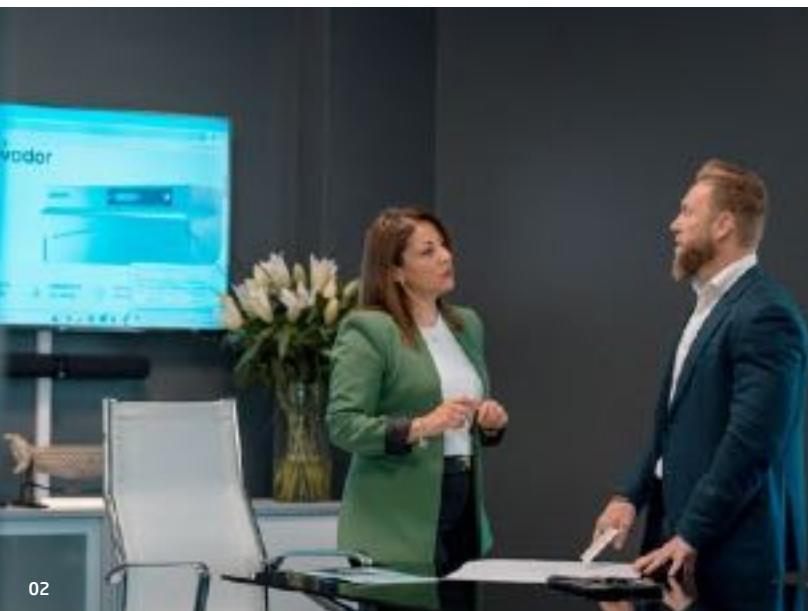
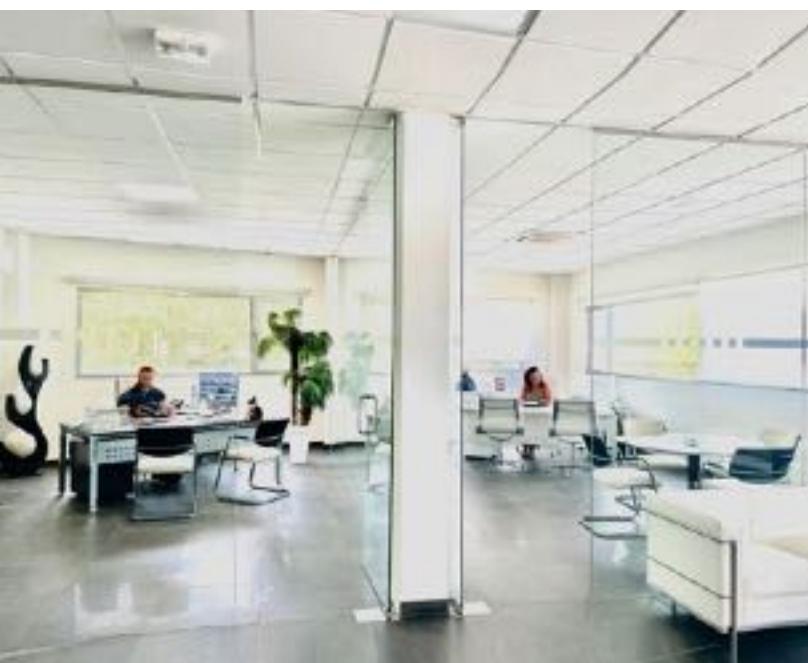




GRUPO GRANITA
FABRICACIÓN DE EQUIPOS HOSTELEROS

TARIFA GENERAL SEPTIEMBRE 2024



DESDE 1974

50 años gozando de vuestra confianza

Granita, una pequeña empresa familiar, inicia su andadura en 1974, importando granizadoras.

Muy pronto fuimos ampliando nuestro catálogo, adaptándonos paulatinamente a las solicitudes del mercado hasta completar toda la gama que necesita el sector **HORECA**.

Mientras **Granita** abastecía los equipos para cafetería y heladerías, **Zinco** nace para desarrollar proyectos integrales en el equipamiento de hoteles y restaurantes.

Intentamos siempre ofrecer una calidad óptima y el mejor servicio y así nos vimos recompensados con vuestra confianza.

En 2008 decidimos dar un salto cualitativo y cuantitativo: Fabricación e internacionalización.

Se crea **Nikrom**, la tercera empresa del **Grupo Granita**, como fabricante de lavavajillas industriales.

Arranca en unos años “especiales” que exigieron de mucho esfuerzo.

Gracias al constante esfuerzo y a vuestra confianza crecimos.

Hoy seguimos trabajando y evolucionando con la misma ilusión que el primer día, desde una **nueva dirección joven y dinámica**.

UNA EXPERIENCIA CONJUNTA

*5 décadas recogiendo vuestras
inquietudes y consejos*

Esta colaboración nos lleva a lo que es hoy el **Grupo Granita**.

Formado por 3 empresas, pero manteniendo la filosofía de una empresa familiar que apuesta por la calidad y el servicio

GRANITA: Especialista en equipos para la cafetería y heladería.

Son nuestras raíces. Sus productos estrella son la granizadora y la máquina de café, con gran renombre y prestigio, pero le acompañan otros tantos equipos que precisa este segmento

ZINCO: Nació para cubrir el segmento de la alta restauración, equipando, con profesionalidad, siempre a través de nuestros distribuidores, las cocinas de los hoteles, restaurantes, colectividades...: Cocinas, extracción, equipos de frío, muebles de acero, etc..

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





CALIDAD Y MUCHO MÁS

Máquinas de alta eficiencia energética y respetuosas con el medio ambiente.

Grupo Granita es sinónimo de calidad. Esto, unido a los años de experiencia nos permite ofrecer unos equipos “sostenibles” de bajo consumo, respetuosos en el medio ambiente y sin embargo con un alto rendimiento, robustos y fiables.

Además nuestras máquinas van envueltas en unos servicios:

- Asistencia post-venta.
- Cursos de formación.
- Proyección.



PROYECTOS INDIVIDUALIZADOS

Le ayudamos a racionalizar el tiempo, la inversión y la energía.

Nuestro compromiso ofrece otros muchos servicios.

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



FORMACIÓN Y DEMOSTRACIÓN

Apostamos por la formación, esencial para el crecimiento profesional.

Formación y demostraciones son otros de nuestros servicios. Posiblemente el más importante, porque nos permite intercambiar impresiones y conocer las inquietudes de nuestros distribuidores.

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

EXPANSION

La exportación, un segmento cada día más importante.

La calidad y el servicio se reconocen y valoran más allá de nuestras fronteras.

Nuestros lavavajillas **Nikrom** están presentes ya en todos los continentes.

Una red de distribuidores oficiales en más de 20 países.



EQUIPAMIENTO INTEGRAL

Instalaciones Nacionales e Internacionales.

Hoteles, restaurantes, cafeterías y todo tipo de locales de hostelería, alimentación..., son equipados con producto del **Grupo Granita** por nuestros instaladores.



CALL CENTER

Asesoramiento en linea 24/7

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

Posteriormente nuestro Call Center permanece en continuo contacto para apoyar y conocer la satisfacción..





SERVICIO 24 H

Rápida respuesta

Contamos con un gran stock de máquinas y recambios, incluidas Canarias.

Los pedidos se cursan dentro de las 24 horas y la entrega se realiza en 24/48 h dependiendo de la zona.



ATENCIÓN POST VENTA

Apoyo técnico integral

Nuestros técnicos atienden todas las consultas: Dudas en la instalación, detección de averías e incluso reparando máquinas que el instalador no ha podido resolver.



TRATO PERSONALIZADO Y FAMILIAR

Los años pasan, pero nuestra filosofía se mantiene

La relación humana ha sido muy importante para Granita desde sus inicios

Los tiempos han cambiado, pero en nuestra empresa, la nueva generación mantiene su esencia.

ÍNDICE

PAG:



LAVADO

8-46



COCCIÓN

47-110



HELADERÍA / CAFETERÍA

111-138



FRÍO COMERCIAL

139-164



INOX

165-180



EXTRACCIÓN

181-192



ALIMENTACIÓN

193-206



SELF SERVICE / BUFFET

207-214



UN MODELO PARA CADA NECESIDAD

A model for every need.

Un modèle pour chaque besoin.



• BÁSICO •

• ÚNICO •

• STILE •

• LU 564 •

• CÚPULA •

 **NIKROM**
GRUPO GRANITA

MADE IN
SPAIN



• LAVAUTENSILIOS •

• TRENES DE ARRASTRE •







ÍNDICE LAVADO

Index / Sommaire

	PAG.
	L 8-18
	L 19-22
	L 23-26
	L 27-30
	L 31-34
	L 35-41
	L 42-43
	L 43
	L 44
	L 45
	L 46



LA EXPERIENCIA NOS AVALA

NIKROM es el fruto de un minucioso estudio y muchos años de experiencia.

Hemos tomado conocimientos desde nuestros comienzos, hace muchos años, primero con la distribución de las mejores marcas italianas de lavado y después con el desarrollo de nuestros propios productos.

Por eso nuestro eslogan: "nada es por casualidad".



MÁQUINAS ROBUSTAS

Una construcción hecha a conciencia, con los mejores materiales y profesionales cualificados.

Garantizamos la máxima fiabilidad de nuestros productos mediante las certificaciones y controles constantes.



EVOLUCIÓN CONTINUA

Nuestra filosofía es la de la evolución continua.

Desde la fase del diseño y posteriormente con los test diarios, desarrollamos constantemente nuevas soluciones para alcanzar la excelencia.



NIKROM... SINÓNIMO DE CALIDAD

Experiencia, estudio, dedicación y mucho cariño es la fórmula "Fabricado en España" para competir con las mejores marcas mundiales, sin complejos.

NIKROM, LAVAJILLAS SOSTENIBLES

Los lavavajillas **Nikrom** marcan una gran diferencia con respecto a las marcas tradicionales.

Actualmente el bajo consumo y escasa emisión de residuos son fundamentales para la sostenibilidad.

La calidad del lavado no se obtiene con mayor consumo sino, con un análisis profundo que consiga garantizar más por menos.

Ese ha sido nuestro objetivo y ahí están nuestros resultados.



EFICIENCIA ENERGÉTICA Y AHORRO EN CONSUMO

Nikrom le garantiza el aclarado, sin apenas presión, con el consumo más bajo de agua y de energía eléctrica.

La consecuencia es que con nuestras máquinas puede ahorrar de 500€ a 1000€ al año.

Nadie le puede hacer una propuesta semejante.



UN ACABADO ÓPTIMO

Sólo unas máquinas de bajo consumo pueden garantizar una rápida recuperación de la temperatura tras cada lavado.

Así al finalizar el aclarado, las copas se secaran rápidamente, y quedarán perfectas.



LAVADO HIGIÉNICO CERTIFICADO

Normativas como DEKRA, SASO, CE... y prestigiosos laboratorios avalan la higienización de nuestros lavavajillas y nos permiten su exportación a países muy exigentes o en instalaciones "sensibles" como hospitales, colegios o residencias.





MÁQUINAS MUY SEGURAS

La protección del usuario es otra de nuestras prioridades, garantizando su seguridad ante una toma de tierra deficiente. También protegemos a la máquina frente agresiones externas como la espuma, el vapor, la depresión... evitando averías.

- Su particular sistema TURBO de lavado "a presión" unido al diseño y material de sus brazos ofrecen al consumidor un inmejorable lavado y aclarado.



CÓMODA GESTIÓN POST VENTA

Un fácil acceso al mantenimiento y componentes polivalentes se traducen en una mínima inversión en recambios y ágil respuesta de mantenimiento.

Conscientes de lo importante que es la atención post venta, la gestión de los recambios es otro de nuestros puntos fuertes.

Conscientes de lo importante que es la atención post venta, la gestión de los recambios es otro de nuestros puntos fuertes.



UN MODELO PARA CADA SECTOR Y NECESIDAD

Cubrimos todos los segmentos, desde la pequeña cafetería hasta la gran colectividad, pasando por obradores de panadería, pastelería, cárnicos.

Modelos básicos o sofisticados, con y sin descalcificación, con y sin bomba, de desague, pero siempre con la misma calidad.

La mayor y mejor producción con el menor consumo y espacio.



5 LÍNEAS DE LAVADO

Nikrom cuenta con 5 líneas de lavavajillas:

Basic E: Lavaplatos, lavavasos y cúpulas dirigidos a cafetería y restaurantes de producción baja-media

Único MP: Mismos elementos pero para locales de alta producción

Stile CZ: Dirigida a locales de alta producción y que además valoren el control pormenorizado de las temperaturas y sistemas.

Lavautensilios: Especiales para obradores donde se trabaje con mucha grasa o utensilios grandes, bandejas...

Trenes: Hechos para satisfacer las necesidades de los grandes hoteles, salones de banquete, cuarteles y otras colectividades.

LA GRAN VENTAJA DE LAS MÁQUINAS CON DESCALCIFICADOR INCORPORADO

- El agua en muchas ocasiones contiene minerales e impurezas que impiden un perfecto acabado, especialmente de la cristalería. Más del 95% lo provoca la cal.
- La inmensa mayoría de las poblaciones tiene agua dura que alcanza en ocasiones más de 50 °DF.
- Instalar un lavavajillas sin tratar la cal es condenarlo a:
 - Un cristal blanquecino.
 - Un consumo de luz elevado.
 - Una vida corta de la máquina.
- Sin duda alguna, el descalcificador incorporado es la solución óptima, porque:
 - Es cómoda: sólo tiene que cargar de sal la botella y pulsar [similar al doméstico].
 - Es efectiva: elimina 20/25°DF.
 - Es económica: no hay que ir comprando cartuchos periódicamente. El descalcificador durará tanto como dure la máquina.

Si la dureza es superior a 30°C, eliminará el resto con un jabón para aguas semiduras: poco agresivo y más económico que el de aguas duras.



DATOS DE INTERÉS Y CONSEJOS PARA MOD. "D"

Data of interest and advices / données d'intérêt et conseils

· Modelo "D" Reduce. Model "D" Reduces. Model "D" Reduit.	20°/25° F
· Regeneración Mod. "D" / Regeneration / Régénération	20'/30'
- Duración / Duration / Durée:	150 gr.
- Consumo sal / Salt consumption / Consommation du sel:	1 kg.
- Capacidad botella sal / Salt bottle capacity / Capacité bouteille de sel:	2 min/3 max.
· Presión "Bar" / Pressure / Pression:	

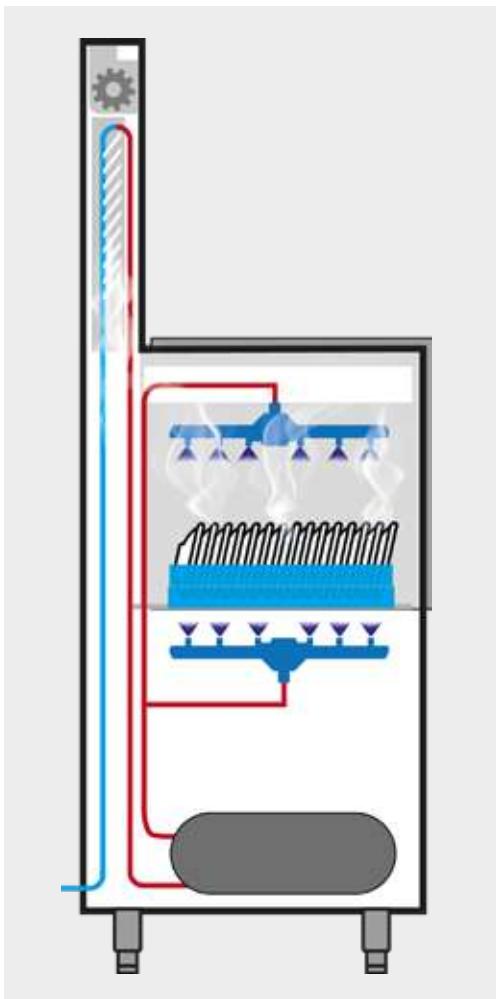
MODEL	De 10 a 25° F	De 10 a 25° F	De 35 a 45° F	Más de 45° F
1500	CADA 4 DÍAS	CADA 3 DÍAS	CADA 2 DÍA	CADA 2 DÍA
2000	EVERY 4 DAYS	EVERY 3 DAYS	EVERY 2 DAYS	EVERY 2 DAYS
360	CHAQUE 4 JOURS	CHAQUE 3 JOURS	CHAQUE 2 JOURS	CHAQUE JOURS

MODEL	De 10 a 25° F	De 10 a 25° F	De 35 a 45° F	Más de 45° F
500	CADA 3 DÍAS	CADA 2 DÍAS	CADA DÍAS	CADA DÍAS
600	EVERY 3 DAYS	EVERY 2 DAYS	EVERY DAY	EVERY DAY
700	CHAQUE 3 JOURS	CHAQUE 2 JOURS	CHAQUE JOURS	CHAQUE JOURS

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

VERY IMPORTANT: in the "D" models, always load the salt through the funnel that is supplied as supplied, if it comes into contact with the steel it is oxidizes.

TRÈS IMPORTANT: dans les modèles "D", chargez toujours le sel à travers l'entonnoir fourni, car s'il entre en contact avec l'acier, il se rouille.



CONDENSADOR DE VAHOS

Los lavavajillas industriales grandes generan una cantidad importante de vapor durante el proceso de aclarado.

Este vapor sale al abrir la puerta del lavavajillas, generando un exceso de humedad o gotas que caen sobre la propia máquina.

El condensador de vahos es un intercambiador de calor interno que convierte el vapor en agua.

Se utiliza en cúpulas y trenes para eliminar el vapor que sale al abrir la puerta del lavavajillas tras el aclarado.

Evita la instalación de una chimenea y sus conductos hasta el exterior.

Se aconseja cuando el local no tiene el techo muy alto.

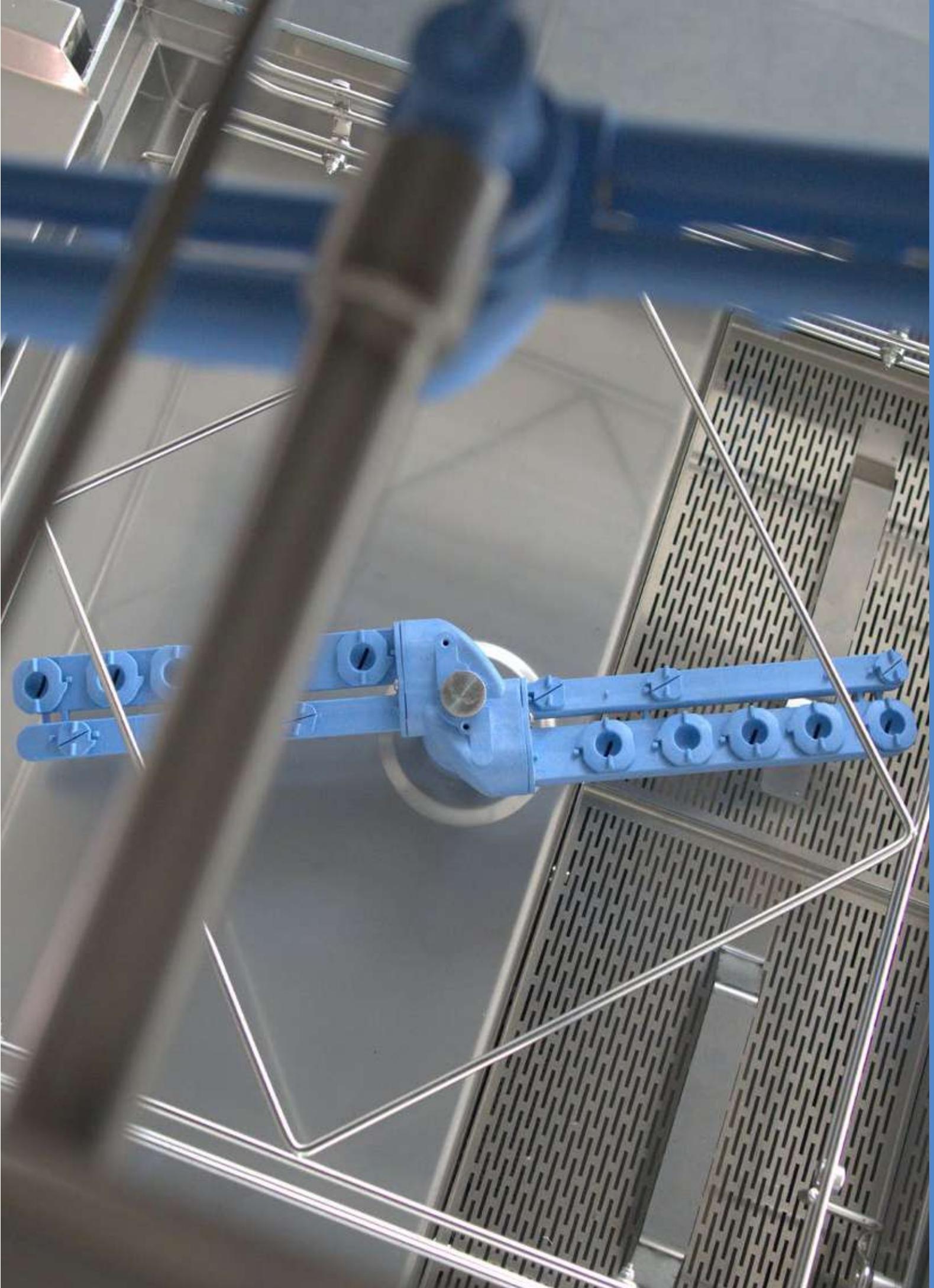


RECUPERADOR TÉRMICO

Cuando este proceso aprovecha el vapor ya convertido en agua caliente, reconduciéndolo hasta el calderín, pasamos a denominarlo recuperador térmico.

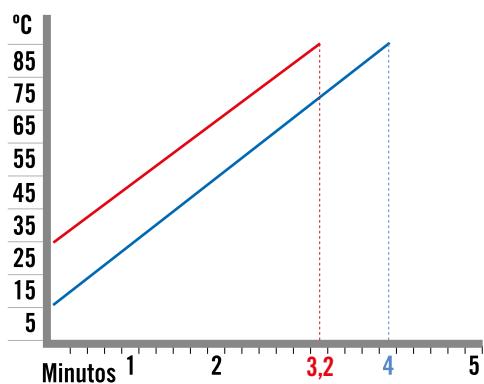
Este agua templada que entra en el calderín, reducirá la entrada de agua fría y consecuentemente el consumo de luz.

Es por lo tanto una inversión que se amortiza ya inicialmente porque evita la instalación y obra civil de una campana y posteriormente energía eléctrica.



MOD E 1500 - E 2000 - E 500
MOD MP 2000V Y CZ 360 LCD

— Invierno
 — Verano



RECUPERACIÓN TÉRMICA

La recuperación térmica es el tiempo que tarda el calderín en alcanzar la temperatura óptima para aclarar: 85°C.

Este tiempo va a depender de 4 factores: temperatura del agua de la red, consumo de agua, vatios y cal.

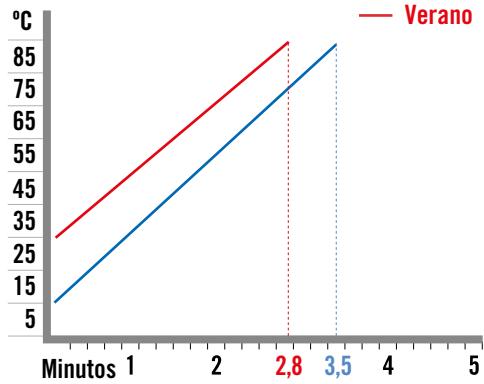
Lejos del tiempo predefinido para los ciclos, la realidad es que esta recuperación térmica puede superar los 5'.

La producción real de una máquina depende pues del tiempo de recuperación.

Como se aprecia en estos gráficos, cada modelo necesita un tiempo. Lo importante es elegir la máquina adecuada.

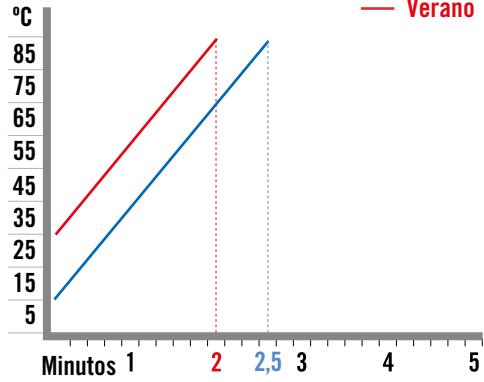
MOD MP 500V Y CZ 500 LCD

— Invierno
 — Verano



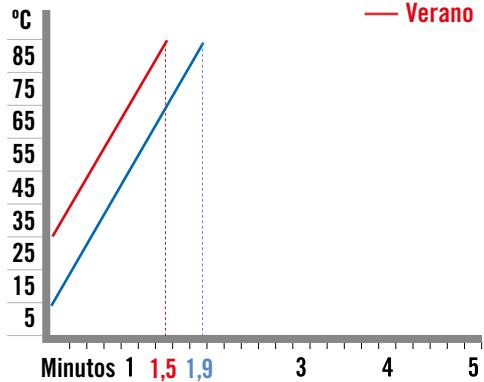
MOD MP 600V Y CZ 700 LCD

— Invierno
 — Verano



CÚPULA E6 - MP 6V - CZ 6LC

— Invierno
 — Verano



Gama Basic



 **NIKROM**
GRUPO GRANITA

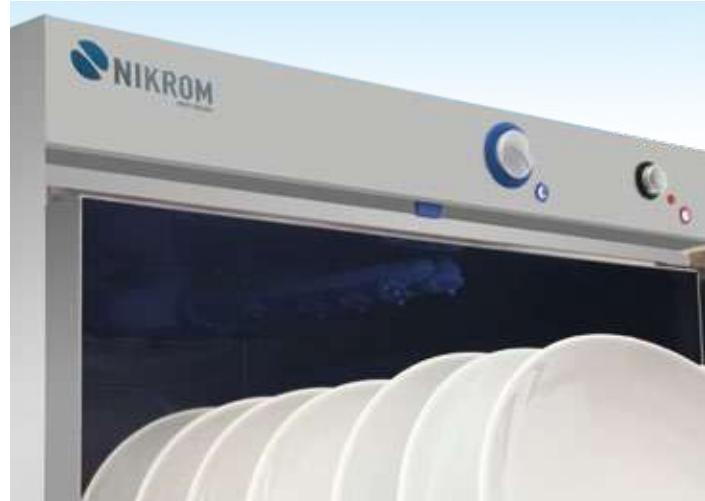
BASIC [E]

LAVAJILLAS | DISWASHER | LAVEVAISELLES

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

Mantienen la filosofía general de todos los lavavajillas Nikrom:

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



 The BASIC SERIES, single wall, is conceived to offer the maximum performance at the best price, without diminishing quality or efficiency.

They maintain the general philosophy of all Nikrom dishwasher:

- Pressure washing.
- Rinsing guaranteed.
- Low energy consumption.
- 1 wash cycle, adjustable.
- Micro door.
- Antiparasitic.
- Perforated to take detergent (except E1500).
- Double filter. Pump prevents breakage and ensures better quality in the wash.
- Very resistant arms in fiberglass that guarantee the rinsing with only 1 bar of pressure
- Capote model high performance with 35 liters in tank, 7 in boiler and thermo-stop. These 3 factors lead to a more hygienic wash.



 La série BASIC, mono paroi, est conçue pour offrir la performance maximale au meilleur prix, sans diminuer la qualité ou l'efficacité.

Ils maintiennent la philosophie générale de tous les lavevaisselle Nikrom:

- Lavage sous pression
- Rinçage garanti.
- Faible consommation d'énergie
- 1 cycle de lavage, réglable.
- Porte micro
- Antiparasitaire
- Perforé pour prendre le détergent (sauf E1500).
- Double filtre. Il évite les ruptures de pompe et assure une meilleure qualité de lavage.
- Bras très résistants en fibre de verre qui garantissent le rinçage avec seulement 1 bar de pression
- Capote haute performance de 35 litres en cuve, 7 en boîtier et thermo-stop. Ces 3 facteurs conduisent à un lavage plus hygiénique



 **NIKROM**
GRUPO GRANITA

NADA ES POR CASUALIDAD

Nothing is by chance

*Rien n'est pas le résultat
du hasard*

MODEL					HP	KW TANK BOILER	TOTAL	LITERS TANK BOILER	V-Hz	PVP
	a	b	c							

**E 1500**

24-22

-

38x38

43x50x63

0,3

2,4

2,8

3,2

14

3,7

230V F+N
50Hz*Dotación: 2 cestos de vasos**Equipped with 2 baskets for glasses | Equipement: 2 paniers de verres***E 2000**

27-25

-

40x40

45x51x68

0,3

2,4

2,8

3,2

14

3,7

230V F+N
50Hz*Dotación: 2 cestos de vasos**Equipped with 2 baskets for glasses | Equipement: 2 paniers de verres***E 500**

30

32

50x50

58x60x82

0,5

2,4

2,8

3,4

25

3,7

230V F+N
50Hz*Dotación: 1 cestos de vasos y 1 de platos**Equipment: 1 baskets for glasses and 1 for dishes | Equipement: 1 panier de verres et 1 panier d'assiette***E CÚPULA 6**

40

41

50x50

64x70x140/190

1

3,5

6

7,1

35

7,4

230V F+N
400V 3F+N
50Hz*Kit higienización de serie.**Sanitacion kit included | Kit désinfection compris**Bivalente para entrada en ángulo. Transformable en monofase. Dotación: 1 cesto de vasos, 1 de platos y 1 insertador de cubiertos.**Bivalent for angle entry. Transformable in monophase Equipment: 1 basket for glasses, 1 for plates and 1 cutlery inserter.**Bivalent pour l'entrée en angle. Transformable en monophase. Equipement: 1 panier de verres, 1 panier assiettes et 1 petit panier pour couverts.*

VERSIONES / VERSIONS

**V=Visor temperatura calderín**

| V=Boiler temperature display | V=Afichage de la température de la chaudière.

**K=con bomba de desagüe instalada**

| K=with drain pump | K=avec pompe de vidange.

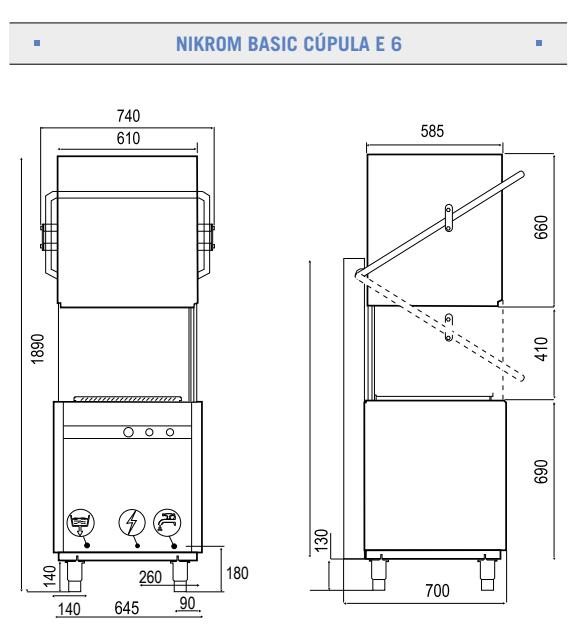
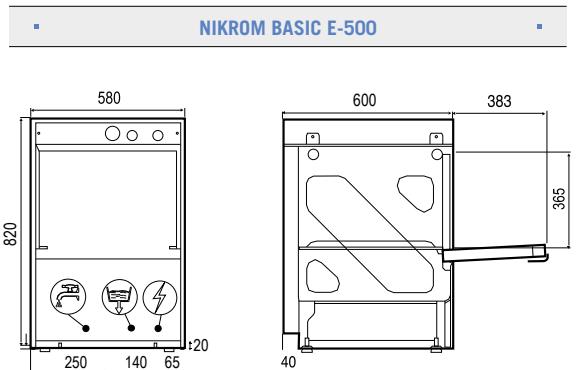
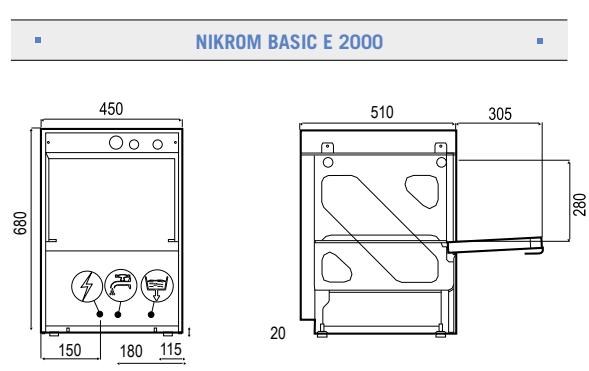
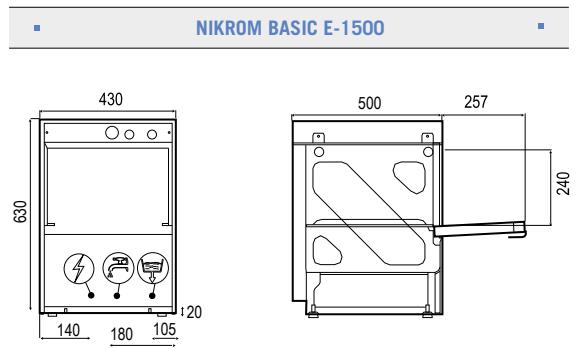
**H=Kit higienización**

| H=Sanitizacion kit | H=Kit désinfection.

OPTIONAL

Dosificador de jabón instalado | Soap dispenser | Distributeur de savon.**Bomba aumento de presión instalada.****Pump increasing pressure (price installed)** | Pompe présion (prix installé).

SERIE BASIC (E)		1500	2000	500	CUP 6	
DIMENSIÓN CESTO-RACK SIZE-DIMENSIONS PANIER KORBGRÖSSE - DIMENSIONI BICCHIERI DIMENSÃO CESTA	CM	38x38	40x40	50x50	50x50	
MAX.ALTAURA VASOS-MAX. HEIGHT OF GLASSES HAUTEUR MAX. VERRES-MAX. EINSCHUBHÖHE GLÄSER MAX. ALTEZA BICCHIERI-ALTAURA MAX.ÓCULOS	CM	21	25	30	40	
MAX.ALTAURA PLATOS-DISHES MAX. HEIGHT HAUTER MAX. ASSIETTES-MAX. EINSCHUBHÖHE TELLER MAX.ALTEZZA PIATTI-ALTURA MAX.PRATOS	CM	-	-	32	41	
CICLO LAVADO-WASHING CYCLES-CYCLES DE LAVAGE WASCHVORGÄNGE-CICLI DI LAVAGGIO-CICLOS LAVAGEN		1	1	1	1	
BOMBA DE LAVADO-WASHING PUMP-POMPE DE LAVAGE WASCHPUMPE-POMPA DI LAVAGGIO-BOMBA DE LAVAGEM	HP	0,3	0,3	0,5	1	
RESISTENCIA CALDERÍN-BOILER HEATING ELEMENT RESISTANCE SURCHAUFFEUR-BOILERHEIZUNG RESISTENCIA BOILER-RESISTENCIA CALDEIRA	W	2400	2400	2800	6000	
RESISTENCIA CUBA-TANK HEATING ELEMENT RESISTANCE CUVE-TANKHEIZUNG-RESISTENZA VASCA RESISTENCIA TANQUE	W	2400	2400	2400	3500	
CAPACIDAD CUBA-TANK CAPACITY-CAPACITÉ CUVE TANK FASSUNGSVERMÖGEN-CAPACITÀ VASCA CAPACIDADE TANQUE	LIT	14	15	25	35	
CAPACIDAD CALDERÍN-BOILER CAPACITY-CAPACITÉ SURCHAUFFEUR-BOILER FASSUNGSVERMÖGEN CAPACITA BOILER-CAPACIDADE CALDEIRA	LIT	3,5	3,5	3,5	7,5	
CONSUMO AGUA POR CICLO-WATER CONSUMPTION PER CYCLE-KLARSPULWASSERBRAUCH PRO ZYKLUS CONSUMO ACUJA PER CICLO-CONSUMO DA ÁGUA POR CICLO	LIT	1,5	1,5	2	2	
VOLTAJE-POWER SUPPLY VOLTAGE-SPANNUNG ALIMENTAZIONE ELECTRICA-TENSÃO	V	230FN	230FN	230FN	230FN 440 3N	
FRECUENCIA (60 Hz opcional)	Hz	50	50	50	50	
ABSORCIÓN TOTAL-TOTAL INPUT ABSORPTION TOTALE GESAMT ELEKTRO VERBRAUCH-ABSORBIMENTO TOTALE ABSORCION TOTAL	A	13	13	15	10	
DOBLE PUERTA - DOUBLE DOOR - DOUBLE PORTE		Si	Si	Si	Si	
DOSIFICADOR ABRILLANTADOR-RINSE AID DISPENSER DOSEUR-PRODUIT RINCANGE-NACHSPÜLMITTTEL DOSIERGERÄT-DOSATORE BRILLANTANTE- DISPENSADOR ABRILHANTADOR		Si	Si	Si	Si	
MICRO PUERTA-MICRO DOOR-PORTE MICRO MICRO TÜR - PORTA SENSOR-SENSORE PORTA		Si	Si	Si	Si	
DOBLE FILTRO-DOUBLE FILTER-FILTRE DOUBLE DOPPELTER FILTER-FILTRO DUPLO-FILTRO DOPPIO		Si	Si	Si	Si	
FILTRO SUPERFICIE CUBA-SURFACE TANK FILTERS FILTRES DE SURFACE-NIVEAUSIEBE FILTRI SUPERFICIE VASCA-FILTRO SUPERFICIE TANQUE		-	-	-	Si	
DOTACIÓN CESTOS-ENDOWMENT RACK- DOTATION PANIERS-AUSSTATTUNG KÖRBE DOTAZIONE CESTELLI-DOTAÇÃO CESTAS	□○○	2	2	1	1	
VISOR °C/DISPLAY °C		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	
BOMBA DESAGÜE-DRAIN PUMP-POMPE DE VIDANGE ABWASSERPUMPE-POMPA DI SCARICO-BOMBA DE DRENO		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	
Model K		Si	Si	Si	Si	
KIT HIGIENIZACIÓN		Opcional	Opcional	Opcional	Si	
DOSIFICADOR DETERGENTE-DETERGENTE DISPENSER DOSEUR DÉTERGENT-REINIGER DOSIERGERÄT DOSATORE DETERGIVO- DISPENSADOR DETERGENTE		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	
BOMBA DE Aclarado-RINSE PUMA-POMPE DE RINCAGES-SPÜLPUMPE-POMPA DI RISCIACQUO		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	
VÁLVULA ANTI RETORNO-ANTI RETURN VALVE-CLAPET ANTI RETOUR-RÜCKHALVENTIL-VÁLVULA ANTI RETORNO-VALVOLA DI NON ROTORNO		-	-	-	-	
PERFORADA PARA DETERGENTE		-	Si	Si	Si	
DESCALCIFICADOR-WATER SOFTENER-ADOUCEUR ENTKALKER-ADDOLCITORE-DESCALING		-	-	-	-	
DIMENSIONES-DIMENSIONS-DIMENSIONS DIMENSIONEN-DIMENSOES-DIMENSIONI	ancho fondo H	MM	430 510 630	450 510 680	580 610 825	640 700 1930
DIMENSIONES-EMBALADO-PACKAGED DIMENSIONS-VERPAKT DIMENSIONEN DIMENSIONS EMBALLÉS-DIMENSIONI CONFEZIONATO-DIMENSOES EMBALADO	ancho fondo H	MM	535 585 730	535 585 770	665 680 970	770 810 1470
PESO-WEIGH-POIDS-GEWICHT-PESO	KG	35	40	60	120	



Gama ÚNICO



 **NIKROM**
GRUPO GRANITA

ÚNICO [V]

LAVAJILLAS | DISWASHER | LAVEVAISELLES



Los modelos “ÚNICO”, son únicos en su serie.

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



The UNICO models are unique in their series.

- Pressure washing
- Rinsing guaranteed.
- Low energy consumption
- 2 wash cycles, adjustable: Winter and summer.
- Temperature screen.
- Micro door
- Antiparasitic
- Perforated for taking detergent.
- Double filter.
- Anti-return valve.
- Wiring prepared for automatic drainage pump and soap dispenser.
- Arms with diffusers.
- Thermostop in three-phase models.
- Models with water softener.
- The drain pump kit is common to all models.
- The anti-return valve prevents: The boiler empties and contaminates the water of the network with chemicals. It burns the resistance.
- The “D” models, with water softener, lower the hardness of the water by 25°. They avoid breakdowns, lengthen the life of the machines and offer a better finish. They require 2.5 bars of pressure.



Les modèles “ÚNICO” sont uniques dans leur série.

- Lavage sous pression.
- Rinçage garanti.
- Faible consommation d'énergie
- 2 cycles de lavage, réglables: hiver et été.
- Écran de température.
- Porte micro.
- Antiparasitaire.
- Perforé pour la prise de détergent.
- Double filtre.
- Clapet anti-retour.
- Câblage préparé pour pompe de drainage automatique et distributeur de savon.
- Bras avec des diffuseurs.
- Thermostop dans les modèles triphasés.
- Modèles avec adoucisseur intégré.
- Le kit de pompe de vidange est commun à tous les modèles.
- Le clapet anti-retour empêche que: La chaudière se vide et contamine l'eau du réseau avec des produits chimiques.
- Les modèles “D”, avec adoucisseur intégré, abaissent la dureté de l'eau de 25°. Ils évitent les pannes. Allongent la durée de vie des machines et offrent une meilleure finition. Ils nécessitent 2,5 bars de pression.



ECOLÓGICOS Y DE BAJO CONSUMO

Ecological and low consumption

Ecologique et faible consommation

MODEL					HP	KW	TANK	BOILER	TOTAL	LITERS	TANK-BOILER	V-Hz	PVC
-------	--	--	--	--	----	----	------	--------	-------	--------	-------------	------	-----

a x b x c



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

*Dotación: 2 cestos de vasos, 1 insertador de platitos y 1 de cubiertos
Equipment: 2 baskets for glasses, 1 for cutlery and 1 for little plates. Equipment: 2 paniers de verres, 1 pour couverts et 1 pour petits assiettes.*



MP 500V	30	32	50x50	58x60x82	1	2,4	3,2	4	25	7,4	230V F+N 50Hz	
----------------	----	----	-------	----------	---	-----	-----	---	----	-----	------------------	--

*Dotación: 1 cesto de vasos, 1 cesto de platos, 1 insertador de platitos y 1 de cubiertos
Equipment: 1 basket for glasses, 1 basket for plates, 1 for cutlery and 1 for little plates.
Equipment: 1 panier pour verres, 1 panier pour assiettes et 1 pour couverts et 1 pour petits assiettes.*



MP 600V	30	32	50x50	58x60x82	1	2,4	4,5	5,3	25	7,4	230V F+N 400V 3F+N 50Hz	
----------------	----	----	-------	----------	---	-----	-----	-----	----	-----	-------------------------------	--

*Kit higienización de serie. | Sanitacion kit included | Kit désinfection compris
Transformable en monofase. Transformable in monophase. Transformable en monophasé.
Dotación: 1 cesto de vasos, 1 cesto de platos, 1 insertador de platitos y 1 de cubiertos
Equipment: 1 basket for glasses, 1 basket for plates, 1 for cutlery and 1 for little plates.
Equipment: 1 panier pour verres, 1 panier pour assiettes et 1 pour couverts et 1 pour petits assiettes.*



MP CÚPULA 6V 40	41	50x50	64x70x140/ 189	1	3,5	6	6,8	35	10	230V F+N 400V 3F+N 50Hz	
MP CÚPULA 9V 40	41	50x50	64x70x140/ 189	1	3,5	9	9,8	35	10	230V F+N 400V 3F+N 50Hz	

CONDENSADOR DE VAHOS

*Kit higienización de serie. | Sanitacion kit included | Kit désinfection
Bivalente para entrada en ángulo. Transformable en monofase. Termostop de serie. Paneles inferiores laterales desmontables.
Bivalent for angle entry. Transformable in monophase. Thermostop series. Removable lateral bottom panels.
Bivalent pour l'entrée d'angle. Transformable en monophasé. Thermostop série. Panneaux inférieurs latéraux amovibles.
Dotación: 1 cesto de vasos, 1 cesto de platos, 1 insertador de platitos y 1 de cubiertos
Equipment: 1 basket for glasses, 1 basket for plates, 1 for cutlery and 1 for little plates.
Equipment: 1 panier pour verres, 1 panier pour assiettes et 1 pour couverts et 1 pour petits assiettes.*

VERSIONES / VERSIONS

K=con bomba de desagüe instalada | K=with drain pump | K=Avec pompe de vidange.

H=Kit higienización | H=Sanitization kit | H=Kit désinfection.

D=con descalcificador | D=with water softener | D=Avec adoucisseur d'eau.
(Precisan 2,5 bares de presión | Require 2.5 bar of pressure | Nécessitent une pression de 2,5 bars).

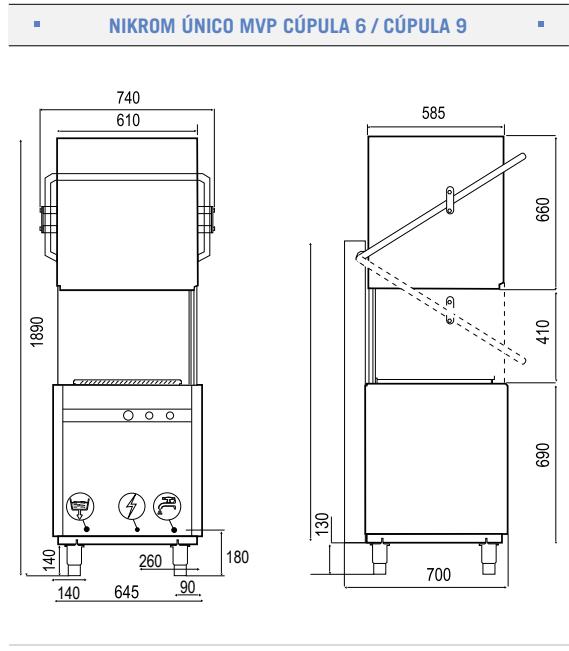
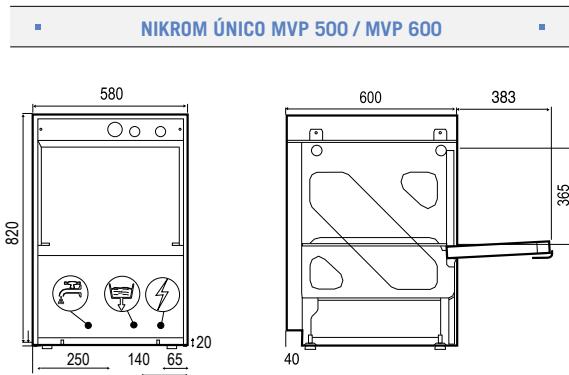
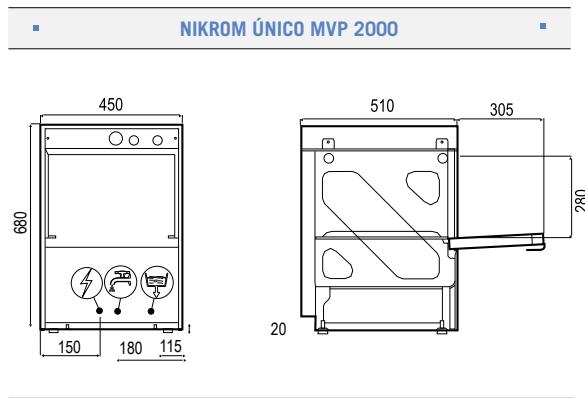
OPTIONAL

Dosificador de jabón instalado | Soap dispenser | Distributeur de savon.

Bomba aumento de presión instalada.

Pump increasing pressure (price installed) | Pompe préssion (prix installé).

SERIE ÚNICO (MPV)			2000	500	600	CUP 6	CUP 9
DIMENSIÓN CESTO-RACK SIZE-DIMENSIONS PANIER KORBGRÖSSE - DIMENSIONI BICCHIERI DIMENSÃO CESTA		CM	40x40	50x50	50x50	50x50	50x50
MAX.ALTAURA VASOS-MAX. HEIGHT OF GLASSES HAUTEUR MAX. VERRES-MAX. EINSCHÜBHOHE GLÄSER MAX. ALTEZZA BICCHIERI-ALTRA MAX.ÓCULOS		CM	25	30	30	40	40
MAX.ALTAURA PLATOS-DISHES MAX. HEIGHT HAUTER MAX. ASSIETTES-MAX. EINSCHÜBHOHE TELLER MAX.ALTEZZA PIATTI-ALTRA MAX.PRATOS		CM	-	32	32	41	41
CICLO LAVADO-WASHING CYCLES-CYCLES DE LAVAGE WASCHVORGÄNGE-CICLI DI LAVAGGIO-CICLOS LAVAGEN			2	2	2	2	2
BOMBA DE LAVADO-WASHING PUMP-POMPE DE LAVAGE WASCHPUMPE-POMPA DI LAVAGGIO-BOMBA DE LAVAGEM	HP	0,3	1	1	1	1	1
RESISTENCIA CALDERÍN-BOILER HEATING ELEMENTRESISTANCE SURCHAUFFEUR-BOILERHEIZUNG RESISTENZA BOILER-RESISTÉNCIA CALDEIRA	W	2800	3200	4500	6000	9000	
RESISTENCIA CUBA-TANK HEATING ELEMENT RESISTANCE CUVE-TANKHEIZUNG-RESISTENZA VASCA RESISTÉNCIA TANQUE	W	2400	2400	2400	3500	3500	
CAPACIDAD CUBA-TANK CAPACITY-CAPACITÉ CUVE TANK FASSUNGSVERMÖGEN-CAPACITÀ VASCA CAPACIDADE TANKE	LIT	15	25	25	35	35	
CAPACIDAD CALDERÍN-BOILER CAPACITY-CAPACITÉ SURCHAUFFEUR-BOILER FASSUNGSVERMÖGEN CAPACITÀ BOILER-CAPACIDADE CALDEIRA	LIT	3,5	7,5	7,5	10	10	
CONSUMO AGUA POR CICLO-WATER CONSUMPTION PER CICLE-KLARSPIELWASSERBRAUCH PRO ZYKLUS CONSUMO ACQUA PER CICLO-CONSUMO DA ÁGUA POR CICLO	LIT	1,5	2	2	2	2	
VOLTAJE-POWER SUPPLY VOLTAGE-SPANNUNG ALIMENTAZIONE ELECTRICA-TENSÃO	V	230FN	230FN	230FN 440 3N	230FN 440 3N	230FN 440 3N	
FRECUENCIA (60 Hz OPCIONAL)	Hz	50	50	50	50	50	
ABSORCIÓN TOTAL-TOTAL INPUT ABSORPTION TOTALE GESAMT ELEKTRO VERBRAUCH-ABSORBIMENTO TOTALE ABSORÇÃO TOTAL	A	13	18	7,5	10	14	
DOBLE PUERTA - DOUBLE DOOR - DOUBLE PORTE		Si	Si	Si	Si	Si	
DOSIFICADOR ABRILLANTADOR-RINSE AID DISPENSER DOSEUR-PRODUIT RINCANGE-NACHSPÜLMITTTEL DOSIERGERÄT-DOSATORE BRILLANTANTE- DISPENSADOR ABRILLANTADOR		Si	Si	Si	Si	Si	
MICRO PUERTA-MICRO DOOR-PORTE MICRO MICRO TÜR - PORTA SENSOR-SENSORE PORTA		Si	Si	Si	Si	Si	
DOBLE FILTRO-DOUBLE FILTER-FILTRE DOUBLE DOPPELKTER FILTER-FILTRO DUPLO-FILTRO DOPPIO		Si	Si	Si	Si	Si	
FILTRO SUPERFICIE CUBA-SURFACE TANK FILTERS FILTRES DE SURFACE-NIVEAUSIEBE FILTRI SUPERFICIE VASCA-FILTRO SUPERFICIE TANQUE		-	-	-	Si	Si	
DOTACIÓN CESTOS-ENDOWMENT RACK- DOTATION PANIERS-AUSSTATTUNG KÖRBE DUTAZIONE CESTELLI-DOTAÇÃO CESTAS	□○	2 - 1 1 -	1 1 1 1 -	1 1 1 1 -	1 1 1 1 -	1 1 1 1 -	
VISOR/DISPLAY		Si	Si	Si	Si	Si	
BOMBA DESAGÜE-DRAIN PUMP-POMPE DE VIDANGE ABWASSERPUMPE-POMPA DI SCARICO-BOMBA DE DRENO	Pre-instal	Pre-instal	Pre-instal	Pre-instal	Pre-instal	Pre-instal	
Model K	Si	Si	Si	Si	Si	Si	
KIT HIGIENIZACIÓN	Opcional	Opcional	Si	Si	Si	Si	
PREINSTALACIÓN DE DETERGENTE	Si	Si	Si	Si	Si	Si	
DOSIFICADOR DETERGENTE-DETERGENTE DISPENSER DOSEUR DÉTERGENT-REINIGER DOSIERGERÄT DOSATORE DETERGIVO- DISPENSADOR DETERGENTE	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	
BOMBA DE ACLARADO-RINSE PUMA-POMPE DE RINCAGE SPÜLPUMPE-POMPA DI RISCiacquo	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	
DESCALCIFICADOR-WATER SOFTENER-ADOUSSISEUR ENTKALKER-ADDOCCITORE-DESCALING	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	
VÁLVULA ANTI RETORNO-ANTI RETURN VALVE-CLAPET ANTI-RETOUR-RÜCKHALVENTIL-VÁLVULA ANTI RETORNO-VALVOLA DI NON ROTORNO	Si	Si	Si	Si	Si	Si	
DIMENSIONES-DIMENSIONS-DIMENSIONS DIMENSIONEN-DIMENSOES-DIMENSIONI	ancho fondo H	MM	450 510 680	580 610 825	580 610 825	640 700 1900	640 700 1900
DIMENSIONES DE EMBALADO-PACKAGED DIMENSIONES-VERPACKT DIMENSIONEN DIMENSIONS EMBALLÉS-DIMENSIONI CONFEZIONATO-DIMENSOES EMBALADO	ancho fondo H	MM	535 585 770	665 680 970	665 680 970	770 810 1470	770 810 1470
PESO-WEIGH-POIDS-GEWICHT-PESO	KG	40	62	62	120	120	



Gama STILE



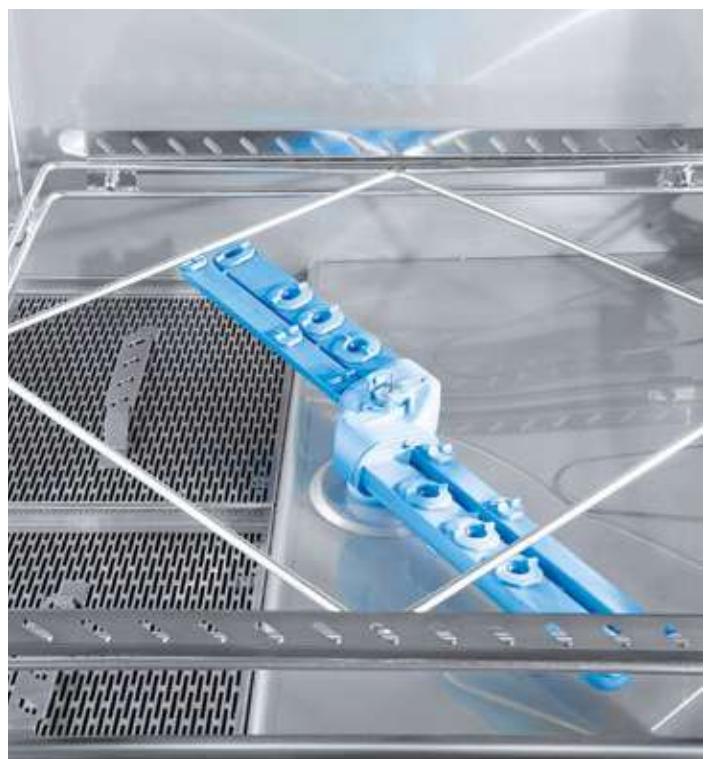
STILE [LCD]

LAVAJILLAS | DISWASHER | LAVEVAISELLES

STILE: electrónico, de doble pared y muy profesional Stile es ecológico y eficiente

Reúne todas las cualidades de la gama único:

- Lavado a presión, aclarado garantizado y bajo consumo energético.
 - Seguro, higiénico y cómodo.
- Pero además incorpora:
- 6 programas de lavado. Económico, rápido, medio, largo, aclarado en frío, regeneración Mod "D".
 - Visor de la temperatura de la cuba y del calderín.
 - Diferencial ΔT que garantiza un aclarado higiénico.
 - Función "economy".
 - Autodiagnosis.
 - Avisos sonoros.
 - Contador de lavados.
 - Termostop.



STILE: electronic, double-wall and very professional Stile is ecological and efficient

With all the qualities of the UNICO:

- Pressure washing, guaranteed rinsing and low energy consumption.
 - Safe, hygienic and comfortable.
- Models, but also incorporates:
- 6 washing programs.
 - Temperature screen of the tank and the boiler.
 - Differential ΔT that guarantees an hygienic rinse.
 - Function "economy".
 - Self-diagnosis.
 - Sound warnings.
 - Termostop.

STILE: électronique, à double paroi et très professionnel Stile est écologique et efficace

Avec toutes les qualités de la gamme UNICO:

- Lavage à pression, rinçage garanti et faible consommation d'énergie.

- Sûr, hygiénique et confortable.

Mais en plus:

- 6 programmes de lavage.
- Écran de la température de la cuve et de la chaudière.
- Différentiel ΔT garantissant un rinçage hygiénique.
- Fonction "économie".
- Auto-diagnostic.
- Avertissements sonores.
- Termostop.



PENSADO HASTA EL MÁS
MÍNIMO DETALLE

Thought to the smallest detail

*Pensée au plus minimum
détail*



MODEL					HP	KW	TANK	BOILER	TOTAL	LITERS	TANK-BOILER	V-Hz	GENERAL PRICE
a x b x c													
CZ 360 LCD	26	27	40x40	45x51x70	0,4	2,4	2,8	3,2	14	3,7	230V F+N 50HZ		

Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit désinfection compris

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

Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (12 units) -1 for cutlery-1 for little plates.

Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (12 unités) -1 de couverts-1 de petit assiettes.



CZ 500 LCD	30	32	50x50	58x60x84	1	2,4	3,2	4	25	7,4	230V F+N 50HZ	
-------------------	----	----	-------	----------	---	-----	-----	---	----	-----	------------------	--

Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit désinfection compris

Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (18 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platos.

Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (18 units) -1 for cutlery-1 basket for little plates.

Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (18 unités) -1 de couverts-1 de petits assiettes.



CZ 600 LCD	30	32	50x50	58x60x84	1	2,4	4,5	5,3	25	7,4	230V F+N 400V 3F+N 50HZ	
-------------------	----	----	-------	----------	---	-----	-----	-----	----	-----	-------------------------------	--

Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit désinfection compris

Transformable en monofase. Transformable in monophase. Transformable en monophasé.

Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (18 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platos.

Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (18 units) -1 for cutlery-1 basket for little plates.

Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (18 unités) -1 de couverts-1 de petits assiettes.



CZ 700 LCD	40	41	50x50	58x70x96	1	2,4	4,5	5,3	30	7,4	230V F+N 400V 3F+N 50HZ	
-------------------	----	----	-------	----------	---	-----	-----	-----	----	-----	-------------------------------	--

Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit désinfection compris

Transformable en monofase. Transformable in monophase. Transformable en monophasé.

Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (18 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platos.

Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (18 units) -1 for cutlery-1 basket for little plates.

Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (18 unités) -1 de couverts-1 de petits assiettes.



CZ CÚPULA 6 LCD	40	41	50x50	65x70x 150/189	1	3,5	6	6,8	35	10	230V F+N 400V 3F+N 50Hz	
CZ CÚPULA 9 LCD	40	41	50x50	65x70x 150/189	1	3,5	9	9,8	35	10	230V F+N 400V 3F+N 50Hz	
CZ CÚPULA 12 LCD	40	41	50x50	65x70x 150/189	1	3,5	12	12,8	35	10	230V F+N 400V 3F+N 50Hz	

Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit désinfection compris

Bivalente para entrada en ángulo. Transformable en monofase. Paneles inferiores desmontables.

Bivalent for angle entry. Transformable in monophase. Removable bottom panels.

Bivalent pour l'entrée d'angle. Transformable en monophasé. Panneaux inférieurs amovibles.

Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (18 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platos.

Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (18 units) -1 for cutlery-1 basket for little plates.

Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (18 unités) -1 de couverts-1 de petits assiettes.

VERSIONES / VERSIONS



K=con bomba de desagüe instalada | K=with drain pump | K=avec pompe de vidange.



D=con descalcificador | D=with water softener | D=avec adoucisseur d'eau.

(Precisan 2,5 bares de presión | Require 2.5 bar of pressure | Nécessitent une pression de 2,5 bars).

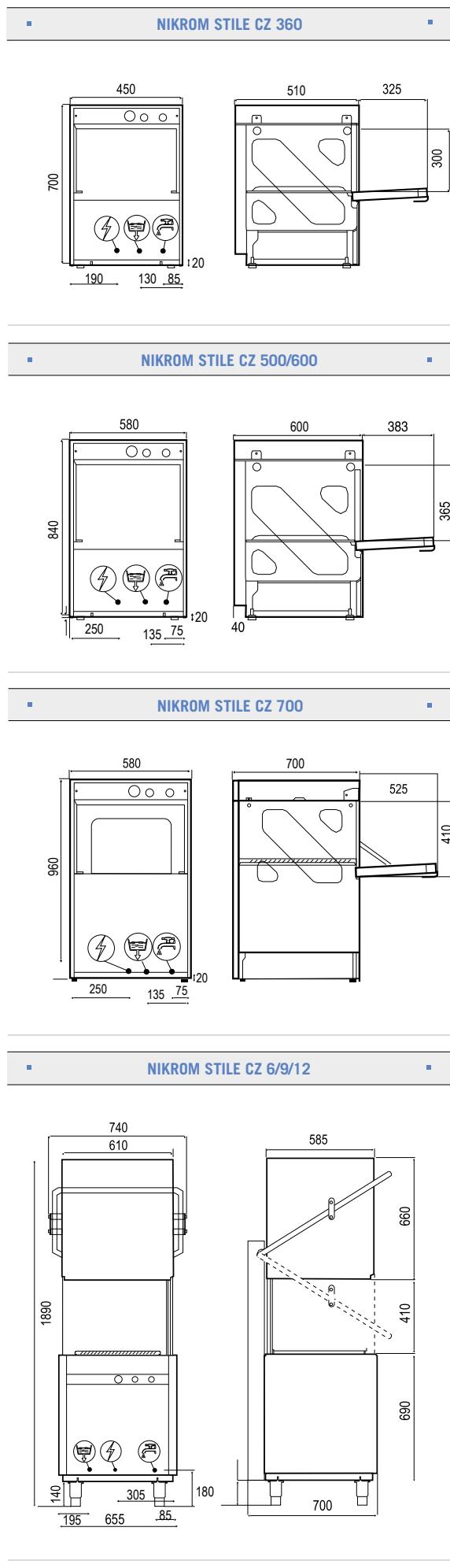
OPTIONAL

Dosificador de jabón instalado | Soap dispenser | Distributeur de savon.

Bomba aumento de presión instalada.

Pump increasing pressure (price installed) | Pompe préssion (prix installé).

SERIE STILE (CZ LCD)		360	500	600	700	CUP 6	CUP 9/12
DIMENSIÓN CESTO-RACK SIZE-DIMENSIONS PANIER KORBGRÖSSE - DIMENSIONI BICCHIERI DIMENSÃO CESTA	CM	40x40	50x50	50x50	50x50 /60	50x50	50x50
MAX.ALTAURA VASOS-MAX. HEIGHT OF GLASSES HAUTEUR MAX. VERRES-MAX. EINSCHUBHÖHE GLÄSER MAX. ALTEZZA BICCHIERI-ALTAURA MAX.ÓCULOS	CM	26	30	30	40	40	40
MAX.ALTAURA PLATOS-DISHES MAX. HEIGHT HAUTER MAX. ASSIETTES-MAX. EINSCHUBHÖHE TELLER MAX. ALTEZZA PIATI-ALTAURA MAX. PRATOS	CM	27	32	32	41	41	41
CICLO LAVADO-WASHING CYCLES-CYCLES DE LAVAGE WASCHVORGÄNGE-CICLI DI LAVAGGIO-CICLOS LAVAGEN		4	4	4	4	4	4
BOMBA DE LAVADO-WASHING PUMP-POMPE DE LAVAGE WASCHPUMPE-POMPA DI LAVAGGIO-BOMBA DE LAVAGEM	HP	0,3	1	1	1	1	1
RESISTENCIA CALDERÍN-BOILER HEATING ELEMENTRESISTANCE SURCHAUFFEUR-BOILERHEIZUNG RESISTENZA BOILER-RESISTÊNCIA CALDEIRA	W	2800	3200	4500	4500	6000	9000 12000
RESISTENCIA CUBA-TANK HEATING ELEMENT RESISTANCE CUVE-TANKHEIZUNG-RESISTENZA VASCA RESISTÊNCIA TANQUE	W	2400	2400	2400	2400	3500	3500
CAPACIDAD CUBA-TANK CAPACITY-CAPACITÉ CUVE TANK FASSUNGSVERMÖGEN-CAPACITÀ VASCA CAPACIDADE TANQUE	LIT	15	25	25	30	35	35
CAPACIDAD CALDERÍN-BOILER CAPACITY-CAPACITÉ SURCHAUFFEUR-BOILER FASSUNGSVERMÖGEN CAPACITÀ BOILER-CAPACIDADE CALDEIRA	LIT	3,5	7,5	7,5	7,5	10	10
CONSUMO AGUA POR CICLO-WATER CONSUMPTION PER CICLE-KLARSPÜLWASSERVERBRAUCH PRO ZYKLUS CONSUMO ACQUA PER CICLO-CONSUMO DA ÁGUA PARA CICLO	LIT	1,5	2	2	2	2	2
VOLTAJE-POWER SUPPLY VOLTAGE-SPANNUNG ALIMENTAZIONE ELECTRICA-TENSÃO	V	230FN	230FN	230FN 440 3N	230FN 440 3N	230FN 440 3N	230FN 440 3N
FRECUENCIA (60 Hz opcional)	Hz	50	50	50	50	50	50
ABSORCIÓN TOTAL-TOTAL INPUT ABSORPTION TOTALE GESAMT ELEKTRO VERBRAUCH-ABSORBIMENTO TOTALE ABSORÇÃO TOTAL	A	13	18	7,5	7,5	10	14/17
DOBLE PARED - DOUBLE WALL - DOUBLE PAROID		Si	Si	Si	Si	Si	Si
DOSIFICADOR ABRILLANTADOR-RINSE AID DISPENSER DOSEUR-PRODUIT RINCANGE-NACHSPÜLMITTEL DOSIERGERÄT-DOSATORE BRILLANTANTE- DISPENSADOR ABRILHANTADOR		Si	Si	Si	Si	Si	Si
MICRO PUERTA-MICRO DOOR-PORTE MICRO MICRO TÜR - PORTA SENSOR-SENSORE PORTA		Si	Si	Si	Si	Si	Si
DOBLE FILTRO-DOUBLE FILTER-FILTRE DOUBLE DOPPELKETER FILTER-FILTRO DUPLO-FILTRO DOPPIO		Si	Si	Si	Si	Si	Si
FILTRO SUPERFICIE CUBA-SURFACE TANK FILTERS FILTRES DE SURFACE-NIVEAUSIEBE FILTRI SUPERFICIE VASCA-FILTRO SUPERFICIE TANQUE		-	-	-	-	Si	Si
DOTACIÓN CESTOS-ENDOWMENT RACK- DOTATION PANIERS-AUSTATTUNG KÖRBE DOTAZIONE CESTELLI-DOTAÇÃO CESTAS	□ ○ ○ ○ ○	1 1 1 1 -	1 1 1 1 -	1 1 1 1 -	1 1 1 1 -	1 1 1 1 -	1 1 1 1 -
VISOR °C/DISPLAY °C		2	2	2	2	2	2
BOMBA DESAGÜE-DRAIN PUMP-POMPE DE VIDANGE ABWASSERPUMPE-POMPA DI SCARICO-BOMBA DE DRENO		Pre-instal	Pre-instal	Pre-instal	Pre-instal	Pre-instal	Pre-instal
Model K							
KIT HIGIENIZACIÓN		Opcional	Opcional	Si	Si	Si	Si
PREINSTALACIÓN DE DETERGENTE		Si	Si	Si	Si	Si	Si
DOSIFICADOR DETERGENTE-DETERGENTE DISPENSER DOSEUR DÉTERGENT-REINIGER DOSIERGERÄT DOSATORE DETERSIVO- DISPENSADOR DETERGENTE		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
DESCALCIFICADOR-WATER SOFTENER-ADOUCEUR ENTKALKER-ADOLCITORE-DESCALING		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
BOMBA DE ACLARADO-RINSE PUMA-POMPE DE RINCAGES-SPÜLPUMPE-POMPA DI RISCIA/CQUO		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
VÁLVULA ANTI RETORNO-ANTI RETURN VALVE-CLAPET ANTI RETOUR-RÜCKHALVENTIL-VÁLVULA ANTI RETORNO-VALVOLA DI NON ROTORNO		Si	Si	Si	Si	Si	Si
DIMENSIONES-DIMENSIONS-DIMENSIONS DIMENSIONEN-DIMENSOES-DIMENSIONI	ancho fondo H	MM	450 510 700	580 600 840	580 600 960	580 700 1900	640 700 1900
DIMENSIONES DE EMBALADO-PACKAGED DIMENSIONS-VERPACKT DIMENSIONEN DIMENSIONS EMBALLÉS-DIMENSIONI CONFEZIONATO-DIMENSOES EMBALADO	ancho fondo H	MM	535 585 770	665 680 970	665 810 1000	770 810 1470	770 810 1470
PESO-WEIGH-POIDS-GEWICHT-PESO	KG	45	65	65	70	125	125



Gama LAVAUTENSILIOS



LAVAUTENSILIOS

UTENSILS WASHER | LAVE BATTERIES

En los lavautensilios Nikrom predomina la potencia y altura de lavado.

Desde el pequeño lavabandejas de 60*40 para panadería, hasta los grandes lava perolas con 80 cm de altura.

Son máquinas muy robustas, dirigidas a actividades donde se usen grandes recipientes y que necesiten quitar grasa o similares, por lo que son muy valorados en el sector de la panadería, pastelería y heladería.

Dotados de bomba de aclarado (excepto LU 564 que no la precisa) y visor para la temperatura del calderín.



Nikrom utensils washer: high power and washing height

From the small baking tray washers (60*40), to the large pan washes with 80 cm height.

They are very robust machines, aimed at activities where large containers are used and that need to remove butter or similar, that's the reason why they are highly valued in the bakery, pastry and ice cream field.

Equipped with a rinse pump (except LU 564, which does not require it) and a display for the boiler temperature.



PENSADO HASTA EL MÁS MÍNIMO DETALLE

THOUGHT TO THE SMALLEST DETAIL

PENSÉE AU PLUS MINIMUM DÉTAIL

MODEL	STYL	HP	KW TANK BOILER	TOTAL	LITERS TANK	BOILER	V-Hz	GENERAL PRICE
-------	------	----	----------------	-------	-------------	--------	------	---------------



LU 564 V	41	50x50-60	58x70x96	1	2,4	4,5	5,3	30 7,4	400V 3F+N 50HZ
----------	----	----------	----------	---	-----	-----	-----	--------	-------------------

LU 564 VK (con bomba de desagüe) (with drain pump) (avec pompe de vidange)

LU 564 VD (con descalcificador incorporado) (with integrated water softener) (avec adoucisseur d'eau intégré)

LU 564 VDK (con bomba y dosificador) (with pump and dispenser) (avec pompe et adoucisseur)

Doble pared. 2 ciclos regulables Visor de temperatura.Transformable en monofase.

Admite instalación bomba desagüe tipo Kit. Dotación: 1 cestos neutro y 1 de bandejas

Double wall. 2 adjustable cycles. Temperature display. Transformable in monophase.

It admits installation pump type drainage. Equipment: 1 neutral basket and 1 for trays.

Double paroi 2 cycles réglables viseur de la température Transformable en monophasé.

Il admet l'installation de pompe pour drainage. Equipment: 1 panier neutre et 1 pour les plateaux.



LU 568 V	80	54x65	67x80x 180/215	2,7	3,5	6	8,4	45 10	400V 3F+N 50HZ
----------	----	-------	-------------------	-----	-----	---	-----	-------	-------------------

Monopared. 2 ciclos regulables. Bomba de aclarado de serie 0,33 kw. Dotación: 1 cestos neutro inox

Single wall. 2 adjustable cycles. Rinsing pump 0.33 kw. Equipment: 1 stainless steel basket.

Mono paroi 2 cycles ajustables. Rinçage pompe 0,33 kw. Equipment: 1 panier en acier inoxydable



LU 878 V	80	80x70	92x85x 199/235	2,7x2	4,5	9	14,4	70 12,5	400V 3F+N 50HZ
----------	----	-------	-------------------	-------	-----	---	------	---------	-------------------

Monopared. 2 ciclos regulables. Bomba de aclarado 0,33 kw. Dotación: 1 cesto inox.

Single wall. 2 adjustable cycles. Rinsing pump 0.33 kw. Equipment: 1 inox basket .

Mono paroi 2 cycles ajustables. Rinçage pompe 0,33 kw. Équipement: 1 panier inox.



LU 1288 PLUS	80	126x80	144x102x 206/236	3,7x2	9	9	14	100 17	400V 3F+N 50HZ
--------------	----	--------	---------------------	-------	---	---	----	--------	-------------------

RECUPERADOR-CONDENSADOR. Condenser-thermal recovery. Récupération thermique du condenseur.

Doble pared. 3 ciclos: 3'-6'-9'. Bomba de aclarado 0,33 kw. Dotación: 1 cesto inox.

Double wall. 3 cycles: 3'-6'-9 '. Rinsing pump 0.33 kw. Equipment: 1 inox basket .

Double paroi 3 cycles: 3'-6'-9 '. Rinçage pompe 0,33 kw. Equipment: panier en acier inoxydable.

Todos los modelos / All models / Tous les modèles

Doble filtro. Micro puerta. Válvula anti-retorno.Antiparasitario. Preparados para toma de detergente, incluso cableado. Lavado a presión. Bajo consumo. Rápida recuperación.

Double filter. Micro door. Anti-return valve. Antiparasitic Thermostop. Prepared for taking of detergent, even wiring. Pressure washing Low consumption. Quick recovery.

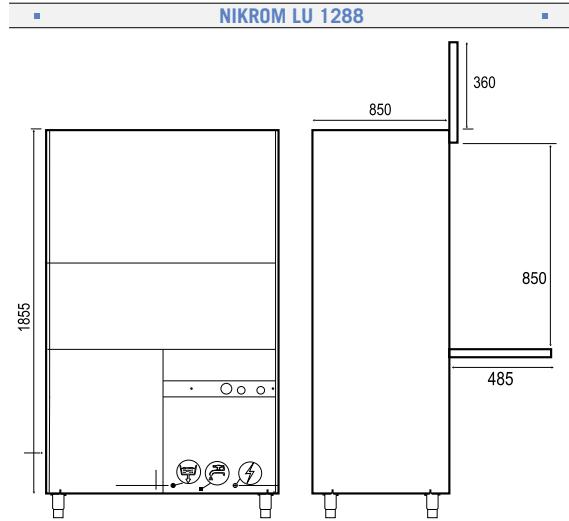
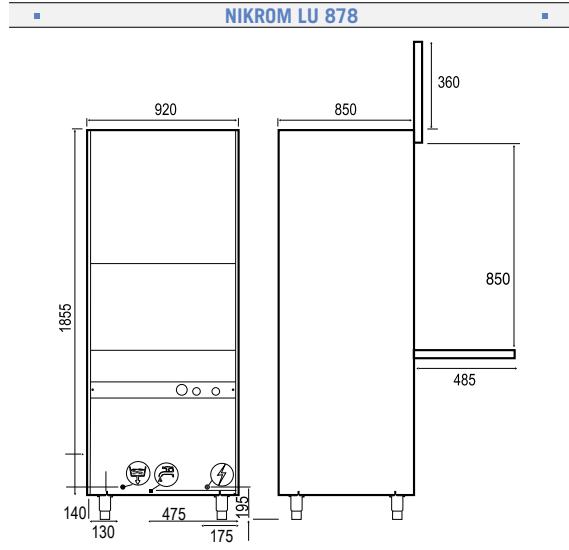
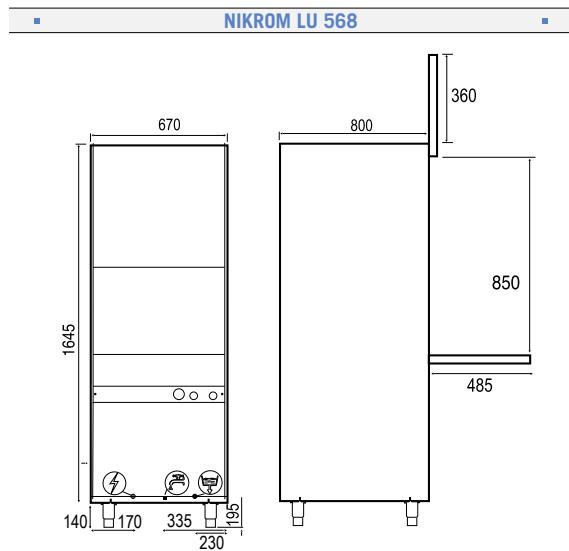
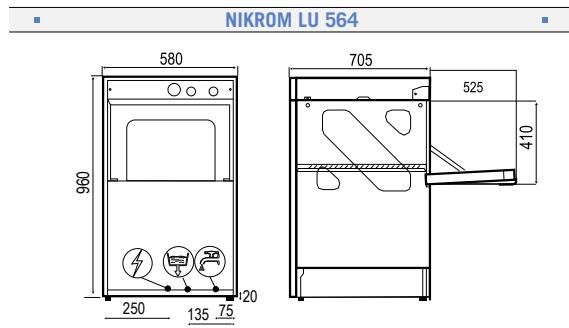
Double filtre. Micro porte. Clapet anti-retour. Antiparasitaire Thermostop. Préparé pour la prise de détergent, même câblage. Lavage sous pression Faible consommation. Récupération rapide.

OPTIONAL

Dosificador de detergente instalado Detergent dispenser Distributeur de détergent

Ruedas instaladas / weels / Roues

LAVAUTENSILIOS LU		LU 564	LU 568	LU 878	LU 1288
DIMENSIÓN CESTO-RACK SIZE-DIMENSIONS PANIER KORBGRÖSSE - DIMENSIONI BICCHIERI DIMENSIÓN CESTA	CM	50x50/60	54x65	80x70	126x80
MAX.ALTAURA VASOS-MAX. HEIGHT OF GLASSES HAUTEUR MAX. VERRES-MAX. EINSCHÜBHÖHE GLÄSER MAX. ALTEZA BICCHIERI-ALTRA MAX.ÓCULOS	CM	41	80	80	80
MAX.ALTAURA PLATOS-DISHES MAX. HEIGHT HAUTER MAX. ASSIETTES-MAX. EINSCHÜBHÖHE TELLER MAX. ALTEZZA PIATTI-ALTURA MAX.PRATOS	CM	41	80	80	80
CICLO LAVADO-WASHING CYCLES-CYCLES DE LAVAGE WASCHVORGÄNGE-CICLI DI LAVAGGIO-CICLOS LAVAGEN		2	2	2	2
BOMBA DE LAVADO-WASHING PUMP-POMPE DE LAVAGE WASCHPUMPE-POMPA DI LAVAGGIO-BOMBA DE LAVAGEM	HP	1	2,7	2,7x2	3,7x2
RESISTENCIA CALDERÍN-BOILER HEATING ELEMENTRESISTANCE SURCHAUFFEUR-BOILERHEIZUNG RESISTENZA BOILER-RESISTÉNCIA CALDEIRA	W	4500	6000	9000	9000
RESISTENCIA CUBA-TANK HEATING ELEMENT RESISTANCE CUVE-TANKHEIZUNG-RESISTENZA VASCA RESISTÊNCIA TANQUE	W	2400	3500	4500	9000
CAPACIDAD CUBA-TANK CAPACITY-CAPACITÉ CUVE TANK FASSUNGSVERMÖGEN-CAPACITÀ VASCA CAPACIDADE TANQUE	LIT	30	45	70	100
CAPACIDAD CALDERÍN-BOILER CAPACITY-CAPACITÉ SURCHAUFFEUR-BOILER FASSUNGSVERMÖGEN CAPACITÀ BOILER-CAPACIDADE CALDEIRA	LIT	7,5	10	13	17
CONSUMO AGUA POR CICLO-WATER CONSUMPTION PER CICLE-KLARSWUSSERVEBRUCH PRO ZYKLUS CONSUMO ACQUA PER CICLO-CONSUMO DA ÁGUA POR CICLO	LIT	2	3	4	5
VOLTAJE-POWER SUPPLY VOLTAGE-SPANNUNG ALIMENTAZIONE ELECTRICA-TENSÃO	V	230FN 440 3N	440 3N	440 3N	440 3N
FRECUENCIA (60 Hz OPCIONAL)	Hz	50	50	50	50
ABSORCIÓN TOTAL-TOTAL INPUT ABSORPTION TOTALE GESAMT ELEKTRO VERBRAUCH-ABSORBIMENTO TOTALE ABSORÇÃO TOTAL	A	7,5	11	16	14
DOBLE PUERTA - DOUBLE DOOR - DOUBLE PORTE		Si	Si	Si	Si
DOSIFICADOR ABRILLANTADOR-RINSE AID DISPENSER DOSEUR-PRODUIT RINCANGE-NACHSPÜLMITTTEL DOSIERGERÄT-DOSATORE BRILLANTANTE- DISPENSADOR ABRIILANTADOR		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
MICRO PUERTA-MICRO DOOR-PORTE MICRO MICRO TÜR - PORTA SENSOR-SENSORE PORTA		Si	Si	Si	Si
DOBLE FILTRO-DOUBLE FILTER-FILTRE DOUBLE DOPPELKTER FILTER-FILTRO DUPLO-FILTRO DOPPIO		Si	Si	Si	Si
FILTRO SUPERFICIE CUBA-SURFACE TANK FILTERS FILTRÉS DE SURFACE-NIVEAUSIEBE FILTRI SUPERFICIE VASCA-FILTRO SUPERFICIE TANQUE		-	Si	Si	Si
DOTACIÓN CESTOS-ENDOWMENT RACK- DOTATION PANIERS-AUSSTATTUNG KORBE DOTAZIONE CESTELLI-DOTAÇÃO CESTAS	□○○	1 - - - 1	- - - - 1	- - - - 1	- - - - 1
VISOR °C/DISPLAY °C		Si	Si	Si	Si
BOMBA DESAGÜE-DRAIN PUMP-POMPE DE VIDANGE ABWASSERPUMPE-POMPA DI SCARICO-BOMBA DE DRENO		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Model K		Si	Si	Si	Si
KIT HIGIENIZACIÓN		Si	Si	Si	Si
PREINSTALACIÓN DE DETERGENTE		Si	Si	Si	Si
DOSIFICADOR DETERGENTE-DETERGENTE DISPENSER DOSEUR DÉTERGENT-REINIGER DOSIERGERÄT DOSATORE DETERGIVO - DISPENSADOR DETERGENTE		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
BOMBA DE ACLARADO-RINSE PUMA-POMPE DE RINCAGES-SPÜLPUMPE-POMPA DI RISCIAQUO		Opcional	0,33	0,33	0,33
VÁLVULA ANTI RETORNO-ANTI RETURN VALVE-CLAPET ANTI-RETOUR-RÜCKHALVENTIL-VÁLVULA ANTI RETORNO-VALVOLA DI NON ROTORNO		Si	Si	Si	Si
DESCALCIFICADOR-WATER SOFTENER-ADOUCEUR ENTKALKER-ADOLCIATORE-DESCALING		Opcional	-	-	-
DIMENSIONES-DIMENSIONS-DIMENSIONS DIMENSIONEN-DIMENSOES-DIMENSIONI	ancho fondo H	MM 580 700 970	670 800 2180	920 850 2350	1440 1020 2350
DIMENSIONES DE EMBALADO-PACKAGED DIMENSIONS-VERPACKT DIMENSIONEN DIMENSIONS EMBALLÉS-DIMENSIONI CONFEZIONATO-DIMENSOES EMBALADO	ancho fondo H	MM 665 810 960	775 910 1850	950 880 1925	1490 1060 2160
PESO-WEIGH-POIDS-GEWICHT-PESO	KG	70	130	150	200



Gama TRENES



TRENES DE ARRASTRE

CONVEYOR DISHWASHERS / CONVOYEURS À PANIERS

HIGIÉNICOS Y ROBUSTOS

- Los trenes de cestas Nikrom se caracterizan por:
 - Su altura de lavado: 46 cm
 - Robustez: estructura muy sólida, con carrocería embutida para evitar la dilatación, doble pared para el aislamiento acústico y térmico y bombas verticales autolimpiables.
 - Su seguridad: mandos a 24 v.
 - Su bajo consumo: economizador en cada fase.
- Cada modelo cuenta con las funciones que le permiten obtener un magnífico lavado para la producción que se requiere.
- Los modelos "C" con condensador de vapor-recuperador térmico:
 - Evitan la instalación de una campana o una aspiración conducida al exterior para eliminar los vapores.
 - Reduce el consumo energético puesto que el agua de la condensación (aprox 45°) la reconduce al calderín.
 - Imprescindible si no se puede conectar el tren al agua caliente (50°).
- * Los problemas de espacio se pueden resolver con mesas mecanizadas o curvas motorizadas.



HYGIENIC AND ROBUST

- The Nikrom conveyor washers are characterized by:
 - Its washing height: 46 cm
 - Robustness: very solid structure, with embedded bodywork to avoid dilation, double wall for acoustic and thermal insulation and self-cleaning vertical pumps.
 - Your security: 24v controls.
 - Its low consumption: economizer in each phase.
- Each model has the functions that allow you to obtain a magnificent wash for the production that is required.
- The "C" models with steam condenser-thermal recovery are very interesting: They avoid the installation of a hood or an aspiration driven outdoors to eliminate vapors.
 - Reduces energy consumption since water from the condensation (approx 45°) is brought back to the boiler.
 - Essential if you can not connect the conveyor washer to the water hot (50°).
- Space problems can be solved with mechanized tables or motorized curves.



HYGIÉNIQUE ET ROUSTE

- Les convoyeurs avec paniers Nikrom sont caractérisés par:
 - Sa hauteur de lavage: 46 cm
 - Robustesse: structure très solide, avec corps intégré pour éviter la dilatation, double paroi pour l'isolation acoustique et thermique et pompes verticales autonettoyantes.
 - Sa sécurité: les contrôles 24v.
 - Sa faible consommation: économiseur dans chaque phase.
- Chaque modèle a les fonctions qui vous permettent d'obtenir un lavage magnifique pour la production requise.
- Les modèles "C" avec condensateur vapeur-recuperateur thermique sont très intéressants:
 - Ils évitent l'installation d'une hotte ou d'une aspiration dirigée vers l'extérieur pour éliminer les vapeurs.
 - Reduisent la consommation d'énergie puisque l'eau de condensation (environ 45°) la ramène à la chaudière.
 - Essentiel si le convoyer ne peut pas être connecté à l'eau chaude (50°).
- Les problèmes d'espace peuvent être résolus avec des tables mécanisées ou des courbes motorisées.



TRENES DE ARRASTRE

CONVEYOR DISHWASHERS / CONVOYEURS À PANIERS

SPECIAL voltage +5%

LAVADO

MODEL		PVP
-------	--	-----



A-1800 Lavado+Aclarado *Washing + Rinse Lavage + Rinçage*
1800-1200 platos/hora *dishes/hour plats/heure*

A-1800S Con secado *With drying Avec séchage*

A-1800C Con condensador-Recuperador térmico
With condenser- Thermal recuperator
Avec condenseur-Récupérateur thermique

A-1800SC Con secado y condensador-Recuperador térmico

With drying and condenser-Thermal recuperator
Avec séchage et condenseur-Récupérateur thermique

(AS) Antisalpicadero/Optional Anti-splash/Anti-déversement 250x700x730



A-2100 Lavado reforzado+Aclarado
Reinforced wash + Rinse/Lavage renforcé + Rinçage
2100-1600 platos/hora *dishes/hour plats/heure*

A-2100S Con secado/*With drying/Avec séchage*

A-2100C Con condensador - Recuperador térmico
With condenser- thermal recuperator
Avec condenseur Récupérateur thermique

A-2100SC Con secado y condensador - Recuperador térmico

With drying and condenser - Thermal recuperator
Avec séchage et condenseur - Récupérateur thermique

Antisalpicadero de entrada de serie en todos los modelos
Anti-splash entrance as standard on all models and exit on Mod "S"
Entrée anti-déversement standar sur tous les modèles et sortie sur Mod "S"

MODEL	BASKET HOUR	H WASH cm	DIMENSION cm	PRE-WASHED KW PUMP	LIT TANK	WASH KW PUMP	TANK LIT	CONS KW	PRE RINSED KW PUMP	RINSING LIT CALDER	LIT HOUR	CONS KW	KW DRYING	KW COND	TOTAL KW	V/HZ
A-1800	70-90-100	46	115x77x171/211	-	-	0,9	66	9	-	9	150	9			19	400 3F+N-50HZ
A-1800S	70-90-100	46	175x77x193/211	-	-	0,9	66	9	-	9	150	9	4,6		24	400 3F+N-50HZ
A-1800C	70-90-100	46	140x77x193/211	-	-	0,9	66	9	-	9	150	12		0,18	22	400 3F+N-50HZ
A-1800SC	70-90-100	46	200x77x193/211	-	-	0,9	66	9	-	9	150	12	4,6	0,18	27	400 3F+N-50HZ
A-2100	90-100-120	46	155x77x172/211	-	-	2,35	105	9	-	9	165	9	6,9	0,18	20	400 3F+N-50HZ
A-2100S	90-100-120	46	215x77x196/211	-	-	2,35	105	9	-	9	165	9			27	400 3F+N-50HZ
A-2100C	90-100-120	46	155x77x196/211	-	-	2,35	105	12	-	9	165	12	6,9	0,18	26	400 3F+N-50HZ
A-2100SC	90-100-120	46	215x77x196/211	-	-	2,35	105	12	-	9	165	12			33	400 3F+N-50HZ

TRENES DE ARRASTRE

CONVEYOR WASHERS / CONVOYEURS

SPECIAL voltage +5%

MODEL	PVP
	
A-3000	Lavado reforzado+Aclarado reforzado Reinforced wash + Reinforced rinse Lavage renforcé + Rinçage 2900 -1800 / platos/hora dishes/hour plats/heure
A-3000S	Con secado With drying /Avec séchage
A-3000C	Con condensador-Recuperador térmico With condenser- thermal recuperator Avec condenseur-Récupérateur thermique
A-3000SC	Con secado y condensador-Recuperador térmico With drying and condenser-Thermal recuperator Avec séchage et condenseur-Récupérateur thermique

Antisalpicadero de entrada de serie en todos los modelos.

También el de salida en modelos sin secado.

Entrance anti-splash standard in all models. Also the output in models without drying.
Anti déversement standard d'entrée. Également la sortie dans les modèles sans séchage.



A-3000 PLUS Lavado reforzado+Preclarado+Aclarado
Reinforced+Pre rinsed+Rinse/ Lavage renforcé+Pré ringage+Ringage
1800-3150 platos/hora/dishes/hour/ plats / heure

A-3000 PLUS S Con secado

With drying / Avec séchage

A-3000 PLUS C Con condensador - Recuperador térmico
With condenser - Thermal recuperator
Avec condenseur - Récupérateur thermique

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

With drying and condenser - Thermal recuperator
Avec séchage et condenseur - Récupérateur thermique

Antisalpicadero de entrada de serie en todos los modelos.

También el de salida en modelos sin secado.

Entrance anti-splash standard in all models. Also the output in models without drying.
Anti déversement standard d'entrée. Également la sortie dans les modèles sans séchage.

MODEL	BASKET HOUR	H WASH cm	DIMENSION cm	PRE-WASHED KW PUMP	LIT TANK	WASH KW PUMP	LIT TANK	CONS KW	PRE RINSED KW PUMP	LIT TANK	RINSING LIT HOUR	CONS KW	KW DRYING	KW COND	TOTAL KW	V/HZ	
A-3000	100-140-160	46	115x77x171/211	-	-	0,9	66	9	-		9	150	9		19	400 3F+N-50HZ	
A-3000S	100-140-160	46	175x77x193/211	-	-	0,9	66	9	-		9	150	9	4,6	0,18	24	400 3F+N-50HZ
A-3000C	100-140-160	46	140x77x193/211	-	-	0,9	66	9	-		9	150	12		22	400 3F+N-50HZ	
A-3000SC	100-140-160	46	200x77x193/211	-	-	0,9	66	9	-		9	150	12	4,6	0,18	27	400 3F+N-50HZ
A-3000 PLUS	100-150-175	46	200x77x172/211	-	-	2,35	105	12	0,25	11	9x2	220	15		30	400 3F+N-50HZ	
A-3000 PLUS S	100-150-175	46	235x77x196/211	-	-	2,35	105	12	0,25	11	9x2	220	15	6,9	0,18	37	400 3F+N-50HZ
A-3000 PLUS C	100-150-175	46	200x77x196/211	-	-	2,35	105	12	0,25	11	9x2	220	15	6,9	0,18	30	400 3F+N-50HZ
A-3000 PLUS SC	100-150-175	46	235x77x196/211	-	-	2,35	105	12	0,25	11	9x2	220	15		37	400 3F+N-50HZ	

TRENES DE ARRASTRE

CONVEYOR WASHERS / CONVOYEURS

SPECIAL voltage +5%

LAVADO

MODEL		PVP
-------	--	-----



A-3600 Prelavado+Lavado+Aclarado
Prewash+wash+rinse/ Prélavage+Lavage+Rinçage
2700-4100 platos/hora/dishes/hour/ plats / heure

A-3600S Con secado / With drying / Avec séchage

A-3600C Con condensador - Recuperador térmico
With condenser - Thermal recuperator
Avec condenseur - Récupérateur thermique

A-3600SC Con secado y condensador - Recuperador térmico
With drying and condenser - Thermal recuperator
Avec séchage et condenseur - Récupérateur thermique

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

Entrance anti-splash standard in all models. Also the output in models without drying.
Anti déversement standard d'entrée. Également la sortie dans les modèles sans séchage.



A-4500 Prelavado + Lavado + Preclarado + Aclarado
Prewash+Wash+Preclear+Rinse/Prélavage+Lavage+Pré-rinçage+Rinçage
2700-4500 platos/hora/dishes/hour/ plats / heure

A-4500S Con secado / With drying / Avec séchage

A-4500C Con condensador - Recuperador térmico
With condenser - Thermal recuperator
Avec condenseur - Récupérateur thermique

A-4500SC Con secado y condensador - Recuperador térmico
With drying and condenser - Thermal recuperator
Avec séchage et condenseur - Récupérateur thermique

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

Entrance anti-splash standard in all models. Also the output in models without drying.
Anti déversement standard d'entrée. Également la sortie dans les modèles sans séchage.

MODELO	BASKET HOUR	H WASH cm	DIMENSION cm	PRE-WASHED KW PUMP	LIT TANK	WASH KW PUMP	LIT TANK	CONS KW	PRE RINSED KW PUMP	LIT TANK	RINSED LIT CALDE HOUR	LIT KW	DRYING KW COND	TOTAL KW	V/HZ		
A-3600	150-200-230	46	240x77x172/211	1,1	65	2,35	105	12	-	9x2	350	18		34	400 3F+N-50HZ		
A-3600S	150-200-230	46	275x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	-	9x2	350	21	6,9	41	400 3F+N-50HZ		
A-3600C	150-200-230	46	240x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	-	9x2	350	18	0,18	37	400 3F+N-50HZ		
A-3600SC	150-200-230	46	275x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	-	9x2	350	21	6,9	0,18	44	400 3F+N-50HZ	
A-4500	150-220-250	46	260x77x172/211	1,1	65	2,35	105	12	0,25	11	9x2	370	18		34	400 3F+N-50HZ	
A-4500S	150-220-250	46	308x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	0,25	11	9x2	370	21	6,9	42	400 3F+N-50HZ	
A-4500C	150-220-250	46	260x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	0,25	11	9x2	370	18	0,18	37	400 3F+N-50HZ	
A-4500SC	150-220-250	46	308x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	0,25	11	9x2	370	21	6,9	0,18	44	400 3F+N-50HZ

	A 1800	A 1800 S	A 1800 C	A 1800 SC	A 2100	A 2100 S	A 2100 C	A 2100 SC	A 3000	A 3000 S	A 3000 C	A 3000 SC	A 3000 PLUS	A 3000 PLUS	A 3000 PLUSC	A 3000 PLUSSC	A 3600	A 3600 S	A 3600 C	A 3600 SC	A 4500	A 4500 S	A 4500 C	A 4500 SC
Cestas/hora-Racks/hour-Paniers/heure-Lorbe/Studen-Cest/ora-Cestas/hora	70 - 90 - 100				90 - 100 - 100				100 - 140 - 160				100 - 150 - 175				100 - 200 - 230				150 - 220 - 250			
Platos/hora-Dishes/hour-Plats/Studen-Geschirr/Stunde-Piatti/ora-Pratos/hora	1200 - 1800				1600 - 2100				1800 - 2900				1800 - 2900				2700 - 4100				2700 - 4500			
Altura de lavado/Wash height/Hauteur de lavage/Wasserhöhe/Altezza di lavaggio/Altura de lavagem	46				46				46				46				46				46			

Prelavado-Prewash-Prélavage-Vorwäsch-Prelavaggio-Prelavado

Bomba/Pump/Pompe/Pompa/Bomba	kw																					1,1		1,1
Caudal bomba/Pump capacity/Capacité de la pompe/Pum-penkapazität/Capacità della pompa/Capacidade da bomba	lt/min																					650		650
Cuba/Tank/Cuve/Tankheizung/Vasca/Tanque	lt																				65		65	

Lavado-washing- lavage-hauptwaschen-lavaggio-lavagem

Bomba/Pump/Pompe/Pompa/Bomba	kw	0,9		2,35			2,35			2,35				2,35								2,35		
Caudal bomba/Pump capacity/Capacité de la pompe/Pum-penkapazität/Capacità della pompa/Capacidade da bomba	lt/min	500		830			830			830				880								880		
Cuba/Tank/Cuve/Tankheizung/Vasca/Tanque	lt	65		105			105			105				105								105		
Resistencia cuba/ Tank Heating element/Resistance cuve/Tankheizung/Resistenza vasca/ Resistência Tanque	kw	9	9	9	9	9	9	9	12	12	12	12	14	12	14	12	14	12	14	12	14			

Preclarado-Prerinse- Prérinçage- Vorspülen- Prerisciacquo- Pré-enxaguamento

Cuba/Tank/Cuve/Tankheizung/Vasca/Tanque	ltrs																					11		
Bomba/Pump/Pompe/Pompa/Bomba	kw																					0,25		0,25
Caudal bomba/Pump capacity/Capacité de la pompe/ Pum-penkapazität/Capacità della pompa/Capacidade da bomba	lt/min																					85		85

Aclarado - Rinse - Rincet- Spülen- Sciacquare- Enxagnar

Presión red hidrálica mínima/Pressure minimum water network/ Réseau d'eau minimum de pression/Druckminimum Wassernetz/ Pressione minima rete idrica/Red de agua mínima de presión/ Dureza agua-Water hardness/Dureté de l'eau/Wasserhärte/ Durezza dell'acqua/Dureza da água	200 KPa(2 BAR)					
Dureza agua-Water hardness/Dureté de l'eau/Wasserhärte/ Durezza dell'acqua/Dureza da água	°F	7÷10	7÷10	7÷10	7÷10	7÷10
Consumo/Consumption/Consommation/Verbrauch- Consumo/Consumo	lt/h	150		270		300
Temp.agua aliment	°C	-55	-15	-55	-15	-55
Resistencia calderin/Boiler heating/Elementresistance surchauffeur/Boilerheizung/Resistencia boiler/Resistência caldeira	kw	12	14	12	9+9	9+9
Capacidad calderin/Tank capacity/Capacité cuve/Tank fassungsvermögen/Capacità vasca/Capacidade tanque	lt	9		9	9+9	9+9
Motor de tracción/Traction motor/ Moteur de traction/ Traktionsmotor/Motore di trazione/Motor de tração	Kw	0,18		0,18	0,18	0,18

opcionales/optional/facultatif/optional/opzionale/opcional

Secado/Drying/Séchage/Trocknen/Asciugatura/Secagem

Ventilador/Fan/Ventilateur/Fan/Ventilatore/Fã	kw	0,55	0,55	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1
Calderin/Tank/Cuve/Tank/Vasca/Tanque	m3/h	~900	~900	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
Resistencia/Heating/Résistance/Resistenza/Resistência	Kw	4,6	4,6	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	9,2	9,2

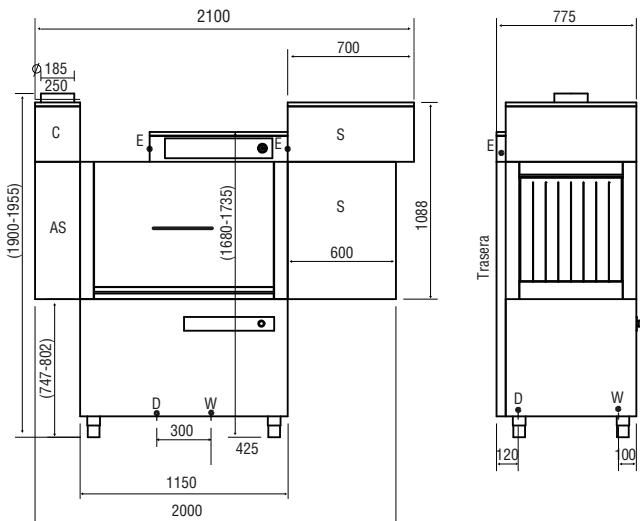
Condensador vapor/Steam condensing unit/Condenseur de vapeur/Dampfkondensator/Condensatore a vapore/Condensador de vapor

Aspirador/Aspirator/Aspirateur/Staubsauger/ Aspirapolvere/Aspirador	kw	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18					
Caudal/Capacity/Capacité/Kapazität/ Capacità/Capacidade	m3/h	370	~370	~370	~370	~370	~370	~370	~370	~370	~370	~370	~370	~370	~370	~370	~370	~370	~370	~370					
TOTAL POT. POWER	kw	19	24	22	27	28,5	36,4	28,7	36,6	33	41	35	42	33	41	35	43	36	43	38,2	45,2	37	44	39	46,2

V/Hz

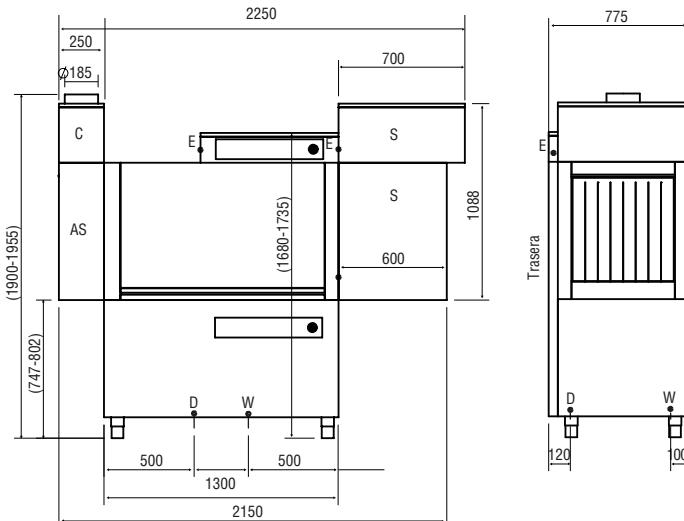
400 3F+N - 50 Hz

Dimensiones cm/Dimensions cm/ Dimensions cm/Abmessungen cm/ Dimensioni cm/Dimensões cm	A	115	175	140	200	155	225	155	225	180	225	180	225	203	248	203	248	240	285	240	285	263	308	263	308
	F	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	
	H	171/193/193/193/172/214	214	196/214/214/214/217	217	196/217/217/217/217	217	196/217/217/217/217	217	196/217/217/217/217	217	196/217/217/217/217	217	196/217/217/217/217	217	196/217/217/217/217	217	196/217/217/217/217	217	196/217/217/217/217	217	196/217/217/217/217	217	196/217/217/217/217	
	A	130	197	130	197	171	241	171	241	196	241	196	241	196	241	196	241	256	301	256	301	281	325	281	325
	F	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91
	H	175	224	224	224	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220
Peso neto/Net weight/Poids net/Nettgewicht/ Peso netto/Peso líquido	kg	-190	-275	-215	-300	-260	-285	-330	-350	-270	-330	-295	-355	-280	-340	-305	-365	-380	-405	-445	-470	-415	-480	-490	-555
Peso bruto/Gross weight/Poids brut/Bruttogewicht/ Peso lordo/Peso bruto	kg	-250	-315	-273	-393	-320	-345	-410	-430	-340	-410	-365	-435	-350	-420	-375	-445	-465	-490	-540	-565	-510	-590	-585	-665



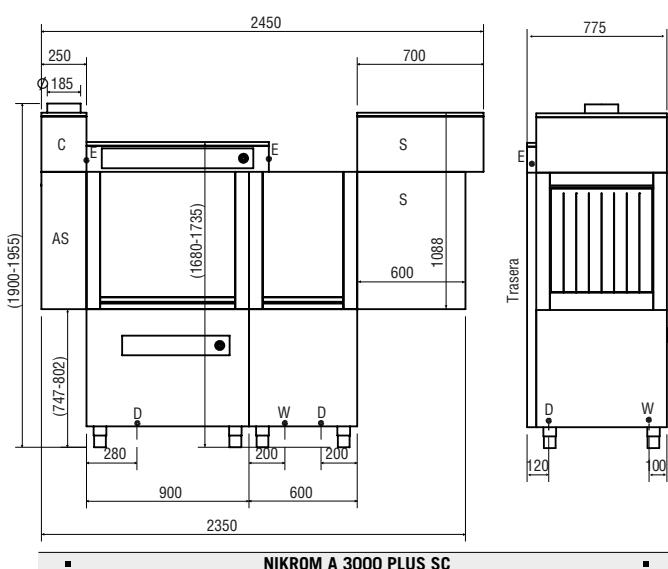
NIKROM A 1800 SC

2110 abierto.
Antisalpicadero siempre opcional.



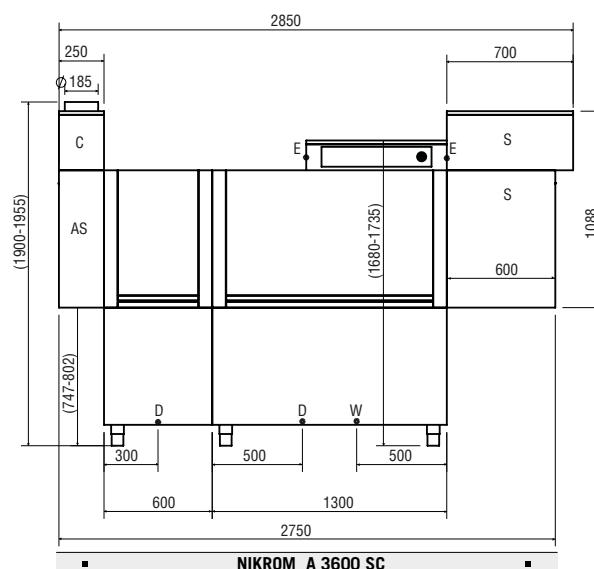
NIKROM A 2100 SC - A 3000 SC

2110 abierto.
Antisalpicadero entrada de serie. Antisalpicadero salida de serie en A 3000.



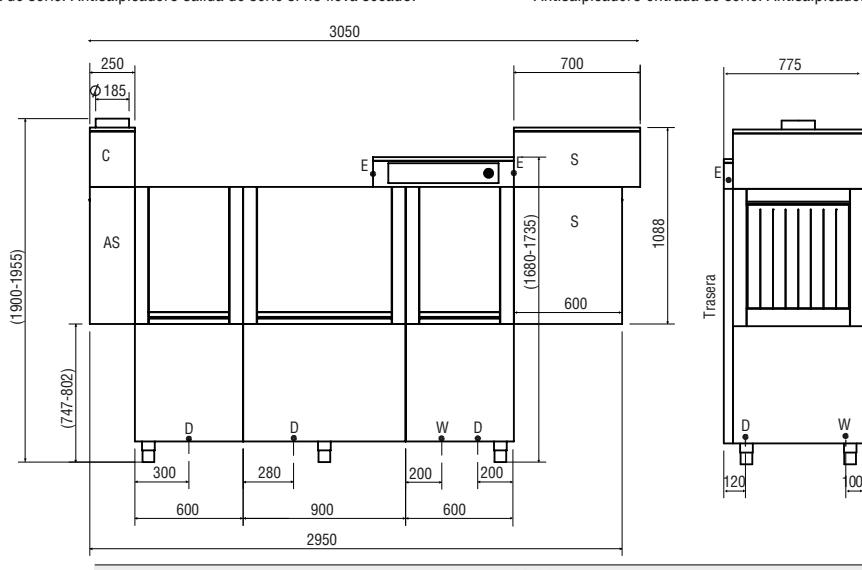
NIKROM A 3000 PLUS SC

2110 abierto.
Antisalpicadero entrada de serie. Antisalpicadero salida de serie si no lleva secado.



NIKROM A 3600 SC

2110 abierto.
Antisalpicadero entrada de serie. Antisalpicadero salida de serie si no lleva secado



NIKROM A 4500 SC

2110 abierto.

D =

$$W = \text{Washer}$$

Toma de agua 3/4"
Modelos condensador de vapor
éste debe trabajar con agua fría



E =  = Toma conexión eléctrica. Sin cable.

AS-A Solution

C = Condensador de vapor.

C = Condensador de vapor
S = Túnel de secado

MESAS, FREGADEROS Y COMPLEMENTOS TRENES

TABLES, SINKS AND COMPLEMENTS CONVEYOR / TABLES, ÉVIERS ET COMPLÉMENTS CONVOYER

MODEL	DIMENSION	PVP
MESA MECANIZADA DE ENTRADA EN ÁNGULO MME70	77x77x88	
<i>MECHANIZED TABLE OF ANGLE ENTRY / TABLE D'ENTRÉE D'ANGLE MÉCANISÉE</i>		
SECADO EN ÁNGULO (en curva motorizada)	87x87+11x124	
<i>DRYING IN ANGLE (in motorized curve) / SÉCHAGE EN ANGLE (en courbe motorisée)</i>		
CURVA 90º / 90° CURVE / 90° COURBE MRC90	107x107x88	
CURVA 90º MECANIZADA (entrada o salida) MRC90M	(86+11)x(84+11)x88	
<i>90° MECHANIZED CURVE (entrance or exit) / COURBE MÉCANISÉE 90° (entrée ou sortie)</i>		
Si debe llevar cuadro porque el tren cuenta con más de un opcional, su PVP se incrementa en 300 €		
CURVA 180º MECANIZADA	145X85X88	
<i>180° MECHANIZED CURVE (entrance or exit) / COURBE MÉCANISÉE 90° (entrée ou sortie)</i>		
MESA INOX 4 PATAS (canalizada antidesbordamiento)		
<i>TABLE INOX 4 LEGS (channeled anti-overflow) / TABLE INOX 4 PIEDS (anti-débordement canalisé)</i>		
MS4.70 CESP	70x75x85	
MS4.110 CESP	110x75x85	
MS4.150 CESP	150x75x85	
MS4.200 CESP	200x75x85	
MESA DE RODILLOS (con estante y desague) + FINAL DE CARRERA		
<i>ROLLER TABLE (with drain and microswitch limit) / TABLE À ROULEAUX (avec drain et final de carrière)</i>		
MR110+F	110x65x88	
MR160+F	160x65x88	
MR200+F	210x65x88	
FINAL DE CARRERA Y ENGANCHE MESAS INOX Y CURVAS (aconsejado)		
<i>MICROSWITH LIMIT (advised) / FINAL DE CARRIÈRE ET ATTACHE (conseillé)</i>		
MESA PRELAVADO 6 PATAS CON PETO +1/2 ESTANTE+ZONA LIBRE		
<i>PRE-WASHED TABLE 6 LEGS WITH 1/2 SHELF + FREE ZONE / TABLE PRELAVAGE 6 PIEDS 1/2 ÉTAGÈRE + ZONE LIBRE</i>		
MP6.110 MECP Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25	110x75x85	
MP6.160 MECP Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25	160x75x85	
MP6.200 MECP Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25	200x75x85	
ESTANTE ADICIONAL		
ADICIONAL ORIFICIO DESPERDICIOS EMBUTIDO Y ANILLO DE GOMA		
<i>ADDITIONAL ORIFICE FOR WASTE AND RUBBER RING / ORIFICE POUR LES DÉCHETS ET ANNEAU EN CAOUTCHOUC</i>		
GRUPO DUCHA+GRIFO MONOMANDO. Agua fria y caliente	GDG h=100	
<i>SHOWER GROUP + SINGLE-LEVER GRIFO. Hot and cold water / GROUPE DOUCHE + ROBINET MÉLANGEUR. Eau chaude et froide</i>		
CENTRAL DE DOSIFICACIÓN / DOSAGE CENTRAL	20 w	230VF+N 50-60
<i>Dosisifica hasta 3 productos químicos: detergente (hasta 10 lit/h), abrillantador (hasta 1,5 lit/h) y desinfectante. Programable en cantidad, tiempo.., con memoria de estadísticas, alarmas de dosificación y nivel.</i>		
<i>Doses up to 3 chemical products: detergent (up to 10 lit / h), rinse aid (up to 1.5 lit / h) and disinfectant. Programmable in quantity, time .., with statistics memory, dosing alarms and level.</i>		
<i>Dose jusqu'à 3 produits chimiques: détergent (jusqu'à 10 lit / h), agent de polissage (jusqu'à 1,5 lit / h) et désinfectant Programmable en quantité, temps .., avec mémoire de statistiques, alarmes de dosage et niveau</i>		
BOMBA AUMENTO DE PRESIÓN / INCREASE PRESSURE PUMP / POMPE AUGMENTATION DE LA PRESSION		
CALDERÍN ADICIONAL DE 9 Kw / ADDITIONAL BOILER OF 9 Kw / BOILER SUPPLÉMENTAIRE DE 9 KW		
CALDERÍN ADICIONAL DE 12 Kw / ADDITIONAL BOILER OF 12 Kw / BOILER SUPPLÉMENTAIRE DE 9 KW		

MESAS, FREGADEROS Y COMPLEMENTOS CÚPULAS

TABLES, SINKS AND COMPLEMENTS / TABLES, ÉVIERS ET COMPLÉMENTS

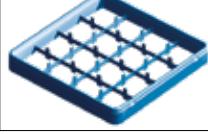
LAVADO

MODEL	DIMENSION	PVP
GRUPO DUCHA + GRIFO MONOMANDO (AGUA FRÍA Y CALIENTE) SHOWER GROUP + SINGLE-LEVER TAP (HOT AND COLD WATER) GROUPE DOUCHE + ROBINET MÉLANGEUR (EAU FROIDE ET CHAUEDE)		
GDG	h= 100	
<i>Otras grifos en apartado inox (fregaderos) Other measures on request. Autres robinets en inox (évier)</i>		
MESA PRELAVADO 2 PATAS PARA CÚPULA <i>Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25</i> PRE-WASHED TABLE 2 LEGS FOR CAPOTE / TABLE PRELAVAGE 2 PIEDS AVEC ÉTAGÈRE + ZONE LIBRE		
MP2.120	120x75x85	
		
MESA PRELAVADO 6 PATAS CON PETO +1/2 ESTANTE+ZONA LIBRE PRE-WASHED TABLE 6 LEGS WITH 1/2 SHELF + FREE ZONE / TABLE PRELAVAGE 6 PIEDS 1/2 ÉTAGÈRE + ZONE LIBRE		
MP6.110 MECP	110x75x85	
MP6.160 MECP <i>Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25</i>	160x75x85	
MP6.200 MECP	200x75x85	
		
ESTANTE ADICIONAL		
		
ADICIONAL ORIFICIO DESPERDICIOS EMBUTIDO Y ANILLO DE GOMA ADDITIONAL ORIFICE FOR WASTE AND RUBBER RING / ORIFICE POUR LES DÉCHETS ET ANNEAU EN CAOUTCHOUC		
MENSOLA PARA CÚPULA / SHELF FOR CAPOTE / ÉTAGÈRE POR CAPOTE		
MS0.60	60x51x40	
		
MESA 2 PATAS PARA CUPULA / TABLE 2 LEGS FOR CAPOTE / TABLEAU 2 PIEDS POUR LE CAPOTE		
MS2.65	65x51x85	
MS2.120	120x51x85	
		
MESA 4 PATAS PARA CUPULA / TABLE 4 LEGS FOR CAPOTE / TABLEAU 4 PIEDS POUR LE CAPOTE		
MS4.70 CESP	70x75x85	
MS4.110 CESP	110x75x85	
PETO OPCIONAL		
		
PEANA LAVAPLATOS 500/600/700 DISHWASHER BASE 500/600/700 / SUPPORT		
		
CUBO BASURA INOX CON RUEDAS Y PEDAL 100 LIT		
		
DESCALCIFICADOR LT-8 AUTOMÁTICO 1500 20 Kg-8 Kg 1 Kg 25x48x56 230V F+N 50Hz AUTOMÁTICO / AUTOMATIQUE		
DESCALCIFICADOR LT-12 AUTOMÁTICO 2000 30 Kg-9 Kg 1,5 Kg 31x44x66 230V F+N 50Hz AUTOMÁTICO / AUTOMATIQUE		
<i>Temporizados / Timed / Chronométré</i>		
		

 **NIKROM**
GRUPO GRANITA

CESTAS

BASKETS / PANIERS

 <p>200124 CESTILLO CUBIERTOS CUTLERY BASKET PANIER COUVERTS 11x11x13</p> <p>PVP</p>	 <p>200191 CESTA CUBIERTOS CUTLERY BASKET PANIER COUTILLERIE 50x50x15</p> <p>PVP</p>	<p>SUPLEMENTO CON SEPARADOR 3x3 SUPPLEMENT WITH SEPARATOR 4x4 SUPPLÉMENT AVEC SÉPARATEUR 5x5 6x6 7x7</p> <p>Para cesta 50x50 Exterior 6 cm. Util 4.8 cm</p> 
 <p>200518 CESTILLO MÚLTIPLE MULTIPLE BASKET PANIER MULTIPLE 48x23x14</p> <p>PVP PVP</p>	<p>CESTA COPAS GLASSES BASKET PANIER COUPES 9 u</p>  <p>200562 50x50x11 De 11,1 hasta 15 cm Ø h útil 8cm (Con supl 7)</p> <p>PVP</p>	 <p>200334 TAPA CESTA 50 BASKET COVER 50 COUVERCLE 50x50</p> <p>PVP</p>
 <p>200125 INSERTADOR DE PLATITOS PLATES BASKET PANIER POUR PETITES ASSIETTES 29x9x7</p> <p>PVP</p>	<p>CESTA COPAS GLASSES BASKET PANIER COUPES 16 u</p>  <p>200563 50x50x11 De 9 hasta 11 cm Ø h útil 8cm (Con supl 7)</p> <p>PVP</p>	 <p>200192 CESTAS BANDEJAS TRAYS BASKET PANIER PLATEAUX 50x50/70 h 9 unidades (45 ancho)</p> <p>PVP</p>
 <p>200489 CESTA VASOS GLASSES BASKET PANIER VERRES 38x38x15</p> <p>PVP</p>	<p>CESTA COPAS GLASSES BASKET PANIER COUPES 25 u</p>  <p>50x50x11 De 7,4 hasta 8,9 cm Ø h útil 8cm (Con supl 7)</p> <p>PVP</p>	 <p>200420 CESTA INOX INOX BASKET PANIER INOX LU 568 54x65x7</p> <p>PVP</p>
 <p>200395 CESTA PLATOS (9-11) DISH BASKET PANIER ASSIETTES 40x40x11</p> <p>PVP</p>	<p>CESTA COPAS GLASSES BASKET PANIER COUPES 36 u</p>  <p>50x50x11 De 6,3 hasta 7,3 cmØ h útil 8cm (Con supl 7)</p> <p>PVP</p>	 <p>200421 CESTA INOX INOX BASKET PANIER INOX LU 878 80x70x15</p> <p>PVP</p>
 <p>200490 CESTA VASOS DISH BASKET PANIER PASSIETTES 40x40x15</p> <p>Plástico PVP</p>	<p>CESTA COPAS GLASSES BASKET PANIER COUPES 49 u</p>  <p>50x50x11 hasta 6,2 cmØ h útil 8cm (Con supl 7)</p> <p>PVP</p>	<p>INSERTADOR INOX DE BANDEJAS INOX INSERTER OF TRAYS PANIER INOX POUR PLATEAUX</p> <p>200190 30x50x19 8 unidades (Hasta, 4,4 cm)</p> <p>PVP</p>
 <p>200174 CESTO PLATOS DISH BASKET PANIER POUR ASSIETTES 50x50x11</p> <p>PVP</p>	<p>SUPLEMENTO ALTURA SUPPLEMENT HEIGHT SUPPLÉMENT DE HAUTEUR</p> <p>A) H=6cm. Util, 4,8 cm H=4 cm. B) Util, 2,8 cm</p> <p>PVP</p>	 <p>CARRO PORTACESTAS GPCP PLÁSTICO CON ASA</p> <p>PVP</p>
 <p>200173 CESTO VASOS GLASSES BASKET PANIER DE VERRES 50x50x11 altura útil useful height Hauteur utile 8 cm</p> <p>PVP</p>	<p>SEPARADOR DE COPAS GLASSES SEPARATOR SÉPARATEUR DE VERRES</p> <p>3x3 PVP 4x4 PVP 5x5 PVP 6x6 PVP 7x7 PVP</p> 	 <p>CARRO PORTACESTAS MPCI INOX CON ASA</p> <p>PVP</p>

Otros cestos: 45*45 o redondos, consultar precios
Other baskets: 45 * 45 or round, check prices

CÓDIGO	DESCRIPTION	MODELOS EN LOS QUE SE USA	PVP
288 200375	Bomba lavado 0,1+condens 5 mf	Todos los modelos de vasos + 501 antiguo	
288 200315	Bomba lavado 0,4 + condens 10 mf	E 500. También los anteriores que llevaban de 1 HP	
288 200586	Bomba lavado 0,73 + condens 12,5 mf	MPV y LCD 500-600-700, Cúpulas E, MPV , LU 574	
288 200184	Bomba lavado vertical 0,75 + condens 16 mf	Cúpulas LCD, pero se puede acoplar la de 0,73	
288 200412	Bomba lavado 2,7 Kw, Trifase (230/400V-50Hz)	Sólo LU 568 y 878	
288 200415	Bomba aclarado (aumento de presión)	Sólo LU 568 y 878	
288 200325	Bomba desagüe sin Kit	Para vasos MP, MPV, CZ, LCD y LU 564	
288 209090	Bomba desagüe automático lavaplatos (kit completo)	Para platos MP, MPV, CZ, LCD y LU 564	
288 209114	Bomba desagüe autom. lavavasos (con rebosadero para sustituir)	Para vasos MP, MPV, CZ, LCD y LU 564	
288 200098,05	Boton pequeño (bolsa 5 unid)	Todos los mod E y los MP y CZ antiguos	
288 200101	Boton Start	Todos los mod E y los MP y CZ antiguos	
288 200102	Pulsador boton Start	Todos los mod E y los MP y CZ antiguos	
288 200157	Interruptor sencillo 2 cables	Todos los MP sin visor	
288 200099	Interruptor doble boton pequeño 4 cables	Sólo mod E	
288 200100,05	Soporte boton pequeño (bolsa 5 unid)	Todos los mod E y los MP y CZ antiguos	
288 200103	Soporte boton Start	Todos los mod E y los MP y CZ antiguos	
288 200574	Botón pulsador completo start inox	Todos MP visor	
288 200572	Botón interruptor completo on/off inox	Todos MP visor	
288 200573	Botón tiempos interruptor compelto inox	Todos MP visor	
288 200577	Visor temperatura	Todos MP visor	
288 200591	Display botonera LCD	Todos los LCD	
288 200604	Conector 6 pins	Todos los LCD	
288 200603	Conector 12 pins	Todos los LCD	
288 200596	Sonda 280 mm (x2)	Todos los LCD	
288 200597	Prolongación doble sonda 420 mm	360 LCD	
288 200593	Cable flat 1900 mm (x2)	360 LCD	
288 200598	Prolongación doble sonda 620 mm	500-600-700 y Cúpula LCD	
288 200594	Cable flat 2500 mm (x2)	500-600-700 y Cúpula LCD	
288 200595	Cable flat 1020 mm (x2)	Cúpulas LCD	
288 209137	Brazo completo aclarado pequeño sin difusores (Kit)	Todos mod vasos E.. Bivalente para MP, MPV, CZ y LCD	
288 209136	Brazo completo aclarado+ lavado pequeño sin difusores (Kit)	Todos mod vasos E.. Bivalente para MP, MPV, CZ y LCD	
288 209134	Brazo completo aclarado+ lavado largo sin difusores	Todos mod platos E.. Bivalente para MP, MPV, CZ y LCD	
288 209001	Brazo completo aclarado pequeño con difusores (Kit)	Todos mod vasos MP, MPV, CZ y LCD	
288 209005	Brazo completo aclarado+ lavado pequeño con difusores	Todos los mod vasos MP, MPV, CZ y LCD	
288 209011	Brazo completo aclarado+ lavado largo con difusores	Todos los mod platos MP, MPV, CZ y LCD	
288 200011	Calderín 368x11 (3,5 L)	Todos los lavavasos + E500	
288 200136	Calderín 370x16 (7 L)	Cúpulas E6 y MP500-600-LCD500-600-700, LU564	
288 200288	Calderín 500x15 (10L)	Cúpulas MP y LCD	
288 209091	Campana presost. Salida inox completa	Todos los modelos	
288 200183	Casquillo grafito	Todos los modelos	
288 200019	Cierre puerta teflón	Todos los modelos salvo cúpulas y Lu	
288 200260	Condensador 12.5mF para bomba (288200161-377)		
288 200162	Condensador 16mF para bomba (288200184)		
288 200398	Condensador 5mF para bomba (288200375-216)		
288 200185	Dosificador abrillantador por bomba	Todos los mod. En 501 y 360. se aconseja el de red	
288 200043	Dosificador abrillantador red	Mod 360 y 501. También acopitable a los denás	
288 200042	Electroválvula + reductor de caudal	Todos los mod (exc D).	
288 200186	Filtro aspiración inox cúpula	Todos los cúpulas	
288 200082	Filtro aspiración pequeño	Todos los modelos vasos + 501 y 360	
288 200167	Filtro aspiración 500	Todos los modelos platos exc 501 y 360	
288 200274	Imán cierre puerta	Todos los modelos	
288 200154,05	Junta para resistencia 2800kw	Todos los calderines pequeños (3,7 lit)	
288 200321,05	Junta para resistencia 3200 w.	Todos los calderines grandes (7,4 lit)	
288 200321,05	Junta para resistencia 4500 w.	Todos los calderines grandes (7,4 lit)	
288 200321,05	Junta para resistencia 6000 w.	Todos los calderines grandes (7,4 y 10 lit)	
288 200081,10	Junta surtidor aclarado (bolsa 10 unid)	Todos los modelos MP, MPV, CZ y LCD	
288 200079,10	Junta surtidor lavado (bolsa de 10 unid)	Todos los modelos MP, MPV, CZ y LCD	
288 200062	Junta goma de la torreta	Todos los modelos	
288 200212	Junta rebosadero cúpula	Todos los cúpulas y LU	
288 200503	Led naranja 220v	Todos los modelos E	
288 200158	Led naranja	Sólo modelos MP y CZ antiguos	
288 200104	Led verde	Sólo modelos MP y CZ antiguos	
288 200036	Micro puerta	Todos los modelos	
288 200052	Presostato 35/17	Todos los modelos	
288 200169	Rebosadero azul grande 23,5 cm	Todos los mod platos E (exc 501), MP, MPV, CZ y LCD	
288 200084	Rebosadero azul pequeño 19,5 cm	Todos los mod vasos, incluso CZ 360	
288 200314	Rebosadero corto para kit desagüe 18,5 cm	Sólo lavavasos con bomba desagüe automática	
288 200222	Rebosadero inox cúpulas y LU568 32,5 cm	Todos los cúpulas y perolas 568	
288 200560	Resistencia calderin 2800 w. boca pequeña	Todos los calderines pequeños (3,7 lit). Sustituye a 2400w	
288 200561	Resistencia calderin 3200 w. boca grande	Todos los calderines grandes (7,4 it). Sustituye a 2800	
288 200153	Resistencia calderin 4500 w. mod 600	Todos los calderines grandes (7,4 lit) y cuba LU 878	
288 200235	Resistencia calderin 6000 w. cúpula 6 y LU568	Todos los calderines grandes (7,4 y 10 lit)	
288 200236	Resistencia calderin 9000 w. cúpula 9, plus y LU 878	Todos los calderines grandes (10 lit)	
288 200249	Resistencia cuba 2400w	Todos excepto cúpulas.	
288 200558	Resistencia cuba 3500w	Cúpulas y LU 568.	
288 200448,10	Surtidor aclarado (bolsa 10 unid)	Todos los modelos MP, MPV, CZ y LCD	
288 200254,05	Surtidor de lavado ciego (bolsa de 5 unid)	Todos los modelos MP, MPV, CZ y LCD	
288 200078,10	Surtidor lavado (bolsa de 10 unid)	Todos los modelos MP, MPV, CZ y LCD	
288 200311	Termostato clixon cuba 58°C	Todos los modelos E	
288 200272	Termostato fijo bulbo cuba 58°C	Mod MP, MPV, CZ y LU	
288 200047	Termostato Regulable calderín	Todos los modelos excepto LCD	
288 200328	Mando regulación termostato 0/90°	Todos los modelos excepto LCD	
288 200251	Termostatoseguridad clixon	Todos los modelos actuales	
288 200159	Termostato seguridad III	Sólo para III antiguos.	
288 200501	Timer electronico 1 tiempo	Todos los modelos E	
288 200051	Timer electronico 2 tiempos	Modelos MP, MPV y CZ anteriores	
288 200001	Chip para start al bajar la puerta	Cúpulas MP y MPV	
288 200628	Timer digital serie CZ LCD 8 relés	Todos los LCD	
288 200297	Electrovalvula 2 vías	Sólo para máquinas con descalcificador incorporado	

ABRILLANTADOR DE CUBIERTOS

SPECIAL voltage +5%

MODEL	CUB/HOUR	MAZORCA	DIMENSIONS	W	V-Hz	PVP
	SPEEDY PLUS	HASTA 3000	3,5 Kg	62x55x52	500	230V F+N 50Hz
						<i>Carga 8/9 cubiertos cada 10/15". Cajón recoge cubiertos en dotación. Tapa abatible.</i>
	SPEEDY SUPER	HASTA 6000	7 Kg	83x73x87	850	230V F+N 50Hz
						<i>Carga 16/18 cubiertos cada 10/15". Cajón recoge cubiertos en dotación. Tapa abatible.</i>

NO SÓLO ABRILLANTAN, TAMBIÉN HIGIENIZAN

- Los cubiertos pueden colocarse mojados.
- El abrillantador los seca, elimina los restos de cal, pule el acero, pero además, los esteriliza mediante su lámpara germicida UVC.
- La rampa en acero inox redondeada está recubierta de un material aislante.
- Indicadores de temperatura: inferior a 40°C, entre 40° y 50° y más de 50°C.
- Dotadas de ventilación.
- Indicador que avisa cuando está preparada.
- La temepratura del grano está controlada a 50°.
- Tiene avisador de averías y de obstrucción.
- Tiene ciclo de secado del grano.

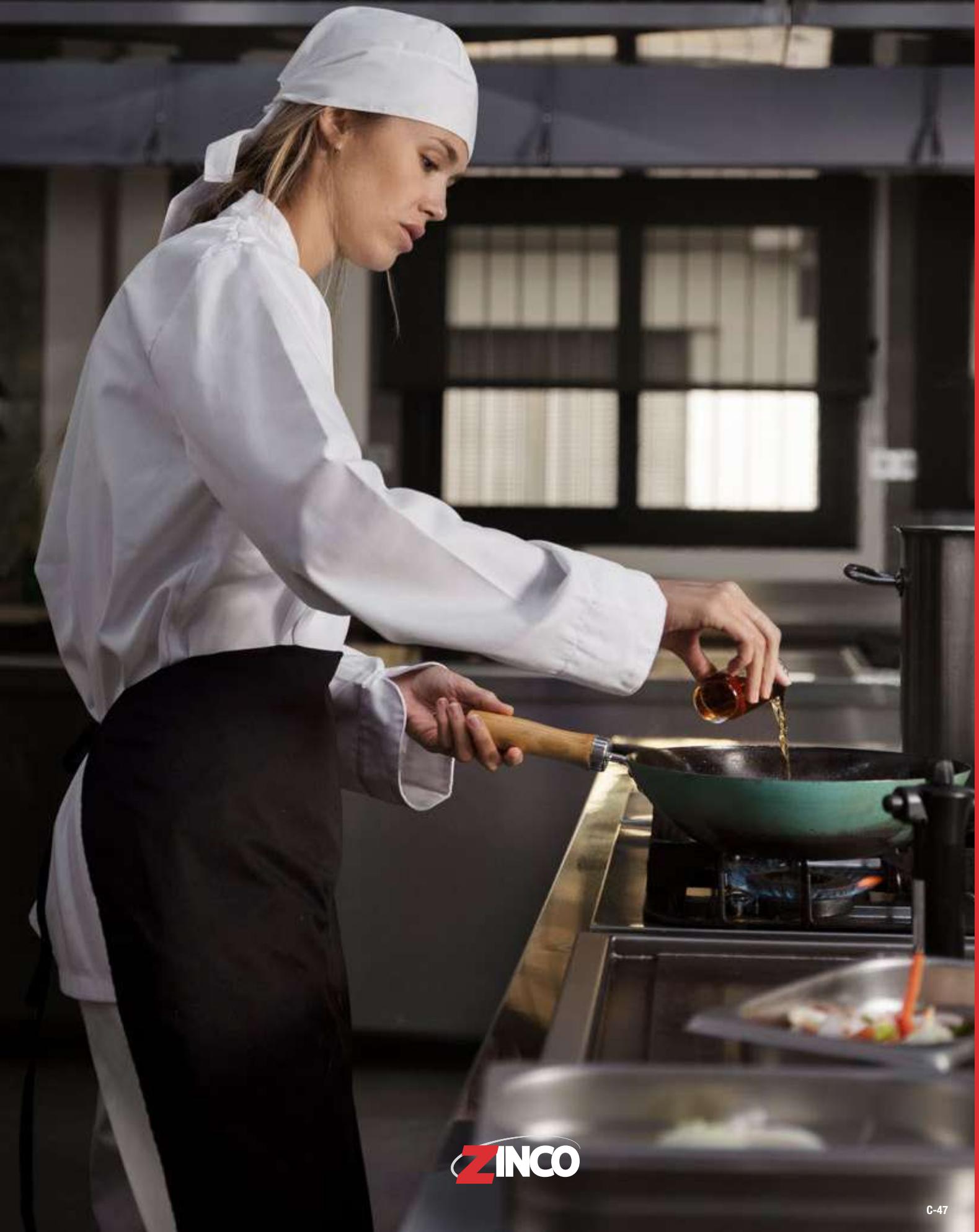
NOTAS / NOTE / NOTES



COMMITTED WITH WATER, COMMITTED TO THE ENVIRONMENT

COCCIÓN

COCCIÓN



ZINCO

ÍNDICE

Index / Sommaire

PAG.



ASADORES Y HORNOS BRASA-LEÑA

- Parrillas y robatas
- Hornos brasas
- Asadores
- Churrasqueros y kebab

C 49-51
C 52
C 53-55
C 56



HORNOS PIZZA-PASTELERÍA Y GASTRONORM

- Hornos pizza y pan
- Fermentadoras
- Hornos convección pastelería
- Hornos mixtos gastronomía

C 57-60
C 60
C 61-62
C 63-65



EQUIPOS GRANDES COLECTIVIDADES

- Sartenes y marmitas gran capacidad
- Equipos multifunción
- Horno vapor a presión

C 66-67
C 68-69
C 69



FREIDORA CABEZAL ELEVANTE

C 71



COCINAS PROFESIONALES GAMA MI 600

- MI 600

C 72-74



COCINAS PROFESIONALES GAMA 700

- 707 Magic
- 700 Space

C 75-78
C 79-85



COCINAS PROFESIONALES GAMA 900

- 900 Magic
- 900 Space

C 86-90
C 91-99



COCINAS DROP IN

C 100-101



COCINAS ASIÁTICAS Y EUROASIÁTICAS

C 102-104



FREIDORAS, PLANCHAS, MICROONDAS Y AUXILIARES

- Freidoras gastronomía
- Freidoras pastelería/churros
- Microondas
- Planchas
- Barbacoas
- Salamandras
- Hornillos y paelleros

C 106
C 107
C 107
C 108
C 109
C 109
C 109
C 109

PARRILLAS, ROBATAS Y BARBACOAS

COCCIÓN



La parrilla de carbón va dirigida al chef que desea cocinar con carbón y que el cliente pueda disfrutar del espectáculo.

La Robata permite asar a distintas alturas, con temperaturas distintas. Los soportes están preparados para asar pinchos.



BARBACOAS DE CARBÓN



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES MÁQUINA	PARRILLA	PESO	PVP
	PARRILLA 120 DROP IN	P120RD	120x90x177	94x61	200
	PARRILLA DOBLE 160 DROP IN	P160RD	160x90x177	(55x73)x2	250
	PARRILLA DOBLE 180 DROP IN	P180RD	180x90x177	(65x73)x2	300
	PARRILLA 120 MUEBLE	P1201R	120x90x197	94x61	230
	PARRILLA DOBLE 160 MUEBLE	P1602R	160x90x197	(55x73)x2	270
<p><i>La rueda permite subir o bajar. Palanca para inclinar de 6 posiciones. Estante superior 37 cm de ancho. Foso de ladrillos refractarios. Encendido manual.</i></p>					
	PARRILLA DOBLE 180 MUEBLE	P1802R	180x90x177	(65x73)x2	350
	ROBATA DROP IN	R90D	90x59x69	67x35	192
	ROBATA DROP IN	R120D	120x59x69	(56x35)x2	221
	ROBATA SOBREMESA	R90T	98x69x70	67x35	232
	ROBATA SOBREMESA	R120T	144x69x70	(56x35)x2	252
	ROBATA SOBREMESA Y LATERALES	R90TT	134x83x70	67x35	245
	ROBATA SOBREMESA Y LATERALES	R120TT	180x83x70	(56x35)x2	268
	ROBATA CON MESA	R90S	98x69x125	67x35	276
	ROBATA CON MESA	R120S	144x69x125	(56x35)x2	307
	ROBATA CON MESA Y LATERALES	R90ST	134x83x125	67x35	289
	ROBATA CON MESA Y LATERALES	R120ST	180x83x125	(56x35)x2	323
<p><i>Varios niveles de trabajo para distintas temperaturas. Niveles altos para mantener la comida caliente. Encendido manual.</i></p>					
	HIBACHI	HB	40x25x25		26
	YAKITORI	YT	69x26x25		43
<p><i>Barbacoa de sobremesa para poder asar junto al cliente.</i></p>					



COLORES DE SERIE



HORNO + ARMARIO SUPERIOR CALIENTE + CORTA VIENTOS + CHIMENEA

Es la combinación perfecta entre un horno y una parrilla. El sistema de aislamiento térmico es de muy alta calidad y le permitirá preparar rápidamente platos suculentos con el aroma único del carbón y un considerable ahorro.

Si usted utiliza, una barbacoa abierta, utilizará 50% mas de carbón y 30% más de tiempo. modo de ejemplo, la cocción de un entrecot de 4cm de espesor [350gr] le llevará sólo 4 minutos de preparación, y un pollo "mariposa" unos 20 minutos..

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

Impide el recalentamiento del área alrededor del horno.

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

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

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

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

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

Exterior hecho de acero inoxidable y puerta inox esmaltada.

En dotación:

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



HORNOS BRASA



MÁQUINA	MODELO	PRODUCC KG/H	°C	CAPACID	CONSUMO DIARIO	KW	DIMENSIONES	PESO	PVP
	HORNO 90 CUBIERTOS	B-300	20	250-350 C	4	3-6	3	71x55x50+39	110
	HORNO 120 CUBIERTOS	B-400	30	250-350 C	5	5-8	4,5	71x70x64+47	160
	HORNO 160 CUBIERTOS	B-500	40	250-350 C	7	8-12	7,5	91x70x60+47	210
<i>En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.</i>									
	Horno+estante mod 300		OC-300			71x55x23		14	
	Horno+estante mod 400		OC-400			71x70x33		17	
	Horno+estante mod 500		OC-500			91x70x33		20	
<i>En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.</i>									
	Horno+armario caliente superior mod 300		C-300			71x55x23		27	
	Horno+armario caliente superior mod 400		C-400			71x70x33		38	
	Horno+armario caliente superior mod 500		C-500			91x70x33		45	
<i>En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.</i>									
	Horno+mesa neutra mod 300		S-300			71x55x97		48	
	Horno+mesa neutra mod 400		S-400			71x70x83		52	
	Horno+mesa neutra mod 500		S-500			91x70x75		55	
<i>En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.</i>									

OPCIONALES



Cortavientos + chimenea mod B-300

40 h



Cortavientos + chimenea mod B-400 y 500

46 h

Acabado Inox



Mesa patas de apoyo 300

62x42x92

40

Mesa patas de apoyo 400

60x55x82

45

Mesa patas de apoyo 500

80x55x82

54



Parrilla 300 (380 x 570)

h = 5mm



Parrilla 400 (530 x 570)

h = 5mm



Parrilla 500 (530 x 764)

h = 5mm



Rejilla para carbón 300 (5 piezas)

h = 5mm



Rejilla para carbón 400 (5 piezas)

h = 5mm



Rejilla para carbón 500 (5 piezas)

h = 5mm



Plancha hierro fundido 42x31

h = 5mm



Plancha hierro fundido estriada 32x26

h = 5mm



Sartén de hierro fundido redonda ø 18

h = 5mm



Sartén de hierro fundido redonda ø 20

h = 5mm

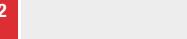


Sartén de hierro fundido estriada redonda ø 26

h = 5mm



Ruedas



Pinzas

CHURRASQUEROS Y ASADORES

Una manera saludable de cocinar



Asadores Planetarios

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

Tiempo de cocción 90'.



Churrasqueros

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

Las espadas grandes se usan para piezas grandes y se deben ubicar en el nivel superior.

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

ASADORES Y CHURRASQUEROS

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

ASADORES MURALES GAS



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



ASADOR GAS 12 POLLOS	12PG	3 espada x 76	92x39x65	12		
ASADOR GAS 18 POLLOS	18PG	3 espada x 96	112x39x65	14		
ASADOR GAS 24 POLLOS	24PG	6 espada x 76	92x39x122	24		
ASADOR GAS 36 POLLOS	36PG	6 espada x 96	112x39x122	28		

1 motor y 2 quemadores tubulares con válvula para cada espada. Bandeja recoge grasas, luz y puertas de cristal templado de baja emisión.



ASADOR TOP GAS 36 POLLOS	36 PTG	6 espad de 96	112x50x139	28		
ASADOR TOP GAS 48 POLLOS	48 PTG	8 espad de 96	112x50x175	28		

Armario con ruedas (mod 36)

Soporte con ruedas (MOD 48)

Campana

**MOD 36 + ARMARIO +
CAMPANA**



ASADORES MURALES ELÉCTRICOS



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



ASADOR ELECT 12 POLLOS	12PE	3 espada x 76	92x39x65	3x1,8	400 3F+N	
ASADOR ELECT 18 POLLOS	18PE	3 espada x 96	112x39X65	2,5x3	400 3F+N	
ASADOR ELECT 24 POLLOS	24PE	6 espada x 76	92x39x122	6x1,8	400 3F+N	
ASADOR ELECT 36 POLLOS	36PE	6 espada x 96	112x39x122	6x2,5	400 3F+N	

1 motor y 1 resistencia con regulador para cada espada. Bandeja extraible para recoger la grasa. Luz interna.

Puerta de cristal templado en todos los modelos excepto 4PE.



ASADOR TOP ELECT 36 POLLOS	36 PTG	6 espad de 96	112x50x139	15		
ASADOR TOP ELECT 48 POLLOS	48 PTG	8 espad de 96	112x50x175	23		

Armario con ruedas (mod 36)

Soporte con ruedas (MOD 48)

Campana

**MOD 36 + ARMARIO +
CAMPANA**

ASADORES Y CHURRASQUEROS

COCCIÓN

MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

KW

VOLTAJE

PVP

ASADORES PLANETARIOS GAS



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

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

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

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

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

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

Ahorro del 30% de energía y tiempo.

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

Modelos carbón por encargo

ASADOR DOBLE TAMBOR GAS



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

Un motor para cada disco. Sólo espadas exteriores. Quemador tubular de 42 cm ø en la parte inferior con placa refractaria.

Carro soporte: Opcional

ASADORES PLANETARIOS ELÉCTRICOS



ASADOR ELEC 6 ESP PE6 6 espadas x 83 110x72x86 11,8 400 3F+N

ASADOR ELEC 8 ESP PE8 8 espadas x 83 110x85x94 13,3 400 3F+N

ASADOR ELEC 10 ESP PE10 10 espadas x 83 110x93x105 17,5 400 3F+N

ASADOR ELEC 12 ESP PE12 12 espadas x 83 110x99x113 19,8 400 3F+N

ASADORES PLANETARIOS EXPOSITORES ELÉCTRICOS [ISLA]



ASADOR ELEC 42 POLLOS EX42 E 6 espadas x 111 145x68x75 10 400V 3F+N

ASADOR ELEC 56+28 POLLOS EX84 E 8+4 espadas x 111 145x80x85 15 400V 3F+N

ASADOR ELEC 70+35 POLLOS EX105 E 10+5 espadas x 111 145x93x95 22,5 400V 3F+N

ASADOR ELEC 84+42 POLLOS EX126 E 12+6 espadas x 111 145x93x98 22,5 400V 3F+N

Carro soporte opcional. Puerta de cristal a ambos lados.

ASADORES PLANETARIOS DE LEÑA



ASADOR LEÑA 30 30 L 6 espadas x 111 130x110x100

ASADOR LEÑA 84 84 L 8+4 espadas x 111 159x110x110

ASADOR LEÑA 126 126 L 12+6 espadas x 111 159x135x130

Disponibles Estructuras + motor interior para asadores de obra

CHURRASQUERO



MÁQUINA	MODELO	TIPO ESPADAS DOTACIÓN	DIMENSIONES	Kw		PVP
CHURRASQUERO 8	CHG8	2P+4M+1G+1H	46x58x78	6,8		
CHURRASQUERO 9	CHG9	2P+5M+1G+1H	90x57x72	12		
CHURRASQUERO 13	CHG13	3P+7M+3G+1H	110x57x72	14		
CHURRASQUERO 20	CHG20	6P+10M+3G+1H	110x57x90	13		
CHURRASQUERO 29	CHG29	8P+15M+4G+2H	140x57x90	18,5		

Disponible modelos eléctricos. Mismo precio. Modelos carbón por encargo.
Motor reductor independiente por cada espada. Espadas en dotación de 50 cm + mango extraible *(medianas, pequeñas, grandes y horquilla). Distancia entre nivel aprox. 17 cm y entre ganchos 12 cm.

KEBAB GAS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	KG PIEZAS	KW	T		PVP
KEBAB 2 QUEMADORES	EKG2	45x58x77	5/10	3x2	6		
KEBAB 3 QUEMADORES	EKG3	51x58x93	15/20	3x3	9		
KEBAB 4 QUEMADORES	EKG4	51x65x110	20/50	4x3	12		
KEBAB 5 QUEMADORES	EKG5	59x757x129	50/70	5x3	15		

Producto italiano de máxima calidad. Construido en acero inoxidable. Quemadores infrarrojos. Motor y espada regulable.

KEBAB ELÉCTRICOS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	KG PIEZAS	KW	T	VOLTAJE	PVP
KEBAB ELÉCTRICO 6 RESISTENCIAS	EKE6	45x58x77	5/20	6x1	6	400 3F+N	
KEBAB ELÉCTRICO 9 RESISTENCIAS	EKE9	55x65x110	20/50	9x1	9	400 3F+N	

Producto italiano de máxima calidad. Construido en acero inoxidable. Motor y espada regulable.

OPCIONALES ASADORES

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

OPCIONALES CHURRASQUEROS

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

HORNOS PIZZA

COCCIÓN



HORNOS PIZZA



LEÑA 4 PIZZAS DE 35 CM

4 - L

72x72x17,5 110x108x260 120x120x94 160

LEÑA 6 PIZZAS DE 35 CM

6 - L

72x108x17,5 110x144x260 120x154x94 225

Horno de leña profesional para cocinar a llama viva las pizzas, tanto en interiores como en exteriores.

Temperatura de hasta 500°C. Superficie de cocción de piedra refractaria de 2,5 cm con hormigón celular de 8 cm de grosor debajo de la base de cocción. Aislamiento de fibra cerámica de 4 cm de grosor .Chimenea con sistema a prueba de viento y lluvia integrada. Equipado con termómetro.

HORNOS PIZZA



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP

4 PIZZAS DE 18 CM

B-1/40

56x50x28

0,8+0,8

1,6

230 F+N

OPCIONAL CRISTAL+LUZ



4 + 4 PIZZAS DE 18 CM

B-2/40

56x50x43

(0,8+0,8)+0,8

2,4

230 F+N

OPCIONAL CRISTAL+LUZ

Hasta 320°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 41x36x9. Disponible versión con puerta cristal y luz.



4 PIZZAS DE 25 CM

B-1/50

92x70x36

2,5+2,5

5

230/400*

OPCIONAL CRISTAL+LUZ



4 + 4 PIZZAS DE 25 CM

B-2/50

92x70x53

(2,5+2,5)+2,5

7,5

400 3F+N

OPCIONAL CRISTAL+LUZ

Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 62x50x12

Disponible versión con puerta cristal y luz



4 PIZZAS DE 33 CM

B-4

98x92x42

2,4+2,4

4,8

230/400*



4 + 4 PIZZAS DE 33 CM

B-44

98x92x75

2X(2,4+2,4)

9,6

400 3F+N

Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x66x14

Opcional: Techo refractario



6 PIZZAS DE 33 CM

B-6

98x122x42

3,6+3,6

7,2

400 3F+N



6 + 6 PIZZAS DE 33 CM

B-66

98x122x75

2X(3,6+3,6)

14,4

400 3F+N

Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x99x14

Opcional: Techo refractario

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

HORNOS PIZZA DIMENSIONES ESPECIALES

COCCIÓN



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
3 PIZZAS DE 36 CM (10 DE 21)	B-XL3L	136x60x42	2,2+2,2	4,4	230/400*	

3+3 PIZZAS DE 36 CM (10+10 DE 21) **B-XL33L** 136x60x75 2x(2,2+2,2) 8,8 400 3F+N
Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x43x14



6 PIZZAS DE 36 CM	B-XL6L	136x96x42	4,5+4,5	9	400 3F+N	
6+6 PIZZAS DE 36 CM	B-XL66L	136x96x75	2x(4,5+4,5)	18	400 3F+N	

ANCHO ESPECIAL. Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x72x14.



9 PIZZAS DE 36 CM	B-XL9	136x132x42	6,6+6,6	13,2	400 3F+N	
9+9 PIZZAS DE 36 CM	B-XL99	136x132x75	2x(6,6+6,6)	26,4	400 3F+N	

Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x108x14. Versión Digital

HORNOS PIZZA Y PANADERÍA 60x40



2 B 60X40/ 4 PIZZAS DE 36 CM	T-4	110x107x42	3,5+3,5	7	400 3F+N	
4 B 60X40/ 8 PIZZAS DE 36 CM	T-44	110x107x75	2x(3,5+3,5)	14	400 3F+N	

Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 82x84x17. Bivalente para pan



4 B 60X40/ 6 PIZZAS DE 36 CM	T-6L	150x107x42	5+5	10,2	400 3F+N	
8 B 60X40/ 12 PIZZAS DE 36 CM	T-66L	150x107x75	2x(5+5)	20,4	400 3F+N	

Ancho especial. Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x84x17. Bivalente para pan.



5 B 60X40/ 9 PIZZAS DE 36 CM	T-9	150x131x42	7,5+7,5	15	400 3F+N	
10 B 60X40/ 18 PIZZAS DE 36 CM	T-99	150x131x75	2x(7,5+7,5)	30	400 3F+N	

Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x108x17,5. Bivalente para pan.

*Disponibles en versión 230V o 400V 3F + N. Todos los modelos son superponibles (máximo un bicámara + 1 monocámara)

HORNOS PIZZA Y PANADERÍA 60x40 ALTOS



2 B 60X40/ 4 PIZZAS DE 36 CM	T-4H	110x108x51	3,5+3,5	7	400 3F+N	
3 B 60X40/ 6 PIZZAS DE 36 CM	T-6H	150x131x51	5+5	10	400 3F+N	

**Disponibles en versión 230V o 400V 3F + N. Todos los modelos son superponibles (máximo un bicámara + 1 monocámara)*

Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Cámara de 82x84x27 en modelo 4y 82x108x27 en modelo 6.

Superponible hasta 3 unidades. Disponible en versión digital y/o cristal panorámico.

Opcional vapor: añadir por cada cámara.

HORNOS PIZZA GAS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	CÁMARA	T	CONSUMO KG/GAS/HORA	PVP
4 PIZZAS DE 30 CM	G-4	100x106x56	62x62x15	16,1	1,2	
6 PIZZAS DE 30 CM	G-6	100x136x56	62x92x15	21,5	1,5	
9 PIZZAS DE 30 CM	G-9	130x136x56	92x92x15	27	2,2	
4 PIZZAS DE 35 CM	GXL4	111x118x54	72x72x15	18	1,5	
6 PIZZAS DE 35 CM	GXL6	111x154x54	72x108x15	23	2	
6 PIZZAS DE 35 CM	6XL6L	147x118x54	108x72x15	23	2	
9 PIZZAS DE 35 CM	GXL9	147x154x154	108x108x15	31	2,5	

Hasta 450°C. Se pueden superponer hasta 2 unidades. Complemento junta de unión =

Chimenea opcional:

HORNOS PIZZA CINTA

SOPORTES

MODELO	DIMENSIONES	PVP	MODELO	DIMENSIONES	PVP
B-4	98x82x96		T-4	111x85x96	
B-44	98x82x86		T-44	111x85x86	
B-6	98x111x96		T-6	151x82x96	
B-66	98x111x86		T-66	151x82x86	
			T-9	151x121x96	
B-XL3L	135x49x96		T-99	151x121x86	
B-XL33L	135x49x86				
B-XL6L	131x85x96		G-4	101x84x96	
B-XL66L	131x85x86		G-6	101x114x96	
B-XL9	131x124x96		G-9	131x114x96	
B-XL9	131x124x86		L-4 con ruedas		
Ruedas			L-4 con ruedas		

HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS

GRACIAS A SU SISTEMA DE VENTILACIÓN, LA COCCIÓN ES RÁPIDA Y UNIFORME CON UN IMPORTANTE AHORRO DE ENERGÍA.



HORNOS PASTELERIA-PANADERÍA

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

↗ HORNOS CONVECCIÓN ELECTRICOS



HORNO 4 (429x345)

EP443

59x70x59

2,8

1

4

220V F+N

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

Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores.



HORNO 4 60x40 CON HUMIDIFICADOR

EP464

79x76x64

3,4

1 IC

-

220V F+N

Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores.

Humidificador mediante pulsador.



HORNO 6 60x40

EP664

85x104x85

10,4

2 IC

-

400V 3F+N



HORNO 6 60x40 + VAPOR

EP664V

85x104x85

10,4

2 IC

-

400V 3F+N



HORNO 10 60x40 + VAPOR

EP1064V

85x104x113

16

3 IC

-

400V 3F+N

Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Doble cristal.

Opcional: 2º carro extraible



🔥 HORNOS CONVECCIÓN GAS



HORNO GAS 4 60x40 + VAPOR

GP464V

85x104x80

9

1 IC

-

220V F+N



HORNO GAS 6 60x40 + VAPOR

GP664V

85x104x95

13

2 IC

-

220V F+N



HORNO GAS 10 60x40 + VAPOR

GP1064V

85x104x123

18

3 IC

-

220V F+N

Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Chimenea de serie.

HORNO GAS 16 60*40 TOUCH + VAPOR

GP1664TVT

93x116x206

30

4 IC

-

220V F+N

Programable. 100 programas con 10 fases. Vapor directo (10 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal.

Carro extraible en dotación.

Opcional: 2º carro extraible

Admite como opcionales la sonda al corazón y autolavado.

BANDEJAS-REJILLAS

	DIM.	PVP		DIM.	PVP
--	------	-----	--	------	-----

REJILLAS

CROMADA	43,5x31,5
CROMADA	60x40



CARROS VER APARTADO INOX

BANDEJAS

ALUMINIZADA	43,5x31,5
HIERRO ALUMINIZADO	60x40
HIERRO PAVONADO	60x40
PERFORADA	60x40
4 CANALES PERFORADO	60x40
5 CANALES PERFORADO	60x40
ACANAL + CAUCHO	60x40

HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS

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



HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS ELÉCTRICOS [GN]



HORNO 4 GN 1/1 HUMIDIFICADOR + GRILL	EG411HG	79x75x64	5,2	2		400 F+N	
---	----------------	----------	-----	---	--	---------	--

Electromecánico. Paso de las guías 73 mm. Doble cristal. Superponible(ver kit). Humidificador mediante pulsador. Mandos inferiores.



HORNO 5 GN 1/1+VAPOR	EG511V	73x86x70	7,8	2 IC		400 3F+N	
HORNO 7 GN 1/1+VAPOR	EG711V	73x86x85	10,4	2 IC		400 3F+N	
HORNO 11 GN 1/1+VAPOR	EG1111V	73x86x113	16	2 IC		400 3F+N	

Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo (5 niveles). Paso de guías 68 cm.



HORNO 6 COMPACTO GN 1/1 TOUCH+VAPOR	EG611CTV	50x93x70	7,8	1 IC		400 3F+N	
HORNO 10 COMPACTO GN 1/1 TOUCH+VAPOR EG1011CTV		50x93x97	15,4	2 IC		400 3F+N	

Especialmente indicado para espacio reducido. Programable (100 programas con 10 fases por programa) y lavado automático. Sonda de serie. Vapor directo (10 niveles). Paso de guías 68 cm.



HORNO 20 GN 1/1+AUTOLAVADO	EG2011VL	99x103x192	31	4 IC		400V 3F+N	
-----------------------------------	-----------------	------------	----	------	--	-----------	--

Carro extraible en dotación. Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo. 5 posiciones de vapor. Paso de guías 66 cm.

Opcional: 2º carro extraible



HORNOS MIXTOS DIRECTOS GAS [GN]



HORNO 5 1/1+VAPOR	GG511V	73x86x80	9	1 IC		220V F+N	
HORNO 7 1/1+ VAPOR	GG711V	73x86x95	13	2 IC		220V F+N	
HORNO 11 1/1+VAPOR	GG1111V	73x86x123	18	3 IC		220V F+N	

KIT LAVADO AUTOMÁTICO

Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo (5 niveles). Paso de guías 68 cm.



HORNO 20 1/1 TOUCH + AUTOLAVADO	GG2011TVL	93x116x206	30	4 IC		220V F+N	
--	------------------	------------	----	------	--	----------	--

Carro extraible en dotación. Programable (100 programas con 10 fases por programa). Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo (10 niveles). Paso de guías 66 cm.

Admite como opcionales la sonda al corazón y autolavable.

Opcional: 2º carro extraible

SOPORTES



SOPORTE HORNO 4-7 y 11 CON PORTABANDEJAS

73x60x77

Carros y bandejas panadería ver apartado Inox

HORNOS GASTRONOMÍA SERIE STILE

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

HORNOS MIXTOS DIRECTOS CON LAVADO AUTOMÁTICO



		HORNO	CÁMARA			
HORNO CHEF ELEC 4 1/1 60	GCME4 60	89x80x60	63x44x33	6,0	400 3F+N	
HORNO CHEF ELEC 6 1/1 60	GCME6 60	89x80x72	63x44x49	9,5	400 3F+N	
HORNO CHEF ELEC 10 1/1 60	GCME10 60	89x80x98	63x44x71	18,5	400 3F+N	
HORNO CHEF ELEC 10 2/1 60	GCME102 60	89x122x98	63x74x71	25,5	400 3F+N	



HORNO CHEF GAS 6 1/1 60	GCMG6 60	89x80x72	63x44x49	12,5	230 F+N
HORNO CHEF GAS 10 1/1 60	GCMG10 60	89x80x98	63x44x71	19,5	230 F+N

Horno mixto, con vapor directo. Digital. Multifunción: convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento-cocción a baja temperatura. Construido en acero inoxidable 304. Techo y fondo estampados antideformables, con esquinas redondeadas y doble cristal. Capacidad para 60 recetas con 5 fases.

Incluye de serie la función de lavado automático, control de humedad, sonda y autodiagnóstico.

Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación. Distancia entre bandejas 70 mm. Enfriamiento y calentamiento automático.

Admite cambio apertura de puerta y sustitución de guías para convertir en panadería 60x40.

HORNOS MIXTOS DIRECTOS TOUCH FULL EQUIP



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	VOLTAJE	PVP
HORNO CHEF ELEC 6 1/1 FULL TOUCH 100	GCME6 FT100	89x80x72	63x44x49	9,5	400 3F+N
HORNO CHEF ELEC 10 1/1 FULL TOUCH 100	GCME10 FT100	89x80x98	63x44x71	18,5	400 3F+N
HORNO CHEF ELEC 10 2/1 FULL TOUCH 100	GCME102 FT100	89x122x98	63x74x71	25,5	400 3F+N
HORNO CHEF GAS 6 1/1 FULL TOUCH 100	GCMG6 FT100	89x80x72	63x44x49	12,5	230 F+N
HORNO CHEF GAS 10 1/1 FULL TOUCH 100	GCMG10 FT100	89x80x98	63x44x71	19,5	230 F+N



Horno mixto, con vapor directo. Touch. Multifunción: convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento-cocción a baja temperatura. Construido en acero inoxidable 304. Techo y fondo estampados antideformables, con esquinas redondeadas y doble cristal. Capacidad para 100 recetas con 5 fases.

Incluye de serie conexión USB, Multicooking, lavado automático, control de humedad, sonda y autodiagnóstico.

Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación. Distancia entre bandejas 70 mm. Enfriamiento y calentamiento automático

Admite cambio apertura de puerta y sustitución de guías para convertir en panadería 60x40

SOPORTES Y COMPLEMENTOS

	MODELO	PVP		MODELO	PVP
--	--------	-----	--	--------	-----



SOPORTE HORNO 4-6-10	SFCH		KIT GUIAS 6 (60x40)	RPG6
SOPORTE HORNO 10 (2/1)	SFCH20		KIT GUIAS 10 (60x40)	RPG10
PORTABANDEJAS 4-6-10	PTCM		KIT GUIAS 6 (60x40)	RPG20
PORTABANDEJAS 10 (2/1)	PTCM20		REJILLA INOX GN 2/1 (650x530)	
BISAGRA DERECHA			REJILLA INOX GN 1/1 (325x530)	





HORNOS MÁXI MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS

COCCIÓN



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW		VOLTAJE	PVP
HORNO MAXI 20 1/1	GMC201E	99x86x195	27,7		400 3F+N	
HORNO MAXI 40 1/1	GMC202E	99x119x195	54,7		400 3F+N	

Horno mixto directo, eléctrico. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento-cocción a baja temperatura. Panel touch. Fácil de programar. 100 recetas con 5 fases. Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación. Sonda, lavado automático, conexión USB y carro de serie. Distancia entre bandejas 70 mm. Admite sustitución de guía para convertirse en panadería.

COMPLEMENTOS

CARRO (2º) 20 1/1

CARRO PLATOS 60X2850

CARRO (2º) 20 2/1

CARRO PLATOS 102X2850

FUNDA TÉRMICA 20 1/1

FUNDA TÉRMICA 40 1/1

🔥 HORNOS MÁXI MIXTOS DIRECTOS GAS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	M	BAND DOTAC	VOLTAJE	PVP
HORNO MAXI 20 1/1	GMC201G	99x86x195	45,5			230V F+N	
HORNO MAXI 40 1/1	GMC202G	99x119x195	45,5			230V F+N	

Horno mixto directo, gas. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento-cocción a baja temperatura. Panel touch. Fácil de programar. 100 recetas con 5 fases. Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación. Sonda, lavado automático, conexión USB y carro de serie. Distancia entre bandejas 70 mm. Admite sustitución de guía para convertirse en panadería.

COMPLEMENTOS

CARRO (2º) 20 1/1

CARRO PLATOS 60X2850

CARRO (2º) 20 2/1

CARRO PLATOS 102X2850

FUNDA TÉRMICA 20 1/1

FUNDA TÉRMICA 40 1/1

EQUIPOS GRANDES COLECTIVIDADES



GRAN CAPACIDAD PRODUCTIVA Y COMODIDAD OPERATIVA





MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	CAPACIDAD
---------	--------	-------------	-------------	-----------



SARTEN BASCULANTE

90BRG20I

160x90x95

42

200 Lt

*Tapa con bisagra equilibrada. Basculación manual. Cuba inox 304 con fondo termodifusor. Disponible en versión eléctrica.**Disponible también en versión eléctrica y con elevación manual o automática.*

MARMITA DIRECTA 300 LIT

PQG300D

115x130x90

48

300 Lt

MARMITA DIRECTA 500 LIT

PQG500D

115x130x105

58

500 Lt

MARMITA INDIRECTA 300 LIT

PQG300I

115x130x90

48

300 Lt

MARMITA INDIRECTA 500 LIT

PQG500I

115x130x105

58

500 Lt

Opcional: Tapa autoclave (especificar modelo), carga automática y encendido eléctrico*Cuba aislada con fibra de vidrio y fondo en AISI 316. Tapa con bisagra equilibrada. Disponible también versión eléctrica el modelo indirecto.*

OPCIONALES

2 1/2 Cestos marmita 200 lit (68x40)

2 1/2 Cestos marmita 500 lit (86x62)

3 1/3 Cestos marmita 300 lit

2 1/2 Cestos marmita 300 lit (86x44)

3 1/3 Cestos marmita 200 lit

3 1/3 Cestos marmita 500 lit



MARMITA DIRECTA GN 2+2

PRG917DGN

100x90x90

30

30

170 Lt

MARMITA DIRECTA GN 3+3

PRG927DGN

140x90x90

44

44

270 Lt

MARMITA DIRECTA GN 4+4

PRG937DGN

180x90x90

61

61

370 Lt



MARMITA INDIRECTA GN 2+2

PRG917IGN

100x90x90

30

30

170 Lt

MARMITA INDIRECTA GN 3+3

PRG927IGN

140x90x90

44

44

270 Lt

MARMITA INDIRECTA GN 4+4

PRG937IGN

180x90x90

61

61

370 Lt

Opcional: Carga automática con autonivel*Cestos no incluidos**Disponible también versión eléctrica el modelo indirecto*

MARMITA ABATIBLE 200 DIRECTA

PMG200D

160x131x109

34,5

200 Lt

MARMITA ABATIBLE 300 DIRECTA

PMG300D

173x138x109

48

325 Lt

MARMITA ABATIBLE 200 INDIREC

PMG200I

160x131x109

34,5

200 Lt

MARMITA ABATIBLE 300 INDIREC

PMG300I

173x138x109

48

325 Lt

MARMITA ABATIBLE 500 INDIREC

PMG500I

173x146x114

48

500 Lt

Opcional: Carga automática con autonivel*Cuba aislada con fibra de vidrio y fondo en AISI 316. Tapa con bisagra equilibrada. Disponible también versión eléctrica el modelo indirecto.**También en versión eléctrica indirecta.*

EQUIPO MULTIFUNCIÓN

- 9 modelos de cocción diferente por cuba, 3 zonas de temperatura.
- Aconsejado para producciones variadas, puede garantizar hasta 100 cubiertos.
- Rápida y de fácil uso.





MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	CAPACIDAD	POTENCIA KW	VOLTAJE	PESO	PVP
MULTIFUNCION 2*18	MBMUE218	100x92x90	2x25	2x9	400 3F+N	155	

Equipo multifunción electrónico programable, con pantalla intuitiva, que puede funcionar de forma manual o automática. 2 cubas independientes de 25 L cada una. Carga aconsejada 18 Lit (8 de aceite)

Cada cuba puede funcionar de forma independiente a la otra y permiten: asar, saltear, freír, guisar, cocer pasta, hervir a baja temperatura y cocer al vapor.

Cuando funciona como plancha para asar, puede tener hasta 6 zonas a distinta temperatura, gracias a su sistema de calefacción inteligente que desarrolla distinta potencia en función de la carga.

Cocción automática donde puedes ajustar el grado de dorado y cocción.

Aumento rápido de temperatura (1°C/lit por segundo). 18 litros de agua en aproximadamente 15 minutos.

Drenaje conectado a 3 salidas (contenedor GN, recuperación/drenaje de aceite).

Agua fría suministrada mediante un doble botón de control en el frontal.

Encimera en acero de 3mm y cuba de 15 mm de grosor.

Contador de agua volumétrico.

En dotación 2 cubetas GN 1/1, tapas, pala, espátula, filtro, gancho para cesta y salida desague.

Sonda central extraíble y USB opcionales.



MULTIFUNCION 100	MBMUE100	110x102x100	100	22-28	400 3F+N	230	
MULTIFUNCION 150	MBMUE150	140x102x100	150	33-42	400 3F+N	280	

Equipo multifunción electrónico programable, con pantalla intuitiva, que puede funcionar de forma manual o automática. Dirigido a grandes colectividades. Una sola cuba que permite: asar, saltear, freír, guisar, cocer pasta, hervir a baja temperatura y cocer al vapor.

Cuando funciona como plancha para asar, tiene 2 zonas de temperatura independientes en el mod 100 y 3 en el de 150.

Drenaje conectado a 3 salidas (contenedor GN, recuperación/drenaje de aceite).

Aqua fría suministrada mediante un doble botón de control en el frontal.

Encimera en acero de 3mm y cuba de 8 mm de grosor.

Contador de agua volumétrico.

Sonda central extraíble y USB opcionales.



H VAPOR ALTA PRESION 3 GN 1/1	BHV31/1	60x81x98	3 GN 1/1 100mm	27	400 3F+N	75	
H VAPOR ALTA PRESION HORIZ 3 GN 1/1	BHV31/1H	90x85x67	3 GN 1/1 100mm	27	400 3F+N	90	

Disponible en 3 versiones de presión: 0 bares, 0,5 bares y 1 bar

Panel de control táctil.

Las cubetas pueden ser de hasta 10 cm de altura. No incluidas en dotación.

Temporizador ajustable de 1 min a 1h30.

Visualización del tiempo de cocción restante*.

Indicador sonoro y visual de fin del ciclo de cocción.

Caldera de alto rendimiento con sistema de precalentamiento automático.

Cámara de cocción de acero inoxidable de alta calidad, cilíndrica para una mejor distribución del calor.

Sistema de seguridad de puerta patentado.

Fabricado en acero inoxidable muy resistente.

Se suministra sin soporte ni utensilios para horno.

Sistema de autollenado y drenaje de la caldera.

Sistema de autodiagnóstico con visualización de fallos.

OPCIONAL: Soporte

FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO CON AUTOLIMPIEZA

Rendimiento superior al 92% [65% habituales].

Panel touch con 12 programas y recetario.

Fácil uso, incluso por personal no cualificado.

Cubas limpias, embutidas, sin soldaduras.

Su sistema de calentamiento alarga la vida del aceite:
ahorre en aceite y en energía.

Conexión wi-fi.

Versión especial con elevación automática del cesto
y filtraje del aceite.



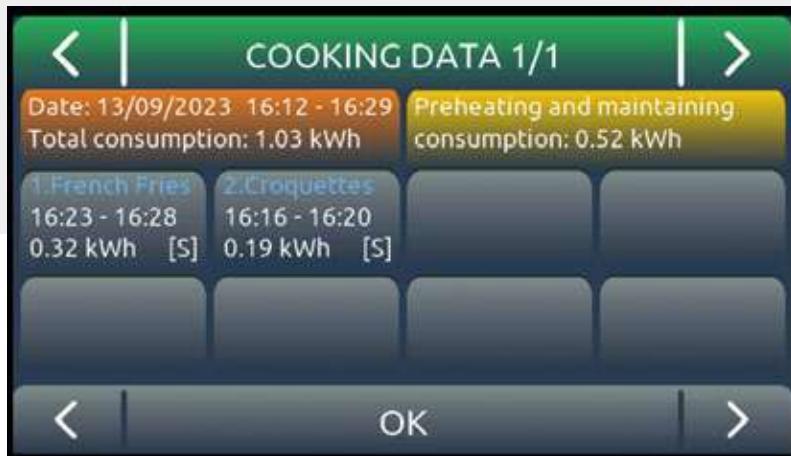
FILTRACIÓN INTEGRADA

ESTIMACIÓN AUTOMÁTICA DE LA DURABILIDAD DEL ACEITE



CONCEBIDA PARA AHORRAR ACEITE

ESTIMACIÓN DEL AUTOCONSUMO ENERGÉTICO



CONCEBIDA PARA AHORRAR ENERGÍA

FREIDORAS ELECTRÓNICAS

%



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	LIT	KW CUBA	TOTAL	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------------	-----	---------	-------	---------	-----



FREIDORA AUT ELEV CESTO 15E N7FRE15HP 40x73x90 15 14 14 400 3F+N

Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario.
Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.

FREIDORA AUTOMÁTICA 15E N7FRE15HP 40x73x90 15 14 14 400 3F+N

Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.

FREIDORA AUT ELEV CESTO 30E N7FRE30HP 80x73x90 15+15 14x2 28 400 3F+N

Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario.
Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.

FREIDORA AUTOMÁTICA 30E N7FRE30HP 80x73x90 15+15 14x2 28 400 3F+N

Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.

COCCIÓN



FREIDORA AUT ELEV CESTO 20E N9FRE20HP 40x90x90 20 19 19 400 3F+N

Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario.
Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.

FREIDORA AUTOMÁTICA 20E N9FRE20HP 40x90x90 20 19 19 400 3F+N

Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.

FREIDORA AUT ELEV CESTO 40E N9FRE40HP 80x90x90 20+20 19x2 38 400 3F+N

Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario.
Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.

FREIDORA AUTOMÁTICA 40E N9FRE40HP 80x90x90 20+20 19x2 38 400 3F+N

Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	LIT	KW CUBA	TOTAL	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------------	-----	---------	-------	---------	-----



FREIDORA AUT ELEV CESTO 15G N7FRG15HP 40x73x90 15 16 16 230 F+N

Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario.
Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.

FREIDORA AUTOMÁTICA 15G N7FRG15HP 40x73x90 15 16 16 230 F+N

Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.

FREIDORA AUT ELEV CESTO 30G N7FRG30HP 80x73x90 15+15 16x2 32 230 F+N

Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario.
Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.

FREIDORA AUTOMÁTICA 30G N7FRG30HP 80x73x90 15+15 16x2 32 230 F+N

Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.



FREIDORA AUT ELEV CESTO 20G N9FRG20HP 40x90x90 20 21 21 230 F+N

Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario.
Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.

FREIDORA AUTOMÁTICA 20G N9FRG20HP 40x90x90 20 21 21 230 F+N

Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.

FREIDORA AUT ELEV CESTO 40G N9FRG40HP 80x90x90 20+20 21x2 42 230 F+N

Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario.
Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.

FREIDORA AUTOMÁTICA 40G N9FRG40HP 80x90x90 20+20 21x2 42 230 F+N

Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.

* DISPONIBLES A PARTIR DE 2025

MI-600: LA PEQUEÑA-GRAN COCINA



La gama MI-600 está proyectada para garantizar máxima producción en pequeños espacios.

Es modular, de fácil transporte, instalación y limpieza

Está construida en acero inoxidable 304, con ángulos redondeados

Uniformidad en su estética, con chimeneas en todos sus módulos

Encimera de trabajo estampada y hermética

Quemadores extraíbles. Pilotos protegidos.

ALTA PRESTACIÓN
EN ESPACIO REDUCIDO



SOPORTE ARMARIO ABIERTO 40 NSA46 40x60x27

SOPORTE ARMARIO ABIERTO 60 NSA66 60x60x27

SOPORTE ARMARIO ABIERTO 80 NSA86 80x60x27

SOPORTE ARMARIO ABIERTO 100 NSA106 100x60x27

SOPORTE ARMARIO ABIERTO 120 NSA126 120x60x27

Estructura en acero inox 304. Pies regulables en altura. Puertas y cajones opcionales.



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



COCINA 4F + HORNO GAS Y GRILL ELÉCT	MG4SF6	60x60x85 46x42x32 horno	2,7x2+3,1x2 2 H + 1,8G	15,5	230V F+N	
-------------------------------------	--------	----------------------------	---------------------------	------	----------	--

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Parrillas de 29x51



COCINA 6F + HORNO GAS Y GRIL ELÉCT	MG6SFA6	100x60x85 46x42x32 horno	2,7x3+3,1x3 2 H + 1,8G	21,3	230V F+N	
------------------------------------	---------	-----------------------------	---------------------------	------	----------	--

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Parrillas de 29x51.



COCINA 2F TOP	MG2S6	40x60x27	2,7+3,1	5,8		
---------------	-------	----------	---------	-----	--	--

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Parrillas de 29x51



COCINA 4F TOP	MG4S6	60x60x27	2,7x2+3,1x2	11,7		
---------------	-------	----------	-------------	------	--	--

Piloto protegido. Grifos "M" con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Parrillas de 29x51.



FRY TOP GAS 40 LISO	MGFT46L	40x60x27	5,1	5,1		
---------------------	---------	----------	-----	-----	--	--

Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes. Plancha de 40x51 cm



FRY TOP GAS 60 LISO	MGFT66L	60x60x27	5,1x2	10,2		
---------------------	---------	----------	-------	------	--	--

Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes. Plancha de 60x51 cm



FRY TOP GAS 100 LISO	MGFT106L	100x60x27	5,1x3	15,3		
----------------------	----------	-----------	-------	------	--	--

Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes. Plancha de 100x51 cm.



FREIDORA GAS 8 LIT TOP	MGF46	40x60x27	7,4	7,4		
------------------------	-------	----------	-----	-----	--	--

Quemadores en el interior de la cuba de hierro fundido, con alto rendimiento. Cuba prensada con soldadura continua. Termostato de seguridad. Amplia zona fría. Cesto de 22,5x28x11,5. Disponible cestos de 11,5x29x12.



FREIDORA GAS 8 +8 LIT TOP	MGF66	60x60x27	7,4x2	14,8		
---------------------------	-------	----------	-------	------	--	--

Quemadores en el interior de la cuba de hierro fundido, con alto rendimiento. Cuba prensada con soldadura continua. Termostato de seguridad. Amplia zona fría. Cesto de 22,5x28x11,5. Disponible cestos de 11,5x29x12.



GRILL PIEDRA LÁVICA 40	MGPL 46	40x60x27	7	7		
------------------------	---------	----------	---	---	--	--

Parrilla de 35,5x46x2 en acero inoxidable 304. 2 unidades en mod 80. Regulable en alturas mediante palancas frontales.

Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes.



GRILL PIEDRA LÁVICA 80	MGPL 86	80x60x27	7x2	14		
------------------------	---------	----------	-----	----	--	--

Parrilla de 35,5x46x2 en acero inoxidable 304. 2 unidades en mod 80. Regulable en alturas mediante palancas frontales.

Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes.



CUECEPASTAS 25 LIT GAS	MGC66/SC	60x60x27	11	11		
------------------------	----------	----------	----	----	--	--

Cuba en inox AISI 316 anticorrosivo con la sal. Quemador en acero inoxidable. Cestas no incluidas.

Estampación perimetral para evitar desbordamientos. Descarga de almidones. Escurridor de cestas



NEUTRO 40 CON CAJON	MN46C	40x60x27				
---------------------	-------	----------	--	--	--	--

Estructura en acero inox 304.



NEUTRO 80 CON CAJON	MN66C	60x60x27				
---------------------	-------	----------	--	--	--	--



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	COCINA 4 CON HORNO Y GRILL ELÉCTRICOS	ME4F6	60x60x85 46x42x32 horno	1,5x2+2,6x2 2,5 H + 1,8	12,5	400V F+N
				<i>Placas de hierro fundido de 14,5 cm y 22 cm de diámetro. Horno ventilado y grill</i>		
	COCINA TOP ELÉCTRICA DE 2 PLACAS	ME26	40x60x27	1,5+2,6	4,1	400V F+N
				<i>Plancas de hierro fundido de 14,5 cm y 22 cm de diámetro.</i>		
	COCINA TOP ELÉCTRICA DE 4 PLACAS	ME46	60x60x27	1,5x2+2,6x2	8,2	400V F+N
				<i>Plancas de hierro fundido de 14,5 cm y 22 cm de diámetro.</i>		
	VITRO 2 TOP	MEVC26	40x60x27	1,8+2,5	4,3	400V F+N
				<i>Calentamiento infrarrojo con regulación independiente de cada zona. Cristal altamente resistente.</i>		
	VITRO 4 TOP	MEVC46	60x60x27	1,8x2+2,5x2	8,6	400V F+N
				<i>Calentamiento infrarrojo con regulación independiente de cada zona. Cristal altamente resistente.</i>		
	FRY TOP ELÉCTRICO 40 LISO	MEFT46L	40x60x27	2,5x2	5	400V F+N
	FRY TOP ELÉCTRICO 40 CROMADO	MEFT46LC	40x60x27	2,5x2	5	400V F+N
				<i>Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes. Plancha de 40x51 cm</i>		
	FRY TOP ELÉCTRICO 60 LISO	MEFT66L	60x60x27	2,5x3	7,5	400V F+N
	FRY TOP ELÉCTRICO 60 CROMADO	MEFT66LC	60x60x27	2,5x3	7,5	400V F+N
				<i>Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes. Plancha de 60x51 cm</i>		
	FRY TOP ELÉCTRICO 100 LISO	MEFT106L	100x60x27	2,5x5	12,5	400V F+N
	FRY TOP ELÉCTRICO 100 CROMADO	MEFT106LC	100x60x27	2,5x5	12,5	400V F+N
				<i>Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes. Plancha de 100x51 cm.</i>		
	FREIDORA ELÉCTRICA 10 LIT TOP	MEF46	40x60x27	9	9	400V F+N
				<i>Resistencia abatible para facilitar la limpieza. Cuba prensada con soldadura continua. Cestas de 22,5x28x11,5. Termostato de seguridad. Amplia zona fría. Disponible cestos de 11,5x29x12</i>		
	FREIDORA ELÉCTRICA 10 + 10 LIT TOP	MEF66	60x60x27	9x2	18	400V F+N
				<i>Resistencia abatible para facilitar la limpieza. Cuba prensada con soldadura continua. Cestas de 22,5x28x11,5. Termostato de seguridad. Amplia zona fría. Disponible cestos de 11,5x29x12</i>		
	MANTENEDOR DE FRÍTOS	MECC46	40x60x27	1	1	230V F+N
				<i>Resistencias de cerámica. Dotada de escurre aceite.</i>		
	CUECPASTAS ELÉCTRICO 25 LIT TOP	MECC66/SC	60x60x27	9	9	400V F+N
				<i>Cuba en inox AISI 316 anticorrosivo con la sal. Resistencias blindadas en acero inoxidable. Cestas no incluidas. Estampación perimetral para evitar desbordamientos. Descarga de almidones. Escurridor de cestas</i>		
	BAÑO Mº 40 ELÉCTRICO	MEBM46	40x60x27	1,5	1,5	230V F+N
				<i>Resistencias blindadas. Control termostático. Capacidad GN 1/2+1/3. Cubetas no incluidas. Disponible versión gas por encargo</i>		
	BAÑO Mº 60 ELÉCTRICO	MEBM66	60x60x27	1,5x2	3	230V F+N
				<i>Resistencias blindadas. Control termostático. 1 Cuba. Capacidad GN 1/1+1/4+1/4. Cubetas no incluidas. Disponible versión gas por encargo.</i>		



707 MAGIC

COCCIÓN



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


ENCIMERA 2 FUEGOS
GMFB74TXL

40x72x25

7x2

14


ENCIMERA 4 FUEGOS
GMFB77TXL

40x72x25

7x4

28


ENCIMERA 6 FUEGOS
GMFB711TXL

40x72x25

7x6

42


COCINA 4 F BAJO LIBRE
GMFB77AXL

70x72x85

7x4

28

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

33

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.

COCINA 6 F BAJO LIBRE
GMFB711AXL

110x72x85

7x6

42

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

28

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.

COCINA 4 F CON HORNO
GMFB77FGXL

70x72x85

7x4+6

34

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.
Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.
Horno de tres niveles GN2/1 de 56x63x30 con regulación termóstatica de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.

COCINA 6 F CON HORNO Y ARMARIO
GMFB711AFGXIL

110x72x85

7x6+6

39

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.
Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Horno de tres niveles GN2/1 de 56x63x30 con regulación termóstatica de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP

FRY-TOP GAS SOBREMESA 40 LISO

GMFTG74TL

40x72x25

5,5

5,5

Plancha de 35x57x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.

FRY-TOP GAS SOBREMESA 40 LISO CROMADO GMFTG74TLC

40x72x25

5,5

5,5

*Plancha de 35x57x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.**El cromo ahorra energía, evita el intercambio de sabores y facilita la limpieza.*

FRY-TOP GAS SOBREMESA 70 LISO

GMFTG77TL

70x72x25

5,5x2

11

FRY-TOP GAS SOBREMESA 70 LISO CROMADO GMFTG77TLC

70x72x25

5,5x2

11

*Plancha de 65x57x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.**El cromo ahorra energía, evita el intercambio de sabores y facilita la limpieza.*

BARBACOA TOP 40 PIEDRA LÁVICA

GMPLG74T

40x72x25

7,5

7,5

Parrilla de hierro fundido de 35,5x47,5. Cajón recoge grasas. Peto perimetral.

BARBACOA TOP 80 PIEDRA LÁVICA

GMPLG78T

80x72x25

7,5x2

7,5

15

Parrilla de hierro fundido de (35,5x47,5)x2. Cajón recoge grasas. Peto perimetral.

FREIDORA A GAS TOP 9 LIT

GMFRG74T

40x73x58

7,5

7,5

Cesto de 22,5x28x11,5. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Quemador especial de alto rendimiento. Válvula de seguridad, termopar y encendido piezo eléctrico.

FREIDORA A GAS TOP 9+9 LIT

GMFRG77T

70x73x58

7,5x2

15

*Cesto de 22,5x28x11,5. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Quemador especial de alto rendimiento. Válvula de seguridad, termopar y encendido piezo eléctrico.**Disponible versión mueble gas y eléctrico de 14 Lit. Cesta de 26x29,5x12.*

MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



FREIDORA ELÉCTRICA TOP 13 LIT

GMFRE74T

40x72x25

9

9

400 3F+N

Cuba de 26x29,5x12. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Resistencias abatibles en acero inoxidable.

FREIDORA ELÉCTRICA TOP 12+12LIT

GMFRE77T

70x72x25

9x2

18

400 3F+N

Cuba de 26x29,5x12. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Resistencias abatibles en acero inoxidable.

707 MAGIC



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



CUECEPASTAS GAS 26 LIT	GMCPG74A	40x72x85	8,5	8,5		
-------------------------------	-----------------	----------	-----	-----	--	--

*Cuba de 31x34x30 en acero especial AISI 316 anticorrosivo.
Grifo de carga para el agua.
Encendido piezo eléctrico y termopar de seguridad.*



CUECEPASTAS GAS 40 LIT	GMCPG77A	70x72x85	13,6	13,6		
-------------------------------	-----------------	----------	------	------	--	--

*Cuba de 51x34x30 en acero especial AISI 316 anticorrosivo.
Grifo de carga para el agua.
Encendido piezo eléctrico y termopar de seguridad.*



SARTÉN BASCULANTE 50 L	GMBRG78A	80x72x85	13,5	13,5		
-------------------------------	-----------------	----------	------	------	--	--

*Cuba de 71x48x15 en acero Aisi 316 "anticorrosión", de basculación manual. Grifo de carga para el agua.
Quemador inoxidable múltiple para mayor uniformidad del calor.
Válvula con termopar. Regulación de temperatura de hasta 300°C.*



MARMITA A GAS INDIRECTA DE 50 LIT	GMPEG7750I	70x72x85	12,5	12,5		
--	-------------------	----------	------	------	--	--

*Fondo de la cuba en AISI 316 anticorrosivo. Grifo para carga del agua, fría y caliente.
Calentamiento por vapor a presión en la doble cámara.
Visor para controlar el nivel del agua del ciclo de cámara.*



ELEMENTO NEUTRO TOP 40	GMN74T	40x72x25				
-------------------------------	---------------	----------	--	--	--	--

ELEMENTO NEUTRO TOP 40 CON CAJÓN	GMN74TC	40x72x25
---	----------------	----------

ELEMENTO NEUTRO TOP 70	GMN77T	70x72x25
-------------------------------	---------------	----------



SOPORTE ARMARIO ABIERTO 40	GNSA74	40x60x60				
-----------------------------------	---------------	----------	--	--	--	--

SOPORTE ARMARIO ABIERTO 70	GNSA77	70x60x60
-----------------------------------	---------------	----------

SOPORTE ARMARIO ABIERTO 80	GNSA78	80x60x60
-----------------------------------	---------------	----------

OPCIONALES

Plancha lisa 1 fuego

Puerta 40

Puerta 70 (2)

Cesto freidora 1/2 cuba

Cesto freidora grande

Cesto cuecepastas 145x160x215

Cesto cuecepastas 490x295x215

Cesto cuecepastas 145x290x215

Cesto marmita 1 sector 50 Lit

Cesto marmita 2 sector Solit (25+25 Lit)

700 SPACE

CONSTRUIDA CON EL CORAZÓN Y LA PASIÓN POR LAS COSAS BIEN HECHAS

DESTACA POR:

Elevadas prestaciones y altamente funcional.
Gama muy amplia Top y Mueble.
Construida en acero inox 304 18/10.
Encimera de 2 mm.
Trasera retranqueada para una instalación cómoda.

Líneas limpias y modernas.
Muy robustas.
Paneles demontables, sin herramientas.
Mandos intuitivos.
Pies regulables en altura.





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



COCINA 2 F TOP S70TCG2 40x73x27 7+4,5 11,5



COCINA 4 F TOP S70TCG4 80x73x27 2x7+2x4,5 23

COCINA 6 F TOP S70TCG6 120x73x27 3x7+3x4,5 34,5



COCINA 2 F BAJO LIBRE S70CBG02 40x73x90 7+4,5 11,5

COCINA 4 F BAJO LIBRE S70CBG04 80x73x90 2x7+2x4,5 23

COCINA 6 F BAJO LIBRE S70CBG06 120x73x90 3x7+3x4,5 34,5

Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo.

Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto, protegida. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.

COCINA 2 F - 80 BAJO LIBRE

S70/6PFBG02 80x73x95 2x4,5 9

Quemadores en horizontal, de fundición y doble corona. Parrilla altamente acumuladora . Grifo valvulado con llama piloto. Encimera de cubeta extraible. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.



COCINA 4 F + HORNO S70CBG14 80x73x90 2x6,7+2x4,5+7,7 30,7

Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100º C a 300º C. Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.

COCINA 6 F + HORNO CENTRO S70CBG16 120x73x90 3x6,7+3x4,5+7,7 42,2



COCINA 6 F + HORNO + ARMARIO S70CBG26 120x73x90 3x6,7+3x4,5+7,7 42,2

Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100º C a 300º C. Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.



COCINA 6 F POTENCIADA + HORNO MAXI S70CBG16XL 120x73x90 6x10+9,2 69,2

Cocina potenciada con 10 Kw en cada quemador. Horno 975x650x365 (3/1). Regulación termostática de 100º C a 300º C. Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.



PALASTRO TOP S70TTG80 80x73x27 11,7 11,7

Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto.



PALASTRO BAJO LIBRE S70TPG00 80x73x90 11,7 11,7

Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto.



PALASTRO CON HORNO S70TPG10 80x73x90 11,7+7,7 19,4

Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100º C a 300º C.



PALASTRO +2F Y HORNO S70TPG22 120x73x90 5,5+3,5+11,7+7,7 27,4

Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100º C a 300º C.



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



COCINA WOK TOP

S70TCB01W

40x73x27

12

12

*Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.*

COCINA WOK

S70CBG01W

40x73x90

12

12

Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.

CUECEPASTAS 30 L MUEBLE

S70CPG30

40x73x90

10

10



CUECEPASTAS 60 L MUEBLE

S70CPG60

80x73x90

10+10

20

*Cuba estampada sin soldaduras**Cestos nos incluidos en dotación. Quemadores externos a la cuba. Cubas GN 2/3, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.*

ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS

S70ACE20AP



FREIDORA 45 L MUEBLE

S70FPG45

80x73x90

28

28

*Cámara de combustión con doble aislamiento.**Especial para "cachopos", pastelería y cualquier alimento que precisa de más superficie y menos profundidad.*

FREIDORA 17 LIT MUEBLE

S70FRG17

40x73x90

17

17

*Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto + tubo salida de aceite.**Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.**Cuba de 25 Lit.*

FREIDORA 8+8 LIT MUEBLE (2 CUBAS)

S70FRG16

40x73x90

6+6

12

*Alto rendimiento: Cámara de combustión con doble aislamiento. Especial para espacios reducidos.**Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.*

FREIDORA 17+17 LIT MUEBLE

S70FRG34

80x73x90

17+17

34

*Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite.**Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.**Cuba de 25 Lit.*

FREIDORA CUBA LIMPIA 15 LIT

S70FRG15VP

40x73x90

15

15

230V F+N

*Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. No aconsejada para productos con harina.**Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control de la temperatura por válvula eléctrica que proporciona una rápida recuperación.*

FREIDORA CUBA LIMPIA 15+15 LIT

S70FRG30VP

80x73x90

15+15

30

230V F+N

*Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. No aconsejada para productos con harina.**Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control de la temperatura por válvula eléctrica que proporciona una rápida recuperación.*

FREIDORA RAPIDA CUBA LIMPIA 15 LIT

S70FRG15R

40x73x90

15

15

FREIDORA RAPIDA CUBA LIMPIA 15+15 LIT S70FRG30R

80x73x90

15+15

30

*Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite.**Selección digital de la temperatura y del tiempo. Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control electrónico. Precisión +- 1°C.**Aconsejada para locales que precisen de mucha producción. Sistema "Melting" que alarga la vida del aceite.*

700 SPACE



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



FRY 40 L TOP CROMO SATINADO	S70TFLCS	40x73x27	7	7		
FRY 40 L TOP CROMO BRILLANTE	S70TFLC	40x73x27	7	7		
FRY 80 L TOP CROMO SATINADO	S70TFLLC	80x73x27	7+7	14		
FRY 80 L CROMO TOP CROMO BRILLANTE	S70TFLLC	80x73x27	7+7	14		
FRY 120 L TOP CROMO SATINADO	S70FTG12CS	120x73x27	7+7+7	21		
FRY 120 L TOP CROMO BRILLANTE	S70FTG12LC	120x73x27	7+7+7	21		



FRY 40 L CROMO SATINADO MUEBLE	S70FTG40LCS	40x73x90	7	7		
FRY 40 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE	S70FTG40LC	40x73x90	7	7		
FRY 80 L CROMO SATINADO MUEBLE	S70FTG80LCS	80x73x90	7+7	14		
FRY 80 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE	S70FTG80LC	80x73x90	7+7	14		



FRY 120 L CROMO SATINADO MUEBLE	S70FTG12LCS	120x73x90	7+7+7	21		
FRY 120 L CROMO BRILLANTE MUEBLE	S70FTG12LC	120x73x90	7+7+7	21		

OPCIONAL RIZADO 40

OPCIONAL RIZADO 80

Todos incluyen válvulas termostáticas, 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo.

Plancha de 15 mm cromadas con 50 micras. Canal perimetral que facilita la limpieza.

Cubeta recoge grasa con 8 Lit. de capacidad.



BARBACOA 40 TOP PIEDRA L	S70TGG40	40x73x27	9,3	9,3		
BARBACOA 80 TOP PIEDRA L	S70TGG80	80x73x27	9,3+9,3	18,6		



BARBACOA 40 P LAVICA MUEBLE	S70GLG40	40x73x90	9,3	9,3		
BARBACOA 80 P LAVICA MUEBLE	S70GLG80	80x73x90	18,6	18,6		

Quemadores en acero inoxidable. Dotación de serie parrilla de carne.



SARTEN BASCULANTE 55 L	S70BRG50I	80x73x90	12	12		
SARTEN BASCULANTE 55 L ABATIMIENTO AUTOMÁTICO	S70BRG50IM	80x73x90	12	12		

Fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para la carga del agua. Cuba acero inoxidable.



MARMITA INDIRECTA 60 L	S70PQG50I	80x73x90	15,5	15,5		
------------------------	-----------	----------	------	------	--	--

Cuba: ø 400 x 470h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.

Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara.



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

COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE **S70CTE02** 40x73x90 2,6x2 5,2 400V 3F+N

COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE **S70CTE04** 80x73x90 2,6x4 10,4 400V 3F+N

COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE **S70CTE06** 120x73x90 2,6x6 15,6 400V 3F+N

COCINA 4 PLACAS+ HORNO **S70CTE14** 80x73x90 2,6x4+5,5 15,9 400V 3F+N

COCINA 6 PLACAS+ HORNO **S70CTE16** 120x73x90 2,6x6+5,5 21,1 400V 3F+N

Placas de fundición de 22 cm de diámetro controladas por interruptor de 6 posiciones. Horno GN 2/1 con temperatura de 100°C a 300°C controlada por 2 termostatos que gestionan independientemente la resistencia superior e inferior.

COCINA VITRO 2 PLACAS TOP **S70TCE2V** 40x73x27 1,8+2,5 4,3 400V 3F+N

COCINA VITRO 4 PLACAS TOP **S70TCE4V** 80x73x27 2x1,8+2x2,5 8,6 400V 3F+N

Cristal de 6mm. La placa pequeña (ø20) es de potencia fija 1,8 kw. La grande: ø 15 potencia 1 Kw y ø 25 potencia 2,5 Kw. Disponible también en versión potenciada y horno eléctrico.

Cuenta con sistema de detención de ollas y sartenes.

COCINA INDUCCIÓN 2 **S70TCE2I** 40x73x27 2x3,5 7 400V 3F+N

COCINA INDUCCIÓN 4 **S70TCE4I** 80x73x27 4x3,5 14 400V 3F+N

Cristal de 6 mm. Campo inductivo de 22 cm ø con un mínimo de 14 cm ø. Placa de altísima calidad con sistema de ventilación adicional.

COCINA WOK TOP DE INDUCCIÓN 8 **S70CIE011WT** 40x90x27 8 8 400V 3F+N

Zona cóncava de vidrio de 6 mm y diámetro 30 cm.

Campo inductor altamente conductor que produce calor sin que la sartén esté en contacto.

FREIDORA 15 LIT ELEC MUEBLE **S70FRE15** 40x73x90 14 14 400V 3F+N

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento.

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencias giratorias en todos los modelos

FREIDORA 8+8 LIT ELEC MUEBLE **S70FRE16** 40x73x90 7x2 14 400V 3F+N

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit.

Especial para espacios reducidos. Resistencias giratorias.

FREIDORA 15+15 LIT ELEC MUEBLE **S70FRE30** 80x73x90 14x2 28 400V 3F+N

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento.

En dotación 1 cesto grande + 2 pequeños + tubo recogida de aceite. Resistencias giratorias.

FREIDORA RAPIDA 15 LIT* **S70FRE15R** 40x73x90 14 14 400V 3F+N

FREIDORA RAPIDA 15+15 LIT* **S70FRE30R** 80x73x90 14x2 28 400V 3F+N

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. Regulación del tiempo y de la temperatura.

Resistencias giratorias en el interior de la cuba. Control electrónico. Precisión +- 1°C. Aconsejada para los que precisan de mucha producción. Sistema "MELTING" que alarga la vida del aceite. En dotación 1 cesto grande + 2 pequeños.



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
FRY 40 L BAJO LIBRE CROMO SATINADO	S70FTE40L	40x73x90	4,8	4,8	400V 3F+N	
FRY 40 LC BAJO LIBRE CROMO BRILLANTE	S70FTE40LC	40x73x90	4,8	4,8	400V 3F+N	
FRY 80 L BAJO LIBRE CROMO SATINADO	S70FTE80L	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY 80 LC BAJO LIBRE CROMO BRILLANTE	S70FTE80LC	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY 120 L BAJO LIBRE CROMO SATINADO	S70FTE12L	120x73x90	15	14,4	400V 3F+N	
FRY 120 LC BAJO LIBRE CROMO BRILLANTE	S70FTE12LC	120x73x90	15	14,4	400V 3F+N	



FRY 40 L TOP CROMO SATINADO	S70TFEL	40x73x27	4,8	4,8	400V 3F+N	
FRY 40 C TOP CROMO SATINADO BRILLANTE	S70TFELC	40x73x27	4,8	4,8	400V 3F+N	
FRY 80 L TOP CROMO SATINADO	S70TFELL	80x73x27	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY 80 LC TOP CROMO SATINADO BRILLANTE	S70TFELLC	80x73x27	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY 120 L TOP CROMO SATINADO	S70TFE12L	120x73x27	15	15	400V 3F+N	
FRY 120 LC TOP CROMO SATINADO BRILLANTE	S70TFE12LC	120x73x27	15	15	400V 3F+N	



OPCIONAL RIZADO 40

OPCIONAL RIZADO 80

Todos incluyen válvulas termostáticas, 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo.

Plancha de 15 mm cromadas con 50 micras. Canal perimetral que facilita la limpieza.

Cubeta recoge grasa con 8 Lit. de capacidad



CUECEPASTAS 30 L MUEBLE	S70CP30A	40x73x90	7	7	400V 3F+N	
CUECEPASTAS 60 L MUEBLE	S70CP60A	80x73x90	14	14	400V 3F+N	

ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS

S70ACE20A

Cestos no incluidos en dotación. Resistencia externa a la cuba. Cubas GN 1/1 en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.

Cuba estampada sin soldaduras. Gran zona para drenaje del almidón.



BAÑO M 40 BAJO LIBRE GN 1/1	S70BME40	40x73x90	1	1	230V F+N	
BAÑO M 80 BAJO LIBRE GN 2/1	S70BME80	80x73x90	2	2	230V F+N	
BAÑO M 40 TOP GN 1/1	S70TBE40	40x73x27	1	1	230V F+N	
BAÑO M 80 TOP GN 2/1	S70TBE80	80x73x27	2	2	230V F+N	

Cubetas no incluidas en precio.

Cuba estanquedad sin soldaduras.



MANTENEDOR PATATA TOP GN 1/1	S70TSPE40	40x73x27	0,8	0,8	230V F+N	
MANTENEDOR PATATA GN 1/1 MUEBLES	S70SPE40	40x73x90	0,8	0,8	230V F+N	

Resistencia exterior cuba.



SARTÉN BASCULANTE 50 L	S70BRE50I	80x73x90	8,7	8,7	400V 3F+N	
SARTÉN BASCULANTE 50 L ABATIMIENTO AUTOMÁTICO	S70BRE50I	80x73x90	8,7	8,7	400V 3F+N	

Fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para la carga de agua. Cuba acero inoxidable.



MARMITA INDIRECTA 60 L	S70PQE50I	80x73x90	9	9	400V 3F+N	
Cuba: ø 400 x 470h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.						

Manometro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara.



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES		PVP
FREGADERO	S70EN/50V	50x73x90		
Dimensiones cuba 40x40x251				
NEUTRO 20 BAJO LIBRE	S70EN/20	20x73x90		
NEUTRO 30 CON CAJON Y BAJO LIBRE	S70EN/30C	30x73x90		
NEUTRO 40 BAJO LIBRE	S70EN/40	40x73x90		
NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE	S70EN/40C	40x73x90		
NEUTRO 60 BAJO LIBRE	S70EN/60C	60x73x90		
NEUTRO 80 BAJO LIBRE	S70EN/80	80x73x90		
NEUTRO 80 CON CAJON Y BAJO LIBRE	S70EN/80C	80x73x90		



NEUTRO 20 TOP	S70TEN/20	20x73x27		
NEUTRO 40 TOP	S70TEN/40	40x73x27		
NEUTRO 40 TOP CON CAJON	S70TEN/40C	40x73x27		
NEUTRO 80 TOP 7	S70TEN/80	80x73x27		
NEUTRO 80 TOP 7 CON CAJON	S70TEN/80C	80x73x27		



SOPORTE 40	S70MT40	40x69x64		
SOPORTE 80	S70MT80	80x69x64		

OPCIONALES

OPCIONALES

Plancha 1 fuego lisa	SPAL7IF	Cesta freidora 8 LIT	CF 8	(120x300x120)
Plancha 1 fuego rizada	SPAR71F	Cesta media freidoras 17 LIT	CMF17	(140x300x120)
Rasqueta Fry top (especif liso o ranurado)	SRAS L	Cesta grande freidoras 17 LIT	CF17	(290x300x120)
Rejilla reductora inox	SRID 9/7	Cubeta recoge-aceite	BROU 7	
Parrilla "V" para carne 380x 435 (grill) 1/2 módulo		Cestos cuecepastas 2/3 h=215		
Parrilla "O" para pescado 380x 435 (grill) 1/2 módulo		Cestos cuecepastas 1/2 h=215		
Parrilla horno 2/1	SGCF9/7	Cestos cuecepastas 1/3 h=215		
Parrilla horno maxi (974x645)	SGCFM9/7	Cestos cuecepastas 1/6 (especif dcha/izq) h=215		
Puerta 40	SPR 40			
KIT Puerta 80	SPR 80			
KIT Puerta 120	SPR 120			
Cesto marmita 60 lit (diam 360 x 405 h)	SCP 051	Posición quemadores	4,5 7	7 4,5 4,5 7
			4,5 7	4,5 7 4,5 7 4,5 7

Bandejas para horno, cubetas BºMº y tapas... Ver apartado Alimentación

GAMA 900





900 MAGIC

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	COCINA 2 F BAJO LIBRE	M9CGBL02	40x90x85	2x5,5	11	
	COCINA 4 F BAJO LIBRE	M9CGBL04	80x90x85	4x5,5	22	
	<p><i>Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas. Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.</i></p>					
	COCINA 6 F BAJO LIBRE	M9CGBL06	120x90x85	6x5,5	33	
	<p><i>Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas. Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.</i></p>					
	COCINA 4 F CON HORNO	M9CGH14	80x90x85	4x5,5+7	29	
	<p><i>Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas. Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Horno de tres niveles GN2/1 de 56x63x30 con regulación termóstatica de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.</i></p>					
	COCINA 6 F CON HORNO Y ARMARIO	M9CGH16	120x90x85	3x7+3x11+7	61	
	<p><i>Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas. Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Horno de tres niveles GN2/1 de 56x63x30 con regulación termóstatica de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.</i></p>					
	COCINA 6 F CON HORNO MAXI	M9GH16X	120x90x85 100x70x30 Horno	3x7+3x11+10	64	
	<p><i>Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas. Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Horno de tres niveles GN2/1 de 56x63x30 con regulación termóstatica de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.</i></p>					
	FREIDORA A GAS 18 LIT	M9FRGM18	40x90x118	18	18	
	<p><i>Cesto de 27x36x14. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Quemador especial de alto rendimiento. Válvula de seguridad, termopar y encendido piezo eléctrico.</i></p>					
	FREIDORA A GAS 18+18 LIT	M9FRGM36	80x90x118	18x2	36	
	<p><i>1 cesto de 27x36x14 + 2 de 13x36x14. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Quemador especial de alto rendimiento. Válvula de seguridad, termopar y encendido piezo eléctrico.</i></p>					



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

**FRY-TOP GAS 40 LISO****M9FTGM40L**

40x90x85

8

8

*Plancha de 38x72x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.***FRY-TOP GAS 40 LISO CROMADO****M9FTGM40LC**

40x90x85

8

8

*Plancha de 38x72x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.**El cromo ahorra energía, evita el intercambio de sabores y facilita la limpieza.***FRY-TOP GAS 80 LISO****M9FTGM80L**

80x90x85

8x2

16

*Plancha de 78x72x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.**El cromo ahorra energía, evita el intercambio de sabores y facilita la limpieza.***FRY-TOP GAS 80 LISO CROMADO****M9FTGM80LC**

80x90x85

8x2

16

*Plancha de 78x72x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.**El cromo ahorra energía, evita el intercambio de sabores y facilita la limpieza.***BARBACOA 40 PIEDRA LÁVICA****M9BGM40**

40xx90x85

10

10

*Plancha de 37x64. Cajón recoge grasas. Peto perimetral.***BARBACOA 80 PIEDRA LÁVICA****M9BGM80**

80x90x85

10x2

20

Plancha de (37x64)x2. Cajón recoge grasas. Peto perimetral.**CUECE PASTAS GAS 40 LIT****M9CPGM40**

40x90x85

13,3

13,3

*Cuba de 31x51x27 en acero especial AISI 316 anticorrosivo.**Grifo de carga para el agua.**Encendido piezo eléctrico y termopar de seguridad.**Cuba estampada sin soldaduras.***CUECE PASTAS GAS 40+40 LIT****M9CPGM80**

80x90x85

13,3X2

26,6

*2 Cubas de 31x51x27 en acero especial AISI 316 anticorrosivo.**Grifo de carga para el agua.**Encendido piezo eléctrico y termopar de seguridad.**Cestos no incluidos en dotación.***SARTÉN BASCULANTE GAS 80****M9SBG80**

80x90x85

20

20

*Cuba de 79x69x20. en acero especial AISI 316 anticorrosivo.**Grifo de carga para el agua. Quemador inoxidable multiple.**Encendido piezo eléctrico y termopar de seguridad. Regulación de la temperatura hasta 300°.***MARMITA A GAS DIRECTA 100 LIT****M9MG100D**

80x90x85

21

21

*Cuba de 60Øx42. Fondo de la cuba en AISI 316 anticorrosivo. Grifo para carga del agua, fría y caliente.***MARMITA A GAS DIRECTA 150 LIT****M9MG150D**

80x90x85

21

21

*Cuba de 60Øx54. Fondo de la cuba en AISI 316 anticorrosivo. Grifo para carga del agua, fría y caliente.**Calentamiento por vapor a presión en la doble cámara. Visor para controlar el nivel del agua del ciclo de cámara.*

900 MAGIC



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

FREIDORA ELÉCTRICA 8+8 LIT	M9FREM88	40x90X85	8+8	16		
----------------------------	----------	----------	-----	----	--	--

Cuba de 14x34x24. Cesto de 12x29x12. Amplia zona de playa. Resistencia abatible en acero inoxidable.

FREIDORA ELÉCTRICA 18 LIT	M9FREM18	40x90X85	16	16		
---------------------------	----------	----------	----	----	--	--

Cuba de 30x40x24. Cesto de 27x36x14. Disponible de 13x36x14. Amplia zona de playa. Resistencia abatible en acero inoxidable.

FREIDORA ELÉCTRICA 18+18 LIT	M9FREM36	80X90X85	16x2	32		
------------------------------	----------	----------	------	----	--	--

Cuba de 30x40x24. Cesto de 27x36x14. Disponible de 13x36x14. Amplia zona de playa. Resistencia abatible en acero inoxidable.

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO EN GN 4/3	M9BMEM40	40x90x85	2,5			
--------------------------------	----------	----------	-----	--	--	--

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO EN GN 8/3	M9BMEM80	80x90x85	6			
--------------------------------	----------	----------	---	--	--	--



ELEMENTO NEUTRO 40	M9NM40	40x90x85				
--------------------	--------	----------	--	--	--	--

ELEMENTO NEUTRO 40 CON CAJÓN	M9NM40C	40x90x85				
------------------------------	---------	----------	--	--	--	--

ELEMENTO NEUTRO 80	M9NM80	80x90x85				
--------------------	--------	----------	--	--	--	--

OPCIONALES

Plancha lisa 1 F 37x37

Columna de agua

Rasqueta Fry

Cesto 18 Lit (27x36x14)

1/2 Cesto Freidora 18 Lit (13x36x14)

Cesto 8 Lit (18x29,5x12)

Cesto Cuecepastas ø 14,5x20 H

Cesto Marmita 100 Lit (ø50x41)

Cesto Marmita 150 Lit (ø50x48)

Kit 2x1/2 Cestos Marmita 100 Lit (ø50x41)

Kit 2x1/2 Cestos Marmita 150 Lit (ø50x41)

Kit 3x1/3 Cestos Marmita 100 Lit (ø50x41)

Kit 3x1/3 Cestos Marmita 150 Lit (ø50x48)

900 SPACE



ZINCO
TARIFA SEPTIEMBRE 2024

www.grupogranita.com

C-91



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



COCINA 2 F TOP **S80TCG2** 40x90x27 10+4,5 14,5

COCINA 4 F TOP **S80TCG4** 80x90x27 2x10+2x4,5 29

COCINA 6 F TOP **S80TCG6** 120x90x27 3x10+3x4,5 43,5



COCINA 2 F BAJO LIBRE **S80CBG02** 40x90x90 10+4,5 14,5

COCINA 4 F BAJO LIBRE **S80CBG04** 80x90x90 2x10+2x4,5 29

COCINA 6 F BAJO LIBRE **S80CBG06** 120x90x90 3x10+3x4,5 43,5

Quemadores de 90 mm y 130 mm ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.

Disponible versión potenciada 10 Kw por quemador, por encargo, sin sobrecoste. Bandeja de recogida bajo los quemadores.

Círculo de gas totalmente en cobre.



COCINA 4 F + HORNO **S80CBG14** 80x90x90 2x10+2x4,5+7,7 36,7

Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100º C a 300º C. Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora.

Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Círculo de gas totalmente en cobre.



COCINA 6 F + HORNO **S80CBG16** 120x90x90 3x10+3x4,5+7,7 51,2

Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100º C a 300º C. Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora.

Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Círculo de gas totalmente en cobre.



COCINA 8 F + 2 HORNOS **S90CBG28** 180x90x90 4x10+4x4,5+7,7x2 73,4

Quemadores de 90 mm y 130 mm ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100º C a 300º C.

Bandeja de recogida bajo los quemadores. Círculo de gas totalmente en cobre.



COCINA 6 F + HORNO MAXI **S80CBG16XL** 120x90x90 3x10+3x4,5+9,2 52,7

Horno 975x650x365 (3/1). Regulación termostática de 100º C a 300º C.

Quemadores de 90 mm y 130 mm ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Círculo de gas totalmente en cobre.



PASANTE 4F BAJO LIBRE **S90CBG04P** 90x90x90 2x10+2x4,5 29

PASANTE 6F BAJO LIBRE **S90CBG06P** 135x90x90 3x10+3x4,5 43,5

PASANTE 8F BAJO LIBRE **S90CBG08P** 180x90x90 4x10+4x4,5 58

Quemadores de mandos cocina en los dos lados. Apertura horno en los dos lados. Quemadores de 90 mm y 130 mm ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Disponible versión potenciada 10 Kw por quemador, por encargo, sin sobrecoste. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Círculo de gas totalmente en cobre.



PASANTE 4F + HORNO **S90CBG24P** 90x90x90 2x10+2x4,5+7,7 36,7

PASANTE 6F + HORNO **S90CBG26P** 135x90x90 3x10+3x4,5+7,7 51,2

PASANTE 8F + 2 HORNOS **S90CBG28P** 180x90x90 4x10+4x4,5+2x7,7 73,4

Quemadores de mandos cocina en los dos lados. Apertura horno en los dos lados. Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100º C a 300º C. Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Círculo de gas totalmente en cobre.



WOK GAS BL **S80CBG01W** 40x90x90 12 12

Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

PVP



PALASTRO TOP

S80TTG80

80x90x27

13,9

13,9



PALASTRO BAJO LIBRE

S80TPG00

80x90x90

13,9

13,9

Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto.



PALASTRO CON HORNO

S80TPG10

80x90x90

13,9 + 7,7

21,6

Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto.

Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100º C a 300º C.



PALASTRO +2F Y HORNO

S80TPG22

120x90x90

10+4,5+13,9+7,7

35,6

Quemadores de fundición de doble corona. Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30.

Regulación termostática de 100º C a 300º C. Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona. Grifo valvulado con llama piloto.



CUECEPASTAS 45 L MUEBLE

S80CPG45

40x90x90

13,9

13,9

CUECEPASTAS 90 L MUEBLE

S80CPG90

80x90x90

13,9x2

27,8

Carga automática del agua (cada cuba)

Cestos no incluidos en dotación. Tubulares externas a la cuba. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Cuba estampada sin soldaduras.



MODULO ELEVACIÓN CESTAS AUTOM (1 lado) S90ACE 20 A

20

230 F+N

Sólo para cuecepastas 45. Se puede colocar una en cada lado para cestas de 1/6. 3 pinzas temporizadas



BARBACOA 40 TOP PIEDRA LAVICA

S80TGG40

40x90x27

12

12

BARBACOA 80 TOP PIEDRA LAVICA

S80TGG80

80x90x27

12+12

24



BARBACOA 40 P LAVICA MUEBLE

S80GLG40

40x90x90

12

12

BARBACOA 80 P LAVICA MUEBLE

S80GLG80

80x90x90

12+12

24

Quemadores de acero inoxidable. Dotación de serie parrilla de carne.



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


FREIDORA 17 L MUEBLE
S80FRG17

40x90x90

18

18

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto + tubo salida de aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad. Cuba de 25 Lit.


FREIDORA 8+8 LIT MUEBLE
S80FRG16

40x90x90

6+6

12

Alto rendimiento: Cámara de combustión con doble aislamiento. Especial para espacios reducidos. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.


FREIDORA 17+17 L MUEBLE
S80FRG34

80x90x90

18+18

36

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad. Cuba de 25 Lit.


FREIDORA CUBA LIMPIA 21 LIT
S80FRG21VP

40x90x90

20

20

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. No aconsejada para productos con harina. Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control de la temperatura por válvula eléctrica que proporciona una rápida recuperación.

FREIDORA CUBA LIMPIA 21+21 LIT
S80FRG42VP

80x90x90

20+20

40

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. No aconsejada para productos con harina. Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control de la temperatura por válvula eléctrica que proporciona una rápida recuperación.


FREIDORA RAPIDA CUBA LIMPIA 22 L MUEBLE
S80FRG22R

40x90x90

21

21

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. Selección digital de la temperatura y del tiempo. Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control electrónico. Precisión +- 1°C. Aconsejada para locales que precisen de mucha producción. Sistema "Melting" que alarga la vida del aceite.

FREIDORA RAPIDA CUBA LIMPIA 22+22 L MUEBLE S80FRG44R

80x90x90

21+21

42

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. Selección digital de la temperatura y del tiempo. Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control electrónico. Precisión +- 1°C. Aconsejada para locales que precisen de mucha producción. Sistema "Melting" que alarga la vida del aceite.


FREIDORA CON ELEVACION DEL CESTO AUTOMATICO
VER EN GRANDES COLECTIVIDADES

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto + tubo salida de aceite.



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

PVP



FRY 40 L TOP CROMO SATINADO

S80TFLCS

40x90x27

2x4

8

FRY 40 L TOP CROMO BRILLANTE

S80TFLC

40x90x27

2x4

8

FRY 80 L TOP CROMO SATINADO

S80TFLLCS

80x90x27

2x(2x4)

16

FRY 80 L TOP CROMO BRILLANTE

S80TFLLC

80x90x27

2x(2x4)

16



FRY 120 L TOP CROMO SATINADO

S80TFL12LCS

120x90x27

3x(2x4)

24

FRY 120 L TOP CROMO BRILLANTE

S80TFL12LC

120x90x27

3x(2x4)

24

Todos incluyen válvulas termostáticas, 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo.

Plancha de 15 mm cromadas con 50 micras. Canal perimetral que facilita la limpieza.

Cubeta recoge grasa con 8 Lit. de capacidad



FRY 40 L CROMO SATINADO MUEBLE

S80FTG40LCS

40x90x90

2x4

8

FRY 40 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE

S80FTG40LC

40x90x90

2x4

8

OPCIONAL: Plancha rizada 40



FRY 80 L CROMO SATINADO MUEBLE

S80FTG80LCS

80x90x90

2x(2x4)

16

FRY 80 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE

S80FTG80LC

80x90x90

2x(2x4)

16

OPCIONAL: Plancha rizada 80



FRY 120 L CROMO SATINADO MUEBLE

S80FTG12LCS

120x90x90

3x(2*4)

24

FRY 120 L CROMO BRILLANTE MUEBLE

S80FTG12LC

120x90x90

3x(2*4)

24

OPCIONAL: Plancha lisa rizada 80

Todos incluyen válvulas termostáticas, 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo.

Plancha de 15 mm cromadas con 50 micras. Canal perimetral que facilita la limpieza.

Cubeta recoge grasa con 8Lit. de capacidad



SARTEN BASCULANTE 80L

S80BRG80I

80x90x90

22

22

SARTEN BASCULANTE 120 L

S90BRG12I

120x90x90

30

30

SARTEN BASCULANTE 150 L

S90BRG15I

120x90x90

30

30

Abatimiento automático.

Fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua. Cuba acero inoxidable.



MARMITA DIRECTA 100 L

S80PQG10D

80x90x90

21

21

MARMITA DIRECTA 150 L

S80PQG15D

80x90x90

21

21

MARMITA DIRECTA 200 L

S80PQG20D

80x90x95

32

32

Cuba con fondo en Aisi 316, de 60 cm Ø. Grifo de carga y vaciado.

MARMITA INDIRECTA 100 L

S80PQG10I

80x90x90

21

21

MARMITA INDIRECTA 150 L

S80PQG15I

80x90x90

21

21

Cuba con fondo en Aisi 316, de 60 cm Ø. Grifo de carga y vaciado. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara en inox.

Llenado automático de la cámara (indirecta)

Autoclave 100-150-200

900 SPACE



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



COCINA 2 PLACAS TOP S80TCE2Q 40x90x27 2x4 8 400V 3F+N

COCINA 4 PLACAS TOP S80TCE4Q 80x90x27 4x4 16 400V 3F+N

COCINA 6 PLACAS TOP S80TCE6Q 120x90x27 6x4 24 400V 3F+N
Placa 30x30



COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE S80CQE02 40x90x90 2x4 8 400V 3F+N

COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE S80CQE04 80x90x90 4x4 16 400V 3F+N

COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE S80CQE06 120x90x90 6x4 24 400V 3F+N
Placa 30x30



COCINA 4 PLACAS+ HORNO S80CQE14 80x90x90 4x4+5,5 21,5 400V 3F+N

COCINA 6 PLACAS+ HORNO S80CQE26 120x90x90 6x4+5,5 29,5 400V 3F+N

Placas de fundición de 30x30 cm controladas por conmutador de 6 posiciones. Horno GN 2/1 con temperatura de 100°C a 300° C controlada por 2 termostatos que gestionan independientemente la resistencia superior e inferior.



COCINA VITRO 2 PLACAS TOP S80TCE2V 40x90x27 3,4x2 6,8 400V 3F+N

COCINA VITRO 4 PLACAS TOP S80TCE4V 80x90x27 3,4x4 13,6 400V 3F+N



COCINA VITRO 2 BAJO LIBRE S80CVE02 40x90x90 3,4x2 6,8 400V 3F+N

COCINA VITRO 4 BAJO LIBRE S80CVE04 80x90x90 3,4x4 13,6 400V 3F+N

Cristal de 6 mm. Placa grande de 28 mm ø y placa pequeña de 16 mm ø.



COCINA INDUCCION TOP 2 PLACAS S80TCE2I 40x90x27 5x2 10 400V 3F+N

COCINA INDUCCION TOP 4 PLACAS S80TCE4I 80x90x27 5x4 20 400V 3F+N



COCINA INDUCCION 2 BAJO LIBRE S80CIE02 40x90x90 5x2 10 400V 3F+N

COCINA INDUCCION 4 BAJO LIBRE S80CIE04 80x90x90 5x4 20 400V 3F+N

Cristal de 6 mm. Zona de inducción de 26 mm ø.



WOK ELEC TOP 8 S80TCE01WI 40x90x27 8 8 400V 3F+N



WOK ELEC MUEBLE 8 S80CIE01W 40x90x90 8 8 400V 3F+N

Zona cóncava de vidrio de 6 mm y diámetro 30 cm. Campo inductor altamente conductorivo que produce calor sin que la sartén esté en contacto.



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



FRY 40 L TOP CROMO SATINADO S80TFELCS 40x90x27 6 6 400V 3F+N

FRY 40 L TOP CROMO BRILLANTE S80TFELC 40x90x27 6 6 400V 3F+N



FRY 80 L TOP CROMO SATINADO S80TFELLCS 80x90x27 6+6 12 400V 3F+N

FRY 80 L TOP CROMO BRILLANTE S80TFELLC 80x90x27 6+6 12 400V 3F+N



FRY 120 L TOP CROMO SATINADO S80TF12LCS 120x90x27 6+6+6 18 400V 3F+N

FRY 120 L TOP CROMO BRILLANTE S80TF12LC 120x90x27 6+6+6 18 400V 3F+N



FRY 40 L CROMO SATINADO MUEBLE S80FTE40LCS 40x90x90 6 6 400V 3F+N

FRY 40 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE S80FTE40LC 40x90x90 6 6 400V 3F+N



FRY 80 L CROMO SATINADO MUEBLE S80FTE80LCS 80x90x90 6+6 12 400V 3F+N

FRY 80 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE S80FTE80LC 80x90x90 6+6 12 400V 3F+N



FRY 120 L CROMO SATINADO MUEBLE S80FTE12LCS 120x90x90 6+6+6 18 400V 3F+N

FRY 120 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE S80FTE12LC 120x90x90 6+6+6 18 400V 3F+N

Plancha rizada 40

Plancha rizada 80

Todos incluyen válvulas termostáticas, 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo.

Plancha de 15 mm cromadas con 50 micras. Canal perimetral que facilita la limpieza.

Cubeta recoge grasa con (8 Lit. de capacidad)



MANTENEDOR PATATA TOP GN/1/1 S80TSPE40 40x90x27 0,8 0,8 230V F+N



MANTENEDOR PATATA MUEBLE GN/1/1 S80SPE40 40x90x90 0,8 0,8 230V F+N

Resistencia giratoria. 1 cesto en dotación.



FREIDORA 21 LIT S80FRE21 40x90x90 20 20 400V 3F+N

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento.

En dotación 1 cesto. Resistencia giratoria.



FREIDORA 8+8 LIT (2 cubas) S80FRE16 40x90x90 7+7 14 400V 3F+N

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento.

Especial para espacios reducidos. Resistencia giratoria. En dotación 2 cestos.



FREIDORA 21+21 LIT S80FRE42 80x90x90 20+20 40 400V 3F+N

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento.

Control eléctrico. Precisión ± 5°C. Resistencia giratoria.

1 cesto grande, 2 pequeños.



FREIDORA RÁPIDA 21 LIT S80FRE 21R 40x90x90 20 20 400V 3F+N

FREIDORA RÁPIDA 21+21 LIT S80FRE42-R 80x90x90 20+20 40 400V 3F+N

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. Regulación del tiempo y de la temperatura.

Resistencias giratorias en el interior de la cuba. Control electrónico. Precisión +/- 1°C. Aconsejada para los que precisan de mucha producción. Sistema "MELTING" que alarga la vida del aceite. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños.

900 SPACE



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP			
BAÑO M 40 TOP <i>Cuba GN 1/1+1/3. Cubetas no incluidas en precio</i>	S80TBE40	40x90x27	1,5	1,5	230V F+N				
BAÑO M 80 TOP <i>Cuba 2 x (GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio</i>	S80TBE80	80x90x27	3	3	230V F+N				
BAÑO M 40 BAJO LIBRE <i>Cuba GN 1/1+1/3. Cubetas no incluidas en precio</i>	S80BME40	40x90x90	1,5	1,5	230V F+N				
BAÑO M 80 BAJO LIBRE <i>Cuba 2 x(GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio</i>	S80BME80	80x90x90	3	3	230V F+N				
CUECEPASTAS 45 L BAJO LIBRE	S80CPE45	40x90x90	9	9	400V 3F+N				
CUECEPASTAS 90 L BAJO LIBRE	S80CPE90	80x90x90	9+9	18	400V 3F+N				
Carga automática del agua (c/cuba)									
<i>Cestos no incluidos en dotación. Cuba estampada sin soldaduras. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Resistencia externas a la cuba. Grifo de carga y vaciado.</i>									
SARTEN BASCULANTE 80 I	S80BRE80I	80x90x90	9,9	400V 3F+N					
SARTEN BASCULANTE 120 I	S90BRE12I	120x90x90	14,8	400V 3F+N					
SARTEN BASCULANTE 150 I	S90BRE15I	120x90x90	14,8	400V 3F+N					
Abatimiento automático									
<i>Cuba en acero inoxidable, con fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua.</i>									
MARMITA INDIRECTA 100 L	S80PQE10I	80x90x90	16	400V 3F+N					
MARMITA INDIRECTA 150 L	S80PQE15I	80x90x90	18	400V 3F+N					
<i>Cuba de ø 600 x 415h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara, en inox.</i>									
Llenado automático de la cámara (indirecta)									
Autoclave 100-150-200									

MESAS Y SOPORTES



FREGADERO	S80EN/50V	50x90x90
------------------	-----------	----------



NEUTRO 40 TOP	S80TEN/40	40x90x27
----------------------	-----------	----------



NEUTRO 40 TOP CON CAJON	S80TEN/40C	40x90x27
--------------------------------	------------	----------



NEUTRO 80 TOP	S80TEN/80	80x90x27
----------------------	-----------	----------

NEUTRO 20 BAJO LIBRE	S80EN/20	20x90x90
-----------------------------	----------	----------

NEUTRO 40 BAJO LIBRE	S80EN/40	40x90x90
-----------------------------	----------	----------

NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE	S80EN/40C	40x90x90
---	-----------	----------

NEUTRO 60 BAJO LIBRE	S80EN/60	60x90x90
-----------------------------	----------	----------

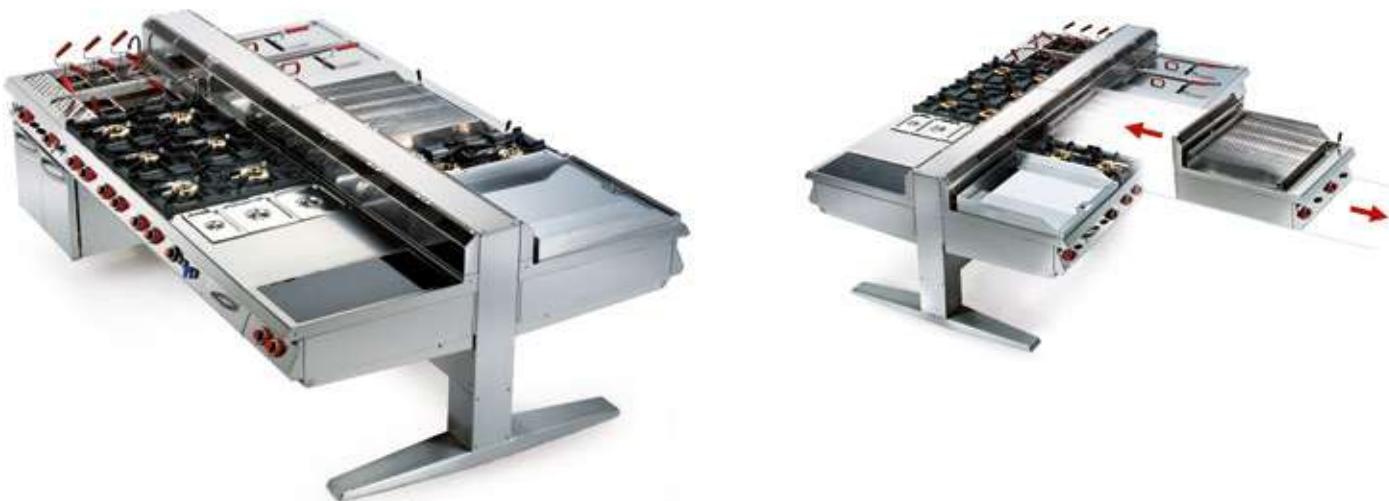
NEUTRO 80 BAJO LIBRE	S80EN/80	80x90x90
-----------------------------	----------	----------

SOPORTE 40	S80MT40	40x68x64
-------------------	---------	----------

SOPORTE 80	S80MT80	80x68x64
-------------------	---------	----------

SOPORTE 120	S80MT120	120x68x64
--------------------	----------	-----------

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
SOPORTES Y ESTRUCTURAS SBALZO						
ESTRUCTURA SBALZO 2400						
ESTRUCTURA SBALZO 2800						
ESTRUCTURA SBALZO 3200						
ESTRUCTURA SBALZO 3600						
ESTRUCTURA SBALZO 4000						
TRAVESAÑO TOP						
TRAVESAÑO ESPECIAL MUEBLE						
PIE SENCILLO						
PIE DOBLE						



OPCIONALES

Plancha 1 fuego lisa	SPALS-81F
Columna de agua	SRI-COL
Parrilla horno 2/1	SGCF9/7
Parrilla horno maxi	SGCFM9/7
Parrilla "V" carne 375x 610 pescado "O" 377x585	SGC84 1/2 módulo SGP84 1/2 módulo
Puerta sencilla (espec dcha/izq) Puerta doble (mod 80) Puerta doble (mod 120)	SPR40-DX/SX SPR80 SPR120
Cesta freidora 8 LIT Cesta media freidoras 17 LIT Cesta grande freidoras 17 LIT Cesta media freidoras 21 LIT Cesta grande freidoras 21 LIT	SCF 8 (120x300x120) SCMF17 (140x304x120) SCF17 (290x300x120) SCMF21 (146x400x120) SCF21 (300x400x120)

OPCIONALES

Cesto cuecepastas 1/1	h=215
Cestos cuecepastas 2/3	h=215
Cestos cuecepastas 1/2	h=215
Cestos cuecepastas 1/3	h=215
Cestos cuecepastas 1/6	h=215
(especif dcha/izq o redondo)	
Cesto marmita 100 lit	CP101 ø560x345 h
Cesto marmita 150 lit	CP151 ø560x470 h
2 1/2 Cestos marmita 100 lit	CP102 (2 unid)
2 1/2 Cestos marmita 150 lit	CP152 (2 unid)
2 1/2 Cestos marmita 200 lit	CP202 (2 unid)
3 1/3 Cestos marmita 100 lit	CP103 (3 unid)
3 1/3 Cestos marmita 150 lit	CP153 (3 unid)
3 1/3 Cestos marmita 200 lit	CP203 (3 unid)

Posición quemadores

10	10	4,5
4,5	4,5	10
10	4,5	10
4,5	10	4,5

BANDEJAS HORNO 2/1 CUBETAS Bº Mº (150)
Y TAPAS VER APARTADO ALIMENTACIÓN

SHOW COOKING DROP-IN

LA GAMA DROP-IN 700 ES MUY COMPLETA
Y VERSÁTIL.

LOS MÓDULOS SON COMPATIBLES
CON CUALQUIER PLANO.

En instalación puede utilizar uno de estos 3 métodos de instalación:

- * Soldadura: máxima resistencia y limpieza: No puede ser utilizado en inducción ni vitrocerámica.
- * Siliconada a ras de superficie
- * Apoyada: el módulo se apoya sobre la encimera y se atornilla o silicona.

Es la solución más rápida y práctica.



Acabado "soldadura"



Acabado "siliconada a ras"



Acabado "apoyada"



ZINCO

DROP-IN SHOW COOKING

COCCIÓN



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



COCINA DE GAS DE 2 FUEGOS

DI FB74XL

40x62,5x25

7x2

14



COCINA DE GAS DE 4 FUEGOS

DI FB77XL

70x62,5x25

7x4

28

Opcional fuegos de 5,5 kw. Parrilla de 33,5x30 cm.



COCINA ELÉCTRICA, 2 PLACAS CUADRADAS

DI PQ74

40x62,5x25

2,6x2

5,2

400 3F+N

Diemensiones de la placa 22x22 cm



COCINA ELÉCTRICA, 4 PLACAS CUADRADAS

DI PQ77

70x62,5x25

2,6x4

10

400 3F+N

Diemensiones de la placa 22x22 cm



COCINA VITROCERÁMICA, 2 PLACAS

DI VC74

40x62,5x25

1,8+2,5

4,3

400 3F+N

Diemensiones de la placa 22x22 cm



COCINA DE INDUCCIÓN 2

DI IN74

40x62,5x25

3,5x2

7

400 3F+N

Especificar sistema de colocación que se va a usar.



FRY-TOP ELÉCTRICO 40 LISO CROMADO

DI FTBE74LC

40x62,5x25

5

5

400 3F+N

33x54 plancha



FRY-TOP ELÉCTRICO 70 LISO CROMADO

DI FTBE77LC

70x62,5x25

5x2

10

400 3F+N

63x54 plancha



FRY-TOP ELÉCTRICO 70 1/2 LISO+ 1/2

DI FTBE77LRC

70x62,5x25

5x2

10

400 3F+N

ACAN CROMADO

63x54 plancha



FREIDORA ELÉCTRICA 12 LIT

DI FRBE74

40x62,5x25

9

9

400 3F+N

Dimensiones de la cuba: 24x34x21,5



CUECUPASTAS ELÉCTRICO 26 LIT

DI CPE74

40x62,5x25

5,5

5,5

400 3F+N

Dimensiones de la cuba: 31x34x30



BAÑO MARÍA ELÉCTRICO 40

DI BME74

40x62,5x25

1,5

1,5

230 3F+N

Capacidad GN 1/1. Cubetas no incluidas

Dimensiones de la cuba: 31x51x16

COCINAS ÉTNICAS



WOK, DIM SUM, TEPPANYAKI ...
Otra forma de cocinar



COCINAS ASIATICAS Y EUROASIATICAS 700



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP
	2 F MUEBLE	DG702	110x70x90	12x12	24
	3 F MUEBLE	DG703	165x70x90	12x3	36
	4 F MUEBLE	DG704	220x70x90	12x4	48
<p><i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desague con rebosadero Ver en opcionales quemadores de 18 kw: y quemador europeo</i></p>					
	TEPPANYAKI GAS CROMADO	DG724LC	110x70x90	7+7	14
OPCIONAL: 21 Kw (sin zona fría)			OPCIONAL: 26 Kw		
	TEPPANYAKI GAS CROMADO	DG736LC	165x70x90	7+7+7	21
<p>OPCIONAL: 28 Kw (sin zona fría) <i>Quemadores en acero inoxidable. Temperatura termostatada hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos. Ver en opcionales versión potenciada</i></p>					
	TEPPANYAKI ELÉCT CROMADO	DE722LC	110x70x90	7,5+7,5	15
<p><i>Resistencias de tungsteno. Temperatura termostatada hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos</i></p>					
	TEPPANYAKI ELEC CROMADO	DE733LC	165x70x90	7,5+5+7,5	20
<p><i>Resistencias de tungsteno. Temperatura termostatada hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos</i></p>					
	FREGADERO	D7 LA1V	55x70x90		
<p><i>Dimensiones de la cuba: 40x50 cm</i></p>					
	HORNILLO 12	FBG 661	60x60x50	12	12
	HORNILLO 18	FBG 662	60x60x50	18	18

OPCIONALES

* Potenciar quemador a 18 kw

* Sustitución quemador por europeo de 12 kw

* grifo encimera cocina (2 salidas)

* Columna de agua 360°

* Bandeja perforada para cestos bambú



COCINAS ASIATICAS Y EUROASIATICAS 1.100



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

PVP



2 FUEGOS MURAL

DG1 102

55x110x90

12x2

24

2 FUEGOS PASANTE

DG1 102 P

55x110x90

12x2

24

*Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero.
Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.*



4 FUEGOS MURAL

DG1 104

110x110x90

12x4

48

4 FUEGOS PASANTE

DG1 104 P

110x110x90

12x4

48

*Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero.
Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.*



6 FUEGOS MURAL

DG1 106

165x110x90

12x6

72

6 FUEGOS PASANTE

DG1 106 P

165x110x90

12x6

72

8 FUEGOS MURAL

DG1 108

220x110x90

12x8

96

8 FUEGOS PASANTE

DG1 108 P

220x110x90

12x8

96

*Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero.
Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.*



DIM SUM MURAL GAS

DG1 1VM

55x110x90

10,5

10,5

Carga automática del agua (precisa toma eléctrica). Grifo de vaciado. Regulación de la temperatura hasta 110°C.

DIM SUM MURAL ELÉCTRICO

DE1 1VM

55x110x90

9

9

400V 3F+N

DIM SUM PASANTE ELÉCTRICO

DE1 1VP

55x110x90

9

9

400V 3F+N

*Carga automática del agua (precisa toma eléctrica). Grifo de vaciado. Regulación de la temperatura hasta 110°C.
Resistencias blindadas dentro de la cuba.*

HORNOS ÉTNICOS



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

PVP



HORNILLO + WOK SOBREMESA

HW

62x36x27

11

11



HORNO TANDORI INDU

HTI

72x81x88

12

12

Diámetro interior máximo 66 cm. Dotado de piedra lávica. Tapa y bandeja recoge suciedad de serie.



HORNO TANDORI ÁRABE

HTA

72x95x123

12

12

Diámetro interior máximo 66 cm. Dotado de piedra lávica. Tapa y bandeja recoge suciedad de serie.

DM BOVEDA



HORNILLO+CÁMARA PATO LAQUEADO

HPL

840x140

12

12

Laminado de acero inoxidable, con grifo de vaciado y salida de humo. Termómetro de 0º a 285ºC.

FREIDORAS-PLANCHAS Y AUXILIARES

COCCIÓN



FREIDORAS

MÁQUINA	MODELO	GRIFO	DIMENSION	DIM CESTO	KW	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------	-----------	-----------	----	---------	-----

🔥 FREIDORAS A GAS



FREIDORA BANCO GAS Y MUEBLE GAS

↗ FREIDORAS ELÉCTRICAS



SIN GRIFO

FREIDORA DE BANCO 4 L	FPBE4	NO	18x41x32	12x21,5x12	3	230 F+N
FREIDORA DE BANCO 6 L	FPBE6	NO	27x41x32	23,5x22x11	3,2	230 F+N
FREIDORA DE BANCO 4+4 L	FPBE44	NO	36x41x32	12x21,5x12	3x2	230 F+N
FREIDORA DE BANCO 6+6 L	FPBE66	NO	54x41x32	23,5x22x11	3,2x2	230 F+N

Estructura y resistencia en acero inoxidable. Termostato de seguridad con rearme manual.
Temperatura regulable hasta 180º. Cabezal desmontable, con micro de seguridad.



CON GRIFO

FREIDORA DE BANCO GR 8 L	FPBE8GC	SI	27x46x37	23,5x22x11	3,5	230 F+N
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 8 L II	FPBE8GP	SI	27x46x37	23,5x22x11	4,5	230 F+N
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 8 L III	FPBE8GT	SI	27x46x37	23,5x22x11	4,5	400 3F+N
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10 L II	FPBE10GM	SI	33x50x37	25,5x25,5x11	4,5	230 F+N
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10 L III	FPBE10GT	SI	33x50x37	25,5x25,5x11	7,5	400 3F+N



FREIDORA DE BANCO GR 8+8 L	FPBE88GC	SI	54x46x37	23,5x22x11	3,5x2	230 F+N
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 8+8 L II	FPBE88GP	SI	54x46x37	23,5x22x11	4,5x2	230 F+N
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 8+8 L III	FPBE88GT	SI	54x46x37	23,5x22x11	4,5x2	400 3F+N
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10+10 L II	FPBE102GM	SI	66x50x37	25,5x25,5x11	4,5x2	230 F+N
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10+10 L III	FPBE102GT	SI	66x50x37	25,5x25,5x11	7,5x2	400 3F+N

Todos los modelos están dotados de contactos de seguridad. Estructura y resistencia en acero inoxidable.
Temperatura regulable hasta 180º. Cabezal desmontable, con micro de seguridad.
Termostato de seguridad con rearne manual. Grifo de vaciado y filtro anti-residuos.



FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 10 LIT	FPME10GT	SI	40x60x103	25x25,5x12	7,5	400 3F+N
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 15 LIT	FPME15GT	SI	40x60x103	29x26x12	12	400V 3F+N
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 20 Lit	FPME20GT	SI	40x70x103	26x41x12	18	400V 3F+N
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 10+10 L	FPME102GT	SI	80x60x103	25x25,5x12	7,5x2	400V 3F+N
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 15+15 L	FPME152GT	SI	80x60x103	29x26x12	12x2	400V 3F+N
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 20+20 L	FPME202GT	SI	80x70x103	26x41x12	18x2	400V 3F+N

MÁQUINA	MODELO	GRIFO	DIMENSIONES	DIM CESTO	KW	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------	-------------	-----------	----	---------	-----

FREIDORAS CESTO ANCHO ESPECIAL



FREIDORA MUEBLE GAS 45	7FPG45	SI	80x73x90	66,5x33,9x7	28		
------------------------	--------	----	----------	-------------	----	--	--

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

Disponible también en versión electrónica super rápida.

FREIDORA BANCO ELECTRICA 16 L	XFPBE16	SI	53x46x37	47x25x11	9	400 3F+N
-------------------------------	---------	----	----------	----------	---	----------

FREIDORA BANCO ELECTRICA 30 L	XFPBE30	SI	65x67x37	57,5x44,5x11	15	400 3F+N
-------------------------------	---------	----	----------	--------------	----	----------

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

FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 20 LIT	XFPME 20	SI	60x60x103	47x23x12	12	400 3F+N
----------------------------------	----------	----	-----------	----------	----	----------

FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 35 LIT	XFPME 35	SI	80x70x103	53x32x12	18	400 3F+N
----------------------------------	----------	----	-----------	----------	----	----------

Cestas especiales para productos que necesiten gran superficie o para pastelería. Todos los modelos están dotados de contactos de seguridad. Estructura y resistencia en acero inoxidable. Temperatura regulable hasta 180º. Cabezal desmontable, con micro de seguridad. Termostato de seguridad con rearme manual. Grifo de vaciado con filtro anti-residuos.

MANTENEDOR FRÍTOS



MANTENEDOR DE FRITOS 1/1 con infrarrojos	XMPF11		33x57x40	1/1*40 h	1	230 F+N
--	--------	--	----------	----------	---	---------

Construido en acero inoxidable.

Resistencia superior situada a 32 cm. Cuba inferior neutra perforada.

FREIDORAS PARA CHURROS



FREIDORA CHURROS GAS 30 LIT	FCHG30		80x80x85		25		
-----------------------------	--------	--	----------	--	----	--	--

FREIDORA CHURROS ELEC 30 LIT	FCHRE30		80x90x85		15	400 3F+N
------------------------------	---------	--	----------	--	----	----------

Construidas en acero inoxidable 304. Homologadas para uso interior.

DOSIFICADOR PARA CHURROS 2 LIT + SOPORTE SUJECIÓN							
---	--	--	--	--	--	--	--

MICROONDAS



MICROONDAS INOX GRILL	Plato giratorio	B620	49x40x28		1,4	230 F+N
-----------------------	-----------------	------	----------	--	-----	---------

1 Magnetron. 23 litros. Plato giratorio, ø 27 cm. Dimensiones internas 315x315x200.

4 funciones con 8 opciones. Temporizado hasta 30'. Aviso acústico al finalizar el tiempo impostado.



PROFESIONAL 2/3 ANALOGICO	G1830		49x55 (64)x40		1,4-2,8	230 F+N
---------------------------	-------	--	---------------	--	---------	---------

3 niveles de potencia, plato fijo. 20 programas de memoria. 3 fases por programa. Interior y exterior de acero. Luz interior. Timer de 99 minutos. Estante para 2º nivel en dotación. 2 magnetrones. 30 litros. Dimensiones de la cámara 37x37x22 (19 boca). Apto para cubetas GN 2/3.

PLANCHAS Y BARBACOAS

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

PLANCHAS A GAS



PLANCHAS GAS 40 (6 mm) PG40 42x47x23 3,2 1 Quemador

PLANCHAS GAS 60 (6 mm) PG60 62x47x23 6,4 2 Quemadores

PLANCHAS GAS 80 (6 mm) PG80 82x47x23 9,6 3 Quemadores

PLANCHAS GAS 100 (6 mm) PG100 102x47x23 9,6 3 Quemadores

PLANCHAS GAS 120 (6 mm) PG120 122x47x23 12 3 Quemadores



PLANCHAS GAS 40-10 mm XPG40-10 40x45x31 1x3,4 1 Quemador

PLANCHAS GAS 60 10 mm XPG60-10 60x45x31 2x2,75 2 Quemador

PLANCHAS GAS 80 10 mm XPG80-10 80x45x31 3x2,75 3 Quemador



1 FUEGO + PLANCHAS GAS 40 (6 mm) PG4F 82x47x23 4+3,2 1F + Quemador

1 FUEGO + PLANCHAS GAS 60 (6 mm) PG6F 102x47x23 4+6,4 1F + 2 Quemador

1 FUEGO + PLANCHAS GAS 80 (6 mm) PG8F 122x47x23 4+9,6 1F + 3 Quemador



2 FUEGOS Y PLANCHAS GAS 40 (6 mm) PG40+2F 121x47x23 4+3,2+4 2F + 1 Quemador

2 FUEGOS Y PLANCHAS GAS 60 (6 mm) PG60+2F 141x47x23 4+6,4+4 2F + 2 Quemador



PLANCHAS GAS 40 CROMO • 10 mm (50 mc) PG40C10 42x47x23 3,2 1 Quemador

PLANCHAS GAS 60 CROMO • 10 mm (50 mc) PG60C10 62x47x23 6,4 2 Quemador

PLANCHAS GAS 80 CROMO • 10 mm (50 mc) PG80C10 82x47x23 9,6 3 Quemador



1 FUEGO + PLANCHAS GAS 40 CROMO (10 mm) PG40C+F 82x47x23 4+3,2 1F + Quemador

1 FUEGO + PLANCHAS GAS 60 CROMO (10 mm) PG60C+F 102x47x23 4+6,4 1F + 2 Quemador

1 FUEGO + PLANCHAS GAS 80 CROMO (10 mm) PG80C+F 122x47x23 4+9,6 1F + 3 Quemador



2 FUEGOS Y PLANCHAS GAS 40 CROMO (10 mm) PG40C+2F 121x47x23 4+3,2+4 2F + 1 Quemador

2 FUEGOS Y PLANCHAS GAS 60 CROMO (10 mm) PG60C+2F 141x47x23 4+6,4+4 2F + 2 Quemador

Todas las planchas dotadas de piezo eléctrico. Modelos cromo con 50 mc.

PLANCHAS ELÉCTRICAS



PLANCHAS ELECTRICA 40-6 mm PE46 41x45x23 3 230V 1N

PLANCHAS ELECTRICA 60-6 mm PE66 61x45x23 3,5 230V 1N

PLANCHAS ELÉCTRICA 80-6 mm PE86 81x45x23 3+5 230V 1N



PLANCHAS ELECT. 40 CROMO 10 mm PEC410 41x45x23 3 230V 1N

PLANCHAS ELECT. 60 CROMO 10 mm PEC610 61x45x23 3,5 230V 1N

PLANCHAS ELECT. 80 CROMO 10 mm PEC810 81x45x23 3+3 230V 1N

🔥 BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	PVP
BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 35	XBCG35	36x60x34	2x3,5	1 válv/2 quem
BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 60	XBCG60	61x60x34	4x3,5	2 válv/4 quem
BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 90	XBCG90	91x60x34	6x3,5	3 válv/6 quem

*Incluyen en dotación 1, 2 ó 3 bolsas de piedra volcánica, respectivamente. Vida útil 6+6 meses Aprox.
Parrilla pavonada (inox opcional).*

HORNILLOS Y PAELLEROS



COCINA 1 F TOP	XCMF1	40x40x27	6	6	
COCINA 2 F TOP	XCMF2	80x40x27	6+3,5	9,5	
COCINA 3 F TOP	XCMF3	120x40x27	2x6+3,5	15,5	



HORNILLO PAVIMENTO 12 KW	FBG 661	60x60x50	12	12	
HORNILLO PAVIMENTO 18 KW	FBG 662	60x60x50	18	18	

Construido en acero inox 304 con parrilla y quemador en fundición. Homologado para interiores.



PAELLERO 1 QUEMADOR	PS 12	63x37x23	12	12	25 Ø	
PAELLERO 2 QUEMADORES	PS 28	80x50x23	28	28	45 Ø	

Construidos en fundición. Homologados para interiores. Aptos para paellas de hasta 45 y 80 cm respectivamente.

SALAMANDRAS PROFESIONALES



SALAMANDRA FIJA ELÉCTRICA	SX45PLUS	60x36x36/45x35x24	2,25+1,25	3,5	230V F+N	
SALAMANDRA FIJA ELÉCTRICA	SX60PLUS	80x36x36/65x35x24	3+1,50	4,5	230V F+N	

*Construida en acero inoxidable. Resistencias protegidas por vidrio difusor que multiplican el calor.
Con regulador de potencia en techo y suelo. Parrillada regulable (2 niveles).*



SALAMANDRA TECHO MÓVIL ELÉCTRICA	MSAES41	40x51x50	2	2	230V F+N	
----------------------------------	---------	----------	---	---	----------	--

Construida en acero inox AISI 304. Resistencias de alto rendimiento de tungsteno.

OTROS AUXILIARES

Ver apartado cafetería y buffet respectivamente



NOTAS



The ZINCO logo consists of the word "ZINCO" in a bold, sans-serif font. The letter "Z" is red, while the letters "INCO" are grey. A thin grey oval surrounds the entire word.

UN BUEN EQUIPO NO LO ES TODO... PERO AYUDA!!!

HELADERÍA PASTELERÍA CAFETERÍA

CAFETERÍA/
HELADERÍA



GRANITA



ÍNDICE Index / Sommaire

PAG.

H 113-124



VITRINAS
HELADERAS-PASTELERAS
Otros elementos para heladería
[abatidor y armarios] en sección frío

H 125-127



MANTECADORAS
Y PASTERIZADORAS

H 128-131



GRANIZADORAS - SOFT
SORBETERAS

H 131



DISPENSADORES

H 131



CHOCOLATERAS

H 132-133



FABRICADORES DE HIELO

H 134-135



MÁQUINAS DE CAFÉ EXPRES
MÁQUINAS DE CAFÉ
AUTOMÁTICAS

H 135



MOLINOS

H 136



TOSTADORAS-GOFRERAS
CREPERAS-GRILL

H 137-138



LICUADORAS, BATIDORAS,
EXPRIMIDORES, TRITURADORES
DE HIELO Y GRUPOS MÚLTIPLES

Ver en
sección
Cocción

Otros elementos de calor
para cocina cafetería



VITRINAS HELADERÍA

*HELADO, PASTELERÍA,
FRÍO, CALOR...*

Diseñe su propia vitrina



STILE



PLATINO PL



LUXURY CEL CENTER

VITRINAS PARA HELADOS



MODELO	°C	L	A	H	DIMENSIONES MM BASE-CRIST-TOTAL			CAPACIDAD	WAT	KG	M3 EMB	PVP
--------	----	---	---	---	------------------------------------	--	--	-----------	-----	----	-----------	-----



LUXURY CMEL	5/6	-20°C	1120	885	583+370	953	3+3 redondas*	1050	180	1,4	
	8/10	-20°C	1620	885	583+370	953	5+5 redondas*	1700	250	2,0	

*Cubetas de helado superpuestas (no encastradas). En dotación 6 ó 10 redondas transparentes, de poliuretano alimentario, de 3,5 lit (ø22 y h15). También admite cubetas de 360*165*120 pero reduce su número a 5 y 8 unidades respectivamente. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco. Puertas de carga en cristal. Cristal templado, extra claro, calefactado para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 12 cm. Frio ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático por inversión de ciclo. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N. Compresor semihermético. Clase climática 4+.*



PLATINO-PL	120 - 12	-20°C	1200	1080	720+510	1230	12 *(360*165*120)	1050	180	2,2	
	120 - 18	-20°C	1715	1080	720+510	1230	18 *(360*165*120)	1700	250	3,2	
	120 - 24	-20°C	2200	1080	720+510	1230	24 *(360*165*120)	2400	310	4,0	
	130 - 12	-20°C	1200	1080	720+660	1380	12 *(360*165*120)	1050	180	2,2	
	130 - 18	-20°C	1715	1080	720+660	1380	18 *(360*165*120)	1700	250	3,2	
	130 - 24	-20°C	2200	1080	720+660	1380	24 *(360*165*120)	2400	310	4	

Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco. Cristal frontal abatible para facilitar la limpieza. Doble cristal extra claro, encolado con membrana caliente, para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 12 cm (12+12). Frio ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático por inversión de ciclo. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N.

Compresor semihermético. Clase climática 4+.

Admite cubetas de 360x250x120 (8-12 y 16) respectivamente.



SENIOR 1-TI	120 - 12	-20°C	1170	1254	730+507	1237	12 *(360*165*120)	1050	180	2,6	
	120 - 18	-20°C	1715	1254	730+507	1237	18 *(360*165*120)	1700	250	3,6	
	120 - 24	-20°C	2190	1254	730+507	1237	24 *(360*165*120)	2400	310	4,5	
	130 - 12	-20°C	1170	1254	730+650	1380	12 *(360*165*120)	1050	190	2,9	
	130 - 18	-20°C	1715	1254	730+650	1380	18 *(360*165*120)	1700	260	4,2	
	130 - 24	-20°C	2190	1254	730+650	1380	24 *(360*165*120)	2400	320	5,2	

Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco. Cristal frontal abatible para facilitar la limpieza. Doble cristal extra claro, encolado con membrana caliente, para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 12 cm (12+12). Frio ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N.

Compresor semihermético. Clase climática 4+.

**Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad.
Indicarlo en pedido. Disponibles también en motor a distancia.**

VITRINAS PARA HELADOS "DROP-IN"



MODELO	°C	L	DIMENSIONES MM A BASE-CRIST-TOTAL			CAPACIDAD	WAT	KG	M3 EMB	PVP
--------	----	---	--	--	--	-----------	-----	----	-----------	-----



ELEGANCE F MINI 2i	5	-20°C	1000	740	915+250	1165	5 *(360*165*120)	800	95	1,3
	8	-20°C	1500	740	915+250	1165	8 *(360*165*120)	1200	135	1,9
	11	-20°C	2000	740	915+250	1165	11 *(360*165*120)	1800	195	2,5

ELEGANCE F MINI 4i	5	-20°C	1000	740	915+400	1315	5 *(360*165*120)	800	100	1,5
	8	-20°C	1500	740	915+400	1315	8 *(360*165*120)	1200	140	2,2
	11	-20°C	2000	740	915+400	1315	11 *(360*165*120)	1800	205	2,8

ELEGANCE F MIDI 2i	10	-20°C	1000	910	915+250	1165	10 *(260*160*120)	1000	100	1,6
	16	-20°C	1500	910	915+250	1165	16 *(260*160*120)	1400	140	2,3
	22	-20°C	2000	910	915+250	1165	22 *(260*160*120)	2000	205	3,0



ELEGANCE F MIDI 4i	10	-20°C	1000	910	915+400	1315	10 *(260*160*120)	1000	105	1,8
	16	-20°C	1500	910	915+400	1315	16 *(260*160*120)	1400	145	2,6
	22	-20°C	2000	910	915+400	1315	22 *(260*160*120)	2000	205	3,3

ELEGANCE F MAXI 2i	10	-20°C	1000	1100	915+250	1165	10 *(360*165*120)	1200	110	1,9
	16	-20°C	1500	1100	915+250	1165	16 *(360*165*120)	1600	150	2,7
	22	-20°C	2000	1100	915+250	1165	22 *(360*165*120)	2200	210	3,4

ELEGANCE F MAXI 4i	10	-20°C	1000	1100	915+400	1315	10 *(360*165*120)	1200	120	2,1
	16	-20°C	1500	1100	915+400	1315	16 *(360*165*120)	1600	160	2,9
	22	-20°C	2000	1100	915+400	1315	22 *(360*165*120)	2200	230	3,6

LADY SUP	10	-20°C	1000	913	815+410	1225	10 *(260*160*120)	1000	100	1,7
	16	-20°C	1500	913	815+410	1225	16 *(260*160*120)	1500	140	2,4
	22	-20°C	2000	913	815+410	1225	22 *(260*160*120)	2000	200	3,1

Cristal trasero 90° corredero en ángulo opcional

Estructura de encastre no decorada.

Puede ser utilizada como barra de bar. Cristales fijos, ajustados mediante uniones plexiglas o encolado, a voluntad. Si función bar deben ser encolados. El modelo MIDI también admite cubetas de 360*165*120 pero reduce su número. Modelo 2 sin estante. Modelo 4 con 1 estante (a voluntad). Cubetas insertadas. Estructura en acero inox 304. Cristal, extra claro, calefactado para evitar la condensación. Iluminación por led. Permite amontonar el helado hasta 6 cm (12+6). Frio ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N. Compresor hermético. Clase climática 4+.

Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad.

Indicarlo en pedido. Disponibles también en motor a distancia.

PASTELERÍA



Composición: ELEGANCE F MIDI 2i

GRANITA

H-116



Opción cristal trasero 90° corredero

VITRINAS PASTELERAS



MODELO	°C	DIMENSIONES MM			H	ESTANTE	WAT	KG	M3	PVP
		L	A	BASE-CRIST-TOTAL					EMB	



LUXURY CEL
CENTER CV

1000	4°C	1000	826	693+199	892		1200	75	1,2	
1500	4°C	1500	826	693+199	892		2200	120	1,7	
2000	4°C	2000	826	693+199	892		2500	160	2,2	
2500	4°C	2500	826	693+199	892		2500	190	2,7	

Cristal calefactado, templado, extraclaro. Parte superior abatible en mod. Cel y corredera en modelo Center. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco. Iluminación por led (2 líneas. En mod center, además 4 en ángulos, orientables). Tropicalizadas. Frio ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Humedad 60/70%. Voltaje: 230 F+N. Disponible también con motor a distancia o frío estático. Compresor hermético. Clase climática 4+.



MIA

1250	4°C	1250	826	693+199	892		850	180	1,2	
1500	4°C	1500	826	693+199	892		950	230	1,7	
1750	4°C	1750	826	693+199	892		1.050	250	1,2	



MAGNO LUS

1104 1000	4°C	1000	712	520+630	1150	1	750	70	1,1	
1104 1250	4°C	1250	712	520+630	1150	1	850	90	1,4	
1104 1500	4°C	1500	712	520+630	1150	1	950	110	1,6	
1104 1750	4°C	1750	712	520+630	1150	1	1250	130	1,9	

1204 1000	4°C	1000	712	520+730	1250	2	800	75	1,3	
1204 1250	4°C	1250	712	520+730	1250	2	900	95	1,6	
1204 1000	4°C	1500	712	520+730	1250	2	1000	115	1,9	
1204 1750	4°C	1750	712	520+730	1250	2	1300	135	2,2	

1404 1000	4°C	1000	712	520+872	1392	3	800	90	1,5	
1404 1250	4°C	1250	712	520+872	1392	3	900	110	1,9	
1404 1500	4°C	1500	712	520+872	1392	3	1000	130	2,2	
1404 1750	4°C	1750	712	520+872	1392	3	1300	150	2,5	

Estantes de cristal templado. De distinto ancho para una perfecta visión. Altura útil entre ellos 170 mm). Doble cristal templado, extra claro. Calefactado para evitar la condensación en mod -18°C. Voltaje: 230 F+N . Traseras correderas, con marco de acero y autocierre (si se desea) en mod -4°C. Abatible/calefactada en -18°C. Cristal frontal abatible neumático en modelo VENUS. Iluminación por led en la parte superior anterior y posterior. A voluntad se puede colocar en todos los estantes. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco, con cristal tintado (blanco, gris o negro). Tropicalizadas. Frio ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Humedad 60/70%.

Compresor hermético. Clase climática 4+.

VITRINAS PASTELERAS



MODELO	°C	DIMENSIONES MM			ESTANTE		WAT	KG	M3 EMB	PVP
		L	A	H	BASE	CRIST.	TOTAL			



PLATINO PL	120-1170	-4°C	1170	1080	720+510	1230	1	800	140	2,2
	120-1715	-4°C	1715	1080	720+510	1230	1	1000	190	3,2
	120-2190	-4°C	2190	1080	720+510	1230	1	1500	250	4,0
	140-1170	-4°C	1170	1080	720+680	1400	2	800	150	2,5
	140-1715	-4°C	1715	1080	720+680	1400	2	1000	200	3,5
	140-2190	-4°C	2190	1080	720+680	1400	2	1500	260	4,4

Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco. Cristal templado, extra claro. Iluminación mediante led. Voltaje: 230 F+N. Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 4,2 kg/m3. Humedad 60/70%.



SENIOR 1-TI	120-1170	-4°C	1170	1254	730+507	1237	1	800	140	2,6
	120-1715	-4°C	1715	1254	730+507	1237	1	1000	190	3,6
	120-2190	-4°C	2190	1254	730+507	1237	1	1500	250	4,6
	140-1170	-4°C	1170	1254	730+650	1380	2	800	150	2,9
	140-1715	-4°C	1715	1254	730+650	1380	2	1000	200	4,2
	140-2190	-4°C	2190	1254	730+650	1380	2	1500	260	5,2

Estantes de cristal templado, de 252 mm de profundidad y 200 de altura útil. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco. Cristales tintados en gris. Voltaje: 230 F+N. Cristal templado, extra claro. Iluminación por led en la parte superior anterior y posterior. Traseras correderas. Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 4,2 kg/m3. Humedad 60/70%.

Compresor hermético. Clase climática 4+.



LUXURY CEL	1120	-4°C	1120	855	583+370	953		600	105	1,4
	1620	-4°C	1620	855	583+370	953		900	135	2,0

Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad. Indicarlo en pedido. Disponibles también en motor a distancia.



VITRINAS PASTELERAS "DROP-IN"



MODELO	°C	L	A	H BASE-CRIST-TOTAL	ESTANTE	WAT	RESERVA Nº PUERTAS	KG	M3 EMB	PVP
--------	----	---	---	-----------------------	---------	-----	-----------------------	----	-----------	-----



ELEGANCE F MINI 2i	1000	4°C	1000	740	915+250	1165		400		90 1,3
	1500	4°C	1500	740	915+250	1165		600		130 1,9
	2000	4°C	2000	740	915+250	1165		800		190 2,5
	1000 R	4°/4°	1000	740	915+250	1165		400	1 p	120 1,3
	1500 R	4°/4°	1500	740	915+250	1165		600	2 p	150 1,9
	2000 R	4°/4°	2000	740	915+250	1165		800	3 p	210 2,5

ELEGANCE F MINI 4i

ELEGANCE F MINI 4i	1000	4°	1000	740	915+400	1315	1	400		95 1,5
	1500	4°	1500	740	915+400	1315	1	600		135 2,2
	2000	4°	2000	740	915+400	1315	1	800		200 2,8
	1000 R	4°/4°	1000	740	915+400	1315	1	400	1 p	125 1,5
	1500 R	4°/4°	1500	740	915+400	1315	1	600	2 p	155 2,2
	2000 R	4°/4°	2000	740	915+400	1315	1	800	3 p	220 2,8



ELEGANCE F MIDI 2i

ELEGANCE F MIDI 2i	1000	4°	1000	910	915+250	1165		600		105 1,6
	1500	4°	1500	910	915+250	1165		800		130 2,3
	2000	4°	2000	910	915+250	1165		1000		190 3,0
	1000 R	4°/4°	1000	910	915+250	1165		700	1 p	130 1,6
	1500 R	4°/4°	1500	910	915+250	1165		900	2 p	150 2,3
	2000 R	4°/4°	2000	910	915+250	1165		1100	3 p	210 3,0

ELEGANCE F MIDI 4i

ELEGANCE F MIDI 4i	1000	4°	1000	910	915+400	1315	1	600		110 1,8
	1500	4°	1500	910	915+400	1315	1	800		135 2,6
	2000	4°	2000	910	915+400	1315	1	1000		200 3,3
	1000 R	4°/4°	1000	910	915+400	1315	1	700	1 p	135 1,8
	1500 R	4°/4°	1500	910	915+400	1315	1	900	2 p	155 2,6
	2000 R	4°/4°	2000	910	915+400	1315	1	1100	3 p	220 3,3

Todas las versiones cristal trasero 90° corredero en ángulo.

Decoración no incluida de serie. Modelo 2 sin estante. Modelo 4 con 1 estante de cristal templado, de 250 mm y altura libre de 19 cm. Modelos R llevan reserva (2 evaporadores con temperatura independiente). Puede ser utilizada como barra de bar. Cristales ajustados con uniones plexiglas o encolado, a voluntad. Si función bar deben ser encolados. Estructura en acero inox 304. Cristal templado, extra claro. Iluminación por led. Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Humedad 60/70%. Voltaje: 230 F+N. Disponible también con motor a distancia o frío estático. Compresor hermético. Clase climática 4+.



LADY SUP 2i

LADY SUP 2i	1000	4°C	1000	913	867+333	1200		600		105 1,7
	1500	4°C	1500	913	867+333	1200		800		130 2,4
	2000	4°C	2000	913	867+333	1200		1000		190 3,1
	1000 R	4°/4°	1000	913	867+333	1200		700	1 p	130 1,7
	1500 R	4°/4°	1500	913	867+333	1200		900	2 p	150 2,4
	2000 R	4°/4°	2000	913	867+333	1200		1100	3 p	210 3,1



LADY CORNER SOW

LADY CORNER SOW	-4°C	1490	1490	677+475	1152		750		190 3,5
-----------------	------	------	------	---------	------	--	-----	--	---------

Decoración no incluida de serie.

Modelo sup sin estante. Modelo sow con 1 estante de cristal templado, de 250 mm y altura libre de 27+20. Modelos R llevan reserva (2 evaporadores con temperatura independiente). Cristales ajustados con uniones plexiglas o encolado, a voluntad. Si función bar deben ser encolados. Estructura en acero inox 304. Cristal y estantes templados, extra claros. Iluminación por led Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Humedad 60/70%. Voltaje: 230 F+N. Disponible también con motor a distancia o frío estático. Compresor hermético. Clase climática 4+.

VITRINAS PASTELERAS



MODELO	°C	L	A	H BASE-CRIST-TOTAL	ESTANTE	WAT	KG	M3 EMB	PVP
--------	----	---	---	-----------------------	---------	-----	----	-----------	-----



SHOW SACP 6-P	+2°C	600	650	540+1300	1840	5	600	140	
SHOW SACP 6-C (*)	+14°C	600	650	540+1300	1840	5	600	140	
SHOW SACP 6-G Estático	-25°C	600	650	540+1300	1840	5	1000	150	
SHOW SACP 6-D	-20°C+5°C	600	650	540+1300	1840	5	1200	150	

Los modelos (*) 6-C y 14-1 son especiales para chocolates y permite regular la humedad.
Frio ventilado en todos los mdoelos excepto ANPKGE-1 y SACP 6-G.
Cristal templado e iluminación por led. Estructura en acero inox 304. Ruedas integradas.
Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Gas R290.
Voltaje: 230 F+N.



SHOW ACP KPV-1	+2°C	810	650	540+1300	1840	5	600	150	
SHOW ACP KCV14-1 (*)	+14°C	810	650	540+1300	1840	5	600	150	
SHOW ANP KGE-1 Estático	-25°C	810	650	540+1300	1840	5	1000	160	
SHOW AMP KDV-1	-20°C+5°C	810	650	540+1300	1840	5	1200	160	

Los modelos (*) 6-C y 14-1 son especiales para chocolates y permite regular la humedad.
Frio ventilado en todos los mdoelos excepto ANPKGE-1 y SACP 6-G.
Cristal templado e iluminación por led. Estructura en acero inox 304. Ruedas integradas.
Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Gas R290.
Voltaje: 230 F+N.

CALIENTES Y NEUTRAS POR ENCARGO

CAFETERÍA/
HELADERÍA





Composición: LADY SOW

GRANITA

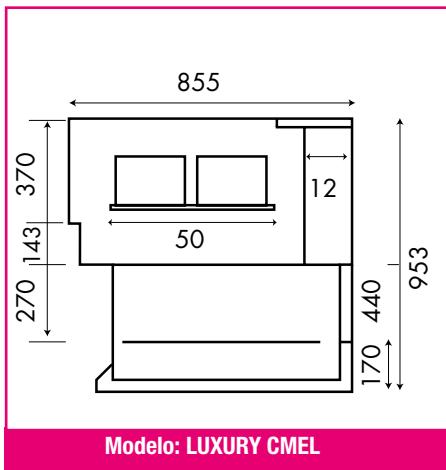


Composición: SENIOR 1

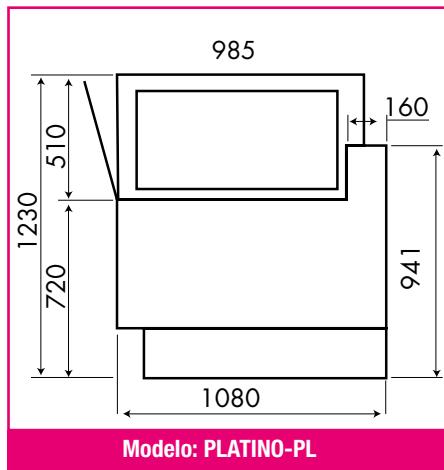


ELEGANCE

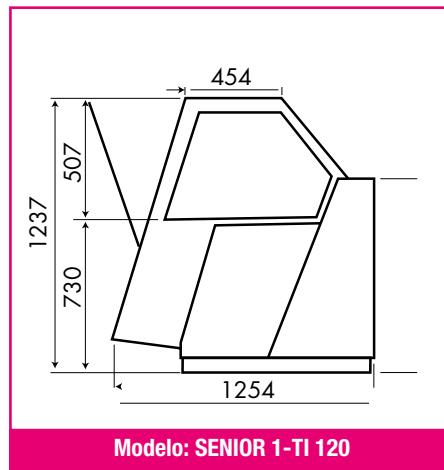
GRANITA



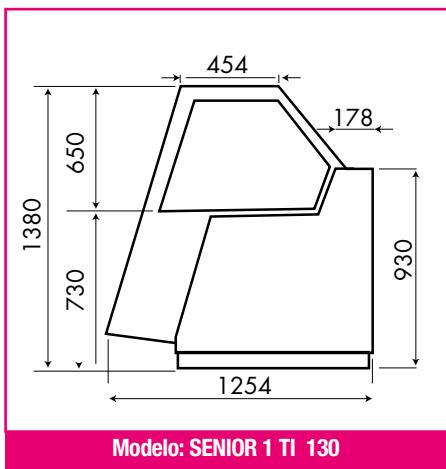
Modelo: LUXURY CMEL



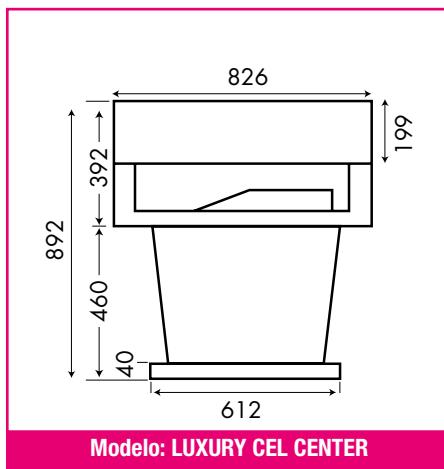
Modelo: PLATINO-PL



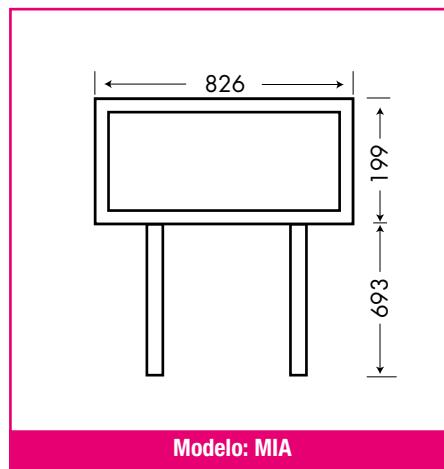
Modelo: SENIOR 1-TI 120



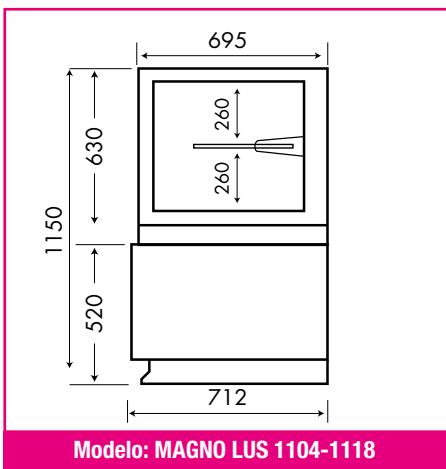
Modelo: SENIOR 1 TI 130



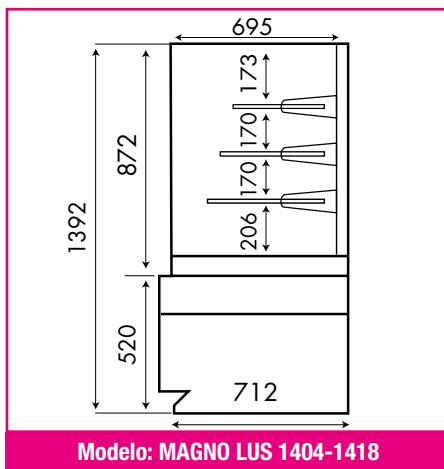
Modelo: LUXURY CEL CENTER



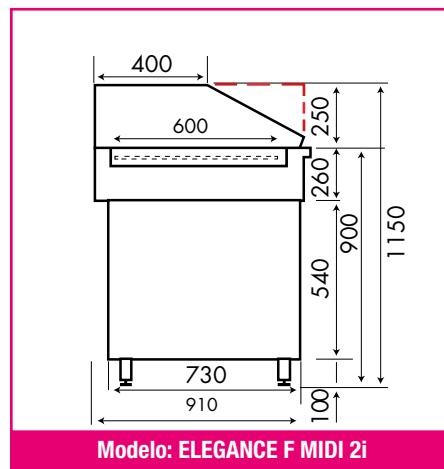
Modelo: MIA



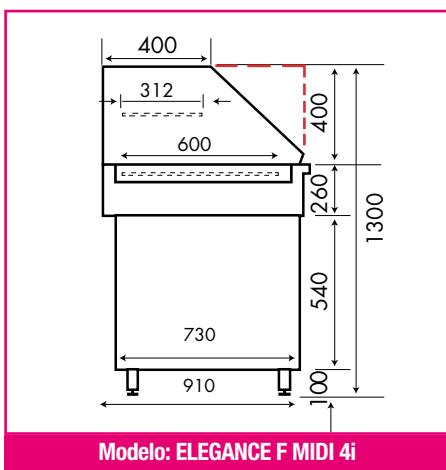
Modelo: MAGNO LUS 1104-1118



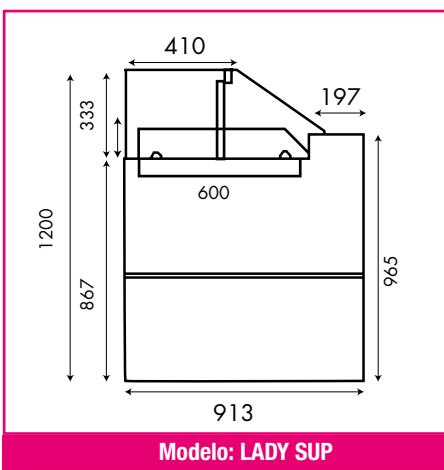
Modelo: MAGNO LUS 1404-1418



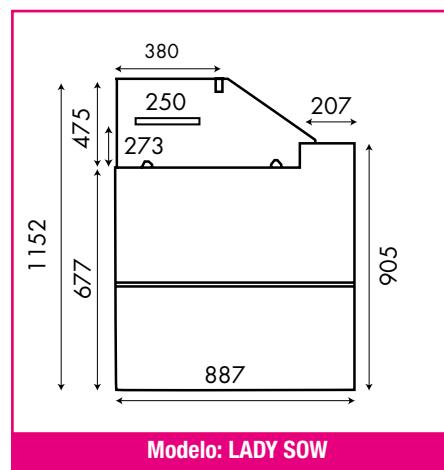
Modelo: ELEGANCE F MIDI 2i



Modelo: ELEGANCE F MIDI 4i



Modelo: LADY SUP



Modelo: LADY SOW

DIMENSIONES SIN REVESTIMIENTO. EN PAGINAS INTERIORES LAS MEDIDAS SI LO INCLUYEN

MANTECADORAS PASTEURIZADORAS



GRANITA
TARIFA SEPTIEMBRE 2024

MANTECADORAS VERTICALES



MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD LIT HORA-CICLO	MOD REFRIG.	W	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
--------	-------------	----------------	---------------------	-------------	---	-------------	------------	-----



MV6	6	1,3/1,5	6-1,5	Aire	700	44x57x52	230 F+N 50 Hz
MV10	10	1,3/1,5	10-2	Aire	1000	44x57x60	230 F+N 50 Hz

Modelo de sobremesa de extracción manual. Electromecánica. Ajuste manual de duración del ciclo.

Cuba vertical para controlar la elaboración y doble tapa que permite la recarga durante la misma.



MV15	6	2/2,3	15/1-2	Aire	1600	44x59x60	230 F+N 50 Hz
-------------	---	-------	--------	------	------	----------	---------------

Modelo sobre mesa de extracción automática y control de tiempo. Electromecánica. Agitador de 3 velocidades.

Cuba vertical para controlar la elaboración y doble tapa que permite la recarga durante la misma.



MV60	18	7/8	60/2-8	Aire	5800	60x85x130	400 3F+N 50 Hz
-------------	----	-----	--------	------	------	-----------	----------------

Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos:

Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Cuba vertical que permite controlar la elaboración y doble tapa para la recarga durante la misma. Posibilidad de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...

MANTECADORAS HORIZONTALES

MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD LIT HORA-CICLO	MOD REFRIG.	W	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
--------	-------------	----------------	---------------------	-------------	---	-------------	------------	-----



MH20	6	3,5 / 3,7	20/1-3,7	Aire	1600	44x80x70	230 F+N 50 Hz
-------------	---	-----------	----------	------	------	----------	---------------

Modelo sobre mesa de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos:

Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Opcional refrigeración por agua.

Posibilidad de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...



MH60	16	7 / 8	60/2-8	Aire	5800	60x83x152	400 F+N 50 Hz
-------------	----	-------	--------	------	------	-----------	---------------

Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza enfriamiento a temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable.

Posibilidad de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...

MANTECADORA PRODUCCIÓN & SERVICIO

MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD Kg HORA	MOD REFRIG.	W	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
--------	-------------	----------------	--------------	-------------	---	-------------	------------	-----



MGLS2	2 x10	2 x 4	2 x 15	Aire	2x1250	86x65x117	230 F+N 50 Hz
--------------	-------	-------	--------	------	--------	-----------	---------------

Modelo de mueble para producción, conservación y servicio inmediato. A la vez expositor con elevada visibilidad.

Módulos con funcionamiento independiente, con mando y compresor propios. Tecnología inverter para el control de la densidad.

Electrónica. Programas con parámetros ya introducidos para elaboración simple y posibilidad de variación por el usuario durante el proceso. Agitador con velocidad variable para distintas densidades.

Todos los modelos con posibilidad de refrigeración por agua.

ROBOT MULTIFUNCIÓN

MANTECADORA/PASTERIZADOR/PASTO-MANTECADOR/CUECECREMA



MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD Kg HORA	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
RPMC15	6	2/2,3	Helado 15 Pasteuriz 5 Past+Mante 4	Aire	1700	44x59x57	230 F+N 50 Hz	



Modelo de sobremesa de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos:
Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Programas especiales de pasteurización,
pasto-mantecación cuececrema. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable.

COMBI MANTECADOR / PASTERIZADOR/CUECECREMA

MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD LIT HORA-CICLO	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
PHC20	3,5 + 6	C1 - 2,5 / 2,75 C2 - 3,5 / 3,7	20/3,5	Aire	2200	44x80x70	230 F+N 50 Hz	



Modelo sobremesa de extracción automática y control de tiempo. Dotada de 2 cubas, una para cocer y otra para producir el helado. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable.

MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD LIT HORA-CICLO	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
PHC60	18 + 27	C1 - 7 / 8 C2 - 3,5	Helado 60/2-7 Pasteuriz. 10	Aire	3300 6000	60x84x151	400 3F+N 50 400 3F+N 50	



Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Dotada de 2 cubas, una para cocción y pasteurización, y otra para producir helado. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable.

MULTIFUNCIÓN PASTERIZADOR-CUECECREMA

MODELO	CARGA MAX L/Kg	PROD Kg CICLO	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
PC15	15	15 (80')	Aire	3300	60x85x134	230 F+N 50 Hz	



Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Programa especial de pasteurización bajo normativa HACCP, seguida de maduración y conservación a 4°C. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Ideal para de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...

MODELO	CARGA MAX L/Kg	PROD Kg CICLO	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
PC40	40	40 (100')	Aire	5300	60x85x134	400 3F+N 50	



Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Programa especial de pasteurización bajo normativa HACCP, seguida de maduración y conservación a 4°C. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Ideal para de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...

PASTERIZADOR

MODELO	CARGA MAX L/Kg	PROD LIT CICLO	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
P150 SOBREMESA		15 (90')	Aire	2000	60x85x43	230 F+N 50 Hz	
P400A MUEBLE	58	40 (120')	Aire	4000	60x85x133	400 3F+N 50	
P600A MUEBLE	58	60 (120')	Aire	6000	60x140x134	400 3F+N 50	



Modelo de mueble. Control de tiempo. Electrónica 5 programas: agitación para mezclado-amasado-lavado, tres programas de pasteurización a distintas temperaturas y enfriamiento.

CAFETERÍA



GRANIZADORAS

MODELO	NºCUBAS	LIT	GAS	DIMENSIONES	HP	W	V	PVP
FABIA 6*1	1	6*1	R-290	22x48x63	1/3	460	230 F+N 50 HZ	
FABIA 6*2	2	6*2	R-290	42x48x63	1/2	1050	230 F+N 50 HZ	
FABIA 10*1	1	10*1	R-290	22x48x74	1/3	460	230 F+N 50 HZ	
FABIA 10*2	2	10*2	R-290	42x48x74	1/2	1050	230 F+N 50 HZ	



La única granizadora del mercado potente y a un precio muy competitivo. Dirigida a locales de consumo medio.

Función mantenimiento + granizado. Grifo extraible. Mandos retranqueados protegidos. Laterales plásticos.

Electromecánica. Motorreductora ventilada. Turbo ventilación del motor. Campana de fácil montaje.

No incorpora luz. Tapa baja. Disponible en color negro. Blanca por encargo.



SORBY 12*1	1	12*1	R-290	20x52x69	1/4	350	230 F+N 50 HZ	
SORBY 12*2	2	12*2	R-290	40x52x69	3/8	500	230 F+N 50 HZ	

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

Pala agitadora superior opcional. Grifo extraible. Doble función granizado y mantenimiento. Color blanco opcional.

GRANIZADORAS POTENCIADAS

MODELO	NºCUBAS	LIT	GAS	DIMENSIONES	HP	W	V	PVP
YUKI 11*2	2	11*2	R-449	41x60x82	1/2	1250	230 F+N 50 HZ	



Con obus de carga color blanco.



CRYSTAL 10*1	1	10*1	R-290	22x48x80	1/3	800	230 F+N 50 HZ	
CRYSTAL 10*2	2	10*2	R-290	42x48x80	3/4	1300	230 F+N 50 HZ	
CRYSTAL 10*3	3	10*3	R-290	62x48x80	3/4+	1530	230 F+N 50 HZ	

Luz opcional LED. (cada cuba)

Versión Express

Dirigida a todo tipo de locales de consumo alto. Función mantenimiento + granizado. Grifo extraible. Mandos retranqueados protegidos. Laterales plásticos. Electromecánica. Motorreductora ventilada. Campana de fácil montaje. Disponible en color negro. Blanca por encargo. Gas R290.



ICE FROST 14*1	1	14*1		20x51x82	1/3	550	230 F+N 50 HZ	
ICE FROST 14*2	2	14*2		40x51x82	1/2	940	230 F+N 50 HZ	
ICE FROST 14*3	3	14*3		60x51x82	5/8	1130	230 F+N 50 HZ	

Color negro de serie, color blanco opcional. Luz led en cada tapa. Pala superior y función mantenimiento de serie. Laterales inox opcionales. Gas R290.

GRANIZADORAS ECOLÓGICAS

MODELO	NºCUBAS	LIT	GAS	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
	TROPICAL 11*2	2	11*2	R-449	50x70x90	1/2	1250	230 F+N 50 HZ
	<i>Ventilación superior, tapa iluminada, motoreductora electrónica. Especial para parques acuáticos y locales donde no puede respirar por la trasera.</i>							
	IPRO 1 mecánica	1	12x1		20x58x87	1/3	400	230 F+N 50 HZ
	IPRO 2 mecánica	2	12*2		40x58x87	1/2	650	230 F+N 50 HZ
	IPRO 3 mecánica	3	12*3		60x58x87	3/4	800	230 F+N 50 HZ
	<i>Cuba especial de doble pared que evita la condensación y ahorra 30% de consumo energético. Sistema de "cascada" que garantiza la homogeneidad del granizado. Luz led de serie. Color blanco de serie, color negro opcional.</i>							

TAPAS DE RECARGA AUTOMÁTICA MODELO IPRO

	PVP
	TAPA PREMIX (ya mezclado). 1 tapa por cuba. Color blanco de serie, color negro opcional. Carga peristáltica, por nivel.
	TAPA POST MIX 5+1 primaria (Mezcla jarabe con agua dentro de la cuba). ESPECIFICAR MODELO.
	TAPA POST MIX 5+1 secundaria (Mezcla jarabe con agua dentro de la cuba). ESPECIFICAR MODELO.
	<i>1 tapa primaria en 1 cuba y resto de cubas las secundarias. Color blanco de serie, color negro opcional.</i>

GRANIZADORAS BIVALENTES PARA CREMAS

MODELO	NºCUBAS	LIT	GAS	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
	NATA 4	1	4	R-134	22x48x56	1/4	280	230 F+N 50 HZ
	NATA 4x2	2	4x2	R-134	42x48x60	3/8	550	230 F+N 50 HZ
	BIANCA 6x1	1	6	R-290	22x48x63	1/3	460	230 F+N 50 HZ
	BIANCA 6x2	2	6x2	R-290	42x48x68	1/2	1050	230 F+N 50 HZ
	<i>Especial para cremas. También mantenimiento y granizado. Grifo extraíble. Mandos protegidos. Electromecánica. Motorreductora ventilada. Turbo ventilación del motor. Campana de fácil montaje. No incorpora luz. Tapa baja. Disponible en color negro. Blanca por encargo.</i>							
	SP 1 CREMA	1	5	R-290	26x44x61	1/4	350	230 F+N 50 HZ
	SP 2 CREMA	2	5*2	R-290	45x44x61	3/8	500	230 F+N 50 HZ
	<i>Concebida para cremas y dotada de motorreductor especial. Color negro de serie, color blanco opcional.</i>							

GRANIZADORAS CREMA SOFT

MODELO	NºCUBAS	LIT		DIMENSIONES	HP	W	V	PVP
	GT 1 SOFT PUSH	1	6	26x43x65	1/4	350	230 F+N 50 HZ	
	GT 2 SOFT PUSH	2	6*2	45x44x65	1/2	765	230 F+N 50 HZ	

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

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

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

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

DISPENSADORES

MODELO	NºCUBAS	LIT		DIMENSIONES	HP	W	V	PVP
	BLOOM 12	1	1x12	20x40x65	1/4	180	230 F+N 50 HZ	
	BLOOM 12x2	2	2x12	40x40x65	1/3	250	230 F+N 50 HZ	
	BLOOM 12x3	3	3x12	60x40x65	1/2	350	230 F+N 50 HZ	

Mezcla del producto por pala.

MODELO	NºCUBAS	LIT		DIMENSIONES	HP	W	V	PVP
	CUBE 2	2	2x9	29x40x65	1/6	125	230 F+N 50 HZ	
	CUBE 4	4	4x9	52x38x65	1/5	150	230 F+N 50 HZ	

Mezcla del producto por pala.

MODELO	NºCUBAS	LIT		DIMENSIONES	HP	W	V	PVP
	BIG CUBE 1	1	1x18	26x40x69	1/6	125	230 F+N 50 HZ	
	BIG CUBE 2	2	2x18	44x38x69	1/6	125	230 F+N 50 HZ	

Mezcla del producto en la cuba mediante bomba.

CHOCOLATERAS

MODELO	NºCUBAS	LIT		DIMENSIONES	HP	W	V	PVP
	LOLA CHOCO VISUAL 3	1	3	22,5x27x43		850	230 F+N 50 HZ	
	LOLA CHOCO VISUAL 6	1	6	26x30x44		850	230 F+N 50 HZ	

Cuece y mantiene.

FABRICADORES DE HIELO

MODELO	GR	PRODUC KG/24H	ALMACEN KG	CUBITOS CICLO/H	W	DIMENSIONES	VOL/Hz	PVP
--------	----	------------------	---------------	--------------------	---	-------------	--------	-----

Cubito macizo



G 20-6	18	20	6	24/49	450	37x50x60	230F+N 50Hz	
G 25-6	38	25	6	18/26	450	37x50x60	230F+N 50Hz	
G 30-10	38	30	10	18/31	450	37x50x69	230F+N 50Hz	
G 37-15	38	37	15	24/39	550	50x59x69	230F+N 50Hz	
G 45-15	38	45	15	24/47	600	50x59x69	230F+N 50Hz	
G 50-25	38	50	25	24/52	750	50x59x80	230F+N 50Hz	
G 60-40	38	60	40	36/63	850	74x61x92	230F+N 50Hz	
G 80-40	38	80	40	36/83	900	74x61x92	230F+N 50Hz	
G 100-60	38	100	60	36/104	1000	74x61x102	230F+N 50Hz	
G 130-75	38	130	75	36/135	1700	84x75x107	230F+N 50Hz	



G 150 MODULAR	38	140	60/156	1900	87x56x81	230F+N 50Hz	
G 300 MODULAR	38	280	120/313	2700	126x60x86	230F+N 50Hz	



Todos los modelos disponibles en versión refrigeración aire o agua. Especificar en cada pedido. Tropicalizada 43º.

También en versión 18 gr

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

Fabricación del hielo mediante difusores. Inversión de ciclo. Refrigerante R452A.

Cubito Hueco [Mueble]



GCH 20-5	17	20	5	15/49	250	34x55x62	230F+N 50Hz	
GCH 25-7	17	25	7	15/61	250	34x55x69	230F+N 50Hz	
GCH 35-12	17	35	12	20/86	350	45x55x69	230F+N 50Hz	
GCH 45-16	17	45	16	35/110	370	50x60x69	230F+N 50Hz	
GCH 50-21	17	50	21	35/123	370	50x59x88	230F+N 50Hz	
GCH 60-28	17	60	28	35/147	570	60x59x88	230F+N 50Hz	
GCH 90-40	17	90	40	60/221	790	80x59x88	230F+N 50Hz	
GCH 150-70	17	150	70	90/368	950	92x65x128	230F+N 50Hz	

Todos los modelos disponibles en versión refrigeración aire o agua. Especificar en cada pedido. Tropicalizados 43ºC.

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

Inversión de ciclo. Refrigerante R134A.

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

FABRICADORES DE HIELO

MODELO	GR	PRODUC KG/24H	ALMACEN KG	CUBITOS CICLO/H	W	DIMENSIONES	VOL/Hz	PVP
--------	----	------------------	---------------	--------------------	---	-------------	--------	-----

Cubito cuadrado [modular]



GCC 150 MODULAR	10	150	---	168/625	850	56x62x58	230F+N 50Hz	
GCC 250 MODULAR	10	250	---	234/1.042	1100	76x62x58	230F+N 50Hz	
GCC 320 MODULAR	10	300	---	234/1.333	1400	76x62x58	230F+N 50Hz	
GCC 400 MODULAR	10	400	---	342/1.875	2100	76x62x73	230V 3N 50Hz	

Hielo solicitado en franquicias burguer. También cubitos en versión 6 y 17 gr

Todos los modelos disponibles en versión refrigeración aire o agua. Tropicalizados 43º.

Estructura inox., Fabricación de hielo mediante evaporador vertical. Inversión de ciclo. Refrigerante R452A.

Dimensiones del cubito: 10GR (22x22x24); 6GR (23x10x24); 17GR (29x29x24).

Hielo troceado



GHT 100-15	100	15	700	50x67x70	230F+N 50Hz	
GHT 140-25	140	25	700	50x67x80	230F+N 50Hz	
GHT 140 MODULAR	140	-	700	50x50x50	230F+N 50Hz	
GHT 300 MODULAR	300	-	1300	56x53x56	230F+N 50Hz	
GHT 600 MODULAR	600	-	2000	61x57x73	230F+N 50Hz	

Todos los modelos disponibles en versión aire o agua. Especificar en cada pedido. Refrigerante R452A.

Tropicalizados 43°C. Estructura inox. Cuba en ABS. Puerta en ABS. Fabricación de hielo mediante evaporador cilíndrico vertical.

Contiene sólo 25% de agua residual, por lo que es muy apreciado para exponer pescado, en coctelería y sector farmacéutico.

Hielo en escamas planas [modular]



GE 250 MODULAR	250	---	1000	102x59x77	230F+N 50Hz	
GE 600 MODULAR	600	---	2600	111x64x80	400V 3N 50Hz	
GE 1000 MODULAR	1000	---	4500	111x64x84	400V 3N 50Hz	
GE 1500 MODULAR	1500	---	5500	138x74x97	400V 3N 50Hz	

Sin carenado inox

Hielo con grosor 1,5 mm y -7°C, resistente, seco y duradero. Usado especialmente en expositores de supermercado y procesos industriales de alimentación. Sólo refrigerados por aire. Gas. Estructura inox. Fabricación de hielo mediante evaporador cilíndrico vertical y rasqueta.

Refrigerante R452A. Tropicalizados 43°C.

Contenedores



S - 150	---	150	56x85x105	---
S - 200	---	200	77x85x105	---
S - 250	---	250	108x85x97	---
S - 400	---	400	124x88x127	---
SC - 300 con 1 carro	---	300+100	79x122x191	---
SC - 600 con 2 carros	---	600+200	153x122x191	---

- Exterior en acero inoxidable, excepto puerta. - Interior en polietileno. Aislamiento en poliuretano. - Encimera abierta

MÁQUINAS DE CAFÉ

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



NOVA 22 BASIC 2 GR 8 inox 57x55x47 275 3250 230

NOVA 22 2 GR 12 72x55x47 275 3500 4500 230/400

NOVA 22 3 GR 19 96x55x47 275 5500 7000 230/400

Opcional: frontal iluminado 2 gr

Opcional: frontal iluminado 3 gr

Con motobomba interior, 2 vaporizadores y 4 dosis por grupo.



SPRINT 100E 2 gr 5 61x54x55 275 2800 4200 230/400

100 E TRONIC 2 GR 12 70x54x55 300 3500 3500 230/400

100 E TRONIC 3 GR 19 94x54x55 300 5500 5500 230/400

6 dosis automáticas y programables desde el exterior, muy fácilmente. La programación de cada grupo puede ser diferente. Motobomba interior. Consumo máximo 7 gr por café.



100 E TOUCH 2 GR 12 70x54x55 300 3500 3500 230/400

100 E TOUCH 3 GR 19 94x54x55 300 5000 5500 230/400

Opcional: frontal iluminado 2 gr

Opcional: frontal iluminado 3 gr

Con motobomba interior, 2 vaporizadores y 6 dosis por grupo.



105 ADVANCE 2 gr 10 79x54x52 275 5300 5300 230/400

105 ADVANCE 3 gr 12 103x54x52 275 7250 7250 230/400

Se caracteriza por su avanzado nivel de programación, sencillo y desde el exterior

Frontal iluminado de serie



MULTIBOILER 2 GR 12+2x0,4 77x57x57 275 5300 5300 230/400

MULTIBOILER 3 GR 12+3x0,4 101x57x53 275 7250 7250 230/400

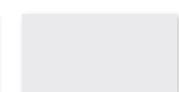
Permite ajustes precisos para la obtención del mejor extracto y satisfacción del paladar más exquisito.

Luz led de serie. Disponible en blanco perla, verde británico y marrón café.

COLORES DE SERIE



Antracita



Gris



Rojo Metalizado



Azul Sky



Blanco Brillante



Negro Mate



MÁQUINAS DE CAFÉ SUPER AUTOMÁTICAS

MODELO	LIT CALDERA	DIMENSIONES	W	V	PVP
--------	-------------	-------------	---	---	-----



SUPER 100 1 gr

30x50x58

2750-3300

220V. 50/60 Hz

Dirigida a restaurante y pequeños hoteles. Para un uso de 100 dosis diarias aprox.
15 lit de agua caliente/ hora. Tola de 1,2 kg de café en gano. Contenedor posos de 700 gr
Touch personalizable con 32 posibles combinaciones
La versión sin conexión a la red permite ser usada en cualquier estancia, terraza...

Optional: tanque de agua adicional 8 lit 11x50x58



SUPER 300 1 gr

4

34x54x83

2750-3300

220V. 50/60 Hz

Dirigida a hoteles medianos y grandes. Para un uso de 300 dosis diarias aprox.
27 lit de agua caliente/ hora. 2 Tolvas de 1,2 kg c/ una de café en gano. Contenedor posos de 700 gr.
Touch personalizable con 32 posibles combinaciones.
El tubo para la erogación del agua caliente (con caldera independiente de 0,8 lit).

Optional: Dosisificador producto en polvo (600 gr leche; 1000 de chocolate)

MOLINOS

MODELO	MUELAS Ø TIPO	PRODUCCIÓN Kg/h	RPM	CAPACIDAD Kg	DIMENSIONES	W	V	PVP
--------	---------------	-----------------	-----	--------------	-------------	---	---	-----



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

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

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

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

Diseño especial de muelas que acarician el grano moliendo y no rompiendo, con el resultado final: más calidad en el café y vida mas larga de las muelas. Motor con protección térmica. Rearme manual. Muy silenciosos. Centralita electrónica que controla arranque y parada. Corona que disipa el calor y no quema el café. Estructura de aluminio en fundición inyectada. Sistema de dosificación volumétrica manual por palanca. Tiempo molienda regulable: 30/50/80 ó 120 segundos. Conexión automática del motor tras 6, 12, 18 ó 24 extracciones. Regulación dosificación café entre 5 y 8 gramos (opcional 10gr.) Capacidad del contenedor: 250 gr.



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

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

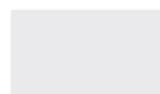
Café siempre recién molido. Regulación electrónica de la dosis.

Diseño especial de muelas que acarician el grano moliendo y no rompiendo, con el resultado final: más calidad en el café y vida mas larga de las muelas. Motor con protección térmica. Rearme manual. Muy silenciosos. Centralita electrónica que controla arranque y parada. Corona que disipa el calor y no quema el café. Estructura de aluminio en fundición inyectada.

COLORES DE SERIE



Antracita



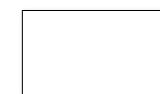
Gris



Rojo Metalizado



Azul Sky



Blanco Brillante



Negro Mate

AUXILIAR CAFETERÍA

	MODELO		DIMENSIONES	Kw	V	PVP
--	--------	--	-------------	----	---	-----



TOSTADOR SENCILLO

TPS

53x29x25

2,2

230 F+N

Resistencia blindada. Con temporizador. 1 parrilla en dotación. Disponible también en cuarzo.



TOSTADOR DOBLE

TPD

53x29x37

3,3

230 F+N

Resistencia blindada. Con temporizador. 1 parrilla en dotación. Disponible también en cuarzo.



COCEDOR DE SALCHICHAS SIN GRIFO

CPS

27x35x34

1

230 F+N

COCEDOR DE SALCHICHAS CON GRIFO

CPSG

27x35x34

1

230 F+N



GOFRERA SIMPLE 2 (6x4)

GGOS 64

(10x17x1,5)x2

30x44x32

2,2

230 F+N

Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300º. Bandeja recoge grasas.



GOFRERA DOBLE 2 (6x4)

GGOS 64.2

(10x17x1,5)x4

58x44x32

2,2x2

230 F+N

Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300º. Bandeja recoge grasas.



GRILL SENCILLO LISO 1.7

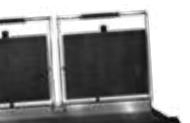
GGRSLL

29x44x30

1,7 5

230 F+N

Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300º. Superficie plancha 36x27. Bandeja recoge grasas.



GRILL MEDIO ACANALADO

GGRSAA

41x50x30

2,5

230 F+N

Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300º. Superficie plancha 36x27. Bandeja recoge grasas.



GRILL DOBLE TAPA ACANALADO

GGR2AA

56x44x30

3,5

230 F+N

Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300º. Superficie plancha 36x27. Bandeja recoge grasas.



CREPERA ELÉCTRICA 1

GCEC1

45x52x24

3

230 F+N

Diámetro 40 cm. Estructura en acero inoxidable. Placa temperatura de 50º a 300º, antiadherente cubierto de teflón.



CREPERA ELÉCTRICA 2

GCE2

90x52x24

2x3

230 F+N

Diámetro 40 cm. Estructura en acero inoxidable. Placa temperatura de 50º a 300º, antiadherente cubierto de teflón.



CHOCOLATERAS (Ver página 29)

AUXILIAR CAFETERÍA

MODELO	LIT	DIMENSIONES	R.P.M.	Kw	V	PVP	
	BATIDORA-TRITURADORA 500	LT 500-3	2	28X26X52	3800	1,5	230 F+N
	<i>3 programas de 30', 60' y 90' de serie + función en continuo Estructura plástica</i>						
	BATIDORA-TRITURADORA 2 LIT	F750-2	2	21x21x49	1400-2400	0,75	230 F+N
	<i>Regulador de velocidad. Estructura de aluminio con vaso de policarbonato. Vaso Inox opcional.</i>						
	BATIDORA-TRITURADORA INDUSTRIAL	F750-5	5	25x26x54	1400-2400	0,75	230 F+N
	<i>Regulador de velocidad. Vaso inox de serie. Estructura inox</i>						
	BATIDORA (Vaso policarbonato)	R-B1	1	18x18x48	15000	0,15	230 F+N
	BATIDORA (Vaso inox)	R-B1VX	1	18x18x48	15000	0,15	230 F+N
	<i>Estructura en aluminio y acero inox. Silenciosa.</i>						
	EXPRIMIDOR SIN TAPA	R-EST	-	20x20x30	900	0,35	230 F+N
	<i>Cromado. Estructura en ABS e inox. Desmontable para facilitar su limpieza.</i>						
	EXPRIMIDOR CON TAPA	R-ECT	-	20x22x33	1400	0,35	230 F+N
	<i>Construido en acero inoxidable. Start automático por presión de tapa. Filtro, cuenco y escurridor desmontables para facilitar su limpieza</i>						
	TRITURADOR DE HIELO	FTH	-	42x21x32	1400	0,34	230 F+N
	<i>Estructura en aluminio. Cuchillas inox. Motor ventilado</i>						

AUXILIAR CAFETERÍA

MODELO		DIMENSIONES	R.P.M.	Kw	V	PVP
	GRUPO MULTIPLE 2 FUNCIONES	FG2	44x20x47		0,7	230 F+N
	Exprimidor + Triturador. <i>Estructura en aluminio barnizado. Motores ventilados. Cuchillas y recipientes en contacto con el producto en acero inoxidable (vaso triturador inox opcional).</i>					
	GRUPO MULTIPLE 3 FUNCIONES	FG3	57x32x53		1,1	230 F+N
	Exprimidor + Triturador + Picador de hielo. <i>Estructura en aluminio barnizado. Motores ventilados. Cuchillas y recipientes en contacto con el producto en acero inoxidable (vaso triturador inox opcional).</i>					
	GRUPO MULTIPLE 4 FUNCIONES	FG4	57x32x53		1,2	230 F+N
	Exprimidor + Triturador + Picador de hielo + Batidora. <i>Estructura en aluminio barnizado. Motores ventilados. Cuchillas y recipientes en contacto con el producto en acero inoxidable (vaso triturador inox opcional).</i>					
	LICUADORA INDUSTRIAL	FLI	35x26x44	3000	0,4	230 F+N
	<i>Se coloca la fruta o vegetal por la parte superior. Tras centrifugar el jugo sale por el grifo y los desperdicios van directos al vaso contenedor que se incluye en dotación. Contenedor de ø 18x27h. Cesto, filtro y cuchillas en Inox. Motor ventilado. Estructura en aluminio.</i>					

NOTAS



FRÍO COMERCIAL

Refrigerators / Refrigeration



FRÍO COMERCIAL

ZINCO
by GRANITA



ÍNDICE Index / Sommaire

ESPAÑA AHORRO DE ENERGÍA

Productos fabricados en conformidad con el medio ambiente.

Optimas clases energéticas y climáticas de los equipos basados en: calidad y espesor del aislante, eficiencia y/o tipo de compresor, eficiencia de los motores eléctricos y/o electrónicos, gas refrigerante utilizado.

INGLATERRA ENERGY SAVING

Products manufactured in compliance with the above environment.

The various factors influencing the allocation of refrigeration equipment into various energy classes and climate classifications, are: quality and thickness of insulation, efficiency and/or type of compressor, efficiency of electric and/or electronic motors, type of gas refrigerant used.

FRANCIA ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Produits fabriqués dans le respect de l'environnement.

Certains des critères qui influencent l'appartenance aux différentes classes énergétiques et climatiques des appareils réfrigérés sont: la qualité et l'épaisseur de l'isolation, l'efficacité et/ou le type de compresseur, le rendement des moteurs électriques et/ou électroniques et le gaz réfrigérant utilisé.



ABATIDORES

F 142-143



ARMARIOS
HELADERÍA

F 144-145



ARMARIOS
PASTELERÍA
CONTROL
DE HUMEDAD

F 146



ARMARIO
FERMENTACIÓN
CONTROLADA

F 147



ARMARIOS
PANADERÍA

F 148



ARMARIOS
PESCADOS

F 148



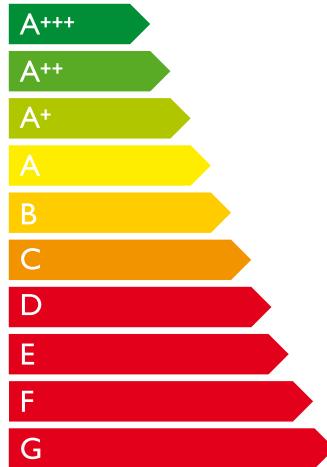
ARMARIOS
GN Y 700

F 149-151



ENERGIA Energy Énergie

A+

XYZ
kWh/annumMESAS GN Y
600/FRENTE
MOSTRADORES
MESAS EURONOR

F 152-155

MESA PIZZAS
Y ENSALADAS

F 156

VITRINAS
TAPAS

F 157

VITRINAS
SUSHI/PESCADO

F 157

VITRINAS
CARNES/
PESCADOS
RESTAURANTES

F 157

ARMARIOS
EXPOSITORES
Y ARCONES

F 159



CÁMARAS

F 160-164

700
0+10 C°

A

310 €Anual
Yearly
Annuelle

G

310 €Anual
Yearly
Annuelle**1400**
0+10 C°

A

525 €Anual
Yearly
Annuelle

G

R290
ECO-FRIENDLY**CFC
HCFC
FREE****90%
RECYCLABLE****CE**

ABATIDORES

Blast chillers | Cellules de refroidissement



■ Un complemento imprescindible para la restauración porque evitan la proliferación de bacterias, racionan el tiempo, reducen las mermas y alargan la vida de los alimentos.

La versión para carros posee 99 posible programas, de los que 25 ya van predeterminados.

Los demás, cuentan con 4 programas:

- Abatimiento positivo rápido SOFT para productos delicados.
- Abatimiento positivo rápido HARD para productos no delicados.
- Congelación rápida.
- Abatimiento positivo soft y posterior congelación rápida.

La versión heladería, además, permite regular la velocidad de los ventiladores, en función del tipo de helado [con más o menos agua].

■ An essential complement for catering because they prevent the proliferation of bacteria, rationalize time, reduce waste and extend the life of food.

The version for trolley has 99 possible programs, of which 25 are already predetermined.

The others have 4 programs:

- SOFT rapid positive blast chilling for delicate products.
- HARD rapid positive chilling] for non-delicate products.
- Quick freeze.
- Positive soft chilling and subsequent quick freezing.

The ice cream version also allows the fan speed to be regulated, depending on the type of ice cream [with more or less water].

■ Un complément indispensable à la restauration car elles empêchent la prolifération des bactéries, rationalisent le temps, réduisent les déchets et prolongent la durée de vie des aliments.

La version pour chariots a 99 programmes possibles, dont 25 sont déjà pré-déterminés.

Les autres ont 4 programmes:

- Refroidissement rapide positif SOFT pour les produits délicats.
- Refroidissement positif rapide HARD] pour les produits non délicats.
- Congélation rapide.
- Refroidissement doux positif et congélation rapide ultérieure.

La version pour glace permet également de régler la vitesse du ventilateur, en fonction du type de glace [avec plus ou moins d'eau].

ABATIDORES GASTRONORM-EURONORM

SPECIAL voltage +5%

MODELO	CAPACIDAD	PRODUCT +90°C +3°C 90'	PRODUCT +90°C -18°C 240'	DIMENS	KW	V/Hz	REFRIG.	PESO	PVP
	DSAM323	3 2/3	7 kg	5 kg	66x64x49	0,5	230V F+N	452a	55
	DSAM311	3 1/1	9 kg	6 kg	68x73x85	0,6	230V F+N	452a	80
	DSAM511	5 1/1	15 kg	12 kg	68x73x85	0,7	230V F+N	452a	80
	DSAM51164	5 1/1 60x40	15 kg	12 kg	82x86x85	0,8	230V F+N	452a	90
	DSAM101164	10 1/1 60x40	30 kg	20 kg	82x86x147	1,8	400V 3F+N	452a	170
	DSAM151164	15 1/1 60x40	50 kg	30 kg	82x86x182	2,2	400V 3F+N	452a	195
	DSAM151164-90	15 1/1 60x40	60 kg	40 kg	82x86x182	3,3	400V 3F+N	452a	210

La cámara alcanza de serie (-) 30°C, pudiendo llegar a (-) 40°C por encargo, sin sobrecoste. Pueden funcionar por tiempo o por sonda. Finalizado el abatimiento, automáticamente pasa a posición mantenimiento. 4 programas. 1 rejilla inox en dotación. Puertas reversibles excepto mod 323. Sonda al corazón de serie. Disposición versión Top con lámpara esterilizadora y conector USB.

ABATIDORES HELADERÍA

MODELO	CAPACIDAD	PRODUCT -22°C	0°C 240'	DIMENS	KW	V/Hz	REFRIG.	PESO	PVP
	DSAH 6 - 90	6x(36x16,5x12)		20 Kg	82x86x85	1,4	230V F+N	452a	110
	DSAH15 - 90	15x(36x16,5x12)		40 kg	80x86x147	5,4	400V 3F+N	452a	175
	DSAH24 - 90	24x(36x16,5x12)		60 kg	82x86x182	9,8	400V 3F+N	452a	220

La cámara alcanza de serie (-) 30°C, pudiendo llegar a (-) 40°C por encargo, sin sobrecoste. Funcionan por tiempo o por sonda. Finalizado el abatimiento, automáticamente se mantienen a la temperatura alcanzada. Dispone de un regulador de la velocidad. Puertas reversibles. Sonda al corazón y 1 rejilla inox de serie. Disposición versión Top con lámpara esterilizadora y conector USB. Admiten bandejas 60x40 y GN.

ABATIDORES PARA CARROS

MODELO	CAPACIDAD	PRODUCT +90°C +3°C 90'	PRODUCT +90°C -18°C 240'	DIMENS	KW	V/Hz	REFRIG.	PESO	PVP
	DSAC20	20 1/1 60x40	100 Kg	60 Kg	130x124x217	5,1	400V 3F+N	452a	470
	DSAC40	40 1/1 60x40	170 Kg	120 Kg	140x136x217	8,4	400V 3F+N	452a	550
	DSAC20 SG	20 1/1 60x40			130x124x217		SIN MOTOR	452a	260
	DSAC20 SG	40 1/1 60x40			140x136x217		SIN MOTOR	452a	280
	DSAC20 PASANTE	20 1/1 60x40	100 Kg	60 Kg	130x124x217		400V 3F+N	452a	490
	DSAC40 PASANTE	40 1/1 60x40	170 Kg	120 Kg	140x136x217		400V 3F+N	452a	570
	DSAC20 SG PASANTE	20 1/1 60x40			130x124x217		SIN MOTOR	452a	280
	DSAC40 SG PASANTE	40 1/1 60x40			140x136x217		SIN MOTOR	452a	300

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

Motor a distancia incluido en el precio. Precargado de gas. Distancia máxima 15 M. RAMPAS NO INCLUIDAS.



ESPECIAL HELADERÍA PASTELERÍA PANADERÍA

Special for ice cream-pastry-bakery special/
Spécial pour glaces-pâtisserie-boulangerie

■ **Amplia gama en armarios especiales dirigidos, específicamente, al sector de la heladería-pastelería y panadería:**

- Grandes capacidades.
- Mayor aislamiento.
- Ventilación uniforme en todas las parrillas.
- Control de la humedad.
- Control de la fermentación...
- Ambiente de trabajo de hasta +40°C con 40% humedad relativa [Clase CLIMÁTICA 5].
- y alta tecnología que permite opcionalmente gestionar vía wifi-bluetooth.

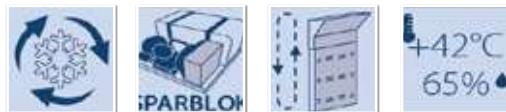
■ **Wide range of special refrigerated cabinets, specifically aimed at the ice cream-pastry and bakery sector:**

- Large capacities.
- Increased insulation.
- Uniform ventilation on all shelves.
- Humidity control.
- Fermentation control...
- Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity [CLIMATE Class 5].
- and high technology that optionally allows management via wifi-bluetooth.

■ **Large gamme d'armoires réfrigérées spéciales, spécifiquement destinées au secteur de la glacerie-pâtisserie et de la boulangerie:**

- Grandes capacités
- Isolation accrue
- Ventilation uniforme sur toutes les étagères
- Contrôle de l'humidité
- Contrôle de la fermentation...
- Environnement de fonctionnement jusqu'à +40°C avec 40% d'humidité relative [Classe CLIMATIQUE 5].
- et de la haute technologie qui permet en option la gestion via wifi-bluetooth.





Construido en inoxidable 304. Guia sinox y parrillas extraibles. Máximo aislamiento de 80mm en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Equipo tropicalizado monobloc, con evapordor exterior que ofrece un parochevamiento del 100%. Refrigeración ventilada con canalización interna para la distribución del frío. Dotado de pedal para abrir la puerta, luz y cerradura Puerta reversible. El modelo 900 dispone de desagüe en el interior de la cabina.

Clase Climática 5. Eficiencia Energética Clase A.

MODELO	°C	PARRILLAS DOTACIÓN	DIMENS ÚTILES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	--------------------	---------------	-----------------	---	------	--------	-----



DSAH 700 LIT	-18/-22°C	9x(GN 2/1)	56x66x153	72x82x208	650	230-1/50 Hz	R 290	
--------------	-----------	------------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	--

Capacidad : 36 cubetas EN 365x165x120 (9 niveles de 4 cubetas cada uno), no incluidas en el precio.

DSAH 700 PLUS	-18/-22°C	9x(69x53)	57x74x153	73x90x208	650	230-1/50 Hz	R 290	
---------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	--

Capacidad: 54 cubetas EN 365x165x120 (9 niveles de 6 cubetas cada uno), no incluidas en el precio.



DSAH 900 LIT	-18/-22°C	10x(60x80)	67x83x171	83x99x226	850	230-1/50 Hz	R 290	
--------------	-----------	------------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	--

Capacidad : 60 cubetas EN 365*165*120 (10 niveles de 6 cubetas cada uno), no incluidas en el precio.

Opcional: Bluetooth-Wifi

ARMARIOS PASTELERÍA Y CHOCOLATE CON CONTROL DE HUMEDAD



Humedad controlada por humidificador ultrasónico que nebuliza el agua en la cámara. Control y gestión constantes de la temperatura y la humedad mediante sondas electrónicas de alta precisión. Visualización gráfica en tiempo real de temperatura y humedad. Historial de las temperaturas hasta 10 años. Parrillas 60*40 en modelos 701 y 60x40 y en modelos 901 no incluidas en dotación. Gran capacidad y aprovechamiento. Guias inox con parrillas extraíbles. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional [mismas dimensiones]. Construida en acero inox 304, incluso trasera. Pedal para abrir la puerta. 80 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC.

Eficiencia Energética Clase A.

MODELO	°C	HUMEDAD %	DOTACIÓN	DIMENS ÚTILES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	-----------	----------	---------------	-----------------	---	------	--------	-----



AP701CH65	-2/+10°C	45-65	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	R-290	
-----------	----------	-------	--------------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	--

AP701CH95	-2/+10°C	65-95	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	R-290	
-----------	----------	-------	--------------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	--

AP901CH65	-2/+10°C	45-65	20 par guías	67x83x154	83x99x226	497	230-1/50 Hz	R-290	
-----------	----------	-------	--------------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	--

AP901CH95	-2/+10°C	65-95	20 par guías	67x83x154	83x99x226	497	230-1/50 Hz	R-290	
-----------	----------	-------	--------------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	--



AP701CH65C	-2/+10°C	45-65	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	R-290	
------------	----------	-------	--------------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	--

AP701CH95C	-2/+10°C	65-95	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	R-290	
------------	----------	-------	--------------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	--

VER APARTADO CAFETERÍA HELADERÍA





Construido en acero inoxidable 304, con guías inox para poder extraer las parrillas. Temperatura: -5°C/+35°C. Capacidad: hasta 27 bandejas o parrillas 60*40. 99 programas con parámetros variables. Posibilidad de ciclos manuales y ciclos referidos con opción de memorizar los ciclos utilizados, calientes y frio, de forma alternativa. 7 fases: 1 enfriamiento y estabilización, 2 conservación, 3 despertar del producto, 4 fermentación 1, 5 fermentación 2, 6 fermentación 3, 7 retraso horneado. Control de la humedad hasta 95%. Visible en el visor. Panel touch con visor de temperatura, humedad, gráficas y asistencia. Luz, llave y pedal de apertura. Motor monobloc tropicalizado [hasta 42°C a 65% humedad]. Frio ventilado de reparto uniforme y regulable con posibilidad de regulación. Desescarche automático. Máximo aislamiento [80 mm] y consiguiente ahorro energético. Puerta no reversible. Clase climática 5. E-Energética A

MODELO	°C	HUMEDAD %	DOTACIÓN		DIMENS ÚTILES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	-----------	----------	--	---------------	-----------------	---	------	--------	-----



DSAFC 701 -5/+35°C 65-95 3 parrillas 60x40 56x66x153 72x82x208 350 230-1/50 Hz R-290

DSAFC 901 -5/+35°C 65-95 3 parrillas 60x80 67x83x171 83x99x226 690 230-1/50 Hz R-290

ARMARIOS PANADERÍA GREEN

MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO

SPECIAL voltage +5%



MODELO	°C	GUÍAS DOTAC.	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
ACPP801	-2°/+8°	5x2	700	58x68x156	72x82x210	320	230V F+N 50Hz	R-290	
ANPP801	-22/18°	5x2	700	58x68x156	72x82x210	530	230V F+N 50Hz	R-290	



Construido en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Motor monobloc con evaporador exterior (techo libre) que deja útil el 100% de la cabina. Tropicalizado, de alto rendimiento y desescarche automático por resistencia. Guías inox y móviles que permiten un máximo aprovechamiento. Puertas higiénicas sin tiradores.

ARMARIOS PANADERIA GOLD



MODELO	°C	GUÍAS DOTAC.	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG.	PVP
DSAPC701	-2/+10°C	20x2 (60x40)	73x66x153	72x82x210	410	230-1/50 Hz	R-290		
DSAPN701	-18/-22°C	20x2 (60x40)	73x66x153	72x82x210	410	230-1/50 Hz	R-290		
DSAPC901	-2/+10°C	20x2 (60x40)	67x83x171	83x99x226	410	230-1/50 Hz	R-290		
DSAPN901	-18/-22°C	20x2 (60x40)	67x83x171	83x99x226	410	230-1/50 Hz	R-290		



Se caracteriza por su alto ahorro energético, con un aislamiento de 80 mm. Capacidad para 20 bandejas. Dotados de cerradura y luz led. Construido en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Motor monobloc con evaporador exterior (techo libre) que deja útil el 100% de la cabina. Tropicalizado, de alto rendimiento y desescarche automático por resistencia. Guías inox y móviles que permiten un máximo aprovechamiento. Bandejas no incluidas en dotación.

ARMARIOS PESCADO GREEN



MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO

MODELO	°C	CONT. DOTAC.	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
AC 801 P	-5°/+10°	6	610	58x68x156	72x82x210	320	230V F+N 50Hz	R-290	
AC 802 P	-5°/+10°	12	1400	128x68x156	144x82x210	580	230V F+N 50Hz	R-290	



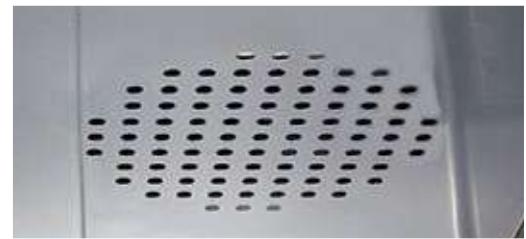
INCLUYE 6 CONTENEDORES POR PUERTA

Construido en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Motor monobloc con evaporador exterior (techo libre) que deja útil el 100% de la cabina. Tropicalizado, de alto rendimiento, con evaporador interior y desescarche automático por resistencia. Guías inox móviles con contenedores de polipropileno que permiten un máximo aprovechamiento. Puertas higiénicas sin tiradores y con cerradura. Led y desagüe en la cuba.



ARMARIOS GN Y 700 LÍNEA GREEN

Green Line | Ligne Green

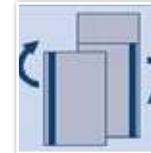


🇬🇧 The GREEN line gathers the best qualities: Big storage space, efficiency, reliability, hardiness.

- Constructed of 304 stainless steel, with 60mm insulation.
- CC5 · EEB.
- Both, tables and cabinets, are tropicalized, with monobloc equipment, out-of-chamber evaporator, removable and adjustable rack guides and reversible doors.

🇫🇷 La ligne GREEN réunit les meilleures qualités: capacité, efficacité, fiabilité, robustesse.

- Construit en acier inoxydable 304, avec isolation de 60 mm.
- CC5 · EEB.
- Les tables et les armoires ont un équipement monobloc tropicalisé, un évaporateur hors chambre, des guides de rack amovibles et réglables et des portes réversibles.



ARMARIOS 70 GREEN

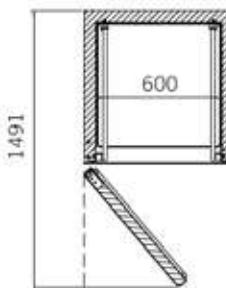
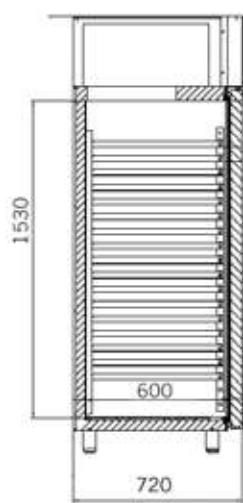
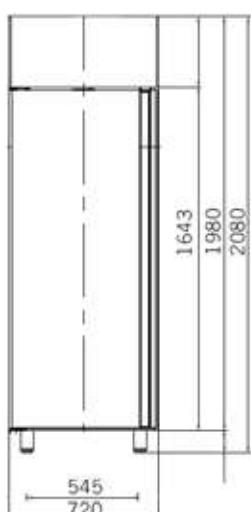
MAYOR CAPACIDAD Y PARRILLAS EXTRÁIBLES

MODELO	°C	LIT	PARRILLAS DOTACIÓN	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
	0°/10°	600	3x(530x530)	60x60x153	72x72x208	320	230-1/50 Hz	R-290	
	-18°/-22°	600	3x(530x530)	60x60x153	72x72x208	530	230-1/50 Hz	R-290	
	0°/10°	1200	6x(530x530)	132x60x153	144x72x208	580	230-1/50 Hz	R-290	
	-18°/-22°	1200	6x(530x530)	132x60x153	144x72x208	700	230-1/50 Hz	R-290	
	0°/+10°	600	3x(530x530)	58x68x156	72x72x209	340	230-1/50 Hz	R-290	
	-18°/-22	600	3x(530x530)	58x68x156	72x72x209	550	230-1/50 Hz	R-290	
	-0°/+10°	1200	6x(530x530)	128x68x156	144x72x209	600	230-1/50 Hz	R-290	
	-18°/-22	1200	6x(530x530)	128x68x156	144x72x209	720	230-1/50 Hz	R-290	
	La línea GREEN reúne las mejores cualidades: capacidad, eficiencia, fiabilidad, robustez.								
<i>Gran capacidad y aprovechamiento. Guias inox con parrillas extraíbles. Techo libre. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional. Construido en acero inox 304, excepto trasera. 60 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Puerta reversible.</i>									

JUEGO DE 2 GUIAS 600/1200

PARRILLA 53X53

OPCIONALES



ARMARIOS 80 GN 2/1 GREEN

MAYOR CAPACIDAD Y PARRILLAS EXTRAIBLES

MODELO	°C	LIT	PARRILLAS DOTACION	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP	
										
ACB801	0°/10°	700	3x(530x650)	60x70x153	72x82x213	320	230V F+N 50Hz	R-290		
	ANB801	-18°/-22°	700	3x(530x650)	60x70x153	72x82x213	530	230V F+N 50Hz	R-290	

										
ACB802	0°/10°	1400	6x(530x650)	132x70x153	144x82x213	580	230V F+N 50Hz	R-290		
	ANB802	-18°/-22°	1400	6x(530x650)	132x70x153	144x82x213	700	230V F+N 50Hz	R-290	

										
ACB801C	0°/+10°	700	3x(530x650)	60x70x153	72x82x213	340	230V F+N 50Hz	R-290		
	ANB801C	-18°/-22	700	3x(530x650)	60x70x153	72x82x213	550	230V F+N 50Hz	R-290	

										
ACB802C	-0°/+10°	1400	6x(530x650)	132x70x153	144x82x213	600	230V F+N 50Hz	R-290		
	ANB802C	-18°/-22	1400	6x(530x650)	132x70x153	144x82x213	720	230V F+N 50Hz	R-290	



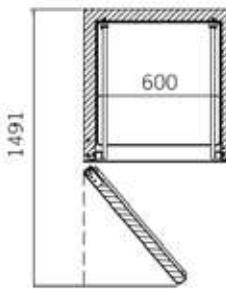
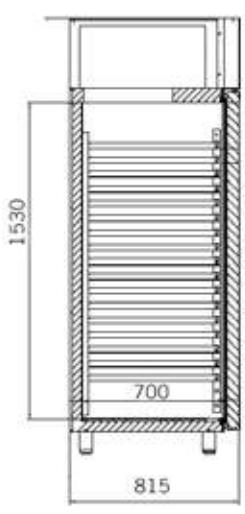
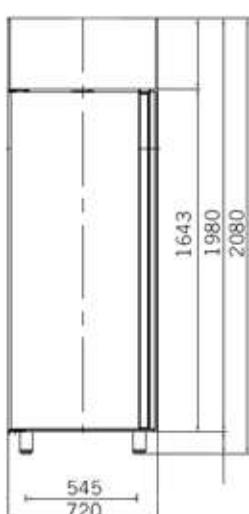
 La linea GREEN reune las mejores cualidades: capacidad, eficiencia, fiabilidad, robustez.

Gran capacidad y aprovechamiento. Guias inox con parrillas extraibles. Techo libre. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional. Construido en acero inox 304, excepto trasera. 60 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Puerta reversible.

OPCIONALES

JUEGO DE 2 GUIAS 600/1200

PARRILLA 53X53





FRENTE MOSTRADOR Y MESAS 600-700-800 LÍNEA GREEN

Green Line | Ligne Green



La linea GREEN reúne las mejores cualidades: capacidad, eficiencia, fiabilidad, robustez e inmejorable precio.

- Construida en acero inoxidable 304, con 60 mm de aislamiento.
- CC5 · EEB.
- Tanto mesas como armarios cuentan con equipo monobloc tropicalizado, evaporador fuera de la cámara, guías para parrillas extraíbles y ajustables y puertas reversibles.



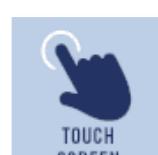
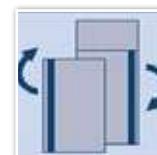
The GREEN line gathers the best qualities: Big storage space, efficiency, reliability, hardness.

- Constructed of 304 stainless steel, with 60mm insulation.
- CC5 · EEB.
- Both, tables and cabinets, are tropicalized, with monobloc equipment, out-of-chamber evaporator, removable and adjustable rack guides and reversible doors.



La ligne GREEN réunit les meilleures qualités: capacité, efficacité, fiabilité, robustesse.

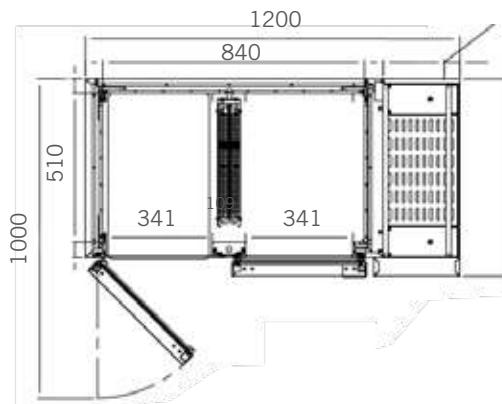
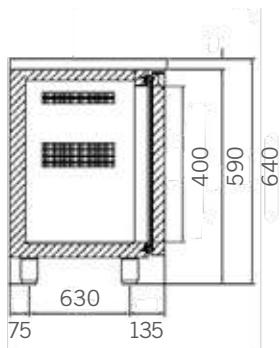
- Construit en acier inoxydable 304, avec isolation de 60 mm.
- CC5 · EEB.
- Les tables et les armoires ont un équipement monobloc tropicalisé, un évaporateur hors chambre, des guides de rack amovibles et réglables et des portes réversibles.



BAJOS H=65 GREEN

PARRILLAS EXTRAIBLES

MODELO	°C	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
	BCS2P	0°C/10°C	150	84x51x40	120x63x64	350	230V F+N 50 Hz	R-290
	BCS3P	0°C/10°C	225	129x51x40	160x63x64	350	230V F+N 50 Hz	R-290
	BCS4P	0°C/10°C	300	174x51x40	220x63x64	350	230V F+N 50 Hz	R-290



MESAS 800 EURONORM 60X40 GREEN



MODELO	°C	BANDEJ DOTAC.	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	---------------	-----	-----------------	-----------------	---	------	--------	-----



MCP802SP	0°/10°	2	390	99x68x60	143x80x85	350	230V F+N 50Hz	R-290
----------	--------	---	-----	----------	-----------	-----	---------------	-------

ENCIMERA GRANITO 1500



MCP803SP	0°/10°	3	600	153x68x60	196x80x85	350	230V F+N 50Hz	R-290
----------	--------	---	-----	-----------	-----------	-----	---------------	-------

ENCIMERA GRANITO 2000



MCP804SP	0°/10°	4	800	204x68x60	248x80x85	350	230V F+N 50Hz	R-290
----------	--------	---	-----	-----------	-----------	-----	---------------	-------

ENCIMERA GRANITO 2500



Gran capacidad y aprovechamiento. Guias inox con parrillas extraibles. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional (mismas dimensiones). Construido en acero inox 304, incluso trasera. 60 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Ángulos interiores redondeados para facilitar la limpieza.

Peto 10 cm. Disponible modelo sin peto y sin encimera.

BAJO MOSTRADORES 60 GREEN

PARRILLAS EXTRAIBLES. MOTOR MONOBLOC Y TRASERA INOX

MODELO	°C	LIT	PARRILLAS DOTACION	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
	0°/10°	227	2x(325x430)	84x48x60	128x60x85/95	350	230V F+N 50 Hz	R-290	

	MCB603	0°/10°	357	3x(325x430)	129x48x60	173x60x85/95	350	230V F+N 50 Hz	R-290
---	--------	--------	-----	-------------	-----------	--------------	-----	----------------	-------

	MCB604	0°/10°	487	4x(325x430)	174x48x60	218x60x85/95	350	230V F+N 50 Hz	R-290
---	--------	--------	-----	-------------	-----------	--------------	-----	----------------	-------



Gran capacidad y aprovechamiento. Guias inox con parrillas extraibles. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional (mismas dimensiones). Construido en acero inox 304, incluso trasera. 60 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Ángulos interiores redondeados para facilitar la limpieza. Peto 10 cm. Disponible modelo sin peto y sin encimera.

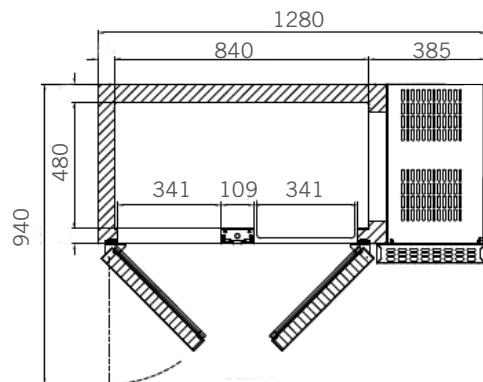
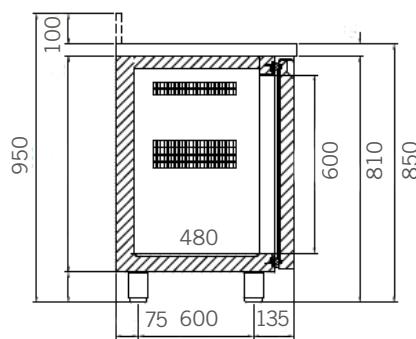


JUEGO DE 2 GUIAS 600



PARRILLA 32,5x43

OPCIONALES



BAJO MOSTRADORES 70 GN 1/1 GREEN

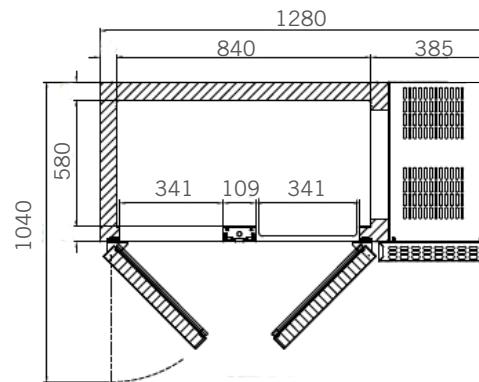
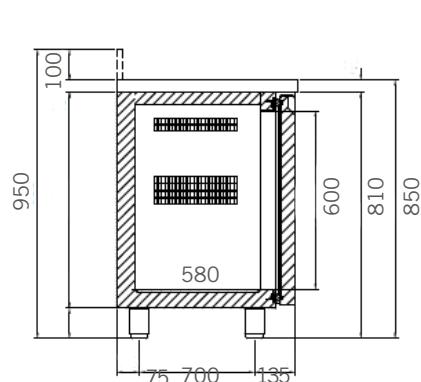
PARRILLAS EXTRAIBLES. MOTOR MONOBLOC Y TRASERA INOX

MODELO	°C	LIT	PARRILLAS DOTACIÓN	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
	MCB702	0°/10°	275	2x(325x530)	84x58x60	128x70x85/95	350	230V F+N 50Hz	R-290
	MCB703	0°/10°	430	3x(325x530)	129x58x60	173x70x85/95	350	230V F+N 50Hz	R-290
	MCB704	0°/10°	588	4x(325x530)	174x58x60	218x70x85/95	350	230V F+N 50Hz	R-290
	MCB702C	0°/10°	275	2x(325x530)	84x58x60	128x70x85/95	370	230V F+N 50Hz	R-290
PUERTAS CRISTAL Y LUZ / WITH GLASS DOOR AND LED / PORTES VERRE ET LED									
	MCB703C	0°/10°	430	3x(325x530)	129x58x60	173x70x85/95	370	230V F+N 50Hz	R-290
PUERTAS CRISTAL Y LUZ / WITH GLASS DOOR AND LED / PORTES VERRE ET LED									
	MCB702F	0°/10°	275	2x(325x530)	84x58x60	128x70x85/95	370	230V F+N 50Hz	R-290
CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC EVIER									
	MCB703F	0°/10°	430	3x(325x530)	129x58x60	173x70x85/95	370	230V F+N 50Hz	R-290
CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC EVIER									
	<p>Gran capacidad y aprovechamiento. Guias inox con parrillas extraibles. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional, mismas dimensiones o bien tamaño reducido de 1135, 1585 y 2035 mm. Construido en acero inox 304, incluso trasera. 60 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Peto 10 cm. Disponible modelo sin peto y sin encimera. Ángulos interiores redondeados para facilitar la limpieza.</p>								

JUEGO DE 2 GUIAS 700/1400

PARRILLA GN 1/1

OPCIONALES



MESAS PIZZA-ENSALADAS GAMA GREEN

MODELO	°C	PARRILLAS DOTACIÓN	DIMENS ÚTILES	L x P x H	W	V/Hz	REFRIG	PVP
	ME702T	4º/10ºC	2x1/1	79x58x45	128x70x115	680	230V F+N 50Hz	R-290
	ME703T	4º/10ºC	3x1/1	124x58x45	173x70x115	680	230V F+N 50Hz	R-290

MODELO ME702T

821,5 mm

GN 1/1	GN 1/4	GN 1/2
	GN 1/4	GN 1/2

MODELO ME703T

1300 mm

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3
		GN 1/2	GN 1/3



ME2T	4º/10º	2xGN 1/1	79x46x81	128x70x108	318	230V F+N 50Hz	R-290
ME3T	4º/10º	3xGN 1/1	124x46x81	173x70x108	318	230V F+N 50Hz	R-290

Construidas en acero inoxidable 304, incluso trasera. Motor monoblocc exterior a la cámara. Guías con parrillas extraibles. Cubetas no incluidas. Incluye separadores para cubetas.

1280 mm

GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3
--------	--------	--------	--------	--------	--------

- MODELO ME2T -

1280 mm

GN 1/3						
--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

1730 mm

GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3				
--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

- MODELO ME3T -

1730 mm

GN 1/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3					
--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

MODELO	°C	PTAS	CUBETAS EN DOTACIÓN	L x P x H	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	------	---------------------	-----------	---	------	--------	-----



MPGV1507	+2ºC/+8ºC	2		128x70x90	350	230V F+N 50Hz	R-290
MPGV2007	+2ºC/+8ºC	3		173x70x90	350	230V F+N 50Hz	R-290

Composición mesa + vitrina

MESA: Encimera en granito con peto de 200 mm. Exterior e interior en inox 304 18/10. Pies regulables. Condensador sobredimensionado para un alto rendimiento. Evaporador de tiro forzado. Desescarche automático. Aislamiento de poliuretano inyectado 40 kg/m³. Libre de CFC's. Vitrinas no incluidas en el precio.



VZ6	+2ºC/+8ºC	2	5 (1/4 h=150)	128x44x44	300	230V F+N 50Hz	R-290
VZ8	+2ºC/+8ºC	3	7 (1/3 h=150)+1 (1/2 h=150)	173x44x44	300	230V F+N 50Hz	R-290

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

VITRINA EXPOSITORA: cubetas no incluidas en precio. Puertas correderas opcional. Exterior e interior en inox 304 18/10 excepto base. Aislamiento de poliuretano inyectado 40 kg/m³. Libre de CFC's.



VITRINAS

Display cases | Vitrines



VITRINAS

- Construidas integralmente en acero inoxidable 304, con puertas traseras en metacrilato.
- Cristales templados que evitan accidentes y abatibles para facilitar la limpieza.
- Modelos sushi homologados NSF y UL.
- Vitrinas especiales para exponer en los restaurantes pescado, marisco o carne, frescos, construidas en acero especial no corrosivo a la sal Aisi 316.
- Los modelos sushi y pescado llevan doble evaporador con anti goteo.
- Estética elegante y moderna.



DISPLAY

- Made in 304 stainless steel, with methacrylate rear doors.
- Tempered crystals that prevent accidents and collapsible to facilitate cleaning.
- NSF and UL Listed Sushi Models.
- Special display cabinets for fresh fish, seafood or meat in restaurants, made of special steel Aisi 316 that is not corrosive to salt.
- The sushi and fish models have a double evaporator with anti drip.
- Sleek and modern aesthetics.



VITRINES

- Construit entièrement en acier inoxydable 304, avec portes arrière en méthacrylate.
- Verres trempés qui préviennent les accidents et pliables pour faciliter le nettoyage.
- Modèles de sushi répertoriés NSF et UL.
- Vitrines spéciales pour l'affichage du poisson frais, des fruits de mer ou de la viande dans les restaurants, construites en acier spécial non corrosif au sel Aisi 316.
- Les modèles pour sushi et poisson ont un double évaporateur avec anti-goutte.
- Esthétique élégante et moderne.



VITRINAS "TAPAS FRÍAS"

SPECIAL voltage +5%

MODELO	DIM/Nº BANDEJAS			L x P x H	HP	V/Hz	PVP		
	VP4L	placa	697x305	0°C-4°C	LED	109x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
	VP6L	placa	1050x305	0°C-4°C	LED	144x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
	VP8L	placa	1400x305	0°C-4°C	LED	179x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
	VP10L	placa	1750x305	0°C-4°C	LED	214x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
	VC4L	cubetas	4 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	109x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
	VC6L	cubetas	6 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	144x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
	VC8L	cubetas	8 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	179x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	
	CON ESTANTE	VP4/2L	placa	697x305	0°C-4°C	LED	109x39x34	1/6	230V F+N 50Hz
		VP6/2L	placa	1050x305	0°C-4°C	LED	144x39x34	1/6	230V F+N 50Hz
		VP8/2L	placa	1400x305	0°C-4°C	LED	179x39x34	1/6	230V F+N 50Hz
	CON ESTANTE	VC4/2L	cubetas	4 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	109x39x34	1/6	230V F+N 50Hz
		VC6/2L	cubetas	6 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	144x39x34	1/6	230V F+N 50Hz
		VC8/2L	cubetas	8 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	179x39x34	1/6	230V F+N 50Hz

Construidas en acero inoxidable. Cubetas mod VC en dotación. Cristales templados abatibles. Traseras metacrilato correderas.

VITRINAS "SUSHI"

SPECIAL voltage +5%

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

Construidas en acero inoxidable. Cubetas mod VC en dotación. Cristal templado abatible.

Puertas traseras metacrilato correderas. Doble evaporador, inferior y superior con recoge-gotas.

Disponible versión altura especial H = 295. Consultar precios.

VITRINAS PESCADO Y CARNE PARA RESTAURACIÓN

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

Construida en acero inoxidable especial AISI 316. Temperatura de 0°C a 4°C. Cristal templado corredero.

Doble evaporador inferior y trasero. Cubetas GN opcionales.

ARMARIOS PARA VINO

MODELO	°C	DOTACIÓN ESTANTES	Nº BOT.	DIMENSIONES	W	V/Hz	REFRIG	PVP
PAV160	10°/20°C	5	160	60x64x184	300	230V F+N 50Hz	R600A	



Exterior en chapa lacada. Interior en poliestileno. Aislamiento en poliuretano. Estantes extraibles. Humedad interior de 65 a 85%. Dotado de luz led y pantalla digital. Cerradura. Disponible también en color negro.

ARMARIOS EXPOSITORES

MODELO	°C	DOTACIÓN ESTANTES	LIT/ BOTES	DIMENSIONES	W	V/Hz	REFRIG	PVP
PAC370P	1°/+10°	5	350/399	60x64x184	350	230V F+N 50Hz	R600A	
PAC370N	-12°/-20°	6	350	60x64x184	270	230V F+N 50Hz	R290	
PACE4440P	1°/+10°	5	440/504	68x66x209	750	230V F+N 50Hz	R600A	
PACE4440N	-12°/-20°	6	440	68x66x209	750	230V F+N 50Hz	R290	



Construidos en chapa plastificada con interior en PVC. Cristal aislante. Led, cerradura y termómetro digital. Frío estático con ventilación y descarache manual.

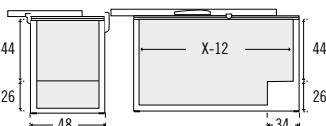
ARCONES CONSERVACIÓN CONGELADOS

MODELO	°C	DOTACIÓN CESTA-REJ	LIT	DIMENSIONES	W	V/Hz	REFRIG	PVP
ABATA5060	-18°/-22°C	1-1	115	54x60x85	100	230V F+N 50Hz	R600A	
ABATA6060	-18°/-22°C	1-1	150	64x60x85	100	230V F+N 50Hz	R600A	
ABATA8060	-18°/-22°C	1-1	217	84x60x85	200	230V F+N 50Hz	R600A	
ABATA10060	-18°/-22°C	1-1	285	104x60x85	200	230V F+N 50Hz	R600A	
ABATA13060	-18°/-22°C	2-1	360	127x60x85	220	230V F+N 50Hz	R600A	
ABATA16060	-18°/-22°C	2-1	475	160x60x85	280	230V F+N 50Hz	R600A	



Exterior en chapa plastificada blanca. Interior en aluminio. Aislamiento en poliuretano. Evaporador estático. Puerta abatible con llave. Termómetro exterior analógico

ABATCC5060	-18°/-22°C	115	54x60x85	100	230V F+N 50Hz	R600A	
ABATCC6060	-18°/-22°C	150	64x60x85	100	230V F+N 50Hz	R290	
ABATCC8060	-18°/-22°C	217	84x60x85	200	230V F+N 50Hz	R290	
ABATCC10060	-18°/-22°C	285	104x60x85	200	230V F+N 50Hz	R290	
ABATCC13060	-18°/-22°C	360	127x60x85	220	230V F+N 50Hz	R290	
ABATCC16060	-18°/-22°C	475	160x60x85	280	230V F+N 50Hz	R290	



Exterior en chapa plastificada blanca. Interior en aluminio. Aislamiento en poliuretano. Evaporador estático. Puerta corredera ciega. Termómetro exterior analógico, excepto modelo "AG" que es digital, especial para granizado.

CÁMARAS FRÍAS

De fácil montaje

- Suelo antideslizante de 100 mm.
Incluye puerta [luz 80 x185]
con cerradura y desbloqueo
interior.



CAMARAS CONSERVACIÓN. PANEL DE 70. CON SUELO REFORZADO

***DISPONIBLE TAMBIÉN EN VERSIÓN SIN SUELO O PANELACIÓN ESPECIAL

SPECIAL voltage +5%

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

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

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

Monobloc y estantería no incluidas en precio.

CAMARAS CONGELACIÓN. PANEL DE 100. CON SUELO REFORZADO

***DISPONIBLE TAMBIÉN EN VERSIÓN SIN SUELO O PANELACIÓN ESPECIAL

SPECIAL voltage +5%

ANCHO	FONDO	ALTO 2100		ALTO 2480		ALTO 2820	
		M3	PVP €	M3	PVP €	M3	PVP €
940	1700	2,11		2,53		2,95	
940	2080	2,64		3,17		3,70	
940	2460	3,18		3,81		4,45	
1320	1700	3,19		3,83		4,47	
1320	2080	4,00		4,80		5,60	
1320	2460	4,81		5,77		6,73	
1320	2840	5,62		6,74		7,87	
1320	3220	6,43		7,71		9,00	
1700	1700	4,28		5,13		5,99	
1700	2080	5,36		6,43		7,50	
1700	2460	6,44		7,73		9,02	
1700	2840	7,52		9,03		10,53	
1700	3220	8,61		10,33		12,05	
1700	3600	9,69		11,63		13,57	
1700	3980	10,77		12,93		15,08	
(**) VER MISMAS DIMENSIONES INVERTIDAS.							
2080	2080	6,72		8,06		9,40	
2080	2460	8,07		9,69		11,30	
2080	2840	9,43		11,32		13,20	
2080	3220	10,79		12,94		15,10	
2080	3600	12,14		14,57		17,00	
2080	3980	13,50		16,20		18,90	
2460	2460	9,70		11,65		13,59	
2460	2840	11,34		13,60		15,87	
2460	3220	12,97		15,56		18,16	
2460	3600	14,60		17,52		20,44	
2460	3980	16,23		19,48		22,72	
2840	2840	13,24		15,89		18,54	
2840	3220	15,15		18,18		21,21	
2840	3600	17,05		20,47		23,88	
2840	3980	18,96		22,75		26,54	
3220	3220	17,33		20,79		24,26	
3220	3600	19,51		23,41		27,31	
3220	3980	21,69		26,03		30,37	
3600	3600	21,96		26,36		30,75	
3600	3980	24,42		29,30		34,19	
Válvula+resistencia puerta							
<hr/>							
Panel de 100 mm, con aislamiento de poliuretano densidad 43 kg/m3.							
Suelo antideslizante de 100 mm. Incluye puerta (luz 80 x185) con cerradura y desbloqueo interior.							
Monobloc y estantería no incluidas en precio.							



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

() VER MISMAS DIMENSIONES INVERTIDAS.**

GRUPOS FRÍOS Y COMPLEMENTOS

SPECIAL voltage +5%

MODELO	HASTA M3 43º I 32º	HP	W ABSORBIDO	V/Hz	DIMENSIONES CONDENSADOR	PVP
--------	-----------------------	----	----------------	------	----------------------------	-----

MONOBLOCS MOCHILA CONSERVACIÓN



CP 0,5	4	6	0,5	820	230V F+N 50Hz	39x32x74
CP 1	6	11	1	1080	230V F+N 50Hz	39x32x74
CP 1,20	11	16	1,2	1200	230V F+N 50Hz	64x39x81
CP 1,25	16	20	1,25	1280	400V 3F+N 50Hz	64x39x81
CP 1,5	16	24	1,5	1500	400V 3F+N 50Hz	64x39x81
CP 1,5 PLUS	20	31	1,5	1540	400V 3F+N 50Hz	68x55x89
CP 2	23	38	2	1900	400V 3F+N 50Hz	68x55x89

Los m³ aconsejados se entienden para temperatura interior de 2°C. Gas 455-A. Disponible también en 290. Otros cubicajes o formatos, consultar. **Motores a distancia consultar precios.**

MONOBLOCS MOCHILA CONGELACIÓN



CN 1,5	4	6	1,5	1000	230V F+N 50Hz	39x32x74
CN 1,5 PLUS	7	11	1,5	1060	230V F+N 50Hz	64x39x81
CN 2	10	16	2	1420	400V 3F+N 50Hz	64x39x81
CN 2 PLUS	17	20	2	1460	400V 3F+N 50Hz	68x55x89
CN 3	27	30	3	1780	400V 3F+N 50Hz	68x55x89
CN 4	30	34	4	2300	400V 3F+N 50Hz	68x55x89

Los m³ aconsejados se entienden para temperatura interior de -20°C. Desescarche por gas caliente. Incluye presostato, control electrónico, cable de 2,5 de alimentación, luz y resistencia puerta y plantilla de corte. Otros cubicajes o formatos, consultar. Gas 452-A. Disponible también en 290. **Motores a distancia consultar precios.**

COMPLEMENTOS MINICÁMARAS



Estanterías (en aluminio con bandejas de polietileno).	66x36x168 (3 niveles)
	90x36x168 (3 niveles)
	120x36x168 (3 niveles)
	66x36x210 (4 niveles)
	90x36x210 (4 niveles)
	120x36x210 (4 niveles)
Led	Cortina para cámaras congelación 80x185x2
Hacha	Alarma Hombre encerrado (C. Positivo)
Soporte hacha	Alarma Hombre encerrado (Negativo)

SPLITS SALAS DE PREPARACIÓN

MODELO	HASTA M3 43º I 32º	HP	W ABSORBIDO	V/Hz	DIMENSIONES EVAPORADOR	PVP
SP 0,33	8	10	0,33	500	230V F+N 50Hz	66x40x20
SP 0,4	11	13	0,4	670	230V F+N 50Hz	66x43x20
SP 0,5	14	17	0,5	760	230V F+N 50Hz	111x43x20
SP 1	18	26	1	1200	230V F+N 50Hz	111x43x20
SP 1,2	27	33	1,20	1500	400V 3F+N 50Hz	111x43x20
SP 1,25	33	40	1,25	1700	400V 3F+N 50Hz	111x43x20
SP 2	40	60	2	2500	400V 3F+N 50Hz	131x40x35

Los m² aconsejados se refieren a temperatura del recinto de +15°C. Equipos de baja velocidad de aire con doble flujo. Cable de 10 m para conexión de evaporador. Cable de 2,5 m para alimentación, luz e interruptor puerta. Precargados para 10 m de distancia.

NOTAS



UNA BUENA CONSERVACIÓN ALARGA LA VIDA

INOX



INOX



ÍNDICE INDEX / SOMMAIRE

PAG.



MESAS INOX

- Mesas con patas 500-600-700-800 | 167-168
- Mesas apoyo cocina altura 60 h | 169



- Mesas con puertas 500-600-700-800 | 170
- Mesas calientes | 170
- Complementos | 171-172



MUEBLES CAFETEROS

| 172



MESAS PREPARACIÓN CHEF

| 173



FREGADEROS-PLONGE-LAVAMANOS-DUCHAS

- FREGADEROS CON PATAS | 174
- FREGADEROS CON MUEBLE | 175
- FREGADEROS PARA ENCASTRAR LAVAJILLAS | 175
- PLONGE | 176
- LAVAMANOS | 176
- MESAS RECOGIDA SUCIO | 176
- GRIFOS Y GRUPOS DE DUCHA | 176



ARMARIOS Y ESTANTES

- Armarios pared | 177
- Estanterías pared fijas | 177
- Estanterías pared móviles | 177
- Estanterías microondas | 177
- Estanterías de pie inox | 178
- Estantería de aluminio y propileno | 178
- Armario de pie | 178



ARMARIOS CALIENTES Y CARROS

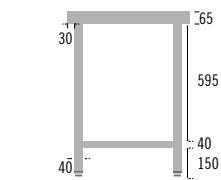
| 179

MESAS INOX SERIE TG

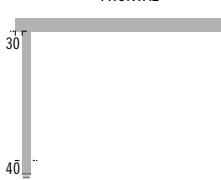
*** (SIN PETO Y SIN ESTANTE) ***



LATERAL



FRONTAL



DIMENSIONES	ANCHO 500	ANCHO 600	ANCHO 700	ANCHO 800
LARGO x ALTO	TG 65	TG 66	TG 67	TG 68
600 850				
700 850				
800 850	TG 85	TG 86	TG 87	TG 88
900 850				
1000 850	TG 105	TG 106	TG 107	TG 108
1100 850				
1200 850	TG 125	TG 126	TG 127	TG 128
1300 850				
1400 850	TG 145	TG 146	TG 147	TG 148
1500 850	TG 155	TG 156	TG 157	TG 158
1600 850	TG 165	TG 166	TG 167	TG 168
1700 850				
1800 850	TG 185	TG 186	TG 187	TG 188
1900 850				
2000 850	TG 205	TG 206	TG 207	TG 208
2200 850	TG 225	TG 226	TG 227	TG 228
2400 800	TG 245	TG 246	TG 247	TG 248
2600 850				
2800 850				

Muy robustas. Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm. Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm. 6 patas en modelos 2000 y superiores. Espacio útil de ancho = x-140 mm. Se suministran desmontadas.

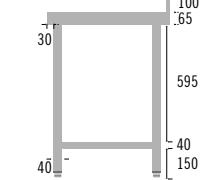
Ancho 900 por encargo. Disponible cerramiento lateral y trasero.

MESAS INOX SERIE TGA

*** (CON PETO Y SIN ESTANTE) ***



LATERAL



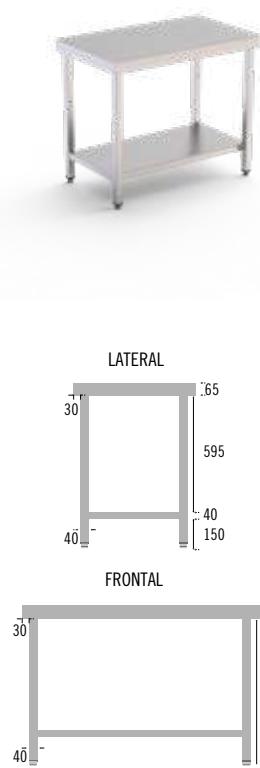
DIMENSIONES	ANCHO 500	ANCHO 600	ANCHO 700	ANCHO 800
LARGO x ALTO	TGA 65	TGA 66	TGA 67	TGA 68
600 850				
700 850				
800 850	TGA 85	TGA 86	TGA 87	TGA 88
900 850				
1000 850	TGA 105	TGA 106	TGA 107	TGA 108
1100 850				
1200 850	TGA 125	TGA 126	TGA 127	TGA 128
1300 850				
1400 850	TGA 145	TGA 146	TGA 147	TGA 148
1500 850	TGA 155	TGA 156	TGA 157	TGA 158
1600 850	TGA 165	TGA 166	TGA 167	TGA 168
1700 850				
1800 850	TGA 185	TGA 186	TGA 187	TGA 188
1900 850				
2000 850	TGA 205	TGA 206	TGA 207	TGA 208
2200 850	TGA 225	TGA 226	TGA 227	TGA 228
2400 800	TGA 245	TGA 246	TGA 247	TGA 248
2600 850				
2800 850				

Muy robustas. Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm. Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm. 6 patas en modelos 2000 y superiores. Espacio útil de ancho = x-140 mm. Se suministran desmontadas.

Ancho 900 por encargo. Disponible cerramiento lateral y trasero.

MESAS INOX SERIE TLG

*** (SIN PETO Y 1 ESTANTE) ***



DIMENSIONES	ANCHO 500	ANCHO 600	ANCHO 700	ANCHO 800	PVP €	PVP €
LARGO x ALTO	TLG 65	TLG 66	TLG 67	TLG 68		
600 850						
700 850						
800 850	TLG 85	TLG 86	TLG 87	TLG 88		
900 850						
1000 850	TLG 105	TLG 106	TLG 107	TLG 108		
1100 850						
1200 850	TLG 125	TLG 126	TLG 127	TLG 128		
1300 850						
1400 850	TLG 145	TLG 146	TLG 147	TLG 148		
1500 850	TLG 155	TLG 156	TLG 157	TLG 158		
1600 850	TLG 165	TLG 166	TLG 167	TLG 168		
1700 850						
1800 850	TLG 185	TLG 186	TLG 187	TLG 188		
1900 850						
2000 850	TLG 205	TLG 206	TLG 207	TLG 208		
2200 850	TLG 225	TLG 226	TLG 227	TLG 228		
2400 850						
2600 850	TLG 265	TLG 266	TLG 267	TLG 268		
2800 850						

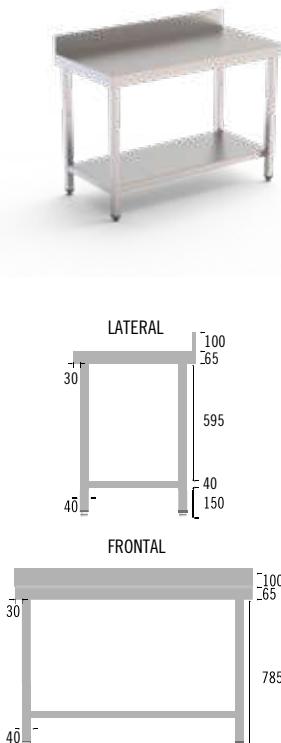
Muy robustas. Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm. Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm.

6 patas en modelos 2000 y superiores. Espacio útil de ancho = x-140 mm. Se suministran desmontadas.

Ancho 900 por encargo. Disponible cerramiento lateral y trasera.

MESAS INOX SERIE TLGA

*** (CON PETO Y 1 ESTANTE) ***



DIMENSIONES	ANCHO 500	ANCHO 600	ANCHO 700	ANCHO 800	PVP €	PVP €
LARGO x ALTO	TLGA 65	TLGA 66	TLGA 67	TLGA 68		
600 850						
700 850						
800 850	TLGA 85	TLGA 86	TLGA 87	TLGA 88		
900 850						
1000 850	TLGA 105	TLGA 106	TLGA 107	TLGA 108		
1100 850						
1200 850	TLGA 125	TLGA 126	TLGA 127	TLGA 128		
1300 850	TLGA 145	TLGA 146	TLGA 147	TLGA 148		
1400 850	TLGA 155	TLGA 156	TLGA 157	TLGA 158		
1500 850						
1600 850	TLGA 165	TLGA 166	TLGA 167	TLGA 168		
1700 850						
1800 850	TLGA 185	TLGA 186	TLGA 187	TLGA 188		
1900 850						
2000 850	TLGA 205	TLGA 206	TLGA 207	TLGA 208		
2200 850	TLGA 225	TLGA 226	TLGA 227	TLGA 228		
2400 850						
2600 850	TLGA 265	TLGA 266	TLGA 267	TLGA 268		
2800 850						

Muy robustas. Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm. Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm.

6 patas en modelos 2000 y superiores. Espacio útil de ancho = x-140 mm. Se suministran desmontadas.

Ancho 900 por encargo. Disponible cerramiento lateral y trasera.

MESAS INOX SERIE T6

*** ALTURA 60 CM. SIN PETO ***

DIMENSIONES	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
			600 SIN ESTANT	600 CON ESTANT	700 SIN ESTANT	700 CON ESTANTE	700 CON ESTANTE	700 CON ESTANTE
LATERAL	600 600	T6G 66	T6LG 66	T6G 67	T6LG 67	T6G 76	T6LG 77	T6G 77
	700 600	T6G 76	T6LG 76	T6G 77	T6LG 77			
	800 600	T6G 86	T6LG 86	T6G 87	T6LG 87			
	900 600	T6G 96	T6LG 96	T6G 97	T6LG 97			
	1000 600	T6G 106	T6LG 106	T6G 107	T6LG 107			
	1100 600	T6G 116	T6LG 116	T6G 117	T6LG 117			
FRONTAL	1200 600	T6G 126	T6LG 126	T6G 127	T6LG 127			
	1300 600	T6G 136	T6LG 136	T6G 137	T6LG 137			
	1400 600	T6G 146	T6LG 146	T6G 147	T6LG 147			
	1500 600	T6G 156	T6LG 156	T6G 157	T6LG 157			
	1600 600	T6G 166	T6LG 166	T6G 167	T6LG 167			
	1700 600	T6G 176	T6LG 176	T6G 177	T6LG 177			
	1800 600	T6G 186	T6LG 186	T6G 187	T6LG 187			
	1900 600	T6G 196	T6LG 196	T6G 197	T6LG 197			
	2000 600	T6G 206	T6LG 206	T6G 207	T6LG 207			
	2200 600	T6G 226	T6LG 226	T6G 227	T6LG 227			
	2400 600	T6G 246	T6LG 246	T6G 247	T6LG 247			
	2600 600	T6G 266	T6LG 266	T6G 267	T6LG 267			
	2800 600	T6G 286	T6LG 286	T6G 287	T6LG 287			

MESAS INOX SERIE T6

*** ALTURA 60 CM. CON PETO ***

DIMENSIONES	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
			LARGO x ALTO	600 SIN ESTANT	600 CON ESTANTE	700 SIN ESTANTE	700 CON ESTANTE	700 CON ESTANTE
LATERAL	600 600	T6GA 66	T6LGA 66	T6GA 67	T6LGA 67			
	700 600	T6GA 76	T6LGA 76	T6GA 77	T6LGA 77			
	800 600	T6GA 86	T6LGA 86	T6GA 87	T6LGA 87			
	900 600	T6GA 96	T6LGA 96	T6GA 97	T6LGA 97			
	1000 600	T6GA 106	T6LGA 106	T6GA 107	T6LGA 107			
	1100 600	T6GA 116	T6LGA 116	T6GA 117	T6LGA 117			
FRONTAL	1200 600	T6GA 126	T6LGA 126	T6GA 127	T6LGA 127			
	1300 600	T6GA 136	T6LGA 136	T6GA 137	T6LGA 137			
	1400 600	T6GA 146	T6LGA 146	T6GA 147	T6LGA 147			
	1500 600	T6GA 156	T6LGA 156	T6GA 157	T6LGA 157			
	1600 600	T6GA 166	T6LGA 166	T6GA 167	T6LGA 167			
	1700 600	T6GA 176	T6LGA 176	T6GA 177	T6LGA 177			
	1800 600	T6GA 186	T6LGA 186	T6GA 187	T6LGA 187			
	1900 600	T6GA 196	T6LGA 196	T6GA 197	T6LGA 197			
	2000 600	T6GA 206	T6LGA 206	T6GA 207	T6LGA 207			
	2200 600	T6GA 226	T6LGA 226	T6GA 227	T6LGA 227			
	2400 600	T6GA 246	T6LGA 246	T6GA 247	T6LGA 247			
	2600 600	T6GA 266	T6LGA 266	T6GA 267	T6LGA 267			
	2800 600	T6GA 286	T6LGA 286	T6GA 287	T6LGA 287			

MESAS CON PUERTAS

*** MURAL, CON PETO ***



- Muy robustas. Encimera de 65 mm
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Patas regulables de 85 a 90 cm 6 patas en modelos 2000 y Sup.
- Trasera inox.
- Espacio útil de ancho=x-140 mm
- Modelo 85 puertas batientes. Resto correderas
- En dotación estante intermedio.

DIMENSIONES	ANCHO 500 CON PETO	ANCHO 600 CON PETO	ANCHO 700 CON PETO	ANCHO 800 CON PETO
LARGO x ALTO				
800 850	TAA 85	TAA 86	TAA 87	TAA 88
1000 850	TAA 105	TAA 106	TAA 107	TAA 108
1200 850	TAA 125	TAA 126	TAA 127	TAA 128
1400 850	TAA 145	TAA 146	TAA 147	TAA 148
1600 850	TAA 165	TAA 156	TAA 167	TAA 168
1800 850	TAA 185	TAA 166	TAA 187	TAA 188
2000 850	TAA 205	TAA 186	TAA 207	TAA 208
2200 850		TAA 206	TAA 227	TAA 228
2400 850		TAA 226	TAA 247	TAA 248
2600 850		TAA 246	TAA 267	TAA 268
2800 850		TAA 266	TAA 287	TAA 288
		TAA 286		

Ancho 900 por encargo.

Kit 3 cajones gama 600 (especificar derecha o izquierda) + Kit 3 cajones gama 700 (especificar derecha o izquierda) +

MESAS CON PUERTAS

*** CENTRALES ***



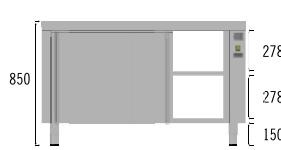
- Muy robustas. Encimera de 65 mm
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Patas regulables de 85 a 90 cm 6 patas en modelos 2000 y sup.
- Trasera inox.
- Espacio útil de ancho=x-140 mm
- Modelo 85 puertas batientes. Resto correderas
- En dotación estante intermedio.

DIMENSIONES	ANCHO 600	ANCHO 700	ANCHO 600 PASANTE	ANCHO 700 PASANTE
LARGO x ALTO				
1000 850	TA 106	TA 107	TAP 106	TAP 107
1200 850	TA 126	TA 127	TAP 126	TAP 127
1400 850	TA 146	TA 147	TAP 146	TAP 147
1600 850	TA 166	TA 167	TAP 166	TAP 167
1800 850	TA 186	TA 187	TAP 186	TAP 187
2000 850	TA 206	TA 207	TAP 206	TAP 207
2200 850	TA 226	TA 227	TAP 226	TAP 227
2400 850	TA 246	TA 247	TAP 246	TAP 247
2600 850	TA 266	TA 267	TAP 266	TAP 267
2800 850	TA 286	TA 287	TAP 286	TAP 287

Disponibles centrales 800 y 900 por encargo.

MESAS CALIENTES

CON VISOR DE TEMPERATURA



- Muy robustas. Encimera de 65 mm
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1 mm.
- 2000W-230V
- Aislamiento térmico en lana de roca. Ventiladas
- Termostato digital.
- Patas regulables de 85 a 90 cm. 6 patas en modelos 2000 y superiores.
- Espacio útil de ancho=x-140 mm
- Puertas correderas.
- Trasera inox.
- En dotación estante intermedio.

DIMENSIONES	MURAL 600	CENTRAL 600	PASANTE 600
LARGO x ALTO			
1200 850	TEA 126	TE 126	TEP 126
1400 850	TEA 146	TE 146	TEP 146
1600 850	TEA 166	TE 166	TEP 166
1800 850	TEA 186	TE 186	TEP 186

DIMENSIONES	MURAL 700	CENTRAL 700	PASANTE 700
LARGO x ALTO			
1200 850	TEA 127	TE 127	TEP 127
1400 850	TEA 147	TE 147	TEP 147
1600 850	TEA 167	TE 167	TEP 167
1800 850	TEA 187	TE 187	TEP 187



MESAS ESPECIALES



DIMENSIONES	MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
600 600 850	TALN 66	Mesa con peto y 1 estante, en ángulo. Inox 304 1 mm	
600 700 850	TALN 67	Mesa con peto y 1 estante, en ángulo. Inox 304 1 mm	
700 600 850	TALN 76	Mesa con peto y 1 estante, en ángulo. Inox 304 1 mm	
700 700 850	TALN 77	Mesa con peto y 1 estante, en ángulo. Inox 304 1 mm	



500 600 850	MCJ 56	Mesa con 3 cajones. Inox 304 1 mm	
500 700 850	MCJ 57	Mesa con 3 cajones. Inox 304 1 mm	

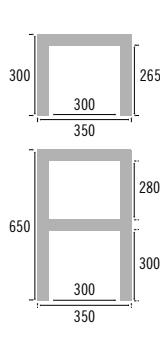


700 600 850	MB 76	Mueble mural para cubo basura. Inox 304 1 mm	
700 700 850	MB 77	Mueble mural para cubo basura. Inox 304 1 mm	



500 500 850	PC 55	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	
500 600 850	PC 56	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	
500 700 850	PC 57	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	
1000 500 850	PC 105	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	
1000 600 850	PC 106	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	
1000 700 850	PC 107	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	

ESTANTES DE SOBREMESA



DIMENSIONES	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
		1 NIVEL	2 NIVELES	1 NIVEL CON CALOR	2 NIVELES . 1 CALOR			
700 350	EN 73		EN2 73					
900 350	EN 93		EN2 93					
1100 350	EN 113		EN2 113		MTR 103		MTDR 103	
1200 350	EN 123		EN2 123		MTR 123		MTDR 123	
1300 350	EN 133		EN2 133					
1500 350	EN 153		EN2 153		MTR 153		MTDR 153	
1700 350	EN 173		EN2 173		MTR 173		MTDR 173	
1800 350	EN 183		EN2 183		MTR 183		MTDR 183	
2000 350					MTR 203		MTDR 203	

CAJONES, CAJONERAS, PORTABANDEJAS, SOPORTE HORNO



DIMENSIONES	MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
460 450 150	CJ 1	cajón	
480 460 345	CJ 2	cajón doble	



400 510 590	CJRA 61	cajonera 600, con 1 cajón	
400 510 590	CJRA 63	cajonera 600, con 3 cajones	
400 510 590	CJRA 64	cajonera 600, con 4 cajones	



400 610 590	CJRA 71	cajonera 700, con 1 cajón	
400 610 590	CJRA 73	cajonera 700, con 3 cajones	
400 610 590	CJRA 74	cajonera 700, con 4 cajones	

350 530 560	PB 77	Módulo porta bandejas GN 1/1	
426 660 596	PB 44	Módulo porta bandejas GN 1/1	

OTROS COMPLEMENTOS



MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €	MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
R 4	4 ruedas inox. 125mm Ø. 2 con freno		AP	Agujero para grifos o cables	
R 6	6 ruedas inox. 125mm Ø. 2 con freno		AD	Agujero para desbrazado	
CE	Cerradura h mueble = 985mm			Aro goma	
PSA	Peto lateral abierto (x metro)		RL	Recorte lineal (cada estante)	
PSC	Peto lateral cerrado (x metro)		RC	Recorte curva (cada estante)	
Z0	zócalo (x metro)		RL	Recorte en L (cada estante)	
CP	Canalización perimetral (x metro)		RU	Recorte en U (cada estante)	
			+RP	Adicional si los recortes son en el peto	

MUEBLES CAFETEROS



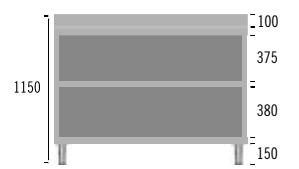
MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES	PVP €
MC 100	Mueble cafetero 1m 1 cajón+1 cajón para marro + 1 puerta + 1 estante	1000 600 1050	
MC 150	Mueble cafetero 1,5 m 2 cajones + 1 cajón para marro + 1 puerta + 2 estantes	1500 600 1050	
MC 200	Mueble cafetero 2 m 2 cajones + 1 cajón para marro + 1 puerta + 2 estantes	2000 600 1050	
MC 250	Mueble cafetero 2,5 m 2 cajones + 1 cajón para marro + 1 puerta + 2 estantes	2500 600 1050	

Muy robustos. Construidos en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm . Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm. Peto de 10 cm. Trasera y laterales también en inox 304. Encimera perforada para paso de cables. Cajones con autocierre. Barra marro metálica, extraible y con goma amortiguadora. Estante extraible.

MUEBLES CAFETEROS AUXILIARES

- Muy robustos.
- Construidos en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm
- Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas.
- Patas regulables de 85 a 90 cm.
- Peto de 10 cm.
- Trasera y laterales también en inox 304.

DIMENSIONES	ANCHO 350 . 1 ESTANTE	ANCHO 600 . 1 ESTANTE	ANCHO 350 . 2 ESTANTES	ANCHO 600 . 2 ESTANTES
LARGO x ALTO				
1000 1050	M3E 100	M6E 100	M3E 102	M6E 102
1500 1050	M3E 150	M6E 150	M3E 152	M6E 152
2000 1050	M3E 200	M6E 200	M3E 202	M6E 202
2500 1050	M3E 250	M6E 250	M3E 252	M6E 252



MESAS CHEF DE PREPARACIÓN



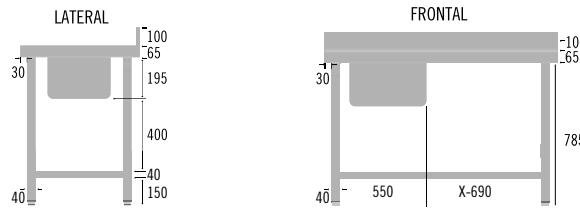
DIMENSIONES LARGO x ALTO	MODELO 600 SIN ESTANTE	MODELO 600 CON ESTANTE	MODELO 700 SIN ESTANTE	MODELO 700 CON ESTANTE
1000 850	TPA 106	TPLA 106	TPA 107	TPLA 107
1200 850	TPA 126	TPLA 126	TPA 127	TPLA 127
1400 850	TPA 146	TPLA 146	TPA 147	TPLA 147
1500 850	TPA 156 *	TPLA 156 *	TPA 157 *	TPLA 157 *
1600 850	TPA 166 *	TPLA 166 *	TPA 167 *	TPLA 167 *
1800 850	TPA 186 *	TPLA 186 *	TPA 187 *	TPLA 187 *
2000 850	TPA 206 *	TPLA 206 *	TPA 207 *	TPLA 207 *
2200 850	TPA 226	TPLA 226	TPA 227	TPLA 227
2400 850	TPA 246	TPLA 246	TPA 247	TPLA 247
2600 850	TPA 266	TPLA 266	TPA 267	TPLA 267
2800 850	TPA 286	TPLA 286	TPA 287	TPLA 287

- Disponibles con cuba derecha "CD" o izquierda "CI".
- Modelos 150 a 200 también con cuba central "CC".
- No varía el precio.

- Cubeta soldada de 50x40x25. Rebosadero en dotación.
- Muy robustas.
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas.
- Patas regulables de 85 a 90 cm.
- 6 patas en modelos 2000 y superior.
- Se suministran desmontadas.

Especificar seno en derecha o izquierda. Modelos (*) también pueden llevar seno central.

FALDÓN FRONTAL Y LATERAL: SENO ADICIONAL SOLDADO:



MESAS CHEF DE PREPARACIÓN CON PUERTAS Y CAJONES



DIMENSIONES LARGO x ALTO	MODELO ANCHO 600	MODELO 600 CON 1 CAJONERA	MODELO ANCHO 700	MODELO 700 CON 1 CAJONERA
1000 850	TPAA 106		TPAA 107	
1200 850	TPAA 126		TPAA 127	
1400 850	TPAA 146	TPLC 146	TPAA 147	TPLC 147
1500 850	TPAA 156			
1600 850	TPAA 166 *	TPLC 166	TPAA 167 *	TPLC 167
1800 850	TPAA 186 *	TPLC 186	TPAA 187 *	TPLC 187
2000 850	TPAA 206 *	TPLC 206	TPAA 207 *	TPLC 207
2200 850	TPAA 226	TPLC 226	TPAA 227	TPLC 227
2400 850	TPAA 246	TPLC 246	TPAA 247	TPLC 247
2600 850	TPAA 266		TPAA 267	
2800 850	TPAA 286		TPAA 287	

- Cubeta soldada de 50x40x25.
- Rebosadero en dotación.
- Muy robustas.
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas.
- Patas regulables de 85 a 90 cm.
- 6 patas en modelos 2000 y superior.



Especificar seno en derecha o izquierda. Modelos (*) también pueden llevar seno central.

SENO ADICIONAL SOLDADO:

FREGADEROS GAMA 600

DIMENSIONES LATERAL	DIMENSIONES LARGO x ALTO	DIMENSIONES CUBA	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
			SOLO CUBA	SIN ESTANTE	CON ESTANTE			
	600 850	50 40 25	CG 66	LG 66	LGR 66			
	700 850	50 50 30	CG 76	LG 76	LGR 76			
	1000 850	40 40 25	CG 106I	LG 106I	LGR 106I			
	1000 850	40 40 25	CG 106D	LG 106D	LGR 106D			
	1000 850	40 40 25	CG 1062	LG 1062	LGR 1062			
	1200 850	50 40 25	CG 126I	LG 126I	LGR 126I			
	1200 850	50 40 25	CG 126D	LG 126D	LGR 126D			
	1200 850	50 40 25	CG 1262	LG 1262	LGR 1262			
	1400 850	50 40 25	CG 146I	LG 146I	LGR 146I			
	1400 850	50 40 25	CG 146D	LG 146D	LGR 146D			
	1400 850	40 40 25	CG 1462I	LG 1462I	LGR 1462I			
	1400 850	40 40 25	CG 1462D	LG 1462D	LGR 1462D			
	1400 850	50 40 25	CGO 146I	LG 146I	LGR 1462I			
	1400 850	50 40 25	CGO 146D	LG 146D	LGR 1462D			
	1600 850	50 40 25	CG 1662I	LG 1662I	LGR 1662I			
	1600 850	50 40 25	CG 1662D	LG 1662D	LGR 1662D			
	1800 850	50 40 25	CG 1862I	LG 1862I	LGR 1862I			
	1800 850	50 40 25	CG 1862D	LG 1862D	LGR 1862D			
	1800 850	50 40 25	CGO 186I	LG 186I	LGR 1862I			
	1800 850	50 40 25	CGO 186D	LG 186D	LGR 1862D			
	2000 850	50 40 25	CG 2062I	LG 2062I	LGR 2062I			
	2000 850	50 40 25	CG 2062D	LG 2062D	LGR 2062D			
	2500 850	50 40 25		LG 25622	LGR 25622			

• Muy robustos.
 • Construidos en acero inoxidable aisi 304.
 • Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40).
 • Encimera de 65 mm.
 • Rebosadero en dotación.
 • Se suministran desmontadas.

FREGADEROS GAMA 700

DIMENSIONES LATERAL	DIMENSIONES LARGO x ALTO	DIMENSIONES CUBA	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
			SOLO CUBA	SIN ESTANTE	CON ESTANTE			
	700 850	50 50 30	CG 77	LG 77	LGR 77			
	800 850	60 50 30	CG 87	LG 87	LGR 87			
	1000 850	50 50 30	CG 107I	LG 107I	LGR 107I			
	1000 850	50 50 30	CG 107D	LG 107D	LGR 107D			
	1000 850	40 50 25	CG 1072	LG 1072	LGR 1072			
	1200 850	50 50 30	CG 127I	LG 127I	LGR 127I			
	1200 850	50 50 30	CG 127D	LG 127D	LGR 127D			
	1200 850	50 50 30	CG 1272	LG 1272	LGR 1272			
	1400 850	60 50 30	CG 147I	LG 147I	LGR 147I			
	1400 850	60 50 30	CG 147D	LG 147D	LGR 147D			
	1400 850	60 50 30	CG 1472	LG 147	LGR 147			
	1400 850	60 50 30	CGO 147I	LG 147I	LGR 147I			
	1400 850	60 50 30	CGO 147D	LG 147D	LGR 147D			
	1600 850	50 50 30	CG 1672I	LG 1672I	LGR 1672I			
	1600 850	50 50 30	CG 1672D	LG 1672D	LGR 1672D			
	1800 850	50 50 30	CG 1872I	LG 1872I	LGR 1872I			
	1800 850	50 50 30	CG 1872D	LG 1872D	LGR 1872D			
	1800 850	50 50 30	CGO 187I	LG 187I	LGR 187I			
	1800 850	50 50 30	CGO 187D	LG 187D	LGR 187D			
	2000 850	60 50 30	CG 2072I	LG 2072I	LGR 2072I			
	2000 850	60 50 30	CG 2072D	LG 2072D	LGR 2072D			
	2000 850	60 50 30		LG 25722	LGR 25722			
	2500 850	60 50 30						

• Muy robustos.
 • Construidos en acero inoxidable aisi 304.
 • Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40).
 • Encimera de 65 mm.
 • Rebosadero en dotación.
 • Se suministran desmontadas.



ZINCO
TARIFA SEPTIEMBRE 2024



FREGADEROS CON PUERTAS

DIMENSIONES	LARGO x ALTO	CUBA	DIMENSIONES		MODELO	PVP €	DIMENSIONES	CUBA	DIMENSIONES	MODELO	PVP €
			ANCHO 600	ANCHO 700							
LATERAL	20 25 40 150	600 850 1000 850 1000 850 1000 850 1200 850 1200 850 1200 850 1200 850 1400 850 1400 850 1400 850 1400 850 1400 850 1600 850 1600 850 1800 850 1800 850 2000 850 2000 850	□ □□ □□ □□ □□ □□ □□ □□ □□□ □□□ □□□ □□□ □□□ □□□ □□□ □□□ □□□ □□□ □□□ □□□	50 40 25 40 40 25 40 40 25 40 40 25 50 40 25 50 40 25 50 40 25 50 40 25 40 40 25 40 40 25 50 40 25	LA 66 LA 106I LA 106D LA 1062 LA 126I LA 126D LA 1262 LA 146I LA 146D LA 1462I LA 1462D LA 1662I LA 1662D LA 1862I LA 1862D LA 2062I LA 2062D		60 50 30 50 50 30 50 50 30 40 50 25 50 50 30 50 50 30 50 50 30 60 50 30 60 50 30 60 50 30 50 50 30 50 50 30 60 50 30 50 50 30 50 50 30 60 50 30 60 50 30	LA 87 LA 107I LA 107D LA 1072 LA 127I LA 127D LA 1272 LA 147I LA 147D LA 1472 LA 1672I LA 1672D LA 1872I LA 1872D LA 2072I LA 2072D			
FRONTAL	100 700 850 x-88 150	1200 850 1400 850 1400 850 1400 850 1400 850 1600 850 1600 850 1800 850 1800 850 2000 850 2000 850	□□ □□□ □□□ □□□ □□□ □□□ □□□ □□□ □□□ □□□ □□□	50 40 25 40 40 25 50 40 25	LA 1462D LA 1662I LA 1662D LA 1862I LA 1862D LA 2062I LA 2062D		50 50 30 50 50 30 50 50 30 50 50 30 60 50 30	LA 1672I LA 1672D LA 1872I LA 1872D LA 2072I LA 2072D			

• Muy robustos.
 • Construidos en acero inoxidable aisi 304.
 • Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40).
 • Encimera de 65 mm.
 • Rebosadero en dotación.
 • Se suministran desmontadas.



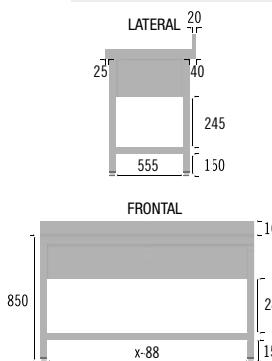
FREGADEROS PARA ENCASTRAR LAVAJILLAS

DIMENSIONES	LARGO x ALTO	CUBA	DIMENSIONES		MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
			ANCHO 500	ANCHO 600 SIN ESTANTE						
LATERAL	20 25 40 150	800 850 1000 850 1000 850 1200 850 1200 850 1400 850 1400 850 1400 850 1800 850 1800 850 1800 850 1800 850 1800 850 1800 850	□ □□ □□ □□ □□ □□ □□ □□ □□□ □□□ □□□ □□□ □□□ □□□ □□□	30 30 15 30 30 15 30 30 20 50 40 25 50 40 25 50 40 25 50 40 25 40 40 25 40 40 25 40 40 25 50 40 25 50 40 25	LL 105E		L 126I L 126D L 146I L 146D L 1862I L 1862D L 186I L 186D		LL 126I LL 126D LL 146I LL 146D LL 1862I LL 1862D	
FRONTAL	100 850 785 x-685 150	1400 850 1400 850 1800 850 1800 850 1800 850 1800 850 1800 850 1800 850	□ □□ □□ □□ □□ □□ □□ □□	50 40 25 50 40 25 50 40 25 50 40 25 50 40 25 50 40 25 50 40 25	ANCHO 700 CON PUERTA		L 127I L 127D L 147I L 147D L 1872I L 1872D L 187I L 187D		ANCHO 700 SIN ESTANTE	
		1200 850 1200 850 1400 850 1400 850 1800 850 1800 850 1800 850 1800 850	□ □□ □□ □□ □□□ □□□ □□□ □□□	50 50 30 50 50 30 60 50 30 60 50 30 50 50 30 50 50 30 50 50 25 50 50 25	LEA 127I LEA 127D LEA 147I LEA 147D LEA 1872I LEA 1872D		ANCHO 700 CON ESTANTE		LL 127I LL 127D LL 147I LL 147D LL 1872I LL 1872D	

• Muy robustos.
 • Construidos en acero inoxidable aisi 304.
 • Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40).
 • Encimera de 65 mm.
 • Rebosadero en dotación.
 • Se suministran desmontadas.



PLONGE



- Muy robustos.
- Construidos en acero inoxidable aisi 304.
- Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40).
- Encimera de 65 mm.
- Rebosadero en dotación.
- Se suministran desmontadas.

DIMENSIONES

LARGO x ALTO

1000	850
1200	850
1400	850
1600	850
1600	850
1800	850
1800	850
2000	850
2000	850

DIMENSIONES

CUBA



MODELO

PVP €

MODELO

PVP €

MODELO

PVP €

ANCHO 700 SOLO CUBA

ANCHO 700 SIN ESTANTE

ANCHO 700 CON ESTANTE

PSE 107

PSE 127

PSE 147

PSE 167D

PSE 167I

PSE 187D

PSE 187I

PSE 1872

PSE 207D

PSE 207I

LVP 107

LVP 127

LVP 147

LVP 167D

LVP 167I

LVP 187D

LVP 187I

LVP 1872

LVP 207D

LVP 207I

Disponibles modelos con puertas.



LAVAMANOS



MODELO	DESCRIPCION	DIMENSIONES	PVP €
LMR	Lava manos mural de rodilla	40 40 30	
LMP	Lava manos mural de pie	40 40 85	

* Construidos en acero inoxidable aisi 304. Agua fría y caliente. Se suministran con pulsador/pedal, salida de agua y tornillos de sujeción.

MESAS RECOGIDA SUCIO



MODELO	DESCRIPCION	DIMENSIONES	PVP
MD150	Mesa central de recogida de sucio, canalizada	150 80 85	
MD200	Mesa central de recogida de sucio, canalizada	200 80 85	
E150	Estante para mesa de sucio	150 40 60	
E200	Estante para mesa de sucio	200 40 60	



FREGADEROS Y MESAS PARA CÚPULAS
Y TRENES VER EN APARTADO LAVADO

DUCHAS PARA PRELAVADO Y GRIFOS



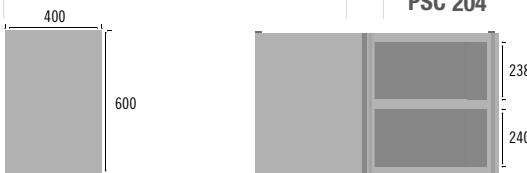
MODELO	DESCRIPCION	DIMENSIONES	PVP
GDG	Grupo ducha + grifo monomando agua fría y caliente	h= 100	
GSM	Grifo codo sobremesa	200x120 h	

ARMARIOS DE PARED



DIMENSIONES		MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
LARGO x ANCHO x ALTO		ABIERTOS		CON PUERTAS	
700	700	600	de ángulo		
400	400	600	1 Puerta batiente		
500	400	600	1 Puerta batiente		
600	400	600	1 Puerta batiente		
800	400	600	2 Puertas batientes		
1000	400	600		PA104	
1200	400	600		PA124	
1400	400	600		PA144	
1600	400	600		PA164	
1800	400	600			
2000	400	600			

- Construidos en acero inoxidable 304 de 1mm.
- Se suministran montados.
- En dotación 1 estante y tornillos de fijación.
- 2 puertas correderas desde el modelo psc104.



ESTANERÍAS DE PARED FIJAS



DIMENSIONES		MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
LARGO x ALTO		ANCHO 300 mm		ANCHO 400 mm	
600	300	PX63		PX 64	
800	300	PX83		PX 84	
1000	200	PX103		PX 104	
1200	200	PX123		PX 124	
1400	200	PX143		PX 144	
1600	200	PX163		PX 164	
1800	200	PX183		PX 184	
600	400			PEM 64	
700	400			PEM 74	
800	400			PEM 84	

• Construidos en acero inoxidable. Se suministran desmontados. En dotación tornillos de fijación. Disponible también en versión tubo redondo.

ESTANERÍAS DE PARED MÓVILES



DIMENSIONES		MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
LARGO		LISO ANCHO 250 mm		LISO ANCHO 400 mm	
800		Estante recto con ángulo	RL83	RL 84	
1000		Estante recto con ángulo	RL103	RL 104	
1200		Estante recto con ángulo	RL123	RL 124	
1400		Estante recto con ángulo	RL143	RL 144	
1600		Estante recto con ángulo	RL163	RL 164	
1000		Estante inclinado para cubetas GN	RI103	RI 104	
		1 guía h= 600	GRL 60	GRL 60	
		1 guía h= 1000	GRL 100	GRL 100	
		1 guía h= 1500	GRL 150	GRL 150	

- Construidos en acero inoxidable.
- Se suministran desmontados.
- En dotación tornillos de fijación.

Cada estantería necesita 2 o más guías. Disponible también versión estante tubular.

ESTANTERÍAS ALUMINIO Y PROPILENO



3 NIVELES				4 NIVELES			
MOD	A	L	H	MOD	A	L	H
E 7418.3	69	40	180	E 7418.4	69	40	180
E 8418.3	80	40	180	E 8418.4	80	40	180
E 9418.3	91	40	180	E 9418.4	91	40	180
E 10418.3	105	40	180	E 10418.4	105	40	180
E 12418.3	125	40	180	E 12418.4	125	40	180
E 15418.3	148	40	180	E 15418.4	148	40	180
E 16418.3	160	40	180	E 16418.4	160	40	180

No precisan herramienta para su montaje, disponibles otras longitudes alturas, ángulos...
Resistencia: 100 kg/m. Pueden utilizarse también en cámaras.

ESTANTERÍAS DE PIE EN INOX



DIMENSIONES
LARGO x ANCHO x ALTO

800	300	1800
1000	300	1800
1200	300	1800
1400	300	1800
800	400	1800
1000	400	1800
1200	400	1800
1400	400	1800
800	500	2000
1000	500	2000
1200	500	2000
1400	500	2000

MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
4 NIVELES		ESTANTE ADICIONAL	
SC18 83		ESC 83	
SC18 103		ESC 103	
SC18 123		ESC 123	
SC18 143		ESC 143	
SC18 84		ESC 84	
SC18 104		ESC 104	
SC18 124		ESC 124	
SC18 144		ESC 144	
SC20 85		ESC 85	
SC20 105		ESC 105	
SC20 125		ESC 125	
SC20 145		ESC 145	

Construidas en acero inoxidable 304 de 1mm. Se suministran desmontadas. En dotación tornillos de fijación. Estantes regulables cada 15 cm.

ARMARIOS DE PIE



DIMENSIONES
LARGO x ANCHO x ALTO

600	600	2000	1 Puerta batiente
800	600	2000	1 Puerta batiente
1000	600	2000	2 Puertas batientes
1200	600	2000	2 Puertas batientes
1400	600	2000	2 Puertas correderas
1500	600	2000	2 Puertas correderas
1600	600	2000	2 Puertas correderas

MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
4 NIVELES		ESTANTE ADICIONAL	
AP66		EAP 66	
AP86		EAP 86	
AP106		EAP 106	
AP126		EAP 126	
AP146		EAP 146	
AP156		EAP 156	
AP166		EAP 166	

Construidos en acero inoxidable 304, satinados de 1 mm. Se suministran montados. Pies regulables



ARMARIOS CALIENTES PARA PLATOS



XAC 60

MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD	POTENCIA	DIMENSIONES	PVP
XAC 60	Armario caliente para platos	60 platos	750 w	40 43 87	
XAC 120	Armario caliente para platos	120 platos	1500 w	80 43 87	

Construidos en acero inoxidable 430. Se suministran montados. Modelo 120 con 2 puertas.
3 estantes fijos de 36x33 cm. No ventilado. Temperatura 0°C-90°C.

CARROS BANDEJEROS



MODELO	DESCRIPCIÓN		DIMENSIONES	PVP
CB20.11	Carro bandejero 20 1/1 inox	Luz 8 cm	45 64 185	
CB20.21	Carro Bandejero 20 2/1 inox	Luz 8 cm	74 64 85	
CB20.64	carro Bandejero 20 60x40 inox	Luz 8 cm	52 69 185	
CGBP	Carro 22 435x315 galvanizado	Luz 7 cm	44 32 185	
CG40.60	Carro 20 40x60 galvanizado	Luz 8 cm	44 65 185	
CG60.40	Carro 20 60x40 galvanizado	Luz 8 cm	65 44 185	
FPVCB	Funda PVC 55x35x185			
FPVCC46	Funda PVC 65x45x185			

CARROS CALIENTES



MODELO	DESCRIPCIÓN	Cº	W-V	DIMENSIONES	PVP
ECC 20.11	Carro caliente 17-20 gn 1/1	30°C-90°C	2000W-240v	58 77 172	
ECC 20.21	Carro caliente 17-20 gn 2/1	30°C-90°C	2000W-240v	78 85 172	

- Estructura en inox 304 18/10. Doble pared con aislamiento. Calor ventilado. 2 ruedas con freno. Cajón humidificador incluido de serie.
- Espacio libre entre guías 70 mm (para 17 bandejas) y 53 mm (para 12 bandejas).



EBM2	Carro baño m² 2 gn 1/1	30°C-90°C	2000W-240v	85 64 90
EBM3	Carro baño m² 3 gn 1/1	30°C-90°C	2000W-240v	120 64 90
EBIV2	Carro calor seco gn 1/1	30°C-90°C	1650W-240v	85 64 90
EBIV3	Carro calor seco gn 1/1	30°C-90°C	1800W-240v	120 64 90

- El modelo "SECO" lleva la resistencia fuera de la cuba. Termostato digital.
- Estructura en inox 304 18/10 completamente soldada. Cuba de doble pared. 2 ruedas con freno. 125 mm ø
- Cubetas y tapas no incluidas en el precio. Ver apartado específico de cubetas.

CARROS DE SERVICIO



MODELO	DESCRIPCIÓN		DIMENSIONES	PVP
LCS2.85	Carro de servicio 2.85 Desmontable	Bandeja 80x50	90 58 90	
ECS2.105	Carro de servicio 2.106	Bandeja 90x50	110 58 90	



LCS3.85	Carro de servicio 3.85 Desmontable	Bandeja 80x50	90 58 102
ECS3.105	Carro de servicio 3.106	Bandeja 90x50	110 58 102

NOTAS

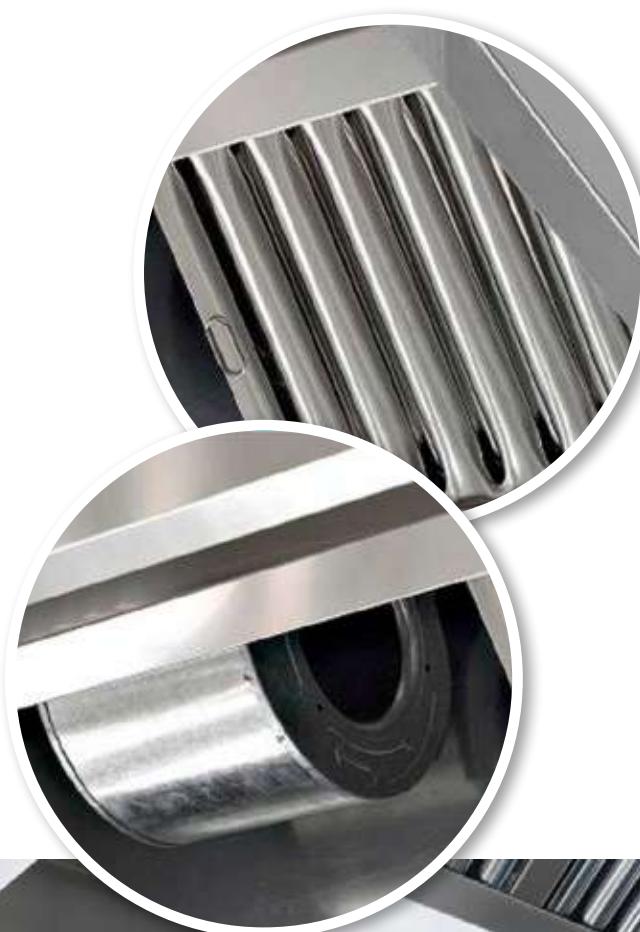
The Zinco logo consists of the word "ZINCO" in a bold, sans-serif font. The letter "Z" is stylized with a diagonal cut through it, and the letters are partially enclosed within a horizontal oval shape.

EL ACERO.... ALIADO INDISPENSABLE EN LAS COCINAS PROFESIONALES

Passeig dels Furs esquina Corretjers 46790 XERESA (Valencia) España - T +34 962 866 012 - grupogranita@grupogranita.com - www.grupogranita.com

EXTRACCIÓN

*Una buena aspiración y extracción
es imprescindible para garantizar
la correcta combustión.*



EXTRACCIÓN

ZINCO

CAMPANAS MURALES SIN MOTOR

	LONGITUD	Nº FILT	PVP €	PVP €	PVP €
--	----------	---------	-------	-------	-------

MURALES (SOLO FILTRO). PROFUNDIDAD 800 A 1000



Mod KSP H= 55-33 /15



Mod KP H= 70-55



Mod KR H= 55-55

1000	2	KSP	KP	KR
1250	2			
1500	3			
1750	3			
2000	4			
2250	4			
2500	5			
2750	5			
3000	6			
3500	7			
4000	8			

MURALES (SOLO FILTRO). PROFUNDIDAD 1100



Mod KP H= 70-55



Mod KR H= 55-55

1000	2	KSP	KP	KR
1250	2	-		
1500	3	-		
1750	3	-		
2000	4	-		
2250	4	-		
2500	5	-		
2750	5	-		
3000	6	-		
3500	7	-		
4000	8	-		

ESPECIALES HORNOS (FILTROS INVERTIDOS)



Mod KP H= 70-55



Mod KR H= 55-55

		PROF 1-200	PROF 1-400	PROF 1-600
1000	2			
1500	3			
2000	4			
2500	5			
3000	6			
3500	7			

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm. Techo y trasera en galvanizado. Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza. Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.

Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

CAMPANAS MURALES SIN MOTOR

	LONGITUD	Nº FILT		PVP €	PVP €
--	----------	---------	--	-------	-------

MURALES CON REGULADORES CAUDAL. PROF 800 A 1000



Mod KPRC H= 70-55



Mod KRRC H= 65-65

			KSP	KPRC	KRRC
2000	4		-		
2250	4		-		
2500	5		-		
2750	5		-		
3000	6		-		
3500	7		-		
4000	8		-		

Aconsejadas en campanas de más de 3 m que sólo tengan una salida.

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado.de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de gras y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.

MURALES CON REGULADORES CAUDAL. PROF 1100



Mod KPRC H= 70-55



Mod KRRC H= 65-65

			KSP	KPRC	KRRC
2000	4		-		
2250	4		-		
2500	5		-		
2750	5		-		
3000	6		-		
3500	7		-		
4000	8		-		

Aconsejadas en campanas de más de 3 m que sólo tengan una salida.

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado.de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de gras y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.

ESPECIAL LAVAJILLAS [SIN FILTROS] · PROF HASTA 1000



Mod LV H= 55-55

1000			-		
1250			-		
1500			-		
1750			-		
2000			-		

100% Inox 304 18/10, incluido techo trasera

Los modelos KP se pueden curvar y sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

CAMPANAS MURALES COMPENSADAS SIN MOTOR

LONGITUD N° FILT

PVP € PVP €

MURALES COMPENSADAS. PROFUNDIDAD 800 A 1000



Mod KPC H= 70-55



Mod KRC H= 65-65

1000	2
1250	2
1500	3
1750	3
2000	4
2250	4
2500	5
2750	5
3000	6
3500	7
4000	8

KPC KRC

MURALES COMPENSADAS. PROFUNDIDAD 1.100



Mod KPC H= 70-55



Mod KRC H= 65-65

1000	2
1250	2
1500	3
1750	3
2000	4
2250	4
2500	5
2750	5
3000	6
3500	7
4000	8

KPC KRC

Reguladores de caudal no incluidos en el precio. Sólo se aconsejan en campanas de más de 3 m con 1 única salida.

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado

Cortadas a laser; completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.



Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

CAMPANAS MURALES CON MOTOR

	LONGITUD	Nº FILT	MOTOR-VENTIL	W	V	PVP €	PVP €	PVP €
--	----------	---------	--------------	---	---	-------	-------	-------

MURALES CON MOTOR. PROFUNDIDAD 800 A 1000



Mod KSPM H= 55-33 /15



Mod KPM H= 70-55



Mod. KRM H= 65-65

						KSPM	KPM	KRM
1000	2	9-9 1/2	375	230 F+N				
1250	2	9-9 1/2	375	230 F+N				
1500	3	9-9 1/2	375	230 F+N				
1750	3	9-9 1/2	375	230 F+N				
2000	4	9-9 1/2	375	230 F+N				
2250	4	9-9 1/2	375	230 F+N				
2500	5	10-10 3/4	570	230 F+N				
2750	5	10-10 3/4	570	230 F+N				
3000	6	10-10 3/4	570	230 F+N				

MURALES CON MOTOR. PROFUNDIDAD 1.100



Mod KPM H= 70-55



Mod. KRM H= 65-65

						KPM	KRM
1000	2	9-9 1/2	375	230 F+N			
1250	2	9-9 1/2	375	230 F+N			
1500	3	9-9 1/2	375	230 F+N			
1750	3	9-9 1/2	375	230 F+N			
2000	4	9-9 1/2	375	230 F+N			
2250	4	9-9 1/2	375	230 F+N			
2500	5	10-10 3/4	570	230 F+N			
2750	5	10-10 3/4	570	230 F+N			
3000	6	10-10 3/4	570	230 F+N			

A partir de 3 m se aconseja motor exterior. En modelos compensados siempre motor exterior.

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado.de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.



Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

CAMPANAS MURALES CON MOTOR 400ºC

	LONGITUD	Nº FILT	MOTOR-VENTIL	W	V		PVP €	PVP €
--	----------	---------	--------------	---	---	--	-------	-------

MURALES CON MOTOR 400ºC. PROFUNDIDAD 800 A 1000



Mod KPM4 H= 70-55



Mod KRM4 H= 65-65

	1000	2	9-9 1/2	375	230 F+N		KPM4	KRM4
	1250	2	9-9 1/2	375	230 F+N			
	1500	3	9-9 1/2	375	230 F+N			
	1750	3	9-9 1/2	375	230 F+N			
	2000	4	9-9 1/2	375	230 F+N			
	2250	4	9-9 1/2	375	230 F+N			
	2500	5	10-10 3/4	570	230 F+N			
	2750	5	10-10 3/4	570	230 F+N			
	3000	6	10-10 3/4	570	230 F+N			

MURALES CON MOTOR 400ºC. PROFUNDIDAD 1.100



Mod KPM4 H= 70-55



Mod KRM4 H= 65-65

	1000	2	9-9 1/2	375	230 F+N		KPM4	KRM4
	1250	2	9-9 1/2	375	230 F+N			
	1500	3	9-9 1/2	375	230 F+N			
	1750	3	9-9 1/2	375	230 F+N			
	2000	4	9-9 1/2	375	230 F+N			
	2250	4	9-9 1/2	375	230 F+N			
	2500	5	10-10 3/4	570	230 F+N			
	2750	5	10-10 3/4	570	230 F+N			
	3000	6	10-10 3/4	570	230 F+N			

A partir de 3 m se aconseja motor exterior. No admite reguladores.

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.



Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

CAMPANAS CENTRALES SIN MOTOR

	LONGITUD	Nº FILT		PVP €	PVP €
--	----------	---------	--	-------	-------

CAMPANAS CENTRALES. [SOLO FILTROS] ANCHO DESDE 1300 A 1500

Mod KC H= 60-60	KC	KCR	
			2000
	2500	10 (5x2)	
	3000	12 (6x2)	
	3500	14 (7x2)	
	4000	16 (8x2)	
	4500	18 (9x2)	
	5000	20 (10x2)	

Mod KCR H= 60-60

CAMPANAS CENTRALES [SOLO FILTROS]. ANCHO DESDE 1550 A 2000

Mod KC H= 60-60	KC	KCR	
			2000
	2500	10 (5x2)	
	3000	12 (6x2)	
	3500	14 (7x2)	
	4000	16 (8x2)	
	4500	18 (9x2)	
	5000	20 (10x2)	

Mod KCR H= 60-60

CAMPANAS CENTRALES [SOLO FILTROS]. ANCHO 2100

Mod KC H= 60-60	KC	KCR	
			2000
	2500	10 (5x2)	
	3000	12 (6x2)	
	3500	14 (7x2)	
	4000	16 (8x2)	
	4500	18 (9x2)	
	5000	20 (10x2)	

Mod KCR H= 60-60

Modelos con reguladores de caudal, consultar precio

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado.de 1 mm. Techo galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 4,5 m.

Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

CAMPANAS CENTRALES COMPENSADAS, SIN MOTOR

	LONGITUD	Nº FILT		PVP €	PVP €
--	----------	---------	--	-------	-------

CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO DESDE 1300 A 1500



Mod KCC H= 60-60



Mod KCRC H= 60-60

			KCC	KCRC
1500	6 (3x2)			
2000	8 (4x2)			
2500	10 (5x2)			
3000	12 (6x2)			
3500	14 (7x2)			
4000	16 (8x2)			
4500	18 (9x2)			
5000	20 (10x2)			

CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO DESDE 1550 A 2000



Mod KCC H= 60-60



Mod KCRC H= 60-60

			KCC	KCRC
1500	6 (3x2)			
2000	8 (4x2)			
2500	10 (5x2)			
3000	12 (6x2)			
3500	14 (7x2)			
4000	16 (8x2)			
4500	18 (9x2)			
5000	20 (10x2)			

CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO 2100



Mod KCC H= 60-60



Mod KCRC H= 60-60

			KCC	KCRC
2000	8 (4x2)			
2500	10 (5x2)			
3000	12 (6x2)			
3500	14 (7x2)			
4000	16 (8x2)			
4500	18 (9x2)			
5000	20 (10x2)			

Modelos con reguladores de caudal, consultar precio.

Más de 4 m se aconseja 2 salidas, en cuyo caso no precisa reguladores.

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm.. Techo en galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 4,5 m.

Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

EXTRACCIONES ESPECIALES

	LONGITUD	Nº FILT		PVP €	PVP €	PVP €
--	----------	---------	--	-------	-------	-------

CAMPANAS CENTRALES SHOW COOKING. ANCHO DESDE 1100 A 1300



Mod KSHCR H= 55

SÓLO FILTROS

2000	4x1
2500	5x1
3000	6x1
3500	7x1
4000	8x1

KSHCR



Mod KSHCCR H= 65

COMPENSADAS

2000	4x1
2500	5x1
3000	6x1
3500	7x1
4000	8x1

KSHCCR

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 a 1,5 mm excepto techo galvanizado.
Cortadas a laser y completamente soldadas. Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción.
Iluminación opcional. Se suministra en una pieza.

ILUMINACIÓN



FOCO LED CIRCULAR

Se aconseja instalar 1 cada 2 filtros. Diámetro: 16 cm. Consumo: 9 W

SISTEMA ANTI-INCENDIOS



ANTI-INCENDIOS CAMPANA MURAL HASTA 5,5 M (1 SOLA FREIDORA/SARTÉN)+PULSADOR

ANTI-INCENDIOS CAMPANA MURAL HASTA 3 M (2 FREIDORA/SARTÉN)+PULSADOR

ANTI-INCENDIOS CAMPANA MURAL SUPERIOR A LAS ANTERIORES

ANTI-INCENDIOS CAMPANA CENTRAL HASTA 3 M (1 SOLA FREIDORA/SARTÉN)+PULSADOR

ANTI-INCENDIOS CAMPANA CENTRAL HASTA 2,5 M (2 FREIDORA/SARTÉN)+PULSADOR

ANTI-INCENDIOS CAMPANA SUPERIOR A LAS ANTERIORES

Sistema homologado. PROTECH. Pulsador de emergencia incluido.

Referencias orientativas. Para precios definitivos, consultar nº de flujos.

Exigible en todas las cocinas industriales superiores a 1,5 m. También las inferiores que lleven freidora.

El líquido de extinción de incendios, de bajo pH, resulta extremadamente eficaz. No debe utilizarse en fuegos en presencia de tensión eléctrica. Proporciona un efecto de enfriamiento que mejora aún más su capacidad de impedir la reavivación. Fácil de limpiar y de recargar una vez extinguido el fuego. No corrosivo.

Precio instalado, al fabricar la campana. Incluye certificado.

CAJAS DE VENTILACIÓN

MODELO		DB	M3	W	V	PVP €
CAJA DE VENTILACIÓN INSONORIZADA. MOTOR DIRECTO						
M 9-9 1/3		61	2700	250	230 F+N	
M 9-9 1/2		66	2800	370	230 F+N	
M 10-10 1/3		61	3200	250	230 F+N	
M 10-10 3/4		70	3950	550	230 F+N	
M 12-12 1,5, III		74	7800	1100	400 3F	
M 12-12 3 III		74	11.900	2200	400 3F	



Cajas insonorizadas. Impulsión frontal y exulsión posterior. IP55



CAJA DE VENTILACIÓN INSONORIZADA, CON MOTOR A TRANSMISIÓN POR CORREA VENTILADOR DE DOBLE ASPIRACIÓN

M 9-9 1		70	4100	1100	400 3F	
M 10-10 1,5		71	5300	1500	400 3F	
M 10-10 2		74	5900	2200	400 3F	
M 12-12 1,5		70	6400	1500	400 3F	
M 12-12 2		73	7400	2200	400 3F	
M 12-12 3		73	8200	3000	400 3F	
M 15-15 2		68	9000	2200	400 3F	
M 15-15 3		69	10000	3000	400 3F	
M 15-15 4		72	11000	4000	400 3F	
M 18-18 2		73	12000	2200	400 3F	
M 18-18 3		67	14000	3000	400 3F	
M 18-18 4		70	15000	4000	400 3F	
M 18-18 5,5		72	16500	5500	400 3F	
M 20-20 4		72	18000	4000	400 3F	
M 20-20 5,5		74	20500	5500	400 3F	
M 20-20 7,5		77	22500	7500	400 3F	
M 22-22 7,5		74	25000	7500	400 3F	

Ventilador centrífugo de baja presión. Motor certificado según norma EN 12101-3-ip55.

Disponible tanto en versión horizontal como vertical, con transmisión a la derecha, visto desde la boca de impulsión, sin sobrecoste. A la izquierda por encargo.



CAJA DE VENTILACIÓN DE SIMPLE ASPIRACIÓN

12 - 6 1,5		77	4250	1500	400 3F	
15 - 8 1,5		72	5400	1500	400 3F	
15 - 8 2,2		75	6400	2200	400 3F	
15 - 8 3		77	7400	3000	400 3F	
18 - 8 2,2		74	8200	2200	400 3F	
18 - 8 3		76	9000	3000	400 3F	
18 - 8 5,5		73	13100	4000	400 3F	
18 - 8 7		75	15000	5500	400 3F	

Ventilador centrífugo de simple aspiración a transmisión.

CAJA DE VENTILACIÓN

EXTRACCIÓN



CAJA DE VENTILACIÓN 400°C 2H, CON MOTOR A TRANSMISIÓN Y VENTILADOR DE DOBLE ASPIRACIÓN

MODELO		DB	M³	W	V	PVP €
M 9-9 1		70	4100	1100	400 3F	
M 10-10 1,5		71	5300	1500	400 3F	
M 10-10 2		72	5900	2200	400 3F	
M 12-12 1,5		70	6400	1500	400 3F	
M 12-12 2		73	7400	2200	400 3F	
M 12-12 3		73	8200	3000	400 3F	
M 15-15 2		68	9000	2200	400 3F	
M 15-15 3		69	10000	3000	400 3F	
M 15-15 4		72	11000	4000	400 3F	
M 18-18 2		73	12000	2200	400 3F	
M 18-18 3		67	14000	3000	400 3F	
M 18-18 4		70	15000	4000	400 3F	
M 18-18 5,5		72	16500	5500	400 3F	
M 20-20 4		72	18000	4000	400 3F	
M 20-20 5,5		74	20500	5500	400 3F	
M 20-20 7,5		74	22500	7500	400 3F	
M 22-22 7,5		74	25000	7500	400 3F	

Ventilador centrifugo de baja presión. Motor certificado según norma EN 12101-3-ip55. Disponible tanto en versión horizontal como vertical, con transmisión a la derecha, visto desde la boca de impulsión, sin sobrecoste. A la izquierda por encargo.



CAJA DE VENTILACIÓN 400°C 2H DE SIMPLE ASPIRACIÓN

12 - 6 1,5	77	4250	1500	400 3F
15 - 8 1,5	75	5400	1500	400 3F
15 - 8 2,2	75	6400	2200	400 3F
15 - 8 3	77	7400	3000	400 3F
18 - 8 2,2	74	8200	2200	400 3F
18 - 8 3	76	9000	3000	400 3F
18 - 8 5,5	75	13100	4000	400 3F
18 - 8 7	75	15000	5500	400 3F

Ventilador centrifugo de simple aspiración a transmisión.

EXTRACCIÓN ELECTROSTÁTICA

DIRIGIDA A LOCALES QUE CARECEN DE SALIDAS DE HUMO



EXISTEN 2 OPCIONES QUE PUEDEN MONTARSE POR SEPARADO O COMBINADAS.

FILTRONIC (si sólo se desea eliminar el humo).

Compuesta de: filtros, celdas y motor. Desde 1250 m³ hasta 10.000 m³ o más.

MÓDULOS DE CARBÓN ACTIVO (si sólo se desea eliminar el olor).

Compuesta por módulos de carbón en grano.

Desde 1250 m³ hasta 10.000 m³ o más.

TECHOS ASPIRANTES



Están diseñados para cocinas donde se tengan que extraer humos y vapores desde varios puntos. Se adaptan a las necesidades de cada local.

La aportación puede efectuarse en "cortina" para evitar que el humo se escape.

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado, de 1 mm, con filtros de 49*49*25 en AISI 430.

Cortadas a laser, completamente soldadas, con tapones de drenaje embutidos y acabados que permiten una fácil limpieza.

Altura del techo 35 cm (más otros 35, mínimo para los conductos).

En el precio se incluye la iluminación, mediante led rectangular estanco (IP65), pero no el sistema antiincendio, motores...

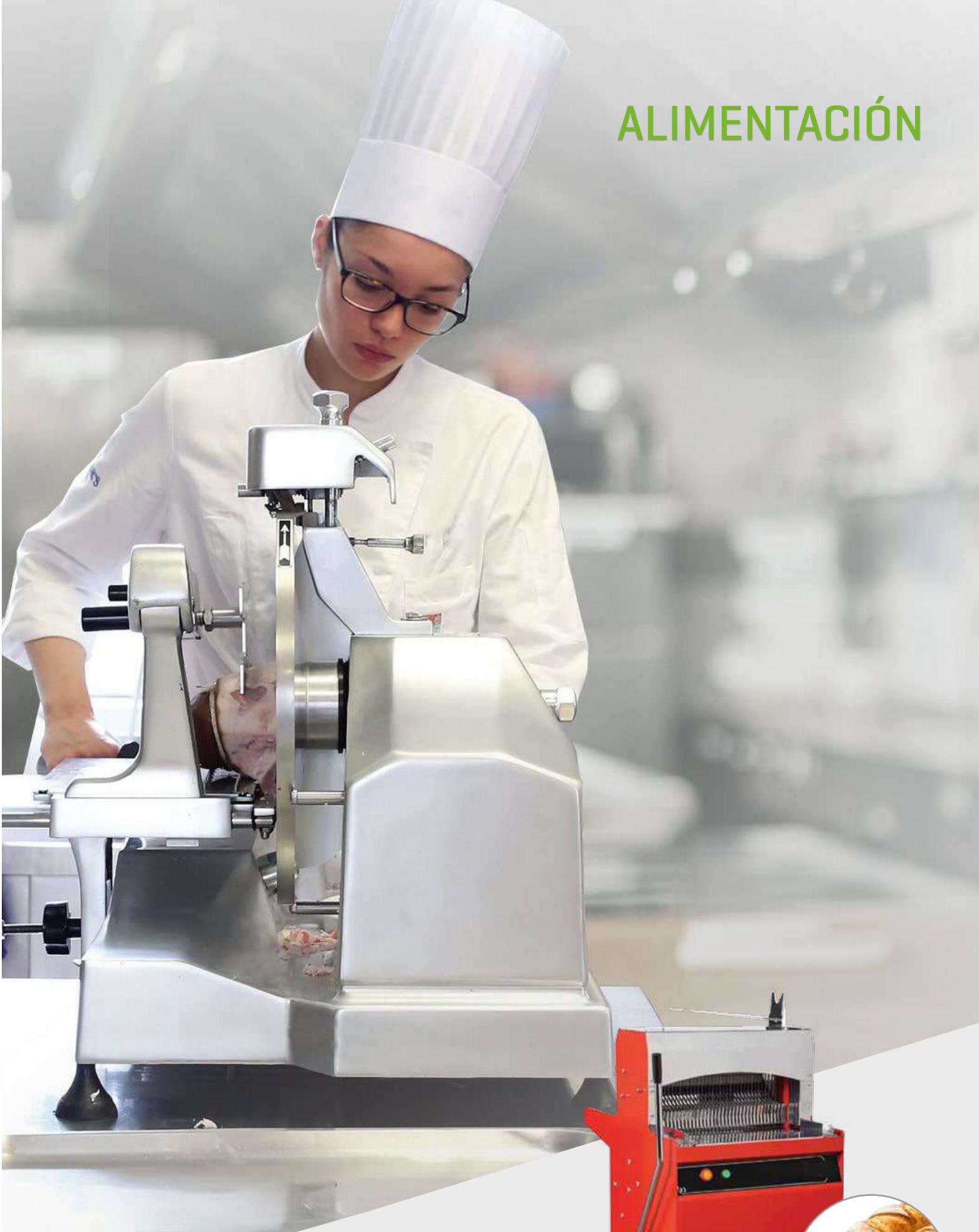
Para desarrollar el presupuesto es imprescindible plano

NOTAS



LA VIDA, SIN HUMOS, ES MUCHO MÁS SANA

ALIMENTACIÓN



ALIMENTACIÓN



GRANITA



ÍNDICE Index / Sommaire

PAG.



CORTADORAS

A - 195



PICADORAS
RALLADORAS
HAMBURGUESERA

A - 196-197



REBANADORA DE PAN

A - 198



ABLANDADORA

A - 198



SIERRAS

A - 198



AMASADORAS DE CARNE
EMBUTIDORAS

A - 199



LAVAVERDURAS

A - 199



CORTA HORTALIZAS Y CUTTER

A - 200



PELA PATATAS
LIMPIA MEJILLONES

A - 201



BRAZOS TRITURADORES

A - 202



PLANETARIAS

A - 202



AMASADORAS

A - 203



PORCIONADORAS DE PIZZA
BOLEADORAS DE PIZZA
FORMATEADORAS DE PIZZA

A - 203



LAMINADORA DE PIZZA
LAMINADORA DE PASTA
FRESCA

A - 204



ENVASADORAS AL VACIO

A - 205

CORTADORAS FIAMBRE CORREA

Profesionales



220 PAVSB 220 180 140 0/15 47 38 34 220 230V F+N

250 PAFSB 250 200 160 0/15 51 38 36 250 230V F+N

300 COAB 300 230 210 0/15 59 48 40 350 230V F+N

Nuevos modelos CE profesionales con anillo protector



ECO 220 AFAB 220 200 150 0/15 47 40 36 250 230V F+N

ECO 250 ECAB 250 200 160 0/15 47 40 37 300 230V F+N

ECO 280 AFAB 280 250 200 0/15 58 47 39 300 230V F+N

ECO 300 ECAB 300 260 210 0/15 60 48 42 400 230V F+N

Nuevos modelos CE profesionales con anillo protector



PLUS 300 AFAB 300 280 220 0/15 69 56 44 450 230V F+N

PLUS 350 350 290 240 0/15 71 57 47 500 230V F+N

Nuevos modelos CE profesionales con anillo protector

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

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

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

Alta protección a la humedad.



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

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

OPCIONAL: Contador de lonchas

Hasta 60 cortes x minuto. Regulación de la velocidad

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

CORTADORAS FIAMBRE ENGRANAJE

Profesionales



NEE 300 300 270 210 0/15 62 50 46 370 230V/400V 50Hz

NEE 350 350 300 250 0/30 84 64 56 500 230V/400V 50Hz



AUTOMÁTICA SUPER 300 SBR 300 285 190 0/20 66 70 62 370 230V/400V 50Hz

AUTOMÁTICA SUPER 350 SBR 350 280 220 0/20 66 70 62 370 230V/400V 50Hz

OPCIONAL: Contador de lonchas (permite programar Nº de lonchas que se desea cortar).

Hasta 60 cortes x minuto. Regulación de la velocidad. Extracción de la cuchilla con mecanismo muy sencillo.

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

CORTADORAS CARNES VERTICAL

Profesionales



VERTI 300 300 190 220 0/15 65 46 43 430 230V F+N 50 Hz

BETA 350 BN 350 230 270 0/15 84 69 53 300 400V 3F+N

PICADORAS

(Para la hostelería)

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

Modelo NOVA 32 con inversión de marcha de serie.

Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado. Máxima seguridad: Protector entrada boca.

Rearme manual. Protección térmica. Motor ventilado en mod 22. Disponibles discos de 4,5, 8 y 10 mm

Mod B IX boca completa en acero inox. Resto: cuchilla y disco en inox. Boca y sinfín alimentario

PICADORAS

(Para alimentación)

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

Modelo FTI 32 con inversión de marcha de serie.

Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado. Máxima seguridad: Protector entrada boca.

Rearme manual. Protección térmica. Motor ventilado en mod 22. Disponibles discos de 4,5, 8 y 10 mm

Mod B IX boca completa en acero inox. Resto: cuchilla y disco en inox. Boca y sinfín alimentario.

PICADORAS REFRIGERADAS

(Para alimentación)

MODELO	BOCA - AGUJ DISCO	Kg/h	DIM. MÁQUINA			hp	V/Hz	PVP
	FTRS 22 III	82 6	300/350	32	38	55	1,5	400V 3F+N
	FTRS 32 III	98 6	600	38	41	57	3,0	400V 3F+N

Construidas en acero inoxidable. Cubeta y notor refrigerados. Con inversión de marcha Temperatura -2 a +4°C. Transmisión por engranaje.

COMPLEMENTOS PICADORAS

MODELO	DIM. MÁQUINA	PVP
BOCA TRITURADORA DE TOMATE MOD 12	Ø 75 x 20	
MOD 22	Ø 120 x 20	
BOCA PASAPURE (PATATA..) MOD 12	Ø 400 x 20	
MOD 22	Ø 400 x 20	
Cuerpo en aluminio. Corte y cubeta inox.		
SET 3 EMBUDOS (15-20 Y 25) PARA EMBUTIR CON LA PICADORA		
ANILLO PARA ENSACAR		

RALLADORAS-PICADORAS

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

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

RALLADORAS DE QUESO Y PAN

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

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

CORTA MOZZARELLA

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

Producto Italiano de máxima calidad. Estructura y cono en inox 3.04. En dotación 1 cono de 7 mm. Reductora de engranaje con baño de aceite. Motor muy robusto y protegido contra el recalentamiento

Conos opcionales de 2,5 mm y 4 mm

Cuchilla rodajas de 2 mm

REBANADORA DE PAN



MODELO	PRODUCCIÓN	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
REBANADORA GBPS-T	500/h	65 80 117	0,5	230V F+N	

Especificador grosor: 11 mm, 13 mm ó 16 mm.

RALLADOR DE PAN



RALLADOR DE PAN LACADO Hasta 50 Kg/h - 3000 rpm 40 38 80 0,75 230V F+N

RALLADOR DE PAN INOX Hasta 50 Kg/h - 3000 rpm 40 38 80 0,75 230V F+N

FILTRO MIGAS OPCIONAL

3 filtros en dotación (1-2 y 3 mm). Montado 2 mm

ABLANDADORA DE CARNE



MODELO	UCHILLA	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
AUTOMÁTICA	44 distancia 4 mm	45 20 45	0,6	230V F+N	

Transmisión por engranaje. Grupo de corte desmontable sin herramientas

Potente motor de corriente alterna, hermético y refrigerado

SIERRAS DE HUESO Y CONGELADOS



MODELO	CINTA mm	CORTE mm	MESA APOYO	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
SGA1550 III	1550	250 180	33 33	37 60 80	1	400V 3F+N	
SGA 1830 III	1830	320 190	41 41	41 68 94	1	400V 3F+N	
SGA 2020 III	2020	340 230	50 53	50 75 105	1,5	400V 3F+N	
SGI 1650 III	1650	190 190	50 41	50 69 88	1,5	400V 3F+N	
SGI 1860 III	1860	240 210	50 44	50 72 98	1,5	400V 3F+N	
SGI 2080 III	2080	270 230	60 55	60 72 155	2	400V 3F+N	
SGI 2460 III	2460	330 270	72 66	72 83 169	2	400V 3F+N	
SGI 3160 III	3160	430 360	86 81	86 100 188	3	400V 3F+N	

Producto Italiano de máxima calidad. Mod SGA Estructura en aluminio anodizado. Mod SGI Inox. Mesas y cintas siempre inox. Cambiando la cinta se pueden usar para carne, pescado o congelado. Máxima seguridad: micro puerta. Cinta protegida por guía. Stop emergencia. Rearme manual. Motor protegido. IP65.

OPCIONALES



Caballete INOX MOD SGA 75 50 35

Caballete INOX MOD SGI 1650 Y 1830 50 33 60

Versión Monofase

PRENSA DE HAMBURGUESAS



MODELO	Ø hamburguesa	DIM. MÁQUINA		PVP
FPH 100	100 manual	25 19 32		

Disponible también en diámetro 130

AMASADORA DE CARNE PICADA



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

Estructura y pala inox. Cuba abatible 90°. Micro de seguridad en la tapa.

EMBUTIDORAS



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

Manuales. 2 Velocidades. Construido en acero inoxidable con pistón de aluminio y engranaje Inox. En dotación 3 embudos de ø 10, 17, y 21.

LAVAVERDURAS



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

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



LAVA+CENTRI	OLAV-2 MANUAL	12 L LAVADO		55	74	86	1	230V F+N	
		2 L CENTR							
	OLAV-2PLC AUTOM	12 L LAVADO		55	74	86	1	230V F+N	CONSULTAR
		2 L CENTR							



OLAVCEN	135 L LAVADO	5-20	105	70	86	1,1	230V F+N	
	13 L CENTR	1-6						

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



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

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

(*) Producción verdura ligera/verdura pesada.

CUTTER

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



Doble velocidad 700/1400 rpm (Mod. 5 y 8).

Doble velocidad 1400/2800 rpm (Mod. 5 y 8).

Con freno motor, de serie

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

Cuerpo y cuchillas en inox 304. Caja extraible. Motor ventilado. Freno de motor. Tapa con micro de seguridad.

CORTAHORTALIZAS

MODELO	Kg/h	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
ROBOT CUCOJET-F	18,5	49 28 53	0,8	230V F+N	
ROBOT CUCOJET-F+6 DISCOS (E2-E10-D10-10-H10-Z3-Z7)	18,5	49 28 53	0,8	230V F+N	



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

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

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



DISCO CORTE E rodajas finas

E1-E2...E14



DISCO CORTE S Medias rodajas

S1-S2



DISCO CORTE H Tiras curvadas

H4-H6-H8-H10



DISCO CORTE Z Corte tipo "juliana" y rallado

Z2-Z3-Z4-Z7



DISCO CORTE V Rallado pan y queso curado

Sólo 1 modelo



DISCO FIJO B Combinado con E corta rodajas en tiras

B6-B8-B10



DISCO CORTE D Combinado con E corta rodajas en cubos

8*8-10*10-16*16-20*20



DISCO CORTE REGULABLE Rodajas

Regulable de 1 a 8 mm



EXPULSOR No corta Sólo Expulsa

(en dotación. Plástico)

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

PELAPATATAS



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



5 KG CON CAJÓN Y FILTRO	5	150	270	53-52-70	0,5	400V 3F+N
--------------------------------	---	-----	-----	----------	-----	-----------

10 KG CON CAJÓN Y FILTRO	10	300	320	53-66-85	0,75	400V 3F+N
---------------------------------	----	-----	-----	----------	------	-----------

18 KG CON CAJÓN Y FILTRO	18	250	320	53-66-95	0,9	400V 3F+N
---------------------------------	----	-----	-----	----------	-----	-----------



5 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	5	150	270	53-52-95	0,5	400V 3F+N
--	---	-----	-----	----------	-----	-----------

10 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	10	300	320	53-66-110	0,75	400V 3F+N
---	----	-----	-----	-----------	------	-----------

18 KG CON CAJÓN Y FILTRO	18	500	320	53-66-120	0,9	400V 3F+N
---------------------------------	----	-----	-----	-----------	-----	-----------

Modelo monofase

Estructura en acero inox 304. Motor ventilado. Paredes abrasivas de fácil sustitución. Transmisión por correa. Micro en tapa. Panel de mandos digital. Pulsante manual para descarga del producto. Timer. Tapa de plástico (inox opcional). Disponible modelos de mayor producción.

LIMPIA MEJILLONES



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



5 KG CON CAJÓN Y FILTRO	5	75	145	53-52-70	0,5	400V 3F+N
--------------------------------	---	----	-----	----------	-----	-----------

10 KG CON CAJÓN Y FILTRO	10	150	180	53-66-85	0,75	400V 3F+N
---------------------------------	----	-----	-----	----------	------	-----------

18 KG CON CAJÓN Y FILTRO	18	250	180	53-66-95	0,9	400V 3F+N
---------------------------------	----	-----	-----	----------	-----	-----------



5 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	5	75	145	53-52-95	0,5	400V 3F+N
--	---	----	-----	----------	-----	-----------

10 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	10	150	180	53-66-110	0,5	400V 3F+N
---	----	-----	-----	-----------	-----	-----------

18 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	18	250	180	53-66-120	0,9	400V 3F+N
---	----	-----	-----	-----------	-----	-----------

Modelo monofase

Estructura en acero inox 304. Motor ventilado. Paredes abrasivas de fácil sustitución. Transmisión por correa. Panel de mandos digital. Pulsante manual para descarga del producto. Timer. Tapa de plástico (inox opcional).

BRAZOS TRITURADORES

MODELO	Veloc	Brazos	litros	DIM. MÁQUINA mm		W	V	PVP
		Nº mm		Ø	H			
FLV250/200	Variable	1 200	15	75	505	250	230V F+N	
FLW250/250	Variable	1 250	20	75	555	250	230V F+N	
FLW300/300	Variable	1 300	20-50	100	650	300	230V F+N	
FLW400/400	Variable	1 400	50-75	100	750	400	230V F+N	
FLW500/500	Variable	1 500	50-100	100	850	500	230V F+N	



De serie brazo mezclador.

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



COMPLEMENTOS

BRAZO BATIDOR 290 mm (mod 300-400-500)

PLANETARIAS

MODELO	Veloc	Dim. Cuba cm	litros	DIM. MÁQUINA			W	V	PVP
--------	-------	--------------	--------	--------------	--	--	---	---	-----



FPM 5	40/250	Ø20,5x17	5	23	35	40	300	230V F+N	
FPM 7	40/250	Ø23,5x20,5	7,5	25	42	42	325	230V F+N	



FPA 10	95/175/320	Ø24,5x24	10	49	40	78	600	230V F+N	
FPA 20	95/175/320	Ø31,5x28	20	59	48	93	900	400V 3F+N	
FPA 30	95/175/320	Ø38x37	30	68	59	110	1300	400V 3F+N	
FPA 40	95/175/320	Ø40x39	40	70	61	113	1300	400V 3F+N	

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

La capacidad hace referencia a producto líquido. Para masa se reduce hasta el 25%. Ver manual.

El cambio de velocidad se debe realizar con la máquina parada. Cubas desmontables.

Tracción por correa.



AMASADORAS



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

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

Inverter con variador de velocidad

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

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



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

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

Inverter con variador de velocidad

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

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



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

Modelo trifase

Segunda velocidad opcional en versión trifase

Cabezal fijo. Trabaja con horquilla en vez de espiral. Especial para masas densas. Mejor mezcla y rapidez.

PORCIONADORES Y BOLEADORES

*** EXTERIORES *** 14210



MODELO	Capacidad	kg/h - Piezas H	DIM. MÁQUINA mm	Kw	V/Hz	PVP
PORCIONADORA 80 300	30 kg	175-700 (250 gr)	51 66 83	1,2	400V 3F+N	
PORCIONADORA 80 800	30 kg	175-350 (500 gr)	51 66 83	1,2	400V 3F+N	
Modelo 300 porciona masa sin fermentar, del peso que se desee (entre 50 gr y 300 gr) con el modelo 800 se puede obtener hasta 900 gr programando 3 cortes. En dotación un cono con 5 regulaciones, de 50 a 300 gr. No incluye cubeta de recogida.						
BOLEADORA AR 300		1200	58 61 50	0,5	400V 3F+N	
BOLEADORA AR 800		1200	51 51 75	0,5	400V 3F+N	
Convierte en una bola la masa porcionada y la prepara para ser aplastada.						
COMBI PF PO-AR 300	30 kg	175-700 (250 gr)	66 78 155	1,7	400V 3F+N	
COMBI PF PO-AR 800	30 kg	175-350 (500 gr)	66 78 163	1,7	400V 3F+N	

Realiza la doble función: Porciona y convierte en bola. Incluye en precio el mueble inox de apoyo, aprovechando al máximo el espacio.

OPCIONALES



Conos para porcionadoras	0905					
Campanas para boleadoras	0910	Desde 50 gr hasta 300 gr				

FORMATADORA

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

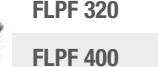
Es el complemento de una porcionadora-boleadora.

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

LAMINADORA

MODELO	ø Pizza	gr. Pasta	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
	GDMA 310-1	14-30	80-120	48 36 43	0,33	230V F+N
	GDMA 500-1	26-45	210-700	65 36 43	0,50	230V F+N
	<i>Pedal eléctrico de serie</i>					
	GDSA 310	14-30	80-120	44 38 62	0,33	230V F+N
	GDSA 420	26-40	210-700	54 41 72	0,50	230V F+N
	<i>Pedal opcional para accionar con el pie</i>					
	<i>Modelos especiales para pizza redonda.</i>					
	GDSA 420 RP	26-45	220-1000	54 41 68	0,50	230V F+N
	<i>Pedal eléctrico de pie de serie</i>					
	<i>Modelos para pizza rectangulares.</i>					
	<i>Diseñadas para extender masas de pizza, pan, tartas... Trabaja la masa en frío y no altera sus propiedades</i>					
	<i>Grosor y diámetro regulables</i>					

LAMINADORA DE PASTA FRESCA

MODELO	Long Rulo		DIM. MÁQUINA	W	V/Hz	PVP
	FLPF 320	32 cm	45 35 42	450	230V F+N	
	FLPF 400	40 cm	54 35 42	600	230V F+N	
	FLPF 500	50 cm	64 35 42	600	230V F+N	
	<i>Rulos en acero inoxidable</i>					
	CORTAPASTA (de 2 mm - 6 mm - 12 mm)					
	<i>Opcional para modelos LPF debe solicitarse con la máquina. No es posible incorporarlo después</i>					
	IMPERIA MANUAL	22 cm	22 30 25	-		
	IMPERIA MOTORIZADA	22 cm	35 37 29	190	230V F+N	
	<i>Opciones de corte (7 modelos). Producción aproximada, 12 Kg/h</i>					

ENVASADORAS EXTERIORES

*** EXTERIORES ***

MODELO		BARRA mm	Bomba L/min	DIM. MÁQUINA	Kw	V/Hz	PVP
	FRESH 33	Inox	330	10	39 30 18	0,38	230V F+N
	FRESH 43	Inox	430	21	49 30 18	0,45	230V F+N

*Construidos en acero inoxidable. Soldadura de 4mm
Funcionamiento automático. Por sensor. Ya programada. También sirve para vacío de recipientes. Bivalente 50/60 Hz. Vacío al 85%
Funcionan sólo con bolsas gofradas. Bomba autolubricante. No admite líquidos, cremas, harinas... (sólo sólidos)*

ENVASADORAS DE CAMPANA

MODELO	Barra mm	Bomba m³/h	DIM. CÁMARA	DIM. MÁQUINA	CONS. Kw	V/Hz	PVP
	F27	260	4	27x35x19	38 48 39	0,45	230V F+N
	F32	320	8	33x33x21	45 46 46	0,45	230V F+N
	F35	365	10	37x44x21	51 56 52	0,45	230V F+N
	F42	420	20	43x43x22	56 56 52	0,75	230V F+N
	F52	520	20	53x53x22	66 67 52	0,90	230V F+N



P2032	320	8	33x33x21	45 46 46	0,45	230V F+N
P2036	365	16	37x44x21	51 56 52	0,55	230V F+N
P2042	420	21	43x43x22	56 56 52	0,90	230V F+N
P2552	520	25	53x53x24	66 67 52	0,90	230V F+N

*Máxima capacidad con tapa de campana. Bombas de aceite. Vacío 99,9%. Funcionamiento automático.
"Soft Vacuum" para evitar la ebullición de los líquidos. Barra con pistones, sin hilos, para facilitar la limpieza. Sirve también para envasado desde el exterior (con bolsa gofrada). Soldadura de 5mm (no líquidos). Display con 10 programas mod. F y 20 programa mod. P para configurar tiempos de vacío, soldadura, atmósfera..por productos. También sirve para vacío de recipientes.*



Detalle Panel Mandos BV

Barra Soldadura BV

Detalle Cuba Cóncava BV

Detalle Envasado Exterior

OPCIONALES

Plano inclinado para líquidos (todos los modelos)

2ª barra (mod. F42 y F52 mod P2042 y P2552)

Corte bolsa modelos P2032 - F 2036 - P2042

Corte bolsa modelos P2052

Doble soldadura mod. P20

Atmósfera progresiva (todos los modelos P20)

NOTAS



GRANITA
TARIFA SEPTIEMBRE 2024

LA PREPARACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

SELF SERVICE Y BUFFET



ZINCO

SELF SERVICE
BUFFET

DISPENSADORES ZUMO BUFFET



MODELO	NºSabores	Mezcladores	Litros	DIMENSIONES	HP	KW	V	PVP
DISPENSADOR ZUMO LUX 8 litros	LZ8		8,7	27x37x57				

Acabado cromado y cubeta de metacrilato.

Tubo central para ubicar el hielo



DISPENSADOR DE CEREALES CON BASE

LDCBI Individual	10	24x34x70
LDCBD Doble	10+10	41x34x70

Boca de 185 mm de diámetro. Distancia de la boca a la base 13 cm.

Soporte y tapa en acero inoxidable 18/10.



LÁMPARA DE CALENTAMIENTO INFRARROJOS

Pie Individual Inox	LLIBI	23x31x79	0,3	230V F+N
Pie Doble Inox	LLIBD	36x36x79	0,6	230V F+N
Colgante Cromado	LLIC	Ø24x61+80 extens.	0,3	230V F+N

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



CUBE 2 2 2x9 R 134 29x40x65 1/6 125 230 F+N 50 HZ

CUBE 4 4 4x9 R 134 52x38x65 1/5 150 230 F+N 50 HZ



BIG CUBE 1 1 1x18 R 134 26x40x69 1/6 125 230 F+N 50 HZ

BIG CUBE 2 2 2x18 R 134 44x38x69 1/6 125 230 F+N 50 HZ

BIG CUBE 3 2 3x18 R 134 65x41x69 1/3 250 230 F+N 50 HZ

MODELO	DIMENSIONES		KW	V	PVP
CHAFING DE TAPA AUTOPORTANTE CON CRISTAL					
GN 1/2 4,5 LIT	CHTA1/2	43x32x25			
	GN 2/3 6 LIT	CHTA2/3	43x46x25		
GN 1/1 9 LIT	CHTA1/1	59x47x25			
<i>Admiten cubetas h=65. En dotación cubeta G/N 1/1 en inox y cuenco de apoyo. Acero inoxidable 18/10 con cristal visor en la tapa. Descenso amortiguado de la tapa y extraible verticalmente para su limpieza.</i>					
	SOPERA 11 lit	S11	48x42x34		
<i>En dotación recipiente inox extraible. Acero inoxidable 18/10 con cristal visor en la tapa. Descenso amortiguado de la tapa y extraible verticalmente para su limpieza.</i>					
	MARMITA 10L	LMP10	38x33x36	0,4	230V F+N
MARMITA 10L INOX	LMI10			0,4	230V F+N
<i>Temperatura regulable de 30 a 90°C. Tapa con bisagra y recipiente interior desmontable INOX.</i>					
	PLACA INDUCCIÓN 1000W	PICH	240x8	1	230V F+N
<i>Para encastrar. Diámetro 24. Especial para mantener chaffings y dispensadores buffet.</i>					
	EMBELLECEDOR PLACA INDUCCIÓN	EPICH	270		
	PLACA CALIENTE 1/1	LPV11	55x35x4	0,23	230V F+N
<i>Temperatura regulable de 50 a 90°C. Encimera de cristal endurecido.</i>					
	TOSTADOR DOBLE	TPD	53x29x37	3,3	230 F+N
<i>Resistencia blindada. Con temporizador. 1 parrilla en dotación. Disponible también en cuarzo.</i>					
	TOSTADOR DE CINTA	TPCB	43x57x45	2,6	230V F+N
<i>Control de resistencias independiente. Regulador de velocidad. Cinta en acero inox. hasta 360 tostadas/h.</i>					

CUBAS CALIENTES BAÑO MARÍA BUFFET CALOR SECO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W		VOLTAJE	PVP
CC52	2GN 1/1 H150	80x64x24	1000	30ºc/90ºc	230V F+N	
CC53	3GN 1/1 H150	110x64x24	1500	30ºc/90ºc	230V F+N	
CC54	4GN 1/1 H150	148x64x24	2000	30ºc/90ºc	230V F+N	
CC55	5GN 1/1 H150	180x64x24	2500	30ºc/90ºc	230V F+N	
CC56	6GN 1/1 H150	210x64x24	3000	30ºc/90ºc	230V F+N	

Bandejas GN no incluidas en el precio. Calentamiento por resistencias blindadas ubicadas en el doble fondo.

CUBAS CALIENTES BAÑO MARÍA BUFFET CALOR HÚMEDO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W		VOLTAJE	PVP
CCB2	2GN 1/1 H150	80x64x24	1000	30ºc/90ºc	230V F+N	
CCB3	3GN 1/1 H150	110x64x24	1500	30ºc/90ºc	230V F+N	
CCB4	4GN 1/1 H150	148x64x24	2000	30ºc/90ºc	230V F+N	
CCB5	5GN 1/1 H150	180x64x24	2500	30ºc/90ºc	230V F+N	
CCB6	6GN 1/1 H150	210x64x24	3000	30ºc/90ºc	230V F+N	

Bandejas GN no incluidas en el precio. Calentamiento por resistencia de silicona.

Los elementos de cocción DROP se encuentran en sección CALOR

CRISTAL TEMPLADO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W		VOLTAJE	PVP
PCB2	2GN 1/1	80x64x5	1000	30ºc/90ºc	230V F+N	
PCB3	3GN 1/1	110x64x5	1300	30ºc/90ºc	230V F+N	
PCB4	4GN 1/1	148x64x5	1800	30ºc/90ºc	230V F+N	
PCB5	5GN 1/1	180x64x5	2000	30ºc/90ºc	230V F+N	
PCB6	6GN 1/1	210x64x5	2600	30ºc/90ºc	230V F+N	

Protegida con marco en acero inoxidable. Cristal de 6 mm de grosor.

PLACAS FRIAS BUFFET

CON MOTOR INCORPORADO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W		VOLTAJE	PVP
PFBM2	2GN 1/1 H30	80x64x45	200	-4ºc/+15ºc	230V F+N	
PFBM3	3GN 1/1 H30	110x64x45	300	-4ºc/+15ºc	230V F+N	
PFBM4	4GN 1/1 H30	148x64x45	300	-4ºc/+15ºc	230V F+N	
PFBM5	5GN 1/1 H30	180x64x45	500	-4ºc/+15ºc	230V F+N	
PFBM6	6GN 1/1 H30	210x64x45	600	-4ºc/+15ºc	230V F+N	

Incluye desagüe, panel de mandos móvil, 1 m de cableado y visor de temperatura.

PLACAS FRIAS BUFFET

SIN MOTOR



MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN		COMPRESOR ACONSEJADO		PVP
PFB2	2GN 1/1 H30	80x64x5	-	1/5	-	
PFB3	3GN 1/1 H30	110x64x5	-	1/4	-	
PFB4	4GN 1/1 H30	148x64x5	-	1/4	-	
PFB5	5GN 1/1 H30	180x64x5	-	1/3	-	
PFB6	6GN 1/1 H30	210x64x5	-	1/3	-	

Incluye desagüe, panel de mandos móvil, 1 m de cableado y visor de temperatura.

CUBAS FRÍAS BUFFET

CON MOTOR INCORPORADO



MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W		VOLTAJE	PVP
CFBM2	2GN 1/1 H150	80x64x60	170	-4°C/+15°C	230V F+N	
CFBM3	3GN 1/1 H150	110x64x60	212	-4°C/+15°C	230V F+N	
CFBM4	4GN 1/1 H150	148x64x60	212	-4°C/+15°C	230V F+N	
CFBM5	5GN 1/1 H150	180x64x60	259	-4°C/+15°C	230V F+N	
CFBM6	6GN 1/1 H150	210x64x60	259	-4°C/+15°C	230V F+N	

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

Frío estático. Disponible también ventilado, helado, h200 y h65.

CUBAS FRÍAS BUFFET

SIN MOTOR. SOLO SERPENTIN



MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W	COMPRESOR ACONSEJADO	VOLTAJE	PVP
CFB2	2GN 1/1 H150	80x64x24		1/5		
CFB3	3GN 1/1 H150	110x64x24		1/4		
CFB4	4GN 1/1 H150	148x64x24		1/4		
CFB5	5GN 1/1 H150	189x64x24		3/4		
CFB6	6GN 1/1 H150	210x64x24		3/4		

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

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

OPCIONALES

ESTRUCTURA CON CRISTAL Y LUZ



BLC 2	2GN 1/1	65x13x75	16W	230F+N	
BLC 3	3GN 1/1	98x13x75	16W	230F+N	
BLC 4	4GN 1/1	131x13x75	24W	230F+N	
BLC 5	5GN 1/1	163x13x75	32W	230F+N	
BLC 6	6GN 1/1 (3+3)	196x13x75	32W	230F+N	

Cristales templados. Luz Led. Especificar si se apoya en el mueble o en la encimera.

ESTRUCTURA CON CRISTAL, LUZ Y CALOR



BLCC 2	2GN 1/1	65x13x75	400W	230F+N	
BLCC 3	3GN 1/1	98x13x75	600W	230F+N	
BLCC 4	4GN 1/1	131x13x75	900W	230F+N	
BLCC 5	5GN 1/1	163x13x75	1200W	230F+N	
BLCC 6	6GN 1/1 (3+3)	196x13x75	1500W	230F+N	

Cristales templados. Luz halógena. Especificar si se apoya en el mueble o en la encimera.

CUBAS BAÑO MARÍA SELF SERVICE

SIN RESERVA

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
SSBM3	3GN 1/1 H150	30ºc/90ºc	2000	120x70x85	230V F+N	
SSBM4	4GN 1/1 H150	30ºc/90ºc	3000	160x70x85	230V F+N	
SSBM5	5GN 1/1 H150	30ºc/90ºc	3000	200x70x85	230V F+N	
SSBM6	6GN 1/1 H150	30ºc/90ºc	4000	225x70x85	230V F+N	



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

Calentamiento de la cuba mediante resistencia de silicona.

Construido en acero inoxidable aisi 304. Aislamiento ecológico de alta densidad.

CUBAS BAÑO MARÍA SELF SERVICE

CON RESERVA

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
SSBM3R	3GN 1/1 H150	30ºc/90ºc	4000	120x70x85	230V F+N	
SSBM4R	4GN 1/1 H150	30ºc/90ºc	5000	160x70x85	230V F+N	
SSBM5R	5GN 1/1 H150	30ºc/90ºc	5500	200x70x85	230V F+N	
SSBM6R	6GN 1/1 H150	30ºc/90ºc	6500	225x70x85	230V F+N	



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

Calentamiento de la cuba mediante resistencia de silicona.

Construido en acero inoxidable aisi 304. Aislamiento ecológico de alta densidad.

PLACAS VITROCERÁMICA SELF SERVICE

SIN RESERVA

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
SSPV3	3GN1/1	30ºc/90ºc	580	120x70x85	230V F+N	
SSPV4	4GN1/1	30ºc/90ºc	730	160x70x85	230V F+N	
SSPV5	5GN1/1	30ºc/90ºc	975	200x70x85	230V F+N	
SSPV6	5GN1/1	30ºc/90ºc	975	225x70x85	230V F+N	



Cristal vitrocerámica de 6 mm de espesor.

Calentamiento de la cuba mediante resistencia de silicona.

Construido en acero inoxidable aisi 304. Aislamiento ecológico de alta densidad.

PLACAS VITROCERÁMICA SELF SERVICE

CON RESERVA

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
SSPV3R	3GN1/1	30ºc/90ºc	580	120x70x85	230V F+N	
SSPV4R	4GN1/1	30ºc/90ºc	730	160x70x85	230V F+N	
SSPV5R	5GN1/1	30ºc/90ºc	975	200x70x85	230V F+N	
SSPV6R	5GN1/1	30ºc/90ºc	975	225x70x85	230V F+N	



Cristal vitrocerámica de 6 mm de espesor.

Calentamiento de la cuba mediante resistencia de silicona. Reserva caliente por resistencia y ventilador. Doble termostato.

Construido en acero inoxidable aisi 304. Aislamiento ecológico de alta densidad.

CUBAS FRÍAS SELF SERVICE

SIN RESERVA

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
SSC F3	3GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	220	120x70x85	230V F+N	
SSC F4	4GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	220	160x70x85	230V F+N	
SSC F5	5GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	260	200x70x85	230V F+N	
SSC F6	6GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	260	225x70x85	230V F+N	



Cubetas no incluidas en dotación.

CUBAS FRÍAS SELF SERVICE

CON RESERVA

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
SSCF4R	4GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	212	160x70x85	230V F+N	
SSCF5R	5GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	259	200x70x85	230V F+N	
SSCF6R	6GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	259	225x70x85	230V F+N	



Cubetas no incluidas en dotación.

PLACAS FRÍAS SELF SERVICE

SIN RESERVA

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
SSPF3	3GN1/1H20	-4°C/+15°C	170	120x70x85	230V F+N	
SSPF4	4GN1/1H20	-4°C/+15°C	170	160x70x85	230V F+N	
SSPF5	5GN1/1H20	-4°C/+15°C	212	200x70x85	230V F+N	
SSPF6	6GN1/1H20	-4°C/+15°C	212	225x70x85	230V F+N	

PLACAS FRÍAS SELF SERVICE

CON RESERVA

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
SSPF4R	4GN1/1H20	-4°C/+15°C	170	160x70x85	230V F+N	
SSPF5R	5GN1/1H20	-4°C/+15°C	212	200x70x85	230V F+N	
SSPF6R	6GN1/1H20	-4°C/+15°C	212	225x70x85	230V F+N	

VITRINAS FRÍAS SELF SERVICE

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
SSV4	4GN 1/1 H200	+4°C/+15°C	800	160x66x130	230V F+N	
SSV5	5GN 1/1 H200	+4°C/+15°C	800	200x66x130	230V F+N	
SSV6	6GN 1/1 H200	+4°C/+15°C	800	225x66x130	230V F+N	



Se sirve en una sola pieza. Precios a añadir a las cubas o placas anteriores.

Puertas correderas con doble cristal en el interior y de metacrilato abatible en la parte del cliente.

3 estantes de cristal.

NEUTROS

	MODELO	DIMENSIONES		PVP
	BAJO LIBRE 80	80x70x85		
	BAJO LIBRE 120	120x70x85		
	ÁNGULO INTERNO 45°	67/13x70x85		
	ÁNGULO INTERNO 90°	120/21x70x85		
	ANGULO EXTERNO 45°	30/84x70x85		
	ANGULO EXTERNO 90°	41/140x70x85		
	POR TABANDEJAS+CUBIERTOS+PAN	70x70x150		
	MUEBLE CAJA EN "L"	120x70x85		
	DISPENSADOR PLATOS NEUTRO	40x70x85	De 21 a 27mm Ø	
	DISPENSADOR PLATOS CALIENTE	40x70x85	De 21 a 27mm Ø	
	<i>Capacidad 45 platos. Incluye tapa.</i>			

OPCIONALES

	GUI CORREDERA 80 INOX	80x33		
	GUI CORREDERA 120 INOX	120x33		
	GUI CORREDERA 150 INOX	150x33		
	GUI CORREDERA 200 INOX	200x33		
	GUI CORREDERA 225 INOX	225x33		

Tubo redondo de acero inoxidable.

MODELO	DIMENSIONES	CON LUZ SLCI	LUZ Y CALOR SLCCI
PANTALLA ISLA	4GN 1/1	156x57x44	
	5GN 1/1	196x57x44	
	6GN 1/1	211x57x44	
<i>Incluye soportes, cristal y luz/calor</i>		SLCM	SLCCM
PANTALLA LINEAL	3GN 1/1	116x38x44	
	4GN 1/1	156x38x44	
	5GN 1/1	196x38x44	
	6GN 1/1	211x38x44	

Incluye soportes, cristal y luz/calor.

Versión pie doble, consultar presupuesto.

CONDICIONES GENERALES

• PRECIOS

Se entienden franco nuestros almacenes y sobre los mismos se aplicará el IVA vigente. La empresa se reserva el derecho de modificarlos sin previo aviso.

• PEDIDOS

Se deberán cursar por escrito.

Cualquier condición consignada por el comprador distinta a las condiciones generales de venta o a las pactadas expresamente se considerará nula.

• CONDICIONES DE PAGO

Clientes sin clasificación: Transferencia anticipada.

Clientes con clasificación:

Máquinas: Giro domiciliado 30/60

Recambios: C/R

• INSTALACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA

Todo cliente deberá tener su propio servicio técnico, quedando la empresa exenta de cualquier obligación de instalación y/o mantenimiento.

• GARANTÍA

Si la máquina fue comprada en un plazo no superior a 12 meses y nuestro servicio técnico confirma que se trata de un defecto de fabricación, la pieza será sustituida en garantía o abonada en cuenta. Queda excluido de la garantía, la mano de obra, los desplazamientos y cualquier otro gasto adicional. Sólo se ampararán defectos de fabricación, nunca los originados por deficiencias en la instalación, acometidas o mal uso de la máquina. Quedan excluidos los componentes eléctricos. El cliente que solicite la garantía de una pieza, deberá remitir previamente la averiada indicando el N° de matrícula de la máquina a la que pertenece.

• TRANSPORTE

Internacional: EX WORK Nacional: A CONVENIR SEGÚN VOLÚMENES. El cliente deberá verificar la mercancía en el momento de su recepción, realizando la reclamación por escrito al transportista en caso de siniestro, en el acto. No se canjeará ningún material golpeado que no aporte su reclamación escrita y en plazo.

• DEVOLUCIÓN DE MATERIAL

No se aceptará salvo expresa autorización de la empresa. Si la hubiese, el material deberá llevar su embalaje original y no haber sido probado ni usado. Todos los gastos originados, portes incluidos, correrán por cuenta del cliente. Independientemente de valoraciones posteriores, del importe a abonar se deducirá un 10% en concepto de revisión. La cantidad resultante quedará abonada en cuenta para futuras compras.

• IMPAGADOS

La existencia de un impagado bloqueará la cuenta del cliente, debiendo ser liquidado de inmediato, asumiendo todos los gastos que se hayan generado.

• MORA EN EL PAGO

Cualquier factura o deuda no liquidada a su vencimiento devengará intereses a razón de 1% mensual.

• RESERVA DE DOMINIO

La mercancía es propiedad y dominio de la empresa, hasta el total pago de la misma por parte del cliente.

• INFORMACIÓN

Las descripciones, características y fotografías contenidas en este catálogo deberán entenderse a nivel informativo. La empresa se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que sean necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos.

ESTA TARIFA ANULA TODAS LAS ANTERIORES.

GENERAL CONDITIONS

• PRICES

Prices are public sales prices and Ex-Work. Taxes will be charged in the correspondent invoice. The company reserves the right to change without prior notification.

• ORDERS - DELIVERY- PACKING

The order shall be sent in written (by fax or email). The particular conditions that are cited in the client's order will remain annulled if they aren't adjusted to the present general sales terms or explicitly accepted. Delivery: 30 days Packing: Carton Included. Wooden cage +3% minimum 60€.

• CONDITIONS OF PAYMENT

Customer without credit: advanced payment.

Customers with credit: the payment will be carried out in the form and place agreed upon.

• FACILITIES AND TECHNICAL ASSISTANCE

Every customer must have its own technical service, the company is exempt from any requirement to install and / or maintenance.

• WARRANTY

12 months. Electrical parts excluded. Warranty is given only upon parts and after inspection and evaluation by our technicians. Regardless of previous evaluation, the amount to be paid is reduced a 10% in concept of revision. The resulting amount will be considered for future purchases.

• TRANSPORT

EX WORK

The supply is made ex work the company. Transport is at the purchasing party's expenses and risk. These terms are valid also in the event that the company organizes the transport through a shipper on behalf of the purchasing party.

• RETURNS

No returns of any material will be admitted unless explicitly authorized by the company. In any case, the material should be remitted free of postage and expenses.

• UNPAID

The existence of an open invoice blocks the customer's account. In such case the customer must pay immediately all expenses occurred.

• DELAY IN PAYMENT

Unsettled invoices and debts shall bear monthly interests of 1%.

• OWNERSHIP RESERVATION

The goods are the exclusive property of the company until invoice is fully paid.

• INFORMATION

The descriptions, features and photographs contained in this catalog are only at the level of information. The company, reserves the right to change without prior notice, if this doesn't harm the main features of the product.

• LAWSUITS

The courts of Gandia will be in competence acting according Spanish law.

THIS PRICE LIST ANNULS ALL PREVIOUS ONES



grupogranita@grupogranita.com



Síguenos en:
Facebook



Canal YouTube



Servicio de asesoramiento
y proyección



www.grupogranita.com



Teléfono de urgencias
técnicas: 636 991 415



Consulte las ofertas
mensuales y las ofertas
de nuestro Outlet



Presupuestos
On Line
On Time



GRUPO GRANITA
FABRICACIÓN DE EQUIPOS HOSTELEROS

Gracias por valorar
nuestra experiencia

Passeig dels Furs esquina Corretjers
46790 XERESA (Valencia) España
T +34 962 866 012