



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 otro 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 línea 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 •



• LAVAUTENSILIOS •



• TRENES DE ARRASTRE •





ÍNDICE LAVADO

Index / Sommaire



PRESENTACIÓN

Presentation
Présentation

PAG.

L 8-18



LAVAJILLAS SERIE BASIC

Dishwashers
Lave-vaisselle

L 19-22



LAVAJILLAS SERIE ÚNICO

Dishwashers
Lave-vaisselle

L 23-26



LAVAJILLAS SERIE STILE

Dishwashers
Lave-vaisselle

L 27-30



LAVAJILLAS

WARE WASHERS
LAVE-BATTERIES

L 31-34



TRENES DE ARRASTRE Y CINTA

Conveyor dishwashers
Convoyeur

L 35-41



MESAS, FREGADEROS COMPLEMENTOS

Tables and sinks
Tables et éviers

L 42-43



DESCALCIFICADORES

Water softeners
Adoucisseurs

L 43



CESTAS Y ACCESORIOS

Baskets and accessories
Paniers et accessoires

L 44



RECAMBIOS

Spare parts
Pièces de rechange

L 45



ABRILLANTADOR DE CUBIERTOS

Cutlery polisher
Polisseur de couverts

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.



EVOLUCION 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, LAVAVAJILLAS 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 si no, 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 secan rápidamente, y quedaran 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 desagüe, 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.



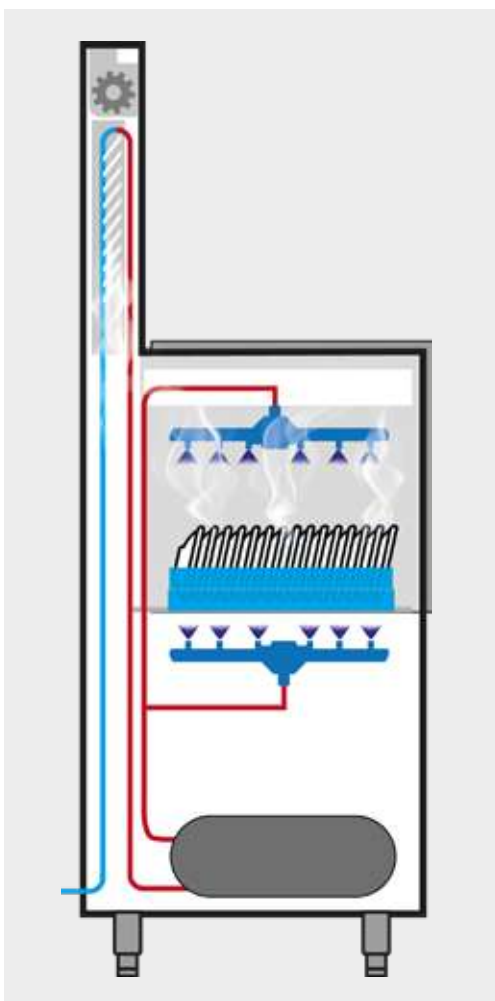
DATOS DE INTERÉS Y CONSEJOS PARA MOD. "D"

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
- Duración / Duration / Durée: **20'/30'**
- Consumo sal / Salt consumption / Consommation du sel: **150 gr.**
- Capacidad botella sal / Salt bottle capacity / Capacité bouteille de sel: **1 kg.**
- Presión "Bar" / Pressure / Pression: **2 min/3 max.**

| 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 |
| 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 traveis l'entonnoir fourni, car s'il entre en contacte 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.

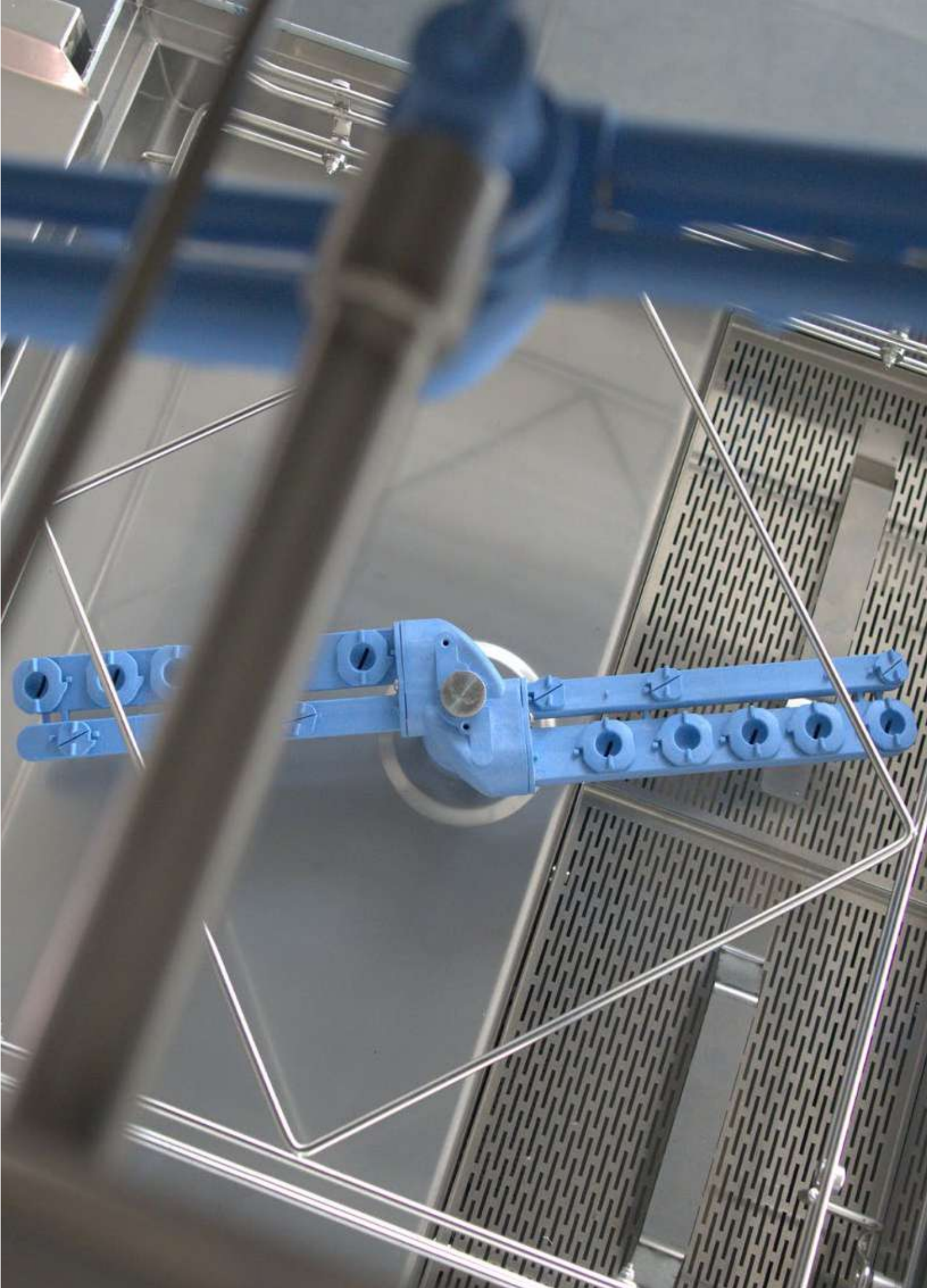


RECUPERADOR TÉRMICO

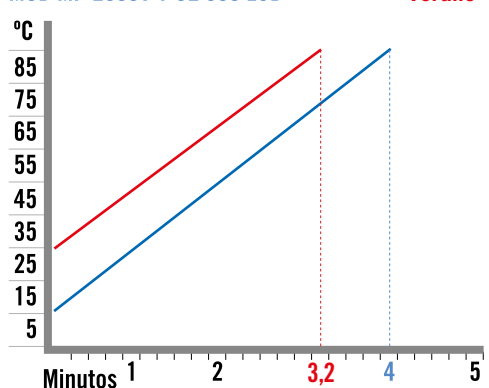
Cuando este proceso aprovecha el vapor ya convertido en agua caliente, reconduciéndolo hasta el calderín, pasamos a denominarlo recuperador térmico.

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

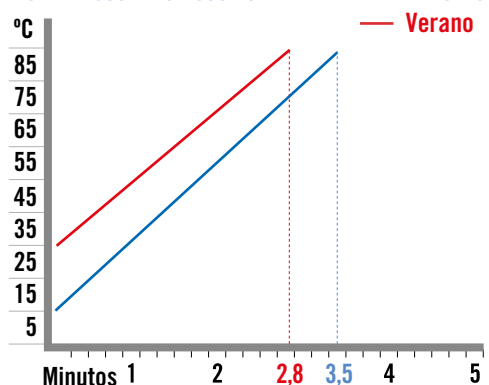
Es por lo tanto una inversión que se amortiza ya inicialmente porque evita la instalación y obra civil de una campana y posteriormente energía eléctrica.



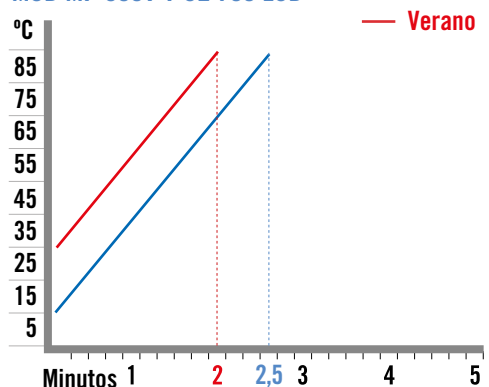
MOD E 1500 - E 2000 - E 500
MOD MP 2000V Y CZ 360 LCD



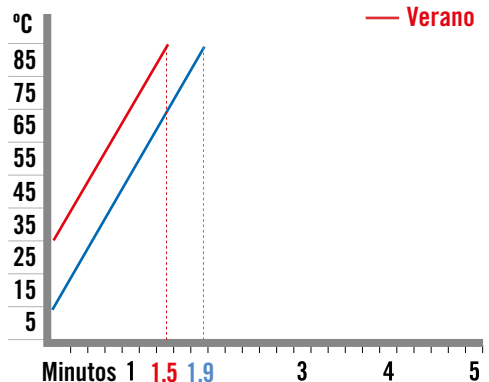
MOD MP 500V Y CZ 500 LCD



MOD MP 600V Y CZ 700 LCD



CÚPULA E6 - MP 6V - CZ 6LC



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.




Gama Basic



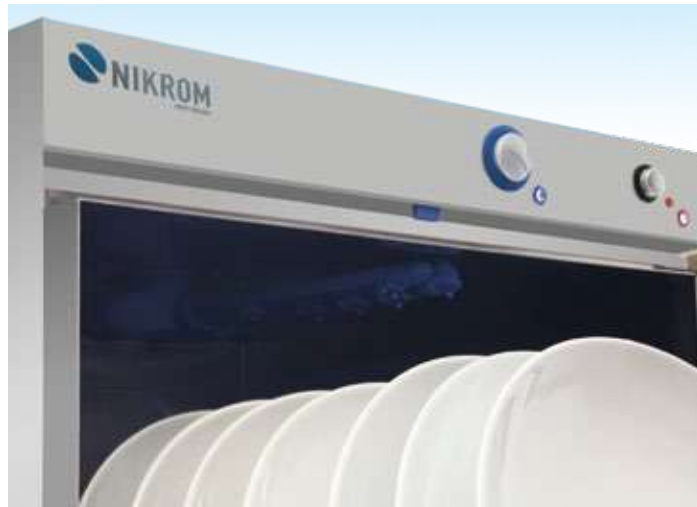
BASIC (E)


LAVAVAJILLAS | 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:

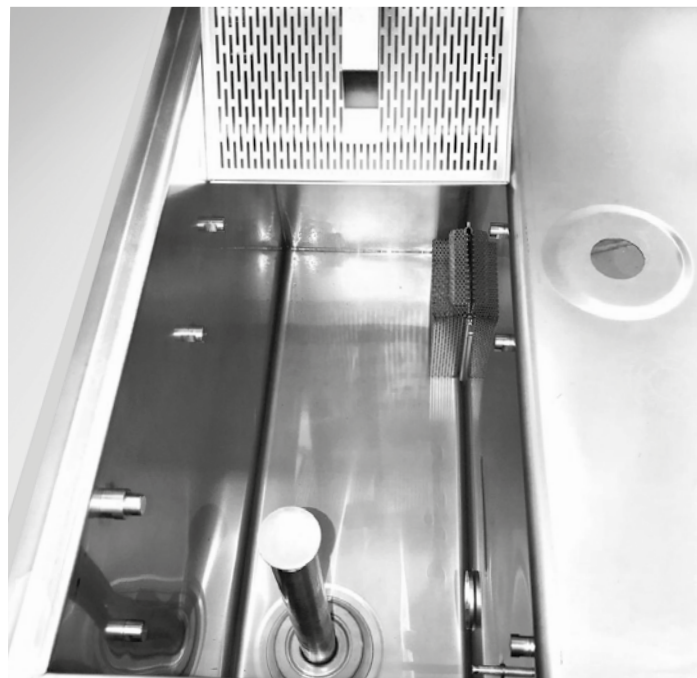
- Lavado a presión.
- Aclarado garantizado.
- Bajo consumo energético.
- 1 ciclo de lavado, regulable.
- Micro puerta
- Antiparasitario
- Perforado para tomar detergente (excepto E1500).
- Doble filtro. Evita roturas de bomba y asegura mayor calidad en el lavado.
- Brazos muy resistentes en fibra de 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 boiler et thermo-stop. Ces 3 facteurs conduisent à un lavage plus hygiénique



NADA ES POR CASUALIDAD

Nothing is by chance

Rien n'est pas le resultat du hasard

SPECIAL voltage +5%

| MODEL |  |  |  |  | HP | KW TANK BOILER TOTAL | | | LITERS TANK BOILER | | V-Hz | PVP |
|-------|---|---|---|---|----|-------------------------|--|--|-----------------------|--|------|-----|
| | | | | a x b x 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.



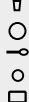
H=Kit higienización | H=Sanitization kit | H=Kit désinfection.

OPTIONAL

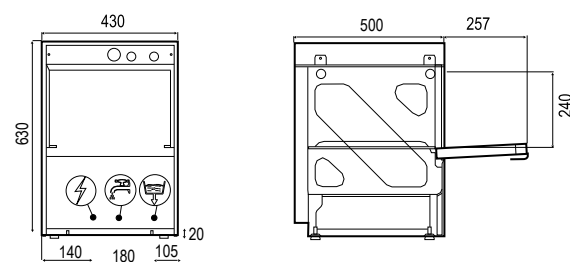
Dosificador de jabón instalado | Soap dispenser | Distributeur de savon.

Bomba aumento de presión instalada.

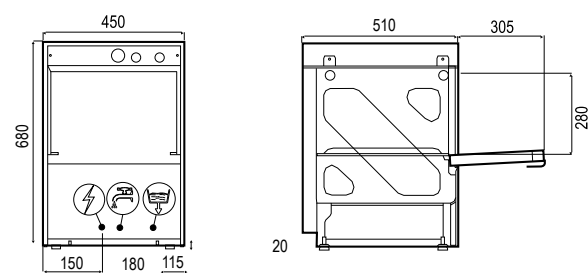
Pump increasing pressure (price installed) | Pompe presión (prix installé).

| 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.ALtura VASOS-MAX. HEIGHT OF GLASSES HAUTEUR MAX. VERRES-MAX. EINSCHUBHÖHE GLÄSER MAX. ALTEZZA BICCHIERI-ALTURA MAX.OCULOS | CM | 21 | 25 | 30 | 40 | |
| MAX.ALtura PLATOS-DISHES MAX. HEIGHT HAUTER MAX. ASSIETTES-MAX. EINSCHUBHÖHE TELLER MAX.ALTEZZA PIATI-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 ELEMENTRESISTANCE SURCHAUFFEUR-BOILERHEIZUNG RESISTENZA BOILER-RESISTÊNCIA CALDEIRA | W | 2400 | 2400 | 2800 | 6000 | |
| RESISTENCIA CUBA-TANK HEATING ELEMENT RESISTANCE CUVE-TANKHEIZUNG-RESISTENZA VASCA RESISTÊNCIA TANQUE | W | 2400 | 2400 | 2400 | 3500 | |
| CAPACIDAD CUBA-TANK CAPACITY-CAPACITÉ CUVE TANK FASSUNGSVERMÖGEN-CAPACITÀ VASCA CAPACIDADE TANKE | LIT | 14 | 15 | 25 | 35 | |
| CAPACIDAD CALDERÍN-BOILER CAPACITY-CAPACITÉ SURCHAUFFEUR-BOILER FASSUNGSVERMÖGEN CAPACITÀ BOILER-CAPACIDADE CALDEIRA | LIT | 3,5 | 3,5 | 3,5 | 7,5 | |
| CONSUMO AGUA POR CICLO-WATER CONSUMPTION PER CICLE-KLARSPIELWASSERVEBRAUCH PRO ZYKLUS CONSUMO ACQUA PER CICLO-CONSUMO DA ÁGUA POR CICLO | LIT | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 | |
| VOLTAGE-POWER SUPPLY VOLTAGE-SPANNUNG ALIMENTAZIONE ELETTRICA-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 ABSORÇÃO TOTAL | A | 13 | 13 | 15 | 10 | |
| DOBLE PUERTA - DOUBLE DOOR - DOUBLE PORTE | | Si | Si | Si | Si | |
| DOSIFICADOR ABRILLANTADOR-RINSE AID DISPENSER DOSEUR-PRODUIT RINÇAGE-NACHSPÜLMITTEL 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 DUPLIO-FILTRO DOPIO | | 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-AUSSTATUNG KÖRBE DOTAZIONE CESTELLI-DOTAÇÃO CESTAS |  | 2 - - - - | 2 - - - - | 1 1 - - - | 1 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 DETERSIVO- DISPENSADOR DETERGENTE | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | |
| BOMBA DE ACLARADO-RINSE PUMA-POMPE DE RINÇAGES-SPÜLPUMPE-POMPA DI RISCIAQUO | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | |
| VÁLVULA ANTI RETORNO-ANTI RETURN VALVE-CLAPET ANTI-RETOUR-RÜCKLAGVENTIL-VÁLVULA ANTI RETORNO-VALVOLA DI NON ROTORNO | | - | - | - | - | |
| PERFORADA PARA DETERGENTE | | - | Si | Si | Si | |
| DESCALCIFICADOR-WATER SOFTENER-ADOUCEISSEUR ENTKALKER-ADDOLCITORE-DESCALING | | - | - | - | - | |
| DIMENSIONES-DIMENSIONS-DIMENSIONS DIMENSIONEN-DIMENSÕES-DIMENSIONI | ancho fondo H | MM | 430 510 630 | 450 510 680 | 580 610 825 | 640 700 1930 |
| DIMENSIONES DE EMBALADO-PACKAGED DIMENSIONS-VERPACKT DIMENSIONEN DIMENSIONS EMBALLÉS-DIMENSIONI CONFEZIONATO-DIMENSÕES 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 | |

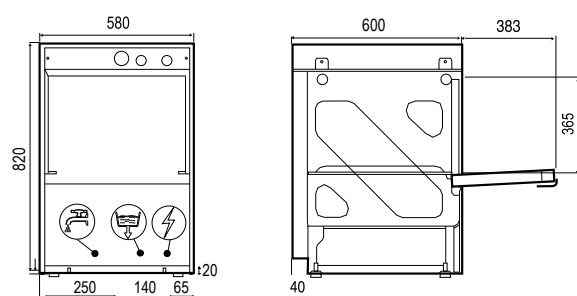
NIKROM BASIC E-1500



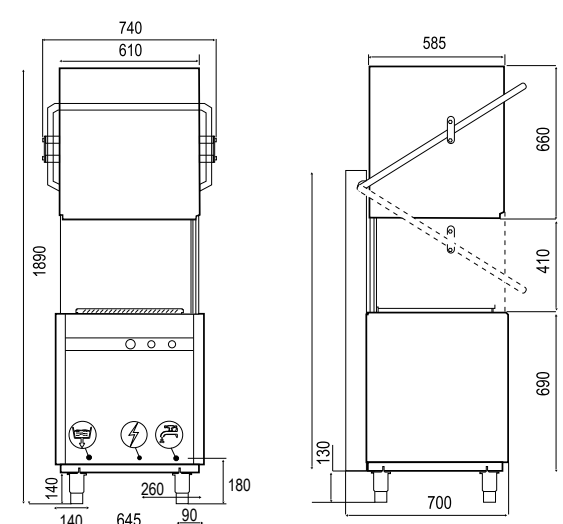
NIKROM BASIC E 2000



NIKROM BASIC E-500



NIKROM BASIC CÚPULA E 6



Gama ÚNICO



ÚNICO (V)

LAVAVAJILLAS | 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 automático y dosificador de jabón.
- Brazos con difusores.
- Termostop en modelos trifásicos.
- Modelos con descalcificador incorporado.
- El kit de bomba de desagüe es común a todos los modelos.
- 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 “UNICO” 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 produit chimiques.
- Les modèles “D”, avec adoucisseur intégré, abaissent la dureté de l'eau de 25°. Ils évitent les pannes. A llongent 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 et 1 for little plates. Equipement: 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 et 1 for little plates.

Equipement: 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 et 1 for little plates.

Equipement: 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 desmontbles.

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 et 1 for little plates.

Equipement: 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=Sanitacion kit | H=Kit désinfection.



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

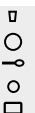
(Precisan 2,5 bares de presión | Require 2.5 bar of pressure | Nécessitent une pression de 2,5 bars).

OPTIONAL

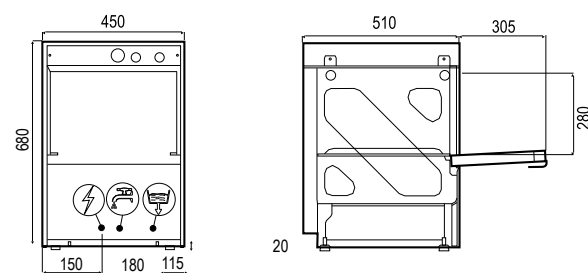
Dosificador de jabón instalado | Soap dispenser | Distributeur de savon.

Bomba aumento de presión instalada.

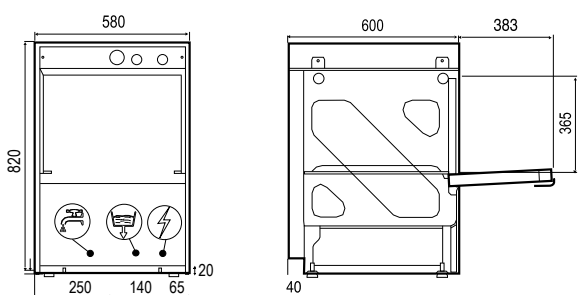
Pump increasing pressure (price installed) | Pompe presión (prix installé).

| 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.ALtura VASOS-MAX. HEIGHT OF GLASSES HAUTEUR MAX. VERRES-MAX. EINSCHUBHÖHE GLÄSER MAX. ALTEZZA BICCHIERI-ALTURA MAX.ÓCULOS | CM | 25 | 30 | 30 | 40 | 40 |
| MAX.ALtura PLATOS-DISHES MAX. HEIGHT HAUTER MAX. ASSIETTES-MAX. EINSCHUBHÖHE TELLER MAX.ALTEZZA PIATTI-ALTURA MAX.PRATOS | CM | - | 32 | 32 | 41 | 41 |
| CICLO LAVADO-WASHING CYCLES-CYCLES DE LAVAGE WASCHVORGÄNGE-CICLI DI LAVAGGIO-CICLOS LAVAGEM | | 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 |
| RESISTENCIA CALDERÍN-BOILER HEATING ELEMENTRESISTANCE SURCHAUFFEUR-BOILERHEIZUNG RESISTENZA BOILER-RESISTÊNCIA CALDEIRA | W | 2800 | 3200 | 4500 | 6000 | 9000 |
| RESISTENCIA CUBA-TANK HEATING ELEMENT RESISTANCE CUVE-TANKHEIZUNG-RESISTENZA VASCA RESISTÊNCIA 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 CYCLE-KLARSPUWASSERVEBRAUCH PRO ZYKLUS CONSUMO ACQUA PER CICLO-CONSUMO DA AGUA POR CICLO | LIT | 1,5 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| VOLTAJE-POWER SUPPLY VOLTAGE-SPANNUNG ALIMENTAZIONE ELETTRICA-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 ABRILANTADOR-RINSE AID DISPENSER DOSEUR-PRODUIT RINÇAGE-NACHSPÜLMITTEL DOSIERGERÄT-DOSATORE BRILLANTANTE- DISPENSADOR ABRILHANTADOR | | 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 DUPLIO-FILTRO DOPIO | | 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 DOTAZIONE CESTELLI-DOTAÇÃO CESTAS |  | 2 | 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 DETERSIVO- DISPENSADOR DETERGENTE | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| BOMBA DE ACLARADO-RINSE PUMA-POMPE DE RINÇAGES-SPÜLPUMPE-POMPA DI RISCACQUO | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| DESCALCIFICADOR-WATER SOFTENER-ADOUCCISSEUR ENTKALKER-ADDOLCITORE-DESCALING | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| VÁLVULA ANTI RETORNO-ANTI RETURN VALVE-CLAPET ANTI-RETOUR-RÜCKKLAGVENTIL-VÁLVULA ANTI RETORNO-VALVOLA DI NON ROTORNO | Si | Si | Si | Si | Si | Si |
| DIMENSIONES-DIMENSIONS-DIMENSIONS DIMENSIONEN-DIMENSÕES-DIMENSIONI | ancho fondo H | MM | 450 510 680 | 580 610 825 | 580 610 825 | 640 700 1900 |
| DIMENSIONES DE EMBALADO-PACKAGED DIMENSIONS-VERPACKT DIMENSIONEN DIMENSIONS EMBALLÉS-DIMENSIONI CONFEZIONATO-DIMENSÕES EMBALADO | ancho fondo H | MM | 535 585 770 | 665 680 970 | 665 680 970 | 770 810 1470 |
| PESO-WEIGH-POIDS-GEWICHT-PESO | KG | 40 | 62 | 62 | 120 | 120 |

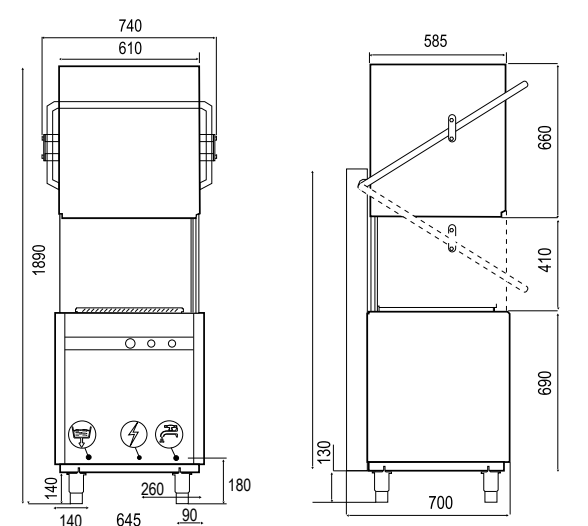
NIKROM ÚNICO MVP 2000



NIKROM ÚNICO MVP 500 / MVP 600



NIKROM ÚNICO MVP CÚPULA 6 / CÚPULA 9



Gama STILE



STILE (LCD)

LAVAVAJILLAS | 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".
- Autodiagnóstico.
- 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 cube 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 desinfection compris

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

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 desinfection compris

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

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 desinfection 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 platitos.

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 desinfection 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 platitos.

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 desinfection 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 platitos.

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

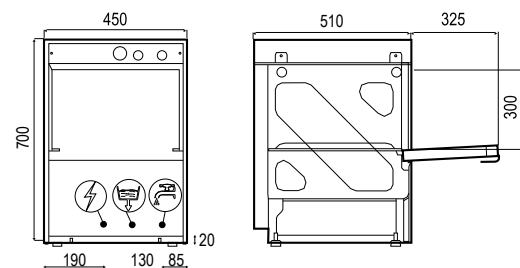
Dosificador de jabón instalado | Soap dispenser | Distributeur de savon.

Bomba aumento de presión instalada.

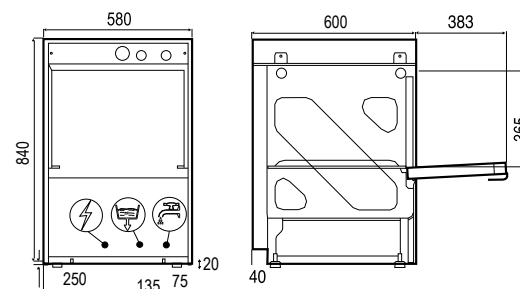
Pump increasing pressure (price installed) | Pompe presión (prix installé).

| 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.ALATURA VASOS-MAX. HEIGHT OF GLASSES HAUTEUR MAX. VERRES-MAX. EINSCHUBHÖHE GLÄSER MAX. ALTEZZA BICCHIERI-ALTURA MAX.ÓCULOS | CM | 26 | 30 | 30 | 40 | 40 | 40 |
| MAX.ALATURA PLATOS-DISHES MAX. HEIGHT HAUTER MAX. ASSIETTES-MAX. EINSCHUBHÖHE TELLER MAX.ALTEZZA PIATTI-ALTURA MAX.PRATOS | CM | 27 | 32 | 32 | 41 | 41 | 41 |
| CICLO LAVADO-WASHING CYCLES-CYCLES DE LAVAGE WASCHVORGÄNGE-CICLI DI LAVAGGIO-CICLOS LAVAGEM | | 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 RESISTENÇA BOILER-RESISTÊNCIA CALDEIRA | W | 2800 | 3200 | 4500 | 4500 | 6000 | 9000 12000 |
| RESISTENCIA CUBA-TANK HEATING ELEMENT RESISTANCE CUVE-TANKHEIZUNG-RESISTENÇA 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 CYCLE-KLARSÜLWASSERVEBRAUCH PRO ZYKLUS CONSUMO ACQUA PER CICLO-CONSUMO DA ÁGUA POR CICLO | LIT | 1,5 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| VOLTAJE-POWER SUPPLY VOLTAGE-SPANNUNG ALIMENTAZIONE ELETTRICA-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 PAROÏD | | Si | Si | Si | Si | Si | Si |
| DOSIFICADOR ABRILANTADOR-RINSE AID DISPENSER DOSEUR-PRODUIT RINCAGE-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 DOPPELTER FILTER-FILTRO DUPOLO-FILTRO DOPIO | | 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-AUSSTATTUNG KÖRBE DOTAZIONE CESTELLI-DOTAÇÃO CESTAS | <div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> </div> | 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 - |
| VISOR °C/DISPLAY °C | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| BOMBA DESAGÜE-RAIN 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-ADOUCEISSEUR ENTKALKER-ADDOLCITORE-DESCALING | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| BOMBA DE ACLARADO-RINSE PUMA-POMPE DE RINÇAGES-SPÜLPUMPE-POMPA DI RISCIACQUO | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| VÁLVULA ANTI RETORNO-ANTI RETURN VALVE-CLAPET ANTI-RETOUR-RÜCKLAGVENTIL-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 | 580 600 840 | 580 700 960 | 640 700 1900 |
| DIMENSIONES DE EMBALADO-PACKAGED DIMENSIONS-VERPACKT DIMENSIONEN DIMENSIONI EMBALLÉS-DIMENSIONI CONFEZIONATO-DIMENSOES EMBALADO | ancho fondo H | MM | 535 585 770 | 665 680 970 | 665 680 970 | 665 810 1000 | 770 810 1470 |
| PESO-WEIGH-POIDS-GEWICHT-PESO | KG | 45 | 65 | 65 | 70 | 125 | 125 |

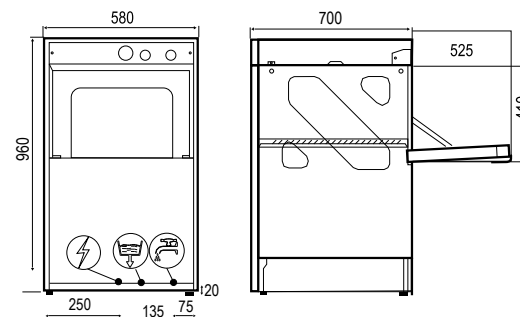
NIKROM STILE CZ 360



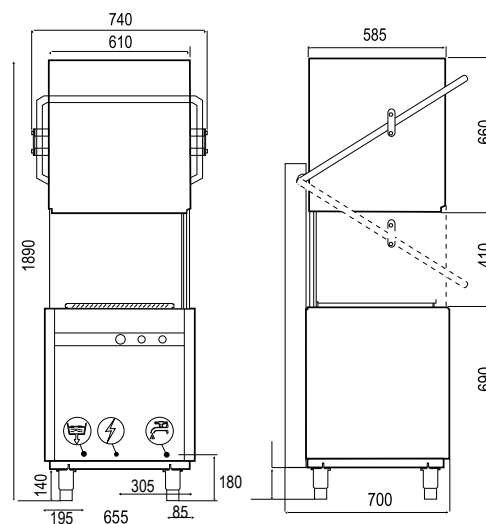
NIKROM STILE CZ 500/600



NIKROM STILE CZ 700



NIKROM STILE CZ 6/9/12



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.



Dans les lavebatteries Nikrom, le plus important c'est la puissance et l' hauteur de lavage

Des petits lave plateaux 60*40 pour boulangeries, jusqu'aux grands pour casseroles de 80 cm.

Ce sont des machines très robustes, destinées aux activités où sont utilisés de grands récipients et qui ont besoin d'éliminer les graisses ou similaires, c'est pour ça qu'elles sont très appréciées dans le secteur de la boulangerie, de la pâtisserie et de la crème glacée.

Equipés avec pompe de rinçage (sauf LU 564 qui n'en a pas besoin).



GRUPO GRANITA

**PENSADO HASTA EL MÁS
MÍNIMO DETALLE**

**THOUGHT TO THE SMALLEST
DETAIL**

**PENSÉE AU PLUS MINIMUM
DÉTAIL**

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

**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. Equipement: 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. Equipement: 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. Equipement: 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. Equipement: 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.

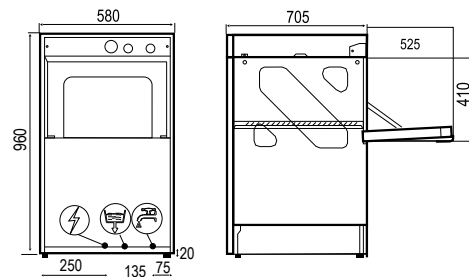
OPTIONAL

Dosificador de detergente instalado Detergent dispenser Distributeur de détergent

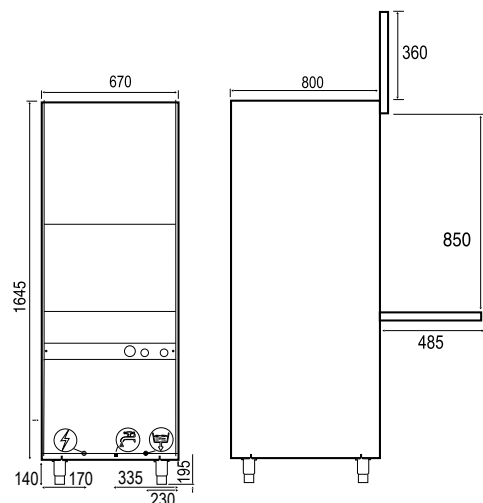
Ruedas instaladas / wheels / Roues

| LAVAUTENSILIOS LU | | LU 564 | LU 568 | LU 878 | LU 1288 |
|--|---------------------|-------------------------|--------------------|--------------------|----------------------|
| DIMENSIÓN CESTO-RACK SIZE-DIMENSIONS PANIER KORBGRÖSSE - DIMENSIONI BICCHIERI DIMENSÃO CESTA | CM | 50x50/60 | 54x65 | 80x70 | 126x80 |
| MAX.ALtura VASOS-MAX. HEIGHT OF GLASSES HAUTEUR MAX. VERRES-MAX. EINSCHUBHÖHE GLÄSER MAX. ALTEZZA BICCHIERI-ALTURA MAX.OCULOS | CM | 41 | 80 | 80 | 80 |
| MAX.ALtura PLATOS-DISHES MAX. HEIGHT HAUTER MAX. ASSIETTES-MAX. EINSCHUBHÖHE TELLER MAX.ALTEZZA PIATI-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-RESISTENCIA CALDEIRA | W | 4500 | 6000 | 9000 | 9000 |
| RESISTENCIA CUBA-TANK HEATING ELEMENT RESISTANCE CUVE-TANKHEIZUNG-RESISTENZA VASCA RESISTENCIA TANQUE | W | 2400 | 3500 | 4500 | 9000 |
| CAPACIDAD CUBA-TANK CAPACITY-CAPACITÉ CUVE TANK FASSUNGSVERMÖGEN-CAPACITÀ VASCA CAPACIDADE TANKE | 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 CYCLE-KLARSÜLWASSERVEBRAUCH PRO ZYKLUS CONSUMO ACQUA PER CICLO-CONSUMO DA AGUA POR CICLO | LIT | 2 | 3 | 4 | 5 |
| VOLTAJE-POWER SUPPLY VOLTAGE-SPANNUNG ALIMENTAZIONE ELETTRICA-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 RINÇANGE-NACHSPÜLMITTEL DOSIERGERÄT-DOSATORE BRILLANTANTE- DISPENSADOR ABRILHANTADOR | | 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 DUPLIO-FILTRO DOPIO | | Si | Si | Si | Si |
| FILTRO SUPERFICIE CUBA-SURFACE TANK FILTERS FILTRES DE SURFACE-NIVEAUSIEBE FILTRI SUPERFICIE VASCA-FILTRO SUPERFICIE TANQUE | | - | Si | Si | Si |
| DOTACIÓN CESTOS-ENDOWMENT RACK- DOTATION PANIERS-AUSSTATTUNG KÖRBE DOTAZIONE CESTELLI-DOTAÇÃO CESTAS | D o b l e | 1 | - | - | - |
| | | - | - | - | - |
| | | - | - | - | - |
| | | 1 | 1 | 1 | 1 |
| VISOR °C/DISPLAY °C | | Si | Si | Si | Si |
| BOMBA DESAGÜE-RAIN 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 DETERSIVO- DISPENSADOR DETERGENTE | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| BOMBA DE ACLARADO-RINSE PUMA-POMPE DE RINÇAGES-SPÜLPUMPE-POMPA DI RISCIAQUO | | Opcional | 0,33 | 0,33 | 0,33 |
| VÁLVULA ANTI RETORNO-ANTI RETURN VALVE-CLAPET ANTI-RETOUR-RÜCKHLAVENTIL-VÁLVULA ANTI RETORNO-VALVOLA DI NON ROTORNO | | Si | Si | Si | Si |
| DESCALCIFICADOR-WATER SOFTENER-ADOUCCISSEUR ENTKALKER-ADDOLCITORE-DESCALING | | Opcional | - | - | - |
| DIMENSIONES-DIMENSIONS-DIMENSIONS DIMENSIONEN-DIMENSÕES-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-DIMENSÕES 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 |

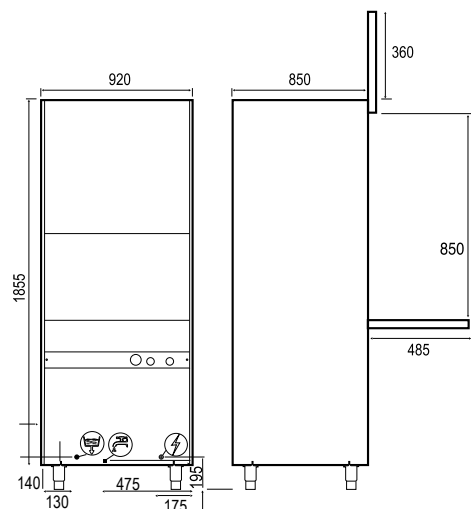
NIKROM LU 564



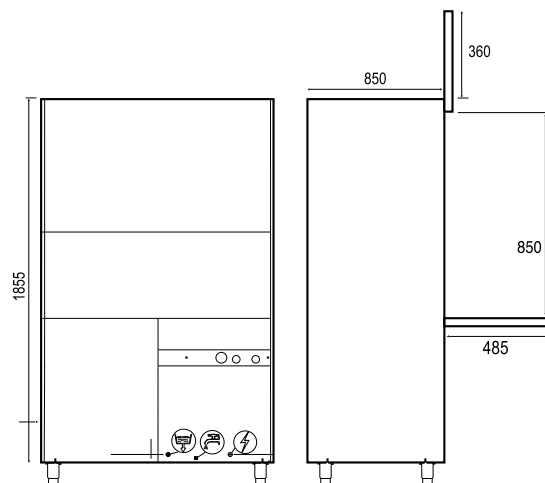
NIKROM LU 568



NIKROM LU 878



NIKROM LU 1288



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 vahos.
 - Reduce el consumo energético puesto que el agua de la condensación (aprox 45°) la reconduce al calderín.
 - Imprescindible si no se puede conectar el tren al agua caliente (50°).
- * Los problemas de espacio se pueden resolver con mesas mecanizadas o curvas motorizadas.



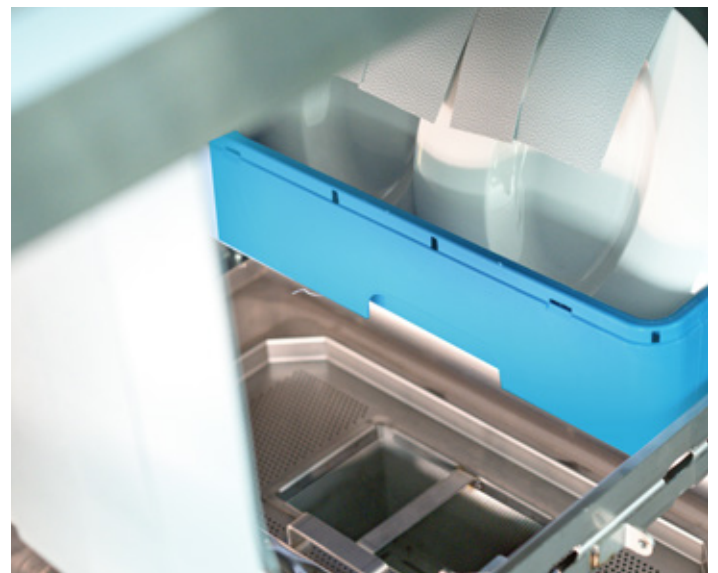
HYGIENIC AND ROBUST

- 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 ROBUSTE

- 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-recupérateur thermique sont très intéressants:
 - Ils évitent l'installation d'une hotte ou d'une aspiration dirigée vers l'extérieur pour éliminer les vapeurs.
 - Réduisent la consommation d'énergie puisque l'eau de condensation (environ 45°) la ramène à la chaudière.
 - Essentiel si le convoyeur 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%

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) Antisplacadero/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

Antisplacadero 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 | LIT TANK | CONS KW | PRE RINSED KW PUMP | LIT CALDER | RINSING 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

Antisplacadero 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+Preaclarado+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

Antisplacadero 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 CALDER | 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



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

Antisplachadero 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 + Preaclarado + 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

Antisplachadero 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 CONS KW | | | KW DRY- ING | 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 S | A 3000 PLUS C | A 3000 PLUS SC | 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-Platti/ora-Pratos/hora | 1200 - 1800 | | | | 1600 - 2100 | | | | 1800 - 2900 | | | | 1800 - 2900 | | | | 2700 - 4100 | | | | 2700 - 4500 | | | |
| Altura de lavado/Wash height/Hauteur de lavage/Washhöhe/Altezza di lavaggio/Altura de lavagem | 46 | | | | 46 | | | | 46 | | | | 46 | | | | 46 | | | | 46 | | | |

Prelavado-Prewash-Prélavage-Vorwäsche-Prelavaggio-Prelavado

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-----|--|--|--|-----|--|--|--|
| Bomba/Pump/Pompe/Pumpe/Pompa/Bomba | <i>kw</i> | | | | | | | | | | | | | 1,1 | | | | 1,1 | | | |
| Caudal bomba/Pump capacity/Capacité de la pompe/Pumpenkapazität/Capacità della pompa/Capacidade da bomba | <i>lt/min</i> | | | | | | | | | | | | | 650 | | | | 650 | | | |
| Cuba/Tank/Cuve/Tankheizung/Vasca/Tanque | <i>lt</i> | | | | | | | | | | | | | 65 | | | | 65 | | | |

Lavado-washing- lavage-houptwaschen-lavaggio-lavagem

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

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

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------------|--|--|--|--|--|--|--|--|------|--|--|--|--|--|--|--|------|--|--|--|
| Cuba/Tank/Cuve/Tankheizung/Vasca/Tanque | <i>lt/s</i> | | | | | | | | | 11 | | | | | | | | 11 | | | |
| Bomba/Pump/Pompe/Pumpe/Pompa/Bomba | <i>kw</i> | | | | | | | | | 0,25 | | | | | | | | 0,25 | | | |
| Caudal bomba/Pump capacity/Capacité de la pompe/ Pumpenkapazität/Capacità della pompa/Capacidade da bomba | <i>lt/min</i> | | | | | | | | | 85 | | | | | | | | 85 | | | |

Aclarado - Rinse - Rincer- Spülen- Sciacquare- Enxaguar

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------------|----------------|-----|-----|-----|----------------|-----|-----|-----|----------------|-----|-----|-----|----------------|-----|-----|-----|----------------|-----|-----|-----|
| Presión red hídrica mínima/Pressure minimum water network/ Réseau d'eau minimum de pression/Druckminimum Wassernetz/ Pressione minima rete idrica/Red de água mínima de pressão | | 200 KPa(2 BAR) | | | | 200 KPa(2 BAR) | | | | 200 KPa(2 BAR) | | | | 200 KPa(2 BAR) | | | | 200 KPa(2 BAR) | | | |
| Dureza agua-Water hardness/Dureté del'eau/Wasserhärte/ Durezza dell'acqua/Dureza da água | <i>°F</i> | 7÷10 | | | | 7÷10 | | | | 7÷10 | | | | 7÷10 | | | | 7÷10 | | | |
| Consumo/Consumption/Consommation/Verbrauch-Consumo/Consumo | <i>lt/h</i> | 150 | | | | 270 | | | | 300 | | | | 300 | | | | 320 | | | |
| Temp.agua aliment | <i>.°C</i> | ~55 | ~15 | ~55 | ~15 | ~55 | ~15 | ~55 | ~15 | ~55 | ~15 | ~55 | ~15 | ~55 | ~15 | ~55 | ~15 | ~55 | ~15 | ~55 | ~15 |
| Resistencia calderin/Boiler heating/Elementresistance surchauffeur/Boilerheizung/Resistenza boiler/Resistência caldeira | <i>kw</i> | 12 | | | | 14 | | | | 9+9 | | | | 9+9 | | | | 12+9 | | | |
| Capacidad calderin/Tank capacity/Capacité cuve/Tank fassungsvermögen/Capacità vasca/Capacidade tanque | <i>lt</i> | 9 | | | | 9 | | | | 9+9 | | | | 9+9 | | | | 9+9 | | | |
| Motor de tracción/Traction motor/ Moteur de traction/ Traktionsmotor/Motore di trazione/Motor de tração | <i>Kw</i> | 0,18 | | | | 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/Fä | <i>kw</i> | 0,55 | 0,55 | | 1,1 | | 1,1 | | 1,1 | | 1,1 | | 1,1 | | 1,1 | | 1,1 | | 1,1 | | 1,1 |
| Calderin/Tank/Cuve/Tank/Vasca/Tanque | <i>m3/h</i> | ~900 | ~900 | | 2000 | | 2000 | | 2000 | | 2000 | | 2000 | | 2000 | | 2000 | | 2000 | | 2000 |
| Resistencia/Heating/Résistance/Resistenza/Resistência | <i>Kw</i> | 4,6 | 4,6 | | 6,9 | | 6,9 | | 6,9 | | 6,9 | | 6,9 | | 6,9 | | 6,9 | | 9,2 | | 9,2 |

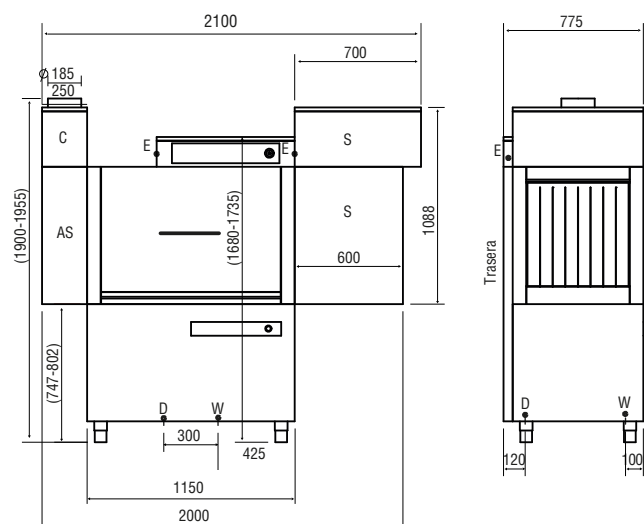
Condensador vapor/Steam condensing unit/Condenseur de vapeur/Dampfkondensator/Condensatore a vapore/Condensador de vapor

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|----|--|--|--|------|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|----|
| Aspirador/Aspirator/Aspirateur/Staubsauger/ Aspirapolvere/Aspirador | kw | | | | 0,18 | 0,18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | </ |
|--|----|--|--|--|------|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|----|

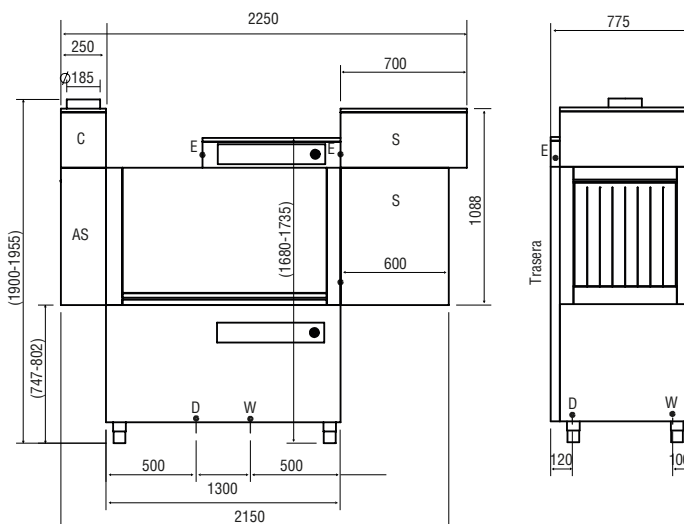
V/H2

400 3F+N - 50 Hz

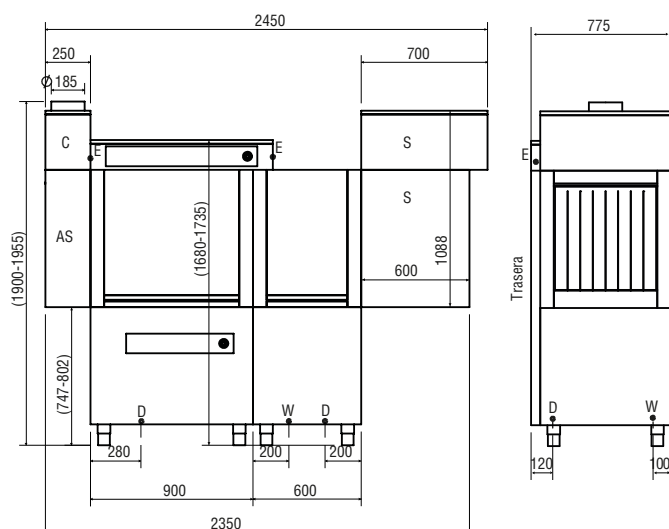
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----------|---------------------|---------|-----------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Dimensiones cm/Dimensions cm/ Dimensions cm/Abmessungen cm/ Dimensioni cm/Dimensões cm | <i>A</i> | 115 | 175 | 140 | 200 | 155 | 225 | 155 | 225 | 180 | 225 | 180 | 225 | 203 | 248 | 203 | 248 | 240 | 285 | 240 | 285 | 263 | 308 | 263 | 308 |
| | <i>F</i> | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 |
| | <i>H</i> | 171/193/193/193/214 | 172/214 | 193/193/193/214 | 196/217 | 196/217 | 196/217 | 196/217 | 196/217 | 196/217 | 196/217 | 196/217 | 196/217 | 196/217 | 196/217 | 196/217 | 196/217 | 196/217 | 196/217 | 196/217 | 196/217 | 196/217 | 196/217 | 196/217 | 196/217 |
| Dimensiones embalaje cm/ Packing dimensions cm/ Dimensions d'emballage cm/Verpackungsmaße cm/ Dimensioni imballo cm/Dimensões da embalagem cm | <i>A</i> | 130 | 197 | 130 | 197 | 171 | 241 | 171 | 241 | 196 | 241 | 196 | 241 | 196 | 241 | 196 | 241 | 256 | 301 | 256 | 301 | 281 | 325 | 281 | 325 |
| | <i>F</i> | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 |
| | <i>H</i> | 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/Nettogewicht/ Peso netto/Peso líquido | <i>kg</i> | ~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 | <i>kg</i> | ~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**

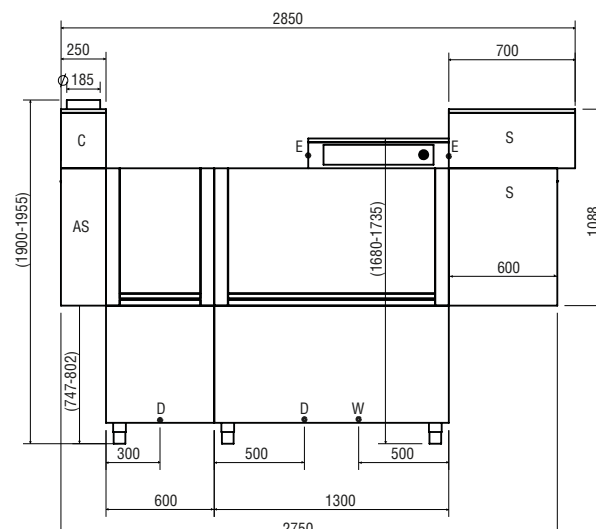
2110 abierto.
Antisalpicadero siempre opcional.

**NIKROM A 2100 SC - A 3000 SC**

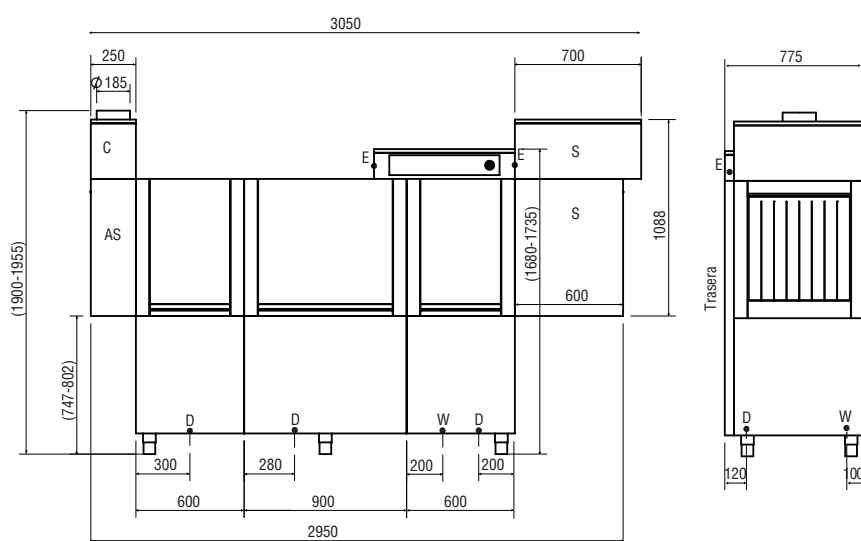
2110 abierto.
Antisalpicadero entrada de serie. Antisalpicadero salida de serie en A 3000.

**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.
Antisalpicadero entrada de serie. Antisalpicadero salida de serie si no lleva secado.

D = = Desagüe. Ø35 mm W = = Toma de agua 3/4" Modelos condensador de vapor éste debe trabajar con agua fría

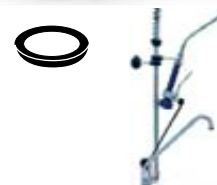
E = = Toma conexión eléctrica. Sin cable.

AS = Antisalpicadero.
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 90° / 90° CURVE / 90° COURBE MRC90 | 107x107x88 | |
| CURVA 90° 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 180° 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 desagüe) + 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 ATTELAGE (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 fría 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>Dosifica hasta 3 productos químicos: detergente (hasta 10 lit/h), abrillantador (hasta 1,5 lit/h) y desinfectante. Programmable en cantidad, tiempo..., con memoria de estadísticas, alarmas de dosificación y nivel. 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. 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 12 KW | | |



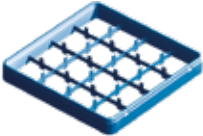



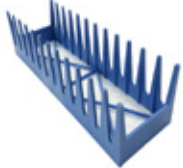


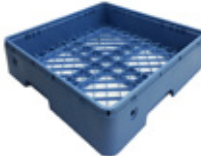
















MESAS, FREGADEROS Y COMPLEMENTOS CÚPULAS

TABLES, SINKS AND COMPLEMENTS / TABLES, ÉVIERS ET COMPLÉMENTS

| MODEL | DIMENSION | PVP |
|--|---|-----|
| GRUPO DUCHA + GRIFO MONOMANDO (AGUA FRIA Y CALIENTE) SHOWER GROUP + SINGLE-LEVER TAP (HOT AND COLD WATER) GROUPE DOUCHE + ROBINET MÉLANGEUR (EAU FROIDE ET CHAUDE) | | |
| GDG | h= 100 | |
| Otras grifos en apartado inox (fregaderos) Other measures on request. Autres robinets en inox (éviers) | | |
| MESA PRELAVADO 2 PATAS PARA CÚPULA Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25 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 | Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25 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 | | |
| 58x56x42/60 | | |
| CUBO BASURA INOX CON RUEDAS Y PEDAL 100 LIT 45x68,5 h | | |
| DESCALCIFICADOR LT-8 AUTOMÁTICO 1500 20 Kg-8 Kg 1 Kg 25x48x56 230V F+N 50Hz AUTOMÁTIC / AUTOMATIQUE | | |
| DESCALCIFICADOR LT-12 AUTOMÁTICO 2000 30 Kg-9 Kg 1,5 Kg 31x44x66 230V F+N 50Hz AUTOMÁTIC / AUTOMATIQUE Temporizados / Timed / Chronométré | | |



| | | |
|---|---|---|
|  <p>200124 CESTILLO CUBIERTOS <i>CUTLERY BASKET</i> <i>PANIER COUVERTS</i> 11x11x13</p> <p>PVP</p> |  <p>200191 CESTA CUBIERTOS <i>CUTLERY BASKET</i> <i>PANIER COUTILLERIE</i> 50x50x15</p> <p>PVP</p> | <p>SUPLEMENTO CON SEPARADOR 3x3 SUPPLEMENT WITH SEPARATOR 4x4 SUPPLÉMENT AVEC SÉPARATEUR 5x5 6x6 7x7 Para cesta 50x50 Exterior 6 cm. Util 4.8 cm</p>  |
|  <p>200518 CESTILLO MÚLTIPLE <i>MULTIPLE BASKET</i> <i>PANIER MULTIPLE</i> 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 <i>BASKET COVER 50</i> <i>COUVERCLE</i> 50x50</p> <p>PVP</p> |
|  <p>200125 INSERTADOR DE PLATOS <i>PLATES BASKET</i> <i>PANIER POUR PETITES ASSIETTES</i> 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 <i>TRAYS BASKET</i> <i>PANIER PLATEAUX</i> 50x50/70 h 9 unidades (45 ancho)</p> <p>PVP</p> |
|  <p>200489 CESTA VASOS <i>GLASSES BASKET</i> <i>PANIER VERRES</i> 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 <i>INOX BASKET</i> <i>PANIER INOX</i> LU 568 54x65x7</p> <p>PVP</p> |
|  <p>200395 CESTA PLATOS (9-11) <i>DISH BASKET</i> <i>PANIER ASSIETTES</i> 40x40x11</p> <p>PVP</p> | <p>CESTA COPAS GLASSES BASKET PANIER COUPES</p> <p>36 u 50x50x11 De 6,3 hasta 7,3 cm Ø h útil 8cm (Con supl 7)</p>  <p>PVP</p> |  <p>200421 CESTA INOX <i>INOX BASKET</i> <i>PANIER INOX</i> LU 878 80x70x15</p> <p>PVP</p> |
|  <p>200490 CESTA VASOS <i>DISH BASKET</i> <i>PANIER PASSIETTES</i> 40x40x15</p> <p>Plástico PVP</p> | <p>CESTA COPAS GLASSES BASKET PANIER COUPES</p> <p>49 u 50x50x11 hasta 6,2 cm Ø 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 <i>DISH BASKET</i> <i>PANIER POUR ASSIETTES</i> 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 <i>GLASSES BASKET</i> <i>PANIER DE VERRES</i> 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 MPC 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 compelte 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 | Calderin 368x11 (3,5 L) | Todos los lavavasos + E500 | |
| 288 200136 | Calderin 370x16 (7 L) | Cúpulas E6 y MP500-600-LCD500-600-700, LU564 | |
| 288 200288 | Calderin 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 acoplable 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 calderin | Todos los modelos excepto LCD | |
| 288 200328 | Mando regulación termostato 0/90° | Todos los modelos excepto LCD | |
| 288 200251 | Termostato seguridad 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 | Electroválvula 2 vías | Sólo para máquinas con descalcificador incorporado | |

SPECIAL voltage +5%

| MODEL | CUB/HOUR | MAZORCA | DIMENSIONS | W | V-Hz | PVP |
|-------|----------|---------|------------|---|------|-----|
|-------|----------|---------|------------|---|------|-----|



3,5 Kg

500

SPEEDY SUPER

7 Kg

850



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

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

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. On the right side, there is a large, semi-circular graphic element with a blue gradient. The paper appears to be part of a notebook or a document template.



COCCIÓN

COCCIÓN

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

PARRILLAS, ROBATAS Y BARBACOAS



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 | | PESO | PVP |
|--|--------|-------------|-----------|------|-----|
| | | MÁQUINA | PARRILLA | | |
| 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 | |
| La rueda permite subir o bajar. Palanca para inclinar de 6 posiciones. Estante superior 37 cm de ancho. Foso de ladrillos refractarios. Encendido manual. | | | | | |
| 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 | |
| Varios niveles de trabajo para distintas temperaturas. Niveles altos para mantener la comida caliente. Encendido manual. | | | | | |
| HIBACHI | HB | 40x25x25 | | 26 | |
| YAKITORI | YT | 69x26x25 | | 43 | |
| Barbacoa de sobremesa para poder asar junto al cliente. | | | | | |



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 succulentos con el aroma único del carbón y un considerable ahorro.

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

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

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

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

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

Exterior hecho de acero inoxidable y puerta inox esmaltada.





En dotación:

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













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 | | | M-300 | | | | 62x42x92 | 40 |
| | Mesa patas de apoyo 400 | | | M-400 | | | | 60x55x82 | 45 |
| | Mesa patas de apoyo 500 | | | M-500 | | | | 80x55x82 | 54 |
|  | Parrilla 300 (380 x 570) | | | h = 5mm | | | | | |
| | Parrilla 400 (530 x 570) | | | h = 5mm | | | | | |
| | Parrilla 500 (530 x 764) | | | h = 5mm | | | | | |
|  | Rejilla para carbón 300 (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)

SSoporte con ruedas (MOD 48)

Campana

MOD 36 + ARMARIO +
CAMPANA

ASADORES Y CHURRASQUEROS

| 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 extraíble *(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 | 59x75x129 | 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



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES INTERNAS | DIMENSIONES EXTERNAS | DIMENSIONES EMBALAJE | PESO | PVP |
|------------------------|--------|----------------------|----------------------|----------------------|------|-----|
| 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

| 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 | GXL6L | 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



MÁQUINA

MODELO

PRODUCCIÓN UDS
Ø25 Ø32

DIMENSIONES
CÁMARA MÁQUINA

POTENCIA
KW

T

VOLTAJE

PVP



HORNO CINTA 120

HPPC120

30

15

124x63x30

2+2

4

230 F+N



HORNO CINTA 160

HPPC160

40

25

169x63x30

3+3

6

400 3F+N

Hasta 320°C. Resistencia superior e inferior. Regulador de velocidad y de potencia superior o inferior.
Ancho de cámara: 37 cm (diámetro pizza máximo 35 cm).



HORNO CINTA 4054

C-40-54

40

20

40x54x10

143x99x45

3+4,4

7,4

400 3F+N

HORNO CINTA 5075 + soporte

C-50-75

80

30

50x75x10

186x121x103

5,6+8,2

13,8

400 3F+N



HORNO CINTA 65100 + soporte C-65-100

120

80

65x100x10

207x132x109

7,2+10,8

18

400 3F+N

HORNO CINTA 80100 + soporte C-80-110

150

90

80x110x10

225x156x113

12+12

24

400 3F+N

Versión gas

Hasta 320°C. Permite programar velocidad y temperatura así como hora de encendido y apagado. Resistencia superior e inferior.
Superponibles hasta 3 unidades. Construidos en acero inox incluso la cinta transportadora.

Ejemplo: Hornos superpuestos

Puerta de serie para control de la cocción y fácil limpieza.



FERMENTADORAS



FB x L3L y 33L

6 (60x40)

136x49x90

2

230V F+N

FB x L6L y 66L

18 (60x40)

136x85x90

2

230V F+N

FB x L9L y 99L

18 (60x40)

136x120x90

2

230V F+N

FT4 y 44

12 (60x40)

110x97x90

2

230V F+N

FT4 x 3

6 (60x40)

110x97x55

2

230V F+N

FT6 y 66

12 (60x40)

110x120x90

2

230V F+N

FT6 x 3

6 (60x40)

110x120x55

2

230V F+N

FT9 y 99

18 (60x40)

150x120x90

2

230V F+N

FT9 x 3

9 (60x40)

150x120x55

2

230V F+N

Hasta 60°C. Con cubeta para agua.

SOPORTES



MODELO

DIMENSIONES

PVP

MODELO

DIMENSIONES

PVP

B-4

98x82x96

T-4

111x85x96

B-44

98x82x86

T-44

111x85x86

B-6

98x111x96

T-6

151x82x96

B-66

98x111x86

T-66

151x82x86

B-XL3L

135x49x96

T-9

151x121x96

B-XL33L

135x49x86

T-99

151x121x86

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.

COCCIÓN



HORNOS PASTELERIA-PANADERÍA



HORNOS CONVECCIÓN ELECTRICOS



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | M | BAND DOTAC | VOLTAJE | PVP |
|--|----------------|-------------|-------------|------|------------|-----------|-----|
| HORNO 4 (429x345) | EP443 | 59x70x59 | 2,8 | 1 | 4 | 220V F+N | |
| Opcional "G": Grill y funciones adicionales estático y descongelación: <i>Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores.</i> | | | | | | | |
| HORNO 4 60x40 CON HUMIDIFICADOR | EP464 | 79x76x64 | 3,4 | 1 IC | - | 220V F+N | |
| <i>Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores. Humidificador mediante pulsador.</i> | | | | | | | |
| 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 | |
| <i>Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Doble cristal.</i> | | | | | | | |
| HORNO 16 60x40 + VAPOR | EP1664V | 93x104x190 | 31 | 4 IC | - | 400V 3F+N | |
| <i>Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Carro extraíble en dotación.</i> Opcional: 2º carro extraíble | | | | | | | |



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 | |
| <i>Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Chimenea de serie.</i> | | | | | | | |
| HORNO GAS 16 60*40 TOUCH + VAPOR | GP1664TVT | 93x116x206 | 30 | 4 IC | - | 220V F+N | |
| <i>Programable. 100 programas con 10 fases. Vapor directo (10 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Carro extraíble en dotación.</i> Opcional: 2º carro extraíble <i>Admite como opcionales la sonda al corazón y autolavado.</i> | | | | | | | |

BANDEJAS-REJILLAS

| | DIM. | PVP | | DIM. | PVP |
|-----------------|-----------|-----|---------------------|-----------|-----|
| REJILLAS | | | BANDEJAS | | |
| CROMADA | 43,5x31,5 | | ALUMINIZADA | 43,5x31,5 | |
| CROMADA | 60x40 | | HIERRO ALUMINIZADO | 60x40 | |
| | | | HIERRO PAVONADO | 60x40 | |
| | | | PERFORADA | 60x40 | |
| | | | 4 CANALES PERFORADO | 60x40 | |
| | | | 5 CANALES PERFORADO | 60x40 | |
| | | | ACANAL + CAUCHO | 60x40 | |



CARROS VER APARTADO INOX

HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS



HORNOS CONVECCION 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 extraíble en dotación. Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo. 5 posiciones de vapor. Paso de guías 66 cm.

Opcional: 2º carro extraíble



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 extraíble 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 extraíble

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 | CÁMARA | | |
| 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 | |
| SOPORTE HORNO 10 (2/1) | SFCH20 | |
| PORTABANDEJAS 4-6-10 | PTCM | |
| PORTABANDEJAS 10 (2/1) | PTCM20 | |
| BISAGRA DERECHA | | |



| | | |
|-------------------------------|-------|--|
| KIT GUIAS 6 (60x40) | RPG6 | |
| KIT GUIAS 10 (60x40) | RPG10 | |
| KIT GUIAS 6 (60x40) | RPG20 | |
| REJILLA INOX GN 2/1 (650x530) | | |
| REJILLA INOX GN 1/1 (325x530) | | |

HORNOS MÁXI MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | VOLTAJE | PVP |
|-------------------|---------|-------------|-------------|----------|-----|
| HORNO MÁXI 20 1/1 | GMC201E | 99x86x195 | 27,7 | 400 3F+N | |
| HORNO MÁXI 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 60X285Ø |
| CARRO (2º) 20 2/1 | CARRO PLATOS 102X285Ø |
| 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 MÁXI 20 1/1 | GMC201G | 99x86x195 | 45,5 | | | 230V F+N | |
| HORNO MÁXI 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 60X285Ø |
| CARRO (2º) 20 2/1 | CARRO PLATOS 102X285Ø |
| FUNDA TÉRMICA 20 1/1 | FUNDA TÉRMICA 40 1/1 |

EQUIPOS GRANDES COLECTIVIDADES



GRAN CAPACIDAD PRODUCTIVA Y COMODIDAD OPERATIVA





*** DISPONIBLE TAMBIEN VERSION ELECTRICA ***

| 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 INDIRECTA

PMG200I

160x131x109

34,5

200 Lt

MARMITA ABATIBLE 300 INDIRECTA

PMG300I

173x138x109

48

325 Lt

MARMITA ABATIBLE 500 INDIRECTA

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 desahúe.

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).

Agua 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



FREIDORA AUT ELEV CESTO 15E **N7FRE15HPA** 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 **N7FRE30HPA** 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.

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 **N9FRE20HPA** 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 **N9FRE40HPA** 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 **N7FRG15HPA** 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 **N7FRG30HPA** 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 **N9FRG20HPA** 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 **N9FRG40HPA** 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



ALTA PRESTACIÓN
EN ESPACIO REDUCIDO

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.



| | | |
|------------------------------------|---------------|-----------|
| 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

2,7x2+3,1x2

15,5

230V F+N

46x42x32 horno 2 H + 1,8G

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

COCINA 6F + HORNO GAS Y GRIL ELÉCT

MG6SFA6

100x60x85

2,7x3+3,1x3

21,3

230V F+N

46x42x32 horno 2 H + 1,8G

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

FRY TOP GAS 40 LISO CROMADO

MGFT46LC

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

FRY TOP GAS 60 LISO CROMADO

MGFT66LC

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

FRY TOP GAS 100 LISO CROMADO

MGFT106LC

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

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

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

NEUTRO 80 CON CAJON

MN66C

60x60x27

Estructura en acero inox 304.



| 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 endependientes. 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 FRITOS | MECC46 | 40x60x27 | 1 | 1 | 230V F+N | |
| <i>Resistencias de cerámica. Dotada de escurrir aceite.</i> | | | | | | |
| CUECEPASTAS 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

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

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



ENCIMERA 4 FUEGOS

GMFB77TXL

70x72x25

7x4

28

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

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



ENCIMERA 6 FUEGOS

GMFB711TXL

110x72x25

7x6

42

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

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



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 térmica 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 térmica 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

Plancha de 65x57x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.

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**






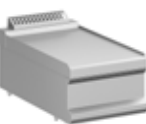

70x72x25

9x2

18

400 3F+N

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

|  | 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 extraíble. 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 100° C a 300° 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 100° C a 300° 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 100° C a 300° 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 100° C a 300° 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 100° C a 300° 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.



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | VOLTAJE | PVP |
|---|------------------------------------|-------------|-------------|-------|---------|-----|
|  | FRY 40 L TOP CROMO SATINADO | S70TFGLCS | 40x73x27 | 7 | 7 | |
| | FRY 40 L TOP CROMO BRILLANTE | S70TFGLC | 40x73x27 | 7 | 7 | |
|  | FRY 80 L TOP CROMO SATINADO | S70TFGLCS | 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 | |
| <i>Placas de fundición de 22 cm de diámetro 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.</i> | | | | | | |
| 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 | |
| <i>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.</i> | | | | | | |
| COCINA INDUCCIÓN 2 | S70TCE2I | 40x73x27 | 2x3,5 | 7 | 400V 3F+N | |
| COCINA INDUCCIÓN 4 | S70TCE4I | 80x73x27 | 4x3,5 | 14 | 400V 3F+N | |
| <i>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.</i> | | | | | | |
| COCINA WOK TOP DE INDUCCIÓN 8 | S70CIE011WT | 40x90x27 | 8 | 8 | 400V 3F+N | |
| <i>Zona cóncava de vidrio de 6 mm y diámetro 30 cm. Campo inductor altamente conductivo que produce calor sin que la sartén esté en contacto.</i> | | | | | | |
| FREIDORA 15 LIT ELEC MUEBLE | S70FRE15 | 40x73x90 | 14 | 14 | 400V 3F+N | |
| <i>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</i> | | | | | | |
| FREIDORA 8+8 LIT ELEC MUEBLE | S70FRE16 | 40x73x90 | 7x2 | 14 | 400V 3F+N | |
| <i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Especial para espacios reducidos. Resistencias giratorias.</i> | | | | | | |
| FREIDORA 15+15 LIT ELEC MUEBLE | S70FRE30 | 80x73x90 | 14x2 | 28 | 400V 3F+N | |
| <i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande + 2 pequeños + tubo recogida de aceite. Resistencias giratorias.</i> | | | | | | |
| FREIDORA RAPIDA 15 LIT* | S70FRE15R | 40x73x90 | 14 | 14 | 400V 3F+N | |
| FREIDORA RAPIDA 15+15 LIT* | S70FRE30R | 80x73x90 | 14x2 | 28 | 400V 3F+N | |
| <i>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.</i> | | | | | | |



| 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 | S70CPE30A | 40x73x90 | 7 | 7 | 400V 3F+N | |
| CUECEPASTAS 60 L MUEBLE | S70CPE60A | 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.

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

| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | | PVP |
|---|---|-------------------|----------|-----|
|  | FREGADERO <i>Dimensiones cuba 40x40x251</i> | S70EN/50V | 50x73x90 | |
| | 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

| | |
|---|----------|
| Plancha 1 fuego lisa | SPAL7IF |
| Plancha 1 fuego rizada | SPAR71F |
| Rasqueta Fry top (especific liso o ranurado) | SRAS L |
| Rejilla reductora inox | SRID 9/7 |
| Parrilla “V” para carne 380x 435 (grill) 1/2 módulo | |
| Parrilla “O” para pescado 380x 435 (grill) 1/2 módulo | |
| Parrilla horno 2/1 | SGCF9/7 |
| Parrilla horno maxi (974x645) | SGCFM9/7 |
| 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 |

OPCIONALES

| | | |
|---|--------|---------------|
| Cesta freidora 8 LIT | CF 8 | (120x300x120) |
| Cesta media freidoras 17 LIT | CMF17 | (140x300x120) |
| Cesta grande freidoras 17 LIT | CF17 | (290x300x120) |
| Cubeta recoge-aceite | BROU 7 | |
| Cestos cuecepastas 2/3 h=215 | | |
| Cestos cuecepastas 1/2 h=215 | | |
| Cestos cuecepastas 1/3 h=215 | | |
| Cestos cuecepastas 1/6 (especific dcha/izq) h=215 | | |
| Posición quemadores | | |

Bandejas para horno, cubetas B^oM^a y tapas... Ver apartado Alimentación

| | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 4,5 | 7 | 4,5 | 4,5 | 7 | 4,5 |
| 7 | 4,5 | 7 | 7 | 4,5 | 7 |

GAMA 900







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

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

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



COCINA 6 F BAJO LIBRE

M9CGBL06

120x90x85

6x5,5

33

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

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



COCINA 4 F CON HORNO

M9CGH14

80x90x85

4x5,5+7

29

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 térmica de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.



COCINA 6 F CON HORNO Y ARMARIO

M9CGH16

120x90x85

3x7+3x11+7

61

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 térmica de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.



COCINA 6 F CON HORNO MAXI

M9GH16X

120x90x85

3x7+3x11+10

64

100x70x30 Horno

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 térmica de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.



FREIDORA A GAS 18 LIT

M9FRGM18

40x90x118

18

18

Cesto de 27x36x14. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Quemador especial de alto rendimiento. Válvula de seguridad, termopar y encendido piezo eléctrico.



FREIDORA A GAS 18+18 LIT

M9FRGM36

80x90x118

18x2

36

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.



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.

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

40x90x85

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 600x42. 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 600x54. 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.



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



COCCIÓN



| | 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 | | |
| | <i>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. Circuito de gas totalmente en cobre.</i> | | | | | | |
|  | COCINA 4 F + HORNO | S80CBG14 | 80x90x90 | 2x10+2x4,5+7,7 | 36,7 | | |
| | <i>Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° 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.</i> | | | | | | |
| | COCINA 6 F + HORNO | S80CBG16 | 120x90x90 | 3x10+3x4,5+7,7 | 51,2 | | |
| | <i>Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° 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.</i> | | | | | | |
|  | COCINA 8 F + 2 HORNOS | S90CBG28 | 180x90x90 | 4x10+4x4,5+7,7x2 | 73,4 | | |
| | <i>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 100° C a 300° C. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i> | | | | | | |
| | COCINA 6 F + HORNO MAXI | S80CBG16XL | 120x90x90 | 3x10+3x4,5+9,2 | 52,7 | | |
| | <i>Horno 975x650x365 (3/1). Regulación termostática de 100° C a 300° 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. Circuito de gas totalmente en cobre.</i> | | | | | | |
|  | 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 | | |
| | <i>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. Circuito de gas totalmente en cobre.</i> | | | | | | |
|  | 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 | | |
| | <i>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 100° C a 300° 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.</i> | | | | | | |
|  | WOK GAS BL | S80CBG01W | 40x90x90 | 12 | 12 | | |
| | <i>Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.</i> | | | | | | |
| | | | | | | | |

|  | MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | PVP |
|---|--|-----------------|-------------|-----------------|---------|-----|
|  | PALASTRO TOP | S80TTG80 | 80x90x27 | 13,9 | 13,9 | |
| | <i>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.</i> | | | | | |
|  | PALASTRO BAJO LIBRE | S80TPG00 | 80x90x90 | 13,9 | 13,9 | |
| | <i>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.</i> | | | | | |
|  | PALASTRO CON HORNO | S80TPG10 | 80x90x90 | 13,9 + 7,7 | 21,6 | |
| | <i>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 100° C a 300° C.</i> | | | | | |
|  | PALASTRO +2F Y HORNO | S80TPG22 | 120x90x90 | 10+4,5+13,9+7,7 | 35,6 | |
| | <i>Quemadores de fundición de doble corona. Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C. Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona. Grifo valvulado con llama piloto.</i> | | | | | |
|  | 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) <i>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.</i> | | | | | |
|  | MODULO ELEVACIÓN CESTAS AUTOM (1 lado) S90ACE 20 A | | 20x90x90 | 0,8 | 230 F+N | |
| | <i>Sólo para cuecepastas 45. Se puede colocar una en cada lado para cestas de 1/6. 3 pinzas temporizadas</i> | | | | | |
|  | 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 | |
| | <i>Quemadores de acero inoxidable. Dotación de serie parrilla de carne.</i> | | | | | |



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

S80TFGLCS

40x90x27

2x4

8

FRY 40 L TOP CROMO BRILLANTE

S80TFGLC

40x90x27

2x4

8

FRY 80 L TOP CROMO SATINADO

S80TFGLCS

80x90x27

2x(2x4)

16

FRY 80 L TOP CROMO BRILLANTE

S80TFGLC

80x90x27

2x(2x4)

16



FRY 120 L TOP CROMO SATINADO

S80TFG12LCS

120x90x27

3x(2x4)

24

FRY 120 L TOP CROMO BRILLANTE

S80TFG12LC

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



| 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 <i>Placa 30x30</i> | S80TCE6Q | 120x90x27 | 6x4 | 24 | 400V 3F+N | |
| 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 <i>Placa 30x30</i> | S80CQE06 | 120x90x90 | 6x4 | 24 | 400V 3F+N | |
| 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 conductivo 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 L 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 $\pm 5^{\circ}\text{C}$. . 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 $\pm 1^{\circ}\text{C}$. 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 | S80TBE40 | 40x90x27 | 1,5 | 1,5 | 230V F+N | |
| <i>Cuba GN 1/1+1/3. Cubetas no incluidas en precio</i> | | | | | | |
| BAÑO M 80 TOP | S80TBE80 | 80x90x27 | 3 | 3 | 230V F+N | |
| <i>Cuba 2 x (GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio</i> | | | | | | |
| BAÑO M 40 BAJO LIBRE | S80BME40 | 40x90x90 | 1,5 | 1,5 | 230V F+N | |
| <i>Cuba GN 1/1+1/3. Cubetas no incluidas en precio</i> | | | | | | |
| BAÑO M 80 BAJO LIBRE | S80BME80 | 80x90x90 | 3 | 3 | 230V F+N | |
| <i>Cuba 2 x (GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio</i> | | | | | | |
| 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.</i> | | | | | | |
| <i>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 | SGC84 1/2 módulo |
| pescado "O" 377x585 | SGP84 1/2 módulo |
| Puerta sencilla (espec dcha/izq) | SPR40-DX/SX |
| Puerta doble (mod 80) | SPR80 |
| Puerta doble (mod 120) | SPR120 |
| Cesta freidora 8 LIT | SCF 8 (120x300x120) |
| Cesta media freidoras 17 LIT | SCMF17 (140x304x120) |
| Cesta grande freidoras 17 LIT | SCF17 (290x300x120) |
| Cesta media freidoras 21 LIT | SCMF21 (146x400x120) |
| Cesta grande freidoras 21 LIT | 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 | 10 | 4,5 |
| 4,5 | 4,5 | 10 | 10 | 4,5 | 10 |

BANDEJAS HORNO 2/1 CUBETAS B° M° (150)
Y TAPAS VER APARTADO ALIMENTACIÓN

SHOW COOKING DROP-IN

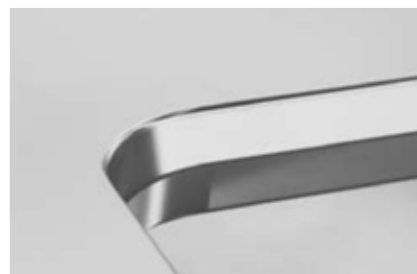
LA GAMA DROP-IN 700 ES MUY COMPLETA
Y VERSÁTIL.

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 encimerae y se atornilla o silicona.

Es la solución más rápida y práctica.



Acabado "soldadura"



Acabado "siliconada a ras"



Acabado "apoyada"



DROP-IN SHOW COOKING



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



COCINA DE GAS DE 2 FUEGOS

DI FB74XL

40x62,5x25

7x2

14

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



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

Dimensiones de la placa 22x22 cm



COCINA ELÉCTRICA, 4 PLACAS CUADRADAS

DI PQ77

70x62,5x25

2,6x4

10

400 3F+N

Dimensiones de la placa 22x22 cm



COCINA VITROCERÁMICA, 2 PLACAS

DI VC74

40x62,5x25

1,8+2,5

4,3

400 3F+N

Dimensiones 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 ELÉCT 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



CUECEPASTAS 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

Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero
Ver en opcionales quemadores de 18 kw: y quemador europeo

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

OPCIONAL: 28 Kw (sin zona fría)

Quemadores en acero inoxidable. Temperatura termostata hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos.
Ver en opcionales versión potenciada

TEPPANYAKI ELÉCT CROMADO

DE722LC

110x70x90

7,5+7,5

15

Resistencias de tungsteno. Temperatura termostata hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos

TEPPANYAKI ELEC CROMADO

DE733LC

165x70x90

7,5+5+7,5

20

Resistencias de tungsteno. Temperatura termostata hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos

FREGADERO

D7 LA1V

55x70x90

Dimensiones de la cuba: 40x50 cm

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 |
| <i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.</i> | | | | | |
|  | 4 FUEGOS MURAL | DG1 104 | 110x110x90 | 12x4 | 48 |
| | 4 FUEGOS PASANTE | DG1 104 P | 110x110x90 | 12x4 | 48 |
| <i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.</i> | | | | | |
|  | 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 |
| <i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.</i> | | | | | |
|  | DIM SUM MURAL GAS | DG1 1VM | 55x110x90 | 10,5 | 10,5 |
| | DIM SUM PASANTE GAS | DG1 1VP | 55x110x90 | 10,5 | 10,5 |
| <i>Carga automática del agua (precisa toma eléctrica). Grifo de vaciado. Regulación de la temperatura hasta 110°C.</i> | | | | | |
|  | DIM SUM MURAL ELÉCTRICO | DE1 1VM | 55x110x90 | 9 | 9 |
| | DIM SUM PASANTE ELÉCTRICO | DE1 1VP | 55x110x90 | 9 | 9 |
| <i>Carga automática del agua (precisa toma eléctrica). Grifo de vaciado. Regulación de la temperatura hasta 110°C. Resistencias blindadas dentro de la cuba.</i> | | | | | |

HORNOS ÉTNICOS



| MÁQUINA | MODELO | DIMENSIONES | POTENCIA KW | T | PVP |
|--|--------------------------------------|-------------|-------------|----|-----|
|  | HORNILLO + WOK SOBREMESA | HW | 62x36x27 | 11 | 11 |
|  | HORNO TANDORI INDU | HTI | 72x81x88 | 12 | 12 |
| <i>Diámetro interior máximo 66 cm. Dotado de piedra lávica. Tapa y bandeja recoge suciedad de serie.</i> | | | | | |
|  | HORNO TANDORI ÁRABE | HTA | 72x95x123 | 12 | 12 |
| <i>Diámetro interior máximo 66 cm. Dotado de piedra lávica. Tapa y bandeja recoge suciedad de serie.</i> | | | | | |
| DM BOVEDA | | | | | |
|  | HORNILLO+CÁMARA PATO LAQUEADO | HPL | 840x140 | 12 | 12 |
| <i>Laminado de acero inoxidable, con grifo de vaciado y salida de humo. Termómetro de 0° a 285°C.</i> | | | | | |

FREIDORAS-PLANCHAS Y AUXILIARES



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 180°. 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 180°. Cabezal desmontable, con micro de seguridad. Termostato de seguridad con rearme 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 | |

FREIDORAS

| 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 180°. Cabezal desmontable, con micro de seguridad. Termostato de seguridad con rearme manual. Grifo de vaciado y filtro anti-residuos.

MANTENEDOR FRITOS



MANTENEDOR DE FRITOS 1/1 con infrarrojos XMFP11

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 SUJECCIÓN

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

| | | | | | | |
|---|---------------------------------------|----------|-----------|---------|-----------------|--|
|  | PLANCHA GAS 40 (6 mm) | PG40 | 42x47x23 | 3,2 | 1 Quemador | |
| | PLANCHA GAS 60 (6 mm) | PG60 | 62x47x23 | 6,4 | 2 Quemadores | |
| | PLANCHA GAS 80 (6 mm) | PG80 | 82x47x23 | 9,6 | 3 Quemadores | |
| | PLANCHA GAS 100 (6 mm) | PG100 | 102x47x23 | 9,6 | 3 Quemadores | |
| | PLANCHA GAS 120 (6 mm) | PG120 | 122x47x23 | 12 | 3 Quemadores | |
|  | PLANCHA GAS 40-10 mm | XPG40-10 | 40x45x31 | 1x3,4 | 1 Quemador | |
| | PLANCHA GAS 60 10 mm | XPG60-10 | 60x45x31 | 2x2,75 | 2 Quemador | |
| | PLANCHA GAS 80 10 mm | XPG80-10 | 80x45x31 | 3x2,75 | 3 Quemador | |
|  | 1 FUEGO + PLANCHA 40 (6 mm) | PG4F | 82x47x23 | 4+3,2 | 1F + Quemador | |
| | 1 FUEGO + PLANCHA 60 (6 mm) | PG6F | 102x47x23 | 4+6,4 | 1F + 2 Quemador | |
| | 1 FUEGO + PLANCHA 80 (6 mm) | PG8F | 122x47x23 | 4+9,6 | 1F + 3 Quemador | |
|  | 2 FUEGOS Y PLANCHA 40 (6 mm) | PG40+2F | 121x47x23 | 4+3,2+4 | 2F + 1 Quemador | |
| | 2 FUEGOS Y PLANCHA 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 + PLANCHA CROMO 40 (10 mm) | PG40C+F | 82x47x23 | 4+3,2 | 1F + Quemador | |
| | 1 FUEGO + PLANCHA CROMO 60 (10 mm) | PG60C+F | 102x47x23 | 4+6,4 | 1F + 2 Quemador | |
| | 1 FUEGO + PLANCHA CROMO 80 (10 mm) | PG80C+F | 122x47x23 | 4+9,6 | 1F + 3 Quemador | |
|  | 2 FUEGOS Y PLANCHA CROMO 40 (6 mm) | PG40C+2F | 121x47x23 | 4+3,2+4 | 2F + 1 Quemador | |
| | 2 FUEGOS Y PLANCHA 60 CROMO (6 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

| | | | | | | |
|---|-------------------------------|--------|----------|-----|---------|--|
|  | PLANCHA ELECTRICA 40-6 mm | PE46 | 41x45x23 | 3 | 230V 1N | |
| | PLANCHA ELECTRICA 60-6 mm | PE66 | 61x45x23 | 3,5 | 230V 1N | |
| | PLANCHA ELÉCTRICA 80-6 mm | PE86 | 81x45x23 | 3+5 | 230V 1N | |
|  | PLANCHA ELECT. 40 CROMO 10 mm | PEC410 | 41x45x23 | 3 | 230V 1N | |
| | PLANCHA ELECT. 60 CROMO 10 mm | PEC610 | 61x45x23 | 3,5 | 230V 1N | |
| | PLANCHA 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



UN BUEN EQUIPO NO LO ES TODO... PERO AYUDA!!!

HELADERÍA PASTELERÍA CAFETERÍA

CAFETERÍA/
HELADERÍA





ÍNDICE *Index / Sommaire*

PAG.



**VITRINAS
HELADERAS-PASTELERAS**
*Otros elementos para heladería
[abatidor y armarios] en sección frío*

H 113-124



**MANTECADORAS
Y PASTEURIZADORAS**

H 125-127



**GRANIZADORAS - SOFT
SORBETERAS**

H 128-131



DISPENSADORES

H 131



CHOCOLATERAS

H 131



FABRICADORES DE HIELO

H 132-133



**MÁQUINAS DE CAFÉ EXPRES
MÁQUINAS DE CAFÉ
AUTOMÁTICAS**

H 134-135



MOLINOS

H 135



**TOSTADORAS-GOFRERAS
CREPERAS-GRILL**

H 136



**LICUADORAS, BATIDORAS,
EXPRIMIDORES, TRITURADORES
DE HIELO Y GRUPOS MÚLTIPLES**

H 137-138

*Otros elementos de calor
para cocina cafetería*

Ver en
sección
Cocción

VITRINAS HELADERÍA

*HELADO, PASTELERÍA,
FRÍO, CALOR...*

Diseñe su propia vitrina

CAFETERÍA/
HELADERÍA

STILE



PLATINO PL



LUXURY CEL CENTER

VITRINAS PARA HELADOS



| MODELO | °C | DIMENSIONES MM | | | CAPACIDAD | WAT | KG | M3 EMB | PVP |
|--------|----|----------------|---|-----------------------|-----------|-----|----|--------|-----|
| | | L | A | H BASE-CRIST-TOTAL | | | | | |



| | | | | | | | | | | | |
|--------------------|-------------|-------|------|-----|---------|-----|---------------|------|-----|-----|--|
| 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. Frío 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). Frío 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 y16) 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). 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. 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"



| | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|-----------|-------|------|-----|---------|------|----|----------------|------|-----|-----|--|
| 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). 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. 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

H-116

GRANITA



Opción cristal trasero 90° corredero

VITRINAS PASTELERAS



| MODELO | °C | DIMENSIONES MM | | | ESTANTE | WAT | KG | M3 EMB | PVP |
|--------|----|----------------|---|-----------------------|---------|-----|----|--------|-----|
| | | L | A | H BASE-CRIST-TOTAL | | | | | |



**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. 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+.



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 1500 | 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. 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%. 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 | 2.190 | 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 42 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.



Composición: MAGNO LUS 1404 + 1104

VITRINAS PASTELERAS "DROP-IN"



| | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|--------|-------|------|-----|---------|------|--|-----|-----|-----|-----|--|
| 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 | 4º/4º | 1000 | 740 | 915+250 | 1165 | | 400 | 1 p | 120 | 1,3 | |
| | 1500 R | 4º/4º | 1500 | 740 | 915+250 | 1165 | | 600 | 2 p | 150 | 1,9 | |
| | 2000 R | 4º/4º | 2000 | 740 | 915+250 | 1165 | | 800 | 3 p | 210 | 2,5 | |

| | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|--------|-------|------|-----|---------|------|---|-----|-----|-----|-----|--|
| 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 | 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 | 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 | 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 | | -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



Composición: LADY CORNER SOW

| MODELO | °C | DIMENSIONES MM | | | ESTANTE | WAT | KG | M3 EMB | PVP |
|--------|----|----------------|---|-----------------------|---------|-----|----|--------|-----|
| | | L | A | H BASE-CRIST-TOTAL | | | | | |



| | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|-----------|-----|-----|----------|------|---|------|-----|--|--|
| 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/
HELADERIA



Composición: LADY SOW

H-122

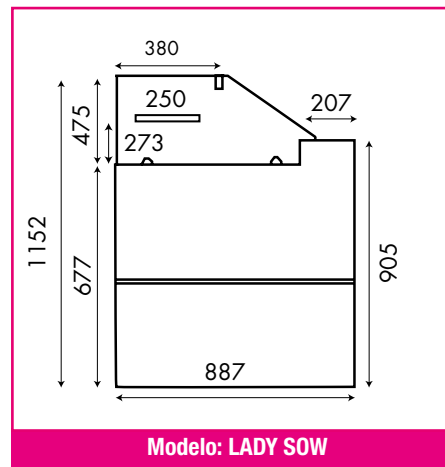
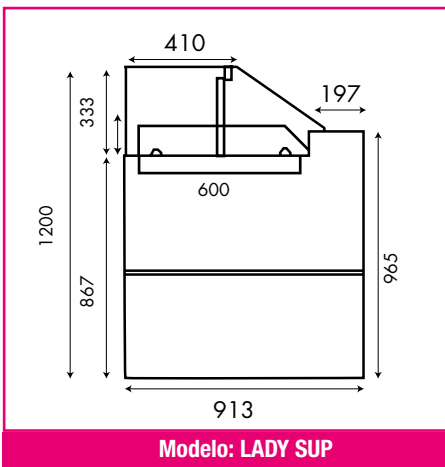
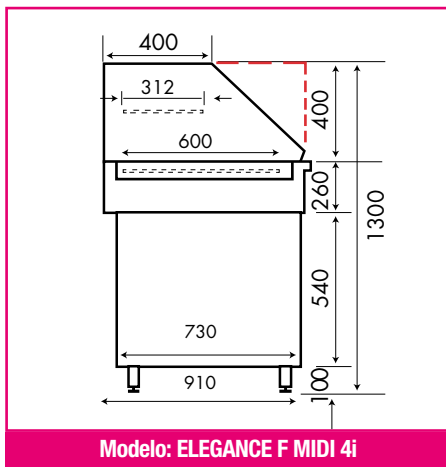
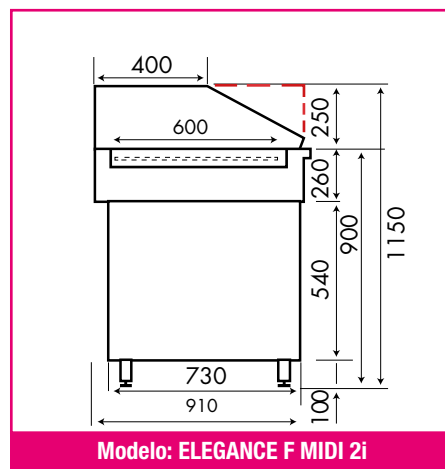
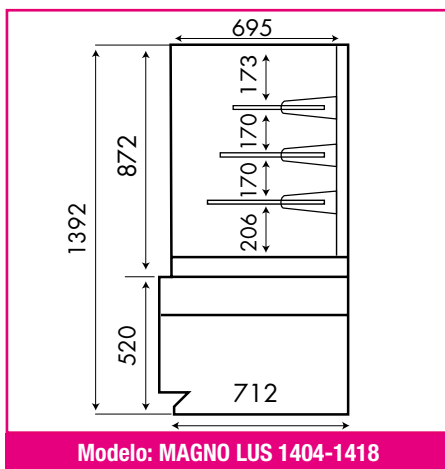
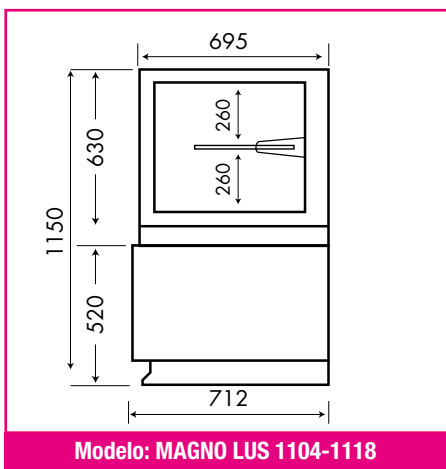
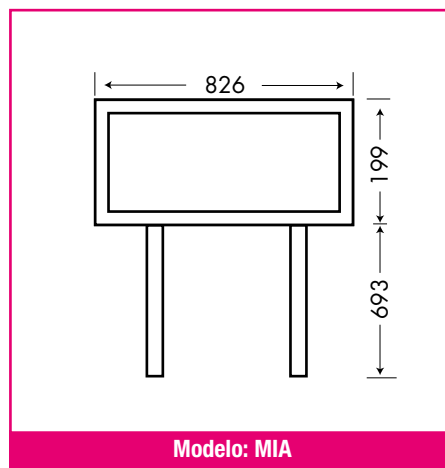
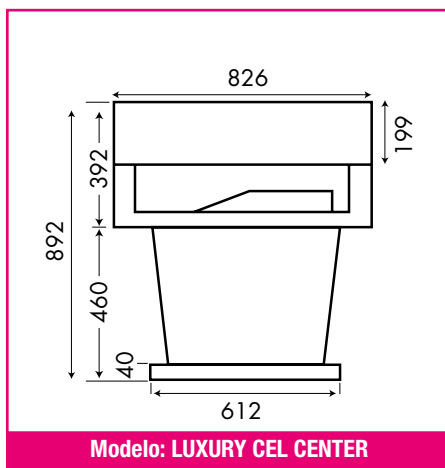
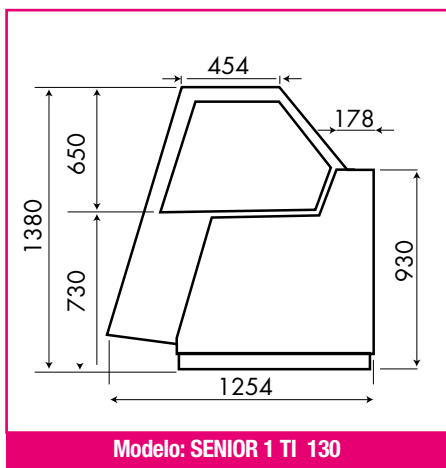
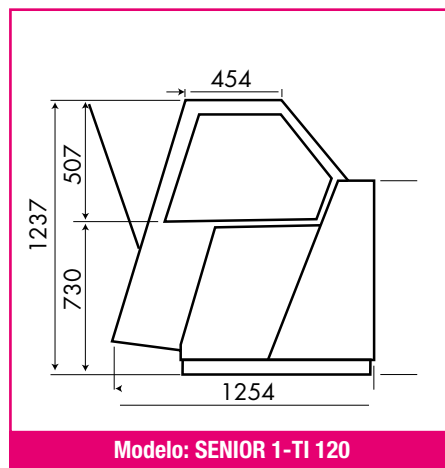
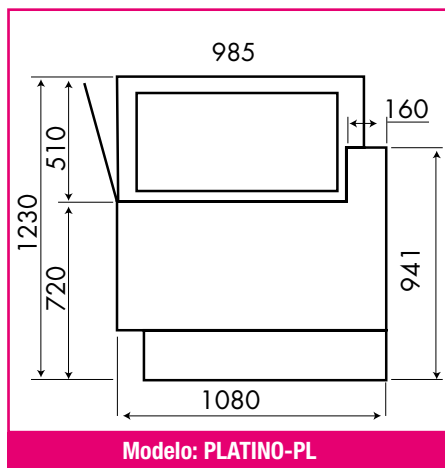
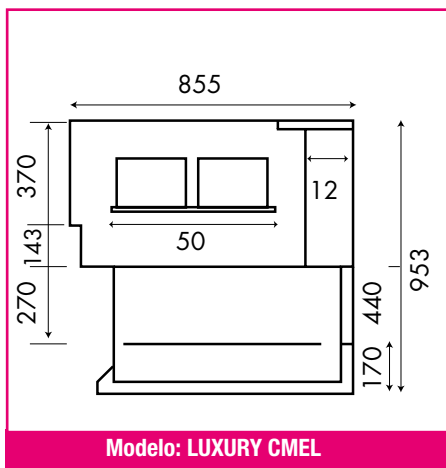
GRANITA



Composición: SENIOR 1



ELEGANCE



DIMENSIONES SIN REVESTIMIENTO. EN PAGINAS INTERIORES LAS MEDIDAS SI LO INCLUYEN

MANTECADORAS PASTEURIZADORAS

CAFETERÍA/
HELADERIA



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 sobremesa 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 sobremesa 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/PASTEURIZADOR/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 / PASTEURIZADOR/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.



| | | | | | | | | |
|--------------|---------|------------------------|--------------------------------|------|--------------|-----------|----------------------------|--|
| 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 PASTEURIZADOR-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...



| | | | | | | | |
|-------------|----|-----------|------|------|-----------|-------------|--|
| 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...

PASTEURIZADOR




| 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 extraíble. 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 extraíble. 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 extraíble. 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 | |
|---------------|---|------|-------|----------|-----|------|---------------|--|

Ventilación superior, tapa iluminada, motoreductora electrónica. Especial para parques acuáticos y locales donde no puede respirar por la trasera.



| | | | | | | | | |
|-----------------|---|------|--|----------|-----|-----|---------------|--|
| 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 | |
|-----------------|---|------|--|----------|-----|-----|---------------|--|

Cuba especial de doble pared que evita la condensación y ahorra 30% de consumo energético. Sistema de "cascada" que garantiza la homogeneidad del granizado. Luz led de serie. Color blanco de serie, color negro opcional.

TAPAS DE RECARGA AUTOMÁTICA MODELO IPRO

| | 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.

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

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 | |
|------------|---|-----|-------|----------|-----|------|---------------|--|

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.



| | | | | | | | | |
|------------|---|---|-------|----------|-----|-----|---------------|--|
| 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 | |
|------------|---|-----|-------|----------|-----|-----|---------------|--|

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

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.



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



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 de 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 43°.
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 43°C.
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 burger. También cubitos en versión 6 y 17 gr
 Todos los modelos disponibles en versión refrigeración aire o agua. Tropicalizados 43°.
 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 facilmente. 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



OTRAS OPCIONES, CONSULTAR

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. Tolva de 1,2 kg de café en grano. 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 grano. 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: Dosificador 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



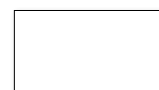
Gris



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 300°. 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 300°. 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 300°. 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 300°. 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 300°. 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 50° a 300°, antiadherente cubierto de teflón.



CREPERA ELÉCTRICA 2

GCE2

90x52x24

2x3

230 F+N

Diámetro 40 cm. Estructura en acero inoxidable. Placa temperatura de 50° a 300°, antiadherente cubierto de teflón.

CHOCOLATERAS (Ver página 29)

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



BATIDORA-TRITURADORA 500

LT 500-3

2

28X26X52

3800

1,5

230 F+N

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



BATIDORA-TRITURADORA 2 LIT

F750-2

2

21x21x49

1400-2400

0,75

230 F+N

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



BATIDORA-TRITURADORA INDUSTRIAL

F750-5

5

25x26x54

1400-2400

0,75

230 F+N

Regulador de velocidad. Vaso inox de serie. Estructura inox



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

Estructura en aluminio y acero inox. Silenciosa.



EXPRIMIDOR SIN TAPA

R-EST

-

20x20x30

900

0,35

230 F+N

Cromado. Estructura en ABS e inox. Desmontable para facilitar su limpieza.



EXPRIMIDOR CON TAPA

R-ECT

-

20x22x33

1400

0,35

230 F+N

Construido en acero inoxidable. Start automático por presión de tapa. Filtro, cuenco y escurridor desmontables para facilitar su limpieza



TRITURADOR DE HIELO

FTH

-

42x21x32

1400

0,34

230 F+N

Estructura en aluminio. Cuchillas inox.
Motor ventilado

FRÍO COMERCIAL

Refrigerators / Refrigeration

FRÍO COMERCIAL



ÍNDICE

Index / Sommaire

AHORRO DE ENERGÍA

Productos fabricados en conformidad con el medio ambiente.

Óptimas 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.

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.

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



MESAS 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



ENERGIA Energy Énergie

A+++

A++

A+

A

B

C

D

E

F

G

A+

XYZ
kWh/annum

700
0+10 C°



A

310 €

Anual
Yearly
Annuelle

G



1400
0+10 C°



A

525 €

Anual
Yearly
Annuelle


G



ZINCO

ABATIDORES

Blast chillers | Cellules de refroidissement


 Un complemento imprescindible para la restauración porque evitan la proliferación de bacterias, racionalizan 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 trolleys 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 prédéterminés.

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 funciona 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 |
|---|-----------------|---------------------------|-----------|-----|-----------|---------|------|-----|
|  DSA6 - 90 | 6x(36x16,5x12) | 20 Kg | 82x86x85 | 1,4 | 230V F+N | 452a | 110 | |
|  DSA15 - 90 | 15x(36x16,5x12) | 40 kg | 80x86x147 | 5,4 | 400V 3F+N | 452a | 175 | |
| DSA24 - 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. Disponen 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 contruidos en acero inoxidable 304. Aislamiento en poliuretano exento de CFC, de 60 mm. Compresores herméticos. Incluye de serie lámpara germicida, esterilizador UV y conector USB para descargar los datos. 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 via 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. Guía sinox y parrillas extraíbles
Máximo aislamiento de 80mm en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Equipo tropicalizado monobloc, con evaporador 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



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. Guías inox con parrillas extraíbles. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional [mismas dimensiones]. Construido 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 UTILES | 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 | |

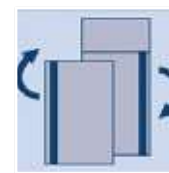
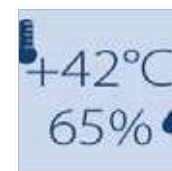
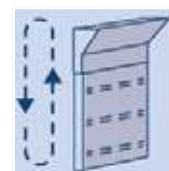


| | | | | | | | | | |
|-----------|----------|-------|--------------|-----------|-----------|-----|-------------|-------|--|
| AP901CH65 | -2/+10°C | 45-65 | 20 par guías | 67x83x154 | 83x99x226 | 497 | 230-1/50 Hz | R-290 | |
| AP901CH95 | -2/+10°C | 65-95 | 20 par guías | 67x83x154 | 83x99x226 | 497 | 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 frío, 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]. Frío 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 UTILES | 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 | |
|  ACPP802 | -2°/+8° | 10x2 | 1350 | 128x68x156 | 140x80x209 | 993 | 230V F+N 50Hz | R-290 | |
|  ANPP802 | -22/18° | 10x2 | 1350 | 128x80x156 | 140x80x209 | 916 | 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 propileno 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

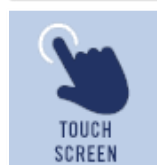
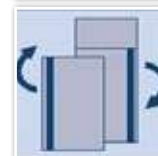
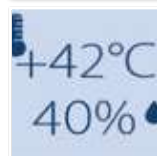


 The GREEN line gathers the best qualities: Big storage space, efficiency, reliability, hardiness.

- 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 EXTRAIBLES

| MODELO | °C | LIT | PARRILLAS DOTACIÓN | DIMENS INTERIORES | DIMENS EXTERIOR | W | V/Hz | REFRIG | PVP |
|--------|----|-----|--------------------|-------------------|-----------------|---|------|--------|-----|
|--------|----|-----|--------------------|-------------------|-----------------|---|------|--------|-----|




| | | | | | | | | | |
|--|-----------|-----|-------------|-----------|-----------|-----|-------------|-------|--|
| ACB701 | 0°/10° | 600 | 3x(530x530) | 60x60x153 | 72x72x208 | 320 | 230-1/50 Hz | R-290 | |
|  ANB701 | -18°/-22° | 600 | 3x(530x530) | 60x60x153 | 72x72x208 | 530 | 230-1/50 Hz | R-290 | |




| | | | | | | | | | |
|--|-----------|------|-------------|------------|------------|-----|-------------|-------|--|
| ACB702 | 0°/10° | 1200 | 6x(530x530) | 132x60x153 | 144x72x208 | 580 | 230-1/50 Hz | R-290 | |
|  ANB702 | -18°/-22° | 1200 | 6x(530x530) | 132x60x153 | 144x72x208 | 700 | 230-1/50 Hz | R-290 | |



| | | | | | | | | | |
|---|----------|-----|-------------|-----------|-----------|-----|-------------|-------|--|
| ACB701C | 0°/+10° | 600 | 3x(530x530) | 58x68x156 | 72x72x209 | 340 | 230-1/50 Hz | R-290 | |
|  ANB701C | -18°/-22 | 600 | 3x(530x530) | 58x68x156 | 72x72x209 | 550 | 230-1/50 Hz | R-290 | |



| | | | | | | | | | |
|---|----------|------|-------------|------------|------------|-----|-------------|-------|--|
| ACB702C | -0°/+10° | 1200 | 6x(530x530) | 128x68x156 | 144x72x209 | 600 | 230-1/50 Hz | R-290 | |
|  ANB702C | -18°/-22 | 1200 | 6x(530x530) | 128x68x156 | 144x72x209 | 720 | 230-1/50 Hz | R-290 | |



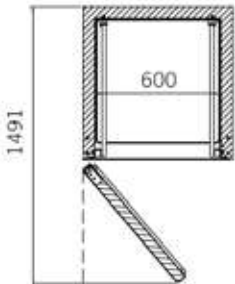
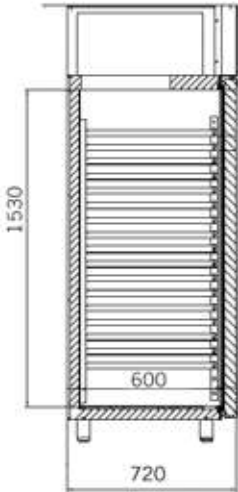
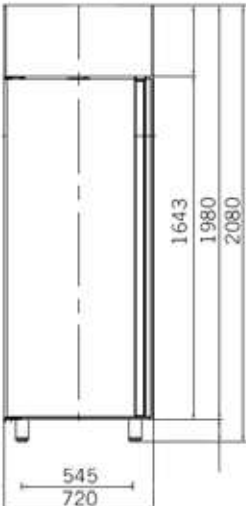
 **La línea GREEN reúne las mejores cualidades: capacidad, eficiencia, fiabilidad, robustez.**

Gran capacidad y aprovechamiento. Guías 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.

JUEGO DE 2 GUÍAS 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 | |

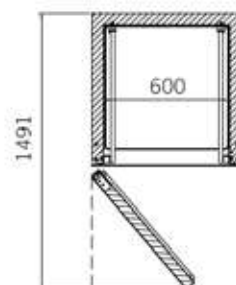
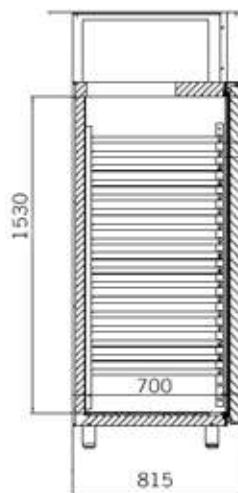
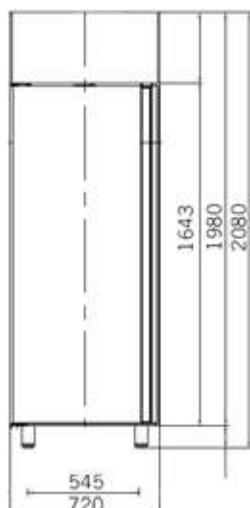
 La linea GREEN reúne las mejores cualidades: capacidad, eficiencia, fiabilidad, robustez.

Gran capacidad y aprovechamiento. Guías 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.

JUEGO DE 2 GUIAS 600/1200

PARRILLA 53X53

OPCIONALES





FRENTE MOSTRADOR Y MESAS 600-700-800 LÍNEA GREEN

Green Line | Ligne Green



La línea 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.



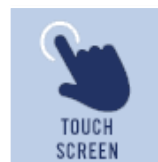
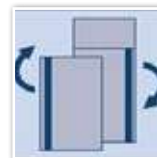
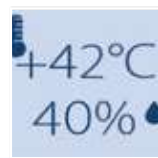
The GREEN line gathers the best qualities: Big storage space, efficiency, reliability, hardiness.

- 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.

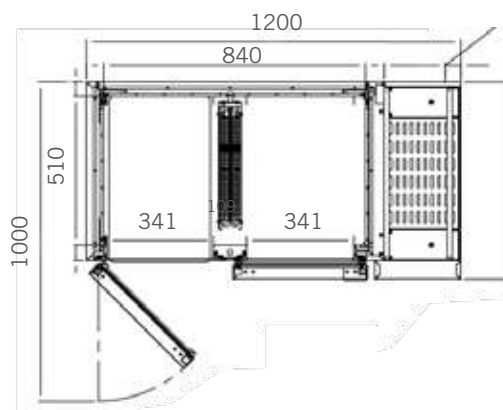
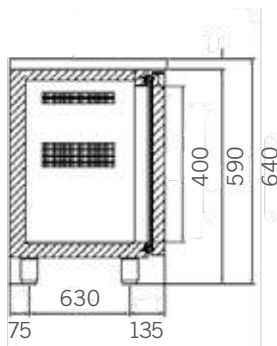
- Construit en acier inoxydable 304, avec isolation de 60 mm.
- CC5 · EEB.
- Les tables et les armoires ont un équipement monobloc tropicalisé, un évaporateur hors chambre, des guides de rack amovibles et réglables et des portes réversibles.



BAJOS H=65 GREEN

PARRILLAS EXTRAIBLES

| MODELO | °C | LIT | DIMENS INTERIORES | 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. Guías inox con parrillas extraíbles. 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 |
|--------|----|-----|--------------------|-------------------|-----------------|---|------|--------|-----|
|--------|----|-----|--------------------|-------------------|-----------------|---|------|--------|-----|



MCB602 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. Guías inox con parrillas extraíbles. 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.

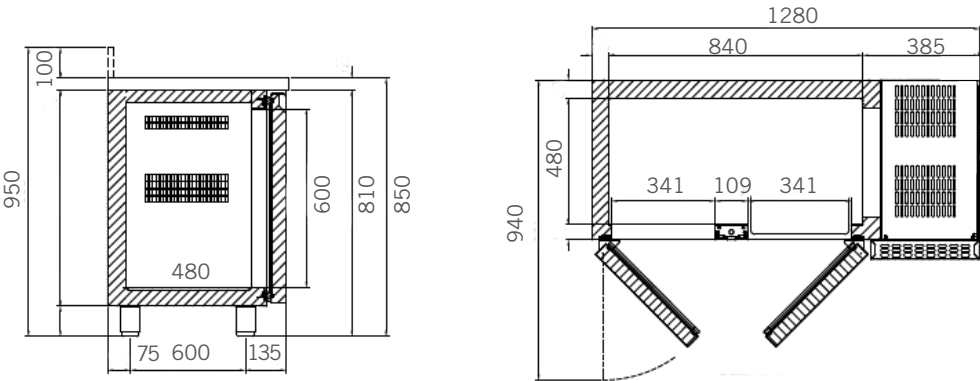


JUEGO DE 2 GUIAS 600











PARRILLA 32,5x43

OPCIONALES



BAJO MOSTRADORES 70 GN 1/1 GREEN

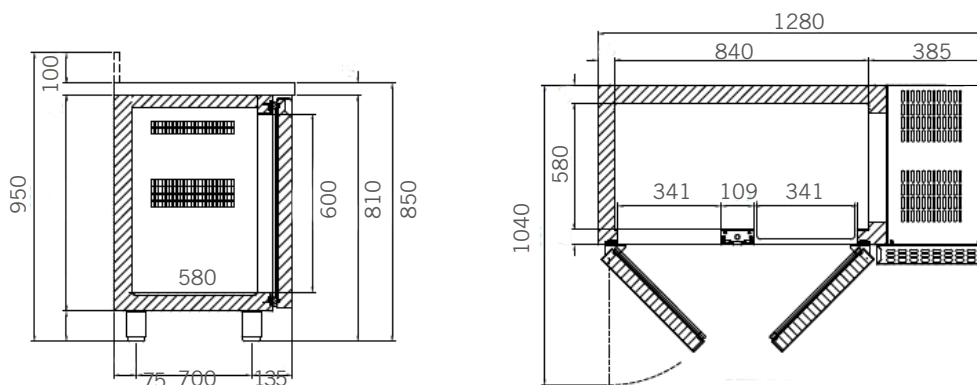
PARRILLAS EXTRAIBLES. MOTOR MONOBLOC Y TRASERA INOX

| | MODELO | °C | LIT | PARRILLAS DOTACION | 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. Guías inox con parrillas extraíbles. 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 GUÍAS 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 | 4°/10°C | 2x1/1 | 79x58x45 | 128x70x115 | 680 | 230V F+N 50Hz | R-290 | |
| ME703T | 4°/10°C | 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 | 4°/10° | 2xGN 1/1 | 79x46x81 | 128x70x108 | 318 | 230V F+N 50Hz | R-290 | |
| ME3T | 4°/10° | 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 extraíbles. Cubetas no incluidas. Incluye separadores para cubetas.

1280 mm

- MODELO ME2T -

1280 mm

| | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| GN 1/2 | GN 1/2 | GN 1/3 | GN 1/3 | GN 1/3 | GN 1/3 |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|

| | | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| GN 1/3 | GN 1/3 | GN 1/3 | GN 1/3 | GN 1/3 | GN 1/3 | GN 1/3 |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|

1730 mm

- MODELO ME3T -

1730 mm

| | | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| GN 1/2 | GN 1/2 | GN 1/2 | GN 1/2 | GN 1/2 | GN 1/3 | GN 1/3 |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|

| | | | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| GN 1/3 | GN 1/3 | GN 1/3 | GN 1/3 | 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 | +2°C/+8°C | 2 | | 128x70x90 | 350 | 230V F+N 50Hz | R-290 | |
| MPGV2007 | +2°C/+8°C | 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 | +2°C/+8°C | 2 | 5 (1/4 h=150) | 128x44x44 | 300 | 230V F+N 50Hz | R-290 | |
| VZ8 | +2°C/+8°C | 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 íntegramente 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 templados abatibles.

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 extraíbles. 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 | |

Construidos en chapa plastificada con interior en PVC. Cristal aislante. Led, cerradura y termómetro digital. Frío estático con ventilación y descarche manual.



| | | | | | | | | |
|---|-----------|---|---------|-----------|-----|---------------|-------|--|
| 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 | |

ARCONES CONSERVACIÓN CONGELADOS

| MODELO | °C | DOTACIÓN CESTA-REJ | LIT | DIMENSIONES | W | V/Hz | REFRIG | PVP |
|--------|----|-----------------------|-----|-------------|---|------|--------|-----|
|--------|----|-----------------------|-----|-------------|---|------|--------|-----|



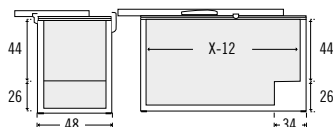
| | | | | | | | | |
|-------------------|------------|-----|-----|-----------|-----|---------------|-------|--|
| ABATA5060 | -18°/-22°C | 1-1 | 115 | 54x60x85 | 100 | 230V F+N 50Hz | R600A | |
| ABATA6060 | -18°/-22°C | 1-1 | 150 | 64x60x85 | 100 | 230V F+N 50Hz | R600A | |
| ABATA8060 | -18°/-22°C | 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 VERSION 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 | |
| (**) VER MISMAS DIMENSIONES INVERTIDAS. | 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 | |
| Paneles de 70 mm, con aislamiento de poliuretano densidad 43 kg/m3. | 3160 | 3160 | 17,33 | | 20,79 | | 24,26 | |
| | 3160 | 3540 | 19,51 | | 23,41 | | 27,31 | |
| | 3160 | 3920 | 21,69 | | 26,03 | | 30,37 | |
| Suelo antideslizante de 100 mm. Incluye puerta (luz 80 x185) con cerradura y desbloqueo interior. | | | | | | | | |
| | 3540 | 3540 | 21,96 | | 26,36 | | 30,75 | |
| | 3540 | 3920 | 24,42 | | 29,30 | | 34,19 | |
| Monobloc y estantería no incluidas en precio. | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

CAMARAS CONGELACIÓN. PANEL DE 100. CON SUELO REFORZADO

***DISPONIBLE TAMBIÉN EN VERSION 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 | |
| <div>(**) VER MISMAS DIMENSIONES INVERTIDAS.</div> | 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 | |
| | 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 | |

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

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

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

Monobloc y estantería no incluidas en precio.

Válvula+resistencia puerta

GRUPOS FRÍOS Y COMPLEMENTOS

SPECIAL voltage +5%

| MODELO | HASTA M3 43° 32° | 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 43° 32° | 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 m³ aconsejados se refieren a temperatura del recinto de +15°C. Equipos de baja velocidad de aire con doble flujo. Cable de 10 m para conexión de evaporador. Cable de 2,5 m para alimentación, luz e interruptor puerta. Precargados para 10 m de distancia.



INOX

INOX



ÍNDICE INDEX / SOMMAIRE

PAG.



MESAS INOX

- Mesas con patas 500-600-700-800
- Mesas apoyo cocina altura 60 h

I 167-168
I 169



- Mesas con puertas 500-600-700-800
- Mesas calientes
- Complementos

I 170
I 170
I 171-172



MUEBLES CAFETEROS

I 172



MESAS PREPARACIÓN CHEF

I 173



FREGADEROS-PLONGE- LAVAMANOS-DUCHAS

- FREGADEROS CON PATAS
- FREGADEROS CON MUEBLE
- FREGADEROS PARA ENCASTRAR LAVAVAJILLAS
- PLONGE
- LAVAMANOS
- MESAS RECOGIDA SUCIO
- GRIFOS Y GRUPOS DE DUCHA

I 174
I 175
I 175
I 176
I 176
I 176
I 176



ARMARIOS Y ESTANTES

- Armarios pared
- Estanterías pared fijas
- Estanterías pared móviles
- Estanterías microondas
- Estanterías de pie inox
- Estantería de aluminio y propileno
- Armario de pie

I 177
I 177
I 177
I 177
I 178
I 178
I 178

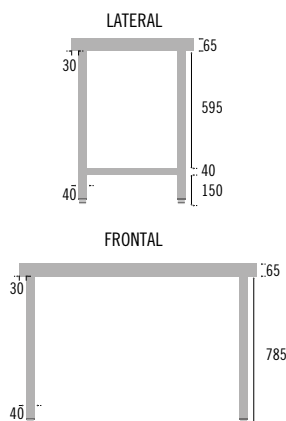


ARMARIOS CALIENTES Y CARROS

I 179

MESAS INOX SERIE TG

*** (SIN PETO Y SIN ESTANTE) ***

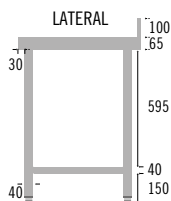


| DIMENSIONES | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
|--------------|-----------|-------|-----------|-------|-----------|-------|-----------|-------|
| LARGO x ALTO | ANCHO 500 | | ANCHO 600 | | ANCHO 700 | | ANCHO 800 | |
| 600 850 | TG 65 | | TG 66 | | TG 67 | | TG 68 | |
| 700 850 | | | TG 76 | | TG 77 | | TG 78 | |
| 800 850 | TG 85 | | TG 86 | | TG 87 | | TG 88 | |
| 900 850 | | | TG 96 | | TG 97 | | TG 98 | |
| 1000 850 | TG 105 | | TG 106 | | TG 107 | | TG 108 | |
| 1100 850 | | | TG 116 | | TG 117 | | TG 118 | |
| 1200 850 | TG 125 | | TG 126 | | TG 127 | | TG 128 | |
| 1300 850 | | | TG 136 | | TG 137 | | TG 138 | |
| 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 | | | TG 176 | | TG 177 | | TG 178 | |
| 1800 850 | TG 185 | | TG 186 | | TG 187 | | TG 188 | |
| 1900 850 | | | TG 196 | | TG 197 | | TG 198 | |
| 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 | | | TG 266 | | TG 267 | | TG 268 | |
| 2800 850 | | | TG 286 | | TG 287 | | TG 288 | |

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) ***

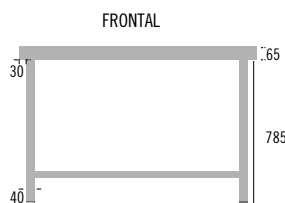
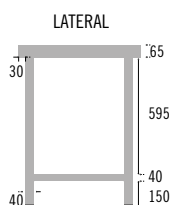


| DIMENSIONES | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
|--------------|-----------|-------|-----------|-------|-----------|-------|-----------|-------|
| LARGO x ALTO | ANCHO 500 | | ANCHO 600 | | ANCHO 700 | | ANCHO 800 | |
| 600 850 | TGA 65 | | TGA 66 | | TGA 67 | | TGA 68 | |
| 700 850 | | | TGA 76 | | TGA 77 | | TGA 78 | |
| 800 850 | TGA 85 | | TGA 86 | | TGA 87 | | TGA 88 | |
| 900 850 | | | TGA 96 | | TGA 97 | | TGA 98 | |
| 1000 850 | TGA 105 | | TGA 106 | | TGA 107 | | TGA 108 | |
| 1100 850 | | | TGA 116 | | TGA 117 | | TGA 118 | |
| 1200 850 | TGA 125 | | TGA 126 | | TGA 127 | | TGA 128 | |
| 1300 850 | | | TGA 136 | | TGA 137 | | TGA 138 | |
| 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 | | | TGA 176 | | TGA 177 | | TGA 178 | |
| 1800 850 | TGA 185 | | TGA 186 | | TGA 187 | | TGA 188 | |
| 1900 850 | | | TGA 196 | | TGA 197 | | TGA 198 | |
| 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 | | | TGA 266 | | TGA 267 | | TGA 268 | |
| 2800 850 | | | TGA 286 | | TGA 287 | | TGA 288 | |

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) ***

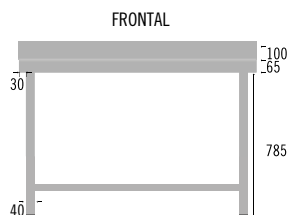
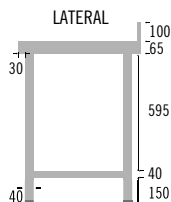


| DIMENSIONES | | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | PVP € |
|--------------|-----|-----------|-------|-----------|-------|-----------|-------|-----------|-------|-------|
| LARGO x ALTO | | ANCHO 500 | | ANCHO 600 | | ANCHO 700 | | ANCHO 800 | | ESTAN |
| 600 | 850 | TLG 65 | | TLG 66 | | TLG 67 | | TLG 68 | | |
| 700 | 850 | | | TLG 76 | | TLG 77 | | TLG 78 | | |
| 800 | 850 | TLG 85 | | TLG 86 | | TLG 87 | | TLG 88 | | |
| 900 | 850 | | | TLG 96 | | TLG 97 | | TLG 98 | | |
| 1000 | 850 | TLG 105 | | TLG 106 | | TLG 107 | | TLG 108 | | |
| 1100 | 850 | | | TLG 116 | | TLG 117 | | TLG 118 | | |
| 1200 | 850 | TLG 125 | | TLG 126 | | TLG 127 | | TLG 128 | | |
| 1300 | 850 | | | TLG 136 | | TLG 137 | | TLG 138 | | |
| 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 | | | TLG 176 | | TLG 177 | | TLG 178 | | |
| 1800 | 850 | TLG 185 | | TLG 186 | | TLG 187 | | TLG 188 | | |
| 1900 | 850 | | | TLG 196 | | TLG 197 | | TLG 198 | | |
| 2000 | 850 | TLG 205 | | TLG 206 | | TLG 207 | | TLG 208 | | |
| 2200 | 850 | TLG 225 | | TLG 226 | | TLG 227 | | TLG 228 | | |
| 2400 | 850 | | | TLG 246 | | TLG 247 | | TLG 248 | | |
| 2600 | 850 | TLG 265 | | TLG 266 | | TLG 267 | | TLG 268 | | |
| 2800 | 850 | | | TLG 286 | | TLG 287 | | TLG 288 | | |

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) ***

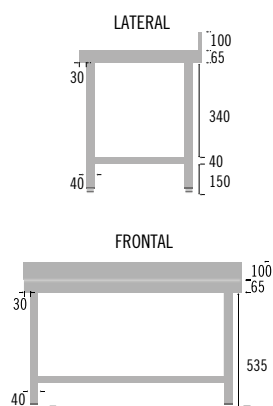


| DIMENSIONES | | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | PVP € |
|--------------|-----|-----------|-------|-----------|-------|-----------|-------|-----------|-------|-------|
| LARGO x ALTO | | ANCHO 500 | | ANCHO 600 | | ANCHO 700 | | ANCHO 800 | | ESTAN |
| 600 | 850 | TLGA 65 | | TLGA 66 | | TLGA 67 | | TLGA 68 | | |
| 700 | 850 | | | TLGA 76 | | TLGA 77 | | TLGA 78 | | |
| 800 | 850 | TLGA 85 | | TLGA 86 | | TLGA 87 | | TLGA 88 | | |
| 900 | 850 | | | TLGA 96 | | TLGA 97 | | TLGA 98 | | |
| 1000 | 850 | TLGA 105 | | TLGA 106 | | TLGA 107 | | TLGA 108 | | |
| 1100 | 850 | | | TLGA 116 | | TLGA 117 | | TLGA 118 | | |
| 1200 | 850 | TLGA 125 | | TLGA 126 | | TLGA 127 | | TLGA 128 | | |
| 1300 | 850 | | | TLGA 136 | | TLGA 137 | | TLGA 138 | | |
| 1400 | 850 | TLGA 145 | | TLGA 146 | | TLGA 147 | | TLGA 148 | | |
| 1500 | 850 | TLGA 155 | | TLGA 156 | | TLGA 157 | | TLGA 158 | | |
| 1600 | 850 | TLGA 165 | | TLGA 166 | | TLGA 167 | | TLGA 168 | | |
| 1700 | 850 | | | TLGA 176 | | TLGA 177 | | TLGA 178 | | |
| 1800 | 850 | TLGA 185 | | TLGA 186 | | TLGA 187 | | TLGA 188 | | |
| 1900 | 850 | | | TLGA 196 | | TLGA 197 | | TLGA 198 | | |
| 2000 | 850 | TLGA 205 | | TLGA 206 | | TLGA 207 | | TLGA 208 | | |
| 2200 | 850 | TLGA 225 | | TLGA 226 | | TLGA 227 | | TLGA 228 | | |
| 2400 | 850 | | | TLGA 246 | | TLGA 247 | | TLGA 248 | | |
| 2600 | 850 | TLGA 265 | | TLGA 266 | | TLGA 267 | | TLGA 268 | | |
| 2800 | 850 | | | TLGA 286 | | TLGA 287 | | TLGA 288 | | |

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 ***



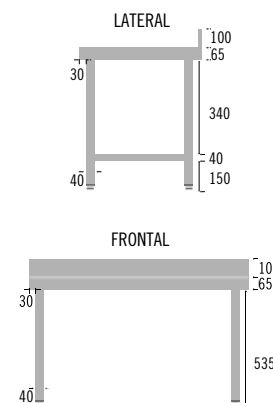
- Muy robustas.
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas.
- Patas regulables de 85 a 90 cm (40x40).
- 6 patas en modelos 2000 y superiores.
- Espacio útil de ancho= x-140mm.
- Se suministran desmontadas.
- Ver complementos al final.

| DIMENSIONES | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
|-------------|----------------|-------|----------------|-------|----------------|-------|-----------------|-------|
| | | | | | | | | |
| | 600 SIN ESTANT | | 600 CON ESTANT | | 700 SIN ESTANT | | 700 CON ESTANTE | |
| 600 600 | T6G 66 | | T6LG 66 | | T6G 67 | | T6LG 67 | |
| 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 | |
| 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 ***



- 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 (40x40).
- 6 patas en modelos 2000 y superiores.
- Espacio útil de ancho= x-140 mm.
- Se suministran desmontadas.

| DIMENSIONES | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
|--------------|----------------|-------|-----------------|-------|-----------------|-------|-----------------|-------|
| | | | | | | | | |
| LARGO x ALTO | 600 SIN ESTANT | | 600 CON ESTANTE | | 700 SIN ESTANTE | | 700 CON ESTANTE | |
| 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 | |
| 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 | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
|--------------|--------------------|-------|--------------------|-------|--------------------|-------|--------------------|-------|
| LARGO x ALTO | ANCHO 500 CON PETO | | ANCHO 600 CON PETO | | ANCHO 700 CON PETO | | ANCHO 800 CON PETO | |
| 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 ***



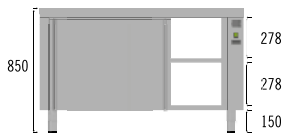
- Muy robustas. Encimera de 65 mm
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Patas regulables de 85 a 90 cm
6 patas en modelos 2000 y sup.
- Trasera inox.
- Espacio útil de ancho=x-140 mm
- Modelo 85 puertas batientes.
Resto correderas
- En dotación estante intermedio.

| DIMENSIONES | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
|--------------|-----------|-------|-----------|-------|-------------------|-------|-------------------|-------|
| LARGO x ALTO | ANCHO 600 | | ANCHO 700 | | ANCHO 600 PASANTE | | ANCHO 700 PASANTE | |
| 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 | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
|--------------|-----------|-------|-------------|-------|-------------|-------|
| LARGO x ALTO | MURAL 600 | | CENTRAL 600 | | PASANTE 600 | |
| 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 | |
| LARGO x ALTO | MURAL 700 | | CENTRAL 700 | | PASANTE 700 | |
| 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 | |

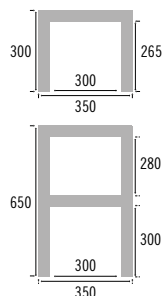


| | | | |
|-------------|--------------|--|--|
| 700 600 850 | MB 76 | Mueble mural para cubo basura. Inox 304 1 mm | |
| 700 700 850 | MB 77 | Mueble mural para cubo basura. Inox 304 1 mm | |



| | | | |
|--------------|---------------|---|--|
| 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 HORNOS



| 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

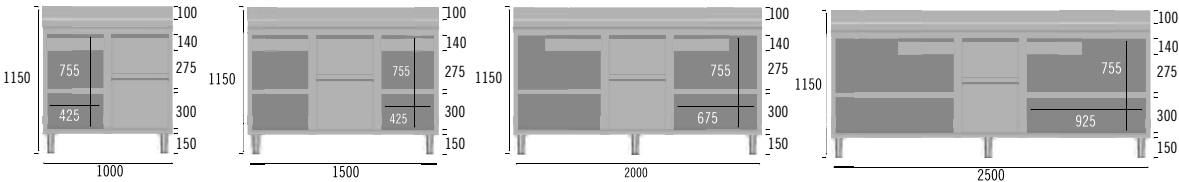


| MODELO | DESCRIPCIÓN | PVP € | MODELO | DESCRIPCIÓN | PVP € |
|--------|-------------------------------------|-------|--------|--|-------|
| R 4 | 4 ruedas inox. 125mm Ø. 2 con freno | | AP | Agujero para grifos o cables | |
| R 6 | 6 ruedas inox. 125mm Ø. 2 con freno | | AD | Agujero para desbrasad | |
| | | | | Aro goma | |
| CE | Cerradura h mueble = 985mm | | | | |
| PSA | Peto lateral abierto (x metro) | | RL | Recorte lineal (cada estante) | |
| PSC | Peto lateral cerrado (x metro) | | RC | Recorte curva (cada estante) | |
| | | | RL | Recorte en L (cada estante) | |
| ZO | zócalo (x metro) | | RU | Recorte en U (cada estante) | |
| CP | Canalización perimetral (x metro) | | +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 cajón para marro + 1 puerta + 2 estantes | 1500 600 1050 | |
| MC 200 | Mueble cafetero 2 m cajón para marro + 1 puerta + 2 estantes | 2000 600 1050 | |
| MC 250 | Mueble cafetero 2,5 m cajón para marro + 1 puerta + 2 estantes | 2500 600 1050 | |

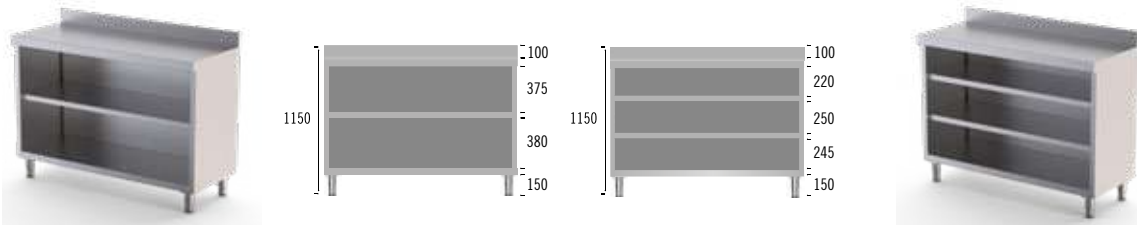


Muy robustos. Construidos en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm . Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm. Peto de 10 cm. Trasera y laterales también en inox 304. Encimera perforada para paso de cables. Cajones con autocierre. Barra marro metálica, extraíble y con goma amortiguadora. Estante extraíble.

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 | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
|--------------|-----------------------|-------|-----------------------|-------|------------------------|-------|------------------------|-------|
| LARGO x ALTO | ANCHO 350 . 1 ESTANTE | | ANCHO 600 . 1 ESTANTE | | ANCHO 350 . 2 ESTANTES | | ANCHO 600 . 2 ESTANTES | |
| 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 | 600 SIN ESTANTE | | 600 CON ESTANTE | | 700 SIN ESTANTE | | 700 CON ESTANTE | |
|-----------------------------|-----------------|-------|-----------------|-------|-----------------|-------|-----------------|-------|
| | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
| 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.

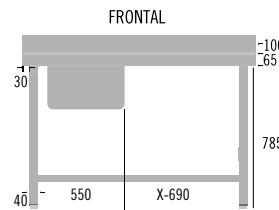
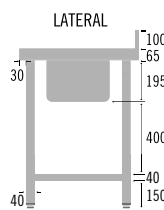
• 6 patas en modelos 2000 y superior.

• 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 | ANCHO 600 | | 600 CON 1 CAJONERA | | ANCHO 700 | | 700 CON 1 CAJONERA | |
|-----------------------------|-----------|-------|--------------------|-------|-----------|-------|--------------------|-------|
| | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
| 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.

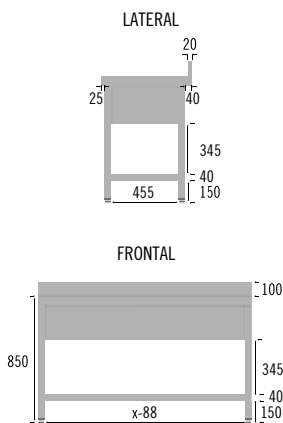
• 6 patas en modelos 2000 y superior.



Especificar seno en derecha o izquierda. Modelos (*) también pueden llevar seno central.

SENO ADICIONAL SOLDADO:

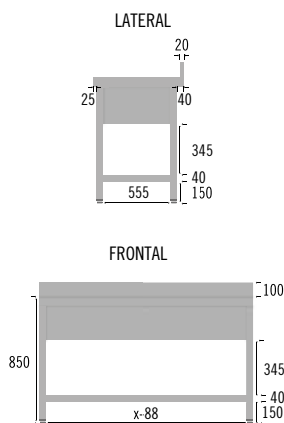
FREGADEROS GAMA 600



- 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 | | | DIMENSIONES | | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
|--------------|-----|--|-------------|----|-----------|----------|-------------|----------|-------------|-----------|
| LARGO x ALTO | | | CUBA | | 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 | | LGO 146I | | |
| 1400 | 850 | | 50 | 40 | 25 | CGO 146D | | LGO 146D | | |
| 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 | | LGO 186I | | |
| 1800 | 850 | | 50 | 40 | 25 | CGO 186D | | LGO 186D | | |
| 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 |

FREGADEROS GAMA 700

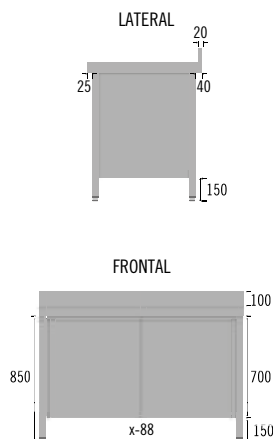


- Muy robustos.
- Construidos en acero inoxidable aisi 304.
- Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40).
- Encimera de 65 mm.
- Rebosadero en dotación.
- Se suministran desmontadas.

| DIMENSIONES | | | DIMENSIONES | | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € | MODELO | PVP € |
|--------------|-----|--|-------------|----|-----------|----------|-------------|----------|-------------|-----------|
| LARGO x ALTO | | | CUBA | | 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 1472I |
| 1400 | 850 | | 60 | 50 | 30 | CGO 147I | | LGO 147I | | |
| 1400 | 850 | | 60 | 50 | 30 | CGO 147D | | LGO 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 | | LGO 187I | | |
| 1800 | 850 | | 50 | 50 | 30 | CGO 187D | | LGO 187D | | |
| 2000 | 850 | | 60 | 50 | 30 | CG 2072I | | LG 2072I | | LGR 2072I |
| 2000 | 850 | | 60 | 50 | 30 | CG 2072D | | LG 2072D | | LGR 2072D |
| 2500 | 850 | | 60 | 50 | 30 | | | LG 25722 | | LGR 25722 |



FREGADEROS CON PUERTAS

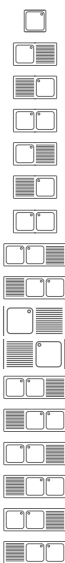


- Muy robustos.
- Construidos en acero inoxidable aisi 304.
- Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40).
- Encimera de 65 mm.
- Rebosadero en dotación.
- Se suministran desmontadas.

DIMENSIONES

LARGO x ALTO

| | |
|------|-----|
| 600 | 850 |
| 1000 | 850 |
| 1000 | 850 |
| 1000 | 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 |



DIMENSIONES

CUBA

| | | |
|----|----|----|
| 50 | 40 | 25 |
| 40 | 40 | 25 |
| 40 | 40 | 25 |
| 40 | 40 | 25 |
| 50 | 40 | 25 |
| 50 | 40 | 25 |
| 50 | 40 | 25 |
| 40 | 40 | 25 |
| 40 | 40 | 25 |
| 50 | 40 | 25 |
| 50 | 40 | 25 |
| 50 | 40 | 25 |
| 50 | 40 | 25 |
| 50 | 40 | 25 |
| 50 | 40 | 25 |
| 50 | 40 | 25 |
| 50 | 40 | 25 |

MODELO

ANCHO 600

| |
|----------|
| 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 |



DIMENSIONES

CUBA

| | | |
|----|----|----|
| 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 |
| 50 | 50 | 30 |
| 50 | 50 | 30 |
| 60 | 50 | 30 |
| 60 | 50 | 30 |

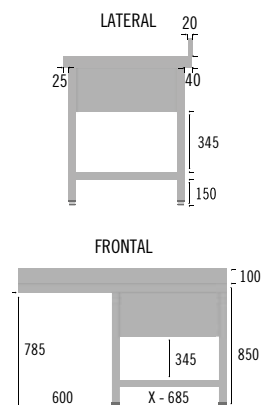
MODELO

ANCHO 700

| |
|----------|
| 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 |



FREGADEROS PARA ENCASTRAR LAVAVAJILLAS

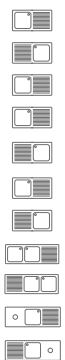


- Muy robustos.
- Construidos en acero inoxidable aisi 304.
- Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40).
- Encimera de 65 mm.
- Rebosadero en dotación.
- Se suministran desmontadas.

DIMENSIONES

LARGO x ALTO

| | |
|------|-----|
| 800 | 850 |
| 1000 | 850 |
| 1000 | 850 |
| 1200 | 850 |
| 1200 | 850 |
| 1400 | 850 |
| 1400 | 850 |
| 1800 | 850 |
| 1800 | 850 |
| 1800 | 850 |
| 1800 | 850 |



DIMENSIONES

CUBA

| | | |
|----|----|----|
| 30 | 30 | 15 |
| 30 | 30 | 15 |
| 30 | 30 | 20 |
| 50 | 40 | 25 |
| 50 | 40 | 25 |
| 50 | 40 | 25 |
| 40 | 40 | 25 |
| 40 | 40 | 25 |
| 50 | 40 | 25 |
| 50 | 40 | 25 |

MODELO

ANCHO 500

| |
|---------|
| LL 105E |
|---------|

MODELO

ANCHO 600 SIN ESTANTE

| |
|---------|
| L 126I |
| L 126D |
| L 146I |
| L 146D |
| L 1862I |
| L 1862D |
| LO 186I |
| LO 186D |

MODELO

ANCHO 600 CON ESTANTE

| |
|----------|
| LL 126I |
| LL 126D |
| LL 146I |
| LL 146D |
| LL 1862I |
| LL 1862D |

ANCHO 700 CON PUERTA

| |
|-----------|
| LEA 127I |
| LEA 127D |
| LEA 147I |
| LEA 147D |
| LEA 1872I |
| LEA 1872D |

ANCHO 700 SIN ESTANTE

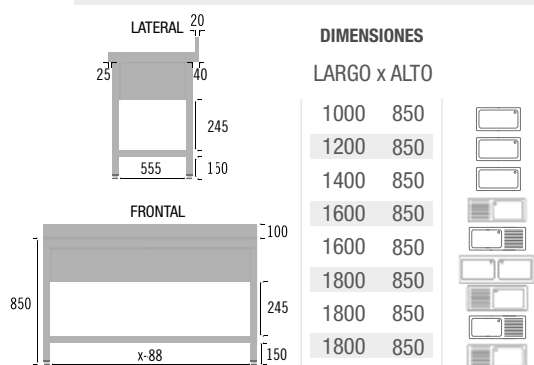
| |
|---------|
| L 127I |
| L 127D |
| L 147I |
| L 147D |
| L 1872I |
| L 1872D |
| LO 187I |
| LO 187D |

ANCHO 700 CON ESTANTE

| |
|----------|
| LL 127I |
| LL 127D |
| LL 147I |
| LL 147D |
| LL 1872I |
| LL 1872D |



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 |
| 1800 | 850 |
| 2000 | 850 |
| 2000 | 850 |



DIMENSIONES

CUBA

| | | |
|-----|----|----|
| 80 | 50 | 40 |
| 110 | 50 | 40 |
| 120 | 50 | 40 |
| 95 | 50 | 40 |
| 95 | 50 | 40 |
| 80 | 50 | 40 |
| 120 | 50 | 40 |
| 120 | 50 | 40 |
| 110 | 50 | 40 |
| 110 | 50 | 40 |

| MODELO | PVP € |
|---------------------|-------|
| ANCHO 700 SOLO CUBA | |
| CPA 107 | |
| CPA 127 | |
| CPA 147 | |
| CPA 167D | |
| CPA 167I | |
| CPA 187D | |
| CPA 187I | |
| CPA 1872 | |
| CPA 207D | |
| CPA 207I | |

| MODELO | PVP € |
|-----------------------|-------|
| ANCHO 700 SIN ESTANTE | |
| PSE 107 | |
| PSE 127 | |
| PSE 147 | |
| PSE 167D | |
| PSE 167I | |
| PSE 187D | |
| PSE 187I | |
| PSE 1872 | |
| PSE 207D | |
| PSE 207I | |

| MODELO | PVP € |
|-----------------------|-------|
| ANCHO 700 CON ESTANTE | |
| 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

LARGO x ANCHO x ALTO

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

1200 400 600

1400 400 600

1600 400 600

1800 400 600

2000 400 600

MODELO

PVP €

ABIERTOS

PA 104

PA 124

PA 144

PA 164

MODELO

PVP €

CON PUERTAS

PSCA 70

PSC 44

PSC 54

PSC 64

PSC 84

PSC 104

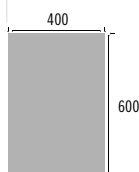
PSC 124

PSC 144

PSC 164

PSC 184

PSC 204



- 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.

ESTANTERÍAS DE PARED FIJAS



DIMENSIONES

LARGO x ALTO

600 300

800 300

1000 200

1200 200

1400 200

1600 200

1800 200

600 400

700 400

800 400

MODELO

PVP €

ANCHO 300 mm

PX 63

PX 83

PX 103

PX 123

PX 143

PX 163

PX 183

MODELO

PVP €

ANCHO 400 mm

PX 64

PX 84

PX 104

PX 124

PX 144

PX 164

PX 184

PEM 64

PEM 74

PEM 84

- Construidos en acero inoxidable. Se suministran desmontados. En dotación tornillos de fijación. Disponible también en versión tubo redondo.

ESTANTERÍAS DE PARED MÓVILES



DIMENSIONES

LARGO

800

1000

1200

1400

1600

1000

Estante recto con ángulo

Estante recto con ángulo

Estante recto con ángulo

Estante recto con ángulo

Estante recto con ángulo

Estante inclinado

para cubetas GN

1 guía h= 600

1 guía h= 1000

1 guía h= 1500

MODELO

PVP €

LISO ANCHO 250 mm

RL 83

RL 103

RL 123

RL 143

RL 163

RI 103

GRL 60

GRL 100

GRL 150

MODELO

PVP €

LISO ANCHO 400 mm

RL 84

RL 104

RL 124

RL 144

RL 164

RI 104

GRL 60

GRL 100

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 | | | | |
|-----------|-----|----|-----|-------|
| MOD | A | L | H | PVP € |
| E 7418.3 | 69 | 40 | 180 | |
| E 8418.3 | 80 | 40 | 180 | |
| E 9418.3 | 91 | 40 | 180 | |
| E 10418.3 | 105 | 40 | 180 | |
| E 12418.3 | 125 | 40 | 180 | |
| E 15418.3 | 148 | 40 | 180 | |
| E 16418.3 | 160 | 40 | 180 | |

| 4 NIVELES | | | | |
|-----------|-----|----|-----|-------|
| MOD | A | L | H | PVP € |
| E 7418.4 | 69 | 40 | 180 | |
| E 8418.4 | 80 | 40 | 180 | |
| E 9418.4 | 91 | 40 | 180 | |
| E 10418.4 | 105 | 40 | 180 | |
| E 12418.4 | 125 | 40 | 180 | |
| E 15418.4 | 148 | 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 €

4 NIVELES

| | |
|----------|--|
| SC18 83 | |
| SC18 103 | |
| SC18 123 | |
| SC18 143 | |
| SC18 84 | |
| SC18 104 | |
| SC18 124 | |
| SC18 144 | |
| SC20 85 | |
| SC20 105 | |
| SC20 125 | |
| SC20 145 | |

MODELO PVP €

ESTANTE ADICIONAL

| | |
|---------|--|
| ESC 83 | |
| ESC 103 | |
| ESC 123 | |
| ESC 143 | |
| ESC 84 | |
| ESC 104 | |
| ESC 124 | |
| ESC 144 | |
| ESC 85 | |
| ESC 105 | |
| ESC 125 | |
| 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 €

4 NIVELES

| | |
|-------|--|
| AP66 | |
| AP86 | |
| AP106 | |
| AP126 | |
| AP146 | |
| AP156 | |
| AP166 | |

MODELO PVP €

ESTANTE ADICIONAL

| | |
|---------|--|
| EAP 66 | |
| EAP 86 | |
| EAP 106 | |
| EAP 126 | |
| EAP 146 | |
| EAP 156 | |
| 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 | C° | 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 m ^a 2 gn 1/1 | 30°C-90°C | 2000W-240v | 85 64 90 | |
| EBM3 | Carro baño m ^a 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

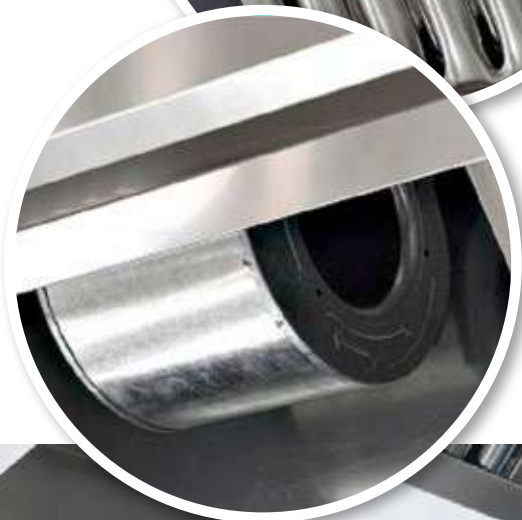


EL ACERO.... ALIADO INDISPENSABLE EN LAS COCINAS PROFESIONALES

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.*





CAMPANAS MURALES SIN MOTOR

| | LONGITUD | Nº FILT | | PVP € | PVP € | PVP € |
|--|----------|---------|--|-------|-------|-------|
|--|----------|---------|--|-------|-------|-------|



MURALES [SOLO FILTRO]. PROFUNDIDAD 800 A 1000

| | | | KSP | KP | KR |
|---|------|---|-----|----|----|
|  Mod KSP H= 55-33 /15 | 1000 | 2 | | | |
| | 1250 | 2 | | | |
| | 1500 | 3 | | | |
| | 1750 | 3 | | | |
|  Mod KP H= 70-55 | 2000 | 4 | | | |
| | 2250 | 4 | | | |
| | 2500 | 5 | | | |
| | 2750 | 5 | | | |
|  Mod KR H= 55-55 | 3000 | 6 | | | |
| | 3500 | 7 | | | |
| | 4000 | 8 | | | |

MURALES [SOLO FILTRO]. PROFUNDIDAD 1100

| | | | KSP | KP | KR |
|--|------|---|-----|----|----|
|  Mod KP H= 70-55 | 1000 | 2 | - | | |
| | 1250 | 2 | - | | |
| | 1500 | 3 | - | | |
| | 1750 | 3 | - | | |
|  Mod KR H= 55-55 | 2000 | 4 | - | | |
| | 2250 | 4 | - | | |
| | 2500 | 5 | - | | |
| | 2750 | 5 | - | | |
| | 3000 | 6 | - | | |
| | 3500 | 7 | - | | |
| | 4000 | 8 | - | | |

ESPECIALES HORNOS [FILTROS INVERTIDOS]

| | | | PROF 1-200 | PROF 1-400 | PROF 1-600 |
|--|------|---|---------------|---------------|---------------|
|  Mod KP H= 70-55 | 1000 | 2 | | | |
| | 1500 | 3 | | | |
| | 2000 | 4 | | | |
| | 2500 | 5 | | | |
| | 3000 | 6 | | | |
|  Mod KR H= 55-55 | 3500 | 7 | | | |

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm. Techo y trasera en galvanizado
 Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.
 Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.

Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio

CAMPANAS MURALES SIN MOTOR

| | 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 LAVAVAJILLAS [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 | Nº FILT | | PVP € | PVP € |
|--|----------|---------|--|-------|-------|
|--|----------|---------|--|-------|-------|

MURALES COMPENSADAS. PROFUNDIDAD 800 A 1000

| | | | | | | |
|---|------|---|--|--|-----|-----|
|  Mod KPC H= 70-55 | | | | | KPC | KRC |
| | 1000 | 2 | | | | |
| | 1250 | 2 | | | | |
| | 1500 | 3 | | | | |
| | 1750 | 3 | | | | |
| | 2000 | 4 | | | | |
| | 2250 | 4 | | | | |
| | 2500 | 5 | | | | |
| | 2750 | 5 | | | | |
| | 3000 | 6 | | | | |
|  Mod KRC H= 65-65 | 3500 | 7 | | | | |
| | 4000 | 8 | | | | |

MURALES COMPENSADAS. PROFUNDIDAD 1.100

| | | | | | | |
|---|------|---|--|--|-----|-----|
|  Mod KPC H= 70-55 | | | | | KPC | KRC |
| | 1000 | 2 | | | | |
| | 1250 | 2 | | | | |
| | 1500 | 3 | | | | |
| | 1750 | 3 | | | | |
| | 2000 | 4 | | | | |
| | 2250 | 4 | | | | |
| | 2500 | 5 | | | | |
| | 2750 | 5 | | | | |
| | 3000 | 6 | | | | |
|  Mod KRC H= 65-65 | 3500 | 7 | | | | |
| | 4000 | 8 | | | | |

Reguladores de caudal no incluidos en el precio. Sólo se aconsejan en campanas de más de 3 m con 1 única salida.
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

| | | | | | | | | |
|---|------|---|-----------|-----|---------|------|-----|-----|
|  | 1000 | 2 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | KSPM | KPM | KRM |
| | 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

| | | | | | | | | |
|---|------|---|-----------|-----|---------|--|-----|-----|
|  | 1000 | 2 | 9-9 1/2 | 375 | 230 F+N | | KPM | KRM |
| | 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 400°C

| | LONGITUD | Nº FILT | MOTOR-VENTIL | W | V | | PVP € | PVP € |
|--|----------|---------|--------------|---|---|--|-------|-------|
|--|----------|---------|--------------|---|---|--|-------|-------|

MURALES CON MOTOR 400°C. 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 400°C. 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

| | | | | | KC | KCR |
|---|------|-----------|--|--|----|-----|
|  Mod KC H= 60-60 | 2000 | 8 (4x2) | | | | |
| | 2500 | 10 (5x2) | | | | |
| | 3000 | 12 (6x2) | | | | |
| | 3500 | 14 (7x2) | | | | |
| | 4000 | 16 (8x2) | | | | |
|  Mod KCR H= 60-60 | 4500 | 18 (9x2) | | | | |
| | 5000 | 20 (10x2) | | | | |

CAMPANAS CENTRALES [SOLO FILTROS]. ANCHO DESDE 1550 A 2000

| | | | | | KC | KCR |
|---|------|-----------|--|--|----|-----|
|  Mod KC H= 60-60 | 2000 | 8 (4x2) | | | | |
| | 2500 | 10 (5x2) | | | | |
| | 3000 | 12 (6x2) | | | | |
| | 3500 | 14 (7x2) | | | | |
| | 4000 | 16 (8x2) | | | | |
|  Mod KCR H= 60-60 | 4500 | 18 (9x2) | | | | |
| | 5000 | 20 (10x2) | | | | |

CAMPANAS CENTRALES [SOLO FILTROS]. ANCHO 2100

| | | | | | KC | KCR |
|---|------|-----------|--|--|----|-----|
|  Mod KC H= 60-60 | 2000 | 8 (4x2) | | | | |
| | 2500 | 10 (5x2) | | | | |
| | 3000 | 12 (6x2) | | | | |
| | 3500 | 14 (7x2) | | | | |
| | 4000 | 16 (8x2) | | | | |
|  Mod KCR H= 60-60 | 4500 | 18 (9x2) | | | | |
| | 5000 | 20 (10x2) | | | | |

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 | 1500 | 6 (3x2) | | | KCC | KCRC |
| | 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 | 1500 | 6 (3x2) | | | KCC | KCRC |
| | 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 | 2000 | 8 (4x2) | | | KCC | KCRC |
| | 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



Mod KSHCCR H= 65

SÓLO FILTROS

| | | | | | | |
|------|-----|--|--|--|--|-------|
| 2000 | 4x1 | | | | | KSHCR |
| 2500 | 5x1 | | | | | |
| 3000 | 6x1 | | | | | |
| 3500 | 7x1 | | | | | |
| 4000 | 8x1 | | | | | |

COMPENSADAS

| | | | | | | |
|------|-----|--|--|--|--|--------|
| 2000 | 4x1 | | | | | KSHCCR |
| 2500 | 5x1 | | | | | |
| 3000 | 6x1 | | | | | |
| 3500 | 7x1 | | | | | |
| 4000 | 8x1 | | | | | |

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 reactivación.
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 exoulsión 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



| MODELO | | DB | M³ | W | V | PVP € |
|---|--|----|-------|------|--------|-------|
| CAJA DE VENTILACIÓN 400°C 2H, CON MOTOR A TRANSMISIÓN Y 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 | | 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 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 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 centrífugo 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.



Están diseñados para cocinas donde se tengan que extraer humos y vahos desde varios puntos. Se adaptan a las necesidades de cada local.

La aportación puede efectuarse en “cortina” para evitar que el humo se escape.

*Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado, de 1 mm, con filtros de 49*49*25 en AISI 430.*

Cortadas a laser, completamente soldadas, con tapones de drenaje embutidos y acabados que permiten una fácil limpieza.

Altura del techo 35 cm (más otros 35, mínimo para los conductos).

En el precio se incluye la iluminación, mediante led rectangular estanco (IIP65), pero no el sistema antiincendio, motores...

Para desarrollar el presupuesto es imprescindible plano

NOTAS



LA VIDA, SIN HUMOS, ES MUCHO MÁS SANA

ALIMENTACIÓN



GRANITA



ALIMENTACIÓN



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) ***

| | MODELO | CUCHILLAS | CORTE mm | | | DIM. MÁQUINA | | | W | V/Hz | PVP |
|---|-------------------------------|-----------|----------|-----|------|--------------|----|----|-----|----------|-----|
|  | 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 | |
| | 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) ***

| | MODELO | CUCHILLAS | CORTE mm | | | DIM. MÁQUINA | | | W | V/Hz | PVP |
|---|--------------------------|-----------|----------|-----|------|--------------|----|----|-----|----------------|-----|
|  | NEE 300 | 300 | 270 | 210 | 0/15 | 62 | 50 | 46 | 370 | 230V/400V 50Hz | |
| | NEE 350 | 350 | 300 | 250 | 0/30 | 84 | 64 | 56 | 500 | 230V/400V 50Hz | |
|  | AUTOMÁTICA SUPER 300 SBR | 300 | 285 | 190 | 0/20 | 66 | 70 | 62 | 370 | 230V/400V 50Hz | |
| | AUTOMÁTICA SUPER 350 SBR | 350 | 280 | 220 | 0/20 | 66 | 70 | 62 | 370 | 230V/400V 50Hz | |
| OPCIONAL: Contador de lonchas (permite programar N° 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) ***

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

| | | | | |
|---|------------------------------------|----|----|----|
|  | Caballote INOX MOD SGA | 75 | 50 | 35 |
| | Caballote 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 | 400 V 3F+N | CONSULTAR |
| OVERD-3T | 235 L | 350/1500 | 11/60 | 140 70 87 | 1,5 | 400 V 3F+N | |
| (*) Producción para verdura ligera/pesada. Estructura Inox 304. Rejilla en el fondo para separar los sedimentos terrosos. Lavado por turbulencia. | | | | | | | |
| LAVA+CENTRI OLAV-2 MANUAL | 12 L LAVADO | | | 55 74 86 | 1 | 230V F+N | |
| OLAV-2PLC AUTOM | 2 L CENTR 12 L LAVADO 2 L CENTR | | | 55 74 86 | 1 | 230V F+N | CONSULTAR |
| OLAVCEN | 135 L LAVADO | 5-20 | | 105 70 86 | 1,1 | 230V F+N | |
| | 13 L CENTR | 1-6 | | | | | |
| Estructura Inox 304. Regulación manual. Filtro en el fondo. Cesto de centrifugado extraíble, en inox. desagüe del centrifugado conectado al de lavado. Lavado por giro 50 rpm (excepto "OLAVCEN") centrifugado por giro a 370 rpm. Rumorividad < 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 Rumorividad < 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. Cuba extraíble. 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




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

| MODELO | CARGA | Kg/h | R.P.M. | DIM. MÁQUINA | HP | V/Hz | PVP |
|--|-------|------|--------|--------------|------|-----------|-----|
|  5 KG BANCO | 5 | 150 | 270 | 53-52-52 | 0,5 | 400V 3F+N | |
|  5 KG 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 <i>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.</i> | | | | | | | |

LIMPIA MEJILLONES

| MODELO | CARGA | Kg/h | R.P.M. | DIM. MÁQUINA | HP | V/Hz | PVP |
|---|-------|------|--------|--------------|------|-----------|-----|
|  5 KG BANCO | 5 | 75 | 145 | 53-52-52 | 0,5 | 400V 3F+N | |
|  5 KG CON CAJÓN Y FILTRO | 5 | 75 | 145 | 53-52-70 | 0,5 | 400V 3F+N | |
| 10 KG CON CAJÓN Y FILTRO | 10 | 150 | 180 | 53-66-85 | 0,75 | 400V 3F+N | |
| 18 KG CON CAJÓN Y FILTRO | 18 | 250 | 180 | 53-66-95 | 0,9 | 400V 3F+N | |
|  5 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO | 5 | 75 | 145 | 53-52-95 | 0,5 | 400V 3F+N | |
| 10 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO | 10 | 150 | 180 | 53-66-110 | 0,5 | 400V 3F+N | |
| 18 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO | 18 | 250 | 180 | 53-66-120 | 0,9 | 400V 3F+N | |
| Modelo monofase <i>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).</i> | | | | | | | |

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 extraíble. Ruedas y Timer de serie. Espiral, cuba y quiebra pasta en inox Aisi 304. Mandos de baja tensión. Pulsador de seguridad. Los modelos 20, 30, 40 y 50 pueden ser III. No varía precio.

| | | | | | | | |
|---------|------------|-----|----|----------|-----|----------|--|
| 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.

PORCIONADORAS Y BOLEADORAS

*** 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 | |
| <i>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.</i> | | | | | | |
| BOLEADORA AR 300 | | 1200 | 58 61 50 | 0,5 | 400V 3F+N | |
| BOLEADORA AR 800 | | 1200 | 51 51 75 | 0,5 | 400V 3F+N | |
| <i>Convierte en una bola la masa porcionada y la prepara para ser aplastada.</i> | | | | | | |
| 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 | |




FORMATEADORA

| 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 |
|  | 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 |
|  | Pedal opcional para accionar con el pie Modelos especiales para pizza redonda. | | | | | |
| | GDSA 420 RP | 26-45 | 220-1000 | 54 41 68 | 0,50 | 230V F+N |

Pedal eléctrico de serie

Modelos para pizza rectangulares.

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

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 |
|  | CORTAPASTA (de 2 mm - 6 mm - 12 mm) | | | | |
| | Opcional para modelos LPF debe solicitarse con la máquina. No es posible incorporarlo después | | | | |
|  | IMPERIA MANUAL | 22 cm | 22 30 25 | - | |
| | IMPERIA MOTORIZADA | 22 cm | 35 37 29 | 190 | 230V F+N |

Opciones de corte (7 modelos). Producción aproximada, 12 Kg/h

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 autolubrificante. 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)

[illegible]

SELF SERVICE Y BUFFET



DISPENSADORES ZUMO BUFFET



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

| | | | | | | | | |
|-----------------------------------|-----|-----|----------|--|--|--|--|--|
| DISPENSADOR ZUMO LUX 8 lit | LZ8 | 8,7 | 27x37x57 | | | | | |
|-----------------------------------|-----|-----|----------|--|--|--|--|--|

Acabado cromado y cubeta de metacrilato.
Tubo central para ubicar el hielo



| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| DISIPENSADOR 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 | |



CHAFING DE TAPA AUTOPORTANTE CON CRISTAL

GN 1/2 4,5 LIT CHTA1/2 43x32x25

GN 2/3 6 LIT CHTA2/3 43x46x25

GN 1/1 9 LIT CHTA1/1 59x47x25

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

Acero inoxidable 18/10 con cristal visor en la tapa. Descenso amortiguado de la tapa y extraíble verticalmente para su limpieza.



SOPERA 11 lit S11 48x42x34

En dotación recipiente inox extraíble.

Acero inoxidable 18/10 con cristal visor en la tapa. Descenso amortiguado de la tapa y extraíble verticalmente para su limpieza.



MARMITA 10L LMP10 38x33x36 0,4 230V F+N

MARMITA 10L INOX LMI10 38x33x36 0,4 230V F+N

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



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

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



EMBELLECADOR PLACA INDUCCIÓN EPICH 270



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

Temperatura regulable de 50 a 90°C. Encimera de cristal endurecido.



TOSTADOR DOBLE TPD 53x29x37 3,3 230 F+N

Resistencia blindada. Con temporizador. 1 parrilla en dotación. Disponible también en cuarzo.



TOSTADOR DE CINTA TPCB 43x57x45 2,6 230V F+N

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

CUBAS CALIENTES BAÑO MARÍA BUFFET CALOR SECO



| MODELO | CAPACIDAD | DIMENSIÓN | W | | VOLTAJE | PVP |
|--------|--------------|-----------|------|-----------|----------|-----|
| CC52 | 2GN 1/1 H150 | 80x64x24 | 1000 | 30°C/90°C | 230V F+N | |
| CC53 | 3GN 1/1 H150 | 110x64x24 | 1500 | 30°C/90°C | 230V F+N | |
| CC54 | 4GN 1/1 H150 | 148x64x24 | 2000 | 30°C/90°C | 230V F+N | |
| CC55 | 5GN 1/1 H150 | 180x64x24 | 2500 | 30°C/90°C | 230V F+N | |
| CC56 | 6GN 1/1 H150 | 210x64x24 | 3000 | 30°C/90°C | 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 | 30°C/90°C | 230V F+N | |
| CCB3 | 3GN 1/1 H150 | 110x64x24 | 1500 | 30°C/90°C | 230V F+N | |
| CCB4 | 4GN 1/1 H150 | 148x64x24 | 2000 | 30°C/90°C | 230V F+N | |
| CCB5 | 5GN 1/1 H150 | 180x64x24 | 2500 | 30°C/90°C | 230V F+N | |
| CCB6 | 6GN 1/1 H150 | 210x64x24 | 3000 | 30°C/90°C | 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 | 30°C/90°C | 230V F+N | |
| PCB3 | 3GN 1/1 | 110x64x5 | 1300 | 30°C/90°C | 230V F+N | |
| PCB4 | 4GN 1/1 | 148x64x5 | 1800 | 30°C/90°C | 230V F+N | |
| PCB5 | 5GN 1/1 | 180x64x5 | 2000 | 30°C/90°C | 230V F+N | |
| PCB6 | 6GN 1/1 | 210x64x5 | 2600 | 30°C/90°C | 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 | -4°C/+15°C | 230V F+N | |
| PFBM3 | 3GN 1/1 H30 | 110x64x45 | 300 | -4°C/+15°C | 230V F+N | |
| PFBM4 | 4GN 1/1 H30 | 148x64x45 | 300 | -4°C/+15°C | 230V F+N | |
| PFBM5 | 5GN 1/1 H30 | 180x64x45 | 500 | -4°C/+15°C | 230V F+N | |
| PFBM6 | 6GN 1/1 H30 | 210x64x45 | 600 | -4°C/+15°C | 230V F+N | |

Incluye desagüe, panel de mandos móvil, 1 m de cableado y visor de temperatura.

PLACAS FRÍAS 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. Serpentin en fondo y laterales.

Frio 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. Serpentin 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 | 30°C/90°C | 2000 | 120x70x85 | 230V F+N |
| | SSBM4 | 4GN 1/1 H150 | 30°C/90°C | 3000 | 160x70x85 | 230V F+N |
| | SSBM5 | 5GN 1/1 H150 | 30°C/90°C | 3000 | 200x70x85 | 230V F+N |
| | SSBM6 | 6GN 1/1 H150 | 30°C/90°C | 4000 | 225x70x85 | 230V F+N |

Calor húmedo Baño María. Cubetas no incluidas en dotación. Disponible versión calor seco.
Calentamiento de la cuba mediante resistencia de silicón.
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 | 30°C/90°C | 4000 | 120x70x85 | 230V F+N |
| | SSBM4R | 4GN 1/1 H150 | 30°C/90°C | 5000 | 160x70x85 | 230V F+N |
| | SSBM5R | 5GN 1/1 H150 | 30°C/90°C | 5500 | 200x70x85 | 230V F+N |
| | SSBM6R | 6GN 1/1 H150 | 30°C/90°C | 6500 | 225x70x85 | 230V F+N |

Armario caliente ventilado. Cuba Baño María. Cubetas no incluidas en dotación. Disponible versión calor seco.
Calentamiento de la cuba mediante resistencia de silicón.
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 | 30°C/90°C | 580 | 120x70x85 | 230V F+N |
| | SSPV4 | 4GN1/1 | 30°C/90°C | 730 | 160x70x85 | 230V F+N |
| | SSPV5 | 5GN1/1 | 30°C/90°C | 975 | 200x70x85 | 230V F+N |
| | SSPV6 | 5GN1/1 | 30°C/90°C | 975 | 225x70x85 | 230V F+N |

Cristal vitrocerámica de 6 mm de espesor.
Calentamiento de la cuba mediante resistencia de silicón.
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 | 30°C/90°C | 580 | 120x70x85 | 230V F+N |
| | SSPV4R | 4GN1/1 | 30°C/90°C | 730 | 160x70x85 | 230V F+N |
| | SSPV5R | 5GN1/1 | 30°C/90°C | 975 | 200x70x85 | 230V F+N |
| | SSPV6R | 5GN1/1 | 30°C/90°C | 975 | 225x70x85 | 230V F+N |

Cristal vitrocerámica de 6 mm de espesor.
Calentamiento de la cuba mediante resistencia de silicón. 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 | | |
|  | PORTABANDEJAS+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 | |
| | Capacidad 45 platos. Incluye tapa. | | | |

OPCIONALES



| | | |
|-------------------------|--------|--|
| GUIA CORREDERA 80 INOX | 80x33 | |
| GUIA CORREDERA 120 INOX | 120x33 | |
| GUIA CORREDERA 150 INOX | 150x33 | |
| GUIA CORREDERA 200 INOX | 200x33 | |
| GUIA CORREDERA 225 INOX | 225x33 | |

Tubo redondo de acero inoxidable.



Versión pie doble



| MODELO | | DIMENSIONES | CON LUZ | LUZ Y CALOR |
|---------------------------------------|---------|-------------|---------|-------------|
| | | | SLCI | SLCCI |
| PANTALLA ISLA | 4GN 1/1 | 156x57x44 | | |
| | 5GN 1/1 | 196x57x44 | | |
| | 6GN 1/1 | 211x57x44 | | |
| Incluye soportes, cristal y luz/calor | | | | |
| | | | 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 ampararían defectos de fabricación, nunca los originados por deficiencias en la instalación, acometidas o mal uso de la máquina. Quedan excluidos los componentes eléctricos. El cliente que solicite la garantía de una pieza, deberá remitir previamente la avería indicando el N° de matrícula de la máquina a la que pertenece.

• TRANSPORTE

Internacional: EX WORK Nacional: A CONVENIR SEGÚN VOLUMENES. El cliente deberá verificar la mercancía en el momento de su recepción, realizando la reclamación por escrito al transportista en caso de siniestro, en 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 block the customer's account. In such case the customer must pay immediately all expenses occurred.

• DELAY IN PAYMENT

Unsettled invoices and debts shall bear monthly interests of 1%.

• OWNERSHIP RESERVATION

The goods are the exclusive property of the company until invoice is fully paid.

• INFORMATION

The descriptions, features and photographs contained in this catalog are only at the level of information. The company, reserves the right to change without prior notice, if this doesn't harm the main features of the product.

• LAWSUITS

The courts of Gandia will be in competence acting according Spanish law.

THIS PRICE LIST ANNULS ALL PREVIOUS ONES



grupogranita@grupogranita.com



www.grupogranita.com



Síguenos en:
Facebook



Teléfono de urgencias
técnicas: 636 991 415



Canal YouTube



Consulte las ofertas
mensuales y las ofertas
de nuestro Outlet



Servicio de asesoramiento
y proyectación



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