1582201

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
MFG 7341	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	an. 800 mm prof. 730 mm al. 910 mm	108,4 kg	1582011	3.649,- €	4015613749136
MFG 7360	6	3 x 3,5 kW 3 x 6 kW	28,5 kW	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 910 mm	129,4 kg	1582201	4.449,- €	4015613635040



Accesorio

Bandeja 2/1GN, 20 mm

- Gastronorm: 2/1 GN
- Medidas: an. 650 x prof. 530 x al. 20 mm
- Peso: 2,7 kg
- GTIN: 4015613271699

A101181

PVP* 49,- €

GN rejilla 2/1, CNS

- Gastronorm: 2/1 GN
- Medidas: an. 650 x prof. 530 x al. 10 mm
- Peso: 1,9 kg
- GTIN: 4016098175267

A101092

PVP* 59,- €



Cocina de vitrocerámica 5K-EBMF

155670

PVP* 2.849,- €

GTIN 4015613843834



- Número de superficies de cocción 5
- Disposición de superficies de cocción 1 x 0,7/2,1 kW, 1x 1,4/2,2 kW, 1 x 2,2 kW, 2 x 1,2 kW



- Tipo de superficies de cocción Vitrocerámica
- Tipo de horno Eléctrico
- Horno multifunción Sí
- Clase de eficiencia energética A (EU No. 65 / 2014)
- Capacidad del horno 104 litro(s)
- Consumo de energía para calor superior/inferior 0,94 kWh / ciclo
- Consumo de energía para convección 0,96 kWh / ciclo
- Potencia nominal del horno 2,5 kW
- Incluye 1 bandeja de horno
2 rejillas
- Ajuste de altura 890 mm a 915 mm
- Potencia nominal 11,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 900 x prof. 600 x al. 890 mm
- Peso 72,4 kg

Bandeja de horno

- Material: Chapa de acero, Esmaltado
- Medidas: an. 666 x prof. 376 x al. 25 mm
- Peso: 2 kg
- GTIN: 4015613721330

150958

PVP* 36,- €

Rejilla de horno

- Medidas: an. 666 x prof. 360 x al. 19 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613656557

150606

PVP* 26,- €



Cocina de inducción 6K-EBMF

286426

PVP* 3.898,- €

GTIN 4015613772943



- Material Acero
- Número de superficies de cocción 6
- Disposición de superficies de cocción Hasta un máximo de 2,1 kW por placa gracias al uso compartido de energía (Powersharing) total máximo de 7,4 kW

- Material superficie de cocción Vidrio
- Tipo de horno Eléctrico
- Horno multifunción Sí
- Clase de eficiencia energética A (EU No. 65 / 2014)
- Capacidad del horno 87 litro(s)
- Consumo de energía para calor superior/inferior 0,87 kWh / ciclo
- Consumo de energía para convección 1,11 kWh / ciclo
- Potencia nominal del horno 2,45 kW
- Incluye 1 bandeja de horno
2 rejillas

- Ajuste de altura 900 mm a 940 mm
- Potencia nominal 10,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 900 x prof. 650 x al. 890 mm
- Peso 67,4 kg

Bandeja de horno 6K-EBMF

- Material: Acero, Esmaltado
- Indicación importante: Para utilizar la bandeja de horno se necesita la rejilla de horno 6K-EBMF.
- Medidas: an. 590 x prof. 320 x al. 27 mm
- Peso: 1,44 kg
- GTIN: 4015613848075

150960

PVP* 129,- €

Rejilla de horno 6K-EBMF

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 665 x prof. 334 x al. 30 mm
- Peso: 0,95 kg
- GTIN: 4015613814919

150959

PVP* 36,- €





Placa de inducción de 2 fuegos GU

105764

PVP* 2.049,- €

GTIN 4015613803821



La cocina de inducción GU de 2 fuegos es un aliado seguro y le permite ahorrar espacio en la cocina. La placa de cocción de vidrio ofrece suficiente espacio para trabajar y su potencia total de 8,5 kW puede controlarse mediante niveles de potencia o temperatura. El mueble bajo, cerrado por una puerta abatible, ofrece espacio suficiente para ollas y sartenes.

- Número de superficies de cocción 2
- Disposición de superficies de cocción 1 x 5 kW, 1 x 3,5 kW
- Material superficie de cocción Vidrio
- Niveles de potencia 10
- Ajuste de altura 830 mm a 860 mm
- Características Control por muletilla, táctil
Control de las placas de cocción conmutable entre niveles de potencia y temperatura
- Potencia nominal 8,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 400 x prof. 700 x al. 830 mm
- Peso 42,4 kg



Placa de inducción de 4 fuegos GU

105765

PVP* 3.698,- €

GTIN 4015613803814



La cocina de inducción GU de 4 fuegos es un aliado seguro y potente, que le permite ahorrar espacio en la cocina. La placa de cocción de vidrio dividida ofrece suficiente espacio para trabajar y su potencia total de 17kW puede controlarse mediante niveles de potencia o temperatura.

- Número de superficies de cocción 4
- Disposición de superficies de cocción 2 x 5 kW, 2 x 3,5 kW
- Material superficie de cocción Vidrio
- Niveles de potencia 10
- Ajuste de altura 830 mm a 860 mm
- Características Control de las placas de cocción conmutable entre niveles de potencia y temperatura
Control por muletilla, táctil
- Potencia nominal 17 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 800 x prof. 700 x al. 830 mm
- Peso 72,2 kg



Estufa de banqueta E 1K350

105343

PVP* 1.749,- €

GTIN 4015613126036



- Diámetro zona de cocción
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

300 mm
3,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
3 NAC
an. 500 x prof. 500 x al. 520 mm
16,4 kg



Estufa de banqueta E 1K500

105325

PVP* 1.469,- €

GTIN 4015613633244



- Diámetro zona de cocción
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

400 mm
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
an. 570 x prof. 590 x al. 515 mm
34,2 kg



Estufa de banqueta IND 1K300

105817

PVP* 1.598,- €

GTIN 4015613783604



Esta estufa de banqueta es el lugar ideal para cocinar tanto en interiores como en exteriores. Gracias a su alta potencia de hasta 5 kW, no impone ningún límite a la hora de preparar alimentos. La placa de inducción permite trabajar de forma rápida y eficiente, liberando solo una pequeña cantidad de calor al ambiente.

- Material superficie de cocción: Vidrio
- Diámetro zona de cocción: 300 mm
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción: 5000 W
- Niveles de potencia: 9
- Capacidad de carga máx.: 60 kg
- Potencia nominal: 5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 500 x prof. 540 x al. 380 mm
- Peso: 14,6 kg





Hornillo-taburete G-1KB 1K680

1054513

PVP* 345,- €

GTIN 4015613683256



- Quemador de gas
- Modo de encendido
- Tipo de gas



- Capacidad de carga máx.
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Quemador fuerte
Encendido piezoeléctrico
Gas licuado
Inyector para gas natural G20 (50 mbar) incluido
50 kg
6,8 kW
an. 400 x prof. 440 x al. 385 mm
12,6 kg

Fuego para olla pequeña G-1KB 1K680

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro del utensilio de cocina: 175 - 230 mm
- Medidas: an. 400 x prof. 390 x al. 25 mm
- Peso: 0,86 kg
- GTIN: 4015613756806

105453

PVP* 21,- €

Anillo de wok G-1KB 1K680

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diámetro útil para wok: 314 mm
- Medidas: an. 400 x prof. 400 x al. 90 mm
- Peso: 2,2 kg
- GTIN: 4015613724690

105452

PVP* 72,- €



Estufa de banqueta G-2KB 1K700

1051403

PVP* 1.749,- €

GTIN 4015613734552



- Quemador de gas
- Modo de encendido
- Llama del piloto
- Tipo de gas



- Capacidad de carga máx.
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Fogones con dos circuitos
Encendido manual
Sí
Gas licuado
Inyectores para gas natural H y L incluidos
70 kg
7 kW
an. 450 x prof. 475 x al. 500 mm
20,2 kg

Estufa de banqueta G-WB 1K1250



- Quemador de gas
- Modo de encendido
- Llama del piloto
- Tipo de gas



- Capacidad de carga máx.
- Potencia nominal

Quemador estampado
Encendido manual
Sí
Gas licuado
Inyectores para gas natural H y L incluidos
70 kg
12,5 kW



1051603

	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
G-WB 1K1250	an. 660 mm prof. 590 mm al. 520 mm	28,6 kg	1051503	2.398,- €	4015613734545
G-WB 1K1250 XL	an. 590 mm prof. 680 mm al. 820 mm	31 kg	1051603	2.798,- €	4015613734088





Hornillo-taburete G-1KB 1K2000

1051993

PVP* 2.049,- €

GTIN 4015613804729



Las ollas grandes y pesadas, las paelleras y las sartenes de hierro fundido no suponen ningún desafío para esta estufa de banqueta a gas. La zona de cocción particularmente grande, la alta capacidad de carga y la potencia de 20 kW permiten preparar grandes cantidades de alimentos al aire libre sin ningún problema.

- Quemador de gas
- Modo de encendido
- Llama del piloto
- Tipo de gas
- Capacidad de carga máx.
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Quemador con un circuito

Quemador fuerte

Encendido manual

Sí

Gas licuado

60 kg

20 kW

an. 600 x prof. 620 x al. 505 mm

22,6 kg

Bastidor inferior G-1KB 1K2000

- Material: Acero inoxidable
- Fondo: Sí
- Estado de suministro: Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas: an. 600 x prof. 600 x al. 270 mm
- Peso: 5 kg
- GTIN: 4015613804736

105198

PVP* 289,- €



Cocina de gas 1K750



- Quemador de gas
- Presión de control
- Tipo de gas

Quemador estampado

50 mbar

Propano



	Rendimiento máx. zona(s) de cocción	Modo de encendido	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1K750	7,5 kW	Encendido manual	7,5 kW	an. 398 mm prof. 570 mm al. 170 mm	6 kg	1054503	198,- €	4015613467764
1K1050	10,5 kW	Encendido piezoeléctrico	10,5 kW	an. 410 mm prof. 540 mm al. 180 mm	5,3 kg	1054603	92,- €	4015613682860



Accesorio

Juego de conexión de gas GW-AI

- Aplicable en: Interior y exterior
- Medidas: an. 64 x prof. 61 x al. 27 mm
- Peso: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557

500180

PVP* 149,- €



Juego de conexión industrial

- Aplicable en: Exterior
- Medidas: an. 64 x prof. 180 x al. 35 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015

825152

PVP* 98,- €



Cocinas China



Cocina China del mesa GWTH1

1052303

PVP* 1.349,- €

GTIN 4015613630977



- Dimensiones de superficies de cocción
- Disposición de superficies de cocción
- Quemador de gas
- Modo de encendido
- Llama del piloto
- Patas de altura ajustable
- Tipo de gas

Ø 290 mm
1 x 11,5 kW
Quemador de alta capacidad
Encendido manual
Sí
Sí
Gas licuado (50 mbar)
Inyectores para gas natural H (20 mbar) incluidos
11,5 kW
an. 400 x prof. 600 x al. 415 mm
25,4 kg

Cocina wok 2 quemadores



- Dimensiones de superficies de cocción
- Quemador de gas
- Modo de encendido
- Llama del piloto
- Ajuste de altura
- Tipo de gas

Ø 290 mm
Quemador de alta capacidad
Encendido manual
Sí
960 mm a 985 mm
Gas licuado (50 mbar)
Inyectores para gas natural H (20 mbar) incluidos



	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina wok 2 quemadores	2	2 x 11,5 kW	23 kW	an. 900 mm prof. 600 mm al. 960 mm	58 kg	1052103	2.649,- €	4015613610764
Cocina wok 3 quemadores	3	3 x 11,5 kW	34,5 kW	an. 1.500 mm prof. 600 mm al. 960 mm	85 kg	1053103	3.449,- €	4015613610771



Accesorio

Sartén wok de acero 360mm

- Material: Acero
- Diámetro: 360 mm
- Medidas: an. 560 x prof. 360 x al. 95 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613371313

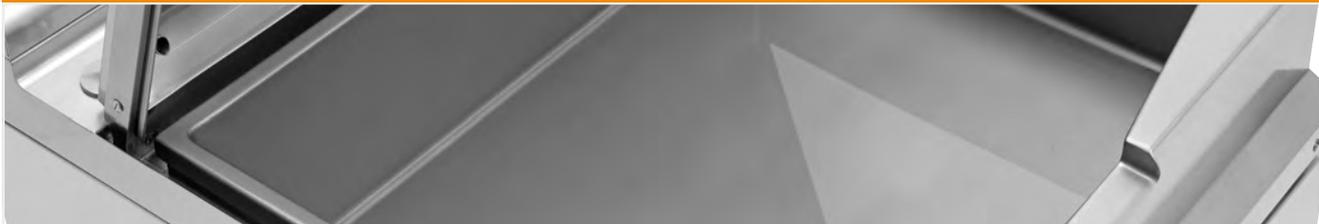


▶ Sartenes wok página 145

A105960

PVP* 149,- €

Sartenes basculantes



Sartén basculante E80LHK



- Material cuba
- Dispositivo basculante
- Grifo de entrada de agua
- Ajuste de altura
- Características

- Conexión del aparato

Acero inoxidable al cromo níquel
Manual

Sí

850 mm a 910 mm

El suministro de corriente se corta en caso de avería

Resistencias de "Incoloy 800"

3 NAC



	Contenido útil	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
E80LHK	70 litro(s)	9,9 kW 400 V 50 Hz	an. 900 mm prof. 900 mm al. 900 mm	158 kg	193036	7.479,- €	4015613721224
E120LHK	100 litro(s)	14,8 kW 400 V 50 Hz	an. 1.200 mm prof. 900 mm al. 900 mm	237 kg	193062	11.998,- €	4015613723464



Sartén basculante G80LHK



- Material cuba
- Modo de encendido
- Llama del piloto
- Dispositivo basculante
- Grifo de entrada de agua
- Ajuste de altura
- Características

- Tipo de gas

Acero inoxidable al cromo níquel
Encendido piezoeléctrico

Sí

Manual

Sí

850 mm a 910 mm

Calentamiento por gas mediante quemadores tubulares de acero inoxidable

Sistema de seguridad con elemento térmico
Gas natural H

	Contenido útil	Potencia nominal gas	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
G80LHK	70 litro(s)	22 kW	an. 900 mm prof. 900 mm al. 900 mm	162,6 kg	1930311	7.279,- €	4015613721231
G120LHK	100 litro(s)	30 kW	an. 1.200 mm prof. 900 mm al. 900 mm	220 kg	1930511	11.425,- €	4015613723471



Marmitas fijas



Marmita fijas E113L



- Material marmita
- Tipo de calentamiento
- Ajuste de altura
- Características

Acero inoxidable

Indirecto

850 mm a 900 mm

Control automático del nivel del agua en la capa intermedia

Desconexión automática en caso de avería

Control de presión :grifería en la tolva con válvula de seguridad (calibrada a 0,5 bar)

Calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas "Incoloy 800" de una aleación especial

Batería mezcladora para agua fría y caliente

Marmita para calentamiento por vapor

3 NAC

- Disponible a petición
- Conexión del aparato

	Contenido útil	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
E113L	102 litro(s)	16 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	143 kg	280015	9.998,- €	4015613705378
E145L	135 litro(s)	18 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	155 kg	280016	10.498,- €	4015613705392
E220L	200 litro(s)	32 kW 400 V 50/60 Hz	an. 1.000 mm prof. 1.150 mm al. 900 mm	235 kg	280021	14.649,- €	4015613353326
E342L	317 litro(s)	36 kW 400 V 50/60 Hz	an. 1.150 mm prof. 1.300 mm al. 900 mm	280 kg	280022	17.349,- €	4015613353333
E480L	455 litro(s)	36 kW 400 V 50/60 Hz	an. 1.150 mm prof. 1.300 mm al. 1.030 mm	300 kg	280023	23.249,- €	4015613353340





Marmita fijas G113L



- Material marmita
- Regulación de la temperatura
- Modo de encendido
- Tipo de calentamiento
- Ajuste de altura
- Características

Acero inoxidable
 2 niveles
 Encendido piezoeléctrico
 Indirecto
 850 mm a 900 mm
 Control automático del nivel del agua en la capa intermedia
 Desconexión automática en caso de avería
 Control de presión :grifería en la tolva con válvula de seguridad (calibrada a 0,5 bar)
 Calentamiento a gas mediante quemadores de acero inoxidable con gran rendimiento
 El suministro de gas para los quemadores se garantiza mediante un dispositivo de control múltiple para gas
 Batería mezcladora para agua fría y caliente
 Gas natural H

- Tipo de gas

	Contenido útil	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
G113L	102 litro(s)	21 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	143 kg	2800021	10.598,- €	4015613705354
G150L	145 litro(s)	21 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	153 kg	2800031	11.149,- €	4015613705361
G342L	317 litro(s)	48 kW	an. 1.150 mm prof. 1.300 mm al. 900 mm	277 kg	2800071	17.549,- €	4015613353203
G480L	455 litro(s)	58 kW	an. 1.150 mm prof. 1.300 mm al. 1.030 mm	305 kg	2800081	22.549,- €	4015613353210



Accesorio

Filtro de desagüe para caldera

- Medidas: an. 110 x prof. 145 x al. 80 mm
- Peso: 0,07 kg
- GTIN: 4015613720951



296999

PVP* 49,- €

Snackpoint



Snackpoint 200

107301

PVP* 1.998,- €

GTIN 4015613756820



Preparar y servir alimentos con la máxima flexibilidad. El Snackpoint 200 permite preparar y servir alimentos con la máxima flexibilidad: desde un puesto de perritos calientes, pasando por una estación de parrilla, hasta una barra de café, esta estación móvil se transforma rápida y fácilmente y se adapta a la perfección para el siguiente uso.

- Cantidad áreas de cocción individuales 1
- Con pieza sobrepuesta de vidrio Sí
- Medidas tapa de cristal an. 790 x prof. 200 x al. 300 mm
- Características de área de cocción individual Baldas regulables en altura, 3 alturas
Superficie de apoyo: an. 760 x prof. 590 mm
Puede equiparse con baldas disponibles opcionalmente.
- Equipado con Compartimento de almacenaje debajo del área de cocción, medidas: an. 755 x prof. 580 mm
- Ruedas 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Características 2 conductos para cables
Frente magnético de acero inoxidable, que se puede utilizar como espacio publicitario
Paneles de vidrio (de seguridad) redondeados en el lado del dependiente
Numerosas combinaciones de aparatos posibles gracias a las baldas disponibles opcionalmente
Se pueden conectar 2 Snackpoints 200 o más
- Incluye Tapa de vidrio
2 elementos de conexión
Refuerzo de base reemplazable para baldas disponibles opcionalmente
- Medidas an. 800 x prof. 600 x al. 1.225 mm
- Peso 42,3 kg



- ▶ Flexible en todos los aspectos
- ▶ 1 nicho de colocación
- ▶ Superficie de colocación: an. 760 x prof. 590 mm
- ▶ Diseñado para máx. 2 equipos de sobremesa



- ▶ Numerosas combinaciones de aparatos posibles gracias a las baldas disponibles opcionalmente



- ▶ Se pueden conectar 2 Snackpoints 200 o más
- ▶ Panel de vidrio acortado disponible opcionalmente



- ▶ Paneles de vidrio (de seguridad) redondeados en el lado del dependiente

Accesorio

Balda M1 Snackpoint 200

- Material: Acero inoxidable
- Recorte: Diseñado para la freidora SNACK III Plus, Medidas: an. 380 x prof. 280 mm
- Medidas superficie: an. 375 x prof. 575 mm
- Características: 2 conductos para cables
- Medidas: an. 755 x prof. 578 x al. 15 mm
- Peso: 3,7 kg
- GTIN: 4015613761770



107302

PVP* 135,- €

Balda M2 Snackpoint 200

- Material: Acero inoxidable
- Recorte 1: Diseñado para la placa de inducción IK 30S-EB, Medidas: an. 270 x prof. 490 mm
- Recorte 2: Diseñado para recipiente de baño María 1/1 GN, 150 mm, Medidas: an. 345 x prof. 545 mm
- Características: Orificios de ventilación
- Medidas: an. 755 x prof. 578 x al. 15 mm
- Peso: 1,4 kg
- GTIN: 4015613761787



107303

PVP* 135,- €

Balda M3 Snackpoint 200

- Material: Acero inoxidable
- Recorte 1: Diseñado para la plancha GDP 320E-G, Medidas: an. 330 x prof. 550 mm
- Recorte 2: Diseñado para recipiente de baño María 1/1 GN, 150 mm, Medidas: an. 345 x prof. 545 mm
- Características: Orificios de ventilación
- Medidas: an. 755 x prof. 578 x al. 15 mm
- Peso: 0,78 kg
- GTIN: 4015613761794



107304

PVP* 135,- €

Balda M4 Snackpoint 200

- Material: Acero inoxidable
- Recorte 1: Diseñado para recipiente de baño María 1/1 GN, 150 mm, Medidas: an. 345 x prof. 545 mm
- Recorte 2: Diseñado para recipiente de baño María 1/1 GN, 150 mm, Medidas: an. 345 x prof. 545 mm
- Medidas: an. 755 x prof. 578 x al. 15 mm
- Peso: 0,77 kg
- GTIN: 4015613761800



107305

PVP* 135,- €

Balda M5 Snackpoint 200

- Material: Acero inoxidable
- Recorte: Diseñado para el wok de inducción IW35-EB, Medidas para wok: an. 330 x prof. 350 mm, Medidas para panel de control: an. 150 x prof. 70 mm
- Medidas superficie: an. 375 x prof. 575 mm
- Características: 1 conducto para cables, Orificios de ventilación
- Medidas: an. 755 x prof. 578 x al. 15 mm
- Peso: 3,5 kg
- GTIN: 4015613761817

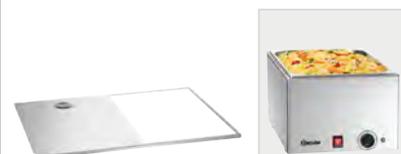


107306

PVP* 135,- €

Balda M6 Snackpoint 200

- Material: Acero inoxidable
- Recorte: Diseñado para recipiente de baño María 1/1 GN, 150 mm, Medidas: an. 345 x prof. 545 mm
- Medidas superficie: an. 375 x prof. 575 mm
- Características: 1 conducto para cables
- Medidas: an. 755 x prof. 578 x al. 15 mm
- Peso: 2,9 kg
- GTIN: 4015613761824



107307

PVP* 135,- €

Balda M7 Snackpoint 200

- Material: Acero inoxidable
- Medidas superficie: an. 755 x prof. 578 mm
- Características: 1 conducto para cables
- Medidas: an. 755 x prof. 578 x al. 15 mm
- Peso: 5 kg
- GTIN: 4015613761831



107308

PVP* 135,- €

Panel de vidrio VB Snackpoint 200

- Material: Vidrio
- Características: Con orificios guía
- Indicación importante: Se requieren 2 paneles de vidrio por conexión.
- Medidas: an. 195 x prof. 6 x al. 300 mm
- Peso: 0,84 kg
- GTIN: 4015613761848



107309

PVP* 169,- €

Cubierta Snackpoint 200

- Material: Tejido de poliéster, Con revestimiento de PVC en ambos lados
- Diseñado para: Snackpoint 200
- Diseño: Plegable, Acolchado integrado, Cierre de velcro en los 4 lados
- Indicación importante: Usar en Snackpoint sin pieza sobrepuesta de vidrio
- Medidas: an. 850 x prof. 630 x al. 915 mm
- Peso: 5,2 kg
- GTIN: 4015613768700



107310

PVP* 319,- €

Estaciones de cocción



Estación de cocción KST2200 Plus



Estación de cocina móvil para una apariencia profesional en el área frontal de la cocina. Desde una cocina de inducción de 230V hasta la robusta plancha de cocina de la serie 650 de 400V – Extremadamente flexible en las áreas de catering, eventos y frente de la cocina, con hasta 2-3 aparatos de sobremesa.

- Regulación de ventilación 4 niveles
- Material filtro Acero inoxidable
- Tipo de filtro Aktivt kolfilter
Labyrinth-Filer
Zeolit-filter
- Iluminación LED
En el protector
- Ruedas 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- No incluido en el suministro Aparatos eléctricos
Tarimas
Estante lateral
3 NAC
- Conexión del aparato

Estación de cocción KST2200 Plus

- Diseñado para 2 aparatos de mesa
- Medidas de la superficie de apoyo del nicho de instalación An. 805 x prof. 600 mm
- Medidas tapa de cristal an. 1075 x prof. 740 x al. 345 mm
- Equipado con Compartimento de almacenaje debajo del área de cocción, medidas: an. 805 x prof. 600 x altura 150 mm
4 cubetas GN 1/9 GN, 100 mm de profundidad para aceite, salsas o cubiertos de cocina
- Cantidad filtros 2
- Diseño de los enchufes 2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Potencia nominal 20 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 1.125 x prof. 770 x al. 1.265 mm
- Peso 108,4 kg
- GTIN 4015613731858



107300

PVP* 12.998,- €

Estación de cocción KST3240 Plus

- Diseñado para 2-3 aparatos de mesa
- Medidas de la superficie de apoyo del nicho de instalación An. 1.280 x prof. 600 mm
- Medidas tapa de cristal an. 1475 x prof. 740 x al. 345 mm
- Equipado con Compartimento de almacenaje debajo del área de cocción, medidas: an. 1.200 x prof. 600 x altura 150 mm
4 cubetas GN 1/9 GN, 100 mm de profundidad para aceite, salsas o cubiertos de cocina
- Cantidad filtros 3
- Diseño de los enchufes 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Potencia nominal 24 kW | 400 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.520 x prof. 770 x al. 1.265 mm
- Peso 146 kg
- GTIN 4015613697093



107290

PVP* 13.998,- €



Accesorios compatibles con nuestra estación de cocción KST2200Plus / KST3240 Plus - Bartscher.com

Accesorio

Estera filtrante de carbón KST2200 Plus

- Material: Carbón activo
- Indicación importante:
La estación de cocina KST2200 Plus lleva integrada 1 estera filtrante de carbón activo
- Medidas: an. 760 x prof. 445 x al. 10 mm
- Peso: 0,14 kg
- GTIN: 4015613769493



107291

PVP* 39,- €

Estera filtrante de carbón KST3240 Plus

- Material: Carbón activo
- Indicación importante:
La estación de cocina KST3240 Plus lleva integrada 1 estera filtrante de carbón activo
- Medidas: an. 1.120 x prof. 445 x al. 10 mm
- Peso: 0,21 kg
- GTIN: 4015613681634



107273

PVP* 69,- €

Filtro de zeolita KST Plus

- Material: Zeolita
- Indicación importante:
En la estación de cocina KST2200 Plus hay instalados 2 filtros de zeolita, En la estación de cocina KST3240 Plus hay instalados 3 filtros de zeolita
- Medidas: an. 462 x prof. 380 x al. 16 mm
- Peso: 3,6 kg
- GTIN: 4015613692326



107274

PVP* 319,- €

Tarima 100 KST Plus

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Medidas: an. 400 x prof. 595 x al. 100 mm
- Peso: 3,1 kg
- GTIN: 4015613682549



107276

PVP* 239,- €

Tarima 200 KST Plus

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Medidas: an. 400 x prof. 595 x al. 200 mm
- Peso: 7,4 kg
- GTIN: 4015613684659



107277

PVP* 509,- €



Deslizabandejas KST2200 Plus

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Incluye: Material de fijación
- Medidas: an. 1.100 x prof. 345 x al. 130 mm
- Peso: 4,1 kg
- GTIN: 4015613765822



107289

PVP* 498,- €

Deslizabandejas KST3240 Plus

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Incluye: Material de fijación
- Medidas: an. 1.490 x prof. 345 x al. 130 mm
- Peso: 4,4 kg
- GTIN: 4015613695334



107278

PVP* 569,- €



Estante lateral KST Plus

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Incluye: Material de fijación
- Medidas: an. 700 x prof. 350 x al. 80 mm
- Peso: 4,4 kg
- GTIN: 4015613695341



107279

PVP* 709,- €



Hornos de alta velocidad



Snackjet 200

120751

PVP* 6.149,- €

GTIN 4015613736587



- Combinación de horno de convección y microondas
- Velocidad del ventilador: del 10 % al 100 %



Bartscher Snackjet es el horno de alta velocidad ideal, tanto para restauración rápida como para otros sectores de la restauración. La combinación de horno de convección y microondas permite preparar casi cualquier aperitivo de manera que quede crujiente y, al mismo tiempo, fresco y jugoso. Con 1024 programas y 15 fases de cocción, se pueden preparar los platos más diversos fácilmente y en un tiempo mínimo.

- Material del interior: Acero inoxidable
- Medidas interiores: an. 305 x prof. 325 x al. 180 mm
- Funciones: Combinación de aire caliente y microondas
Grill
Microondas
- Cantidad de programas de cocción: 1.024
Programas libremente configurables
- Cantidad de fases de cocción: Máx. 15 por programa
- Rango de temperatura: 25 °C a 280 °C
- Ajuste de tiempo: 0 a 20 minutos
- Velocidad del ventilador: 10 % al 100 %
- Potencia del microondas: 1200 W
- Potencia del aire caliente: 3000 W
- Tiempo de calentamiento: 8 min.
- Conexión USB: Almacenamiento / importación para programas, incluidas imágenes
- Incluye: 1 cesta de cocción, 280 x 210 mm
1 deflector, 280 x 305 mm
1 pala
1 bandeja de pizza
- Indicación importante: Use únicamente recipientes adecuados
- Potencia nominal: 3,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 460 x prof. 680 x al. 660 mm
- Peso: 71 kg

Accesorio

Bandeja para pizza Snackjet

- Material: Aluminio, Recubierto
- Diseñado para: Snackjet 200
- Diseño: Ø 260 mm, Suelo perforado, Redondo
- Características: Apta para microondas
- Medidas: an. 260 x prof. 260 x al. 15 mm
- Peso: 0,22 kg
- GTIN: 4015613800158



120758



PVP* 32,- €

Placa de cocción RG2500 Snackjet

- Material: Aluminio fundido, Recubierto
- Diseñado para: Snackjet 200
- Diseño: Ø 250 mm, Fondo liso, Con borde de 28 mm de altura, Redondo
- Características: Apta para microondas
- Medidas: an. 250 x prof. 250 x al. 30 mm
- Peso: 0,6 kg
- GTIN: 4015613809526



120775



PVP* 79,- €

Placa de cocción RG2100 Snackjet

- Material: Aluminio fundido, Recubierto
- Diseñado para: Snackjet 200
- Diseño: Ø 210 mm, Fondo liso, Con borde de 42 mm de altura, Redondo
- Características: Apta para microondas
- Medidas: an. 210 x prof. 210 x al. 42 mm
- Peso: 0,5 kg
- GTIN: 4015613809502



120773



PVP* 75,- €

Accesorio

Placa de cocción EG2600 Snackjet

- Material: Aluminio fundido, Recubierto
- Diseñado para: Snackjet 200
- Diseño: Cuadrado, Fondo liso, Con borde de 28 mm de altura
- Características: Apta para microondas
- Medidas: an. 260 x prof. 260 x al. 30 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613809472



120770

PVP* 85,- €

Placa parrilla reversi. EGR2900 Snackjet

- Material: Aluminio fundido, Recubierto
- Diseñado para: Snackjet 200
- Diseño: 1 lado acanalado, 1 lado liso, Cuadrado
- Características: Utilizable por ambos lados, Apta para microondas
- Medidas: an. 290 x prof. 282 x al. 10 mm
- Peso: 2,2 kg
- GTIN: 4015613819822



120776

PVP* 139,- €

Sartén con pocillos E5M110 Snackjet

- Material: Aluminio fundido, Recubierto
- Diseñado para: Snackjet 200
- Diseño: 5 pocillos, 11 cm de diámetro, 1,5 cm de altura
- Características: Apta para microondas
- Medidas: an. 282 x prof. 292 x al. 20 mm
- Peso: 0,87 kg
- GTIN: 4015613819839



120777

PVP* 135,- €

Cesta de cocción Snackjet

- Material: Tejido de fibra de vidrio, Revestimiento de politetrafluoroetileno
- Diseñado para: Preparación de aperitivos
- Características: Apta para microondas
- Medidas: an. 290 x prof. 220 x al. 30 mm
- Peso: 0,06 kg
- GTIN: 4015613753072



120753

PVP* 22,- €

Pala Snackjet

- Material: Aluminio, Plástico
- Diseñado para: Extracción de alimentos y bandejas de pizza
- Características: Con mango fijo
- Medidas: an. 300 x prof. 410 x al. 62 mm
- Peso: 0,54 kg
- GTIN: 4015613753065



120752

PVP* 35,- €

Pinzas para horno E10 Snackjet

- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Placa de cocción Snackjet, Bandeja para pizza Snackjet
- Medidas: an. 40 x prof. 190 x al. 55 mm
- Peso: 0,29 kg
- GTIN: 4015613809519



120774

PVP* 55,- €

Guantes para barbacoa 425

- Material: Aramida, Estampado de silicona
- Longitud: 425 mm
- Resistente a temperaturas hasta: 500 °C
- Lavable: Sí
- Medidas: an. 190 x prof. 425 x al. 20 mm
- Peso: 0,36 kg
- GTIN: 4015613822433



A500514

PVP* 39,- €

Limpiador F1L para Snackjet

- Diseñado para: Snackjet 200, Hornos de cocción y combinados con circulación de aire (p. ej., hornos de alta velocidad)
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Conforme con HACCP: Sí | Exento de cloro: Sí
- Características: Desprendimiento espontáneo eficiente de la suciedad, muy eficaz contra productos quemados
- Medidas: an. 100 x prof. 110 x al. 300 mm
- Peso: 1,1 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613779911



173284

PVP* 85,- €

Aerosol protector F1L para Snackjet

- Diseñado para: Snackjet 200, Hornos de cocción y combinados con circulación de aire (p. ej., hornos de alta velocidad)
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Conforme con HACCP: Sí | Exento de cloro: Sí
- Características: Facilita la limpieza de la cavidad del horno, Protege de los productos quemados y restos de grasa
- Medidas: an. 110 x prof. 100 x al. 300 mm
- Peso: 1,1 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613779928



173285

PVP* 95,- €

Hornos de convección



Horno de convección, Universal

A120880

PVP* 459,- €

GTIN 4015613404073



- Material del interior
- Medidas interiores
- Cantidad de ranuras de inserción
- Funciones
- Rango de temperatura
- Tiempo de calentamiento
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable
an. 404 x prof. 308 x al. 254 mm
4
Convección
50 °C a 250 °C
Aprox. 6 minutos (163 °C)
1 bandeja de horno
1 rejilla
2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 530 x prof. 495 x al. 320 mm
17,5 kg

Bandeja de horno para A120880

- Medidas: an. 400 x prof. 280 x al. 11 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613404127

A120702

PVP* 25,- €

Rejilla de horno para A120880

- Medidas: an. 400 x prof. 290 x al. 20 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613404110

A120701

PVP* 19,50 €



Horno de convección AT110

120789

PVP* 559,- €

GTIN 4015613496924



- Serie AT: tecnología de cocina inteligente para asar, freír y hornear. La serie AT le ofrece toda una gama de potentes hornos de aire caliente.

- Material del interior
- Cantidad de ranuras de inserción
- Dimensiones de ranuras de inserción
- Funciones
- Rango de temperatura
- Tiempo de calentamiento
- Cantidad de ventiladores
- Características

Acero inoxidable
3
1/2 GN
Convección
50 °C a 300 °C
Aprox. 3 minutos (180 °C)
1
Puerta doble cristal
Cámara de cocción redondeada
Rieles de apoyo desmontables
Señal acústica al final del tiempo programado
3 rejillas
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 460 x prof. 575 x al. 465 mm
25,5 kg

- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

GN cuebta 1/2 con borde reforzado

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Gastronorm: 1/2 GN
- Medidas: an. 325 x prof. 265 x al. 25 mm
- Peso: 0,7 kg
- GTIN: 4015613271750

A101190

PVP* 16,- €

Parrilla 1/2 GN

- Material: Acero inoxidable
- Gastronorm: 1/2 GN
- Medidas: an. 330 x prof. 265 x al. 55 mm
- Peso: 0,75 kg
- GTIN: 4015613815275

786009

PVP* 45,- €



Horno de convección AT90



Serie AT: tecnología de cocina inteligente para asar, freír y hornear. La serie AT le ofrece toda una gama de potentes hornos de aire caliente.



- Cantidad de ranuras de inserción 4
- Dimensiones de ranuras de inserción 438 x 315 mm
- Rango de temperatura 50 °C a 300 °C
- Tiempo de calentamiento Aprox. 8 minutos (150°C)
- Cantidad de ventiladores 2
- Características



• Incluye

- Puerta doble cristal
- Cámara de cocción redondeada
- Rieles de apoyo desmontables
- Señal acústica al final del tiempo programado
- 4 bandejas de horno



A120799



A120788

• Pantalla digital para temperatura y tiempo

	Material del interior	Funciones	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
AT90	Esmaltado	Convección	2,7 kW 230 V 50/60 Hz	an. 595 mm prof. 615 mm al. 580 mm	38 kg	A120786	575,- €	4015613400655
AT90-ST	Acero inoxidable	Convección	2,7 kW 230 V 50 Hz	an. 595 mm prof. 615 mm al. 580 mm	37,4 kg	120879	629,- €	4015613717081
AT90-DIG	Acero inoxidable	Convección	2,67 kW 230 V 50 Hz	an. 595 mm prof. 615 mm al. 580 mm	37 kg	A120799	929,- €	4015613635149
AT120	Acero inoxidable	Convección Función grill Función vapor	2,7 kW 230 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 610 mm al. 580 mm	40 kg	A120788	919,- €	4015613400662



Hornos de convección – Muletilla MDI

Control MDI de Bartscher

MDI son las siglas de "Manual Digital Interface" (interfaz digital manual) y combina un manejo muy intuitivo mediante muletilla con inteligencia digital.

El ajuste de temperatura con precisión al grado y el ajuste de tiempo con precisión al segundo hacen posibles procesos de cocción recurrentes con extraordinarios resultados.

Cuando finaliza el proceso de cocción, se emite una señal acústica y en la pantalla se muestra el último ajuste de tiempo.



Horno de convección AT90-MDI

A120796

PVP* 698,- €

GTIN 4015613712147



Una buena base para los procesos de cocción recurrentes: la temperatura y el tiempo se pueden ajustar con precisión mediante los dos reguladores con indicador digital.



- Material del interior
- Cantidad de ranuras de inserción
- Dimensiones de ranuras de inserción
- Funciones
- Control
- Rango de temperatura
- Tiempo de calentamiento
- Cantidad de ventiladores
- Características

Esmaltado

4

438 x 315 mm

Convección

Muletilla MDI

50 °C a 300 °C

Aprox. 8 minutos (150°C)

2

Cámara de cocción redondeada

Rieles de apoyo desmontables

Puerta doble cristal

Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo

Función memoria

El proceso de cocción se puede pausar mediante el regulador de temperatura.

Señal acústica al final del tiempo de asado (1 - 120 minutos)

4 bandejas de horno

2,7 kW | 230 V | 50 Hz

an. 595 x prof. 615 x al. 580 mm

38,4 kg

- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



- ▶ Tipo de ranuras para bandejas: transversales
- ▶ Formato: 438 x 315 mm
- ▶ Cantidad: 4



- ▶ Carriles de soporte extraíbles



- ▶ Cámara de cocción redondeada



- ▶ Acristalamiento doble de puerta

Accesorio

Bandeja de horno AT90120

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 435 x prof. 312 x al. 12 mm
- Peso: 0,69 kg
- GTIN: 4015613805351

786008

PVP* 26,- €

Parrilla AT90120

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 435 x prof. 316 x al. 15 mm
- Peso: 0,7 kg
- GTIN: 4015613815282

786010

PVP* 30,- €

Bastidor inferior AT90-120

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 4
- Dimensiones de ranuras de inserción: 438 x 315 mm
- Medidas: an. 535 x prof. 595 x al. 855 mm
- Peso: 11,8 kg
- GTIN: 4015613730011



115084

PVP* 409,- €

Bastidor inferior AT90-120VR

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 4
- Dimensiones de ranuras de inserción: 438 x 315 mm
- Medidas: an. 535 x prof. 595 x al. 590 mm
- Peso: 10,8 kg
- GTIN: 4015613729992



115083

PVP* 369,- €

Bastidor de conexión AT90-120

- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para:
Hornos de convección AT90
Hornos de convección AT120
- Medidas: an. 598 x prof. 536 x al. 55 mm
- Peso: 2 kg
- GTIN: 4015613730073



115086

PVP* 55,- €

Bandeja de horno 433x333-ST

- Material: Acero inoxidable
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 433 x prof. 333 x al. 10 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613734644



100404

PVP* 35,- €

Bandeja de horno 433x333-SI

- Material: Aluminio
- Recubrimiento de silicona: Sí
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 433 x prof. 333 x al. 10 mm
- Peso: 0,66 kg
- GTIN: 4015613734651



100405

PVP* 41,- €

Bandeja de horno 433x333-AL

- Material: Aluminio
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 433 x prof. 333 x al. 10 mm
- Peso: 0,65 kg
- GTIN: 4015613734668



100406

PVP* 29,- €

Chapa perforada 433x333-SI

- Material: Aluminio
- Recubrimiento de silicona: Sí
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 433 x prof. 333 x al. 10 mm
- Peso: 0,5 kg
- GTIN: 4015613734675



100407

PVP* 39,- €

Chapa perforada 433x333-AL

- Material: Aluminio
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 433 x prof. 333 x al. 10 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613734682



100408

PVP* 25,- €

Estantería mural 600x600mm, Al

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Capacidad de carga máx.: 50 kg
- Medidas: an. 600 x prof. 600 x al. 155 mm
- Peso: 5,4 kg
- GTIN: 4015613434988



174600

PVP* 115,- €

Horno de convección AT211-MDI



- Material del interior
- Cantidad de ranuras de inserción
- Dimensiones de ranuras de inserción
- Control
- Rango de temperatura
- Tiempo de calentamiento
- Cantidad de ventiladores
- Características

Acero inoxidable
 4
 1/1 GN
 Muletilla MDI
 50 °C a 300 °C
 Aprox. 12 minutos (150°C)
 2
 Cámara de cocción redondeada
 Rieles de apoyo desmontables
 Puerta doble cristal
 Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo
 Función memoria
 El proceso de cocción se puede pausar mediante el regulador de temperatura.
 Señal acústica al final del tiempo de asado (1 - 120 minutos)
 1 rejilla
 1 cubeta GN
 3 kW | 230 V | 50 Hz

- Incluye
- Potencia nominal



A120821



A120823

- Fácil llenado gracias al tope lateral de la puerta

	Funciones	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
AT211-MDI	Convección	an. 700 mm prof. 625 mm al. 540 mm	42,2 kg	A120792	898,- €	4015613727349
AT220-MDI	Convección Función grill Función vapor	an. 700 mm prof. 640 mm al. 540 mm	44 kg	A120821	1.039,- €	4015613757124
AT230-MDI	Convección Función grill Función vapor	an. 700 mm prof. 675 mm al. 550 mm	47,6 kg	A120823	1.059,- €	4015613757704



Accesorio

Bandeja 1/1GN, 20 mm

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Gastronorm: 1/1 GN
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 20 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613271729

A101185

PVP* 29,- €

GN rejilla 1/1, CNS

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Gastronorm: 1/1 GN
- Medidas: an. 325 x prof. 530 x al. 10 mm
- Peso: 0,95 kg
- GTIN: 4016098175250

A101091

PVP* 39,- €



Horno de convección AT400 hum.

105780

PVP* 1.679,- €

GTIN 4015613505572



- Material del interior
- Cantidad de ranuras de inserción
- Dimensiones de ranuras de inserción
- Funciones

- Rango de temperatura
- Tiempo de calentamiento
- Cantidad de ventiladores
- Características

Acero inoxidable
4
600 x 400 mm
Convección
Función vapor
Motor reversible (ruedas ventiladoras)
50 °C a 300 °C
Aprox. 12 minutos (150°C)
2
Puerta doble cristal
Cámara de cocción redondeada
Rieles de apoyo desmontables
Señal acústica al final del tiempo programado
2 bandejas de horno agujereadas
2 bandejas de horno
6,4 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
an. 835 x prof. 800 x al. 570 mm
65 kg

Juego guías de estante dcha.-izda.

- Cantidad de ranuras de inserción: 4
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
- Medidas: an. 105 x prof. 485 x al. 300 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613661971

- Incluye

- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

780002

PVP* 65,- €



Horno de convección AT410-MDI

A120822

PVP* 1.798,- €

GTIN 4015613757131



- Material del interior
- Cantidad de ranuras de inserción
- Dimensiones de ranuras de inserción
- Funciones

- Control
- Rango de temperatura
- Tiempo de calentamiento
- Cantidad de ventiladores
- Características

Acero inoxidable
4
600 x 400 mm
Convección
Función vapor
Motor reversible (ruedas ventiladoras)
Muletilla MDI
50 °C a 300 °C
Aprox. 12 minutos (150°C)
2
Cámara de cocción redondeada
Rieles de apoyo desmontables
Puerta doble cristal
Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo
Función memoria
Señal acústica al final del tiempo de asado (1 - 120 minutos)
4 bandejas de horno
1 tubo flexible de entrada
6,4 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
an. 835 x prof. 765 x al. 570 mm
69 kg

- Incluye

- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

Accesorio

Bastidor inferior AT40

- Cantidad de ranuras de inserción: 4
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Medidas: an. 833 x prof. 673 x al. 844 mm
- Peso: 12,4 kg
- GTIN: 4015613730059



115085

PVP* 629,- €



Horno de convección MF6430

121782

PVP* 1.409,- €

GTIN 4015613681757



Este horno de convección fácil de manejar incorpora numerosas funciones de cocción para una preparación perfecta de los alimentos.



- Material del interior Esmaltado
- Cantidad de ranuras de inserción 6
- Dimensiones de ranuras de inserción 440 x 375 mm
- Funciones
 - Temperatura superior
 - Temperatura inferior
 - Calor inferior por convección
 - Temperatura superior e inferior
 - Calor superior / inferior con ventilador
 - Convección
 - Función grill
 - Función grill con ventilador
- Potencia del grill 1,8 kW
- Rango de temperatura 25 °C a 250 °C
- Tiempo de calentamiento Aprox. 20 minutos (250 °C)
- Características
 - Puerta con triple acristalamiento
 - Cámara de cocción redondeada
 - Rieles de apoyo desmontables
- Incluye
 - 1 bandeja de horno
 - 1 rejilla
- Potencia nominal 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 600 x prof. 650 x al. 620 mm
- Peso 50,2 kg



▶ 6 ranuras para bandejas
▶ Formato: 440 x 375 mm



▶ Carriles de soporte extraíbles



▶ Resistencia superior abatible

Bandeja de horno MF6430

- Material: Chapa de acero, Esmaltado
- Medidas: an. 442 x prof. 362 x al. 33 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613702148



206203

PVP* 49,- €

Rejilla de horno MF6430

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 440 x prof. 375 x al. 5 mm
- Peso: 0,79 kg
- GTIN: 4015613702155



206204

PVP* 32,- €



Armario de fermentación 823HO

116550

PVP* 1.409,- €

GTIN 4015613610917



- Cantidad de ranuras de inserción 8
- Dimensiones de ranuras de inserción 2/3 GN 442 x 320 mm
- Rango de temperatura 30 °C a 60 °C
- Características Depósito de agua para humidificar el aire
- Potencia nominal 2 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Medidas an. 700 x prof. 600 x al. 960 mm
- Peso 44 kg

Serie Silversteam M



Horno convección y vapor Silversteam 5230M



- Material del interior: Acero inoxidable 18/10
- Funciones: Convección, Vapor, Vapor y convección, Cocción a baja temperatura, Motor reversible (ruedas ventiladoras), Generación de vapor por inyección directa
- Cantidad de programas de cocción: 1
- Cantidad de fases de cocción: 1
- Rango de temperatura: 50 °C a 280 °C
- Velocidad del ventilador: 2 niveles
- Conexión para sonda de temperatura interna: Lateral
- Toma de agua: 3/4"
- Características: Cámara de cocción redondeada, Rieles de apoyo desmontables, Puerta doble cristal, Iluminación LED en la puerta
- Incluye: 1 rejilla GN, 1 bandeja de horno GN



► Control sencillo mediante muletilla



► Acristalamiento doble de puerta, puerta interior fácil de abrir para la limpieza



► Extracción de vapores fácil de regular

Dimensiones de ranuras de inserción

Cantidad de ventiladores

Potencia nominal

Medidas

Peso

Código:

PVP*

GTIN

	Dimensiones de ranuras de inserción	Cantidad de ventiladores	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
5230M	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	an. 620 mm prof. 780 mm al. 675 mm	57,2 kg	116622	3.519,- €	4015613751900
5111M	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	an. 890 mm prof. 835 mm al. 675 mm	82,3 kg	116726	5.098,- €	4015613786353
7111M	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	an. 890 mm prof. 835 mm al. 850 mm	101 kg	116728	6.449,- €	4015613776439
10111M	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	an. 890 mm prof. 835 mm al. 1.065 mm	119 kg	116731	7.349,- €	4015613786360



Serie Silversteam D



Horno convección y vapor Silversteam 5111D



- Material del interior
- Funciones



- Rack Control
- Cantidad de programas de cocción
- Cantidad de fases de cocción
- Rango de temperatura
- Velocidad del ventilador
- Conexión para sonda de temperatura interna
- Conexión USB
- Toma de agua
- Características

- Incluye

Acero inoxidable 18/10
 Convección
 Vapor
 Vapor y convección
 Cocción a baja temperatura
 Cocción Delta T
 Motor reversible (ruedas ventiladoras)
 Generación de vapor por inyección directa
 Sí
 300 preinstalados
 300 programables
 9
 50 °C a 300 °C
 3 niveles
 Lateral
 Lateral
 3/4"
 Cámara de cocción redondeada
 Rieles de apoyo desmontables
 Puerta doble cristal
 Iluminación LED en la puerta
 1 rejilla GN
 1 bandeja de horno GN

	Dimensiones de ranuras de inserción	Cantidad de ventiladores	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
5230D	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	an. 620 mm prof. 775 mm al. 675 mm	58,6 kg	117623	4.359,- €	4015613751931
5111D	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	an. 890 mm prof. 835 mm al. 675 mm	84,4 kg	117725	5.779,- €	4015613786377
7111D	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	an. 890 mm prof. 835 mm al. 850 mm	105,8 kg	117727	7.398,- €	4015613786384
10111D	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	an. 890 mm prof. 835 mm al. 1.065 mm	120 kg	117730	8.298,- €	4015613786391



Horno convección vap Silversteam P-7111D



Más eficiencia y ahorro de tiempo con el horno de vapor combinado Silversteam P gracias a la potencia adicional. Las cámaras de cocción totalmente llenas no son un problema gracias al alto rendimiento y a la función de control de rack. Tiempos de cocción reducidos, tiempos de calentamiento más cortos y un manejo sencillo que hablan por sí mismos.



- Material del interior: Acero inoxidable 18/10
- Funciones:
 - Convección
 - Vapor
 - Vapor y convección
 - Cocción a baja temperatura
 - Cocción Delta T
 - Motor reversible (ruedas ventiladoras)
 - Generación de vapor por inyección directa
- Rack Control: Sí
- Cantidad de fases de cocción: 9
- Cantidad de programas de cocción: 300 preinstalados, 300 programables
- Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C
- Velocidad del ventilador: 3 niveles
- Conexión para sonda de temperatura interna: Lateral
- Conexión USB: Lateral
- Características:
 - Cámara de cocción redondeada
 - Rieles de apoyo desmontables
 - Puerta doble cristal
 - Iluminación LED en la puerta
 - Tiempos de calentamiento y recalentamiento más cortos
 - Tiempos de cocción reducidos
 - Más adecuado para espacios de cocción muy llenos
- Incluye:
 - 1 rejilla GN
 - 1 bandeja de horno GN



► Control electrónico con 600 programas



► Rack Control
► Para una selección de programa por balda



Silversteam P
► Tiempos de calentamiento y recalentamiento más cortos

	Dimensiones de ranuras de inserción	Cantidad de ventiladores	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
P-5230D	5 x 2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	an. 620 mm prof. 775 mm al. 675 mm	58,6 kg	117650	4.498,- €	4015613762067
P-5111D	5 x 1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	an. 890 mm prof. 835 mm al. 675 mm	84,6 kg	117761	5.898,- €	4015613786407
P-7111D	7 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	an. 890 mm prof. 835 mm al. 850 mm	106,6 kg	117762	7.398,- €	4015613786414
P-10111D	10 x 1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	an. 890 mm prof. 835 mm al. 1.065 mm	127,8 kg	117763	8.498,- €	4015613786421



Serie Silversteam DRS



Horno convección vap Silversteam 7111DRS



- Material del interior
- Funciones



- Rack Control
- Con sistema de limpieza
- Cantidad de programas de cocción
- Cantidad de fases de cocción
- Rango de temperatura
- Velocidad del ventilador
- Conexión para sonda de temperatura interna
- Conexión USB
- Toma de agua
- Características

- Incluye

Acero inoxidable 18/10
 Convección
 Vapor
 Vapor y convección
 Cocción a baja temperatura
 Cocción Delta T
 Motor reversible (ruedas ventiladoras)
 Generación de vapor por inyección directa
 Sistema automático de limpieza de 3 niveles con programa de secado
 Sí
 Sí
 300 preinstalados
 300 programables
 9
 50 °C a 300 °C
 3 niveles
 Lateral
 Lateral
 3/4"
 Cámara de cocción redondeada
 Rieles de apoyo desmontables
 Puerta doble cristal
 Iluminación LED en la puerta
 1 rejilla GN
 1 bandeja de horno GN

	Dimensiones de ranuras de inserción	Cantidad de ventiladores	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
5230DRS	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	an. 620 mm prof. 775 mm al. 675 mm	59,2 kg	117723	4.998,- €	4015613737997
5111DRS	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	an. 890 mm prof. 835 mm al. 675 mm	86,8 kg	117741	6.598,- €	4015613786476
7111DRS	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	an. 890 mm prof. 835 mm al. 850 mm	111 kg	117781	7.798,- €	4015613776446
10111DRS	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	an. 890 mm prof. 835 mm al. 1.065 mm	122 kg	117731	9.298,- €	4015613786469



Horno convecc vap Silversteam P-1011DRS



Más eficiencia y ahorro de tiempo con el horno de vapor combinado Silversteam P gracias a la potencia adicional. Las cámaras de cocción totalmente llenas no son un problema gracias al alto rendimiento y a la función de control de rack. Tiempos de cocción reducidos, tiempos de calentamiento más cortos, un manejo sencillo y un sistema de limpieza que hablan por sí mismos.



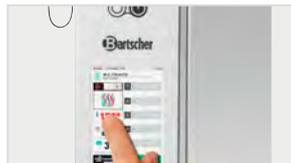
CNS
18/10

°C
300

- Material del interior Acero inoxidable 18/10
- Funciones
 - Convección
 - Vapor
 - Vapor y convección
 - Cocción a baja temperatura
 - Cocción Delta T
 - Motor reversible (ruedas ventiladoras)
 - Generación de vapor por inyección directa
 - Sistema automático de limpieza de 3 niveles con programa de secado
- Rack Control Sí
- Cantidad de programas de cocción 300 preinstalados
300 programables
- Cantidad de fases de cocción 9
- Rango de temperatura 50 °C a 300 °C
- Velocidad del ventilador 3 niveles
- Conexión para sonda de temperatura interna Lateral
- Conexión USB Lateral
- Toma de agua 3/4"
- Características
 - Cámara de cocción redondeada
 - Rieles de apoyo desmontables
 - Puerta doble cristal
 - Iluminación LED en la puerta
 - Tiempos de calentamiento y recalentamiento más cortos
 - Tiempos de cocción reducidos
 - Más adecuado para espacios de cocción muy llenos
- Incluye
 - 1 rejilla GN
 - 1 bandeja de horno GN



► Control electrónico con 600 programas



► Rack Control
► Para una selección de programa por balda



Silversteam P
► Tiempos de calentamiento y recalentamiento más cortos

	Dimensiones de ranuras de inserción	Cantidad de ventiladores	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
P-5230DRS	5 x 2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	an. 620 mm prof. 775 mm al. 675 mm	59,8 kg	117672	5.149,- €	4015613762128
P-5111DRS	5 x 1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	an. 890 mm prof. 835 mm al. 675 mm	91,2 kg	117764	6.549,- €	4015613786438
P-7111DRS	7 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	an. 890 mm prof. 835 mm al. 850 mm	107,3 kg	117765	7.749,- €	4015613786445
P-10111DRS	10 x 1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	an. 890 mm prof. 835 mm al. 1.065 mm	122 kg	117766	9.649,- €	4015613786452



Rieles de apoyo 6040 SST5110

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad de ranuras de inserción: 4
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Diseñado para: Hornos convección 5 x 1/1 GN, serie Silversteam
- Medidas: an. 385 x prof. 300 x al. 43 mm
- Peso: 0,87 kg
- GTIN: 4015613761930



117051

PVP* 298,- €

Rieles de apoyo 6040 SST7110

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad de ranuras de inserción: 5
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Diseñado para: Hornos convección 7 x 1/1 GN, serie Silversteam
- Medidas: an. 384 x prof. 451 x al. 40 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613761947



117052

PVP* 349,- €

Rieles de apoyo 6040 SST10110

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad de ranuras de inserción: 8
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Diseñado para: Hornos convección 10 x 1/1 GN, serie Silversteam
- Medidas: an. 385 x prof. 697 x al. 40 mm
- Peso: 3,7 kg
- GTIN: 4015613761954



117053

PVP* 549,- €

Sonda de temperatura interna juego 1KA

- Juego compuesto por: 1 sonda de temperatura interna, 1 soporte
- Material sensor de temperatura: Acero inoxidable
- Longitud cable: 1,8 m
- Diseñado para: Hornos convección serie Silversteam
- Medidas: an. 180 x prof. 265 x al. 25 mm
- Peso: 0,57 kg
- GTIN: 4015613595139



116009

PVP* 259,- €

Smoker-Box 1160

- Consta de: Componente de alimentación, Smoker-Box
- Material: Acero inoxidable
- Medidas del Smoker-Box: an. 125 x prof. 470 x al. 75 mm
- Diseño: Con serpentín
- Material combustible adecuado: Materiales convencionales para ahumadores
- Diseñado para: Hornos convección y vapor
- Indicación importante: Temperatura máxima del ahumador: 200 °C
- Potencia nominal: 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 130 x prof. 470 x al. 75 mm
- Peso: 6,6 kg
- GTIN: 4015613779195



117712

PVP* 949,- €

Juego de dispensadores p. HVC

- Juego compuesto por: 1 bidón de plástico (5 litros), 1 bomba, 1 tubo de conexión: bidón-bomba (150 cm), 1 tubo de conexión: bomba - tubo de humidificación (80 cm), Material de instalación
- Medidas: an. 325 x prof. 260 x al. 140 mm
- Peso: 0,98 kg
- GTIN: 4015613595146



116011

PVP* 219,- €

Ducha p. HCV

- Longitud tubo flexible: 2 m
- Toma de agua: 1/2"
- Características: Válvula de cierre para toma de agua 1/2"
- Incluye: 1 soporte
- Medidas: an. 2.160 x prof. 75 x al. 30 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613587189



116005

PVP* 249,- €

Limpiador de hornos de vapor comb. RS-5L

- Diseñado para: Hornos de vapor combinados con sistema de dosificación automático
- Cantidad de unidades de pedido: 1 bote
- Capacidad: 5 kg
- Exento de cloro: Sí
- Características: Limpieza cuidadosa con los materiales
- Indicación importante: Solo para uso profesional
- Medidas: an. 200 x prof. 150 x al. 250 mm
- Peso: 5,2 kg
- GTIN: 4015613813042



116299V

PVP* 55,- €

Limpiador de hornos de vapor combi. F10L

- Diseñado para: Hornos de vapor combinados con sistema de dosificación automático
- Cantidad de unidades de pedido: 1 bote
- Capacidad: 10 litros
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Características: Listo para usar sin trasvasar, Enjuague fácil sin dejar restos, Disuelve automáticamente grasa, proteínas y restos quemados
- Medidas: an. 230 x prof. 200 x al. 315 mm
- Peso: 11,5 kg
- GTIN: 4015613767925



173279

PVP* 115,- €

Accesorio

Reductor de presión

- Material: Latón, Cromado
- Conexión: 3/4"
- Presión del agua: 1 - 6 bar (preajustado a 3 bar)
- Presión máx. de entrada: 16 bar
- Temperatura de servicio máx.: 65 °C
- Medidas: an. 95 x prof. 75 x al. 50 mm
- Peso: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

PVP* 62,- €

Kit de conexión Silversteam

- Material: Acero inoxidable
- Juego compuesto por: 1 marco, 1 tubo y chapa de soporte para extracción de vahos, 1 tubo de conexión, 4 patas, Escuadras de sujeción, Tornillos
- Posibilidades de combinación:
5 x 1/1 GN en 5 x 1/1 GN,
5 x 1/1 GN en 7 x 1/1 GN
- Medidas: an. 876 x prof. 622 x al. 114 mm
- Peso: 9,2 kg
- GTIN: 4015613607078



116012

PVP* 729,- €

Bastidor inferior Silversteam 230

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Fondo: Sí
- Medidas: an. 570 x prof. 515 x al. 741 mm
- Peso: 10,6 kg
- GTIN: 4015613610641



115075

PVP* 349,- €

Bastidor inferior Silversteam 110

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad de ranuras de inserción: 10
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
- Tipo de ranuras de inserción: Longitudinal
- Ajuste de altura: 741 mm a 790 mm
- Medidas: an. 850 x prof. 700 x al. 741 mm
- Peso: 25 kg
- GTIN: 4015613602486



115069

PVP* 698,- €

Bastidor inferior Silversteam 6040

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad de ranuras de inserción: 10
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Tipo de ranuras de inserción: Longitudinal
- Ajuste de altura: 745 mm a 790 mm
- Medidas: an. 950 x prof. 700 x al. 745 mm
- Peso: 24 kg
- GTIN: 4015613682051



115079

PVP* 969,- €

Bastidor inferior Silversteam 2-110

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Cantidad de ranuras de inserción: 6
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
- Tipo de ranuras de inserción: Longitudinal
- Ajuste de altura: 400 mm a 450 mm
- Medidas: an. 850 x prof. 700 x al. 400 mm
- Peso: 14,2 kg
- GTIN: 4015613617589



115071

PVP* 645,- €

Campana extractora Silversteam

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Material filtro: Acero inoxidable
- Cantidad filtros: 2
- Cantidad motores de ventilación/ salidas de aire: 1
- Potencia del motor: 100 m³/h a 540 m³/h
- Tipo de montaje: Parte superior del aparato
- Potencia nominal: 0,1 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 900 x prof. 875 x al. 230 mm
- Peso: 25 kg
- GTIN: 4015613620503



116016

PVP* 2.129,- €

Campana de condensación Silversteam

- Material: Acero inoxidable
- Material filtro: Acero inoxidable
- Cantidad filtros: 2
- Cantidad motores de ventilación/ salidas de aire: 1
- Potencia del motor: 800 m³/h a 1500 m³/h
- Tipo de montaje: Parte superior del aparato
- Incluye: Material de conexión, Material de fijación
- Potencia nominal: 0,37 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 870 x prof. 950 x al. 300 mm
- Peso: 31,6 kg
- GTIN: 4015613702773



116019

PVP* 3.498,- €



Serie Silversteam-K



Horno convecci. vap Silversteam-K 6110D



- Material del interior
- Dimensiones de ranuras de inserción
- Tipo de ranuras de inserción
- Funciones

- Rack Control
- Cantidad de programas de cocción
- Cantidad de fases de cocción
- Rango de temperatura
- Velocidad del ventilador
- Conexión para sonda de temperatura interna
- Conexión USB
- Características

- Disponible a petición
- Conexión del aparato

Acero inoxidable 18/10
1/1 GN
Longitudinal
Convección
Vapor
Vapor y convección
Cocción a baja temperatura
Cocción Delta T
Motor reversible (ruedas ventiladoras)
Generación de vapor por inyección directa
Sí
300 preinstalados
300 programables
9
50 °C a 300 °C
3 niveles
debajo de la cámara de horneado
Frontal
Cámara de cocción redondeada
Rieles de apoyo desmontables
Puerta doble cristal
Iluminación LED en la puerta
horno de vapor combinado con bisagras a la izquierda
3 NAC



► Control electrónico con 600 programas



► Rack Control
► Para una selección de programa por balda



► Acristalamiento doble de puerta, puerta interior fácil de abrir para la limpieza



	Cantidad de ranuras de inserción	Sistema de limpieza	Cantidad de ventiladores	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
K 6110D	6	No	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	an. 520 mm prof. 880 mm al. 1.012 mm	92,1 kg	117262	6.949,- €	4015613809694
K 6110DRS	6	Sí	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	an. 520 mm prof. 880 mm al. 875 mm	73,2 kg	117263	7.698,- €	4015613809700
K 10110D	10	No	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	an. 552 mm prof. 880 mm al. 1.000 mm	90,2 kg	117264	8.849,- €	4015613809717
K 10110DRS	10	Sí	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	an. 520 mm prof. 880 mm al. 1.012 mm	92,1 kg	117265	9.498,- €	4015613804972



Accesorio

Sonda de temperatura interna juego 3KA

- Juego compuesto por: 1 sonda de temperatura interna, 1 soporte
- Material sensor de temperatura: Acero inoxidable al cromo níquel
- Profundidad de inserción: 80 mm
- Diseñado para: Hornos convección serie Silversteam K
- Medidas: an. 175 x prof. 25 x al. 270 mm
- Peso: 0,54 kg
- GTIN: 4015613818047



116111

PVP* 279,- €

Ducha p. HCV

- Longitud tubo flexible: 2 m
- Toma de agua: 1/2"
- Características: Válvula de cierre para toma de agua 1/2"
- Incluye: 1 soporte
- Medidas: an. 2.160 x prof. 75 x al. 30 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613587189



116005

PVP* 249,- €

Reductor de presión

- Material: Latón, Cromado
- Conexión: 3/4"
- Presión del agua: 1 - 6 bar (preajustado a 3 bar)
- Presión máx. de entrada: 16 bar
- Temperatura de servicio máx.: 65 °C
- Medidas: an. 95 x prof. 75 x al. 50 mm
- Peso: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

PVP* 62,- €

Kit de conexión Silversteam-K

- Material: Acero inoxidable
- Juego compuesto por: 1 marco, 4 patas, 1 tubo y chapa de soporte para extracción de vahos, 1 tubo de conexión, Escuadras de sujeción, Tornillos
- Posibilidades de combinación: 6 x 1/1 GN en 6 x 1/1 GN, 6 x 1/1 GN en 10 x 1/1 GN
- Medidas: an. 525 x prof. 735 x al. 75 mm
- Peso: 4,8 kg
- GTIN: 4015613632452



117100

PVP* 339,- €

Bastidor inferior Silversteam-K

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Cantidad de ranuras de inserción: 5
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
- Tipo de ranuras de inserción: Longitudinal
- Ajuste de altura: 735 mm a 780 mm
- Medidas: an. 550 x prof. 700 x al. 741 mm
- Peso: 14,2 kg
- GTIN: 4015613627090



115076

PVP* 555,- €

Campana de condensación Silversteam-K

- Material: Acero inoxidable
- Regulación de ventilación: Automático, con sensor
- Incluye: Tubo de vaciado, 320 mm
- Tipo de montaje: Pared
- Potencia nominal: 0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 520 x prof. 1.040 x al. 300 mm
- Peso: 28,4 kg
- GTIN: 4015613671031



117002

PVP* 3.998,- €

Horno de baja temperatura 1,2kW

120792

PVP* 1.798,- €

GTIN 4015613525822



Cocine y mantenga calientes los alimentos con un mismo aparato: preparación cuidadosa mediante aplicación de calor uniforme por todos los lados.



- Cantidad de ranuras de inserción 3
- Dimensiones de ranuras de inserción 1/1 GN



- Funciones
 - Cocción a baja temperatura
 - Función HOLD - para mantenimiento del calor a una temperatura determinada
 - Función COOK- para cocción a baja temperatura hasta 110 °C

- Rango de temperatura 30 °C a 110 °C
- Tope de la puerta intercambiable Sí
- Incluye
 - 1 sonda de temperatura interna
 - 1 par de rieles de apoyo para bandejas de 600 x 400
- Potencia nominal 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 505 x prof. 715 x al. 415 mm
- Peso 27,4 kg

Accesorio

Bandeja de horno 600x400-AL

- Material: Aluminio
- Bandejas de panadería: 600 x 400 mm
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 600 x prof. 400 x al. 20 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613734699



100412

PVP* 36,- €

Chapa perforada 600x400-AL

- Material: Aluminio
- Bandejas de panadería: 600 x 400 mm
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 600 x prof. 400 x al. 20 mm
- Peso: 0,88 kg
- GTIN: 4015613734705



100413

PVP* 33,- €

Chapa perforada 600x400-SI

- Material: Aluminio
- Bandejas de panadería: 600 x 400 mm
- Recubrimiento de silicona: Sí
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 600 x prof. 400 x al. 15 mm
- Peso: 0,89 kg
- GTIN: 4015613734712



100416

PVP* 52,- €

Bandeja colectora de grasa 600 x 400

- Material: Acero inoxidable
- Bandejas de panadería: 600 x 400 mm
- Medidas: an. 605 x prof. 405 x al. 45 mm
- Peso: 2,8 kg
- GTIN: 4015613658414

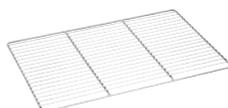


525782

PVP* 119,- €

Rejilla 600 x 400, acero inoxidable

- Material: Acero inoxidable
- Bandejas de panadería: 600 x 400 mm
- Medidas: an. 600 x prof. 400 x al. 8 mm
- Peso: 1,4 kg
- GTIN: 4015613638355



133264

PVP* 55,- €

Chapa perforada 2/3-AL

- Material: Aluminio
- Gastronorm: 2/3 GN
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 354 x prof. 325 x al. 10 mm
- Peso: 0,37 kg
- GTIN: 4015613734729



100417

PVP* 19,- €

Chapa perforada 2/3-SI

- Material: Aluminio
- Gastronorm: 2/3 GN
- Recubrimiento de silicona: Sí
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 355 x prof. 325 x al. 10 mm
- Peso: 0,41 kg
- GTIN: 4015613734736



100425

PVP* 29,- €

Bandeja de horno 1/1-AL

- Material: Aluminio
- Gastronorm: 1/1 GN
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 10 mm
- Peso: 0,69 kg
- GTIN: 4015613734743



100426

PVP* 25,- €

Chapa perforada 1/1-AL

- Material: Aluminio
- Gastronorm: 1/1 GN
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 10 mm
- Peso: 0,49 kg
- GTIN: 4015613734750



100427

PVP* 32,- €

Chapa perforada 1/1-SI

- Material: Aluminio
- Gastronorm: 1/1 GN
- Recubrimiento de silicona: Sí
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 10 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613734767



100428

PVP* 36,- €

Cesta de cocción 110

- Material: Acero inoxidable
- Gastronorm: 1/1 GN
- Medidas cesta: an. 490 x prof. 275 x al. 50 mm
- Capacidad: 7 litro(s)
- Medidas: an. 536 x prof. 326 x al. 61 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613788111

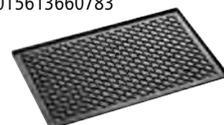


900300

PVP* 52,- €

Plancha

- Material: Aluminio fundido
- Gastronorm: 1/1 GN
- Modelo superficie de asado: Con rombos
- Con canal recoge grasas: Sí
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 15 mm
- Peso: 2,8 kg
- GTIN: 4015613660783



106576

PVP* 159,- €

Papel de cocinar 1/1 GN

- Material: Papel
- Formato por lámina: 1/1 GN, an. 530 x prof. 325 mm
- Resistente a temperaturas hasta: 220 °C
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (500 hojas)
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 35 mm
- Peso: 3,6 kg
- GTIN: 4015613711423



150687

PVP* 49,- €

Spray antiadherente 500ml LT

- Diseñado para: Para engrasar moldes, bandejas recipientes y gófreras
- Material: 100 % aceites vegetales
- Contenido / lata: 500 ml
- Medidas: an. 65 x prof. 65 x al. 240 mm
- Peso: 0,37 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón de 6 latas cada una
- GTIN: 4015613498515
- Cantidad mínima de pedido: 2 cartones



173060

PVP* 47,50 €



Hornos de pisos CL



Productos horneados en ladrillo tradicional de arcilla refractaria, con calor superior e inferior regulables por separado. Este horno de pisos convence por su baja pérdida de temperatura, incluso con humidificación. La generación de vapor externa y el ladrillo refractario aseguran una temperatura casi constante en la cámara de horneado.



- Material cámara de cocción: Placa de horneado de chamota
Acero inoxidable
- Altura de inserción: 140 mm
- Tipo de calentamiento: Temperatura superior e inferior
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior: Sí
- Generadores de vapor: Caja de vapor externa
- Margen de temperaturas hasta: 300 °C
- Regulación de la temperatura: En pasos de 1 °C
- Cantidad de programas: 15 preinstalados
84 programables
programa configurable manualmente
- Cantidad de fases de horneado: 6
- Función de humidificación: Ajustada en el programa
Manual
- Ajuste de tiempo: 1-99 minutos
Prolongación manual del tiempo de horneado
- Encendido automático mediante temporizador: Sí
- Precalentamiento automático: Sí
- Control: Táctil
- Iluminación interior: LED
- Conexión USB: Sí
- Temperatura del agua entrada: 10 °C a 40 °C
- Toma de agua: R3/4"
- Características: Se pueden importar programas de otros aparatos
Los programas, incluidos todos los parámetros, se pueden copiar dentro del menú
- Indicación importante: Se requiere un reductor de presión a partir de una presión de agua de 3,5 bar
Siempre se requiere la conexión previa de un ablandador de agua
- Conexión del aparato: 3 NAC

Accesorio

Kit de instalación LBO70

- Juego compuesto por: Recipiente colector de condensado, Tubos flexibles de condensado, Material de montaje, Tubos flexibles de desagüe, Manómetro de entrada de agua, Tubos flexibles de entrada de agua, Extracción de vahos
- Ejemplos de combinación:
Horno de pisos CL6080-3
+ soporte CL6040-10
+ campana de condensación LBO800
Horno de pisos CL6080-3
+ cámara de fermentación PR6040-10
+ campana de condensación LBO800
+ extensión de cámara de fermentación PR6040-10
- Medidas: an. 398 x prof. 558 x al. 228 mm
- Peso: 8,2 kg
- GTIN: 4015613796468

117945

PVP* 379,- €

Kit de instalación LBO80

- Juego compuesto por: Recipiente colector de condensado, Tubos flexibles de condensado, Material de montaje, Tubos flexibles de desagüe, Manómetro de entrada de agua, Tubos flexibles de entrada de agua, Extracción de vahos
- Ejemplos de combinación:
Horno de pisos CL6080-2
+ soporte CL6040-12
+ campana de condensación LBO800
Horno de pisos CL6080-2
+ cámara de fermentación PR6040-16
+ campana de condensación LBO800
+ extensión de cámara de fermentación PR6040-16
- Medidas: an. 550 x prof. 430 x al. 320 mm
- Peso: 7,4 kg
- GTIN: 4015613772264

117946

PVP* 379,- €

Kit de instalación LBO100

- Juego compuesto por: Recipiente colector de condensado, Tubos flexibles de condensado, Material de montaje, Tubos flexibles de desagüe, Tubos flexibles de entrada de agua, Extracción de vahos
- Medidas: an. 398 x prof. 558 x al. 228 mm
- Peso: 4,4 kg
- GTIN: 4015613805139

117948

PVP* 249,- €



Horno de pisos CL6040-1

- Cantidad cámaras de cocción 1
- Medidas de la cámara de horneado 680 x 420 x 160 mm (an. x prof. x al.)
- Capacidad de alojamiento 1 x 600 x 400 mm
- Potencia térmica 2,4 kW
- Potencia de la cámara de vapor 1,5 kW
- Indicación importante Se requiere el kit de instalación LBO100 para el funcionamiento individual de cada aparato (se debe seleccionar el kit de instalación correspondiente para la configuración de aparatos combinados)
- Potencia nominal 4,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 980 x prof. 900 x al. 400 mm
- Peso 98 kg
- GTIN 4015613769981



117910

PVP* 5.549,- €



Horno de pisos CL6080-1

- Cantidad cámaras de cocción 1
- Medidas de la cámara de horneado 680 x 840 x 160 mm (an. x prof. x al.)
- Capacidad de alojamiento 1 x 600 x 800 mm
- Potencia térmica 4,8 kW
- Potencia de la cámara de vapor 1,5 kW
- Indicación importante Se requiere el kit de instalación LBO100 para el funcionamiento individual de cada aparato (se debe seleccionar el kit de instalación correspondiente para la configuración de aparatos combinados)
- Potencia nominal 6,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 980 x prof. 1.330 x al. 400 mm
- Peso 131 kg
- GTIN 4015613795157



117911

PVP* 6.598,- €



Horno de pisos CL6080-2

- Cantidad cámaras de cocción 2
- Medidas de la cámara de horneado 680 x 840 x 160 mm (an. x prof. x al.)
- Capacidad de alojamiento 2 x 600 x 800 mm
- Potencia térmica 9,6 kW
- Potencia de la cámara de vapor 3 kW
- Indicación importante Se requiere el kit de instalación LBO80 para el funcionamiento individual de cada aparato (se debe seleccionar el kit de instalación correspondiente para la configuración de aparatos combinados)
- Potencia nominal 13,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 980 x prof. 1.330 x al. 700 mm
- Peso 233 kg
- GTIN 4015613770017



117912

PVP* 12.849,- €



Horno de pisos CL6080-3

- Cantidad cámaras de cocción 3
- Medidas de la cámara de horneado 680 x 840 x 160 mm (an. x prof. x al.)
- Capacidad de alojamiento 3 x 600 x 800 mm
- Potencia térmica 14,4 kW
- Potencia de la cámara de vapor 4,5 kW
- Indicación importante Se requiere el kit de instalación LBO70 para el funcionamiento individual de cada aparato (se debe seleccionar el kit de instalación correspondiente para la configuración de aparatos combinados)
- Potencia nominal 20,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 980 x prof. 1.330 x al. 995 mm
- Peso 329 kg
- GTIN 4015613795164



117913

PVP* 18.498,- €

Hornos de convección MC



El clima ideal en la cámara de horneado del horno de convección: productos horneados frescos y crujientes gracias a la circulación de aire óptima, que se consigue mediante el cambio de sentido extremadamente rápido del ventilador en la cámara de horneado. 99 programas, 6 fases de horneado y 6 parámetros aseguran un flujo de trabajo sin complicaciones y que ahorra tiempo.

- Material cámara de cocción: Acero inoxidable
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Tipo de calentamiento: Grill
- Generadores de vapor: Inyección directa
- Margen de temperaturas hasta: 250 °C
- Regulación de la temperatura: En pasos de 1 °C
- Cantidad de programas: 15 preinstalados
84 programables
programa configurable manualmente
- Función de humidificación: Ajustada en el programa
Manual
- Cantidad de fases de horneado: 6
- Ajuste de tiempo: 1-99 minutos
Funcionamiento continuo
Prolongación manual del tiempo de horneado
- Cantidad de ventiladores: 1
- Velocidad del ventilador: 10 niveles
- Motor reversible: Sí
- Con sistema de limpieza: Sí
- Encendido automático mediante temporizador: Sí
- Precalentamiento automático: Sí
- Enfriamiento automático: Sí
- Control: Táctil
- Iluminación interior: En la puerta
LED
- Conexión USB: Sí
- Toma de agua: R3/4"
- Características: Rieles de apoyo y pared posterior desmontables
Puerta doble cristal
Los mismos resultados con la cámara de horneado llena
El ventilador se detiene después del proceso de humidificación
Se pueden importar programas de otros aparatos
Los programas, incluidos todos los parámetros, se pueden copiar dentro del menú
Cambio rápido del sentido del ventilador
- Indicación importante: Se requiere un reductor de presión a partir de una presión de agua de 3,5 bar
Siempre se requiere la conexión previa de un ablandador de agua
Se requiere el kit de instalación LBO10 para el funcionamiento individual de cada aparato (se debe seleccionar el kit de instalación correspondiente para la configuración de aparatos combinados)
- Conexión del aparato: 3 NAC



► Ranuras para bandejas de 600 x 400 mm



► 99 programas
► 6 fases de horneado
► 6 parámetros



► Generadores de vapor: inyección directa



► Velocidad del ventilador
► 10 niveles



	Cantidad de ranuras de inserción	Potencia térmica	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
MC6040-5	5	11 kW	11,9 kW 400 V 50/60 Hz	an. 980 mm prof. 840 mm al. 750 mm	126 kg	117900	10.549,- €	4015613795119
MC6040-8	8	15 kW	15,9 kW 400 V 50/60 Hz	an. 980 mm prof. 840 mm al. 1.025 mm	152 kg	117901	11.998,- €	4015613769936
MC6040-10	10	2 x 9,55 kW	20,5 kW 400 V 50/60 Hz	an. 980 mm prof. 840 mm al. 1.150 mm	187 kg	117902	14.498,- €	4015613795126



Accesorio

Kit de instalación LBO10

- Juego compuesto por: Recipiente colector de condensado, Tubos flexibles de condensado, Material de montaje, Tubos flexibles de desagüe, Manómetro de entrada de agua, Tubos flexibles de entrada de agua, Extracción de vahos
- Ejemplos de combinación:
 - Horno de convección MC6040-5
 - + soporte LBO6040-5
 - + campana de condensación LBO800
 - Horno de convección MC6040-5
 - + cámara de fermentación PR6040-16
 - + campana de condensación LBO800
 - Horno de convección MC6040-8
 - + soporte LBO6040-5
 - + campana de condensación LBO800
 - Horno de convección MC6040-8
 - + cámara de fermentación PR6040-16
 - + campana de condensación LBO800
 - Horno de convección MC6040-10
 - + soporte LBO6040-4
 - + campana de condensación LBO800
 - Horno de convección MC6040-10
 - + cámara de fermentación PR6040-16
 - + campana de condensación LBO800
- Medidas: an. 549 x prof. 439 x al. 324 mm
- Peso: 4,4 kg
- GTIN: 4015613771755

117922

PVP* 249,- €



Hornos de convección HC



STAINLESS
STEEL

°C
250

Generación de vapor perfectamente adaptada a los productos horneados: ya sea a través de la caja de vapor externa o mediante inyección directa, la AirFresh Box del horno de convección garantiza un exterior crujiente al reducir rápidamente la humedad del aire. El mando multiselector con iluminación LED multicolor permite un manejo intuitivo con una señal visual adicional.

- Material cámara de cocción: Acero inoxidable
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Tipo de calentamiento: Grill
- Generadores de vapor: Inyección directa
- Potencia de la cámara de vapor: Caja de vapor externa 3 kW
- Margen de temperaturas hasta: 250 °C
- Regulación de la temperatura: En pasos de 1 °C
- Cantidad de ventiladores: 1
- Velocidad del ventilador: 10 niveles
- Motor reversible: Sí
- Cantidad de programas: 15 preinstalados, 84 programables, programa configurable manualmente
- Cantidad de fases de horneado: 6
- Función de humidificación: Ajustada en el programa Manual
- Ajuste de tiempo: Selección manual del sistema de humidificación 1-99 minutos
- AirFresh-Box: Funcionamiento continuo
- Con sistema de limpieza: Prolongación manual del tiempo de horneado
- Encendido automático mediante temporizador: Sí
- Precalentamiento automático: Sí
- Enfriamiento automático: Sí
- Control: Mando multiselector con iluminación LED Táctil
- Iluminación interior: En la puerta LED
- Conexión USB: Sí
- Toma de agua: R3/4"
- Características: Rieles de apoyo y pared posterior desmontables, Puerta doble cristal, Los mismos resultados con la cámara de horneado llena, El ventilador se detiene después del proceso de humidificación, Se pueden importar programas de otros aparatos, Los programas, incluidos todos los parámetros, se pueden copiar dentro del menú, Cambio rápido del sentido del ventilador
- Indicación importante: Se requiere un reductor de presión a partir de una presión de agua de 3,5 bar, Siempre se requiere la conexión previa de un ablandador de agua, Se requiere el kit de instalación LBO20 para el funcionamiento individual de cada aparato (se debe seleccionar el kit de instalación correspondiente para la configuración de aparatos combinados)
- Conexión del aparato: 3 NAC



- ▶ 99 programas
- ▶ 6 fases de horneado
- ▶ 6 parámetros



- ▶ Generador de vapor: opcionalmente interno y externo
- ▶ Inyección directa
- ▶ Caja de vapor externa



- ▶ AirFresh-Box



- ▶ Velocidad del ventilador
- ▶ 10 niveles



	Cantidad de ranuras de inserción	Potencia térmica	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
HC6040-5	5	11 kW	12,1 kW 400 V 50/60 Hz	an. 980 mm prof. 900 mm al. 730 mm	158,8 kg	117905	12.998,- €	4015613795133
HC6040-8	8	15 kW	19,1 kW 400 V 50/60 Hz	an. 980 mm prof. 900 mm al. 1.000 mm	187,5 kg	117906	15.498,- €	4015613770055
HC6040-10	10	2 x 9,55 kW	20,3 kW 400 V 50/60 Hz	an. 980 mm prof. 900 mm al. 1.130 mm	210 kg	117907	18.498,- €	4015613795140



Accesorio

Kit de instalación LBO20

- Juego compuesto por: Recipiente colector de condensado, Tubos flexibles de condensado, Material de montaje, Tubos flexibles de desagüe, Manómetro de entrada de agua, Tubos flexibles de entrada de agua, Extracción de vahos
- Ejemplos de combinación:
 - Horno de convección HC6040-5
+ soporte LBO6040-5
+ campana de condensación LBO800
 - Horno de convección HC6040-5
+ cámara de fermentación PR6040-16
+ campana de condensación LBO800
 - Horno de convección HC6040-8
+ soporte LBO6040-5
+ campana de condensación LBO800
 - Horno de convección HC6040-8
+ cámara de fermentación PR6040-16
+ campana de condensación LBO800
 - Horno de convección HC6040-10
+ soporte LBO6040-4
+ campana de condensación LBO800
 - Horno de convección HC6040-10
+ cámara de fermentación PR6040-16
+ campana de condensación LBO800
- Medidas: an. 550 x prof. 435 x al. 320 mm
- Peso: 6,6 kg
- GTIN: 4015613771762

117923

PVP* 398,- €



Rieles de apoyo MCHC6040-6

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 6
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Distancia entre los elementos de inserción: 75 mm
- Diseñado para: Horno de convección MC6040-5, Horno de convección HC6040-5
- Medidas: an. 405 x prof. 495 x al. 70 mm
- Peso: 5,6 kg
- GTIN: 4015613796390



117920

PVP* 398,- €

Rieles de apoyo MCHC6040-10

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 10
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Distancia entre los elementos de inserción: 72 mm
- Diseñado para: Horno de convección MC6040-8, Horno de convección HC6040-8
- Medidas: an. 440 x prof. 770 x al. 60 mm
- Peso: 9 kg
- GTIN: 4015613769943



117921

PVP* 398,- €

Reductor de presión

- Material: Latón, Cromado
- Conexión: 3/4"
- Presión del agua: 1 - 6 bar (preajustado a 3 bar)
- Presión máx. de entrada: 16 bar
- Temperatura de servicio máx.: 65 °C
- Medidas: an. 95 x prof. 75 x al. 50 mm
- Peso: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

PVP* 62,- €

Kit de instalación LBO30

- Juego compuesto por: Caja de conexiones eléctricas, Recipiente colector de condensado, Tubos flexibles de condensado, Material de montaje, Tubos flexibles de desagüe, Manómetro de entrada de agua, Tubos flexibles de entrada de agua, Extracción de vahos
- Ejemplos de combinación:
 - Horno de convección MC6040-5 + horno de convección MC6040-8 + campana de condensación LBO800
 - Horno de convección MC6040-5 + horno de convección MC6040-10 + campana de condensación LBO800
- Medidas: an. 305 x prof. 985 x al. 255 mm
- Peso: 12,7 kg
- GTIN: 4015613796406

117935

PVP* 519,- €

Kit de instalación LBO40

- Juego compuesto por: Recipiente colector de condensado, Tubos flexibles de condensado, Material de montaje, Tubos flexibles de desagüe, Manómetro de entrada de agua, Tubos flexibles de entrada de agua, Extracción de vahos
- Ejemplos de combinación:
 - Horno de convección MC6040-5 + horno de convección MC6040-5 + soporte LBO6040-3 + campana de condensación LBO800
 - Horno de convección MC6040-5 + horno de convección MC6040-5 + cámara de fermentación PR6040-10 + campana de condensación LBO800
- Medidas: an. 295 x prof. 985 x al. 255 mm
- Peso: 11 kg
- GTIN: 4015613796451

117936

PVP* 519,- €

Kit de instalación LBO50

- Juego compuesto por: Recipiente colector de condensado, Tubos flexibles de condensado, Material de montaje, Tubos flexibles de desagüe, Manómetro de entrada de agua, Tubos flexibles de entrada de agua, Extracción de vahos
- Ejemplos de combinación:
 - Horno de convección HC6040-5 + horno de convección HC6040-8 + campana de condensación LBO800
 - Horno de convección HC6040-5 + horno de convección HC6040-10 + campana de condensación LBO800
- Medidas: an. 295 x prof. 986 x al. 255 mm
- Peso: 14,6 kg
- GTIN: 4015613796505

117937

PVP* 519,- €

Kit de instalación LBO60

- Juego compuesto por: Recipiente colector de condensado, Tubos flexibles de condensado, Material de montaje, Tubos flexibles de desagüe, Manómetro de entrada de agua, Tubos flexibles de entrada de agua, Extracción de vahos
- Ejemplos de combinación:
 - Horno de convección HC6040-5 + horno de convección HC6040-5 + soporte LBO6040-3 + campana de condensación LBO800
 - Horno de convección HC6040-5 + cámara de fermentación PR6040-10 + campana de condensación LBO800
- Medidas: an. 295 x prof. 985 x al. 255 mm
- Peso: 13,8 kg
- GTIN: 4015613796512

117938

PVP* 519,- €

Kit de instalación LBO90

- Juego compuesto por: Recipiente colector de condensado, Tubos flexibles de condensado, Material de montaje, Tubos flexibles de desagüe, Manómetro de entrada de agua, Tubos flexibles de entrada de agua, Extracción de vahos
- Ejemplos de combinación:
 - Horno de convección MC6040-5 + horno de pisos CL6040-1 + soporte LBO6040-4 + campana de condensación LBO800
 - Horno de convección MC6040-5 + horno de pisos CL6040-1 + cámara de fermentación PR6040-10 + campana de condensación LBO800
 - Horno de convección HC6040-5 + horno de pisos CL6040-1 + soporte LBO6040-4 + campana de condensación LBO800
 - Horno de convección HC6040-5 + horno de pisos CL6040-1 + cámara de fermentación PR6040-10 + campana de condensación LBO800
- Medidas: an. 310 x prof. 998 x al. 278 mm
- Peso: 12,9 kg
- GTIN: 4015613796499

117947

PVP* 519,- €

Accesorio

Bastidor inferior CL6040-10

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 5 para 2 bandejas cada uno
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Ruedas: 2 ruedas, 2 ruedas giratorias con freno
- Diámetro ruedas: 80 mm
- Diseñada para: Hornos de pisos CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- Medidas: an. 990 x prof. 1.170 x al. 735 mm
- Peso: 30,4 kg
- GTIN: 4015613796437



117934

PVP* 1.459,- €

Bastidor inferior CL6040-12

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 6 para 2 bandejas cada uno
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Ruedas: 2 ruedas, 2 ruedas giratorias con freno
- Diámetro ruedas: 100 mm
- Diseñada para: Hornos de pisos CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- Medidas: an. 990 x prof. 1.170 x al. 910 mm
- Peso: 33,2 kg
- GTIN: 4015613770031



117933

PVP* 1.509,- €

Bastidor inferior LBO6040-3

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 3
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Ruedas: 2 ruedas, 2 ruedas giratorias con freno
- Diámetro ruedas: 80 mm
- Diseñada para: Horno de convección MC, horno de convección HC Horno de pisos CL6040-1
- Medidas: an. 990 x prof. 760 x al. 510 mm
- Peso: 23,4 kg
- GTIN: 4015613796420



117932

PVP* 1.159,- €

Bastidor inferior LBO6040-4

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 4
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Ruedas: 2 ruedas, 2 ruedas giratorias con freno
- Diámetro ruedas: 80 mm
- Diseñada para: Horno de convección MC, horno de convección HC Horno de pisos CL6040-1
- Medidas: an. 990 x prof. 760 x al. 750 mm
- Peso: 28 kg
- GTIN: 4015613769967



117931

PVP* 1.249,- €

Bastidor inferior LBO6040-5

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 5
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Ruedas: 2 ruedas, 2 ruedas giratorias con freno
- Diámetro ruedas: 80 mm
- Diseñada para: Horno de convección MC, horno de convección HC Horno de pisos CL6040-1
- Medidas: an. 990 x prof. 760 x al. 915 mm
- Peso: 31,4 kg
- GTIN: 4015613796413



117930

PVP* 1.298,- €

Base con ruedas MCHC2300

- Material: Acero inoxidable
- Ruedas: 2 ruedas, 2 ruedas giratorias con freno
- Diámetro ruedas: 100 mm
- Diseñada para: Horno de convección MC, horno de convección HC
- Medidas: an. 1.045 x prof. 910 x al. 345 mm
- Peso: 17,4 kg
- GTIN: 4015613804903



117939

PVP* 1.198,- €

Campana de condensación LBO800

- Material: Acero inoxidable
- Potencia del motor: 20 W
- Cantidad de motores de ventilación: 2
- Regulación de ventilación: Automática, controlada a través del horno
- Tipo de montaje: Parte superior del aparato
- Potencia nominal: 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 990 x prof. 890 x al. 350 mm
- Peso: 31,3 kg
- GTIN: 4015613769974



117940

PVP* 3.398,- €

Extensión de campana LBO800

- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Campana de condensación LBO800
- Medidas: an. 418 x prof. 35 x al. 335 mm
- Peso: 2,6 kg
- GTIN: 4015613796444



117941

PVP* 285,- €



Armario de fermentación PR6040-10



La temperatura, la humedad y el tiempo se pueden controlar electrónicamente para el proceso de fermentación. El clima ideal para la masa se crea, en particular, mediante la innovadora tecnología de circulación de aire y el suministro de aire externo.



- Dimensiones de ranuras de inserción 600 x 400 mm
- Distancia entre los elementos de inserción 70 mm
- Potencia térmica 1,2 kW
- Generador de vapor Caja de vapor externa
- Potencia del generador de vapor 1,2 kW
- Margen de temperaturas hasta 50 °C
- Regulación de la temperatura En pasos de 0,1 °C
- Humedad del aire del 10 % al 95 %
- Control automático de la humedad del aire Hasta el 99 %
- Ajuste de tiempo 1-999 minutos
- Funcionamiento continuo
- Control Electrónico
- Iluminación interior LED
- Temperatura del agua entrada 10 °C a 40 °C
- Toma de agua R3/4"
- Ruedas 2 ruedas, 2 ruedas giratorias con freno
- Diámetro ruedas 80 mm
- Características Innovadora tecnología de circulación de aire
- Incluye Tubo flexible de suministro de agua
- Potencia nominal 2,5 kW | 230 V | 50 Hz



117926

	Cantidad de ranuras de inserción	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
PR6040-10	10	an. 985 mm prof. 850 mm al. 630 mm	74,4 kg	117925	4.798,- €	4015613769950
PR6040-16	16	an. 985 mm prof. 850 mm al. 840 mm	92 kg	117926	4.998,- €	4015613771779



Accesorio

Extensión de cámara de fermen. PR6040-10

- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Armario de fermentación PR6040-10
- Incluye: Material de fijación
- Medidas: an. 990 x prof. 515 x al. 540 mm
- Peso: 9 kg
- GTIN: 4015613770048



117927

PVP* 1.198,- €

Extensión de cámara de fermen. PR6040-16

- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Armario de fermentación PR6040-16
- Incluye: Material de fijación
- Medidas: an. 980 x prof. 515 x al. 750 mm
- Peso: 10,4 kg
- GTIN: 4015613771786



117928

PVP* 1.198,- €





Stick de cocción al vacío SV ST15L

115133

PVP* 139,- €

GTIN 4015613685076



La alternativa compacta a la máquina de cocción al vacío convencional: con las ollas adecuadas, este práctico stick de cocción al vacío puede utilizarse de forma flexible en numerosos lugares, por lo que es ideal para un uso móvil.

- Diseñado para Ollas, profundidad: mín. 190 mm
Volumen máx. de agua: 15 litros
- Rango de temperatura 20 °C a 95 °C
- Ajuste de tiempo 1 minuto - 59 horas y 59 minutos
- Características Función de memoria
Señal acústica al final del tiempo programado
- Potencia nominal 1,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 68 x prof. 135 x al. 375 mm
- Peso 1,1 kg



Horno Sous-Vide SV G16L

115131

PVP* 519,- €

GTIN 4015613675008



Precisa y cuidadosa para disfrutar de unos alimentos más sabrosos: el ajuste individual de tiempo y temperatura permite determinar el punto de cocción con exactitud.

- Capacidad de la cubeta 16 litro(s)
- Medidas cubeta an. 300 x prof. 330 x al. 200 mm
- Rango de temperatura 25 °C a 90 °C
- Ajuste de tiempo 0 minutos - 99 horas
- Características Función de memoria con 5 posiciones
Ajuste programable del tiempo en pasos de 1 minuto
Temporizador acústico
- Incluye Soporte / armazón para bolsa de vacío
- Potencia nominal 2 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 345 x prof. 400 x al. 317 mm
- Peso 7,5 kg

► Envasadoras de vacío, bolsas de vacío página 388 - 391



Deshidratador 120

A120888

PVP* 198,- €

GTIN 4015613713809



Mediante el secado, no solo se conservan los alimentos y se prolonga su plazo de consumo; con este cuidadoso método de conservación, los nutrientes se conservan óptimamente y las frutas, las verduras, la carne, el pescado, las hierbas y las especias obtienen notas de sabor completamente nuevas.

- Material Plástico
- Material del interior Plástico
Rejillas metálicas
- Cantidad de ranuras de inserción 12
- Método de secado Convección
- Rango de temperatura 30 °C a 70 °C
- Tiempo de calentamiento 20 minuto(s)
- Velocidad del ventilador 1 nivel
- Ajuste de tiempo de 30 min a 48 h
- Incluye 1 Bandeja de goteo extraíble
6 rejillas de secado:
- Potencia nominal 0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 450 x prof. 340 x al. 305 mm
- Peso 5 kg

Juego de rejillas de secado 120

- Juego compuesto por: 2 rejillas de secado
- Material: Plástico
- Diseñado para: deshidratador 120
- Medidas: an. 328 x prof. 305 x al. 9 mm
- Peso: 0,16 kg
- GTIN: 4015613798523



A120893

PVP* 19,- €

Salamandras HI-LIGHT



Salamandra Hi-Light-Lift 400-2Z

101552

PVP* 2.549,- €

GTIN 4015613634890



- Cantidad zonas de calor 2
- Zonas de calentamiento de regulación individual No



- Elemento calefactor de altura regulable Sí



- Fuente de calor Cuerpo calefactor por infrarrojos an. 400 x prof. 304 mm

- Medidas rejilla de parrilla Sí

- Ajuste manual del temporizador Sí

- Depósito colector de grasa Sí

- Incluye 1 rejilla

- Incluye 1 consola para fijar a la pared

- Potencia nominal 3 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Medidas an. 400 x prof. 570 x al. 515 mm

- Peso 41 kg

Salamandra Hi-Light-Lift 600-2Z



- Cantidad zonas de calor 2
- Zonas de calentamiento de regulación individual Sí



- Fuente de calor Cuerpo calefactor por infrarrojos an. 572 x prof. 358 mm

- Medidas rejilla de parrilla Sí

- Función de conservación del calor Sí

- Ajuste manual del temporizador Sí

- Depósito colector de grasa Sí

- Incluye 1 rejilla

- Incluye 1 consola para fijar a la pared

- Potencia nominal 4,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz

- Conexión del aparato 3 NAC



	Elemento calefactor de altura regulable	Rejilla p. parrilla de altura ajustable	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Salamandra Hi-Light-Lift 600-2Z	Sí	No	an. 580 mm prof. 590 mm al. 515 mm	59,4 kg	101546	3.249,- €	4015613634913
Salamandra Hi-Light 600-2Z	No	Sí	an. 590 mm prof. 550 mm al. 515 mm	40,2 kg	101548	2.649,- €	4015613634906





Salamandra Hi-Light-Lift 700-2Z

101554

PVP* 3.649,- €

GTIN 4015613634920



- Cantidad zonas de calor 2
- Zonas de calentamiento de regulación individual Sí
- Elemento calefactor de altura regulable Sí
- Fuente de calor Cuerpo calefactor por infrarrojos
- Medidas rejilla de parrilla an. 737 x prof. 355 mm
- Ajuste manual del temporizador Sí
- Depósito colector de grasa Sí
- Incluye 1 rejilla
1 consola para fijar a la pared
- Potencia nominal 6 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 745 x prof. 590 x al. 515 mm
- Peso 70,6 kg



Salamandra Hi-Light-Lift "Premium"

101547

PVP* 3.798,- €

GTIN 4015613634883



- Cantidad elemento calefactor 3
- Zonas de calentamiento de regulación individual Sí
- Elemento calefactor de altura regulable Sí
- Fuente de calor Cuerpo calefactor por infrarrojos
- Ajuste de las superficies de calentamiento Completo o reducido
- Medidas rejilla de parrilla an. 572 x prof. 358 mm
- Función de conservación del calor Sí
- Función de conexión automática Sí
- Programas ajustables 3
- Ajuste manual del temporizador Sí
- Depósito colector de grasa Sí
- Incluye 1 rejilla
1 consola para fijar a la pared
- Potencia nominal 4,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 585 x prof. 600 x al. 515 mm
- Peso 61,4 kg



► Función de conexión automática

LA SERIE COMPARACIÓN

	Cantidad zonas de calor	Cantidad elemento calefactor	Zonas de calentamiento de regulación individual	Elemento calefactor de altura regulable	Función de conexión automática	Función de conservación del calor	Ajuste manual del temporizador	Rejilla p. parrilla de altura ajustable
101552	2	2	✓	✓	-	-	✓	-
101548	2	3	✓	-	-	✓	✓	✓
101546	2	3	✓	✓	-	✓	✓	-
101554	2	4	✓	✓	-	-	✓	-
101547	3	3	✓	✓	✓	✓	✓	-

Salamandras - Muletilla MDI

Control MDI de Bartscher

MDI son las siglas de "Manual Digital Interface" (interfaz digital manual) y combina un manejo muy intuitivo mediante muletilla con inteligencia digital.

El ajuste de temperatura con precisión al grado y el ajuste de tiempo con precisión al segundo hacen posibles procesos de cocción recurrentes con extraordinarios resultados.

Cuando finaliza el proceso de cocción, se emite una señal acústica y en la pantalla se muestra el último ajuste de tiempo.



Salamandra Lift 500-1Z-MDI

151520

PVP* 849,- €

GTIN 4015613815527



Esta salamandra con control inteligente MDI no deja nada que desear: la potencia calorífica se puede regular mediante la función Lift y los ajustes digitales exactos de temperatura y tiempo. La función de memoria y la emisión de una señal acústica al final del tiempo programado garantizan unos flujos de trabajo óptimos. Con el modo ECO de ahorro de energía, los alimentos se mantienen calientes a la vez que se ahorran costes.

• Cantidad zonas de calor	1
• Elemento calefactor de altura regulable	Sí
• Fuente de calor	Elemento calentador radiante
• Control	Muletilla MDI
• Medidas rejilla de parrilla	an. 435 x prof. 320 mm
• Rejilla p. parrilla de altura ajustable	No
• Función de conservación del calor	Sí
• Ajuste manual del temporizador	Sí
• Depósito colector de grasa	Sí
• Indicador digital	Sí
• Características	Función memoria Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo Modo ECO: para mantener los alimentos calientes a la vez que se ahorra energía Rejilla de asado extraíble Señal acústica al final del tiempo de asado (0:10 - 9:30 minutos)
• Incluye	1 rejilla
• Potencia nominal	2,8 kW 230 V 50/60 Hz
• Medidas	an. 462 x prof. 515 x al. 532 mm
• Peso	33,8 kg



- Salamandra con control MDI
- Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo
- Función de memoria



- Modo Eco
- De bajo consumo
- Función de conservación del calor



- 1 zona de calentamiento con 1 elemento calefactor
- Elemento calefactor regulable en altura

Salamandra Lift 500-1Z



- Elemento calefactor de altura regulable
- Fuente de calor
- Depósito colector de grasa
- Incluye

Sí
Elemento calentador radiante
Sí
1 rejilla



	Cantidad zonas de calor	Medidas rejilla de parrilla	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
500-1Z	1	an. 445 mm prof. 325 mm	2,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 470 mm prof. 525 mm al. 535 mm	38,8 kg	151510	759,- €	4015613385570
600-2Z	2	an. 590 mm prof. 320 mm	4 kW 400 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 540 mm al. 530 mm	47,7 kg	151512	889,- €	4015613680163



Salamandra 400-1Z-P

100534

PVP* 435,- €

GTIN 4015613782508



Gratinar, dorar y mantener caliente directamente en el paso de la cocina al frente para un flujo de trabajo fluido. Colocada sobre una encimera, los dos lados largos y abiertos de la salamandra ofrecen un cómodo manejo bidireccional dentro de la cocina o hacia el área de servicio.



- Cantidad zonas de calor
- Fuente de calor
- Medidas rejilla de parrilla
- Rejilla p. parrilla de altura ajustable
- Depósito colector de grasa
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

1
Elemento calentador radiante
an. 430 x prof. 300 mm
Sí
Sí
2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 625 x prof. 500 x al. 362 mm
14,4 kg



► Salamandra con 1 zona de calentamiento



► Parrilla regulable en altura
► En 7 niveles



► Parrilla fácilmente accesible
► desde 3 lados





Salamandra 401-1Z-W

A1515002

PVP* 309,- €

GTIN 4015613708850



Esta salamandra con rejilla de asado regulable en altura está equipada con 1 zona de calentamiento, que puede activarse mediante un temporizador con una duración máxima de 15 minutos. La salamandra 401-1Z-W puede usarse como aparato de sobremesa o fijarse a una pared refractaria mediante los soportes de montaje traseros.

- Cantidad zonas de calor 1
- Fuente de calor Cuerpo calefactor por infrarrojos
- Medidas rejilla de parrilla an. 447 x prof. 250 mm
- Rejilla p. parrilla de altura ajustable Sí
- Depósito colector de grasa Sí
- Características

- Incluye
- Potencia nominal 2 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 610 x prof. 305 x al. 280 mm
- Peso 14 kg

Apta como aparato de sobremesa y para montaje en pared
Soportes para montaje en pared en la parte posterior del aparato

Salamandra 400-1Z



- Rejilla p. parrilla de altura ajustable
- Depósito colector de grasa
- Incluye

- Sí
- Sí
- 1 rejilla



- Incluye: 2 mangos

	Cantidad zonas de calor	Medidas rejilla de parrilla	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
400-1Z	1	an. 430 mm prof. 305 mm	2,2 kW 230 V 50 Hz	an. 597 mm prof. 368 mm al. 365 mm	13,8 kg	100524	539,- €	4015613370057
600-2Z	2	an. 640 mm prof. 300 mm	4,4 kW 400 V 50 Hz	an. 880 mm prof. 550 mm al. 390 mm	23 kg	100528	949,- €	4015613390925
700-2Z II	2	an. 705 mm prof. 320 mm	4,4 kW 400 V 50 Hz	an. 910 mm prof. 375 mm al. 425 mm	29,5 kg	100532	529,- €	4015613709369



Salamandra-grill



Aparato combinado con
▶ Plancha
▶ Salamandra
página 126



PIZZA | PASTA

Bartscher le ofrece en esta sección la tecnología ideal para preparar sabrosos platos de pasta y unas crujientes masas de pizza. "Tutti perfetto" para que sus clientes o invitados disfruten en su mesa de la "bella Italia".



Laminadoras



Laminadora FI/32N, 0,37 kW

101932

PVP* 1.829,- €

GTIN 4015613620138

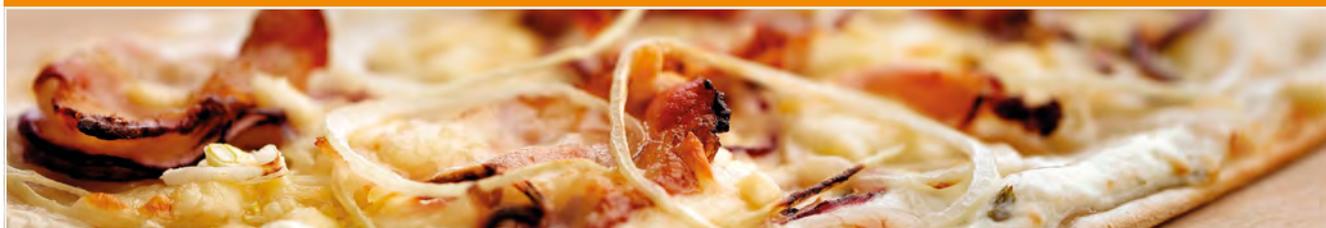


El diseño robusto de la máquina permite procesar la masa en frío a alta velocidad sin alterar sus propiedades.



- Diámetro de masa hasta máx. 300 mm
- Ajuste del espesor de la masa desde 0,3 mm
- Longitud del rodillo 320 mm
- Peso de la masa desde 80 g
- Peso de la masa hasta 210 g
- Potencia nominal 0,37 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 490 x prof. 510 x al. 655 mm
- Peso 36 kg

Hornos para pizza



Horno para pizza ST350 TR

203515

PVP* 489,- €

GTIN 4015613690070



Horno para pizza de diseño compacto en acero inoxidable y de rápido calentamiento. Ideal para pequeñas cantidades de producción de pizzas (y flammkuchen) frescas o congeladas. Para facilitar el manejo, la rejilla del horno está conectada a la puerta y al asa.



- Funciones de horno Temperatura superior e inferior
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior No
- Rango de temperatura 50 °C a 300 °C
- Capacidad de alojamiento pizza 1 pizza Ø 34 cm
- Potencia nominal 1,75 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 510 x prof. 570 x al. 215 mm
- Peso 14,6 kg





Horno de cinta para pizzas 3600TB10

2002203

PVP* 959,- €

GTIN 4015613724584



Con este horno de cinta para pizzas no solo puede preparar pizzas en su punto, sino también bocadillos, tostadas y aperitivos. La velocidad de la cinta transportadora puede regularse según sea necesario para que cada plato quede crujiente y sabroso.



- Funciones de horno
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura
- Capacidad de alojamiento pizza
- Velocidad de la cinta

Temperatura superior e inferior
Sí

70 °C a 250 °C

Máx. Ø 32 cm

10 niveles de regulación

Duración del proceso: Aprox. 2 a 14 minutos

3,5 kW | 230 V | 50 Hz

an. 472 x prof. 1.045 x al. 400 mm

21,9 kg

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso



Bandeja para pizza 290-R

- Material: Acero, Recubierto
- Diámetro de pizza: 290 mm
- Medidas: an. 325 x prof. 325 x al. 10 mm
- Peso: 0,26 kg
- GTIN: 4015613720357



100925

PVP* 8,50 €



Horno para pizza ST340

A201113

PVP* 239,- €

GTIN 4015613757001



El horno para pizzas ideal para comenzar a producir pizzas, flammkuchen, rollos de pizza o baguettes en pequeñas cantidades. El ladrillo de arcilla refractaria suministrado da a las pizzas y otros platos similares el sabor típico y el punto crujiente de un horno de piedra.



- Material cámara de cocción
- Funciones de horno
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura
- Capacidad de alojamiento pizza
- Temporizador
- Características

Acero

Galvanizado

Temperatura superior e inferior

Función de horneado continuo

No

50 °C a 250 °C

1 pizza Ø 33,5 cm

Sí

Se puede utilizar opcionalmente la rejilla para pizza o el ladrillo de arcilla refractaria

1,5 kW | 230 V | 50 Hz

an. 510 x prof. 500 x al. 270 mm

21,5 kg

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso



- ▶ Funciones de horno
- ▶ Calentamiento superior/inferior



- ▶ Uso opcional
- ▶ Rejilla para pizza o ladrillo de arcilla refractaria





Horno p. pizza Mini 1, 1 cámara



- Material cámara de cocción
- Funciones de horno
- Rango de temperatura



Fondo de piedra resistente al calor
Temperatura superior e inferior
50 °C a 300 °C



	Capacidad de alojamiento pizza	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mini 1, 1 cámara	1 pizza Ø 35 cm	2 kW 230 V 50 Hz	an. 545 mm prof. 500 mm al. 230 mm	18,8 kg	203510	539,- €	4015613494074
Mini 2, 2 cámaras	2 pizzas Ø 35 cm (2 x 1 pizza)	2,7 kW 230 V 50 Hz	an. 545 mm prof. 500 mm al. 380 mm	27,7 kg	203500	798,- €	4015613491714



Horno p. pizza "Mini Plus"



- Material cámara de cocción
- Funciones de horno
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura



Fondo de piedra resistente al calor
Temperatura superior e inferior
Sí

50 °C a 400 °C



	Capacidad de alojamiento pizza	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
"Mini Plus"	1 pizza Ø 35 cm	2 kW 230 V 50 Hz	an. 575 mm prof. 525 mm al. 270 mm	27,2 kg	203530	859,- €	4015613581095
"Mini Plus 2"	2 pizzas Ø 35 cm (2 x 1 pizza)	3,4 kW 230 V 50 Hz	an. 570 mm prof. 550 mm al. 475 mm	41,8 kg	203535	1.498,- €	4015613647593





Horno para pizzas ST415

2002102

PVP* 475,- €

GTIN 4015613731612



Este horno de pizza compacto es la opción ideal para bares o cafeterías. Con calor superior e inferior conmutables por separado, se pueden preparar crujientes pizzas con un diámetro de 40 cm sobre la base de piedra. El cristal y el temporizador garantizan resultados perfectos.



- Material cámara de cocción
- Funciones de horno
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura
- Capacidad de alojamiento pizza
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable
Fondo de piedra resistente al calor
Temperatura superior e inferior
Sí

50 °C a 350 °C
1 pizza Ø 40 cm
2 kW | 230 V | 50 Hz
an. 565 x prof. 585 x al. 265 mm
20,5 kg

Horno p. pizza CT 100



- Material
- Material cámara de cocción
- Funciones de horno
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura
- Conexión del aparato

Chapa de acero
Esmaltado
Piedra para pizza resistente al fuego
Aluminio
Temperatura superior e inferior
Sí

50 °C a 400 °C
3 NAC



2002020

	Capacidad de alojamiento pizza	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
CT 100	4 pizzas Ø 30 cm	4,2 kW 380 V 50 Hz	an. 890 mm prof. 860 mm al. 430 mm	65,6 kg	2002010	1.198,- €	4015613437781
CT 200	8 pizzas Ø 30 cm (2 x 4 pizzas)	8,4 kW 380 V 50 Hz	an. 890 mm prof. 860 mm al. 760 mm	112,3 kg	2002020	2.098,- €	4015613437798



Accesorio - Hornos para pizza CT

Bastidor inferior PO CT

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Patas de altura ajustable: No
- Medidas: an. 895 x prof. 735 x al. 900 mm
- Peso: 15 kg
- GTIN: 4015613602455



200319

PVP* 405,- €

Paleta para pizza ALU

- Medidas pala: an. 280 x prof. 280 mm
- Longitud del asa: 1000 mm
- Medidas: an. 280 x prof. 50 x al. 1.333 mm
- Peso: 2 kg
- GTIN: 4015613527949



100927

PVP* 69,- €

Cortador de pizza

- Diámetro cuchilla: 100 mm
- Medidas: an. 100 x prof. 22 x al. 230 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613527956



100928

PVP* 33,- €

Horno pizza NT 501



• Material



- Material cámara de cocción
- Funciones de horno
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura

Chapa de acero

Esmaltado

Placa de horneado de chamota

Temperatura superior e inferior

Sí

85 °C a 450 °C



NT 621
NT 622
NT 901
NT 921

	Cantidad cámaras de cocción	Capacidad de alojamiento pizza	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
NT 501	1	4 pizzas Ø 25 cm	4 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 750 mm al. 360 mm	44,6 kg	2002018	1.129,- €	4015613640990
NT 502	2	8 pizzas Ø 25 cm (2 x 4 pizzas)	6 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 750 mm al. 510 mm	63 kg	2002028	1.529,- €	4015613641003
NT 621	1	4 pizzas Ø 30 cm	5 kW 400 V 50 Hz	an. 885 mm prof. 790 mm al. 400 mm	59,6 kg	2002088	1.419,- €	4015613641010
NT 622	2	8 pizzas Ø 30 cm (2 x 4 pizzas)	10 kW 400 V 50 Hz	an. 885 mm prof. 790 mm al. 710 mm	102,8 kg	2002095	2.159,- €	4015613641027
NT 901	1	6 pizzas Ø 30 cm	6 kW 400 V 50 Hz	an. 1.190 mm prof. 780 mm al. 395 mm	80,3 kg	2002101	1.609,- €	4015613641041
NT 921	2	12 pizzas Ø 30 cm (2 x 6 pizzas)	12 kW 400 V 50 Hz	an. 1.190 mm prof. 780 mm al. 710 mm	141,8 kg	2002121	2.659,- €	4015613641058



Horno para pizza NT 622VS

2002094

PVP* 2.609,- €

GTIN 4015613674018



• Material cámara de cocción



- Funciones de horno
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura
- Capacidad de alojamiento pizza
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

Cerámica refractaria

Temperatura superior e inferior

Sí

85 °C a 450 °C

8 pizzas Ø 30 cm (2 x 4 pizzas)

10 kW | 400 V | 50/60 Hz

3 NAC

an. 930 x prof. 835 x al. 730 mm

151,6 kg

Accesorio - Hornos para pizza NT

Bastidor inferior PO NT5

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Patas de altura ajustable: No
- Medidas: an. 760 x prof. 610 x al. 900 mm
- Peso: 14,6 kg
- GTIN: 4015613602424



200316

PVP* 359,- €

Bastidor inferior PO NT6

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Patas de altura ajustable: No
- Medidas: an. 840 x prof. 670 x al. 900 mm
- Peso: 15,9 kg
- GTIN: 4015613602431



200317

PVP* 389,- €

Bastidor inferior PO NT9

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Medidas: an. 1.150 x prof. 665 x al. 900 mm
- Peso: 19,5 kg
- GTIN: 4015613602448



200318

PVP* 498,- €

Horno p. pizza ET 105 1CO 1050x1050



• Material



- Material cámara de cocción
- Funciones de horno
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura
- Conexión del aparato

Acero inoxidable 18/10

Galvanizado

Chapa de acero

Esmaltado

Fondo de piedra resistente al calor

Temperatura superior e inferior

Sí

50 °C a 450 °C

3 NAC



2002170

	Capacidad de alojamiento pizza	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
ET 105 1CO 1050x1050	9 pizzas Ø 33 cm	12 kW 400 V 50 Hz	an. 1.310 mm prof. 1.270 mm al. 420 mm	143 kg	2002150	2.898,- €	4015613545028
ET 205 2CO 1050x1050	18 pizzas Ø 33 cm (2 x 9 pizzas)	24 kW 400 V 50 Hz	an. 1.310 mm prof. 1.270 mm al. 760 mm	247 kg	2002170	4.998,- €	4015613545035



Accesorio - Hornos para pizza ET

Bastidor inferior PO ET

- Material: Chapa de acero, Esmaltado
- Patas de altura ajustable: No
- Medidas: an. 1.320 x prof. 1.150 x al. 965 mm
- Peso: 43 kg
- GTIN: 4015613552989



2002165

PVP* 749,- €



Cocedor de pasta 8L MDI

132265

PVP* 375,- €

GTIN 4015613770970



La pasta siempre saber mejor „al dente“. Ajuste preciso del tiempo y la temperatura con un manejo rápido e intuitivo: este cocedor de pasta digital permite preparar a la perfección cualquier tipo de pasta. El elemento calefactor extraíble y la cubeta de 8 litros garantizan una higiene óptima.

- Capacidad de la cubeta 8 litro(s)
- Cantidad de cestas 1
- Capacidad de la cesta 4,9 litro(s)
- Medidas cesta an. 190 x prof. 225 x al. 125 mm
- Margen de temperaturas hasta 110 °C
- Control Muletilla MDI
- Características Cubeta y elemento calefactor extraíbles



► Muletilla MDI

- Potencia nominal 3,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 290 x prof. 470 x al. 385 mm
- Peso 6,6 kg



Cocedor de pasta 1 Korb, 7L, ES

132260

PVP* 489,- €

GTIN 4015613584171



- Capacidad de la cubeta 7 litro(s)
- Cantidad de cestas 1
- Medidas cesta an. 210 x prof. 235 x al. 100 mm
- Margen de temperaturas hasta 110 °C
- Potencia nominal 3,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 305 x prof. 410 x al. 315 mm
- Peso 6,8 kg

Accesorio

Cesta para pasta 8L MDI

- Medidas cesta: an. 190 x prof. 225 x al. 125 mm
- Capacidad: 4,9 litro(s)
- Medidas: an. 200 x prof. 460 x al. 150 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613797755



132266

PVP* 34,- €

Cesta pequeña p. pasta 132260

- Medidas cesta: an. 100 x prof. 138 x al. 135 mm
- Capacidad: 1,86 litro(s)
- Indicación importante: Para 1 pila se requieren 2 cestas
- Medidas: an. 100 x prof. 200 x al. 310 mm
- Peso: 0,29 kg
- GTIN: 4015613584225



132261

PVP* 75,- €

Cesta grande p. pasta 132260

- Medidas cesta: an. 210 x prof. 235 x al. 100 mm
- Capacidad: 4,93 litro(s)
- Medidas: an. 210 x prof. 430 x al. 205 mm
- Peso: 0,69 kg
- GTIN: 4015613585666



132262

PVP* 139,- €

SNACK-BAR | EVENTO

Hay aperitivos clásicos, como las salchichas y las patatas fritas, que gozarán siempre de una gran acogida. Por ello, los aparatos para prepararlos se utilizan sin interrupción en el día a día de las cocinas. Planchas, parrillas de contacto, freidoras y cortadoras de salchichas: aquí encontrará todo lo que necesita.





Cortador de patatas fritas 3010

500308

PVP* 129,- €

GTIN 4015613694832



- Material de los moldes/troqueles
- Cantidad de moldes/troqueles
- Moldes/troqueles

- Diseñado para
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable
Plástico
4
Patatas fritas 6 mm
Patatas fritas 9 mm
Patatas fritas 13 mm
Patatas de gajo
Montaje de sobremesa
Montaje en pared
an. 155 x prof. 425 x al. 335 mm
2,64 kg



Freidora PETIT

165103

PVP* 59,- €

GTIN 4015613447223



- Capacidad de la cubeta
- Cantidad de cestas
- Rango de temperatura
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

3 litro(s)
1
130 °C a 190 °C
2 kW | 230 V | 50 Hz
an. 210 x prof. 530 x al. 240 mm
2,5 kg

Freidora MINI II



- Capacidad de la cubeta
- Rango de temperatura

4 litro(s)
60 °C a 190 °C



► Se necesitan 2 enchufes independientes

	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
MINI II	1	1	2,2 kW 230 V 50-60 Hz	an. 205 mm prof. 540 mm al. 280 mm	3 kg	A165110	82,- €	4015613392271
MINI III	2	2	4,4 kW 230 V 50-60 Hz	an. 400 mm prof. 540 mm al. 280 mm	5,5 kg	A165112	155,- €	4015613392288



Freidora SNACK I



- Rango de temperatura
- Indicación importante



50 °C a 190 °C

Adecuada para aceite de freidora y grasa en barras



A162412E

► Se necesitan 2 enchufes independientes



A162812E

► Se necesitan 2 enchufes independientes

	Cantidad de cubetas	Capacidad de la cubeta	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
SNACK I	1	4 litro(s)	1	2 kW 230 V 50 Hz	an. 245 mm prof. 590 mm al. 315 mm	5,1 kg	A162410E	155,- €	4015613662350
SNACK II	2	4 litro(s)	2	4 kW 230 V 50 Hz	an. 445 mm prof. 590 mm al. 315 mm	9,6 kg	A162412E	269,- €	4015613662374
SNACK III	1	8 litro(s)	1	3,25 kW 230 V 50 Hz	an. 305 mm prof. 620 mm al. 340 mm	6,7 kg	A162810E	189,- €	4015613662381
SNACK IV	2	8 litro(s)	2	6,5 kW 230 V 50 Hz	an. 555 mm prof. 620 mm al. 340 mm	12,5 kg	A162812E	329,- €	4015613662398



Accesorio

Cesta para freír PETIT 3L

- Medidas cesta: an. 145 x prof. 240 x al. 80 mm
- Capacidad: 2,5 litro(s)
- Medidas: an. 145 x prof. 405 x al. 155 mm
- Peso: 0,24 kg
- GTIN: 4015613662251

165528

PVP* 11,- €

Cesta para freír MINI 4L

- Medidas cesta: an. 145 x prof. 245 x al. 110 mm
- Capacidad: 3,6 litro(s)
- Medidas: an. 145 x prof. 435 x al. 155 mm
- Peso: 0,24 kg
- GTIN: 4015613658421

165521

PVP* 12,- €

Cesta para freír SNACK 4L

- Medidas cesta: an. 135 x prof. 205 x al. 123 mm
- Capacidad: 2,4 litro(s)
- Medidas: an. 135 x prof. 450 x al. 245 mm
- Peso: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658438

165522

PVP* 33,- €

Cesta para freír SNACK 8L

- Medidas cesta: an. 195 x prof. 245 x al. 140 mm
- Capacidad: 5,5 litro(s)
- Medidas: an. 195 x prof. 500 x al. 225 mm
- Peso: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658445

165523

PVP* 43,- €



► Depósito colector de grasa
Filtro para aceite de freír
página 117



► Termómetro para freidoras
página 408

Freidora SNACK I Plus



Esta freidora permite preparar una gran diversidad de aperitivos de manera rápida y fiable. Gracias al práctico grifo de purga de grasa y al elemento calefactor inclinable, es posible limpiar la freidora tras su uso en un abrir y cerrar de ojos.



- Rango de temperatura
- Grifo de descarga de grasa
- Zona fría
- Elemento calentador
- Indicación importante

50 °C a 190 °C

Sí

Sí

Giratorio

Adecuada para aceite de freidora y grasa en barras



A162821E

► Se necesitan 2 enchufes independientes



A162824E

► Se necesitan 2 enchufes independientes

	Cantidad de cubetas	Capacidad de la cubeta	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
SNACK I Plus	1	4 litro(s)	1	2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 200 mm prof. 640 mm al. 340 mm	4,2 kg	A162820E	172,- €	4015613708904
SNACK II Plus	2	4 litro(s)	2	4 kW 230 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 640 mm al. 340 mm	9 kg	A162821E	319,- €	4015613708911
SNACK III Plus	1	9 litro(s)	1	3,3 kW 230 V 50/60 Hz	an. 285 mm prof. 640 mm al. 400 mm	6,2 kg	A162823E	239,- €	4015613718897
SNACK IV Plus	2	9 litro(s)	2	6,6 kW 230 V 50/60 Hz	an. 565 mm prof. 640 mm al. 400 mm	11,5 kg	A162824E	392,- €	4015613718903



Freidora SNACK XL Plus

165530

PVP* 579,- €

GTIN 4015613687018



Pescado frito o incluso salchichas fritas: el diseño extralargo de la cuenca permite, entre otras cosas, freír alimentos alargados.



- Capacidad de la cubeta
- Cantidad de cestas
- Rango de temperatura
- Grifo de descarga de grasa
- Zona fría
- Elemento calentador
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

8 litro(s)

1

50 °C a 190 °C

Sí

Sí

Extraíble

3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz

an. 245 x prof. 720 x al. 470 mm

8 kg

Freidoras - Muletilla MDI

Control MDI de Bartscher

MDI son las siglas de "Manual Digital Interface" (interfaz digital manual) y combina un manejo muy intuitivo mediante muletilla con inteligencia digital.

El ajuste preciso de la temperatura permite un comportamiento de fritura excelente y reproducible. El control MDI también ofrece una función para licuar suavemente la grasa de la barra.



Freidora MDI SNACK III Plus



Freír correctamente de forma fácil: con la muletilla digital MDI de Bartscher, se puede ajustar la temperatura grado por grado. Además, se puede comprobar en cualquier momento la temperatura actual del aceite.



- Capacidad de la cubeta
- Control
- Rango de temperatura
- Regulación de la temperatura
- Grifo de descarga de grasa
- Zona fría
- Control de temperatura del aceite

9 litro(s)

Muletilla MDI

50 °C a 190 °C

Electrónico

En pasos de 0,1 °C

Sí

Sí

La temperatura actual se puede consultar en cualquier momento

Luz indicadora de que se ha alcanzado la temperatura del aceite

Giratorio

Adecuada para aceite de freidora y grasa en barras

- Elemento calentador
- Indicación importante



- ▶ Control MDI de Bartscher
- ▶ Ajuste de temperatura grado por grado



- ▶ Se necesitan 2 enchufes independientes

	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
MDI SNACK III Plus	1	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	an. 285 mm prof. 640 mm al. 410 mm	6,4 kg	A162828	295,- €	4015613752150
MDI SNACK IV Plus	2	2	6,6 kW 230 V 50 Hz	an. 570 mm prof. 640 mm al. 410 mm	11,7 kg	A162829	535,- €	4015613752167



Accesorio

Cesta para freidora SNACK Plus 4L

- Medidas cesta: an. 130 x prof. 220 x al. 105 mm
- Capacidad: 2,5 litro(s)
- Medidas: an. 130 x prof. 460 x al. 135 mm
- Peso: 0,7 kg
- GTIN: 4015613731636

162826

PVP* 32,- €

Cesta para freidora SNACK Plus 9L

- Medidas cesta: an. 210 x prof. 220 x al. 120 mm
- Capacidad: 5,5 litro(s)
- Medidas: an. 210 x prof. 460 x al. 165 mm
- Peso: 0,85 kg
- GTIN: 4015613731643

162827

PVP* 41,- €

Cesta para freír SNACK XL Plus 8L

- Medidas cesta: an. 150 x prof. 320 x al. 120 mm
- Capacidad: 5,7 litro(s)
- Medidas: an. 150 x prof. 570 x al. 190 mm
- Peso: 0,82 kg
- GTIN: 4015613658858

165527

PVP* 65,- €

Freidora IMBISS I



- Capacidad de la cubeta
- Grifo de descarga de grasa
- Indicación importante

8 litro(s)
Sí
Adecuada para aceite de freidora y grasa en barras



► Se necesitan 2 enchufes independientes

	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
IMBISS I	1	1	3,25 kW 230 V 50 Hz	an. 290 mm prof. 630 mm al. 410 mm	9,7 kg	A150307	329,- €	4015613662404
IMBISS II	2	2	6,5 kW 230 V 50 Hz	an. 580 mm prof. 630 mm al. 410 mm	17 kg	A150407	539,- €	4015613662411



Freidora de inducción 8L Plus



La potente tecnología de inducción garantiza una temperatura de ajuste ideal y constante. Los alimentos se fríen con gran precisión para obtener óptimos resultados.

- Capacidad de la cubeta
- Rango de temperatura
- Grifo de descarga de grasa
- Elemento calentador

8 litro(s)
60 °C a 190 °C
Sí
Bobina de inducción



► Se necesitan 2 enchufes independientes

	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora de inducción 8L Plus	1	1	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	an. 290 mm prof. 590 mm al. 425 mm	12,5 kg	165118	479,- €	4015613742083
Freidora de inducción 2x8L Plus	2	2	7 kW 230 V 50-60 Hz	an. 580 mm prof. 590 mm al. 425 mm	23 kg	165119	898,- €	4015613742090





Freidora IMBISS PRO

162500

PVP* 539,- €

GTIN 4015613535104



CNS

9,7L

- Capacidad de la cubeta
- Cantidad de cestas
- Rango de temperatura
- Grifo de descarga de grasa
- Zona fría
- Elemento calentador
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

9,7 litro(s)
1
50 °C a 190 °C
Sí
Sí
Extraíble
8,1 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
an. 410 x prof. 500 x al. 380 mm
12,7 kg

Freidora PROFESSIONAL I



CNS

10L

- Capacidad de la cubeta
- Rango de temperatura
- Grifo de descarga de grasa
- Zona fría
- Elemento calentador
- Conexión del aparato

10 litro(s)
50 °C a 190 °C
Sí
Sí
Extraíble
3 NAC



	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
PROFESSIONAL I	1	1	8,1 kW 400 V 50-60 Hz	an. 390 mm prof. 450 mm al. 375 mm	11,5 kg	162900	689,- €	4015613494098
PROFESSIONAL II	2	2	16,2 kW 400 V 50-60 Hz	an. 750 mm prof. 450 mm al. 375 mm	21,8 kg	162910	1.298,- €	4015613536798



Accesorio

Cesta para freír IMBISS 8L

- Medidas cesta: an. 195 x prof. 230 x al. 195 mm
- Capacidad: 5,5 litro(s)
- Medidas: an. 190 x prof. 480 x al. 245 mm
- Peso: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658452

165524

PVP* 55,- €

Cesta para freidora de inducción 8L Plus

- Medidas cesta: an. 190 x prof. 230 x al. 145 mm
- Capacidad: 5,5 litro(s)
- Medidas: an. 194 x prof. 475 x al. 215 mm
- Peso: 0,81 kg
- GTIN: 4015613742106

165122

PVP* 44,- €

Cesta para freír IMBISS PRO 9,7L

- Medidas cesta: an. 250 x prof. 275 x al. 140 mm
- Capacidad: 9,2 litro(s)
- Medidas: an. 255 x prof. 515 x al. 290 mm
- Peso: 0,87 kg
- GTIN: 4015613658469

165525

PVP* 45,- €

Cesta para freír PROFESSIONAL 10L-L

- Medidas cesta: an. 300 x prof. 240 x al. 120 mm
- Capacidad: 8,2 litro(s)
- Medidas: an. 235 x prof. 425 x al. 215 mm
- Peso: 0,95 kg
- GTIN: 4015613658865

162906

PVP* 69,- €

Cesta para freír PROFESSIONAL 10L-S

- Medidas cesta: an. 120 x prof. 233 x al. 100 mm
- Capacidad: 2,7 litro(s)
- Indicación importante:
Para 1 pila se requieren 2 cestas
- Medidas: an. 130 x prof. 415 x al. 220 mm
- Peso: 0,59 kg
- GTIN: 4015613658872

162912

PVP* 45,- €



► Termómetro para freidoras página 408

Freidora 12L-10



Como robusto aparato de sobremesa, esta freidora con cubeta de 12 litros está diseñada especialmente para grandes cocinas profesionales. El grifo de descarga de grasa, el tamiz para empanar extraíble y el elemento calefactor inclinable hacia fuera permiten una limpieza fácil.



- Capacidad de la cubeta 12 litro(s)
- Rango de temperatura 50 °C a 190 °C
- Grifo de descarga de grasa Sí
- Zona fría Sí
- Elemento calentador Giratorio
- Conexión del aparato 3 NAC



162651

	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
12L-10	1	1	9 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 485 mm	15,4 kg	162650	939,- €	4015613757773
12L-20	2	2	18 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 650 mm al. 485 mm	29 kg	162651	1.698,- €	4015613757780



Accesorio

Cesta para freidora 12L-10/20

- Medidas cesta: an. 250 x prof. 230 x al. 110 mm
- Capacidad: 6,5 litro(s)
- Medidas: an. 250 x prof. 500 x al. 195 mm
- Peso: 0,96 kg
- GTIN: 4015613809182



162653

PVP* 49,- €



Freidora 700, A400, 2x8L

272335

PVP* 3.749,- €

GTIN 4015613527420



- Cantidad de cubetas 2
- Capacidad de la cubeta 8 litro(s)
- Cantidad de cestas 2
- Medidas cesta an. 130 x prof. 310 x al. 120 mm
- Rango de temperatura 140 °C a 190 °C
- Grifo de descarga de grasa Sí
- Depósito colector de grasa Sí
- Zona fría Sí
- Elemento calentador Giratorio
- Ajuste de altura 850 mm a 910 mm
- Potencia nominal 14 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 400 x prof. 700 x al. 850 mm
- Peso 62 kg

Accesorio - Freidoras

Depósito colector de grasa 12L

- Material: Chapa de acero, Galvanización en caliente, Según DIN EN ISO 1461
- Capacidad: 12 litro(s)
- Indicación importante: Este recipiente sólo está concebido para el transporte y la eliminación de grasas usadas.
- Medidas: an. 355 x prof. 335 x al. 450 mm
- Peso: 4,3 kg
- GTIN: 4015613274096



A150460V

PVP* 209,- €

Filtro para aceite de freír

- Material: Tejido especial
- Margen de temperaturas hasta: 190 °C
- Medidas: an. 250 x prof. 600 x al. 155 mm
- Peso: 0,52 kg
- GTIN: 4016098100986



A101999

PVP* 189,- €

Filtro de repuesto p. A101999

- Medidas: an. 250 x prof. 250 x al. 1 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4016098100979

A101901

PVP* 102,- €

Mantenedor de fritos



Calentador de patatas fritas 12-150

A114002

PVP* 259,- €

GTIN 4015613739632



STAINLESS STEEL



Este calentador de patatas fritas cabe incluso en la cocina más pequeña. Las patatas fritas se mantienen calientes y crujientes en la cubeta calefactada con bandeja de goteo. De manera opcional, hay disponible una lámpara de calentamiento diseñada específicamente para su montaje en el calentador de patatas fritas, de manera que emita calor adicional desde arriba.

- Dimensiones de la cubeta, formato GN 1/2 GN
- Profundidad de la cubeta 150 mm
- Fuente de calor Cubeta calefactada
- Incluye 1 bandeja de goteo extraíble
- Potencia nominal 0,35 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Medidas an. 270 x prof. 350 x al. 220 mm
- Peso 5,5 kg

Lámpara de calentamiento 12-150

- Material: Acero inoxidable
- Tip de la fuente de calor: Bobina de calentamiento
- Incluye: Material de fijación
- Potencia nominal: 0,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Medidas: an. 270 x prof. 335 x al. 505 mm
- Peso: 2,97 kg
- GTIN: 4015613739649



A114003

PVP* 165,- €

Freidora de pastelería BF 16E



- Cantidad de cubetas 1
- Cantidad de cestas 1
- Rango de temperatura 50 °C a 190 °C
- Grifo de descarga de grasa Sí
- Elemento calentador Extraíble
- Características Esquinas redondeadas
- Grifo de salida con dispositivo de seguridad
- Cubeta con gran zona fría
- 3 NAC
- Conexión del aparato

	Capacidad de la cubeta	Capacidad de la cesta	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
BF 16E	16 litro(s)	8,9 litro(s)	9 kW 400 V 50 Hz	an. 560 mm prof. 470 mm al. 400 mm	15,1 kg	101530	879,- €	4015613405049
BF 30E	30 litro(s)	19,2 litro(s)	15 kW 400 V 50 Hz	an. 660 mm prof. 650 mm al. 410 mm	23,4 kg	101560	1.349,- €	4015613405063



Freidora de pastelería BF 30E OU

101535

PVP* 1.849,- €

GTIN 4015613633299



- Capacidad de la cubeta 30 litro(s)
- Cantidad de cestas 1
- Capacidad de la cesta 19,2 litro(s)
- Medidas subestructura an. 612 x prof. 497 x al. 377 mm
- Ajuste de altura 980 mm a 1040 mm
- Incluye 1 tapa
- 1 cesta
- 1 colador con asa
- 2 depósitos colectores de grasa con asa
- 15 kW | 400 V | 50 Hz
- 3 NAC
- an. 660 x prof. 650 x al. 980 mm
- 40 kg
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

Accesorio

Bandeja para cesta BF 16E

- Lado de montaje: Ambos lados
- Medidas: an. 445 x prof. 235 x al. 85 mm
- Peso: 2,9 kg
- GTIN: 4015613535098



101566

PVP* 115,- €

Bandeja para cesta BF 30E

- Lado de montaje: Ambos lados
- Medidas: an. 465 x prof. 644 x al. 255 mm
- Peso: 4 kg
- GTIN: 4015613405087



101565

PVP* 139,- €

Cesta para freír BF 16E

- Medidas cesta: an. 475 x prof. 235 x al. 80 mm
- Medidas: an. 560 x prof. 245 x al. 190 mm
- Peso: 1,3 kg
- GTIN: 4015613405056



101533

PVP* 105,- €

Cesta para freír BF 30E

- Medidas cesta: an. 570 x prof. 440 x al. 80 mm
- Medidas: an. 650 x prof. 465 x al. 190 mm
- Peso: 1,9 kg
- GTIN: 4015613405070



101563

PVP* 149,- €



Freidora de pastelería BF 21E



- Cantidad de cubetas 1
- Cantidad de cestas 1
- Rango de temperatura 140 °C a 190 °C
- Grifo de descarga de grasa Sí
- Características Esquinas redondeadas
Grifo de salida con dispositivo de seguridad
Cubeta con gran zona fría



1
1
140 °C a 190 °C

Sí
Esquinas redondeadas
Grifo de salida con dispositivo de seguridad
Cubeta con gran zona fría



Freidoras de pastelería - ELÉCTRICO
▶ Elemento calentador extraíble



▶ Modo de encendido: Encendido piezoeléctrico
▶ Tipo de gas: Gas licuado

	Modo de funcionamiento	Capacidad de la cubeta	Capacidad de la cesta	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
BF 21E	Eléctrico	21 litro(s)	16,1 litro(s)	6,8 kW 400 V 50 Hz	an. 700 mm prof. 590 mm al. 320 mm	31 kg	101412	2.598,- €	4015613370576
BF 35E	Eléctrico	35 litro(s)	24,8 litro(s)	10 kW 400 V 50 Hz	an. 1.095 mm prof. 600 mm al. 340 mm	47,4 kg	101413	3.149,- €	4015613418186
BF 20G	Gas	20 litro(s)	12,9 litro(s)	12 kW	an. 700 mm prof. 585 mm al. 390 mm	40,5 kg	1014113	3.398,- €	4015613381855



Accesorio

Bandeja para cesta BF 21E

- Lado de montaje: Ambos lados
- Medidas: an. 390 x prof. 765 x al. 245 mm
- Peso: 4,1 kg
- GTIN: 4015613122403

101402

PVP* 159,- €

Bandeja para cesta BF 35E

- Lado de montaje: Ambos lados
- Medidas: an. 390 x prof. 1.125 x al. 250 mm
- Peso: 5,8 kg
- GTIN: 4015613122953

101607

PVP* 215,- €

Bandeja para cesta BF 20G

- Lado de montaje: Ambos lados
- Medidas: an. 350 x prof. 645 x al. 250 mm
- Peso: 3,5 kg
- GTIN: 4015613394176

101404

PVP* 155,- €

Cesta para freír BF 21E

- Medidas cesta: an. 630 x prof. 365 x al. 70 mm
- Medidas: an. 730 x prof. 380 x al. 232 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613658834

158615

PVP* 185,- €

Cesta para freír BF 35E

- Medidas cesta: an. 970 x prof. 365 x al. 70 mm
- Medidas: an. 380 x prof. 1.080 x al. 242 mm
- Peso: 3,4 kg
- GTIN: 4015613658841

101419

PVP* 279,- €

Cesta para freír BF 20G

- Medidas cesta: an. 580 x prof. 320 x al. 70 mm
- Medidas: an. 660 x prof. 330 x al. 260 mm
- Peso: 1,8 kg
- GTIN: 4015613658827

158614

PVP* 175,- €

Parilla contacto 1800 1R



- Material planchas



- Medidas placa de parrilla arriba
- Medidas placa de parrilla abajo



- Rango de temperatura
- Depósito colector de grasa

- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas

Hierro fundido
Esmaltado
an. 214 x prof. 214 mm
an. 220 x prof. 235 mm
50 °C a 300 °C
Sí
1 cepillo de limpieza
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
an. 290 x prof. 395 x al. 210 mm

	Diseño superficie de parrilla	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1800 1R	Ranurada	12,7 kg	A150670	259,- €	4015613385617
1800 1G	Lisa	12,7 kg	A150669	259,- €	4015613391380
1800 1GR	Arriba ranurada, abajo lisa	13 kg	A150668	259,- €	4015613391656



Parilla contacto 3600 2GR



- Material planchas



- Cantidad zonas de parrilla
- Medidas placa de parrilla arriba, cada
- Medidas placa de parrilla abajo



- Zonas de calentamiento de regulación individual

- Rango de temperatura
- Depósito colector de grasa
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas

Hierro fundido
Esmaltado
2
an. 215 x prof. 215 mm
an. 470 x prof. 230 mm
Sí
50 °C a 300 °C
Sí
1 cepillo de limpieza
3,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 570 x prof. 395 x al. 210 mm

	Diseño superficie de parrilla	Peso	Código:	PVP*	GTIN
3600 2R	Ranurada	26 kg	A150671	469,- €	4015613385624
3600 2G	Lisa	23,5 kg	A150672	469,- €	4015613391397
3600 2GR	Arriba ranurada, abajo lisa	23,3 kg	A150673	469,- €	4015613391403



Parilla contacto "Panini" 1GR



Ideales para preparar snacks las parrillas contacto tienen múltiples usos, desde calentar pan árabe, pan de pita, etc. hasta asar a la parrilla.



- Material planchas: Hierro fundido Esmaltado
- Medidas placa de parrilla arriba: an. 335 x prof. 220 mm
- Medidas placa de parrilla abajo: an. 335 x prof. 230 mm
- Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C
- Depósito colector de grasa: Sí
- Incluye: 1 cepillo de limpieza
- Potencia nominal: 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 410 x prof. 400 x al. 200 mm

	Diseño superficie de parrilla	Peso	Código:	PVP*	GTIN
"Panini" 1R	Ranurada	18,7 kg	A150674	315,- €	4015613415000
"Panini" 1G	Lisa	18 kg	A150679	315,- €	4015613606750
"Panini" 1GR	Arriba ranurada, abajo lisa	18,6 kg	A150676	315,- €	4015613486833



Parrilla contacto "Panini-T" 1GR



Eficaz parrilla de contacto con gran superficie de asado y temporizador integrado. Su construcción sólida con planchas de hierro fundido garantiza una preparación adecuada e higiénica de los alimentos.



- Material planchas: Hierro fundido Esmaltado
- Medidas placa de parrilla arriba: an. 340 x prof. 220 mm
- Medidas placa de parrilla abajo: an. 360 x prof. 240 mm
- Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C
- Depósito colector de grasa: Sí
- Temporizador: Sí
- Características: Señal acústica al final del tiempo de asado (0-15 minutos)
- Incluye: 1 cepillo de limpieza
- Potencia nominal: 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 410 x prof. 400 x al. 200 mm

	Diseño superficie de parrilla	Peso	Código:	PVP*	GTIN
"Panini-T" 1R	Ranurada	18,4 kg	A150774	329,- €	4015613717159
"Panini-T" 1G	Lisa	18 kg	A150779	329,- €	4015613717166
"Panini-T" 1GR	Arriba ranurada, abajo lisa	18,6 kg	A150776	329,- €	4015613717173



Parillas contacto "Panini" - Muletilla MDI

Control MDI de Bartscher

MDI son las siglas de "Manual Digital Interface" (interfaz digital manual) y combina un manejo muy intuitivo mediante muletilla con inteligencia digital.

El ajuste de temperatura con precisión al grado y el ajuste de tiempo con precisión al segundo hacen posibles procesos de cocción recurrentes con extraordinarios resultados.

Cuando finaliza el proceso de cocción, se emite una señal acústica y en la pantalla se muestra el último ajuste de tiempo.



Parrilla de contacto "Panini-MDI" 1GR



La parrilla de contacto „Panini-MDI“ ofrece todo lo que necesita una buena parrilla de contacto: planchas con una conductividad térmica óptima, diseño robusto y manejo sencillo e intuitivo mediante muletilla, pantalla digital, temporizador y señal acústica.

• Material planchas

- Medidas placa de parrilla arriba
- Medidas placa de parrilla abajo
- Control
- Rango de temperatura
- Regulación de la temperatura

- Indicador digital
- Temporizador
- Depósito colector de grasa
- Características

- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas

Hierro fundido

Esmaltado

an. 340 x prof. 220 mm

an. 360 x prof. 285 mm

Muletilla MDI

50 °C a 300 °C

Electrónico

En pasos de 0,1 °C

Sí

Sí

Sí

Muletilla con pantalla digital para

temperatura y tiempo

Función memoria

Señal acústica al final del tiempo de asado

(0:10 - 9:30 minutos)

1 cepillo de limpieza

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

an. 410 x prof. 400 x al. 200 mm

	Diseño superficie de parrilla	Peso	Código:	PVP*	GTIN
"Panini-MDI" 1R	Ranurada	18,3 kg	A150974	389,- €	4015613737881
"Panini-MDI" 1G	Lisa	18,1 kg	A150979	389,- €	4015613737904
"Panini-MDI" 1GR	Arriba ranurada, abajo lisa	18,3 kg	A150976	389,- €	4015613737911





Parrilla contacto "Panini" 1RDIG

A150684

PVP* 485,- €

GTIN 4015613624679



Incomparablemente práctica: 6 programas configurables permiten un ajuste preciso del tiempo de asado. Una señal acústica avisa del final del tiempo de asado.



• Material planchas

Hierro fundido

Esmaltado



• Diseño superficie de parrilla

Ranurada

• Medidas placa de parrilla arriba

an. 340 x prof. 220 mm

• Medidas placa de parrilla abajo

an. 360 x prof. 230 mm

• Rango de temperatura

50 °C a 300 °C

• Indicador digital

Sí

• Temporizador

Sí

• Depósito colector de grasa

Sí

• Potencia nominal

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Medidas

an. 410 x prof. 400 x al. 200 mm

• Peso

18 kg

Accesorio

Papel de horno 1/2GN, 1x100 u.

- Formato por lámina:
1/2 GN, ancho 330 x prof. 270 mm
- Resistente a temperaturas hasta: 220 °C
- Medidas: an. 357 x prof. 295 x al. 179 mm
- Peso: 0,37 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (12 dispensadores con 100 hojas cada uno)
- GTIN: 4015613587110



150678

PVP* 119,- €





Plancha "Fry top" GDP 260E-G

A370037

PVP* 329,- €

GTIN 4015613690087



- Material superficie de asado
- Modelo superficie de asado
- Medidas superficie para asar
- Cantidad zonas de calor
- Rango de temperatura
- Características

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero
Lisa
an. 260 x prof. 230 mm
1
50 °C a 300 °C
Depósito colector de grasa
Protección antispaldaduras firmemente soldada
1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 330 x prof. 282 x al. 180 mm
8,8 kg

Plancha "Fry top" GDP 320E-G



- Material superficie de asado
- Medidas superficie para asar
- Cantidad zonas de calor
- Rango de temperatura
- Características

- Potencia nominal
- Medidas

Acero
an. 320 x prof. 480 mm
1
50 °C a 300 °C
Depósito colector de grasa
Protección antispaldaduras firmemente soldada
3 kW | 230 V | 50 Hz
an. 325 x prof. 580 x al. 310 mm

	Modelo superficie de asado	Peso	Código:	PVP*	GTIN
GDP 320E-G	Lisa	22 kg	A370031	569,- €	4015613370545
GDP 320E-R	Ranurada	21,2 kg	370035	609,- €	4015613610894



Accesorio

Elemento superpuesto GDP 320/650E

- Material: Acero inoxidable
- Material superficie de asado: Lámina antiadherente, recambiable
- Modelo superficie de asado: Lisa
- Medidas superficie para asar: an. 325 x prof. 480 mm
- Rango de temperatura: 50 °C a 220 °C
- Altura total con fry-top: Cerrado 490 mm, abierto 810 mm
- Potencia nominal: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 325 x prof. 480 x al. 665 mm
- Peso: 18 kg
- GTIN: 4015613633282



370100

PVP* 769,- €

Lámina antiadherente GDP 320/650E

- Medidas: an. 315 x prof. 390 x al. 1 mm
- Peso: 0,04 kg
- GTIN: 4015613639802



370101

PVP* 35,- €



Plancha "Fry top" GDP 650E-G



CNS
18/10

- Material superficie de asado
- Zonas de calentamiento de regulación individual
- Rango de temperatura
- Características

Acero
Sí

50 °C a 300 °C

Depósito colector de grasa
Protección antisalpicaduras firmemente soldada

- Conexión del aparato

3 NAC



	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Plancha "Fry top" GDP 650E-G	Lisa	an. 650 mm prof. 480 mm	6 kW 400 V 50 Hz	an. 660 mm prof. 580 mm al. 310 mm	41 kg	A370032	879,- €	4015613370552
Plancha "Fry top" GDP 650E-GR	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 650 mm prof. 480 mm	6 kW 400 V 50 Hz	an. 660 mm prof. 580 mm al. 310 mm	40 kg	370036	919,- €	4015613610931
Plancha "Fry top" GDP 980E-G	Lisa	an. 980 mm prof. 480 mm	9 kW 400 V 50 Hz	an. 990 mm prof. 580 mm al. 310 mm	68,6 kg	A370039	1.398,- €	4015613676548
Plancha "Fry top" GDP 980E-GR	2/3 lisa, 1/3 ranurada	an. 980 mm prof. 480 mm	9 kW 400 V 50/60 Hz	an. 990 mm prof. 580 mm al. 310 mm	70 kg	A370139	1.429,- €	4015613726465



Plancha "Fry top" GDP 320G-G



CNS
18/10

- Material superficie de asado
- Modelo superficie de asado
- Rango de temperatura
- Modo de encendido
- Características

Acero
Lisa

50 °C a 270 °C

Encendido piezoeléctrico
Depósito colector de grasa
Protección antisalpicaduras firmemente soldada

- Tipo de gas

Gas natural H

Inyectores para gas propano incluidos

	Medidas superficie para asar	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
GDP 320G-G	an. 320 mm prof. 480 mm	4 kW	an. 325 mm prof. 580 mm al. 310 mm	24 kg	A3700331	729,- €	4015613390932
GDP 650G-G	an. 650 mm prof. 480 mm	8 kW	an. 660 mm prof. 580 mm al. 310 mm	44,5 kg	A3700341	1.249,- €	4015613390949





Plancha GPL 320E-G

A370131

PVP* 769,- €

GTIN 4015613724256



Para preparar alimentos con un perfecto aroma de parrilla. La superficie de asado, de acero especial con cromado duro, es ideal para asar pescado, carne y verduras debido a su excelente conductividad térmica.

- Material superficie de asado: Acero especial, cromado duro
- Modelo superficie de asado: Lisa
- Medidas superficie para asar: an. 320 x prof. 480 mm
- Cantidad zonas de calor: 1
- Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C
- Características: Depósito colector de grasa
Chimenea desmontable
Protección antisalpicaduras firmemente soldada
- Potencia nominal: 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 330 x prof. 625 x al. 450 mm
- Peso: 24 kg



Salamandra-grill 6640

100533

PVP* 898,- €

GTIN 4015613733142



Esta combinación compacta de grill y gratinador posee una potente plancha con 2 zonas de calentamiento que se pueden encender por separado. El suministro de calor de la salamandra se puede adecuar perfectamente mediante la rejilla regulable en altura y la temperatura ajustable de forma continua. Gracias al temporizador digital, tendrá los procesos de grill y gratinado bajo control, incluso en las horas punta.

- Material superficie de asado: Acero especial
- Modelo superficie de asado: Lisa
- Medidas superficie para asar: an. 700 x prof. 330 mm
- Cantidad de zonas de calentamiento de la plancha: 2
- Rango de temperatura de la plancha: 50 °C a 300 °C
- Fuente de calor de la salamandra: Elemento calentador radiante
- Cantidad de zonas de calentamiento de la salamandra: 1
- Zonas de calentamiento de la plancha regulables por separado: Sí
- Rango de temperatura de la salamandra: A 190 °C
- Medidas de la rejilla de asado: ancho 560 x prof. 400 mm
Apto para GN, 1/1 GN
- Rejilla p. parrilla de altura ajustable: Sí
- Temporizador: Se pueden guardar hasta 6 tiempos
Desde 30 segundos hasta 100 minutos
- Depósito colector de grasa: Para plancha
Para salamandra
- Incluye: 1 rejilla
- Potencia nominal: 6,64 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 718 x prof. 560 x al. 460 mm
- Peso: 49,8 kg



- ▶ Aparato combinado con
- ▶ Plancha
- ▶ Salamandra



- ▶ Plancha con 2 zonas de calentamiento
- ▶ Regulables por separado



- ▶ Salamandra con 1 zona de calentamiento
- ▶ Calentador radiante



Equipo multifunción 300

370205

PVP* 929,- €

GTIN 4015613653488



- Material cuba
- Medidas cuba
- Rango de temperatura
- Grifo de descarga de grasa
- Características



- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero
an. 325 x prof. 535 x al. 60 mm
50 °C a 300 °C
Sí
Grifo de salida con cierre de bayoneta
Anti-salpicaduras circundante soldado
1 tapón
3 kW | 230 V | 50-60 Hz
an. 330 x prof. 580 x al. 300 mm
23,8 kg



Parrilla de agua 40

370037

PVP* 1.419,- €

GTIN 4015613642024



- Diseño superficie de parrilla
- Medidas superficie de parrilla
- Regulación de la temperatura
- Tiempo de calentamiento
- Características
- Incluye
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

Rejilla
an. 280 x prof. 445 mm
3 niveles
aprox. 2,5 minutos a nivel máximo
Depósito de agua 1/1 GN
1 raspador para limpieza
4,08 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
an. 330 x prof. 630 x al. 330 mm
13,5 kg

Parrilla de VO a gas 40, A330, ES



- Tipo de rejilla p. parrilla
- Medidas superficie de parrilla
- Rejilla p. parrilla de altura ajustable
- Modo de encendido
- Tipo de gas
- Incluye

Parrilla en V (para carne)
an. 312 x prof. 483 mm
Sí
Encendido piezoeléctrico
Gas natural H
Inyectores para gas propano incluidos
Piedras volcánicas para primer llenado

Volumene relleno

	Cantidad zonas de calor	con piedras volcánicas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Parrilla de VO a gas 40, A330, ES	1	1 kg	4 kW	an. 330 mm prof. 545 mm al. 285 mm	21,4 kg	2006301	839,- €	4015613404608
Parrilla de VO a gas 70, A660, ES	2	2 kg	8 kW	an. 660 mm prof. 570 mm al. 282 mm	40,6 kg	2006601	1.449,- €	4015613404622



Piedras volcánicas 7kg

- Medidas: an. 310 x prof. 310 x al. 95 mm
- Peso: 7 kg
- GTIN: 4015613182049

100611

PVP* 59,- €



Asadores de sobremesa



Asador de mesa a gas TB1000PF



Montaje rápido y manejo sencillo: práctico aparato de mesa para asar con gas al aire libre.



- Cantidad quemadores 3
- Tipo de gas Gas licuado
- Presión de control 50 mbar
- Modo de encendido Encendido piezoeléctrico
- Conexión 1/4"
- Consumo 728 g / hora
- Incluye 3 juegos de boquillas de gas 0,8 mm (30 mbar, 37 mbar, 50 mbar)
- Indicación importante Funcionamiento únicamente con gas líquido Solo para el uso en exteriores
- Potencia nominal 10 kW



	Diseño	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
TB1000PF	Bandeja para parrilla	an. 705 mm prof. 560 mm al. 275 mm	13,9 kg	1061933	279,- €	4015613685182
TB1000R	Rejilla para parrilla	an. 685 mm prof. 565 mm al. 275 mm	14,3 kg	1061533	298,- €	4015613806600



Accesorio

Parrilla juego TB1000R

- Material: Acero inoxidable
- Juego compuesto por:
 - 1 rejilla
 - 1 Tapa para llamas
 - 1 bandeja recolectora de grasa
- Medidas: an. 635 x prof. 520 x al. 40 mm
- Peso: 6,9 kg
- GTIN: 4015613806594



106219

PVP* 135,- €

Sarten parrilla TB1000PF

- Material: Acero, Esmaltado
- Medidas: an. 760 x prof. 550 x al. 78 mm
- Peso: 7,7 kg
- GTIN: 4015613699882



106217

PVP* 79,- €

Juego de conexión industrial

- Juego compuesto por: 1 Regulador de baja presión, 1 tubo flexible, 1 protector anti-roturas del tubo
- Indicación importante: Solo para el uso en exteriores
- Medidas: an. 64 x prof. 180 x al. 35 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015



825152

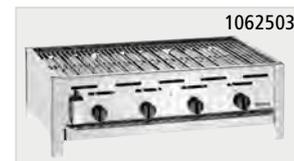
PVP* 98,- €

Asador de mesa a gas TB1101PF



El asador de mesa combinado a gas es el aparato ideal para asar alimentos al aire libre: su diseño ligero y compacto facilita el transporte, su sencilla construcción permite un montaje rápido y, gracias al funcionamiento con gas licuado, se puede utilizar en cualquier lugar y de forma muy flexible.

- Tipo de gas: Gas licuado
- Presión de control: 50 mbar
- Modo de encendido: Encendido piezoeléctrico
- Incluye: 1 tubo flexible, 1 regulador de presión, 1 protector anti-roturas del tubo
- Indicación importante: Funcionamiento únicamente con gas líquido. Solo se puede usar al aire libre.



	Diseño	Cantidad quemadores	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
TB1101PF	Bandeja para parrilla	3	11 kW	an. 700 mm prof. 570 mm al. 270 mm	18,1 kg	1062213	779,- €	4015613846460
TB1100R	Rejilla para parrilla	3	11 kW	an. 650 mm prof. 570 mm al. 270 mm	17,5 kg	1062303	619,- €	4015613527543
TB1470R	Rejilla para parrilla	4	14,7 kW	an. 850 mm prof. 555 mm al. 270 mm	23 kg	1062503	798,- €	4015613660349



Accesorio

Juego de parrilla TB1100

- Material: Acero inoxidable, Acero al níquel
- Juego compuesto por:
 - 1 depósito recoge grasas, acero inoxidable
 - 1 tapa para llamas, acero inoxidable
 - 1 rejilla, acero al níquel
- Medidas: an. 655 x prof. 525 x al. 55 mm
- Peso: 10 kg
- GTIN: 4015613534794

106206 PVP* 219,- €

Sarten parrilla TB1100

- Material: Esmaltado, Chapa de acero
- Medidas: an. 700 x prof. 540 x al. 70 mm
- Peso: 8,8 kg
- GTIN: 4015613846477



106228 PVP* 195,- €

Sarten parrilla TB1470

- Material: Chapa de acero, Esmaltado
- Medidas: an. 880 x prof. 540 x al. 70 mm
- Peso: 10,8 kg
- GTIN: 4015613846484



106229 PVP* 255,- €

Bastidor inferior TB1100

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 530 x prof. 670 x al. 800 mm
- Peso: 5,6 kg
- GTIN: 4015613527581



106202 PVP* 142,- €

Bastidor inferior TB1470

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 815 x prof. 525 x al. 805 mm
- Peso: 6 kg
- GTIN: 4015613647395



106210 PVP* 175,- €

Asadores de pollos



Asador de pollos P6



- Iluminación interior
- Incluye



Sí
Espadas con pinchos



	Capacidad de alojamiento	Cantidad espadas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
P6	6 pollos	2	2,8 kW 230 V 50 Hz	an. 700 mm prof. 360 mm al. 530 mm	31 kg	215035	2.449,- €	4015613417035
P8N	8 pollos	2	3,5 kW 230 V 50 Hz	an. 880 mm prof. 430 mm al. 530 mm	41 kg	215036	3.049,- €	4015613505381
P12N	12 pollos	3	5 kW 400 V 50 Hz	an. 880 mm prof. 430 mm al. 710 mm	55,6 kg	215037	3.698,- €	4015613505398



Accesorio

Espada con pinchos P6

- Medidas: an. 60 x prof. 540 x al. 50 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613586854



215093

PVP* 125,- €

Cesta tipo espada P6

- Medidas: an. 540 x prof. 145 x al. 155 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613586878



215095

PVP* 255,- €

Cesta plana P6

- Medidas: an. 540 x prof. 155 x al. 50 mm
- Peso: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586892



215096

PVP* 225,- €

Espada con pinchos P8/P12

- Medidas: an. 715 x prof. 60 x al. 50 mm
- Peso: 0,73 kg
- GTIN: 4015613586861

215094

PVP* 149,- €

Cesta tipo espada P8/P12

- Medidas: an. 715 x prof. 155 x al. 50 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613282893

215078

PVP* 289,- €

Cesta plana P8/P12

- Medidas: an. 155 x prof. 715 x al. 50 mm
- Peso: 2 kg
- GTIN: 4015613282923

215081

PVP* 255,- €

Quemador de gas Paella 2K300



- Material
- Seguridad de encendido
- Tipo de gas

Acero
Sí
Gas licuado



A153460

► Utilizable únicamente en combinación con trípode Paella

Quemador de gas Paella 2K300

- Cantidad de circuitos de calentamiento 2
- Circuitos con regulación independiente No
- Diámetro quemadores 300 mm
- Apto para sartenes Ø 360 - 420 mm
- Potencia nominal 10,37 kW
- Indicación importante Se debe utilizar únicamente con la base adecuada (trípode Paella 2K300 o 2K300/3K500-T)
- Medidas Solo aprobado para Alemania an. 330 x prof. 605 x al. 135 mm
- Peso 1,7 kg
- GTIN 4015613710990



A153440

PVP* 107,- €

Quemador de gas Paella 3K500

- Cantidad de circuitos de calentamiento 3
- Circuitos con regulación independiente Sí
- Diámetro quemadores 500 mm
- Apto para sartenes Ø 420 - 800 mm
- Potencia nominal 22,66 kW
- Indicación importante Se debe utilizar únicamente con la base adecuada (trípode Paella 3K500 o 2K300/3K500-T)
- Medidas Solo aprobado para Alemania an. 505 x prof. 775 x al. 120 mm
- Peso 4,1 kg
- GTIN 4015613711003



A153460

PVP* 229,- €

Accesorio

Trípode Paella 2K300

- Material: Acero, Esmaltado
- Medidas: an. 25 x prof. 25 x al. 750 mm
- Peso: 1,4 kg
- GTIN: 4015613727790



A153145

PVP* 24,- €

Trípode Paella 3K500

- Material: Acero, Esmaltado
- Medidas: an. 25 x prof. 25 x al. 750 mm
- Peso: 1,9 kg
- GTIN: 4015613724508

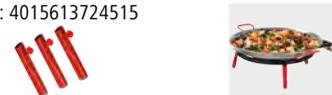


A153144

PVP* 39,- €

Trípode Paella 2K300/3K500-T

- Material: Acero, Esmaltado
- Medidas: an. 25 x prof. 25 x al. 145 mm
- Peso: 0,31 kg
- GTIN: 4015613724515



A153143

PVP* 19,- €

Paellera STP340



- Material
- Modelo superficie de asado
- Características mango

Acero
Pulido
Acero pulido
Estructurado
Resistente al calor
Pintadas de color rojo

	Diámetro	Altura interior	Diámetro superficie	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
STP340	340 mm	44 mm	280 mm	an. 450 x prof. 340 x al. 45 mm	0,76 kg	A153234	12,- €	4015613696911
STP380	380 mm	44 mm	330 mm	an. 485 x prof. 385 x al. 45 mm	1,1 kg	A153238	14,- €	4015613696928
STP420	420 mm	47 mm	370 mm	an. 530 x prof. 430 x al. 48 mm	1,4 kg	A153242	16,50 €	4015613696935
STP460	460 mm	49 mm	405 mm	an. 655 x prof. 465 x al. 50 mm	1,9 kg	A153246	19,50 €	4015613696942
STP550	550 mm	56 mm	480 mm	an. 730 x prof. 550 x al. 58 mm	3,3 kg	A153255	33,- €	4015613696959
STP600	600 mm	52 mm	535 mm	an. 780 x prof. 600 x al. 55 mm	4 kg	A153260	39,- €	4015613696966
STP650	650 mm	56 mm	585 mm	an. 835 x prof. 660 x al. 58 mm	5 kg	A153265	47,50 €	4015613696973
STP700	700 mm	62 mm	640 mm	an. 890 x prof. 710 x al. 65 mm	6,7 kg	A153270	67,50 €	4015613696980
STP800	800 mm	70 mm	720 mm	an. 1.005 x prof. 810 x al. 73 mm	11,4 kg	A153280	92,- €	4015613696997



Hornillo a gas 1K221-T

A150623

PVP* 55,- €

GTIN 4015613758633



- Material: Acero
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción: 2,2 kW
- Quemador de gas: Quemador con un circuito
- Modo de encendido: Encendido piezoeléctrico
- Diámetro del utensilio de cocina: 150 - 270 mm
- Indicación importante: Solo se puede usar al aire libre
- Tipo de gas: Butano
- Potencia nominal: 2,2 kW
- Medidas: an. 340 x prof. 285 x al. 120 mm
- Peso: 1,8 kg

Cartucho de gas BG227

- Tipo de gas: Butano
- Capacidad: 227 g
- Medidas: an. 67 x prof. 67 x al. 185 mm
- Peso: 0,23 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (7 juegos de 4 paquetes)
- GTIN: 4015613719054



A150625

PVP* 79,- €

Cocina de gas 1K650



- Modo de encendido: Encendido manual
 - Llama del piloto: Sí
 - Presión de control: 50 mbar
 - Tipo de gas: Propano
- Inyectores para gas natural incluidos



	Número de superficies de cocción	Rendimiento máx. zona(s) de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1K650	1	6,5 kW	6,5 kW	an. 350 mm prof. 350 mm al. 170 mm	10,8 kg	1059503	949,- €	4015613467795
2K1100-H	2	11 kW (4,5 kW, 6,5 kW)	11 kW	an. 350 mm prof. 660 mm al. 170 mm	20,2 kg	1057503	1.469,- €	4015613467818
2K1100-N	2	11 kW (4,5 kW, 6,5 kW)	11 kW	an. 660 mm prof. 350 mm al. 170 mm	20,2 kg	1058503	1.469,- €	4015613467801



Accesorio

Wok de sobrepuesta para hornillo de gas

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro útil para wok: 265 mm
- Medidas: an. 265 x prof. 265 x al. 62 mm
- Peso: 0,85 kg
- GTIN: 4015613467825



105999

PVP* 82,- €

Placas eléctricas



Placa eléctrica 1K1500

150320

PVP* 45,- €

GTIN 4015613653631



- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 1,5 kW
- Diámetro zona(s) de cocción 185 mm
- Potencia nominal 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 305 x prof. 245 x al. 85 mm
- Peso 2,1 kg



Placa eléctrica 2K2500

150310

PVP* 62,- €

GTIN 4015613504117



- Rendimiento máx. superficie de cocción izquierda 1,5 kW
- Rendimiento máx. superficie de cocción derecha 1 kW
- Diámetro zona de cocción izquierda 190 mm
- Diámetro zona de cocción derecha 155 mm
- Potencia nominal 2,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 535 x prof. 225 x al. 90 mm
- Peso 4 kg



Placa eléctrica 1K2000

105321

PVP* 998,- €

GTIN 4015613125954



- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 2 kW
- Diámetro zona(s) de cocción 220 mm
- Niveles de potencia 6
- Potencia nominal 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 375 x prof. 365 x al. 185 mm
- Peso 7,4 kg



Placa eléctrica 1K2300 GL



- Material superficie de cocción
- Número de superficies de cocción
- Niveles de potencia

SCHOTT CERAN®

1



10



	Rendimiento máx. zona(s) de cocción	Diámetro zona(s) de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1K2300 GL	2,3 kW	210 mm	2,3 kW 230 V 50/60 Hz	an. 340 mm prof. 420 mm al. 100 mm	6,1 kg	104904	749,- €	4015613390352
1K3000 GL	3 kW	230 mm	3 kW 230 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 455 mm al. 120 mm	8 kg	104906	989,- €	4015613432540



Placa eléctrica 2K6000 GLN



- Material superficie de cocción
- Número de superficies de cocción
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción
- Diámetro zona(s) de cocción
- Niveles de potencia
- Potencia nominal
- Conexión del aparato

SCHOTT CERAN®

2



3 kW



230 mm

10

6 kW | 400 V | 50/60 Hz

3 NAC



	Disposición superficies de cocción	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
2K6000 GLN	Uno al lado del otro	an. 700 mm prof. 455 mm al. 120 mm	14,7 kg	104907	2.249,- €	4015613432557
2K6000 GLH	Uno detrás del otro	an. 400 mm prof. 655 mm al. 120 mm	13,8 kg	104913	2.219,- €	4015613431161



Placas inducción



Placa inducción IK 20

105820

PVP* 84,- €

GTIN 4015613504834



- Material superficie de cocción
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción
- Diámetro zona(s) de cocción
- Niveles de potencia
- Rango de temperatura
- Ajuste de tiempo
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Vidrio
2000 W
210 mm
10
60 °C a 240 °C
0 a 180 minutos
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 285 x prof. 340 x al. 60 mm
2,5 kg



Placa inducción IK 20TC

105848

PVP* 155,- €

GTIN 4015613633381



Manejo insuperablemente sencillo para un trabajo eficiente: ajuste de tiempo, potencia y temperatura mediante la función de deslizamiento.



- Material superficie de cocción
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción
- Diámetro zona(s) de cocción
- Niveles de potencia
- Rango de temperatura
- Ajuste de tiempo
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Vidrio
2000 W
228 mm
8
60 °C a 240 °C
5 a 180 minutos
2 kW | 230 V | 50 Hz
an. 330 x prof. 400 x al. 63 mm
3,4 kg



► Función de deslizamiento



Placa inducción IK 27TC

105927

PVP* 215,- €

GTIN 4015613666006



- Material superficie de cocción
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción
- Diámetro zona(s) de cocción
- Niveles de potencia
- Rango de temperatura
- Ajuste de tiempo
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Vidrio
2700 W
260 mm
10
60 °C a 240 °C
1 a 180 minutos
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 340 x prof. 425 x al. 75 mm
4,8 kg





Placa de inducción empotrada 201TC



La placa de inducción empotrada 201TC con pantalla táctil es perfecta para cocinas abiertas y bufés. Con una potencia de 2 kW, permite realizar sin problemas las tareas diarias.



- Material superficie de cocción Vidrio
- Diámetro zona(s) de cocción 230 mm
- Niveles de potencia 10
- Acoplable Sí



Rendimiento
máx. zona(s)
de cocción

	Rendimiento máx. zona(s) de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
201TC	2000 W	2 kW 230 V 50-60 Hz	an. 320 mm prof. 340 mm al. 75 mm	3,58 kg	105827	169,- €	4015613819815
351TC	3500 W	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	an. 320 mm prof. 340 mm al. 98 mm	4,55 kg	105860	198,- €	4015613818368



Placa inducción IK 30S-EB

105936S

PVP* 249,- €

GTIN 4015613607061



Cocina de inducción empotrable y compacta, con zonas de cocción situadas la una detrás de la otra y una superficie continua de vitrocerámica Schott Ceran.



- Material superficie de cocción SCHOTT CERAN®
- Rendimiento máx. superficie de cocción delantera 1300 W
- Rendimiento máx. superficie de cocción trasera 1800 W
- Diámetro zona de cocción delantera 180 mm
- Diámetro zona de cocción trasera 180 mm
- Niveles de potencia 8
- Ajuste de tiempo 0 a 99 minutos
- Potencia nominal 3 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 290 x prof. 510 x al. 83 mm
- Peso 4,5 kg



► Empotrable



► Utilizable también como aparato de mesa

Cocina de inducción IK 30TC-1



Compacta y potente – Esta cocina de inducción destaca por su zona de cocción de 3000 W, su panel de control táctil y, en particular, su filtro de grasa incorporado.



3,0 kW



- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3000 W
- Diámetro zona(s) de cocción 230 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Ajuste de tiempo 1 a 180 minutos
- Potencia nominal 3 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 330 x prof. 420 x al. 105 mm
- Peso 5,4 kg

Material superficie de cocción		Código:	PVP*	GTIN
IK 30TC-1	Vidrio	105991	265,- €	4015613698946
IK 30TCS-1	SCHOTT CERAN®	105991S	309,- €	4015613714882



Placa de inducción IK 35TC-SW

105926

PVP* 475,- €

GTIN 4015613728650



3,5 kW



- Material Acero Recubierto
- Material superficie de cocción Vidrio
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3500 W
- Diámetro zona(s) de cocción 235 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Ajuste de tiempo 1 a 180 minutos
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 380 x prof. 505 x al. 155 mm
- Peso 8,1 kg

Placa inducción IK 35TC



3,5 kW



- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3500 W
- Diámetro zona(s) de cocción 228 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Ajuste de tiempo 0 a 180 minutos
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato Listo para conectar
- Medidas an. 340 x prof. 445 x al. 117 mm
- Peso 7,5 kg

Material superficie de cocción		Código:	PVP*	GTIN
IK 35TC	Vidrio	105843	289,- €	4015613633329
IK 35TCS	SCHOTT CERAN®	105843S	319,- €	4015613638300





Cocina de inducción IK 35TCKTF

105859

PVP* 319,- €

GTIN 4015613746791



- Cocina de inducción con sonda de temperatura interna
- Preparación precisa de alimentos



STAINLESS STEEL

3,5 kW



Cocinar a un alto nivel, de forma portátil y con ahorro de espacio: gracias a la sonda de temperatura interna, se pueden preparar filetes y otros alimentos con precisión en esta cocina de inducción de 3500 W. En combinación con el ajuste preciso de potencia, temperatura y tiempo, se consigue que cada plato sea un éxito.

- Material superficie de cocción Vidrio
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3500 W
- Diámetro zona(s) de cocción 240 mm
- Niveles de potencia 17
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Ajuste de tiempo 1 a 180 minutos
- Sonda de temperatura interna Sí
- Características Longitud de cable de 50 cm
Filtro de grasa
Soporte de la sonda de temperatura interna
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 340 x prof. 430 x al. 120 mm
- Peso 7,3 kg



Cocina de inducción IK 35TC, XL

105821

PVP* 405,- €

GTIN 4015613680255



STAINLESS STEEL

3,5 kW



IK 35TC XL: potente cocina de inducción con zona de cocción extragrande para recipientes con un diámetro de hasta 30cm

- Material superficie de cocción Vidrio
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3500 W
- Diámetro zona(s) de cocción 300 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Ajuste de tiempo 1 a 180 minutos
- Potencia nominal 3,58 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 440 x prof. 540 x al. 125 mm
- Peso 9,1 kg



Placa inducción IK 35SK 3,5kW

105837

PVP* 312,- €

GTIN 4015613520643



STAINLESS STEEL

3,5 kW



- Material superficie de cocción SCHOTT CERAN®
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3500 W
- Diámetro zona(s) de cocción 228 mm
- Cantidad niveles de temperatura 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 340 x prof. 445 x al. 115 mm
- Peso 7,2 kg



Placa inducción IK 35-EB

105829

PVP* 329,- €

GTIN 4015613682853



Para cualquier aplicación: bufés, catering o camiones restaurante. Esta potente y atractiva cocina de inducción con panel de control por separado es ideal para un montaje individual, según los distintos requisitos.



- Material superficie de cocción Vidrio
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3500 W
- Diámetro zona(s) de cocción 240 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Acoplable Sí
- Características Panel de control por separado, longitud de cable: 0,8 m
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 370 x prof. 390 x al. 118 mm
- Peso 6,5 kg



Placa inducción IK 35dpS

105854

PVP* 265,- €

GTIN 4015613725024



- Material superficie de cocción SCHOTT CERAN®
- Rendimiento máx. superficie de cocción izquierda 2000 W
- Rendimiento máx. superficie de cocción derecha 1500 W
- Diámetro zona de cocción izquierda 210 mm
- Diámetro zona de cocción derecha 210 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Ajuste de tiempo 0 a 180 minutos
- Intervalos ajuste de tiempo 5 minuto(s)
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 605 x prof. 360 x al. 60 mm
- Peso 5,3 kg



Placa inducción IK 3342

105858

PVP* 349,- €

GTIN 4015613725031



Placa de inducción con 3 zonas de cocción para uso individual. Dependiendo de cómo se deseen preparar los alimentos, se pueden distribuir los 3400W entre 2 o 3 zonas de cocción.

- Material superficie de cocción Vidrio
- Rendimiento máx. superficie de cocción delantera, izquierda 2000 W
- Rendimiento máx. superficie de cocción trasera, izquierda 1000 W
- Rendimiento total máx. superficies de cocción izquierda 2000 W
- Rendimiento máx. superficie de cocción derecha 1400 W
- Disposición superficies de cocción 2 izquierda, 1 derecha
- Diámetro zona de cocción delantera, izquierda 207 mm
- Diámetro zona de cocción trasera, izquierda 106 mm
- Diámetro zona de cocción derecha 207 mm
- Niveles de potencia 10 derecha, 10 delante izquierda, 5 atrás izquierda
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Ajuste de tiempo 1 a 180 minutos
- Potencia nominal 3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 510 x prof. 485 x al. 65 mm
- Peso 6,1 kg



Placa de inducción 2P 35-1 TCK



7 kW

Ya sea instalada en un restaurante o como parte permanente de la cocina, la placa de inducción es un electrodoméstico de sobremesa que convence por su aspecto elegante. Equipada con 2 amplias zonas de cocción para ollas de hasta 280 mm de diámetro y la posibilidad de alternar entre niveles de potencia y temperatura, este electrodoméstico será su fiel compañero de confianza.

- Material superficie de cocción Vidrio
- Número de superficies de cocción 2
- Diámetro zona(s) de cocción 280 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Indicación importante Diámetro mín. de la olla: 160 mm, diámetro máx. de la olla 280 mm
- Medidas an. 434 x prof. 900 x al. 233 mm

	Rendimiento máx. superficie de cocción	Potencia nominal	Conexión del aparato	Peso	Código:	PVP*	GTIN
2P 35-1 TCK	3500 W	7 kW 400 V 50-60 Hz	3 NAC 16 A	24,6 kg	105760	795,- €	4015613803869
2P 50-1 TCK	5000 W	10 kW 400 V 50-60 Hz	3 NAC 20 A	20,8 kg	105761	1.198,- €	4015613803852



Placa de inducción 4P 35-1 TCK



7 kW

Ya sea instalada en un restaurante o como parte permanente de la cocina, la placa de inducciones un electrodoméstico de sobremesa que convence por su aspecto elegante. Equipada con 4 amplias zonas de cocción para ollas de hasta 280 mm de diámetro y la posibilidad de alternar entre niveles de potencia y temperatura, será su fiel compañero de confianza.

- Material superficie de cocción Vidrio
- Número de superficies de cocción 4
- Diámetro zona(s) de cocción 280 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Indicación importante Diámetro mín. de la olla: 160 mm, diámetro máx. de la olla 280 mm
- Medidas an. 792 x prof. 900 x al. 234 mm

	Rendimiento máx. superficie de cocción	Potencia nominal	Conexión del aparato	Peso	Código:	PVP*	GTIN
4P 35-1 TCK	3500 W	14 kW 400 V 50-60 Hz	2 x 3 NAC 16 A	33,9 kg	105762	1.219,- €	4015613803845
4P 50-1 TCK	5000 W	20 kW 400 V 50-60 Hz	2 x 3 NAC 20 A	36,6 kg	105763	2.098,- €	4015613803838



Accesorio

Mueble base 2P 3550-1 TCK

- Material: Acero inoxidable
- Estado de suministro:
- Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas: an. 360 x prof. 800 x al. 663 mm
- Peso: 6 kg
- GTIN: 4015613841779



105769

PVP* 98,- €

Mueble base 4P 3550-1 TCK

- Material: Acero inoxidable
- Estado de suministro:
- Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas: an. 720 x prof. 800 x al. 663 mm
- Peso: 7,4 kg
- GTIN: 4015613841786



105770

PVP* 139,- €



Placa de inducción IK 50TC

105922

PVP* 569,- €

GTIN 4015613728636



Con 5kW de potencia, esta placa de inducción garantiza el buen rendimiento de la zona de cocción móvil. La potencia se regula fácilmente a través del panel de control táctil.



- Material superficie de cocción Vidrio
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 5000 W



- Diámetro zona(s) de cocción 280 mm
- Niveles de potencia 10
- Potencia nominal 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 400 x prof. 535 x al. 183 mm
- Peso 10 kg



Placa inducción IK 70dpZ-EB

105893

PVP* 979,- €

GTIN 4015613745718



No es posible mayor flexibilidad: esta placa de inducción con panel de control extraíble es adecuada tanto como dispositivo de sobremesa como para montaje empotrado en bufés. La potencia de 7000 vatios se puede distribuir entre las dos zonas de cocción según sea necesario: para cocinar rápidamente o dorar a fuego fuerte, la zona de cocción izquierda tiene hasta 5000 vatios.



- Material superficie de cocción Vidrio
- Potencia máx. de la zona de cocción izquierda con función de potencia adicional 5000 W



- Potencia máx. con función de potencia adicional, zona de cocción derecha 2000 W
- Rendimiento máx. superficie de cocción izquierda 3500 W
- Rendimiento máx. superficie de cocción derecha 3500 W
- Diámetro zona de cocción izquierda 235 mm
- Diámetro zona de cocción derecha 235 mm
- Niveles de potencia 11 / 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Acoplable Sí
- Características Panel de control por separado, longitud de cable: 0,85 m
- Potencia nominal 7 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 715 x prof. 485 x al. 140 mm
- Peso 14,8 kg



► Se puede usar como aparato de sobremesa o empotrado.



Placa de inducción IKF 72-2Z

105862

PVP* 839,- €

GTIN 4015613746807



- ▶ Mayor flexibilidad en la cocina
- ▶ 4 zonas de cocción o 2 zonas de inducción de superficie



7,2 kW

Flexibilidad insuperable: su potencia total de 7,2 W se puede distribuir opcionalmente entre 4 zonas de cocción o 2 zonas de inducción de superficie. De esta manera, puede aprovechar al máximo la superficie de inducción con recipientes de diferentes formas y tamaños.

- Material: Aluminio, Plástico
- Diseño de las zonas de cocción: 4 zonas de cocción o 2 zonas de inducción de superficie
- Material superficie de cocción: SCHOTT CERAN®
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción: 1,8 kW / 3 kW
- Diámetro zona de cocción: 220 mm
- Potencia de las zonas de inducción de superficie: 3 kW / 4 kW
- Medidas de las zonas de inducción de superficie: 220 x 400 mm
- Niveles de potencia: 9
- Ajuste de tiempo: 1 a 99 minutos
- Potencia nominal: 7,2 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato: 2 NAC
- Medidas: an. 590 x prof. 520 x al. 60 mm
- Peso: 13,5 kg



Placa inducción 1 F, 2,5kW, ES

A105942

PVP* 1.839,- €

GTIN 4015613370156



CNS 18/10

2,5 kW



- Material superficie de cocción: SCHOTT CERAN®
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción: 2500 W
- Diámetro zona(s) de cocción: 230 mm
- Niveles de potencia: Continua
- Potencia nominal: 2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 340 x prof. 420 x al. 100 mm
- Peso: 7,5 kg

Placa inducción ITH 35S-220



CNS 18/10

3,5 kW



- Material superficie de cocción: SCHOTT CERAN®
- Niveles de potencia: 9
- Potencia nominal: 3,5 kW | 230 V | 50 Hz



- ▶ Potencia de cada zona de cocción: 1,8 kW
- ▶ Potencia de la zona de cocción delantera conmutable hasta 3,5 kW
- ▶ Potencia de la zona de cocción posterior: hasta 1,8 kW
- ▶ Potencia total máx.: 3,5 kW

	Número de superficies de cocción	Rendimiento máx. zona(s) de cocción	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Placa inducción ITH 35S-220	1	3500 W	an. 340 mm prof. 400 mm al. 110 mm	8,1 kg	105984	1.919,- €	4015613676623
Placa inducción ITH 35S-210	2	1800 W	an. 340 mm prof. 590 mm al. 110 mm	11,1 kg	105985	2.449,- €	4015613676630



Placa inducción ITH 35-265



Esta cocina de inducción de alto rendimiento destaca, en particular, por el hecho de que la potencia puede regularse de manera sencilla e intuitiva.



• Material superficie de cocción Vidrio



• Número de superficies de cocción 1

• Niveles de potencia 20

• Medidas

an. 400 x prof. 455 x al. 160 mm

	Rendimiento máx. zona(s) de cocción	Diámetro zona(s) de cocción	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
ITH 35-265	3500 W	265 mm	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	8,9 kg	105994	2.298,- €	4015613712680
ITH 50-230	5000 W	230 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,3 kg	105995	3.898,- €	4015613712697



Placa inducción ITH 80-320

105978

PVP* 2.098,- €

GTIN 4015613729695



Una gran zona de cocción de alta potencia. Con una superficie para recipientes de hasta 320 mm y nada menos que 8 kW, en esta placa de sobremesa se pueden preparar grandes cantidades de alimentos siempre que sea necesario.



• Material superficie de cocción Vidrio



• Rendimiento máx. zona(s) de cocción 8000 W

• Diámetro zona(s) de cocción 320 mm

• Niveles de potencia 6

• Potencia nominal 8 kW | 400 V | 50 Hz

• Conexión del aparato 3 NAC

• Medidas an. 500 x prof. 540 x al. 245 mm

• Peso 20,6 kg



Comb. de placa de inducción y wok IKIW70

105800

PVP* 649,- €

GTIN 4015613788104



¿Preparar un delicioso plato de wok y saltear las gambas para acompañarlo? No hay problema con la combinación de placa de inducción y wok de inducción como aparato de sobremesa móvil. Las dos zonas de cocción se pueden controlar de forma independiente, ya sea la potencia máxima de 3500 W cada una o el temporizador.



• Material superficie de cocción Vidrio

• Material placa de cocción Vidrio

• Potencia máx. de la placa de inducción 3,5 kW

• Potencia máx. del wok de inducción 3,5 kW

• Diámetro zona de cocción 240 mm

• Diámetro placa de cocción 270 mm

• Niveles de potencia 17

• Rango de temperatura 35 °C a 240 °C

• Ajuste de tiempo 1 a 180 minutos

• Indicación importante Se necesitan 2 enchufes independientes

• Potencia nominal 7 kW | 230 V | 50 Hz

• Conexión del aparato 2 x 1 NAC

• Medidas an. 680 x prof. 435 x al. 145 mm

• Peso 11 kg



Woks de inducción



Wok de inducción IW35

105986

PVP* 369,- €

GTIN 4015613680217



- Material placa de cocción
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción
- Diámetro placa de cocción
- Niveles de potencia
- Rango de temperatura
- Ajuste de tiempo
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Vidrio
3,5 kW
260 mm
10
60 °C a 240 °C
1 a 180 minutos
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 340 x prof. 440 x al. 125 mm
7,5 kg



Wok de inducción IW 35 PRO-2

105732

PVP* 1.149,- €

GTIN 4015613706498



Este wok de inducción transportable de 3500 W ofrece una extraordinaria flexibilidad de uso con sus 10 niveles de potencia. Destaca visualmente por su superficie de cocción de SCHOTT CERAN® de alta calidad y por su panel de control táctil con pantalla digital.

- Material placa de cocción
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción
- Diámetro placa de cocción
- Niveles de potencia
- Rango de temperatura
- Ajuste de tiempo
- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

SCHOTT CERAN®
3,5 kW
260 mm
10
60 °C a 240 °C
1 a 180 minutos
2 ventiladores con filtros de grasa
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 355 x prof. 440 x al. 165 mm
8,2 kg



Wok de inducción 3kW, ES

105840

PVP* 2.398,- €

GTIN 4015613468235



- Material placa de cocción
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción
- Diámetro placa de cocción
- Niveles de potencia
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

SCHOTT CERAN®
3 kW
300 mm
Continua
3 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 330 x prof. 380 x al. 180 mm
8,5 kg



Wok de inducción empotrable IW35-EB

105997

PVP* 365,- €

GTIN 4015613715766



STAINLESS STEEL

3,5 kW



Este wok de inducción empotrable puede integrarse en mesas y encimeras para conseguir una altura de trabajo óptima. El panel de control separado permite regular la temperatura de manera continua entre 60°C y 240°C. Como alternativa, se puede elegir entre 10 niveles de potencia.

- Material placa de cocción: Vitrocerámica
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción: 3,5 kW
- Diámetro placa de cocción: 260 mm
- Niveles de potencia: 10
- Rango de temperatura: 60 °C a 240 °C
- Características: 2 ventiladores
- Potencia nominal: 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 370 x prof. 390 x al. 135 mm
- Peso: 6,8 kg



Wok de inducción IW 50

105929

PVP* 629,- €

GTIN 4015613729688



STAINLESS STEEL

5 kW

Móvil y potente: este wok de inducción de 5 kW se maneja sencillamente por regulación de la potencia a través del panel de control táctil.

- Material placa de cocción: Vidrio
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción: 5 kW
- Diámetro placa de cocción: 280 mm
- Niveles de potencia: 10
- Potencia nominal: 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 400 x prof. 525 x al. 195 mm
- Peso: 10,7 kg

Accesorio

Sartén wok de acero 360mm

- Material: Acero
- Capacidad: 5 litro(s)
- Diámetro: 360 mm
- Medidas: an. 560 x prof. 360 x al. 95 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613371313



A105960

PVP* 149,- €

Sartén wok W360R

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 6 litro(s)
- Diámetro: 360 mm
- Altura sartén sin tapa: 110 mm
- Medidas: an. 640 x prof. 360 x al. 220 mm
- Peso: 2,9 kg
- GTIN: 4015613525075



105981

PVP* 135,- €



Wok de inducción 30/293



Este wok de inducción, portátil y de alta calidad, destaca por las siguientes características: potente bobina de inducción, superficie de cocción de vitrocerámica EuroKera, 2 ventiladores y manejo sencillo.



- Material placa de cocción vitrocerámica EuroKera
- Diámetro placa de cocción 293 mm
- Niveles de potencia 20
- Características 2 ventiladores
- Medidas an. 400 x prof. 455 x al. 180 mm



► Material: vitrocerámica EuroKera



► Potencia de la zona de cocción:
3000 W | 3500 W | 5000 W | 7000 W



► Detección de recipientes
► 2 ventiladores

	Rendimiento máx. zona(s) de cocción	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
30/293	3 kW	3 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	105871	2.298,- €	4015613712635
35/293	3,5 kW	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	105872	2.498,- €	4015613712642
50/293	5 kW	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	105873	4.198,- €	4015613712659
70/293	7 kW	7 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	105874	4.398,- €	4015613712666





Wok de inducción IW 80

105890

PVP* 2.149,- €

GTIN 4015613729701



El wok de inducción es un aparato de sobremesa excepcional: la placa de cocción de 37 cm puede funcionar con una potencia de hasta 8 kW en 6 niveles de potencia. El manejo mediante muletilla permite cocinar de forma relajada.



- Material placa de cocción: Vidrio
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción: 8 kW
- Diámetro placa de cocción: 370 mm
- Niveles de potencia: 6
- Potencia nominal: 8 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 510 x prof. 600 x al. 330 mm
- Peso: 22,2 kg



▶ Gran potencia



▶ Material de la superficie de cocción: vidrio
▶ Diámetro de la placa de cocción: 370 mm



▶ Potencia de la zona de cocción: 8 kW



▶ Manejo intuitivo mediante muletilla

Sartén wok W510F

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 22 litro(s)
- Diámetro: 510 mm
- Altura sartén sin tapa: 195 mm
- Medidas: an. 618 x prof. 514 x al. 205 mm
- Peso: 3,2 kg
- GTIN: 4015613755274



105731

PVP* 65,- €

Sartenes multifunción



Sartén multifunción 37 cm



• Material



• Diseño interior

Aluminio

Plástico

Revestimiento antiadherente



	Diámetro interior	Capacidad	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Sartén multifunción 37 cm	360 mm	7 litro(s)	1,5 kW 230 V 50 Hz	an. 500 mm prof. 470 mm al. 190 mm	3,5 kg	150121	59,- €	4015613655574
Sartén multifunción, 41cm	380 mm	4 litro(s)	1,5 kW 230 V 50 Hz	an. 510 mm prof. 495 mm al. 165 mm	3,3 kg	A150114G	48,- €	4015613418629
Sartén multifunción "Grande" 41cm	380 mm	8 litro(s)	1,5 kW 230 V 50 Hz	an. 510 mm prof. 495 mm al. 200 mm	3,7 kg	A150118G	55,- €	4015613419688
Sartén multifunción 55cm	515 mm	10 litro(s)	1,6 kW 230 V 50 Hz	an. 615 mm prof. 555 mm al. 180 mm	4,8 kg	A150155	107,50 €	4015613363752



Sartén multifunción 40x30

150340

PVP* 55,- €

GTIN 4015613505169



• Material



• Diseño interior

• Capacidad

• Medidas interiores

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso

Aluminio

Plástico

Revestimiento antiadherente

7,5 litro(s)

an. 370 x prof. 285 x al. 80 mm

1,5 kW | 230 V | 50 Hz

an. 490 x prof. 310 x al. 195 mm

3,2 kg

Calentador de salchichas 1KA10



- Medidas cubeta
- Rango de temperatura
- Incluye

an. 240 x prof. 300 x al. 150 mm
30 °C a 90 °C
Tapa, abatibles, extraíbles



	Cantidad de cubetas	Grifo de salida	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1KA10	1	No	1 kW 230 V 50/60 Hz	an. 270 mm prof. 350 mm al. 240 mm	5,6 kg	A120465	239,- €	4015613659497
2KA20	2	Sí	2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 535 mm prof. 370 mm al. 240 mm	11,2 kg	A120466	498,- €	4015613659503



Calentador de salchichas 1KA10-FM

A120467

PVP* 259,- €

GTIN 4015613718705



- Medidas cubeta
- Rango de temperatura
- Características

an. 240 x prof. 300 x al. 150 mm
30 °C a 90 °C
Rejilla de colocación de salchichas extraíble
Tapa abatible de montaje fijo
Tapa fácil de desmontar mediante tornillos moleteados
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 270 x prof. 360 x al. 240 mm
6 kg

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



Parrilla rodillos para salchichas 7181

104922

PVP* 419,- €

GTIN 4015613731704



Gracias a los 7 rodillos giratorios calefactados, se pueden mantener calientes hasta 18 salchichas de manera uniforme y cuidadosa, sin que se sequen ni se quemen.

- Cantidad de ruedas
- Longitud del rodillo
- Cantidad zonas de calor
- División zonas de calor
- Capacidad de alojamiento de salchichas
- Rango de temperatura
- Depósito colector de grasa
- Características

7
460 mm
2
Delante 4 ruedas, atrás 3 ruedas
18
20 °C a 110 °C
Sí
Temperatura y rodillos regulables por separado
Posibilidad adicional de mantenimiento en caliente mediante la rejilla suministrada
0,59 kW | 230 V | 50 Hz
an. 600 x prof. 320 x al. 230 mm
13,3 kg

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Cubierta para parrilla rodillos 7181

- Material: Plástico
- Medidas: an. 590 x prof. 315 x al. 200 mm
- Peso: 1,6 kg
- GTIN: 4015613757940

104923

PVP* 165,- €



Máquina de perrito caliente, angular



- Diámetro cilindro de cristal 200 mm
- Altura cilindro de cristal 240 mm
- Rango de temperatura 30 °C a 100 °C
- Características Depósito de agua: Acero inoxidable, contenido: 1,25 litros
- Potencia nominal 0,8 kW | 230 V | 50 Hz

200 mm
240 mm
30 °C a 100 °C
Depósito de agua: Acero inoxidable, contenido: 1,25 litros
0,8 kW | 230 V | 50 Hz



	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Máquina de perrito caliente, angular	an. 280 x prof. 280 x al. 355 mm	5,2 kg	A120406	282,- €	4015613432595
Maquina de perritos calientes, redonda	an. 295 x prof. 295 x al. 415 mm	4,8 kg	A120407	262,- €	4015613432601



Máquina de perrito calientes, 4 BT

A120408

PVP* 382,- €

GTIN 4015613443065



- Diámetro cilindro de cristal 200 mm
- Altura cilindro de cristal 240 mm
- Rango de temperatura 40 °C a 100 °C
- Con barras para tostar Sí
- Potencia nominal 0,96 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 500 x prof. 285 x al. 390 mm
- Peso 7,6 kg

200 mm
240 mm
40 °C a 100 °C
Sí
0,96 kW | 230 V | 50 Hz
an. 500 x prof. 285 x al. 390 mm
7,6 kg



Tostador de brochetas p.perritos T4

A120409

PVP* 169,- €

GTIN 4015613610603



Para disfrutar del perfecto perrito caliente: este „tostador” de 4 pinchos es el complemento perfecto para su maquina perritos calientes.

- Cantidad de barras para tostar 4
- Margen de temperaturas hasta 80 °C
- Potencia nominal 0,19 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 240 x prof. 280 x al. 310 mm
- Peso 2,8 kg

4
80 °C
0,19 kW | 230 V | 50 Hz
an. 240 x prof. 280 x al. 310 mm
2,8 kg

Accesorio

Protección para maquina perritos ca. 200

- Material: Silicona | Diseñado para: Cilindro de vidrio para perritos calientes de 200 mm de diámetro
- Medidas: an. 200 x prof. 200 x al. 3 mm
- Peso: 0,03 kg
- GTIN: 4015613794105



A120430

PVP* 7,50 €



Maquina de perritos calientes

A120401

PVP* 398,- €

GTIN 4015613370521



- Diámetro cilindro de cristal
- Altura cilindro de cristal
- Rango de temperatura
- Características



- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

195 mm
245 mm
30 °C a 90 °C
Depósito de agua: Acero inoxidable,
contenido: 1,25 litros
1 kW | 230 V | 50 Hz
an. 260 x prof. 295 x al. 360 mm
6,9 kg



Cortador de currywurst 10M1750M

120579

PVP* 169,- €

GTIN 4015613505152



- Grosor de lonchas
- Tipo de cuchilla
- Cantidad máxima de lonchas
- Ancho interior
- Manejo
- Medidas
- Peso

17,5 mm
10 cuchillas fijas
11
210 mm
Manual
an. 300 x prof. 115 x al. 210 mm
2,3 kg



Cortador de currywurst DRM3500E

120599

PVP* 298,- €

GTIN 4015613756851



- Grosor de lonchas
- Grosor de lonchas ajustable
- Tipo de cuchilla
- Diámetro apertura de abastecimiento
- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

14 - 35 mm
Sí
Cuchilla triangular
41,5 mm
Embudo extraíble, apto para lavavajillas
0,042 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 165 x prof. 245 x al. 285 mm
4 kg



Cortador de currywurst DSM3500E

120578

PVP* 285,- €

GTIN 4015613505138



- Grosor de lonchas
- Grosor de lonchas ajustable
- Tipo de cuchilla
- Diámetro apertura de abastecimiento
- Función de conexión automática
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

5 - 35 mm
Sí
Cuchilla giratoria doble
47 mm
Sí
0,135 kW | 230 V | 50 Hz
an. 185 x prof. 210 x al. 325 mm
6,9 kg

Cuchilla giratoria doble repuesto

- Medidas: an. 70 x prof. 170 x al. 2 mm
- Peso: 0,07 kg
- GTIN: 4015613658063



120582

PVP* 38,- €



Cocedor de arroz 1,8L SD

150528

PVP* 55,- €

GTIN 4015613672199



- Capacidad
- Cantidad de arroz preparado



- Cubeta interior
- Funciones



- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

1,8 litro(s)
2 - 10 porciones
Revestimiento antiadherente
Cocinar
Vapor
Mantenimiento del calor
0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 290 x prof. 262 x al. 293 mm
2,7 kg

Olla arrocera 8L W



- Cubeta interior



- Funciones



- Características

Revestimiento antiadherente
Resistente al calor
Extraíble
Cocinar
Mantenimiento del calor
Estera de silicona para evitar que se pegue

	Capacidad	Cantidad de arroz preparado	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
8L W	8 litro(s)	25 - 40 porciones	1,95 kW 230 V 50/60 Hz	an. 440 mm prof. 340 mm al. 360 mm	6,5 kg	150533	182,- €	4015613758749
12L W	12 litro(s)	40 - 60 porciones	2,65 kW 230 V 50/60 Hz	an. 500 mm prof. 440 mm al. 370 mm	9,8 kg	150538	212,- €	4015613746814



Cocedor de arroz 8L

A150513

PVP* 239,- €

GTIN 4015613405698



- Capacidad
- Cantidad de arroz preparado



- Cubeta interior



- Funciones

- Características

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

8 litro(s)
25 - 40 porciones
Revestimiento antiadherente
Resistente al calor
Cocinar
Mantenimiento del calor
Asas especialmente grandes
Estera de silicona para evitar que se pegue
1,95 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 385 x prof. 480 x al. 345 mm
10 kg



Cocedor de arroz 12L

150529

PVP* 389,- €

GTIN 4015613666396



- Capacidad
- Cantidad de arroz preparado
- Cubeta interior



- Funciones

- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

12 litro(s)
40 - 60 porciones
Revestimiento antiadherente
Resistente al calor
Cocinar
Mantenimiento del calor
Estera de silicona para evitar que se pegue
2,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 560 x prof. 465 x al. 400 mm
15,7 kg



Cocedor de arroz a gas 10L

1505393

PVP* 459,- €

GTIN 4015613752860



- Material

- Capacidad
- Cantidad de arroz preparado
- Cubeta interior

- Funciones

- Tipo de gas
- Presión de control
- Quemador de gas
- Llama del piloto
- Modo de encendido
- Indicación importante

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Aluminio
Esmaltado
Acero inoxidable
10 litro(s)
50 porciones
Aluminio
Extraíble
Resistente al calor
Cocinar
Mantenimiento del calor
Gas licuado
50 mbar
Quemador con un circuito
Sí
Encendido piezoeléctrico
Apta únicamente para interiores bien ventilados y al aire libre
Se suministra sin kit de conexión de gas
5,6 kW
an. 600 x prof. 490 x al. 452 mm
14,8 kg

Juego de conexión de gas GW-AI

- Aplicable en: Interior y exterior
- Medidas: an. 64 x prof. 61 x al. 27 mm
- Peso: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557



500180

PVP* 149,- €



Calentador de arroz env.

A150512

PVP* 235,- €

GTIN 4015613396286



- Cantidad de llenado arroz cocido
- Cubeta interior



- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



8,5 kg
Revestimiento antiadherente
Resistente al calor
Asas especialmente grandes
0,11 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 395 x prof. 465 x al. 395 mm
7,8 kg

Tostadoras



Tostadora TS20Sli

100282

PVP* 65,- €

GTIN 4015613680262



Un tobogán de pan tostado práctico y seguro: las tostadas ya listas se deslizan para recogerlas en una bandeja integrada.



- Material: Plástico
- Tamaño de la ranura: 270 x 38 mm
- Cantidad niveles de tostado: 6
- Funciones: Tostado, Descongelar
- Potencia nominal: 1,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 405 x prof. 152 x al. 268 mm
- Peso: 2,2 kg

Tostadora TBRB20



Numerosas funciones para el bufé de desayuno: descongelar, calentar y tostar panecillos y rebanadas de pan. Incluso es posible tostar bagels por un solo lado.



- Tamaño de la ranura: 140 x 35 mm
- Funciones: Descongelar, Calentar, Tostado por un lado (bagel), Tostado
- Cantidad niveles de tostado: 6
- Incluye: Suplemento para tostar panecillos, extraíble



	Cantidad ranura	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
TBRB20	2	0,88 kW 230 V 50/60 Hz	an. 340 mm prof. 215 mm al. 220 mm	1,4 kg	100373	49,- €	4015613808789
TBRB40	4	1,48 kW 230 V 50/60 Hz	an. 325 mm prof. 280 mm al. 170 mm	2,3 kg	100374	79,- €	4015613806624



Tostadora TS40



- Tamaño de la ranura
- Funciones
- Ajuste de tiempo
- Manejo



- Características

145 x 20 mm
Tostado
1 a 5 minutos
1 palanca (expulsión manual)
Selector para la puesta en marcha de las ranuras de tostado en grupos de dos
Señal acústica al final del tiempo programado



100197

	Cantidad ranura	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
TS40	4	1,8 kW 230 V 50 Hz	an. 300 mm prof. 250 mm al. 220 mm	4,2 kg	100292	169,- €	4015613739908
TS60	6	2,5 kW 230 V 50 Hz	an. 405 mm prof. 275 mm al. 220 mm	5,6 kg	100197	259,- €	4015613670911



Tostadora de cinta Mini-XS

100273

PVP* 459,- €

GTIN 4015613719023



Esta tostadora de cinta de diseño extremadamente compacto cabe perfectamente incluso en cocinas muy pequeñas o sobre mesas de bufé de reducido tamaño. A pesar de su tamaño, esta tostadora destaca por su alto rendimiento, ya que es capaz de tostar hasta 90rebanadas de pan o mitades de panecillos por hora.



- Rendimiento / hora
- Diseñado para

aprox. 90 rebanadas de pan tostado
Pan tostado
Pan tostado
Bagels o panecillos cortados por la mitad
Temperatura superior e inferior (pan tostado)
Temperatura superior (panecillo)
Calentamiento inferior (panecillos)

- Funciones

- Tiempo de calentamiento
- Características

5 minutos
Velocidad de cinta y tipo de calentamiento regulables por separado

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

1 kW | 230 V | 50 Hz
an. 235 x prof. 655 x al. 395 mm
11,6 kg



- ▶ Tostadora de cinta en formato XS
- ▶ Ancho: 23,5 cm



- ▶ Velocidad de cinta y tipo de calentamiento regulables por separado
- ▶ Funciones: calentamiento superior/inferior, calentamiento superior, calentamiento inferior

Tostadora de cinta "Mini"



• Diseñado para



• Funciones



• Tiempo de calentamiento
• Características

Panecillos
Pan tostado
Pan tostado
Temperatura superior e inferior (pan tostado)
Temperatura superior (panecillo)
Standby
15 - 20 minutos
Velocidad de cinta y tipo de calentamiento regulables por separado



A100205

	Rendimiento / hora	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
"Mini"	aprox. 75 rebanadas de pan tostado	1,34 kW 230 V 50 Hz	an. 285 mm prof. 420 mm al. 390 mm	13,5 kg	100211	498,- €	4015613505473
DLT150-1	aprox. 150 rebanadas de pan tostado	2,24 kW 230 V 50/60 Hz	an. 370 mm prof. 420 mm al. 390 mm	16,1 kg	A100205	659,- €	4015613421490



Tostador simple



• Fuente de calor
• Medidas interiores
• Temporizador hasta
• Incluye



Radiador de cuarzo
an. 355 x prof. 240 x al. 50 mm
15 minuto(s)
1 pinza para pan

	Cantidad niveles	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Tostador simple	1	1,7 kW 230 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 370 mm al. 285 mm	7,8 kg	A151300	209,- €	4015613388601
Tostador, doble	2	3 kW 230 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 370 mm al. 405 mm	10,3 kg	A151600	259,- €	4015613385549



Accesorio

Pinza para tostadas 100

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 101 x prof. 340 x al. 70 mm
- Peso: 0,24 kg
- GTIN: 4015613753119



A151301

PVP* 13,50 €



A151600

• Altura interior, cada una: 50 mm

Crepera 1CP400



- Material placas para crep
- Diámetro placas para crep
- Diseño placas para crep
- Rango de temperatura
- Incluye

Hierro fundido, revestimiento de teflón
400 mm
Montaje fijo
50 °C a 300 °C
1 repartidor de masa



- Se necesitan 2 enchufes independientes

	Cantidad de placas para crep	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1CP400	1	3 kW 230 V 50/60 Hz	an. 450 mm prof. 510 mm al. 245 mm	21 kg	104458	449,- €	4015613735931
2CP400	2	6 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	an. 860 mm prof. 510 mm al. 245 mm	40 kg	104457	785,- €	4015613731742



Crepera 1CP400G



- Material placas para crep
- Diámetro placas para crep
- Diseño placas para crep
- Rango de temperatura
- Quemador de gas
- Modo de encendido
- Tipo de gas
- Presión de control
- No incluido en el suministro

Hierro fundido, revestimiento de teflón
400 mm
Montaje fijo
150 °C a 300 °C
Combinación de quemador en estrella de circuito único
Encendido electrónico con pila
Gas natural H
Inyectores para gas licuado incluidos
20 mbar
1 batería, AA
Juego de conexión de gas



	Cantidad de placas para crep	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1CP400G	1	3 kW	an. 450 mm prof. 500 mm al. 250 mm	17 kg	1043613	479,- €	4015613746883
2CP400G	2	6 kW	an. 850 mm prof. 520 mm al. 230 mm	30,4 kg	1043623	859,- €	4015613746890



Accesorio

Espátula para crepes C100

- Material: Madera
- Medidas: an. 55 x prof. 430 x al. 10 mm
- Peso: 0,05 kg
- GTIN: 4015613773094



104500

PVP* 9,50 €

Distribuidor de masa C100

- Material: Madera
- Medidas: an. 280 x prof. 320 x al. 45 mm
- Peso: 0,08 kg
- GTIN: 4015613773100



104501

PVP* 13,- €

Juego de conexión de gas GW-AI

- Aplicable en: Interior y exterior
- Medidas: an. 64 x prof. 61 x al. 27 mm
- Peso: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557



500180

PVP* 149,- €

Gofreras



Gofrera 1HW211



Esta gofrera en forma de corazón destaca por la alta conductividad térmica de las planchas de horneado de hierro fundido, su diseño robusto y su elevado rendimiento. Además, el interruptor de encendido/apagado independiente permite un uso sencillo y adaptado a las necesidades de cada momento.



- Material de las placas
- Diseño placa(s)
- Rango de temperatura

Hierro fundido, esmaltado
Montaje fijo
50 °C a 300 °C



- Unidades de regulación individual
- Se necesitan 2 enchufes independientes

- Unidades de regulación individual
- Se necesitan 2 enchufes independientes

	Cantidad unidades de cocción	Forma del gofre	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1HW211	1	Gofre en forma de corazón	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 285 mm prof. 470 mm al. 220 mm	15,4 kg	370174	509,- €	4015613735771
2HW211	2	Gofre en forma de corazón	4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 470 mm al. 230 mm	32,5 kg	370191	929,- €	4015613731728
1BW160-101	1	Gofre tipo Bruselas	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 285 mm prof. 470 mm al. 245 mm	21,8 kg	370175	509,- €	4015613735832
2BW160-101	2	Gofre tipo Bruselas	4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 470 mm al. 250 mm	44,5 kg	370193	929,- €	4015613731735



Gofreras - Muletilla MDI

Control MDI de Bartscher

MDI son las siglas de "Manual Digital Interface" (interfaz digital manual) y combina un manejo muy intuitivo mediante muletilla con inteligencia digital.

El ajuste de temperatura con precisión al grado y el ajuste de tiempo con precisión al segundo hacen posibles procesos de cocción recurrentes con extraordinarios resultados. Cuando finaliza el proceso de cocción, se emite una señal acústica y en la pantalla se muestra el último ajuste de tiempo.



Gofrera MDI 1HW211



Las mejores condiciones para disfrutar del gofre perfecto: diseño robusto, alto rendimiento y manejo sencillo e intuitivo mediante muletilla, pantalla digital, temporizador y señal acústica. Además, las placas de horneado de hierro fundido para gofres en forma de corazón destacan por su alta conductividad térmica.



- Material de las placas
- Diseño placa(s)
- Control
- Rango de temperatura
- Temporizador
- Características

Hierro fundido
Esmaltado
Montaje fijo
Muletilla MDI
50 °C a 300 °C
Sí
Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo
Función memoria
Señal acústica al final del tiempo de asado (0:10 - 9:30 minutos)



- Unidades de regulación individual
- Se necesitan 2 enchufes independientes



- Unidades de regulación individual
- Se necesitan 2 enchufes independientes

	Cantidad unidades de cocción	Forma del gofre	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
MDI 1HW211	1	Gofre en forma de corazón	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 285 mm prof. 470 mm al. 225 mm	17 kg	370197	575,- €	4015613747750
MDI 2HW211	2	Gofre en forma de corazón	4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 470 mm al. 225 mm	33,8 kg	370198	1.059,- €	4015613747767
MDI 1BW160-101	1	Gofre tipo Bruselas	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 285 mm prof. 460 mm al. 245 mm	23,4 kg	370195	575,- €	4015613747729
MDI 2BW160-101	2	Gofre tipo Bruselas	4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 460 mm al. 245 mm	47,2 kg	370196	1.059,- €	4015613747743



Gofrera MDI 1HW-AL



No podría ser más fácil de usar ni más claro: gofrera con muletilla de control, pantalla digital y temporizador. Por último, pero no menos importante, una señal acústica al final del tiempo programado completa las mejores condiciones para garantizar una calidad de gofre constante.

- Material de las placas: Aluminio Recubierto
- Cantidad unidades de cocción: 1
- Diseño placa(s): Montaje fijo
- Control: Muletilla MDI
- Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C
- Temporizador: Sí
- Características: Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo
Función memoria
Señal acústica al final del tiempo de asado (0:10 - 9:30 minutos)

	Forma del gofre	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
MDI 1HW-AL	Gofre en forma de corazón	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 300 mm prof. 450 mm al. 250 mm	10,9 kg	370270	445,- €	4015613758213
MDI 1BW-AL	Gofre tipo Bruselas	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 300 mm prof. 450 mm al. 250 mm	10,4 kg	370271	445,- €	4015613758220
MDI Bubble 2070	Burbuja	1,5 kW 230 V 50 Hz	an. 300 mm prof. 410 mm al. 255 mm	9,8 kg	370281	445,- €	4015613796383
MDI Churros 2210	Churros	1,5 kW 230 V 50/60 Hz	an. 302 mm prof. 460 mm al. 510 mm	11,4 kg	370290	445,- €	4015613809915
MDI Donut 900	Redonda	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 300 mm prof. 450 mm al. 250 mm	9,4 kg	370274	445,- €	4015613758251
MDI Lolly 400	Paleta, triangular	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 300 mm prof. 450 mm al. 250 mm	12 kg	370273	445,- €	4015613758244
MDI Lolly 600	Paleta, redonda	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 365 mm prof. 380 mm al. 250 mm	10,4 kg	370275	445,- €	4015613758268
MDI Cone 2120	Redonda (cono, cuenco o rollo)	1 kW 230 V 50/60 Hz	an. 255 mm prof. 460 mm al. 250 mm	7,7 kg	370276	445,- €	4015613771052





MDI 1HW-AL



MDI 1BW-AL



MDI Bubble 2070



MDI Churros 2210

- ▶ 1 unidad de cocción con 8 gofres en forma de churro



MDI Donut 900

- ▶ 1 unidad de horneado para 9 gofres redondos



MDI Lolly 400

- ▶ 1 unidad de horneado para 4 gofres de paleta
- ▶ No incluye pinchos



MDI Lolly 600

- ▶ 1 unidad de horneado para 6 gofres de paleta
- ▶ No incluye pinchos



MDI Cone 2120

- ▶ Incluye: 1 moldeador de conos de gofre

Accesorio

Moldeador de conos de gof. MDI Cone 2120

- Material: Madera
- Diseñado para: Moldear conos de gofre
- Medidas: an. 250 x prof. 60 x al. 60 mm
- Peso: 0,14 kg
- GTIN: 4015613793580



370278



PVP* 3,- €

Soporte para gofres de piruleta Z14

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de alojamiento: Hasta 14 unidades
- Cantidad de filas: 2
- Diámetro agujeros: 7 mm
- Medidas: an. 300 x prof. 90 x al. 95 mm
- Peso: 0,7 kg
- GTIN: 4015613824604



101918



PVP* 29,- €

Dosificador de masa 800ml

- Material: Acero inoxidable
- Volumen de relleno: 800 ml
- Abertura de dosificación: Ø 8 mm
- Incluye: Base de apoyo
- Medidas: an. 140 x prof. 260 x al. 240 mm
- Peso: 0,45 kg
- GTIN: 4015613711553



101929



PVP* 26,- €



Gofrera "Deluxe II"

370165

PVP* 519,- €

GTIN 4015613655369



El gofre de Bruselas perfecto: crujiente por fuera y jugoso por dentro. Gracias a la rotación de 180° durante el proceso de horneado, se consigue una distribución óptima de la masa.



• Material de las placas

Aluminio fundido

Revestimiento antiadherente

1

Gofre tipo Bruselas

Montaje fijo

Sí

Giro derecha/izquierda 180 °

50 °C a 300 °C

1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz

an. 525 x prof. 340 x al. 250 mm

13,6 kg

- Cantidad unidades de cocción
- Forma del gofre
- Diseño placa(s)
- Placas giratorias
- Giro de las placas
- Rango de temperatura
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



► Distribución óptima de la masa, gracias a la rotación de 180°



► Limpieza sencilla
► 2 bandejas de goteo debajo de las planchas



Gofrera "Deluxe" 1BW170D

370164

PVP* 598,- €

GTIN 4015613581163



- Material de las placas
- Cantidad unidades de cocción
- Forma del gofre
- Diseño placa(s)
- Placas giratorias
- Giro de las placas
- Rango de temperatura
- Programación

Fundición inyectada de aluminio, revestido

1

Gofre tipo Bruselas

Montaje fijo

Sí

Giro derecha/izquierda 180 °

125 °C a 230 °C

Tiempo de horneado

Temperatura

Sí

1 bandeja de recogida , ancho 250 x prof.

280 mm

1 kW | 230 V | 50/60 Hz

an. 260 x prof. 505 x al. 320 mm

10,5 kg

- Indicador digital
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



► El giro a derecha e izquierda de 180° de las placas calentadoras garantiza la distribución homogénea de la masa y el tostado óptimo



Granizadora 2120

135022

PVP* 2.198,- €

GTIN 4015613759005



Los granizados tienen demanda durante todo el año en ferias, parques de atracciones y piscinas, así como en bares y discotecas. La iluminación de los dos recipientes de 12 litros, que se pueden encender por separado, realmente pone el colorido granizado o los cócteles en el centro de atención.



- Material del recipiente Policarbonato
- Cantidad de recipientes 2
- Capacidad por recipiente 12 litro(s)
- Ajuste/s de temperatura Bebida fría
Granizado
- Refrigeración Compresor
Modo nocturno
Modo día
- Rango de temperatura -2 °C a -5 °C
- Regulación de la temperatura Interruptor vasculante
Conmutable por separado
- Iluminación En la tapa
Conmutable por separado en cada recipiente
- Bandejas de goteo Extraíble
- Potencia nominal 0,6 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 400 x prof. 520 x al. 815 mm
- Peso 39,6 kg



Máquina de palomitas V150

137100

PVP* 355,- €

GTIN 4015613812533



Esta máquina de palomitas de estilo vintage seduce con su aspecto y el olor a crujientes palomitas recién hechas. Con su rendimiento y volumen, este aparato está diseñado para uso profesional, ya se trate de producir palomitas de maíz en ferias, cines o eventos. Convince también por su manejo sencillo y su fácil limpieza.



- Material Vidrio
Aluminio
Plexiglas
Esmaltado
- Material del recipiente Exterior de acero inoxidable
Revestimiento antiadherente en el interior
- Recipiente basculante Sí
- Recipiente extraíble Sí
- Capacidad máx. del recipiente 227 g de maíz para palomitas
- Rendimiento máx. por hora 1,5 kg
- Tiempo de producción/operación 300 seg.
- Margen de temperaturas hasta 200 °C
- Control del recipiente Calefacción y agitador conmutables mediante interruptor basculante
- Cámara de palomitas con calefacción Base (interruptor basculante)
- Iluminación interior Sí
- Tapa de extracción de palomitas Lado del usuario
- Incluye 1 pala para palomitas
- Potencia nominal 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 518 x prof. 418 x al. 672 mm
- Peso 18,6 kg

Pala para alimentos 100

- Material: Acero inoxidable
- Apto para lavavajillas: Sí
- Características: Orificio para colgar
- Medidas: an. 288 x prof. 220 x al. 50 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4015613836546



137101

PVP* 9,- €

Máquinas de algodón de azúcar



Máquina de algodón de azúcar B5000

137201

PVP* 339,- €

GTIN 4015613842493



Con la máquina de algodón de azúcar B5000, puede convertir incluso pequeñas cantidades de azúcar en esponjoso algodón de azúcar. El diseño de alto rendimiento permite una producción continua de algodón de azúcar al más alto nivel profesional.



- Material
- Cubeta

Acero inoxidable
Esmaltado
Ø interno de 500 mm
Apto para lavavajillas
Acero inoxidable
Extraíble
30 - 60 segundos / unidad
Conmutable por separado
Interruptor vasculante
Interruptor vasculante
Conmutable por separado
Sí
Sí
3 compartimentos
Sí
Cuchara dosificadora (12-18 g)
Correa dentada de repuesto
Palos de madera
Azúcar
1,2 kW | 230 | 50/60 Hz
an. 520 x prof. 520 x al. 480 mm
11,11 kg

- Tiempo de producción
- Regulación de la temperatura
- Motor
- Indicador de tensión
- Fusible
- Cajón integrado
- Incluye
- No incluido en el suministro
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



- ▶ Preparación rápida
- ▶ Tiempo de producción: 30-60 s/h



- ▶ Diseño inteligente
- ▶ Temperatura y rotación regulables por separado



- ▶ Fácil de limpiar: cubeta extraíble
- ▶ Ø interno de 500 mm
- ▶ Apto para lavavajillas



- ▶ Práctica y ordenada
- ▶ Cajón con 3 compartimentos para azúcar, palos, colores y sabores

Cubierta protectora B5000

- Material: Plástico PMMA
- Diseñado para: Máquina de algodón de azúcar B5000
- Medidas: an. 531 x prof. 531 x al. 360.000 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613842547



137202

PVP* 79,- €

Microondas



Microondas 23L, 900W

610836

PVP* 205,- €

GTIN 4015613518992



- Potencia del microondas
- Cantidad de magnetrones

900 W
1



- Niveles de potencia
- Funciones

6
Descongelar



- Capacidad
- Temporizador hasta

Calentar
23 litro(s)
30 minuto(s)



- Con plato giratorio
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Sí
1,4 kW | 230 V | 50 Hz
an. 483 x prof. 425 x al. 281 mm
12,6 kg



Microondas 9231D-GR

610856

PVP* 229,- €

GTIN 4015613762418



La parrilla suministrada garantiza excelentes resultados de asado a una potencia de hasta 1000W, ya sea únicamente con la función de grill o en combinación con la función de microondas. Por supuesto, este aparato también ofrece funciones básicas, como cocción con microondas, descongelación y calentamiento.



- Potencia del microondas
- Potencia del grill
- Cantidad de magnetrones
- Niveles de potencia
- Funciones

900 W
1000 W
1
9
Descongelar



- Capacidad
- Temporizador hasta
- Con plato giratorio
- Incluye

Calentar
Grill (combinable)
23 litro(s)
30 minuto(s)
Sí
1 soporte para el grill de Ø 189 mm, altura: 79 mm

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

1,4 kW | 230 V | 50 Hz
an. 480 x prof. 390 x al. 280 mm
12,8 kg





Microondas 19501M-HLGR

610857

PVP* 285,- €

GTIN 4015613843827



Con las funciones adicionales de aire caliente y grill, este microondas ofrece una amplia gama de opciones de preparación de alimentos. El tiempo y la potencia se pueden ajustar según sea necesario y conforme a la función utilizada.

900 W



- Material: Chapa de acero
- Material del interior: Acero inoxidable
- Potencia del microondas: 900 W
- Potencia del aire caliente: 1950 W
- Potencia del grill: 1950 W
- Cantidad de magnetrones: 1
- Niveles de potencia: 6
- Funciones: Calentar, Descongelar, Grill (combinable), Grill (combinable)
- Capacidad: 25 litro(s)
- Programas ajustables: 8
- Temporizador hasta: 95 minuto(s)
- Con plato giratorio: Sí
- Incluye: 1 bandeja para parrilla, Ø 280 mm, altura 52 mm
- Potencia nominal: 1,95 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 490 x prof. 435 x al. 280 mm
- Peso: 16,5 kg



Microondas 25L, 1000W



- Potencia del microondas: 1000 W
- Cantidad de magnetrones: 1
- Funciones: Descongelar, Calentar
- Capacidad: 25 litro(s)
- Potencia nominal: 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 520 x prof. 465 x al. 312 mm
- Peso: 17,4 kg

STAINLESS STEEL

1000 W



610181

• N.º de programas que pueden configurarse: 20

	Niveles de potencia	Temporizador hasta	Código:	PVP*	GTIN
Microondas 25L, 1000W	6	60 minuto(s)	610182	549,- €	4015613487762
Microondas dig. 25L, 1000W	3	99 minuto(s)	610181	559,- €	4015613440101





Microondas 18180D

610839

PVP* 739,- €

GTIN 4015613776866



Microondas apilable de 1800 W, 2 magnetrones, temporizador y 30 programas configurables. La cámara de cocción de 18 litros está equipada con una placa base de cerámica de alta calidad.



- Potencia del microondas 1800 W
- Cantidad de magnetrones 2
- Niveles de potencia 10
- Funciones Descongelar
Calentar
- Capacidad 18 litro(s)
- Programas ajustables 30
- Temporizador hasta 60 minuto(s)
- Características Teclas táctiles
Opción de memoria flash de USB
- Potencia nominal 2,8 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 425 x prof. 520 x al. 340 mm
- Peso 19,2 kg

Microondas MJ26A6093



- Potencia del microondas 1850 W
- Cantidad de magnetrones 2
- Niveles de potencia 5
- Funciones 2 funciones de descongelado
Calentar
- Capacidad 26 litro(s)
- Gastronorm 2/3 GN
- Incluye 1 elemento de fijación para apilar el microondas
- Potencia nominal 2,6 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 464 x prof. 557 x al. 368 mm
- Peso 32 kg



610196

	Programas ajustables	Temporizador	Código:	PVP*	GTIN
MJ26A6093	50	Digital botón + 20 segundos Botón X2 para duplicar la cantidad y el tiempo de cocción	610195	1.429,- €	8806092114708
MJ26A6091	0	Manual botón + 20 segundos	610196	1.429,- €	8806092114685



Accesorio

Estantería mural 520x400mm, AI

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Medidas superficie: an. 520 x prof. 400 mm
- Capacidad de carga máx.: 40 kg
- Medidas: an. 520 x prof. 400 x al. 150 mm
- Peso: 3,4 kg
- GTIN: 4015613431963



174520

PVP* 81,- €

Estantería mural 600x600mm, AI

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Medidas superficie: an. 600 x prof. 600 mm
- Capacidad de carga máx.: 50 kg
- Medidas: an. 600 x prof. 600 x al. 155 mm
- Peso: 5,4 kg
- GTIN: 4015613434988



174600

PVP* 115,- €



TÉCNICA DE CONSERVACIÓN TÉRMICA | BUFÉ

El arte de mantener los platos calientes es con frecuencia decisivo para la calidad de un bufé. Por ello, también es fundamental contar con la tecnología de conservación del calor adecuada. En nuestra amplia gama de productos encontrará todo lo que necesita, desde calentaplatos hasta recipientes para baño maría.

Baño María 111-150



- Dimensiones de la cubeta, formato GN
- Profundidad cubeta GN máx.

1 x 1/1 GN
150 mm



- Potencia nominal
- Medidas

1,2 kW | 230 V | 50 Hz
an. 338 x prof. 540 x al. 248 mm



	Incluye	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño María 111-150	—	8 kg	200230	165,- €	4015613423647
Baño María 212-150	2 cubetas GN 1/2 GN	10,3 kg	200232	198,- €	4015613423654
Baño María 313-150	3 cubetas GN 1/3 GN	10,6 kg	200233	219,- €	4015613423678



Baño María, 1/1GN, 150mm, grifo



- Dimensiones de la cubeta, formato GN
- Grifo de salida de agua
- Potencia nominal

1 x 1/1 GN
Sí



1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



	Profundidad cubeta GN máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño María, 1/1GN, 150mm, grifo	150 mm	an. 340 mm prof. 590 mm al. 240 mm	7,5 kg	200240	175,- €	4015613468969
Baño María, 1/1GN, 200mm, grifo	200 mm	an. 355 mm prof. 600 mm al. 295 mm	9,5 kg	200207	245,- €	4015613379678



Baños maría Hotpot



Baño María Hotpot, 1x olla, 3,5 L



- Rango de temperatura
- Ollas

35 °C a 95 °C
Regulación individual



	Cantidad de ollas	Capacidad	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño María Hotpot, 1x olla, 3,5 L	1	3,5 litro(s)	0,15 kW 230 V 50/60 Hz	an. 210 mm prof. 210 mm al. 320 mm	3,5 kg	605035	295,- €	4015613520612
Baño María Hotpot, 1x olla, 6,5 L	1	6,5 litro(s)	0,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 255 mm prof. 280 mm al. 330 mm	4,5 kg	605065	315,- €	4015613520629
Baño María Hotpot, 2 ollas, 3,5 L	2	3,5 litro(s)	0,3 kW 230 V 50/60 Hz	an. 415 mm prof. 240 mm al. 320 mm	6,2 kg	606035	425,- €	4015613520650
Baño María Hotpot, 2 ollas, 6,5 L	2	6,5 litro(s)	0,4 kW 230 V 50/60 Hz	an. 505 mm prof. 280 mm al. 320 mm	7,9 kg	606065	475,- €	4015613520636
Baño María Hotpot, 3 ollas, 3,5 L	3	3,5 litro(s)	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	an. 610 mm prof. 240 mm al. 320 mm	9 kg	607035	555,- €	4015613520667





Baño María Hotpot, 4 ollas, 3,5 L

608035

PVP* 635,- €

GTIN 4015613520674



• Cantidad de ollas



• Capacidad, cada una

• Rango de temperatura



• Potencia nominal

• Medidas

• Peso

4

Regulación individual

3,5 litros

35 °C a 95 °C

0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz

an. 415 x prof. 415 x al. 320 mm

10,7 kg

Accesorio

Olla 3,5 L para Hot Pot

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Capacidad: 3,5 litro(s)
- Medidas: an. 190 x prof. 190 x al. 215 mm
- Peso: 0,54 kg
- GTIN: 4015613520698

609035

PVP* 45,- €

Olla 6,5 L para Hot Pot

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Capacidad: 6,5 litro(s)
- Medidas: an. 240 x prof. 240 x al. 210 mm
- Peso: 0,76 kg
- GTIN: 4015613520704

609065

PVP* 49,- €



Tapa para Hot Pot 3,5L

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diámetro: 186 mm
- Medidas: an. 190 x prof. 190 x al. 25 mm
- Peso: 0,15 kg
- GTIN: 4015613520711

609135

PVP* 13,- €

Tapa para Hot Pot 6,5L

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diámetro: 237 mm
- Medidas: an. 240 x prof. 240 x al. 25 mm
- Peso: 0,24 kg
- GTIN: 4015613520728

609165

PVP* 23,- €



Hervidor de huevos EH6

115129

PVP* 265,- €

GTIN 4015613675770



Huevos recién cocidos a su gusto. Blandos, a medio cocer o duros: este hervidor de huevos permite que cada huésped elija el punto de cocción que prefiera en el bufé de desayuno.



• Capacidad de la cubeta

• Rango de temperatura

• Ajuste del punto de cocción

• Elemento calentador de acero inoxidable

• Diseño de los portahuevos



• Potencia nominal

• Medidas

• Peso

4 litro(s)

30 °C a 110 °C

Manual

Sí

6 soportes individuales, con código de colores

Tamaño de los huevos: Pequeño, mediano

2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz

an. 365 x prof. 220 x al. 290 mm

4,3 kg



Marmita de sopa 5,4L

100062

PVP* 92,- €

GTIN 4015613634821



• Material

Chapa de acero
Esmaltado
Acero inoxidable
Acero inoxidable
Extraíble
5,4 litro(s)
35 °C a 95 °C
Indirecto
8 rótulos para sopas, magnéticos
0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 255 x prof. 267 x al. 385 mm
3,1 kg



5,4 L

• Cubeta interior



• Capacidad

• Rango de temperatura

• Tipo de calentamiento

• Incluye

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso



Marmita de sopa Club 8,5L

100067

PVP* 95,- €

GTIN 4015613442587



• Material

Chapa de acero
Esmaltado
Acero inoxidable
Acero inoxidable
Extraíble
8,5 litro(s)
30 °C a 95 °C
Indirecto
8 rótulos para sopas, magnéticos
0,4 kW | 230 V | 50 Hz
an. 295 x prof. 295 x al. 385 mm
3,4 kg



8,5 L

• Cubeta interior



• Capacidad

• Rango de temperatura

• Tipo de calentamiento

• Incluye

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso



Marmita de sopa Economic 9L

100061

PVP* 103,- €

GTIN 4015613421292



• Material

Chapa de acero
Esmaltado
Acero inoxidable
Acero inoxidable
Extraíble
9 litro(s)
48 °C a 94 °C
Indirecto
8 rótulos para sopas, magnéticos
0,4 kW | 230 V | 50-60 Hz
an. 360 x prof. 330 x al. 370 mm
3,9 kg



9 L

• Cubeta interior



• Capacidad

• Rango de temperatura

• Tipo de calentamiento

• Incluye

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso

Olla de fiesta 9L



- Cubeta interior



- Capacidad
- Rango de temperatura



- Tipo de calentamiento

- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable
Extraíble
9 litro(s)
30 °C a 95 °C
Indirecto
8 rótulos para sopas, magnéticos
0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 345 x prof. 345 x al. 360 mm
4,5 kg



	Material	Código:	PVP*	GTIN
Olla de fiesta 9L	Chapa de acero, esmaltado	100054	103,- €	4015613353432
Marmita de sopa De Luxe 9L	Acero inoxidable	100058	145,- €	4015613367736



Marmita de sopa 10L

100048

PVP* 92,- €

GTIN 4015613610702



- Material
- Cubeta interior



- Capacidad



- Rango de temperatura
- Tipo de calentamiento

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Plástico
Acero inoxidable
Extraíble
10 litro(s)
57 °C a 84 °C
Indirecto
0,45 kW | 230 V | 50 Hz
an. 330 x prof. 330 x al. 380 mm
3 kg



Marmita de sopa Gourmet 10L

100047

PVP* 155,- €

GTIN 4015613364704



- Material
- Cubeta interior



- Capacidad



- Rango de temperatura
- Tipo de calentamiento

- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Plástico
Acero inoxidable al cromo níquel
Extraíble
10 litro(s)
50 °C a 95 °C
Indirecto
1 cazo de sopa
0,45 kW | 230 V | 50 Hz
an. 390 x prof. 390 x al. 380 mm
5,2 kg



Marmita de fiesta, 16L

A150510

PVP* 175,- €

GTIN 4016098101822



• Material

Acero



• Capacidad

Esmaltado



• Rango de temperatura

16 litro(s)



• Tipo de calentamiento

30 °C a 90 °C

• Potencia nominal

Directo, sin agua

• Medidas

1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Peso

an. 465 x prof. 365 x al. 370 mm

4,7 kg



Calentador para chocolate 1,25L

900005

PVP* 39,- €

GTIN 4015613669892



Para mantener caliente hasta 1,25 litros de chocolate con leche, negro o blanco sin quemarlo.



• Cubeta interior

Cerámica



• Capacidad

Extraíble



• Rango de temperatura

1,25 litro(s)

• Potencia nominal

40 °C a 58 °C

• Medidas

0,12 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Peso

an. 230 x prof. 220 x al. 200 mm

2 kg

Calentador de comida "Mini" 1,25L



• Material

Aluminio



• Cubeta interior

Cerámica



• Regulación de la temperatura

Extraíble

3 niveles

• Peso



	Capacidad	Rango de temperatura	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
"Mini" 1,25L	1,25 litro(s)	65 °C a 75 °C	0,12 kW 230 V 50/60 Hz	an. 230 mm prof. 220 mm al. 200 mm	2,1 kg	A100266	36,- €	4015613610580
5,5L	5,5 litro(s)	20 °C a 96 °C	0,28 kW 230 V 50/60 Hz	an. 345 mm prof. 345 mm al. 276 mm	5,4 kg	A100155	55,- €	4015613397894
6,5L	6,5 litro(s)	20 °C a 96 °C	0,32 kW 230 V 50/60 Hz	an. 410 mm prof. 295 mm al. 240 mm	5,7 kg	A100265	59,- €	4015613405346





Chafing dish 3,8L 500 E

500835

PVP* 129,- €

GTIN 4015613390857



- Capacidad
- Rango de temperatura

3,8 litro(s)

30 °C a 85 °C



- Incluye
- Potencia nominal

1 recipiente de 300 mm

0,5 kW | 230 V | 50 Hz



- Medidas

an. 405 x prof. 330 x al. 220 mm



- Peso

3,7 kg



Chafing dish 1/1 1000 E

500831

PVP* 225,- €

GTIN 4015613389820



- Capacidad
- Gastronorm
- Profundidad cubeta GN máx.

13,5 litro(s)

1/1 GN



- Rango de temperatura

100 mm

30 °C a 85 °C



- Incluye

1 soporte para la tapa

1 cubeta GN

- Potencia nominal

1 kW | 230 V | 50 Hz

- Medidas

an. 623 x prof. 356 x al. 285 mm

- Peso

8,3 kg



Chafing dish 1/1 2200 E

500830

PVP* 175,- €

GTIN 4015613370033



- Capacidad
- Gastronorm
- Profundidad cubeta GN máx.

13,5 litro(s)

1/1 GN



- Rango de temperatura

100 mm

30 °C a 85 °C



- Incluye

1 soporte para la tapa

1 cubeta GN

- Potencia nominal

2,2 kW | 230 V | 50 Hz

- Medidas

an. 636 x prof. 357 x al. 287 mm

- Peso

6,2 kg



Estación sopera 2x4L 2200 E

500840

PVP* 205,- €

GTIN 4015613370040



- Cantidad de ollas
- Capacidad, cada una
- Rango de temperatura
- Características tapa

2

4 litros

30 °C a 85 °C



- Incluye

Extraíble, con asa

Orificio p. cuchara



- Incluye

1 soporte para la tapa

1 recipiente GN

- Potencia nominal

2,2 kW | 230 V | 50 Hz

- Medidas

an. 636 x prof. 357 x al. 460 mm

- Peso

7 kg



Chafing dish 1/2 BP

500481

PVP* 49,- €

GTIN 4015613366708



- Gastronorm
- Profundidad cubeta GN máx.
- Cantidad infiernillos
- Incluye
- Medidas
- Peso

1/2 GN
65 mm
1
1 cubeta GN
an. 375 x prof. 290 x al. 320 mm
2,7 kg

Chafing dish 1/1 BP



- Gastronorm
- Características tapa

1/1 GN
Extraíble, con asa
Con soporte para la tapa en un lado



	Profundidad cubeta GN máx.	Cantidad infiernillos	Incluye	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Chafing dish 1/1 BP	65 mm	2	1 cubeta GN	an. 610 mm prof. 350 mm al. 320 mm	4,3 kg	500482	65,- €	4015613366715
Kit de chafing dish 1/1 BP	65 mm	4	2 cubeta GN	an. 610 mm prof. 355 mm al. 300 mm	8,6 kg	500486	119,- €	4015613439617
Chafing dish 1/1 BP XL	100 mm	2	1 cubeta GN	an. 605 mm prof. 350 mm al. 305 mm	4,1 kg	500494	79,- €	4015613536903





Chafing dish 1/1 BP "Rolltop"

500458

PVP* 198,- €

GTIN 4015613412771



- Gastronorm
- Profundidad cubeta GN máx.
- Cantidad infiernillos
- Material asa(s)
- Características tapa
- Incluye
- Medidas
- Peso

- 1/1 GN
- 65 mm
- 2
- Plástico, diseño tipo madera
- Tapa enrollable
- 1 cubeta GN
- an. 620 x prof. 350 x al. 430 mm
- 8 kg

Accesorio

Calentador eléctrico CD 1/1 BP

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 130 mm
- Protección contra sobrecalentamientos: Sí
- Potencia nominal: 0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 130 x prof. 140 x al. 100 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613410166



500464

PVP* 49,- €

Tapa enrollable CD 1/1 E

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Diseñado para: Calientaplatos eléctricos
- Medidas: an. 525 x prof. 330 x al. 165 mm
- Peso: 3,6 kg
- GTIN: 4015613433479



500833

PVP* 79,- €

Tapa enrollable CD 1/1 BP

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Diseñado para: Calientaplatos con pasta combustible
- Medidas: an. 535 x prof. 365 x al. 170 mm
- Peso: 3 kg
- GTIN: 4015613412788



500459

PVP* 89,- €

Combustible chafing dish



Gel combustible Bartscher 48-200

500160

PVP* 59,- €

GTIN 4015613845463



- Contenido / lata
- Duración de combustión/lata, aprox.
- Medidas
- Peso
- Cantidad de unidades de pedido
- Cantidad mínima de pedido

- 200 g
- 2,5 horas
- an. 260 x prof. 350 x al. 225 mm
- 11,9 kg
- 1 cartón (48 latas)
- 4 cartones



Chafing dish 6,2L Flexible

500846

PVP* 369,- €

GTIN 4015613721101



Ya sea por inducción o vitrocerámica, este calentaplatos redondo se puede utilizar de forma flexible sobre una placa de cocción empotrada, en bufés, en comedores o en cocinas abiertas. Gracias a la tapa extraíble con mecanismo de cierre suave, los alimentos se pueden retirar y el recipiente se puede cambiar fácilmente.

- Capacidad 6,2 litro(s)
- Diámetro cubo interior 390 mm
- Tipo de calentamiento Externamente, por medio de una placa empotrada de inducción o vitrocerámica plana
- Características tapa Con mirilla
Mecanismo soft close (tapa con cierre hidráulico)
Extraíble, con asa
- Incluye 1 recipiente de 390 mm Ø, 65 mm de profundidad, Acero inoxidable
- Indicación importante Para usar el aparato se requiere una placa de cocción externa
- Medidas an. 435 x prof. 472 x al. 185 mm
- Peso 5,4 kg

Chafing dish 2/3 Flexible



Mediante inducción o vitrocerámica: calentaplatos para un uso flexible sobre una placa de cocción empotrada. La tapa extraíble facilita la sustitución del recipiente GN en bufés, en comedores o en cocinas abiertas.

- Profundidad cubeta GN máx. 65 mm
- Tipo de calentamiento Externamente, por medio de una placa empotrada de inducción o vitrocerámica plana
- Características tapa Con mirilla
Mecanismo soft close (tapa con cierre hidráulico)
Extraíble, con asa
- Características Regulación de temperatura mediante placa de cocción externa
Dispositivo elevador para recipientes GN
- Incluye 1 cubeta GN, 65 mm de profundidad, Acero inoxidable
- Indicación importante Para usar el aparato se requiere una placa de cocción externa

	Capacidad	Gastronorm	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Chafing dish 2/3 Flexible	5,2 litro(s)	2/3 GN	an. 400 mm prof. 418 mm al. 195 mm	5,5 kg	500847	369,- €	4015613721118
Chafing dish 1/1 Flexible	8,5 litro(s)	1/1 GN	an. 580 mm prof. 420 mm al. 205 mm	7 kg	500507	449,- €	4015613696003



- ▶ Posibilidades ilimitadas
- ▶ Este calentaplatos puede utilizarse en combinación con una placa de cocción externa.



- ▶ Para inducción o vitrocerámica
- ▶ Regulación de la temperatura posible mediante placa de cocción empotrada externa



- ▶ Mecanismo de cierre suave
- ▶ Tapa extraíble con cristal



- ▶ Dispositivo elevador
- ▶ Fácil extracción del recipiente GN

Vitrinas calientes



Expositor caliente R4 4 x 1/3 GN



Pequeña pero sofisticada: esta vitrina de encimera permite presentar platos calientes ahorrando espacio.



- Profundidad cubeta GN máx. 40 mm
- Vidrio de seguridad Sí
- Rango de temperatura 30 °C a 90 °C
- Tipo de calentamiento Calentamiento en seco
- Depósito de agua para humidificar el aire No
- Tipo de puerta Puerta(s) deslizante(s)
- Posición de puerta Parte trasera
- Incluye Cubeta GN



	Capacidad GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
R4 4 x 1/3 GN	4 x 1/3 GN	0,5 kW 230 V 50 Hz	an. 775 mm prof. 420 mm al. 335 mm	16,2 kg	305058	529,- €	4015613681818
R6 6 x 1/3 GN	6 x 1/3 GN	0,8 kW 230 V 50 Hz	an. 1.135 mm prof. 420 mm al. 335 mm	24,7 kg	305059	635,- €	4015613681825



Vitrina caliente 5200 2ER

305062

PVP* 449,- €

GTIN 4015613698885



Aparato de encimera compacto para mantener el calor y presentar platos calientes. - Equipado con prácticas puertas de elevación.



- Capacidad 45 litro(s)
- Cantidad bandejas 1
- Cristal frontal Rendodeado
- Vidrio de seguridad Sí
- Rango de temperatura 30 °C a 90 °C
- Tipo de calentamiento Calentamiento en seco
- Depósito de agua para humidificar el aire Sí
- Tipo de puerta Puerta levadiza
- Posición de puerta Parte trasera
- Potencia nominal 0,8 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 560 x prof. 395 x al. 365 mm
- Peso 14,8 kg





Vitrina caliente 6200 2EK

305063

PVP* 539,- €

GTIN 4015613698892



Aparato de encimera utilizable por ambos lados, con prácticas puertas de elevación e iluminación LED.

- Capacidad 80 litro(s)
- Cantidad bandejas 1
- Cristal frontal Sesgado
- Vidrio de seguridad Sí
- Rango de temperatura 30 °C a 90 °C
- Tipo de calentamiento Calentamiento en seco
- Depósito de agua para humidificar el aire Sí
- Tipo de puerta Puerta levadiza
- Posición de puerta En ambos lados
- Iluminación LED
- Potencia nominal 1 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 700 x prof. 430 x al. 365 mm
- Peso 17,4 kg



Mostrador con calefacción 5900 2ER

305064

PVP* 785,- €

GTIN 4015613711263



Este mostrador con calefacción mantiene calientes los alimentos en dos niveles para ahorrar espacio. Además, los alimentos se presentan de forma atractiva gracias a las lámparas que iluminan las superficies de colocación y el espejo que hay montado en la parte posterior.

- Capacidad 104 litro(s)
- Cantidad bandejas 1
- Rango de temperatura 30 °C a 70 °C
- Tipo de calentamiento Temperatura superior e inferior
- Depósito de agua para humidificar el aire No
- Iluminación Techo
- Características La superficie de colocación superior se calienta mediante el elemento calentador radiante del nivel inferior
El calentamiento superior del nivel superior se puede regular por separado
- Potencia nominal 0,56 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 630 x prof. 465 x al. 655 mm
- Peso 27,6 kg



► Bandeja de presentación
página 397, 398



Mostrador caliente Bartscher DeliCompact

306057

PVP* 659,- €

GTIN 4015613535500



- Material Chapa de acero
- Capacidad 52 litro(s)
- Cantidad bandejas 2
- Bandejas de altura ajustable Sí
- Vidrio de seguridad Sí
- Rango de temperatura 30 °C a 110 °C
- Tipo de calentamiento Calentamiento por agua
- Depósito de agua para humidificar el aire Sí
- Tipo de puerta Puerta(s) oscilante(s)
- Posición de puerta Parte trasera
- Iluminación interior Sí
- Potencia nominal 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 390 x prof. 445 x al. 665 mm
- Peso 24,4 kg

Vitrina caliente "Bartscher Deli I"



• Material

Acero
Esmaltado
Cromado



- Cantidad bandejas 3
- Bandejas de altura ajustable Sí
- Vidrio de seguridad Sí
- Rango de temperatura 30 °C a 90 °C
- Tipo de calentamiento Calentamiento en seco
- Depósito de agua para humidificar el aire Sí
- Tipo de puerta Puerta(s) deslizante(s)
- Posición de puerta En ambos lados
- Iluminación interior Sí

	Capacidad	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Bartscher Deli I	110 litro(s)	1,84 kW 230 V 50 Hz	an. 660 mm prof. 470 mm al. 640 mm	35 kg	306053	609,- €	4015613437743
Bartscher Deli II	152 litro(s)	1,84 kW 230 V 50 Hz	an. 900 mm prof. 480 mm al. 590 mm	52 kg	306054	798,- €	4015613437750
Bartscher Deli III	373 litro(s)	2,2 kW 230 V 50 Hz	an. 1.200 mm prof. 480 mm al. 790 mm	76 kg	306055	1.098,- €	4015613437767



Vitrina caliente "Bartscher Deli Plus I"



- Cantidad bandejas 3
- Vidrio de seguridad Sí
- Rango de temperatura 30 °C a 90 °C
- Tipo de calentamiento Calentamiento en seco
- Depósito de agua para humidificar el aire Sí
- Tipo de puerta Puerta(s) deslizante(s)
- Iluminación LED

Techo
Regulación individual



305055

	Capacidad	Posición de puerta	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Bartscher Deli Plus I	120 litro(s)	Parte trasera	1,1 kW 230 V 50 Hz	an. 690 mm prof. 600 mm al. 670 mm	36,2 kg	305053	775,- €	4015613503035
Bartscher DeliPlus I-D	120 litro(s)	En ambos lados	1,1 kW 230 V 50 Hz	an. 690 mm prof. 590 mm al. 685 mm	36 kg	305055	819,- €	4015613525839
Bartscher DeliPlus II	160 litro(s)	Parte trasera	1,5 kW 230 V 50 Hz	an. 870 mm prof. 585 mm al. 685 mm	42,8 kg	305054	898,- €	4015613503042



Vitrinas calientes

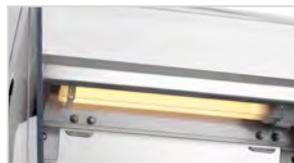


Vitrina caliente GN1110-R



Gracias al diseño de alta calidad y a la iluminación interior, los platos preparados se presentan perfectamente para servir la comida. El cristal frontal con bisagras y la bandeja de goteo extraíble garantizan una limpieza fácil.

- Profundidad cubeta GN máx. 40 mm
- Cristal frontal Redondeado
- Vidrio de seguridad Sí
- Regulación de la temperatura termostato
- Rango de temperatura 30 °C a 110 °C
- Tipo de calentamiento Calentamiento en seco
- Posición de puerta Parte trasera
- Iluminación Halógeno
- Cantidad bandejas 1
- No incluido en el suministro Cubeta GN



	Capacidad	Gastronorm	Tipo de puerta	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
GN1110-R	85 litro(s)	1 x 1/1 GN	Puerta levadiza	1,65 kW 230 V 50/60 Hz	an. 505 mm prof. 785 mm al. 560 mm	45 kg	305067	3.259,- €	4015613828770
GN2110-R	95 litro(s)	2 x 1/1 GN	Puerta(s) deslizante(s)	2,1 kW 230 V 50/60 Hz	an. 755 mm prof. 785 mm al. 560 mm	56,6 kg	305066	3.498,- €	4015613808819
GN3110-R	185 litro(s)	3 x 1/1 GN	Puerta(s) deslizante(s)	3,65 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.095 mm prof. 785 mm al. 560 mm	84,8 kg	305068	4.998,- €	4015613828787



Carros buffet, calientes



Carro buffet, caliente, 3x 1/1GN



- Presentación perfecta de platos calientes. Este carro para bufé está óptimamente equipado con iluminación integrada, protector contra estornudos, función de almacenamiento y ruedas para un transporte cómodo.
- Material: Madera
- Color: Teca
- Profundidad cubeta GN máx.: 150 mm
- Rango de temperatura: 30 °C a 90 °C
- Grifo de salida: Sí
- Protector: Sí
- Iluminación: En el protector
- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Características: Encimera de granito Rosa Porrino, Pila de acero inoxidable, Cubeta GN
- No incluido en el suministro: Juego de montaje (montaje fácil)
- Estado de suministro:



• Se necesitan 2 enchufes independientes

	Cantidad de cubetas	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
3x 1/1GN	1	3 x 1/1 GN	2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.200 mm prof. 880 mm al. 1.370 mm	112 kg	125614	2.398,- €	4015613745381
4x 1/1GN	1	4 x 1/1 GN	3 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.490 mm prof. 880 mm al. 1.370 mm	136 kg	125628	2.649,- €	4015613745374
6x 1/1 GN	2	6 x 1/1 GN	4 kW 230 V 50/60 Hz	an. 2.150 mm prof. 880 mm al. 1.370 mm	184 kg	125624	3.498,- €	4015613745398



Accesorio

Deslizabandejas, 1 u. 3x 1/1 GN

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 1.180 x prof. 380 x al. 115 mm
- Peso: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815



125502

PVP* 369,- €

Deslizabandejas, 1 u. 4x 1/1 GN

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 1.500 x prof. 310 x al. 120 mm
- Peso: 4 kg
- GTIN: 4015613570846



125503

PVP* 419,- €

Deslizabandejas, 1 u. 6x 1/1 GN

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 2.100 x prof. 310 x al. 120 mm
- Peso: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504

PVP* 649,- €



Carro buffet Kids W4110-150U



La solución de bufé móvil para los más pequeños: porque los niños también comen por los ojos y esperan una selección propia y un servicio de platos perfectamente calientes.



- Material
 - Madera laminada
 - Acero inoxidable
 - Plástico
- Cantidad de cubetas: 1
- Dimensiones de la cubeta, formato GN: 4 x 1/1 GN
- Profundidad cubeta GN máx.: 150 mm
- Rango de temperatura: 30 °C a 90 °C
- Grifo de salida: Sí
- Protector: Sí
- Iluminación: Lámparas de calentamiento por infrarrojos
Regulación individual
- Ruedas: 5 ruedas giratorias, 2 con freno
- Características: Pila de acero inoxidable
Esquinas redondeadas
- Incluye: 4 regletas: longitud 528 mm, ancho 30 mm
Cubeta GN
- No incluido en el suministro: Montado
- Estado de suministro: 2,1 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 1.425 x prof. 1.160 x al. 1.200 mm
- Peso: 96 kg



- Solución de bufé móvil para los más pequeños
- Altura de servicio: 700 mm



- Con deslizabandejas
- Plegable
- Medidas: an. 1.460 x prof. 250 mm



- Color Wengué



- Color Antracita

	Color	Código:	PVP*	GTIN
Carro buffet Kids W4110-150U	Olmo	125631	4.449,- €	4015613758305
Carro buffet Kids W4110-150W	Wengué	125631V1	4.449,- €	4015613773032
Carro buffet Kids W4110-150A	Antracita	125631V2	4.449,- €	4015613773049



Carro buffet W3110-200U



La solución de bufé móvil con un moderno diseño de madera: el carro para bufé con protección contra estornudos e iluminación LED tiene capacidad para 3 - 4 recipientes 1/1 GN y utiliza el principio del baño de agua para mantener la comida caliente de forma cuidadosa en el bufé, a la vez que la presenta de manera atractiva.



- Material
 - Madera laminada
 - Acero inoxidable
 - Plástico
- Cantidad de cubetas 1
- Profundidad cubeta GN máx. 200 mm
- Rango de temperatura 30 °C a 90 °C
- Grifo de salida Sí
- Protector Sí
- Iluminación LED
 - Regulación individual
- Ruedas 2 con freno
- Características Pila de acero inoxidable
- Incluye Regletas: longitud 528 mm, ancho 30 mm
- No incluido en el suministro Cubeta GN
- Estado de suministro Montado



► 4 x 1/1 GN



► Con deslizabandejas
► Plegable



► Color Wengué



► Color Antracita

	Color	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
W3110-200U	Olmo	3 x 1/1 GN	2,262 kW 230 V 50 Hz	an. 1.170 mm prof. 1.250 mm al. 1.510 mm	110,6 kg	125633	5.749,- €	4015613758558
W3110-200W	Wengué	3 x 1/1 GN	2,262 kW 230 V 50 Hz	an. 1.170 mm prof. 1.250 mm al. 1.510 mm	110,6 kg	125633V1	5.749,- €	4015613773056
W3110-200A	Antracita	3 x 1/1 GN	2,262 kW 230 V 50 Hz	an. 1.170 mm prof. 1.250 mm al. 1.510 mm	113,4 kg	125633V2	5.749,- €	4015613773063
W4110-200U	Olmo	4 x 1/1 GN	3,016 kW 230 V 50 Hz	an. 1.495 mm prof. 1.250 mm al. 1.520 mm	133,5 kg	125634	6.549,- €	4015613757803
W4110-200W	Wengué	4 x 1/1 GN	3,016 kW 230 V 50 Hz	an. 1.495 mm prof. 1.250 mm al. 1.520 mm	133,5 kg	125634V1	6.549,- €	4015613773070
W4110-200A	Antracita	4 x 1/1 GN	3,016 kW 230 V 50 Hz	an. 1.495 mm prof. 1.250 mm al. 1.520 mm	133,5 kg	125634V2	6.549,- €	4015613773087



Carros bañomaría



Carro baño María 2 x 1/1 GN, cs.



-  • Tipo de calentamiento: Calentamiento en seco
-  • Cantidad de cubetas: 1
-  • Profundidad cubeta GN máx.: 200 mm
-  • Pila de pared doble: Sí
-  • Rango de temperatura: 30 °C a 90 °C
-  • Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
-  • No incluido en el suministro: Cubeta GN
-  • Estado de suministro: Juego de montaje (montaje fácil)

Dimensiones de la cubeta, formato GN

	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Carro baño María 2 x 1/1 GN, cs.	2 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50 Hz	an. 650 mm prof. 820 mm al. 855 mm	32 kg	200254	1.229,- €	4015613505312
Carro baño María 3x1/1GN, cs.	3 x 1/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	an. 650 mm prof. 1.200 mm al. 855 mm	41 kg	200255	1.519,- €	4015613505329



Carro bañomaría WB2110



-  El bufé móvil: transporte platos y manténgalos calientes con toda comodidad. Permite servir un bufé caliente completo rápidamente y de una sola vez.
-  • Tipo de calentamiento: Calentamiento por agua
 -  • Profundidad cubeta GN máx.: 200 mm
 -  • Rango de temperatura: 30 °C a 90 °C
 -  • Zonas de calentamiento de regulación individual: Sí
 -  • Grifo de salida de agua: Sí
 -  • Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
 -  • No incluido en el suministro: Cubeta GN
 -  • Estado de suministro: Montado

	Cantidad de cubetas	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
WB2110	2	2 x 1/1 GN	1,4 kW 230 V 50-60 Hz	an. 655 mm prof. 900 mm al. 910 mm	38,8 kg	200261	1.419,- €	4015613671789
WB3110	3	3 x 1/1 GN	2,1 kW 230 V 50-60 Hz	an. 655 mm prof. 1.300 mm al. 910 mm	54 kg	200262	1.949,- €	4015613671802



Lámparas de calentamiento



Lámpara de calentamiento IWL250D SI



- Material
Acero
Esmaltado
- Tip de la fuente de calor
Bombilla/s de infrarrojos
- Casquillo
E27
- Diseño del cable de alimentación
Cable en espiral
Longitud del cable: de 650 mm a 1600 mm
Sistema colgante regulable en altura
- Incluye
1 bombilla de infrarrojos (Philips incandescente), color del vidrio: transparente
Material de conexión eléctrica
- Potencia nominal
0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas
an. 230 x prof. 230 x al. 250 mm
- Peso
1 kg

	Color	Código:	PVP*	GTIN
IWL250D SI	Plateado, mate	114278	122,- €	4015613715933
IWL250D SW	Negro, mate	114273	122,- €	4015613712703
IWL250D CHR	Plateado, brillante	114279	145,- €	4015613739274
IWL250D KU	Cobre, brillante	114274	145,- €	4015613712727
IWL250D GO	Dorado, brillante	114275	145,- €	4015613712734



Accesorio

Bombilla de infrarrojos IWL250D

- Diseño: Infrarrojos, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- Rosca: E27
- Potencia nominal: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 125 x prof. 125 x al. 180 mm
- Peso: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562



114271

PVP* 18,- €

Bombilla de infrarrojos IWL250D-W

- Diseño: Infrarrojos, Philips Incandescent 230-250 V BR125, Color del vidrio: Transparente
- Rosca: E27
- Potencia nominal: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 125 x prof. 125 x al. 173 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131



114277

PVP* 18,- €

Lámpara de calentamiento IWL250ST



- Tip de la fuente de calor



- Casquillo



- Características



- Incluye

Bombilla/s de infrarrojos
E27

Reflector de aire ventilado

Altura libre: variable (máx. 520 mm)

Bombilla de infrarrojos, color del vidrio:
Transparente

Cantidad de lámparas

Potencia nominal

Medidas

Peso

Código:

PVP*

GTIN

	Cantidad de lámparas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
IWL250ST	1	0,25 kW 230 V 50/60 Hz	an. 200 mm prof. 250 mm al. 700 mm	6,1 kg	114270	198,- €	4015613686417
IWL500ST	2	0,5 kW 230 V 50 Hz	an. 330 mm prof. 515 mm al. 700 mm	9,6 kg	114296	279,- €	4015613806198



Calentador para buffet I2WL552 1/1



- Material



- Profundidad cubeta GN máx.



- Tip de la fuente de calor



- Incluye



- Indicación importante

- Estado de suministro

Aluminio

65 mm

Bombilla/s de infrarrojos

Bombilla de infrarrojos, color del vidrio:
Transparente

No incluye recipiente GN

Juego de montaje (montaje fácil)

Dimensiones de la cubeta, formato GN

Cantidad de fuentes de calor

Potencia nominal

Medidas

Peso

Código:

PVP*

GTIN

	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Cantidad de fuentes de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Calentador para buffet I2WL552 1/1	1/1 GN	2	0,55 kW 230 V 50 Hz	an. 620 mm prof. 425 mm al. 358 mm	1,6 kg	114282	135,- €	4015613779874
Lámpara de calentamiento I3WL820 2/1 GN	2/1 GN	3	0,825 kW 230 V 50 Hz	an. 810 mm prof. 340 mm al. 610 mm	2,1 kg	114267	139,- €	4015613676326



Calentador para buffet IHR1000 1/1

A114001

PVP* 269,- €

GTIN 4015613432526



- Dimensiones de la cubeta, formato GN



- Profundidad cubeta GN máx.



- Tip de la fuente de calor



- Cantidad tubos calentadores

- Rango de temperatura

- Incluye

- Potencia nominal

- Medidas

- Peso

1/1 GN

65 mm

Tubo(s) calentador(es) por infrarrojos

1

22 °C a 53 °C

1 chapa perforada

1 cubeta GN 1/1 GN, 50 mm de profundidad, acero inoxidable

1 kW | 230 V | 50 Hz

an. 335 x prof. 570 x al. 505 mm

8,3 kg

Calentador para buffet I1WL400



- Material superficie placa calentadora
- Tip de la fuente de calor
- Rango de temperatura
- Fuentes de calor conmutables por separado

Vidrio-cerámica
Bombilla/s de infrarrojos
30 °C a 85 °C
Sí



	Cantidad zonas de calor	Cantidad de fuentes de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
I1WL400	1	1	0,4 kW 230 V 50-60 Hz	an. 380 mm prof. 555 mm al. 560 mm	7,5 kg	114263	269,- €	4015613655376
I2WL800	2	2	0,8 kW 230 V 50-60 Hz	an. 740 mm prof. 565 mm al. 570 mm	14 kg	114272	449,- €	4015613692272



Calentador para buffet TR I2WL950



- Cantidad zonas de calor
- Tip de la fuente de calor
- Rango de temperatura
- Fuentes de calor conmutables por separado

1
Bombilla/s de infrarrojos
30 °C a 90 °C
Sí



	Cantidad de fuentes de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
TR I2WL950	2	0,95 kW 230 V 50 Hz	an. 850 mm prof. 650 mm al. 800 mm	19 kg	A114245	898,- €	4015613389684
TR I3WL1350	3	1,35 kW 230 V 50 Hz	an. 1.270 mm prof. 650 mm al. 800 mm	28 kg	A114250	1.159,- €	4015613389691



Accesorio

Bombilla de infrarrojos IWL250D-WS

- Diseño: Infrarrojos, Color del vidrio: Transparente
- Rosca: E27
- Potencia nominal: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 120 x prof. 120 x al. 142 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4015613717135



114258

PVP* 10,- €

Bombilla de infrarrojos IWL250D-W

- Diseño: Infrarrojos, Philips Incandescent 230-250 V BR125, Color del vidrio: Transparente
- Rosca: E27
- Potencia nominal: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 125 x prof. 125 x al. 173 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131



114277

PVP* 18,- €

Bombilla de infrarrojos IWL250D

- Diseño: Infrarrojos, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- Rosca: E27
- Potencia nominal: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 125 x prof. 125 x al. 180 mm
- Peso: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562



114271

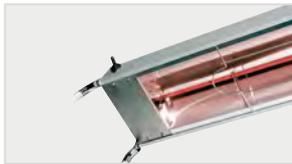
PVP* 18,- €

Calentador para buffet IHR650



Lámpara de calentamiento por infrarrojos, como aparato de pie o suspendido del techo

- Material: Aluminio, Acero inoxidable
- Tip de la fuente de calor: Tubo(s) calentador(es) por infrarrojos
- Cantidad tubos calentadores: 1
- Diseño: Para el montaje
- Altura libre: 360 mm
- Características: Preparado para el montaje de patas o una cadena
- No incluido en el suministro: Patas, cadena



► Tipo de fuente de calor: tubos de calentamiento por infrarrojos



► Preparada para el montaje de patas o una cadena



	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Calentador para buffet IHR650	0,65 kW 230 V 50/60 Hz	an. 760 mm prof. 225 mm al. 65 mm	2,8 kg	114001	245,- €	4015613451749
Calentador para buffet IHR800	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 920 mm prof. 225 mm al. 65 mm	3,3 kg	114002	265,- €	4015613452142
Calentador para buffet IHR950	0,95 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.070 mm prof. 225 mm al. 65 mm	3,6 kg	114003	285,- €	4015613452159
Calentador para buffet IHR1100	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.220 mm prof. 225 mm al. 65 mm	4 kg	114005	315,- €	4015613466538
Calentador para buffet IHR1250	1,25 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.370 mm prof. 225 mm al. 65 mm	4,3 kg	114004	335,- €	4015613452166
Calentador para buffet IHR1730	1,73 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.830 mm prof. 225 mm al. 65 mm	5,6 kg	114006	395,- €	4015613466545



Accesorio

Patá p. calentador, par

- Medidas: an. 270 x prof. 25 x al. 425 mm
- Peso: 0,72 kg
- GTIN: 4015613452258



114000

PVP* 85,- €



Lámpara de calentamie. WBS800 I1HR



• Tip de la fuente de calor

• Altura libre

• Características



Tubo(s) calentador(es) por infrarrojos
290 mm

Sesgado de 30-40 mm por todos los lados

Patas de tubo cuadrado 25 x 25 mm

	Cantidad tubos calentadores	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Lámpara de calentamie. WBS800 I1HR	1	0,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 300 mm al. 400 mm	8 kg	112081	659,- €	4015613656311
Lámpara de calentamie. WBS1000 I2HR	2	0,4 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.000 mm prof. 300 mm al. 400 mm	9 kg	112101	698,- €	4015613656328
Lámpara de calentamie. WBS1200 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.200 mm prof. 300 mm al. 400 mm	11 kg	112122	825,- €	4015613656335
Lámpara de calentamie. WBS1400 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.400 mm prof. 300 mm al. 400 mm	12 kg	112141	855,- €	4015613650197
Lámpara de calentamie. WBS1600 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.600 mm prof. 300 mm al. 400 mm	14 kg	112161	875,- €	4015613656342
Lámpara de calentamie. WBS1800 I4HR	4	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.800 mm prof. 300 mm al. 120 mm	17,4 kg	112181	1.019,- €	4015613656359
Lámpara de calentamie. WBS2000 I4HR	4	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 2.000 mm prof. 300 mm al. 400 mm	18 kg	112201	1.069,- €	4015613656366





Placa calentadora WP1200

A114365

PVP* 65,- €

GTIN 4015613687254



Placa calentadora compacta de doble uso: gracias al juego de cables desmontable y al acumulador de calor, esta placa calentadora se puede utilizar también de forma flexible como hornillo de mesa.



- Medidas superficie an. 600 x prof. 200 mm
- Tiempo de calentamiento 7 minutos (100 °C)
- Tiempo máx. de conservación del calor 37 min.
- Características En cuanto se conecta, la placa calentadora se calienta automáticamente a una temperatura máx. de 100 °C
- Juego de cable desmontable 1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Potencia nominal an. 730 x prof. 215 x al. 62 mm
- Medidas 4 kg
- Peso

Placa calentadora WP150 1/1



- Material placa calentadora Vidrio
- Rango de temperatura 30 °C a 95 °C
- No incluido en el suministro Cubeta GN



	Gastronorm	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
WP150 1/1	1/1 GN	0,15 kW 230 V 50/60 Hz	an. 570 mm prof. 335 mm al. 40 mm	3,4 kg	114356	155,- €	4015613416755
WP300 2/1	2/1 GN	0,3 kW 230 V 50/60 Hz	an. 670 mm prof. 550 mm al. 40 mm	5,9 kg	114357	215,- €	4015613416762

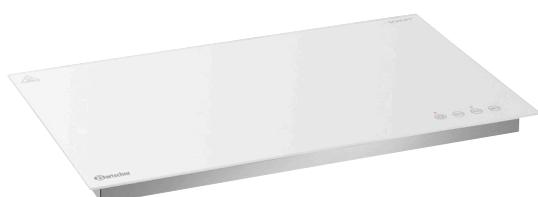


Placa calentadora WP230S-EB 1/1

114371

PVP* 109,- €

GTIN 4015613783468



Ya sea como aparato de sobremesa o empotrado: esta placa calentadora también es ideal para bufés, para servir comidas y para frentes de cocina gracias a su elegante diseño blanco. La selección entre los 3 niveles de temperatura se realiza a través de una operación simple en el control táctil.



- Material placa calentadora SCHOTT CERAN®
- Gastronorm 1/1 GN
- Medidas superficie an. 520 x prof. 270 mm
- Rango de temperatura 50 °C a 95 °C
- Regulación de la temperatura 3 niveles
- Acoplable 50 °C | 70 °C | 95 °C
- No incluido en el suministro Sí
- Potencia nominal Cubeta GN
- Medidas 0,23 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Peso an. 545 x prof. 340 x al. 47 mm
- 2,9 kg



Placa calentadora WP250



• Rango de temperatura

35 °C a 95 °C



	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
WP250	0,25 kW 230 V 50/60 Hz	an. 500 mm prof. 375 mm al. 64 mm	5 kg	114360	155,- €	4015613504957
WP450	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	an. 900 mm prof. 450 mm al. 64 mm	13,2 kg	114361	225,- €	4015613504964
WP600	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.000 mm prof. 500 mm al. 64 mm	16 kg	114362	275,- €	4015613504971



Placas de inducción calentaplatos



Placa de inducción calentaplatos IW10

114366

PVP* 165,- €

GTIN 4015613714806



Ya sea en bufés, en cocinas abiertas o en caterings, la comida se puede mantener caliente en ollas, sartenes y calentaplatos aptos para inducción.



- Material superficie de cocción: Vidrio
- Medidas campo de cristal: an. 460 x prof. 315 mm
- Rendimiento máx.: 1000 W
- Cantidad niveles de temperatura: 11
- Rango de temperatura: 50 °C a 100 °C
- Características: Asas de transporte laterales
Pitido en ausencia de recipiente
- Potencia nominal: 1 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 530 x prof. 340 x al. 65 mm
- Peso: 5,8 kg

Calientaplatos de inducción IW3



El diseño de este calientaplatos hace que cualquier bufé sea más atractivo. Esta práctica solución, que permite conectar y encender o apagar 4 aparatos en un circuito con el cable disponible opcionalmente, también garantiza un aspecto uniforme y de alta calidad al servir la comida.

- Material: Acero
- Material superficie de cocción: Vidrio
- Medidas campo de cristal: an. 390 x prof. 390 mm
- Rendimiento máx.: 300 W
- Cantidad niveles de temperatura: 12
- Rango de temperatura: 40 °C a 95 °C
- Uso combinado: Se pueden conectar 4 aparatos en serie en 1 circuito
- Potencia nominal: 0,3 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Peso: 5,4 kg

	Color	Medidas	Código:	PVP*	GTIN
IW3	Negro Plateado	an. 395 mm prof. 395 mm al. 100 mm	105865	1.249,- €	4015613746838
IW3-SW	Negro	an. 390 mm prof. 390 mm al. 100 mm	105867	1.298,- €	4015613773117



Calientaplatos de inducción IW3-EBBF

105864

PVP* 1.179,- €

GTIN 4015613746821



Este calientaplatos en versión empotrable y de diseño sencillo es la solución ideal para cualquier tipo de servicio de comida. Para un aspecto uniforme, se pueden conectar y encender o apagar 4 aparatos en un circuito con el cable disponible opcionalmente.

- Material: Acero
- Material superficie de cocción: Vidrio
- Diámetro de la zona de calentamiento: 195 mm
- Rendimiento máx.: 300 W
- Cantidad niveles de temperatura: 12
- Rango de temperatura: 40 °C a 95 °C
- Manöverfält: Por separado
- Uso combinado: Longitud del cable: 0,65 m
Se pueden conectar 4 aparatos en serie en 1 circuito
- Indicación importante: No se puede utilizar como aparato de sobremesa
- Potencia nominal: 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 280 x prof. 280 x al. 95 mm
- Peso: 3,8 kg



Accesorio

Cable de conexión IW3

- Longitud cable: 1,55 m
- Diseñado para: Calientaplatos de inducción IW3, Calientaplatos de inducción IW3-EBBF, Calientaplatos de inducción IW3-SW
- Medidas: an. 30 x prof. 1.550 x al. 20 mm
- Peso: 0,17 kg
- GTIN: 4015613809670



105868

PVP* 59,- €



Calientaplatos de inducción IW10-EB

114367

PVP* 185,- €

GTIN 4015613715704



STAINLESS STEEL



Su manejo sencillo, el ajuste de temperatura preciso entre 40°C y 100°C y la amplia zona de calentamiento crean condiciones óptimas para preparar alimentos, servirlos y mantenerlos calientes en el bufé, ya sea con utensilios de cocina redondos o rectangulares.

- Material superficie de cocción
- Medidas campo de cristal
- Rendimiento máx.
- Cantidad niveles de temperatura
- Rango de temperatura
- Acoplable
- Uso combinado

Vidrio

an. 455 x prof. 310 mm

1000 W

13

40 °C a 100 °C

Sí

Se pueden conectar 3 aparatos en serie en 1 circuito

También como aparato de mesa

1 kW | 230 V | 50 Hz

an. 490 x prof. 345 x al. 67 mm

5,4 kg

- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



Calientaplatos de inducción IW10-EBBF

105996

PVP* 219,- €

GTIN 4015613715421



STAINLESS STEEL



Gracias al panel de control separado, este calentaplatos empotrado es ideal para mantener los alimentos calientes en función de las necesidades. Su fácil manejo y un ajuste de temperatura preciso entre 50°C y 100°C lo hacen perfecto para servir búfets calientes.

- Material superficie de cocción
- Diámetro de la zona de calentamiento
- Rendimiento máx.
- Cantidad niveles de temperatura
- Rango de temperatura
- Acoplable
- Manöverfält

Vidrio

280 mm

1000 W

6

50 °C a 100 °C

Sí

Por separado

Longitud del cable: 0,75 m

Se pueden conectar 3 aparatos en serie en 1 circuito

También como aparato de mesa

1 kW | 230 V | 50 Hz

an. 320 x prof. 370 x al. 80 mm

3,5 kg

- Uso combinado

- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



Sistema de calentamiento por inducción



Sistema de calenta. por inducción IWS650

105866

PVP* 2.449,- €

GTIN 4015613812687



STAINLESS STEEL



Con este sistema de calentamiento por inducción „invisible“, la encimera se puede utilizar como zona de calentamiento o como superficie de trabajo. Instalado debajo de una encimera, su impresionante tecnología permite que un calentaplatos se caliente hasta 100 °C, mientras que la temperatura de la encimera alcanza un máximo de 35 °C.

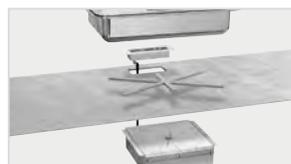
- Rendimiento máx. 650 W
- Temperatura máxima de la encimera 35 °C
- Material de encimera adecuado Vidrio
Cerámica
Mármol
Cuarzo
Piedra
- Grosor de encimera adecuado 4 - 20 mm
- Niveles de potencia 20
- Rango de temperatura del sistema de calentamiento por inducción a 55 °C
- Rango de temperatura del calentaplatos Hasta 100 °C
- Manöverfält Longitud del cable: 2 m
Por separado
- Calientaplatos adecuados 1/1 GN
2/3 GN
Hasta aprox. 40 cm
- Incluye 1 espaciador
- Potencia nominal 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 340 x prof. 340 x al. 175 mm
- Peso 4,9 kg



- ▶ Sistema de calentamiento por inducción para una mayor flexibilidad
- ▶ Montaje bajo encimera
- ▶ La encimera se puede utilizar como zona de calentamiento o como superficie de trabajo.



- ▶ Rango de temperaturas del sistema de calentamiento por inducción: hasta 55 °C
- ▶ Rango de temperaturas de Chafing Dish: hasta 100 °C



- ▶ Espaciador
- ▶ Para una transferencia de calor óptima sin calentar la superficie de trabajo
- ▶ Temperatura máxima de la encimera: 35 °C





Calientaplatos T12

A120814

PVP* 98,- €

GTIN 4015613687285



- Capacidad de alojamiento p. platos
- Diámetro máx. plato

12
280 mm



- Margen de temperaturas hasta

65 °C



- Potencia nominal

0,3 kW | 230 V | 50 Hz

- Medidas

an. 320 x prof. 250 x al. 105 mm

- Peso

2,9 kg



Calentador para 30-40 platos AI

103069

PVP* 689,- €

GTIN 4015613475592



Aparato de mesa para colocar sobre una encimera de trabajo o directamente en el bufé.



- Capacidad de alojamiento p. platos

30 - 40



- Diámetro máx. plato

320 mm

- Rango de temperatura

30 °C a 80 °C

- Tipo de puerta

Puerta batiente

- Tope de la puerta

Hacia dentro

- Potencia nominal

0,6 kW | 230 V | 50 Hz

- Medidas

an. 465 x prof. 465 x al. 565 mm

- Peso

22,4 kg



Dispensador de platos, calentado eléctri

103065

PVP* 1.659,- €

GTIN 4015613437774



- Capacidad de alojamiento p. platos

2 x 50
máx. 2 x 32 kg



- Diámetro máx. plato

300 mm



- Cantidad placas calentadoras

2

- Rango de temperatura

30 °C a 110 °C

- Ruedas

4 ruedas giratorias, 2 con freno

- Potencia nominal

2 kW | 230 V | 50 Hz

- Medidas

an. 435 x prof. 820 x al. 1.025 mm

- Peso

54 kg

Armario cal., 1PP, 25-30 platos



- Diámetro máx. plato 320 mm
- Rango de temperatura 30 °C a 85 °C



- Tope de la puerta intercambiable No
- Cantidad de bases intermedias 1



- Altura de bases intermedias ajustable Sí



103122

	Capacidad de alojamiento p. platos	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Armario cal., 1PP, 25-30 platos	25 - 30	0,4 kW 230 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 460 mm al. 550 mm	21,2 kg	103064	385,- €	4015613405704
Armario cal., 1 P,P 55-60 platos	55 - 60	0,75 kW 230 V 50 Hz	an. 450 mm prof. 495 mm al. 855 mm	32,2 kg	103063	469,- €	4015613398594
Armario cal. 2PP 110-120 platos	110 - 120	1,2 kW 230 V 50 Hz	an. 750 mm prof. 495 mm al. 855 mm	46 kg	103122	785,- €	4015613398600



Calientatazas para 48 tazas Al

103067

PVP* 409,- €

GTIN 4015613469218



Tazas de café y cucharas inmediatamente listas para usar. En este calientatazas con práctica base giratoria, se pueden precalentar hasta 48 tazas de café al mismo tiempo.



- Material Aluminio
- Capacidad máx. de tazas 48
- Diámetro máx. tazas 90 mm
- Medidas ranura de tazas Ø 95 mm | Altura: 300 mm
- Rango de temperatura 30 °C a 45 °C
- Características 4 recipientes para cucharillas, desmontables
Con base giratoria
- Potencia nominal 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 360 x prof. 360 x al. 415 mm
- Peso 7,5 kg





Calientatazas TA720

103076

PVP* 439,- €

GTIN 4015613708867



Tazas precalentadas para disfrutar más del café: el sistema de calentamiento independiente puede ajustarse de forma continua en ambos niveles.



- Capacidad máx. de tazas 72
- Medidas superficie an. 280 x prof. 295 mm



- Altura interior, cada una 175 mm
- Margen de temperaturas hasta 60 °C

- Características Con superficie de apoyo, medidas: 250 x 250 mm (an. x prof.)

- Potencia nominal 0,14 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Medidas an. 320 x prof. 345 x al. 550 mm

- Peso 10,7 kg



Calientatazas TA1440

103079

PVP* 879,- €

GTIN 4015613756837



En los 3 estantes calefactados se pueden calentar hasta 103 tazas a la temperatura ideal. Este elegante calentatazas tiene capacidad para tazas de café con leche, tazas de expreso o vasos de latte macchiato. Tras el ajuste de temperatura inicial, solo hay que pulsar un botón.



- Capacidad máx. de tazas 103
- Medidas superficie an. 285 x prof. 335 mm



- Altura interior, cada una 180 mm
- Rango de temperatura 30 °C a 60 °C

- Potencia nominal 0,3 kW | 230 V | 50 Hz

- Medidas an. 310 x prof. 420 x al. 540 mm

- Peso 14,4 kg

Dispensador de cereales



- Material Plástico
Chapa de acero
Esmaltado
- Altura máx. de boles 75 mm
- Características Resistente al rayado
Apto para montaje sobre pared
Material de fijación
- No incluido en el suministro

	Cantidad de dispensadores	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Dispensador de cereales	1	3,5 litros	an. 180 mm prof. 170 mm al. 395 mm	1,8 kg	500377	63,- €	4015613527260
Dispensador de cereales, doble	2	2 x 3,5 litros	an. 360 mm prof. 170 mm al. 395 mm	3,7 kg	500378	112,- €	4015613531793
Dispensador de cereales, triple	3	3 x 3,5 litros	an. 540 mm prof. 170 mm al. 395 mm	5,6 kg	500379	175,- €	4015613635675



Fuentes de chocolate



Fuente de chocolate SB 325-1

900007

PVP* 559,- €

GTIN 4015613767789



El punto álgido de cualquier evento: Disfrute de frutas frescas con chocolate cremoso derretido. Este postre dinámico hará las delicias de todos sus clientes o invitados.



- Capacidad
- Margen de temperaturas hasta
- Características

2,5 kg
68 °C



- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Niveles de cascada extraíbles, aptos para lavavajillas
Temperatura y motor regulables por separado
0,325 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 330 x prof. 330 x al. 480 mm
8,3 kg

Expositor buffet "Chico", plástico



- Material
- Manejo
- Campana

Plástico
En ambos lados
Extraíble
Plexiglas



A500405

	Cantidad niveles	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Expositor buffet "Chico", plástico	1	an. 390 mm prof. 260 mm al. 170 mm	1 kg	A500403	35,- €	4015613285702
Expositor buffet "Grande", plástico	1	an. 470 mm prof. 320 mm al. 195 mm	1,7 kg	A500404	59,- €	4015613285719
Expositor buffet doble, plástico	2	an. 470 mm prof. 315 mm al. 415 mm	3,1 kg	A500405	102,- €	4015613285726





Vitrina para bufé 70L

700355

PVP* 335,- €

GTIN 4015613667614



- Material
- Dimensiones superficie de apoyo
- Manejo
- Medidas
- Peso

Vidrio
Plexiglas
Arriba: 335 x 420 x 170 mm (an. x prof. x al.)
Abajo: 335 x 490 x 140 mm (an. x prof. x al.)
Trasero
an. 360 x prof. 600 x al. 515 mm
13,2 kg



Vitrina de bufé 5400 2E-K

700356

PVP* 245,- €

GTIN 4015613688954



Para la presentación de alimentos que no necesitan refrigeración. Hay 2estantes para colocar los productos (p.ej., bizcochos, pasteles, bombones, bocadillos o sándwiches), que pueden sacarse por ambos lados.

- Dimensiones superficie de apoyo
- Manejo
- Medidas
- Peso

Arriba: 540 x 320 x 120 mm (an. x prof. x al.)
Abajo: 540 x 320 x 150 mm (an. x prof. x al.)
En ambos lados
an. 550 x prof. 375 x al. 370 mm
11,6 kg



Vitrina de bufé 3850 3E-K

700357

PVP* 398,- €

GTIN 4015613692616



Esta vitrina para bufé con 3 estantes permite ahorrar espacio. Además, con ella se pueden presentar de manera atractiva productos que no necesitan refrigeración (p.ej., bizcochos, pasteles, bombones, bocadillos o sándwiches).

- Dimensiones superficie de apoyo
- Manejo
- Medidas
- Peso

385 x 265 x 175 mm (an. x prof. x al.)
Trasero
an. 405 x prof. 335 x al. 620 mm
17,2 kg



REFRIGERACIÓN

En esta sección encontrará una refrescante gama de productos para una conservación segura de los alimentos frescos: desde aparatos de gran tamaño, como refrigeradores y congeladores, pasando por vitrinas para pasteles y estantes refrigerados, hasta máquinas de hielo en cubitos o hielo escarchado.

Mesa refrigerada pequeña 900T1S2



- Formato estándar de los armarios
- Medidas armario
- Formato estándar de los cajones
- Medidas cajón
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Potencia nominal
- Medidas

1/1 GN
 an. 428 x prof. 497 x al. 590 mm
 1/1 GN
 an. 304 x prof. 515 x al. 140 mm
 Convección
 0 °C a 10 °C
 4
 0,204 kW | 230 V | 50 Hz
 an. 900 x prof. 700 x al. 880 mm



110257

- Consumo de energía: 986 kWh / año
- Clase de eficiencia energética: C (EU No.2015 / 1094)



110256

- Consumo de energía: 927 kWh / año
- Clase de eficiencia energética: C (EU No.2015 / 1094)



200282

	Cantidad armarios	Cantidad cajones	Capacidad	Incluye	Peso	Código:	PVP*	GTIN
900T1S2	1	2	260 litro(s)	1 rejilla	71,6 kg	110257	1.839,- €	4015613782423
900T2	2	–	260 litro(s)	2 rejillas	67,5 kg	110256	1.379,- €	4015613695440
900S4	–	4	–	–	82 kg	200282	2.229,- €	4015613721873



Mesa de preparación 900T2

200359

PVP* 1.598,- €

GTIN 4015613782393



- Capacidad GN
- Profundidad cubeta GN máx.
- Cantidad armarios
- Formato estándar de los armarios
- Medidas armario
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Tope de la puerta
- Incluye
- No incluido en el suministro
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

5 x 1/6 GN
 150 mm
 2
 1/1 GN
 an. 330 x prof. 590 x al. 450 mm
 260 litro(s)
 Convección
 0 °C a 10 °C
 N
 Izquierda / Derecha
 5 regletas: longitud 174 mm, ancho 25 mm
 Cubeta GN
 0,204 kW | 230 V | 50 Hz
 an. 900 x prof. 700 x al. 1.000 mm
 68,5 kg

Mesa de enfriamiento T2



► Mesa de congelación
Código: 110872
página 248



- Cantidad armarios 2
- Formato estándar de los armarios 1/1 GN
- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Rango de temperatura 0 °C a 10 °C
- Consumo de energía 956 kWh / año
- Clase de eficiencia energética C (EU No.2015 / 1094)
- Clase climática 4
- Tope de la puerta intercambiable Sí
- Incluye 2 rejillas (325 x 530 x 10 mm (an. x prof. x al.))
- Disponible a petición Mesa refrigerada con puertas de cristal
Mesa refrigerada con ruedas
- Potencia nominal 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.342 x prof. 700 x al. 850 mm

	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa de enfriamiento T2	—	95 kg	110881	2.329,- €	4015613845845
Mesa de enfriamiento T2 MA	50 mm	96 kg	110881MA	2.379,- €	4015613845852



Mesa de enfriamiento S2T1-150



- Cantidad armarios 1
- Formato estándar de los armarios 1/1 GN
- Cantidad cajones 2
- Formato estándar de los cajones 1/1 GN
- Profundidad cubeta GN máx. 150 mm
- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Rango de temperatura 0 °C a 10 °C
- Consumo de energía 956 kWh / año
- Clase de eficiencia energética C (EU No.2015 / 1094)
- Clase climática 4
- Tope de la puerta intercambiable Sí
- Incluye 1 rejilla (325 x 530 x 10 mm (an. x prof. x al.))
- Disponible a petición Mesa refrigerada con puertas de cristal
Mesa refrigerada con ruedas
- Potencia nominal 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.342 x prof. 700 x al. 850 mm

	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa de enfriamiento S2T1-150	—	104 kg	110882	2.849,- €	4015613845869
Mesa de enfriamiento S2T1-150 MA	50 mm	105 kg	110882MA	2.898,- €	4015613845876



Mesa de enfriamiento S4-150



- Cantidad cajones 4
- Formato estándar de los cajones 1/1 GN
- Profundidad cubeta GN máx. 3 x 150 mm, 1 x 100 mm
- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Rango de temperatura 0 °C a 10 °C
- Consumo de energía 956 kWh / año
- Clase de eficiencia energética C (EU No.2015 / 1094)
- Clase climática 4
- Disponible a petición Mesa refrigerada con ruedas
- Potencia nominal 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.342 x prof. 700 x al. 850 mm

	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa de enfriamiento S4-150	—	111 kg	110883	3.359,- €	4015613845883
Mesa de enfriamiento S4-150 MA	50 mm	112 kg	110883MA	3.409,- €	4015613845890



Mesa de enfriamiento S6-100



- Cantidad cajones 6
- Formato estándar de los cajones 1/1 GN
- Profundidad cubeta GN máx. 100 mm
- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Rango de temperatura 0 °C a 10 °C
- Consumo de energía 1109 kWh / año
- Clase de eficiencia energética D (EU No.2015 / 1094)
- Clase climática 4
- Disponible a petición Mesa refrigerada con ruedas
- Potencia nominal 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.342 x prof. 700 x al. 850 mm

	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa de enfriamiento S6-100	—	131 kg	110884	3.609,- €	4015613845906
Mesa de enfriamiento S6-100 MA	50 mm	132 kg	110884MA	3.649,- €	4015613845920



Mesa con refrigeración T3



- Cantidad armarios 1
- Formato estándar de los armarios 1/1 GN
- Profundidad cubeta GN máx. 40 mm
- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Rango de temperatura 0 °C a 10 °C
- Consumo de energía 1095 kWh / año
- Clase de eficiencia energética C (EU No.2015 / 1094)
- Clase climática 4
- Tope de la puerta intercambiable Sí
- Incluye 3 rejillas (325 x 530 x 10 mm (an. x prof. x al.))
- Disponible a petición Mesa refrigerada con ruedas
Mesa refrigerada con puertas de cristal
- Potencia nominal 0,414 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.792 x prof. 700 x al. 850 mm

	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa con refrigeración T3	—	111 kg	110894	2.898,- €	4015613846033
Mesa con refrigeración T3 MA	50 mm	112 kg	110894MA	2.949,- €	4015613846040



Mesa de enfriamiento S2T2-150



- Cantidad armarios 2
- Formato estándar de los armarios 1/1 GN
- Cantidad cajones 2
- Formato estándar de los cajones 1/1 GN
- Profundidad cubeta GN máx. 150 mm
- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Rango de temperatura 0 °C a 10 °C
- Consumo de energía 1095 kWh / año
- Clase de eficiencia energética C (EU No.2015 / 1094)
- Clase climática 4
- Tope de la puerta intercambiable Sí
- Incluye 2 rejillas (325 x 530 x 10 mm (an. x prof. x al.))
- Disponible a petición Mesa refrigerada con ruedas
Mesa refrigerada con puertas de cristal
- Potencia nominal 0,452 kW | 230 V | 50 Hz

	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa de enfriamiento S2T2-150	—	131 kg	110885	3.198,- €	4015613845937
Mesa de enfriamiento S2T2-150 MA	50 mm	124 kg	110885MA	3.249,- €	4015613845944



Mesa de enfriamiento S4T1-150



- Cantidad armarios 1
- Formato estándar de los armarios 1/1 GN
- Formato estándar de los cajones 1/1 GN
- Profundidad cubeta GN máx. 150 mm
- GWP 3
- Rango de temperatura 0 °C a 10 °C
- Consumo de energía 1095 kWh / año
- Clase de eficiencia energética C (EU No.2015 / 1094)
- Clase climática 4
- Tope de la puerta intercambiable Sí
- Incluye 1 rejilla (325 x 530 x 10 mm (an. x prof. x al.))
- Disponible a petición Mesa refrigerada con ruedas
Mesa refrigerada con puertas de cristal
- Potencia nominal 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.792 x prof. 700 x al. 850 mm

	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa de enfriamiento S4T1-150	–	133 kg	110886	3.498,- €	4015613845968
Mesa de enfriamiento S4T1-150 MA	50 mm	134 kg	110886MA	3.549,- €	4015613845975



Mesa de enfriamiento S6-150



- Cantidad cajones 6
- Formato estándar de los cajones 1/1 GN
- Profundidad cubeta GN máx. 5 x 150 mm, 1 x 100 mm
- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Rango de temperatura 0 °C a 10 °C
- Consumo de energía 1095 kWh / año
- Clase de eficiencia energética C (EU No.2015 / 1094)
- Clase climática 4
- Disponible a petición Mesa refrigerada con ruedas
- Potencia nominal 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.792 x prof. 700 x al. 850 mm

	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa de enfriamiento S6-150	–	144 kg	110887	3.739,- €	4015613845999
Mesa de enfriamiento S6-150 MA	50 mm	145 kg	110887MA	3.798,- €	4015613846002



Mesa de enfriamiento S9-100



- Cantidad cajones 9
- Formato estándar de los cajones 1/1 GN
- Profundidad cubeta GN máx. 100 mm
- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Rango de temperatura 0 °C a 10 °C
- Consumo de energía 1271 kWh / año
- Clase de eficiencia energética D (EU No.2015 / 1094)
- Clase climática 4
- Disponible a petición Mesa refrigerada con ruedas
- Potencia nominal 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.792 x prof. 700 x al. 850 mm

	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa de enfriamiento S9-100	—	171 kg	110888	4.098,- €	4015613846019
Mesa de enfriamiento S9-100 MA	50 mm	172 kg	110888MA	4.159,- €	4015613846026



Subestructura mesa de enfriamiento 1400T

110903

PVP* 3.149,- €

GTIN 4015613782614



- Cantidad armarios 1
- Formato estándar de los armarios 1/1 GN
- Cantidad cajones 2
- Formato estándar de los cajones 1/1 GN
- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Rango de temperatura 0 °C a 10 °C
- Consumo de energía 1402,6 kWh / año
- Clase de eficiencia energética D
- Clase climática SN
- Tope de la puerta Derecha
- Ajuste de altura 625 mm a 660 mm
- Incluye 1 rejilla 1/1 GN
- Potencia nominal 0,507 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.395 x prof. 660 x al. 620 mm
- Peso 78,1 kg

Accesorio

Aerosol p. pulir acero in. 500ml LT

- Contenido / lata: 500 ml
- Medidas: an. 68 x prof. 68 x al. 237 mm
- Peso: 0,45 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón de 12 latas cada una
- GTIN: 4015613584454
- Cantidad mínima de pedido: 2 cartones



173031

PVP* 225,- €

Desengrasante F1L

- Capacidad: 6 x 1 litros
- Conforme con HACCP: Sí
- Diseñado para: Encimeras lavables, superficies de acero inoxidable, Paredes de azulejos y suelos de baldosas, Altamente eficaz contra restos en cafeteras, Máquinas y aparatos
- Medidas: an. 90 x prof. 63 x al. 251 mm
- Peso: 1 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613773339



173276

PVP* 55,- €



Mesa refrigerada empotrable S2-200

110904

PVP* 4.498,- €

GTIN 401561380066



Esta mesa refrigerada empotrable con 2 grandes cajones es apta para recipientes GN de hasta 200mm de profundidad. Su rango de temperatura de -2°C a +8°C permite enfriar una gran variedad de alimentos.



- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| • Cantidad cajones | 2 |
| • Formato estándar de los cajones | 1/1 GN |
| • Profundidad cubeta GN máx. | 200 mm |
| • Medidas cajón | an. 300 x prof. 525 x al. 315 mm |
| • Refrigeración | Convección |
| • GWP | 3 |
| • Rango de temperatura | -2 °C a 8 °C |
| • Regulación de la temperatura | En pasos de 1 °C |
| • Consumo de energía | 457 kWh / año |
| • Clase de eficiencia energética | A (EU No.2015 / 1094) |
| • Clase climática | 5 |
| • Ajuste de altura | 657 mm a 745 mm |
| • Potencia nominal | 0,4 kW 230 V 50 Hz |
| • Medidas | an. 1.200 x prof. 660 x al. 657 mm |
| • Peso | 91,2 kg |



► Cajones aptos para recipientes GN de hasta 200 mm de profundidad



► Su amplio rango de temperatura de -2 °C a +8 °C permite refrigerar cada alimento a la temperatura adecuada.



Juego de patas 4S2-200

- Juego compuesto por: 4 patas
- Diseñado para: Mesa refrigerada empotrable S2-200
- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Ajuste de altura: 60 mm a 85 mm
- Medidas: an. 100 x prof. 80 x al. 60 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613818078



110905

PVP* 75,- €



Mesa refrig. para prep. de pizza G-S7T2

200297

PVP* 2.449,- €

GTIN 4015613806570



La mesa refrigerada para preparación de pizzas G-S7T2 es el punto central perfecto en cualquier pizzería, con 7 cajones para masa cruda y una amplia encimera de granito. El armario refrigerado de 2 puertas mantiene los ingredientes frescos y al alcance de la mano.

- Material superficie de trabajo: Granito
- Peto trasero: 140 mm
- Cantidad armarios: 1
- Armarios refrigerados: Sí
- Formato estándar de los armarios: 600 x 400 mm
- Cantidad cajones: 7
- Cajones refrigerados: No
- Formato estándar de los cajones: 1/1 GN
- Capacidad: 360 litro(s)
- Refrigeración mesa de enfriamiento: Compresor
- Rango de temperatura: -2 °C a 8 °C
- Clase climática: 4
- Ruedas: 6 ruedas giratorias, 3 con freno
- Características: Se puede combinar de forma óptima con la sobremesa de refrigeración GL3-2005
- Indicación importante: Los recipientes de masa (600 x 400 x 70 mm) caben en el cajón
- Potencia nominal: 0,29 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 2.015 x prof. 795 x al. 975 mm
- Peso: 305,4 kg



Expositor refrigerador GL3-2005

200298

PVP* 798,- €

GTIN 4015613806587



Con espacio para hasta 10 recipientes 1/4 GN, la vitrina refrigerada con tapa de vidrio GL3-2005 es el complemento perfecto para la mesa refrigerada para preparación de pizzas G-S7T2.

- Diseño: Con pieza sobrepuesta de vidrio
- Vidrio de seguridad: Sí
- Tapa de cristal en la parte posterior: Vidrio
- Capacidad GN: 10 x 1/4 GN
- Profundidad cubeta GN máx.: 150 mm
- Refrigeración: Compresor
- Rango de temperatura: 2 °C a 8 °C
- Clase climática: 4
- Incluye: 4 patas atornillables
- No incluido en el suministro: 10 regletas: longitud 270 mm, ancho 20 mm
- Estado de suministro: Cubeta GN
- Potencia nominal: Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas: 0,13 kW | 230 V | 50 Hz
- Peso: an. 2.005 x prof. 352 x al. 435 mm
- Peso: 46,6 kg



Accesorio

Rieles de apoyo G-S7T2-2

- Juego compuesto por: 2 rieles de apoyo
- Material: Acero inoxidable | Diseñado para: Mesa refrig. para prep. de pizza G-S7T2
- Medidas: an. 44 x prof. 699 x al. 11 mm
- Peso: 0,8 kg
- GTIN: 4015613841571

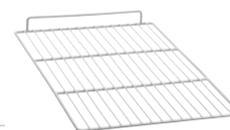


200299

PVP* 49,- €

Rejilla insertable G-S7T2

- Material: Acero, Recubrimiento de plástico
- Indicación importante: Rieles de apoyo G-S7T2-2 necesario para espacio de estantería adicional
- Medidas: an. 470 x prof. 629 x al. 50 mm
- Peso: 1,42 kg
- GTIN: 4015613841588



200300

PVP* 11,- €

Saladettes



Saladette 438T1

200570

PVP* 1.039,- €

GTIN 4015613782409



- Capacidad GN
- Profundidad cubeta GN máx.
- Con tabla de cortar (polietileno)
- Cantidad armarios
- Formato estándar de los armarios
- Medidas armario
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Tope de la puerta
- Incluye



- No incluido en el suministro
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



1 x 1/1 GN
150 mm
Sí
1
1/1 GN
an. 368 x prof. 570 x al. 590 mm
140 litro(s)
Convección
0 °C a 10 °C
N
Derecha
2 regletas: longitud 535 mm, ancho 35 mm
1 rejilla 1/1 GN
Cubeta GN
0,23 kW | 230 V | 50 Hz
an. 455 x prof. 700 x al. 887 mm
45,5 kg



Saladette 900T2

200356

PVP* 1.319,- €

GTIN 4015613782362



- Capacidad GN
- Profundidad cubeta GN máx.
- Con tabla de cortar (polietileno)
- Cantidad armarios
- Formato estándar de los armarios
- Medidas armario
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Incluye



- No incluido en el suministro
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
150 mm
Sí
2
1/1 GN
an. 428 x prof. 570 x al. 590 mm
260 litro(s)
Convección
0 °C a 10 °C
N
2 regletas: longitud 326 mm, ancho 25 mm
2 regletas: longitud 535 mm, ancho 35 mm
4 regletas: longitud 174 mm, ancho 25 mm
Cubeta GN
0,204 kW | 230 V | 50 Hz
an. 910 x prof. 700 x al. 887 mm
61,2 kg



Saladette 1365T3

200357

PVP* 2.119,- €

GTIN 4015613782379



- Capacidad GN
- Profundidad cubeta GN máx.
- Con tabla de cortar (polietileno)
- Cantidad armarios
- Formato estándar de los armarios
- Medidas armario
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Tope de la puerta
- Incluye

4 x 1/1 GN
150 mm
Sí
3
1/1 GN
an. 428 x prof. 570 x al. 590 mm
390 litro(s)
Convección
0 °C a 10 °C
N
Izquierda / Izquierda / Derecha
3 regletas: longitud 326 mm, ancho 25 mm
3 regletas: longitud 535 mm, ancho 35 mm
4 regletas: longitud 174 mm, ancho 25 mm
Cubeta GN
0,321 kW | 230 V | 50 Hz
an. 1.365 x prof. 700 x al. 887 mm
90 kg

- No incluido en el suministro
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



Saladette 900T2GL

200575

PVP* 1.379,- €

GTIN 4015613782416



- Capacidad GN
- Profundidad cubeta GN máx.
- Con tabla de cortar (polietileno)
- Cantidad armarios
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Tope de la puerta
- Incluye

2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
150 mm
Sí
2
250 litro(s)
Convección
0 °C a 10 °C
N
Izquierda / Derecha
2 rejillas 1/1 GN, acero inoxidable
2 regletas: longitud 326 mm, ancho 25 mm
2 regletas: longitud 535 mm, ancho 35 mm
4 regletas: longitud 174 mm, ancho 25 mm
Cubeta GN
0,187 kW | 230 V | 50 Hz
an. 900 x prof. 700 x al. 845 mm
63,5 kg

- No incluido en el suministro
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Pieza sobrepuesta de vidrio 900T2GL

- Altura útil interior: Abajo 230 mm, arriba 168 mm
- Cantidad bandejas: 1
- Estado de suministro: Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas: an. 880 x prof. 540 x al. 425 mm
- Peso: 25,4 kg
- GTIN: 4015613638515

200274

PVP* 355,- €



- ▶ Adecuados para la mesa refrigerada para ensaladas 900T2GL
- ▶ Pieza sobrepuesta de vidrio 900T2GL



Saladette para pizza 900T2

200358

PVP* 1.509,- €

GTIN 4015613782386



- Capacidad GN
- Profundidad cubeta GN máx.

5 x 1/6 GN
150 mm



- Cantidad armarios
- Formato estándar de los armarios

2
1/1 GN



- Medidas armario
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Características

an. 428 x prof. 497 x al. 590 mm
260 litro(s)
Convección
0 °C a 10 °C
N

- Incluye
- No incluido en el suministro
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Encimera de granito
Puerta/s de cierre automático
Filtro de acero inoxidable apto para lavavajillas
Fácil acceso a la unidad técnica
4 regletas: longitud 174 mm, ancho 25 mm
Cubeta GN
0,204 kW | 230 V | 50 Hz
an. 900 x prof. 700 x al. 1.175 mm
91 kg



Sobremesa de refr. SushiBar GL2-1800

110335

PVP* 1.249,- €

GTIN 4015613840314



Para una presentación óptima de alimentos como sushi o tapas. Esta vitrina de sobremesa refrigerada destaca por su funcionalidad y su diseño.



- Diseño
- Vidrio de seguridad
- Capacidad GN
- Profundidad cubeta GN máx.
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Consumo de energía
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática
- Iluminación

Carcasa de cristal cerrada
Sí
5 x 1/2 GN
40 mm
Estático
2 °C a 7 °C
1075 kWh / año
C (EU No. 2019 / 2024)
4
Regulación individual
LED



- Incluye
- No incluido en el suministro
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

1 regleta: longitud 325 mm, ancho 30 mm
Cubeta GN
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
an. 1.800 x prof. 425 x al. 295 mm
45,1 kg



- ▶ Para 5 x 1/2 GN hasta 40 mm de profundidad
- ▶ Refrigeración estática con tubo de evaporación superior adicional
- ▶ Iluminación LED de bajo consumo conmutable por separado



- ▶ Parte trasera con puertas correderas de vidrio para facilitar la colocación

Expositor refrigerador GL4-1201



Higiéncia y limpia, gracias al cristal de protección contra estornudos



- Diseño
 - Vidrio de seguridad
 - Tapa de cristal en la parte posterior
 - Profundidad cubeta GN máx.
 - Refrigeración
 - Rango de temperatura
 - Clase climática
 - Características
 - Estado de suministro
 - No incluido en el suministro
- Con pieza sobrepuesta de vidrio
Sí
Abierto
150 mm
Estático
0 °C a 10 °C
N
Grupo frigorífico con cuba refrigeradora
Juego de montaje (montaje fácil)
Cubeta GN

Expositor refrigerador GL4-1201

- Capacidad GN 5 x 1/4 GN
- Incluye 4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
6 regletas: longitud 264 mm, ancho 25 mm
- Potencia nominal 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.200 x prof. 335 x al. 459 mm
- Peso 36,5 kg
- GTIN 4015613773445



110270

PVP* 809,- €

Expositor refrigerador GL4-1401

- Capacidad GN 6 x 1/4 GN
- Incluye 6 regletas: longitud 264 mm, ancho 25 mm
4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
- Potencia nominal 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.400 x prof. 335 x al. 459 mm
- Peso 37,4 kg
- GTIN 4015613773452



110271

PVP* 889,- €

Expositor refrigerador GL4-1501

- Capacidad GN 7 x 1/4 GN
- Incluye 4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
6 regletas: longitud 264 mm, ancho 25 mm
- Potencia nominal 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.500 x prof. 335 x al. 459 mm
- Peso 38,8 kg
- GTIN 4015613773469



110272

PVP* 939,- €

Expositor refrigerador GL4-1801

- Capacidad GN 8 x 1/4 GN
- Incluye 4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
8 regletas: longitud 264 mm, ancho 25 mm
1 regleta: longitud 264 mm, ancho 134 mm
- Potencia nominal 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.800 x prof. 335 x al. 459 mm
- Peso 42,5 kg
- GTIN 4015613773483



110273

PVP* 1.059,- €

Expositor refrigerador GL4-2001

- Capacidad GN 10 x 1/4 GN
- Incluye 4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
9 regletas: longitud 264 mm, ancho 25 mm
- Potencia nominal 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 2.000 x prof. 335 x al. 459 mm
- Peso 43,5 kg
- GTIN 4015613773506



110274

PVP* 1.179,- €



Expositor refrigerador GL3-1201



Higiéncia y limpia, gracias al cristal de protección contra estornudos



- Diseño
- Vidrio de seguridad
- Tapa de cristal en la parte posterior
- Profundidad cubeta GN máx.
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Características
- Estado de suministro
- No incluido en el suministro



Con pieza sobrepuesta de vidrio

Sí

Abierto

150 mm

Estático

0 °C a 10 °C

N

Grupo frigorífico con cuba refrigeradora

Juego de montaje (montaje fácil)

Cubeta GN

Expositor refrigerador GL3-1201

- Capacidad GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Incluye 4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
4 regletas: longitud 326 mm, ancho 25 mm
1 regleta: longitud 326 mm, ancho 45 mm
- Potencia nominal 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.200 x prof. 395 x al. 459 mm
- Peso 39 kg
- GTIN 4015613746500



110275

PVP* 829,- €

Expositor refrigerador GL3-1501

- Capacidad GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Incluye 1 regleta: longitud 326 mm, ancho 77 mm
6 regletas: longitud 326 mm, ancho 25 mm
4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
- Potencia nominal 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.500 x prof. 395 x al. 459 mm
- Peso 45,5 kg
- GTIN 4015613773513



110276

PVP* 949,- €

Expositor refrigerador GL3-1801

- Capacidad GN 8 x 1/3 GN
- Incluye 8 regletas: longitud 326 mm, ancho 25 mm
4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
- Potencia nominal 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.900 x prof. 450 x al. 430 mm
- Peso 52 kg
- GTIN 4015613773520



110278

PVP* 1.089,- €

Expositor refrigerador GL3-2001

- Capacidad GN 9 x 1/3 GN
- Incluye 4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
9 regletas: longitud 326 mm, ancho 25 mm
1 regleta: longitud 326 mm, ancho 40 mm
- Potencia nominal 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 2.000 x prof. 450 x al. 430 mm
- Peso 52,6 kg
- GTIN 4015613773537



110279

PVP* 1.209,- €

Expositor refrigerador ED4-1201



- Diseño
- Profundidad cubeta GN máx.
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Incluye
- No incluido en el suministro

Con tapa de acero inoxidable
150 mm
Estático
0 °C a 10 °C
N
4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
6 regletas: longitud 264 mm, ancho 25 mm
Cubeta GN

Expositor refrigerador ED4-1201

- Capacidad GN 5 x 1/4 GN
- Potencia nominal 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.200 x prof. 335 x al. 290 mm
- Peso 23,5 kg
- GTIN 4015613773551



110410

PVP* 889,- €

Expositor refrigerador ED4-1501

- Capacidad GN 7 x 1/4 GN
- Potencia nominal 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.500 x prof. 335 x al. 290 mm
- Peso 24,7 kg
- GTIN 4015613773568



110414

PVP* 979,- €

Expositor refrigerador ED3-1201



- Diseño
- Profundidad cubeta GN máx.
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Incluye
- No incluido en el suministro

Con tapa de acero inoxidable
150 mm
Estático
0 °C a 10 °C
N
4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
1 regleta: longitud 326 mm, ancho 45 mm
4 regletas: longitud 326 mm, ancho 25 mm
Cubeta GN

Expositor refrigerador ED3-1201

- Capacidad GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Potencia nominal 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.300 x prof. 395 x al. 290 mm
- Peso 25 kg
- GTIN 4015613773575



110420

PVP* 919,- €

Expositor refrigerador ED3-1501

- Capacidad GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Potencia nominal 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.500 x prof. 395 x al. 290 mm
- Peso 28 kg
- GTIN 4015613773582



110422

PVP* 1.029,- €

Carros buffet, frío



Carro buffet, frío, 3x 1/1 GN



Presentación perfecta de platos fríos.

Este carro para bufé está óptimamente equipado con iluminación integrada, protector contra estornudos, función de almacenamiento y ruedas para un transporte cómodo.



- Material: Madera
- Color: Teca
- Profundidad cubeta GN máx.: 150 mm
- Refrigeración: Estático
- Rango de temperatura: 2 °C a 10 °C
- Protector: Sí
- Iluminación: En el protector
- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Características: Encimera de granito Rosa Porrino, Pila de acero inoxidable, Cubeta GN
- No incluido en el suministro: Juego de montaje (montaje fácil)
- Estado de suministro:

	Cantidad de cubetas	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
3x 1/1 GN	1	3 x 1/1 GN	0,236 kW 230 V 50 Hz	an. 1.170 mm prof. 880 mm al. 1.370 mm	127,8 kg	125525	2.949,- €	4015613782621
4x 1/1 GN	1	4 x 1/1 GN	0,507 kW 230 V 50 Hz	an. 1.590 mm prof. 880 mm al. 1.370 mm	148,2 kg	125526	3.098,- €	4015613784519
6x 1/1 GN	2	6 x 1/1 GN	0,507 kW 230 V 50 Hz	an. 2.150 mm prof. 880 mm al. 1.370 mm	194,1 kg	125527	4.098,- €	4015613784526



Accesorio

Deslizabandejas, 1 u. 3x 1/1 GN

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 1.180 x prof. 380 x al. 115 mm
- Peso: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815



125502

PVP* 369,- €

Deslizabandejas, 1 u. 4x 1/1 GN

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 1.500 x prof. 310 x al. 120 mm
- Peso: 4 kg
- GTIN: 4015613570846



125503

PVP* 419,- €

Deslizabandejas, 1 u. 6x 1/1 GN

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 2.100 x prof. 310 x al. 120 mm
- Peso: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504

PVP* 649,- €



Carro buffet Kids K4110-150U



La solución de bufé móvil para los más pequeños: porque los niños también comen por los ojos y esperan una selección propia y un servicio de platos perfectamente refrigerados.



- Material
 - Madera laminada
 - Acero inoxidable
 - Plástico
- Cantidad de cubetas: 1
- Dimensiones de la cubeta, formato GN: 4 x 1/1 GN
- Profundidad cubeta GN máx.: 150 mm
- Refrigeración: Estático
- Rango de temperatura: 2 °C a 4 °C
- Clase climática: 3
- Grifo de salida: Sí
- Protector: Sí
- Iluminación: LED
- Regulación individual
- Ruedas: 5 ruedas giratorias, 2 con freno
- Características: Pila de acero inoxidable, Esquinas redondeadas
- Incluye: 4 regletas: longitud 528 mm, ancho 30 mm
- No incluido en el suministro: Cubeta GN
- Estado de suministro: Montado
- Potencia nominal: 0,356 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 1.420 x prof. 1.160 x al. 1.200 mm
- Peso: 106,2 kg



- ▶ Solución de bufé móvil para los más pequeños
- ▶ Altura de servicio: 700 mm



- ▶ Con deslizabandejas
- ▶ Plegable
- ▶ Medidas: an. 1.460 x prof. 250 mm



- ▶ Color Wengué



- ▶ Color Antracita

	Color	Código:	PVP*	GTIN
Carro buffet Kids K4110-150U	Olmo	125540	5.349,- €	4015613736303
Carro buffet Kids K4110-150W	Wengué	125540V1	5.349,- €	4015613772974
Carro buffet Kids K4110-150A	Antracita	125540V2	5.349,- €	4015613772981



Carro buffet K3110-200U



La solución de bufé móvil con un moderno diseño de madera: el carro para bufé con protección contra estornudos e iluminación LED tiene capacidad para 3 - 4 recipientes 1/1 GN y mantiene la comida fría de forma fiable en el bufé.



• Material	Madera laminada Acero inoxidable Plástico
• Cantidad de cubetas	1
• Profundidad cubeta GN máx.	200 mm
• Refrigeración	Estático
• Rango de temperatura	2 °C a 4 °C
• Clase climática	3
• Grifo de salida	Sí
• Protector	Sí
• Iluminación	LED Regulación individual
• Ruedas	5 ruedas giratorias, 2 con freno
• Características	Pila de acero inoxidable
• Incluye	Regletas: longitud 528 mm, ancho 30 mm Cubeta GN
• No incluido en el suministro	Cubeta GN
• Estado de suministro	Montado



▶ 4 x 1/1 GN



▶ Con deslizabandejas
▶ Plegable



▶ Color Wengué



▶ Color Antracita

Dimensiones de la cubeta, formato GN

	Color	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
K3110-200U	Olmo	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	an. 1.170 mm prof. 1.245 mm al. 1.510 mm	137 kg	125543	6.849,- €	4015613757797
K3110-200W	Wengué	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	an. 1.170 mm prof. 1.245 mm al. 1.510 mm	137 kg	125543V1	6.849,- €	4015613772998
K3110-200A	Antracita	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	an. 1.170 mm prof. 1.245 mm al. 1.510 mm	134,7 kg	125543V2	6.849,- €	4015613773001
K4110-200U	Olmo	4 x 1/1 GN	0,362 kW 230 V 50 Hz	an. 1.500 mm prof. 1.250 mm al. 1.425 mm	155,7 kg	125544	7.649,- €	4015613758541
K4110-200W	Wengué	4 x 1/1 GN	0,362 kW 230 V 50 Hz	an. 1.500 mm prof. 1.250 mm al. 1.425 mm	155,7 kg	125544V1	7.649,- €	4015613773018
K4110-200A	Antracita	4 x 1/1 GN	0,362 kW 230 V 50 Hz	an. 1.500 mm prof. 1.250 mm al. 1.425 mm	155,7 kg	125544V2	7.649,- €	4015613773025





Vitrina refrigerada 67L

700251

PVP* 1.065,- €

GTIN 4015613842905



- Capacidad
- Profundidad cubeta GN máx.
- Capacidad
- Vidrio de seguridad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Consumo de energía
- Clase de eficiencia energética
- Tipo de puerta
- Posición de puerta
- Características
- Incluye

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

8 x 1/6 GN
100 mm
67 litro(s)
Sí
Estático
1 °C a 7 °C
4
550 kWh / año
C (EU No. 2019 / 2018)
Puerta levadiza
Parte trasera
Tabla de cortar de polietileno
3 regletas: longitud 360 mm, ancho 30 mm
8 cubetas GN 1/6 GN, 100 mm de profundidad, CNS 18/10
0,07 kW | 230 V | 50 Hz
an. 765 x prof. 610 x al. 330 mm
25,7 kg



Vitrina refrigerada 40 L-SBO

700239

PVP* 829,- €

GTIN 4015613842899



- Capacidad
- Medidas superficie
- Altura útil interior
- Vidrio de seguridad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Consumo de energía
- Clase de eficiencia energética
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

40 litro(s)
an. 645 x prof. 300 mm
260 mm
Sí
Estático
2 °C a 6 °C
4
472 kWh / año
C (EU No. 2019 / 2018)
0,105 kW | 230 V | 50 Hz
an. 670 x prof. 585 x al. 335 mm
24,8 kg



Vitrina refrigerada 105

700256

PVP* 969,- €

GTIN 4015613842912



- Capacidad
- Medidas superficie
- Altura útil interior
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Consumo de energía
- Clase de eficiencia energética
- Tipo de puerta
- Posición de puerta
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

105 litro(s)
an. 530 x prof. 665 mm
Máx. 300 mm
Estático
1 °C a 10 °C
3
427 kWh / año
C (EU No. 2019 / 2018)
Puerta levadiza
Puerta(s) deslizante(s)
En ambos lados
0,105 kW | 230 V | 50 Hz
an. 700 x prof. 880 x al. 410 mm
38 kg

Vitrinas refrigeradas



Vitrina refrigerada 2/1 GN, plana



- Profundidad cubeta GN máx. 65 mm
- Cristal frontal Sesgado
- Vidrio de seguridad Sí
- Refrigeración Convección
- Rango de temperatura 6 °C a 10 °C
- Clase climática 4
- Iluminación Halógeno
- Tipo de puerta Regulación individual
- Posición de puerta Puerta(s) deslizante(s)
- Cantidad bandejas Parte trasera
- No incluido en el suministro 1
- No incluido en el suministro Cubeta GN

	Capacidad	Gastronorm	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Vitrina refrigerada 2/1 GN, plana	110 litro(s)	2 x 1/1 GN	0,43 kW 230 V 50 Hz	an. 750 mm prof. 775 mm al. 600 mm	78,6 kg	406055	2.849,- €	4015613738161
Vitrina refrigerada 3/1 GN, plana	165 litro(s)	3 x 1/1 GN	0,46 kW 230 V 50 Hz	an. 1.075 mm prof. 775 mm al. 590 mm	97,4 kg	406056	3.198,- €	4015613738178



Vitrina refrigerada 3/1GN, curvada

405057

PVP* 3.398,- €

GTIN 4015613738185



- Capacidad 165 litro(s)
- Gastronorm 3 x 1/1 GN
- Profundidad cubeta GN máx. 65 mm
- Cristal frontal Rendodeado
- Vidrio de seguridad Sí
- Refrigeración Convección
- Rango de temperatura 6 °C a 10 °C
- Clase climática 4
- Iluminación Halógeno
- Tipo de puerta Regulación individual
- Posición de puerta Puerta(s) deslizante(s)
- Cantidad bandejas Parte trasera
- No incluido en el suministro 1
- No incluido en el suministro Cubeta GN
- Potencia nominal 0,46 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.072 x prof. 783 x al. 593 mm
- Peso 80 kg



Vitrina refrigerada "Deli Cool I"

700201G

PVP* 725,- €

GTIN 4015613479101



• Material

Plástico



• Tipo de vidrio

Vidrio

Cristal doble

Cristal completo

• Capacidad

100 litro(s)

• Refrigeración

Convección

• Rango de temperatura

2 °C a 12 °C

• Clase climática

4

• Consumo de energía

912 kWh / año

• Clase de eficiencia energética

B (EU No. 2019 / 2018)

• Iluminación interior

Sí

• Tipo de puerta

Puerta(s) deslizante(s)

• Posición de puerta

Parte trasera

• Cantidad bandejas

2

• Bandejas de altura ajustable

Sí

• Potencia nominal

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

• Medidas

an. 685 x prof. 455 x al. 675 mm

• Peso

40,3 kg

Mostrador refr. Bartscher DeliCool II



• Material

Plástico

Vidrio



• Tipo de vidrio

Cristal doble

Cristal completo

• Vidrio de seguridad

Sí

• Refrigeración

Convección con 2 ventiladores

• Rango de temperatura

2 °C a 12 °C

• Clase climática

4

• Clase de eficiencia energética

B (EU No. 2019 / 2018)

• Iluminación interior

Sí

• Tipo de puerta

Puerta(s) deslizante(s)

• Posición de puerta

Parte trasera

• Cantidad bandejas

2

• Bandejas de altura ajustable

Sí

• Potencia nominal

0,16 kW | 230 V | 50 Hz



► Bandeja de presentación
página 397, 398

	Capacidad	Consumo de energía	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Bartscher DeliCool II	120 litro(s)	1141 kWh / año	an. 710 mm prof. 575 mm al. 685 mm	56,6 kg	700202G	959,- €	4015613505558
Bartscher DeliCool III	160 litro(s)	1206 kWh / año	an. 885 mm prof. 580 mm al. 690 mm	66,3 kg	700203G	1.069,- €	4015613505565





Mostrador refr. Bartscher DeliCool II-D

700208G

PVP* 979,- €

GTIN 4015613617688



• Material

Plástico



• Tipo de vidrio

Vidrio

• Vidrio de seguridad

Cristal doble

• Capacidad

Cristal completo

• Refrigeración

Sí

• Rango de temperatura

120 litro(s)

• Clase climática

Convección con 2 ventiladores

• Consumo de energía

2 °C a 12 °C

• Iluminación interior

4

• Tipo de puerta

1360 kWh / año

• Posición de puerta

C (EU No. 2019 / 2018)

• Cantidad bandejas

Sí

• Bandejas de altura ajustable

Puerta(s) deslizante(s)

• Potencia nominal

En ambos lados

• Medidas

2

• Peso

Sí

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

an. 710 x prof. 568 x al. 686 mm

55 kg



Mostrador refr. Bartscher DeliCool III

305065

PVP* 1.225,- €

GTIN 4015613711270



Todo claramente a la vista: el sistema de ventilación de este mostrador refrigerado se ha diseñado de manera que se evita el empañamiento de los cristales en entornos con un alto grado de humedad. Los platos se presentan en 2 niveles y se iluminan adecuadamente con tecnología LED.



• Material

Plástico

• Tipo de vidrio

Vidrio

• Vidrio de seguridad

Cristal doble

• Capacidad

Sí

• Refrigeración

160 litro(s)

• Rango de temperatura

Convección

• Clase climática

2 °C a 12 °C

• Consumo de energía

4

• Clase de eficiencia energética

1272 kWh / año

• Iluminación interior

C (EU No. 2019 / 2018)

• Tipo de puerta

Sí

• Posición de puerta

Puerta(s) deslizante(s)

• Cantidad bandejas

Parte trasera

• Bandejas de altura ajustable

2

• Características

Sí

Sin empañamiento de los cristales en ambientes de alto nivel de humedad

• Potencia nominal

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

• Medidas

an. 885 x prof. 640 x al. 685 mm

• Peso

65,3 kg



▶ Sin empañamiento de los cristales en ambientes de alto nivel de humedad



▶ Iluminación LED
▶ Conmutable por separado



Vitrina refrigerada 7450 2E

700421

PVP* 1.729,- €

GTIN 4015613840215



Vitrina de sobremesa hecha de vidrio y acero inoxidable de alta calidad para mostrar platos y snacks en comedores, tiendas, bares o cafeterías. Las puertas corredizas de vidrio permiten ahorrar espacio y facilitan el manejo, mientras que la iluminación LED garantiza una presentación perfecta.



- Material
 - Aluminio
 - Acero inoxidable
 - Vidrio
 - Tipo de vidrio
 - Vidrio de seguridad
 - Capacidad
 - Refrigeración
 - Rango de temperatura
 - Clase climática
 - Consumo de energía
 - Clase de eficiencia energética
 - Iluminación
 - Tipo de puerta
 - Posición de puerta
 - Cantidad bandejas
 - Bandejas de altura ajustable
 - Potencia nominal
 - Medidas
 - Peso
- Cristal doble
 - Sí
 - 177 litro(s)
 - Convección
 - 1 °C a 7 °C
 - 4
 - 2174 kWh / año
 - C (EU No. 2019 / 2018)
 - Regulación individual
 - LED
 - Vertical en las esquinas
 - Puerta(s) deslizante(s), vidrio
 - Parte trasera
 - 2
 - Sí
 - 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
 - an. 805 x prof. 440 x al. 970 mm
 - 75,6 kg



► Bandeja de presentación
página 397, 398

Vitrina refrigeradora 58L, blanca



Esta vitrina refrigerada compacta en color blanco con una capacidad de 58 litros destaca por su refrigerante ecológico y su diseño duradero y de alto rendimiento.



• Material	Plástico Vidrio
• Tipo de vidrio	Cristal doble
• Capacidad	58 litro(s)
• Refrigeración	Convección
• Rango de temperatura	2 °C a 12 °C
• Clase climática	4
• Consumo de energía	1014 kWh / año
• Clase de eficiencia energética	B (EU No. 2019 / 2018)
• Iluminación interior	Sí
• Tope de la puerta	Derecha
• Cantidad bandejas	2
• Bandejas de altura ajustable	Sí
• Potencia nominal	0,18 kW 230 V 50 Hz
• Medidas	an. 435 x prof. 385 x al. 805 mm
• Peso	28,5 kg

	Color	Código:	PVP*	GTIN
Vitrina refrigeradora 58L, blanca	Blanco	700258G	465,- €	4015613635057
Vitrina refrigeradora 58L-SW	Negro	700358G	465,- €	4015613711843



Vitrina refrigeradora 58L-SW

700358GV1

PVP* 579,- €

GTIN 4015613821443



Esta vitrina refrigerada compacta en color negro con una capacidad de 64 litros destaca por sus dos puertas de vidrio con bisagras, que facilitan la introducción de platos, y su diseño duradero y de alto rendimiento.



• Material	Plástico Vidrio
• Color	Negro
• Tipo de vidrio	Cristal doble
• Capacidad	64 litro(s)
• Refrigeración	Convección
• Rango de temperatura	2 °C a 12 °C
• Clase climática	4
• Consumo de energía	988 kWh / año
• Clase de eficiencia energética	C (EU No. 2019 / 2018)
• Iluminación interior	Sí
• Posición de puerta	En ambos lados
• Tope de la puerta	Derecha
• Cantidad bandejas	3
• Bandejas de altura ajustable	Sí
• Potencia nominal	0,18 kW 230 V 50 Hz
• Medidas	an. 435 x prof. 435 x al. 840 mm
• Peso	31 kg

Vitrina refrigeradora 78L, blanco



- Material: Plástico, Vidrio
- Tipo de vidrio: Cristal doble
- Capacidad: 78 litro(s)
- Refrigeración: Convección
- Rango de temperatura: 2 °C a 12 °C
- Clase climática: 4
- Consumo de energía: 1003 kWh / año
- Clase de eficiencia energética: C (EU No. 2019 / 2018)
- Iluminación interior: Sí
- Tope de la puerta: Derecha
- Cantidad bandejas: 3
- Bandejas de altura ajustable: Sí
- Potencia nominal: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 435 x prof. 385 x al. 960 mm

	Color	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Vitrina refrigeradora 78L, blanco	Blanco	33,2 kg	700578G	509,- €	4015613635071
Vitrina refrigeradora 78L, negro	Negro	33,2 kg	700277G	509,- €	4015613635088
Vitrina refrigeradora 78L, plateado	Plateado	32,5 kg	700778G	559,- €	4015613664101



Minivitrina refrigerada 78L-WE/L

700978

PVP* 649,- €

GTIN 4015613840222



Esta vitrina compacta refrigerada con una capacidad de 78 litros es ideal para lugares con alto nivel de humedad. Un sistema de ventilación inteligentemente orientado evita el empañamiento de los cristales mediante el aire de salida caliente. La disposición de las ranuras de ventilación garantiza una visibilidad completa en toda la altura de la vitrina.

- Material: Plástico, Vidrio
- Color: Blanco
- Tipo de vidrio: Cristal doble
- Capacidad: 78 litro(s)
- Refrigeración: Convección
- Rango de temperatura: 2 °C a 6 °C
- Clase climática: 4
- Consumo de energía: 1610 kWh / año
- Clase de eficiencia energética: C (EU No. 2019 / 2018)
- Iluminación interior: Sí
- Tope de la puerta: Derecha
- Cantidad bandejas: 3
- Bandejas de altura ajustable: Sí
- Características: Sin empañamiento de los cristales en ambientes de alto nivel de humedad
- Potencia nominal: 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 445 x prof. 400 x al. 980 mm
- Peso: 34,8 kg



Mini vitrina refrig. 78L AI

700478G

PVP* 1.039,- €

GTIN 4015613633466



• Material

Acero inoxidable al cromo níquel



• Tipo de vidrio

Vidrio



• Capacidad

Cristal doble



• Refrigeración

78 litro(s)

• Rango de temperatura

Convección

• Clase climática

2 °C a 12 °C

• Consumo de energía

4

• Clase de eficiencia energética

1141 kWh / año

• Iluminación interior

C (EU No. 2019 / 2018)

• Tope de la puerta

Sí

• Cantidad bandejas

Derecha

• Bandejas de altura ajustable

3

• Potencia nominal

Sí

• Medidas

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

• Peso

an. 430 x prof. 390 x al. 986 mm

41,8 kg



Vitrina refrigeradora 86L

700678G

PVP* 569,- €

GTIN 4015613635101



• Material

Plástico



• Color

Vidrio

• Tipo de vidrio

Blanco

• Capacidad

Cristal doble

• Refrigeración

86 litro(s)

• Rango de temperatura

Convección

• Clase climática

2 °C a 12 °C

• Consumo de energía

4

• Clase de eficiencia energética

1184 kWh / año

• Iluminación interior

C (EU No. 2019 / 2018)

• Posición de puerta

Sí

• Tope de la puerta

En ambos lados

• Cantidad bandejas

Derecha

• Bandejas de altura ajustable

3

• Potencia nominal

Sí

• Medidas

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

• Peso

an. 425 x prof. 435 x al. 980 mm

36,5 kg

Vitrina refrigeradora 98L



• Material	Plástico Vidrio
• Tipo de vidrio	Cristal doble
• Capacidad	98 litro(s)
• Refrigeración	Convección
• Rango de temperatura	2 °C a 12 °C
• Clase climática	4
• Consumo de energía	1401 kWh / año
• Clase de eficiencia energética	C (EU No. 2019 / 2018)
• Iluminación interior	Sí
• Tope de la puerta	Derecha
• Cantidad bandejas	4
• Bandejas de altura ajustable	Sí
• Potencia nominal	0,18 kW 230 V 50 Hz
• Medidas	an. 435 x prof. 385 x al. 1.105 mm
• Peso	37,5 kg

	Color	Código:	PVP*	GTIN
Vitrina refrigeradora 98L	Blanco	700298G	569,- €	4015613635118
Vitrina refrigeradora 98L-SW	Negro	700398G	569,- €	4015613711850



Vitrina refrigeradora 235L-W

700336

PVP* 1.298,- €

GTIN 4015613735580



Esta vitrina refrigerada de gran capacidad es ideal para presentar productos en cualquier área de ventas. Las ruedas bloqueables aseguran la máxima flexibilidad.

• Material	Plástico Vidrio
• Color	Blanco
• Tipo de vidrio	Cristal doble
• Capacidad	235 litro(s)
• Refrigeración	Convección
• Rango de temperatura	2 °C a 12 °C
• Clase climática	4
• Consumo de energía	1622 kWh / año
• Clase de eficiencia energética	B (EU No. 2019 / 2018)
• Iluminación interior	Sí
• Tope de la puerta	Derecha
• Ruedas	4 ruedas giratorias, 2 con freno
• Cantidad bandejas	4
• Bandejas de altura ajustable	Sí
• Potencia nominal	0,38 kW 230 V 50 Hz
• Medidas	an. 525 x prof. 455 x al. 1.703 mm
• Peso	80,2 kg

Vitrinas de tarta



Vitrina de tarta 72L

700207G

PVP* 1.155,- €

GTIN 4015613586687



• Material

Plástico



• Tipo de vidrio
• Vidrio de seguridad

Vidrio
Cristal doble
Sí

• Capacidad
• Refrigeración
• Rango de temperatura
• Clase climática
• Consumo de energía
• Clase de eficiencia energética
• Humedad atmosférica máx.
• Tope de la puerta
• Características
• Potencia nominal
• Medidas
• Peso

72 litro(s)
Convección con 2 ventiladores
2 °C a 10 °C
4
1041 kWh / año
C (EU No. 2019 / 2018)
70 %
Derecha
Soporte giratorio de regulación individual
0,17 kW | 230 V | 50 Hz
an. 450 x prof. 450 x al. 983 mm
39 kg

Vitrina de tarta 100L



Esta vitrina para pasteles con 4/6 resistentes cristales es ideal para exponer de forma atractiva tartas, pasteles o aperitivos.



• Tipo de vidrio

Cristal doble
Cristal completo



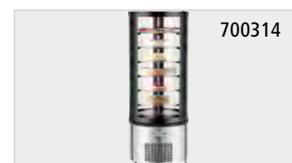
• Vidrio de seguridad
• Refrigeración
• Clase climática
• Clase de eficiencia energética
• Tope de la puerta
• Tipo de bandejas
• Bandejas de altura ajustable
• Características

Sí
Convección
4
C (EU No. 2019 / 2018)
Derecha
Cristal
Sí
Bandejas girables, extraíbles



700213G

• Consumo de energía: 1376 kWh / año



700314

• Consumo de energía: 2484 kWh / año

	Capacidad	Rango de temperatura	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
100L	100 litro(s)	2 °C a 8 °C	0,23 kW 230 V 50 Hz	an. 495 mm prof. 495 mm al. 1.065 mm	50,8 kg	700213G	1.265,- €	4015613641423
400L	400 litro(s)	2 °C a 10 °C	0,48 kW 230 V 50 Hz	an. 680 mm prof. 680 mm al. 1.750 mm	130,4 kg	700314	3.429,- €	4015613717913





Vitrina refrigerada KV 270L

700562

PVP* 3.039,- €

GTIN 4015613782454



Una vitrina refrigerada flexible para el área de entrega de productos: los estantes regulables en altura con rieles de precios permiten presentar bebidas refrigeradas, aperitivos y platos de forma atractiva.

- Tipo de vidrio: Cristal doble
- Vidrio de seguridad: Sí
- Material superficie de exposición: Vidrio
- Capacidad: 270 litro(s)
- Refrigeración: Convección
- Rango de temperatura: 2 °C a 10 °C
- Clase climática: 4
- Consumo de energía: 2703 kWh / año
- Clase de eficiencia energética: C (EU No. 2019 / 2018)
- Iluminación: LED
- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Cantidad bandejas: 2
- Tipo de bandejas: Cristal
- Estantes intermedios con regletas para precios: Sí
- Bandejas de altura ajustable: Sí
- Potencia nominal: 0,475 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 905 x prof. 690 x al. 1.210 mm
- Peso: 128,4 kg



► Puertas correderas en la parte posterior



► Iluminación LED



Estantería de refrigeración "Rimi"

700231

PVP* 2.305,- €

GTIN 4015613789118



Estantería de refrigeración de pared móvil para la presentación de productos en 4 niveles: los 3 estantes ajustables en altura con rieles de precios permiten un montaje personalizado, según sea necesario.

- Tipo de vidrio: Cristal simple
- Vidrio de seguridad: Sí
- Capacidad: 220 litro(s)
- Superficie de exposición: 0,52 m²
- Refrigeración: Convección
- Rango de temperatura: 2 °C a 10 °C
- Clase climática: 6
- Consumo de energía: 4487 kWh / año
- Clase de eficiencia energética: F (EU No. 2019 / 2018)
- Iluminación: LED
- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Cantidad de estantes: 3
- Estantes con riel para precios: Sí
- Estantes de altura ajustable: Sí
- Cortinilla nocturna: Sí
- Potencia nominal: 1,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 505 x prof. 665 x al. 1.740 mm
- Peso: 94,6 kg





Minibar 34L

700118

PVP* 419,- €

GTIN 4015613775180



Este minibar empotrable con iluminación, regulación continua de la temperatura y estantes adicionales en la puerta ofrece suficiente espacio para deleitar a los huéspedes del hotel con bebidas frías, aperitivos o fruta.



- Material Chapa de acero
Esmaltado
- Material interior Plástico
Blanco
- Capacidad 31 litro(s)
- Refrigeración Estático
- Rango de temperatura 5 °C a 12 °C
- Consumo de energía 230 kWh / año
- Clase de eficiencia energética G (EU No. 2019 / 2016)
- Temperatura ambiente 16 °C a 32 °C
- Iluminación interior Sí
- Bloqueable Sí
- Tope de la puerta intercambiable Sí
- Cantidad bandejas 2
- Bandejas de altura ajustable Sí
- Acoplable Sí
- Incluye Kit de montaje empotrado
- Potencia nominal 0,065 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 402 x prof. 460 x al. 550 mm
- Peso 17,4 kg



Frigorífico con puerta de cristal 34

700119

PVP* 439,- €

GTIN 4015613775197



Minibar empotrable con iluminación y regulación continua de la temperatura. La puerta de cristal permite ver todos los refrescos y aperitivos que se ofrecen.



- Material Chapa de acero
Esmaltado
- Material interior Plástico
Blanco
- Tipo de vidrio Cristal doble
- Vidrio de seguridad Sí
- Capacidad 35 litro(s)
- Refrigeración Estático
- Rango de temperatura 7 °C a 14 °C
- Consumo de energía 292 kWh / año
- Clase de eficiencia energética G (EU No. 2019 / 2016)
- Temperatura ambiente a 32 °C
- Iluminación interior Sí
- Bloqueable Sí
- Tope de la puerta intercambiable Sí
- Cantidad bandejas 2
- Bandejas de altura ajustable Sí
- Acoplable Sí
- Incluye Kit de montaje empotrado
- Potencia nominal 0,075 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 402 x prof. 453 x al. 560 mm
- Peso 19,6 kg



Frigorífico con puerta de cristal 46

700183

PVP* 269,- €

GTIN 4015613800219



El frigorífico compacto con puerta de cristal en un diseño moderno puede equiparse a discreción gracias a los estantes de altura regulable. También en la sección de autoservicio de quioscos, bares o gasolineras es una solución compacta para artículos refrigerados para llevar.



- Material Chapa de acero Galvanizado
- Material interior Plástico
- Tipo de vidrio Cristal simple
- Vidrio de seguridad Sí
- Capacidad 46 litro(s)
- Refrigeración Compresor
- GWP 3
- Rango de temperatura 4 °C a 18 °C
- Consumo de energía 329 kWh / año
- Clase de eficiencia energética D (EU No. 2019 / 2018)
- Temperatura ambiente a 25 °C
- Tope de la puerta intercambiable Sí
- Cantidad bandejas 1
- Bandejas de altura ajustable Sí
- Potencia nominal 0,085 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 435 x prof. 480 x al. 520 mm
- Peso 14,8 kg



Refrigerador de botellas 88L

700182G

PVP* 398,- €

GTIN 4015613764023



Este enfriador de botellas con un diseño elegante se puede integrar en casi cualquier lugar gracias a su diseño delgado. Como aparato autoportante o de sobremesa en restaurantes, bares, cafeterías, comedores, quioscos, puestos de comida rápida o gasolineras.



- Material Chapa de acero
- Material interior HIPS (Poliestireno de alto impacto)
- Tipo de vidrio Cristal doble
- Capacidad 88 litro(s)
- Refrigeración Estático
- GWP 3
- Rango de temperatura 2 °C a 10 °C
- Consumo de energía 139 kWh / año
- Clase de eficiencia energética G (EU No. 2019 / 2016)
- Temperatura ambiente 10 °C a 32 °C
- Tope de la puerta intercambiable Sí
- Cantidad bandejas 6
- Bandejas de altura ajustable No
- Características Capacidad: 28 botellas
Iluminación LED se conecta por separado
- Potencia nominal 0,085 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 430 x prof. 483 x al. 832 mm
- Peso 23,2 kg

Rejilla de colocación FKS 88L

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 352 x prof. 360 x al. 35 mm
- Peso: 0,67 kg
- GTIN: 4015613697192



700087

PVP* 9,50 €



Refrigeradores de barra



Refrigerador de barra 124L



Este refrigerador de barra sus bebidas de manera fiable. El control electrónico con pantalla digital permite ajustar con exactitud la temperatura deseada.



- Material: Acero
- Material interior: Aluminio
- Tipo de vidrio: Cristal doble
- Vidrio de seguridad: Sí
- GWP: 3
- Rango de temperatura: 1 °C a 10 °C
- Clase de eficiencia energética: D (EU No. 2019 / 2018)
- Temperatura ambiente: a 25 °C
- Bloqueable: Sí
- Bandejas de altura ajustable: Sí
- Características: Iluminación: LED, Puerta de cierre automático

Refrigerador de barra 124L



- Refrigeración: Estático, con ventilador adicional
- Rango de temperatura: 0 °C a 7 °C
- Consumo de energía: 467 kWh / año
- Tipo de puerta: Puerta oscilante, vidrio
- Cantidad bandejas: 2

Refrigerador de barra 176L



- Refrigeración: Estática con 2 ventiladores
- Rango de temperatura: 1 °C a 9 °C
- Consumo de energía: 420 kWh / año
- Tipo de puerta: Puerta(s) deslizante(s), vidrio
- Cantidad bandejas: 4

Refrigerador de barra 270L



- Refrigeración: Estática con 3 ventiladores
- Rango de temperatura: 1 °C a 9 °C
- Consumo de energía: 500 kWh / año
- Tipo de puerta: Puerta(s) deslizante(s), vidrio
- Cantidad bandejas: 6

	Capacidad	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Refrigerador de barra 124L	112 litro(s)	0,135 kW 230 V 50 Hz	an. 600 mm prof. 500 mm al. 860 mm	36,4 kg	700121	819,- €	4015613702742
Refrigerador de barra 176L	175 litro(s)	0,16 kW 230 V 50 Hz	an. 900 mm prof. 530 mm al. 850 mm	50,6 kg	700122	1.098,- €	4015613702759
Refrigerador de barra 270L	280 litro(s)	0,215 kW 230 V 50 Hz	an. 1.350 mm prof. 530 mm al. 850 mm	72 kg	700123	1.329,- €	4015613702766



Refrigeradores para vino



Nevera de vino 2Z 38FL



Este refrigerador para vino de alta calidad, diseño elegante y compresor silencioso se ha concebido especialmente para bares y restaurantes. Las dos zonas de temperatura regulables por separado y el cristal con filtro de rayos UV garantizan un almacenamiento y una presentación inmejorables de vinos blancos y tintos.

- Material: Acero, Esmaltado, Vidrio
- Tipo de vidrio: Cristal doble, Cristal de seguridad aislante con filtro de rayos UV
- Refrigeración: Compresor
- Cantidad de zonas de temperatura: 2
- Rango de temperatura: Arriba: 5 °C a 20 °C, Abajo: 5 °C a 20 °C
- Clase de eficiencia energética: G (EU No. 2019 / 2016)
- Temperatura ambiente: 16 °C a 38 °C
- Iluminación: LED
- Encendido/apagado de cada zona de temperatura por separado: Sí
- Bloqueable: Derecha
- Tope de la puerta: Derecha
- Potencia nominal: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz

Nevera de vino 2Z 38FL



- Consumo de energía: 146 kWh / año
- Cantidad bandejas: Arriba: 3, Abajo: 4

Nevera de vino 2Z 40FL



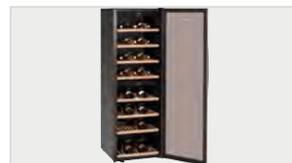
- Consumo de energía: 142 kWh / año
- Cantidad bandejas: Arriba: 2, Abajo: 3
- Acoplable

Nevera de vino 2Z 126FL



- Consumo de energía: 180 kWh / año
- Cantidad bandejas: Arriba: 3, Abajo: 4

Nevera de vino 2Z 180FL



- Consumo de energía: 184 kWh / año
- Cantidad bandejas: Arriba: 4, Abajo: 4

	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Nevera de vino 2Z 38FL	38 botellas (arriba: 15 botellas, abajo: 23 botellas)	an. 396 mm prof. 580 mm al. 1.030 mm	40 kg	700130	959,- €	4015613686653
Nevera de vino 2Z 40FL	40 botellas (arriba: 14 botellas, abajo: 26 botellas)	an. 595 mm prof. 625 mm al. 825 mm	56,7 kg	700133	1.239,- €	4015613686684
Nevera de vino 2Z 126FL	126 botellas (arriba: 54 botellas, abajo: 72 botellas)	an. 595 mm prof. 625 mm al. 1.590 mm	76 kg	700131	1.749,- €	4015613686660
Nevera de vino 2Z 180FL	180 botellas (arriba: 80 botellas, abajo: 100 botellas)	an. 600 mm prof. 750 mm al. 1.860 mm	86,4 kg	700132	1.949,- €	4015613686677



Accesorio

Expositor de vinos ZZ 126FL

- Material: Madera
- Capacidad: Máx. 6 botellas
- Características: Intercambiable con los estantes del refrigerador para vino ZZ 126FL
- Medidas: an. 506 x prof. 438 x al. 30 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613738062



700135

PVP* 52,- €

Expositor de vinos ZZ 180FL

- Material: Madera
- Capacidad: Máx. 6 botellas
- Características: Intercambiable con los estantes del refrigerador para vino ZZ 180FL
- Medidas: an. 505 x prof. 534 x al. 33 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613738086



700137

PVP* 55,- €



Enfriador de vinos 2FL-100



Para enfriar botellas de vino abiertas para el servicio en copas, con una buena presentación. Con iluminación LED integrada, este enfriador de vinos tiene capacidad para 2 botellas de vino blanco, rosado o tinto, que presenta elegantemente en bufés, mesas de restaurante, bares o catas de vinos.

- Material: Plástico
- Abertura para botellas: Ø 90 mm
- Refrigeración: Termoeléctrico
- Cantidad de zonas de temperatura: 1
- Rango de temperatura: 5 °C a 18 °C
- Clase de eficiencia energética: B
- Temperatura ambiente: 10 °C a 32 °C
- Iluminación: LED
- Regulación individual: Regulación individual
- Potencia nominal: 0,05 kW | 230 V | 50 Hz



700134

	Capacidad	Consumo de energía	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Enfriador de vinos 2FL-100	2 botellas	146 kWh / año	an. 290 mm prof. 270 mm al. 260 mm	4,9 kg	700142	298,- €	4015613794457
Enfriador de vinos 4FL-100	4 botellas	170 kWh / año	an. 480 mm prof. 260 mm al. 260 mm	6,8 kg	700134	319,- €	4015613735917



Refrigerador para ventas impuls. 60L-1F



Puede que no sintieras sed, pero ahora seguro que sí: en estaciones de servicio, supermercados, quioscos o incluso tiendas de bricolaje, este refrigerador para ventas impulsivas te lleva rápidamente a buscar una botella o una lata refrescante.



• Material

Acero inoxidable



• Refrigeración

Plexiglas

Plástico

Convección

Compresor

2 °C a 8 °C

ST

LED

No cubra las ranuras de ventilación de la superficie de ventilación

• Rango de temperatura

• Clase climática

• Iluminación

• Indicación importante



700806

• Consumo de energía: 621 kWh / año

• Clase de eficiencia energética:

C (EU No. 2019 / 2018)

• Medidas superficie de apoyo:
an 600 x prof. 340 mm



700809

• Consumo de energía: 876 kWh / año

• Clase de eficiencia energética:

D (EU No. 2019 / 2018)

• Medidas de cada superficie de colocación:
an 600 x prof. 150 mm

	Cantidad compartimentos	Capacidad	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Refrigerador para ventas impuls. 60L-1F	1	60 litro(s)	0,175 kW 230 V 50 Hz	an. 690 mm prof. 450 mm al. 1.010 mm	36,2 kg	700806	1.098,- €	4015613714479
Refrigerador para ventas impuls. 110L-2F	2	110 litro(s)	0,185 kW 230 V 50 Hz	an. 750 mm prof. 550 mm al. 1.010 mm	40,8 kg	700809	1.249,- €	4015613746241



Refrigerador con cajones 600S2

110159

PVP* 1.629,- €

GTIN 4015613719450



Este refrigerador con 2 cajones es empotrable y, por lo tanto, ideal para instalarlo entre armarios en la zona de la barra o en zona de la grifería. La refrigeración por convección y el fondo perforado del cajón superior garantizan una distribución uniforme de la temperatura.



• Cantidad cajones

2



• Medidas de los cajones

inferior: an. 440 x prof. 250 mm
superior: an. 440 x prof. 440 mm

• Refrigeración

Convección

• Rango de temperatura

0 °C a 10 °C

• Clase climática

4

• Consumo de energía

1095 kWh / año

• Clase de eficiencia energética

D (EU Nr. 2015 / 1094)

• Altura máxima de las botellas

275 mm

• Capacidad de carga máx. por cajón

20 kg

• Acoplable

Sí

• Potencia nominal

0,167 kW | 230 V | 50 Hz

• Medidas

an. 600 x prof. 600 x al. 850 mm

• Peso

50,8 kg





Refrigerador de botellas 254L

700473

PVP* 739,- €

GTIN 4015613840307



Para disponer de una abundante reserva de bebidas frías, este sencillo enfriador se integra perfectamente en todas las cocinas y salas de almacenamiento. Gracias a los estantes ajustables en altura, se puede utilizar la capacidad de 254 litros según sea necesario.

• Material	Plástico
• Material interior	HIPS (Poliestireno de alto impacto)
• Capacidad	270 litro(s)
• Refrigeración	Estático
• GWP	3
• Rango de temperatura	0 °C a 8 °C
• Clase de eficiencia energética	F (EU No. 2019 / 2016)
• Consumo de energía	131 kWh / año
• Temperatura ambiente	16 °C a 43 °C
• Iluminación interior	Sí
• Tope de la puerta intercambiable	Sí
• Cantidad bandejas	5
• Potencia nominal	0,12 kW 230 V 50 Hz
• Medidas	an. 600 x prof. 620 x al. 1.450 mm
• Peso	52 kg



Refrigerador de botellas 350L

700323

PVP* 1.139,- €

GTIN 4015613842837



• Material interior	HIPS (Poliestireno de alto impacto)
• Tipo de vidrio	Cristal doble
• Vidrio de seguridad	Sí
• Capacidad	350 litro(s)
• Refrigeración	Estático
• GWP	3
• Rango de temperatura	2 °C a 10 °C
• Consumo de energía	744 kWh / año
• Clase de eficiencia energética	D (EU No. 2019 / 2018)
• Temperatura ambiente	a 32 °C
• Iluminación interior	Sí
• Tope de la puerta intercambiable	Sí
• Cantidad bandejas	5
• Bandejas de altura ajustable	Sí
• Potencia nominal	0,23 kW 230 V 50 Hz
• Medidas	an. 600 x prof. 600 x al. 1.730 mm
• Peso	67 kg



Frigorífico de almac. Bartscher Compact

700274

PVP* 559,- €

GTIN 4015613797625



Este frigorífico permite conservar alimentos en un espacio reducido. Incluso a temperaturas ambiente elevadas, los productos permanecen bien refrigerados.



• Material	Acero Esmaltado
• Material interior	Plástico
• Capacidad	122 litro(s)
• Refrigeración	Compresor
• GWP	3
• Rango de temperatura	0 °C a 8 °C
• Consumo de energía	112 kWh / año
• Clase de eficiencia energética	F (EU No. 2019 / 2016)
• Temperatura ambiente	16 °C a 32 °C
• Iluminación interior	Sí
• Tope de la puerta intercambiable	Sí
• Cantidad bandejas	3
• Bandejas de altura ajustable	Sí
• Potencia nominal	0,1 kW 230 V 50 Hz
• Medidas	an. 560 x prof. 630 x al. 850 mm
• Peso	25,4 kg



Frigorífico de almacenamiento 350

700276

PVP* 959,- €

GTIN 4015613797632



Con su diseño minimalista, este refrigerador de convección encaja perfectamente en cualquier cocina o almacén. Los alimentos, envasados o en recipientes, se pueden almacenar frescos en 5 estantes de altura ajustable.



• Material	Plástico Acero
• Material interior	Plástico
• Capacidad	350 litro(s)
• Refrigeración	Convección
• GWP	3
• Rango de temperatura	-2 °C a 8 °C
• Consumo de energía	735 kWh / año
• Clase de eficiencia energética	D (EU No.2015 / 1094)
• Temperatura ambiente	16 °C a 30 °C
• Iluminación interior	Sí
• Tope de la puerta intercambiable	Sí
• Cantidad bandejas	5
• Bandejas de altura ajustable	Sí
• Características	2 ruedas, 2 patas Parada del ventilador al abrir la puerta
• Potencia nominal	0,23 kW 220-240 V 50 Hz
• Medidas	an. 600 x prof. 635 x al. 1.730 mm
• Peso	55 kg



Refrigerador 590LW

700907

PVP* 1.749,- €

GTIN 4015613840291



El frigorífico 590LW es ideal para almacenar una gran variedad de productos refrigerados. Incluso a temperaturas ambiente de hasta 30 °C, los productos almacenados permanecen refrigerados de forma óptima.



- Material Esmaltado
Acero
- Material interior Plástico (ABS)
- Capacidad 590 litro(s)
- Gastronorm 2/1 GN
- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Rango de temperatura 0 °C a 8 °C
- Consumo de energía 329 kWh / año
- Clase de eficiencia energética A (EU No.2015 / 1094)
- Temperatura ambiente de 10 °C a 25 °C
- Bloqueable Sí
- Tope de la puerta intercambiable Sí
- Cantidad bandejas 5
- Características Puerta de cierre automático
- Potencia nominal 0,128 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 775 x prof. 725 x al. 1.900 mm
- Peso 92,8 kg



Frigorífico con puerta de cristal 300L

700812

PVP* 1.349,- €

GTIN 4015613720623



Negro, delgado, elegante: un diseño especial que destaca de inmediato. Los alimentos y las bebidas muestran un aspecto más atractivo y valioso en este frigorífico con puerta de cristal e iluminación LED.



- Material Acero
Recubierto
Vidrio
Plástico (ABS)
- Material interior Acero
Recubierto
- Tipo de vidrio Cristal doble
- Vidrio de seguridad Sí
- Capacidad 300 litro(s)
- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Rango de temperatura 2 °C a 8 °C
- Consumo de energía 953 kWh / año
- Clase de eficiencia energética F (EU No. 2019 / 2018)
- Tope de la puerta Derecha
- Temperatura ambiente a 40 °C
- Cantidad bandejas 4
- Bandejas de altura ajustable Sí
- Características 1 ventilador
Iluminación: LED, conmutable por separado
4 ruedas, 2 patas
- Potencia nominal 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 480 x prof. 775 x al. 1.995 mm
- Peso 78 kg



► Iluminación LED conmutable por separado



Frigorífico con puerta de cristal 326

700834

PVP* 1.098,- €

GTIN 4015613756943



Material



Material interior

- Tipo de vidrio
- Vidrio de seguridad
- Capacidad
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Consumo de energía
- Clase de eficiencia energética
- Temperatura ambiente
- Bloqueable
- Tope de la puerta
- Cantidad bandejas
- Bandejas de altura ajustable
- Características

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Chapa de acero
Esmaltado
Vidrio
Plástico (ABS)
Plástico
Cristal doble
Sí
360 litro(s)
Estático
Con ventilador adicional
3
-1 °C a 6 °C
710 kWh / año
D (EU No. 2019 / 2018)
Hasta 40 °C
Sí
Derecha
4
Sí
1 ventilador
Iluminación: LED, conmutable por separado
2 ruedas, 2 patas
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
an. 620 x prof. 635 x al. 1.732 mm
72 kg



Frigorífico con puerta de crist. 302L WB

700811

PVP* 1.049,- €

GTIN 4015613720593



Material



Material interior

- Tipo de vidrio
- Vidrio de seguridad
- Capacidad
- GWP
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Consumo de energía
- Clase de eficiencia energética
- Temperatura ambiente
- Pantalla publicitaria

- Bloqueable
- Tope de la puerta
- Cantidad bandejas
- Bandejas de altura ajustable
- Características

- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero | Esmaltado | Vidrio | Plástico (ABS)
Plástico (ABS)
Cristal doble
Sí
388 litro(s)
3
Estática con 1 ventilador
0 °C a 10 °C
642 kWh / año
D (EU No. 2019 / 2018)
16 °C a 30 °C
Iluminación: LED
Para etiquetas adhesivas, medidas máx.:
an. 600 x al. 155 mm
Para impresiones, medidas máx.:
an. 495 x al. 130 mm
Sí
Derecha
5
Sí
1 ventilador
Iluminación LED con pantalla publicitaria
conmutable por separado
2 ruedas, 2 patas
1 termómetro para colgar en el interior
0,155 kW | 230 V | 50 Hz
an. 600 x prof. 580 x al. 1.845 mm
55,6 kg



- ▶ Pantalla publicitaria:
- ▶ Para etiquetas adhesivas, medidas máx.: an. 600 x al. 155 mm
- ▶ Para impresiones, medidas máx.: an. 495 x al. 130 mm



Frigorífico con puerta cris. 700 GN210



La sólida construcción de acero inoxidable con un diseño atractivo, la puerta de cristal con marco de aluminio y la iluminación LED de alta calidad cumplen todos los requisitos para una presentación perfecta de los productos. Este frigorífico con estantes en formato 2/1 GN seduce a los clientes para que realicen compras impulsivas.



- Material interior Acero inoxidable
- Tipo de vidrio Cristal doble
- Vidrio de seguridad Sí
- Gastronorm 2/1 GN
- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Rango de temperatura -2 °C a 8 °C
- Clase de eficiencia energética B (EU No. 2019 / 2018)
- Temperatura ambiente 10 °C a 32 °C
- Bloqueable Sí
- Ajuste de altura 2040 mm a 2115 mm
- Bandejas de altura ajustable Sí
- Características Iluminación: LED, conmutable por separado
Parada del ventilador al abrir la puerta
Puerta de cierre automático



- Cantidad bandejas: 3
- Tope de la puerta intercambiable

- Cantidad bandejas: 6

	Capacidad	Consumo de energía	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
700 GN210	461 litro(s)	886 kWh / año	0,182 kW 230 V 50 Hz	an. 680 mm prof. 855 mm al. 2.060 mm	108,6 kg	700603	3.049,- €	4015613781730
1400 GN210	922 litro(s)	1308 kWh / año	0,207 kW 230 V 50 Hz	an. 1.320 mm prof. 835 mm al. 2.040 mm	166,5 kg	700601	4.598,- €	4015613757810





Frigorífico con congelador 430L

700898

PVP* 2.198,- €

GTIN 4015613765747



Combinación de frigorífico y congelador en un atractivo diseño negro con una capacidad de 430 litros. Las puertas de cristal permiten ver directamente los platos, que se pueden iluminar con una luz LED que se enciende y apaga por separado.

- Material: Chapa de acero
- Material interior: Plástico
- Tipo de vidrio: Cristal doble
- Vidrio de seguridad: No
- Capacidad: 430 litro(s)
- Refrigeración: Compresor
Convección
- Rango de temperatura: de 0 °C a 10 °C
de -18 °C a -23 °C
- Consumo de energía: 3650 kWh / año
- Clase de eficiencia energética: C (EU No. 2019 / 2018)
- Temperatura ambiente: 16 °C a 32 °C
- Cantidad puertas: 2
- Tope de la puerta: Derecha
- Cantidad bandejas: 4
- Bandejas de altura ajustable: Sí
- Características: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
Iluminación: LED, conmutable por separado
Arriba frigorífico | abajo congelador
- Potencia nominal: 0,767 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 695 x prof. 765 x al. 2.000 mm
- Peso: 121,3 kg



Frigorífico con congelador 820L

700899

PVP* 3.498,- €

GTIN 4015613765754



Combinación de frigorífico y congelador en un atractivo diseño negro con una capacidad de 820 litros. Las puertas de cristal permiten ver directamente los platos, que se pueden iluminar con una luz LED que se enciende y apaga por separado.

- Material: Chapa de acero
- Material interior: Plástico
- Tipo de vidrio: Cristal doble
- Capacidad: 820 litro(s)
- Refrigeración: Compresor
Convección
- Rango de temperatura: de 0 °C a 10 °C
de -18 °C a -23 °C
- Consumo de energía: 6570 kWh / año
- Clase de eficiencia energética: D (EU No. 2019 / 2018)
- Temperatura ambiente: 16 °C a 32 °C
- Cantidad puertas: 2
- Bloqueable: Sí
- Tope de la puerta: Izquierda / Derecha
- Cantidad bandejas: 8
- Bandejas de altura ajustable: Sí
- Características: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
Iluminación: LED, conmutable por separado
Izquierda frigorífico | derecha congelador
- Potencia nominal: 1 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 1.215 x prof. 800 x al. 2.000 mm
- Peso: 193,7 kg



Frigorífico con congelador 484L GN210

700826

PVP* 2.959,- €

GTIN 4015613689012



Este aparato combina frigorífico y congelador, por lo que permite tener a mano tanto productos refrigerados como congelados en un espacio reducido. Los carriles de soporte aptos para GN se pueden usar tanto para las rejillas suministradas como para recipientes GN.



- Material interior Acero inoxidable
- Capacidad 484 litro(s)
- Gastronorm 2/1 GN
1/1 GN
- Refrigeración Convección
- Rango de temperatura de 0 °C a 10 °C
de -18 °C a -22 °C
- Consumo de energía 2555 kWh / año
- Clase de eficiencia energética -
- Temperatura ambiente 16 °C a 32 °C
- Tope de la puerta Derecha
- Cantidad bandejas 3
- Bandejas de altura ajustable Sí
- Características 4 ruedas giratorias, 2 con freno
También para la inserción de recipientes GN
1 interruptor de encendido y apagado para el frigorífico y para el congelador, respectivamente
Arriba frigorífico | abajo congelador
- Potencia nominal 0,767 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 645 x prof. 840 x al. 2.008 mm
- Peso 122,8 kg



- ▶ 3 pares de carriles de soporte
- ▶ Diseñados para rejillas
- ▶ Diseñados para 2/1 GN y 1/1 GN
- ▶ Regulables en altura



▶ Indicador digital

Riele de apoyo 484L GN210-2

- Juego compuesto por: 2 rieles de apoyo
- Material: Acero inoxidable
- Indicación importante: Se requiere la rejilla de inserción 484L GN210 como superficie de colocación adicional
- Medidas: an. 20 x prof. 650 x al. 12 mm
- Peso: 0,25 kg
- GTIN: 4015613833453

700844

PVP* 45,- €

Rejilla insertable 484L GN210

- Material: Recubrimiento de PVC
- Indicación importante: S e requiere un riel de soporte 484L GN210-2 para la superficie de colocación adicional
- Medidas: an. 530 x prof. 640 x al. 60 mm
- Peso: 2,05 kg
- GTIN: 4015613833460



700846

PVP* 35,- €



Refrigerador 335L GN110

700825

PVP* 1 869,- €

GTIN 4015613689036



Este frigorífico Gastronorm con 4 ruedas pivotantes permite ahorrar mucho espacio gracias a su inserción longitudinal. Los recipientes 1/1 GN y 1/2 GN encuentran su lugar en los pares de guías regulables en altura.

- Material interior: Acero inoxidable
- Capacidad: 335 litro(s)
- Gastronorm: 1/1 GN | 1/2 GN
- Refrigeración: Convección
- GWP: 3
- Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C
- Consumo de energía: 548 kWh / año
- Clase de eficiencia energética: C (EU No.2015 / 1094)
- Temperatura ambiente: a 30 °C
- Bloqueable: Sí
- Cantidad bandejas: 3
- Bandejas de altura ajustable: Sí
- Potencia nominal: 0,347 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 500 x prof. 740 x al. 2.030 mm
- Peso: 79 kg

Rieles de apoyo 335L GN110-2

- Juego compuesto por: 2 rieles de apoyo
- Medidas: an. 25 x prof. 550 x al. 20 mm
- Peso: 0,47 kg
- GTIN: 4015613833422

700838

PVP* 45,- €

Rejilla insertable 335L GN110

- Material: Recubrimiento de PVC
- Medidas: an. 330 x prof. 527 x al. 60 mm
- Peso: 0,12 kg
- GTIN: 4015613833446

700839

PVP* 35,- €

Refrigerador 700 GN211



- Material interior: Acero inoxidable
- Gastronorm: 2/1 GN
- Refrigeración: Convección
- GWP: 3
- Rango de temperatura: -2 °C a 8 °C
- Clase de eficiencia energética: C (EU No.2015 / 1094)
- Temperatura ambiente: a 30 °C
- Bloqueable: Sí
- Ajuste de altura: 2040 mm a 2115 mm
- Bandejas de altura ajustable: Sí



700416

	Capacidad	Consumo de energía	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
700 GN211	700 litro(s)	577 kWh / año	0,368 kW 230 V 50 Hz	an. 655 mm prof. 855 mm al. 2.050 mm	106,2 kg	700415	2.549,- €	4015613840253
1400 GN211	1400 litro(s)	998 kWh / año	0,575 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.320 mm prof. 855 mm al. 2.050 mm	162 kg	700416	3.549,- €	4015613840260

1 par de rieles de apoyo

- Medidas: an. 565 x prof. 15 x al. 25 mm
- Peso: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488

PVP* 19,- €

Rejilla 2/1GN

- Medidas: an. 530 x prof. 650 x al. 21 mm
- Peso: 2 kg
- GTIN: 4015613587202

700487

PVP* 45,- €





Frigorífico de panadería 235

700830

PVP* 2.849,- €

GTIN 4015613756905



Preparar pasteles, tartas, pan o bollos y guardarlos adecuadamente en frío sobre la bandeja correspondiente hasta su puesta a punto o venta. Este frigorífico de panadería en formato estándar ofrece suficiente espacio para ello en panaderías, pastelerías, cafeterías y cocinas de hoteles.



- Material interior Acero inoxidable
- Capacidad 550 litro(s)
- Cantidad de ranuras de inserción 10
- Dimensiones de ranuras de inserción 600 x 400 mm
- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Rango de temperatura 2 °C a 8 °C
- Consumo de energía 358 kWh / año
- Clase de eficiencia energética C (EU No.2015 / 1094)
- Temperatura ambiente 10 °C a 30 °C
- Bloqueable Sí
- Tope de la puerta intercambiable Sí
- Características 1 ventilador

- Señal acústica si la puerta se mantiene abierta demasiado tiempo
- Iluminación: LED
- Potencia nominal 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 705 x prof. 910 x al. 2.085 mm
- Peso 131,4 kg



Refrigerador 700 GN210

700904

PVP* 2.998,- €

GTIN 4015613840284



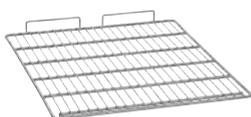
Amplio e inteligente: este elegante frigorífico de acero inoxidable posee una gran capacidad de 700 litros en formato GN 2/1. Una señal acústica avisa de la interrupción en la cadena de frío si la puerta del frigorífico permanece abierta demasiado tiempo.



- Material interior Acero inoxidable 18/10
- Capacidad 700 litro(s)
- Gastronorm 2/1 GN
- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Rango de temperatura -2 °C a 8 °C
- Consumo de energía 321 kWh / año
- Clase de eficiencia energética A (EU No.2015 / 1094)
- Temperatura ambiente Hasta 40 °C
- Iluminación interior Sí
- Bloqueable Sí
- Tope de la puerta intercambiable Sí
- Cantidad bandejas 4
- Bandejas de altura ajustable Sí
- Potencia nominal 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 705 x prof. 912 x al. 2.085 mm
- Peso 146,4 kg

Rejilla insertable 700LGN210-OM

- Material: Acero, Recubrimiento de plástico
- Posibilidades de uso: Ranura superior, Ranuras intermedias
- Capacidad de carga máx.: 60 kg
- Medidas: an. 530 x prof. 655 x al. 45 mm
- Peso: 2,7 kg
- GTIN: 4015613729749

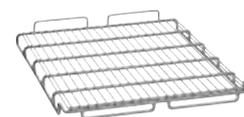


700816

PVP* 39,- €

Rejilla insertable 700LGN210-U

- Material: Acero, Recubrimiento de plástico
- Posibilidades de uso: Ranura inferior
- Capacidad de carga máx.: 60 kg
- Medidas: an. 530 x prof. 645 x al. 75 mm
- Peso: 3,1 kg
- GTIN: 4015613729756



700817

PVP* 45,- €

Mini cámara frigorífica 1240L



- Material
- Material interior
- Medidas interiores
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Temperatura ambiente
- Bloqueable
- Tope de la puerta intercambiable
- Características

Chapa de acero
Recubrimiento de PVC
Aluminio
Fondo de acero inoxidable
an. 820 x prof. 860 x al. 1760 mm
1240 litro(s)
Compresor
2 °C a 10 °C
16 °C a 38 °C
Sí
Sí
Cerradura antipánico
Preparada para rieles de apoyo y parrillas,
dispositivo de suspensión, rampa de acceso
Rieles de apoyo y parrillas, dispositivo de
suspensión, rampa de acceso
0,571 kW | 230 V | 50 Hz
an. 980 x prof. 1.040 x al. 2.200 mm
158,2 kg

• No incluido en el suministro

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

	Estado de suministro	Código:	PVP*	GTIN
Mini cámara frigorífica 1240L	Montado	700690	4.698,- €	4015613787114
Mini cámara frigorífica, desmontado	Juego de montaje (montaje fácil)	700699	4.698,- €	4015613790879



Accesorio

Rieles de apoyo

- Medidas: an. 1.500 x prof. 40 x al. 25 mm
- Peso: 5,9 kg
- GTIN: 4015613680019



700593

PVP* 165,- €

Dispositivo de suspensión

- Juego compuesto por: 2 rieles de apoyo, 1 tubo de suspensión (ajustable en 5 posiciones horizontales)
- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Longitud rieles de apoyo: 850 mm
- Medidas tubo: Ø 30 mm | Longitud: 830 mm
- Capacidad de carga máx.: 150 kg
- Distancia del suelo: 1700 mm
- Medidas: an. 830 x prof. 30 x al. 30 mm
- Peso: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630397



700595

PVP* 129,- €

Parrilla

- Material: Acero, Galvanizado
- Capacidad de carga máx.: 20 kg
- Medidas: an. 830 x prof. 870 x al. 40 mm
- Peso: 4,7 kg
- GTIN: 4015613630380



700592

PVP* 129,- €

Rampa de acceso

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de carga máx.: 130 kg
- Medidas: an. 845 x prof. 125 x al. 30 mm
- Peso: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630410



700597

PVP* 209,- €

Armario Dry Age 63



Disfrutar de la carne al más alto nivel: el armario Dry Age ofrece condiciones óptimas para el curado de carne.



• Material

Vidrio

• Material interior

Chapa de acero

• Tipo de vidrio

Acero inoxidable

Cristal triple

Tintado

Vidrio con filtro de luz ultravioleta

• Vidrio de seguridad

Sí

• GWP

3

• Refrigeración

Convección

• Rango de temperatura

2 °C a 14 °C

• Temperatura ambiente

18 °C a 38 °C

• Humedad del aire

del 50 % al 85 %

• Lámpara UV

Sí

• Iluminación interior

LED

• Bloqueable

Sí

• Tope de la puerta

Derecha

• Bandejas de altura ajustable

Sí

• Características

Luz ultravioleta antibacteriana

Neutralización de olores mediante filtro de carbón activo



Armario Dry Age 63

- Medidas interiores an. 310 x prof. 370 x al. 480 mm
- Capacidad 63 litro(s)
- Cantidad filtros 1
- Depósito de agua 300 ml
- Medidas de las varillas an. 295 x prof. 305 x al. 30 mm
- Capacidad de carga por estructura de suspensión 20 kg
- Cantidad bandejas 4
- Capacidad de carga máx. de los estantes 15 kg
- Patas de altura ajustable Sí
- Incluye 1 filtro de carbón activo
1 bandeja de goteo
1 mango con material de montaje
1 estructura de suspensión + 3 ganchos para carne
4 rejillas de acero inoxidable
- Potencia nominal 0,135 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 395 x prof. 542 x al. 878 mm
- Peso 40,6 kg
- GTIN 4015613769363



700840

PVP* 1.149,- €

Armario Dry Age 380

- Medidas interiores an. 495 x prof. 532 x al. 1600 mm
- Capacidad 380 litro(s)
- Cantidad filtros 2
- Depósito de agua 2 x 300 ml
- Medidas de las varillas Ø 25 mm, longitud 495 mm
- Capacidad de carga por estructura de suspensión 80 kg
- Cantidad bandejas 7
- Capacidad de carga máx. de los estantes 20 kg
- Patas de altura ajustable No
- Incluye 2 filtros de carbón activo
1 bandeja de goteo
7 rejillas de acero inoxidable
1 mango con material de montaje
2 estructuras de suspensión + 6 ganchos para carne
- Potencia nominal 0,41 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 595 x prof. 750 x al. 1.865 mm
- Peso 104 kg
- GTIN 4015613769370



700841

PVP* 3.498,- €

Mesas de congelación



Mesa de congelación T2-1341

110872

PVP* 3.098,- €

GTIN 4015613797618



Esta mesa de congelación de 2 puertas con superficie de trabajo de acero inoxidable de alta calidad ofrece mucho espacio y fácil acceso para productos congelados. Gracias a la refrigeración por aire circulante, mantiene la temperatura constante y uniforme: un compañero fiable en la cocina.

- Cantidad armarios 1
- Formato estándar de los armarios 1/1 GN
- Medidas armario an. 335 x prof. 570 x al. 554 mm
- Cantidad de ranuras de inserción 6
- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Rango de temperatura -22 °C a -18 °C
- Consumo de energía 2644 kWh / año
- Clase de eficiencia energética E (EU No. 2015 / 1094)
- Temperatura ambiente a 30 °C
- Tope de la puerta Izquierda / Derecha
- Incluye 2 rejillas
- Potencia nominal 0,667 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.340 x prof. 700 x al. 850 mm
- Peso 92,4 kg



► Superficie de trabajo de acero inoxidable de alta calidad



► Rango de temperatura: de -22 °C a -18 °C



► Patas regulables en altura



► Incluye 2 rejillas

Rieles de apoyo T2-1341-2

- Juego compuesto por: 2 rieles de apoyo
- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Mesa de congelación T2-1341
- Medidas: an. 20 x prof. 560 x al. 25 mm
- Peso: 0,26 kg
- GTIN: 4015613841441



110873

PVP* 19,- €

Rejilla insertable T2-1341

- Material: Acero, Recubrimiento de plástico
- Indicación importante: Rieles de apoyo T2-1341-2 necesario para espacio de estantería adicional
- Medidas: an. 325 x prof. 530 x al. 5 mm
- Peso: 0,81 kg
- GTIN: 4015613841458



110874

PVP* 35,- €

Congeladores



Congelador TKS38

700078

PVP* 245,- €

GTIN 4015613636900



Este práctico congelador de tamaño compacto encuentra su lugar en todas partes. Puede utilizarse para enfriar vasos o para congelar bebidas espirituosas e incluso pequeñas cantidades de alimentos congelados.



- Material: Polietileno
- Material interior: HIPS (Poliestireno de alto impacto)
- Capacidad: 38 litro(s)
- Refrigeración: Compresor
- GWP: 3
- Margen de temperaturas hasta: -20 °C
- Consumo de energía: 147 kWh / año
- Clase de eficiencia energética: E (EU No. 2019 / 2016)
- Temperatura ambiente: 16 °C a 38 °C
- Tope de la puerta intercambiable: Sí
- Incluye: 1 accesorio para hasta 18 vasos (longitud de cada gancho: 135 mm)
- Potencia nominal: 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 475 x prof. 450 x al. 500 mm
- Peso: 14 kg



Congelador TKS90

700342

PVP* 1.049,- €

GTIN 4015613719696



Congelador con capacidad de 90 litros, puerta de vidrio y calefacción de cristal conmutable por separado. Ideal para una presentación perfecta de alimentos congelados, como helados, en quioscos, cines, gasolineras, bistrós o bares.



- Material: Acero
Esmaltado
Vidrio
- Capacidad: 90 litro(s)
- Refrigeración: Compresor
- Rango de temperatura: -13 °C a -22 °C
- Consumo de energía: 1991 kWh / año
- Clase de eficiencia energética: D (EU No. 2019 / 2018)
- Temperatura ambiente: a 30 °C
- Iluminación interior: Sí
- Bloqueable: Sí
- Tope de la puerta: Derecha
- Cantidad bandejas: 3
- Bandejas de altura ajustable: Sí
- Incluye: 2 llaves
- Potencia nominal: 0,23 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 620 x prof. 600 x al. 720 mm
- Peso: 47,6 kg



Congelador 200LN

700341

PVP* 839,- €

GTIN 4015613585826



- Material Plástico
- Material interior HIPS (Poliestireno de alto impacto)
- Capacidad 239 litro(s)
- Refrigeración Estático
- GWP 3
- Margen de temperaturas hasta -18 °C
- Regulación de la temperatura 6 niveles
- Consumo de energía 251 kWh / año
- Clase de eficiencia energética F (EU No. 2019 / 2016)
- Temperatura ambiente 16 °C a 38 °C
- Cantidad cajones 6
- Tope de la puerta intercambiable Sí
- Incluye 1 bandeja cubitera
- Potencia nominal 0,165 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 600 x prof. 620 x al. 1.450 mm
- Peso 53 kg

Congelador 700 GN211



Este espacioso congelador ofrece suficiente capacidad para productos congelados en recipientes de hasta 2/1 GN. Gracias a su aspecto discreto, encaja perfectamente en cualquier cocina.

- Material interior Acero inoxidable
- Gastronorm 2/1 GN
- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Rango de temperatura -18 °C a -22 °C
- Temperatura ambiente a 30 °C
- Bloqueable Sí
- Patas de altura ajustable Sí
- Bandejas de altura ajustable Sí



Congelador 700 GN211

- Capacidad 700 litro(s)
- Consumo de energía 2336 kWh / año
- Clase de eficiencia energética D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Cantidad puertas 1
- Tope de la puerta intercambiable Sí
- Cantidad bandejas 3
- Potencia nominal 0,69 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 655 x prof. 855 x al. 2.050 mm
- Peso 110,4 kg
- GTIN 4015613840239



700705

PVP* 3.149,- €

Congelador 1400 GN211

- Capacidad 1400 litro(s)
- Consumo de energía 4580 kWh / año
- Clase de eficiencia energética E
- Cantidad puertas 2
- Tope de la puerta intercambiable No
- Cantidad bandejas 6
- Potencia nominal 1,012 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.320 x prof. 855 x al. 2.050 mm
- Peso 191 kg
- GTIN 4015613840246



700706

PVP* 4.298,- €

1 par de rieles de apoyo

- Medidas: an. 565 x prof. 15 x al. 25 mm
- Peso: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488

PVP* 19,- €

Rejilla 2/1GN

- Medidas: an. 530 x prof. 650 x al. 21 mm
- Peso: 2 kg
- GTIN: 4015613587202

700487

PVP* 45,- €



Congelador 700 GN210

700903

PVP* 3.349,- €

GTIN 4015613840277



Amplio e inteligente: este elegante congelador de acero inoxidable ofrece una gran flexibilidad con una capacidad de 700 litros en formato GN 2/1. Una señal acústica avisa de la interrupción en la cadena de frío si la puerta permanece abierta demasiado tiempo.



- Capacidad 700 litro(s)
- Gastronorm 2/1 GN
- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Rango de temperatura -18 °C a -22 °C
- Consumo de energía 1172 kWh / año
- Clase de eficiencia energética B (EU No.2015 / 1094)
- Temperatura ambiente a 30 °C
- Bloqueable Sí
- Tope de la puerta intercambiable Sí
- Ajuste de altura 2040 mm a 2090 mm
- Cantidad bandejas 4
- Bandejas de altura ajustable Sí
- Potencia nominal 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 705 x prof. 912 x al. 2.085 mm
- Peso 151 kg

Rejilla insertable 700LGN210-OM

- Material: Acero, Recubrimiento de plástico
- Posibilidades de uso: Ranura superior, Ranuras intermedias
- Capacidad de carga máx.: 60 kg
- Medidas: an. 530 x prof. 655 x al. 45 mm
- Peso: 2,7 kg
- GTIN: 4015613729749



700816

PVP* 39,- €

Rejilla insertable 700LGN210-U

- Material: Acero, Recubrimiento de plástico
- Posibilidades de uso: Ranura inferior
- Capacidad de carga máx.: 60 kg
- Medidas: an. 530 x prof. 645 x al. 75 mm
- Peso: 3,1 kg
- GTIN: 4015613729756



700817

PVP* 45,- €



Congelador de panadería 443

700835

PVP* 3.149,- €

GTIN 4015613756950

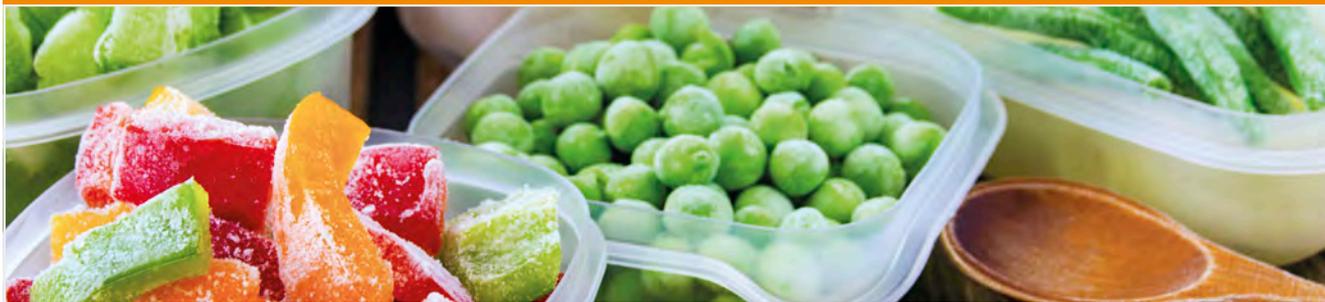


Prepare pasteles, tartas, pan o bollos y congélelos en la bandeja correspondiente hasta su puesta a punto o venta. Este congelador de panadería en formato estándar ofrece suficiente espacio para ello en panaderías, pastelerías, cafeterías y cocinas de hoteles.



- Material interior Acero inoxidable
- Capacidad 700 litro(s)
- Cantidad de ranuras de inserción 10
- Dimensiones de ranuras de inserción 600 x 400 mm
- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Rango de temperatura -18 °C a -22 °C
- Consumo de energía 1336 kWh / año
- Clase de eficiencia energética D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Temperatura ambiente a 30 °C
- Iluminación interior Sí
- Bloqueable Sí
- Tope de la puerta intercambiable Sí
- Características 1 ventilador
Señal acústica si la puerta se mantiene abierta demasiado tiempo
Iluminación: LED
- Potencia nominal 0,227 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 705 x prof. 918 x al. 2.085 mm
- Peso 133,9 kg

Arcón congeladores



Arcón congelador 252LW



• Material



• Material interior

• Refrigeración

• GWP

• Rango de temperatura

• Regulación de la temperatura

• Clase de eficiencia energética

• Temperatura ambiente

• Iluminación interior

Acero

Esmaltado

Plástico (ABS)

Aluminio

Estático

3

-25 °C a -15 °C

Termostático

7 niveles

F (EU No. 2019 / 2016)

16 °C a 43 °C

Sí

Arcón congelador 252LW

• Capacidad	314 litro(s)
• Cantidad de cestas	2
• Consumo de energía	283 kWh / año
• Potencia nominal	0,11 kW 230 V 50 Hz
• Medidas	an. 1.035 x prof. 750 x al. 850 mm
• Peso	48,2 kg
• GTIN	4015613662527



700965

PVP* 898,- €

Arcón congelador 368LW

• Capacidad	398 litro(s)
• Cantidad de cestas	3
• Consumo de energía	317 kWh / año
• Potencia nominal	0,125 kW 230 V 50 Hz
• Medidas	an. 1.275 x prof. 750 x al. 850 mm
• Peso	54,8 kg
• GTIN	4015613650036



700963

PVP* 998,- €

Arcón congelador 458LW

• Capacidad	489 litro(s)
• Cantidad de cestas	3
• Consumo de energía	352 kWh / año
• Potencia nominal	0,15 kW 230 V 50 Hz
• Medidas	an. 1.535 x prof. 750 x al. 850 mm
• Peso	71,8 kg
• GTIN	4015613662534



700966

PVP* 1.198,- €





Abatidor de temperatura AL5 5x1/1GN

700605

PVP* 5.249,- €

GTIN 4015613504780



- Cantidad de ranuras de inserción 5
- Dimensiones de ranuras de inserción 1/1 GN



- Refrigeración 600 x 400 mm



- GWP 1945
- Ciclo de enfriamiento rápido 70 °C a 3 °C (16 kg en 90 minutos)
- Potencia de refrigeración 70 °C a -18 °C (12 kg en 240 minutos)
- Clase climática 4
- Consumo de energía Enfriar rápido: 0,12 kWh/kg
Congelar rápido: 0,35 kWh/kg

- Incluye 1 sonda de temperatura interna
- Potencia nominal 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 750 x prof. 700 x al. 850 mm
- Peso 98 kg



Máquina de hielo troceado F 90



Esta máquina de hielo triturado es ideal para presentar alimentos en mostradores de productos frescos o en bufés.



- Producción mediante Sistema de vaporización vertical
- Capacidad recipiente de almacenamiento 18 kg



- Refrigeración Refrigeración por aire
- Clase climática T
- Toma de agua 3/4"
- Salida de agua Ø 20 mm
- Sensor de nivel de llenado Sí
- Acoplable Sí
- Indicación importante Distancia en todos los lados como mínimo 15 cm
- Medidas an. 500 x prof. 600 x al. 695 mm

	Producción máx.	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Máquina de hielo troceado F 90	90 kg / 24 horas	0,41 kW 230 V 50 Hz	51,9 kg	104609	4.149,- €	4015613792873
Máquina de hielo troceado F 130	130 kg / 24 horas	0,49 kW 230 V 50 Hz	52,5 kg	104636	4.749,- €	4015613793573



Máquinas de cubitos de hielo



Máquina de cubitos de hielo W150

100083

PVP* 298,- €

GTIN 4015613730707



Un aparato compacto para producir cubitos de hielo transparentes. Ideal para establecimientos de restauración pequeños (p.ej., en el área del mostrador), así como para uso privado.



- Material Plástico
- Color Gris acero
- Producción máx. 15 kg / 24 horas
- Producción por ciclo de trabajo 24 cubitos
- Cantidad tamaños de cubitos 1
- Tipo cubitos Forma de dado
- Producción mediante Claro
- Capacidad recipiente de almacenamiento Sistema de vaporización vertical
- Capacidad del tanque 1 kg
- Refrigeración 2,3 litro(s)
- Clase climática Compresor
- Potencia nominal ST
- Medidas 0,24 kW | 230 V | 50 Hz
- Peso an. 280 x prof. 380 x al. 345 mm
- Peso 10,4 kg



Máquina de cubitos de hielo HK150

100082

PVP* 339,- €

GTIN 4015613730714



La máquina de cubitos de hielo permite producir conos huecos de 3 tamaños diferentes en función de las necesidades. Gracias al tanque de agua integrado y a sus dimensiones compactas resulta excelente para el área de mostrador.



- Material Plástico
- Color Gris acero
- Producción máx. 15 kg / 24 horas
- Producción por ciclo de trabajo 12 cubitos
- Cantidad tamaños de cubitos 3
- Tamaño de cubitos S (Ø 1,5 cm | al. 3,5 cm)
- M (Ø 2,2 cm | al. 3,5 cm)
- L (Ø 2,5 cm | al. 3,5 cm)
- Tipo cubitos Cónico (cono hueco)
- Producción mediante Sistema de vaporización vertical
- Capacidad recipiente de almacenamiento 1,5 kg
- Capacidad del tanque 4,5 litro(s)
- Refrigeración Refrigeración por aire
- Clase climática ST
- Potencia nominal 0,32 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 375 x prof. 420 x al. 415 mm
- Peso 13,9 kg



Máquina de cubitos de hielo C26



Máquinas de cubitos de hielo de la serie C: forma de cono hueco mediante bomba de circulación. Se pueden producir hasta 25 kg / 50 kg de cubitos de hielo en 24 horas, muy fácilmente a través de una toma de agua corriente.



• Cantidad tamaños de cubitos	1
• Tipo cubitos	Cónico (cono hueco)
• Producción mediante	Bomba de circulación
• Refrigeración	Refrigeración por aire
• Clase climática	ST
• Toma de agua	3/4"
• Salida de agua	Ø 21 mm
• Indicación importante	Distancia en todos los lados como mínimo 10 cm

Máquina de cubitos de hielo C26

- Producción máx. 25 kg / 24 horas
- Producción por ciclo de trabajo 16 cubitos
- Tamaño de cubitos Ø 28 mm, altura 40 mm, 18-20 g
- Capacidad recipiente de almacenamiento 7 kg
- Potencia nominal 0,22 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 395 x prof. 551 x al. 673 mm
- Peso 25,6 kg
- GTIN 4015613780856



104049

PVP* 879,- €

Máquina de cubitos de hielo C50

- Producción máx. 50 kg / 24 horas
- Producción por ciclo de trabajo 24 cubitos
- Tamaño de cubitos Ø 29 mm, altura 40 mm, 19-21 g
- Capacidad recipiente de almacenamiento 13 kg
- Potencia nominal 0,38 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 547 x prof. 610 x al. 823 mm
- Peso 38,4 kg
- GTIN 4015613780863



104050

PVP* 1.249,- €

Máquina de cubitos de hielo Q 26



El sistema de paletas y el evaporador con dedos garantizan, gracias a la ausencia de bombas y boquillas de pulverización, un funcionamiento silencioso y sin fricción incluso en condiciones especialmente exigentes.



• Cantidad tamaños de cubitos	1
• Tamaño de cubitos	32,5 x 29 x 41 mm, 21 g
• Tipo cubitos	Cónico (cono hueco)
• Producción mediante	Sistema de paletas
• Refrigeración	Refrigeración por aire
• Clase climática	SN
• Toma de agua	3/4"
• Salida de agua	Ø 20 mm
• Acoplable	Sí
• Altura sin patas	690 mm
• Indicación importante	Distancia en todos los lados como mínimo 15 cm

Máquina de cubitos de hielo Q 26

- Producción máx. 25 kg / 24 horas
- Producción por ciclo de trabajo 15 cubitos
- Capacidad recipiente de almacenamiento 10 kg
- Potencia nominal 0,265 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 400 x prof. 545 x al. 690 mm
- Peso 30,9 kg
- GTIN 4015613785707



104304

PVP* 1.809,- €

Máquina de cubitos de hielo Q 46

- Producción máx. 45 kg / 24 horas
- Producción por ciclo de trabajo 35 cubitos
- Capacidad recipiente de almacenamiento 16 kg
- Potencia nominal 0,36 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 500 x prof. 600 x al. 690 mm
- Peso 38,8 kg
- GTIN 4015613774077



104306

PVP* 2.549,- €

Máquina de cubitos de hielo B 28 Plus



Eficiente y económica: la máquina de hielo optimizada de la serie B Plus produce grandes cantidades de cubitos de hielo en forma cónica y, al mismo tiempo, es de bajo consumo.

- Cantidad tamaños de cubitos 1
- Tamaño de cubitos 35 x 32 mm, 20 g
- Tipo cubitos Cónico (cono macizo)
- Producción mediante Sistema de pulverización
- Refrigeración Refrigeración por aire
- Clase climática T
- Toma de agua 3/4"
- Salida de agua Ø 20 mm
- Apto para montaje bajo encimera Sí
- Indicación importante Distancia en todos los lados como mínimo 15 cm

B 38 Plus



B 46 Plus



B 70 Plus



B 86 Plus



Máquina de cubitos de hielo B 28 Plus

- Producción máx. 28 kg / 24 horas
- Producción por ciclo de trabajo 18 cubitos
- Capacidad recipiente de almacenamiento 6,5 kg
- Potencia nominal 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 340 x prof. 483 x al. 600 mm
- Peso 28,6 kg
- GTIN 4015613774053



104523

PVP* 1.639,- €

Máquina de cubitos de hielo B 38 Plus

- Producción máx. 38 kg / 24 horas
- Producción por ciclo de trabajo 28 cubitos
- Capacidad recipiente de almacenamiento 11,5 kg
- Potencia nominal 0,62 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 545 x prof. 400 x al. 690 mm
- Peso 33,8 kg
- GTIN 4015613787503



104538

PVP* 2.049,- €

Máquina de cubitos de hielo B 46 Plus

- Producción máx. 46 kg / 24 horas
- Producción por ciclo de trabajo 28 cubitos
- Capacidad recipiente de almacenamiento 15 kg
- Potencia nominal 0,68 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 500 x prof. 540 x al. 690 mm
- Peso 28,2 kg
- GTIN 4015613787510



104548

PVP* 2.298,- €

Máquina de cubitos de hielo B 70 Plus

- Producción máx. 70 kg / 24 horas
- Producción por ciclo de trabajo 56 cubitos
- Capacidad recipiente de almacenamiento 42 kg
- Potencia nominal 0,88 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 705 x prof. 580 x al. 910 mm
- Peso 53,6 kg
- GTIN 4015613774060



104583

PVP* 2.819,- €

Máquina de cubitos de hielo B 86 Plus

- Producción máx. 86 kg / 24 horas
- Producción por ciclo de trabajo 56 cubitos
- Capacidad recipiente de almacenamiento 42 kg
- Potencia nominal 0,98 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 583 x prof. 700 x al. 900 mm
- Peso 54,2 kg
- GTIN 4015613787527



104593

PVP* 3.179,- €





Heladera 1500

135028

PVP* 335,- €

GTIN 4015613806204



Helados y yogures helados de creación propia: la heladera 1500 permite elaborar todo tipo de variedades. Sin colas en las horas punta gracias a la función „Keep Cool“.



- Material: Plástico
- Diseñado para: Yogur helado, Sorbetes, Postres semihelados, Helados
- Capacidad: 1,5 litro(s)
- Producción de helado: Aprox. 30 a 60 minutos
- Refrigeración: Compresor
- Margen de congelación hasta: aprox. -25 °C
- Características cubeta de helado: Material: acero inoxidable, Extraíble
- Incluye: 1 porcionador de helado, 1 medidor
- Potencia nominal: 0,12 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 380 x prof. 270 x al. 245 mm
- Peso: 8,7 kg

Cubeta de helado 1500

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 1,5 litro(s)
- Medidas: an. 155 x prof. 138 x al. 140 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613846422



135029

PVP* 19,- €

Vitrina de helados 2x5L-F



Conservación óptima de helados artesanales: la vitrina para helados es la solución perfecta para mantener los postres fríos después de su elaboración. Gracias a los recipientes bajos, se minimiza la formación de hielo en la superficie.



- Material: Plástico, Acero
- Profundidad cubeta: 150 mm
- Tipo de vidrio: Cristal doble
- Vidrio de seguridad: Sí
- Rango de temperatura: -10 °C a -22 °C
- Clase de eficiencia energética: A (UE n.º 2019 / 2018)
- Clase climática: 4
- Tipo de puerta: Puerta levadiza
- Iluminación interior: LED
- Incluye: Marco de sujeción para recipientes GN
- No incluido en el suministro: Recipientes GN
- Potencia nominal: 0,184 kW | 220-240 V | 50 Hz



- ▶ Se puede equipar con:
 - ▶ 2 recipientes GN 1/3 de 5 litros cada uno
 - ▶ 4 recipientes GN 1/6 de 2,5 litros cada uno
- ▶ Se puede equipar con:
 - ▶ 3 recipientes GN 1/3 de 5 litros cada uno
 - ▶ 6 recipientes GN 1/6 de 2,5 litros cada uno

	Capacidad	Consumo de energía	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Vitrina de helados 2x5L-F	10 litro(s)	537 kWh / año	an. 475 mm prof. 730 mm al. 355 mm	25 kg	700940	1.798,- €	4015613809557
Vitrina de helados 3x5L-F	15 litro(s)	637 kWh / año	an. 650 mm prof. 725 mm al. 360 mm	29,8 kg	700941	1.998,- €	4015613809564





Vitrina de helados 4x6,5L-R

700228

PVP* 1.255,- €

GTIN 4015613724591



Para sus especialidades de helado: con sus 4 recipientes extraíbles de 6,5 litros, esta vitrina de helados es una solución compacta para la preparación de postres en todas las cocinas profesionales.



- Capacidad 26 litro(s)
- Capacidad de alojamiento 4 x recipientes de 6,5 litros cada uno
- Profundidad cubeta 114 mm
- Tipo de vidrio Cristal doble
- Vidrio de seguridad Sí
- Rango de temperatura -18 °C a -25 °C
- Clase climática 4
- Consumo de energía 1631 kWh / año
- Clase de eficiencia energética F (EU No. 2019 / 2018)
- Tipo de puerta Puerta levadiza
- Incluye 4 recipientes, an. 360 x prof. 165 x al. 100 mm, de acero inoxidable
3 regletas: longitud 365 mm, ancho 20 mm
Diseñada para el área de la cocina
- Indicación importante 0,168 kW | 230 V | 50 Hz
- Potencia nominal an. 805 x prof. 665 x al. 350 mm
- Medidas 33,4 kg
- Peso



Arcón congelador 300L

700732

PVP* 1.298,- €

GTIN 4015613840345



¿Quién puede resistirse a un helado de vez en cuando? Perfectamente situado en la zona de caja de los supermercados, gasolineras o quioscos, este arcón congelador seduce a todos los apasionados de los helados con su iluminación LED y una capacidad de 300 litros.



- Material Chapa de acero
Esmaltado
Plástico (LDPE)
- Dimensiones interiores 845 x 525 x 480-300 mm (an. x prof. x al.)
- Capacidad 300 litro(s)
- Cantidad de cestas 2
- Refrigeración Estático
- GWP 3
- Rango de temperatura -22 °C a -18 °C
- Consumo de energía 934 kWh / año
- Clase de eficiencia energética F (EU No. 2019 / 2018)
- Temperatura ambiente a 30 °C
- Tapas corredizas de cristal Cristal simple, doblemente templado
- Vidrio de seguridad 2
- Bloqueable Sí
- Ruedas Sí
- Incluye 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Potencia nominal 2 cestas
- Medidas 0,164 kW | 230 V | 50 Hz
- Peso an. 1.000 x prof. 710 x al. 850 mm
- Incluye 51,2 kg



The background of the page is a grayscale photograph of a dishwasher's interior. It shows two racks filled with clean white dishes, including plates and bowls. The racks have a white plastic lattice structure. The bottom of the dishwasher is visible, showing a perforated metal filter and the 'Bartscher' brand name embossed on the front panel.

LAVADO

Las máquinas para lavar platos deben estar diseñadas para las condiciones más exigentes, tanto en términos de rendimiento, como de eficiencia y durabilidad.

En las siguientes páginas encontrará excelentes productos con una impecable relación precio-rendimiento.

Serie E



LAVAVASOS

LAVAVAJILLAS UNIVERSAL

DATOS BÁSICOS

	GS E350 LPR	GS E400 LPR K	US E500 LPR
Material	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Medidas cesta	350 x 350 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm
Altura de vasos máx.	220 mm	280 mm	300 mm
Altura de platos máx.	—	—	300 mm
Dimensiones de bandeja máx.	—	—	—
Cantidad de programas de lavado	1	1	1
Ciclo de lavado	120 seg.	120 seg.	120 seg.
Rendimiento máx. por hora	30 cestas	30 cestas	30 cestas
Apto para montaje bajo encimera	✓	✓	✓

MEDIDAS

	GS E350 LPR	GS E400 LPR K	US E500 LPR
Ancho	430 mm	468 mm	595 mm
Profundo	550 mm	580 mm	650 mm
Altura	668 mm	725 mm	825 mm
Peso	28,4 kg	34,2 kg	48,6 kg

GTIN	4015613800196	4015613800202	4015613801896
CÓDIGO	110350	110400	110500
PVP*	1.949,- €	2.049,- €	2.159,- €



Serie E



FUNCIONES	LAVAVASOS		LAVAVAJILLAS UNIVERSAL
	GS E350 LPR	GS E400 LPR K	US E500 LPR
Bomba dosificadora de abrillantador	✓	✓	✓
Bomba de desagüe	✓	✓	✓
Descalcificador de agua	—	—	—
Bomba dosificadora de detergente	✓	✓	✓
Enjuague en frío	—	✓	—
DATOS TÉCNICOS			
Capacidad del tanque	11 litros	15 litros	25 litros
Consumo de agua con 2 bar	2 litros	2,5 litros	2,7 litros
Presión del agua	2 - 4 bar	2 - 4 bar	2 - 4 bar
Entrada de agua	3/4"	3/4"	3/4"
Salida de agua	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
Calefacción del tanque	2 kW	2 kW	2,8 kW
Calefacción del calentador de agua	2,4 kW	2,8 kW	2,8 kW
Autolimpieza	—	—	—
Puerta pared doble	✓	✓	✓
Pared doble	—	—	—
Protección de marcha en seco	✓	✓	✓
Termostato de seguridad	✓	✓	✓
Interruptor de puerta	✓	✓	✓
Interruptor de encendido/apagado	✓	✓	✓
Luz indicadora	✓	✓	✓
Pantalla indicadora	—	—	—
Temperatura del agua entrada	hasta 60 °C	hasta 60 °C	hasta 60 °C
Conexión del aparato	Listo para conectar	Listo para conectar	Listo para conectar
Potencia nominal	2,7 kW 230 V 50 Hz	3,1 kW 230 V 50 Hz	3,4 kW 230 V 50 Hz
ACCESORIOS INCLUIDOS			
Cestas para cubiertos	✓	✓	✓
Soporte para platillos	—	—	—
Cesta para vasos	—	—	—
Cesta universal	2	2	1
Cesta para platos	—	1	1
Embudo de llenado para sal	—	—	—
Tubo flexible de suministro de agua	✓	✓	✓
Tubo flexible de salida de agua	✓	✓	✓

Serie C



LAVAVASOS

LAVAVAJILLAS UNIVERSAL

DATOS BÁSICOS

	GS C350 LP	GS C350 LPR	GS C350 RW	US C500 LP	US C500 LPR	US C500 LPWR
Material	Acero inoxidable					
Medidas cesta	350 x 350 mm	350 x 350 mm	350 x 350 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Altura de vasos máx.	260 mm	260 mm	260 mm	320 mm	320 mm	320 mm
Altura de platos máx.	—	—	—	345 mm	345 mm	345 mm
Dimensiones de bandeja máx.	—	—	—	—	—	—
Cantidad de programas de lavado	1	1	1	2	2	2
Ciclo de lavado	120 seg.	120 seg.	120 seg.	120 / 180 seg.	120 / 180 seg.	120 / 180 seg.
Rendimiento máx. por hora	30 cestas	30 cestas	30 cestas	30 / 20 cestas	30 / 20 cestas	30 / 20 cestas
Apto para montaje bajo encimera	✓	✓	✓	✓	✓	✓

MEDIDAS

	GS C350 LP	GS C350 LPR	GS C350 RW	US C500 LP	US C500 LPR	US C500 LPWR
Ancho	410 mm	410 mm	410 mm	590 mm	590 mm	590 mm
Profundo	480 mm	480 mm	480 mm	640 mm	640 mm	640 mm
Altura	672 mm	672 mm	672 mm	845 mm	845 mm	845 mm
Peso	31,6 kg	31,8 kg	33,4 kg	56,6 kg	57,4 kg	60,2 kg

GTIN	4015613805382	4015613805399	4015613805405	4015613805443	4015613805450	4015613805467
------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

CÓDIGO	110360	110361	110362	110530	110531	110532
--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

PVP*	2.449,- €	2.598,- €	2.598,- €	3.198,- €	3.449,- €	3.649,- €
------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------



Serie C



FUNCIONES	LAVAVASOS			LAVAVAJILLAS UNIVERSAL		
	GS C350 LP	GS C350 LPR	GS C350 RW	US C500 LP	US C500 LPR	US C500 LPWR
Bomba dosificadora de abrillantador	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bomba de desagüe	✓	✓	—	✓	✓	✓
Descalcificador de agua	—	—	✓	—	—	✓
Bomba dosificadora de detergente	—	✓	✓	—	✓	✓
Enjuague en frío	—	—	—	—	—	—
DATOS TÉCNICOS						
Capacidad del tanque	12 litros	12 litros	12 litros	29 litros	29 litros	29 litros
Consumo de agua con 2 bar	1,4 litros ciclo de lavado	1,4 litros ciclo de lavado	1,4 litros ciclo de lavado	2,3 litros ciclo de lavado	2,3 litros ciclo de lavado	2,3 litros ciclo de lavado
Presión del agua	2 - 4 bar					
Entrada de agua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Salida de agua	Ø 20 mm					
Calefacción del tanque	1,25 kW	1,25 kW	1,25 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
Calefacción del calentador de agua	2,4 kW	2,4 kW	2,4 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW
Autolimpieza	—	—	—	—	—	—
Puerta pared doble	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pared doble	✓	✓	✓	—	—	—
Protección de marcha en seco	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Termostato de seguridad	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Interruptor de puerta	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Interruptor de encendido/apagado	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Luz indicadora	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pantalla indicadora	—	—	—	—	—	—
Temperatura del agua entrada	5 °C - 60 °C					
Conexión del aparato	1 NAC					
Potencia nominal	2,59 kW 230 V 50 Hz	2,59 kW 230 V 50 Hz	2,59 kW 230 V 50 Hz	3,45 kW 230 V 50 Hz	3,45 kW 230 V 50 Hz	3,45 kW 230 V 50 Hz
ACCESORIOS INCLUIDOS						
Cestas para cubiertos	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Soporte para platos	✓	✓	✓	—	—	—
Cesta para vasos	—	—	—	—	—	—
Cesta universal	2	2	2	1	1	1
Cesta para platos	—	—	—	1	1	1
Embudo de llenado para sal	—	—	✓	—	—	✓
Tubo flexible de suministro de agua	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tubo flexible de salida de agua	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Serie M



LAVAVASO

LAVAVAJILLAS UNIVERSALES

DATOS BÁSICOS	LAVAVASO			LAVAVAJILLAS UNIVERSALES		
	GS M400 LP K	GS M400 LPR K	GS M400 LPWR K	US M500 LP K	US M500 LPR K	US M500 LPWR K
Material	Acero inoxidable					
Medidas de cesta	400 x 400 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Altura máx. de los vasos	305 mm	305 mm	305 mm	320 mm	320 mm	320 mm
Altura máx. de los platos	—	—	—	345 mm	345 mm	345 mm
Dimensiones de bandeja máx.	—	—	—	—	—	—
Cantidad de programas de lavado	4	4	4	4	4	4
Ciclo de lavado	60 / 90 / 120 / 180 seg.	60 / 90 / 120 / 180 seg.	60 / 90 / 120 / 180 seg.	60 / 90 / 120 / 180 seg.	60 / 90 / 120 / 180 seg.	60 / 90 / 120 / 180 seg.
Rendimiento máx. por hora	60 / 40 / 30 / 20 cestas	60 / 40 / 30 / 20 cestas	60 / 40 / 30 / 20 cestas	60 / 40 / 30 / 20 cestas	60 / 40 / 30 / 20 cestas	60 / 40 / 30 / 20 cestas
Apto para montaje bajo encimera	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MEDIDAS						
Ancho	450 mm	450 mm	450 mm	590 mm	590 mm	590 mm
Profundo	560 mm	560 mm	560 mm	630 mm	630 mm	630 mm
Altura	696 mm	696 mm	696 mm	840 mm	840 mm	840 mm
Peso	34,2 kg	34,2 kg	36,6 kg	59,4 kg	60,6 kg	63,2 kg
GTIN	4015613805412	4015613805429	4015613805436	4015613805474	4015613805481	4015613805498
CÓDIGO	110461	110462	110463	110540	110541	110542
PVP*	2.798,- €	2.998,- €	3.149,- €	4.098,- €	4.198,- €	4.449,- €



Serie M



FUNCIONES	LAVAVASO			LAVAVAJILLAS UNIVERSALES		
	GS M400 LP K	GS M400 LPR K	GS M400 LPWR K	US M500 LP K	US M500 LPR K	US M500 LPWR K
Bomba dosificadora de abrillantador	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bomba de desagüe	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Descalcificador de agua	—	—	✓	—	—	✓
Bomba dosificadora de detergente	—	✓	✓	—	✓	✓
Enjuague en frío	✓	✓	✓	✓	✓	✓
DATOS TÉCNICOS						
Capacidad del tanque	14,5 litros	14,5 litros	14,5 litros	29 litros	29 litros	29 litros
Consumo de agua a 2 bar	1,8 litros ciclo de lavado	1,8 litros ciclo de lavado	1,8 litros ciclo de lavado	2,3 litros ciclo de lavado	2,3 litros ciclo de lavado	2,3 litros ciclo de lavado
Presión del agua	2-4 bar					
Entrada de agua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Salida de agua	Ø 20 mm					
Calefacción del depósito	1,25 kW	1,25 kW	1,25 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
Calefacción del calentador de agua	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW
Autolimpieza	—	—	—	—	—	—
Puerta pared doble	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pared doble	—	—	—	—	—	—
Protección contra marcha en seco	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Termostato de seguridad	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Interruptor de puerta	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Interruptor de encendido/apagado	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Luz indicadora	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pantalla indicadora	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura del agua entrada	5 °C - 60 °C					
Conexión del aparato	1 NAC	1 NAC	1 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC
Potencia nominal	3,2 kW 230 V 50 Hz	3,2 kW 230 V 50 Hz	3,2 kW 230 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz
ACCESORIOS INCLUIDOS						
Cestas para cubiertos	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Soporte para platos	✓	✓	✓	—	—	—
Cesta para vasos	—	—	—	—	—	—
Cesta universal	2	2	2	1	1	1
Cesta para platos	—	—	—	1	1	1
Embudo de llenado para sal	—	—	✓	—	—	ü
Tubo flexible de suministro de agua	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tubo flexible de salida de agua	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Serie P



LAVAVAJILLAS UNIVERSALES

DATOS BÁSICOS	US PPlus500 LPR	US PPlus500 LPWR	US P500 LPR	US P500 LPWR
Material	Acero inoxidable	Acero inoxidable	CNS 18/10	CNS 18/10
Medidas de cesta	500 x 500 mm			
Altura máx. de los vasos	400 mm	400 mm	325 mm	325 mm
Altura máx. de los platos	400 mm	400 mm	340 mm	340 mm
Dimensiones de bandeja máx.	600 x 400 mm	600 x 400 mm	—	—
Cantidad de programas de lavado	4	4	4	4
Ciclo de lavado	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s
Rendimiento máx. por hora	60 / 40 / 30 / 20 cestas	60 / 40 / 30 / 20 cestas	60 / 40 / 30 / 20 cestas	60 / 40 / 30 / 20 cestas
Apto para montaje bajo encimera	✓	✓	✓	✓
MEDIDAS				
Ancho	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Profundo	705 mm	705 mm	640 mm	640 mm
Altura	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Peso	69 kg	71,6 kg	67,2 kg	68 kg
GTIN	4015613800172	4015613800189	4015613779973	4015613766843
CÓDIGO	109640	109641	111678	111680
PVP*	4.398,- €	4.649,- €	4.149,- €	4.298,- €



Serie P



LAVAVAJILLAS UNIVERSALES

	US PPlus500 LPR	US PPlus500 LPWR	US P500 LPR	US P500 LPWR
FUNCIONES				
Bomba dosificadora de abrillantador	✓	✓	✓	✓
Bomba de desagüe	✓	✓	✓	✓
Descalcificador de agua	—	✓	—	✓
Bomba dosificadora de detergente	✓	✓	✓	✓
Enjuague en frío	—	—	—	—
DATOS TÉCNICOS				
Capacidad del tanque	16,5 litros	16,5 litros	16,5 litros	16,5 litros
Consumo de agua a 2 bar	2,3 litros ciclo de lavado			
Presión del agua	2-4 bar	2-4 bar	2-4 bar	2-4 bar
Entrada de agua	3/4"	3/4"	G 3/4" M	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 24 mm	Ø 24 mm	Ø 24 mm	Ø 24 mm
Calefacción del depósito	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
Calefacción del calentador de agua	6 kW	6 kW	4,5 kW	4,5 kW
Autolimpieza	✓	✓	✓	✓
Puerta de pared doble	✓	✓	✓	✓
Pared doble	✓	✓	✓	✓
Protección contra marcha en seco	✓	✓	✓	✓
Termostato de seguridad	✓	✓	✓	✓
Interruptor de puerta	✓	✓	✓	✓
Interruptor de encendido/apagado	✓	✓	✓	✓
Luz indicadora	✓	✓	—	—
Pantalla indicadora	✓	✓	✓	✓
Temperatura del agua entrada	hasta 60 °C	hasta 60 °C	55 °C	55 °C
Conexión del aparato	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC
Potencia nominal	6,65 kW 400 V 50 Hz	6,65 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz
ACCESORIOS INCLUIDOS				
Cestas para cubiertos	✓	✓	✓	✓
Soporte para platos	—	—	—	—
Cesta para vasos	—	—	—	—
Cesta universal	1	1	1	1
Cesta para platos	1	1	1	1
Embudo de llenado para sal	—	✓	—	✓
Tubo flexible de suministro de agua	✓	✓	✓	✓
Tubo flexible de salida de agua	✓	✓	✓	✓

Serie K

Bartscher



LAVAVASOS

LAVAVAJILLAS UNIVERSAL

DATOS BÁSICOS

GS K400 LPWR K

US K500 LPWR K

Material	Acero inoxidable
Medidas cesta	400 x 400 mm
Altura de vasos máx.	300 mm
Altura de platos máx.	—
Dimensiones de bandeja máx.	—
Cantidad de programas de lavado	3
Ciclo de lavado	90 / 120 / 150 seg.
Rendimiento máx. por hora	40 / 30 / 24 cestas
Apto para montaje bajo encimera	✓

Material	Acero inoxidable
Medidas cesta	500 x 500 mm
Altura de vasos máx.	260 mm
Altura de platos máx.	270 mm
Dimensiones de bandeja máx.	—
Cantidad de programas de lavado	3
Ciclo de lavado	60 / 90 / 180 seg.
Rendimiento máx. por hora	60 / 40 / 20 cestas
Apto para montaje bajo encimera	✓

Material	Acero inoxidable
Medidas cesta	500 x 500 mm
Altura de vasos máx.	260 mm
Altura de platos máx.	270 mm
Dimensiones de bandeja máx.	—
Cantidad de programas de lavado	3
Ciclo de lavado	60 / 90 / 180 seg.
Rendimiento máx. por hora	60 / 40 / 20 cestas
Apto para montaje bajo encimera	✓

MEDIDAS

Ancho	465 mm
Profundo	620 mm
Altura	677 mm
Peso	36,6 kg

Ancho	600 mm
Profundo	710 mm
Altura	825 mm
Peso	57 kg

GTIN

4015613762388

4015613767741

CÓDIGO

110644

110645

PVP*

4.449,- €

4.998,- €



Serie K



	LAVAVASOS	LAVAVAJILLAS UNIVERSAL
	GS K400 LPWR K	US K500 LPWR K
FUNCIONES		
Bomba dosificadora de abrillantador	✓	✓
Bomba de desagüe	✓	✓
Descalcificador de agua	✓	✓
Bomba dosificadora de detergente	✓	✓
Enjuague en frío	—	—
DATOS TÉCNICOS		
Capacidad del tanque	8 litros	15 litros
Consumo de agua con 2 bar	1,6 litros	2,1 litros
Presión del agua	2 - 4 bar	2 - 4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 18 mm	Ø 18 mm
Calefacción del tanque	0,6 kW	1,4 kW
Calefacción del calentador de agua	2,6 kW	6 kW
Autolimpieza	✓	✓
Puerta de pared doble	✓	✓
Pared doble	✓	✓
Protección de marcha en seco	✓	✓
Termostato de seguridad	✓	✓
Interruptor de puerta	✓	✓
Interruptor de encendido/apagado	✓	✓
Luz indicadora	—	—
Pantalla indicadora	✓	✓
Temperatura del agua entrada	15 °C - 60 °C	hasta 50 °C
Conexión del aparato	Listo para conectar	3 NAC
Potencia nominal	3,4 kW 230 V 50 Hz	7,9 kW 400 V 50 Hz
ACCESORIOS INCLUIDOS		
Cestas para cubiertos	✓	✓
Soporte para platos	—	—
Cesta para vasos	1	—
Cesta universal	1	1
Cesta para platos	—	1
Embudo de llenado para sal	✓	✓
Tubo flexible de suministro de agua	✓	✓
Tubo flexible de salida de agua	✓	✓



Serie Eco



LAVAVAJILLAS UNIVERSAL

DATOS BÁSICOS	US EcoPlus500 LPR	US EcoPlus500 LPWR
Material	CNS 18/10	CNS 18/10
Medidas cesta	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Altura de vasos máx.	340 mm	340 mm
Altura de platos máx.	340 mm	340 mm
Dimensiones de bandeja máx.	530 x 325 mm	530 x 325 mm
Cantidad de programas de lavado	7 preprogramados, 1 programable	7 preprogramados, 1 programable
Ciclo de lavado	60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 seg.	60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 seg.
Rendimiento máx. por hora	60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 cestas	60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 cestas
Apto para montaje bajo encimera	✓	✓
MEDIDAS		
Ancho	600 mm	600 mm
Profundo	645 mm	645 mm
Altura	850 mm	850 mm
Peso	71 kg	76 kg
GTIN	4015613769332	4015613771656
CÓDIGO	110666	110668
PVP*	4.998,- €	5.249,- €



Serie Eco



LAVAVAJILLAS UNIVERSAL

FUNCIONES	US EcoPlus500 LPR	US EcoPlus500 LPWR
Bomba dosificadora de abrillantador	✓	✓
Bomba de desagüe	✓	✓
Descalcificador de agua	—	✓
Bomba dosificadora de detergente	✓	✓
Enjuague en frío	—	—
DATOS TÉCNICOS		
Capacidad del tanque	10 litros	10 litros
Consumo de agua con 2 bar	3,5 litros	3,5 litros
Presión del agua	2 - 4 bar	2 - 4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 24 mm	Ø 24 mm
Calefacción del tanque	1,1 kW	1,1 kW
Calefacción del calentador de agua	6 kW	6 kW
Autolimpieza	✓	✓
Puerta de pared doble	✓	✓
Pared doble	✓	✓
Protección de marcha en seco	✓	✓
Termostato de seguridad	✓	✓
Interruptor de puerta	✓	✓
Interruptor de encendido/apagado	✓	✓
Luz indicadora	✓	✓
Pantalla indicadora	✓	✓
Temperatura del agua entrada	10 °C - 55 °C	10 °C - 55 °C
Conexión del aparato	3 NAC	3 NAC
Potencia nominal	6,65 kW 400 V 50 Hz	6,65 kW 400 V 50 Hz
ACCESORIOS INCLUIDOS		
Cestas para cubiertos	✓	✓
Soporte para platillos	—	—
Cesta para vasos	—	—
Cesta universal	1	1
Cesta para platos	1	1
Embudo de llenado para sal	—	✓
Tubo flexible de suministro de agua	✓	✓
Tubo flexible de salida de agua	✓	✓



Accesorio

Cesta universal 350x350x110

- Material: Plástico
- Dimensiones cesta: 350 x 350 mm
- Apilable: Sí
- Medidas: an. 350 x prof. 350 x al. 110 mm
- Peso: 0,8 kg
- GTIN: 4015613432007



110312

PVP* 69,- €

Cesta universal 350x350x170

- Material: Acero, Recubierto
- Dimensiones cesta: 350 x 350 mm
- Apilable: No
- Medidas: an. 350 x prof. 350 x al. 170 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613586564



110311

PVP* 69,- €

Soporte p. platillos cesta de lavar

- Material: Acero, Recubierto
- Cantidad compartimentos: 14
- Medidas: an. 300 x prof. 100 x al. 90 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613432014



110317

PVP* 35,- €

Cesta universal 400x400x135

- Material: Plástico
- Dimensiones cesta: 400 x 400 mm
- Apilable: Sí
- Medidas: an. 400 x prof. 400 x al. 135 mm
- Peso: 0,95 kg
- GTIN: 4015613468303



109325

PVP* 59,- €

Cesta para vasos 400x400x185

- Material: Acero, Recubierto
- Dimensiones cesta: 400 x 400 mm
- Cantidad compartimentos: 4
- Diseño: Inclinado
- Medidas: an. 400 x prof. 400 x al. 185 mm
- Peso: 2,1 kg
- GTIN: 4015613468327



109327

PVP* 89,- €

Cesta p. platos 400x400x120

- Material: Acero, Recubierto
- Dimensiones cesta: 400 x 400 mm
- Cantidad compartimentos: 16
- Diseño: Soportes para platos
- Medidas: an. 400 x prof. 400 x al. 120 mm
- Peso: 1,6 kg
- GTIN: 4015613468310



109326

PVP* 55,- €

Cesta para cubiertos lavavajillas

- Material: Plástico
- Diámetro: 107 mm
- Medidas: an. 107 x prof. 107 x al. 119 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4015613432021



110318

PVP* 13,- €

Detergente para lavavajillas P5kg

- Diseñado para: Lavavajillas comerciales, Lavavajillas domésticos
- Cantidad de unidades de pedido: 1 Cubo
- Capacidad: 5 kg
- Diseño: En polvo
- Conforme con HACCP: Sí
- Indicación importante: Disponible solo en Alemania y Austria
- Medidas: an. 236 x prof. 248 x al. 210 mm
- Peso: 5 kg
- GTIN: 4015613731872

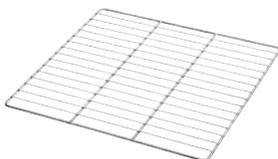


173074

PVP* 49,- €

Rejilla de lavado 500

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Diseñado para: Para el fregado de recipientes especialmente grandes (ollas, fuentes)
- Medidas: an. 500 x prof. 500 x al. 5 mm
- Peso: 1,7 kg
- GTIN: 4015613664217



101094

PVP* 52,- €

Cesta para bandejas 600x400

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad compartimentos: 6
- Dimensiones de bandeja máx.: 600 x 400 mm
- Medidas: an. 500 x prof. 500 x al. 160 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613487069



109329

PVP* 229,- €

Mesa para lavavajillas

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Altura interior: 360 mm
- Ajuste de altura: 440 mm a 490 mm
- Características: Superficie para cestas de lavavajillas máx. 500 x 500 mm
- Medidas: an. 605 x prof. 570 x al. 450 mm
- Peso: 6 kg
- GTIN: 4015613602462



109688

PVP* 245,- €

Accesorio

Juego de bomba elevadora de pres. DSS10

- Diseñado para: Lavavajillas
US E500 LPR, US C500 LP, US C500 LPR,
US C500 LPWR, US M500 LP K, US M500 LPR K, US
M500 LPWR K, US PPlus500 LPR,
US PPlus500 LPWR, US P500 LPR, US P500 LPWR
- Juego compuesto por:
1 bomba (an. 100 x prof. 175 x al. 110 mm, 1,5 A)
1 condensador (an. 35 x prof. 120 x al. 35 mm; 6,3 µF)
, 1 tubo flexible de goma, Material de instalación
- Potencia nominal: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 295 x prof. 255 x al. 155 mm
- Peso: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279



109562

PVP* 459,- €

Bomba dosificadora de detergente TG280

- Dosificación de detergente: Control por ciclos
- Corriente volumétrica: 0,28 r/H a 2,8 r/H
- Diseño: Aparato incorporable
- Incluye: 1 juego de conexión, Juego de montaje
- Potencia nominal: 0,005 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 69 x prof. 103 x al. 62 mm
- Peso: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403



109518

PVP* 249,- €

Bomba dosificadora de detergente LWG600

- Dosificación de detergente: Control por valores guía
- Medición de valores guía con: Sonda de 2 polos
- Corriente volumétrica: 0,1 r/H a 6 r/H
- Diseño: Montaje sobre pared
- Incluye: 1 juego de conexión
- Potencia nominal: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 95 x prof. 100 x al. 125 mm
- Peso: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517



109547

PVP* 459,- €

Instalación de bomba dosificadora de detergente

- GTIN: 4015613265582

099996

PVP* 75,- €

Detergente para lavavajillas F10L

- Diseñado para: Lavavajillas comerciales
- Cantidad de unidades de pedido: 1 bote
- Capacidad: 10 litros | Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí | Exento de cloro: Sí
- Modo de uso: Dosificación mediante un sistema de dosificación automático.
- Medidas: an. 220 x prof. 190 x al. 310 mm
- Peso: 9,7 kg
- GTIN: 4015613773315



173270

PVP* 85,- €

Detergente para lavavajillas F10LXTRA

- Diseñado para: Lavavajillas comerciales
- Cantidad de unidades de pedido: 1 bote
- Capacidad: 10 litros | Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí | Exento de cloro: No
- Modo de uso: Dosificación mediante un sistema de dosificación automático.
- Medidas: an. 230 x prof. 190 x al. 310 mm
- Peso: 10,5 kg
- GTIN: 4015613767895



173271

PVP* 89,- €

Abillantador F10L

- Diseñado para: Lavavajillas comerciales, Lavavajillas domésticos
- Cantidad de unidades de pedido: 1 bote
- Capacidad: 10 litros | Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí | Exento de cloro: Sí
- Modo de uso: La dosificación tiene lugar mediante un sistema de dosificación automático,
- Medidas: an. 220 x prof. 190 x al. 310 mm
- Peso: 10,7 kg
- GTIN: 4015613767901



173272

PVP* 92,- €

Carro para cestas de vajilla TGS100

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Medidas superficie de transporte: an. 513 x prof. 583 mm
- Capacidad de carga total máx.: 120 kg
- Ruedas: 4 ruedas giratorias
- Estado de suministro: Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas: an. 515 x prof. 640 x al. 925 mm
- Peso: 8,8 kg
- GTIN: 4015613523712



300143

PVP* 165,- €

Cubierta TGS100-8

- Diseñado para: Carro para cestas de vajilla TGS100, 8 cestas de lavado (altura de 100 mm)
- Diseño: Con 2 cremalleras
- Resistente a la intemperie: -15 °C a 50 °C
- Resistente a los rayos UV: Sí, Hasta 500 horas de radiación solar
- Medidas: an. 535 x prof. 555 x al. 815 mm
- Peso: 0,39 kg
- GTIN: 4015613759203



300156

PVP* 18,- €

Cubierta TGS100-15

- Diseñado para: Carro para cestas de vajilla TGS100, 15 cestas de lavado (altura de 100 mm)
- Diseño: Con 2 cremalleras
- Resistente a la intemperie: -15 °C a 50 °C
- Resistente a los rayos UV: Sí, Hasta 500 horas de radiación solar
- Medidas: an. 535 x prof. 555 x al. 1.410 mm
- Peso: 0,6 kg
- GTIN: 4015613746906



300144

PVP* 24,- €

Carro para cestas de lavado ASP700

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 7
- Dimensiones de ranuras de inserción: 505 x 545 mm
- Diseñado para: Cestas de lavado de 500 x 500 mm
- Capacidad de carga total máx.: 100 kg
- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Estado de suministro: Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas: an. 565 x prof. 555 x al. 1.750 mm
- Peso: 15,8 kg
- GTIN: 4015613709178



300147

PVP* 198,- €



Lavavajillas para ollas TS 665-1 R



- Bomba dosificadora de detergente Sí
- Bomba dosificadora de abrillantador Sí
- Pared doble Sí
- Salida de agua Ø 32 mm
- Presión del agua 2 - 4 bar
- Conexión del aparato 3 NAC



► Cuando está abierta, la puerta de doble panel se puede utilizar como superficie de trabajo.



► Recomendamos usar una toma de agua caliente de hasta 55 °C.

Lavavajillas para ollas TS 665-1 R

- Medidas cesta 665 x 550 mm
- Dimensiones de bandeja máx. 600 x 800 mm
- Tamaño máx. de las bandejas 800 mm
- Rendimiento máx. por hora 40 cestas
- Ciclo de lavado 120 / 240 / 360 / 480 segundos
- Entrada de agua G 3/4"
- Consumo de agua con 2 bar 4,2 litros / ciclo de lavado
- Capacidad del tanque 50 litro(s)
- Calefacción del tanque 3 kW
- Calefacción del calentador de agua 6 kW
- Altura con la puerta abierta 1890 - 2270 mm
- Ajuste de altura 1890 mm a 1940 mm
- Incluye 1 cesta universal
1 cesta para bandejas
1 cesta para cubiertos
1 rejilla de lavado
- Potencia nominal 8 kW | 400 V | 50 Hz
- Medidas an. 690 x prof. 850 x al. 1.755 mm
- Peso 174,2 kg
- GTIN 4015613810560



110765

PVP* 11.498,- €

Lavavajillas para ollas TS 850 R

- Medidas cesta 850 x 725 mm
- Dimensiones de bandeja máx. 840 x 805 mm
- Tamaño máx. de las bandejas 805 mm
- Rendimiento máx. por hora 20 cestas
- Ciclo de lavado 180 / 360 / 540 / 720 segundos
- Entrada de agua G 3/4" M
- Consumo de agua con 2 bar 4,3 litros / ciclo de lavado
- Capacidad del tanque 82 litro(s)
- Calefacción del tanque 6 kW
- Calefacción del calentador de agua 9 kW
- Altura con la puerta abierta 2050 - 2100 mm
- Ajuste de altura 1790 mm a 1840 mm
- Incluye 1 cesta universal
1 cesta para bandejas
1 cesta para cubiertos
- Potencia nominal 13,36 kW | 400 V | 50 Hz
- Medidas an. 990 x prof. 930 x al. 1.790 mm
- Peso 119,8 kg
- GTIN 4015613793917



110677

PVP* 16.498,- €

Accesorio

Rejilla de lavado TS 665 R

- Material: Acero inoxidable 18/10 | Diseñado para: Para el fregado de recipientes especialmente grandes (ollas, fuentes o cajas para carne)
- Medidas: an. 660 x prof. 550 x al. 15 mm
- Peso: 2,7 kg
- GTIN: 4015613737690

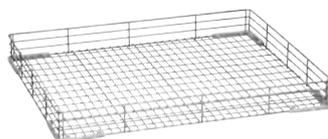


110693

PVP* 198,- €

Cesta universal TS 665 R

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad compartimentos: 1
- Dimensiones cesta: 665 x 550 mm
- Altura interior: 70 mm
- Apto para: Ollas, Sartenes, Recipientes GN
- Medidas: an. 665 x prof. 550 x al. 75 mm
- Peso: 2,5 kg
- GTIN: 4015613737669

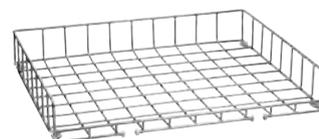


110690

PVP* 289,- €

Cesta universal TS 850 R

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad compartimentos: 1
- Dimensiones cesta: 850 x 725 mm
- Altura interior: 125 mm
- Apto para: Ollas, Sartenes, Recipientes GN
- Medidas: an. 850 x prof. 725 x al. 135 mm
- Peso: 9,7 kg
- GTIN: 4015613743639



110694

PVP* 859,- €

Cesta para bandejas TS

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad compartimentos: 8
- Dimensiones cesta: 300 x 465 mm
- Altura interior: 195 mm
- Dimensiones de bandeja máx.: 600 x 400 mm
- Apto para: Bandejas, Bandejas de horno, Tablas de corte
- Medidas: an. 300 x prof. 472 x al. 200 mm
- Peso: 2,4 kg
- GTIN: 4015613737676



110691

PVP* 209,- €

Cesta para cubiertos TS

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Medidas: an. 150 x prof. 150 x al. 255 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613737683



110692

PVP* 129,- €



Lavavajillas de cúpula DS 500



Higiénico y económico: este lavavajillas de cúpula optimizado impresiona con un innovador sistema de desagüe, un sistema de caldera de bajo consumo, una eficiente bomba DuoFlo y un sistema de elevación fácil de usar.



- Medidas cesta 500 x 500 mm
- Altura de platos máx. 440 mm
- Altura de vasos máx. 440 mm
- Rendimiento máx. por hora 60 cestas
- Ciclo de lavado 60 / 120 / 180 segundos
- Bomba de desagüe No
- Descalcificador de agua No
- Bomba dosificadora de detergente No
- Bomba dosificadora de abrillantador Sí
- Entrada de agua G 3/4"
- Salida de agua Ø 28 mm
- Presión del agua 2 - 4 bar
- Consumo de agua con 2 bar 2,4 litros / ciclo de lavado
- Capacidad del tanque 22 litro(s)
- Calefacción del tanque 2,5 kW
- Altura con cúpula abierta 2055 - 2120 mm
- Ajuste de altura 1535 mm a 1600 mm
- Características Sistema de elevación ELS (sistema de elevación óptimo con poco esfuerzo)
Bomba DuoFlo (menos pérdidas de bombeo)
Sistema de ahorro de energía (la caldera funciona solo cuando es necesario)
Sistema de desagüe EDS
Tanque plano con gran tamiz filtrante
Montaje en fila o en esquina
Tanque de doble pared
- Incluye 1 cesta universal
2 cestas para vasos
1 cesta para cubiertos
3 NAC
- Conexión del aparato an. 725 x prof. 955 x al. 1.535 mm
- Medidas an. 725 x prof. 955 x al. 1.535 mm
- Peso 98,5 kg



• Incluye

• Conexión del aparato

• Medidas

• Peso

	Calefacción del calentador de agua	Potencia nominal	Código:	PVP*	GTIN
Lavavajillas de cúpula DS 500	6 kW	6,7 kW 400 V 50 Hz	109342	5.649,- €	4015613685106
Lavavajillas de cúpula DS 500 SR	8 kW	8,7 kW 400 V 50 Hz	109343	6.249,- €	4015613685113



Accesorio

Bomba dosificadora de detergente TG280

- Dosificación de detergente: Control por ciclos
- Corriente volumétrica: 0,28 r/H a 2,8 r/H
- Diseño: Aparato incorporable
- Incluye: 1 juego de conexión, Juego de montaje
- Potencia nominal: 0,005 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 69 x prof. 103 x al. 62 mm
- Peso: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403

109518

PVP* 249,- €

Bomba dosificadora de detergente LWG600

- Dosificación de detergente: Control por valores guía
- Medición de valores guía con: Sonda de 2 polos
- Corriente volumétrica: 0,1 r/H a 6 r/H
- Diseño: Montaje sobre pared
- Incluye: 1 juego de conexión
- Potencia nominal: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 95 x prof. 100 x al. 125 mm
- Peso: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517

109547

PVP* 459,- €

Juego de bomba de desagüe LPS50

- Juego compuesto por: 1 bomba, Tubos flexibles de conexión
- Diseñado para: Lavavajillas de capota DS 500, Lavavajillas de capota DS 500 SR
- Potencia nominal: 0,04 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 259 x prof. 254 x al. 369 mm
- Peso: 1,4 kg
- GTIN: 4015613780122

109344

PVP* 295,- €

Instalación de bomba dosificadora de detergente

- GTIN: 4015613265582

099996

PVP* 75,- €



Lavavajillas de cúpula DS 600 LPR

109349

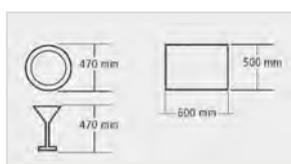
PVP* 8.349,- €

GTIN 4015613713854



Bomba de mayor rendimiento, menos pérdidas de presión y funcionamiento silencioso: estos son los convincentes argumentos para elegir un lavavajillas con bomba DuoFlo incorporada. En combinación con la altura extra de las ranuras para bandejas, este lavavajillas de cúpula es la herramienta de ayuda ideal para cualquier fregadero.

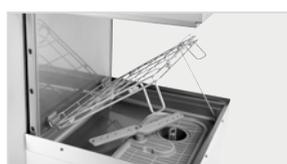
- Medidas cesta 600 x 500 mm
- Altura de platos máx. 470 mm
- Altura de vasos máx. 440 mm
- Dimensiones de bandeja máx. 600 x 500 mm
- Rendimiento máx. por hora 24 - 60 cestas
- Ciclo de lavado 60 / 120 / 150 segundos + continuo
- Bomba de desagüe Sí
- Bomba dosificadora de detergente Sí
- Bomba dosificadora de abrillantador Sí
- Autolimpieza Sí
- Entrada de agua G 3/4" M
- Salida de agua Ø 32 mm
- Presión del agua 2 - 4 bar
- Consumo de agua con 2 bar 3 litros / ciclo de lavado
- Capacidad del tanque 30 litro(s)
- Calefacción del tanque 3 kW
- Calefacción del calentador de agua 9,5 kW
- Altura con cúpula abierta 2050 - 2110 mm
- Ajuste de altura 1535 mm a 1595 mm
- Incluye 1 cesta para cubiertos, 4 compartimentos
1 cesta para vasos
1 cesta para platos
- Potencia nominal 11 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 790 x prof. 845 x al. 1.535 mm
- Peso 103,8 kg



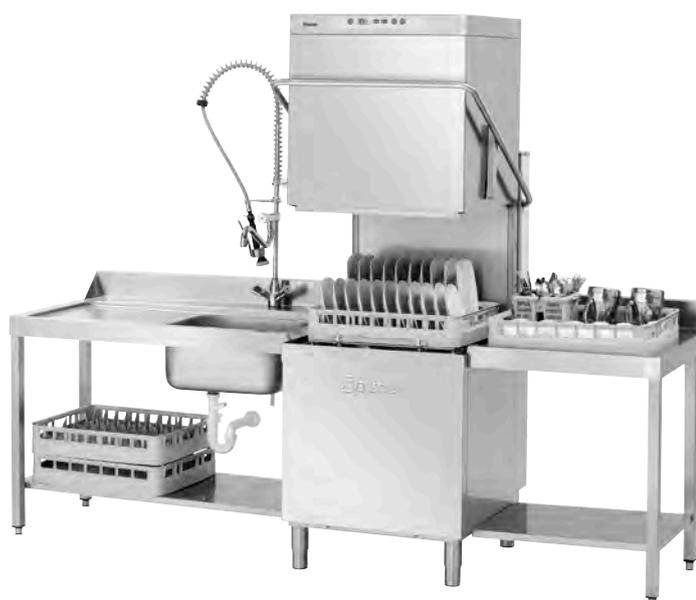
- ▶ Rendimiento: 24-60 cestas/hora
- ▶ Tiempo de funcionamiento: 60/120/150 segundos + continuo



- ▶ Bomba DuoFlo
- ▶ Bomba de alto rendimiento
- ▶ Menos pérdidas de presión



- ▶ Funcionamiento silencioso
- ▶ Altura extra de las ranuras para bandejas
- ▶ La herramienta auxiliar ideal para cualquier fregadero





Lavavajillas de cúpula DS Eco500LPR

109251

PVP* 11.298,- €

GTIN 4015613766867

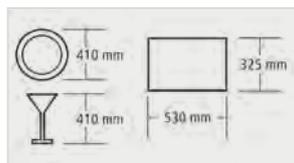


Una solución limpia para la vajilla y el medioambiente. DS 2501eco es un lavavajillas de cúpula y doble pared, con recuperación de calor, que destaca por su alta calidad, su gran poder de limpieza y el breve tiempo de lavado. La desinfección térmica garantiza que la vajilla quede perfectamente limpia y esterilizada, conforme a las normas de higiene.

- Medidas cesta 500 x 500 mm
- Dimensiones de bandeja máx. 530 x 325 mm
- Altura de vasos máx. 410 mm
- Altura de platos máx. 410 mm
- Rendimiento máx. por hora 12 - 45 cestas
- Ciclo de lavado 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 segundos
- Bomba de desagüe Sí
- Bomba dosificadora de detergente Sí
- Bomba dosificadora de abrillantador Sí
- Pared doble Sí
- Entrada de agua G 3/4" M
- Salida de agua Ø 24 mm
- Presión del agua 2 - 4 bar
- Consumo de agua con 2 bar 3,5 litros / ciclo de lavado
- Capacidad del tanque 20 litro(s)
- Calefacción del tanque 2,7 kW
- Calefacción del calentador de agua 9 kW
- Altura con cúpula abierta 2065 - 2130 mm
- Ajuste de altura 1595 mm a 1660 mm
- Características Desinfección térmica conforme a las normas DIN 10512, Spec 10534
Recuperación de calor
Menú de control en varios idiomas
Montaje en fila o en esquina
- Incluye 1 cesta universal (an. 500 x prof. 500 x al. 105 mm)
1 cesta para platos (an. 500 x prof. 500 x al. 105 mm)
1 cesta para cubiertos (Ø 120 mm, al. 120 mm)
- Potencia nominal 9,9 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 720 x prof. 805 x al. 2.115 mm
- Peso 145,4 kg



- ▶ Lavavajillas de cúpula con desinfección térmica
- ▶ Ciclo de lavado de 600 segundos
- ▶ Temperatura del depósito: 65 °C
- ▶ Temperatura del calentador de agua: 87 °C



- ▶ Rendimiento: 12-45 cestas/hora
- ▶ Tiempo de funcionamiento: 50/90/120/180/300/600 segundos



Accesorio

Kit de montaje ZAT 10

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Características: Para el uso de las mesas de entrada y salida de Bartscher en combinación con los lavavajillas de cúpula DS Eco500LPR
- Medidas: an. 295 x prof. 97 x al. 38 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613713236



109559

PVP* 69,- €





Accesorio

Mesa de preaclarado DS-LI1B

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de la cubeta: 50 litro(s)
- Posición fregadero: Derecha
- Lado de montaje del lavavajillas: Izquierda
- Altura protección anti salpicaduras: 110 mm
- Salida de agua: 1 1/2"
- Fondo: Sí
- Ajuste de altura: 860 mm a 930 mm
- Medidas: an. 1.200 x prof. 720 x al. 850 mm
- Peso: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735955



109740

PVP* 1.339,- €

Mesa de preaclarado DS-R1B

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de la cubeta: 50 litro(s)
- Posición fregadero: Izquierda
- Lado de montaje del lavavajillas: Derecha
- Altura protección anti salpicaduras: 110 mm
- Salida de agua: 1 1/2"
- Fondo: Sí
- Ajuste de altura: 860 mm a 930 mm
- Medidas: an. 1.200 x prof. 720 x al. 850 mm
- Peso: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735962



109741

PVP* 1.339,- €

Mesa de preaclarado DS-LI1BAS

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de la cubeta: 50 litro(s)
- Posición fregadero: Derecha
- Lado de montaje del lavavajillas: Izquierda
- Altura protección anti salpicaduras: 110 mm
- Salida de agua: 1 1/2"
- Con hueco para vaciar restos: Sí
- Fondo: Sí
- Ajuste de altura: 860 mm a 930 mm
- Medidas: an. 1.200 x prof. 720 x al. 950 mm
- Peso: 21,8 kg
- GTIN: 4015613730387



109742

PVP* 1.469,- €

Mesa de preaclarado DS-R1BAS

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de la cubeta: 50 litro(s)
- Posición fregadero: Izquierda
- Lado de montaje del lavavajillas: Derecha
- Altura protección anti salpicaduras: 110 mm
- Salida de agua: 1 1/2"
- Con hueco para vaciar restos: Sí
- Fondo: Sí
- Ajuste de altura: 860 mm a 930 mm
- Medidas: an. 1.200 x prof. 720 x al. 850 mm
- Peso: 22,4 kg
- GTIN: 4015613735979



109743

PVP* 1.469,- €

Mesa de preaclarado DS-LI1B SKE

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de la cubeta: 40 litro(s)
- Posición fregadero: Derecha
- Lado de montaje del lavavajillas: Izquierda
- Altura protección anti salpicaduras: 110 mm
- Salida de agua: 1 1/2"
- Ajuste de altura: 860 mm a 930 mm
- Pares de guías para cestas de lavado: 3, Medidas de la cesta: 500 x 500, 600 x 500 mm, Altura de la cesta máx.: 145 mm
- Medidas: an. 1.200 x prof. 715 x al. 950 mm
- Peso: 26,6 kg
- GTIN: 4015613771007



109940

PVP* 1.469,- €

Mesa de preaclarado DS-RE1B SKE

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de la cubeta: 40 litro(s)
- Posición fregadero: Izquierda
- Lado de montaje del lavavajillas: Derecha
- Altura protección anti salpicaduras: 110 mm
- Salida de agua: 1 1/2"
- Pares de guías para cestas de lavado: 3, Medidas de la cesta: 500 x 500, 600 x 500 mm, Altura de la cesta máx.: 145 mm
- Ajuste de altura: 860 mm a 930 mm
- Medidas: an. 1.202 x prof. 714 x al. 975 mm
- Peso: 26,6 kg
- GTIN: 4015613785158



109960

PVP* 1.469,- €

Mesa de salida DS-700LI

- Material: Acero inoxidable
- Lado de montaje del lavavajillas: Izquierda
- Altura protección anti salpicaduras: 110 mm
- Fondo: Sí
- Ajuste de altura: 860 mm a 930 mm
- Medidas: an. 700 x prof. 720 x al. 850 mm
- Peso: 14,6 kg
- GTIN: 4015613735986



109745

PVP* 765,- €

Mesa de salida DS-700R

- Material: Acero inoxidable
- Lado de montaje del lavavajillas: Derecha
- Altura protección anti salpicaduras: 110 mm
- Fondo: Sí
- Ajuste de altura: 860 mm a 930 mm
- Medidas: an. 700 x prof. 720 x al. 850 mm
- Peso: 14,6 kg
- GTIN: 4015613730394



109746

PVP* 765,- €

Mesa de salida DS-1200LI

- Material: Acero inoxidable
- Lado de montaje del lavavajillas: Izquierda
- Altura protección anti salpicaduras: 110 mm
- Fondo: Sí
- Ajuste de altura: 860 mm a 930 mm
- Medidas: an. 1.200 x prof. 720 x al. 850 mm
- Peso: 21,8 kg
- GTIN: 4015613726588



109747

PVP* 905,- €

Mesa de salida DS-1200R

- Material: Acero inoxidable
- Lado de montaje del lavavajillas: Derecha
- Altura protección anti salpicaduras: 110 mm
- Fondo: Sí
- Ajuste de altura: 860 mm a 930 mm
- Medidas: an. 1.200 x prof. 720 x al. 850 mm
- Peso: 21,8 kg
- GTIN: 4015613735993



109749

PVP* 905,- €

Cubo de basura 56L

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Capacidad: 56 litro(s)
- Características tapa: Extraíble, con asa, Se puede colgar del lateral del cubo
- Ruedas: 4 ruedas giratorias
- Medidas: an. 460 x prof. 400 x al. 620 mm
- Peso: 6,6 kg
- GTIN: 4015613630670



860006

PVP* 232,- €





Lavavajillas transportadora KTS500 R

110630

PVP* 17.798,- €

GTIN 4015613806501



El socio fiable para una alta frecuencia de lavado de la vajilla. El lavavajillas de cinta transportadora para cestas KTS500 con avance hacia la izquierda es muy fácil de utilizar y se puede adaptar con precisión a las necesidades diarias, ya sea para lavar platos, tazas, vasos o bandejas.

- Diseño Sistema de transporte, acero inoxidable
Sentido de funcionamiento hacia la izquierda
500 x 500 mm
450 mm
450 mm
530 x 325 x 25 mm
70 - 100 cestas
35/94 segundos
2 x G 3/4"
1 x 1/4 G
2 - 5 bar
150 l/h
55 °C (Conexión de agua fría a petición)
Depósito de lavado: 80 litros
Calentador: 28,5 litros
9 kW
9 kW
1900 mm
1565 mm a 1635 mm
1 cesta para cubiertos
1 cesta para vasos
1 cesta para bandejas
1 cesta para platos
Manguera de desagüe
19 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
an. 415 x prof. 485 x al. 672 mm
30,8 kg
- Medidas cesta
- Altura de vasos máx.
- Altura de platos máx.
- Dimensiones de bandeja máx.
- Rendimiento máx. por hora
- Ciclo de lavado
- Entrada de agua
- Salida de agua
- Presión del agua
- Consumo de agua con 2 bar
- Temperatura del agua entrada
- Capacidad del tanque
- Calefacción del tanque
- Calefacción del calentador de agua
- Altura con la puerta abierta
- Ajuste de altura
- Incluye
- No incluido en el suministro
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso



Accesorio

Mesa de preaclaro KTS5000

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de la cubeta: 50 litro(s)
- Posición fregadero: Izquierda
- Lado de montaje del lavavajillas: Derecha
- Altura protección anti salpicaduras: 140 mm
- Salida de agua: 1 1/2"
- Con hueco para vaciar restos: Sí
- Fondo: Sí
- Ajuste de altura: 900 mm a 950 mm
- Medidas: an. 1.495 x prof. 730 x al. 1.000 mm
- Peso: 30 kg
- GTIN: 4015613737713



110625

PVP* 1.998,- €

Mesa de salida KTS5000

- Material: Acero inoxidable
- Diseño: 20 rodillos transportadores, 1 con interruptor de fin de carrera (sensor)
- Lado de montaje del lavavajillas: Izquierda
- Salida de agua: 1 1/2"
- Ajuste de altura: 900 mm a 950 mm
- Medidas: an. 1.600 x prof. 645 x al. 910 mm
- Peso: 26,8 kg
- GTIN: 4015613737720

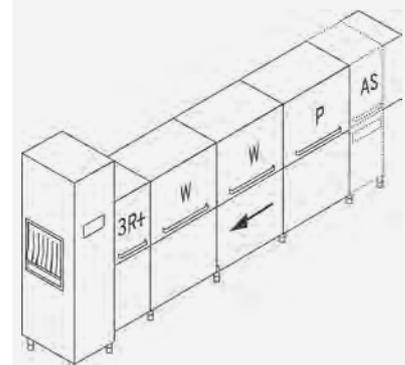


110626

PVP* 1.598,- €

Puede solicitar otros modelos y tamaños con diferentes especificaciones.

No dude en consultarnos.



Accesorio

Cesta universal 500x500x100

- Dimensiones cesta: 500 x 500 mm
- Apilable: Sí
- Medidas: an. 500 x prof. 500 x al. 100 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613653952



5301

PVP* 32,- €

Cesta para cubiertos 500x500x100

- Dimensiones cesta: 500 x 500 mm
- Apilable: Sí
- Medidas: an. 500 x prof. 500 x al. 100 mm
- Peso: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653969



5302

PVP* 32,- €

Cesta para platos 500x500x100

- Dimensiones cesta: 500 x 500 mm
- Apilable: Sí
- Medidas: an. 500 x prof. 500 x al. 100 mm
- Peso: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653976



5303

PVP* 35,- €

Cesto para vasos reutilizab. 500x500x235

- Dimensiones cesta: 500 x 500 mm
- Cantidad compartimentos: 25
- Tamaño compartimento: 90 x 90 mm
- Altura interior: 190 mm
- Características: apto para vasos de hasta 190 mm de altura, Con tapa extraíble
- Apto para: Vasos, Vasos reutilizables
- Medidas: an. 497 x prof. 505 x al. 232 mm
- Peso: 3,8 kg
- GTIN: 4015613836584



109330

PVP* 239,- €

Cesta para cubiertos, 8 compartimentos

- Dimensiones cesta: 430 x 210 mm
- Cantidad compartimentos: 8
- Apilable: Sí
- Medidas: an. 430 x prof. 210 x al. 155 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613653990



5305

PVP* 35,- €

Cesta para copas, 16 com.



Las cestas para lavavajillas apilables de Bartscher garantizan unos buenos resultados de lavado, una buena manipulación de las cestas y un almacenamiento limpio y seguro.

- Material: Plástico
- Color: Marrón
- Dimensiones cesta: 500 x 500 mm

Cantidad compartimentos	Tamaño compartimento	Altura interior	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
16	111 x 111 mm	83 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 100 mm	1,6 kg	5316	42,- €	4015613654652
16	111 x 111 mm	123 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 142 mm	2,3 kg	5318	49,- €	4015613654669
16	111 x 111 mm	166 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 183 mm	2,7 kg	5319	65,- €	4015613654676
16	111 x 111 mm	207 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 225 mm	3,4 kg	5320	79,- €	4015613654683
16	111 x 111 mm	245 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 266 mm	3,8 kg	5321	97,- €	4015613654690
16	111 x 111 mm	285 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 306 mm	4,5 kg	5322	103,- €	4015613654706
25	89 x 89 mm	83 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 100 mm	1,6 kg	5325	42,- €	4015613654713
25	89 x 89 mm	123 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 142 mm	2,3 kg	5327	58,- €	4015613654720
25	89 x 89 mm	166 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 183 mm	2,7 kg	5328	65,- €	4015613654768
25	89 x 89 mm	207 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 225 mm	3,4 kg	5329	82,- €	4015613654775
25	89 x 89 mm	245 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 266 mm	3,8 kg	5330	97,- €	4015613654782
25	89 x 89 mm	285 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 306 mm	4,5 kg	5331	106,- €	4015613654799
36	73 x 73 mm	83 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 100 mm	1,7 kg	5336	43,- €	4015613654805
36	73 x 73 mm	123 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 142 mm	2,5 kg	5338	58,- €	4015613654812
36	73 x 73 mm	166 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 183 mm	2,9 kg	5339	65,- €	4015613654829
36	73 x 73 mm	207 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 225 mm	3,7 kg	5340	85,- €	4015613654836
36	73 x 73 mm	245 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 266 mm	4,1 kg	5341	97,- €	4015613654843
36	73 x 73 mm	285 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 306 mm	4,9 kg	5342	106,- €	4015613654850
49	62 x 62 mm	83 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 100 mm	1,8 kg	5349	44,- €	4015613654874
49	62 x 62 mm	123 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 142 mm	2,8 kg	5351	56,- €	4015613654881
49	62 x 62 mm	166 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 183 mm	3,2 kg	5352	66,- €	4015613654898
49	62 x 62 mm	207 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 225 mm	4,2 kg	5353	91,- €	4015613654904
49	62 x 62 mm	245 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 266 mm	4,6 kg	5354	102,- €	4015613654911
49	62 x 62 mm	285 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 306 mm	5,6 kg	5355	115,- €	4015613654928

Grifos



Grifo monomando 40L-3601B

- Material: Cromado
- Mangos: Cromo
- Tipo de grifo: Grifo monomando
- Diseño: Batería mezcladora
- Caudal a 3 bar: 40 l / min.
- Boquilla aireador: Rosca interior 3/4"
- Caño giratorio: 360°
- Tipo de montaje: Perforación única
- Medidas: an. 147 x prof. 340 x al. 828 mm
- Peso: 3,5 kg
- GTIN: 4015613584034

400126

PVP* 729,- €



Grifo ducha sobremesa 26L-1801B

- Material: Latón, Acero
- Mangos: Metal (EUR)
- Tipo de grifo: Grifo bimando
- Diseño: Batería mezcladora con ducha lavavajillas
- Caudal a 3 bar: Caudal de salida: 16 l / min., Aireador: 26 l / min.
- Boquilla aireador: 55 mm
- Caño giratorio: 180°
- Tipo de montaje: Perforación única
- Toma de agua: 1/2"
- Medidas: an. 515 x prof. 415 x al. 1.430 mm
- Peso: 6,8 kg
- GTIN: 4015613674575

400136

PVP* 798,- €



Grifo ducha sobremesa 40L-1802B

- Material: Latón, Acero
- Mangos: Metal (EUR)
- Tipo de grifo: Grifo bimando
- Diseño: Batería mezcladora con ducha lavavajillas
- Caudal a 3 bar: Caudal de salida: 16 l / min., Aireador: 40 l / min.
- Boquilla aireador: 55 mm
- Caño giratorio: 180°
- Tipo de montaje: Perforación doble
- Toma de agua: 1/2"
- Medidas: an. 515 x prof. 415 x al. 1.220 mm
- Peso: 7,2 kg
- GTIN: 4015613674582

400137

PVP* 849,- €



Grifo monomando 40L-1801B

- Material: Cromado
- Mangos: Cromo, Aislamiento ante calor
- Tipo de grifo: Grifo monomando
- Diseño: Batería mezcladora con ducha lavavajillas
- Caudal a 3 bar: Ducha: 18 l / min., Aireador: 40 l / min.
- Boquilla aireador: M22
- Caño giratorio: 180°
- Tipo de montaje: Perforación única, Sistema a rosca
- Medidas: an. 65 x prof. 450 x al. 1.540 mm
- Peso: 8,5 kg
- GTIN: 4015613438955

400123

PVP* 1.279,- €

Pulidora de cubiertos 1500/17



Cubiertos increíblemente brillantes: hasta 1.500 cubiertos por hora. Gracias a la lámpara UV integrada y a la temperatura de funcionamiento conforme con HACCP, los cubiertos se desinfectan higiénicamente.



- Tipo de pulimento/secado
- Capacidad para granulado de maíz
- Lámpara UV para la desinfección de los cubiertos
- Características

Maíz granulado calentado

Sí

Sí

Apagado automático al abrir la cubierta
Cumple los requisitos HACCP gracias a una temperatura de servicio constante de 80 °C
Después de apagar el aparato, este sigue funcionando durante 10 minutos para que los gránulos se sequen
Acceso más fácil al canal de cubiertos
Botón de inicio/parada

Pulidora de cubiertos 1500/17

- Rendimiento máximo 1.500 cubiertos por hora
- Introducción de los cubiertos Parte derecha del aparato
Ancho de la abertura: 215 mm
- Salida de los cubiertos Parte frontal del aparato
Ancho de la abertura: 100 mm
- Volumen de relleno de maíz granulado 1,7 kg
- Incluye 1 cesta para cubierto
2 kg de granulado de maíz
- Potencia nominal 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 510 x prof. 480 x al. 365 mm
- Peso 25,6 kg
- GTIN 4015613708836



110431

PVP* 4.749,- €

Pulidora de cubiertos 3000/25

- Rendimiento máximo 3.000 cubiertos por hora
- Introducción de los cubiertos Parte superior del aparato
Ancho de la abertura: 230 mm
- Salida de los cubiertos Parte frontal del aparato
- Volumen de relleno de maíz granulado 2,5 kg
- Incluye 1 cesta para cubierto
1 tamiz de recogida de cubiertos
3 kg de granulado de maíz
- Potencia nominal 0,56 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 580 x prof. 560 x al. 410 mm
- Peso 40 kg
- GTIN 4015613708935



110432

PVP* 5.649,- €

Accesorio

Soporte para cesto de cubiertos 1500/17

- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Pulidora de cubiertos 1500/17
- Medidas: an. 435 x prof. 322 x al. 117 mm
- Peso: 0,5 kg
- GTIN: 4015613752372



110435

PVP* 149,- €

Soporte para cesto de cubiertos 3000/25

- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Pulidora de cubiertos 3000/25
- Medidas: an. 617 x prof. 420 x al. 180 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613752389



110436

PVP* 175,- €

Cubierta de protección acústica 3000/25

- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Pulidora de cubiertos 3000/25
- Incluye: Embudo de llenado con protección acústica, Alfombrilla de protección acústica para cesto de cubiertos
- Medidas: an. 635 x prof. 435 x al. 345 mm
- Peso: 5,8 kg
- GTIN: 4015613752396



110437

PVP* 1.229,- €

Granulado de maíz 3KG

- Material: Maíz granulado
- Medidas: an. 400 x prof. 300 x al. 50 mm
- Peso: 3 kg
- GTIN: 4015613717944



110434

PVP* 52,- €



Pulidora de vasos

109470

PVP* 2.825,- €

GTIN 4015613455624



5 rodillos giratorios, en combinación con sopladores de aire caliente, pulen sus vasos en tan solo unos segundos.



• Cantidad cabezas de pulido
• Tipo de pulimento/secado



• Características
• Potencia nominal
• Medidas
• Peso

5
Rodillos limpiadores de microfibra con ventilación de aire caliente
Rodillos limpiadores de microfibra extraíbles
1,1 kW | 230 V | 50 Hz
an. 340 x prof. 305 x al. 520 mm
16 kg

Juego de cepillos para pulir 4G1K

- Material: Plástico, Microfibra
- Juego compuesto por: 5 rollos con rodillos limpiadores de microfibra, extraíbles
- Medidas: an. 250 x prof. 250 x al. 70 mm
- Peso: 0,5 kg
- GTIN: 4015613657998



109472

PVP* 398,- €

Cepillo para pulir vasos XS

- Material: Plástico, Microfibra
- Diseñado para: Pulido de vasos de cristal fino (p. ej. copas de cava)
- Medidas: an. 70 x prof. 70 x al. 200 mm
- Peso: 0,08 kg
- GTIN: 4015613721446



109474

PVP* 76,- €

Equipos para el tratamiento del agua



Descalcificador de agua WEH1350

- Material: Plástico
- Capacidad de conexión: 1 aparato
- Capacidad de potencia: 1.350 litros / día a 10° d (dureza total)
- Temperatura del agua entrada desde: 5 °C
- Temperatura del agua entrada hasta: 40 °C
- Regeneración: Caudal o tiempo
- Toma de agua: 3/4"
- Diseñado para: Lavavajillas comerciales
- Potencia nominal: 0,03 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 255 x prof. 435 x al. 480 mm
- Peso: 11,6 kg
- GTIN: 4015613615158

109889

PVP* 629,- €



Descalcificador de agua WEH1600

- Material: Plástico
- Capacidad de conexión: 1 aparato
- Capacidad de potencia: 1.600 litros / día a 10° d (dureza total)
- Temperatura del agua entrada desde: 5 °C
- Temperatura del agua entrada hasta: 35 °C
- Regeneración: Tiempo
- Toma de agua: 3/4"
- Diseñado para: Lavavajillas comerciales
- Potencia nominal: 0,006 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 255 x prof. 400 x al. 420 mm
- Peso: 8,6 kg
- GTIN: 4015613797762

109952

PVP* 879,- €

Kit de conexión WEH1350

- Material: Plástico (PVC)
- Juego compuesto por: 1 tubo 1/2" para regeneración, longitud 2 m, 1 tubo 3/4" para toma de agua, longitud 1,5 m
- Temperatura del agua entrada: 40 °C
- Medidas: an. 50 x prof. 2.000 x al. 50 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613630748

109884

PVP* 39,- €

Set de conexión WEH1600

- Juego compuesto por: 2 tubos blindados AG - toma de agua 3/4", longitud 1 m, ancho nominal Ø 15 mm
- Medidas: an. 420 x prof. 325 x al. 60 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613586748

109885

PVP* 219,- €



Sistema de desmineraliz. total VK 500 FB



- Material
Plástico
Reforzado con fibra de vidrio
- Capacidad de conexión
1 aparato
- Toma de agua
3/4"
- Valor de fianza por cartucho
290 €
- Medidas
an. 260 x prof. 260 x al. 635 mm



Sistema de desmineraliz. total VK 500 FB

- Capacidad de potencia
5.000 litros / cartucho a 10° d (contenido total de sal)
- Tipo de desalinización
Desalinización completa
- Diseñado para
Lavavajillas comerciales
- Medidas
an. 260 x prof. 260 x al. 635 mm
- Peso
17,3 kg
- GTIN
4015613681580



109877

PVP* 1.049,- €

Sistema de desmine. parcial TKD 13400 FB

- Capacidad de potencia
13.400 litros / cartucho a 10° d (dureza carbonatada)
- Tipo de desalinización
Desalinización parcial
- Diseñado para
Hornos convección y vapor y máquinas de cubitos de hielo
Máquinas de café
Cafeteras totalmente automáticas
- Medidas
an. 260 x prof. 260 x al. 635 mm
- Peso
17,4 kg
- GTIN
4015613681597



109878

PVP* 1.079,- €

Accesorio

Juego de toma de agua SP5000/KD13400

- Juego compuesto por: 1 adaptador para grifo de agua, 1 contador de agua, 2 tubos de entrada de acero inoxidable - toma de agua 3/4", longitud 1,5 m, ancho nominal Ø 10 mm
- Medidas: an. 370 x prof. 300 x al. 130 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613586755



109886

PVP* 215,- €

Cartucho de repuesto VK 500 FB

- Material: Plástico, Reforzado con fibra de vidrio
- Diseñado para: Lavavajillas
- Indicación importante: Abono al recibir la devolución
- Medidas: an. 260 x prof. 260 x al. 635 mm
- Peso: 17,3 kg
- GTIN: 4015613586762

109887

PVP* 205,- €

Cartucho de repuesto TKD 13400 FB

- Material: Plástico, Reforzado con fibra de vidrio
- Diseñado para: Hornos convección y vapor y máquinas de cubitos de hielo
- Indicación importante: Abono al recibir la devolución
- Medidas: an. 260 x prof. 260 x al. 635 mm
- Peso: 17,4 kg
- GTIN: 4015613586779

109888

PVP* 319,- €

The background of the page is a photograph of a coffee shop setting. In the foreground, a white ceramic cup filled with a frothy coffee sits on a matching saucer. Next to it is a round, golden-brown cookie topped with a generous amount of whipped cream. A silver spoon rests on the saucer. In the background, another similar coffee cup and cookie are visible, along with a blurred coffee machine and other glassware on a light-colored wooden table.

BEBIDAS | CAFÉ | BAR

Las bebidas frías y las bebidas calientes, al igual que los tentempiés dulces, son hoy una importante fuente de ingresos en el sector de la gastronomía. Los aparatos necesarios para prepararlas están en funcionamiento continuo. El alto rendimiento de nuestros productos, que incluye desde máquinas de café hasta batidoras, es una garantía de éxito.



Máquina de café Contessa 1000

A190056

PVP* 225,- €

GTIN 4015613733036



- Capacidad jarra
- Diseño jarra(s)
- Tiempo de infusión
- Rendimiento máx.
- Cantidad mínima de infusión
- Cantidad placas calentadoras
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

1,8 litros
 Vidrio
 7 minutos para 1,8 litros
 11 tazas
 0,5 litros
 1
 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
 an. 215 x prof. 385 x al. 460 mm
 6,5 kg

Máquina de café Contessa 1002



- Capacidad jarra
- Diseño jarra(s)
- Tiempo de infusión
- Cantidad mínima de infusión

2 litros
 Jarra termo, acero inoxidable
 8 minutos para 2 litros
 0,5 litros



190184

Número de superficies de cocción Rendimiento máx.

	Número de superficies de cocción	Rendimiento máx.	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Contessa 1002	1	13 tazas	1,4 kW 230 V 50/60 Hz	an. 215 mm prof. 400 mm al. 520 mm	6,5 kg	190193	245,- €	4015613742380
Contessa Duo	2	2 x 13 tazas	2,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 430 mm prof. 400 mm al. 520 mm	14,3 kg	190184	479,- €	4015613742410



Máquina de café Aurora 22

190187

PVP* 365,- €

GTIN 4015613742403



La jarra-termo de acero inoxidable con bomba de dispensación Aurora 22 tiene capacidad para hasta 1,9 litros de café, recién hecho en 8 minutos. El elemento calefactor de acero inoxidable garantiza una transferencia de calor óptima. La práctica jarra con bomba de dispensación permite un manejo sencillo en el área de autoservicio.

- Capacidad jarra
- Diseño jarra(s)
- Tiempo de infusión
- Rendimiento máx.
- Cantidad mínima de infusión
- Señal de descalcificación
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

1,9 litros
 Jarra termo con sistema dispensador, acero inoxidable
 8 minutos para 1,9 litros
 12 tazas
 0,5 litros
 Sí
 1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
 an. 215 x prof. 405 x al. 520 mm
 8 kg

Accesorio

Filtro papel cesta 250 uds.

- Diámetro superior: 250 mm
- Diámetro inferior: 90 mm
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (250 filtros)
- Medidas: an. 150 x prof. 150 x al. 85 mm
- Peso: 0,45 kg
- GTIN: 4015613638256



190015250

PVP* 8,50 €

Filtro papel cesta 1000 uds.

- Diámetro inferior: 90 mm
- Diámetro superior: 250 mm
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (1.000 filtros)
- Medidas: an. 150 x prof. 150 x al. 85 mm
- Peso: 1,8 kg
- GTIN: 4015613638249



190014

PVP* 24,- €

Descalcificador B15-30

- Diseñado para: Máquinas de café
- Capacidad: 30 x 15 g
- Conforme con HACCP: Sí
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (30 bolsas de 15 g)
- Medidas: an. 68 x prof. 4 x al. 100 mm
- Peso: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065

PVP* 27,- €

Descalcificador F1L

- Diseñado para: Pequeños electrodomésticos, como hervidores de agua y cafeteras, etc.
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Diseño: Líquido, Altamente concentrado
- Conforme con HACCP: Sí
- Medidas: an. 90 x prof. 63 x al. 251 mm
- Peso: 1 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613773322



173277

PVP* 52,- €



Espumador de leche MS600

190211

PVP* 55,- €

GTIN 4015613758077



- Capacidad
- Volumen de relleno

0,6 litro(s)
Espumar, máx.: 150 ml
Calentar, máx.: 400 ml
Espumación/calentar 70 °C
0 °C a 70 °C



- Funciones
- Rango de temperatura
- Desconexión automática
- Incluye

Sí
1 disco de mezcla
1 arandela elástica para leche espumada
0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 150 x prof. 108 x al. 190 mm
0,8 kg



- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



Espumador de leche inducción MSI400

190129

PVP* 98,- €

GTIN 4015613613413



- Capacidad
- Volumen de relleno

0,4 litro(s)
Espumar, máx.: 200 ml
Calentar, máx.: 400 ml
Espumación/calentar 65 °C
Espumación/calentar 70 °C
Espumar/calentar desde 150 ml hasta 400 ml de leche en aprox. 80-90 segundos
Espumación fría



- Funciones



- Rango de temperatura
- Desconexión automática
- Incluye

0 °C a 70 °C
Sí
2 discos para espumar leche
1 disco de mezcla
0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 125 x prof. 150 x al. 180 mm
1,1 kg

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Máquina de café Regina Plus 40



La máquina impresiona con diversas características, como la señal de descalcificación, el indicador de nivel de llenado y la función de mantenimiento del calor con cámara de calentamiento de acero inoxidable optimizada.



- Señal de descalcificación
- Indicador de nivel
- Función de conservación del calor
- Características

Sí
SÍ
SÍ
Cubeta calefactora de acero inoxidable
2 sistemas de calentamiento independientes para la función de infusión y la función de conservación del calor

	Capacidad	Rendimiento máx.	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Regina Plus 40	6,8 litro(s)	48 tazas	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 220 mm prof. 220 mm al. 415 mm	3,3 kg	A190149	112,- €	4015613742427
Regina Plus 90	15 litro(s)	80 - 90 tazas	1,6 kW 230 V 50/60 Hz	an. 270 mm prof. 270 mm al. 475 mm	4,2 kg	A190199	165,- €	4015613733043



Cafetera Bartscher PRO II 40



Mayor disfrute y flexibilidad
Gracias al filtro de acero inoxidable optimizado, puede preparar el café con o sin papel de filtro.



- Señal de descalcificación
- Indicador de nivel
- Función de conservación del calor
- Características

Sí
SÍ
SÍ
2 sistemas de calentamiento independientes para la función de infusión y la función de conservación del calor
La cafetera también se puede utilizar sin papel de filtro
Cubeta calefactora de acero inoxidable
Raspador para limpieza

- Incluye

	Capacidad	Rendimiento máx.	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Bartscher PRO II 40	6 litro(s)	40 - 48 tazas	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 310 mm prof. 320 mm al. 480 mm	3,2 kg	A190148	129,- €	4015613670515
Bartscher PRO II 60	9 litro(s)	60 - 72 tazas	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 310 mm prof. 320 mm al. 540 mm	3,8 kg	A190167	145,- €	4015613670522
Bartscher PRO II 100	13,2 litro(s)	90 - 100 tazas	1,45 kW 230 V 50/60 Hz	an. 350 mm prof. 375 mm al. 540 mm	4,6 kg	A190198	179,- €	4015613670539





Cafetera Silver 1300

A190189

PVP* 339,- €

GTIN 4015613735634



Para tazas o jarras: esta máquina de café de filtro redondo impresiona por sus numerosas características y funciones, como su gran capacidad de más de 13 litros, señal de descalcificación, bandeja de goteo extraíble y una altura libre bajo la válvula de salida que permite colocar también jarras. Su elegante diseño embellece cualquier área de dispensación de café.

- Capacidad 13,2 litro(s)
- Tiempo de infusión 70 minutos para 13,2 litros
- Rendimiento máx. 100 tazas
- Cantidad mínima de infusión 5,28 litros (40 tazas)
- Señal de descalcificación Sí
- Indicador de nivel Sí
- Función de conservación del calor Sí
- Características
 - Altura libre bajo la válvula de salida: 125 mm (145 mm sin bandeja de goteo)
 - Pared doble
 - 2 sistemas de calentamiento independientes para la función de infusión y la función de conservación del calor
 - La cafetera también se puede utilizar sin papel de filtro
 - Sensor de nivel de llenado
 - Bandeja de goteo extraíble
 - Asas plegables
 - 1 raspador para limpieza
 - 1 cepillo de limpieza
 - 1,45 kW | 230 V | 50 Hz
 - an. 370 x prof. 360 x al. 533 mm
 - 6,4 kg



- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Accesorio

Suplemento dispen. de leche PRO II 40-60

- Diseñado para: Calentamiento/mantenimiento de calor indirecto de leche, Cafetera Bartscher PRO II 40, Cafetera Bartscher PRO II 60
- Capacidad: 4 litro(s)
- Altura de vasos / tazas máx.: 200 mm
- Indicador de nivel: Sí
- Medidas: an. 310 x prof. 290 x al. 175 mm
- Peso: 0,9 kg
- GTIN: 4015613731261



A190169

PVP* 59,- €

Filtros de papel 195mm, 250u.

- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (250 filtros redondos)
- Diseñado para: Cafetera percolador Regina Plus 40, Cafetera Bartscher PRO II 40, Cafetera Bartscher PRO II 60
- Medidas: an. 195 x prof. 195 x al. 1 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613427980



A190009250

PVP* 13,- €

Filtros de papel 195mm, 1000 u.

- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (1.000 filtros redondos)
- Diseñado para: Cafetera percolador Regina Plus 40, Cafetera Bartscher PRO II 40, Cafetera Bartscher PRO II 60
- Medidas: an. 195 x prof. 195 x al. 1 mm
- Peso: 1,4 kg
- GTIN: 4015613372983



A190009

PVP* 43,- €

Descalcificador B15-30

- Diseñado para: Máquinas de café
- Capacidad: 30 x 15 g
- Diseño: En polvo, Altamente concentrado
- Conforme con HACCP: Sí
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (30 bolsas de 15 g)
- Medidas: an. 68 x prof. 4 x al. 100 mm
- Peso: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065

PVP* 27,- €

Filtros de papel 245mm, 250 u.

- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (250 filtros redondos)
- Diseñado para: Cafetera Bartscher PRO II 100, Cafetera Silver 1300, Cafetera percolador Regina Plus 90
- Medidas: an. 245 x prof. 245 x al. 1 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613561004



A190011250

PVP* 14,- €

Filtros de papel 245mm, 1000 u.

- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (1.000 filtros redondos)
- Diseñado para: Cafetera Bartscher PRO II 100, Cafetera Silver 1300, Cafetera percolador Regina Plus 90
- Medidas: an. 245 x prof. 245 x al. 1 mm
- Peso: 2,1 kg
- GTIN: 4015613400129



A190011

PVP* 48,- €

Accesorio

Jarra de cristal 1,8L

- Material: Vidrio, Plástico
- Capacidad: 1,8 litro(s)
- Medidas: an. 160 x prof. 200 x al. 178 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613658360



190133

PVP* 18,- €

Calentador de jarras WP-K200

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro placa(s) calentadora(s): 120 mm
- Placas calentadoras con conexión independiente: Sí
- Protección contra sobrecalentamientos: Sí
- Medidas: an. 358 x prof. 210 x al. 70 mm
- Peso: 1,7 kg
- GTIN: 4015613709352



A190105

PVP* 85,- €

Jarra termo 1,5L-ST

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Capacidad: 1,5 litro(s)
- Pérdida de calor / hora: 2,6 °C
- Características: Tapa con mecanismo de vertido
- Medidas: an. 140 x prof. 170 x al. 215 mm
- Peso: 0,72 kg
- GTIN: 4015613714745



190114

PVP* 20,50 €

Jarra termo 1,5L-VST

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 1,5 litro(s)
- Pérdida de calor / hora: 2 °C
- Características: Tapa con mecanismo de vertido, Fácil de llenar gracias a la tapa abatible
- Medidas: an. 135 x prof. 165 x al. 260 mm
- Peso: 0,86 kg
- GTIN: 4015613752808



190218

PVP* 35,- €

Jarra termo 1,9L-ST

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Capacidad: 1,9 litro(s)
- Pérdida de calor / hora: 2,3 °C
- Características: El fondo con anillo integrado permite girar la jarra 360°, Cabezal de la bomba completamente desmontable
- Medidas: an. 150 x prof. 200 x al. 335 mm
- Peso: 1,3 kg
- GTIN: 4015613714769



190117

PVP* 36,50 €

Jarra termo 2L-ST

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Capacidad: 2 litro(s)
- Pérdida de calor / hora: 2,6 °C
- Características: Tapa con mecanismo de vertido
- Medidas: an. 140 x prof. 170 x al. 250 mm
- Peso: 0,8 kg
- GTIN: 4015613714752



190116

PVP* 22,50 €

Jarra termo 2L-VST

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 2 litro(s)
- Pérdida de calor / hora: 3,5 °C
- Características: Tapa con mecanismo de vertido, Fácil de llenar gracias a la tapa abatible
- Medidas: an. 142 x prof. 157 x al. 295 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613742151



190108

PVP* 36,- €

Jarra termo Duo 1,9L-ST

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Capacidad: 3,8 litro(s)
- Capacidad de cada jarra: 1,9 litro(s)
- Pérdida de calor / hora: 2 °C
- Seguro de tapa de bomba: Sí
- Medidas: an. 270 x prof. 170 x al. 338 mm
- Peso: 2,4 kg
- GTIN: 4015613742229



190208

PVP* 51,- €

Accesorio

Estación de café Z50

- Material: Plástico
- Diseñado para: Accesorios para el café, Bandejas recogegotas Z50-150 y Z50-170
- Características: 5 compartimentos para vasos, cucharillas/palillos, leche y azúcar, Sistema de ensamblaje lateral, Ensamblable en fila con la bandeja recogegotas Z50-150, Ensamblable en fila con la bandeja recogegotas Z50-170
- Medidas: an. 268 x prof. 335 x al. 100 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613742250



190223

PVP* 19,50 €

Bandeja recogegotas Z50-170

- Material: Plástico, Acero inoxidable
- Recipiente colector: Rejilla extraíble
- Características: Para jarras termo de entre 150 mm y 170 mm Ø, Sistema de ensamblaje lateral, Ensamblable en fila con la estación de café Z50, Ensamblable en fila con la bandeja recogegotas Z50-150
- Medidas: an. 205 x prof. 255 x al. 40 mm
- Peso: 0,31 kg
- GTIN: 4015613742243



190216

PVP* 9,50 €

Bandeja recogegotas Z50-150

- Material: Plástico, Acero inoxidable
- Recipiente colector: Rejilla extraíble
- Características: Para jarras termo de hasta 150 mm Ø, Sistema de ensamblaje lateral, Ensamblable en fila con la estación de café Z50, Ensamblable en fila con la bandeja recogegotas Z50-170
- Medidas: an. 180 x prof. 225 x al. 40 mm
- Peso: 0,23 kg
- GTIN: 4015613742236



190215

PVP* 8,50 €

Estación de café 1190

- Material: Plástico
- Diseñado para: 1 jarra termo, Diámetro máx. 19 cm
- Características: 5 compartimentos para vasos, cucharillas/palillos, leche y azúcar, Separador de plástico ajustable en 3 alturas
- Incluye: 1 bandeja recogegotas, 1 separador de plástico
- Medidas: an. 440 x prof. 340 x al. 145 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613656861



190153

PVP* 48,- €

Estación de café 2190

- Material: Plástico
- Diseñado para: 2 jarras termo, Diámetro máx. 19 cm
- Características: 5 compartimentos para vasos, cucharillas/palillos, leche y azúcar, Separadores de plástico ajustables en 3 alturas
- Incluye: 2 bandejas recogegotas, 2 separadores de plástico
- Medidas: an. 660 x prof. 340 x al. 145 mm
- Peso: 1,8 kg
- GTIN: 4015613656878



190154

PVP* 76,- €

Jarra termo 3L

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Capacidad: 3 litro(s)
- Pérdida de calor / hora: 2 °C
- Características: El fondo con anillo integrado permite girar la jarra 360°, Sistema de bloqueo, Tapa con mecanismo de vertido, Cabezal de la bomba completamente desmontable, Fácil de limpiar
- Medidas: an. 170 x prof. 170 x al. 375 mm
- Peso: 1,6 kg
- GTIN: 4015613725499



150992

PVP* 37,- €

Jarra termo 5L

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Capacidad: 5 litro(s)
- Pérdida de calor / hora: 1,7 °C
- Características: El fondo con anillo integrado permite girar la jarra 360°, Sistema de bloqueo, Tapa con mecanismo de vertido, Cabezal de la bomba completamente desmontable, Fácil de limpiar
- Medidas: an. 181 x prof. 245 x al. 428 mm
- Peso: 2,4 kg
- GTIN: 4015613725505



150993

PVP* 47,- €





Cafeteras automática



Cafetera automática Easy Black 250

190080

PVP* 1.079,- €

GTIN 4015613760070



Tecnología potente y fiable con un diseño compacto y atractivo. Con un recipiente de granos de 250 gramos, Easy Black 250 invita a disfrutar del café, expreso o capuchino en restaurantes, salas de reuniones o agencias.



- Material: Plástico
- Molino: Molino cónico
- Capacidad recipiente de granos: 250 g
- Diseñado para: 80 tazas / día
- Rendimiento máx.: 40 tazas de 120 ml/hora
- Programas: 4, preconfigurados, parámetros modificables
- Salida ajustable en altura: 80 - 115 mm
- Opción de café en polvo: Por tazas
- Programa de limpieza: Manual 7 - 14 g
- Características: Sí
- Suministro de leche: Conmutador selector de leche caliente o espuma de leche
- Suministro de agua: Externo a través de tubo flexible
- Capacidad del depósito de agua: Depósito de agua
- Capacidad del recipiente de residuos: 1,8 litro(s)
- Potencia nominal: Aprox. 15 tazas
- Medidas: 1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Peso: an. 300 x prof. 500 x al. 360 mm
- Peso: 11,5 kg



- ▶ 4 programas, preconfigurados, parámetros modificables
- ▶ Contador de tazas



- ▶ Salida ajustable en altura
- ▶ 80 - 115 mm



- ▶ Conmutador selector de leche caliente o espuma de leche
- ▶ Suministro de leche: Externo a través de tubo flexible



Cafetera automática KV1 Classic

190052

PVP* 2.249,- €

GTIN 4015613712741



Disfrute de unas perfectas especialidades de café con tan solo pulsar un botón. Se pueden configurar y personalizar 6 bebidas diferentes, como espresso, capuchino, latte machiatto o agua caliente. Gracias a su recipiente de granos y a su recipiente de residuos de gran tamaño, esta cafetera automática también es ideal para preparar grandes cantidades de café en cafeterías, salas de desayuno y oficinas.

- Material: Plástico
- Molino: Molino cónico
- Capacidad recipiente de granos: 1.000 g
- Diseñado para: 80 tazas / día
- Rendimiento máx.: 40 tazas de 120 ml/hora
- Programas: 6, configurables de manera personalizada
- Salida ajustable en altura: 100 - 160 mm
- Opción de café en polvo: Por tazas
- Programa de limpieza: Manual 5 - 14 g
- Características: Sí
- Suministro de leche: Temperatura de la leche regulable mediante el tubo flexible de leche
- Suministro de agua: Placa de base con escotadura para la expulsión automática de posos (en combinación con la tolva de descarga de posos KV1, disponible como opción)
- Capacidad del depósito de agua: Externo a través de tubo flexible
- Toma de agua: Caudal regulable (regulación de temperatura)
- Capacidad del recipiente de residuos: 3 opciones
- Potencia nominal: Depósito de agua
- Medidas: Suministro de agua a través de recipiente externo
- Peso: Toma de agua de la red fija

- Temperatura de la leche regulable mediante el tubo flexible de leche
- Placa de base con escotadura para la expulsión automática de posos (en combinación con la tolva de descarga de posos KV1, disponible como opción)
- Externo a través de tubo flexible
- Caudal regulable (regulación de temperatura)
- 3 opciones
- Depósito de agua
- Suministro de agua a través de recipiente externo
- Toma de agua de la red fija
- 1,8 litro(s)
- Toma de agua de la red fija 1/2"
- Aprox. 35 tazas
- 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- an. 305 x prof. 330 x al. 580 mm
- 17,4 kg



- ▶ 6 programas, configurables de manera personalizada
- ▶ Contador de tazas
- ▶ Función de agua caliente
- ▶ Señal de descalcificación



- ▶ Salida ajustable en altura



- ▶ Espumador de leche
- ▶ Suministro de leche: tubo flexible



- ▶ Calientatazas

página 198,199



Cafetera automática KV1 Comfort

190031

PVP* 2.998,- €

GTIN 4015613745367



Con hasta 23 tipos de café programables individualmente, una toma de agua de red y un depósito de agua de 6 litros, la variante inteligente de la cafetera automática KV1 permite disfrutar al máximo del café mediante un control táctil simple e intuitivo. La pantalla publicitaria de 7 pulgadas, con contenido personalizable y un diseño elegante, invita a tomar un espresso, un capuchino, un latte macchiato, etc. recién hecho.

- Material: Plástico
- Molino: Molino cónico
- Capacidad recipiente de granos: 1.000 g
- Diseñado para: 80 tazas / día
- Rendimiento máx.: 40 tazas de 120 ml/hora
- Programas: 23, preconfigurados, reprogramables individualmente
- Salida ajustable en altura: Programación protegida por contraseña 100 - 160 mm
- Pantalla de vídeo: Configurable individualmente mediante USB
- Conexión USB: Se pueden guardar hasta 10 vídeos
- Programa de limpieza: Durante la preparación del café y las pausas
- Características: Se puede seleccionar 1 vídeo por cada operación
- Espumador de leche: Sí
- Suministro de agua: Sí
- Capacidad del depósito de agua: Placa de base con escotadura para la expulsión automática de posos (en combinación con la tolva de descarga de posos KV1, disponible como opción)
- Toma de agua: Posibilidad de preparar el café y la espuma de leche en paralelo
- Capacidad del recipiente de residuos: Memoria de ciclos de limpieza
- Potencia nominal: Sí
- Medidas: 3 opciones
- Peso: Depósito de agua
- Toma de agua: Toma de agua de la red fija
- Capacidad del depósito de agua: Suministro de agua a través de recipiente externo
- Toma de agua: 6 litro(s)
- Capacidad del recipiente de residuos: Toma de agua de la red fija 1/2"
- Potencia nominal: Aprox. 35 tazas
- Medidas: 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Peso: an. 390 x prof. 550 x al. 580 mm



- ▶ 23 programas preconfigurados, reprogramables individualmente
- ▶ Contador de tazas
- ▶ Función de agua caliente
- ▶ Función de leche caliente
- ▶ Señal de descalcificación



▶ Salida ajustable en altura



▶ Espumador de leche



Cafetera automática KV2 Premium

190086

PVP* 6.298,- €

GTIN 4015613806174



30 tipos de café y aún más, 2 tipos de preparación de espuma de leche, además de cacao y té: esta cafetera automática ofrece una selección de bebidas de primera clase. Los dos recipientes de granos con molinillos de disco de alto rendimiento y el sistema de bomba doble permiten un mayor rendimiento a una temperatura del calentador de agua de hasta 98 °C. Con el sistema de leche inteligente controlado por sensor, la espuma de leche queda perfecta en cada taza, independientemente de la temperatura de la leche.

- Material: Plástico
- Molino: 2 molinillos de disco
Calibrable
Alto rendimiento
Ajuste continuo del grado de molienda
- Capacidad recipiente de granos: 2 x 1.200 g
- Capacidad del recipiente de topping: 1600 g
- Diseñado para: 120 tazas / día
- Rendimiento máx.: 75 tazas de 120 ml / hora (descarga para 1 taza)
90 tazas de 120 ml / hora (descarga para 2 tazas)
Mayor rendimiento gracias el sistema de bomba doble
- Programas: 30, preconfigurados, reprogramables individualmente
Programación protegida por contraseña
Se puede guardar un número indefinido de programas adicionales
- Salida ajustable en altura: No
2 mesas para tazas (95 mm + 165 mm)
- Pantalla de vídeo: Se puede seleccionar 1 vídeo por cada operación
Se pueden guardar hasta 10 GB de datos
Configurable individualmente mediante USB
Durante la preparación del café y las pausas
- Conexión USB: Sí
- Programa de limpieza: Sí
Memoria de ciclos de limpieza
Cierre de la válvula de paso al tubo flexible de leche durante la limpieza del sistema de leche
- Características: Los recipientes de granos y topping y la unidad de infusión se pueden extraer sin herramientas
El recipiente de posos y la placa de base están precortados para la expulsión automática de los posos a través de una escotadura
- Suministro de leche: 2 opciones
Desde el recipiente de topping (leche en polvo)
Externo a través de tubo flexible
- Suministro de agua: 3 opciones
Depósito de agua
Toma de agua de la red fija
Suministro de agua a través de recipiente externo (accesorios necesarios disponibles opcionalmente)
- Capacidad del depósito de agua: 4 litro(s)
- Toma de agua: Toma de agua de la red fija 1/2"
- Capacidad del recipiente de residuos: Aprox. 45 tazas
- Potencia nominal: 2,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Medidas: an. 400 x prof. 610 x al. 695 mm
- Peso: 29,6 kg



- ▶ Alto rendimiento
- ▶ Sistema de bomba doble para una preparación más rápida de café y agua caliente



- ▶ 2 recipientes de granos (1.200 g cada uno)
- ▶ 1 recipiente de topping (1.600 g)
- ▶ Para leche y cacao o polvo



- ▶ Gran variedad de tipos de café
- ▶ 30 programas preconfigurados, reprogramables individualmente
- ▶ Posibilidad de configurar otros programas
- ▶ Grifo de agua caliente independiente para té



- ▶ 2 tipos de preparación de espuma de leche
- ▶ Leche
- ▶ Leche en polvo

COMPARACIÓN DE LAS CAFETERAS TOTALMENTE AUTOMÁTICAS

	Easy Black 250 190080	KV1 Classic 190052	KV1 Comfort 190031	KV2 Premium 190086
Rendimiento máx. (tazas de café crema/hora)	40 de 120 ml cada una	40 de 120 ml cada una	40 de 120 ml cada una	75 de 120 ml cada una
Diseñada para (tazas/día)	80	80	80	120
Cantidad de grupos de infusión	1	1	1	1
Cantidad mínima de infusión	25 ml	25 ml	25 ml	15 ml
Cantidad de programas	4	6	23	30 + adicionales
Programas personalizables	Parámetros modificables	✓	✓	✓
Programa de limpieza	✓	✓	✓	✓
Función de 2 tazas	✓	✓	✓	✓
Contador de tazas	Por programa + total	Por programa + total	Por programa + total	Por programa + total
Recipiente de granos	1 x 250 g	1 x 1.000 g	1 x 1.000 g	2 x 1.200 g
Recipiente de topping	—	—	—	1 x 1.600 g
Dosificación de leche/cacao en polvo	—	—	—	Preciso al gramo Calibrable
Recipiente de granos/topping bloqueable	—	—	—	✓
Opción de café en polvo (manual)	Por taza, 7-14 g	Por taza, 5-14 g	—	—
Dosificación de café regulable	✓	✓	✓	✓
Grado de molienda regulable	5 niveles	5 niveles	5 niveles	Continua
Mecanismo de molienda	1 mecanismo de molienda cónico	1 mecanismo de molienda cónico	1 mecanismo de molienda cónico	2 mecanismos de molienda de disco
Temperatura del agua regulable	✓	✓	✓	✓
Temperatura de la leche regulable	—	A través de tubo de leche	—	Electrónico
Suministro de leche	Externo a través de tubo	Externo a través de tubo	Externo a través de tubo	Externo a través de tubo o desde el recipiente de topping
Espumador de leche	✓	✓	✓	✓ Sensor en el tubo de leche
Función de leche caliente	✓	✓	✓	✓
Función de agua caliente	—	✓	✓	✓ Grifo de salida separado
Depósito de agua	1,8 litros, extraíble	1,8 litros, extraíble	6 litros, extraíble	4 litros, extraíble
Toma de agua corriente	—	1/2"	1/2"	1/2"
Presión de bombeo	19 bar	19 bar	19 bar	19 bar
Salida de bebidas regulable en altura	80-115 mm	100-160 mm	100-160 mm	— 2 mesas para tazas
Indicador de nivel	✓	✓	✓	—
Desconexión automática	✓	✓	✓	✓
Capacidad aprox. del recipiente de posos (tazas)	15	35	35	45
Placa de base con recorte para la descarga de posos	—	✓	✓	✓
Incluye	1 tubo de leche 1 cuchara de café	1 tubo de leche 1 tubo de leche con regulador 1 tubo de toma de agua	2 tubos de leche 2 tubos de suministro de agua	1 tubo de leche 1 llave universal 1 tubo de salida de agua 1 tubo de toma de agua

Compartimento de expulsión residuos KV1

- Material: Plástico
- Diseñado para: Cafeteras automáticas Bartscher KV1 Classic y KV1 Comfort, Eliminación de los residuos directamente en un cubo de basura
- Medidas: an. 80 x prof. 155 x al. 160 mm
- Peso: 0,09 kg
- GTIN: 4015613735658



190060

PVP* 11,- €

Tubo flexible de drenaje de agua KV1

- Material: Caucho (NBR)
- Diseñado para: Cafeteras automáticas Bartscher KV1 Classic y KV1 Comfort
- Longitud: 1,5 m
- Características: Puede usarse con el depósito de residuos y el compartimento de expulsión de residuos KV1
- Medidas: an. 35 x prof. 1.500 x al. 40 mm
- Peso: 0,4 kg
- GTIN: 4015613735696



190068

PVP* 35,- €

Filtro de agua KV1

- Diseñado para: Cafeteras automáticas de la serie KV1
- Capacidad de potencia: Aprox. 75 litros con una dureza total de 10° d
- Medidas: an. 40 x prof. 40 x al. 165 mm
- Peso: 0,07 kg
- GTIN: 4015613747798

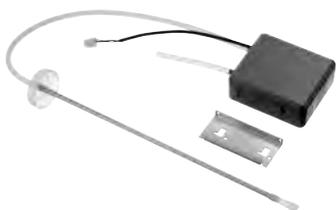


109865

PVP* 22,- €

Bomba de agua KV2 Premium

- Juego compuesto por: Material de fijación, Soporte, Bomba, Tubo de succión, 40 cm, Tubo flexible de toma de agua, 57 cm
- Material: Plástico
- Diseñado para: Cafetera automática KV2 Premium
- Características: montaje sencillo en la carcasa de la cafetera automática
- Medidas: an. 490 x prof. 52 x al. 135 mm
- Peso: 0,5 kg
- GTIN: 4015613821108



190087

PVP* 169,- €

Reductor de presión

- Material: Latón, Cromado
- Conexión: 3/4"
- Presión del agua: 1 - 6 bar (preajustado a 3 bar)
- Presión máx. de entrada: 16 bar
- Temperatura de servicio máx.: 65 °C
- Medidas: an. 95 x prof. 75 x al. 50 mm
- Peso: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

PVP* 62,- €

Limpiador de línea de leche F1L

- Diseñado para: Cafeteras totalmente automáticas
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Medidas: an. 95 x prof. 58 x al. 260 mm
- Peso: 1,07 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613773360



173282

PVP* 73,- €

Pastillas de limpieza KV-20

- Diseñado para: Máquinas de café, Cafeteras totalmente automáticas, Jarras termo, Cafeteras espresso
- Capacidad: 20 x 2 blísteres, cada uno con 10 pastillas de limpieza
- Diseño: Pastilla
- Conforme con HACCP: Sí
- Medidas: an. 30 x prof. 75 x al. 180 mm
- Peso: 0,07 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 expositor de ventas (20 envases de venta)
- GTIN: 4015613800110



173283V

PVP* 145,- €

Descalcificador F1L

- Diseñado para: Pequeños electrodomésticos, como hervidores de agua y cafeteras, etc.
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Diseño: Líquido, Altamente concentrado
- Conforme con HACCP: Sí
- Medidas: an. 90 x prof. 63 x al. 251 mm
- Peso: 1 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613773322



173277

PVP* 52,- €



Refrigerador de leche KV8,1L

190085

PVP* 649,- €

GTIN 4015613803500



Este práctico refrigerador de leche con orificios para tubos laterales proporciona acceso directo a la leche refrigerada. La leche se conserva en frío higiénicamente y la máquina de café puede absorber leche mediante el tubo cuando sea necesario.

- **Material**
Chapa de acero
Lacado en polvo
- **Material interior**
Plástico (ABS)
- **Medidas interiores**
an. 160 x prof. 190 x al. 280 mm
- **Capacidad**
8,1 litro(s)
- **Refrigeración**
Compresor
Convección
- **Rango de temperatura**
0 °C a 8 °C
- **Consumo de energía**
218 kWh / año
- **Clase de eficiencia energética**
A (UE n.º 2019 / 2018)
- **Temperatura ambiente**
a 25 °C
- **Orificio para tubo de leche**
2 orificios, en la parte izquierda y derecha del aparato
Ø 7 mm
- **Características**
Diseñado para, por ejemplo, 3 Tetra Pak® de 1 litro cada uno
Suministro directo de leche a la máquina de café mediante los orificios laterales
Iluminación: LED, conmutable por separado
- **Potencia nominal**
0,075 kW | 230 V | 50/60 Hz
- **Medidas**
an. 225 x prof. 450 x al. 450 mm
- **Peso**
13,8 kg



Depósito de leche KV8,1L

- Diseñado para: Leche, Bolsa de leche
- Material: Plástico (ABS)
- Capacidad: 4,5 litro(s)
- Características tapa: Extraíble
- Orificio para tubo de leche: En la tapa
- Medidas: an. 175 x prof. 150 x al. 240 mm
- Peso: 0,6 kg
- GTIN: 4015613780467



190083

PVP* 65,- €



Refrigerador de leche KV6LTE

190079

PVP* 165,- €

GTIN 4015613768410



Este refrigerador termoeléctrico tiene capacidad para 2 Tetra Paks® de leche y, con las dos aberturas laterales para tubo de leche, es el complemento ideal para máquinas de café totalmente automáticas.

- **Material interior**
Plástico
- **Medidas interiores**
an. 160 x prof. 135 x al. 285 mm
- **Capacidad**
6 litro(s)
- **Refrigeración**
Termoeléctrico
- **Potencia de refrigeración**
12 °C a 15 °C por debajo de la temperatura ambiental
- **Temperatura ambiente**
a 22 °C
- **Orificio para tubo de leche**
2 orificios, en la parte izquierda y derecha del aparato
Ø 7 mm
- **Tope de la puerta intercambiable**
Sí
- **Cantidad bandejas**
1
- **Bandejas de altura ajustable**
Sí
- **Características**
Suministro directo de leche a la máquina de café mediante los orificios laterales
- **Incluye**
Cable adaptador de 12 V
- **Potencia nominal AC**
12 V
- **Potencia nominal**
0,052 kW | 220 V | 50 Hz
- **Medidas**
an. 220 x prof. 270 x al. 350 mm
- **Peso**
3 kg



Cafeteras espresso



Máquina de café Coffeeline B10



• Material Chapa de acero
Esmaltado



• Diseño Cafetera

• Cantidad de marmitas 1

• Grifos de agua caliente 1



• Programas 3

• Relleno automático del calentador de agua Sí

• Limpieza automática de los grupos de preparación de café Sí

• Suministro automático de agua mediante válvula magnética Sí

• Preparación previa Sí

• Descarga de agua caliente regulable Sí

• Temporizador Sí

• Indicador digital Sí

• Pantalla indicadora

Ajuste de la temperatura del calentador de agua
Selección y programación de bebidas
Inicio del programa de limpieza
Temporizador
Preparación previa
Advertencias de peligro
Iluminación: LED, conmutable por separado
Numerosos ajustes para las especialidades de café

• Características



190230

- Grifos de vapor: 1, Cool-Touch
- Incluye:
1 portafiltro con 1 salida
1 portafiltro con 2 salidas



190231

- Grifos de vapor: 2, Cool-Touch
- Incluye:
1 portafiltro con 1 salida
2 portafiltros con 2 salidas



190232

- Grifos de vapor: 2, Cool-Touch
- Incluye:
1 portafiltro con 1 salida
3 portafiltros con 2 salidas

	Capacidad	Grupo(s) de preparación	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Coffeeline B10	6 litros	1	2,8 kW 230 V 50 Hz	an. 550 mm prof. 575 mm al. 465 mm	43,3 kg	190230	3.898,- €	4015613815077
Coffeeline B20	11,5 litros	2	3,35 kW 230 V 50-60 Hz	an. 770 mm prof. 575 mm al. 465 mm	58,6 kg	190231	4.998,- €	4015613802718
Coffeeline B30	17,5 litros	3	4,35 kW 400 V 50 Hz	an. 990 mm prof. 575 mm al. 465 mm	70,6 kg	190232	6.198,- €	4015613815084



Accesorio

Portafiltro Coffeeline 710

- Diseño: Descarga para una taza
- Capacidad aprox. de café molido: 7 g
- Medidas: an. 220 x prof. 80 x al. 70 mm
- Peso: 0,62 kg
- GTIN: 4015613815145



190234

PVP* 59,- €

Portafiltro Coffeeline 1420

- Diseño: Descarga para dos tazas
- Capacidad aprox. de café molido: 14 g
- Medidas: an. 220 x prof. 80 x al. 70 mm
- Peso: 0,6 kg
- GTIN: 4015613815152



190235

PVP* 65,- €

Portafiltro Coffeeline 2100

- Diseño: Sin fondo
- Capacidad aprox. de café molido: 21 g
- Medidas: an. 70 x prof. 220 x al. 45 mm
- Peso: 0,43 kg
- GTIN: 4015613815978



190236

PVP* 49,- €

Cajón para residuos de café S285

- Capacidad restos de café: Aprox. 55 raciones
- Características: Ampliable, Muy fácil de montar
- Medidas: an. 278 x prof. 420 x al. 85 mm
- Peso: 4,6 kg
- GTIN: 4015613815114



190233

PVP* 298,- €

Támper de aluminio

- Diámetro: 57 mm
- Medidas: an. 57 x prof. 57 x al. 92 mm
- Peso: 0,22 kg
- GTIN: 4015613656380



190179

PVP* 39,- €

Molino de café modelo Tauro



- Molino
- Dosificación regulable
- Velocidad máx.
- Características



- Diseñado para

Molinillo de disco
Entre 5 y 12 g
1300 r.p.m
Recipiente colector para hasta 600 g de café molido
Mecanismo de molino Ø 60 mm
Cafeteras espresso

Capacidad recipiente de granos

Potencia nominal

Medidas

Peso

Código:

PVP*

GTIN

	Capacidad recipiente de granos	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
modelo Tauro	1 kg	0,275 kW 230 V 50-60 Hz	an. 165 mm prof. 390 mm al. 510 mm	8 kg	190175	569,- €	4015613492445
modelo Space II	2 kg	0,352 kW 230 V 50 Hz	an. 200 mm prof. 390 mm al. 600 mm	8,4 kg	190174	598,- €	4015613658957



Molino de café Tauro Digital

190225

PVP* 679,- €

GTIN 4015613806228



- Molino
- Capacidad recipiente de granos
- Dosificación regulable
- Velocidad máx.
- Pantalla indicadora
- Características



- Diseñado para
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Molinillo de disco
1 kg
Entre 5 y 12 g
1650 r.p.m
Sí
Función de molido continua para cantidades variables
Pantalla táctil multilingüe
Función de memoria para 1 o 2 tazas
Cafeteras espresso
0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 215 x prof. 385 x al. 515 mm
7,9 kg



Sistema de filtración de agua K1600 EW

109881

PVP* 105,- €

GTIN 4015613630731



Un agua potable de buena calidad confiere a las bebidas un sabor delicioso. El filtro de agua elimina los compuestos que causan depósitos de calcio. Al mismo tiempo, el agua se enriquece con compuestos minerales.

- Capacidad de potencia 1.600 litros / a 10° KH (dureza carbonatada)
- Toma de agua 1/2"
- Presión del agua 1,5 - 6 bar
- Temperatura del agua entrada desde 5 °C
- Temperatura del agua entrada hasta 30 °C
- Diseño Desechable
- Diseñado para Para montaje horizontal o vertical
Máquinas de café
Cafeteras totalmente automáticas
- Medidas an. 200 x prof. 140 x al. 320 mm
- Peso 1,7 kg



Sistema de filtro de agua K1500L EW

109879

PVP* 219,- €

GTIN 4015613710891



Agua de mayor calidad para disfrutar del mejor café: el sistema de filtración de agua con caudal regulable reduce la dureza por carbonatos y el total de sólidos disueltos (TDS). De esta manera, el agua tiene mejor sabor y es ideal para preparar exquisitos cafés.

- Capacidad de potencia 1.500 litros / a 10° KH (dureza carbonatada)
- Toma de agua 3/8"
- Presión del agua 2 - 8 bar
- Temperatura del agua entrada desde 4 °C
- Temperatura del agua entrada hasta 30 °C
- Diseño Desechable
- Diseñado para Para montaje horizontal o vertical
Máquinas de café
- Medidas an. 100 x prof. 125 x al. 365 mm
- Peso 1,5 kg

Bujía filtrante de rep. p. 109879

- Medidas: an. 95 x prof. 95 x al. 315 mm
- Peso: 1,3 kg
- GTIN: 4015613501147

109857

PVP* 135,- €

Contador de agua W1-8B

- Material: Plástico
- Temperatura del agua entrada desde: 4 °C
- Temperatura del agua entrada hasta: 30 °C
- Toma de agua: 3/8"
- Presión del agua: 1 - 8 bar
- Capacidad de potencia: 15 - 500 l/h
- Diseñado para: Sistema de filtración de agua K1500L
- Accionado por: Pilas (2 x AA)
- Incluye: 2 pilas AA, Soporte en el filtro para elemento de manejo, Soporte de pared para elemento de manejo
- Medidas: an. 80 x prof. 42 x al. 54 mm
- Peso: 0,24 kg
- GTIN: 4015613792798



109898



PVP* 189,- €



Sistema de filtración de agua K3600L

109847

PVP* 259,- €

GTIN 4015613743899



Agua de mayor calidad para disfrutar del mejor café: el sistema de filtración de agua reduce la dureza de carbonatos y el total de sólidos disueltos (TDS). Además, el sabor neutralizado del agua garantiza el pleno desarrollo del aroma de todas las especialidades de café.

- Capacidad de potencia 3.600 litros / a 10° KH (dureza carbonatada)
- Toma de agua 3/8"
- Presión del agua 3 bar
- Temperatura del agua entrada desde 2 °C
- Temperatura del agua entrada hasta 30 °C
- Diseño Desechable
Para montaje vertical
Máquinas de café
Hornos convección y vapor
- Diseñado para an. 180 x prof. 150 x al. 435 mm
- Medidas 3,9 kg
- Peso

Cartucho de repuesto KE3600L

- Material: Plástico
- Capacidad de potencia: 0 - 3 litros / minuto, 3.600 litros / a 10° KH (dureza carbonatada)
- Temperatura del agua entrada desde: 2 °C
- Temperatura del agua entrada hasta: 30 °C
- Diseñado para: Sistema de filtración de agua K3600L
- Medidas: an. 142 x prof. 142 x al. 430 mm
- Peso: 3,8 kg
- GTIN: 4015613743905



109848

PVP* 229,- €

Contador de agua W3B-1

- Material: Plástico
- Temperatura del agua entrada desde: 2 °C
- Temperatura del agua entrada hasta: 30 °C
- Toma de agua: 1/4"
- Presión del agua: 3 bar
- Diseñado para: Sistema de filtración de agua K3600L
- Accionado por: Pilas (2 x AA)
- Incluye: 2 pilas AA, Adaptador de 1/4" a 1/8", Adaptador de 1/4" a tubo de plástico 10 mm Ø, Soporte de pared para elemento de manejo
- Medidas: an. 75 x prof. 60 x al. 40 mm
- Peso: 0,26 kg
- GTIN: 4015613744117



109849

PVP* 179,- €

Accesorio

Set de conexión bujía filtrante 3/8

- Material: Acero
- Juego compuesto por: 1 junta plana, 1 filtro con tapón, 1 tubo 3/8" x 3/8", longitud 1,5 m
- Medidas: an. 10 x prof. 1.500 x al. 10 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613501161



109864

PVP* 42,- €

Estación de té 1145SH



- Material
- Rebaje para hervidor
- Características

Plástico
 Ø 145 mm
 3 compartimentos para té, café instantáneo, azúcar y cucharillas/palillos
 Guía de cable en la base
 1 hervidor
 Hervidor 0,8L | Negro brillante
 Hervidor 0,6L | Negro mate
 an. 465 x prof. 225 x al. 30 mm
 0,91 kg

- Diseñado para

- Medidas
- Peso

	Color	Código:	PVP*	GTIN
Estación de té 1145SH	Negro Brillante	200120	29,- €	4015613768403
Estación de té 1145M	Negro Mate	200121	29,- €	4015613768397



Hervidor 0,8L



- Cantidad mínima de infusión
- Margen de temperaturas hasta

0,3 litro(s)
 100 °C

	Material	Color	Capacidad	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Hervidor 0,8L	Plástico	Negro Brillante	0,8 litro(s)	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 140 mm prof. 200 mm al. 195 mm	0,65 kg	200108	27,50 €	4015613761558
Hervidor 0,6L	Plástico Acero inoxidable	Negro Mate	0,6 litro(s)	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 145 mm prof. 200 mm al. 190 mm	0,82 kg	200111	45,- €	4015613768380



Hervidor 1,7L



- Capacidad
- Margen de temperaturas hasta
- Potencia nominal

1,7 litro(s)
 100 °C
 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	Material	Cantidad mínima de infusión	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Hervidor 1,7L	Acero inoxidable	0,3 litro(s)	an. 165 mm prof. 210 mm al. 240 mm	0,96 kg	200095	33,- €	4015613731285
Hervidor 1,7LGL	Vidrio Acero inoxidable	0,5 litro(s)	an. 160 mm prof. 230 mm al. 235 mm	1,3 kg	200096	34,- €	4015613731292





Samovar 3L

191001

PVP* 198,- €

GTIN 4015613488790



Una forma tradicional de preparar el té con un encanto especial. Con una sola fuente de calor, el samovar proporciona agua caliente durante tanto tiempo como se necesite y, al mismo tiempo, mantiene caliente el té recién hecho.

- Capacidad 3 litro(s)
- Elemento calentador 1 bobina de calentamiento, 1,5 kW
- Rango de temperatura 30 °C a 100 °C
- Función de conservación del calor Sí
- Altura de vasos / tazas máx. 140 mm
- Incluye 1 jarra para té, capacidad 1,2 litros
1 colador de té
- Potencia nominal 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 305 x prof. 210 x al. 490 mm
- Peso 1,7 kg



Samovar 3,2L

191004

PVP* 105,- €

GTIN 4015613622521



- Capacidad 3,2 litro(s)
- Elemento calentador 2 bobinas de calentamiento, 1,85 kW y 0,1 kW
- Ebullición a 100 °C con bobina de calentamiento de 1,85 kW y 0,1 kW
- Mantenimiento en caliente a 70 °C con una bobina de calentamiento de 0,1 kW
- Margen de temperaturas hasta 100 °C
- Función de conservación del calor Sí
- Incluye 1 jarra para té de de loza, capacidad 0,8 litros
1 colador de té
- Potencia nominal 2 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Medidas an. 270 x prof. 275 x al. 495 mm
- Peso 2,3 kg



Samovar 15L

191005

PVP* 1.698,- €

GTIN 4015613752877



Este samovar destaca por su gran capacidad de 15 litros, su alta eficiencia energética y un diseño clásico con asas de cerámica ornamentadas. Se pueden preparar hasta 2 litros de té en la tetera con un colador de té.

- Capacidad 15 litro(s)
- Elemento calentador 2 bobinas de calentamiento, 2,3 kW y 0,7 kW
- Preparación a 100 °C con una bobina de calentamiento de 2,3 kW
- Mantenimiento en caliente a 90 °C con una bobina de calentamiento de 0,7 kW
- Rango de temperatura 45 °C a 90 °C
- Función de conservación del calor Sí
- Altura de vasos / tazas máx. 180 mm
- Incluye 1 jarra para té de acero inoxidable, capacidad de 2 litros
1 colador de té
- Potencia nominal 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 500 x prof. 400 x al. 740 mm
- Peso 9,7 kg

Dispensador de té/agua caliente M8000



Este dispensador de té y agua caliente con una capacidad total de 8 litros conserva el calor del té y del agua caliente durante mucho tiempo. Los indicadores de nivel permiten ver fácilmente la disponibilidad.



- Pared doble
- Cantidad de grifos
- Características

Sí
2
Bandeja de goteo extraíble
Con grifo para agua caliente y té respectivamente con indicador de nivel propio



- Colador de té extraíble
- Para un equipamiento y una limpieza sencillos



200128

	Capacidad	Rango de temperatura	Pantalla indicadora	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
M8000	8 litro(s)	30 °C a 100 °C	No	1,6 kW 230 V 50/60 Hz	an. 330 mm prof. 335 mm al. 505 mm	3,6 kg	200127	159,- €	4015613761732
D15000	15 litro(s)	20 °C a 100 °C	Sí	2,5 kW 230 V 50/60 Hz	an. 250 mm prof. 380 mm al. 550 mm	5,2 kg	200128	219,- €	4015613811833



Calentador de agua D3000

200043

PVP* 139,- €

GTIN 4015613807416



Diseño elegante para el día a día: la temperatura y cantidad adecuadas de agua con solo presionar un botón es lo que ofrece el calentador digital de agua con un rango de temperaturas de entre 40 °C y 100 °C.



- Capacidad del depósito de agua
- Rango de temperatura
- Regulación de la temperatura

3 litro(s)
40 °C a 100 °C
En 6 niveles (45 °C, 55 °C, 65 °C, 75 °C, 85 °C, 100 °C)
Más 2 teclas de selección rápida (Baby: 40 °C, café/té: 98 °C)
Flujo continuado ajustable para cantidades variables
Tecla de selección rápida "Alimentación para bebé" con 40 °C
Cantidad de agua ajustable individualmente en pasos de entre 100 ml y 400 ml
Tecla de selección rápida "Café/té" con 98 °C
2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 143 x prof. 280 x al. 310 mm
2,1 kg

- Características

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



- Diseño moderno y atractivo



- Capacidad del depósito: 3 litros



- Botón de selección rápida para alimentos para bebés a 40 °C
- Botón de selección rápida para café/té a 98 °C



- Cantidad de agua ajustable individualmente en incrementos de 100 ml hasta 400 ml

Dispensadores de agua caliente



Dispensador de agua caliente 5L

200061

PVP* 95,- €

GTIN 4015613505541



- Capacidad
- Rango de temperatura
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

5 litro(s)
30 °C a 100 °C
1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 280 x prof. 265 x al. 400 mm
1,8 kg



Dispensador de agua caliente 6L

200085

PVP* 75,- €

GTIN 4015613697208



6 litros de agua caliente a una temperatura constante y regulable de forma continua, para preparar y disfrutar en un abrir y cerrar de ojos de un té, un café soluble, un chai latte u otra bebida caliente instantánea.

- Capacidad
- Rango de temperatura
- Termostato de seguridad
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

6 litro(s)
30 °C a 100 °C
Sí
1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 270 x prof. 290 x al. 400 mm
1,8 kg



Dispensador de agua caliente 8,5L

200069

PVP* 112,- €

GTIN 4015613649849



- Capacidad
- Rango de temperatura
- Pared doble
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

8,5 litro(s)
30 °C a 100 °C
Sí
1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 225 x prof. 225 x al. 470 mm
2,7 kg



Dispensador de agua caliente 9L

200073

PVP* 245,- €

GTIN 4015613676517



Con este dispensador de agua caliente de acero inoxidable, se pueden calentar progresivamente y mantener calientes hasta 9 litros de agua. Ideal para usar en hoteles, restaurantes, cafeterías de autoservicio o catering.



- Capacidad 9 litro(s)
- Rango de temperatura 30 °C a 95 °C
- Pared doble Sí
- Características Bandeja de goteo extraíble
Asas plegables
- Potencia nominal 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 305 x prof. 350 x al. 490 mm
- Peso 4,4 kg



Dispensador de agua caliente 9L-FWA

200086

PVP* 415,- €

GTIN 4015613697789



Para una demanda continua de agua caliente: este dispensador de agua caliente con toma de agua fija y sistema de llenado automático es ideal para las áreas de autoservicio con gran número de usuarios.



- Capacidad 9 litro(s)
- Rango de temperatura 30 °C a 95 °C
- Pared doble Sí
- Toma de agua Toma de agua de la red fija 3/4"
- Sistema de llenado automático desactivable Sí
- Protección contra el desbordamiento Sí
- Características Bandeja de goteo extraíble (altura de la abertura: 145 mm)
Placa de condensación debajo de la tapa
Asas plegables
Tubo flexible de agua
- Incluye A partir de una dureza del agua de 5° d.H, recomendamos, explícitamente conectar un ablandador de agua apropiado y aplicar una presión de agua de 3 bar como máximo.
- Indicación importante 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Potencia nominal an. 320 x prof. 260 x al. 500 mm
- Medidas 5,6 kg
- Peso



Dispensador de agua caliente 10L

200054

PVP* 135,- €

GTIN 4015613468778



- Capacidad 10 litro(s)
- Rango de temperatura 30 °C a 100 °C
- Potencia nominal 2,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 213 x prof. 213 x al. 505 mm
- Peso 2,3 kg





Dispensador de agua caliente 28L

200063

PVP* 175,- €

GTIN 4015613592961



- Capacidad
- Rango de temperatura

28 litro(s)
30 °C a 100 °C



- Pared doble

Sí



- Potencia nominal

2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz



- Medidas

an. 400 x prof. 385 x al. 635 mm

- Peso

5,3 kg

Dispensadores de chocolate



Dispensador de chocolate 5L

900011

PVP* 598,- €

GTIN 4015613782355



El deleite perfecto: prepare chocolate caliente y manténgalo a la temperatura ideal sin que se quemé ni se apelmace.



- Material

Plástico
Policarbonato
Acero inoxidable
Acero inoxidable

- Material agitador
- Material aletas de agitador
- Capacidad
- Rango de temperatura
- Altura de vasos / tazas máx.
- Características

5 litro(s)
30 °C a 85 °C

10 cm

Grifo de salida extraíble

Bandeja recogegotas con indicador de nivel
Calentamiento mediante el principio del baño maría

- Diseñado para

Para calentar y mantener el calor de chocolate caliente

- Potencia nominal

1 kW | 230 V | 50 Hz

- Medidas

an. 288 x prof. 420 x al. 465 mm

- Peso

7,2 kg



Termos para vino caliente



Olla p. vino caliente 7L

200065

PVP* 102,- €

GTIN 4015613612409



- Capacidad máx.
- Contenido útil
- Rango de temperatura
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

9 litro(s)
7 litro(s)
30 °C a 80 °C
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 275 x prof. 260 x al. 490 mm
2 kg



Olla vino caliente "Multitherm", 20L

A200050

PVP* 198,- €

GTIN 4015613396873



- Bebidas calientes en cualquier ocasión. Ideal para mantener caliente el vino caliente, el té o el agua caliente.

- Capacidad máx.
- Contenido útil
- Rango de temperatura
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

20,3 litro(s)
20 litro(s)
30 °C a 90 °C
Glühwein, Jagertee, Heisswasser - hot water - Tee
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 355 x prof. 350 x al. 610 mm
4,7 kg



Olla p. vino caliente GE 28

200049

PVP* 119,- €

GTIN 4015613592794



- Material
- Material tapa
- Capacidad máx.
- Contenido útil
- Rango de temperatura
- Características

- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Recubrimiento esmaltado
Plástico
28 litro(s)
21 litro(s)
30 °C a 100 °C
Base de la olla cerrada con elemento calefactor oculto
1 rejilla, Ø 320 mm
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
an. 370 x prof. 370 x al. 500 mm
5,4 kg

Olla p. vino caliente 25L, AI



- Rango de temperatura
- Incluye
- Potencia nominal

30 °C a 100 °C
1 rejilla, Ø 320 mm
2 kW | 230 V | 50/60 Hz



25 L



	Capacidad máx.	Contenido útil	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Olla p. vino caliente 25L, AI	25,4 litro(s)	25 litro(s)	an. 379 mm prof. 420 mm al. 473 mm	5,2 kg	A200052	185,- €	4015613443195
Olla p. vino caliente 30L, AI	31,4 litro(s)	30 litro(s)	an. 379 mm prof. 423 mm al. 530 mm	5,6 kg	200057	205,- €	4015613499420



Accesorio

Tapa calentadora para A200050

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro superficie: 347 mm
- Diseñado para: aprox. 10 - 15 tazas
- Medidas: an. 354 x prof. 354 x al. 45 mm
- Peso: 0,74 kg
- GTIN: 4015613503493

200058

PVP* 23,- €

Tapa calentadora p. 200057/A200052

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro superficie: 355 mm
- Diseñado para: aprox. 10 - 15 tazas
- Medidas: an. 395 x prof. 395 x al. 40 mm
- Peso: 0,82 kg
- GTIN: 4015613503509

200059

PVP* 25,- €



Dispensador de vino caliente 1300

200119

PVP* 2.898,- €

GTIN 4015613763255



Dispensación de vino caliente en grandes cantidades sin necesidad de decantarlo, precalentarlo o mantenerlo caliente de forma prolongada. Este dispensador de vino caliente con 2grifos y 2bombas conmutables por separado está listo para usar en pocos minutos.



- Capacidad de dispensación continuo
- Margen de temperaturas hasta
- Tiempo de calentamiento
- Cantidad de grifos
- Diseño de los grifos
- Diseño de las bombas
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

Máx. 130 litros / hora
85 °C
1 a 3 minutos
En función de la temperatura ambiente
2
1 bomba por grifo
Bombas de trasiego eléctricas integradas
Conmutable por separado
9 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
an. 287 x prof. 690 x al. 398 mm
27,6 kg



- ▶ Capacidad de dispensación continua
- ▶ Máx. 130 litros/hora



- ▶ Corto tiempo de calentamiento
- ▶ De 1 a 3 minutos



- ▶ 2 grifos
- ▶ 2 bombas conmutables por separado

Dispensadores de bebidas



Dispensador de bebidas DEW5



Bebidas heladas, en el verdadero sentido de la palabra: a través de un tubo de hielo se pueden enfriar zumo, agua, etc. Este dispensador de atractivo diseño se puede utilizar individualmente en un bufé o en un catering.



- Cubeta
- Refrigeración
- Altura de vasos / tazas máx.

Material: Plástico
 Medidas: Ø 170 mm, altura 285 mm
 Tubo de hielo
 14 cm



► Tubo de hielo extraíble para llenar con cubitos de hielo



150997

► Capacidad: 2 x 5 litros

	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Dispensador de bebidas DEW5	5 litro(s)	an. 215 mm prof. 327 mm al. 510 mm	3,2 kg	150996	132,- €	4015613761978
Dispensador de bebidas DEW5 Duo	10 litro(s)	an. 420 mm prof. 300 mm al. 510 mm	5,8 kg	150997	249,- €	4015613754949



Dispensador bebidas DTE5

150983

PVP* 239,- €

GTIN 4015613610726



Elegante dispensador para el área de bufé: facilidad de llenado y extracción de bebidas preenfriadas. Gracias a la silenciosa refrigeración termoelectrónica, las bebidas se mantienen frescas durante más tiempo.



- Cubeta

Material: policarbonato
 Medidas: Ø 170 mm, altura 280 mm
 5 litro(s)



- Capacidad
- Refrigeración
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Termoelectrónico
 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
 an. 220 x prof. 330 x al. 520 mm
 4,2 kg





Dispensador isotérmico 8L

150990

PVP* 219,- €

GTIN 4015613681931



8litros de capacidad, aislamiento al vacío de doble pared, bandeja de goteo fácil de extraer. Este termodispensador de acero inoxidable destaca por una excelente conservación de la temperatura y por su limpieza.



- Capacidad 8 litro(s)
- Diseñado para Bebidas frías o calientes
- Altura de vasos / tazas máx. 20,5 cm
- Pared doble Sí
- Pérdida de calor / hora 1 °C
- Características Aislamiento al vacío de doble pared
Grifo de salida extraíble
Fácil de llenar gracias a su tapa dividida
Bandeja de goteo fácil de extraer
- Medidas an. 235 x prof. 350 x al. 635 mm
- Peso 5 kg



Termodispensador 9L-1

150981

PVP* 49,- €

GTIN 4015613468662



- Capacidad 9 litro(s)
- Diseñado para Bebidas frías o calientes
- Altura de vasos / tazas máx. 10 cm
- Pared doble Sí
- Pérdida de calor / hora 4 °C
- Asa de transporte Sí
- Medidas an. 261 x prof. 226 x al. 385 mm
- Peso 2 kg



Jarra de vidrio 0,75L

190139

PVP* 21,- €

GTIN 4015613745534



Esta jarra de vidrio con una capacidad de 750 ml convence a primera vista por su elegante diseño. Además, la tapa tiene un decantador con una solapa de acero inoxidable que se abre y cierra automáticamente. El filtro integrado permite verter de forma segura bebidas con hielo o frutas.

- Material Vidrio
Acero inoxidable
Goma
- Contenido útil 0,75 litro(s)
- Características tapa Tapa con mecanismo de vertido
Tapa de cierre automático
Extraíble
Filtro integrado
- Medidas an. 100 x prof. 100 x al. 295 mm
- Peso 0,62 kg

Licadoras



Licuadora Top Juicer

150145

PVP* 112,- €

GTIN 4015613544564



Puro disfrute de la fruta: zumos ricos en vitaminas en poco tiempo. Para exprimir frutas enteras (como manzanas) o verduras muy fácilmente, sin necesidad de cortarlas antes



• Velocidad máx. 18.000 r.p.m

• Regulación de velocidad 2 niveles



• Diámetro apertura de abastecimiento 75 mm

• Características

las piezas desmontables son aptas para el lavavajillas (excepto unidad base)

Colador fino de acero inoxidable para disfrutar el sabor de la fruta

Para liquar frutas enteras (como manzanas) o verduras sin cortarlas previamente

Motor potente, silencioso

Apertura grande de abastecimiento

• Incluye

1 vaso de plástico con protección antisalpicaduras, capacidad 1 litro

1 cepillo de limpieza

• Potencia nominal

0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Medidas

an. 210 x prof. 310 x al. 400 mm

• Peso

4,4 kg



Exprimidor 700

150184

PVP* 149,- €

GTIN 4015613735412



Este potente exprimidor con una velocidad máxima de 20.000 revoluciones por minuto permite preparar eficientemente zumos de frutas y verduras ricos en minerales y vitaminas. Sus piezas desmontables son aptas para el lavavajillas, por lo que se limpia en poco tiempo.



• Velocidad máx. 20.000 r.p.m

• Regulación de velocidad 2 niveles



• Diámetro apertura de abastecimiento 70 mm

• Interruptor de seguridad

Sí

• Características

Motor potente, silencioso

Colador fino de acero inoxidable para disfrutar el sabor de la fruta

las piezas desmontables son aptas para el lavavajillas (excepto unidad base)

• Incluye

1 vaso de plástico, capacidad 1 litro

• Potencia nominal

0,8 kW | 230 V | 50 Hz

• Medidas

an. 300 x prof. 240 x al. 430 mm

• Peso

4,3 kg



Licuadora Powerfresh

150197

PVP* 885,- €

GTIN 4015613758640



Para una producción de zumo profesional y eficiente. El potente motor, la gran canaleta de alimentación y el recipiente para pulpa permiten exprimir frutas o verduras enteras sin problemas.



- Material
 - Plástico
 - Acero inoxidable
- Velocidad máx. 3.000 r.p.m (50 Hz)
- Regulación de velocidad 1 nivel
- Diámetro apertura de abastecimiento 80 mm
- Interruptor de seguridad Sí
- Características
 - Canaleta de alimentación XXL para frutas (por ejemplo, manzanas) o verduras enteras
 - Altura de la boca de salida: 210 mm
 - Boca de salida bloqueable
 - Capacidad recipiente de pulpa: 7 litros
 - Colador fino de acero inoxidable
 - Motor potente, silencioso
 - las piezas desmontables son aptas para el lavavajillas (excepto unidad base)
- Potencia nominal 0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 260 x prof. 450 x al. 505 mm
- Peso 12,9 kg



Licuadora 50

150186

PVP* 2.198,- €

GTIN 3700200050009



Con su motor de inducción potente y silencioso, esta licuadora es ideal para tiendas de zumos y el área del mostrador. Gracias al tamiz extrafino, se pueden preparar grandes cantidades de zumo de alta calidad sin necesidad de cortar previamente las frutas y las verduras.



- Velocidad máx.
 - 3.000 r.p.m (50 Hz)
 - 3.600 r.p.m (60 Hz)
- Regulación de velocidad 1 nivel
- Diámetro apertura de abastecimiento 79,5 mm
- Interruptor de seguridad Sí
- Características
 - Motor de inducción asíncrono, potente y silencioso (800 W)
 - Para liquir frutas enteras (como manzanas) o verduras sin cortarlas previamente
 - Rendimiento: hasta 100 litros por hora
 - El cesto filtrante (0,5 mm) de acero inoxidable ofrece un alto rendimiento y un zumo de alta calidad.
 - Exclusivo sistema Ezy-clean™: recipiente de zumo, recipiente para pulpa y tapa desmontables y aptos para el lavavajillas
 - Altura de la boca de salida: 200 mm
- Potencia nominal 0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 480 x prof. 450 x al. 260 mm
- Peso 14,5 kg





Exprimidor 71C

150188

PVP* 519,- €

GTIN 3700200071011

SANTOS



El modelo ideal para pequeños vasos de zumo. En cafés, restaurantes, bistrós o incluso cocinas, se pueden exprimir hasta 15 litros por hora de zumo fresco de naranja, pomelo, limón o lima con 1 cono exprimidor.



- Material Plástico
- Velocidad máx. 80 r.p.m (50 Hz)
- Cono exprimidor 1 tamaño único
- Extraíble
- Plástico
- Potencia nominal 0,04 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 175 x prof. 236 x al. 320 mm
- Peso 3,5 kg



Exprimidor 38G

150187

PVP* 639,- €

GTIN 3700200038007

SANTOS



Exprimidor de larga vida útil, con motor de inducción potente y silencioso, perfecto para un uso muy frecuente en el área del mostrador. Con los 3 conos diferentes, se pueden exprimir hasta 30 litros por hora de zumo fresco de naranja, pomelo, limón o lima.



- Material Aluminio
- Velocidad máx. 1.500 r.p.m (50 Hz)
- 1.800 r.p.m (60 Hz)
- Cono exprimidor 3 tamaños diferentes
- Recambiable
- Plástico
- Potencia nominal 0,13 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 303 x prof. 170 x al. 360 mm
- Peso 5,3 kg



Exprimidor CS1

150146

PVP* 319,- €

GTIN 4015613587226



Para hacer zumo fresco de naranja, pomelo o granada de forma rápida y sencilla.



- Material Aluminio fundido
- Acero inoxidable
- Velocidad máx. 980 r.p.m
- Cono exprimidor Extraíble
- Acero inoxidable
- Apto para lavavajillas
- Recipiente de zumo Extraíble
- Acero inoxidable
- Apto para lavavajillas
- Potencia nominal 0,23 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 220 x prof. 330 x al. 375 mm
- Peso 8,6 kg



Food Processor FP1000

150148

PVP* 219,- €

GTIN 4015613610535



Este robot de cocina multifuncional impresiona con sus dos accesorios por sus numerosas opciones de aplicación: mezclar, agitar, hacer puré, cortar, picar, raspar y rallar. Con el robusto y potente Food Processor, es posible llevar a cabo casi todo tipo de tareas en muy poco tiempo.



- Material Aluminio
- Juego compuesto por 1 bloque motor
1 vaso
1 bol
Vidrio
- Material vaso Vidrio
- Capacidad vaso 2 litro(s)
- Volumen de relleno vaso 1,6 litro(s)
- Recipiente de mezcla Apertura de abastecimiento 54 x 74 mm
Capacidad: 2 litros
Plástico
- Velocidad máx. 18000 r.p.m
- Regulación de velocidad 2 niveles
- Función de pulsación Sí
- Incluye 1 cuchilla giratoria de acero inoxidable
1 cuchilla giratoria de plástico (para triturar comidas cocidas)
1 disco cortador para rallar (0,3 mm)
1 disco cortador para rallar (1 mm, 3,5 mm)
1 disco cortador para lonchas (2 mm, 3 mm)
- Potencia nominal 1 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 230 x prof. 250 x al. 435 mm
- Peso 6,1 kg

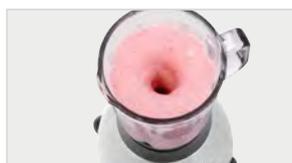


Licuada 1,5L

A135034

PVP* 55,- €

GTIN 4015613734538



Ya se trate de refrescantes batidos, deliciosos smoothies o, simplemente, frutas y verduras trituradas, en el recipiente de vidrio de 1,5litros se pueden picar y hacer puré una amplia variedad de alimentos en 2 niveles u, opcionalmente, mediante la función de pulsación.



- Diseño cuchilla Acero inoxidable
- Material vaso Vidrio
- Capacidad 1,8 litro(s)
- Volumen de relleno 1,5 litro(s)
- Velocidad máx. 22000 r.p.m
- Regulación de velocidad 2 niveles
- Función de pulsación Sí
- Potencia nominal 0,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 187 x prof. 197 x al. 391 mm
- Peso 3 kg



Licuada multiusos

150151

PVP* 155,- €

GTIN 4015613632902



Esta licuadora no solo impresiona por su alto rendimiento, sino que incluso tritura hielo fácilmente. La gran capacidad, la buena estabilidad y el manejo sencillo también son aspectos destacados de este aparato.



- Diseño cuchilla
- Material vaso
- Capacidad
- Volumen de relleno
- Velocidad máx.
- Regulación de velocidad
- Función de pulsación
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable 18/10

Plástico

3,2 litro(s)

2,15 litro(s)

6073 r.p.m

3 niveles

Sí

1 kW | 230 V | 50 Hz

an. 215 x prof. 215 x al. 460 mm

3,2 kg

Juego de recip. de mez. licuadora multiu

- Juego compuesto por: Recipiente de mezcla con cuchilla, 1 tapa
- Diseño cuchilla: 6 hojas, Acero inoxidable
- Capacidad vaso: 3,2 litro(s)
- Volumen de relleno vaso: 2,15 litro(s)
- Diseñado para: Licuadora multiusos
- Medidas: an. 196 x prof. 260 x al. 250 mm
- Peso: 0,6 kg
- GTIN: 4015613736198



150191

PVP* 39,- €



Licuadora Pro 2,5L

150159

PVP* 249,- €

GTIN 4015613671123



El potente motor y el sencillo manejo de esta licuadora facilitan la preparación de smoothies, sopas, cocktails, salsas, aderezos y postres.



- Material
- Diseño cuchilla
- Material vaso
- Capacidad
- Volumen de relleno
- Velocidad máx.
- Regulación de velocidad
- Función de pulsación
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Plástico (ABS)

Acero inoxidable

Plástico

2,5 litro(s)

2 litro(s)

25000 r.p.m

Mediante regulador de velocidad

Sí

1 maja

1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz

an. 225 x prof. 225 x al. 555 mm

4,5 kg

Cubierta de protección acústica PRO 2,5L

- Material: Plástico
- Diseñado para: Licuadora PRO 2,5L
- Abertura para canaleta de alimentación: Sí, con tapa de cierre
- Abertura para salida de cable: Sí
- Alfombrilla de protección acústica: Sí
- Medidas: an. 285 x prof. 390 x al. 545 mm
- Peso: 4 kg
- GTIN: 4015613768687



150176

PVP* 145,- €

Juego de recipiente de mezcla PRO 2,5L

- Juego compuesto por: Tapa con tapón dosificador integrado, Recipiente de mezcla con cuchilla
- Diseño cuchilla: Acero inoxidable
- Capacidad vaso: 2,5 litro(s)
- Volumen de relleno vaso: 2 litro(s)
- Diseñado para: Licuadora Pro 2,5L
- Medidas: an. 200 x prof. 220 x al. 280 mm
- Peso: 0,84 kg
- GTIN: 4015613736174



150189

PVP* 98,- €

Batidora PRO TOUCH 2,5L



La potente batidora con tapa insonorizada permite preparar smoothies, batidos, cócteles, sopas, postres y también hielo picado. En la cocina y, sobre todo, en la zona del mostrador, los usuarios y los clientes agradecen que las máquinas trabajen silenciosamente.



- Material: Plástico (ABS)
- Diseño cuchilla: Acero inoxidable
- Material vaso: 6 hojas, Policarbonato
- Capacidad: 2,875 litro(s)
- Volumen de relleno: 2,5 litro(s)
- Velocidad máx.: 28000 r.p.m
- Función de pulsación: Sí
- Tapa insonorizada: Sí
- Incluye: 1 maja
- Potencia nominal: 1,68 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 240 x prof. 300 x al. 565 mm
- Peso: 9,1 kg

PRO TOUCH 2,5L



- ▶ 3 programas configurables
- ▶ Tiempo y velocidad

PRO XTRA 2,5L



- ▶ Diseño de la cuchilla
- ▶ Acero inoxidable, 6 brazos



- ▶ Potente
- ▶ Apta también para picar hielo
- ▶ Velocidad máx.: 28.000 rpm, regulación continua

	Regulación de velocidad	Control	Código:	PVP*	GTIN
Batidora PRO XTRA 2,5L	Continua	Interruptor vasculante	150182	385,- €	4015613734569
Batidora PRO TOUCH 2,5L	9 niveles	Táctil	150193	405,- €	4015613747774



Accesorio

Juego de recip. de mezcla PRO XTRA TOUCH

- Juego compuesto por: Recipiente de mezcla con cuchilla, Tapa con tapón transparente
- Diseño cuchilla: Acero inoxidable, 6 hojas
- Capacidad vaso: 2,875 litro(s)
- Volumen de relleno vaso: 2,5 litro(s)
- Diseñado para: Batidora PRO XTRA 2,5L, Batidora PRO TOUCH 2,5L
- Medidas: an. x prof. x al. mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613846217



150195

PVP* 79,- €



Batidora doble Turbo Bartscher

135102

PVP* 335,- €

GTIN 4015613563626



- Material brazo Acero inoxidable 18/10
- Material disco mezclador Acero inoxidable 18/10
- Material vaso Acero inoxidable 18/10
- Capacidad 1 litro(s)
- Volumen de relleno 0,7 litro(s)
- Agitadores con conexión independiente Sí
- Regulación de velocidad 2 niveles
- Potencia nominal 0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 330 x prof. 195 x al. 480 mm
- Peso 7,5 kg



Batidora 650ml

135105

PVP* 229,- €

GTIN 4015613529523



- Material Chapa de acero Esmaltado
- Material brazo Acero inoxidable
- Material disco mezclador Acero inoxidable
- Material vaso Acero inoxidable
- Capacidad 0,95 litro(s)
- Volumen de relleno 0,65 litro(s)
- Regulación de velocidad 2 niveles
- Potencia nominal 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 160 x prof. 205 x al. 500 mm
- Peso 6,2 kg

Accesorio

Recipiente de mezcla batidora dob. Turbo

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diseñado para: Batidora doble Turbo Bartscher
- Medidas: an. 115 x prof. 160 x al. 115 mm
- Peso: 0,23 kg
- GTIN: 4015613736167



135108

PVP* 19,- €

Recipiente de mezcla Batidora 650ml

- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Batidora 650ml
- Medidas: an. 116 x prof. 116 x al. 175 mm
- Peso: 0,27 kg
- GTIN: 4015613845531



135109

PVP* 19,- €



Picadora de hielo 300

135027

PVP* 249,- €

GTIN 4015613758169



Con el triturador de hielo 300 se puede llenar fácilmente el vaso con hielo picado directamente en el mostrador. Ya sea para bebidas o como decoración, el triturador de hielo se puede utilizar de diversas formas in situ.

- Producción máx. 60 kg / hora
- Diseño Con embudo de expulsión
- Altura máx. del recipiente colector 170 mm
- Características cubeta de helado Desmontable
- Indicación importante Con boca de llenado
- Potencia nominal Recipiente colector no incluido
- Medidas 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 185 x prof. 305 x al. 490 mm
- Peso 9 kg



Picadora de hielo 4ICE+

135023

PVP* 89,- €

GTIN 4015613683171



Ideal para preparar cócteles, copas y postres helados, así como para presentar de manera óptima frutas y comidas o para refrescar bebidas.



• Producción máx. 15 kg / hora
• Capacidad de la cubitera 3,5 litros litro(s)



• Capacidad recipiente de recogida 1,75 kg
• Potencia nominal 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
• Medidas an. 172 x prof. 290 x al. 460 mm
• Peso 3,5 kg



Picadora de hielo 2000

135026

PVP* 459,- €

GTIN 4015613738123



Este potente triturador de hielo puede producir hasta 120 kg de hielo picado por hora para caipiriñas, mojitos, cafés helados y otras bebidas. Las patas antideslizantes y el interruptor de contacto en la tapa de la cubitera garantizan la seguridad de este potente aparato.



• Producción máx. 120 kg / hora
• Capacidad de la cubitera 3 litros litro(s)
• Diseño Con rampa de hielo
• Altura máx. del recipiente colector 165 mm



• Indicación importante Recipiente colector no incluido
• Potencia nominal 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Medidas an. 300 x prof. 185 x al. 520 mm
• Peso 5,4 kg



Picadora de hielo, acero

135012

PVP* 719,- €

GTIN 4015613479118



• Producción máx. 60 kg / hora
• Capacidad de la cubitera 1,7 litros litro(s)



• Capacidad recipiente de recogida 1 kg
• Diseño Con recipiente colector



• Potencia nominal 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
• Medidas an. 173 x prof. 380 x al. 385 mm
• Peso 14 kg



Bartscher

MUEBLES | INSTALACIONES | EXTERIOR

El equipamiento y el mobiliario juegan un papel fundamental en las grandes cocinas, en los comedores y en las terrazas de los restaurantes. No solo deben ofrecer un amplio espacio de almacenamiento, sino que también deben ser fáciles de limpiar. En esta sección, forma y función se combinan con maravillosa armonía.

Juego de estantería mural 1200x355

603012

PVP* 219,- €

GTIN 4015613442600



STAINLESS STEEL

• Material

• Juego de montaje compuesto por

• Cantidad de estantes

• Medidas estantes

• Estantes de altura ajustable

• Capacidad de carga máx. por estante

• Capacidad de carga total máx.

• Incluye

• Estado de suministro

• Tipo de montaje

• Medidas

• Peso

Acero inoxidable

1 par de soportes (longitud 530 mm)

2 pares de consolas

2 estantes para pared

2

an. 1200 x prof. 355 mm

Sí

120 kg

240 kg

Material de fijación

Juego de montaje (montaje fácil)

Sistema encajable

an. 1.200 x prof. 360 x al. 530 mm

12,6 kg

Estantería mural 600x355x27, AI



STAINLESS STEEL

• Material

• Cantidad de estantes

• Estantes de altura ajustable

• Estructura modular - para el montaje se requiere

• Estado de suministro

Acero inoxidable

1

Sí

1 a 2 estanterías - disponibles en diferentes medidas

1 par de consola (por estantería)

1 para de soportes

Juego de montaje (montaje fácil)

Capacidad de carga total máx.

Medidas

Peso

Código:

PVP*

GTIN

	Capacidad de carga total máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Estantería mural 600x355x27, AI	100 kg	an. 600 x prof. 355 x al. 27 mm	2,7 kg	603001	55,- €	4015613442730
Estantería mural 800x355x27, AI	100 kg	an. 800 x prof. 355 x al. 27 mm	3,1 kg	603002	64,- €	4015613442747
Estantería mural 1000x355x27, AI	120 kg	an. 1.000 x prof. 355 x al. 27 mm	3,9 kg	603003	76,- €	4015613442754
Estantería mural 1200x355x27, AI	120 kg	an. 1.200 x prof. 355 x al. 27 mm	4,6 kg	603004	92,- €	4015613442761
Estantería mural 1400x355x27, AI	120 kg	an. 1.400 x prof. 355 x al. 27 mm	5,3 kg	603005	109,- €	4015613442778
Estantería mural 1600x355x27, AI	120 kg	an. 1.600 x prof. 355 x al. 27 mm	6 kg	603006	119,- €	4015613442785
Estantería mural 1800x355x27, AI	140 kg	an. 1.800 x prof. 355 x al. 27 mm	6,8 kg	603007	135,- €	4015613442792
Estantería mural 2000x355x27, AI	160 kg	an. 2.000 x prof. 355 x al. 27 mm	9,1 kg	603008	149,- €	4015613442808

Accesorio

Rail de ajuste 1par, 530mm

- Medidas: an. 55 x prof. 530 x al. 10 mm
- Peso: 0,92 kg
- GTIN: 4015613442815

600061

PVP* 20,- €

Consolas, 1 par

- Medidas: an. 355 x prof. 35 x al. 90 mm
- Peso: 0,85 kg
- GTIN: 4015613442822

600601

PVP* 23,- €

Estante p. platos 800x200, AI



- Material
- Juego de montaje compuesto por
- Cantidad de estantes
- Incluye
- Estado de suministro
- Tipo de montaje

Acero inoxidable
1 estante para platos
2 partes laterales
Material de fijación
1
Material de fijación
Juego de montaje (montaje fácil)
Sistema encajable

Capacidad de carga
máx.

	Capacidad de carga máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Estante p. platos 800x200, AI	100 kg	an. 800 x prof. 200 x al. 200 mm	2,6 kg	362080	68,- €	4015613432069
Estante p. platos 1000x200, AI	80 kg	an. 1.000 x prof. 200 x al. 190 mm	3,1 kg	362100	79,- €	4015613432083
Estante p. platos 1200x200, AI	70 kg	an. 1.200 x prof. 200 x al. 200 mm	3,6 kg	362120	89,- €	4015613432090
Estante p. platos 1400x200, AI	70 kg	an. 1.400 x prof. 200 x al. 200 mm	4 kg	362140	98,- €	4015613432106
Estante p. platos 800x300, AI	60 kg	an. 800 x prof. 300 x al. 300 mm	3,2 kg	363080	85,- €	4015613432113
Estante p. platos 1000x300, AI	60 kg	an. 1.000 x prof. 300 x al. 300 mm	4,2 kg	363100	98,- €	4015613432137
Estante p. platos 1200x300, AI	50 kg	an. 1.200 x prof. 300 x al. 150 mm	5 kg	363120	115,- €	4015613432144
Estante p. platos 1400x300, AI	40 kg	an. 1.400 x prof. 300 x al. 150 mm	5,8 kg	363140	129,- €	4015613432151

Estante para especias, 4x1/6GN



- Material
- Juego de montaje compuesto por
- Cantidad de estantes
- Tope para cubetas GN
- Incluye
- Estado de suministro
- Tipo de montaje
- No incluido en el suministro

Acero inoxidable
1 Estante para especias
2 partes laterales
1
Sí
Material de fijación
Juego de montaje (montaje fácil)
Sistema a rosca
Cubeta GN

	Capacidad GN	Capacidad de carga máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Estante para especias, 4x1/6GN	4 x 1/6 GN	40 kg	an. 800 x prof. 200 x al. 150 mm	3,2 kg	389080	172,- €	4015613599427
Estante para especias, 5x1/6GN	5 x 1/6 GN	50 kg	an. 1.000 x prof. 200 x al. 150 mm	3,7 kg	389100	195,- €	4015613599441
Estante para especias, 6x1/6GN	6 x 1/6 GN	60 kg	an. 1.200 x prof. 200 x al. 200 mm	4,3 kg	389120	215,- €	4015613599458
Estante para especias, 7x1/6GN	7 x 1/6 GN	70 kg	an. 1.400 x prof. 200 x al. 230 mm	4,9 kg	389140	229,- €	4015613599465

Estante sobrepuesto, 3x1/3GN, T150

465156

PVP* 159,- €

GTIN 4015613602417



- Material
- Capacidad GN
- Profundidad cubeta GN máx.
- Estado de suministro
- No incluido en el suministro
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable
3 x 1/3 GN
150 mm
Soldado
Cubeta GN
an. 980 x prof. 250 x al. 210 mm
4,2 kg

Estante sobrepuesto, A800 1 ba.



- Material
- Cantidad de baldas
- Características
- Estado de suministro



Acero inoxidable
1
Sesgado por todos los lados
Patas de tubo cuadrado 25 x 25 mm
Montado

	Capacidad de carga máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Estante sobrepuesto, A800 1 ba.	90 kg	an. 800 x prof. 350 x al. 400 mm	5 kg	315080	235,- €	4015613599472
Estante sobrepuesto, A1000 1 ba.	86 kg	an. 1.000 x prof. 350 x al. 400 mm	6 kg	315100	245,- €	4015613599489
Estante sobrepuesto, A1200 1 ba.	81 kg	an. 1.200 x prof. 350 x al. 400 mm	6,5 kg	315120	255,- €	4015613599496
Estante sobrepuesto, A1400 1 ba.	77 kg	an. 1.400 x prof. 350 x al. 400 mm	7 kg	315140	259,- €	4015613599502
Estante sobrepuesto, A1600 1 ba.	72 kg	an. 1.600 x prof. 350 x al. 400 mm	7,5 kg	315160	279,- €	4015613599519
Estante sobrepuesto, A1800 1 ba.	68 kg	an. 1.800 x prof. 350 x al. 400 mm	8,5 kg	315180	298,- €	4015613599526
Estante sobrepuesto, A2000 1 ba.	65 kg	an. 2.000 x prof. 350 x al. 400 mm	9,5 kg	315200	309,- €	4015613599533

Estante sobrepuesto, A800 2 ba.



- Material
- Cantidad de baldas
- Características
- Estado de suministro



Acero inoxidable
2
Sesgado por todos los lados
Patas de tubo cuadrado 25 x 25 mm
Montado

	Capacidad de carga total máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Estante sobrepuesto, A800 2 ba.	170 kg	an. 800 x prof. 350 x al. 650 mm	11 kg	325080	429,- €	4015613599540
Estante sobrepuesto, A1000 2 ba.	163 kg	an. 1.000 x prof. 350 x al. 650 mm	13 kg	325100	449,- €	4015613599557
Estante sobrepuesto, A1200 2 ba.	154 kg	an. 1.200 x prof. 350 x al. 650 mm	14,5 kg	325120	455,- €	4015613599564
Estante sobrepuesto, A1400 2 ba.	147 kg	an. 1.400 x prof. 350 x al. 650 mm	16 kg	325140	475,- €	4015613599571
Estante sobrepuesto, A1600 2 ba.	139 kg	an. 1.600 x prof. 350 x al. 650 mm	17,5 kg	325160	509,- €	4015613599588
Estante sobrepuesto, A1800 2 ba.	131 kg	an. 1.800 x prof. 350 x al. 650 mm	19,5 kg	325180	549,- €	4015613599595
Estante sobrepuesto, A2000 2 ba.	125 kg	an. 2.000 x prof. 350 x al. 650 mm	21,5 kg	325200	579,- €	4015613599601

Mesas de trabajo



Mesa trabajo 690, A1300 2 BI

601153

PVP* 255,- €

GTIN 4015613400198



- Material: Acero inoxidable
Acero
Recubierto
- Capacidad de carga total máx.: 550 kg
- Capacidad de carga máx. encimera: 250 kg
- Diseño base intermedia: Rejilla
- Capacidad de carga máx. base intermedia: 150 kg
- Diseño base intermedia: Rejilla
- Capacidad de carga máx. base: 150 kg
- Base de altura ajustable: Sí
- Ajuste de altura: 880 mm a 900 mm
- Estado de suministro: Juego de montaje (montaje fácil)
- Tipo de montaje: Sistema encajable
- Medidas: an. 1.300 x prof. 690 x al. 900 mm
- Peso: 24,6 kg

Mesa trabajo 700 A1000 BI



- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de carga total máx.: 280 kg
- Capacidad de carga máx. encimera: 160 kg
- Capacidad de carga máx. base: 120 kg
- Base de altura ajustable: Sí
- Patas de altura ajustable: Sí
- Ajuste de altura: 860 mm a 900 mm
- Estado de suministro: Juego de montaje (montaje fácil)
- Tipo de montaje: Sistema encajable

Medidas

Peso

Código:

PVP*

GTIN

	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa trabajo 700 A1000 BI	an. 1.000 x prof. 700 x al. 900 mm	22,1 kg	601710	369,- €	4015613431970
Mesa trabajo 700 A1200 BI	an. 1.200 x prof. 700 x al. 900 mm	25,1 kg	601712	439,- €	4015613432038

Mesa de trabajo 700, A1000



- Material
- Ajuste de altura
- Características

- Estado de suministro
- Tipo de montaje

Acero inoxidable
850 mm a 900 mm
Acabado Scotch Brite
Patatas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
Refuerzo de las placas inferiores hidrófugo y amortiguado
Agujeros para el montaje de una base entremedia
Juego de montaje (montaje fácil)
Sistema a rosca



	Peto trasero	Capacidad de carga total máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa de trabajo 700, A1000	-	430 kg	an. 1.000 x prof. 700 x al. 850 mm	38 kg	311107	429,- €	4015613651651
Mesa de trabajo 700, A1200	-	390 kg	an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm	45 kg	311127	475,- €	4015613651668
Mesa de trabajo 700, A1400	-	350 kg	an. 1.400 x prof. 700 x al. 850 mm	50 kg	311147	525,- €	4015613651682
Mesa de trabajo 700, A1600	-	311 kg	an. 1.600 x prof. 700 x al. 850 mm	56 kg	311167	549,- €	4015613651699
Mesa de trabajo 700, A1800	-	290 kg	an. 1.800 x prof. 700 x al. 850 mm	63 kg	311187	589,- €	4015613651705
Mesa de trabajo 700, A1000, AN	100 mm	430 kg	an. 1.000 x prof. 700 x al. 850 mm	38,2 kg	312107	445,- €	4015613663715
Mesa de trabajo 700, A1200, AN	100 mm	390 kg	an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm	45,4 kg	312127	485,- €	4015613663722
Mesa de trabajo 700, A1400, AN	100 mm	350 kg	an. 1.400 x prof. 700 x al. 850 mm	50,5 kg	312147	545,- €	4015613663739
Mesa de trabajo 700, A1600, AN	100 mm	311 kg	an. 1.600 x prof. 700 x al. 850 mm	56,7 kg	312167	575,- €	4015613663746
Mesa de trabajo 700, A1800, AN	100 mm	290 kg	an. 1.800 x prof. 700 x al. 850 mm	63,9 kg	312187	609,- €	4015613663753

Accesorio

Base intermedia 700, A1000

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 980 x prof. 680 x al. 40 mm
- Peso: 5,6 kg
- GTIN: 4015613663760

310107

PVP* 122,- €

Base intermedia 1200

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 1.180 x prof. 680 x al. 40 mm
- Peso: 6,7 kg
- GTIN: 4015613663777

310127

PVP* 132,- €

Base intermedia 700, A1400

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 1.380 x prof. 680 x al. 40 mm
- Peso: 7,8 kg
- GTIN: 4015613663784

310147

PVP* 155,- €

Base intermedia 700, A1600

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 1.580 x prof. 680 x al. 40 mm
- Peso: 8,6 kg
- GTIN: 4015613663791

310167

PVP* 175,- €

Base intermedia 700, A1800

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 1.780 x prof. 680 x al. 40 mm
- Peso: 9,7 kg
- GTIN: 4015613663807

310187

PVP* 195,- €

Ruedas 4A para mesas de trabajo

- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Capacidad de carga máx. cada una: 150 kg
- Medidas: an. 55 x prof. 130 x al. 160 mm
- Peso: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

PVP* 205,- €

Mesa trabajo 600 A1000



- Material
- Ajuste de altura
- Características
- Estado de suministro
- Disponible a petición

Acero inoxidable
850 mm a 900 mm
Sesgado de 40 mm
Acabado Scotch Brite
Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
Soldado
Diseño especial
Precio según lista similar a la siguiente medida estándar

	Peto trasero	Capacidad de carga total máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa trabajo 600 A1000	-	430 kg	an. 1.000 x prof. 600 x al. 850 mm	28,5 kg	307106	409,- €	4015613599946
Mesa trabajo 600 A1100	-	410 kg	an. 1.100 x prof. 600 x al. 850 mm	30 kg	307116	435,- €	4015613599953
Mesa trabajo 600 A1200	-	390 kg	an. 1.200 x prof. 600 x al. 850 mm	32 kg	307126	455,- €	4015613599960
Mesa trabajo 600 A1300	-	369 kg	an. 1.300 x prof. 600 x al. 850 mm	33,5 kg	307136	475,- €	4015613599984
Mesa trabajo 600 A1400	-	350 kg	an. 1.400 x prof. 600 x al. 850 mm	35,5 kg	307146	489,- €	4015613599991
Mesa trabajo 600 A1500	-	330 kg	an. 1.500 x prof. 600 x al. 850 mm	36 kg	307156	509,- €	4015613600000
Mesa trabajo 600 A1600	-	311 kg	an. 1.600 x prof. 600 x al. 850 mm	38,5 kg	307166	535,- €	4015613600017
Mesa trabajo 600 A1600-A1800	-	290 kg	an. 1.800 x prof. 600 x al. 850 mm	45 kg	307186	569,- €	4015613530666
Mesa trabajo 600 A2000	-	270 kg	an. 2.000 x prof. 600 x al. 850 mm	51 kg	307206	605,- €	4015613600024
Mesa trabajo 600 A1000 AN	40 mm	430 kg	an. 1.000 x prof. 600 x al. 850 mm	29,5 kg	308106	445,- €	4015613600123
Mesa trabajo 600 A1100 AN	40 mm	410 kg	an. 1.100 x prof. 600 x al. 850 mm	31 kg	308116	465,- €	4015613600130
Mesa trabajo 600 A1200 AN	40 mm	390 kg	an. 1.200 x prof. 600 x al. 850 mm	33 kg	308126	489,- €	4015613600147
Mesa trabajo 600 A1300 AN	40 mm	369 kg	an. 1.300 x prof. 600 x al. 850 mm	34,5 kg	308136	515,- €	4015613600154
Mesa trabajo 600 A1400 AN	40 mm	350 kg	an. 1.400 x prof. 600 x al. 850 mm	36,5 kg	308146	535,- €	4015613600161
Mesa trabajo 600 A1500 AN	40 mm	330 kg	an. 1.500 x prof. 600 x al. 850 mm	35,5 kg	308156	565,- €	4015613600178
Mesa trabajo 600 A1600 AN	40 mm	311 kg	an. 1.600 x prof. 600 x al. 850 mm	39,5 kg	308166	589,- €	4015613600185
Mesa trabajo 600 A1800 AN	40 mm	290 kg	an. 1.800 x prof. 600 x al. 850 mm	46 kg	308186	625,- €	4015613600192
Mesa trabajo 600 A2000 AN	40 mm	270 kg	an. 2.000 x prof. 600 x al. 850 mm	52 kg	308206	665,- €	4015613600208

Accesorio

Cajón 1x1/1GN

- Material: Acero inoxidable
- Formato estándar de los cajones: 1/1 GN
- Características: Para montaje en situ
- Medidas: an. 400 x prof. 585 x al. 193 mm
- Peso: 8,8 kg
- GTIN: 4015613600314



315105

PVP* 245,- €

Bloque de cajones 3x1/1GN

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad cajones: 3
- Formato estándar de los cajones: 1/1 GN
- Características: Para montaje en situ
- Medidas: an. 400 x prof. 585 x al. 578 mm
- Peso: 23,5 kg
- GTIN: 4015613600321



315306

PVP* 615,- €

Ruedas 4A para mesas de trabajo

- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Capacidad de carga máx. cada una: 150 kg
- Medidas: an. 55 x prof. 130 x al. 160 mm
- Peso: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

PVP* 205,- €

Mesa trabajo 700 A1000



- Material
- Ajuste de altura
- Características

- Estado de suministro
- Disponible a petición

Acero inoxidable
850 mm a 900 mm
Sesgado de 40 mm
Acabado Scotch Brite
Patatas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
Soldado
Diseño especial
Precio según lista similar a la siguiente medida estándar

	Peto trasero	Capacidad de carga total máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa trabajo 700 A1000	-	445 kg	an. 1.000 x prof. 700 x al. 850 mm	29,4 kg	307107	435,- €	4015613600031
Mesa trabajo 700 A1100	-	424 kg	an. 1.100 x prof. 700 x al. 850 mm	31 kg	307117	455,- €	4015613600048
Mesa trabajo 700 A1200	-	403 kg	an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm	32 kg	307127	469,- €	4015613600055
Mesa trabajo 700 A1300	-	382 kg	an. 1.300 x prof. 700 x al. 850 mm	34,5 kg	307137	495,- €	4015613600062
Mesa trabajo 700 A1400	-	362 kg	an. 1.400 x prof. 700 x al. 850 mm	36 kg	307147	509,- €	4015613600079
Mesa trabajo 700 A1500	-	342 kg	an. 1.500 x prof. 700 x al. 850 mm	37 kg	307157	535,- €	4015613600086
Mesa trabajo 700 A1600	-	322 kg	an. 1.600 x prof. 700 x al. 850 mm	39 kg	307167	555,- €	4015613600093
Mesa trabajo 700 A1800	-	300 kg	an. 1.800 x prof. 700 x al. 850 mm	45 kg	307187	598,- €	4015613600109
Mesa trabajo 700 A2000	-	280 kg	an. 2.000 x prof. 700 x al. 850 mm	45,5 kg	307207	639,- €	4015613600116
Mesa trabajo 700 A1000 AN	40 mm	445 kg	an. 1.000 x prof. 700 x al. 850 mm	30 kg	308107	465,- €	4015613600215
Mesa trabajo 700 A1100 AN	40 mm	424 kg	an. 1.100 x prof. 700 x al. 850 mm	32 kg	308117	479,- €	4015613600222
Mesa trabajo 700 A1200 AN	40 mm	403 kg	an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm	33,2 kg	308127	505,- €	4015613600239
Mesa trabajo 700 A1300 AN	40 mm	382 kg	an. 1.300 x prof. 700 x al. 850 mm	35,5 kg	308137	539,- €	4015613600246
Mesa trabajo 700 A1400 AN	40 mm	362 kg	an. 1.400 x prof. 700 x al. 850 mm	37 kg	308147	559,- €	4015613600253
Mesa trabajo 700 A1500 AN	40 mm	342 kg	an. 1.500 x prof. 700 x al. 850 mm	38,5 kg	308157	585,- €	4015613600260
Mesa trabajo 700 A1600, AN	40 mm	322 kg	an. 1.600 x prof. 700 x al. 850 mm	45,2 kg	308167	605,- €	4015613600277
Mesa trabajo 700 A1800 AN	40 mm	300 kg	an. 1.800 x prof. 700 x al. 850 mm	50,5 kg	308187	659,- €	4015613600284
Mesa trabajo 700 A2000 AN	40 mm	280 kg	an. 2.000 x prof. 700 x al. 850 mm	60 kg	308207	698,- €	4015613600291

Accesorio

Cajón 1 x 1/1 GN para mesas de traba

- Material: Acero inoxidable
- Formato estándar de los cajones: 1/1 GN
- Características: Para montaje en situ
- Medidas: an. 400 x prof. 685 x al. 193 mm
- Peso: 9 kg
- GTIN: 4015613606514



315107

PVP* 255,- €

Bloque de cajones 3 x 1/1 GN

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad cajones: 3
- Formato estándar de los cajones: 1/1 GN
- Características: Para montaje en situ
- Medidas: an. 400 x prof. 685 x al. 578 mm
- Peso: 23,5 kg
- GTIN: 4015613606521



315307

PVP* 649,- €

Ruedas 4A para mesas de trabajo

- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Capacidad de carga máx. cada una: 150 kg
- Medidas: an. 55 x prof. 130 x al. 160 mm
- Peso: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

PVP* 205,- €

Armario p. colgar ab. 400, A1000



- Material
- Altura interior
- Altura de bases intermedias ajustable
- Características
- Estado de suministro

Acero inoxidable
580 mm
Sí
Acabado Scotch Brite
Montado

	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Armario p. colgar ab. 400, A1000	an. 1.000 x prof. 400 x al. 660 mm	17 kg	313105	445,- €	4015613599618
Armario p. colgar ab. 400, A1200	an. 1.200 x prof. 400 x al. 660 mm	20 kg	313125	465,- €	4015613599625
Armario p. colgar ab. 400, A1400	an. 1.400 x prof. 400 x al. 660 mm	23 kg	313145	509,- €	4015613599632
Armario p. colgar ab. 400, A1600	an. 1.600 x prof. 400 x al. 660 mm	25 kg	313165	549,- €	4015613599649
Armario p. colgar ab. 400, A1800	an. 1.800 x prof. 400 x al. 660 mm	27 kg	313185	589,- €	4015613599656
Armario p. colgar ab. 400, A2000	an. 2.000 x prof. 400 x al. 660 mm	33 kg	313205	629,- €	4015613599663

Armario p. colgar PR 400, A1200



- Material
- Altura interior
- Altura de bases intermedias ajustable
- Características
- Estado de suministro

Acero inoxidable
580 mm
Sí
Puertas deslizantes amortiguadas
Acabado Scotch Brite
Montado

	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Armario p. colgar PR 400, A1200	an. 1.200 x prof. 400 x al. 660 mm	27 kg	314125	595,- €	4015613599670
Armario p. colgar PR 400, A1400	an. 1.400 x prof. 400 x al. 660 mm	31 kg	314145	639,- €	4015613599687
Armario p. colgar PR 400, A1600	an. 1.600 x prof. 400 x al. 660 mm	35 kg	314165	719,- €	4015613599694
Armario p. colgar PR 400, A1800	an. 1.800 x prof. 400 x al. 660 mm	38 kg	314185	798,- €	4015613599700

Armario con cajones 700S3



- Material
- Cantidad cajones
- Formato estándar de los cajones
- Profundidad cubeta GN máx.
- Capacidad de carga máx. por cajón
- Ajuste de altura
- Características
- Estado de suministro
- Medidas

Acero inoxidable 18/10
3
1/1 GN
150 mm
50 kg
850 mm a 900 mm
Totalmente extraíble
Soldado
an. 400 x prof. 700 x al. 850 mm



	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Armario con cajones 700S3	-	36,8 kg	337307	1.059,- €	4015613671222
Armario con cajones 700S3A	40 mm	37,2 kg	338307	1.109,- €	4015613671239

Armario para cubo de basura 700M1



- Material
- Papelera interior

Acero inoxidable 18/10
Acero inoxidable
Extraíble
Con asas laterales
28 litro(s)
850 mm a 900 mm
Soldado
an. 400 x prof. 700 x al. 850 mm



- Capacidad
- Ajuste de altura
- Estado de suministro
- Medidas

	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Armario para cubo de basura 700M1	-	28 kg	316347	769,- €	4015613641591
Armario para cubo de basura 700A1A	40 mm	28,1 kg	317347	805,- €	4015613699479

Armario alto 600, A800, 2PB, AI



- Material
- Cantidad de bases intermedias
- Altura de bases intermedias ajustable
- Tope de la puerta intercambiable
- Ajuste de altura
- Características

Acero inoxidable
3
Sí
No
1990 mm a 2055 mm
Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
Estantes sesgados por todos los lados de 40 mm y reforzados con travesaño
Acabado Scotch Brite
Montado
Diseño especial
Precio según lista similar a la siguiente medida estándar

- Estado de suministro
- Disponible a petición

	Tipo de puerta	Capacidad de carga máx. por base intermedia	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Armario alto 600, A800, 2PB, AI	Puerta(s) oscilante(s)	135 kg	an. 800 mm prof. 600 mm al. 2.000 mm	78 kg	386080	1.698,- €	4015613600604
Armario alto 700, A1000, 2PB, AI	Puerta(s) oscilante(s)	130 kg	an. 1.000 mm prof. 700 mm al. 2.000 mm	94 kg	387100	1.909,- €	4015613600611
Armario alto 600, A1200, 2PR, AI	Puerta(s) deslizante(s)	115 kg	an. 1.200 mm prof. 600 mm al. 2.000 mm	95 kg	398120	1.909,- €	4015613600697
Armario alto 600, A1400, 2PR, AI	Puerta(s) deslizante(s)	100 kg	an. 1.400 mm prof. 600 mm al. 2.000 mm	106 kg	398140	2.009,- €	4015613600703
Armario alto 600, A1600, 2PR, AI	Puerta(s) deslizante(s)	85 kg	an. 1.600 mm prof. 600 mm al. 2.000 mm	118 kg	398160	2.159,- €	4015613600741
Armario alto 700, A1400, 2PR, AI	Puerta(s) deslizante(s)	100 kg	an. 1.400 mm prof. 700 mm al. 2.000 mm	115 kg	399140	2.139,- €	4015613600758
Armario alto 700, A1600, 2PR, AI	Puerta(s) deslizante(s)	85 kg	an. 1.600 mm prof. 700 mm al. 2.000 mm	127 kg	399160	2.419,- €	4015613600765

Armario de trabajo 700, A1000



- Material
- Altura de bases intermedias ajustable
- Tipo de puerta
- Ajuste de altura
- Características

Acero inoxidable
 Sí
 Puerta(s) deslizante(s)
 850 mm a 900 mm
 Sesgado de 40 mm
 Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
 Acabado Scotch Brite
 Montado
 Diseño especial
 Precio según lista similar a la siguiente medida estándar

- Estado de suministro
- Disponible a petición

	Peto trasero	Capacidad de carga máx. encimera	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Armario de trabajo 700, A1000	-	315 kg	an. 1.000 x prof. 700 x al. 850 mm	59 kg	337107	1.049,- €	4015613600413
Armario de trabajo 700, A1200	-	288 kg	an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm	68 kg	337127	1.109,- €	4015613600420
Armario de trabajo 700, A1400	-	210 kg	an. 1.400 x prof. 700 x al. 850 mm	77 kg	337147	1.179,- €	4015613612447
Armario de trabajo 700, A1600	-	240 kg	an. 1.600 x prof. 700 x al. 850 mm	86 kg	337167	1.279,- €	4015613612454
Armario de trabajo 700, A1800	-	223 kg	an. 1.800 x prof. 700 x al. 850 mm	95 kg	337187	1.398,- €	4015613600444
Armario de trabajo 700, A2000	-	210 kg	an. 2.000 x prof. 700 x al. 850 mm	103 kg	337207	1.489,- €	4015613600451
Armario de trabajo, A1000, AN, PR BI	40 mm	315 kg	an. 1.000 x prof. 700 x al. 850 mm	59,2 kg	338107	1.089,- €	4015613600468
Armario de trabajo, A1200, AN, PR BI	40 mm	288 kg	an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm	68,3 kg	338127	1.169,- €	4015613595788
Armario de trabajo, A1400, AN, PR BI	40 mm	210 kg	an. 1.400 x prof. 700 x al. 850 mm	77,4 kg	338147	1.229,- €	4015613612461
Armario de trabajo, A1600, AN, PR BI	40 mm	240 kg	an. 1.600 x prof. 700 x al. 850 mm	86,6 kg	338167	1.349,- €	4015613612478
Armario de trabajo, A1800, AN, PR BI	40 mm	223 kg	an. 1.800 x prof. 700 x al. 850 mm	95,7 kg	338187	1.479,- €	4015613600482
Armario de trabajo, A2000, AN, PR BI	40 mm	210 kg	an. 2.000 x prof. 700 x al. 850 mm	103,8 kg	338207	1.549,- €	4015613600499

Armario esquinero 700 FT

338810

PVP* 1.849,- €

GTIN 4015613601342



El elemento esquinero 700 FT ofrece un espacio de almacenamiento cerrado y se adapta perfectamente a nuestros elementos de trabajo con una profundidad de 700 mm. Gracias al estante, el espacio interior se aprovecha de forma óptima.

- Material
- Peto trasero
- Altura de bases intermedias ajustable
- Tipo de puerta
- Tope de la puerta intercambiable
- Características

Acero inoxidable
 40 mm
 Sí
 Puerta(s) oscilante(s)
 Sí
 Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
 Sesgado de 40 mm
 Acabado Scotch Brite
 Tacos de pie ajustables a 50 mm
 80 kg
 Montado
 an. 1.000 x prof. 1.000 x al. 850 mm
 81 kg

- Capacidad de carga máx. encimera
- Estado de suministro
- Medidas
- Peso



► Elemento esquinero cerrado



► Se conecta perfectamente a elementos de trabajo con una profundidad de 700 mm.

Armario calentador 700-4T 1000



Este armario de calentamiento ofrece un espacio de almacenamiento con calefacción regulable de forma continua y con puertas correderas a ambos lados. Además, gracias a su robusta superficie de acero inoxidable, es una sólida herramienta de trabajo para la cocina.

- Material: Acero inoxidable
- Peto trasero: -
- Cantidad de bases intermedias: 1
- Rango de temperatura: 20 °C a 80 °C
- Cantidad puertas: 4
- Tipo de puerta: Puerta(s) deslizante(s)
- Ajuste de altura: Ambos lados
- Características: 850 mm a 900 mm
- Estado de suministro: Ssgado de 40 mm
- Disponible a petición: Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
- Potencia nominal: Acabado Scotch Brite
- Montado: Montado
- Diseño especial: Diseño especial
- Precio según lista similar a la siguiente medida estándar: Precio según lista similar a la siguiente medida estándar
- 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Armario calentador 700-4T 1000	an. 1.000 mm prof. 700 mm al. 850 mm	71 kg	346107	1.609,- €	4015613736068
Armario calentador 700-4T 1200	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 850 mm	84 kg	346127	1.669,- €	4015613722009
Armario calentador 700-4T 1400	an. 1.400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	92 kg	346147	1.709,- €	4015613736075
Armario calentador 700-4T 1600	an. 1.600 mm prof. 700 mm al. 850 mm	103 kg	346167	1.759,- €	4015613736082
Armario calentador 700-4T 1800	an. 1.800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	113 kg	346187	1.959,- €	4015613736099
Armario calentador 700-4T 2000	an. 2.000 mm prof. 700 mm al. 850 mm	125 kg	346207	2.139,- €	4015613736105



Accesorio

Ruedas 4AW

- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Capacidad de carga máx. cada una: 150 kg
- Medidas: an. 75 x prof. 140 x al. 160 mm
- Peso: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307



308242

PVP* 205,- €

Aerosol p. pulir acero in. 500ml LT

- Contenido / lata: 500 ml
- Medidas: an. 68 x prof. 68 x al. 237 mm
- Peso: 0,45 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón de 12 latas cada una
- GTIN: 4015613584454
- Cantidad mínima de pedido: 2 cartones



173031

PVP* 225,- €

Armario calentador 700, A1000



- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de bases intermedias: 1
- Rango de temperatura: 20 °C a 80 °C
- Cantidad puertas: 2
- Tipo de puerta: Puerta(s) deslizante(s)
- Ajuste de altura: Unilateral
- Características: 850 mm a 900 mm
- Estado de suministro: Sesgado de 40 mm
- Disponible a petición: Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
- Potencia nominal: Acabado Scotch Brite
- Montado: Montado
- Diseño especial: Diseño especial
- Precio según lista similar a la siguiente medida estándar: Precio según lista similar a la siguiente medida estándar
- 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Armario calentador 700, A1000	an. 1.000 mm prof. 700 mm al. 850 mm	69 kg	347107	1.569,- €	4015613600505
Armario calentador 700, A1200	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 850 mm	77 kg	347127	1.639,- €	4015613600512
Armario calentador 700, A1400	an. 1.400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	86 kg	347147	1.709,- €	4015613612485
Armario calentador 700, A1600	an. 1.600 mm prof. 700 mm al. 850 mm	95 kg	347167	1.809,- €	4015613600529
Armario calentador 700, A1800	an. 1.800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	104 kg	347187	1.909,- €	4015613600536
Armario calentador 700, A2000	an. 2.000 mm prof. 700 mm al. 850 mm	112 kg	347207	2.009,- €	4015613600543



Armario calentador 700, A1000, AN



- Material: Acero inoxidable
- Peto trasero: 40 mm
- Cantidad de bases intermedias: 1
- Rango de temperatura: 20 °C a 80 °C
- Cantidad puertas: 2
- Tipo de puerta: Puerta(s) deslizante(s)
Unilateral
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Características: Sengado de 40 mm
Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
Acabado Scotch Brite
Montado
Diseño especial
Precio según lista similar a la siguiente medida estándar
- Potencia nominal: 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Armario calentador 700, A1000, AN	an. 1.000 mm prof. 700 mm al. 850 mm	69,2 kg	348107	1.609,- €	4015613600550
Armario calentador 700, A1200, AN	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 850 mm	77,3 kg	348127	1.669,- €	4015613600567
Armario calentador 700, A1400, AN	an. 1.400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	86,4 kg	348147	1.729,- €	4015613612492
Armario calentador 700, A1600, AN	an. 1.600 mm prof. 700 mm al. 850 mm	95,5 kg	348167	1.829,- €	4015613600574
Armario calentador 700, A1800, AN	an. 1.800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	104,6 kg	348187	1.939,- €	4015613600581
Armario calentador 700 A2000, AN	an. 2.000 mm prof. 700 mm al. 850 mm	112,7 kg	348207	2.089,- €	4015613600598



Accesorio

Ruedas 4AW

- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Capacidad de carga máx. cada una: 150 kg
- Medidas: an. 75 x prof. 140 x al. 160 mm
- Peso: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307



308242

PVP* 205,- €

Aerosol p. pulir acero in. 500ml LT

- Contenido / lata: 500 ml
- Medidas: an. 68 x prof. 68 x al. 237 mm
- Peso: 0,45 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón de 12 latas cada una
- GTIN: 4015613584454
- Cantidad mínima de pedido: 2 cartones



173031

PVP* 225,- €

Fregaderos / Centros de lavado



Lavamanos W10-KB Plus

401621

PVP* 349,- €

GTIN 4015613673523



Higiénico y sin complicaciones: el lavamanos W10-KB Plus, con un práctico pulsador de rodilla y dispensador de jabón integrado, ofrece las mejores condiciones higiénicas.

- | | |
|--|-------------------------------------|
| • Material | Acero inoxidable al cromo níquel |
| • Tipo | Montaje sobre pared |
| • Capacidad de la cubeta | 13,5 litro(s) |
| • Con accionamiento por rodilla | Sí |
| • Salida de agua con accionamiento por rodilla | Aprox. 15 segundos |
| • Grifo para fregadero | Grifo oscilante 140 mm |
| • Toma de agua | Toma de agua fría y/o caliente 1/2" |
| • Salida de agua | 1 1/4" |
| • Peto trasero | 345 mm |
| • Con dispensador jabón | Sí |
| • Medidas | an. 400 x prof. 404 x al. 577 mm |
| • Peso | 7,1 kg |



Lavamanos/pila

401618

PVP* 565,- €

GTIN 4015613428635



- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| • Material | Acero inoxidable |
| • Medidas cubeta | an. 370 x prof. 280 x al. 120 mm |
| • Capacidad de la cubeta | 12,4 litro(s) |
| • Medidas drenaje de agua | an. 405 x prof. 340 x al. 170 mm |
| • Capacidad boca de salida | 23,4 litro(s) |
| • Grifo para fregadero | Batería mezcladora 1/2" |
| • Incluye | 1 rejilla basculante
1 sifón |
| • Medidas | an. 510 x prof. 700 x al. 850 mm |
| • Peso | 18,8 kg |

Fregadero con 1 pila

306380

PVP* 669,- €

GTIN 4015613615868



- Material
- Peto trasero
- Cantidad de cubetas
- Medidas cubeta
- Capacidad de la cubeta
- Salida de agua
- Ajuste de altura
- Características

Acero inoxidable
40 mm
1
an. 340 x prof. 400 x al. 250 mm
34 litro(s)
1 1/2"
850 mm a 900 mm
Sesgado de 40 mm
Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
Acabado Scotch Brite
Disponibles en profundidad de 600 mm
an. 500 x prof. 700 x al. 850 mm
14,4 kg

- Disponible a petición
- Medidas
- Peso

Centro lavado 700, A1200, pi. dcha.



- Material
- Peto trasero
- Cantidad de cubetas
- Medidas cubeta
- Capacidad de la cubeta
- Salida de agua
- Ajuste de altura
- Características

Acero inoxidable
40 mm
1
an. 500 x prof. 500 x al. 250 mm
62 litro(s)
1 1/2"
850 mm a 900 mm
Sesgado de 40 mm
Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
Acabado Scotch Brite
Disponibles en profundidad de 600 mm

- Disponible a petición

	Superficie de secado	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Centro lavado 700, A1200, pi. dcha.	Derecha	an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm	33,2 kg	306320	875,- €	4015613600772
Centro lavado 700 A1200 pi. izda.	Izquierda	an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm	33,2 kg	306620	875,- €	4015613600789
Centro lavado 700 A1400 pi. dcha.	Derecha	an. 1.400 x prof. 700 x al. 850 mm	38 kg	306330	959,- €	4015613600796
Centro lavado 700 A1400 pi. izda.	Izquierda	an. 1.400 x prof. 700 x al. 850 mm	38 kg	306630	959,- €	4015613600802

Centro lavado 700 A1600 2pi. dcha.



- Material
- Peto trasero
- Cantidad de cubetas
- Medidas cubeta
- Capacidad de la cubeta
- Salida de agua
- Ajuste de altura
- Características

Acero inoxidable
40 mm
2
an. 500 x prof. 500 x al. 250 mm
62 litro(s)
1 1/2"
850 mm a 900 mm
Sesgado de 40 mm
Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
Acabado Scotch Brite
Disponibles en profundidad de 600 mm

- Disponible a petición

	Superficie de secado	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Centro lavado 700 A1600 2pi. dcha.	Derecha	an. 1.600 x prof. 700 x al. 850 mm	49 kg	306300	1.259,- €	4015613600819
Centro lavado 700 A1600 2pi. izda.	Izquierda	an. 1.600 x prof. 700 x al. 850 mm	49 kg	306600	1.259,- €	4015613600826
Centro lavado 700 A1800 2pi. dcha.	Derecha	an. 1.800 x prof. 700 x al. 850 mm	54 kg	306310	1.319,- €	4015613600833
Centro lavado 700 A1800 2pi. izda.	Izquierda	an. 1.800 x prof. 700 x al. 850 mm	54 kg	306610	1.319,- €	4015613600840



Centro lavado móvil BR1200 GS

306800

PVP* 1.729,- €

GTIN 4015613794686



Limpeza en cualquier lugar: el centro de lavado móvil se transforma en un instante de una estación de higiene móvil a una estación de higiene estable gracias a las ruedas pivotantes y a las patas regulables en altura. Con un hueco para lavavajillas, fregadero y escurridor, garantiza una limpieza total.

- Material: Acero inoxidable
- Peto trasero: 240 mm
- Cantidad de cubetas: 1
- Capacidad de la cubeta: 57 litro(s)
- Superficie de secado: Izquierda
- Salida de agua: Ø 40 mm
- Ruedas: 4
- Ajuste de altura: 65 mm a 90 mm
- Características: Es posible colocar un lavavajillas debajo de la zona de secado
Medidas del hueco para lavavajillas: an. 602 x prof. 685 x al. 856 mm
- Indicación importante: Diámetro de la escotadura para grifo: 45 mm
- Medidas: an. 1.200 x prof. 700 x al. 1.200 mm
- Peso: 73,2 kg



- ▶ Solución móvil:
- ▶ 4 ruedas pivotantes
- ▶ Fácilmente transportable al destino
- ▶ Estabilidad gracias a las patas regulables en altura



- ▶ Con espacio para lavavajillas



- ▶ Con protección antisalpicaduras

Centro lavado 700 A1200 pi. dcha.



- Material
- Peto trasero
- Cantidad de cubetas
- Medidas cubeta
- Capacidad de la cubeta
- Salida de agua
- Ajuste de altura
- Características

Acero inoxidable
40 mm
1
an. 400 x prof. 500 x al. 250 mm
50 litro(s)
1 1/2"
850 mm a 900 mm
Sesgado de 40 mm
Es posible colocar un lavavajillas debajo de la zona de secado
Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
Acabado Scotch Brite
Disponibles en profundidad de 600 mm
an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm
26,8 kg

- Disponible a petición
- Medidas
- Peso

	Superficie de secado	Código:	PVP*	GTIN
Centro lavado 700 A1200 pi. dcha.	Derecha	306340	929,- €	4015613600857
Centro lavado 700 A1200 pi. izda.	Izquierda	306640	929,- €	4015613600864

Centro lavado 700 A1600 2pi. dcha.



- Material
- Peto trasero
- Cantidad de cubetas
- Salida de agua
- Ajuste de altura
- Características

Acero inoxidable
40 mm
2
1 1/2"
850 mm a 900 mm
Sesgado de 40 mm
Es posible colocar un lavavajillas debajo de la zona de secado
Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
Acabado Scotch Brite
Disponibles en profundidad de 600 mm

- Disponible a petición

	Medidas cubeta	Capacidad de la cubeta	Superficie de secado	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Centro lavado 700 A1600 2pi. dcha.	an. 400 mm prof. 500 mm al. 250 mm	50 litro(s)	Derecha	an. 1.600 mm prof. 700 mm al. 850 mm	41 kg	306350	1.198,- €	4015613600871
Centro lavado 700 A1600 2pi. izda.	an. 400 mm prof. 500 mm al. 250 mm	50 litro(s)	Izquierda	an. 1.600 mm prof. 700 mm al. 850 mm	41 kg	306650	1.198,- €	4015613600888
Centro lavado 700 A1800 2pi. dcha.	an. 500 mm prof. 500 mm al. 250 mm	62 litro(s)	Derecha	an. 1.800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	45 kg	306360	1.259,- €	4015613600895
Centro lavado 700 A1800 2pi. izda.	an. 500 mm prof. 500 mm al. 250 mm	62 litro(s)	Izquierda	an. 1.800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	45 kg	306660	1.259,- €	4015613600901

Accesorio

Tubo vertical 44/247

- Medidas: an. 44 x prof. 44 x al. 247 mm
- Peso: 0,24 kg
- GTIN: 4015613721354

306552

PVP* 62,- €

Campanas extractoras



Campana de pared 700, A1000



- Material filtro
- Filtro protector contra llamas
- Iluminación
- Características

- Disponible a petición

Acero inoxidable 18/10

Tipo A

Sí

Iluminación integrada, antirreflectante, con protector antigrasa

Soportes para filtros con canal recogegrasas adicional

Campanas de techo

Campanas de pared Serie 1100

Más tamaños

	Cantidad filtros	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Campana de pared 700, A1000	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.000 mm prof. 700 mm al. 450 mm	23 kg	258100	1.009,- €	4015613600987
Campana de pared 700, A1200	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 450 mm	27 kg	258120	1.079,- €	4015613600994
Campana de pared 700, A1400	2	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.400 mm prof. 700 mm al. 450 mm	31 kg	258140	1.159,- €	4015613601007
Campana de pared 700, A1600	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.600 mm prof. 700 mm al. 450 mm	33 kg	258160	1.239,- €	4015613601014
Campana de pared 700, A1800	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.800 mm prof. 700 mm al. 450 mm	36 kg	258180	1.369,- €	4015613601021
Campana de pared 700, A2000	4	0,058 kW 230 V 50-60 Hz	an. 2.000 mm prof. 700 mm al. 450 mm	40 kg	258200	1.529,- €	4015613601038



Campana de pared 700 CM, A1000



CNS 18/10

- Material filtro: Acero inoxidable 18/10
- Filtro protector contra llamas: Tipo A
- Cantidad motores de ventilación/ salidas de aire: 1
- Regulación de ventilación: Mediante regulador externo
- Potencia del motor: 184 W
- Iluminación: Sí
- Características: Iluminación integrada, antirreflectante, con protector antigrasa
Soportes para filtros con canal recoge grasas adicional
- Indicación importante: Para la puesta en servicio se requiere un regulador adicional
- Disponible a petición: Campanas de techo
Más tamaños
Campanas de pared Serie 1100



► Regulador página 345

	Cantidad filtros	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Campana de pared 700 CM, A1000	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.000 mm prof. 700 mm al. 450 mm	25 kg	257100	1.529,- €	4015613607115
Campana de pared 700 CM, A1200	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 450 mm	35 kg	257120	1.589,- €	4015613673509
Campana de pared 700 CM, A1300	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.300 mm prof. 700 mm al. 450 mm	35 kg	257130	1.629,- €	4015613600918
Campana de pared 700 CM, A1400	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.400 mm prof. 700 mm al. 450 mm	37 kg	257140	1.649,- €	4015613600925
Campana de pared 700 CM, A1500	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.500 mm prof. 700 mm al. 450 mm	39 kg	257150	1.689,- €	4015613600932
Campana de pared 700 CM, A1600	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.600 mm prof. 700 mm al. 450 mm	41 kg	257160	1.739,- €	4015613600949
Campana de pared 700 CM, A1700	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.700 mm prof. 700 mm al. 450 mm	42 kg	257170	1.809,- €	4015613600956
Campana de pared 700 CM, A1800	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.800 mm prof. 700 mm al. 450 mm	43 kg	257180	1.869,- €	4015613600963
Campana de pared 700 CM, A2000	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	an. 2.000 mm prof. 700 mm al. 450 mm	47 kg	257200	1.998,- €	4015613600970



Campana de pared 900, A1000



- Material filtro
- Filtro protector contra llamas
- Iluminación
- Características

• Disponible a petición

Acero inoxidable 18/10
 Tipo A
 Sí
 Iluminación integrada, antirreflectante, con protector antigrasa
 Soportes para filtros con canal recoge grasas adicional
 Campanas de techo
 Campanas de pared Serie 1100
 Más tamaños

	Cantidad filtros	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Campana de pared 900, A1000	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.000 mm prof. 900 mm al. 450 mm	28 kg	265100	1.049,- €	4015613601120
Campana de pared 900, A1200	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.200 mm prof. 900 mm al. 450 mm	30 kg	265120	1.129,- €	4015613601137
Campana de pared 900, A1400	2	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.400 mm prof. 900 mm al. 450 mm	32 kg	265140	1.189,- €	4015613601144
Campana de pared 900, A1600	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.600 mm prof. 900 mm al. 450 mm	35 kg	265160	1.259,- €	4015613601151
Campana de pared 900, A1700	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.700 mm prof. 900 mm al. 450 mm	35 kg	265170	1.349,- €	4015613692593
Campana de pared 900, A1800	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.800 mm prof. 900 mm al. 450 mm	38 kg	265180	1.429,- €	4015613601168
Campana de pared 900, A2000	4	0,058 kW 230 V 50-60 Hz	an. 2.000 mm prof. 900 mm al. 450 mm	41 kg	265200	1.479,- €	4015613601175
Campana de pared 900, A2200	4	0,058 kW 230 V 50-60 Hz	an. 2.200 mm prof. 900 mm al. 450 mm	45 kg	265220	1.659,- €	4015613601182



Campana de pared 900 CM, A1300



CNS 18/10

- Material filtro: Acero inoxidable 18/10
- Filtro protector contra llamas: Tipo A
- Cantidad motores de ventilación/ salidas de aire: 1
- Regulación de ventilación: Mediante regulador externo
- Potencia del motor: 184 W
- Iluminación: Sí
- Características: Iluminación integrada, antirreflectante, con protector antigrasa
Soportes para filtros con canal recoge grasas adicional
- Indicación importante: Para la puesta en servicio se requiere un regulador adicional
- Disponible a petición: Campanas de techo
Campanas de pared Serie 1100
Más tamaños

	Cantidad filtros	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Campana de pared 900 CM, A1300	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.300 mm prof. 900 mm al. 450 mm	37 kg	264130	1.659,- €	4015613601045
Campana de pared 900 CM, A1400	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.400 mm prof. 900 mm al. 450 mm	39 kg	264140	1.709,- €	4015613601052
Campana de pared 900 CM, A1500	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.500 mm prof. 900 mm al. 450 mm	41 kg	264150	1.749,- €	4015613601069
Campana de pared 900 CM, A1600	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.600 mm prof. 900 mm al. 450 mm	42 kg	264160	1.779,- €	4015613601076
Campana de pared 900 CM, A1700	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.700 mm prof. 900 mm al. 450 mm	44 kg	264170	1.849,- €	4015613601083
Campana de pared 900 CM, A1800	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.800 mm prof. 900 mm al. 450 mm	45 kg	264180	1.949,- €	4015613601090
Campana de pared 900 CM, A2000	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	an. 2.000 mm prof. 900 mm al. 450 mm	49 kg	264200	2.129,- €	4015613601106
Campana de pared 900 CM, A2200	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	an. 2.200 mm prof. 900 mm al. 450 mm	52 kg	264220	2.269,- €	4015613601113



Accesorio

Regulador regulación continua

- Diseñado para: Campanas extractoras con 1 fase
- Tipo de montaje: Pared, Campana extractora
- Medidas: an. 130 x prof. 90 x al. 75 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613603056



220110

PVP* 175,- €

Estufas para terraza



Radiador W2000 E

825215

PVP* 198,- €

GTIN 4015613651415



La fuente de calor ideal para interiores y exteriores. Con una alta potencia radiante, el tubo calentador por infrarrojos genera inmediatamente un agradable calor.



• Material

Aluminio



• Fuente de calor

Tubo(s) calentador(es) por infrarrojos

• Tubos calentadores

1 x 2 kW

• Radio de calentamiento

2 m

• Incluye

1 mando a distancia

Soporte mural para un montaje flexible: girable hasta 90°, inclinable hasta 90°

• Potencia nominal

2 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Medidas

an. 615 x prof. 60 x al. 100 mm

• Peso

1,6 kg

Tubo de calefacción infrarrojo 2000W

- Potencia térmica: 2000 W
- Medidas: an. 12 x prof. 340 x al. 12 mm
- Peso: 0,06 kg
- GTIN: 4015613665955

825219

PVP* 29,- €



Radiador W3000 E

825214

PVP* 298,- €

GTIN 4015613639086



• Material

Aluminio



• Fuente de calor

Tubo(s) calentador(es) por infrarrojos



• Tubos calentadores

2 x 1,5 kW

• Cantidad niveles de calefacción

2

• Incluye

1 mando a distancia

1 Soporte mural para un montaje simple: inclinable hasta 90°

• Potencia nominal

3 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Medidas

an. 1.050 x prof. 200 x al. 100 mm

• Peso

2,2 kg

Tubo de calefacción infrarrojo 1500W

- Potencia térmica: 1500 W
- Medidas: an. 12 x prof. 340 x al. 12 mm
- Peso: 0,08 kg
- GTIN: 4015613660219

825217

PVP* 29,- €

Tubo de calefacción infrar. 1500W, izda.

- Potencia térmica: 1500 W
- Medidas: an. 12 x prof. 340 x al. 12 mm
- Peso: 0,06 kg
- GTIN: 4015613660226

825218

PVP* 29,- €

Soporte de estufa W3000

- Material: Acero, Esmaltado
- Indicación importante: Solo adecuado para montaje horizontal
- Medidas: an. 182 x prof. 60 x al. 56 mm
- Peso: 0,51 kg
- GTIN: 4015613693101



825222

PVP* 19,- €



Radiador ST2000 E

825207

PVP* 95,- €

GTIN 4015613500249



• Fuente de calor



• Tubos calentadores



• Cantidad niveles de calefacción

• Ajuste de altura

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso

Radiador de cuarzo

1 x 2 kW

3

1800 mm a 2100 mm

2 kW | 230 V | 50 Hz

an. 550 x prof. 500 x al. 2.100 mm

8,8 kg

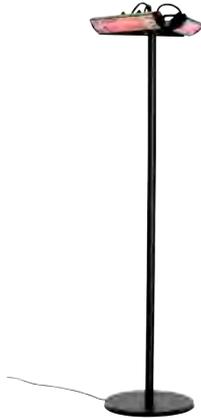


Radiador ST3000 3-E360

825223

PVP* 398,- €

GTIN 4015613694795



• Material



• Fuente de calor



• Tubos calentadores



• Radio de calentamiento

• Cantidad niveles de calefacción

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso

Aluminio

Acero

Tubo(s) calentador(es) por infrarrojos

3 x 1 kW

12 m

1

3 kW | 230 V | 50/60 Hz

an. 610 x prof. 610 x al. 2.100 mm

19,6 kg

Tubo calentador por infrarrojos 1000W

• Potencia térmica: 1000 W

• Medidas: an. 12 x prof. 12 x al. 345 mm

• Peso: 0,05 kg

• GTIN: 4015613717142

825226

PVP* 29,- €



Radiador ST13500 G

825131

PVP* 298,- €

GTIN 4015613457970



• Material



• Fuente de calor



• Tipo de gas



• Modo de encendido



• Seguridad de encendido

• Diámetro reflector de aluminio

• No incluido en el suministro

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso

Acero inoxidable

Llama de gas

Gas licuado

Encendido piezoeléctrico

Sí

780 mm

Juego de conexión

13,5 kW

an. 780 x prof. 780 x al. 2.220 mm

18 kg

Juego de conexión industrial

• Juego compuesto por: 1 Regulador de baja presión, 1 tubo flexible, 1 protector anti-roturas del tubo

• Medidas: an. 64 x prof. 180 x al. 35 mm

• Peso: 1,5 kg

• GTIN: 4015613419015

825152

PVP* 98,- €



Mesa multifuncional Multi 1830-W

601179

PVP* 119,- €

GTIN 4015613649535



Esta firme mesa plegable con robusta superficie de plástico posee un diseño ligero y compacto, por lo que puede utilizarse rápidamente con diferentes fines.

- Material
- Material patas

Plástico HDPE
Acero, esmaltado
Lacado en polvo
Goma

- Capacidad de carga máx.
- Medidas
- Peso

150 kg
an. 1.830 x prof. 760 x al. 740 mm
14,7 kg



Funda para banquete 1830-W

- Material: Poliéster 90 %, Elastano 10%
- Lavable: Hasta 40 °C
- Medidas: an. 1.830 x prof. 760 x al. 730 mm
- Peso: 0,08 kg
- GTIN: 4015613697734

601196

PVP* 65,- €



Banco multifuncional Multi 1820-W

601180

PVP* 63,- €

GTIN 4015613649559



Este firme banco plegable con robusta superficie de plástico posee un diseño ligero y compacto, por lo que puede utilizarse rápidamente con diferentes fines.

- Material
- Material patas

Plástico HDPE
Acero, esmaltado
Lacado en polvo
Goma

- Capacidad de carga máx.
- Medidas
- Peso

300 kg
an. 1.820 x prof. 280 x al. 435 mm
7,6 kg



Accesorio

Juego de fundas Multi 1830-W

- Juego compuesto por: 1 funda para mesa, 2 fundas para banco
- Material: Poliéster 90 %, Elastano 10%
- Diseñado para: Mesas y bancos de 4 patas, Diámetro máx. de las patas de la mesa: 25 mm, Altura de mesa máx.: 730 mm, Medidas máx. del tablero de la mesa: 1830 x 760 mm, Medidas máx. de las patas del banco: 260 x 50 mm, Altura máx. del banco: 440 mm, Medidas máx. de la superficie de asiento: 1840 x 295 mm
- Lavable: Hasta 40 °C
- Medidas: an. 1.850 x prof. 290 x al. 440 mm
- Peso: 1,4 kg
- GTIN: 4015613697741

601197

PVP* 95,- €



Mesa alta de fiesta, plegable

601177

PVP* 129,- €

GTIN 4015613505268



- Material: Polietileno
- Material patas: Cromado
- Diámetro tablero: 700 mm
- Altura tablero: 675 mm
- Medidas: 1.170 mm
- Peso: an. 700 x prof. 700 x al. 1.170 mm
- Peso: 9 kg



Juego de fundas para mesa alta 700

- Juego compuesto por: Funda para tablero, Fundas para mesa alta
- Material: Micropoliéster 90 %, Elastano 10%
- Lavable: Hasta 40 °C
- Medidas: an. 700 x prof. 700 x al. 1.170 mm
- Peso: 0,41 kg
- GTIN: 4015613673448



601168

PVP* 45,- €

Protector 700

- Material: Micropoliéster 90 %, Elastano 10%
- Lavable: Hasta 40 °C
- Medidas: an. 700 x prof. 700 x al. 50 mm
- Peso: 0,08 kg
- GTIN: 4015613673455



601169

PVP* 16,- €

Cenicero de pared negro

- Material: Chapa de acero, Esmaltado
- Capacidad: 1 litro(s)
- Diseño: Montaje sobre pared
- Bloqueable: Sí
- Características: Fácil de vaciar por la compuerta frontal
- Medidas: an. 160 x prof. 90 x al. 200 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613470542



860000

PVP* 23,- €

Cenicero de pared plateado

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 6,5 litro(s)
- Diseño: Montaje sobre pared
- Bloqueable: No
- Características: Fácil de vaciar por la compuerta frontal
- Medidas: an. 280 x prof. 140 x al. 373 mm
- Peso: 2,8 kg
- GTIN: 4015613470559



860001

PVP* 85,- €

Cenicero de pie plateado

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 5,5 litro(s)
- Diseño: Aparato de pie
- Bloqueable: Sí
- Características: Fácil de vaciar por la compuerta frontal
- Medidas: an. 240 x prof. 240 x al. 870 mm
- Peso: 8,5 kg
- GTIN: 4015613470566



860002

PVP* 195,- €

Soporte de cartel A1

- Material: Aluminio, Plástico
- Material patas: Plástico
- Tamaño máx. de cartel: DIN A1 (594 x 841 mm)
- Medidas de la superficie visible: 570 x 820 mm
- Uso por ambos lados: Sí
- Aplicable en: Interior y exterior protegido
- Medidas: an. 640 x prof. 560 x al. 1.030 mm
- Peso: 4,8 kg
- GTIN: 4015613804415



181134

PVP* 165,- €

Tabla del menú "Bartscher Bistro"

- Material: Madera auténtica
- Medidas superficie de pizarra: an. 530 x al. 795 mm
- Permite escritura en ambos lados: Sí
- Características: Permite escritura en ambos lados con tizas/marcadores de tiza (no incluidos), Superficie de pizarra: tablero de HDF (fibra de madera de alta densidad), con lacado resistente a rayos UV, Madera de silvicultura sostenible
- Aplicable en: Interior y exterior protegido
- Medidas: an. 660 x prof. 565 x al. 1.210 mm
- Peso: 7,4 kg
- GTIN: 4015613610559



181137

PVP* 175,- €



TRANSPORTE | ALMACENAMIENTO

Una logística inteligente permite ahorrar tiempo: nuestros resistentes carros son un medio seguro para el almacenamiento y el transporte de bandejas, recipientes GN o bandejas estándar de panadería y pastelería, según el modelo. Sirven para una amplia variedad de aplicaciones y pueden desplazarse de forma cómoda y silenciosa gracias a sus ruedas de goma amortiguadas.



Máquina de sellado 23180

300800

PVP* 1.198,- €

GTIN 4015613767796



Ya sea para llevar, en negocios fuera de casa o en servicios de catering: los platos calientes o fríos quedan perfectamente sellados, bien equipados para el transporte y protegidos contra virus. Sin derrames y sin mezcla de componentes, lo que significa más higiene, limpieza y frescura durante el transporte, así como durante el almacenamiento.

- Temperatura máx. de sellado 150 °C
- Tiempo de calentamiento 7 - 8 minutos
- Medidas máx. de la bandeja 180 x 225 x 50 mm (an. x prof. x al.)
- Ancho máx. de película 185 mm
- Potencia nominal 0,7 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 240 x prof. 570 x al. 275 mm
- Peso 12 kg

Accesorio

Marco de sellado 23180-1

- Material: Aluminio
- Diseñado para: Bandejas de menú 23180-1
- Medidas: an. 233 x prof. 220 x al. 15 mm
- Peso: 0,46 kg
- GTIN: 4015613767802



300801

PVP* 145,- €

Marco de sellado 23180-2

- Material: Aluminio
- Diseñado para: Bandejas de menú 23180-2
- Medidas: an. 233 x prof. 220 x al. 15 mm
- Peso: 0,5 kg
- GTIN: 4015613767819



300802

PVP* 155,- €

Marco de sellado 23180-3

- Material: Aluminio
- Diseñado para: Bandejas de menú 23180-3
- Medidas: an. 233 x prof. 220 x al. 15 mm
- Peso: 0,54 kg
- GTIN: 4015613767826



300803

PVP* 165,- €

Bandeja de menú 23180-1

- Cantidad de unidades de pedido: 50 unidades
- Material: Polipropileno
- Capacidad máx.: 1400 ml
- Diseñado para: Alimentos calientes y fríos
- Apto para microondas: Sí
- Medidas: an. 180 x prof. 225 x al. 50 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613767840



300804

PVP* 15,50 €

Bandeja de menú 23180-2

- Cantidad de unidades de pedido: 50 unidades
- Material: Polipropileno
- Capacidad máx.: 1070 ml (490 ml, 580 ml)
- Diseñado para: Alimentos calientes y fríos
- Apto para microondas: Sí
- Medidas: an. 180 x prof. 225 x al. 40 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613767833



300805

PVP* 15,50 €

Bandeja de menú 23180-3

- Cantidad de unidades de pedido: 50 unidades
- Material: Polipropileno
- Capacidad máx.: 980 ml (210 ml, 300 ml, 470 ml)
- Diseñado para: Alimentos calientes y fríos
- Apto para microondas: Sí
- Medidas: an. 180 x prof. 225 x al. 40 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613767857



300806

PVP* 15,50 €

Película de sellado 23180

- Juego compuesto por: 2 rodillos
- Material: Plástico (PET), Plástico (LDPE)
- Diseñado para: Alimentos calientes y fríos
- Ancho rollo: 18,5 cm
- Longitud rollo: 250 m
- Grosor de la película: 0,1 cm
- Medidas: an. 161 x prof. 161 x al. 186 mm
- Peso: 2,8 kg
- GTIN: 4015613767864



300807

PVP* 109,- €

Contenedor isotérmico trans.20L AI



- Capacidad
- Pérdida de calor / hora
- Válvula de compensación de presión
- Características

20 litro(s)
6 °C
Sí
Tapa completamente extraíble
Tapa con 4 cierres a presión y anilla de silicona

	Grifo de salida	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Contenedor isotérmico trans. 20L AI	No	an. 370 mm prof. 370 mm al. 350 mm	6,6 kg	100080	289,- €	4015613544281
Contenedor de transp. térmico 20L Plus	Sí	an. 343 mm prof. 395 mm al. 345 mm	7,1 kg	100085	339,- €	4015613615011



Contenedor de transporte térmico GN110-1

300134

PVP* 249,- €

GTIN 401561377603



- Material
- Capacidad
- Diseñado para
- Resistencia térmica
- Gastronorm
- Profundidad cubeta GN máx.
- Pérdida de calor / hora
- Medidas
- Peso

plástico PE
25 litro(s)
Comidas frías o calientes
-40 °C a 90 °C
1/1 GN
150 mm
5 °C
an. 630 x prof. 430 x al. 260 mm
9,6 kg



Contenedor de transporte térmico GN110-12

300133

PVP* 349,- €

GTIN 4015613769509



- Material
- Capacidad
- Diseñado para
- Resistencia térmica
- Cantidad de ranuras de inserción
- Gastronorm
- Profundidad cubeta GN máx.
- Pérdida de calor / hora
- Medidas
- Peso

plástico PE
90 litro(s)
Comidas frías o calientes
-40 °C a 90 °C
12
1/1 GN
150 mm
5 °C
an. 460 x prof. 630 x al. 635 mm
15,8 kg

Accesorio

Carrito de transporte TBGN110

- Material: Plástico
- Medidas superficie: an. 490 x prof. 660 mm
- Capacidad de carga total máx.: 100 kg
- Estado de suministro: Montado
- Medidas: an. 720 x prof. 543 x al. 190 mm
- Peso: 6,2 kg
- GTIN: 4015613769516



300135

PVP* 175,- €



Carro de servicio TS "Adjutant"

A300049

PVP* 142,- €

GTIN 4015613433578



Este práctico carro de servicio permite recoger la sala de forma rápida y sencilla. Especialmente indicado para restauración, comedores, hoteles y hospitales.



- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| • Material | Aluminio
Plástico |
| • Cantidad de baldas | 3 |
| • Capacidad de carga total máx. | 120 kg |
| • Ruedas | 4 ruedas giratorias |
| • Estado de suministro | Juego de montaje (montaje fácil) |
| • Medidas | an. 830 x prof. 415 x al. 940 mm |
| • Peso | 9,1 kg |

Kit de recip. de limpie. "Adjutant"

- Material: Plástico
- Basureros: Capacidad: aprox. 30 litros, Medidas: 335 x 237 x 560 mm (an. x prof. x al.)
- Cuberteros: Capacidad: aprox. 9 litros, Medidas: 333 x 230 x 178 mm (an. x prof. x al.)
- Medidas: an. 335 x prof. 237 x al. 560 mm
- Peso: 2,7 kg
- GTIN: 4015613454986



A300047

PVP* 49,- €



Carro de servicio TSA300V

300055

PVP* 219,- €

GTIN 4015613752761



Con su revestimiento por tres lados, este carro ligero y silencioso oculta a la vista los objetos que se transportan, como los platos sucios. El carro de servicio con 3 baldas se puede utilizar de muchas formas para servir, recoger y transportar.



- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| • Material | Aluminio
Plástico |
| • Cantidad de baldas | 3 |
| • Capacidad de carga total máx. | 120 kg |
| • Ruedas | 4 ruedas giratorias, 2 con freno |
| • Estado de suministro | Juego de montaje (montaje fácil) |
| • Medidas | an. 1.000 x prof. 495 x al. 920 mm |
| • Peso | 15,4 kg |

Kit de recipientes de limpieza TSA300V

- Material: Plástico
- Basureros: an. 343 x prof. 230 x al. 440 mm
- Cuberteros: an. 333 x prof. 230 x al. 173 mm
- Medidas: an. 343 x prof. 230 x al. 480 mm
- Peso: 2 kg
- GTIN: 4015613765211



300061

PVP* 29,- €



Carro de servicio TS200



- Material
- Ruedas
- Parachoques
- Estado de suministro

Acero inoxidable al cromo níquel
4 ruedas giratorias, 2 con freno
4 unidades, plástico
Juego de montaje (montaje fácil)

	Cantidad de baldas	Capacidad de carga total máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Carro de servicio TS200	2	100 kg	an. 920 mm prof. 600 mm al. 945 mm	10 kg	A300062	135,- €	4015613433509
Carro de servicio TS301	3	90 kg	an. 920 mm prof. 600 mm al. 945 mm	13,4 kg	A300073	149,- €	4015613671611
Carro de servicio TS501	5	100 kg	an. 920 mm prof. 600 mm al. 1.540 mm	18 kg	300065	259,- €	4015613534633



Carro de servicio TS200-M1

A300056

PVP* 192,- €

GTIN 4015613455730



- Cantidad de baldas
- Medidas cubeta de limpieza
- Capacidad de carga total máx.
- Ruedas
- Campo de utilización
- Estado de suministro
- Medidas
- Peso

2
an. 760 x prof. 440 x al. 100 mm
100 kg
4 ruedas giratorias, 2 con freno
Transportar
Servir
Juego de montaje (montaje fácil)
an. 920 x prof. 600 x al. 945 mm
14,1 kg



Carro de cubiertos TBST200

A300111

PVP* 159,- €

GTIN 4015613770994



Ya sea en la cocina o en el frente, este carro para cubiertos facilita el flujo de trabajo en las áreas más diversas. Para un almacenamiento compacto y ordenado, práctico, fácil de usar y más beneficioso para la espalda en el área de servicio. Permite poner y quitar las mesas de forma más rápida y sencilla.

- Diseño
 - 1 estante
 - 2 cajas de cubiertos
 - ancho 590 x prof. 310 mm
 - Acero inoxidable
- Diseño del estante
 - 4 pocillos
 - an. 511 x prof. 286 x al. 110 mm
 - Extraíble
 - Plástico
- Diseño de las cajas de cubiertos
 - 60 kg
- Capacidad de carga total máx.
- Ruedas
 - 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Parachoques
 - 4 unidades, plástico
- Estado de suministro
 - Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas
 - an. 595 x prof. 305 x al. 1.205 mm
- Peso
 - 10 kg



Carro para cajas AK300

300064

PVP* 159,- €

GTIN 4015613673516



- Diseñado para
 - Cajas norma europea E1, E2, E3 (carnicería / panadería)
- Cantidad de ranuras de inserción
 - 3
- Dimensiones de ranuras de inserción
 - 600 x 400 mm
- Distancia entre los elementos de inserción
 - Arriba 118 mm (E1)
 - Centro 380 mm (E1, E2, E3)
 - Abajo 250 mm (E1, E2)
- Capacidad de carga total máx.
 - 100 kg
- Ruedas
 - 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Parachoques
 - 4 unidades, plástico
- Estado de suministro
 - Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas
 - an. 720 x prof. 500 x al. 965 mm
- Peso
 - 9,4 kg



- ▶ Diseñado para cajas según la norma europea
- ▶ E1
- ▶ E2
- ▶ E3

Carros Gastronorm AGN700-1/1



- Material
- Uso por ambos lados
- Ruedas
- Parachoques
- No incluido en el suministro
- Estado de suministro

Acero inoxidable
 Sí
 4 ruedas giratorias, 2 con freno
 4 unidades, plástico
 Recipientes
 Placas
 Rejillas
 Juego de montaje (montaje fácil)



	Cantidad de ranuras de inserción	Diseño para	Superficie de apoyo	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
AGN700-1/1	7	1/1 GN	Sí	an. 450 mm prof. 620 mm al. 1.010 mm	13 kg	300098	179,- €	4015613686431
AGN700-2/1	7	2/1 GN	Sí	an. 655 mm prof. 740 mm al. 1.010 mm	15,8 kg	300093	235,- €	4015613659244
AGN1000-1/1	10	1/1 GN	Sí	an. 580 mm prof. 685 mm al. 1.840 mm	26,2 kg	300186	309,- €	4015613782546
AGN1500-1/1	15	1/1 GN	No	an. 440 mm prof. 615 mm al. 1.710 mm	20,6 kg	300107	279,- €	4015613734972
AGN1800-1/1	18	1/1 GN	No	an. 450 mm prof. 613 mm al. 1.895 mm	20,2 kg	300181	279,- €	4015613671628
AGN1800-2/1	18	2/1 GN	Sí	an. 765 mm prof. 785 mm al. 1.750 mm	27,4 kg	300185	389,- €	4015613769813
AGN2000-1/1	20	1/1 GN	Sí	an. 1.155 mm prof. 680 mm al. 1.840 mm	40 kg	300187	535,- €	4015613769820



Carros Euronorm AEN700-6040



Almacenamiento en gran formato 600 x 400 – con dispositivo de seguridad para recipientes a ambos lados, fácil de manejar, que proporciona una sujeción segura.



- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Estándar europeo 600 x 400 mm
- Distancia entre los elementos de inserción: 80 mm
- Uso por ambos lados: Sí
- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Parachoques: 4 unidades, plástico
- Características: Con seguro para las cubetas en la parte delantera y trasera
- No incluido en el suministro: Armazón de tubo cuadrado 25 x 25 mm, Recipientes, Placas, Rejillas
- Estado de suministro: Juego de montaje (montaje fácil)



	Cantidad de ranuras de inserción	Superficie de apoyo	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
AEN700-6040	7	Sí	an. 535 mm prof. 685 mm al. 1.010 mm	14 kg	300089	205,- €	4015613686448
18EN60400	18	No	an. 490 mm prof. 630 mm al. 1.885 mm	22 kg	300182	305,- €	4015613714493



Accesorio

Cubierta AGN700-1/1

- Material: Plástico (PVC)
- Diseñado para: Carros Gastronorm AGN700-1/1
- Diseño: Con 4 cremalleras
- Resistente a la intemperie: -15 °C a 50 °C
- Resistente a los rayos UV
- Medidas: an. 465 x prof. 635 x al. 860 mm
- Peso: 0,46 kg
- GTIN: 4015613759227



300123

PVP* 19,- €

Cubierta AGN1800-1/1

- Material: Plástico (PVC)
- Diseñado para: Carros Gastronorm AGN1800-1/1
- Diseño: Con 4 cremalleras
- Resistente a la intemperie: -15 °C a 50 °C
- Resistente a los rayos UV
- Medidas: an. 630 x prof. 465 x al. 1.745 mm
- Peso: 0,81 kg
- GTIN: 4015613746913



300183

PVP* 29,- €

Cubierta AEN700-6040

- Material: Plástico (PVC)
- Diseñado para: Carro Euronorm AEN700-6040
- Diseño: Con 4 cremalleras
- Resistente a la intemperie: -15 °C a 50 °C
- Resistente a los rayos UV
- Medidas: an. 550 x prof. 700 x al. 860 mm
- Peso: 0,51 kg
- GTIN: 4015613759210



300122

PVP* 22,- €

Cubierta 18EN60400

- Material: Plástico (PVC)
- Diseñado para: Carro Euronorm 18EN60400
- Diseño: Con 4 cremalleras
- Resistente a la intemperie: -15 °C a 50 °C
- Resistente a los rayos UV
- Medidas: an. 700 x prof. 550 x al. 1.745 mm
- Peso: 0,93 kg
- GTIN: 4015613747712



300184

PVP* 33,- €



Carro para bandejas TT1600

300083

PVP* 619,- €

GTIN 4015613587615



Carro de transporte versátil con 16 ranuras para transportar recipientes 1/1 GN cargados o recoger bandejas en formato estándar para comedores.



• Diseñado para

Recipientes 1/1 GN (no para fuentes GN)
Bandejas estandarizadas de cantina (443 x 343 mm)

48 kg

- Cantidad de ranuras de inserción 16
- Dimensiones de ranuras de inserción 500 x 360 mm
- Superficie de apoyo Sí, con barandilla
- Uso por ambos lados Sí
- Ruedas 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Parachoques 4 unidades, plástico
- Estado de suministro Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas an. 925 x prof. 620 x al. 1.700 mm
- Peso 38 kg



► El complemento perfecto:
Bandeja KN45350-HG



Carro para bandejas AT1000-GN

300149

PVP* 1.169,- €

GTIN 4015613709185



Este robusto carro para bandejas destaca por su alta capacidad de carga y unas guías para bandejas extragrandes en formato 1/1GN.



60 kg

- Material Aluminio
Acero inoxidable
Plástico
- Diseñado para Bandejas fast food
Bandejas de servir
- Cantidad de ranuras de inserción 10
- Dimensiones de ranuras de inserción 1/1 GN
530 x 325 mm
- Distancia entre los elementos de inserción 115 mm
- Uso por ambos lados Sí
- Ruedas 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Parachoques 4 unidades, plástico
- Estado de suministro Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas an. 460 x prof. 690 x al. 1.675 mm
- Peso 22,6 kg

Accesorio

Bandeja GN110-S

- Material: Plástico (polipropileno)
- Color: Negro
- Acabado de la superficie de colocación: Estructurado
- Formato normalizado: 1/1 GN
- Apilable: Sí
- Apto para lavavajillas: Sí
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 20 mm
- Peso: 0,59 kg
- GTIN: 4015613695303

**701053**

PVP* 12,50 €

Bandeja KN45350-HG

- Material: Plástico (polipropileno)
- Color: Gris claro
- Acabado de la superficie de colocación: Estructurado
- Formato normalizado: Estándar para comedores
- Apilable: Sí
- Apto para lavavajillas: Sí
- Medidas: an. 450 x prof. 355 x al. 20 mm
- Peso: 0,39 kg
- GTIN: 4015613695310

**701054**

PVP* 11,50 €



Carro para cestas de lavado ASP700

300147

PVP* 198,- €

GTIN 4015613709178



Este carro de 7 alturas permite introducir cestas de lavado por ambos lados y almacenarlas de manera compacta. El seguro para cestas evita que las cestas de lavado se deslicen, vuelquen o se caigan.



• Diseñado para Cestas de lavado de 500 x 500 mm



• Cantidad de ranuras de inserción 7

• Dimensiones de ranuras de inserción 505 x 545 mm

• Distancia entre los elementos de inserción 200 mm

• Uso por ambos lados Sí

• Capacidad de carga total máx. 100 kg

• Ruedas 4 ruedas giratorias, 2 con freno

• Parachoques 4 unidades, plástico

• Características Armazón de tubo cuadrado 25 x 25 mm

Con seguro para las cestas en la parte delantera y en la trasera

• Estado de suministro Juego de montaje (montaje fácil)

• Medidas an. 565 x prof. 555 x al. 1.750 mm

• Peso 15,8 kg



Carro para cajas de bebidas TKG400

300084

PVP* 695,- €

GTIN 4015613587608



• Diseñado para Máx. 8 cajas de bebidas estándar (400 x 300 mm)



• Cantidad baldas de rejilla 4

• Medidas fondo de rejillas an. 1000 x prof. 360 mm



• Distancia entre baldas de rejilla 345 mm

• Capacidad de carga total máx. 120 kg

• Ruedas 4 ruedas giratorias, 2 con freno

• Parachoques 4 unidades, plástico

• Estado de suministro Juego de montaje (montaje fácil)

• Medidas an. 1.080 x prof. 570 x al. 1.610 mm

• Peso 35 kg



Carro de plataforma TP100

300142

PVP* 225,- €

GTIN 4015613523705



• Medidas superficie de transporte an. 560 x prof. 940 mm

• Capacidad de carga total máx. 200 kg



• Ruedas 2 ruedas, 2 ruedas giratorias

• Estado de suministro Juego de montaje (montaje fácil)

• Medidas an. 560 x prof. 1.050 x al. 925 mm

• Peso 14,4 kg

Estantería de almacenaje 4150



• Material

Acero
Cromado



• Cantidad de estantes

4

• Estantes de altura ajustable

Sí

• Juego de montaje compuesto por

4 baldas

4 esquinas (sistema encajable)

	Capacidad de carga total máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
4150	150 kg	an. 750 mm prof. 350 mm al. 1.520 mm	10,3 kg	601151	96,- €	4015613391274
4200	200 kg	an. 910 mm prof. 460 mm al. 1.845 mm	14,3 kg	601182	145,- €	4015613391250
4500	500 kg	an. 1.210 mm prof. 610 mm al. 1.840 mm	25,6 kg	601192	249,- €	4015613667294



Botellero 5200

601161

PVP* 126,- €

GTIN 4015613391816



• Material

Acero
Cromado



• Cantidad de estantes

5

• Capacidad máx. de botellas

Total: 100 - 130 botellas

• Capacidad de carga total máx.

200 kg

• Estantes de altura ajustable

Sí

• Juego de montaje compuesto por

5 rejillas para botellas

• Medidas

4 esquinas (sistema encajable)

• Peso

an. 900 x prof. 350 x al. 1.390 mm

12,5 kg



Sistema de estantería Kit 4, B1070

603175

PVP* 359,- €

GTIN 4015613699219



Esta estantería no solo se puede usar en todas las áreas de restauración, sino que también es particularmente versátil: en lugar de estantes, también se pueden utilizar recipientes GN.



• Material

Aluminio
Plástico

• Cantidad de estantes

4

• Estantes de altura ajustable

Sí

• Capacidad de carga total máx.

150 kg

• Apto para GN

Sí

• Juego de montaje compuesto por

2 estantes

• Tipo de montaje

8 estantes extraíbles

• Medidas

Sistema encajable

• Peso

an. 1.140 x prof. 360 x al. 1.790 mm

14,7 kg

Sistema de estantería



Kit 1 + Kit 3

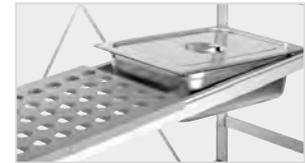
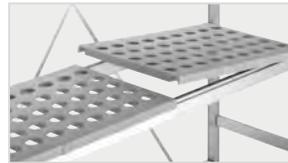


- Material
- Cantidad de estantes
- Estantes de altura ajustable
- Capacidad de carga total máx.
- Apto para GN
- Campo de utilización



- Características
- Estado de suministro
- Tipo de montaje

Aluminio
Copolímero
4
Sí
600 kg
Sí
Salas húmedas
Grandes cocinas
Salas refrigeradas
Cámaras frigorífica
Almacenes de productos estériles
Cámaras congeladoras
Un uso adicional práctico gracias al empleo de cubetas GN en vez de estantes
Juego de montaje (montaje fácil)
Sistema encajable



Sistema de estantería Kit 1, A960

- Medidas estantes: an. 902 x prof. 360 mm
- Gastronorm: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Juego de montaje compuesto por: 2 estantes, 12 estantes extraíbles
- Medidas: an. 960 x prof. 360 x al. 1.800 mm
- Peso: 12 kg
- GTIN: 4015613529066

603151

PVP* 545,- €



Sistema de estantería Kit 2, A1080

- Medidas estantes: an. 1022 x prof. 560 mm
- Gastronorm: 2/1 GN, 1/1 GN, 2/4 GN
- Juego de montaje compuesto por: 2 estantes, 16 estantes extraíbles
- Medidas: an. 1.080 x prof. 560 x al. 1.800 mm
- Peso: 19,7 kg
- GTIN: 4015613529059

603150

PVP* 659,- €



Sistema de estantería Kit 3, A1500

- Medidas estantes: an. 1442 x prof. 360 mm
- Gastronorm: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Juego de montaje compuesto por: 2 estantes, 16 estantes extraíbles
- Medidas: an. 1.500 x prof. 360 x al. 1.800 mm
- Peso: 17,6 kg
- GTIN: 4015613529073

603152

PVP* 689,- €

Accesorio

Juego de listones de unión Kit 360

- Juego compuesto por: 4 listones
- Material: Aluminio
- Medidas marco: an. 35 x prof. 365 x al. 55 mm
- Posibilidades de combinación: Sistemas de estantería Kit 1 y Kit 3
- Medidas: an. 330 x prof. 364 x al. 550 mm
- Peso: 0,36 kg
- GTIN: 4015613731964



603159

PVP* 109,- €

Juego de listones de unión Kit 560

- Juego compuesto por: 4 listones
- Material: Aluminio
- Medidas marco: an. 35 x prof. 565 x al. 55 mm
- Posibilidades de combinación: Sistema de estantería Kit 2
- Medidas: an. 35 x prof. 565 x al. 55 mm
- Peso: 1,3 kg
- GTIN: 4015613731957



603158

PVP* 115,- €



Kit 2 + Kit 2



PREPARACIÓN

Cortadoras de verduras, picadoras de carne, rebanadoras... Apenas llaman la atención en el estresante día a día de las cocinas comerciales, pero son ayudas indispensables para la preparación de alimentos. ¡Sin ellas nada funciona!



Batidora de brazo 5 velo. 0,7kW

130206

PVP* 103,- €

GTIN 4015613485492



Uso versátil: para mezclar, hacer puré, triturar, batir y agitar. Práctico y fácil de configurar para las distintas funciones.



• Juego compuesto por



- Longitud brazo
- Velocidad máx. batidora
- Regulación de velocidad
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

- 1 brazo
- 1 batidora de globo, cromo
- 1 cubeta (800 ml)
- 2 vasos especiales con cuchilla giratoria (500 ml + 1.250 ml)
- 1 tapa para vaso especial
- 2 bases antideslizantes
- 1 soporte para pared
- 207 mm
- 17000 r.p.m
- 5 niveles
- Soporte para pared
- 0,7 kW | 230 V | 50 Hz
- an. 330 x prof. 245 x al. 260 mm
- 2,1 kg



Juego de batidora 1000

130151

PVP* 319,- €

GTIN 4015613829326



Con esta potente batidora de mano se pueden procesar hasta 120 litros en una sola operación. Gracias al control de velocidad de regulación continua, se pueden mezclar o picar verduras según sea necesario y se pueden preparar purés, sopas, salsas y aderezos.



• Juego compuesto por



- Material brazo
- Longitud brazo
- Diseño cuchilla
- Velocidad máx. batidora
- Regulación de velocidad
- Procesamiento máx.
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

- 1 soporte para pared
- Incluye: 1 kit de desmontaje de cuchilla
- 1 brazo
- 1 bloque motor
- Acero inoxidable
- 410 mm
- 3 cuchillas
- Acero inoxidable
- Ø 52 mm
- 19000 r.p.m
- Continua
- 120 litros
- 0,85 kW | 230 V | 50 Hz
- an. 280 x prof. 135 x al. 600 mm
- 4,6 kg

Batidor STMS 1000

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Longitud batidora de globo: 250 mm
- Medidas: an. 118 x prof. 118 x al. 380 mm
- Peso: 0,9 kg
- GTIN: 4015613829333



130152

PVP* 139,- €

Disco emulsificador STMS 1000

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro del disco emulsificador: 42 mm
- Incluye: Incluye: 1 kit de desmontaje de cuchilla
- Medidas: an. 42 x prof. 42 x al. 20 mm
- Peso: 0,02 kg
- GTIN: 4015613829357



130153

PVP* 12,- €

Soporte para batidora de mano STMS 1000

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro de la batidora: Hasta 42 mm
- Diámetro máx. del recipiente de mezcla: 400 - 690 mm
- Medidas: an. 405 x prof. 604 x al. 83 mm
- Peso: 1,3 kg
- GTIN: 4015613829364



130154

PVP* 115,- €



Batidora de brazo MX 235



Batidora potente, robusta y fácil de manejar para hacer puré y mezclar alimentos calientes o fríos. Ideal también en panaderías y pastelerías para preparar chocolate, salsas y cremas.



- Material brazo
- Longitud brazo
- Diseño cuchilla

- Velocidad máx. batidora
- Procesamiento máx.
- Potencia nominal
- Peso

Acero inoxidable 18/10
235 mm
2 cuchillas
Ø 46 mm
15000 r.p.m
aprox. 20 litros
0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz
1,4 kg

	Regulación de velocidad	Medidas	Código:	PVP*	GTIN
Batidora de brazo MX 235	1 nivel	an. 75 mm prof. 75 mm al. 520 mm	130115	469,- €	4015613610634
Batidora de brazo MX 235 Plus	Continua	an. 75 mm prof. 135 mm al. 515 mm	130116	519,- €	4015613640129



Accesorio – Batidora de brazo MX 235 Plus

Batidor MX 235 Plus SB170

- Material: Acero inoxidable 18/10, Plástico
- Longitud batidora de globo: 170 mm
- Medidas: an. 90 x prof. 90 x al. 290 mm
- Peso: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640488



130117

PVP* 189,- €

Emulsionador MX 235 Plus EM235

- Material: Acero inoxidable 18/10, Plástico
- Longitud emulsionador: 235 mm
- Diseño disco: Ø 46 mm
- Medidas: an. 75 x prof. 75 x al. 265 mm
- Peso: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640495



130118

PVP* 219,- €



130116

Bloque motor STM3 350



Extremadamente flexible: ajuste la batidora de mano de acuerdo con sus necesidades. Gracias a la libre combinación de bloques motores de distinta potencia, batidoras de diferentes longitudes, una pala para batir y un soporte de pared, tendrá todo lo que necesita para hacer puré, mezclar y triturar platos calientes y fríos.

- Material: Plástico
- Regulación de velocidad: 9 niveles Turbo

	Velocidad máx.	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Bloque motor STM3 350	11000 r.p.m	0,35 kW 230 V 50 Hz	an. 115 mm prof. 180 mm al. 360 mm	2,9 kg	130130	449,- €	4015613670645
Bloque motor STM3 450	15000 r.p.m	0,45 kW 230 V 50 Hz	an. 130 mm prof. 190 mm al. 380 mm	3,3 kg	130131	539,- €	4015613670652
Bloque motor STM3 650	13000 r.p.m	0,65 kW 230 V 50 Hz	an. 130 mm prof. 190 mm al. 400 mm	3,9 kg	130132	689,- €	4015613670676



Brazo STM3 300



Extremadamente flexible: ajuste la batidora de mano de acuerdo con sus necesidades. Gracias a la libre combinación de bloques motores de distinta potencia, batidoras de diferentes longitudes, una pala para batir y un soporte de pared, tendrá todo lo que necesita para hacer puré, mezclar y triturar platos calientes y fríos.

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diseño cuchilla: Ø 60 mm
3 cuchillas
- Diseñado para: Mezclar
Triturar
Trocear

	Longitud brazo	Procesamiento máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Brazo STM3 300	300 mm	aprox. 30 litros	an. 90 x prof. 90 x al. 330 mm	1,3 kg	130133	182,- €	4015613670683
Brazo STM3 400	400 mm	aprox. 80 litros	an. 90 x prof. 90 x al. 430 mm	1,5 kg	130134	198,- €	4015613670690
Brazo STM3 500	500 mm	aprox. 150 litros	an. 90 x prof. 90 x al. 530 mm	1,8 kg	130135	232,- €	4015613670706
Brazo STM3 600	600 mm	aprox. 250 litros	an. 90 x prof. 90 x al. 630 mm	2 kg	130136	252,- €	4015613670713

Accesorio

Batidor STM3 245

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Longitud batidora de globo: 245 mm
- Medidas: an. 100 x prof. 125 x al. 365 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613670737



130137

PVP* 262,- €

Soporte mural STM3 WH1

- Material: Acero inoxidable 18/10
- No incluido en el suministro: Material de fijación
- Medidas: an. 140 x prof. 135 x al. 90 mm
- Peso: 0,17 kg
- GTIN: 4015613670744



130138

PVP* 34,- €

Soporte para batidora de mano 600

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro de la batidora: 25 - 40 mm
- Diámetro máx. del recipiente de mezcla: 600 mm
- Medidas: an. 255 x prof. 625 x al. 70 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613699639



130140

PVP* 272,- €



Mezcladora planetaria 0,75kg/5L AS

101915

PVP* 749,- €

GTIN 4015613779263



Un pequeño aparato de calidad profesional: a pesar de que su cantidad de producción es de tan solo 0,75kg, este robot de cocina no deja nada que desear frente a aparatos mayores en términos de calidad. Gracias a la regulación de velocidad continua, se puede batir, remover o amasar de manera personalizada, según sea necesario.

- Material: Aluminio fundido
- Material cuenco(s): Acero inoxidable
- Cantidad de masa preparada: 0,75 kg / 5 litros
- Regulación de velocidad: Continua
- Tazón para mezclar extraíble: Sí
- Incluye: 1 Gancho de amasar, acero inoxidable
1 batidor, acero inoxidable, aluminio fundido
1 Rejilla protectora de acero inoxidable
1 batidor plano, acero inoxidable
- Potencia nominal: 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 230 x prof. 260 x al. 415 mm
- Peso: 14,8 kg



Mezcladora planetaria 1,2kg/7L AS

101923

PVP* 898,- €

GTIN 4015613663531



- Material: Aluminio Esmaltado
- Material cuenco(s): Acero inoxidable
- Cantidad de masa preparada: 1,2 kg / 7 litros
- Regulación de velocidad: 5 niveles
- Ajuste de tiempo: De 1 a 30 minutos
- Tazón para mezclar extraíble: Sí
- Incluye: 1 Batidor, acero inoxidable
1 Gancho de amasar, acero inoxidable
1 Batidor plano, acero inoxidable, aleación de aluminio
- Potencia nominal: 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 440 x prof. 335 x al. 510 mm
- Peso: 20,6 kg



Mezcladora planetaria 3kg/10L AS



-  • Material cuenco(s)
-  • Regulación de velocidad
-  • Tazón para mezclar extraíble
-  • Incluye

- Acero inoxidable
- 3 niveles
- Sí
- 1 batidor plano, acero inoxidable
- 1 Gancho de amasar, acero inoxidable
- 1 batidor, acero inoxidable, aluminio
- 1 Rejilla protectora de acero inoxidable



	Cantidad de masa preparada	Temporizador	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
3kg/10L AS	3 kg / 10 litros	No	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	an. 380 mm prof. 440 mm al. 615 mm	53,2 kg	101916	1.149,- €	4015613779270
7,5kg/20L AS	7,5 kg / 20 litros	No	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	an. 496 mm prof. 530 mm al. 800 mm	80,2 kg	101933	1.639,- €	4015613735115
T 7,5kg/20L AS	7,5 kg / 20 litros	Sí	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	an. 496 mm prof. 530 mm al. 800 mm	80,2 kg	101939	1.639,- €	4015613794464
9kg/30L AS	9 kg / 30 litros	No	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	an. 470 mm prof. 530 mm al. 855 mm	81,4 kg	101917	1.798,- €	4015613779287



Amasadora 12kg/16L



• Material



• Regulación de velocidad

• Características

Recubierto

Resistente al rayado

1 nivel

Apto para masas gruesas
(p. ej. pizza o masa de pan)

	Cantidad de masa preparada	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
12kg/16L	12 kg / 16 litros	0,75 kW 230 V 50 Hz	an. 350 mm prof. 650 mm al. 600 mm	58 kg	101954	1.969,- €	4015613473086
18kg/22L	18 kg / 22 litros	0,75 kW 230 V 50 Hz	an. 390 mm prof. 670 mm al. 600 mm	59 kg	101955	2.029,- €	4015613473093
25kg/32L	25 kg / 32 litros	1,5 kW 230 V 50 Hz	an. 430 mm prof. 780 mm al. 710 mm	93 kg	101956	2.439,- €	4015613473109
38kg/42L	38 kg / 42 litros	1,5 kW 230 V 50 Hz	an. 480 mm prof. 800 mm al. 710 mm	105 kg	101957	2.598,- €	4015613473116



Amasadora 12kg/16L AS



• Material



• Regulación de velocidad

• Tazón para mezclar extraíble

• Características

Recubierto

Resistente al rayado

1 nivel

Sí

Apto para masas gruesas
(p. ej. pizza o masa de pan)

Con cabezal giratorio y cubeta desmontable

Reconocimiento de la cubeta mediante sensor

	Cantidad de masa preparada	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
12kg/16L AS	12 kg / 16 litros	0,75 kW 230 V 50 Hz	an. 350 mm prof. 650 mm al. 620 mm	65 kg	101864	2.589,- €	4015613593821
18kg/22L AS	18 kg / 22 litros	0,75 kW 230 V 50 Hz	an. 390 mm prof. 670 mm al. 620 mm	66 kg	101865	2.649,- €	4015613593838
25kg/32L AS	25 kg / 32 litros	1,5 kW 230 V 50 Hz	an. 450 mm prof. 780 mm al. 735 mm	107,2 kg	101866	3.198,- €	4015613593845
38kg/42L AS	38 kg / 42 litros	1,5 kW 230 V 50 Hz	an. 480 mm prof. 800 mm al. 730 mm	115 kg	101867	3.449,- €	4015613593852





Amasadora 25kg/32L Plus



Bien pensado: esta amasadora permite preparar diferentes tipos de masa. Además, el segundo nivel de velocidad garantiza que la masa mantenga su consistencia tras su preparación.

- Material: Hierro fundido gris Recubierto
- Material cuenco(s): Acero inoxidable
- Regulación de velocidad: 1 nivel + protección de consistencia
- Interruptor de seguridad: Sí
- Tazón para mezclar extraíble: Sí
- Características: Apto para masas gruesas (p. ej. pizza o masa de pan)
Con cabezal giratorio y cubeta desmontable
Reconocimiento de la cubeta mediante sensor
- Incluye: 1 Gancho de amasar, acero inoxidable
- Potencia nominal: 1,5 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC

	Cantidad de masa preparada	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
25kg/32L Plus	25 kg / 32 litros	an. 450 mm prof. 780 mm al. 735 mm	107 kg	101868	3.398,- €	4015613696775
38kg/42L Plus	38 kg / 42 litros	an. 480 mm prof. 800 mm al. 730 mm	114,8 kg	101869	3.649,- €	4015613690582



Accesorio

Juego de ruedas, 4 unidades

- Ruedas: 2 ruedas, 2 ruedas giratorias con freno
- Capacidad de carga máx. cada una: 80 kg
- Adecuadas para amasadoras con cabezal giratorio
- Medidas: an. 60 x prof. 140 x al. 160 mm
- Peso: 1,9 kg
- GTIN: 4015613657974



101863

PVP* 86,- €



KitchenAid 5K45SSEWH, blanco, 4,28L



El fiable y potente robot de cocina de KitchenAid destaca, entre otras muchas cosas, por su elegante diseño. Los 10 niveles de potencia y la amplia selección de accesorios opcionales hacen de este clásico un utensilio de cocina muy versátil.



- Material Aluminio fundido
- Material cuenco(s) Acero inoxidable
- Capacidad cuenco(s) 4,28 litro(s)
- Regulación de velocidad 10 niveles
- Manual
- Incluye 1 espátula
- 1 gancho
- 1 batidora de globo
- 1 cuenco
- Potencia nominal 0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 358 x prof. 221 x al. 353 mm
- Peso 10,5 kg



► Cabezal de motor inclinable



	Color	Código:	PVP*	GTIN
KitchenAid 5K45SSEWH, blanco, 4,28L	Blanco	A150067	1.019,- €	4015613726489
KitchenAid 5K45SSEOB, negro, 4,28L	Negro	A150063	1.019,- €	4015613720616





KitchenAid 5K45SSEWH, bla, 4,28L

A150097

PVP* 1.549,- €

GTIN 4015613833415



Este juego incluye KitchenAid 5K45SSEWH con numerosos accesorios para una amplia variedad de pasos de elaboración.



- Material
- Color
- Material cuenco(s)
- Capacidad cuenco(s)
- Regulación de velocidad
- Incluye

Construcción completamente de metal
Blanco
Acero inoxidable
4,28 litro(s)
10 niveles
1 batidora de globo
1 gancho
1 accesorio para picar carne, plástico
1 espátula
1 protección antisalpicaduras con orificio de llenado
2 cuencos
0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 358 x prof. 221 x al. 353 mm
13,1 kg

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Accesorio

Espátula p. K45 5KSM45EWH

- Material: Aluminio
- Con borde de silicona: Sí
- Apto para: Masas ligeras (p. ej. para pastel), puré de patata
- Medidas: an. 150 x prof. 155 x al. 35 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613560052



150058

PVP* 89,- €

Pantalla protectora para 5K45

- Material: Plástico
- Con orificio de llenado: Sí
- Solo empleable en combinación con:
Bol 4,28 litros, Bol 4,83 litros
- Medidas: an. 260 x prof. 230 x al. 70 mm
- Peso: 0,16 kg
- GTIN: 4015613832029



A150072

PVP* 125,- €

Bol 3L, K45, Kitchen Aid

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 3 litro(s)
- Medidas: an. 220 x prof. 220 x al. 140 mm
- Peso: 0,5 kg
- GTIN: 4015613272573



A150038

PVP* 159,- €

Bol 4,28L, K45, Kitchen Aid

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 4,28 litro(s)
- Medidas: an. 223 x prof. 245 x al. 175 mm
- Peso: 0,67 kg
- GTIN: 4015613288031



A150042

PVP* 179,- €

Varillas p. K45 5KSM45EWH

- Material: Acero inoxidable
- Apto para: Ingredientes líquidos o cremosos (clara de huevo, nata, salsas)
- Medidas: an. 125 x prof. 125 x al. 155 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4016098164070



A150014

PVP* 75,- €



KitchenAid 5KSM55SXX 5,2L

A150183

PVP* 1.429,- €

GTIN 4015613846354



Con 11 niveles de velocidad y función Soft Start, este potente robot de cocina se adapta perfectamente al producto durante la preparación. Amasar y mezclar masa, batir mousse o mezclar alimentos: no hay problema en el cuenco de acero inoxidable de 5,2 litros con un práctico elevador.

- Material Fundición inyectada de cinc
- Color Blanco
- Material cuenco(s) Acero inoxidable
- Capacidad cuenco(s) 5,2 litro(s)
- Regulación de velocidad 11 niveles
- Incluye 1 batidora de globo
1 cuenco
1 gancho
1 espátula
- Potencia nominal 0,375 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 287 x prof. 371 x al. 419 mm
- Peso 12,7 kg

Accesorio

Bol 5,2L 5KSMB55

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 5,2 litro(s)
- Medidas: an. 241 x prof. 269 x al. 156 mm
- Peso: 0,75 kg
- GTIN: 4015613848228



A150196

PVP* 219,- €

Pantalla protectora 5KSMBLPS

- Material: Plástico
- Solo empleable en combinación con: Recipientes de 5,2 / 5,6 / 6,6 y 6,9 litros
- Con orificio de llenado: Sí
- Medidas: an. 254 x prof. 287 x al. 76 mm
- Peso: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330



A150190

PVP* 129,- €

Gancho de masa 5KSMBLWD

- Material: Aluminio, Recubrimiento antiadherente
- Apto para: Masas espesas (p.ej. pan, panecillos, base de pizza)
- Medidas: an. 110 x prof. 110 x al. 180 mm
- Peso: 0,15 kg
- GTIN: 4015613848235



A150198

PVP* 129,- €

Espátula 5KSMBLWF

- Material: Aluminio, Recubrimiento antiadherente
- Apto para: Masas ligeras (p. ej. para pastel), puré de patata
- Medidas: an. 163 x prof. 36 x al. 182 mm
- Peso: 0,19 kg
- GTIN: 4015613848242



A150199

PVP* 129,- €

Varillas 5KSMBL6W

- Material: Aluminio, Recubrimiento antiadherente
- Apto para: Ingredientes líquidos o cremosos (clara de huevo, nata, salsas)
- Medidas: an. 180 x prof. 90 x al. 100 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613848259



A150214

PVP* 129,- €



KitchenAid 5KSM70JPX 6,6L

A150098

PVP* 1.798,- €

GTIN 4015613846347



El potente KitchenAid permite trabajar de forma precisa gracias a sus 11 niveles de velocidad y función Soft Start. En el cuenco de mezcla de acero inoxidable con capacidad de 6,6 litros se puede amasar o montar nata cómodamente. Muy fácil de usar: este silencioso robot de cocina está equipado con un elevador de cuenco.

- Material Fundición inyectada de cinc
- Color Plateado
- Material cuenco(s) Acero inoxidable
- Capacidad cuenco(s) 6,6 litro(s)
- Regulación de velocidad 11 niveles
- Incluye 1 gancho
1 espátula
1 batidora de globo
1 cuenco
- Potencia nominal 0,375 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 287 x prof. 372 x al. 419 mm
- Peso 15,2 kg



KitchenAid 5KPM5XEWB blanco, 6,9L

A1500510

PVP* 2.079,- €

GTIN 4015613593869



Seguro, eficiente y potente - El mixer para el sector profesional: Equipado con una nueva transmisión de precisión de acero, una interruptor de seguridad, rejilla protección y bol de acero inoxidable de 6,9 litros.

- Material Fundición inyectada de cinc
- Color Blanco
- Material cuenco(s) Acero inoxidable
- Capacidad cuenco(s) 6,9 litro(s)
- Regulación de velocidad 10 niveles
- Incluye 1 orificio de llenado
1 espátula
1 gancho
1 batidora de globo
1 cuenco
- Potencia nominal 0,325 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Medidas an. 287 x prof. 371 x al. 417 mm
- Peso 12,2 kg

Accesorio

Bol 6,6L 5KSMB70J

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 6,6 litro(s)
- Medidas: an. 243 x prof. 290 x al. 188 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613848211

A150194

PVP* 219,- €

Pantalla protectora 5KSMBLPS

- Material: Plástico
- Solo empleable en combinación con: Recipientes de 5,2 / 5,6 / 6,6 y 6,9 litros
- Con orificio de llenado: Sí
- Medidas: an. 254 x prof. 287 x al. 76 mm
- Peso: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330

A150190

PVP* 129,- €

Gancho de masa KA A150047

- Material: Metal fundido, Con revestimiento de nailon
- Apto para: Masas espesas (p.ej. pan, panecillos, base de pizza)
- Medidas: an. 100 x prof. 80 x al. 172 mm
- Peso: 0,4 kg
- GTIN: 4015613586717

A150034

PVP* 165,- €

Espátula KA p. A150047

- Material: Metal fundido, Con revestimiento de nailon
- Apto para: Masas ligeras (p. ej. para pastel), puré de patata
- Medidas: an. 160 x prof. 36 x al. 180 mm
- Peso: 0,5 kg
- GTIN: 4015613586700

A150033

PVP* 165,- €

Espátula KA p. A150047

- Material: Metal fundido, Con revestimiento de nailon
- Con borde de silicona: Sí
- Apto para: Masas ligeras (p. ej. para pastel), puré de patata
- Medidas: an. 170 x prof. 180 x al. 35 mm
- Peso: 0,21 kg
- GTIN: 4015613586731

A1500471

PVP* 105,- €

Varillas Al p. KA A150047

- Material: Acero inoxidable
- Apto para: Ingredientes líquidos o cremosos (clara de huevo, nata, salsas)
- Medidas: an. 160 x prof. 95 x al. 180 mm
- Peso: 0,26 kg
- GTIN: 4015613586694

A150039

PVP* 105,- €

Cortaverduras, 3 tambores, KA

- Juego compuesto por:
1 tambor Bircher (filo ondulado),
1 cortadora de verdura,
1 tambor rebanador
- Medidas: an. 110 x prof. 190 x al. 230 mm
- Peso: 0,9 kg
- GTIN: 4016098174710



A150035

PVP* 129,- €

Cortaverduras accesorio, KA

- Juego compuesto por:
1 tambor fino (para queso duro, nueces, pan rallado),
1 tambor para hacer puré de patatas, tortitas de patatas y cebollas,
1 tambor para juliana (palitos largos)
- Solo empleable en combinación con:
Cortadora de verdura
- Medidas: an. 83 x prof. 83 x al. 155 mm
- Peso: 0,4 kg
- GTIN: 4016098174727



A150036

PVP* 102,- €

Juego de picadora de carne KA

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Juego compuesto por:
1 bandeja,
1 cuchilla de acero inoxidable de 4 hojas,
1 aparato para galletas,
1 tubo p. rellenar salchichas,
1 maza, 4 discos perforados (3 mm, 4,5 mm, 6 mm, 8 mm)
- Medidas: an. 152 x prof. 230 x al. 230 mm
- Peso: 1,9 kg
- GTIN: 4015613805283

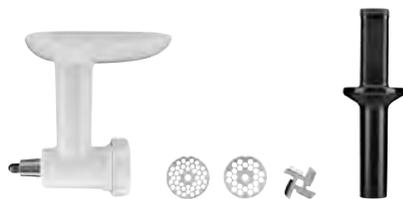


A150068

PVP* 319,- €

Picadora de carne p. KitchenAid

- Material: Plástico
- Juego compuesto por:
1 picadora de carne,
1 disco, fino,
1 disco, grueso,
1 maza
- Medidas: an. 210 x prof. 100 x al. 200 mm
- Peso: 0,9 kg
- GTIN: 4016098101372



A150000

PVP* 219,- €

Tubo p. rellenar salchichas p. KA

- Material: Acero inoxidable
- Solo empleable en combinación con:
Accesorio para picar carne, aluminio
- Medidas: an. 57 x prof. 57 x al. 135 mm
- Peso: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166852



A150025

PVP* 35,- €

Aparato para galletas

- Material: Acero inoxidable
- Características:
Con 4 formas de galletas distintas
- Solo empleable en combinación con:
Accesorio para picar carne, aluminio
- Medidas: an. 60 x prof. 60 x al. 35 mm
- Peso: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166845



A150024

PVP* 35,- €

Trituradora de cereales, KA

- Color: Blanco
- Medidas: an. 335 x prof. 235 x al. 255 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613263397



A150037

PVP* 195,- €

Máquina para muesli, KA

- Color: Blanco
- Medidas: an. 155 x prof. 210 x al. 205 mm
- Peso: 0,9 kg
- GTIN: 4016098166883



A150029

PVP* 195,- €

Preparador de pasta, 3 piezas

- Material: Acero inoxidable
- Juego compuesto por:
1 cortador para tallarines,
1 cortador para spaghetti,
1 rodillo de pasta: para un ancho de lámina de pasta hasta 150 mm, regulable en 8 espesores,
1 cepillo de limpieza
- Medidas: an. 245 x prof. 97 x al. 55 mm
- Peso: 3,4 kg
- GTIN: 4015613681412



A150062

PVP* 349,- €

Accesorio

Picadora de carne Alu II KitchenAid

- Material: Aluminio, Acero inoxidable, Plástico
- Juego compuesto por:
 - 1 bandeja,
 - 1 disco agujereado 3 mm,
 - 1 disco agujereado 4,5 mm,
 - 1 disco agujereado 8 mm,
 - 1 cuchilla, 1 tubo p. rellenar salchichas 9,5 mm,
 - 1 tubo p. rellenar salchichas 19 mm,
 - 1 maja,
 - 1 cepillo de limpieza
- Medidas: an. 140 x prof. 220 x al. 225 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613720609



A150064

PVP* 265,- €



Mandolina/rebanadora de verduras

500393

PVP* 65,- €

GTIN 4015613632308



- Piezas para cortes

2 cuchillas para rallar/cortar en juliana, (3,5 mm, 7 mm)

3 cuchillas para rodajas, (1,5 mm, 2,5 mm, 3,5 mm)

- Características

Con 5 cuchillas

Cuchillas aptas para lavavajillas

Soporte de alimentos, plástico

Patas antideslizantes

- Incluye
- Medidas
- Peso

1 soporte para las 4 cuchillas, plástico
an. 400 x prof. 130 x al. 145 mm
0,95 kg



Cortador de tomates 5510

120400

PVP* 198,- €

GTIN 4015613818252



Muy fácil de utilizar: rodajas de tomate para ensaladas, para decorar hamburguesas o para bufés. Este cortador manual de tomates convence por su fácil manejo y unos resultados de corte limpios.

- Material de la cuchilla
- Tipo de cuchilla
- Grosor de lonchas
- Diámetro máx. del producto que cortar
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable

10 cuchillas fijas

5,5 mm

90 mm

an. 197 x prof. 432 x al. 197 mm

4,66 kg



- ▶ Antideslizante y fácil de fijar
- ▶ 4 pies ajustables con ventosa



- ▶ Trabajo rápido e intuitivo
- ▶ Mediante manejo manual



- ▶ Máximo 11 cortes con un grosor de la rodaja de 5,5 mm

Cortadora de verduras GMS601



Cortadora de verduras GMS550

120325

PVP* 1.029,- €

GTIN 4015613528274



- Material
- Apertura de abastecimiento



- Incluye

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Aluminio fundido
1 x B 160 x T 74 mm
1 x Ø 58 mm
1 disco rallador Z3a, 3 mm
1 disco rallador Z5a, 5 mm
1 disco rallador Z7a, 7 mm
1 disco cortador E2a, 2 mm
1 disco cortador E4a, 4 mm
1 maja
0,55 kW | 230 V | 50 Hz
an. 240 x prof. 630 x al. 500 mm
29,2 kg



Cortador de verduras GMS580

120328

PVP* 1.979,- €

GTIN 4015613711355



Construcción robusta y fiabilidad de uso: gracias al disco de expulsión suministrado, el material cortado se descarga completamente del cortador de verduras.



- Material

- Apertura de abastecimiento
- Incluye

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Aluminio fundido
Acero inoxidable
Plástico
1 x an. 83 x prof. 160 mm
1 disco de expulsión
1 disco de corte E2-580: diseñado para discos con un espesor de corte de 2 mm
1 maja
0,58 kW | 230 V | 50 Hz
an. 280 x prof. 490 x al. 530 mm
18,3 kg



► Práctico: gracias al disco de expulsión, el material cortado se descarga completamente.



► Incluye: 1 disco de corte E2-580
► Diseñado para rodajas
► Espesor de corte: 2 mm

Accesorio

Disco de corte E1a

- Material: Aluminio
- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 1 mm
- Medidas: an. 204 x prof. 204 x al. 35 mm
- Peso: 0,72 kg
- GTIN: 4015613721125



120316

PVP* 65,- €

Disco de corte E2a

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 2 mm
- Medidas: an. 204 x prof. 204 x al. 13 mm
- Peso: 0,34 kg
- GTIN: 4015613658117



120307

PVP* 54,- €

Disco de corte E4a

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 4 mm
- Medidas: an. 204 x prof. 204 x al. 13 mm
- Peso: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658124



120308

PVP* 54,- €

Disco de corte E8a

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 8 mm
- Medidas: an. 204 x prof. 204 x al. 13 mm
- Peso: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658131



120309

PVP* 65,- €

Disco de corte E10a

- Material: Aluminio, Acero inoxidable
- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 10 mm
- Medidas: an. 204 x prof. 204 x al. 13 mm
- Peso: 0,62 kg
- GTIN: 4015613658148



120310

PVP* 65,- €

Disco de corte H3a

- Material: Aluminio, Acero inoxidable
- Diseñado para: Palitos
- Espesor de corte: 3 mm
- Medidas: an. 204 x prof. 204 x al. 13 mm
- Peso: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658155



120311

PVP* 89,- €

Disco de corte H4a

- Material: Aluminio, Acero inoxidable
- Diseñado para: Palitos
- Espesor de corte: 4 mm
- Medidas: an. 204 x prof. 204 x al. 13 mm
- Peso: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658209



120312

PVP* 89,- €

Disco de corte Z3a

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Diseñado para: Ralladura
- Espesor de corte: 3 mm
- Medidas: an. 204 x prof. 204 x al. 13 mm
- Peso: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658223



120313

PVP* 55,- €

Disco de corte Z5a

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Diseñado para: Ralladura
- Espesor de corte: 5 mm
- Medidas: an. 205 x prof. 205 x al. 35 mm
- Peso: 0,33 kg
- GTIN: 4015613658230



120314

PVP* 55,- €

Disco de corte Z7a

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Diseñado para: Ralladura
- Espesor de corte: 7 mm
- Medidas: an. 204 x prof. 204 x al. 13 mm
- Peso: 0,31 kg
- GTIN: 4015613658247



120315

PVP* 55,- €

Disco de corte K5-AHB

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Diseñado para: Rayadora de queso
- Espesor de corte: 5 mm
- Características: Revestimiento antiadherente, Rayadora de queso para gratinar, cocinar y decorar.; Con este disco rallador y el queso enfriado previamente (6 °C a 8 °C) obtendrá los mejores resultados.
- Medidas: an. 203 x prof. 203 x al. 35 mm
- Peso: 0,33 kg
- GTIN: 4015613637846



120302

PVP* 65,- €

Soporte para discos

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de alojamiento: 10 – 18 discos de corte (en función de la ejecución)
- Medidas: an. 400 x prof. 245 x al. 85 mm
- Peso: 0,7 kg
- GTIN: 4015613615417



A120255

PVP* 33,- €



Cortadora de verduras GMS601

120327

PVP* 1.498,- €

GTIN 4015613694306



Eficaz cortador de verduras con canaleta de alimentación extragrande para preparar verduras, fruta o queso.



• Material

Aluminio fundido

Acero inoxidable

Plástico

• Apertura de abastecimiento

1 x B 115 x T 75 mm

1 x ø 52 mm

• Características

Interruptor magnético para el recipiente de recogida y la tolva de alimentación

Apertura de abastecimiento grande

Tapa desmontable, apto para lavavajillas

1 recipiente de recogida (1/3 GN, 175 mm de profundidad)

1 maja

• Potencia nominal

0,617 kW | 230 V | 50 Hz

• Medidas

an. 290 x prof. 530 x al. 515 mm

• Peso

18,3 kg



► Práctico: 2 opciones de llenado
► Además de la canaleta de alimentación principal, hay un orificio con prensador, ideal para introducir rápidamente alimentos pequeños



► 18 discos de corte para rebanadas, palillos, ralladuras y dados, 1 canaleta de alimentación y 1 soporte para rebanadas ofrecen la máxima flexibilidad.

Accesorio

Recipiente de recogida GMS600

- Material: Plástico
- Formato: 1/3 GN, 175 mm de profundidad
- Medidas: an. 325 x prof. 175 x al. 195 mm
- Peso: 0,47 kg
- GTIN: 4015613682686



120353

PVP* 65,- €

Pico de alimentación GMS600

- Medidas: an. 260 x prof. 115 x al. 275 mm
- Peso: 1,4 kg
- GTIN: 4015613676111



120344

PVP* 85,- €

Disco de corte para rodajas DF1

- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 1 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677163



120350

PVP* 89,- €

Disco de corte para rodajas DF2

- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 2 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,66 kg
- GTIN: 4015613676012



120331

PVP* 85,- €

Disco de corte para rodajas DF4

- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 4 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,68 kg
- GTIN: 4015613677170



120349

PVP* 72,- €

Disco de corte para rodajas DF5

- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 5 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,56 kg
- GTIN: 4015613676029



120332

PVP* 72,- €

Accesorio

Disco de corte para rodajas DF8

- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 8 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677187



120348

PVP* 72,- €

Disco de corte para rodajas DF10

- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 10 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677194



120351

PVP* 65,- €

Disco de corte para rodajas DF14

- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 14 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,43 kg
- GTIN: 4015613677200



120352

PVP* 69,- €

Disco de corte para dados PS8

- Diseñado para: Dados
- Espesor de corte: 8 x 8 mm
- Solo empleable en combinación con: Disco de corte para rodajas DF8
- Medidas: an. 209 x prof. 209 x al. 16 mm
- Peso: 0,7 kg
- GTIN: 4015613677248



120358

PVP* 165,- €

Disco de corte para dados PS10

- Diseñado para: Dados
- Espesor de corte: 10 x 10 mm
- Solo empleable en combinación con: Disco de corte para rodajas DF10
- Medidas: an. 210 x prof. 210 x al. 16 mm
- Peso: 0,69 kg
- GTIN: 4015613676098



120342

PVP* 145,- €

Disco de corte para dados PS14

- Diseñado para: Dados
- Espesor de corte: 14 x 14 mm
- Solo empleable en combinación con: Disco de corte para rodajas DF14
- Medidas: an. 210 x prof. 210 x al. 16 mm
- Peso: 0,66 kg
- GTIN: 4015613677255



120345

PVP* 129,- €

Disco de corte para rallados DTV

- Diseñado para: Quesos curados, Rayadora de queso, Ralladura
- Espesor de corte: 1 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613676081



120341

PVP* 65,- €

Disco de corte para rallados DT2

- Diseñado para: Ralladura
- Espesor de corte: 2 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613677224



120347

PVP* 89,- €

Disco de corte para rallados DT4

- Diseñado para: Ralladura
- Espesor de corte: 4 mm
- Medidas: an. 205 x prof. 205 x al. 35 mm
- Peso: 0,54 kg
- GTIN: 4015613677231



120346

PVP* 89,- €

Disco de corte para rallados DT7

- Diseñado para: Quesos semicurados, Rayadora de queso, Ralladura
- Espesor de corte: 7 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,54 kg
- GTIN: 4015613676067



120337

PVP* 72,- €

Disco de corte para rallados DTV8

- Diseñado para: Ralladura
- Espesor de corte: 8 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677217



120338

PVP* 98,- €

Disco de corte para rallados DT9

- Diseñado para: Quesos blandos, Rayadora de queso, Ralladura
- Espesor de corte: 9 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,47 kg
- GTIN: 4015613676074



120339

PVP* 79,- €

Disco de corte DQ4

- Diseñado para: Bastones / Julienne
- Espesor de corte: 4 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,73 kg
- GTIN: 4015613676036



120333

PVP* 119,- €

Disco de corte DQ8

- Diseñado para: Bastones / Julienne
- Espesor de corte: 8 mm
- Medidas: an. 205 x prof. 205 x al. 35 mm
- Peso: 0,68 kg
- GTIN: 4015613676043



120334

PVP* 119,- €



Cutter 1000

120840

PVP* 598,- €

GTIN 4015613811208



La herramienta perfecta a la hora de preparar los alimentos. Con su cuchilla doble, este cortador corta verduras o carne en trozos muy finos en un abrir y cerrar de ojos, por lo que es ideal para preparar sopas, salsas o un relleno para pasteles o un increíble asado.



- Capacidad 6 litro(s)
- Velocidad máx. 2100 r.p.m
- Diseño cuchilla 2 cuchillas (cuchilla doble)
Acero inoxidable
- Diámetro apertura de abastecimiento 40 mm
- Dimensiones bol de acero inoxidable Ø 270 mm, altura 156 mm
- Potencia nominal 1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 315 x prof. 520 x al. 400 mm
- Peso 18,4 kg



Cocedora de carne 1WS2000

A370254

PVP* 989,- €

GTIN 4015613758992



Las ventajas de cocer carne sin hueso saltan a la vista: un resultado tierno con un tiempo de cocción reducido. La carne absorbe mejor las especias y el adobo de modo que el alimento en cocción obtiene un sabor más intenso.



- Material accionamiento Acero
- Rendimiento máx. 200 kg / hora
- protección contra sobrecarga Sí
- Dimensiones del embudo de llenado An 190 x F 25 mm
- Juego de rodillos extraíble Sí
- Juego de rodillos apto para lavavajillas Sí
- Potencia nominal 0,35 kW | 230 | 50 Hz
- Medidas an. 225 x prof. 465 x al. 430 mm
- Peso 17,8 kg



Picadora de carne FW10

370224

PVP* 285,- €

GTIN 4015613580739



- Material Plástico
- Material embudo de desperdicios Acero inoxidable / aluminio fundido
- Rendimiento máx. 10 kg / h
- Diámetro discos 62 mm
- protección contra sobrecarga Sí
- Características Compartimento integrado para guardar discos agujereados



- Incluye 1 cuchilla de acero inoxidable de 4 hojas
1 accesorio para preparar "Kebbe" (especialidad oriental)
1 aparato para galletas
1 maja
1 tubo p. rellenar salchichas
3 discos agujereados Unger (3 mm, 4,8 mm, 8 mm)
- Potencia nominal 0,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 350 x prof. 205 x al. 340 mm
- Peso 5 kg



Picadora de carne 12SQO 0,75 kW

370213

PVP* 1.249,- €

GTIN 4015613582849



- Material
- Material embudo de desperdicios
- Material accionamiento
- Rendimiento máx.
- Diámetro discos
- protección contra sobrecarga
- Incluye



- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Aluminio
Acero inoxidable 18/10
Acero
160 kg / h
70 mm
Sí
1 disco agujereado 6 mm
1 cuchilla
1 maja
0,75 kW | 230 V | 50 Hz
an. 290 x prof. 460 x al. 500 mm
20 kg

Disco agu. 12SQO/2

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro agujeros: 2 mm
- Medidas: an. 70 x prof. 70 x al. 20 mm
- Peso: 0,18 kg
- GTIN: 4015613429700

A370201

PVP* 73,- €

Disco agu. 12SQO/4,5

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro agujeros: 4,5 mm
- Medidas: an. 70 x prof. 70 x al. 20 mm
- Peso: 0,13 kg
- GTIN: 4015613429717

A370202

PVP* 49,- €

Disco agu. 12SQO/8

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro agujeros: 8 mm
- Medidas: an. 70 x prof. 70 x al. 20 mm
- Peso: 0,13 kg
- GTIN: 4015613527086

A370207

PVP* 49,- €

Cuchilla 12SQO

- Medidas: an. 60 x prof. 60 x al. 10 mm
- Peso: 0,04 kg
- GTIN: 4015613429731

A370204

PVP* 29,- €



Picadora FW200

370235

PVP* 2.719,- €

GTIN 4015613702216



Picadora con marcha atrás: para procesar grandes cantidades de carne, hasta 200 kg por hora. Este potente aparato es ideal también en combinación con la prensa para hamburguesas FW200, disponible de manera opcional.



- Material embudo de desperdicios
- Material accionamiento
- Rendimiento máx.
- Diámetro discos
- Diámetro apertura de abastecimiento
- protección contra sobrecarga
- Incluye



- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable
Acero inoxidable
200 kg / h
82 mm
50 mm
No
1 disco agujereado 4,5 mm
1 cuchilla de acero inoxidable de 4 hojas
1 maja
1,47 kW | 230 V | 50 Hz
an. 500 x prof. 435 x al. 445 mm
32 kg

Disco perforado FW200

- Material: Acero inoxidable
- Características: Perforación 4,5 mm
- Medidas: an. 82 x prof. 82 x al. 9 mm
- Peso: 0,22 kg
- GTIN: 4015613758503



370302

PVP* 49,- €

Cuchilla FW200

- Material: Acero inoxidable
- Características: 4 hojas
- Medidas: an. 120 x prof. 12 x al. 52 mm
- Peso: 0,06 kg
- GTIN: 4015613758497



370301

PVP* 29,- €

Prensa para hamburguesas FW200

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Medidas de la hamburguesa: Diámetro: 110 mm, Grosor: 15 mm
- Peso de la hamburguesa: aprox. 155 g
- Medidas: an. 320 x prof. 175 x al. 415 mm
- Peso: 3,9 kg
- GTIN: 4015613702223



370236

PVP* 679,- €

Picadora de carne FW500



Esta picadora de carne con canaleta de alimentación extragrande y motor ventilado puede procesar hasta 500 kg por hora. La unidad de trituración extraíble puede guardarse temporalmente en el frigorífico conforme al sistema HACCP.

- Material embudo de desperdicios: Aluminio
 - Material accionamiento: Acero inoxidable
 - Rendimiento máx.: 500 kg / h
 - Diámetro discos: 100 mm
 - Diámetro apertura de abastecimiento: 76 mm
 - protección contra sobrecarga: Sí
 - Unidad de trituración extraíble: Sí
- Puede guardarse temporalmente en el frigorífico conforme al sistema HACCP
- Todas las piezas desmontables de acero inoxidable y la unidad de trituración son aptas para lavavajillas
- Gran canaleta de alimentación
- 2,2 kW | 400 V | 50 Hz
- 3 NAC
- Listo para conectar

	Sistema Unger	Incluye	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
FW500	No	1 disco agujereado 6 mm 1 cuchilla de acero inoxidable de 4 hojas 1 maja	an. 305 mm prof. 470 mm al. 500 mm	40,8 kg	370238	2.798,- €	4015613739519
FW500US	Sí	2 discos agujereados 6 mm 2 cuchillas de acero inoxidable de 3 hojas 1 maja	an. 415 mm prof. 565 mm al. 680 mm	42,2 kg	370239	3.098,- €	4015613762463



Accesorio

Cuchilla FW500

- Material: Acero al carbono
- Características: 4 hojas
- Medidas: an. 90 x prof. 90 x al. 13 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4015613775807



370242

PVP* 39,- €

Disco perforado FW500

- Material: Acero al carbono
- Características: Perforación de 6 mm
- Medidas: an. 97 x prof. 97 x al. 9 mm
- Peso: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775814



370243

PVP* 59,- €

Cuchilla FW500US

- Material: Acero al carbono
- Características: 3 hojas
- Medidas: an. 80 x prof. 80 x al. 15 mm
- Peso: 0,15 kg
- GTIN: 4015613775838



370246

PVP* 53,- €

Precortador FW500US

- Material: Acero al carbono
- Medidas: an. 99 x prof. 99 x al. 20 mm
- Peso: 0,38 kg
- GTIN: 4015613775852



3739947

PVP* 51,- €

Disco perforado FW500US/8

- Material: Acero al carbono
- Características: Perforación de 8 mm
- Medidas: an. 97 x prof. 97 x al. 8 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613775876



370248

PVP* 51,- €

Disco perforado FW500US/4,5

- Material: Acero al carbono
- Características: Perforación 4,5 mm
- Medidas: an. 97 x prof. 97 x al. 10 mm
- Peso: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775890



370249

PVP* 51,- €



Peladoras de patatas



Peladora de patatas 5KG



La frescura de una patata se refleja en su sabor y en su consistencia. De esta manera, incluso con grandes cantidades de patatas, se puede ofrecer una alta calidad para disfrutar de ellas como es debido.



- Regulación de velocidad 1 nivel
- Temporizador Sí
- Toma de agua 3/4"



A120186



120198

	Capacidad	Rendimiento máx.	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
5KG	5 kg	70 - 100 kg / h	0,55 kW 230 V 50 Hz	an. 622 mm prof. 540 mm al. 802 mm	37 kg	120178	1.698,- €	4015613811086
7,5 Kg	7,5 kg	90 kg / h	0,75 kW 230 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 770 mm al. 870 mm	38 kg	A120186	2.539,- €	4015613433455
10KG	10 kg	130 kg / h	0,75 kW 230 V 50 Hz	an. 560 mm prof. 680 mm al. 870 mm	38,2 kg	120198	1.798,- €	4015613714899



Cortafiambres



Cortafiambres 195 Plus



El equipamiento de esta cortadora optimizada, destaca de varias maneras por sus características técnicas. Esta potente cortadora diagonal consta de un soporte de alimentos, un a lador de cuchilla y una guía de corte, así como de una protección doble de cuchilla y un interruptor magnético para garantizar la seguridad.

- Material: Aluminio, Plexiglas, Plástico
- Diseño: Cortadora en diagonal / cortadora de gravedad
- Diseñado para: Embutido
- Con afilador de cuchilla: Sí
- Protección de cuchilla: doble
- Interruptor magnético: Sí
- Guía de corte: Sí
- Soporte de alimentos: Sí



► Diseñada para embutidos



► Eficaz soporte para alimentos



► Guía de corte limpia



► Práctico afilador de cuchilla

	Diámetro cuchilla	Longitud de corte	Altura de corte	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
195 Plus	195 mm	185 mm	130 mm	0,11 kW 230 V 50 Hz	an. 335 mm prof. 440 mm al. 340 mm	11,2 kg	174196	489,- €	4015613683188
220 Plus	220 mm	205 mm	135 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	an. 410 mm prof. 475 mm al. 360 mm	14 kg	174221	529,- €	4015613683195
250 Plus	250 mm	195 mm	140 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	an. 435 mm prof. 510 mm al. 385 mm	14,8 kg	174251	619,- €	4015613664064
275 Plus	275 mm	180 mm	150 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	an. 435 mm prof. 520 mm al. 385 mm	16,9 kg	174276	709,- €	4015613673189
300 Plus	300 mm	230 mm	175 mm	0,2 kW 230 V 50 Hz	an. 480 mm prof. 630 mm al. 461 mm	20,8 kg	174301	898,- €	4015613683201



Accesorio



Cuchilla Basic 195

- Diseño cuchilla: Estándar
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable
- Diámetro cuchilla: 195 mm
- Medidas: an. 195 x prof. 195 x al. 15 mm
- Peso: 0,69 kg
- GTIN: 4015613837093

174060

PVP* 39,- €



Cuchilla 195, filo dentado

- Diseño cuchilla: Filo dentado
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Cromado duro
- Diámetro cuchilla: 195 mm
- Medidas: an. 195 x prof. 195 x al. 13 mm
- Peso: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658254

174050

PVP* 98,- €



Cuchilla 195, revestimiento antiadherent

- Diseño cuchilla: Revestimiento antiadherente
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Revestimiento de teflón
- Diámetro cuchilla: 195 mm
- Medidas: an. 195 x prof. 195 x al. 13 mm
- Peso: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658261

174051

PVP* 112,- €

Cuchilla Basic 220

- Diseño cuchilla: Estándar
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable
- Diámetro cuchilla: 220 mm
- Medidas: an. 220 x prof. 220 x al. 16 mm
- Peso: 0,79 kg
- GTIN: 4015613837109

174061

PVP* 59,- €

Cuchilla 220, filo dentado

- Diseño cuchilla: Filo dentado
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Cromado duro
- Diámetro cuchilla: 220 mm
- Medidas: an. 220 x prof. 220 x al. 15 mm
- Peso: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658278

174052

PVP* 102,- €

Cuchilla 220, revestimiento antiadherent

- Diseño cuchilla: Revestimiento antiadherente
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Revestimiento de teflón
- Diámetro cuchilla: 220 mm
- Medidas: an. 220 x prof. 220 x al. 15 mm
- Peso: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658285

174053

PVP* 112,- €

Cuchilla Basic 250

- Diseño cuchilla: Estándar
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable
- Diámetro cuchilla: 250 mm
- Medidas: an. 250 x prof. 250 x al. 18 mm
- Peso: 0,98 kg
- GTIN: 4015613837116

174062

PVP* 69,- €

Cuchilla 250, filo dentado

- Diseño cuchilla: Filo dentado
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Cromado duro
- Diámetro cuchilla: 250 mm
- Medidas: an. 250 x prof. 250 x al. 18 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658292

174054

PVP* 112,- €

Cuchilla 250, revestimiento antiadherent

- Diseño cuchilla: Revestimiento antiadherente
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Revestimiento de teflón
- Diámetro cuchilla: 250 mm
- Medidas: an. 250 x prof. 250 x al. 18 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658308

174055

PVP* 125,- €

Cuchilla Basic 275

- Diseño cuchilla: Estándar
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable
- Diámetro cuchilla: 275 mm
- Medidas: an. 275 x prof. 275 x al. 22 mm
- Peso: 1,53 kg
- GTIN: 4015613837123

174063

PVP* 119,- €

Cuchilla 275, filo dentado

- Diseño cuchilla: Filo dentado
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Cromado duro
- Diámetro cuchilla: 275 mm
- Medidas: an. 275 x prof. 275 x al. 22 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658315

174056

PVP* 205,- €

Cuchilla 275, revestimiento antiadherent

- Diseño cuchilla: Revestimiento antiadherente
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Revestimiento de teflón
- Diámetro cuchilla: 275 mm
- Medidas: an. 275 x prof. 275 x al. 22 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658322

174057

PVP* 239,- €

Cuchilla Basic 300

- Diseño cuchilla: Estándar
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable
- Diámetro cuchilla: 300 mm
- Medidas: an. 300 x prof. 300 x al. 21 mm
- Peso: 1,6 kg
- GTIN: 4015613837130

174064

PVP* 149,- €

Cuchilla 300, filo dentado

- Diseño cuchilla: Filo dentado
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Cromado duro
- Diámetro cuchilla: 300 mm
- Medidas: an. 300 x prof. 300 x al. 23 mm
- Peso: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339

174058

PVP* 235,- €

Cuchilla 300, revestimiento antiadherent

- Diseño cuchilla: Revestimiento antiadherente
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Revestimiento de teflón
- Diámetro cuchilla: 300 mm
- Medidas: an. 300 x prof. 300 x al. 23 mm
- Peso: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346

174059

PVP* 245,- €

Cortadora PRO 250-G



Potente y con pocos requisitos de mantenimiento: esta cortadora de engranajes con afilador de cuchilla integrado está diseñada para cortar salchichas y quesos. Para aplicaciones exigentes en cocinas comerciales y carnicerías.

- Material: Aluminio
- Diseño: Cortadora en diagonal / cortadora de gravedad
Máquina de engranajes
- Diseñado para: Embutido
Queso
- Con afilador de cuchilla: Sí
- Protección de cuchilla: Simple
- Interruptor magnético: No
- Guía de corte: Sí
- Soporte de alimentos: Sí



► Diseñada para embutidos y queso



► Eficaz soporte para alimentos



► Guía de corte limpia



174302

	Diámetro cuchilla	Longitud de corte	Altura de corte	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cortadora PRO 250-G	250 mm	200 mm	160 mm	0,16 kW 230 V 50 Hz	an. 410 mm prof. 560 mm al. 400 mm	22,3 kg	174303	1.598,- €	4015613714486
Cortadora PRO 300-G	300 mm	250 mm	220 mm	0,4 kW 230 V 50 Hz	an. 547 mm prof. 615 mm al. 545 mm	36 kg	174302	3.149,- €	4015613702131



Accesorio

Cuchilla Basic PRO 250-G

- Diseño cuchilla: Estándar
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero
- Diámetro cuchilla: 250 mm
- Medidas: an. 250 x prof. 250 x al. 23 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613814254



174304

PVP* 229,- €

Cuchilla Basic 300

- Diseño cuchilla: Estándar
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable
- Diámetro cuchilla: 300 mm
- Medidas: an. 300 x prof. 300 x al. 21 mm
- Peso: 1,6 kg
- GTIN: 4015613837130



174064

PVP* 149,- €

Cuchilla 300, filo dentado

- Diseño cuchilla: Filo dentado
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Cromado duro
- Diámetro cuchilla: 300 mm
- Medidas: an. 300 x prof. 300 x al. 23 mm
- Peso: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339



174058

PVP* 235,- €

Cuchilla 300, revestimiento antiadherent

- Diseño cuchilla: Revestimiento antiadherente
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Revestimiento de teflón
- Diámetro cuchilla: 300 mm
- Medidas: an. 300 x prof. 300 x al. 23 mm
- Peso: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346



174059

PVP* 245,- €

Balanzas industriales



Báscula de cocina, 15kg, 5g



- Material
- Margen de peso hasta
- Tara
- Accionado por



- Características

- Incluye

- Indicación importante
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Plástico (ABS)

15 kg

Sí

Acumulador

Componente de alimentación

Burbuja (para la orientación correcta del aparato)

1 acumulador

1 componente de alimentación

Apto para pesajes no sujetos a calibrado

0,004 kW | 230 V | 50 Hz

an. 280 x prof. 330 x al. 125 mm

2,8 kg

	Disolución	Código:	PVP*	GTIN
Báscula de cocina, 15kg, 5g	5 g	A300117	195,- €	4015613587417
Báscula de cocina, 15kg, 2g	2 g	A300118	215,- €	4015613587424



Báscula digital, 60kg, 20g



- Tara
- Accionado por



- Características



- Incluye
- Indicación importante
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Sí

Pilas (4 x AAA)

Componente de alimentación

Panel a distancia para montaje sobre pared, distancia máx. 1,4 m

1 componente de alimentación

Apto para pesajes no sujetos a calibrado

0,0018 kW | 230 V | 50 Hz

an. 320 x prof. 305 x al. 42 mm

3,2 kg

	Margen de peso hasta	Disolución	Código:	PVP*	GTIN
Báscula digital, 60kg, 20g	60 kg	20 g	A300068	155,- €	4015613572437
Báscula digital, 150kg, 50g	150 kg	50 g	A300151	165,- €	4015613572444





Envasadora al vacío 305/15L

300748

PVP* 149,- €

GTIN 4015613710907



Numerosas funciones para un uso flexible: envasado al vacío de forma suave o normal, envasado al vacío con recipientes al vacío, marinado o sellado.

- Longitud barra de sellado 305 mm
- Cantidad costuras de sellado 1
- Duración de soldadura regulable 2 niveles
- Bomba de vacío 15 l/min. (0,9 m³/h)
- Vacío máximo -800 mbar
- Intensidad de vacío ajustable Sí
- Características Portarrollos con cuchilla integrada
- Incluye 1 rollo de película para envasado al vacío (ancho 22 cm, largo 3 m)
1 rollo de película para envasado al vacío (ancho 28 cm, largo 3 m)
1 tubo flexible de unión (para envasar al vacío exterior)
- Potencia nominal 0,13 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 400 x prof. 180 x al. 92 mm
- Peso 2,5 kg



Envasadora al vacío 315/20L

300750

PVP* 375,- €

GTIN 4015613811451



La prolongación de la vida útil de los alimentos es tan solo una de las ventajas de utilizar una envasadora al vacío. Envasadas herméticamente, las porciones de alimentos se pueden almacenar refrigeradas o congeladas, procesar y servir. Esto optimiza el uso de productos y, por lo tanto, reduce las pérdidas.

- Longitud barra de sellado 315 mm
- Cantidad costuras de sellado 1
- Duración de soldadura regulable No
- Bomba de vacío 20 l / min. (aprox. 1,2 m³ / h.)
- Vacío máximo -980 mbar
- Intensidad de vacío ajustable Sí
- Incluye 1 rollo de película para envasado al vacío (ancho 28 cm, largo 6 m)
- Potencia nominal 0,22 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 400 x prof. 340 x al. 105 mm
- Peso 4,9 kg

Accesorio

Juego rollos de folio 220

- Juego compuesto por: 2 rollos de film transparente
- Ancho rollo: 22 cm
- Longitud rollo: 5 m
- Medidas: an. 220 x prof. 40 x al. 40 mm
- Peso: 0,46 kg
- GTIN: 4015613474946



300418

PVP* 17,50 €

Juego rollos de folio 280

- Juego compuesto por: 2 rollos de film transparente
- Ancho rollo: 28 cm
- Longitud rollo: 5 m
- Medidas: an. 50 x prof. 280 x al. 50 mm
- Peso: 0,51 kg
- GTIN: 4015613474953



300419

PVP* 19,50 €

Recipiente de vacío

- Material: Plástico
- Capacidad: 1,5 litro(s)
- Apilable: Sí
- Medidas: an. 135 x prof. 135 x al. 180 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613632445



300422

PVP* 33,- €



Envasadora al vacío 420/20L

300746

PVP* 489,- €

GTIN 4015613699257



Con su portarrollos y su cuchilla integrada, esta envasadora al vacío está lista para usar. Este aparato es ideal para envasar al vacío, marinar y sellar alimentos, especialmente en cantidades pequeñas.

- Longitud barra de sellado 420 mm
- Cantidad costuras de sellado 2
- Duración de soldadura regulable 2 niveles
- Bomba de vacío 20 l / min. (aprox. 1,2 m³ / h.)
- Vacío maximo -900 mbar
- Características Portarrollos con cuchilla integrada
- Incluye 1 rollo de film transparente (40 cm x 6 m)
- Potencia nominal 0,36 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 500 x prof. 395 x al. 140 mm
- Peso 6,6 kg



Envasadora al vacío 400M

300435

PVP* 1.349,- €

GTIN 4015613578491



- Longitud barra de sellado 400 mm
- Cantidad costuras de sellado 1
- Duración de soldadura regulable 3 niveles
- Bomba de vacío aprox. 31,5 l / min. (1,9 m³ / h.)
- Vacío maximo -850 mbar
- Características Colector de líquidos
- Incluye Indicación de presión por manómetro
- Potencia nominal Portarrollos con cuchilla integrada
- Medidas 1 rollo de film transparente (40 cm x 3 m)
- Peso 1 tubo flexible de unión (para envasar al vacío con recipientes)
- 5 bolsas de vacío (40 x 50 cm)
- 0,38 kW | 230 V | 50 Hz
- an. 550 x prof. 325 x al. 270 mm
- 12,5 kg

Accesorio

Juego rollos de folio 400

- Juego compuesto por: 2 rollos de film transparente
- Ancho rollo: 40 cm
- Longitud rollo: 6 m
- Medidas: an. 400 x prof. 65 x al. 65 mm
- Peso: 0,86 kg
- GTIN: 4015613715742



300424

PVP* 24,50 €

Bolsa de vacío estructurada

- Capacidad: 20 litro(s)
- Tamaño bolsas: 400 x 600 mm
- Diseño: Gofradas (acanaladas por un lado)
- Apto para hornos sous-vide: Sí
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (50 bolsas)
- Medidas: an. 400 x prof. 600 x al. 1 mm
- Peso: 0,04 kg
- GTIN: 4015613473345



300414

PVP* 49,- €

Bolsas de vacío G1,2L



- Diseñado para Envasadoras al vacío exteriores
- Diseño Gofradas (acanaladas por un lado)
- Apto para hornos sous-vide Sí
- Cantidad de unidades de pedido 1 cartón (50 bolsas)

	Capacidad	Tamaño bolsas	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
G1,2L	1,2 litro(s)	160 x 250 mm	an. 160 x prof. 250 x al. 1 mm	0,4 kg	300411	11,- €	4015613459196
G2,5L	2,5 litro(s)	200 x 300 mm	an. 200 x prof. 300 x al. 25 mm	0,5 kg	300412	13,50 €	4015613459202
G7,5L	7,5 litro(s)	300 x 400 mm	an. 300 x prof. 400 x al. 25 mm	1 kg	300413	25,- €	4015613459219



Envasadora al vacío K 250/150L

300301

PVP* 2.998,- €

GTIN 4015613708355



Esta envasadora al vacío con cámara es potente, robusta y fácil de manejar. Si es necesario, se puede compensar la altura en la cámara mediante las placas de inserción suministradas.



- Material tapa Plexiglas
- Longitud barra de sellado 250 mm
- Cantidad costuras de sellado 1
- Duración de soldadura regulable 6 niveles
- Medidas de la cámara 256 x 370 x 125 mm (an. x prof. x al.)
- Bomba de vacío 150 l / min. (8-9 m³ / h.)
- Vacío máximo -995 mbar
- Intensidad de vacío ajustable No
- Incluye 2 placas de inserción para compensación de altura (250 x 300 x 17 mm)
- Potencia nominal 0,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 320 x prof. 540 x al. 265 mm
- Peso 29 kg



Envasadora al vacío K 290/77L

300749

PVP* 1.269,- €

GTIN 4015613794822



Envasar al vacío, marinar y sellar: esta envasadora al vacío de cámara con 5 niveles de intensidad ofrece una amplia variedad de opciones para almacenar y preparar alimentos.



- Material tapa Polimetilmetacrilato (PMMA)
- Longitud barra de sellado 290 mm
- Cantidad costuras de sellado 1
- Duración de soldadura regulable 0 - 6 segundos
- Medidas de la cámara 350 x 300 x 80 mm (an. x prof. x al.)
- Bomba de vacío aprox. 77 l / min. (4,62 m³ / h.)
- Vacío máximo -999 mbar
- Intensidad de vacío ajustable Sí
- Potencia nominal 0,63 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 360 x prof. 550 x al. 560 mm
- Peso 21,8 kg



Envasadora al vacío K 300/60L

300747

PVP* 779,- €

GTIN 4015613699264



Todo de un vistazo: esta envasadora al vacío de cámara está equipada con una tapa de vidrio y un manómetro para controlar el vacío. En la cámara, una abrazadera evita el deslizamiento de la bolsa de vacío.

- Material tapa: Vidrio
- Longitud barra de sellado: 300 mm
- Cantidad costuras de sellado: 2
- Duración de soldadura regulable: 3 - 9 segundos
- Medidas de la cámara: 305 x 320 x 90 mm (an. x prof. x al.)
- Bomba de vacío: 60 l / min. (aprox. 4 m³ / h.)
- Vacío máximo: -900 mbar
- Intensidad de vacío ajustable: Sí
- Incluye: 30 bolsas de vacío (280 x 330 mm)
- Potencia nominal: 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 375 x prof. 440 x al. 271 mm
- Peso: 15,1 kg

Bolsas de vacío K1,2L



- Diseñado para: Envasadoras al vacío de cámara
- Diseño: Lisa
- Apto para hornos sous-vide: Sí
- Cantidad de unidades de pedido: 1 paquete (100 bolsas)

	Capacidad	Tamaño bolsas	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
K1,2L	1,2 litro(s)	160 x 250 mm	an. 160 x prof. 250 x al. 25 mm	0,67 kg	300311	17,50 €	4015613610320
K2,5L	2,5 litro(s)	200 x 300 mm	an. 200 x prof. 300 x al. 25 mm	0,5 kg	300312	25,- €	4015613610337
K7,5L	7,5 litro(s)	300 x 350 mm	an. 300 x prof. 350 x al. 25 mm	1 kg	300313	45,- €	4015613610344

Centrifugadora de ensalada K1-12L



Para preparar crujientes ensaladas y verduras frescas de manera eficaz, fiable e higiénica. Su facilidad de manejo y limpieza representa una gran ventaja.

- Material: Plástico
- Accionamiento: Manivela
- Características especiales: También calificado para secar verduras



	Capacidad	Salida de agua	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
K1-12L	12 litro(s)	—	an. 320 mm prof. 320 mm al. 440 mm	2,2 kg	120710	132,- €	4015613678245
K1-25L	25 litro(s)	Manguera de drenaje	an. 420 mm prof. 420 mm al. 520 mm	3,3 kg	120709	145,- €	4015613676586





Nos encanta prestar atención a los detalles.

También en ellos se debe hacer notar siempre la alta calidad de Bartscher, ya se trate de una simple olla o de un recipiente Gastronorm.

En las siguientes páginas le mostramos nuestra extensa gama de accesorios.

ACCESORIOS DE COCINA

Cubeta GN, Basic Line



Recipiente GN conforme a la norma EN631, de acero inoxidable al cromo-níquel, con superficie satinada



- Material
- Norma
- Superficie
- Apilable

Acero inoxidable al cromo níquel
EN 631
Mate
Sí

Gastronorm	Profundidad cubeta	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1/1 GN	20 mm	3,4 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 20 mm	0,8 kg	711020	11,- €	4015613695556
1/1 GN	40 mm	5 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 40 mm	0,5 kg	711040	14,50 €	4015613695570
1/1 GN	65 mm	9 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 65 mm	0,6 kg	711065	16,50 €	4015613695587
1/1 GN	100 mm	14 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 100 mm	0,7 kg	711100	19,- €	4015613695594
1/1 GN	150 mm	21 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 150 mm	0,8 kg	711150	28,- €	4015613695600
1/1 GN	200 mm	28 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 200 mm	0,9 kg	711200	34,- €	4015613695617
2/3 GN	20 mm	2,3 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 20 mm	0,15 kg	723020	9,- €	4015613695624
2/3 GN	40 mm	3 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 40 mm	0,2 kg	723040	10,- €	4015613695631
2/3 GN	65 mm	5,5 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 65 mm	0,25 kg	723065	12,50 €	4015613695648
2/3 GN	100 mm	9 litro(s)	an. 355 x prof. 325 x al. 100 mm	0,75 kg	723100	15,50 €	4015613695655
2/3 GN	150 mm	13 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 150 mm	0,5 kg	723150	20,50 €	4015613695662
2/3 GN	200 mm	18 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 200 mm	0,6 kg	723200	26,- €	4015613695679
1/2 GN	20 mm	1,6 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 20 mm	0,1 kg	712020	8,50 €	4015613695686
1/2 GN	40 mm	2 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 40 mm	0,2 kg	712040	9,50 €	4015613695693
1/2 GN	65 mm	4 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 65 mm	0,25 kg	712065	10,50 €	4015613695709
1/2 GN	100 mm	6,5 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 100 mm	0,55 kg	712100	13,50 €	4015613695716
1/2 GN	150 mm	9,5 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 150 mm	0,4 kg	712150	18,50 €	4015613695723
1/2 GN	200 mm	12,5 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 200 mm	0,5 kg	712200	22,50 €	4015613695730
1/3 GN	20 mm	1,1 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 20 mm	0,24 kg	713020	7,- €	4015613695747
1/3 GN	40 mm	1,5 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 40 mm	0,1 kg	713040	9,- €	4015613695761
1/3 GN	65 mm	2,5 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 65 mm	0,15 kg	713065	10,50 €	4015613695778
1/3 GN	100 mm	4 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 100 mm	0,3 kg	713100	11,50 €	4015613695785
1/3 GN	150 mm	5,75 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 150 mm	0,69 kg	713150	16,50 €	4015613695792
1/3 GN	200 mm	7,8 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 200 mm	0,5 kg	713200	20,50 €	4015613695808
1/4 GN	20 mm	0,8 litro(s)	an. 265 x prof. 162 x al. 20 mm	0,07 kg	714020	5,75 €	4015613695822
1/4 GN	40 mm	1,6 litro(s)	an. 265 x prof. 162 x al. 40 mm	0,08 kg	714040	8,25 €	4015613695839
1/4 GN	65 mm	1,8 litro(s)	an. 265 x prof. 162 x al. 65 mm	0,12 kg	714065	9,- €	4015613695846
1/4 GN	100 mm	2,8 litro(s)	an. 265 x prof. 162 x al. 100 mm	0,2 kg	714100	10,- €	4015613695853
1/4 GN	150 mm	4 litro(s)	an. 265 x prof. 162 x al. 150 mm	0,4 kg	714150	14,- €	4015613695860
1/6 GN	65 mm	1 litro(s)	an. 176 x prof. 162 x al. 65 mm	0,07 kg	716065	7,25 €	4015613695877
1/6 GN	100 mm	1,6 litro(s)	an. 176 x prof. 162 x al. 100 mm	0,12 kg	716100	8,50 €	4015613695884
1/6 GN	150 mm	2,4 litro(s)	an. 176 x prof. 162 x al. 150 mm	0,2 kg	716150	11,50 €	4015613695891
1/9 GN	65 mm	0,6 litro(s)	an. 176 x prof. 108 x al. 65 mm	0,06 kg	719065	5,75 €	4015613695907
1/9 GN	100 mm	1 litro(s)	an. 176 x prof. 108 x al. 100 mm	0,1 kg	719100	8,50 €	4015613695914

Tapa, Basic Line



Gastronorm	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1/1 GN	0,3 kg	711311	14,- €	4015613695921
2/3 GN	0,3 kg	711323	13,- €	4015613695938
1/2 GN	0,25 kg	711312	11,- €	4015613695945
1/3 GN	0,2 kg	711313	9,- €	4015613695969
1/4 GN	0,15 kg	711314	7,- €	4015613695976
1/6 GN	0,1 kg	711316	5,50 €	4015613695983
1/9 GN	0,08 kg	711319	4,- €	4015613695990

GN cubeta, Top Line



CNS
18/10



- Material
- Norma
- Superficie
- Apilable

Acero inoxidable 18/10
EN 631
Brillante
Sí

Gastronorm	Profundidad cubeta	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
2/1 GN	20 mm	6,9 litro(s)	an. 650 x prof. 530 x al. 20 mm	1,8 kg	A120020	36,- €	4015613273662
2/1 GN	40 mm	10 litro(s)	an. 650 x prof. 530 x al. 40 mm	1,7 kg	A120040	39,- €	4015613271040
2/1 GN	65 mm	18,5 litro(s)	an. 650 x prof. 530 x al. 65 mm	2,5 kg	A120065	43,- €	4015613271057
2/1 GN	100 mm	28,5 litro(s)	an. 650 x prof. 530 x al. 100 mm	3,1 kg	A120103	49,- €	4015613271811
2/1 GN	150 mm	42,5 litro(s)	an. 650 x prof. 530 x al. 150 mm	3 kg	A120153	69,- €	4015613271828
1/1 GN	20 mm	3,4 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 20 mm	0,9 kg	A121025	19,- €	4016098166722
1/1 GN	40 mm	5 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 40 mm	1,1 kg	A121040	21,- €	4015613271064
1/1 GN	65 mm	9 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 65 mm	1,3 kg	A121065	24,- €	4016098162755
1/1 GN	100 mm	14 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 100 mm	1,4 kg	A121100	28,- €	4016098162762
1/1 GN	150 mm	21 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 150 mm	1,7 kg	A120610	39,- €	4016098101204
1/1 GN	200 mm	28 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 200 mm	2,1 kg	A121200	52,- €	4015613271071
2/4 GN	20 mm	1,6 litro(s)	an. 530 x prof. 162 x al. 20 mm	0,5 kg	A128020	12,50 €	4015613271118
2/4 GN	40 mm	2 litro(s)	an. 530 x prof. 162 x al. 40 mm	0,55 kg	A128040	15,- €	4015613271125
2/4 GN	65 mm	3,8 litro(s)	an. 530 x prof. 162 x al. 65 mm	0,75 kg	A128065	19,- €	4015613271132
2/4 GN	100 mm	6 litro(s)	an. 530 x prof. 162 x al. 100 mm	1 kg	A128100	26,- €	4015613271149
2/4 GN	150 mm	9 litro(s)	an. 530 x prof. 162 x al. 150 mm	1,2 kg	A128150	36,- €	4015613271156
2/3 GN	20 mm	2,3 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 20 mm	0,55 kg	A125020	13,50 €	4015613271194
2/3 GN	40 mm	3 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 40 mm	0,75 kg	A125040	17,- €	4015613271200
2/3 GN	65 mm	5,5 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 65 mm	0,83 kg	A125065	19,- €	4015613271217
2/3 GN	100 mm	9 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 100 mm	1,1 kg	A125100	24,- €	4015613271224
2/3 GN	150 mm	13 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 150 mm	1,4 kg	A125150	34,- €	4015613271231
2/3 GN	200 mm	18 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 200 mm	1,6 kg	A125200	42,- €	4015613271248
1/2 GN	20 mm	1,6 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 20 mm	0,45 kg	A122020	10,50 €	4015613271088
1/2 GN	40 mm	2 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 40 mm	0,6 kg	A122040	12,- €	4015613271095
1/2 GN	65 mm	4 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 65 mm	0,6 kg	A122065	13,50 €	4016098162779
1/2 GN	100 mm	6,5 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 100 mm	0,7 kg	A122100	17,- €	4016098162786
1/2 GN	150 mm	9,5 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 150 mm	1,1 kg	A120620	25,50 €	4015613278988
1/2 GN	200 mm	12,5 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 200 mm	1,2 kg	A122200	35,- €	4015613271101
1/3 GN	20 mm	1,1 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 20 mm	0,25 kg	A123020	9,- €	4015613271255
1/3 GN	40 mm	1,5 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 40 mm	0,4 kg	A123040	10,50 €	4015613271262
1/3 GN	65 mm	2,5 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 65 mm	0,45 kg	A123065	12,- €	4016098162793
1/3 GN	100 mm	4 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 100 mm	0,55 kg	A123100	17,- €	4016098162809
1/3 GN	150 mm	5,75 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 150 mm	0,6 kg	A123150	25,- €	4016098101266
1/3 GN	200 mm	7,8 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 200 mm	0,9 kg	A123200	31,- €	4015613271279
1/4 GN	20 mm	0,8 litro(s)	an. 265 x prof. 162 x al. 20 mm	0,2 kg	A124020	7,- €	4015613271163
1/4 GN	65 mm	1,8 litro(s)	an. 265 x prof. 162 x al. 65 mm	0,3 kg	A124065	10,- €	4015613271170
1/4 GN	100 mm	2,8 litro(s)	an. 265 x prof. 162 x al. 100 mm	0,45 kg	A124100	12,- €	4016098170354
1/4 GN	150 mm	4 litro(s)	an. 265 x prof. 162 x al. 150 mm	0,65 kg	A120640	19,50 €	4016098101297
1/4 GN	200 mm	5,5 litro(s)	an. 265 x prof. 162 x al. 200 mm	0,85 kg	A124200	25,- €	4015613271187
1/6 GN	65 mm	1 litro(s)	an. 176 x prof. 162 x al. 65 mm	0,2 kg	A126065	8,50 €	4016098170385
1/6 GN	100 mm	1,6 litro(s)	an. 176 x prof. 162 x al. 100 mm	0,3 kg	A126100	10,50 €	4016098170378
1/6 GN	150 mm	2,4 litro(s)	an. 176 x prof. 162 x al. 150 mm	0,35 kg	A120650	19,- €	4016098101327
1/6 GN	200 mm	3,4 litro(s)	an. 176 x prof. 162 x al. 200 mm	0,45 kg	A126200	29,- €	4015613271286
1/9 GN	65 mm	0,6 litro(s)	an. 176 x prof. 108 x al. 65 mm	0,1 kg	A129065	9,- €	4016098169181
1/9 GN	100 mm	1 litro(s)	an. 176 x prof. 108 x al. 100 mm	0,2 kg	A129100	10,50 €	4016098169198

GN cubeta, agujereada, Top Line



- Material
- Norma
- Superficie
- Diseño
- Apilable

Acero inoxidable 18/10
EN 631
Brillante
Con perforación (agujereado)
Sí

Gastronorm	Profundidad cubeta	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1/1 GN	65 mm	9 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 65 mm	1,1 kg	A101065	36,- €	4016098175229
1/1 GN	100 mm	14 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 100 mm	1,4 kg	A101100	42,- €	4016098175236
1/1 GN	150 mm	21 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 150 mm	1,6 kg	A101150	56,- €	4016098175243
2/3 GN	65 mm	5,5 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 65 mm	0,9 kg	A103065	27,- €	4015613278940
2/3 GN	100 mm	9 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 100 mm	0,95 kg	A103100	35,- €	4015613487618
2/3 GN	150 mm	13 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 150 mm	1 kg	A103150	49,- €	4015613487625
1/2 GN	65 mm	4 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 65 mm	0,65 kg	A102065	21,- €	4016098175199
1/2 GN	100 mm	6,5 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 100 mm	0,7 kg	A102100	26,- €	4016098175205
1/2 GN	150 mm	9,5 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 150 mm	0,95 kg	A102150	32,- €	4016098175212

Tapa



Gastronorm	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1/1 GN	1 kg	A120615	20,- €	4016098101211
2/3 GN	0,65 kg	A120634	14,- €	4015613271293
1/2 GN	0,45 kg	A120625	12,- €	4016098101242
1/3 GN	0,3 kg	A120635	10,- €	4016098101273
1/4 GN	0,2 kg	A120645	9,- €	4016098101303
1/6 GN	0,18 kg	A120655	5,- €	4016098101334
1/9 GN	0,1 kg	A120649	5,50 €	4016098169204

Tapa con orificio p. cuchara



Gastronorm	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120616	22,- €	4016098101228
2/3 GN	0,6 kg	A120637	16,- €	4015613271309
1/2 GN	0,4 kg	A120626	14,- €	4016098101259
1/3 GN	0,3 kg	A120636	12,50 €	4016098101280
1/4 GN	0,25 kg	A120646	10,50 €	4016098101310
1/6 GN	0,15 kg	A120656	9,- €	4016098101341

Tapa con junta



Gastronorm	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120615D	52,- €	4015613409054
2/3 GN	0,55 kg	A120634D	44,- €	4015613409061
1/2 GN	0,4 kg	A120625D	34,- €	4015613409078
1/3 GN	0,3 kg	A120635D	29,- €	4015613409085
1/4 GN	0,2 kg	A120645D	26,- €	4015613409092
1/6 GN	0,1 kg	A120655D	21,- €	4015613409108

Accesorio

Barra intermedia, 325 mm

- Medidas: an. 330 x prof. 20 x al. 35 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4016098101181

A120601

PVP* 8,50 €

Barra intermedia 530 mm

- Medidas: an. 530 x prof. 20 x al. 35 mm
- Peso: 0,15 kg
- GTIN: 4016098101198

A120602

PVP* 10,- €

Bandeja GN



CNS
18/10

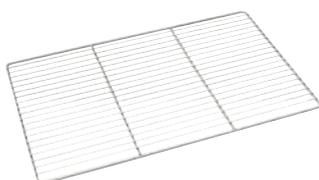


- Material
- Norma
- Superficie
- Borde reforzado
- Apilable

Acero inoxidable 18/10
EN 631
Mate
Sí
Sí

Gastronorm	Profundidad cubeta	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
2/1 GN	20 mm	6,9 litro(s)	an. 650 x prof. 530 x al. 20 mm	2,7 kg	A101181	49,- €	4015613271699
2/1 GN	40 mm	10 litro(s)	an. 650 x prof. 530 x al. 40 mm	2 kg	A101182	59,- €	4015613271705
2/1 GN	65 mm	18,5 litro(s)	an. 650 x prof. 530 x al. 65 mm	2,5 kg	A101183	63,- €	4015613271712
1/1 GN	20 mm	3,5 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 20 mm	1,5 kg	A101185	29,- €	4015613271729
1/1 GN	40 mm	5 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 40 mm	1,5 kg	A101186	32,- €	4015613271736
1/1 GN	65 mm	9 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 65 mm	1,7 kg	A101187	37,- €	4015613271743
1/2 GN	20 mm	1,6 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 25 mm	0,7 kg	A101190	16,- €	4015613271750
1/2 GN	40 mm	2 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 40 mm	0,75 kg	A101191	20,- €	4015613271767
1/2 GN	65 mm	4 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 65 mm	0,8 kg	A101192	22,- €	4015613271774
2/3 GN	20 mm	2,3 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 20 mm	1,2 kg	A101195	20,- €	4015613271781
2/3 GN	40 mm	3 litro(s)	an. 355 x prof. 325 x al. 40 mm	1,1 kg	A101196	27,- €	4015613271798
2/3 GN	65 mm	5,5 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 65 mm	0,75 kg	A101197	30,- €	4015613271804

Rejilla GN



CNS
18/10

Gastronorm	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
2/1 GN	an. 650 x prof. 530 x al. 10 mm	1,9 kg	A101092	59,- €	4016098175267
1/1 GN	an. 325 x prof. 530 x al. 10 mm	0,95 kg	A101091	39,- €	4016098175250
1/2 GN	an. 330 x prof. 265 x al. 55 mm	0,75 kg	786009	45,- €	4015613815275
2/3 GN	an. 355 x prof. 325 x al. 10 mm	0,79 kg	133212	30,- €	4015613332123

Base para cubeta con orificio, GN



CNS
18/10

- Material
- Diseño

Acero inoxidable 18/10
Con perforación (agujereado)

Gastronorm	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1/1 GN	an. 467 x prof. 269 x al. 18 mm	0,8 kg	A101161	33,- €	4015613271644
1/2 GN	an. 250 x prof. 195 x al. 17 mm	0,4 kg	A101162	25,- €	4015613271651
1/3 GN	an. 262 x prof. 110 x al. 30 mm	0,3 kg	A101163	18,- €	4015613271682
1/4 GN	an. 194 x prof. 90 x al. 25 mm	0,25 kg	A101164	16,- €	4015613271668



Bandejas de presentación



Bandeja de presentación 17W-150x190

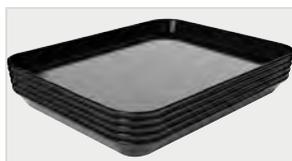


Presente platos y alimentos de forma atractiva en esta bandeja. Las bandejas de presentación de alta calidad hechas de melamina ofrecen una amplia variedad de opciones de configuración al más alto nivel, con un diseño atractivo.

- Material: Melamina
- Rango de temperatura: -40 °C a 70 °C
- Apto para lavavajillas: Sí
- Cantidad de unidades de pedido: 5 unidades



► Diseño atractivo y atemporal



► Rango de temperatura: de -40 °C a 70 °C



	Color	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Bandeja de presentación 17W-150x190	Blanco	an. 150 x prof. 190 x al. 17 mm	0,1 kg	122150	37,50 €	4015613824970
Bandeja de presentación 17S-150x190	Negro	an. 150 x prof. 190 x al. 17 mm	0,1 kg	122151	37,50 €	4015613824987
Bandeja de presentación 17W-150x300	Blanco	an. 150 x prof. 300 x al. 17 mm	0,2 kg	122160	62,50 €	4015613824994
Bandeja de presentación 17S-150x300	Negro	an. 150 x prof. 300 x al. 17 mm	0,2 kg	122161	62,50 €	4015613825007
Bandeja de presentación 17W-190x300	Blanco	an. 190 x prof. 300 x al. 17 mm	0,22 kg	122190	70,- €	4015613825014
Bandeja de presentación 17S-190x300	Negro	an. 190 x prof. 300 x al. 17 mm	0,22 kg	122191	70,- €	4015613825021
Bandeja de presentación 17W-210x280	Blanco	an. 210 x prof. 280 x al. 17 mm	0,26 kg	122222	72,50 €	4015613825076
Bandeja de presentación 17S-210x280	Negro	an. 210 x prof. 280 x al. 17 mm	0,23 kg	122223	72,50 €	4015613825083
Bandeja de presentación 17W-240x350	Blanco	an. 240 x prof. 350 x al. 17 mm	0,36 kg	122240	90,- €	4015613825038
Bandeja de presentación 17S-240x350	Negro	an. 240 x prof. 350 x al. 17 mm	0,36 kg	122241	90,- €	4015613825045
Bandeja de presentación 17W-280x420	Blanco	an. 280 x prof. 420 x al. 17 mm	0,52 kg	122180	130,- €	4015613825052
Bandeja de presentación 17S-280x420	Negro	an. 280 x prof. 420 x al. 17 mm	0,52 kg	122181	130,- €	4015613825069



Bandeja de presentación 35W-160x290



Presente platos y alimentos de forma atractiva en esta bandeja. Las bandejas de presentación de alta calidad hechas de melamina ofrecen una amplia variedad de opciones de configuración al más alto nivel, con un diseño atractivo.

- Material Melamina
- Rango de temperatura -40 °C a 70 °C
- Apto para lavavajillas Sí



► Diseño atractivo y atemporal



► Rango de temperatura: de -40 °C a 70 °C



	Color	Cantidad de unidades de pedido	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Bandeja de presentación 35W-160x290	Blanco	5 unidades	an. 160 x prof. 290 x al. 35 mm	0,24 kg	122162	62,50 €	4015613825106
Bandeja de presentación 35S-160x290	Negro	5 unidades	an. 160 x prof. 290 x al. 35 mm	0,24 kg	122163	62,50 €	4015613825113
Bandeja de presentación 40W-150x190	Blanco	5 unidades	an. 150 x prof. 190 x al. 40 mm	0,15 kg	122152	52,50 €	4015613825090
Bandeja de presentación 40S-150x190	Negro	5 unidades	an. 150 x prof. 190 x al. 40 mm	0,15 kg	122153	52,50 €	4015613825441
Bandeja de presentación 40W-250x350	Blanco	5 unidades	an. 250 x prof. 350 x al. 40 mm	0,47 kg	122250	122,50 €	4015613825120
Bandeja de presentación 40S-250x350	Negro	5 unidades	an. 250 x prof. 350 x al. 40 mm	0,47 kg	122251	122,50 €	4015613825137
Bandeja de presentación 60W-210x280	Blanco	5 unidades	an. 210 x prof. 280 x al. 60 mm	0,41 kg	122212	105,- €	4015613825151
Bandeja de presentación 60S-210x280	Negro	5 unidades	an. 210 x prof. 280 x al. 60 mm	0,41 kg	122213	105,- €	4015613825168
Bandeja de presentación 60W-280x420	Blanco	3 unidades	an. 280 x prof. 420 x al. 60 mm	0,77 kg	122280	96,- €	4015613825144
Bandeja de presentación 60S-280x420	Negro	3 unidades	an. 280 x prof. 420 x al. 60 mm	0,77 kg	122281	96,- €	4015613825397
Bandeja de presentación 80W-190x300	Blanco	5 unidades	an. 190 x prof. 300 x al. 80 mm	0,46 kg	122192	110,- €	4015613825175
Bandeja de presentación 80S-190x300	Negro	5 unidades	an. 190 x prof. 300 x al. 80 mm	0,46 kg	122193	110,- €	4015613825182

Porta-notas 610-1AL



- Material
- Material ruedas

Aluminio
Vidrio

	Diseño	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Porta-notas 610-1AL	610 mm de ancho	an. 610 x prof. 60 x al. 20 mm	0,5 kg	A256061V	24,- €	4015613799513
Porta-notas 910-1AL	910 mm de ancho	an. 910 x prof. 60 x al. 20 mm	0,7 kg	A256091V	29,- €	4015613799520

Cubertero 1/1GN polipropileno

A500410

PVP* 10,- €

GTIN 4015613584164



- Material
- Gastronorm
- Cantidad compartimentos
- Apilable
- Medidas
- Peso

Polipropileno
1/1 GN
4
Sí
an. 530 x prof. 325 x al. 100 mm
0,7 kg

Cubertero BK40

500445

PVP* 43,- €

GTIN 4015613803029



- Cantidad compartimentos
- Diseñado para
- No incluido en el suministro
- Medidas
- Peso

4
4 cestas para cubiertos, Ø 90 mm, al. 140 mm
Cestas para cubiertos
an. 265 x prof. 304 x al. 202 mm
1,25 kg

Cubertero BK60

500446

PVP* 52,- €

GTIN 4015613803036



- Cantidad compartimentos
- Diseñado para
- No incluido en el suministro
- Medidas
- Peso

6
6 cestas para cubiertos, Ø 90 mm, al. 140 mm
Cestas para cubiertos
an. 385 x prof. 304 x al. 206 mm
1,6 kg

Accesorio

Cesta para cubiertos BKCNS

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Diámetro: 90 mm
- Medidas: an. 115 x prof. 115 x al. 138 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613812786



500447

PVP* 9,50 €

Cesta para cubiertos BKKST

- Material: Plástico
- Color: Blanco
- Diámetro: 90 mm
- Medidas: an. 99 x prof. 99 x al. 141 mm
- Peso: 0,08 kg
- GTIN: 4015613812793



500448

PVP* 2,- €

Sartén E180-D1



Un utensilio extremadamente versátil en todo tipo de cocinas: ya sea para freír, asar o calentar, esta sartén de acero inoxidable con tapa a juego es ideal para cualquier placa de cocción.



- Modelo superficie de asado
- Material asa(s)
- Características mango
- Apta para inducción
- Incluye

Acero inoxidable
Cepillado
Acero inoxidable
Aislado contra el calor
Sí
1 tapa

	Diámetro interior	Diámetro superficie	Altura sartén	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
E180-D1	180 mm	125 mm	65 mm	an. 200 x prof. 350 x al. 110 mm	0,95 kg	100454	49,- €	4015613773209
E200-D1	200 mm	145 mm	65 mm	an. 410 x prof. 220 x al. 110 mm	1,2 kg	100456	54,- €	4015613773216
E240-D1	240 mm	190 mm	75 mm	an. 260 x prof. 486 x al. 98 mm	1,3 kg	100457	62,- €	4015613773223

Olla E3L-SG1



Esta olla de acero inoxidable es un utensilio extremadamente versátil para todo tipo de cocinas. Su mango largo fijo garantiza un manejo óptimo en la cocina.



- Con bordes antiderrame
- Apta para inducción
- Características mango
- Incluye

Sí
Sí
Aislado contra el calor
1 tapa

	Capacidad	Diámetro superficie	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
E3L-SG1	3 litro(s)	158 mm	an. 200 x prof. 365 x al. 170 mm	1,1 kg	100450	59,- €	4015613773162
E4L-SG1	4 litro(s)	175 mm	an. 222 x prof. 407 x al. 178 mm	1,3 kg	100451	65,- €	4015613773179
E6,7L-SG1	6,7 litro(s)	215 mm	an. 485 x prof. 265 x al. 200 mm	2 kg	100452	85,- €	4015613773186
E10,4L-SG1	10,4 litro(s)	250 mm	an. 560 x prof. 310 x al. 220 mm	2,7 kg	100453	102,- €	4015613773193

Olla E6,1L-1



Esta olla de acero inoxidable es un utensilio extremadamente versátil para todo tipo de cocinas. Las asas con aislamiento térmico permiten un manejo seguro durante el trabajo.



- Con bordes antiderrame
- Apta para inducción
- Características mango
- Incluye

Sí
Sí
Aislado contra el calor
1 tapa

	Capacidad	Diámetro superficie	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
E6,1L-1	6,1 litro(s)	175 mm	an. 295 x prof. 220 x al. 240 mm	1,7 kg	100446	69,- €	4015613773124
E10,4L-1	10,4 litro(s)	262 mm	an. 430 x prof. 320 x al. 220 mm	3,2 kg	100449	98,- €	4015613773155
E11L-1	11 litro(s)	215 mm	an. 360 x prof. 265 x al. 300 mm	2,4 kg	100447	89,- €	4015613773131
E16L-1	16 litro(s)	290 mm	an. 355 x prof. 443 x al. 270 mm	3,8 kg	100448	119,- €	4015613773148
25L-D290	25 litro(s)	290 mm	an. 320 x prof. 320 x al. 326 mm	4,5 kg	100441	145,- €	4015613699660
25 L, con tapa	25 litro(s)	330 mm	an. 430 x prof. 430 x al. 275 mm	6,1 kg	100440	159,- €	4015613647746
30 L, con tapa	30 litro(s)	330 mm	an. 430 x prof. 430 x al. 325 mm	6,4 kg	100445	175,- €	4015613647753
70L-D380	70 litro(s)	380 mm	an. 450 x prof. 450 x al. 450 mm	12 kg	100442	298,- €	4015613714851

Juego de cocina T4P1

A130442

PVP* 142,- €

GTIN 4015613417158



• Juego compuesto por

- Con bordes antiderrame
- Apta para inducción
- Características mango
- Medidas
- Peso

4 ollas con tapa y 1 sartén
 Olla 1: capacidad 2 litros, Ø fondo 16 cm, altura 10 cm
 Olla 2: capacidad 2,7 litros, Ø fondo 18 cm, altura 11 cm
 Olla 3: capacidad 5,1 litros, Ø fondo 24 cm, altura 11,5 cm
 Olla 4: capacidad 6,1 litros, Ø fondo 20 cm, altura 20 cm
 Sartén: capacidad 2,8 litros, Ø fondo 24 cm, altura 6,5 cm
 Sí
 Sí
 Asa(s) fría(s)
 an. 585 x prof. 340 x al. 245 mm
 6 kg

Juego de cocina T4

A130441

PVP* 215,- €

GTIN 4015613403977



• Juego compuesto por

- Con bordes antiderrame
- Apta para inducción
- Características mango
- Medidas
- Peso

4 ollas con tapa
 Olla 1: capacidad 8 litros, Ø fondo 24 cm, altura 20 cm
 Olla 2: capacidad 9 litros, Ø fondo 26 cm, altura 20,5 cm
 Olla 3: capacidad 13 litros, Ø fondo 28 cm, altura 22,5 cm
 Olla 4: capacidad 15 litros, Ø fondo 30 cm, altura 25 cm
 Sí
 Sí
 Asa(s) fría(s)
 an. 360 x prof. 315 x al. 425 mm
 9 kg

Manoplas de cocina 300



Este par de manoplas de cocina hechas de algodón son muy resistentes al calor gracias al retardante de llama procesado. Las trabillas permiten colgarlas para mantener ordenado el espacio de trabajo.

- Material
- Color
- Resistente a temperaturas hasta
- Características

100 % algodón (exterior)
 Negro
 250 °C
 Con retardante de llama
 Con retardante de llama
 Densidad del material: 640 g/m²
 No lavar para preservar el retardante de llama



	Longitud	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Manoplas de cocina 300	300 mm	an. 200 x prof. 300 x al. 35 mm	0,23 kg	A500510	16,- €	4015613735467
Manoplas de cocina 370	370 mm	an. 220 x prof. 370 x al. 35 mm	0,28 kg	A500511	18,- €	4015613735474
Manoplas de cocina 420	420 mm	an. 235 x prof. 420 x al. 35 mm	0,36 kg	A500512	19,- €	4015613735481
Manoplas de cocina 600	600 mm	an. 230 x prof. 600 x al. 35 mm	0,51 kg	A500513	26,- €	4015613735498

Recipiente de almacenamiento 10L



Recipiente robusto y apilable para el almacenamiento higiénico de diversos tipos de cereales, especias, arroz o fideos. La práctica tapa abatible transparente permite ver rápidamente qué productos secos hay en el recipiente.

- Material: Polipropileno, Policarbonato
- Características tapa: Elemento superpuesto con tapa abatible, extraíble; Tapa abatible transparente, bloqueable
- Apilable: Sí

	Capacidad	Incluye	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Recipiente de almacenamiento 10L	10 litro(s)	1 pala	an. 300 mm prof. 400 mm al. 230 mm	1,2 kg	500384	32,- €	4015613752716
Recipiente de almacenamiento 24L	24 litro(s)	1 taza de medición, 500 ml	an. 300 mm prof. 590 mm al. 435 mm	3,5 kg	500386	81,- €	4015613752723
Recipiente de almacenamiento 47L	47 litro(s)	1 taza de medición, 500 ml	an. 480 mm prof. 580 mm al. 440 mm	5 kg	500387	95,- €	4015613752730



Carro de almacenamiento 81L



Recipiente robusto y móvil para el almacenamiento higiénico de diversos tipos de cereales, especias, arroz o fideos. La tapa transparente permite ver rápidamente qué productos secos hay en el recipiente.

- Material: Polipropileno, Policarbonato
- Características tapa: Extraíble; Gancho para pala integrado; Tapa corredera transparente
- Ruedas: 2 ruedas, 2 ruedas giratorias
- Incluye: 1 pala
- Estado de suministro: Juego de montaje (montaje fácil)
- Con ruedas: Sí

	Capacidad	Capacidad de carga máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Carro de almacenamiento 81L	81 litro(s)	77 kg	an. 330 mm prof. 750 mm al. 740 mm	9,6 kg	500381	189,- €	4015613752693
Carro de almacenamiento 102L	102 litro(s)	103 kg	an. 400 mm prof. 750 mm al. 735 mm	10,8 kg	500383	219,- €	4015613752709



Salero 300



Este salero es de uso flexible: se puede utilizar para espolvorear sal, especias, azúcar o incluso harina.

- Material: Aluminio
- Diseño: Con tapa de rosca
- Diseñado para: Sal, Especias, Azúcar, Harina
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 saleros)

	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Salero 300	300 ml	an. 70 x prof. 70 x al. 115 mm	0,06 kg	680654	29,- €	4015613758374
Salero 650	650 ml	an. 85 x prof. 85 x al. 190 mm	0,11 kg	680655	62,- €	4015613762043

Tabla para cortar pan KSE475

C120100

PVP* 59,- €

GTIN 4015613412795



- Material: Madera
- Características: Acero inoxidable, Ranura integrada para el cuchillo
- Incluye: Bandeja recogemigas, acero inoxidable, 1 cuchillo de pan, acero inoxidable con mango de plástico
- Medidas: an. 475 x prof. 260 x al. 40 mm
- Peso: 1,9 kg

Tabla de cortar 40x30 W

A120587

PVP* 19,- €

GTIN 4015613690339



- Material: Polietileno
- Color: Blanco
- Superficie de corte: 400 x 300 mm
- Grosor de la placa: 15 mm
- Canal recogegrasas: No
- Características: 4 patas de goma, antideslizantes
- Medidas: an. 400 x prof. 300 x al. 20 mm
- Peso: 1,6 kg

Tabla de cortar 48x37 W-RK



Esta tabla de cortar está provista de dos rebordes que, por un lado, garantizan una sujeción segura a la superficie de trabajo y, por otro lado, evitan que los alimentos se salgan de ella.

- Material: Plástico
- Color: Blanco
- Grosor de la placa: 10 mm
- Canal recogegrasas: Circundante
- Reborde: Sí

	Superficie de corte	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Tabla de cortar 48x37 W-RK	415 x 300 mm	an. 480 x prof. 375 x al. 45 mm	1,7 kg	A120593	25,- €	4015613716084
Tabla de cortar PE, reborde, blanca	520 x 300 mm	an. 580 x prof. 375 x al. 45 mm	2,1 kg	A120588	27,- €	4015613405025

Tabla de cortar PRO 32x26 W-R



La higiene ocupa el primer plano en la serie de tablas de cortar PRO con formato 32 x 26 cm: tablas de cortar de diferentes colores para diferentes grupos de alimentos. La tabla de cortar blanca se ha diseñado de conformidad con HACCP para cortar productos de panadería o productos lácteos (p.ej., queso).

- Material: Polietileno
- Superficie de corte: 290 x 225 mm
- Grosor de la placa: 20 mm
- Canal recoge grasas: Sí
- Características: 4 patas de goma, antideslizantes
- Medidas: an. 325 x prof. 265 x al. 25 mm
- Peso: 1,6 kg



► Tablas de cortar disponibles en varios colores para los diferentes grupos de alimentos



► Grosor de la tabla: 20 mm
► Apta para lavavajillas

	Color	Código:	PVP*	GTIN
Tabla de cortar PRO 32x26 W-R	Blanco	A120528	18,- €	4015613837512
Tabla de cortar PRO 32x26 LI-R	Morado	A120537	18,- €	4015613837574
Tabla de cortar PRO 32x26 GR-R	Amarillo	A120532	18,- €	4015613837543
Tabla de cortar PRO 32x26 B-R	Azul	A120531	18,- €	4015613837536
Tabla de cortar PRO 32x26 R-R	Rojo	A120529	18,- €	4015613837529
Tabla de cortar PRO 32x26 BR-R	Marrón	A120534	18,- €	4015613837567
Tabla de cortar PRO 32x26 GE-R	Amarillo	A120533	18,- €	4015613837550

Tabla de cortar PRO 53x32 GR-R



La higiene en el centro de atención con la serie de tablas de cortar PRO en formato 53 x 32 cm, que se hallan disponibles en varios colores para los diferentes grupos de alimentos. La tabla de cortar verde se ha diseñado de acuerdo con los principios HACCP para cortar frutas y verduras.

- Material: Polietileno
- Superficie de corte: 490 x 285 mm
- Grosor de la placa: 20 mm
- Canal recoge grasas: Sí
- Características: 6 patas de goma, antideslizantes
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 24 mm
- Peso: 3,2 kg



► Tablas de cortar disponibles en varios colores para los diferentes grupos de alimentos



► Grosor de la placa: 20 mm
► Apta para lavavajillas

	Color	Código:	PVP*	GTIN
Tabla de cortar PRO 53x32 W-R	Blanco	A120511	32,- €	4015613710273
Tabla de cortar PRO 53x32 LI-R	Morado	A120539	32,- €	4015613837598
Tabla de cortar PRO 53x32 GR-R	Verde	A120512	32,- €	4015613712055
Tabla de cortar PRO 53x32 B-R	Azul	A120514	32,- €	4015613712079
Tabla de cortar PRO 53x32 R-R	Rojo	A120513	32,- €	4015613712062
Tabla de cortar PRO 53x32 BR-R	Marrón	A120538	32,- €	4015613837581
Tabla de cortar PRO 53x32 GE-R	Amarillo	A120515	32,- €	4015613712086

Tabla de cortar 60x40 W



La higiene ha sido la consideración principal al diseñar las tablas de cortar en formato 60 x 40 cm: tablas de cortar de diferentes colores para diferentes grupos de alimentos. La tabla de cortar blanca se ha diseñado de conformidad con HACCP para cortar productos de panadería o productos lácteos (p.ej., queso).

- Material: Poliétileno
- Superficie de corte: 600 x 400 mm
- Grosor de la placa: 16 mm
- Canal recoge grasas: No
- Características: 6 patas de goma, antideslizantes
- Medidas: an. 600 x prof. 400 x al. 20 mm
- Peso: 3,4 kg



► Tablas de cortar de diferentes colores para diferentes grupos de alimentos



► Grosor de placa: 16 mm
► Apta para lavavajillas

	Color	Código:	PVP*	GTIN
Tabla de cortar 60x40 W	Blanco	A120592	39,- €	4015613690346
Tabla de cortar 60x40 LI	Morado	A120527	38,- €	4015613837505
Tabla de cortar 60x40 GR	Verde	A120523	38,- €	4015613837475
Tabla de cortar 60x40 B	Azul	A120522	38,- €	4015613837468
Tabla de cortar 60x40 R	Rojo	A120521	38,- €	4015613837451
Tabla de cortar 60x40 BR	Marrón	A120526	38,- €	4015613837499
Tabla de cortar 60x40 GE	Amarillo	A120524	38,- €	4015613837482

Accesorio

Soporte para tablas de cortar 60

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de alojamiento: 6 tablas
- Apto para lavavajillas: Sí
- Medidas: an. 265 x prof. 280 x al. 305 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613733722



A120516

PVP* 33,- €

Barra magnética 615AL

A256024

PVP* 21,- €

GTIN 4015613724492



Esta barra magnética hecha de aluminio y de larga duración garantiza un lugar de trabajo ordenado. Gracias a ella, los cuchillos, las tijeras y otros utensilios de cocina permanecen siempre claramente a la vista y al alcance de todos.

- Material: Aluminio
- Diseñado para: Cuchilla, Tijeras, Utensilios de cocina
- Cantidad de bandas magnéticas: 2
- Longitud de las bandas magnéticas: 610 mm
- Incluye: Material de fijación
- Medidas: an. 620 x prof. 45 x al. 20 mm
- Peso: 0,52 kg

Flambeador 1300GK

A150646

PVP* 24,- €

GTIN 4015613783451



Un flambeador clásico para caramelizar postres, como crème brûlée o crêpe suzette. También se puede utilizar como una pequeña herramienta para derretir queso, dorar alimentos o pelar tomates y pimientos.

- Tipo de gas: Butano
- Modo de encendido: Encendido piezoeléctrico
- Margen de temperaturas hasta: 1300 °C
- Llama ajustable: Sí
- Rellenable: No
- No incluido en el suministro: Cartucho de gas
- Indicación importante: Para el funcionamiento se requiere un cartucho de gas de Bartscher an. 190 x prof. 35 x al. 60 mm
- Medidas: 0,16 kg
- Peso:



▶ Cartucho de gas
página 132

Flambeador 1300FG

A555302

PVP* 31,- €

GTIN 4015613409498



Sea para la preparación o la elaboración de alimentos, ese ayudante de cocina se puede utilizar en una gran variedad de maniobras – Sea para acaramelar, fundir queso, pelar tomates, broncear y mucho más.

- Tipo de gas: Gas de mechero
- Modo de encendido: Encendido piezoeléctrico
- Margen de temperaturas hasta: 1300 °C
- Llama ajustable: Sí
- Rellenable: Sí
- No incluido en el suministro: Relleno
- Medidas: an. 95 x prof. 70 x al. 165 mm
- Peso: 0,15 kg



Doner kebab knife 1000-E06

370158

PVP* 155,- €

GTIN 4015613615561



El espesor de corte de este cortador eléctrico de kebab se puede regular fácilmente de 0mm a 6mm. Gracias a la cuchilla lisa de acero inoxidable, la carne se puede cortar de forma flexible y precisa en trozos limpios.

- Diseño cuchilla: Acero inoxidable
- Diámetro cuchilla: Lisa
- Espesor de corte: 100 mm
- Velocidad máx.: 0 - 6 mm
- Protección de cuchilla: 2560 r.p.m
- Diseño del cable de alimentación: Sí
- Incluye: Longitud del cable: 2,8 m
- Potencia nominal: 1 cuchilla de reemplazo
- Medidas: 1 piedra de afilado
- Peso: 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- Incluye: an. 130 x prof. 190 x al. 256 mm





Esterilizador de cuchillos 9-330

110438

PVP* 369,- €

GTIN 4015613754888



Higiene con seguridad: el cristal tintado en negro protege contra la luz ultravioleta, con la que se pueden esterilizar hasta 9 cuchillos. Solo tiene que colgar el cuchillo, cerrar la puerta y ajustar el temporizador.



- Capacidad 9 cuchillos
- Longitud máx. de la hoja 330 mm
- Longitud máx. del mango 145 mm
- Tiempo mín. de esterilización 30 minuto(s)
- Tipo de esterilización Luz ultravioleta
- Tope de la puerta Derecha
- Diseño Montaje sobre pared
- Potencia nominal 0,016 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 420 x prof. 175 x al. 610 mm
- Peso 8,9 kg



► Cuchillos esterilizados con luz ultravioleta



► Capacidad: 9 cuchillos
► Longitud máx. de la hoja: 330 mm
► Longitud máx. del mango: 145 mm



► Interruptor de puerta



► Montaje en pared



Afilador de cuchillos MS310

120558

PVP* 89,- €

GTIN 4015613675824



Cuidadoso del material y preciso. Ya se trate de hojas lisas, curvadas o dentadas, este afilador de cuchillos las afila y desbarba sin concesiones.



- Material Plástico
- Material del afilador Diamante (micrométrico, monocristalino)
- Diseño para Cuchillas lisas
Cuchillas curvas
Cuchillas de borde serrado
- Potencia nominal 0,031 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 190 x prof. 131 x al. 109 mm
- Peso 1,4 kg



Termómetro D1500 KTP

- Campo de utilización: Grandes cocinas, Salas refrigeradas, Cámaras frigorífica
- Diseñado para: Medición de temperatura interna, Control de temperatura durante el transporte y almacenamiento
- Material sensor de temperatura: Acero inoxidable
- Profundidad de inserción: 67 mm
- Rango de temperatura: -50 °C a 150 °C
- Batería: Pila de botón LR44/AG13
- Incluye: Capuchón protector, 1 batería
- Indicación importante: No usar en el horno
- Medidas: an. 151 x prof. 15 x al. 20 mm
- Peso: 0,03 kg
- GTIN: 4015613664231



292042

PVP* 14,- €

Termómetro A1020 KTP

- Campo de utilización: Grandes cocinas, Cámaras frigorífica, Cámaras congeladoras, Salas refrigeradas
- Diseñado para: Medición de temperatura interna, Control de temperatura durante el transporte y almacenamiento
- Material sensor de temperatura: Acero inoxidable
- Profundidad de inserción: 120 mm
- Rango de temperatura: -20 °C a 102 °C
- Incluye: Capuchón protector
- Indicación importante: No usar en el horno
- Medidas: an. 27 x prof. 27 x al. 140 mm
- Peso: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664293



292044

PVP* 7,50 €

Termómetro D3000 KTP

- Campo de utilización: Grandes cocinas, Cámaras frigorífica, Cámaras congeladoras, Salas refrigeradas
- Diseñado para: Medición de temperatura interna, Control de temperatura durante el transporte y almacenamiento
- Material sensor de temperatura: Acero inoxidable
- Profundidad de inserción: 120 mm
- Rango de temperatura: -50 °C a 300 °C
- Batería: Pila de botón LR754/AG5
- Incluye: Capuchón protector, 1 batería
- Indicación importante: No usar en el horno
- Medidas: an. 34 x prof. 34 x al. 160 mm
- Peso: 0,02 kg
- GTIN: 4015613664255



293043

PVP* 16,- €

Termómetro D3000 KTP-KL

- Campo de utilización: Hervir a fuego lento, Refrigerar
- Diseñado para: Medición de temperatura interna
- Material sensor de temperatura: Acero inoxidable
- Profundidad de inserción: 110 mm
- Rango de temperatura: -40 °C a 300 °C
- Batería: Pila de botón CR2032
- Incluye: 2 pilas
- Indicación importante: No usar en el horno
- Medidas: an. 155 x prof. 45 x al. 23 mm
- Peso: 0,09 kg
- GTIN: 4015613720432



292481

PVP* 55,- €

Termómetro A500

- Campo de utilización: Grandes cocinas, Cámaras frigorífica, Cámaras congeladoras, Salas refrigeradas
- Diseñado para: Medición de temperatura ambiente, Neveras / congeladores, Control de temperatura durante el transporte y almacenamiento
- Rango de temperatura: -30 °C a 50 °C
- Medidas: an. 51 x prof. 13 x al. 66 mm
- Peso: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664286



292049

PVP* 6,50 €

Termómetro A300

- Campo de utilización: Grandes cocinas, Cámaras frigorífica, Cámaras congeladoras, Cámaras frigorífica
- Rango de temperatura: -30 °C a 30 °C
- Diseñado para: Medición de temperatura ambiente, Neveras / congeladores, Control de temperatura durante el transporte y almacenamiento
- Medidas: an. 62 x prof. 35 x al. 71 mm
- Peso: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664262



292048

PVP* 8,50 €

Termómetro A250

- Campo de utilización: Salas refrigeradas, Cámaras frigorífica
- Diseñado para: Neveras / congeladores, Control de temperatura durante el transporte y almacenamiento
- Rango de temperatura: -40 °C a 25 °C
- Medidas: an. 134 x prof. 20 x al. 30 mm
- Peso: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664279



292043

PVP* 8,- €

Termómetro A3000 TP

- Campo de utilización: Freir, Hervir a fuego lento
- Diseñado para: Freidoras
- Material sensor de temperatura: Acero inoxidable
- Profundidad de inserción: 300 mm
- Rango de temperatura: 10 °C a 300 °C
- Incluye: 1 pinza de sujeción ajustable
- Medidas: an. 50 x prof. 50 x al. 320 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152



292046

PVP* 8,50 €

Abrelatas KB565

A120355

PVP* 155,- €

GTIN 4015613731247



- Material de la cuchilla
- Medidas superficie
- Regulable en altura
- Altura máx. lata
- Diseño

- Medidas
- Peso

Acero inoxidable
an. 131 x prof. 294 mm
Sí
565 mm
Abrazadera de sujeción (preparada para fijación con tornillos)
Accionamiento por manivela con mecanismo de resorte
Grosor máx. de tablero: 60 mm
an. 125 x prof. 290 x al. 780 mm
2,1 kg

Cuchilla KB565

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 66 x prof. 36 x al. 76 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4015613736112

A120356

PVP* 30,- €

Rueda de transporte KB565

- Material: Acero, Cromado
- Medidas: an. 39 x prof. 39 x al. 10 mm
- Peso: 0,08 kg
- GTIN: 4015613736129

A120357

PVP* 29,- €

Cubo de basura "Swing"

860003

PVP* 185,- €

GTIN 4015613521213



- Capacidad
- Medidas recipiente interior
- Características tapa
- Características

- Medidas
- Peso

50 litro(s)
Ø 330 mm | Altura: 645 mm
Tapa oscilante
Cubeta interior: chapa de acero, galvanizada, extraíble
Con asas en el recipiente interior
an. 350 x prof. 350 x al. 750 mm
6,3 kg

Cubo de basura 56L

860006

PVP* 232,- €

GTIN 4015613630670



- Capacidad
- Medidas recipiente interior
- Características tapa

- Ruedas
- Características
- Medidas
- Peso

56 litro(s)
Ø 370 mm | Altura: 520 mm
Extraíble, con asa
Se puede colgar del lateral del cubo
4 ruedas giratorias
Con asas laterales
an. 460 x prof. 400 x al. 620 mm
6,6 kg



Soporte para bolsa de basura 120L

860015

PVP* 119,- €

GTIN 4015613802176



- Diseñado para
- Diseño



- Manejo
- Ruedas
- Estado de suministro
- No incluido en el suministro
- Medidas
- Peso

Bolsa de basura de 120 litros
Dispositivo de suspensión
Cierre con goma elástica
Superficie de apoyo para bolsa de basura
Mecanismo de pedal
2 ruedas pivotantes con freno
Juego de montaje (montaje fácil)
Bolsas de basura
an. 590 x prof. 500 x al. 955 mm
4,4 kg



Las instalaciones sanitarias son la auténtica tarjeta de visita de los hoteles y los restaurantes. Para que todo esté a punto en ellas y en el resto de sus instalaciones, en esta sección encontrará una amplia gama de productos ¡Todo lo que necesita para que su local ofrezca un aspecto brillante!

EQUIPAMIENTO PARA HOTELES / HIGIENE Y MÁS

Limpiador F1L

- Diseñado para: Limpieza manual de superficies muy sucias, Limpieza de parrilla, horno y horno de vapor combinado (sin sistema de limpieza), Cocinas, campanas extractoras, freidoras basculantes, etc.
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: Sí
- Medidas: an. 100 x prof. 110 x al. 300 mm
- Peso: 1,1 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613773346



173278

PVP* 85,- €

Limpiador intensivo F1L

- Diseñado para: Para cocinas y lugares destinados al procesamiento de alimentos, Limpieza de parrilla, horno y horno de vapor combinado (sin sistema de limpieza), Cocinas, campanas extractoras, freidoras basculantes, etc., Limpieza de freidoras, Limpieza intensiva rápida y fiable de superficies de muy a extremadamente sucias
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: Sí
- Medidas: an. 105 x prof. 100 x al. 300 mm
- Peso: 1,1 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613773353



173280

PVP* 94,- €

Desengrasante F1L

- Diseñado para: Encimeras lavables, superficies de acero inoxidable, Paredes de azulejos y suelos de baldosas, Altamente eficaz contra restos en cafeteras, Máquinas y aparatos
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: Sí
- Medidas: an. 90 x prof. 63 x al. 251 mm
- Peso: 1 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613773339



173276

PVP* 55,- €

Detergente para lavavajillas P5kg

- Diseñado para: Lavavajillas comerciales, Lavavajillas domésticos
- Cantidad de unidades de pedido: 1 Cubo
- Capacidad: 5 kg
- Diseño: En polvo
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: No
- Exento de fosfatos: No
- Indicación importante: Eliminar los restos correctamente., Disponible solo en Alemania y Austria
- Medidas: an. 236 x prof. 248 x al. 210 mm
- Peso: 5 kg
- GTIN: 4015613731872



173074

PVP* 49,- €

Detergente para lavavajillas F10L

- Diseñado para: Lavavajillas comerciales
- Cantidad de unidades de pedido: 1 bote
- Capacidad: 10 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: Sí
- Medidas: an. 220 x prof. 190 x al. 310 mm
- Peso: 9,7 kg
- GTIN: 4015613773315



173270

PVP* 85,- €

Detergente para lavavajillas F10LXTRA

- Diseñado para: Lavavajillas comerciales
- Cantidad de unidades de pedido: 1 bote
- Capacidad: 10 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: No
- Exento de fosfatos: Sí
- Medidas: an. 230 x prof. 190 x al. 310 mm
- Peso: 10,5 kg
- GTIN: 4015613767895



173271

PVP* 89,- €

Limpiador de hornos de vapor combi. F10L

- Diseñado para: Hornos de vapor combinados con sistema de dosificación automático
- Cantidad de unidades de pedido: 1 bote
- Capacidad: 10 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: Sí
- Medidas: an. 230 x prof. 200 x al. 315 mm
- Peso: 11,5 kg
- GTIN: 4015613767925



173279

PVP* 115,- €

Abrillantador F10L

- Diseñado para: Lavavajillas comerciales, Lavavajillas domésticos, Hornos de vapor combinados con programa de abrillantado
- Cantidad de unidades de pedido: 1 bote
- Capacidad: 10 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: Sí
- Medidas: an. 220 x prof. 190 x al. 310 mm
- Peso: 10,7 kg
- GTIN: 4015613767901



173272

PVP* 92,- €

Descalcificador F1L

- Diseñado para: Pequeños electrodomésticos, como hervidores de agua y cafeteras, etc.
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Diseño: Líquido, Altamente concentrado
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: No
- Medidas: an. 90 x prof. 63 x al. 251 mm
- Peso: 1 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613773322



173277

PVP* 52,- €



Columna de desinfección D1 1170

825024

PVP* 169,- €

GTIN 4015613758510



La columna de desinfección es la solución móvil ideal para la higiene de manos, especialmente en áreas de acceso, sin montaje en la pared ni en el suelo. Junto con el dispensador de desinfectante disponible opcionalmente y la bandeja recogegotas, la columna de higiene garantiza una higiene óptima en restaurantes, hoteles, estaciones de servicio, etc.

- Diseñado para Bartscher Dispensador de desinfectante PS 0,9L-W
Bartscher Bandeja de goteo PS 0,9L-W
Juego de montaje
- Estado de suministro 1 base
1 columna
- Incluye Material de fijación
- No incluido en el suministro Dispensador de desinfectante
Bandeja de goteo
- Medidas an. 300 x prof. 400 x al. 1.170 mm
- Peso 7,4 kg



Columna de higiene DH1 1460

850021

PVP* 149,- €

GTIN 4015613758466



La columna de higiene es la solución móvil ideal para la higiene de manos, especialmente en áreas de acceso, sin montaje en la pared ni en el suelo. Junto con el dispensador de desinfectante, la bandeja recogegotas y el dispensador de guantes, la columna de higiene garantiza una higiene óptima en restaurantes, hoteles, estaciones de servicio, etc.

- Diseñado para Bartscher Dispensador de desinfectante PS 0,9L-W
Bartscher Bandeja de goteo PS 0,9L-W
Bartscher Dispensador de guantes K10
Juego de montaje
- Estado de suministro 1 columna
1 base
- Incluye Material de fijación
- No incluido en el suministro Dispensador de desinfectante
Bandeja de goteo
Dispensador de guantes
- Medidas an. 400 x prof. 400 x al. 1.462 mm
- Peso 10,2 kg

Dispensador de guantes K10



Para restaurantes, hoteles, gasolineras, residencias u hospitales: este dispensador de guantes se puede fijar fácilmente a la pared, ya sea en las zonas de acceso o en los puestos de trabajo. El resorte integrado garantiza una sujeción segura y permite usar cartones más pequeños.

- Diseñado para Guantes desechables en cartón estándar
- Medidas máx. del cartón an. 250 x prof. 130 x al. 78 mm



850024



850025

	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Dispensador de guantes K10	1 cartón	an. 130 x prof. 80 x al. 251 mm	0,77 kg	850023	43,- €	4015613758442
Dispensador de guantes K20	2 cartones	an. 260 x prof. 96 x al. 259 mm	1,2 kg	850024	49,- €	4015613758688
Dispensador de guantes K30	3 cartones	an. 260 x prof. 95 x al. 390 mm	1,7 kg	850025	59,- €	4015613758695



Columna de desinfección XS1 480

850029

PVP* 139,- €

GTIN 4015613771182



Gracias a su diseño delgado, esta columna de desinfección con bandeja de goteo se puede integrar en cualquier lugar: sobre una mesa, sobre un mostrador o en la pared. El dispensador de desinfectante disponible opcionalmente completa el conjunto de higiene.

- Diseñado para Bartscher Dispensador de desinfectante PS 1L-W
- Dispositivo dispensador de desinfectante Sí
- Bandeja recogegotas integrada Sí
- Características Orificios guía para montaje sobre pared
- Incluye Bandeja de goteo extraíble
Material de fijación
- No incluido en el suministro Dispensador de desinfectante
- Medidas an. 195 x prof. 235 x al. 470 mm
- Peso 2,7 kg



Columna de desinfección XS2 520

850036

PVP* 129,- €

GTIN 4015613771199



Gracias a su diseño delgado, esta columna de desinfección con bandeja de goteo se puede integrar en cualquier lugar: sobre una mesa, sobre un mostrador o en la pared. El dispensador de desinfectante disponible opcionalmente completa el conjunto de higiene con un diseño elegante.

- Diseñado para Bartscher Dispensador de desinfectante IRS 1L-W
- Material Acero
Lacado en polvo
- Dispositivo dispensador de desinfectante Sí
- Bandeja recogegotas integrada Sí
- Características Orificios guía para montaje sobre pared
- Incluye Bandeja de goteo extraíble
Material de fijación
- No incluido en el suministro Dispensador de desinfectante
- Medidas an. 195 x prof. 185 x al. 520 mm
- Peso 2,9 kg



Columna de desinfección D2 1400

850038

PVP* 219,- €

GTIN 4015613771229



La higiene de manos es una prioridad absoluta en todo momento. Con la columna de desinfección móvil, el dispensador de desinfectante disponible opcionalmente se puede colocar de manera muy flexible en cualquier área de entrada.

- Diseñado para Bartscher Dispensador de desinfectante IRS 1L-W
- Estado de suministro Juego de montaje
- Juego de montaje compuesto por 1 base
1 columna
- Material Acero
Lacado en polvo
- Dispositivo dispensador de desinfectante Sí
- Bandeja recogegotas integrada Sí
- Características 4 orificios guía en la base
Bandeja de goteo extraíble
Material de fijación
- Incluye Dispensador de desinfectante
- No incluido en el suministro
- Medidas an. 220 x prof. 225 x al. 1.400 mm
- Peso 9,4 kg

Dispensador de desinfectante PS 0,9L-W



0,9 L

Desinfección de la manos rápida y sencilla para una máxima protección. Este dispensador accionable con el codo y sistema de bombeo sin cartuchos proporciona unas condiciones de higiene óptimas, ya sea en cocinas, laboratorios o edificios públicos.

- Material: Aluminio, Polipropileno
- Apto para eurobotellas: 1000 ml
- Mirilla para controlar el nivel de relleno: Recipiente de plástico transparente
- Manejo: Manejo con una mano, Manejo con el codo, Manual
- Relleno: Manual
- No incluido en el suministro: Relleno



▶ Bloqueable

	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Dispensador de desinfectante PS 0,9L-W	0,9 litros	an. 95 mm prof. 225 mm al. 310 mm	0,67 kg	850019	39,- €	4015613704746
Dispensador de desinfectante PS 1L-W	1 litros	an. 93 mm prof. 200 mm al. 330 mm	0,83 kg	850048	75,- €	4015613761909



Dispensador de desinfectante IRS 1L-W

850027

PVP* 89,- €

GTIN 4015613759012



1 L

Con su sensor de infrarrojos, este dispensador de desinfectante fácil de usar permite una desinfección de manos sin contacto y totalmente higiénica. Gracias a la dosificación preajustable, se puede utilizar cualquier desinfectante líquido de manos de forma muy eficiente.

- Material: Plástico
- Capacidad: 1 litros
- Manejo: Sin contacto (sensor de infrarrojos)
- Mirilla para controlar el nivel de relleno: Mirilla
- Bloqueable: Sí
- Incluye: 1 llave, Material de fijación
- No incluido en el suministro: Pilas, Relleno
- Medidas: an. 123 x prof. 114 x al. 262 mm
- Peso: 0,73 kg



- ▶ Dosificación: Preajustable a 2 niveles
- ▶ 0,4-0,8 ml o 0,8-1,6 ml

▶ Bloqueable

Accesorio

SKINTASTIC® LEOCID SEPT P7

- Diseñado para: Dispensador de desinfectante
- Formato: Eurobotella (1.000 ml)
- Capacidad: 12 x 1 litros
- Diseño: Líquido
- Características: Bactericida conforme a DIN EN 1276, Levuricida conforme a DIN EN 1650, Micobactericida conforme a DIN EN 14348, Acción viricida limitada conforme a DIN EN 14476, Sin perfume
- Indicación importante: Disponible solo en Alemania y Austria
- Medidas: an. 70 x prof. 90 x al. 210 mm
- Peso: 0,9 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (12 botellas)
- GTIN: 4029888031315

173084

PVP* 169,- €



Bandeja de goteo PS 0,9L-W

- Diseñado para: Dispensador de desinfectante PS 0,9L-W, Dispensador jabón PS 0,9L-W
- Material: Acero inoxidable, Polipropileno
- Medidas: an. 147 x prof. 285 x al. 377 mm
- Peso: 0,46 kg
- GTIN: 4015613699431



850018

PVP* 19,- €



Dispensador jabón p. pared AI 1L

850007

PVP* 33,- €

GTIN 4015613536965



CNS

Diseño fácil de usar, fiable y atemporal

1L

- Capacidad: 1 litro(s)
- Mirilla para controlar el nivel de relleno: Mirilla
- Manejo: Manual
- Incluye: Material de fijación
- No incluido en el suministro: Relleno
- Medidas: an. 123 x prof. 110 x al. 204 mm
- Peso: 0,5 kg

Dispensador jabón PS 0,9L-W



0,9L

Para la extracción higiénica de jabones líquidos disponibles comercialmente mediante manejo con una mano o con el codo

- Apto para eurobotellas: 1000 ml
- Mirilla para controlar el nivel de relleno: Recipiente de plástico transparente
- Manejo: Manejo con una mano, Manejo con el codo, Manual
- No incluido en el suministro: Relleno



850049

► Bloqueable

	Material	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Dispensador jabón PS 0,9L-W	Aluminio	0,9 litro(s)	an. 95 mm prof. 222 mm al. 330 mm	0,65 kg	850008	38,- €	4015613588599
Dispensador jabón PS 1L-W	Aluminio Polipropileno	1 litro(s)	an. 93 mm prof. 200 mm al. 330 mm	0,84 kg	850049	75,- €	4015613762302





Dispensador toallitas ILZF20

850057

PVP* 39,- €

GTIN 4015613829005



Manos secas para todos con el máximo nivel de higiene. Este dispensador de toallas de papel se puede cargar rápida y fácilmente con toallas de papel en pliegues estándar. Ya sea en restaurantes, bares, fregaderos o en la industria hotelera, el dispensador de toallas de papel se utiliza y las toallas de papel se retiran pieza a pieza.

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Pliegues de papel • Mirilla para controlar el nivel de relleno • Características • Incluye • No incluido en el suministro • Medidas • Peso | <ul style="list-style-type: none"> • Pliegue interplegamiento • Pliegue en zigzag • Pliegue en capas • Apto para toallitas de papel de plegado convencional • Abertura en la parte delantera • Reposición por arriba • Material de fijación • Relleno • an. 270 x prof. 130 x al. 130 mm • 0,99 kg |
|--|--|

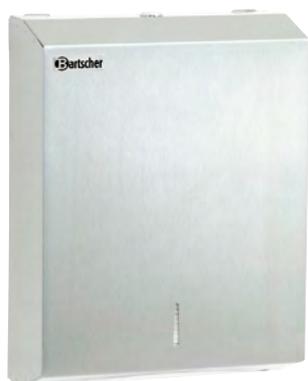


Dispensador toallitas ILZF10

850006

PVP* 67,50 €

GTIN 4015613536958



Para dispensar toallas de papel de forma económica y sin complicaciones. Equipado con papel plegado estándar, este dispensador de toallas de papel es ideal para aseos públicos, como en restaurantes, hoteles, aeropuertos o empresas.

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Pliegues de papel • Mirilla para controlar el nivel de relleno • Bloqueable • Características • Incluye • No incluido en el suministro • Medidas • Peso | <ul style="list-style-type: none"> • Apto para toallitas de papel de plegado convencional • Pliegue interplegamiento • Pliegue en capas • Pliegue en zigzag • Mirilla • Sí • Llenado mediante tapa frontal • Material de fijación (fijación de cuatro puntos) • Relleno • an. 285 x prof. 100 x al. 370 mm • 1,9 kg |
|--|--|



Secamanos, 2,1kW, plástico

850000

PVP* 95,- €

GTIN 4015613459592



- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Material • Temperatura aire • Potencia de aire • Conexión/desconexión automática mediante sensor infrarrojo • Incluye • Potencia nominal • Medidas • Peso | <ul style="list-style-type: none"> • Plástico • aprox. 60 °C • 53 litros / seg. • Sí • 1 barra de plástico para fijar a la pared • Material de fijación • 2,1 kW 230 V 50 Hz • an. 244 x prof. 264 x al. 200 mm • 2,6 kg |
|--|---|



Secamanos IS 31LS-W

850011

PVP* 209,- €

GTIN 4015613710259



Pequeño pero potente: este secamanos compacto, con sensor de infrarrojos y conexión/desconexión automática, tiene una boquilla de aire de alto rendimiento que permite un secado rápido y completo de las manos.



- Material Plástico
- Temperatura aire aprox. 80 °C
- Potencia de aire 31,67 litros / seg.
- Conexión/desconexión automática mediante sensor infrarrojo Sí
- Tiempo máx. de secado aprox. 60 segundos
- Incluye Material de fijación
- Potencia nominal 1,35 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Medidas an. 250 x prof. 170 x al. 240 mm
- Peso 3,6 kg



Secamanos, 2,3kW, AI

850001

PVP* 269,- €

GTIN 4015613482019



- Temperatura aire aprox. 60 °C
- Potencia de aire 58 litros / seg.
- Conexión/desconexión automática mediante sensor infrarrojo Sí
- Tiempo máx. de secado aprox. 60 segundos
- Incluye Material de fijación
- Potencia nominal 2,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 260 x prof. 235 x al. 210 mm
- Peso 4,8 kg



Secamanos Jet 1800

850002

PVP* 769,- €

GTIN 4015613610665



Las boquillas de aire de alto rendimiento permiten secar las manos rápida y completamente. Este eficaz método de secado de manos es higiénico a la vez que económico.



- Material Plástico
Esmaltado
- Temperatura aire Igual a temperatura ambiente
- Potencia de aire 47 litros / seg.
- Tiempo máx. de secado aprox. 30 segundos
- Conexión/desconexión automática mediante sensor infrarrojo Sí
- Incluye Material de fijación
- Potencia nominal 1,8 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 295 x prof. 240 x al. 650 mm
- Peso 10,2 kg



Purificador de aire ambiente W4000

850200

PVP* 198,- €

GTIN 4015613769356



Con un caudal máximo de aire de 400m³/h, el purificador de aire ambiente W4000 limpia el aire de virus, alérgenos y olores. Los diferentes colores del anillo LED proporcionan información sobre la calidad actual del aire, a la vez que crean un hermoso acento de iluminación.



- Diseñado para Habitaciones de hasta 40 m²
- Material Plástico
- Cantidad filtros 1
- Caudal máximo de aire 400 m³/h
- Caudal de aire regulable 3 niveles
- Purificación del aire Mediante luz ultravioleta
- Sensor de calidad del aire Sí
- Indicador de calidad del aire Indicador digital
- Anillo de luz LED, diferentes colores Anillo de luz LED, diferentes colores
- Ajuste de tiempo 2, 4 u 8 horas
- Potencia nominal 0,05 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 300 x prof. 270 x al. 565 mm
- Peso 5 kg

Filtro HEPA W4000

- Material: Plástico (PP, PET)
- Clase de filtro: HEPA H13
- Vida útil: 2.200 horas de funcionamiento
- Medidas: an. 215 x prof. 215 x al. 260 mm
- Peso: 0,7 kg
- GTIN: 4015613770536

**850210**

PVP* 39,- €



- Doble indicador de calidad del aire
- Pantalla digital
- Anillo de luz LED, diferentes colores

Mampara de protección higiénica 1000PGLD



En cajas registradoras, en el área de recepción, en quioscos, en cafeterías o en el área de servicio durante las reuniones con los clientes: esta pantalla de protección higiénica se ensambla rápidamente y se puede utilizar de diversas formas gracias a la ventanilla.

- Material Plexiglas
- Diseño Con ventanilla
Transparente
Esquinas redondeadas
Con 2 patas (plexiglás), insertables en 2 posiciones
Preparada para montaje en techo (orificios)
Mostradores (área de pie)
Mesas (área de asientos)
Fijación al techo
- Diseñado para
- Estado de suministro Juego de montaje (montaje fácil)



- Con una práctica ventanilla



- Material de la pantalla de protección higiénica
- Plexiglás



- Con 2 patas
- Plexiglás
- Insertable en 2 posiciones

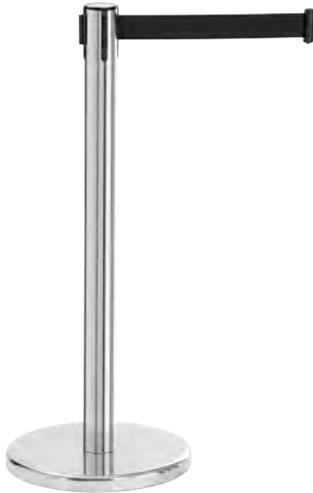
	Medidas de la ventanilla	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1000PGLD	an. 250 x al. 120 mm	an. 1.000 x prof. 300 x al. 900 mm	4,6 kg	850033	129,- €	4015613759715
500PGLD	an. 400 x al. 200 mm	an. 1.500 x prof. 300 x al. 900 mm	8,5 kg	850035	198,- €	4015613761336

Poste de barrera 1800

603101

PVP* 45,- €

GTIN 4015613757865



Práctico poste de barrera para garantizar la seguridad y el orden: la banda retráctil de 1,8 metros de largo, las 3 fijaciones integradas para banda retráctil y el bloqueo de seguridad permiten un uso seguro, flexible y basado en las necesidades en cualquier lugar.

- Diseño Aparato de pie
- Material de la banda retráctil Nailon
- Longitud de la banda retráctil 1,8 m
- Enrollamiento automático de la banda retráctil Sí
- Cantidad de fijaciones para banda retráctil 3
- Bloqueo de seguridad Sí
- Características Banda retráctil
Tamaño de la base: Ø 360 mm
- Indicación importante Solo se puede utilizar en combinación con:
Poste de barrera 1800, banda de barrera de montaje en pared 2000 o banda de barrera de montaje en pared 3000
- Medidas an. 360 x prof. 360 x al. 915 mm
- Peso 6,4 kg



► Banda de barrera en versión de poste



► Banda retráctil de nailon
► Longitud 1,8 metros
► Color: negro



► 3 fijaciones integradas para banda retráctil



► Con bloqueo de seguridad

Banda de barrera montaje en pared 2000



Se puede utilizar tanto para crear un sistema de guía de personas en aeropuertos o eventos, como para crear una barrera en determinadas áreas de supermercados, estaciones de servicio y restaurantes. La banda retráctil de 2/3 metros de largo, las 2 fijaciones integradas para banda retráctil y el bloqueo de seguridad permiten un uso seguro.

- Diseño Montaje sobre pared
- Material de la banda retráctil Nailon
- Enrollamiento automático de la banda retráctil Sí
- Cantidad de fijaciones para banda retráctil 2
- Bloqueo de seguridad Sí
- No incluido en el suministro Material de fijación
- Indicación importante Solo se puede utilizar en combinación con:
Poste de barrera 1800, banda de barrera de montaje en pared 2000 o banda de barrera de montaje en pared 3000



► Banda de barrera para montaje en pared



► Banda retráctil de nailon
► Color: negro



► 2 fijaciones integradas para banda retráctil



► Con bloqueo de seguridad

	Longitud de la banda retráctil	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
2000	2 m	an. 90 x prof. 115 x al. 126 mm	0,45 kg	603102	23,- €	4015613757889
3000	3 m	an. 91 x prof. 115 x al. 132 mm	0,47 kg	603103	25,- €	4015613757896

Matamoscas eléctricos



Exterminador de insectos IV-48

300351

PVP* 85,- €

GTIN 4015613762371



Este exterminador de insectos sin productos químicos para uso en interiores impresiona por su gran radio de acción y su tecnología LED duradera y económica.



- Material: Plástico
- Radio de acción: Aprox. 15 m
- Tensión de la rejilla: 4.000 V
- Luminosidad: 13 W, LED UVA
- Diseño: Aparato de techo / Aparato de pie
- Indicación importante: Suspensión preparada para montaje en techo, cadena no incluida
- Potencia nominal: 0,01 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Medidas: an. 485 x prof. 100 x al. 263 mm
- Peso: 1,9 kg



- ▶ Bajo consumo gracias a la moderna tecnología LED
- ▶ Potencia luminica: 13 W, LED UV-A



- ▶ Fácil de limpiar
- ▶ Cajón fácilmente extraíble



- ▶ Diseño:
- ▶ Aparato de techo
- ▶ Aparato de pie

Matamoscas eléctrico IV-22



Sin productos químicos, los insectos mueren eléctricamente y caen en un cajón fácilmente extraíble.



- Material
- Tensión de la rejilla
- Diseño
- Incluye

Plástico
2.000 - 2.200 V
Aparato de techo
Aparato de pie
1 cadena



	Radio de acción	Luminosidad	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
IV-22	6-8 m	2 x 6 W, tubo de neón UV-A	0,024 kW 230 V 50/60 Hz	an. 265 mm prof. 95 mm al. 265 mm	2,1 kg	300306	49,- €	4015613534138
IV-36	10 m	2 x 10 W, tubo de neón UV-A	0,033 kW 230 V 50/60 Hz	an. 390 mm prof. 95 mm al. 305 mm	2,8 kg	300314	76,- €	4015613534152
IV-65	12 m	2 x 20 W, tubo de neón UV-A	0,045 kW 230 V 50/60 Hz	an. 645 mm prof. 100 mm al. 365 mm	3,7 kg	300317	102,- €	4015613534169



Accesorio

Tubo recambio de neón UV-A 6 W

- Luminosidad: 6 W / UV-A
- Medidas: an. 225 x prof. 15 x al. 15 mm
- Peso: 0,02 kg
- GTIN: 4015613658001

300336

PVP* 5,- €

Tubo recambio de neón UV-A 10 W

- Luminosidad: 10 W / UV-A
- Medidas: an. 340 x prof. 25 x al. 25 mm
- Peso: 0,05 kg
- GTIN: 4015613658018

300334

PVP* 6,- €

Tubo recambio de neón UV-A 20 W

- Luminosidad: 20 W / UV-A
- Medidas: an. 25 x prof. 25 x al. 588 mm
- Peso: 0,08 kg
- GTIN: 4015613658025

300337

PVP* 8,- €



Trampa antiinsectos IF-50

300370

PVP* 59,- €

GTIN 4015613807171



Esta trampa para insectos de acero inoxidable de alta calidad se puede colocar en el suelo o montar en la pared, según se requiera. La combinación de lámpara UV-A y película adhesiva elimina los insectos de forma silenciosa, económica y eficaz.



- Material: Aluminio Cepillado
- Radio de acción: 5 m
- Luminosidad: 1 x 7 W, lámpara UV-A
- Incluye: 1 lámina adhesiva
- Diseño: Aparato de pie
- Potencia nominal: Montaje sobre pared
- Medidas: 0,007 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Peso: an. 235 x prof. 115 x al. 305 mm
- Peso: 0,72 kg

Cinta adhesiva IF-50

- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (5 láminas adhesivas)
- Medidas: an. 240 x prof. 1 x al. 265 mm
- Peso: 0,03 kg
- GTIN: 4015613822044

300372

PVP* 15,- €

Lámpara UV-A 7 W

- Luminosidad: 1 x 7 W / UV-A
- Medidas: an. 54 x prof. 54 x al. 170 mm
- Peso: 0,11 kg
- GTIN: 4015613822037

300371

PVP* 15,- €



Trampa antiinsectos IF-92

300323

PVP* 69,- €

GTIN 4015613655413



Segura, silenciosa e higiénica. Los insectos son atraídos por la luz ultravioleta y se quedan pegados a la película adhesiva que se encuentra delante.



- Material: Acero Esmaltado
- Radio de acción: 9 m
- Luminosidad: 1 x 20 W, bombilla UV-A
- Diseño: Montaje sobre pared
- Incluye: 1 lámina adhesiva
- Potencia nominal: Material de fijación
- Medidas: 0,02 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Peso: an. 450 x prof. 175 x al. 160 mm
- Peso: 1,4 kg

Lámina adhesiva IF-92

- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (5 láminas adhesivas)
- Medidas: an. 320 x prof. 180 x al. 1 mm
- Peso: 1,35 kg
- GTIN: 4015613659183

300326

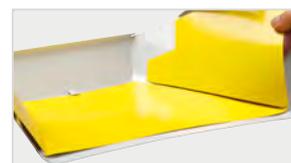
PVP* 19,- €

Lámpara UV-A 20 W

- Luminosidad: 20 W / UV-A
- Medidas: an. 150 x prof. 70 x al. 40 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4015613659206

300328

PVP* 14,- €





Trampa para insectos IF-150

300350

PVP* 79,- €

GTIN 4015613762357



Esta trampa para insectos silenciosa e higiénica atrae a los insectos con luz ultravioleta en un gran radio de acción. Los insectos quedan firmemente adheridos a la película adhesiva fácilmente reemplazable que se encuentra detrás.



- | | |
|--------------------|---------------------------------|
| • Material | Plástico |
| • Radio de acción | Aprox. 15 m |
| • Luminosidad | 1 x 36 W, tubo de neón UV-A |
| • Diseño | Montaje sobre pared |
| • Incluye | 1 lámina adhesiva |
| • Potencia nominal | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz |
| • Medidas | an. 476 x prof. 80 x al. 280 mm |
| • Peso | 1,8 kg |

Película adhesiva IF-150

- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (5 láminas adhesivas)
- Medidas: an. 270 x prof. 390 x al. 1 mm
- Peso: 0,27 kg
- GTIN: 4015613801971

300352

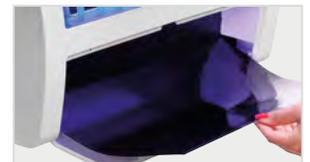
PVP* 29,- €

Tubo de neón UV-A 36 W

- Luminosidad: 36 W / UV-A
- Medidas: an. 24 x prof. 416 x al. 43 mm
- Peso: 0,09 kg
- GTIN: 4015613811857

300353

PVP* 11,- €



Trampa antiinsectos IF-100

300321

PVP* 145,- €

GTIN 4015613638195



Segura, silenciosa e higiénica. Los insectos son atraídos por la luz ultravioleta y se quedan pegados a la película adhesiva que se encuentra detrás.



- | | |
|--------------------|---|
| • Material | Aluminio
Plástico |
| • Radio de acción | 10 m |
| • Luminosidad | 2 x 15 W, tubo de neón UV-A |
| • Diseño | Aparato de pie
Montaje sobre pared |
| • Incluye | 2 láminas adhesivas
Material de fijación |
| • Potencia nominal | 0,038 kW 230 V 50/60 Hz |
| • Medidas | an. 620 x prof. 90 x al. 355 mm |
| • Peso | 2,4 kg |

Cinta adhesiva IF-100

- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (5 láminas adhesivas)
- Medidas: an. 390 x prof. 313 x al. 2 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613638201

300322

PVP* 28,- €

Tubo de neón UV-A 15 W

- Luminosidad: 15 W / UV-A
- Medidas: an. 25 x prof. 445 x al. 25 mm
- Peso: 0,06 kg
- GTIN: 4015613657981

300325

PVP* 7,50 €



Secador de pelo para hotel 1600S



Ya sea en habitaciones de hotel, casas de huéspedes, albergues juveniles o incluso en camarotes de barco, este secador de pelo realza cualquier interior con su elegante diseño en color negro. El largo cable en espiral permite una gran flexibilidad en la elección del espacio para el montaje en pared.

- Material: Plástico
- Regulación del flujo de aire: 3 niveles
- Regulación de la temperatura: Ajustable mediante flujo de aire
- Aire frío: Sí
- Clase de protección: 2
- Botón de encendido/apagado: Sí
- Diseño: En el mango
- Incluye: Montaje sobre pared
- Potencia nominal: Material de fijación, Soporte para pared, 1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz



	Toma para máquina de afeitar	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Secador de pelo para hotel 1600S	No	an. 245 mm prof. 185 mm al. 110 mm	0,8 kg	850041	42,- €	4015613761572
Secador de pelo para hotel 1600SR	Sí	an. 265 mm prof. 205 mm al. 105 mm	1,2 kg	850042	45,- €	4015613761589



Limpiazapatos

120109

PVP* 125,- €

GTIN 4015613544328



Zapatos lustrosos sin esfuerzo: manejo sencillo pulsando un botón con el pie

- Material: Acero
- Equipado con: Lacado en polvo, 3 rodillos rotatorios silenciosos, 1 cepillo limpiador, para la suciedad más incrustada, 2 cepillos abrillantadores en terylene (poliéster), para zapatos claros u oscuros, Dispensador de crema con válvula para 100 ml de betún (sin rellenar)
- Asa de transporte: Sí
- Potencia nominal: 0,12 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 400 x prof. 240 x al. 260 mm
- Peso: 6,4 kg

Betún, incoloro 1L

- Capacidad: 1 litro(s)
- Color: Sin color
- Medidas: an. 95 x prof. 95 x al. 210 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4016098160539

A120101

PVP* 69,- €



ÍNDICE DE NÚMEROS DE ARTÍCULO

Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página
0		100457	400	103063	198	105760	140	105991S	137	109472	285
099985	276	100524	100	103064	198	105761	140	105994	143	109474	285
099989	273	100528	100	103065	197	105762	140	105995	143	109518	273
099996	273	100532	100	103067	198	105763	140	105996	195	109547	273
1		100533	126	103069	197	105764	54	105997	145	109559	278
100047	173	100534	99	103076	199	105765	54	105999	132	109562	273
100048	173	100611	13	103079	199	105769	140	1061533	128	109640	266
100054	173	100925	103	103122	198	105770	140	1061933	128	109641	266
100058	173	100927	105	104049	255	105780	73	106202	129	109688	272
100061	172	100928	105	104050	255	105800	143	106206	129	109740	279
100062	172	101094	272	104304	255	105804	17	106210	129	109741	279
100067	172	101402	119	104306	255	105817	55	106217	128	109742	279
100080	352	101404	119	1043613	157	105820	135	106219	128	109743	279
100082	254	1014113	119	1043623	157	105821	138	1062213	129	109745	280
100083	254	101412	119	104457	157	105827	136	106228	129	109746	280
100085	352	101413	119	104458	157	105829	139	106229	129	109747	280
100197	155	101419	119	104500	157	105837	138	1062303	129	109749	280
100211	156	101530	118	104501	157	105840	144	1062503	129	109847	305
100273	155	101533	118	104523	256	105843	137	106576	84	109848	305
100282	154	101535	118	104538	256	105843S	137	107273	65	109849	305
100292	155	101546	96	104548	256	105848	135	107274	65	109857	304
100373	154	101547	97	104583	256	1058503	132	107276	65	109864	305
100374	154	101548	96	104593	256	105854	139	107277	65	109865	300
100404	71	101552	96	104609	253	105858	139	107278	65	109877	286
100405	71	101554	97	104636	253	105859	138	107279	65	109878	286
100406	71	101560	118	104904	134	105860	136	107289	65	109879	304
100407	71	101563	118	104906	134	105862	142	107290	64	109881	304
100408	71	101565	118	104907	134	105864	194	107291	65	109884	285
100412	84	101566	118	104913	134	105865	194	107300	64	109885	285
100413	84	101607	119	104922	149	105866	196	107301	62	109886	286
100416	84	101863	369	104923	149	105867	194	107302	63	109887	286
100417	84	101864	368	1051403	56	105868	194	107303	63	109888	286
100425	84	101865	368	1051503	56	105871	146	107304	63	109889	285
100426	84	101866	368	1051603	56	105872	146	107305	63	109898	304
100427	84	101867	368	105198	57	105873	146	107306	63	109940	279
100428	84	101868	369	1051993	57	105874	146	107307	63	109952	285
100440	400	101869	369	1052103	58	105890	147	107308	63	109960	279
100441	400	101915	366	1052303	58	105893	141	107309	63	110036	24
100442	400	101916	367	1053103	58	105922	141	107310	63	110159	236
100445	400	101917	367	105321	133	105926	137	109251	278	110256	203
100446	400	101918	161	105325	55	105927	135	109325	272	110257	203
100447	400	101923	366	105343	55	105929	145	109326	272	110270	214
100448	400	101929	161	1054503	57	105936S	136	109327	272	110271	214
100449	400	101932	102	1054513	56	1059503	132	109329	272	110272	214
100450	400	101933	367	105452	56	105978	143	109330	282	110273	214
100451	400	101939	367	105453	56	105981	145	109342	276	110274	214
100452	400	101954	368	1054603	57	105984	142	109343	276	110275	215
100453	400	101955	368	105731	147	105985	142	109344	276	110276	215
100454	400	101956	368	105732	144	105986	144	109349	277	110278	215
100456	400	101957	368	1057503	132	105991	137	109470	285	110279	215

Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página
110311	272	110884	205	114296	188	1152273	21	117921	92	120349	378
110312	272	110884MA	205	114356	192	1152293	21	117922	89	120350	378
110317	272	110885	206	114357	192	115245	19	117923	91	120351	379
110318	272	110885MA	206	114360	193	115805	17	117925	94	120352	379
110335	213	110886	207	114361	193	116005	80	117926	94	120353	378
110350	260	110886MA	207	114362	193	116009	80	117927	94	120358	379
110360	262	110887	207	114366	193	116011	80	117928	94	120400	375
110361	262	110887MA	207	114367	195	116012	81	117930	93	120558	407
110362	262	110888	208	114371	192	116016	81	117931	93	120578	151
110400	260	110888MA	208	115005	18	116019	81	117932	93	120579	151
110410	216	110894	206	115007	18	116111	83	117933	93	120582	151
110414	216	110894MA	206	115058	17	116299V	80	117934	93	120599	151
110420	216	110903	208	115059	17	116550	74	117935	92	120709	391
110422	216	110904	209	115069	81	116622	75	117936	92	120710	391
110431	284	110905	209	115071	81	116726	75	117937	92	120751	66
110432	284	111678	266	115075	81	116728	75	117938	92	120752	67
110434	284	111680	266	115076	83	116731	75	117939	93	120753	67
110435	284	112020	24	115079	81	117002	83	117940	93	120758	66
110436	284	112021	24	115083	71	117051	80	117941	93	120770	67
110437	284	112022	24	115084	71	117052	80	117945	86	120773	66
110438	407	112023	24	115085	73	117053	80	117946	86	120774	67
110461	264	112025	24	115086	71	117100	83	117947	92	120775	66
110462	264	112026	24	115090	18	117262	82	117948	86	120776	67
110463	264	112030	24	115095	18	117263	82	120109	424	120777	67
110500	260	112031	24	115099	19	117264	82	120178	383	120789	68
110530	262	112035	24	1151023	18	117265	82	120198	383	120792	83
110531	262	112081	191	1151033	18	117623	76	120302	377	120840	380
110532	262	112101	191	115107	21	117650	77	120307	377	120879	69
110540	264	112121	24	115108	21	117672	79	120308	377	121782	74
110541	264	112122	191	115109	21	117712	80	120309	377	122150	397
110542	264	112141	191	115111	23	117723	78	120310	377	122151	397
110625	281	112161	191	115112	23	117725	76	120311	377	122152	398
110626	281	112181	191	115113	23	117727	76	120312	377	122153	398
110630	281	112201	191	115114	24	117730	76	120313	377	122160	397
110644	268	114000	190	1151143	17	117731	78	120314	377	122161	397
110645	268	114001	190	115115	22	117741	78	120315	377	122162	398
110666	270	114002	190	115116	23	117761	77	120316	377	122163	398
110668	270	114003	190	115120	21	117762	77	120325	376	122180	397
110677	274	114004	190	115129	171	117763	77	120327	378	122181	397
110690	275	114005	190	115131	95	117764	79	120328	376	122190	397
110691	275	114006	190	115133	95	117765	79	120331	378	122191	397
110692	275	114258	189	115137	19	117766	79	120332	378	122192	398
110693	275	114263	189	115138	23	117781	78	120333	379	122193	398
110694	275	114267	188	115141	19	117900	89	120334	379	122212	398
110765	274	114270	188	115155	20	117901	89	120337	379	122213	398
110872	248	114271	187	115157	20	117902	89	120338	379	122222	397
110873	248	114272	189	1151580	20	117905	91	120339	379	122223	397
110874	248	114273	187	1151583	20	117906	91	120341	379	122240	397
110881	204	114274	187	1151593	20	117907	91	120342	379	122241	397
110881MA	204	114275	187	115204	22	117910	87	120344	378	122250	398
110882	204	114277	187	115205	22	117911	87	120345	379	122251	398
110882MA	204	114278	187	1152103	22	117912	87	120346	379	122280	398
110883	205	114279	187	1152113	22	117913	87	120347	379	122281	398
110883MA	205	114282	188	1152263	21	117920	92	120348	379	125502	183

Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página
125503	183	1315113	13	150121	148	162651	116	174276	384	1930311	59
125504	183	131514	13	150145	316	162653	116	174301	384	193036	59
125525	217	131515	13	150146	318	162826	113	174302	386	1930511	59
125526	217	1315213	13	150148	319	162827	113	174303	386	193062	59
125527	217	1315563	10	150151	320	162900	115	174304	386	2	
125540	218	1317003	13	150159	320	162906	115	174520	167	200043	308
125540V1	218	131723	11	150176	320	162910	115	174600	71	200049	312
125540V2	218	131734	11	150182	321	162912	115	181134	349	200054	310
125543	219	1317433	11	150184	316	165103	110	181137	349	200057	313
125543V1	219	1317463	11	150186	317	165118	114	190014	289	200058	313
125543V2	219	131760	12	150187	318	165119	114	190015250	289	200059	313
125544	219	131764	10	150188	318	165122	115	190031	297	200061	309
125544V1	219	131770	12	150189	320	165521	111	190052	296	200063	311
125544V2	219	131800	11	150191	320	165522	111	190060	300	200065	312
125614	183	131850	11	150193	321	165523	111	190065	289	200069	309
125624	183	131905	13	150195	321	165524	115	190068	300	200073	310
125628	183	131915	13	150197	317	165525	115	190079	301	200085	309
125631	184	131924	15	150310	133	165527	113	190080	295	200086	310
125631V1	184	131925	15	150320	133	165528	111	190083	301	200095	306
125631V2	184	131926	15	150340	148	165530	112	190085	301	200096	306
125633	185	131940	15	150528	152	173031	208	190086	298	200108	306
125633V1	185	131944	15	150529	153	173060	84	190087	300	200111	306
125633V2	185	131946	15	150533	152	173074	272	190108	292	200119	313
125634	185	131954	15	150538	152	173084	415	190114	292	200120	306
125634V1	185	132060	15	1505393	153	173270	273	190116	292	200121	306
125634V2	185	132115	14	150606	51	173271	273	190117	292	200127	308
130115	364	132125	14	150678	123	173272	273	190129	289	200128	308
130116	364	132255	14	150687	84	173276	208	190133	292	2002010	105
130117	364	132257	14	150958	51	173277	289	190139	315	2002018	106
130118	364	132260	108	150959	53	173278	411	190153	293	2002020	105
130130	365	132261	108	150960	53	173279	80	190154	293	2002028	106
130131	365	132262	108	150981	315	173280	411	190174	303	200207	169
130132	365	132265	108	150983	314	173282	300	190175	303	2002088	106
130133	365	132266	108	150990	315	173283	300	190179	303	2002094	106
130134	365	132648	10	150992	293	173284	67	190184	288	2002095	106
130135	365	132870	10	150993	293	173285	67	190187	288	2002101	106
130136	365	133212	396	150996	314	174050	385	190193	288	2002102	105
130137	365	133264	84	150997	314	174051	385	190208	292	2002121	106
130138	365	135012	323	151510	99	174052	385	190211	289	2002150	107
130140	365	135022	163	151512	99	174053	385	190215	293	2002165	107
130151	363	135023	323	151520	98	174054	385	190216	293	2002170	107
130152	363	135026	323	1519821	51	174055	385	190218	292	2002203	103
130153	363	135027	322	155670	53	174056	385	190223	293	200230	169
130154	363	135028	257	1582011	52	174057	385	190225	303	200232	169
130206	363	135029	257	1582051	52	174058	385	190230	302	200233	169
1311413	14	135102	322	1582101	52	174059	385	190231	302	200240	169
1311813	14	135105	322	1582201	52	174060	385	190232	302	200254	186
131306	12	135108	322	158610	22	174061	385	190233	303	200255	186
131308	12	135109	322	158612	23	174062	385	190234	303	200261	186
131413	12	137100	163	158614	119	174063	385	190235	303	200262	186
131415	12	137101	163	158615	119	174064	385	190236	303	200274	212
131418	12	137201	164	158616	22	174196	384	191001	307	200282	203
131419	12	137202	164	162500	115	174221	384	191004	307	200297	210
131425	12	1500508	371	162650	116	174251	384	191005	307	200298	210

Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página
200299	210	265100	344	2856211	32	2951131	40	296911	49	300372	422
200300	210	265120	344	2856311	32	2952171	40	296970	47	300411	389
200316	107	265140	344	2856811	37	2952271	40	296999	61	300412	389
200317	107	265160	344	2859171	35	2952291	41	3		300413	389
200318	107	265170	344	2859251	35	2952481	41	300055	353	300414	389
200319	105	265180	344	2859271	35	2952720	35	300061	353	300418	388
200356	211	265200	344	286099	33	2953031	48	300064	355	300419	388
200357	212	265220	344	286100	45	2954521	46	300065	354	300422	388
200358	213	272335	116	286102	29	2954631	46	300083	358	300424	389
200359	203	2800021	61	286104	29	2955041	45	300084	359	300435	389
200570	211	2800031	61	286106	29	2955061	45	300089	357	300746	389
200575	212	2800071	61	286225	29	2955081	45	300093	356	300747	391
2006301	127	2800081	61	286234W	29	2955091	45	300098	356	300748	388
2006601	127	280015	60	286247	30	295928	34	300107	356	300749	390
203500	104	280016	60	286301	31	2959521	47	300122	357	300750	388
203510	104	280021	60	286302	31	295953	34	300123	357	300800	351
203515	102	280022	60	286305	36	2959961	47	300133	352	300801	351
203530	104	280023	60	286310	36	296014	49	300134	352	300802	351
203535	104	2819991	51	286326	29	296015	49	300135	352	300803	351
206203	10	284007	31	286347	30	296051	49	300142	359	300804	351
206204	74	284113	36	286411	30	296056	49	300143	273	300805	351
215035	130	284114	48	286421	30	296072	45	300144	273	300806	351
215036	130	284116	36	286426	53	296078	45	300147	273	300807	351
215037	130	284117	48	286506	33	296079	45	300149	358	305053	181
215078	130	284123	36	286507	33	296086	49	300156	273	305054	181
215081	130	284124	48	286508	33	296105	43	300181	356	305055	181
215093	130	284401	38	286509	33	296106	43	300182	357	305058	179
215094	130	284804	31	286613	37	296215	42	300183	357	305059	179
215095	130	285050	38	286628	35	296217	43	300184	357	305062	179
215096	130	285052	34	286681	37	296303	44	300185	356	305063	180
220110	345	285064	47	286710	32	296304	44	300186	356	305064	180
257100	343	285071	33	286811	38	296307	44	300187	356	305065	223
257120	343	285076	33	286917	34	296308	44	300301	390	305066	182
257130	343	285080	38	286921	34	296311	48	300306	421	305067	182
257140	343	285083	38	286922	34	296318V1	43	300311	391	305068	182
257150	343	285085	38	286924	34	296319V1	43	300312	391	306053	181
257160	343	285086	38	286925	34	296325	42	300313	391	306054	181
257170	343	285088	38	286992	35	296411	41	300314	421	306055	181
257180	343	2851051	26	286994	34	296421	41	300317	421	306057	180
257200	343	2851121	26	286995	35	296426	44	300321	423	306300	339
258100	342	2851161	26	286998	35	296431	42	300322	423	306310	339
258120	342	2851241	26	287410	28	296471	46	300323	422	306320	339
258140	342	2851251	26	287420	28	296472	46	300325	423	306330	339
258160	342	2851261	27	287431	28	296473	46	300326	422	306340	341
258180	342	2851271	26	292042	408	296474	46	300328	422	306350	341
258200	342	2851361	27	292043	408	296507	45	300334	421	306360	341
264130	345	2851371	27	292044	408	296510	45	300336	421	306380	339
264140	345	2853051	36	292046	408	296511	45	300337	421	306552	341
264150	345	2853101	36	292048	408	296607	48	300350	423	306600	339
264160	345	2855051	33	292049	408	296630	47	300351	420	306610	339
264170	345	2855061	33	292481	408	296633	47	300352	423	306620	339
264180	345	2855071	33	293043	408	296634	47	300353	423	306630	339
264200	345	2855081	33	295088	49	296677	48	300370	422	306640	341
264220	345	2856031	37	2951121	40	296910	49	300371	422	306650	341

Código	Página	Código	Página								
306660	341	312187	329	347147	336	370281	160	500835	175	603002	325
306800	340	313105	332	347167	336	370290	160	500840	175	603003	325
307106	330	313125	332	347187	336	370301	381	500846	178	603004	325
307107	331	313145	332	347207	336	370302	381	500847	178	603005	325
307116	330	313165	332	348107	337	386080	333	525782	84	603006	325
307117	331	313185	332	348127	337	387100	333	529712	14	603007	325
307126	330	313205	332	348147	337	389080	326	529723	14	603008	325
307127	331	314125	332	348167	337	389100	326	5301	282	603012	325
307136	330	314145	332	348187	337	389120	326	5302	282	603101	419
307137	331	314165	332	348207	337	389140	326	5303	282	603102	419
307146	330	314185	332	362080	326	398120	333	5305	282	603103	419
307147	331	315080	327	362100	326	398140	333	5316	282	603150	361
307156	330	315100	327	362120	326	398160	333	5318	282	603151	361
307157	331	315105	330	362140	326	399140	333	5319	282	603152	361
307166	330	315107	331	363080	326	399160	333	5320	282	603158	361
307167	331	315120	327	363100	326		4	5321	282	603159	361
307186	330	315140	327	363120	326	400123	283	5322	282	603175	360
307187	331	315160	327	363140	326	400126	283	5325	282	605035	170
307206	330	315180	327	370035	124	400136	283	5327	282	605065	170
307207	331	315200	327	370036	125	400137	283	5328	282	606035	170
308106	330	315306	330	370037	127	401618	338	5329	282	606065	170
308107	331	315307	331	370100	124	401621	338	5330	282	607035	170
308116	330	316347	333	370101	124	405057	221	533051	81	608035	171
308117	331	317347	333	370158	406	406055	221	5331	282	609035	171
308126	330	325080	327	370164	162	406056	221	5336	282	609065	171
308127	331	325100	327	370165	162	465156	326	5338	282	609135	171
308136	330	325120	327	370174	158		5	5339	282	609165	171
308137	331	325140	327	370175	158	500160	177	5340	282	610181	166
308146	330	325160	327	370191	158	500180	57	5341	282	610182	166
308147	331	325180	327	370193	158	500308	110	5342	282	610195	167
308156	330	325200	327	370195	159	500377	199	5349	282	610196	167
308157	331	337107	334	370196	159	500378	199	5351	282	610836	165
308166	330	337127	334	370197	159	500379	199	5352	282	610839	167
308167	331	337147	334	370198	159	500381	402	5353	282	610856	165
308186	330	337167	334	370205	127	500383	402	5354	282	610857	166
308187	331	337187	334	370213	381	500384	402	5355	282	680654	403
308206	330	337207	334	370224	380	500386	402		6	680655	403
308207	331	337307	332	370235	381	500387	402	600061	325		7
308242	335	338107	334	370236	381	500393	375	600601	325	700078	249
308243	329	338127	334	370238	382	500445	399	601151	360	700087	232
310107	329	338147	334	370239	382	500446	399	601153	328	700118	231
310127	329	338167	334	370242	382	500447	399	601161	360	700119	231
310147	329	338187	334	370243	382	500448	399	601168	349	700121	233
310167	329	338207	334	370246	382	500458	177	601169	349	700122	233
310187	329	338307	332	370247	382	500459	177	601177	349	700123	233
311107	329	338810	334	370248	382	500464	177	601179	348	700130	234
311127	329	346107	335	370249	382	500481	176	601180	348	700131	234
311147	329	346127	335	370270	160	500482	176	601182	360	700132	234
311167	329	346147	335	370271	160	500486	176	601192	360	700133	234
311187	329	346167	335	370273	160	500494	176	601196	348	700134	235
312107	329	346187	335	370274	160	500507	178	601197	348	700135	235
312127	329	346207	335	370275	160	500830	175	601710	328	700137	235
312147	329	347107	336	370276	160	500831	175	601712	328	700142	235
312167	329	347127	336	370278	161	500833	177	603001	325	700182G	232

Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página
700183	232	700812	239	714065	393	850057	416	A114250	189	A120625	395
700201G	222	700816	245	714100	393	850200	418	A114365	192	A120625D	395
700202G	222	700817	245	714150	393	850210	418	A120020	394	A120626	395
700203G	222	700825	244	716065	393	860000	349	A120040	394	A120634	395
700207G	229	700826	243	716100	393	860001	349	A120065	394	A120634D	395
700208G	223	700830	245	716150	393	860002	349	A120101	424	A120635	395
700213G	229	700834	240	719065	393	860003	409	A120103	394	A120635D	395
700228	258	700835	251	719100	393	860006	280	A120153	394	A120636	395
700231	230	700838	244	723020	393	860015	409	A120186	383	A120637	395
700239	220	700839	244	723040	393	9		A120255	377	A120640	394
700251	220	700840	247	723065	393	900005	174	A120355	409	A120645	395
700256	220	700841	247	723100	393	900007	200	A120356	409	A120645D	395
700258G	225	700844	243	723150	393	900011	311	A120357	409	A120646	395
700274	238	700846	243	723200	393	900300	84	A120401	151	A120649	395
700276	238	700898	242	780002	73	A1		A120406	150	A120650	394
700277G	226	700899	242	786008	71	A100155	174	A120407	150	A120655	395
700298G	228	700903	251	786009	68	A100205	156	A120408	150	A120655D	395
700314	229	700904	245	786010	71	A100265	174	A120409	150	A120656	395
700323	237	700907	239	8		A100266	174	A120430	150	A120701	68
700336	228	700940	257	825024	412	A101065	395	A120465	149	A120702	68
700341	250	700941	257	825131	347	A101091	51	A120466	149	A120786	69
700342	249	700963	252	825152	57	A101092	52	A120467	149	A120788	69
700355	201	700965	252	825207	347	A101100	395	A120511	404	A120792	72
700356	201	700966	252	825214	346	A101150	395	A120512	404	A120796	70
700357	201	700978	226	825215	346	A101161	396	A120513	404	A120799	69
700358G	225	701053	358	825217	346	A101162	396	A120514	404	A120814	197
700358GV1	225	701054	358	825218	346	A101163	396	A120515	404	A120821	72
700398G	228	711020	393	825219	346	A101164	396	A120516	405	A120822	73
700415	244	711040	393	825222	346	A101181	52	A120521	405	A120823	72
700416	244	711065	393	825223	347	A101182	396	A120522	405	A120880	68
700421	224	711100	393	825226	347	A101183	396	A120523	405	A120888	95
700473	237	711150	393	850000	416	A101185	51	A120524	405	A120893	95
700478G	227	711200	393	850001	417	A101186	396	A120526	405	A121025	394
700487	244	711311	393	850002	417	A101187	396	A120527	405	A121040	394
700488	244	711312	393	850006	416	A101190	68	A120528	404	A121065	394
700562	230	711313	393	850007	415	A101191	396	A120529	404	A121100	394
700578G	226	711314	393	850008	415	A101192	396	A120531	404	A121200	394
700592	246	711316	393	850011	417	A101195	396	A120532	404	A122020	394
700593	246	711319	393	850018	415	A101196	396	A120533	404	A122040	394
700595	246	711323	393	850019	414	A101197	396	A120534	404	A122065	394
700597	246	712020	393	850021	412	A101901	117	A120537	404	A122100	394
700601	241	712040	393	850023	412	A101999	117	A120538	404	A122200	394
700603	241	712065	393	850024	412	A102065	395	A120539	404	A123020	394
700605	253	712100	393	850025	412	A102100	395	A120587	403	A123040	394
700678G	227	712150	393	850027	414	A102150	395	A120588	403	A123065	394
700690	246	712200	393	850029	413	A103065	395	A120592	405	A123100	394
700699	246	713020	393	850033	418	A103100	395	A120593	403	A123150	394
700705	250	713040	393	850035	418	A103150	395	A120601	31	A123200	394
700706	250	713065	393	850036	413	A105942	142	A120602	31	A124020	394
700732	258	713100	393	850038	413	A105960	58	A120610	394	A124065	394
700778G	226	713150	393	850041	424	A114001	188	A120615	395	A124100	394
700806	236	713200	393	850042	424	A114002	117	A120615D	395	A124200	394
700809	236	714020	393	850048	414	A114003	117	A120616	395	A125020	394
700811	240	714040	393	850049	415	A114245	189	A120620	394	A125040	394

Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página
A125065	394	A150039	373	A150623	132	A153242	131	A190149	290	A370037	124
A125100	394	A150042	371	A150625	132	A153246	131	A190167	290	A370039	125
A125150	394	A1500471	373	A150646	406	A153255	131	A190169	291	A370131	126
A125200	394	A1500510	373	A150668	120	A153260	131	A190189	291	A370139	125
A126065	394	A150062	374	A150669	120	A153265	131	A190198	290	A370201	381
A126100	394	A150063	370	A150670	120	A153270	131	A190199	290	A370202	381
A126200	394	A150064	375	A150671	120	A153280	131	A2		A370204	381
A128020	394	A150067	370	A150672	120	A153440	131	A200050	312	A370207	381
A128040	394	A150068	374	A150673	120	A153460	131	A200052	313	A370254	380
A128065	394	A150072	371	A150674	121	A162410E	111	A201113	103	A5	
A128100	394	A150097	371	A150676	121	A162412E	111	A256024	405	A500403	200
A128150	394	A150098	373	A150679	121	A162810E	111	A256061V	399	A500404	200
A129065	394	A150114G	148	A150684	123	A162812E	111	A256091V	399	A500405	200
A129100	394	A150118G	148	A150774	121	A162820E	112	A3		A500410	399
A130441	401	A150155	148	A150776	121	A162821E	112	A300047	353	A500510	401
A130442	401	A150183	372	A150779	121	A162823E	112	A300049	353	A500511	401
A135034	319	A150190	372	A150974	122	A162824E	112	A300056	354	A500512	401
A150000	374	A150194	373	A150976	122	A162828	113	A300062	354	A500513	401
A150014	371	A150196	372	A150979	122	A162829	113	A300068	387	A500514	67
A150024	374	A150198	372	A151300	156	A165110	110	A300073	354	A555302	406
A150025	374	A150199	372	A151301	156	A165112	110	A300111	355	C	
A150029	374	A150214	372	A1515002	100	A190009	291	A300117	387	C120100	403
A150033	373	A150307	114	A151600	156	A190009250	291	A300118	387		
A150034	373	A150407	114	A153143	131	A190011	291	A300151	387		
A150035	374	A150460V	117	A153144	131	A190011250	291	A370031	124		
A150036	374	A150510	174	A153145	131	A190056	288	A370032	125		
A150037	374	A150512	153	A153234	131	A190105	292	A3700331	125		
A150038	371	A150513	152	A153238	131	A190148	290	A3700341	125		

PICTOGRAMAS Y SU SIGNIFICADO



CNS 18/10



CNS



Acero inoxidable



Conexión eléctrica



Conexión Gas



Cocina Eléctrica



Vitrocerámica



Cocina de inducción



Contenido



Potencia en KW



Potencia en WATT



Temperatura Temperatura



CAPACIDAD TOTAL



SIN BPA



APILABLE



APTO PARA HORNOS



NO APTO PARA HORNOS



APTO PARA LAVAVAJILLAS



NO APTO PARA LAVAVAJILLAS



APTO PARA MICROONDAS



NO APTO PARA MICROONDAS



SEGURO PARA LOS ALIMENTOS



FÁCIL MONTAJE



SÓLO PARA USO INTERIOR



SÓLO PARA USO EXTERIOR



PARA USO INTERIOR Y EXTERIOR



CONEXIÓN FIJA AL SUMINISTRO DE AGUA

A

Abatidores de temperatura	253
Ablandadores de carne	380
Abrelatas	409
Afilador de cuchillos	407
Amasadoras	368 - 369
Arcón congeladores	252, 258
Armario para cubo de basura	333
Armarios calentadores	198, 335 - 337
Armarios de maduración de carne	247
Armarios de trabajo	333 - 334
Armarios fermentador	74
Armarios para colgar en pared	332
Asadores de pollos	130
Asadores de sobremesa	128 - 129

B

Balanzas industriales	387
Bandejas	71, 84
Bandejas de presentación	397 - 398
Barra magnética	405
Batidoras	319 - 322
Batidoras de brazo	363 - 365
Baños maría	12, 23, 31, 44, 169
Baños maría Hotpot	170 - 171
Bolsas de vacío	389, 391

C

Cafeteras	288 - 303
Cafeteras automática	295 - 301
Cafeteras espresso	302 - 303
Calentador de arroz	153
Calentador para chocolate	174
Calentadores	188 - 191
Calentadores de comida	174
Calentadores de salchichas	149
Calientaplatos	197 - 198
Calientatazas	198 - 199
Campanas extractoras	342 - 345
Carros	353 - 355, 358 - 359
Carros bañomaría	186
Carros buffet, calientes	183 - 185
Carros buffet, frío	217 - 219
Carros de cubiertos	355
Carros de recogida	355 - 359
Carros servicio	353 - 354
Ceniceros	349
Centrifugadoras de ensalada	391
Cestas de lavado	272, 282
Chafing dishes	175 - 178
Cocedores de arroz	152 - 153
Cocedores de pasta	23, 36, 48, 108
Cocinas	51 - 54
Cocinas China	58
Cocinas a gas	10 - 11, 17 - 18, 26 - 27, 40 - 41, 51 - 52
Cocinas de inducción	18, 30, 43, 53, 54
Cocinas eléctricas	10 - 11, 17 - 18, 28 - 30, 41 - 43, 53
Columnas de higiene	412
Combustible chafing dish	177
Congeladores	249 - 251
Contenedores	352
Cortador de kebab	406
Cortador de pizza	105
Cortador de tomates	375
Cortadores de patatas fritas	110
Cortadores de salchichas	151
Cortafiambres	384 - 386
Cortaverduras	376 - 379
Creperas	157

Cuberteros	399
Cubetas Gastronorm	393 - 396
Cubiertas	273, 357
Cubos de basura	280, 409
Cutter	380
Cámaras frigoríficas	246

D

Depósito colector de grasa	117
Deshidratadores	95
Detergentes	411
Dispensador de platos	197
Dispensadores de agua caliente	308 - 311
Dispensadores de bebidas	314 - 315
Dispensadores de cereales	199
Dispensadores de chocolate	311
Dispensadores de desinfectante	413 - 415
Dispensadores de guantes	412
Dispensadores de vino caliente	313
Dispensadores isotérmico	315
Dispensadores jabón	415
Dispensadores toallitas	416

E

Enfriador Sushi	213
Enfriador de vinos	235
Envasadoras de vacío	388 - 391
Equipos multifunción	20, 32, 44, 127
Equipos para el tratamiento del agua	285 - 286
Espumadores de leche	289
Estaciones de café	293
Estaciones de cocción	64 - 65
Estaciones de té	306
Estación sopera	175
Estanterías	360 - 361
Estanterías murales	71, 168, 325
Estantes	326 - 327
Estantes para especias	326
Estantes para platos	326
Esterilizador de cuchillos	407
Estufas para terraza	346 - 347
Estufas por infrarrojos	346 - 347
Expositores bufé	200 - 201
Expositores calientes	179
Expositores refrigerados	210, 213 214 - 216
Exprimidores	318

F

Filtro para aceite de freír	117
Flambeador	406
Fogones	55 - 57
Fregaderos	24
Fregaderos / Centros de lavado	338 - 341
Freidoras	12 - 13, 22, 34 - 35, 47, 110 - 116
Freidoras de inducción	114
Freidoras de pastelería	118 - 119
Frigorífico con puerta de cristal	232, 239 - 241
Frigoríficos con congelador	242 - 243
Fuentes de chocolate	200
Fundas	348 - 349

G

Gofreras	158 - 162
Granizadoras	163
Grifos	283

H

Heladeras	257
Hervidor de huevos	171
Hervidores	306
Hornillos a gas	57, 132
Horno de cinta para pizzas	103
Horno de cocción al vacío	95
Hornos convección y vapor	75 - 84
Hornos de alta velocidad	66 - 67
Hornos de baja temperatura	83
Hornos de convección	68 - 74
Hornos de tienda	86 - 94
Hornos para pizza	102 - 107

J

Jarras de café	292 - 293
Jarras termo	292 - 293

L

Laminadoras	102
Lavamanos	338
Lavaperolas	274 - 275
Lavavajillas de capota	276 - 280
Lavavajillas transportadora	281
Lavavajillas universal	260 - 273
Lavavasos	260 - 265
Licuadoras	316 - 317
Limpiazapatos	424
Lámparas de calentamiento	187 - 188

M

Mampara de protección higiénica	418
Mandolina	375
Manoplas	401
Mantenedor de fritos	22, 35, 117
Maquinas de perritos calientes	150 - 151
Marmitas de sopa	172 - 174
Marmitas fijas	38, 49, 60 - 61
Matamoscas eléctricos	420 - 423
Mesa de preparación	203
Mesas / Bancos	348 - 349
Mesas de congelación	248
Mesas de trabajo	328 - 331
Mesas refrigeradas	204 - 209
Mesas refrigeradas pequeñas	203
Microondas	165 - 167
Mini-vitrinas refrigeradas	225 - 228
Minibares	231
Molino de café	303
Muebles de acero inoxidable	325 - 337
Máquinas de algodón de azúcar	163
Máquinas de cocina / Amasadoras	366 - 375
Máquinas de cubitos de hielo	254 - 256
Máquinas de hielo troceado	253
Máquinas de palomitas	163
Máquinas de sellado	351

N

Neveras	231 - 245
Neveras para botellas na butelki	232, 237

O

Ollas	400 - 401
-------	-----------

P

Paelleras	131
Paleta para pizza	105
Papel de horno para cocinar	84, 123
Parrillas contacto	120 - 123
Parrillas	19
Parrillas de agua	127
Parrillas de piedra volcánica	13, 20, 32, 46, 127
Parrillas de rodillos para salchichas	149
Peladoras de patatas	383
Picadora de hielo	323
Picadoras de carne	380 - 382
Pizarras de menú	349
Placas calentadoras	192 - 196
Placas eléctricos	133, 134
Placas inducción	135 - 143
Planchas "Fry top"	14, 21, 33, 45, 124 - 126
Porta-notas	399
Pulidoras de cubiertos	284
Pulidoras de vasos	285
Purificadores de aire ambiental	418

R

Recipiente de almacenamiento	402
Refrigerador con cajones	236
Refrigeradores de barra	233
Refrigeradores para ventas impulsivas	236
Refrigeradores para vino	234 - 235

S

Saladettes	211 - 212
Saladettes para pizza	213
Salamandras	96 - 100
Salamandra-grill	126
Saleros	403
Samovares	307
Sartenes basculantes	37, 48, 59
Sartenes multifunción	148
Sartenes wok	58
Secadores de pelo para hotel	424
Secamanos	416 - 417
Serie 600	10 - 15
Serie 650	17 - 24
Serie 700	26 - 38
Serie 900	40 - 49
Sistema de filtración de agua	304 - 305
Sistemas de barrera	419
Snackpoint	62 - 63
Soportes publicitarios	349
Spray antiadherente	84
Spray para pulir acero	208, 335, 337

T

Tablas de corte	403, 405
Termos para vino caliente	312 - 313
Termómetros	408
Tostadoras	154 - 156

V

Vitrinas calientes	179 - 182
Vitrinas de helados	257 - 258
Vitrinas de tarta	229
Vitrinas expositores refrigeradas	230
Vitrinas refrigeradas	220, 221 - 224, 230,

W

Woks de inducción	19, 143, 144 - 147
-------------------	--------------------

I. Aplicación de las Condiciones Internacionales de Venta

- Las presentes Condiciones Internacionales de Venta se aplicarán a todos los contratos con clientes de la empresa Bartscher GmbH – en lo sucesivo Bartscher – que se celebren a partir del 1 de diciembre de 2019 y tengan por objeto principal el suministro de mercaderías al cliente. Las obligaciones adicionales asumidas por Bartscher no afectarán a la aplicación de las presentes Condiciones Internacionales de Venta.
- Condiciones generales de contratación del cliente divergentes de estas Condiciones Internacionales de Venta o de las normas relevantes según lo dispuesto en la cláusula X.-2. o X.-3. no obligan a Bartscher, aún en el supuesto de que Bartscher no las contradiga o efectúe prestaciones o bien reciba prestaciones del cliente.
- Estas Condiciones Internacionales de Venta no rigen si el cliente adquiere la mercadería para el uso personal, familiar o doméstico y Bartscher tenía conocimiento o debía haberlo conocido en el momento de la formación del contrato.

II. Formación del contrato

- El cliente está obligado a comunicar por escrito a Bartscher con anterioridad a la formación del contrato, si
 - la mercadería a entregar debe ser apta no sólo para el uso ordinario o el cliente presupone una aptitud específica o basa sus expectativas en declaraciones públicas, campañas publicitarias u otras circunstancias fuera de la conclusión del contrato concreto,
 - la mercadería a entregar está destinada a un uso bajo condiciones inusuales o significando un riesgo especial para la salud, la seguridad o el medio ambiente, o bien a un uso que requiera exigencias especiales,
 - estén relacionados con el contrato posibilidades de daños atípicos así como montos inusuales de pérdidas, especialmente superando los límites expuestos en la cláusula VII.-1.-d), y que sean o deban ser conocidas por el cliente o
 - la mercadería a entregar está prevista para ser usada dentro de Alemania o ser entregada a compradores del cliente domiciliados en Alemania.
- Los pedidos del cliente se efectuarán por escrito. En caso de divergencias entre el pedido del cliente y las propuestas u ofertas de Bartscher, corresponderá al cliente especificar las divergencias como tales. Ilustraciones y dibujos así como indicaciones de pesos y medida con respecto a las propuestas u ofertas de Bartscher son aproximaciones solo indicativas.
- Todos los pedidos, en particular los recibidos por los empleados de Bartscher surtirán efecto exclusivamente a través de la confirmación escrita del pedido por Bartscher. La entrega de la mercadería pedida, otro comportamiento de Bartscher o el silencio no justificará la suposición por parte del cliente sobre la formación del contrato. Bartscher podrá enviar la confirmación escrita del pedido hasta transcurridos catorce (14) días desde la recepción del pedido del cliente por Bartscher. El pedido del cliente será hasta ese momento irrevocable.
- La confirmación escrita del pedido emitida por Bartscher se considera recibida en tiempo, si la misma le llega al cliente dentro de catorce (14) días corridos a contar desde la fecha de su otorgamiento. El cliente informará a Bartscher inmediatamente por escrito si la confirmación escrita del pedido fuera recibida con demora.
- La confirmación escrita del pedido emitida por Bartscher determinará el contenido del contrato y lo perfeccionará, aún en el caso - salvo en lo referente al tipo de la mercadería, al precio y la cantidad de entrega - de que difiera de las declaraciones del cliente, especialmente respecto a la aplicación exclusiva de estas Condiciones Internacionales de Venta. El contrato no se perfeccionará únicamente, si el cliente reclama por escrito la falta de conformidad completa de la confirmación del pedido emitida por Bartscher, especifica las divergencias por escrito y el reclamo es recibido por Bartscher en un plazo breve, a más tardar a los siete (7) días corridos de llegada de la confirmación escrita del pedido por el cliente.
- Deseos particulares del cliente como ser expectativas especiales del cliente respecto al uso o a la calidad, garantías o afirmaciones respecto a la mercadería o al cumplimiento del contrato, también como declaraciones de rendimiento, instrucciones de uso o informaciones de seguridad deseados por el cliente en forma electrónica o impresa requerirán por consiguiente en todos los casos la confirmación expresa y escrita por Bartscher.
- Confirmaciones del contrato producidas por el cliente no producen efectos sin necesidad de oposición por parte de Bartscher. En particular ni la entrega de la mercadería pedida, otro comportamiento de Bartscher o el silencio justificarán la suposición por parte del cliente sobre la relevancia de su confirmación.
- Los colaboradores, agentes comerciales u otros intermediarios de venta de Bartscher no están autorizados a prescindir del requisito de la confirmación escrita del pedido por Bartscher o a efectuar promesas divergentes en el contenido o a dar garantías. Si y en qué medida estas personas estén autorizadas de presentar o recibir declaraciones con efecto a favor o en contra de Bartscher, se rige por las leyes vigentes en Alemania.
- Las modificaciones del contrato concluido requieren siempre la confirmación escrita por Bartscher.

III. Obligaciones de Bartscher

- Salvo falta de entrega por parte de su proveedor a pesar de una operación de cobertura congruente o salvo exoneración de la responsabilidad según lo dispuesto en la cláusula VII.-1. b) Bartscher entregará al cliente la mercadería designada en la confirmación escrita del pedido y transmitirá su propiedad. Bartscher no está obligada a cumplir con obligaciones no enumeradas en la confirmación escrita del pedido emitida por Bartscher ni en estas Condiciones Internacionales de Venta, en particular sin una confirmación expresa y escrita Bartscher no está obligada a rendir servicios de planificación, a entregar informaciones o documentaciones o justificaciones con respecto a la mercadería, a entregar accesorios, a instalar dispositivos adicionales de seguridad, a realizar montajes, ni asesorar al cliente.
- El contrato concluido por Bartscher con el cliente, solamente lo obliga frente al cliente. Los terceros no contratantes, en especial los compradores del cliente no estarán autorizados a exigir la entrega a sí mismos o ejercer otros derechos contra Bartscher resultando del contrato concluido por Bartscher con el cliente. El cliente continúa siendo responsable por la recepción de la mercadería aunque ceda sus derechos a terceros.
- Teniendo en cuenta los márgenes de tolerancia usuales en el comercio, Bartscher está obligada a entregar al cliente mercadería del tipo y en la cantidad contractualmente convenido y de la calidad correspondiente con los estándares usuales en Alemania, y garantizará que al momento de la entrega la mercadería esté libre de derechos o pretensiones de terceros particulares que limiten su utilización en la Unión Europea. Si debido a adelantos técnicos en las fabricaciones en serie la mercadería no puede ser entregada en el estado ofrecido al momento de la formación del contrato, Bartscher está autorizada a entregar la versión perfeccionada. Bartscher tiene derecho a realizar entregas parciales y facturarlas separadamente.
- En caso de que la mercadería requiera de especificación más precisa, Bartscher la efectuará bajo consideración de sus propios intereses, así como de los conocibles y legítimos del cliente. El requerimiento al cliente para que especifique la mercadería o coopere en dicha especificación no es necesario. Bartscher no está obligada a comunicar la especificación efectuada al cliente, ni a concederle la posibilidad de una especificación diferente.
- Bartscher está obligada a poner la mercadería a disposición del cliente para su retiro al tiempo convenido en el embalaje y con las marcas usuales de Bartscher y según FCA (Incoterms 2020) en el lugar de entrega indicado en la confirmación escrita del pedido o si no estuviese especificado, en el establecimiento de Salzkotten/Alemania. No será necesaria la separación o la identificación previa de la mercadería, ni la notificación al cliente de la disponibilidad de la mercadería. Bartscher no está obligada en ningún caso, ni siquiera por el uso de otros Incoterms, a informar al cliente de la entrega o a examinar la conformidad de la mercadería al momento de la entrega o a controlar el perfecto estado de funcionamiento del medio de transporte o el cargamento seguro de la mercadería ni a documentar frente al cliente la entrega realizada. La estipulación de otras Incoterms o el empleo de cláusulas del tipo "entrega a" u otras del mismo género no tendrá otro efecto que modificar las reglas relativas al transporte y su costo, las demás disposiciones de las presentes Condiciones Internacionales de Venta resultan plenamente aplicables.
- El cumplimiento con los plazos y fechas de entrega convenidos presupone que el cliente obtendrá en tiempo útil los documentos, autorizaciones, licencias y permisos requeridos, obtenga el crédito documentario conforme al contrato y pague el anticipo según lo acordado y que cumpla en tiempo propio con todas las obligaciones que le incumban, así como que eventuales inspecciones impuestas por las autoridades no alemanas (preshipments inspections) no causen una demora. Por lo demás los plazos de entrega acordados comienzan a correr con la fecha de la confirmación escrita de pedido por Bartscher. Después de haber informado al cliente, Bartscher está autorizado a efectuar la entrega antes de la fecha acordada o a fijar el momento de la entrega dentro del plazo convenido.
- Sin perjuicio de otros derechos derivados de la ley, Bartscher está autorizado a cumplir las obligaciones que le competen posteriormente a los plazos o fechas de entrega acordados siempre que le informe al cliente su cumplimiento tardío y la nueva fecha de cumplimiento de sus obligaciones. Bartscher está igualmente autorizada a intentar una o varias veces un cumplimiento posterior. El cliente no se puede oponer a este cumplimiento posterior sino en un lapso razonable y solamente si el cumplimiento posterior es inaceptable. La oposición del cliente sólo es eficaz si se produce antes de que se inicie el cumplimiento tardío. Bartscher resarcirá el perjuicio efectivo por el cumplimiento tardío en la medida que el cliente pruebe que dicho perjuicio es imputable a Bartscher conforme al punto VII. de estas Condiciones Generales de Venta Internacional.

- Los riesgos de la contraprestación y de pérdida o deterioro fortuito o de imposibilidad sobrevenida, aun en el caso de mercadería no identificada con precisión y sin necesidad de información al cliente sobre la disponibilidad de la mercadería, se transmitirán al cliente en el momento en que se realice la entrega conforme a la cláusula Incoterm pactada o, con independencia de aquella, en el de disponibilidad de suministro por parte de Bartscher conforme a los plazos o fechas de entrega acordados inicialmente, si estos se retrasan a petición del cliente, o en el momento de la transmisión de la propiedad al cliente.
- Independientemente de la cláusula Incoterm pactada, Bartscher no tendrá obligación de tramitar la liberación aduanera de la mercadería ni de realizar notificaciones aduaneras previas. No obstante Bartscher requerirá la autorización necesaria para la exportación y realizará las formalidades necesarias para la exportación de la mercadería si el cliente lo pide a Bartscher y le remite un pedido escrito con este único propósito y con la información necesaria a tal fin. Si la mercadería no resulta liberada para la exportación total o parcialmente sin ninguna otra obligación a su cargo. La estipulación de otras cláusulas de los Incoterms o el empleo de cláusulas del tipo "entrega a" u otras del mismo género no tendrá otro efecto que modificar las reglas relativas al transporte y su costo, las demás disposiciones de las presentes Condiciones Internacionales de Venta resultan plenamente aplicables.
- Siempre que no se haya convenido expresamente otra cosa por escrito e independientemente de la cláusula Incoterm pactada, Bartscher no estará obligada a obtener ni a asistir al cliente en la obtención de los comprobantes de entrega ni los documentos, certificados, licencias u otros permisos o autorizaciones necesarios para la exportación, el tránsito o la importación de la mercadería, ni las acreditaciones de seguridad prescritas para el transporte o para otros fines. La estipulación de otras cláusulas de los Incoterms o el empleo de cláusulas del tipo "entrega a" u otras del mismo género no tendrá otro efecto que modificar las reglas relativas al transporte y su costo, las demás disposiciones de las presentes Condiciones Internacionales de Venta resultan plenamente aplicables.
- En ningún caso Bartscher será responsable por el cumplimiento de las obligaciones relacionadas con la puesta en el mercado de la mercadería fuera de Alemania, a asumir impuestos o erogaciones públicas que se devenguen fuera de Alemania, a observar los sistemas de pesos y medidas así como las reglamentaciones sobre embalajes, rotulación y marcación y las obligaciones de registración o certificación o cualquier otra normativa relevante para la mercadería vigentes fuera de Alemania. La traducción prescrita o conveniente a otras lenguas distintas del alemán de instrucciones, documentos de seguridad, información técnica y cualquier otra documentación, queda a cargo y es exclusiva responsabilidad del cliente.
- Si el cliente no desea renunciar a los más amplios derechos que surjan de las leyes y sin que sea necesario un aviso al cliente, Bartscher estará autorizada a suspender el cumplimiento de sus obligaciones en tanto en su opinión exista el temor de que el cliente no cumpla total o parcialmente con sus obligaciones conforme al contrato. El derecho a suspender el cumplimiento existe en especial cuando el cliente frente a Bartscher o terceros cumple sólo insuficientemente con sus obligaciones preparatorias del pago, o bien paga con atraso, o se ha excedido el límite de un seguro de crédito u ocurrirá con la entrega pendiente. En lugar de la suspensión Bartscher está autorizada, a su discreción, a hacer depender entregas futuras, incluyendo las ya confirmadas, del pago por anticipado o de la apertura de un crédito documentario confirmado por un banco alemán de primera línea. Bartscher no estará obligada a continuar con el cumplimiento de sus obligaciones, si la garantía prestada por el cliente para evitar la suspensión no constituye seguridad suficiente, o bien pudiera resultar impugnada según un derecho aplicable.
- Con reserva de lo dispuesto en la cláusula III.-7., Bartscher sólo estará obligada a informar al cliente sobre probables inconvenientes en el cumplimiento cuando la realización del inconveniente consta definitivamente para Bartscher.

IV. Obligaciones del cliente

- Sin perjuicio de las demás obligaciones del cliente respecto del aseguramiento o de la preparación del pago, el cliente está obligado a pagar el precio de venta acordado en la divisa que conste en la confirmación escrita del pedido, sin descuentos, comisiones ni gastos accesorios, vía transferencia por intermedio de una de las instituciones bancarias designadas por Bartscher. En la medida en que no se haya convenido un precio de venta, el cliente quedará obligado a pagar el precio de venta usual de Bartscher al tiempo de la entrega. Los colaboradores, agentes comerciales u otros intermediarios de venta de Bartscher no están autorizados a recibir pagos.
- El pago a efectuarse vence en todos los casos en el término designado en la confirmación escrita del pedido y cuando no ha sido determinado, con la recepción de la factura. La exigibilidad del pago se produce con independencia de otro presupuesto, en particular con independencia de que el cliente haya recibido la mercadería o los documentos o haya tenido la oportunidad de inspeccionar la mercadería. Los plazos concedidos de pago caducan y los créditos pendientes son exigibles inmediatamente, si se ha solicitado la apertura de un procedimiento de insolvencia sobre el patrimonio del cliente, si el cliente sin presentar una justificación legítima cumple sólo insuficientemente con sus obligaciones esenciales frente a Bartscher o terceros, si el cliente ha presentado alegaciones inexactas con respecto a su solvencia o si por razones no imputables a Bartscher la cobertura prometida de un seguro de crédito se ve reducida.
- El cliente garantiza que introducirá la mercadería al extranjero, que no transferirá el poder de disposición a terceros mientras la mercadería se encuentre en Alemania y que cumplirá con todos los requisitos y documentaciones para el tratamiento aduanero y fiscal respecto al impuesto sobre el valor agregado según las disposiciones vigentes en Alemania. En la medida que Bartscher resulte sujeto pasivo de aranceles aduaneros o impuestos sobre el valor agregado en Alemania o en el exterior, el cliente eximirá a Bartscher en forma irrestricta sin que ello implique la renuncia de Bartscher a derechos más amplios. El cliente concederá la exención renunciando por su parte a imponer condiciones adicionales o presentar otras excepciones, en especial renunciará a la excepción de la prescripción, y reembolsará los gastos ocasionados a Bartscher.
- Independientemente de la divisa en que consten o de la jurisdicción de los tribunales estatales o de arbitraje, Bartscher podrá compensar en forma discrecional pagos ingresantes contra los créditos propios o cedidos por terceros, existentes contra el cliente al momento del pago.
- Queda excluido el derecho de compensación del cliente frente a los créditos contra Bartscher, así como el derecho de retención del pago del precio o de la recepción de la mercadería, el derecho de suspender la propia prestación y a oponer excepciones o a incoar acciones reconventionales establecidas por ley, salvo que el crédito del cliente contra Bartscher conste en la misma moneda, se funde en un derecho propio y haya vencido el plazo sin haberse controvertido o bien tenga el carácter de cosa juzgada o que Bartscher haya violado en modo substancial sus obligaciones vencidas emergentes del mismo contrato y no obstante haber sido intimada por escrito por el cliente no haya ofrecido adecuadas garantías.
- El cliente estará obligado a comunicar a Bartscher, con la debida antelación y por escrito, los datos para solicitar los trámites aduaneros de acuerdo a la cláusula III.-9., a tomar posesión de la mercadería y a cumplir con todas las obligaciones que le correspondan conforme al contrato, estas Condiciones Internacionales de Venta, las reglas de la CCI para la interpretación de la cláusula pactada de los Incoterms 2020 según la ley. El cliente sólo puede rehusar a recibir la mercadería ejerciendo el derecho a la resolución del contrato conforme a la cláusula VI.-1.
- El cliente no prometerá o realizará ninguna acción respecto a la mercadería comprada de Bartscher que esté prohibida según las relevantes disposiciones, en particular según el derecho del comercio exterior incluyendo el derecho estadounidense sobre el control de exportaciones. En caso de que el cliente no esté seguro si existe tal prohibición, el cliente buscará un acuerdo con Bartscher en forma escrita.
- El cliente está obligado a observar la mercadería entregada de Bartscher en el mercado e informar a Bartscher de forma inmediata, si surja la preocupación de que la mercadería podría originar peligros para terceros. Además, el cliente informará por escrito a Bartscher sin requerimiento previo si, en base de normas vigentes en el país del cliente o en el país, en el cual el cliente ha causado la utilización de la mercadería, Bartscher deba cumplir con obligaciones de declaración, registración u información o acatar requisitos especiales de previos u otros requisitos de acceso al mercado o cumplir con obligaciones con respecto a documentaciones.
- No obstante otras disposiciones legales, el cliente se hace cargo por cuenta propia o asegura de otra forma la reutilización, el reciclaje u otra eliminación prevista de la mercadería o su embalaje entregados por Bartscher al cliente.

V. Entrega no conforme al contrato

- Si el cliente renuncia a las exclusiones y limitaciones de responsabilidad del vendedor que surjan de las leyes, se considera que la mercadería no es conforme al contrato, si el cliente da prueba de que considerando las disposiciones del número III. al tiempo de la transmisión del riesgo, su embalaje, cantidad, calidad o tipo difiere claramente de lo acordado en la confirmación escrita del pedido, o bien a falta de acuerdo no sea apta para el uso a que ordinariamente se destine en Alemania. Divergencias de modelo, de construcción o en el material que corresponden

a adelantados técnicos no constituyen una falta de conformidad. No obstante a lo previsto en la primera frase de esta cláusula, la mercadería se considerará conforme al contrato si las normas vigentes del país donde el cliente tiene su sede no impiden el uso normal de la mercadería.

2. Si no figura en forma expresa lo contrario en la confirmación escrita del pedido emitida por Bartscher, Bartscher en particular no será responsable de que la mercadería resulte apta para un uso distinto del usual en Alemania o satisfaga otras expectativas del cliente, que posea las cualidades de una muestra o un modelo, o que sea conforme a las normas legales vigentes fuera de Alemania, por ejemplo en el país del cliente. Bartscher no será responsable de la falta de conformidad de la mercadería
3. El cliente está obligado frente a Bartscher a examinar o dejar examinar acabada-mente cada una de las entregas individuales respecto de no-conformidades reconocibles y típicas y además en todos los casos proceder conforme a las disposiciones legales.
4. Sin renunciar a las exclusiones y limitaciones de responsabilidad del vendedor que surjan de las leyes, la mercadería se considera viciada por falta de conformidad jurídica si el cliente da prueba de que al momento de la transmisión del riesgo no está libre de derechos o pretensiones exigibles de terceros particulares. Sin renunciar a los más amplios derechos que surjan de las leyes, los derechos o pretensiones de terceros basados en la propiedad industrial u otro tipo de propiedad intelectual constituyen una falta de conformidad jurídica únicamente en la medida en que tales derechos estén registrados, publicados y vigentes en la Unión Europea y excluyen el uso habitual de la mercadería en la Unión Europea. No obstante a lo previsto en la primera frase de esta cláusula, la mercadería no se considerará viciada por falta de conformidad jurídica en la medida que los requisitos legales vigentes en el lugar del establecimiento del cliente no impidan el uso ordinario de la mercadería.
5. El cliente perderá el derecho a invocar la falta de conformidad de las mercaderías si no lo comunica a Bartscher dentro de un plazo razonable de la recepción de la mercadería de acuerdo con la cláusula IV-6. La comunicación debe estar dirigida en forma escrita y directamente a Bartscher y redactada con tal precisión que Bartscher esté en condición de iniciar medidas para corregir la situación sin necesidad de consultar al cliente y de asegurarse de eventuales recursos frente a sus suministradores; en lo demás, la comunicación debe satisfacer las normas legales vigentes. Los colaboradores, agentes comerciales u otros intermediarios de venta de Bartscher no están autorizados a recibir tales comunicaciones fuera del local comercial de Bartscher ni a efectuar declaraciones respecto de las faltas de conformidad.
6. Efectuada la comunicación por falta de conformidad en la forma debida según la cláusula V-5., el cliente podrá hacer valer los remedios previstos en estas Condiciones Internacionales de Venta. El cliente no goza de otros remedios más amplios o de acciones no-contractuales por entrega de mercadería no conforme al contrato o afectada por vicios jurídicos. En el caso de no efectuarse la comunicación en la forma debida, el cliente podrá hacer valer remedios únicamente cuando Bartscher haya ocultado la falta de conformidad o de conformidad jurídica en forma dolosa. Las declaraciones de Bartscher con respecto a la falta de conformidad con el contrato o de conformidad jurídica tienen por único propósito aclarar la situación fáctica, pero no implicarán en modo alguno una renuncia por parte de Bartscher al requisito de la comunicación debida.
7. El cliente no goza de remedios por la entrega de mercadería no conforme al contrato o viciada por falta de conformidad jurídica en la medida que tenga que responder frente a terceros por características o posibilidades de utilización de la mercadería que no están previstas en el acuerdo con Bartscher o el reclamo del cliente esté basado en un derecho extranjero.
8. En la medida que el cliente de acuerdo con estas Condiciones Internacionales de Venta goce de remedios por la entrega de mercadería no conforme al contrato o viciada por falta de conformidad jurídica, está autorizado a exigir de Bartscher de conformidad con las disposiciones de la Convención de las Naciones Unidas sobre la Compraventa Internacional de Mercaderías la entrega de otras mercaderías en sustitución, la reparación de la mercadería no conforme al contrato, o bien la reducción del precio. La entrega de otras mercaderías en sustitución o la reparación de mercadería no conforme al contrato no desencadenan nuevos plazos de prescripción. La reducción del precio está limitada al monto del daño sufrido por el cliente. El cliente no podrá exigir otras formas de cumplimiento. Sin consideración de los remedios del cliente Bartscher estará siempre facultado, a reparar mercadería no conforme al contrato de conformidad con lo dispuesto en la cláusula III-7. u a entregar otra mercadería en sustitución o a evitar remedios del cliente mediante el abono de una cantidad adecuada.
9. Si el cliente hace valer remedios por entrega de mercadería no conforme al contrato o afectada por vicios jurídicos sin fundamento, aunque reconozca o pudiera haber reconocido que una falta de conformidad con el contrato o una falta de conformidad jurídica no está presente o las razones por las divergencias reclamadas por el cliente no se las puede atribuir a Bartscher, el cliente está obligado a indemnizar a Bartscher por el daño resultante de la validación de remedios injustificados.

VI. Resolución del contrato

1. El cliente estará autorizado a resolver el contrato si los presupuestos legales para resolver el contrato están cumplidos, después de haber intimado con la resolución del contrato por escrito a Bartscher dentro de un plazo razonable después de la ocurrencia del evento que le autoriza para resolver el contrato y habiendo transcurrido sin resultado positivo un plazo razonable para el cumplimiento fijado por escrito. En caso de exigir el cliente la entrega de otras mercaderías en sustitución, la reparación de mercadería no conforme al contrato u otra forma de cumplimiento, el cliente estará vinculado durante un plazo razonable al remedio elegido no pudiendo resolver el contrato. En lo demás, el cliente notificará la resolución del contrato dentro de un plazo razonable después de la expiración del plazo adicional, en forma escrita y directamente a Bartscher.
2. Sin renunciar a los más amplios derechos que surjan de las leyes, Bartscher estará facultada a resolver el contrato total o parcialmente, si el cliente se opone a la aplicación de estas Condiciones Internacionales de Venta, si la realización del contrato está prohibida por ley total o parcialmente, si la confirmación escrita del pedido emitida por Bartscher es recibida por el cliente después de los catorce (14) días a contar desde la fecha de su otorgamiento por razones no imputables a Bartscher, si se ha solicitado la apertura de un procedimiento de insolvencia sobre el patrimonio del cliente o si por otras razones no se puede esperar que Bartscher cumpla con sus obligaciones con recursos, que tomando en consideración los propios intereses de Bartscher y los del cliente en la medida que eran reconocibles y legítimos al momento de la celebración del contrato, no son razonables en particular con respecto a la contraprestación acordada.
3. Sin renunciar a los más amplios derechos que surjan de las leyes Bartscher estará facultada a resolver el contrato total o parcialmente después de previa nota de advertencia, si el cliente no efectúa requerimientos según lo acordado, si no transmite a Bartscher con suficiente antelación los datos para las formalidades aduaneras, si el cliente sin presentar una justificación legítima cumple sólo insuficientemente con sus obligaciones esenciales frente a Bartscher o terceros, si el cliente ha presentado alegaciones inexactas con respecto a su solvencia, o si por razones no imputables a Bartscher la cobertura prometida de un seguro de crédito se ve reducida.

VII. Indemnización de los daños y perjuicios

1. Bartscher estará obligada al resarcimiento del daño derivado de la violación de sus obligaciones emergentes del contrato concluido con el cliente, de las negociaciones mantenidas con el cliente o de la relación comercial con el cliente sin renunciar a los presupuestos legales solamente si las disposiciones siguientes están cumplidas. Las disposiciones son igualmente válidas para cualquier obligación de Bartscher de devolución de gastos.
 - a) El cliente está obligado a hacer uso en primer lugar de otros remedios pudiendo reclamar indemnización por daños y perjuicios únicamente en caso de perjuicios remanentes y en ningún caso en lugar de otros remedios.
 - b) Bartscher no responderá por la conducta de proveedores o empresas sub-contratistas, transportistas o agentes de transportes, por los daños con los cuales el cliente haya contribuido o por las consecuencias de intervenciones del cliente en la tecnología de seguridad de la mercadería entregada. Bartscher no responderá en caso de que el contrato no puede ser realizado como acordado al concluir el contrato debido a posteriores medidas legales o soberanas. Tampoco responderá Bartscher por los impedimentos que ocurran como consecuencia de acontecimientos naturales o políticos, actos de Estado, conflictos laborales, sabotajes, siniestros, terrorismo, procesos biológicos, físicos o químicos u otras circunstancias comparables y los cuales no puedan ser controlados por Bartscher con medidas razonables. En lo demás, Bartscher sólo responderá en la medida que el cliente de prueba de que sus órganos o personal hayan incumplido con culpa obligaciones contractuales debidas al cliente.
 - c) En caso de responsabilidad Bartscher resarcirá dentro de los límites del inc. d) el daño del cliente en la medida que el cliente pruebe que ha sufrido una pérdida que no haya podido prevenir, que esta pérdida fue producida por el incumplimiento de una obligación contractual frente al cliente por parte de Bartscher y que la ocurrencia y la cuantía de la pérdida fuera previsible para Bartscher al momento de la celebración del contrato como consecuencia

del incumplimiento. Además, el cliente está obligado a reducir la pérdida tan pronto como el incumplimiento contractual resulte conocido o reconocible.

- d) En ningún caso Bartscher será responsable por el lucro cesante ni por los perjuicios inmateriales. Por lo demás, la cuantía de la indemnización por falta o retraso en la entrega estará limitada a 0,5% por cada semana de retraso completa, hasta un máximo del 5% del respectivo precio neto de la mercancía que falte o se retrase, y en los supuestos de interposición de un recurso por entrega de mercadería que no sea conforme al contrato o afectada por vicios legales, la indemnización quedará limitada al 200% del precio neto de la mercadería no conforme. Este parágrafo no se aplica en caso de daños a la persona, de ocultamiento doloso de la no-conformidad de la mercadería o de vicios de derecho, asimismo en caso de violación intencional o gravemente negligente de obligaciones contractuales.
 - e) Bartscher sólo estará obligada a indemnizar daños y perjuicios por violación de obligaciones contractuales, precontractuales o nacidas de la relación comercial con el cliente exclusivamente de acuerdo con las presentes Condiciones Internacionales de Venta. Queda excluido al cliente recurrir a fundamentos jurídicos concurrentes, especialmente a fundamentos no contractuales. Asimismo está excluido responsabilizar a los órganos, empleados, trabajadores, colaboradores, representantes y auxiliares de Bartscher por la violación de obligaciones contractuales asumidas por Bartscher.
2. Sin perjuicio de los más amplios derechos que surjan de las leyes o de los contratos, el cliente está obligado frente a Bartscher a las siguientes indemnizaciones:
 - a) En caso de pagos recibidos con retraso, el cliente reembolsará a Bartscher los costos normales de trámites arbitrales, judiciales y extrajudiciales acumulados dentro del país y en el extranjero, una indemnización global de EUR 50,00, así como sin que haga falta un justificante los intereses de la tasa vigente en 33154 Salzkotten/Alemania para créditos de corto plazo sin garantía para la divisa acordada, ésta tasa no pudiendo ser inferior a la tasa básica del Banco Federal Alemán más 9 puntos.
 - b) En caso de la recepción de la mercadería por el cliente retrasada por más de dos (2) semanas, Bartscher está autorizada de reclamar sin justificante una indemnización global igual al 5% del valor de la mercadería. En caso de la recepción de la mercadería por el cliente retrasada por más de seis (6) semanas, la falta de la recepción entera o falta de entrega de la mercadería debido a un incumplimiento del contrato por parte del cliente, Bartscher está autorizada de reclamar sin justificante una indemnización global de 20% del valor de la mercadería.
 - c) Si el cliente resuelve el contrato sin ser autorizado y Bartscher esté de acuerdo con la resolución, Bartscher está autorizada de reclamar sin justificante una indemnización global de 20% del valor de la mercadería respectiva.
 3. El cliente está obligado, en las relaciones comerciales con sus clientes a restringir su responsabilidad por daños y perjuicios en cuanto a la causa y el monto dentro del marco de las posibilidades jurídicas y de los usos de su sector.

VIII. Plazo de prescripción

Los derechos de reclamación del cliente por la entrega de mercadería nueva que no sea conforme al contrato o afectada por vicios legales prescribirán dos (2) años después de la entrega de la misma. Los derechos de reclamación del cliente por la entrega de mercadería usada que no sea conforme al contrato o afectada por vicios legales prescribirán un (1) año después de la entrega de la misma, a menos que Bartscher haya incumplido sus obligaciones contractuales incurriendo en dolo o culpa grave. La entrega de sustitución o la subsanación de la prestación no implicará el reinicio o la suspensión de la prescripción.

IX. Otras disposiciones

1. Bartscher se reserva la propiedad de la mercadería entregada hasta el cobro de la totalidad de sus créditos existentes frente al cliente. Las disposiciones concernientes al riesgo del pago y del cumplimiento contenidas en la cláusula III-8. no se verán afectadas por la reserva de la propiedad.
2. Sin perjuicio de los más amplios derechos que surjan de las leyes o de los contratos, el cliente indemnizará a Bartscher ilimitadamente por los reclamos que terceros hagan valer en su contra derivados de la responsabilidad civil por el producto o de disposiciones similares, en tanto dicha responsabilidad se base en circunstancias - como por ej. la presentación del producto - que hayan sido causadas por el cliente o terceros sin consentimiento expreso y por escrito de Bartscher. La indemnización incluye especialmente el abono de los gastos que se le ocasionen a Bartscher y será concedida por el cliente renunciando a condiciones adicionales o a otras objeciones, en especial renunciando a la observancia de obligaciones de control y re-llamado así como renunciando a oponer la prescripción.
3. Bartscher se reserva todos los derechos de propiedad, de autor y los demás derechos de protección de la propiedad industrial así como del know-how, sobre grabados, dibujos, cálculos y otra documentación y software, puesto a disposición del cliente en forma material o electrónica.
4. Salvo una oposición escrita por parte del cliente, los datos personales que Bartscher recibe del cliente mientras realiza las actividades reglamentadas en estas Condiciones Internacionales de Venta estarán procesados por Bartscher y también por proveedores de servicios situados en Alemania o en el extranjero.
5. La transmisión de documentos electrónicos requiere un acuerdo especial.
6. Todas las notificaciones, declaraciones, anuncios etc. se redactarán exclusivamente en alemán o inglés. Tanto las comunicaciones efectuadas por medio de tele-fax o correo electrónico como las por EDI satisfacen el requisito de la forma escrita.

X. Bases generales de contratación

1. El lugar de entrega se deriva de la cláusula Incoterm pactada y será también válido para las entregas de sustitución de mercadería y para las reparaciones de la mercadería entregada. El lugar de pago del precio y de cumplimiento de todas las demás obligaciones derivadas de la relación jurídica entre Bartscher y el cliente es 33154 Salzkotten/Alemania. Estas disposiciones se aplican también, si Bartscher asume los costos de las operaciones de pago, o Bartscher efectúa prestaciones para el cliente en otro lugar, o los pagos se realizan contra entrega de mercadería o documentos, o bien si deban restituirse prestaciones ya cumplidas.
2. Las relaciones jurídicas con el cliente se regirán por la Convención de las Naciones Unidas del 11 de abril de 1980 sobre la Compraventa Internacional de Mercaderías (la Convención / CISG) en su versión en idioma inglés. La Convención será de aplicación más allá de su propio ámbito de aplicación y sin perjuicio de las reservas efectuadas por otros estados, a todos los contratos para los cuales de conformidad con lo dispuesto en el número 1. está prevista la aplicación de estas Condiciones Internacionales de Venta.
3. La formación de los contratos, incluyendo los acuerdos sobre competencia judicial y arbitral, modificaciones o alteraciones de los contratos, así como los derechos y obligaciones contractuales de las partes, incluyendo la responsabilidad por la muerte o por lesiones corporales causados por la mercadería y por la violación a las obligaciones precontractuales y demás obligaciones colaterales así como la interpretación, se rigen exclusivamente por la Convención de Viena en co-exención con estas Condiciones Internacionales de Venta. En caso de utilización de cláusulas comerciales estandarizadas y en caso de duda se aplican las Incoterms® 2020 de la Cámara Internacional de Comercio teniendo en cuenta lo dispuesto en estas Condiciones Internacionales de Venta. Sin renunciar a las estipulaciones establecidas en estas Condiciones Internacionales de Venta, las relaciones jurídicas entre las partes se rigen en lo demás por el derecho suizo no uniforme, en especial el Obligationenrecht (Código del Derecho de las Obligaciones Suizo).
4. Todas las controversias contractuales o extracontractuales o concursales que surjan de o en relación con contratos para los cuales se haya previsto la aplicación de estas Condiciones Internacionales de Venta, incluyendo su validez, invalidez, incumplimiento o resolución, así como otras controversias derivadas de la relación comercial con el cliente se someterán y serán finalmente resueltas mediante arbitraje de conformidad con el Reglamento Suizo de Arbitraje Internacional de la Institución de Arbitraje de las Cámaras Suizas vigente a la fecha en que la notificación del arbitraje sea presentada, con exclusión de la vía procesal ante los juzgados estatales. El tribunal de arbitraje estará integrado por tres árbitros, de los cuales uno será nombrado por la parte actora y otro por la parte demandada y el presidente del tribunal de arbitraje será nombrado por los dos árbitros. En caso de controversias inferiores a € 250.000 actuará un solo árbitro nombrado según el Reglamento Suizo de Arbitraje Internacional. La sede del arbitraje será Zürich/Suiza, los idiomas del arbitraje pueden ser alemán y/o inglés. La competencia del tribunal arbitral excluye en particular cualquier competencia legal de los tribunales estatales a causa de aspectos personales o materiales conexos. Si este acuerdo arbitral resulta inválido o llegara a ser inválido, se acuerda para todas las controversias la jurisdicción no-exclusiva de los tribunales competentes para 33154 Salzkotten/Alemania. En cambio, si el establecimiento en cuestión del cliente está ubicado en el Espacio Económico Europeo (EEE) o en Suiza, en lugar de entablar una demanda de arbitraje y con independencia de si el acuerdo arbitral resulte inválido, Bartscher estará facultado a interponer demanda ante los juzgados o tribunales estatales que respectivamente sean competentes para 33154 Salzkotten/Alemania o el lugar del establecimiento del cliente.
5. Si disposiciones de estas Condiciones Internacionales de Venta resultan o resultaran total o parcialmente inválidas, las demás regulaciones mantendrán su validez. Las partes habrán de reemplazar la regulación que resulte no válida por otra que si sea válida, y cuya finalidad y sentido económico se aproxime lo más posible a la regulación que resultare inválida.



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Alemania

