



GRUPO **GRANITA**

FABRICACIÓN DE EQUIPOS HOSTELEROS

Gracias por valorar
nuestra experiencia

TARIFA GENERAL
Septiembre 2022

LA EXPERIENCIA A SU SERVICIO

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

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

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

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

GRANITA

ZINCO
By Granita

NIKROM
By Granita



DESDE 1974

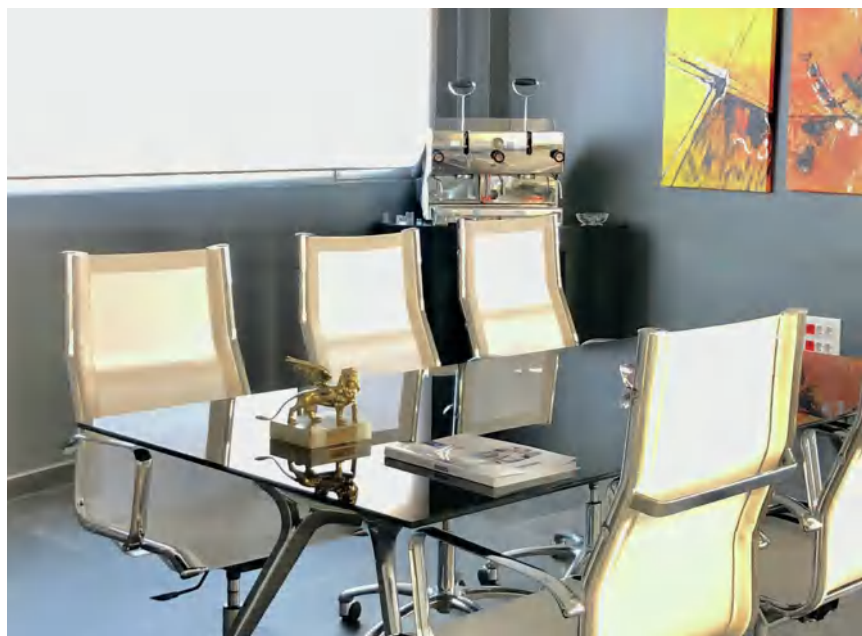
Más de cuatro décadas dedicadas al sector horeca

Una empresa familiar que se ha adaptado paulatinamente a las necesidades del mercado. Más de 4 décadas dedicadas al sector Horeca.

Primero lo hicimos como importadores y después también como fabricantes. Actualmente es un Grupo formado por 3 empresas, con 3 marcas distintas, **Granita, Nikrom y Zinco.**

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

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





FABRICACIÓN

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

Fruto de un minucioso estudio, muchos años de experiencia y un proceso de mejora continua nos permiten ofrecer unos equipos robustos, fiables y a la vanguardia de la tecnología.



EXPANSIÓN

La exportación, un segmento cada día más importante.

La calidad de nuestras máquinas hace que estemos presentes en todos los continentes.



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.





FORMACIÓN Y DEMOSTRACIÓN

Impartimos a nuestros distribuidores cursos periódicos de formación

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



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.



PROYECTOS INDIVIDUALIZADOS

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

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



LA CALIDAD NO ES CASUAL, ES EL RESULTADO DEL ESFUERZO

LA OFERTA MÁS AMPLIA DEL MERCADO

Más de 2.000 referencias en cocción, lavado, preparación y conservación.
Sin duda la oferta más amplia de todo el mercado.



LAVADO



COCCIÓN



HELADERÍA / CAFETERÍA



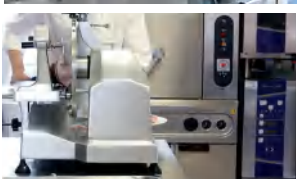
FRÍO COMERCIAL



INOX



EXTRACCIÓN



ALIMENTACIÓN



SELF SERVICE / BUFFET

LAVADO

DISHWASHERS

LAVAGE





ÍNDICE

INDEX / SOMMAIRE



Lavavajillas Serie Basic

DISHWASHERS
LAVE-VAISSELLE

PAG.

L 06-07



Lavavajillas Serie Único

DISHWASHERS
LAVE-VAISSELLE

L 08-09



Lavavajillas Serie Stile

DISHWASHERS
LAVE-VAISSELLE

L 10-11



Mesas y Fregaderos Cúpulas

TABLES AND SINKS HOOD-TYPE
TABLES ET ÉVIERS A CAPOT

L 12



Recambios

SPARE PARTS
PIÈCES DE RECHANGE

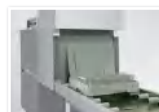
L 13



Lavautensilios

WARE WASHERS
LAVE-BATTERIES

L 14-15



Trenes de Arrastre y Cinta

CONVEYOR DISHWASHERS
CONVOYEUR

L 16-17-18
19-20



Cestas y Accesorios

BASKETS AND ACCESSORIES
PANIERES ET ACCESOIRES

L 21



Descalcificadores

WATER SOFTENERS
ADOUCCISSEURS

L 22



Abrillantador de Cubiertos

CUTLERY POLISHER
POLISSEUR DE COUVERTS

L 23

Notas

NOTE
NOTES

L 24





NIKROM

GRUPO GRANITA

UN MODELO PARA CADA NECESIDAD.

A model for every need.

Un modèle pour chaque besoin.



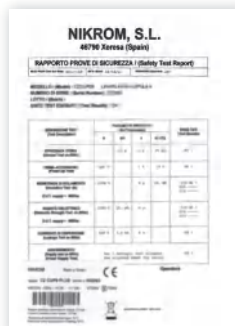
• LAVAUTENSILIOS •



• CÚPULA •



• LAVABANDEJAS •





ECOLÓGICO Y DE BAJO CONSUMO.

Ecological and Consumption low.

Un modèle pour chaque besoin.



• TRENES DE ARRASTRE •

ENERGIA
Energy - Énergie



A+++

XYZ
kWh/annum



De 500 € a 1.000 €

Anual
Yearly
Annuelle



• STILE •



• BÁSICO •



• ÚNICO •


BASIC (E)

LAVAVAJILLAS | DISWASHER | LAVEVAISELLES




2 años de garantía
years warranty / ans de garantie

Supeditada a una adecuada instalación y uso
Subject to proper installation and use
Sujet à une installation et une utilisation correctes

 **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:

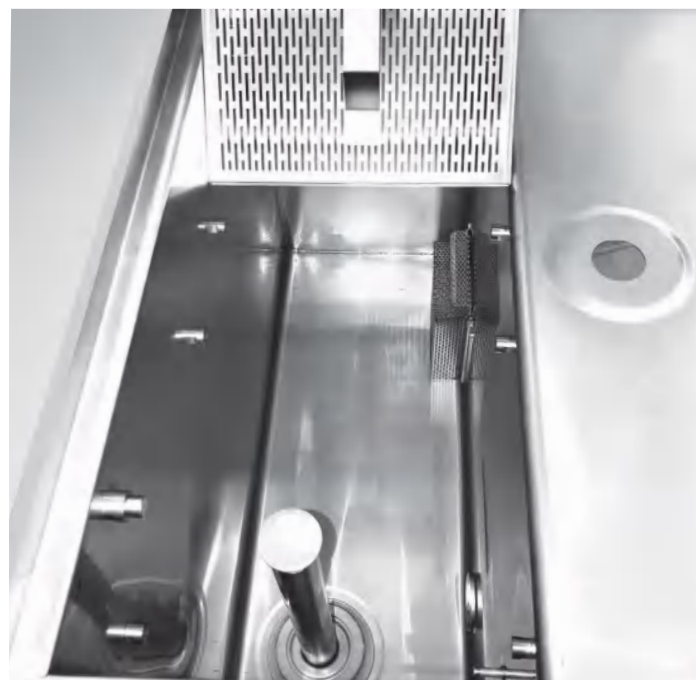
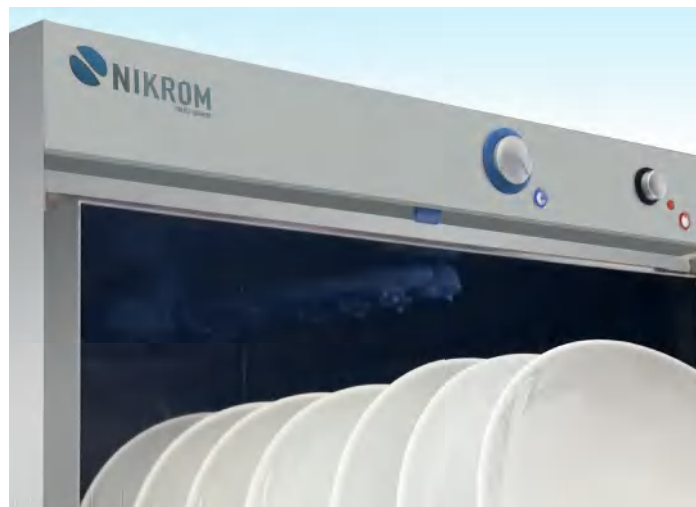
- Lavage sous pression
- Rinçage garanti.
- Faible consommation d'énergie
- 1 cycle de lavage, réglable.
- Porte micro
- Antiparasitaire
- Perforé pour prendre le détergent (sauf E1500).
- Double filtre. Il évite les ruptures de pompe et assure une meilleure qualité de lavage.
- Bras très résistants 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			LITERS		V-Hz	PVP
						TANK	BOILER	TOTAL	TANK	BOILER		

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 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

- K=con bomba de desagüe** | K=with drain pump | K=avec pompe de vidange
- H=Kit higienización** | H=Sanitization kit | H=Kit désinfection
- KH=Bomba desagüe+higienización** | KH=Pump+sanitization | KH=Pompe+désinfection

OPTIONAL

- Disficator de jabón | Soap dispenser | Distributeur de savon
- Bomba aumento de presión (precio instalado)
- Pump increasing pressure (price installed) | Pompe presión (prix installé)



ÚNICO (V)

LAVAVAJILLAS | DISWASHER | LAVEVAISELLES



2 años de garantía
years warranty / ans de garantie

Supeditada a una adecuada instalación y uso
Subject to proper installation and use
Sujet à une installation et une utilisation correctes

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

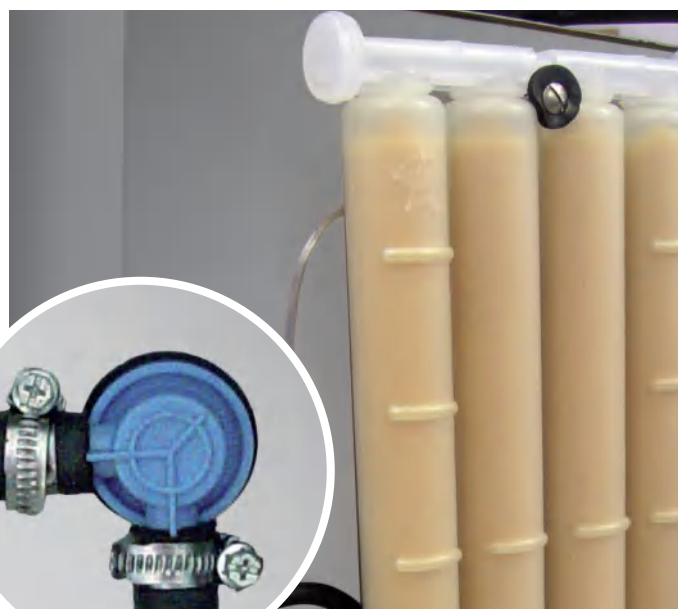
- Lavado a presión.
- Aclarado garantizado.
- Bajo consumo energético.
- 2 ciclos de lavado, regulables: Invierno y verano.
- Visor de temperatura.
- Micro puerta
- Antiparasitario
- Perforado para toma de detergente.
- Doble filtro.
- Válvula anti-retorno.
- Cableado preparado para bomba desagüe automático 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			LITERS		V-Hz	PVC
						TANK	BOILER	TOTAL	TANK-BOILER			

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 monphasé.

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	400V 3F+N 50Hz	

Kit higienización de serie. | Sanitacion kit included | Kit desinfection

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

Bivalent for angle entry. Transformable in monophase. Thermostop series. Removable lateral bottom panels.

Bivalent pour l'entrée d'angle. Transformable en monphasé. 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 | 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 | Soap dispenser | Distributeur de savon

Bomba aumento de presión (precio instalado)

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

STILE (LCD)

LAVAVAJILLAS | DISWASHER | LAVEVAISELLES



2 años de garantía

years warranty / ans de garantie

Supeditada a una adecuada instalación y uso
Subject to proper installation and use
Sujet à une installation et une utilisation correctes

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. 4 ciclos
- Visor de la temperatura de la cuba y del calderín.
- Diferencial ΔT que garantiza un aclarado higiénico.
- Función "economy".
- Autodiagnosís.
- 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.

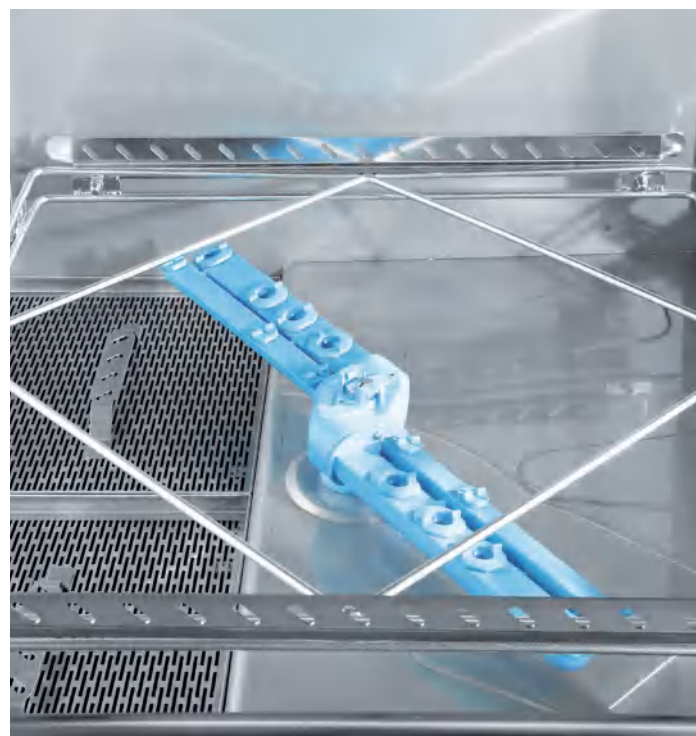
STILE: électronique, à double paroi et très professionnel Stile est écologique et efficace

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 TOTALLITERS
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	400V 3F+N 50HZ
------------------------	----	----	-------	-------------------	---	-----	---	-----	----	----	-------------------

CZ CÚPULA 12 LCD	40	41	50x50	65x70x 150/189	1	3,5	12	12,8	35	10	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 | 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 | Soap dispenser | Distributeur de savon

Bomba aumento de presión (precio instalado)

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

MESAS, FREGADEROS Y COMPLEMENTOS

TABLES, SINKS AND COMPLEMENTS / TABLES, ÉVIERS ET COMPLÉMENTS



MODEL	DIMENSION	PVP
GRUPO DUCHA (AGUA FRIA Y CALIENTE) SHOWER GROUP (COLD AND HOT WATER) GROUPE DE DOUCHE (FROID ET EAU CHAUDE)		
GD	h= 100	
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	
<i>Otras grifos en apartado inox (fregaderos) Other measures on request. Autres robinets en inox (éviers)</i>		
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	<i>Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25</i> 160x75x85	
MP6.200 MECP	200x75x85	
ESTANTE ADICIONAL		
ADICIONAL ORIFICIO DESPERDICIOS EMBUTIDO Y ANILLO DE GOMA ADDITIONAL ORIFICE FOR WASTE AND RUBBER RING / ORIFICE POUR LES DÉCHETS ET ANNEAU EN CAOUTCHOUC		
MENSOLA PARA CÚPULA / SHELF FOR CAPOTE / ÉTAGÈRE POR CAPOTE		
MS0.60	60x51x40	
MESA 2 PATAS PARA CUPULA / TABLE 2 LEGS FOR CAPOTE / TABLEAU 2 PIEDS POUR LE CAPOTE		
MS2.65	65x51x85	
MS2.120	120x51x85	
MESA 4 PATAS PARA CUPULA / TABLE 4 LEGS FOR CAPOTE / TABLEAU 4 PIEDS POUR LE CAPOTE		
MS4.70 CESP	70x75x85	
MS4.110 CESP	110x75x85	
PETO OPCIONAL		
PEANA LAVAPLATOS 500/600/700	58x56x42/60	
DISHWASHER BASE 500/600/700 / SUPPORT		





CÓDIGO	DESCRIPTION	MODELOS EN LOS QUE SE USA	PVP
288 200375	Bomba lavado 0,1+condens 5 mf	Todos los modelos de vasos + 501 antiguo	
288 200315	Bomba lavado 0,4 + condens 10 mf	E 500. También los anteriores que llevaban de 1 HP	
288 200586	Bomba lavado 0,73 + condens 12,5 mf	MPV y LCD 500-600-700, Cúpulas E, MPV, LU 574	
288 200184	Bomba lavado vertical 0,75 + condens 16 mf	Cúpulas LCD, pero se puede acoplar la de 0,73	
288 200412	Bomba lavado 2,7 Kw, Trifase (230/400V-50Hz)	Sólo LU 568 y 878	
288 200415	Bomba aclarado (aumento de presión)	Sólo LU 568 y 878	
288 200325	Bomba desagüe sin Kit	Para vasos MP, MPV, CZ, LCD y LU 564	
288 209090	Bomba desagüe automático lavaplatos (kit completo)	Para platos MP, MPV, CZ, LCD y LU 564	
288 209114	Bomba desagüe autom. lavavasos (con rebosadero para sustituir)	Para vasos MP, MPV, CZ, LCD y LU 564	
288 200098,05	Boton pequeño (bolsa 5 unid)	Todos los mod E y los MP y CZ antiguos	
288 200101	Boton Start	Todos los mod E y los MP y CZ antiguos	
288 200102	Pulsador boton Start	Todos los mod E y los MP y CZ antiguos	
288 200157	Interruptor sencillo 2 cables	Todos los MP sin visor	
288 200099	Interruptor doble boton pequeño 4 cables	Sólo mod E	
288 200100,05	Soporte boton pequeño (bolsa 5 unid)	Todos los mod E y los MP y CZ antiguos	
288 200103	Soporte boton Start	Todos los mod E y los MP y CZ antiguos	
288 200574	Botón pulsador completo start inox	Todos MP visor	
288 200572	Botón interruptor completo on/off inox	Todos MP visor	
288 200573	Botón tiempos interruptor compelto inox	Todos MP visor	
288 200577	Visor temperatura	Todos MP visor	
288 200591	Display botonera LCD	Todos los LCD	
288 200604	Conector 6 pins	Todos los LCD	
288 200603	Conector 12 pins	Todos los LCD	
288 200596	Sonda 280 mm (x2)	Todos los LCD	
288 200597	Prolongación doble sonda 420 mm	360 LCD	
288 200593	Cable flat 1900 mm (x2)	360 LCD	
288 200598	Prolongación doble sonda 620 mm	500-600-700 y Cúpula LCD	
288 200594	Cable flat 2500 mm (x2)	500-600-700 y Cúpula LCD	
288 200595	Cable flat 1020 mm (x2)	Cúpulas LCD	
288 209137	Brazo completo aclarado pequeño sin difusores (Kit)	Todos mod vasos E.. Bivalente para MP, MPV, CZ y LCD	
288 209136	Brazo completo aclarado+ lavado pequeño sin difusores (Kit)	Todos mod vasos E.. Bivalente para MP, MPV, CZ y LCD	
288 209134	Brazo completo aclarado+ lavado largo sin difusores	Todos mod platos E.. Bivalente para MP, MPV, CZ y LCD	
288 209001	Brazo completo aclarado pequeño con difusores (Kit)	Todos mod vasos MP, MPV, CZ y LCD	
288 209005	Brazo completo aclarado+ lavado pequeño con difusores	Todos los mod vasos MP, MPV, CZ y LCD	
288 209011	Brazo completo aclarado+ lavado largo con difusores	Todos los mod platos MP, MPV, CZ y LCD	
288 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 demás	
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 perlas 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	
288 200346	Injector electroválvula 2 vías (288200297)	Sólo para máquinas con descalcificador incorporado	
288 200197	Embudo sal	Sólo para máquinas con descalcificador incorporado	
288 200232	Tapón roscado inferior embudo sal	Sólo para máquinas con descalcificador incorporado	

LAVAUTENSILIOS

UTENSILS WASHER | LAVE BATTERIES



2 años de garantía
years warranty / ans de garantie

Supeditada a una adecuada instalación y uso
Subject to proper installation and use
Sujet à une installation et une utilisation correctes

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).



**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 Detergent dispenser Distributeur de détergent

Ruedas / weels / Roures



TRENES DE ARRASTRE

CONVEYOR DISHWASHERS / CONVOYEURS À PANIERS



2 años de garantía
years warranty / ans de garantie

Supeditada a una adecuada instalación y uso
Subject to proper installation and use
Sujet à une installation et une utilisation correctes

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-recuperateur 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%

L

LAVADO



MODEL		PVP
A-1800	Lavado+Aclarado Washing + Rinse Lavage + Rinçage 1800-1200 platos/hora dishes/hour plats/heure	
A-1800S	Con secado With drying Avec séchage	
A-1800C	Con condensador-Recuperador térmico With condenser- Thermal recuperator Avec condenseur-Récupérateur thermique	
A-1800SC	Con secado y condensador-Recuperador térmico With drying and condenser-Thermal recuperator Avec séchage et condenseur-Récupérateur thermique	

(AS) 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- hermal 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"

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- hermal 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.

MODEL	BASKET HOUR	H WASH cm	DIMENSION cm	PRE-WASHED KW PUMP	LIT LIT TANK	WASH KW PUMP	LIT TANK	CONS KW	PRE RINSED KW PUMP	LIT CALDER	LIT HOUR	CONS KW	KW DRYING	KW COND	TOTAL KW	V/HZ
A-1800	70-90-100	46	115x77x171/211	-	-	0,9	66	9	-	9	150	9			19	400 3F+N-50HZ
A-1800S	70-90-100	46	175x77x193/211	-	-	0,9	66	9	-	9	150	9	4,6		24	400 3F+N-50HZ
A-1800C	70-90-100	46	140x77x193/211	-	-	0,9	66	9	-	9	150	12		0,18	22	400 3F+N-50HZ
A-1800SC	70-90-100	46	200x77x193/211	-	-	0,9	66	9	-	9	150	12	4,6	0,18	27	400 3F+N-50HZ
A-2100	90-100-120	46	155x77x172/211	-	-	2,35	105	9	-	9	165	9			20	400 3F+N-50HZ
A-2100S	90-100-120	46	215x77x196/211	-	-	2,35	105	9	-	9	165	9	6,9		27	400 3F+N-50HZ
A-2100C	90-100-120	46	155x77x196/211	-	-	2,35	105	12	-	9	165	12		0,18	26	400 3F+N-50HZ
A-2100SC	90-100-120	46	215x77x196/211	-	-	2,35	105	12	-	9	165	12	6,9	0,18	33	400 3F+N-50HZ
A-3000	100-140-160	46	180x77x172/211	-	-	2,35	105	12	-	9x2	240	15			30	400 3F+N-50HZ
A-3000S	100-140-160	46	215x77x196/211	-	-	2,35	105	12	-	9x2	240	15	6,9		37	400 3F+N-50HZ
A-3000C	100-140-160	46	180x77x196/211	-	-	2,35	105	12	-	9x2	240	18		0,18	33	400 3F+N-50HZ
A-3000SC	100-140-160	46	215x77x196/211	-	-	2,35	105	12	-	9x2	240	18	6,9	0,18	40	400 3F+N-50HZ

NIKROM
GRUPO GRANITA

MESAS, FREGADEROS Y COMPLEMENTOS

TABLES, SINKS AND COMPLEMENTS/TABLES, ÉVIERS ET COMPLÉMENTS



MODEL	DIMENSION	PVP
-------	-----------	-----

MESA MECANIZADA DE ENTRADA EN ÁNGULO MME70 77x77x88

MECHANIZED TABLE OF ANGLE ENTRY / TABLE D'ENTRÉE D'ANGLE MÉCANISÉE



SECADO EN ÁNGULO (en curva motorizada) 87x87+11x124

DRYING IN ANGLE (in motorized curve) / SÉCHAGE EN ANGLE (en courbe motorisée)



CURVA 90° / 90° CURVE / 90° COURBE MRC90 107x107x88

CURVA 90° MECANIZADA (entrada o salida) MRC90M (86+11)x(84+11)x88

90° MECHANIZED CURVE (entrance or exit) / COURBE MÉCANISÉE 90° (entrée ou sortie)

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



CURVA 180° MECANIZADA 145X85X88

180° MECHANIZED CURVE (entrance or exit) / COURBE MÉCANISÉE 180° (entrée ou sortie)

MESA INOX 4 PATAS (canalizada antidesbordamiento) TABLE INOX 4 LEGS (channeled anti-overflow) / TABLE INOX 4 PIEDS (anti-débordement canalisé)

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 ROLLER TABLE (with drain and microswitch limit) / TABLE À ROULEAUX (avec drain et final de carrière)

MR110+F 110x65x88

MR160+F 160x65x88

MR200+F 210x65x88



FINAL DE CARRERA Y ENGANCHE MESAS INOX Y CURVAS (aconsejado) MICROSWITH LIMIT (advised) / FINAL DE CARRIÈRE ET ATTELAGE (conseillé)

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 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

ADDITIONAL ORIFICE FOR WASTE AND RUBBER RING / ORIFICE POUR LES DÉCHETS ET ANNEAU EN CAOUTCHOUC

Otras medidas por encargo. Mesas para recogida sucio ver Inox.
Other measures on request. Tables for collecting dirty laundry see inox.
Autres mesures sur commande. Tables pour ramasser le linge sale voir inox.



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

SHOWER GROUP + SINGLE-LEVER GRIFO. Hot and cold water / GROUPE DOUCHE + ROBINET MÉLANGEUR. Eau chaude et froide

Otros grifos en apartado inox (fregaderos)/Other taps in stainless section (sinks)/Autres robinets en Inox (éviers)



GRUPO GRANITA

TARIFA SEPTIEMBRE 2022



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

Antisalpicadero de entrada de serie en todos los modelos. También el de salida en modelos sin secado.
Entrance anti-splash standard in all models. Also the output in models without drying.
Anti déversement standard d'entrée. Également la sortie dans les modèles sans séchage.



A-3600 Lavado reforzado+Preaclarado+Aclarado
Reinforced+Pre rinsed+Rinse/ Lavage renforcé+Pré ringage+Ringage
2700-4100 platos/hora/dishes/hour/ plats / heure

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

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

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

Antisalpicadero de entrada de serie en todos los modelos. También el de salida en modelos sin secado.
Entrance anti-splash standard in all models. Also the output in models without drying.
Anti déversement standard d'entrée. Également la sortie dans les modèles sans séchage.



A-4500 Prelavado + Lavado + 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

Antisalpicadero de entrada de serie en todos los modelos. También el de salida en modelos sin secado.
Entrance anti-splash standard in all models. Also the output in models without drying.
Anti déversement standard d'entrée. Également la sortie dans les modèles sans séchage.

MODELO	BASKET HOUR	H WASH cm	DIMENSION cm	PRE-WASHED KW PUMP	LIT TANK	WASH KW PUMP	LIT TANK	CONS KW	PRE RINSED KW PUMP	LIT TANK	RINSED LIT CALDE	LIT HOUR	CONS KW	KW DRY-ING	KW COND	TOTAL KW	V/HZ
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		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		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	6,9	0,18	37	400 3F+N-50HZ
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

TRENES DE CINTA

FLIGHT CONVOYER DISHWASHER/
CONVOYEUR À DOIGTS



2 años de garantía
years warranty / ans de garantie

Supeditada a una adecuada instalación y uso
Subject to proper installation and use
Sujet à une installation et une utilisation correctes

DIRIGIDO A LOCALES CON GRANDES PRODUCCIONES

- Carrocería de doble pared.
- Cuba y calderín en acero inox AISI 316 con alta resistencia a la corrosión.
- Triple filtración del agua.
- Desagüe automático y centralizado con vaciado total y parcial de las cubas.

DISEÑADOS PARA OBTENER UN LAVADO EFICIENTE Y AHORRO ENERGÉTICO

- Economizador en cada fase de la máquina para evitar el desperdicio innecesario de agua, energía y detergente.
- Reductor de presión estándar del agua de red para optimizar el consumo y obtener un mejor aclarado.

AIMED AT LOCALS WITH LARGE PRODUCTIONS

- Double skinned.
- Tank and boiler in AISI 316 stainless steel with high corrosion resistance.
- Triple water filtration.
- Centralized and automatic drain with total or partial emptying of the tanks.

DESIGNED FOR EFFICIENT WASHING AND ENERGY SAVING

- Economizer in each machine stage to avoid unnecessary waste of water, energy and detergent.
- Pressure reducer as a standard feature to optimise consumption and excel in rinsing.

DESTINÉ AUX LOCAUX AVEC DE GRANDES PRODUCTIONS

- Carrosserie à double paroi.
- Cuve et surchauffeur en acier inox AISI 316 à haute résistance à la corrosion.
- Triple filtration de l'eau.
- Vidange centralisée et automatique avec vidange totale et partielle des cuves.

CONÇU POUR OBTENIR UN LAVAGE EFFICACE ET UNE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Économiseur dans chaque phase de la machine pour éviter tout gaspillage inutile d'eau, d'énergie et de détergent.
- Réducteur de pression standard pour optimiser la consommation et obtenir un meilleur rinçage.






200124
CESTILLO CUBIERTOS
 CUTLERY BASKET
 PANIER COUVERTS
 11x11x13

PVP



200191
CESTA CUBIERTOS
 CUTLERY BASKET
 PANIER COUILLERIE
 50x50x15

PVP



SUPLEMENTO CON SEPARADOR 3x3 PVP
SUPPLEMENT WITH SEPARATOR 4x4 PVP
SUPPLÉMENT AVEC SÉPARATEUR 5x5 PVP
6x6 PVP
7x7 PVP
 Para cesta 50x50
 Exterior 6 cm.
 Util 4.8 cm



200518
CESTILLO MÚLTIPLE
 MULTIPLE BASKET
 PANIER MULTIPLE
 48x23x14

PVP PVP



CESTA COPAS GLASSES BASKET
PANIER COUPES 9 u **200562**
 50x50x11
 De 11,1 hasta
 15 cm Ø h útil 8cm
 (Con supl 7)

PVP



200334
TAPA CESTA 50
BASKET COVER 50
COUVERCLE
 50x50

PVP



200125
INSERTADOR
DE PLATITOS
 PLATES BASKET
 PANIER POUR
 PETITES ASSIETTES
 29x9x7

PVP



CESTA COPAS GLASSES BASKET
PANIER COUPES 16 u **200563**
 50x50x11
 De 9 hasta 11 cm Ø h
 útil 8cm
 (Con supl 7)

PVP



200192
CESTAS BANDEJAS
TRAYS BASKET
PANIER PLATEAUX
 50x50/70 h 9 unidades (45 ancho)

PVP



200489
CESTA VASOS
 GLASSES BASKET
 PANIER VERRES
 38x38x15

PVP



CESTA COPAS GLASSES BASKET
PANIER COUPES 25 u
 50x50x11
 De 7,4 hasta 8,9 cm Ø h
 útil 8cm
 (Con supl 7)

PVP



200420
CESTA INOX
 INOX BASKET
 PANIER INOX
LU 568
 54x65x7

PVP



200395
CESTA PLATOS (9-11)
 DISH BASKET
 PANIER ASSIETTES
 40x40x11

PVP



CESTA COPAS GLASSES
BASKET PANIER COUPES
36 u
 50x50x11
 De 6,3 hasta 7,3 cmØ
 h útil 8cm
 (Con supl 7)

PVP



200421
CESTA INOX
 INOX BASKET
 PANIER INOX
LU 878
 80x70x15

PVP



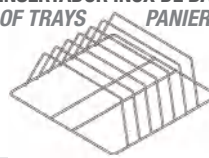
200490
CESTA VASOS
 DISH BASKET
 PANIER PASSIETTES
 40x40x15

Plástico **PVP**



CESTA COPAS GLASSES
BASKET PANIER COUPES
49 u
 50x50x11
 hasta 6,2 cmØ
 h útil 8cm
 (Con supl 7)

PVP




INSERTADOR INOX DE BANDEJAS
INOX INSERTER
OF TRAYS **PANIER INOX POUR PLATEAUX**
200190
 30x50x19
 8 unidades
 (Hasta, 4,4 cm)

PVP



200174
CESTO PLATOS
 DISH BASKET
 PANIER POUR
 ASSIETTES
 50x50x11

PVP



SUPLEMENTO ALTURA **200335**
SUPPLEMENT HEIGHT
SUPLÉMENT DE HAUTEUR A) H= 6cm.
 Util, 4,8 cm
 H=4 cm.
 B) Util, 2,8 cm

PVP




CARRO
PORTACESTAS
GPCP
 PLÁSTICO CON ASA

PVP



200173
CESTO VASOS
 GLASSES BASKET
 PANIER DE VERRES
 50x50x11
 altura útil useful height
 Hauteur utile 8 cm

PVP



SEPARADOR DE COPAS
GLASSES SEPARATOR
SÉPARATEUR DE VERRES
3x3 PVP
4x4 PVP
5x5 PVP
6x6 PVP
7x7 PVP



CARRO
PORTACESTAS
MPC1
 INOX CON ASA

PVP

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

OTROS COMPLEMENTOS PARA TRENES

OTHER COMPLEMENTS FOR CONVEYOR WASHERS / AUTRES COMPLÉMENTS POUR LES CONVOYEURS



MODEL	W	V-Hz	PVP
CENTRAL DE DOSIFICACIÓN / DOSAGE CENTRAL	20 w	230VF+N 50-60	
<p><i>Dosifica hasta 3 productos químicos: detergente (hasta 10 lit/h), abrillantador (hasta 1,5 lit /h) y desinfectante. Programable en cantidad, tiempo., con memoria de estadísticas, alarmas de dosificación y nivel.</i> <i>Doses up to 3 chemical products: detergent (up to 10 lit / h), rinse aid (up to 1.5 lit / h) and disinfectant. Programmable in quantity, time .., with statistics memory, dosing alarms and level.</i> <i>Dose jusqu'à 3 produits chimiques: détergent (jusqu'à 10 lit / h), agent de polissage (jusqu'à 1,5 lit / h) et désinfectant Programmable en quantité, temps .., avec mémoire de statistiques, alarmes de dosage et niveau</i></p>			
BOMBA AUMENTO DE PRESIÓN / INCREASE PRESSURE PUMP / POMPE AUGMENTATION DE LA PRESSION			
CALDERÍN ADICIONAL DE 9 Kw / ADDITIONAL BOILER OF 9 Kw / BOILER SUPPLÉMENTAIRE DE 9 KW			
CALDERÍN ADICIONAL DE 12 Kw / ADDITIONAL BOILER OF 12 Kw / BOILER SUPPLÉMENTAIRE DE 9 KW			

DESCALCIFICADORES Y TRATAMIENTO DE OSMOSIS

WATER SOFTENERS AND TREATMENT OF OSMOSIS / ADOUCISSEURS ET TRAITEMENT DE L'OSMOSE

MODEL	LIT/H	CAPACITY ALT -RESIN	CONSUMPTION SALT	DIMENSIONS	W	V-Hz	PVP
OSMOSIS	Consultar presupuesto dependiendo de la necesidad <i>Consult budget depending on the need</i> <i>Consulter le budget en fonction des besoins</i>						
LT-8 AUTOMÁTICO AUTOMÁTIC / AUTOMATIQUE	1500	20 Kg-8 Kg	1 Kg	25x48x56		230V F+N 50Hz	
LT-12 AUTOMÁTICO AUTOMÁTIC / AUTOMATIQUE	2000	30 Kg-9 Kg	1,5 Kg	31x44x66		230V F+N 50Hz	
<i>Temporizados / Timed / Chronométré</i>							



DATOS DE INTERÉS Y CONSEJOS 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.
 - Periodo según dureza del W / Period according to hardness W / Période fonction de la dureté W:
- **Presión "Bar" / Pressure / Pression :**
 - Sin descalcificador / without descaling / Sans adoucisseur: 1 min/2,5 max.
 - Models "D": 2,5 min/3,5 max.

MODEL	De 10 a 25° F	De 25° a 35° 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

ABRILLANTADOR DE CUBIERTOS

CUTLERY / AGENT DE POLISSAGE DE COUTILLERIE

SPECIAL voltage +5%



MODEL	CUB/HOUR	MAZORCA	DIMENSIONS	W	V-Hz	PVP
SPEEDY	HASTA 3000	3,5 Kg	60x55x46	500	230V F+N 50Hz	

UP TO / JUSQU'À
Carga 8/9 cubiertos cada 10/15" / Load 8/9 covered every 10/15 "/ Charge 8/9 couverts tous les 10/15"

SPEEDY PLUS	HASTA 3000	3,5 Kg	62x55x52	500	230V F+N 50Hz	
--------------------	------------	--------	----------	-----	---------------	--

UP TO / JUSQU'À
Carga 8/9 cubiertos cada 10/15" / Load 8/9 covered every 10/15 "/ Charge 8/9 couverts tous les 10/15"
Cajón recoge cubiertos en dotación. Tapa abatible. Drawer collect cutlery provided. Hinged lid.
Le tiroir récupère couverts. Courvercle à cherniere.



SPEEDY SUPER	HASTA 6000	7 Kg	83x73x76	850	230V F+N 50Hz	
---------------------	------------	------	----------	-----	---------------	--

UP TO / JUSQU'À
Carga 16/18 cubiertos cada 10/15" / Load 16/18 covered every 10/15 "/ Charge 16/18 couverts tous les 10/15"
Cajón recoge cubiertos en dotación. Tapa abatible. Drawer collect cutlery provided. Hinged lid.
Le tiroir récupère couverts fourni. Courvercle à cherniere.



NO SÓLO ABRILLANTAN, TAMBIÉN HIGIENIZAN

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

THEY DON'T ONLY PROVIDE SHINE, BUT ALSO HYGIENE

- Cutlery can be placed wet.
- The polisher dries them, removes the lime residues, polishes the steel, but also sterilizes them with its UVC germicidal lamp.
- The rounded stainless steel ramp is covered with an insulating material.
- Temperature indicators: lower than 40°C, between 40° and 50° and more than 50°C.
- Equipped with ventilation.
- Indicator that alerts when it is ready.
- The temperature of the grain is controlled, at 50°.
- It has a fault and obstruction warning.
- It has a grain drying cycle.

ILS NE DONNENT SOULEMENT DE LA BRILLANCE, MAIS AUSSI DE L'HYGIÈNE

- Les couverts peuvent être placés humides.
- Le polisseur les sèche, enlève les résidus de chaux, polit l'acier, mais aussi les stérilise avec sa lampe germicide UVC.
- La rampe arrondie en acier inoxydable est recouverte d'un matériau isolant.
- Indicateurs de température: inférieur 40°C, entre 40° et 50° et supérieur à 50°C.
- Équipé de ventilation.
- Indicateur qui alerte quand il est prêt.
- La température du grain est contrôlée, à 50°.
- Il a un dispositif d'avertissement de panne et d'obstruction.
- Il a un cycle de séchage du grain.



COCCIÓN

COCCIÓN





ÍNDICE INDEX / SOMMAIRE

PAG.



Asadores y Hornos Brasa-Leña

- HORNOS BRASAS
- HORNOS DE AHUMAR Y ROBATAS
- HORNOS ARTESANALES LEÑA
- CHURRASQUEROS Y ASADORES
- KEBAB

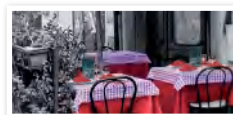
C 03
C 05
C 07
C 08
C 11



Hornos Pizza-Pastelería y Gastronorm

- HORNOS PIZZA Y PAN
- FERMENTADORAS
- HORNOS CONVECCIÓN PASTELERÍA
- HORNOS MIXTOS GASTRONOMÍA

C 12
C 15
C 16
C 18



Microondas-Pastelería y Auxiliares de Pastelería

- FREIDORAS GASTRONOMÍA
- FREIDORAS PASTELERÍA/CHURROS
- MICROONDAS
- PLANCHAS Y BARBACOAS
- SALAMANDRAS
- HORNILLOS Y PAELLEROS

C 21
C 24
C 24
C 25
C 26
C 26



Cocinas Profesionales GAMA 650 ÚNICO

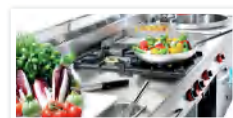
C 27



Cocinas Profesionales GAMA 700

- 700 ÚNICO POTENCIADAS
- 700 STILE

C 30
C 36



Cocinas Profesionales GAMA 900

- 900 ÚNICO POTENCIADAS
- 980 STILE

C 44
C 46



Cocinas Profesionales 1100

C 56



Cocinas Monobloc a medida

C 59



Cocinas Navales

C 62



Equipos para grandes Colectividades

C 67



Cocinas Asiáticas y Euroasiáticas

C 69



Cocinas Drop in

C 72

HORNOS BRASA



HORNO + ARMARIO SUPERIOR CALIENTE + CORTA VIENTOS + CHIMENEA

Es la combinación perfecta entre un horno y una parrilla.

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

Si usted utiliza, una barbacoa abierta, utilizará 50% más 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,



COLORES DE SERIE



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.

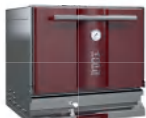
Exterior hecho de acero inoxidable y puerta inox esmaltada.

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

En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.



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

En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.

Horno+estante mod 300

OC-300

71x55x23

14

Horno+estante mod 400

OC-400

71x70x33

17

Horno+estante mod 500

OC-500

91x70x33

20

En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.

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

En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.

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

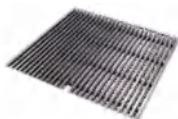
h = 5mm

Sartén de hierro fundido estriada redonda ø 26

h = 5mm

Ruedas

Pinzas





El horno de ahumar sirve para cocinar, con carbón, a baja temperatura. Es un asado indirecto. La comida no está en contacto con el carbón.

Se cuece con el aire caliente.



Para obtener un mayor sabor ahumado, se añade madera.

Se usa tanto para carne como pescado o verdura.

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
	PARRILLA CON 1 RUEDA	P1301R	130x95x197	192
	PARRILLA CON 2 RUEDA	P2402R	240x95x197	192
<i>Dimensiones de la parrilla: 93x68. Modelo 240 lleva 2 parrillas y ruedas. La rueda permite subir o bajar. Palanca para inclinar de 6 posiciones. Estante superior 37 cm de ancho. Foso de ladrillos refractarios</i>				
	ROBATA DROP IN	R90D	90x59x69	192
	ROBATA DROP IN	R120D	120x59x69	221
	ROBATA CON MESA	R90T	98x69x70	232
	ROBATA CON MESA	R120T	144x69x70	252
	ROBATA CON MESA Y LATERALES	R90TT	134x83x70	245
	ROBATA CON MESA Y LATERALES	R120TT	180x83x70	268
	ROBATA CON MESA Y SOPORTES	R90S	98x69x125	276
	ROBATA CON MESA Y SOPORTES	R120S	144x69x125	307
	ROBATA CON MESA Y LATERALES Y SOPORTES	R90ST	134x83x125	289
	ROBATA CON MESA Y LATERALES Y SOPORTES	R120ST	180x83x125	323
<i>Varios niveles de trabajo y distintas temperaturas. Soportes para apoyar pinchos. Niveles altos para mantener la comida caliente.</i>				
	HIBACHI	HB	40x25x25	26
	YAKITORI	YT	69x26x25	43
<i>Barbacoa de sobremesa para poder asar junto al cliente.</i>				

HORNOS DE AHUMAR

MÁQUINA	MODELO	CAPACIDAD	°C	KW	DIMENSIONES			PESO	PVP
					PARRILLA	CÁMARA	MÁQUINA		
	SMOKING OVEN	110 H	10 GN 1/1	80-160°C	3,8	53x48	56x51x83	104x79x170	280
<i>Cocción a baja temperatura, con carbón. Horno de carbón indirecto y eléctrico. Gestión electrónica. Alimentación del carbón por gravedad. También puede complementarse con madera si se desea más ahumado. Las parrillas son compatibles con GN 1/1.</i>									

HORNOS ARTESANALES DE LEÑA - GAS FIJOS

C



MÁQUINA	MODELO	CAPACIDAD PIZZA			DIMENSIONES	PVP		
		LEÑA	GAS	Ø		LEÑA	GAS	
	HORNO CUADRADO+SOPORTE	LGC 4	4	5	30	140x145x185		
		LGC 6	6	8	30	160x165x185		
		LGC 8	8	9	30	170x175x185		

Modelos superiores consultar

Decoración frontal desde

Resto 2 laterales y techo decorado desde

Estructura en acero negro. Interior cámara redondo de ladrillo refractario para cocción más uniforme y mayor comodidad de trabajo. Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.

	HORNO PENTAGONAL+SOPORTE	LGP 4	4	5	30	150x150x185		
		LGP 6	6	8	30	170x170x185		
		LGP 8	8	9	30	180x180x185		

Modelos superiores consultar

Decoración frontal (tres paredes chaflán)

Decoración resto dos laterales desde

Estructura en acero negro, interior de ladrillo refractario.

Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.

	HORNO CÚPULA FIJO	LGR 4	4	5	30	145x145x200		
	+SOPORTE	LGR 6	6	8	30	165x165x200		
		LGR 8	8	9	30	175x175x200		

Modelos superiores consultar

Decoración completa tipo mosaico desde

Estructura en acero negro, interior de ladrillo refractario.

Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.

	HORNO ESFERA DE CEMENTO	LGE 4	4	5	30	140x140x185		
	+ SOPORTE	LGE 6	6	8	30	160x165x185		
		LGE 8	8	9	30	170x175x185		

Modelos superiores consultar

Pintado en blanco.

Exterior de material refractario y aislante revestido, interior de ladrillo refractario. Soporte de hierro.

Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.

HORNOS ARTESANALES LEÑA-GAS DIGITALES GIRATORIOS

(CON RESISTENCIA ELÉCTRICA DE APOYO)



	HORNO REDONDO GIRATORIO	LGR 8G	8	8	165x205x207		
	+ SOPORTE	LGR 13G	13	13	195x235x207		

Combinado leña+gas: Añadir al precio del modelo gas

Diámetro interior de 1200 mmk (LGR 8G) y 1500 mm (LGR 13G).

Interior de ladrillo refractario. Estructura en acero negro.

Gestión digital de la cocción con control de la temperatura, sentido y velocidad de giro mediante pantalla táctil de fácil uso.

Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.



	HORNO CÚPULA GIRATORIO	LGE 8G	8	8	165x205x207		
	+ SOPORTE	LGE 13G	13	13	195x235x207		

Combinado leña+gas: Añadir al precio del modelo gas

Interior de ladrillo refractario. Estructura en acero negro.

Diámetro interior de 1200 mmk (LGE 7G) y 1500 mm (LGE 16G). Decoración ladrillo/mosaico incluida

Gestión digital de la cocción con control de la temperatura, sentido y velocidad de giro mediante pantalla táctil de fácil uso.

Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.

NOTA: el precio del soporte está incluido en todos los modelos fijos y giratorios.

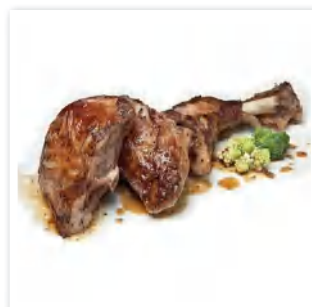
CHURRASQUEROS Y ASADORES

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

C

COCCIÓN

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

ASADORES PLANETARIOS GAS



ASADOR GAS 42 POLLOS	42P	6 espad x 111	142x68x75	13,8	
ASADOR GAS 45+27 POLLOS	72P	8+4 espad x 91	122x80x85	26,5	
ASADOR GAS 56+28 POLLOS	84P	8+4 espad x 111	142x80x85	26,5	
ASADOR GAS 70+35 POLLOS	105P	10+5 espad x 111	142x93x93	32	
ASADOR GAS 76+32 POLLOS	108P	12+6 espad x 91	122x98x98	32	
ASADOR GAS 84+42 POLLOS	126P	12+6 espad x 111	142x98x98	32	

Ahorro del 30% de energía y tiempo.

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

Modelos carbón por encargo

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 MURALES GAS



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

ASADORES MURALES ELÉCTRICOS



ASADOR ELECT 4 POLLOS	4PE	1 espada x 76	92x39x39	1x1,8	230 F+N
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 extraíble para recoger la grasa. Luz interna.

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

ASADOR DOBLE TAMBOR GAS

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



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 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

C

COCCIÓN



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 3 RESISTENCIA VITROCERÁMICA	EKV3	55x55x93	5/15	3x2	6	400 3F+N	
KEBAB 4 RESISTENCIA VITROCERÁMICA	EKV4	55x65x110	20/50	4x2	8	400 3F+N	
KEBAB 5 RESISTENCIA VITROCERÁMICA	EKV5	59x77x131	50/70	5x2	10	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



	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	4 PIZZAS DE 18 CM ECO	XP1	56x53x25	0,95+0,95	1,9	230 F+N	
	4+4 PIZZAS DE 18 CM ECO	XP2	56x53x45	(0,95+0,8)x2	3,5	230 F+N	
	4+4+4 PIZZAS DE 18 CM ECO MODELO PUERTA DE CRISTAL (Por puerta)	XP3	57x51x65	(0,95+0,8)x3	5,3	230 F+N	
	<i>Hasta 320°C. Suelo refractario.. Resistencia superior e inferior. No luz interior. Cámara de 40* 39</i>						
	4 PIZZAS DE 18 CM OPCIONAL CRISTAL+LUZ	B-1/40	56x50x28	0,8+0,8	1,6	230 F+N	
	4 + 4 PIZZAS DE 18 CM OPCIONAL CRISTAL+LUZ	B-2/40	56x50x43	(0,8+0,8)+0,8	2,4	230 F+N	
	<i>Hasta 320°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 41x36x9. Disponible versión con puerta cristal y luz.</i>						
	4 PIZZAS DE 25 CM	B-1/50	92x70x36	2,5+2,5	5	230/400*	
	4 + 4 PIZZAS DE 25 CM	B-2/50	92x70x53	(2,5+2,5)+2,5	7,5	400 3F+N	
	<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 62x50x12 Disponible versión con puerta cristal y luz</i>						
	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	
	<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x66x14 Opcional: Techo refractario</i>						
	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	
	<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x99x14 Opcional: Techo refractario</i>						

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) <i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x43x14 Versión Digital: añadir por cada cámara.</i>	B-XL33L	136x60x75	2x(2,2+2,2)	8,8	400 3F+N	
 6 PIZZAS DE 36 CM	B-XL6L	136x96x42	4,5+4,5	9	400 3F+N	
 6+6 PIZZAS DE 36 CM <i>ANCHO ESPECIAL. Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x72x14. Versión Digital: añadir por cada cámara.</i>	B-XL66L	136x96x75	2x(4,5+4,5)	18	400 3F+N	
 9 PIZZAS DE 36 CM	B-XL9	136x132x42	6,6+6,6	13,2	400 3F+N	
 9+9 PIZZAS DE 36 CM <i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x108x14. Versión Digital Versión Digital: añadir por cada cámara.</i>	B-XL99	136x132x75	2x(6,6+6,6)	26,4	400 3F+N	

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 <i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 82x84x17. Bivalente para pan</i>	T-44	110x107x75	2x(3,5+3,5)	14	400 3F+N	
 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 <i>Ancho especial. Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x84x17. Bivalente para pan.</i>	T-66L	150x107x75	2x(5+5)	20,4	400 3F+N	
 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 <i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x108x17,5. Bivalente para pan. Opcional vapor: añadir por cada cámara.</i>	T-99	150x131x75	2x(7,5+7,5)	30	400 3F+N	

*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 <i>*Disponibles en versión 230V o 400V 3F + N. Todos los modelos son superponibles (máximo un bicámara + 1 monocámara) Hasta 500°. 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.</i>	T-6H	150x131x51	5+5	10	400 3F+N	

HORNOS PIZZA GAS

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

Hasta 450°C. Se pueden superponer hasta 2 unidades. Complemento junta de unión = 440 € PVP. Chimenea opcional: 450 € PVP

HORNOS PIZZA CINTA

C

COCCIÓN

MÁQUINA	MODELO	PRODUCCIÓN UDS		DIMENSIONES		POTENCIA	T	VOLTAJE	PVP
		Ø25	Ø32	CÁMARA	MÁQUINA	KW			



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	460€	T-4	111x85x96	
B-44	98x82x86	460€	T-44	111x85x86	
B-6	98x111x96	490€	T-6	151x82x96	
B-66	98x111x86	490€	T-66	151x82x86	
			T-9	151x121x96	
B-XL3L	135x49x96	470€	T-99	151x121x86	
B-XL33L	135x49x86	470€			
B-XL6L	131x85x96	545€			
B-XL66L	131x85x86	545€	G-4	101x84x96	
B-XL9	131x124x96	595€	G-6	101x114x96	
B-XL99	131x124x86	595€	G-9	131x114x96	

HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS

Gracias a su sistema de ventilación, la cocción es rápida y uniforme con un importante ahorro de energía.



HORNOS PASTELERIA-PANADERÍA

C

HORNOS CONVECCIÓN ELÉCTRICOS



HORNO 4 (429x345)	EP443	59x70x59	2,8	1	4	220V F+N
-------------------	-------	----------	-----	---	---	----------

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

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

HORNO 4 60x40	EP464	79x76x64	3,4	1 IC	-	220V F+N
---------------	-------	----------	-----	------	---	----------

Humidificador opcional

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

Humidificador mediante pulsador.

HORNO 6 60x40	EP664	85x104x85	10,4	2 IC	-	400V 3F+N
---------------	-------	-----------	------	------	---	-----------

HORNO 6 60x40 + VAPOR	EP664V	85x104x85	10,4	2 IC	-	400V 3F+N
-----------------------	--------	-----------	------	------	---	-----------

HORNO 10 60x40 + VAPOR	EP1064V	85x104x113	16	3 IC	-	400V 3F+N
------------------------	---------	------------	----	------	---	-----------

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

HORNO 16 60x40 + VAPOR	EP1664V	93x104x190	31	4 IC	-	400V 3F+N
------------------------	---------	------------	----	------	---	-----------

Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Carro extraíble en dotación.

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
----------------------------	---------	------------	----	------	---	----------

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

HORNO GAS 16 60*40 TOUCH + VAPOR	GP1664TVT	93x116x206	30	4 IC	-	220V F+N
----------------------------------	-----------	------------	----	------	---	----------

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

Carro extraíble en dotación.

Opcional: 2º carro extraíble

Admite como opcionales la sonda al corazón y autolavado.

BANDEJAS-REJILLAS

	DIM.	PVP		DIM.	PVP
REJILLAS			BANDEJAS		
CROMADA	43,5x31,5	18€	ALUMINIZADA	43,5x31,5	
CROMADA	60x40	30€	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

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



HORNOS CONVECCION Y MIXTOS ELÉCTRICOS (GN)



HORNO 4 GN 1/1 + HUMIDIFICADOR	EG411H	79x75x64	3,4	2		230 F+N	
---------------------------------------	---------------	----------	-----	---	--	---------	--

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	
------------------------------	----------------	-----------	----	------	--	----------	--

KIT LAVADO AUTOMÁTICO

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



HORNO 6 COMPACTO GN 1/1 TOUCH+VAPOR	EG611CTV	50x93x70	7,8	1 IC		400 3F+N	
--	-----------------	----------	-----	------	--	----------	--

HORNO 10 COMPACTO GN 1/1 TOUCH+VAPOR	EG1011CTV	50x93x97	15,4	2 IC		400 3F+N	
---	------------------	----------	------	------	--	----------	--

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



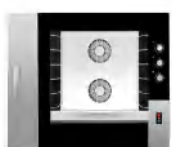
HORNO 20 GN 1/1+AUTOLAVADO	EG2011VL	99x103x192	31	4 IC		400V 3F+N	
-----------------------------------	-----------------	------------	----	------	--	-----------	--

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

Opcional: 2º carro extraible



HORNOS MIXTOS DIRECTOS GAS (GN)



HORNO 5 1/1+VAPOR	GG511V	73x86x80	9	1 IC		220V F+N	
--------------------------	---------------	----------	---	------	--	----------	--

HORNO 7 1/1+ VAPOR	GG711V	73x86x95	13	2 IC		220V F+N	
---------------------------	---------------	----------	----	------	--	----------	--

HORNO 11 1/1+VAPOR	GG1111V	73x86x123	18	3 IC		220V F+N	
---------------------------	----------------	-----------	----	------	--	----------	--

KIT LAVADO AUTOMÁTICO

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



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

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

Admite como opcionales la sonda al corazón y autolavable.

Opcional: 2º carro extraible

SOPORTES



SOPORTE HORNO 4-7 y 11 CON PORTABANDEJAS 73x60x77

Carros y bandejas panadería ver apartado Inox

HORNOS GASTRONOMÍA SERIE STILE

C

COCCIÓN

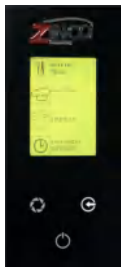
MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES		POTENCIA KW	M	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------------	--	-------------	---	---------	-----

HORNOS MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS



HORNO CHEF 4 1/1	CME4	89x80x60	63x44x33	6,0	1 IC	400 3F+N	
HORNO CHEF 6 1/1	CME6	89x80x72	63x44x49	9,5	1 IC	400 3F+N	
HORNO CHEF 10 1/1	CME10	89x80x98	63x44x71	18,5	1 IC	400 3F+N	
HORNO CHEF 10 2/1 - 201/1	CME102	89x122x98	63x74x71	25,5	1 IC	400 3F+N	

Horno mixto directo, eléctrico, touch. Multifunción: convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento ΔT
Panel touch. Fácil de programar. 60 recetas con 5 fases. 6 velocidades de ventilación. Distancia entre bandejas 70 mm. Admite sustitución de guías para convertirse en panadería.



PANTALLA FULL

KIT PANTALLA FULL (Multicooking+USB+100 recetas)

KIT LAVADO AUTOMÁTICO

KIT Sonda AL CORAZÓN INTERNA

KIT CONTROL DE HUMEDAD

*La función multicooking permite control del tiempo por niveles.

HORNOS MIXTOS DIRECTOS GAS

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



HORNO CHEF 6 1/1	CMG6	89x80x72	63x44x49	12,5	1IC		230 F+N	
HORNO CHEF 10 1/1	CMG10	89x80x98	63x44x71	19,5	1IC		230 F+N	

Horno mixto directo, gas, touch. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento- ΔT
Construido en acero inoxidable 304. Techo y fondo estampados antideformables y esquinas redondeadas. Panel touch. Fácil de programar. 100 recetas con 5 fases. Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación. Distancia entre bandejas 70 mm. Admite sustitución de guías para convertirse en panadería. Enfriamiento y precalentamiento automático. Doble cristal. Autodiagnos con alarmas. Ver Inox.



LAVADO AUTOMÁTICO

KIT PANTALLA FULL (Multicooking+USB+100 recetas)

KIT LAVADO AUTOMÁTICO

KIT Sonda AL CORAZÓN INTERNA

KIT CONTROL DE HUMEDAD

*La función multicooking permite control del tiempo por niveles.

SOPORTES Y COMPLEMENTOS

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




SOPORTE HORNO 4-6-10	SFCH	990€		
SOPORTE HORNO 10 (2/1)	SFCH20	1.090€		
PORTABANDEJAS 4-6-10	PTCM	540€		
PORTABANDEJAS 10 (2/1)	PTCM20	595€		
KIT GUÍAS 6 (60X40)		240€		
KIT GUÍAS 10 (60X40)		320€		



REJILLAS INOX GASTRONORM

GN 2/1 (650x530)			
GN 1/1 (325x530)			

HORNOS MÁXI MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	VOLTAJE	PVP
	HORNO MAXI 20 1/1	MC201E	99x86x195	27,7	400 3F+N
	HORNO MAXI 40 1/1	MC202E	99x119x195	54,7	400 3F+N


*Horno mixto directo, eléctrico. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento Δ T
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 (2º) 20 2/1
KIT GUÍAS 20 (60X40)

CARRO PLATOS 60X285Ø
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 MAXI 20 1/1	MC201G	99x86x195	45,5		230V F+N	
	HORNO MAXI 40 1/1	MC202G	99x119x195	45,5		230V F+N	

*Horno mixto directo, gas. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento Δ T
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 (2º) 20 2/1
KIT GUÍAS 20 (60X40)

CARRO PLATOS 60X285Ø
CARRO PLATOS 102X285Ø
FUNDA TÉRMICA 20 1/1
FUNDA TÉRMICA 40 1/1

FREIDORAS-PLANCHAS-MICROONDAS Y SALAMANDRAS



FREIDORAS CON ELEVACIÓN AUTOMÁTICA DEL CESTO

%



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



FREIDORA AUTOMÁTICA GAS

SUPERFRY GAS

40x90x90

25

230 F+N

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



FREIDORA AUTOMÁTICA ELÉCTRICA

SUPERFRY ELECT

40x90x90

20,3

400 F+N

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

Electrónica con display touch resistivo 20 programas. Programable en tiempo, temperatura, aviso filtrado aceite. Función automática "Eco" para evitar consumo y que el aceite se queme. Sistemas de filtración y lavado automáticos totalmente integrados en el cuerpo de la máquina. Aviso de averías. Rendimiento garantizado superior al 90%. Precisión +- 1° C. Pantalla táctil de 7" con interfaz gráfica de color e iconos interactivos. Conexión USB.

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

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

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

FREIDORAS A GAS



FREIDORA BANCO GAS 8 LIT CUBA LIMPIA	6UFRG08	SI	35x63x29	22,8x28x10	6	-	
--------------------------------------	---------	----	----------	------------	---	---	--

FREIDORA BANCO GAS 8+8 LIT CUBA LIMPIA	6UFRG016	SI	70x63x29	22,8x28x10	6x2	-	
--	----------	----	----------	------------	-----	---	--



FREIDORA MUEBLE GAS 15 LIT	U70FRG13	SI	40x73x90	23x31x12	12	-	
----------------------------	----------	----	----------	----------	----	---	--

FREIDORA MUEBLE GAS 15 + 15 LIT	U70FRG26	SI	80x73x90	23x31x12	12x2	-	
---------------------------------	----------	----	----------	----------	------	---	--

FREIDORAS ELÉCTRICAS



SIN GRIFO

FREIDORA E BANCO 4 L	FPBE4	NO	21x41x32	12x21,5x11	2,2	230 F+N	
----------------------	-------	----	----------	------------	-----	---------	--

FREIDORA E BANCO 7 L	FPBE7C	NO	29x41x32	19x22x11	3,5	230 F+N	
----------------------	--------	----	----------	----------	-----	---------	--



FREIDORA E BANCO 4+4 L	FPBE44	NO	38x41x32	12x21,5x11	2,2x2	230 F+N	
------------------------	--------	----	----------	------------	-------	---------	--

FREIDORA E BANCO 7+7 L	FPBE77C	NO	56x41x37	19x22x11	3,5x2	230 F+N	
------------------------	---------	----	----------	----------	-------	---------	--

Todos los modelos monofásicos están dotados de contactos de seguridad.



CON GRIFO

FREIDORA E BANCO GR 7 L	FPBE7GC	SI	32x53x43	19x22x11	3,5	230 F+N	
-------------------------	---------	----	----------	----------	-----	---------	--

FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7 L II	FPBE7GP	SI	32x53x43	19x22x11	4,5	230 F+N	
---------------------------------------	---------	----	----------	----------	-----	---------	--

FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7 L III	FPBE7GT	SI	32x53x43	19x22x11	4,5	400 3F+N	
--	---------	----	----------	----------	-----	----------	--



FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10 L III	FPBE10GT	SI	38x55x43	25,5x25,5x11	7,5	400 3F+N	
--	----------	----	----------	--------------	-----	----------	--

FREIDORA E BANCO GR 7+7 L	FPBE77GC	SI	62x53x43	19x22x11	3,5x2	230 F+N	
---------------------------	----------	----	----------	----------	-------	---------	--

FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7+7 L II	FPBE77GP	SI	62x53x43	19x22x11	4,5x2	230 F+N	
---	----------	----	----------	----------	-------	---------	--

FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7+7 L III	FPBE77GT	SI	62x53x43	19x22x11	4,5x2	400 3F+N	
--	----------	----	----------	----------	-------	----------	--

FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10+10 L III	FPBE102GT	SI	74x55x43	25,5x25,5x11	7,5x2	400 3F+N	
---	-----------	----	----------	--------------	-------	----------	--

Todos los modelos monofásicos están dotados de contactos de seguridad.



FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 10 LIT	FPME10GT	SI	40x60x103	25,5x25,5x11	7,5	400 3F+N	
---------------------------------------	----------	----	-----------	--------------	-----	----------	--

FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 10+10 L	FPME102GT	SI	80x60x103	25,5x25,5x11	7,5x2	400V 3F+N	
--	-----------	----	-----------	--------------	-------	-----------	--

Mayores producciones ver gama único



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	46,5x22,5x10,5	9	400	3F+N
--------------------------------------	----------------	----	----------	----------------	---	-----	------

FREIDORA BANCO ELECTRICA 30 L	XFPBE30	SI	65x67x37	57x41,5x10,5	18	400	3F+N
--------------------------------------	----------------	----	----------	--------------	----	-----	------

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



FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 16 LIT	XFPME 16	SI	63x60x103	47x25x11	9	400	3F+N
---	-----------------	----	-----------	----------	---	-----	------

FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 30 LIT	XFPME 30	SI	74x65x103	57x44x11	18	400	3F+N
---	-----------------	----	-----------	----------	----	-----	------

Cestas especiales para productos que necesiten gran superficie o para pastelería

MANTENEDOR FRITOS



MANTENEDOR DE FRITOS 1/1 con infrarrojos	MFP11	SI	33x56x40	1/1*65 h	1	230	F+N
---	--------------	----	----------	----------	---	-----	-----

Cuba inferior neutra

FREIDORAS PARA CHURROS



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

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

Construidas en acero inoxidable 304. Homologadas para uso interior.



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

MICROONDAS



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

1 Magnetron. 23 litros. Plato giratorio, ø 27 cm. Dimensiones internas 315x315x200.

4 funciones con 8 opciones. Temporizado hasta 30'. Aviso acústico al finalizar el tiempo impostado.



PROFESIONAL 2/3 ANALOGICO	G1830		49x55 (64)x40		1,4-2,8	230	F+N
----------------------------------	--------------	--	---------------	--	---------	-----	-----

3 niveles de potencia, plato fijo. 20 programas de memoria. 3 fases por programa. Interior y exterior de acero. Luz interior.

Timer de 99 minutos. Estante para 2º nivel en dotación. 2 magnetrones. 30 litros. Dimensiones de la cámara 37x37x22 (19 boca). Apto para cubetas GN 2/3.




PLANCHAS Y BARBACOAS

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


PLANCHAS A GAS

	PLANCHA GAS 40 CON PIEZO 6 mm	PG40	42x47x23	3,2	1 Quemador
	PLANCHA GAS 60 CON PIEZO 6 mm	PG60	62x47x23	6,4	2 Quemadores
	PLANCHA GAS 80 CON PIEZO 6 mm	PG80	82x47x23	9,6	3 Quemadores
	PLANCHA GAS 100 CON PIEZO 6 mm	PG100	102x47x23	9,6	3 Quemadores
	PLANCHA 40 + FUEGO	P4F	82x47x23	4+3,2	1F + Quemador
	PLANCHA 60 + FUEGO	P6F	102x47x23	4+6,4	1F + 2 Quemador
	PLANCHA 80 + FUEGO	P8F	122x47x23	4+9,6	1F + 3 Quemador
	2 FUEGOS Y PLANCHA 60	PG2F	121x47x23	4+6,4+4	2F + 1 Quemador
	Cromado Mod 40 Cromado Mod 60 Cromado Mod 80				
	PLANCHA GAS ANTIADHERENTE 40-10 mm	XPG40C	40x45x31	1x3,4	1 Quemador
	PLANCHA GAS ANTIADHERENTE 60 10 mm	XPG60C	60x45x31	2x2,75	2 Quemador
	PLANCHA GAS ANTIADHERENTE 80 10 mm	XPG80C	80x45x31	3x2,75	3 Quemador
	<i>Plancha cerámica. Disponibles también en versión liso-ranurado.</i>				
	PLANCHAS GAS 60 CROMO - 15 mm (50 mc)	PPIG60C	62x51x31	6,2	placa 55X40 (2 q)
	PLANCHAS GAS 80 CROMO - 15 mm (50 mc)	PPIG80C	82x51x31	9,3	placa 75X40 (3 q)

PLANCHAS ELÉCTRICAS

	PLANCHA ELECTRICA 40-6 mm	XPE46	40x45x23	3 230V 1N	Plancha 39x40
	PLANCHA ELECTRICA 60-6 mm	XPE66	60x45x23	5 230V 1N	Plancha 59x40
	PLANCHAS ELÉCTRICAS 80-6 mm	XPE86	80x45x23	6 230V 1N	Plancha 79x40
	<i>Disponibles en revestimiento cerámico de 6-10 y 15 mm.</i>				
	PLANCHA ELECTRICA 60 ACERO 15 mm	PPIE60	61x53x31	4 230V 1N	Plancha 55x40 (2 q)
	PLANCHA ELECTRICA 80 ACERO 15 mm	PPIE80	81x53x31	6 230V 1N	Plancha 75x40 (3 q)
	PLANCHA ELECT. 60 CROMO 15 mm (50 mc)	PPIE60C	61x53x31	4 230V 1N	Plancha 55x40 (2 q)
	PLANCHA ELECT. 80 CROMO 15 mm (50 mc)	PPIE80C	81x53x31	6 230V 1N	Plancha 75x40 (3 q)

BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA

	BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 35	BCG35	38x46x24	7	1 válv/2 quem
	BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 60	BCG60	62x46x24	14	2 válv/4 quem
	BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 90	BCG90	92x46x24	21	3 válv/6 quem
	<i>Incluyen en dotación 1, 2 ó 3 bolsas de piedra volcánica, respectivamente. Vida útil 6+6 meses Aprox. Parrilla pavonada (inox opcional).</i>				

AUXILIARES DE COCINA

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES EXT/INT	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
---------	--------	---------------------	-------------	---	---------	-----

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.



SALAMANDRA TECHO MÓVIL ELÉCTRICA **OSE/45M** 45x45x47 2,2 2,2 230V F+N

Construida en acero inox AISI 304. Resistencias de alto rendimiento de tungsteno.

HORNILLOS Y PAELLEROS



COCINA 1 F TOP

CMF1

42x47x23

4x1

4

COCINA 2 F TOP

CMF2

82x47x23

4x2

8

COCINA 3 F TOP

CMF3

122x47x23

4x3

12



ENCIMERA 1F

6PFBG01

35x65x29

4,5

4,5

ENCIMERA 2F

6PFBG02

70x65x29

4,5x2

9

Disponible también 2F con bajo libre. Ver Stile 700.



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.

OTROS AUXILIARES

Ver apartado cafetería y buffet respectivamente



650 ÚNICO

Único en combinar la producción con el espacio y el diseño

Prestaciones de gama 700 para espacios reducidos.

Amplia superficie de trabajo 350 mm y 700.

Construida íntegramente en acero inoxidable 304 18/10.



COMBI

Cocción y conservación en un espacio muy reducido.

Cómodo y práctico.

650 ÚNICO

(ANCHO ESPECIAL 35/70)

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



2 F TOP (parrilla inox)

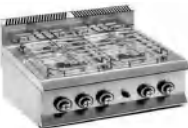
6UCBG02

35x63x29

6+3,5

9,5

Encendido automático.



4 F TOP (parrilla inox)

6UCBG04

70x63x29

2x6+2x3,5

19

Encendido automático.

Quemadores de 90mm y 120 mm de ø. Grifos con válvulas de seguridad por termocopia.

Encimera de gas, estampada con anti-derbordamiento. Encendido automático del quemador opcional.



FRY TOP GAS 35 LISO

6UFTG35L

35x63x29

6

6

Plancha 34x51

FRY TOP 35 LISO CROMO

6UFTG35LC

35x63x29

6

6

Plancha 34x51

Opcional peto antisalpicaduras

Plancha en acero especial de 34x51x12

Quemadores de llama esterilizada y grifo termostático que regula la temperatura hasta 300°. Encendido piezoeléctrico.



FRY TOP GAS 70 LISO

6UFTG70L

70x63x29

6 + 6

12

Plancha 69x51

FRY TOP GAS 70 LISO CROMO

6UFTG 70 LC

70x63x29

6 + 6

12

Plancha 69x51

FRY TOP GAS 70 LISO-RIZADO

6UFTG70LR

70x63x29

6 + 6

12

Plancha 69x51

Opcional peto antisalpicaduras

Plancha en acero especial de 69x51x1,2

Quemadores de llama esterilizada y grifo termostático que regula la temperatura hasta 300°. Encendido piezoeléctrico.



FREIDORA GAS 8 LIT TOP

6UFRG08

35x63x29

6

6



FREIDORA GAS 8+8 LIT TOP

6UFRG16

70x63x29

6 + 6

12

Quemadores fuera de la cuba. "Cuba limpia" estampada. Regulación termostática de la temperatura mediante válvula de seguridad, piloto termocopia y termostato de seguridad. Encendido automático del piloto.



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



2 PLACAS TOP

6UCTEMO2

35x63x29

2x2

4

230V F+N



4 PLACAS TOP

6UCTEMO4

70x63x29

4x2

8

230V F+N

Placas en fundición de 180 mm ø. Encimera estampada. conmutador de 6 posiciones.



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



FRY TOP ELECT 35 LISO

6UFTE35ML

35x63x29

3,6

3,6

230V F+N

FRY TOP ELECT 35 LISO CROMO

6UFTE35MLC

35x63x29

3,6

3,6

230V F+N

Opcional peto antisalpicaduras

Plancha en acero especial de 34x51x1,2.



FRY TOP ELECTRIC 70 LISO

6UFTE70ML

70x63x29

3,6+3,6

7,2

230V F+N

FRY TOP ELECTRIC 70 LISO CROMO

6UFTE70MLC

70x63x29

3,6+3,6

7,2

230V F+N

FRY TOP ELECTRIC 70 LISO-RIZADO

6UFTE70MLR

70x63x29

3,6+3,6

7,2

230V F+N

Opcional peto antisalpicaduras

Plancha en acero especial de 69x51x1,2. Resistencias blindadas. Alcanza 300°. Cuentan con regulación termostática de la temperatura.

650 ÚNICO

(ANCHO ESPECIAL 35/70)

C

COCCIÓN



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



FREIDORA ELECT 8 L TRI TOP	6UFRE08	35x63x29	6,5	6,5	400V 3F+N	
----------------------------	---------	----------	-----	-----	-----------	--



FREIDORA ELEC 8+8 LIT TRIF TOP	6UFRE16	70x63x29	6,5+6,5	13	400V 3F+N	
--------------------------------	---------	----------	---------	----	-----------	--

Resistencia blindada giratoria en modelo trifase y extraible en monofase. Cubas estampadas y grifo de vaciado por espera. Regulación termostática



MANTENEDOR DE FRITOS	6USPE35	35x63x29	0,8	0,8	230V F+N	
----------------------	---------	----------	-----	-----	----------	--



INFRARROJOS SUPERIOR	6UIN40		0,15	0,15	230V F+N	
----------------------	--------	--	------	------	----------	--

CUBA GN 2/3 con resistencia blindada. De 30°C a 90 °C. Calor superior con resistencia de cerámica refractaria.



BAÑO MARIA	6UBME35	35x63x29	0,8	0,8	230V F+N	
------------	---------	----------	-----	-----	----------	--

CUBA GN 3/4 (h=150) De 30°C a 90 °C. Resistencia adhesiva en el fondo exterior de la cuba.



CUECEPASTAS 12 LITROS	6UCPE12	35x63x29	4,5	4,5	400V 3F+N	
-----------------------	---------	----------	-----	-----	-----------	--

Resistencia fuera de la cuba. Cuba GN 2/3. Capacidad 15 litros, 4 x 1/6. No incluye cestas. 3 posiciones de calor. Grifo de carga en el interior de la cuba. Grifo de vaciado

NEUTROS Y SOPORTES



MESA DE APOYO 35	6UEN35	35x63x29				
------------------	--------	----------	--	--	--	--

MESA 35 CON CAJON	6UEN35C	35x63x29				
-------------------	---------	----------	--	--	--	--



SOPORTE DE APOYO 35	6USU-35C	35x52x62				
---------------------	----------	----------	--	--	--	--

SOPORTE DE APOYO 70	6USU-70C	35x52x62				
---------------------	----------	----------	--	--	--	--



ARMARIO CON PUERTA 35	6UMP35	35x52x62				
-----------------------	--------	----------	--	--	--	--

ARMARIO CON PUERTA 70	6UMP70	70x52x62				
-----------------------	--------	----------	--	--	--	--



MESAS FRÍAS h = 65 VER APARTADO FRÍO

OPCIONALES

Rasqueta Fry Top Liso
Rasqueta Fry Top Ranurado
Parrilla horno 1/1, bandeja horno inox 1/1 (20) ver en Alimentación

OPCIONALES

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



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

ÚNICO EN COMBINAR LA TRADICIÓN CON LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS

ÚNICO en prestaciones



COCINAS A GAS SOBRE HORNO ESTÁTICO O VENTILADO

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

Grifos con válvula de seguridad y termocopia.

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

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

Encendido automático del quemador por pila, opcional.

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



700 ÚNICO-EVOLVE

La tradición adaptada a las nuevas tecnologías

Parrillas de fundición o inoxidables.

Amplia superficie de trabajo
400-800 y 1200.

Elevadas prestaciones.

Construida en Inox 18/10 304

Pies regulables en altura.



CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS

2 modelos mueble.

Modularidad 400mm.

Versión gas y eléctricos.

Cubas GN 1/1 en acero inox AISI 316.

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

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

Presostato de seguridad.

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

4 modelos mueble.

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

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

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

Vaciado del aceite mediante grifo de esfera

Cubeta de recogida en acero inox.

FRYTOP A GAS Y ELÉCTRICOS DE ALTO RENDIMIENTO

6 modelos de mueble.

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

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

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



700 ÚNICO-EVOLVE POTENCIADAS



**POTENCIA Y ÓPTIMAS PRESTACIONES
A UN PRECIO MUY INTERESANTE**



700 ÚNICO-EVOLVE POTENCIADAS

COMBINABLE CON GAMA UNICO Y STILE

C

COCCIÓN

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



ENCIMERA 2 F POTENCIADA	E70TCG02	40x73x29	2x10	20			
--------------------------------	-----------------	----------	------	----	--	--	--



ENCIMERA 4 F POTENCIADA	E70TCG04	80x73x29	4x10	40			
--------------------------------	-----------------	----------	------	----	--	--	--



ENCIMERA 6 F POTENCIADA	E70TCG06	120x73x29	6x10	60			
--------------------------------	-----------------	-----------	------	----	--	--	--

Parrillas de fundición. Quemadores dobles valvulados con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.



COCINA 2 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E70CBG02	40x73x90	2x10	20			
---	-----------------	----------	------	----	--	--	--



COCINA 4 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E70CBG04	80x73x90	4x10	40			
---	-----------------	----------	------	----	--	--	--



COCINA 6 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E70CBG06	120x73x90	6x10	60			
---	-----------------	-----------	------	----	--	--	--

Parrillas de fundición. Quemadores dobles valvulados con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.



COCINA 4 F + HORNO GAS 2/1 POTENCIADA	E70CBG14	80x73x90	4x10 + 7,7	47,7			
--	-----------------	----------	------------	------	--	--	--

Dimensiones del horno: 56x65x30 GN 2/1. Regulación de la temperatura termostática del horno de 100° a 300°C. Parrillas de fundición. Quemadores dobles valvulados con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.



COCINA 6 F + HORNO MAXI POTENCIADA	E70CBG16XL	120x73x90	6x10+9,2	69,2			
---	-------------------	-----------	----------	------	--	--	--

Dimensiones del horno: 97x65x36 GN 3/1. Regulación de la temperatura termostática del horno de 100° a 300°C. Parrillas de fundición. Quemadores dobles valvulados con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.

OPCIONALES

- Chimenea a juego con estética Stile (40) + 2 mandos
- Chimenea a juego con estética Stile (80) + 4 mandos
- Chimenea a juego con estética Stile (120) + 6 mandos

SOPORTES ENCIMERAS VER GAMA 700 STILE

PUERTAS Y DEMÁS OPCIONALES VER GAMA 700 ÚNICO

700 ÚNICO EVOLVE

(COMBINABLE CON GAMA STILE)



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



FRY TOP GAS 40 LISO

U70FTG40L

40x73x90

7

7

Opcional peto anti salpicaduras

Dimensiones plancha en acero: 360x570x120. Puertas opcionales. 2 quemadores x mando permite alcanzar más de 300°C.

Disponible también en versión top. Consultar plazos. Dotada de válvula termostática con seguridad. Encendido piezoeléctrico.



FRY TOP GAS 80 LISO

U70FTG80L

80x73x90

7 + 7

14

FRY TOP GAS 80 LR

U70FTG80LR

80x73x90

7 + 7

14

Opcional peto anti salpicadura

Dimensiones plancha en acero: 755x570x120. 2 quemadores x mando permite alcanzar más de 300°C. Puertas opcionales.

Disponible también en versión top. Consultar plazos. Dotada de válvula termostática con seguridad. Encendido piezoeléctrico.



FREIDORA GAS 15 LIT

U70FRG13

40x73x90

12

12

FREIDORA GAS 15 + 15 LIT

U70FRG26

80x73x90

12 + 12

24

Intercambiador de calor en el interior de la cuba. Regulación termostática de la temperatura. Encendido piezoeléctrico.

En dotación 1 cubeta recoge-aceite x máquina + cestos

Dimensiones de la cuba: 240x345x266 (22 lit)



CUECEPASTAS GAS 35

U70CPG35

40x73x90

10,5

10,5

Cuba GN 1/1. 35 lit en inox AISI 316. Quemadores en acero y grifo valvulado. Grifo de carga en el interior de la cuba. Grifo de vaciado.

Incluye falso fondo para cestas, en inox. Cestos no incluidos. Puertas de serie.



MÁQUINA

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



FRY TOP ELECT 40 LISO

U70FTE40L

40x73x90

4,8

4,8

400V 3F+N

Opcional peto anti salpicaduras

Dimensiones plancha en acero: 360x570x120. Resistencias blindadas.

Termostato de seguridad con rearme manual. Versión Cromo ver gama Stile.



FRY TOP ELECT 80 LISO

U70FTE80L

80x73x90

9,6

9,6

400V 3F+N

FRY TOP ELECT 80 LR

U70FTE80LR

80x73x90

9,6

9,6

400V 3F+N

Opcional peto anti salpicaduras

Dimensiones plancha en acero: 755x570x120. Resistencias blindadas.

Termostato de seguridad con rearme manual. Versión Cromo ver gama Stile.



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



FREIDORA ELECTRICA 15 LIT **U70FRE13** 40x73x90 12 12 400V 3F+N

FREIDORA ELECTRICA 15 + 15 LIT **U70FRE26** 80x73x90 12+12 24 400V 3F+N

Resistencias giratorias blindadas con regulación de termostática de la temperatura.

En dotación 1 cubeta recoge-aceite x máquina + cestos

Dimensiones de la cuba: 240x345x266. (22 lit.).



CUECEPASTAS ELEC 35 **U70CPE35** 40x73x90 9 9 400V 3F+N

Cuba GN 1/1. 35 lit. GN Inox Aixi 316. Resistencias exteriores a la cuba en TUNGSTENO. Incluye falso fondo para cestas en el fondo de la cuba. Cestos no incluidos. Puertas de serie.

Grifo de carga en el interior de la cuba. Grifo de vaciado. 3 posiciones de potencia.



NEUTRO 40 BAJO LIBRE **70EN/40** 40x73x90

NEUTRO 80 BAJO LIBRE **70EN/80** 80x73x90

OPCIONALES

Chimenea alta (40)

Chimenea alta (80)

Chimenea alta (120)

Puerta 40 (espec derecha/izquierda) PR40

Kit puerta 80 (2) PR80

Kit puerta 120 (3) PR120

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 (especific dcha/izq) h=215

Cestos cuecepastas 1/6 redondo h=215

Bandejas horno - cubetas y tapas: Ver apartado alimentación.

OPCIONALES

Parrilla horno 2/1

GCF9/7

Parrilla horno maxi

GCFM9/7

Plancha 1 fuego lisa

PAL7IF

Rasqueta Fry top liso = Style

RAS L

Rasqueta Fry top ranurado = Style

RAS R

Cesta grande freidora 13 LIT

CF 13 220x300x120

Cesta media freidora 13 LIT

CMF 13 110x300x120

Cubeta recoge aceite

BROU7 100x300x120

Reducción

RID9-7



STILE 700 NACE DE LA EXPERIENCIA



COCINAS A GAS

16 modelos (13 de mueble y 3 top)

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

Potencia

de 4,5 y 6,5 kw

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

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

Los de gas, con quemador en acero inox.

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

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



COCINAS ELÉCTRICAS

Encimera con placas de fundición, vitrocerámica o inducción

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

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



ELEMENTOS TOP

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



700 STILE

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

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



FREIDORA DE ALTO RENDIMIENTO

Con gestión electrónica que garantiza alta producción y excelente fritura.



FREIDORAS A GAS CON QUEMADOR EXTERNO A LA CUBA

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



FRY TOPS POTENCIADOS

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



SARTENES Y MARMITAS

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



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



COCINA 2 F TOP	70TCG2	40x73x27	7+4,5	11,5		
-----------------------	---------------	----------	-------	------	--	--

COCINA 4 F TOP	70TCG4	80x73x27	2x7+2x4,5	23		
-----------------------	---------------	----------	-----------	----	--	--

COCINA 6 F TOP	70TCG6	120x73x27	3x7+3x4,5	34,5		
-----------------------	---------------	-----------	-----------	------	--	--



COCINA 2 F BAJO LIBRE	70CBG02	40x73x90	7+4,5	11,5		
------------------------------	----------------	----------	-------	------	--	--

COCINA 4 F BAJO LIBRE	70CBG04	80x73x90	2x7+2x4,5	23		
------------------------------	----------------	----------	-----------	----	--	--

COCINA 6 F BAJO LIBRE	70CBG06	120x73x90	3x7+3x4,5	34,5		
------------------------------	----------------	-----------	-----------	------	--	--

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



COCINA 2 F - 80 BAJO LIBRE	70/6PFBG02	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 recoge grasas



COCINA 4 F + HORNO	70CBG14	80x73x90	2x6,7+2x4,5+7,7	30,7		
---------------------------	----------------	----------	-----------------	------	--	--



COCINA 6 F + HORNO CENTRO	70CBG16	120x73x90	3x6,7+3x4,5+7,7	42,2		
----------------------------------	----------------	-----------	-----------------	------	--	--

COCINA 6 F + HORNO + ARMARIO	70CBG26	120x73x90	3x6,7+3x4,5+7,7	42,2		
-------------------------------------	----------------	-----------	-----------------	------	--	--

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.



6 F + HORNO MAXI	70CBG16XL	120x73x90	3x6,7+3x4,5+9,2	43,7		
-------------------------	------------------	-----------	-----------------	------	--	--

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.



PALASTRO TOP	70TTG80	80x73x27	11,7	11,7		
---------------------	----------------	----------	------	------	--	--



PALASTRO BAJO LIBRE	70TPG00	80x73x90	11,7	11,7		
----------------------------	----------------	----------	------	------	--	--










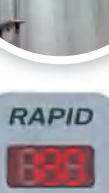

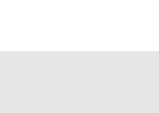
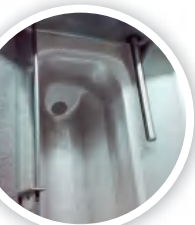

PALASTRO CON HORNO	70TPG10	80x73x90	11,7+7,7	19,4		
---------------------------	----------------	----------	----------	------	--	--

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	70TPG22	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	70TCBO1W	40x73x27	12	12		
	COCINA WOK	70CBGO1W	40x73x90	12	12		
	<i>Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.</i>						
	CUECEPASTAS 30 L MUEBLE	70CPG30	40x73x90	10	10		
	CUECEPASTAS 60 L MUEBLE	70CPG60	80x73x90	10+10	20		
	<i>Puertas de serie. Cestos nos incluidos en dotación. Quemadores externos a la cuba. Cubas GN 2/3, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.</i>						
	ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS	70ACE20A					
	FREIDORA 45 L MUEBLE	70FPG45	80x73x90	28	28		
	<i>Especial para "cachopos", pastelería y cualquier alimento que precisa de más superficie y menos profundidad.</i>						
	FREIDORA 13 LIT MUEBLE	70FRG13	40x73x90	12	12		
	FREIDORA 17 LIT MUEBLE	70FRG17	40x73x90	17	17		
	<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.</i>						
	FREIDORA 8+8 LIT MUEBLE (2 CUBAS)	70FRG16	40x73x90	6+6	12		
	<i>Especial para espacios reducidos. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.</i>						
	FREIDORA 13+13 LIT MUEBLE	70FRG26	80x73x90	12+12	24		
	FREIDORA 17+17 LIT MUEBLE	70FRG34	80x73x90	17+17	36		
	<i>En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.</i>						
	FREIDORA CUBA LIMPIA 13 LIT	70FRG13VP	40x73x90	12	12	230V F+N	
	<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.</i>						
	FREIDORA CUBA LIMPIA 17 LIT	70FRG17VP	40x73x90	16	16	230V F+N	
	FREIDORA CUBA LIMPIA 13+13 LIT	70FRG26VP	80x73x90	12+12	24	230V F+N	
	FREIDORA CUBA LIMPIA 17+17 LIT	70FRG34VP	80x73x90	16+16	32	230V F+N	
	<i>En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-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.</i>						
	FREIDORA RAPIDA 17 LIT	70FRG17R	40x73x90	18	18		
	FREIDORA RAPIDA 45 LIT	70FPG45R	80x73x90	28	28		
	<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.</i>						
	FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT	70FRG34R	80x73x90	18+18	36		
	<i>En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control electrónico. Precisión +/- 1°C. Aconsejada para locales que precisen de mucha producción. Sistema "Melting" que alarga la vida del aceite.</i>						

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



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	FRY 40 L TOP	70TFGL	40x73x27	7	7	
	FRY 40 R TOP	70TFGR	40x73x27	7	7	
	FRY 80 L TOP	70TFGLL	80x73x27	7+7	14	
	FRY 80 LR TOP	70TFGLR	80x73x27	7+7	14	
	FRY 120 L TOP	70FTG12L	120x73x27	7+7+7	21	
	FRY 120 LR TOP	70FTG12LR	120x73x27	7+7+7	21	



	FRY 40 L BAJO LIBRE	70FTG40L	40x73x90	7	7	
	FRY 40 R BAJO LIBRE	70FTG40R	40x73x90	7	7	
	FRY 80 L BAJO LIBRE	70FTG80L	80x73x90	7+7	14	
	FRY 80 LR BAJO LIBRE	70FTG80LR	80x73x90	7+7	14	
	FRY 120 L BAJO LIBRE	70FTG12L	120x73x90	7+7+7	21	
	FRY 120 LR BAJO LIBRE	70FTG12LR	120x73x90	7+7+7	21	



OPCIONAL CROMO 40 510€ OPCIONAL CROMO 80 815€ OPCIONAL CROMO 120

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



	BARBACOA 40 TOP PIEDRA L	70TGG40	40x73x27	9,3	9,3	
	BARBACOA 80 TOP PIEDRA L	70TGG80	80x73x27	9,3+9,3	18,6	



	BARBACOA 40 P LAVICA MUEBLE	70GLG40	40x73x90	9,3	9,3	
	BARBACOA 80 P LAVICA MUEBLE	70GLG80	80x73x90	18,6	18,6	

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



	GRILL RADIANTE CON AGUA 40	70GRG40	40x73x90	10	10	
	GRILL RADIANTE CON AGUA 80	70GRG80	80x73x90	10+10	20	
	GRILL RADIANTE CON AGUA 120	70GRG120	120x73x90	10+10+10	30	

Reduce la emisión de humo y son especiales para el pescado. Dotación de serie parrilla de pescado. Cuba contenedora de agua, con grifo de carga. Quemadores en inox Aisi 304



	SARTEN BASCULANTE 55 L	70BRG50I	80x73x90	12	12	
--	------------------------	----------	----------	----	----	--

Abatimiento automático










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



	MARMITA INDIRECTA 60 L	70PQG50I	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 INDUCCIÓN 2	70TCE2I	40x73x27	2x3,5	7	400V 3F+N
	COCINA INDUCCIÓN 4	70TCE4I	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.</i>						
	COCINA VITRO 2 PLACAS TOP	70TCE2V	40x73x27	1,8+2,5	4,3	400V 3F+N
	COCINA VITRO 4 PLACAS TOP	70TCE4V	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.</i>						
	COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE	70CTE02	40x73x90	2,6x2	5,2	400V 3F+N
	COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE	70CTE04	80x73x90	2,6x4	10,4	400V 3F+N
	COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE	70CTE06	120x73x90	2,6x6	15,6	400V 3F+N
	COCINA 4 PLACAS+ HORNO	70CTE14	80x73x90	2,6x4+5,5	15,9	400V 3F+N
	COCINA 6 PLACAS+ HORNO Y ARMARIO	70CTE16	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 WOK TOP DE INDUCCIÓN 5	70CIE11WT	40x90x27	5	5	400V 3F+N
	COCINA WOK TOP DE INDUCCIÓN 8	70CIE011WT	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 13 TOP	70TFRE13	40x73x27	12	12	400V 3F+N
	FREIDORA 13 LIT ELEC MUEBLE	70FRE13	40x73x90	12	12	400V 3F+N
	FREIDORA 17 LIT ELEC MUEBLE	70FRE17	40x73x90	17	17	400V 3F+N
<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencias giratorias en todos los modelos</i>						
	FREIDORA 8+8 LIT ELEC MUEBLE	70FRE16	40x73x90	7x2	14	400V 3F+N
<i>Especial para espacios reducidos. Resistencias giratorias.</i>						
	FREIDORA 13+13 LIT ELEC MUEBLE	70FRE26	80x73x90	12x2	24	400V 3F+N
	FREIDORA 17+17 LIT ELEC MUEBLE	70FRE34	80x73x90	12x2	34	400V 3F+N
<i>En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencias giratorias</i>						
	FREIDORA RAPIDA 17 LIT*	70FRE17R	40x73x90	16,5	16,5	400V 3F+N
	FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT*	70FRE34R	80x73x90	16,5x2	33	400V 3F+N
<i>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 + 1 cubeta recoge-aceite</i>						

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



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
FRY 40 L BAJO LIBRE	70FTE40L	40x73x90	4,8	4,8	400V 3F+N	
FRY 40 R BAJO LIBRE	70FTE40R	40x73x90	4,8	4,8	400V 3F+N	
FRY 80 L BAJO LIBRE	70FTE80L	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY 80 LR BAJO LIBRE	70FTE80LR	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY 120 L BAJO LIBRE	70FTE12L	120x73x90	15	14,4	400V 3F+N	
FRY 120 LR BAJO LIBRE	70FTE12LR	120x73x90	15	14,4	400V 3F+N	
FRY 40 L TOP	70TFEL	40x73x27	4,8	4,8	400V 3F+N	
FRY 40 R TOP	70TFER	40x73x27	4,8	4,8	400V 3F+N	
FRY 80 L TOP	70TFELL	80x73x27	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY 80 LR TOP	70TFELR	80x73x27	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY 120 L TOP	70TFE12L	120x73x27	15	15	400V 3F+N	
FRY 120 LR TOP	70TFE12LR	120x73x27	15	15	400V 3F+N	



OPCIONAL CROMO 40

OPCIONAL CROMO 80

OPCIONAL CROMO 120

Incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto anti salpicaduras soldado. Dimensiones de la placa 360x570x120 en modelo 40, 755x570x120 en modelo 80. y 1150x570x120 en modelo 120.



CUECEPASTAS 30 L MUEBLE	70CPE30A	40x73x90	7	7	400V 3F+N	
CUECEPASTAS 60 L MUEBLE	70CPE60A	80x73x90	14	14	400V 3F+N	

ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS

70ACE20A

Cestos no incluidos en dotación. Resistencia externa a la cuba. Cubas GN 2/3, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Puertas de serie.



BAÑO M 40 BAJO LIBRE GN 1/1	70BME40	40x73x90	1	1	230V F+N	
BAÑO M 80 BAJO LIBRE GN 2/1	70BME80	80x73x90	2	2	230V F+N	
BAÑO M 40 TOP GN 1/1	70TBE40	40x73x27	1	1	230V F+N	
BAÑO M 80 TOP GN 2/1	70TBE80	80x73x27	2	2	230V F+N	

Cubetas no incluidas en precio



MANTENEDOR PATATA TOP GN 1/1	70TSPE40	40x73x27	0,8	0,8	230V F+N	
MANTENEDOR PATATA GN 1/1	70SPE40	40x73x90	0,8	0,8	230V F+N	

Resistencia exterior cuba.

INFRA ROJO SUPERIOR

INF35/40 (VER GAMA 650)



SARTÉN BASCULANTE 50 L	70BRE50I	80x73x90	8,7	8,7	400V 3F+N	
------------------------	----------	----------	-----	-----	-----------	--

ABATIMIENTO AUTOMÁTICO

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



MARMITA INDIRECTA 60 L	70PQE50I	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		KW	PVP
		MÁQUINA	CÁMARA		
	FREGADERO	70EN/50V	50x73x90		
	<i>Dimensiones cuba 40x40x251</i>				
	NEUTRO 20 BAJO LIBRE	70EN/20	20x73x90		
	NEUTRO 30 CON CAJON Y BAJO LIBRE	70EN/30C	30x73x90		
	NEUTRO 40 BAJO LIBRE	70EN/40	40x73x90		
	NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE	70EN/40C	40x73x90		
	NEUTRO 60 BAJO LIBRE	70EN/60C	60x73x90		
	NEUTRO 80 BAJO LIBRE	70EN/80	80x73x90		
	NEUTRO 80 CON CAJON Y BAJO LIBRE	70EN/80C	80x73x90		
	NEUTRO 40 TOP	70TEN/40	40x73x27		
	NEUTRO 40 TOP CON CAJON	70TEN/40C	40x73x27		
	NEUTRO 80 TOP 7	70TEN/80	80x73x27		
	NEUTRO 80 TOP 7 CON CAJON	70TEN/80C	80x73x27		
	SOPORTE 40	70MT40	40x69x64		
	SOPORTE 80	70MT80	80x69x64		
	PUENTE 120	SSP 120	120		
	PUENTE 160	SSP160	160		

OPCIONALES

Plancha 1 fuego lisa	PAL71F
Plancha 1 fuego rizada	PAR71F
Rasqueta Fry top (especific liso o ranurado)	RAS L
Rejilla reductora inox	RID 9/7
Parrilla "V" para carne 380x 435 (grill) 1/2 módulo	
Parrilla "O" para pescado 380x 435 (grill) 1/2 módulo	
Piedra lávica (9 kg)	
Parrilla horno 2/1	GCF9/7
Parrilla horno maxi (974x645)	GCFM9/7
Puerta 40	PR 40
KIT Puerta 80	PR 80
KIT Puerta 120	PR 120
Cesto marmita 60 lit (diam 360 x 405 h)	CP 051

OPCIONALES

Cesta freidora 8 LIT	CF 8	(120x300x120)
Cesta media freidoras 13 LIT	CMF13	(100x300x120)
Cesta grande freidoras 13 LIT	CF13	(220x300x120)
Cesta media freidoras 13 LIT C.L.	CMF13VP	(113x315x120)
Cesta grande 13VP CUBA LIMP.	CF13VP	(215x300x120)
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

4,5	7	4,5	4,5	7	4,5
7	4,5	7	7	4,5	7

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

900 EVOLVE POTENCIADAS



**POTENCIA Y ÓPTIMAS PRESTACIONES
A UN PRECIO MUY INTERESANTE**



900 EVOLVE POTENCIADAS

***COMBINABLE CON GAMA STILE

C

COCCIÓN

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	ENCIMERA 2 F POTENCIADA	E80TCG02	40x90x29	2 x 10	20		
	ENCIMERA 4 F POTENCIADA	E80TCG04	80x90x29	4 x 10	40		
	ENCIMERA 6 F POTENCIADA	E80TCG06	120x90x29	6 x 10	60		
	<i>Parrillas de fundición. Quemadores valvuladas con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.</i>						
	COCINA 2 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E80CBG02	40x90x90	2 x 10	20		
	COCINA 4 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E80CBG04	80x90x90	4 x 10	40		
	COCINA 6 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E80CBG06	120x90x90	6 x 10	60		
	<i>Parrillas de fundición. Quemadores valvuladas con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.</i>						
	COCINA 4 F + HORNO GAS 2/1 POTENCIADA	E80CBG14	80x90x90	4 x 10 + 7,7	47,7		
	<i>Dimensiones del horno: 56x65x30 GN 2/1. Regulación de la temperatura termostática del horno de 100° a 300°. Parrillas de fundición. Quemadores valvuladas con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.</i>						
	COCINA 6 F + HORNO GAS MAXI POTENCIADA	E80CBG16XL	120x90x90	6 x 10 +9,2	69,2		
	<i>Dimensiones del horno: 97x65x36 GN 3/1. Regulación de la temperatura termostática del horno de 100° a 300°. Parrillas de fundición. Quemadores valvuladas con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.</i>						

OPCIONALES

- Chimenea a juego con estética Stile (40) + 2 mandos
- Chimenea a juego con estética Stile (80) + 4 mandos
- Chimenea a juego con estética Stile (120) + 6 mandos

SOPORTES ENCIMERAS VER GAMA 900STILE

PUERTAS Y DEMÁS OPCIONALES VER GAMA 980 STILE

COCINAS A GAS

Con posibilidad de potenciar todos sus fuegos, hasta 9 Kw. Quemadores superiores en fundición con repartellama de latón, de doble corona. Potencia de 4,5 y 6,5 kw. Grifo valvulado, con llama piloto, para el encendido del quemador

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

Los de gas, con quemador en acero inox. Regulación termostática de la temperatura de 100°C a 340°C, mediante válvula de seguridad y termocopia. Encendido electrónico del piloto mediante pila.

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



INDUCCIÓN

Plano de cristal de 6 mm. 2 ó 4 zonas de cocción independientes, con campo inductivo de 220 mm de diámetro. Potencia 3,5 Kw finamente regulada a través de un regulador de energía. Sistema de detección automática de la cacerola (con fondo ferrítico y diámetro mínimo de 14 cm. El sistema por inducción consigue reducir sensiblemente los tiempos de calentamiento y tiene un rendimiento energético muy elevado.



C-46



FREIDORAS ELECTRÓNICAS

Regulación precisa de la temperatura del aceite (+/-1°C), que permite una rápida recuperación de la temperatura al introducir la carga, gracias a la inmediata reactivación de la fuente de calentamiento



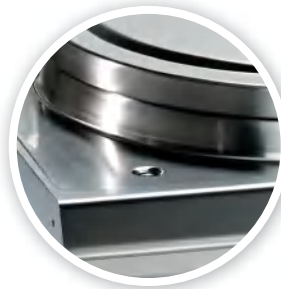
GRILLS RADIANTES

Intercambiadores de calor "cúpula" en acero inox AISI 304, colocados sobre la fuente de calor. La transmisión del calor viene por irradiación. Cuba contenedora de agua, con grifo de carga para la cocción delicada. Exclusión del agua en la cubeta para cocciones más secas.

La originalidad de tener las mismas dimensiones frontales en las gamas Stile 980 y stile 700 permite obtener combinaciones extremadamente funcionales

980 STILE

Amplia superficie de trabajo 400, 800 y 1200.
Elevadas prestaciones.
Gama muy amplia Top y Mueble.



MARMITA

Fondo en acero AISI 316. Grifo de vaciado frontal, en latón cromado de 1 1/2" con asa atérmica

Modelo indirecto dotado de cámara con agua, para cocciones de cantidades reducidas y de alimentos que puedan pegarse al fondo y a las paredes.

Visualización de la presión de la cámara mediante manómetro. Grupo de seguridad con válvula tarada a 0,5 bar. Grifo para la reposición del agua de la cámara y Grifo de llenado de la cuba en latón cromado.

FREIDORA DE ALTO RENDIMIENTO

Con gestión electrónica que garantiza alta producción y excelente fritura.



CUECEPASTAS

Cuba en acero inox. especial anticorrosión (AISI 316). Puertas y Cestas incluidas en dotación. Dispositivo de nivel para el almidón. Grifo de carga y vaciado. Quemadores y resistencias en acero inox.



SARTEN BASCULANTE

Tapa con bisagra trasera equilibrada con muelle. Basculación manual de la cuba mediante volante atérmico y tornillo sinfín. Fondo termodifusor de gran espesor, en hierro o en acero inox AISI 304. Grifo para la carga del agua

980 STILE

(DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90)

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP
	COCINA 2 F TOP	80TCG2	40x90x27	10+4,5	14,5	
	COCINA 4 F TOP	80TCG4	80x90x27	2x10+2x4,5	29	
	COCINA 6 F TOP	80TCG6	120x90x27	3x10+3x4,5	43,5	
	COCINA 2 F BAJO LIBRE	80CBG02	40x90x90	10+4,5	14,5	
	COCINA 4 F BAJO LIBRE	80CBG04	80x90x90	2x10+2x4,5	29	
	COCINA 6 F BAJO LIBRE	80CBG06	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.</i>						
	COCINA 4 F + HORNO	80CBG14	80x90x90	2x10+2x4,5+7,7	36,7	
	COCINA 6 F + HORNO CENTRO	80CBG16	120x90x90	3x10+3x4,5+7,7	51,2	
	COCINA 6 F + HORNO + ARMARIO	80CBG26	120x90x90	3x10+3x4,5+7,7	51,2	
<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.</i>						
	COCINA 6 F + HORNO MAXI	80CBG16XL	120x90x90	3x10+3x4,5+9,2	52,7	
	<i>Horno 975x650x365 (3/1). Regulación termostática de 100° C a 300° C.</i>					
	<i>Quemadores de 90 mm y 130 mm ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.</i>					
	PASANTE 4F BAJO LIBRE	90CBG04P	90x90x90	2x10+2x4,5	29	
	PASANTE 6F BAJO LIBRE	90CBG06P	135x90x90	3x10+3x4,5	43,5	
	PASANTE 8F BAJO LIBRE	90CBG08P	180x90x90	4x10+4x4,5	58	
<i>Quemadores de mandos cocina en los dos lados.</i>						
	PASANTE 4F + HORNO	90CBG24P	90x90x90	2x10+2x4,5+7,7	36,7	
	PASANTE 6F + HORNO	90CBG26P	135x90x90	3x10+3x4,5+7,7	51,2	
	PASANTE 8F + 2 HORNOS	90CBG28P	180x90x90	4x10+4x4,5+2x7,7	73,4	
<i>Quemadores de mandos cocina en los dos lados. Apertura horno en los dos lados. Dim horno: 56x65x30.</i>						
	WOK GAS TOP	80TBG01W	40x90x27	12	12	
	WOK GAS BL	80CBG01W	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	80TTG80	80x90x27	13,9	13,9		
---------------------	----------------	----------	------	------	--	--



PALASTRO BAJO LIBRE	80TPG00	80x90x90	13,9	13,9		
----------------------------	----------------	----------	------	------	--	--



PALASTRO CON HORNO	80TPG10	80x90x90	13,9 + 7,7	21,6		
---------------------------	----------------	----------	------------	------	--	--

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

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



PALASTRO +2F Y HORNO	80TPG22	120x90x90	10+4,5+13,9+7,7	35,6		
-----------------------------	----------------	-----------	-----------------	------	--	--

Quemadores de fundición de doble corona. Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C. Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona. Grifo valvulado con llama piloto.



CUECEPASTAS 45 L MUEBLE	80CPG45	40x90x90	13,9	13,9		
CUECEPASTAS 90 L MUEBLE	80CPG90	80x90x90	13,9x2	27,8		

Carga automática del agua (cada cuba)

Cestos no incluidos en dotación. Tubulares externas a la cuba. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Puertas de serie.



MODULO ELEVACIÓN CESTAS AUTOM (1 lado) 90ACE 20 A	20x90x90	0,8	230 F+N		
--	----------	-----	---------	--	--

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



BARBACOA 40 TOP PIEDRA LAVICA	80TGG40	40x90x27	12	12		
BARBACOA 80 TOP PIEDRA LAVICA	80TGG80	80x90x27	12+12	24		



BARBACOA 40 P LAVICA MUEBLE	80GLG40	40x90x90	12	12		
BARBACOA 80 P LAVICA MUEBLE	80GLG80	80x90x90	12+12	24		

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

980 STILE

(DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90)

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



FREIDORA 17 L MUEBLE

80FRG17

40x90x90

18

18

FREIDORA 22 L MUEBLE

80FRG22

40x90x90

21

21

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.

Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.



FREIDORA 8+8 LIT MUEBLE

80FRG16

40x90x90

6+6

12

Especial para espacios reducidos. En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba.

Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.



FREIDORA 17+17 L MUEBLE

80FRG34

80x90x90

18+18

36

FREIDORA 22+22L MUEBLE

80FRG44

80x90x90

21+21

42

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.

Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.



FREIDORA CUBA LIMPIA 17 LIT

80FRG17VP

40x90x90

16

16

FREIDORA CUBA LIMPIA 21 LIT

80FRG21VP

40x90x90

20

20

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.



FREIDORA CUBA LIMPIA 17+17 LIT

80FRG34VP

80x90x90

16+16

32

FREIDORA CUBA LIMPIA 21+21 LIT

80FRG42VP

80x90x90

20+20

40

En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-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 17 LIT

80FRG17R

40x90x90

18

18

FREIDORA RAPIDA 22 L MUEBLE

80FRG 22R

40x90x90

21

21

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.

FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT

80FRG34R

80x90x90

18+18

36

FREIDORA RAPIDA 22+22 L MUEBLE

80FRG 44R

80x90x90

21+21

42

En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite

Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control electrónico. Precisión +- 1°C. Aconsejada para locales que precisen de mucha producción.

Sistema "Melting" que alarga la vida del aceite.



NOVEDAD



FREIDORA CON ELEVACION DEL CESTO AUTOMATICO VER PÁGINA 22

Super rápida. Programable. Con cuba limpia. Precisión +- 1°C . Quemador ventilado.

Producción de 30 a 50 Kg/h.

Permite regular tiempo y temperatura. Programa de lavado. Indica horas de utilización del aceite. Avisador acústico de fin de ciclo.

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



FRY 40 L TOP	80TFGL	40x90x27	2x4	8		
FRY 40 L CROMO TOP	80TFGLC	40x90x27	2x4	8		
FRY 80 L TOP	80TFGLL	80x90x27	2x(2x4)	16		
FRY 80 L CROMO TOP	80TFGLLC	80x90x27	2x(2x4)	16		



FRY 120 L TOP	80TFG12L	120x90x27	3x(2x4)	24		
FRY 120 L CROMO TOP	80TFG12LC	120x90x27	3x(2x4)	24		

Dimensiones de las planchas: 360x750x150 en mod 40. 760x750x150 en modelo 80. 1150x750x150 en mod 120. Todos incluyen válvulas termostáticas y peto antisalpicaduras soldado. 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°, incluso en cromo. Incluye rasqueta en todas las gamas 700 y 900.



FRY 40 L BAJO LIBRE	80FTG40L	40x90x90	2x4	8		
FRY 40 LC BAJO LIBRE CROMADO	80FTG40LC	40x90x90	2x4	8		

OPCIONAL: Plancha rizada 40



FRY 80 L BAJO LIBRE	80FTG80L	80x90x90	2x(2x4)	16		
FRY 80 LC BAJO LIBRE CROMADO	80FTG80LC	80x90x90	2x(2x4)	16		

OPCIONAL: Plancha rizada 80



FRY 120 L BAJO LIBRE	80FTG12L	120x90x90	3x(2*4)	24		
FRY 120 L CROMO BAJO LIBRE	80FTG12Lc	120x90x90	3x(2*4)	24		

OPCIONAL: Plancha lisa rizada

Dimensiones de las planchas: 360x750x150 en mod 40. 760x750x150 en modelo 80. 1150x750x150 en mod 120. Todos incluyen válvulas termostáticas y peto antisalpicaduras soldado. 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°, incluso en cromo



SARTEN BASCULANTE 80	80BRG80I	80x90x90	22	22		
SARTEN BASCULANTE 120 L	90BRG12I	120x90x90	30	30		
SARTEN BASCULANTE 150 L	90BRG15I	120x90x90	30	30		

Abatimiento automático.

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



MARMITA DIRECTA 100 L	80PQG10D	80x90x90	21	21		
MARMITA DIRECTA 150 L	80PQG15D	80x90x90	21	21		
MARMITA DIRECTA 200 L	80PQG20D	80x90x95	32	32		

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

MARMITA INDIRECTA 100 L	80PQG10I	80x90x90	21	21		
MARMITA INDIRECTA 150 L	80PQG15I	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

980 STILE

*** (DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90) ***

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	COCINA 2 PLACAS TOP	80TCE2Q	40x90x27	2x4	8	400V 3F+N	
	COCINA 4 PLACAS TOP	80TCE4Q	80x90x27	4x4	16	400V 3F+N	
	COCINA 6 PLACAS TOP <i>Placa 30x30</i>	80TCE6Q	120x90x27	6x4	24	400V 3F+N	
	COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE	80CQE02	40x90x90	2x4	8	400V 3F+N	
	COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE	80CQE04	80x90x90	4x4	16	400V 3F+N	
	COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE <i>Placa 30x30</i>	80CQE06	120x90x90	6x4	24	400V 3F+N	
	COCINA 4 PLACAS+ HORNO	80CQE14	80x90x90	4x4+5,5	21,5	400V 3F+N	
	COCINA 6 PLACAS+ HORNO	80CQE26	120x90x90	6x4+5,5	29,5	400V 3F+N	
<i>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.</i>							
	COCINA VITRO 2 PLACAS TOP	80TCE2V	40x90x27	3,4x2	6,8	400V 3F+N	
	COCINA VITRO 4 PLACAS TOP	80TCE4V	80x90x27	3,4x4	13,6	400V 3F+N	
	COCINA VITRO 2 BAJO LIBRE	80CVE02	40x90x90	3,4x2	6,8	400V 3F+N	
	COCINA VITRO 4 BAJO LIBRE	80CVE04	80x90x90	3,4x4	13,6	400V 3F+N	
<i>Cristal de 6 mm. Placa grande de 28 mm ø y placa pequeña de 16 mm ø.</i>							
	COCINA INDUCCION TOP 2 PLACAS	80TCE2I	40x90x27	5x2	10	400V 3F+N	
	COCINA INDUCCION TOP 4 PLACAS	80TCE4I	80x90x27	5x4	20	400V 3F+N	
	COCINA INDUCCION 2 BAJO LIBRE	80CIE02	40x90x90	5x2	10	400V 3F+N	
	COCINA INDUCCION 4 BAJO LIBRE	80CIE04	80x90x90	5x4	20	400V 3F+N	
<i>Cristal de 6 mm. Zona de inducción de 26 mm ø.</i>							
	WOK ELEC TOP 5	80TCE011WI	40x90x27	5	5	400V 3F+N	
	WOK ELEC TOP 8	80TCE01WI	40x90x27	8	8	400V 3F+N	
	WOK ELEC MUEBLE 5	80CIE11W	40x90x90	5	5	400V 3F+N	
	WOK ELEC MUEBLE 8	80CIE01W	40x90x90	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>							

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
 FRY 40 L TOP	80TFEL	40x90x27	6	6	400V 3F+N	
FRY 40 L CROMO TOP	80TFELC	40x90x27	6	6	400V 3F+N	
 FRY 80 L TOP	80TFELL	80x90x27	6+6	12	400V 3F+N	
FRY 80 L CROMO TOP	80TFELLC	80x90x27	6+6	12	400V 3F+N	
 FRY 120 L TOP	80TF12L	120x90x27	6+6+6	18	400V 3F+N	
FRY 120 L CROMO TOP	80TF12LC	120x90x27	6+6+6	18	400V 3F+N	
 FRY 40 L BAJO LIBRE	80FTE40L	40x90x90	6	6	400V 3F+N	
FRY 40 L CROMO BAJO LIBRE	80FTE40LC	40x90x90	6	6	400V 3F+N	
 FRY 80 L BAJO LIBRE	80FTE80L	80x90x90	6+6	12	400V 3F+N	
FRY 80 L CROMO BAJO LIBRE	80FTE80LC	80x90x90	6+6	12	400V 3F+N	
 FRY 120 L BAJO LIBRE	80FTE12L	120x90x90	6+6+6	18	400V 3F+N	
FRY 120 L CROMO BAJO LIBRE	80FTE12LC	120x90x90	6+6+6	18	400V 3F+N	

Plancha rizada 40

Plancha rizada 80

Plancha rizada

Todos los Fry tops incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto antisalpicadura soldado.

Plancha de 36x75x15 en modelo 40, 76x75x15 en modelo 80 y de 115x75x15 en modelo 120. Alcanza más de 300°, incluso en cromo.



MANTENEDOR PATATA MUEBLE GN/1/1	80SPE40	40x90x27	0,8	0,8	230V F+N	
MANTENEDOR PATATA TOP GN/1/1	80TSPE40	40x90x27	0,8	0,8	230V F+N	
INFRAJOS SUPERIOR	INF35/40	20x48x40	0,9	0,9	230V F+N	

Resistencia giratoria. 1 cesto en dotación.



FREIDORA 17 LIT	80FRE17	40x90x90	16,5	16,5	400V 3F+N	
FREIDORA 21 LIT	80FRE21	40x90x90	20	20	400V 3F+N	

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencia giratoria.



FREIDORA 8+8 LIT (2 cubas)	80FRE16	40x90x90	7+7	14	400V 3F+N	
----------------------------	---------	----------	-----	----	-----------	--

Especial para espacios reducidos. Resistencia giratoria. En dotación 2 cestos + 1 cubeta recoge-aceite.



FREIDORA 17+17 LIT	80FRE34	80x90x90	16,5+16,5	33	400V 3F+N	
FREIDORA 21+21 LIT	80FRE42	80x90x90	20+20	40	400V 3F+N	

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

1 cesto grande, 2 pequeños y 1 cubeta recoge aceite en dotación














FREIDORA RAPIDA 17 LIT*	80FRE17R	40x90x90	16,5	16,5	400V 3F+N	
FREIDORA RAPIDA 21 LIT*	80FRE 21R	40x90x90	20	20	400V 3F+N	

FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT*	80FRE34R	80x90x90	16,5+16,5	33	400V 3F+N	
FREIDORA 21+21 LIT RAPIDA	80FRE42-R	80x90x90	20+20	40	400V 3F+N	






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 + 1 cubeta recoge-aceite

980 STILE

(DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90)

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	BAÑO M 40 TOP	80TBE40	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	80TBE80	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	80BME40	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	80BME80	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	80CPE45A	40x90x90	9	9	400V 3F+N
	CUECEPASTAS 90 L BAJO LIBRE	80CPE90A	80x90x90	9+9	18	400V 3F+N
Carga automática del agua (c/cuba)						
<i>Cestos no incluidos en dotación. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Resistencia externas a la cuba. Grifo de carga y vaciado.</i>						
	SARTEN BASCULANTE 80 I	80BRE80I	80x90x90	9,9		400V 3F+N
	SARTEN BASCULANTE 120 I	90BRE12I	120x90x90	14,8		400V 3F+N
	SARTEN BASCULANTE 150 I	90BRE15I	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	80PQE10I	80x90x90	16		400V 3F+N
	MARMITA INDIRECTA 150 L	80PQE15I	80x90x90	18		400V 3F+N
Llenado automático de la cámara (indirecta)						
Autoclave 100-150-200						

MESAS Y SOPORTES

	FREGADERO	80EN/50V	50x90x90			
	NEUTRO 40 TOP	80TEN/40	40x90x27			
	NEUTRO 40 TOP CON CAJON	80TEN/40C	40x90x27			
	NEUTRO 80 TOP	80TEN/80	80x90x27			
	NEUTRO 20 BAJO LIBRE	80EN/20	20x90x90			
	NEUTRO 30 BAJO LIBRE	80EN/30	30x90x90			
	NEUTRO 40 BAJO LIBRE	80EN/40	40x90x90			
	NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE	80EN/40C	40x90x90			
	NEUTRO 60 BAJO LIBRE	80EN/60C	60x90x90			
	NEUTRO 80 BAJO LIBRE	80EN/80	80x90x90			
	SOPORTE 40	80MT40	40x68x64			
	SOPORTE 80	80MT80	80x68x64			
	SOPORTE 120	80MT120	120x68x64			

980 STILE

(DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90)

C

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

OPCIONALES

ANCHO 45 - 90 : INCREMENTO DEL 5%

Plancha 1 fuego lisa	PALS-81F
Columna de agua	RI-COL
Parrilla horno 2/1	GCF9/7
Parrilla horno maxi	GCFM9/7
Parrilla "V" carne 375x 610	GC84 1/2 módulo
pescado "O" 377x585	GP84 1/2 módulo
Piedra lávica (9 kg)	LV-9
Puerta sencilla (espec dcha/izq)	PR40-DX/SX
Puerta doble (mod 80)	PR80
Puerta doble (mod 120)	PR120
Rasqueta Fry (espec liso o ranur)	PAS-L
Cesta freidora 8 LIT	CF 8 (120x300x120)
Cesta media freidoras 13 LIT	CMF13 (100x300x120)
Cesta grande freidoras 13 LIT	CF13 (220x300x120)
Cesta media freidoras 13 LIT C.L.	CMF13VP (113x315x120)
Cesta grande 13VP Cuba limpia	CF13VP (215x300x120)
Cesta media freidoras 17 LIT	CMF17 (140x304x120)
Cesta grande freidoras 17 LIT	CF17 (290x300x120)
Cesta media freidoras 21 LIT	CMF21 (146x400x120)
Cesta grande freidoras 21 LIT	CF21 (300x400x120)

Cubeta recoge aceite	BRO-13-17
Cubeta recoge aceite	BRO-21
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
(especific 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 1/2 Cestos marmita 150 lit	CP152
2 1/2 Cestos marmita 200 lit	CP202
3 1/3 Cestos marmita 100 lit	CP103
3 1/3 Cestos marmita 150 lit	CP153
3 1/3 Cestos marmita 200 lit	CP203

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° Mª (150)
Y TAPAS VER APARTADO ALIMENTACIÓN**



1100 PASANTE

Elegante, robusta
y muy funcional





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



COCINA 2 FUEGOS	11CBG02	45x110x90	4,5 + 10	14,5		
------------------------	----------------	-----------	----------	------	--	--

Estructura en acero inox 304 con encimera de 2 mm. Quemadores de fundición, de doble corona, con reparte llamas. Parrilla en hierro vitrificado. Grifo valvulado con llama piloto. Puertas opcionales

COCINA 4 FUEGOS	11CBG04	90x110x90	2x(4,5+10)	29		
------------------------	----------------	-----------	------------	----	--	--

Estructura en acero inox 304 con encimera de 2 mm. Quemadores de fundición, de doble corona, con reparte llamas. Parrilla en hierro vitrificado. Grifo valvulado con llama piloto. Puertas opcionales

COCINA 6 FUEGOS	11CBG06	135x110x90	3x(4,5+10)	43,5		
------------------------	----------------	------------	------------	------	--	--

Estructura en acero inox 304 con encimera de 2 mm. Quemadores de fundición, de doble corona, con reparte llamas. Parrilla en hierro vitrificado. Grifo valvulado con llama piloto. Puertas opcionales



COCINA 4 FUEGOS Y HORNO	11CBG24P	90x110x90	2x(4,5+10) + 9,2	38,2		
--------------------------------	-----------------	-----------	------------------	------	--	--

COCINA 6 FUEGOS Y HORNO	11CBG26P	135x110x90	3x(4,5+10) + 9,2	52,7		
--------------------------------	-----------------	------------	------------------	------	--	--

Estructura en acero inox 304 con encimera de 2 mm. Quemadores de fundición, de doble corona, con reparte llamas. Parrilla en hierro vitrificado. Grifo valvulado con llama piloto. Horno pasante maxi con mandos en 1 sólo lado. Cocina en ambos



FRY 90 L	11FTG90L	90x110x90	16	16		
-----------------	-----------------	-----------	----	----	--	--

FRY 90 L CROMADO	11FTG90LC	90x110x90	16	16		
-------------------------	------------------	-----------	----	----	--	--

Opcional mitad ranurado

Estructura en acero inox 304 con encimera de 2 mm. Plancha en acero de 20 mm. Peto perimetral soldado a la cuba. 2 quemadores por mando ofrecen inmejorable reparto y velocidad. Plancha de 750x888 mm. Descarga lateral de humos. Rasqueta en dotación.



FREIDORA 17 L GAS RÁPIDA	11FRG17R	45x110x90	16,5	18		
---------------------------------	-----------------	-----------	------	----	--	--

FREIDORA 21 L GAS RÁPIDA	11FRG21R	45x110x90	21	21		
---------------------------------	-----------------	-----------	----	----	--	--

FREIDORA 8+8 GAS RÁPIDA	11FRG16R	45x110x90	12	12		
--------------------------------	-----------------	-----------	----	----	--	--





Estructura en acero inox 304 con encimera de 2 mm. Intercambiador en el interior de la cuba, con gestión electrónica, garantizan un altísimo rendimiento, con un diferencial de ± 1 (°C) y alargan la vida del aceite. En dotación 1 cesto por cuba y 1 recipiente recoge aceite.



CUECEPASTAS GAS 1/1 45 L	11CPG45	55x110x90	14	14		
---------------------------------	----------------	-----------	----	----	--	--

Estructura en acero inox 304 con encimera de 2 mm. Cuba con fondo en inox AISI 316 no corrosivo a la sal con quemadores en inox, con llama esterilizada, grifo valvulado, llama piloto y encendido piezo eléctrico. Incluye falso fondo. Cuba G/N 1/1. Apoya cestas en ambos lados. Carga automática del agua con autonivel. Grifo de descarga. Cestas no incluidas en dotación.

1100 CENTRAL

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	COCINA 2 PLACAS VITROCERÁMICA	11CVE02	45x110x90	2 x 3,4	6,8	400V 3F+N
	COCINA 4 PLACAS VITROCERÁMICA	11CVE04	90x110x90	4 x 3,4	13,6	400V 3F+N
<i>Construido en acero inox 304 con plano de 2 mm. Encimeras de cristal de 6 mm.</i>						
	COCINA 2 ZONAS INDUCCIÓN	11CIE02	45x110x90	2 x 5	10	400V 3F+N
	COCINA 4 ZONAS INDUCCIÓN	11CIE04	90x110x90	4 x 5	20	400V 3F+N
<i>Construido en acero inox 304 con plano de 2 mm. Encimeras de cristal de 6 mm. Campo inductivo de 270 mm ø con un mínimo de 140 mm ø. Horno pasante con mandos en 1 sólo lado. Cocina en ambos</i>						
	FRY 90 L	11FTE90L	90x110x90	10		400V 3F+N
	FRY 90 L CROMADO	11FTE90LC	90x110x90	10		400V 3F+N
Opcional mitad ranurado						
<i>Construido en acero inox 304 con plano de 2 mm. Plancha de acero de 20 mm. Peto perimetral soldado a la cuba. Resistencias especiales en TUNGSTENO, de alto rendimiento. 2 zonas de cocción independientes, una frente a la otra.</i>						
	FREIDORA 17 L ELÉCTRICA RÁPIDA	11FRE-17R	45x110x90	16,5		400V 3F+N
	FREIDORA 21 L ELÉCTRICA RÁPIDA	11FRE-21R	45x110x90	20		400V 3F+N
	FREIDORA 8+8 ELÉCTRICA RÁPIDA	11FRE-16R	45x110x90	14		400V 3F+N
<i>Construido en acero inox 304 con plano de 2 mm. Resistencia giratoria de alto rendimiento y gestión electrónica con diferencial de ± 1°C le convierten en una freidora muy potente. En dotación 1 cesto por cuba y 1 recipiente recoge aceite.</i>						
	CUECEPASTAS ELÉCTRICO 1/1 45 L	11CPE45	55x110x90	9		400V 3F+N
<i>Construido en acero inox 304 con plano de 2 mm. Resistencias especiales en TUNGSTENO, fuera de la cuba. Selector de 3 posiciones. Cuba G/N 1/1. Apoya cestas en ambos lados. Carga automática del agua con autonivel. Grifo de descarga. Cestos no incluidos en dotación 45x110x90 y 45x110x90.</i>						
	NEUTRO 45	11N45	45x110x90			
	NEUTRO 45 + CAJÓN	11N45C	45x110x90			

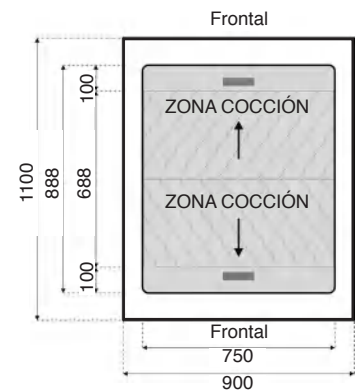
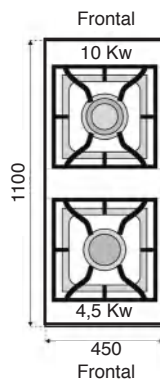
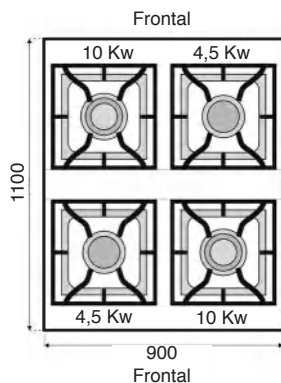
OPCIONALES

Puerta 45

Puerta 90

Zocalo (metro)

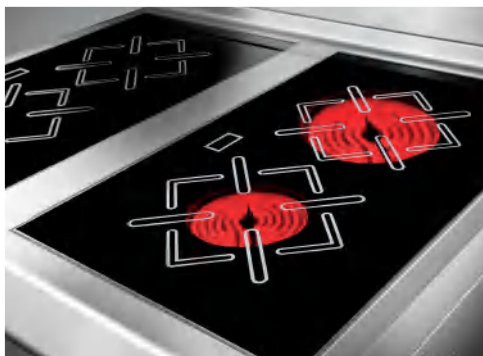
Planchas- Reductor - Cestas Freidoras - Cestas Cuecepastas... Ver página 900 Stile. Zócalo y Corremanos ... Consultar precio



MONOBLOC

La cocina a su medida

- Permite cualquier combinación, tanto en eléctrico como en gas (homologado).
- Construcción robusta para durar en el tiempo. Encimera de 3 mm.
- Higiénica y cómoda.
- Fácil acceso al mantenimiento y a la sustitución.
- Dimensión máxima 380 cm de longitud y 250 cm de ancho.



MONOBLOC

- Homologada.
- Encimera 3 mm.
- Fácil acceso a la reparación.
- Fácil sustitución de sus elementos.
- Rápida entrega.





COCINAS NAVALES

Línea de productos especiales completamente dedicada a la industria marítima



Equipada con características y sistemas dedicados al trabajo en las cocinas de grandes barcos y plataformas off-shore. Rejillas anti-inclinación en todos los quemadores, pies rebordeados para fijar en el pavimento son algunas de las peculiaridades de la línea naval diseñado, con especial atención a la robustez, seguridad y adaptabilidad.



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



COCINA 4 PLACAS CUADRADAS Y BAJO LIBRE **70CQE04-NA** 80x73x90 2,6 x 4 10,4 440V+F/60

Encimera de 1,5mm en Aisi 304. Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones. Cableado 32 Amperios IP55.

COCINA 4 PLACAS CUADRADAS Y BAJO LIBRE **70CQE04-NA** 80x73x90 2,6 x 6 15,6 440V+F/60

Encimera de 1,5mm en Aisi 304. Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones. Cableado 32 Amperios IP55.



COCINA 4 PLACAS CUADRADAS Y HORNO 2/1 **70CQE14-NA** 80x73x90 2,6 x 4 + 5,5 15,9 440V+F/60

Encimera de 1,5mm en Aisi 304. Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones. Cableado 32 Amperios IP55. Temperatura del horno regulable de 100° a 300°.

COCINA 6 PLACAS CUADRADAS Y HORNO 2/1 **70CQE16-NA** 120x73x90 2,6 x 6 + 5,5 21,1 440V+F/60

Encimera de 1,5mm en Aisi 304. Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones. Cableado 32 Amperios IP55. Temperatura del horno regulable de 100° a 300°.

COCINA 6 PLACAS CUAD, HORNO 2/1 Y ARMARIO **70CQE26-NA** 120x73x90 2,6 x 6 + 5,5 21,1 440V+F/60

Encimera de 1,5mm en Aisi 304. Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones. Cableado 32 Amperios IP55. Temperatura del horno regulable de 100° a 300°.



SUJETA CACEROLAS (2 CACEROLAS) **70FP-NA-BLOCK PLANS**



FRY-TOP 40 L BAJO LIBRE **70FTE40L-NA** 40x73x90 4,8 4,8 440V+F/60

FRY-TOP 80 L BAJO LIBRE **70FTE80L-NA** 80x73x90 9,6 9,6 440V+F/60






OPCIONAL: Plancha rizada 40

OPCIONAL: Plancha rizada 80

Incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto anti salpicaduras. Dimensiones de la placa 360x570x120 y 755x570x120 en modelo doble.

COCINAS NAVALES GAMA 700



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	FREIDORA 13 LIT ELÉCTRICA MUEBLE	70FRE13-NA	40x73x90	12,0	12,0	440V+F/60
	FREIDORA 17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE	70FRE17-NA	40x73x90	16,5	16,5	440V+F/60
<i>Resistencia giratoria. En dotación 1 cesto + cubeta recoge aceite.</i>						
	FREIDORA 13+13 LIT ELÉCTRICA MUEBLE	70FRE26-NA	80x73x90	12 + 12	24,0	440V+F/60
	FREIDORA 17+17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE	70FRE34-NA	80x73x90	16,5 + 16,5	33,0	440V+F/60
<i>Resistencia giratoria. En dotación 1 cesto grande + 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite.</i>						
	BAÑO MARÍA 80 ELÉCTRICO MUEBLE GN 1/1	70BME80-NA	80x73x90	2	2,0	440V+F/60
	<i>Resistencia exterior cuba. Cubetas no incluidas en el precio.</i>					
	SARTÉN BASCULANTE 50 LIT ELÉC	70BRE50I-NA	80x73x90	8,7	8,7	440V+F/60
	ABATIMIENTO AUTOMÁTICO					440V+F/60
<i>Termodifusor de gran espesor. Grifo para carga del agua.</i>						
	MARMITA INDIRECTA 50 LIT ELÉCTRICA	70PQE50I-NA	80x73x90	9	9,0	440V+F/60
	<i>Diam 400 x 470h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Manometro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara.</i>					


VER OPCIONALES EN GAMA STILE

COCINAS NAVALES GAMA 900

C

COCCIÓN



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
 COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE	80CQE02-NA	40x90x90	2x4	8	440V+F/60	
COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE	80CQE04-NA	80x90x90	4x4	16	440V+F/60	
COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE	80CQE06-NA	120x90x90	6x4	24	440V+F/60	

*Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones.
Cableado 32 Amperios IP55. Encimera de 1,5mm en Aisi 304.P.*



COCINA 4 PLACAS HORNO 2/1	80CQE14-NA	80x90x90	4x4+5,5	21,5	440V+F/60	
COCINA 6 PLACAS HORNO 2/1	80CQE16-NA	120x90x90	6x4+5,5	29,5	440V+F/60	
COCINA 6 PLACAS HORNO Y ARMARIO	80CQE26-NA	120x90x90	6x4+5,5	29,5	440V+F/60	

*Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones.
Cableado 32 Amperios IP55. Encimera de 1,5mm en Aisi 304.P.*



SUJETA CACEROLAS (2 CACEROLAS)	80FP-NA-BLOCK PLANS					
--------------------------------	---------------------	--	--	--	--	--



FRY-TOP 40 L BAJO LIBRE	80FTE40L-NA	40x90x90	6	6	440V+F/60	
FRY-TOP 80 L BAJO LIBRE	80FTE80L-NA	80x90x90	6+6	12	440V+F/60	

*Todos los Fry tops incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto antisalpicadura.
Plancha de 36x75x15 en modelo 40, 76x75x15 en modelo 80 y en modelo 120. Alcanza más de 300°, incluso en cromo*

OPCIONAL: Plancha rizada.



FRY-TOP 80 L CON HORNO ESTÁTICO 2/1	80FCE10LL-NA	80x90x90	6+6+5,5	17,5	440V+F/60	
-------------------------------------	--------------	----------	---------	------	-----------	--

*Todos los Fry tops incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto antisalpicadura.
Plancha de 36x75x15 en modelo 40, 76x75x15 en modelo 80 y en modelo 120. Alcanza más de 300°, incluso en cromo*

OPCIONAL: Plancha rizada.



BAÑO MARÍA ELÉCTRICO 80	80BME80-NA	80x90x90	3	3		
-------------------------	------------	----------	---	---	--	--

Cuba 2 x(GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio

COCINAS NAVALES GAMA 900

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



FREIDORA 17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE	8FRE17-NA	40x90x90		16,5		
---	------------------	----------	--	------	--	--

FREIDORA 17+17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE	8FTE34-NA	80x90x90		33,0		
--	------------------	----------	--	------	--	--

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencia giratoria.



SARTÉN BASCULANTE 80 L ELÉCT FONDO INOX	8BRE80I-NA	80x90x90		9,9		
--	-------------------	----------	--	-----	--	--

ABATIMIENTO AUTOMÁTICO	867115					
-------------------------------	---------------	--	--	--	--	--

Termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua.



MARMITA INDIRECTA 100 LIT ELÉCTRICA	8PQE10I-NA	80x90x90		16,0		
--	-------------------	----------	--	------	--	--

MARMITA INDIRECTA 150 LIT ELÉCTRICA	8PQE15I-NA	80x90x90		18,0		
--	-------------------	----------	--	------	--	--

Diam 600 x 415h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara en inox.



HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO	FNE910	90x90x90		5,5		
---------------------------------	---------------	----------	--	-----	--	--

HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO DOBLE	FNE920	90x90x130		11,0		
---------------------------------------	---------------	-----------	--	------	--	--

HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO TRIPLE	FNE930	90x90x170		16,5		
--	---------------	-----------	--	------	--	--

VER OPCIONALES EN GAMA 900 STILE

EQUIPOS GRANDES PRODUCCIONES



**GRAN CAPACIDAD PRODUCTIVA
Y COMODIDAD OPERATIVA**



GRANDES PRODUCCIONES

*** DISPONIBLE TAMBIEN VERSION ELECTRICA)***



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

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.

COCINAS ÉTNICAS




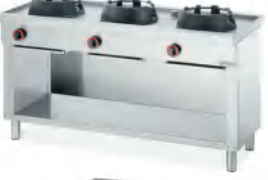
COCIÓN

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 L	DG724L	110x70x90	7+7	14	
TEPPANYAKI GAS CROMADO	DG724LC	110x70x90	7+7	14	
OPCIONAL: 21 Kw (sin zona fría)		349€	OPCIONAL: 26 Kw		
 TEPPANYAKI GAS L	DG736L	165x70x90	7+7+7	21	
TEPPANYAKI GAS CROMADO	DG736LC	165x70x90	7+7+7	21	
OPCIONAL: 28 Kw (sin zona fría)		<i>Quemadores en acero inoxidable. Temperatura termostata hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos. Ver en opcionales versión potenciada</i>			

 TEPPANYAKI ELÉCTRICO L	DE722L	110x70x90	7,5+7,5	15	
TEPPANYAKI ELÉCT CROMADO	DE722LC	110x70x90	7,5+7,5	15	
<i>Resistencias de tungsteno. Temperatura termostata hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos</i>					
 TEPPANYAKI ELECTRICO L	DE733L	165x70x90	7,5+5+7,5	20	
TEPPANYAKI ELEC CROMADO	DE733LC	165x70x90	7,5+5+7,5	20	
<i>Resistencias de tungsteno. Temperatura termostata hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos</i>					

FREGADERO	D7 LA1V	55x70x90			
<i>Dimensiones de la cuba: 40x50 cm</i>					

HORNILLO 12	FBG 661	60x60x50	12	12	
HORNILLO 18	FBG 662	60x60x50	18	18	

OPCIONALES

- * Potenciar quemador a 18 kw
- * Sustitución quemador por europeo de 12 kw

- * grifo encimera cocina (2 salidas)
- * Columna de agua 360°
- * Bandeja perforada para cestos bambú



COCINAS ASIATICAS Y EUROASIATICAS 1.100



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

PVP



2 FUEGOS MURAL

DG1 102

55x110x90

12x2

24

2 FUEGOS PASANTE

DG1 102 P

55x110x90

12x2

24

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



4 FUEGOS MURAL

DG1 104

110x110x90

12x4

48

4 FUEGOS PASANTE

DG1 104 P

110x110x90

12x4

48

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



6 FUEGOS MURAL

DG1 106

165x110x90

12x6

72

6 FUEGOS PASANTE

DG1 106 P

165x110x90

12x6

72

8 FUEGOS MURAL

DG1 108

220x110x90

12x8

96

8 FUEGOS PASANTE

DG1 108 P

220x110x90

12x8

96

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



DIM SUM MURAL GAS

DG1 1VM

55x110x90

10,5

10,5

DIM SUM PASANTE GAS

DG1 1VP

55x110x90

10,5

10,5

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

DIM SUM MURAL ELÉCTRICO

DE1 1VM

55x110x90

9

9

400V 3F+N

DIM SUM PASANTE ELÉCTRICO

DE1 1VP

55x110x90

9

9

400V 3F+N

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

HORNOS ÉTNICOS



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

PVP



HORNILLO + WOK SOBREMESA

HW

62x36x27

11

11



HORNO TANDORI INDU

HTI

72x81x88

12

12

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



HORNO TANDORI ÁRABE

HTA

72x95x123

12

12

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

DM BOVEDA



HORNILLO+CÁMARA PATO LAQUEADO

HPL

840x140

12

12

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

SHOW COOKING - DROP-IN



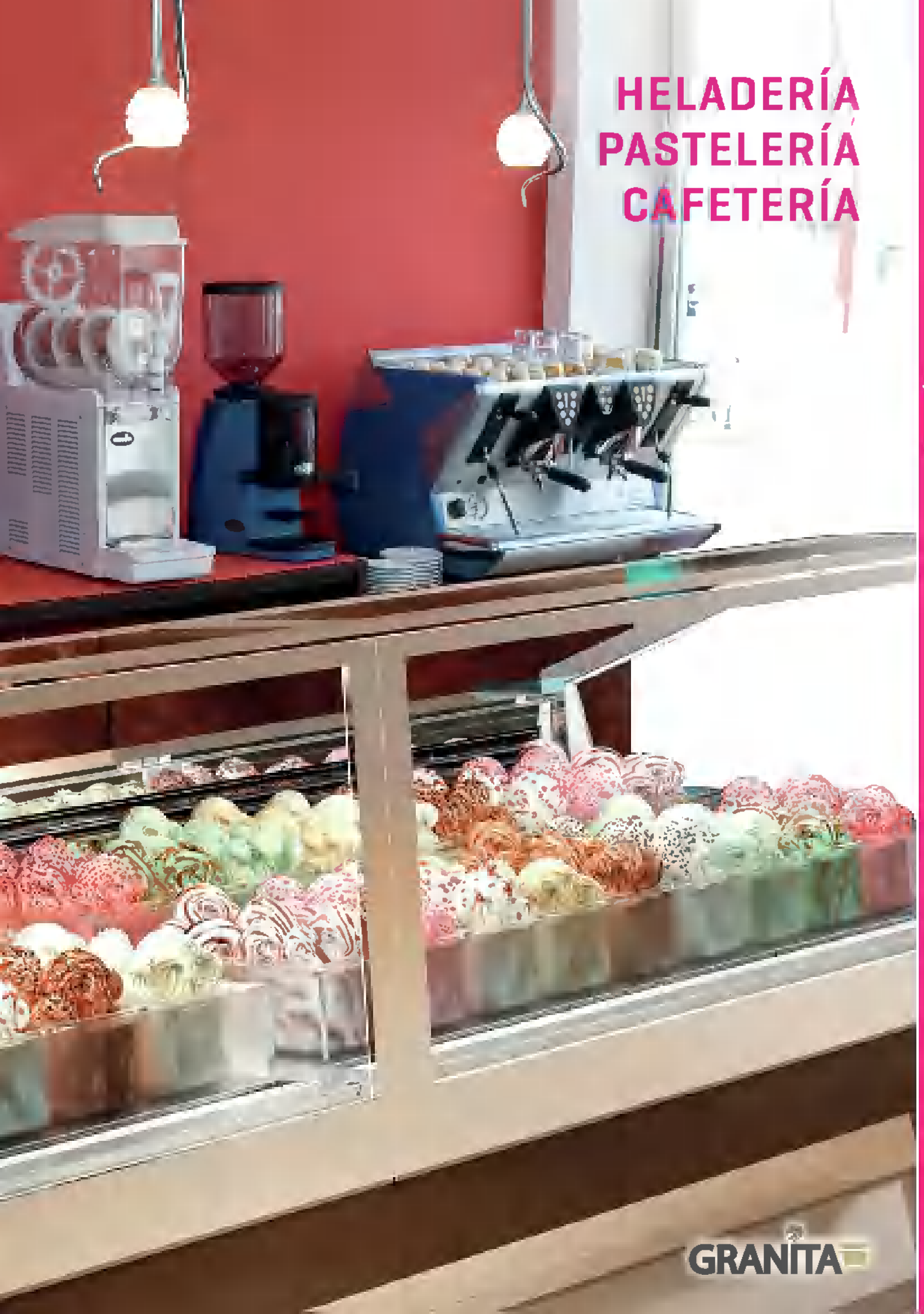
DROP-IN SHOW COOKING

C

COCCIÓN

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	COCINA 2 PLACAS (22 cm)	DP70CTE02	40x60x120	2,6x2	5,2	400 3F+N
	COCINA 4 PLACAS (22 cm)	DP70CTE04	80x60x120	2,6x4	10,4	400 3F+N
<i>Placas de fundición. Conmutador de 6 posiciones.</i>						
	COCINA VITRO 2 PLACAS	DP70CVE02	35x56x6	1,8+2,5	4,3	400 3F+N
<i>Plano de cristal de 6 mm.</i>						
	PLACA INDUCCIÓN	DP70CI02	35x56x6	2x3,5	7	400 3F+N
<i>Campo inducción de 220 mm ø (mínimo 140 ø). Plano de cristal de 6 mm.</i>						
	FRY TOP CROMADO 35 (SIN PETO)	DP635FTLC	35x63x28	3,6	3,6	230V F+N
	FRY TOP CROMADO 70 (SIN PETO)	DP670FTLC	70x63x28	3,6+3,6	7,2	230V F+N
	FRY TOP CROMADO 40 (CON PETO)	DP740FTLC	42x63x28	4,8	4,8	400 3F+N
	FRY TOP CROMADO 80 (CON PETO)	DP740FTLC	81x63x28	4,8+ 4,8	9,6	400 3F+N
<i>Plancha de 12 mm. Temperatura de 100° a 300°</i>						
	FREIDORA 13 LIT III	DP70FRE13R	40x60	12	12	400V 3F+N
	FREIDORA 8+8 LIT III	DP70FRE16R	40x60	7+7	14	400V 3F+N
<i>Resistencias abatibles. Control electrónico Versión Rapid de alta producción.</i>						
	MANTENEDOR FRITOS (1/1)	DP70SPE40	33x53x13	0,8	0,8	230V F+N
	INFRA ROJOS	INF35/40	20x48x40	0,9	0,9	230V F+N
<i>Cuba GN 2/3 con resistencia blindada. De 30° C a 90° C. Calor superior de cerámica refractaria.</i>						
	CUECEPASTAS 30 L (2/3)	DP70CPE30	40x60	7	7	400V 3F+N

HELADERÍA PASTELERÍA CAFETERÍA



CAFETERÍA/
HELADERÍA



ÍNDICE INDEX / SOMMAIRE

PAG.



Vitrinas Heladeras-Pasteleras

*Otros elementos para heladería
(abatidor y armarios) en sección frío*

H 04-22



Mantecadoras y Pasteurizadoras

H 23-25



Granizadoras - Soft Sorbeteras

H 26-29



Horchateras-Dispensadores

H 29



Chocolateras

H 29



Fabricadores de Hielo

H 30-31



Máquinas de Café Expres Máquinas de Café Automáticas

H 32-33



Molinos

H 33



Tostadoras Creperas-Grill

H 34



Licadoras, Batidoras, Exprimidores, Trituradores de Hielo y Grupos Múltiples

H 35-36

Otros elementos de calor
para cocina cafetería

Ver en
sección
Cocción

VITRINAS HELADERÍA

HELADO, PASTELERÍA,
FRÍO, CALOR...
Diseñe su propia vitrina

CAFETERÍA/
HELADERÍA

STILE



VITRINAS HELADERAS



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



UNO-Z	12	-20°C	1150	1096	828+462	1290	12	*(360*165*120)	980	130	2,3
	18	-20°C	1660	1096	828+462	1290	18	*(360*165*120)	1400	180	3,2
	24	-20°C	2160	1096	828+462	1290	24	*(360*165*120)	2000	180	4,1

Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco y cristal frontal abatible. Cristal templado, frontal fijo extra claro y calefactado para evitar la condensación. 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. Iluminación por led. Compresor semihermético. Clase climática 4+.



DOS-D	12	-20°C	1150	1065	815+410	1225	12	*(360*165*120)	980	130	2,2
	18	-20°C	1660	1065	815+410	1225	18	*(360*165*120)	1400	180	3,0
	24	-20°C	2160	1065	815+410	1225	24	*(360*165*120)	2000	180	3,9

Estructura en acero inox 304. Decoración de serie frontal laminado y laterales en corian blanco. Cristal templado, frontal fijo extra claro y calefactado para evitar la condensación. 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. Iluminación por led. Compresor semihermético. Clase climática 4+.



PLATINO-PL	12	-20°C	1170	1080	720+510	1230	12	*(360*165*120)	1050	180	2,2
	18	-20°C	1715	1080	720+510	1230	18	*(360*165*120)	1700	250	3,2
	24	-20°C	2190	1080	720+510	1230	24	*(360*165*120)	2400	310	4,0
	140 - 12	-20°C	1170	1080	720+660	1380	12	*(360*165*120)	1050	180	2,2
	140 - 18	-20°C	1715	1080	720+660	1380	18	*(360*165*120)	1700	250	3,2
	140 - 24	-20°C	2190	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. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N. Compresor semihermético. Clase climática 4+.



SENIOR 2-QU	120 - 12	-20°C	1170	1252	623+587	1210	12	*(360*165*120)	1050	180	2,6
	120 - 18	-20°C	1715	1252	623+587	1210	18	*(360*165*120)	1700	250	3,6
	120 - 24	-20°C	2190	1252	623+587	1210	24	*(360*165*120)	2400	310	4,5
	140 - 12	-20°C	1170	1252	623+777	1400	12	*(360*165*120)	1050	190	2,9
	140 - 18	-20°C	1715	1252	623+777	1400	18	*(360*165*120)	1700	260	4,1
	140 - 24	-20°C	2190	1252	623+777	1400	24	*(360*165*120)	2400	320	5,1

Cubetas superpuestas de policarbonato (no incluidas de serie). Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco. Cristal frontal abatible para facilitar la limpieza. Doble cristal templado, con cámara de gas, extra claro, calefactado para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 12 cm (12+12). Desescarche automático. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N. Compresor semihermético. Clase climática 4+.

Opcional: Kit de rejillas y estantes 4 estaciones.

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.



MODELO	°C	L	DIMENSIONES MM			CAPACIDAD	WAT	KG	M3	PVP
			A	H	BASE-CRIST-TOTAL			EMB		
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
	140 - 12	-20°C	1170	1254	730+650	1380	12 *(360*165*120)	1050	190	2,9
	140 - 18	-20°C	1715	1254	730+650	1380	18 *(360*165*120)	1700	260	4,2
	140 - 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 en laterales y frontal laminado. Cristales abatibles para facilitar la limpieza. Doble cristal templado, con cámara de gas, extra claro, calefactado para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 12 cm (12+12). Desescarche automático. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N.

Compresor semihermético. Clase climática 4+.

Opcional: Kit de rejillas y estantes 4 estaciones (montado en fábrica)



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

Versión mini-midi-máxi con cristal trasero 90°

El precio no incluye decoración.

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.

VITRINAS HELADERAS



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



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

De serie no incluye decoración.

Puede ser utilizada como barra de bar. Cristales fijos ajustados con uniones plexiglas o encolado, a voluntad. Si función bar deben ser encolados. También admite cubetas de 360*165*120 pero reduce su número. Estructura en acero inox 304. Cristal templado, 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+.



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 14 cm. 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+.

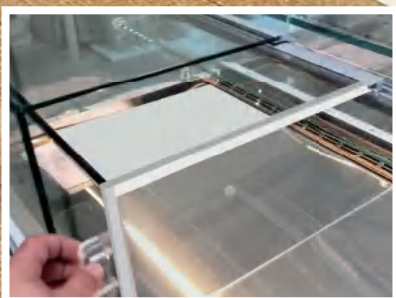
Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad. Indicarlo en pedido. Disponibles también en motor a distancia.



Composición: SENIOR 2

PASTELERÍA

CAFETERÍA/
HELADERÍA



Opción cristal trasero 90° corredero



Composición: ELEGANCE F MIDI 2i

VITRINAS PASTELERAS



MODELO	°C	DIMENSIONES MM				ESTANTE	WAT	KG	M3 EMB	PVP
		L	A	H	BASE-CRIST-TOTAL					
TOP TAP JR 4	1250	-4°C	1250	705	173+360	533	1	320	53	0,8
	1500	-4°C	1500	705	173+360	533	1	380	64	1,0
	1750	-4°C	1750	705	173+360	533	1	450	75	1,1

Modelo sobremesa. Con 1 estante de 230 mm, de cristal templado, (170 mm de altura útil). Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco o negro. Voltaje: 230 F+N. Cristal templado, extra claro... Iluminación por led. Su ajuste puede ser mediante uniones plexiglas o encolado. 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+.



MAGNO LUS	1104 1000	-4°C	1000	712	520+630	1150	1	800	90	1,1
	1104 1250	-4°C	1250	712	520+630	1150	1	900	110	1,4
	1104 1500	-4°C	1500	712	520+630	1150	1	1000	130	1,6
	1104 1750	-4°C	1750	712	520+630	1150	1	1300	150	1,9
	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
1118 1100	-18°C	1100	712	520+630	1150	1	1000	96	1,2	
	1118 1600	-18°C	1600	712	520+630	1150	1	1500	150	1,7
1418 1100	-18°C	1100	712	520+872	1392	3	1000	96	1,7	
	1418 1600	-18°C	1600	712	520+872	1392	3	1500	150	2,3



VENUS VUS	1104 1000	-4°C	1000	833	520+630	1150	1	800	90	1,4
	1104 1250	-4°C	1250	833	520+630	1150	1	900	110	1,8
	1104 1500	-4°C	1500	833	520+630	1150	1	1000	130	2,2
	1104 1750	-4°C	1750	833	520+630	1150	1	1300	150	2,5
	1404 1000	-4°C	1000	833	598+800	1398	3	800	90	1,7
	1404 1250	-4°C	1250	833	598+800	1398	3	900	110	2,1
	1404 1500	-4°C	1500	833	598+800	1398	3	1000	130	2,5
	1404 1750	-4°C	1750	833	598+800	1398	3	1300	150	2,9
1118 1000	-18°C	1100	833	520+630	1150	1	1000	90	1,5	
	1118 1250	-18°C	1600	833	520+630	1150	1	1500	110	2,5
1418 1100	-18°C	1100	833	598+800	1398	3	1000	96	1,9	
	1418 1600	-18°C	1600	833	598+800	1398	3	1500	150	2,7

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+.



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 2-QU	120-1170	-4°C	1170	1252	623+587	1210	1	800	140	2,5
	120-1715	-4°C	1715	1252	623+587	1210	1	1000	190	3,6
	120-2190	-4°C	2190	1252	623+587	1210	1	1500	250	4,5
	140-1170	-4°C	1170	1252	623+777	1400	2	800	150	2,9
	140-1715	-4°C	1715	1252	623+777	1400	2	1000	200	4,1
	140-2190	-4°C	2190	1252	623+777	1400	2	1500	260	5,1



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+.

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 + 1018

VITRINAS PASTELERAS



MODELO	°C	DIMENSIONES MM					ESTANTE	WAT	RESERVA Nº PUERTAS	KG	M3 EMB	PVP
		L	A	H BASE-CRIST-TOTAL								
ELEGANCE F MINI 2i	1000	-4°C	1000	740	915+250	1165		400		90	1,3	
	1500	-4°C	1500	740	915+250	1165		600		130	1,9	
	2000	-4°C	2000	740	915+250	1165		800		190	2,5	
	1000 R	-4°/-4°	1000	740	915+250	1165		400	1 p	120	1,3	
	1500 R	-4°/-4°	1500	740	915+250	1165		600	2 p	150	1,9	
	2000 R	-4°/-4°	2000	740	915+250	1165		800	3 p	210	2,5	

ELEGANCE F MINI 4i	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	



ELEGANCE F MAXI 2i	1000	-4°	1000	1111	915+250	1165		800		122	1,9	
	1500	-4°	1500	1111	915+250	1165		1000		154	2,7	
	2000	-4°	2000	1111	915+250	1165		1200		212	3,6	
	1000 R	-4°/-4°	1000	1111	915+250	1165		900	1 p	142	1,9	
	1500 R	-4°/-4°	1500	1111	915+250	1165		1100	2 p	164	2,7	
	2000 R	-4°/-4°	2000	1111	915+250	1165		1300	3 p	222	3,6	

ELEGANCE F MAXI 4i	1000	-4°C	1000	1111	915+400	1315	1	800		128	2,1	
	1500	-4°C	1500	1111	915+400	1315	1	1000		160	3,0	
	2000	-4°C	2000	1111	915+400	1315	1	1200		218	4,0	
	1000 R	-4°/-4°	1000	1111	915+400	1315	1	900	1 p	148	2,1	
	1500 R	-4°/-4°	1500	1111	915+400	1315	1	1100	2 p	170	3,0	
	2000 R	-4°/-4°	2000	1111	915+400	1315	1	1300	3 p	228	4,0	

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+.

VITRINAS PASTELERAS



MODELO	°C	DIMENSIONES MM			ESTANTE	WAT	RESERVA Nº PUERTAS	KG	M3 EMB	PVP
		L	A	H BASE-CRIST-TOTAL						
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	
LADY SUP 2i R	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 SOW 2i	1000	-4°C	1000	887	677+475	1152	1	600	105	1,6
	1500	-4°C	1500	887	677+475	1152	1	800	130	2,2
	2000	-4°C	2000	887	677+475	1152	1	1000	190	2,9
LADY SOW 2i R	1300-1000	-4°C	1000	887	677+625	1302	2	600	110	1,7
	1300-1500	-4°C	1500	887	677+625	1302	2	800	135	2,5
	1300-2000	-4°C	2000	887	677+625	1302	2	1000	195	3,2

Estante opcional
Cristal trasero 90° corredero en ángulo



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+.*



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

LUXURY CEL CENTER	1000	-4°C	1000	826	693+199	892	600	105	1,2
	1500	-4°C	1500	826	693+199	892	800	150	1,8
	2000	-4°C	2000	826	693+199	892	1000	190	2,3
	2500	-4°C	2500	826	693+199	892	1200	220	2,9

Especial chocolate (control de humedad)

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+.

Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad. Indicarlo en pedido. Los modelos "elegance" y "lady" se pueden canalizar juntas. El modelo "corner" puede ser, al mismo precio, en versión "sup" y "elegance".



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.
 Frío ventilado en todos los modelos 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.
 Frío ventilado en todos los modelos 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

CAFETERÍA/
HELADERÍA



Composición: LUXURY CEL

GRANITA

H-13

VITRINAS CALIENTES



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



TOP TAP JR 70	1100	70°C	1000	705	173+360	533	1	1050	45	0,7
	1250	70°C	1250	705	173+360	533	1	1070	48	0,8
	1500	70°C	1500	705	173+360	533	1	1550	57	1,0
	1750	70°C	1750	705	173+360	533	1	1570	68	1,1

Modelo sobremesa. Con 1 estante de 230 mm, de cristal templado, (170 mm de altura útil). Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco o negro. Cristal templado, extra claro... Iluminación por led. Su ajuste puede ser mediante uniones plexiglas o encolado calor ventilado o seco (a voluntad). Voltaje: 230 F+N.



MAGNO LUS	1170 1000	70°C	1000	712	520+630	1150	1	1200	85	1,1
	1170 1250	70°C	1250	712	520+630	1150	1	2000	110	1,4
	1170 1500	70°C	1500	712	520+630	1150	1	2500	170	1,6
	1170 1750	70°C	1750	712	520+630	1150	1	2500	200	1,9
	1470 1000	70°C	1000	712	520+872	1392	3	1200	85	1,5
	1470 1250	70°C	1250	712	520+872	1392	3	2200	110	1,9
	1470 1500	70°C	1500	712	520+872	1392	3	2500	170	2,2
	1470 1750	70°C	1750	712	520+872	1392	3	2500	200	2,5

VENUS VUS	1170 1000	70°C	1000	833	598+552	1150	1	1200	85	1,2
	1170 1250	70°C	1250	833	598+552	1150	1	2200	110	1,5
	1170 1500	70°C	1500	833	598+552	1150	1	2500	170	1,7
	1170 1750	70°C	1750	833	598+552	1150	1	2500	200	2
	1470 1000	70°C	1000	833	598+800	1398	3	1200	85	1,7
	1470 1250	70°C	1250	833	598+800	1398	3	2200	110	2,1
	1470 1500	70°C	1500	833	598+800	1398	3	2500	170	2,5
	1470 1750	70°C	1750	833	598+800	1398	3	2500	200	2,9

Estantes de cristal, de distinto ancho para una perfecta visión (altura útil entre ellos espacio 170 mm). Doble cristal templado, extra claro. Puertas traseras correderas, con marco de acero y autocierre (si se desea). Cristal frontal abatible neumático en modelo VENUS. Calor ventilado. 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). Voltaje: 230 F+N.



PLATINO PL	120 CS 1170	70°C	1170	1080	720+510	1230		1600	138	2,2
	120 CS 1715	70°C	1715	1080	720+510	1230		2200	180	3,2
	120 CS 2190	70°C	2190	1080	720+510	1230		3100	240	4,0
	140 CS 1170	80°C	1170	1080	720+680	1400		1600	138	2,4
	140 CS 1715	80°C	1715	1080	720+680	1400		2200	180	3,4
	140 CS 2190	80°C	2190	1080	720+680	1400		3100	240	4,2

Versión baño maría 3-4 y 6 GN

Doble cristal templado, extra claro. Iluminación mediante led en la parte superior. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en Corian blanco. El modelo CS es calor seco ventilado (estático a voluntad) y el BM es baño maría, con resistencia en la cuba. Voltaje: 230 F+N.

Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad. Indicarlo en pedido. Disponible también en versión neutra. Opcional Kit de carga automática del agua en los modelos baño maría.

VITRINAS CALIENTES



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



SENIOR 2-QU											
120 CV-1170	70°C	1170	1252	623+587	1210	1	1600		138	2,5	
120 CV-1715	70°C	1715	1252	623+587	1210	1	2200		180	3,6	
120 CV-2190	70°C	2190	1252	623+587	1210	1	3100		240	4,5	
140 CV-1170	80°C	1170	1252	777+1400	1410	2	1600		148	2,9	
140 CV-1715	80°C	1715	1252	777+1400	1410	2	2200		190	4,1	
140 CV-2190	80°C	2190	1252	777+1400	1410	2	3100		250	5,1	



120 BM 3 GN	70°C	1170	1252	623+587	1210	1	1600	GN 1/1	138	2,5	
120 BM 4 GN	70°C	1715	1252	623+587	1210	1	2200	GN (**)	180	3,6	
120 BM 6 GN	70°C	2190	1252	623+587	1210	1	3100	GN 1/1	240	4,5	
140 BM 3 GN	80°C	1170	1252	777+1400	1410	2	1600	GN 1/1	148	2,9	
140 BM 4 GN	80°C	1715	1252	777+1400	1410	2	2200	GN (**)	190	4,1	
140 BM 6 GN	80°C	2190	1252	777+1400	1410	2	3100	GN 1/1	250	5,1	



SENIOR 1-TI											
120 CV-1170	70°C	1170	1254	730+507	1237	1	1600		138	2,6	
120 CV-1715	70°C	1715	1254	730+507	1237	1	2200		180	3,6	
120 CV-2190	70°C	2190	1254	730+507	1237	1	3100		240	4,6	
140 CV-1170	80°C	1170	1254	730+650	1380	2	1600		148	2,9	
140 CV-1715	80°C	1715	1254	730+650	1380	2	2200		190	4,2	
140 CV-2190	80°C	2190	1254	730+650	1380	2	3100		250	5,2	



120 BM 3 GN	70°C	1170	1254	730+507	1237	1	1600	GN 1/1	138	2,6	
120 BM 4 GN	70°C	1715	1254	730+507	1237	1	2200	GN (**)	180	3,6	
120 BM 6 GN	70°C	2190	1254	730+507	1237	1	2600	GN 1/1	240	4,6	
140 BM 3 GN	80°C	1170	1254	730+650	1380	2	1600	GN 1/1	148	2,9	
140 BM 4 GN	80°C	1715	1254	730+650	1380	2	2200	GN (**)	190	4,2	
140 BM 6 GN	80°C	2190	1254	730+650	1380	2	2600	GN 1/1	250	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, templados, extra claros... Iluminación mediante led en la parte superior anterior y posterior. Traseras correderas. El modelo CS es calor seco y el BM es baño maría. La capacidad deal del 4 GN es de 4 GN 1/1+1/2. Voltaje: 230 F+N.

Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad.

Indicarlo en pedido. Disponible también en versión neutra. Opcional Kit de carga automática del agua en los modelos baño maría.

VITRINAS CALIENTES



MODELO	°C	DIMENSIONES MM					ESTANTE	WAT	KG	M3 EMB	PVP
		L	A	H	BASE-CRIST-TOTAL						
ELEGANCE F MINI 2i CV	1000	70°C	1000	740	915+250	1165		1200	75	1,3	
	1500	70°C	1500	740	915+250	1165		2200	105	1,9	
	2000	70°C	2000	740	915+250	1165		2500	140	2,5	
ELEGANCE F MINI 4i CV	1000	70°C	1000	740	915+400	1315	1	1200	85	1,5	
	1500	70°C	1500	740	915+400	1315	1	2200	115	2,2	
	2000	70°C	2000	740	915+400	1315	1	2500	150	2,8	
ELEGANCE F MINI 2i BM	3 GN	80°C	1120	740	915+250	1165		1600	GN 2/3	75	1,5
	4 GN	80°C	1450	740	915+250	1165		1800	GN 2/3	105	1,9
	5 GN	80°C	1780	740	915+250	1165		1800	GN 2/3	135	2,3
	6 GN	80°C	2100	740	915+250	1165		2600	GN 2/3	142	2,6
ELEGANCE F MINI 4i BM	3 GN	80°C	1120	740	915+400	1315	1	1600	GN 2/3	85	1,7
	4 GN	80°C	1450	740	915+400	1315	1	1800	GN 2/3	115	2,1
	5 GN	80°C	1780	740	915+400	1315	1	1800	GN 2/3	145	2,5
	6 GN	80°C	2100	740	915+400	1315	1	2600	GN 2/3	152	2,9
ELEGANCE F MIDI 2i CV	1000	70°C	1000	910	915+250	1165		1200	80	1,6	
	1500	70°C	1500	910	915+250	1165		2200	110	2,3	
	2000	70°C	2000	910	915+250	1165		2500	145	3,0	
ELEGANCE F MIDI 4i CV	1000	70°C	1000	910	915+400	1315	1	1200	92	1,8	
	1500	70°C	1500	910	915+400	1315	1	2200	120	2,6	
	2000	70°C	2000	910	915+400	1315	1	2500	155	3,3	
ELEGANCE F MIDI 2i BM	3 GN	80°C	1120	910	915+250	1165		1600	GN 1/1	81	1,8
	4 GN	80°C	1450	910	915+250	1165		1800	GN 1/1	108	2,2
	5 GN	80°C	1780	910	915+250	1165		1800	GN 1/1	140	2,7
	6 GN	80°C	2100	910	915+250	1165		2600	GN 1/1	150	3,1
ELEGANCE F MIDI 4i BM	3 GN	80°C	1120	910	915+400	1315	1	1600	GN 1/1	93	2,0
	4 GN	80°C	1450	910	915+400	1315	1	1800	GN 1/1	118	2,5
	5 GN	80°C	1780	910	915+400	1315	1	1800	GN 1/1	150	3,0
	6 GN	80°C	2100	910	915+400	1315	1	2600	GN 1/1	160	3,5
ELEGANCE F MAXI 2i CV	1000	70°C	1000	1111	915+250	1165		1200	100	1,9	
	1500	70°C	1500	1111	915+250	1165		2200	140	2,7	
	2000	70°C	2000	1111	915+250	1165		2500	200	3,6	
ELEGANCE F MAXI 4i CV	1000	70°C	1000	1111	915+400	1315	1	1200	110	2,1	
	1500	70°C	1500	1111	915+400	1315	1	2200	150	3,0	
	2000	70°C	2000	1111	915+400	1315	1	2500	210	4,0	
ELEGANCE F MAXI 2i BM	3 GN	80°C	1120	1111	915+250	1165		1600	GN (**)	91	2,1
	4 GN	80°C	1450	1111	915+250	1165		1800	GN (**)	130	2,7
	5 GN	80°C	1780	1111	915+250	1165		1800	GN (**)	185	3,2
	6 GN	80°C	2100	1111	915+250	1165		2600	GN (**)	192	3,7
ELEGANCE F MAXI 4i BM	3 GN	80°C	1120	1111	915+400	1315	1	1600	GN (**)	97	2,3
	4 GN	80°C	1450	1111	915+400	1315	1	1800	GN (**)	136	3,0
	5 GN	80°C	1780	1111	915+400	1315	1	1800	GN (**)	191	3,6
	6 GN	80°C	2100	1111	915+400	1315	1	2600	GN (**)	198	4,2

Todas las versiones con cristal trasero 90°, corredera en ángulo

Decoración no incluida en el precio.

Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco. Cristales ajustados mediante uniones plexiglas o encolados, a voluntad. Si función bar deben ser encolados. Estante de cristal templado, de 250 mm y altura libre de 19 cm. Iluminación mediante led. Los modelos VC son de calor ventilado (a voluntad, estático) y los BM, baño maría. En mod MAXI BM, la capacidad puede ser de GN 1/1+1/2 ó sólo 1/1 y ampliar zona de trabajo. Voltaje: 230 F+N.

VITRINAS CALIENTES



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



LADY SUP CV	1000	70°C	1000	913	867+333	1200		1200	80	1,7	
	1500	70°C	1500	913	867+333	1200		1500	110	2,4	
	2000	70°C	2000	913	867+333	1200		2000	145	3,1	
LADY SUP BM	3 GN	80°C	1120	913	867+333	1200		1600	81	1,8	
	4 GN	80°C	1450	913	867+333	1200		1800	108	2,3	
	5 GN	80°C	1780	913	867+333	1200		1800	140	2,8	
	6 GN	80°C	2100	913	867+333	1200		2600	150	3,2	



LADY SOW CV	1000	70°C	1000	887	677+475	1152	1	1200	80	1,6	
	1500	70°C	1500	887	677+475	1152	1	2200	110	2,2	
	2000	70°C	2000	887	677+475	1152	1	2500	145	2,9	
LADY SOW BM 3 GN		80°C	1120	887	677+475	1152	1	1600	81	1,7	
	4 GN	80°C	1450	887	677+475	1152	1	1800	108	2,2	
	5 GN	80°C	1780	887	677+475	1152	1	2200	140	2,6	
	6 GN	80°C	2100	887	677+475	1152	1	2600	150	3,0	

Estante opcional
Cristal trasero 90° corredero en ángulo



LADY CORNER SOW	CV	70°C	1490	1490	677+475	1152		2400	170	3,5	
	BM	80°C	1490	1490	677+475	1152		2600	168	3,5	

Decoración no incluida en el precio.
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 mediante led. Los modelos VC son de calor ventilado (a voluntad, estático) y los BM, baño maría. Voltaje: 230 F+N.



LUXURY CEL CV-E	1120	70°C	1120	885	583+370	953		1200	85	1,4	
	1620	70°C	1620	885	583+370	953		2200	115	2,0	



LUXURY CEL CENTER CV	1000	70°C	1000	826	693+199	892		1200	75	1,2	
	1500	70°C	1500	826	693+199	892		2200	120	1,7	
	2000	70°C	2000	826	693+199	892		2500	160	2,2	
	2500	70°C	2500	826	693+199	892		2500	190	2,7	

Puede ser utilizada como barra de bar. Decoración de serie en corian blanco. Cristales especiales encolados. Calor seco ventilado o estatico, a voluntad. Estructura en acero inox 304. Cristal templado, extra claro.. Iluminación mediante led (2 líneas. En mod center, además 4 en ángulos, orientables. Voltaje: 230 F+N

Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad. Indicarlo en pedido.
Opcional Kit de carga automática del agua en los modelos baño maría



Composición: LADY SOW

GRANITA



Composición: Senior 2 QU 120

CAFETERÍA/
HELADERÍA



Composición: UNO Z

GRANITA



Composición: SENIOR 1



Composición: VENUS

H-20

GRANITA



Composición: DOS D



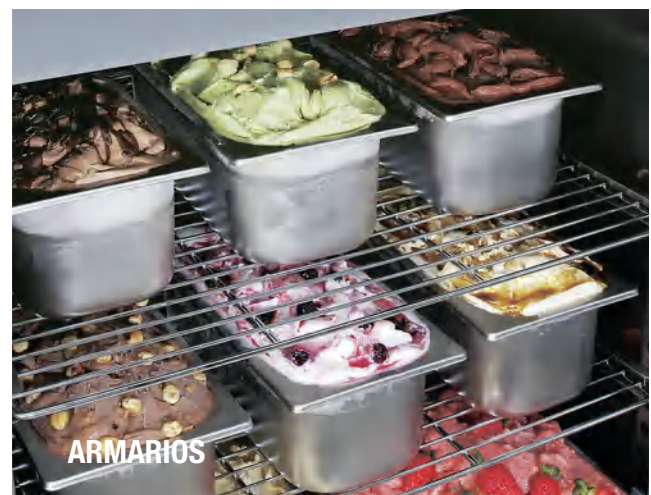
ELEGANCE



VENUS

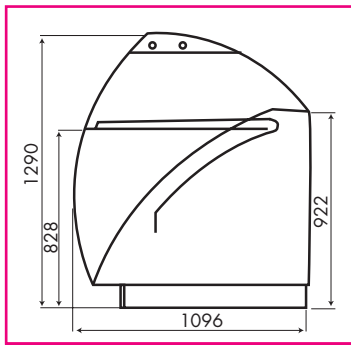


ABATIDORES

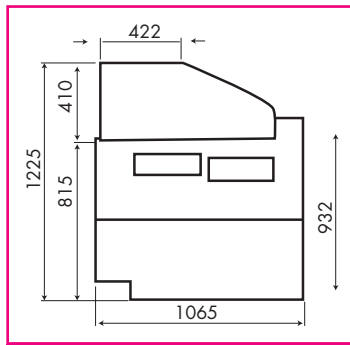


ARMARIOS

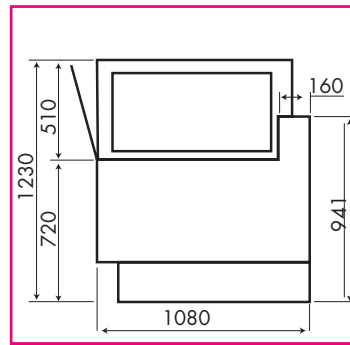
ABATIDORES Y ARMARIOS DE HELADERÍA VER APARTADO FRÍO COMERCIAL



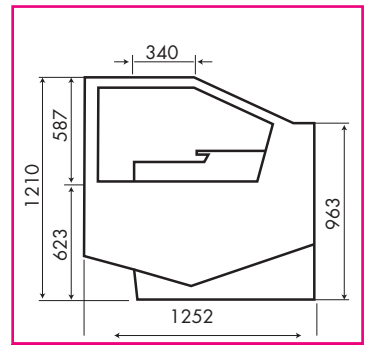
Modelo: UNO-Z



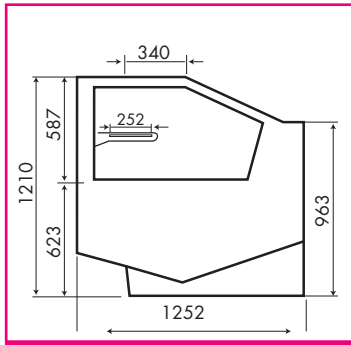
Modelo: DOS-D



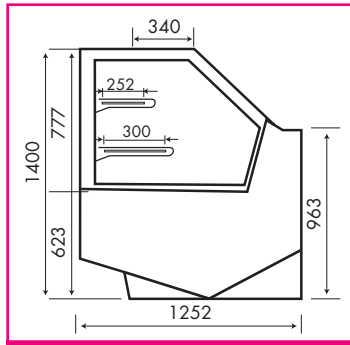
Modelo: PLATINO-PL



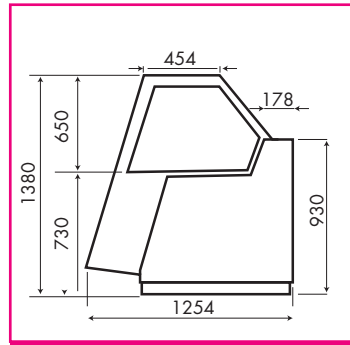
Modelo: SENIOR 2-QU 120-12 HELADO



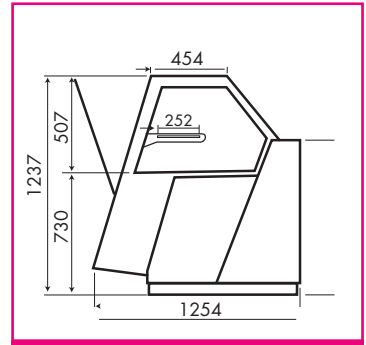
Modelo: SENIOR 2 QU 120 Pastelería



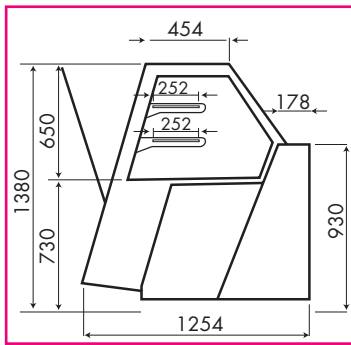
Modelo: SENIOR 2-QU 140



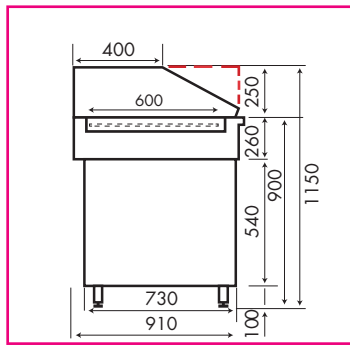
Modelo: SENIOR 1 TI 140 Helado



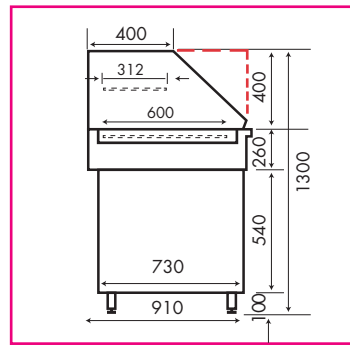
Modelo: SENIOR 1-TI 120 Pastelería



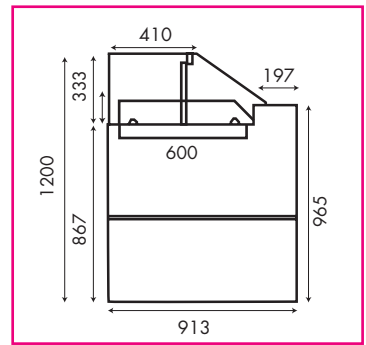
Modelo: SENIOR 1-TI Pastelería



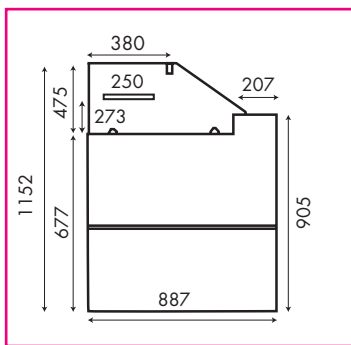
Modelo: ELEGANCE F MIDI 2i



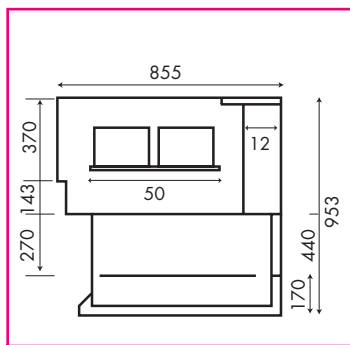
Modelo: ELEGANCE F MIDI 4i



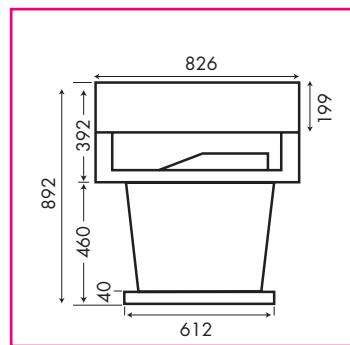
Modelo: LADY SUP



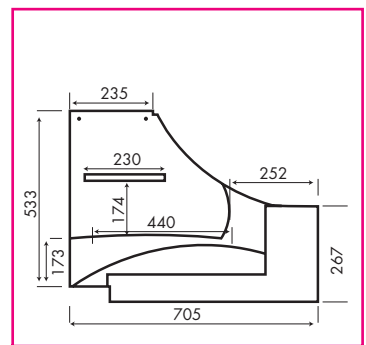
Modelo: LADY SOW



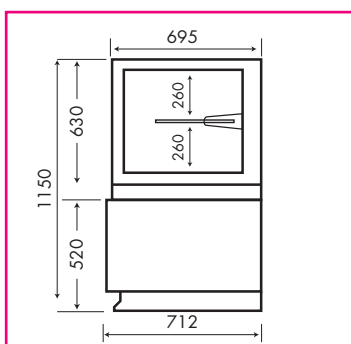
Modelo: LUXURY CMEL



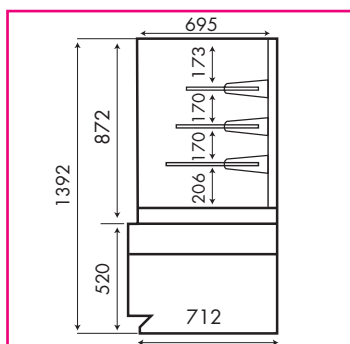
Modelo: LUXURY CEL CENTER



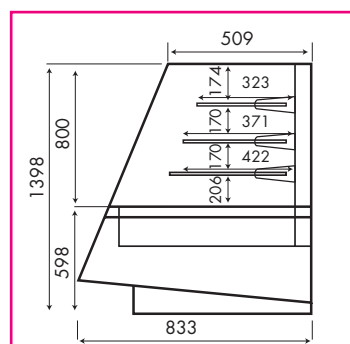
Modelo: TOP TAP JR 4



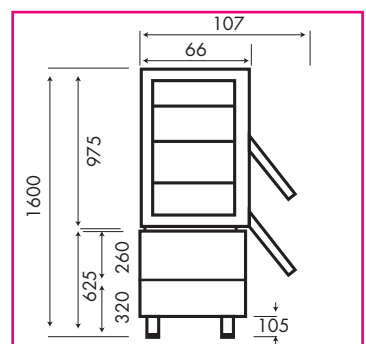
Modelo: MAGNO LUS 1104-1118



Modelo: MAGNO LUS 1404-1418



Modelo: VENUS VUS 1404-1418



Modelo: STILE VCPK 2

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

MANTECADORAS PASTEURIZADORAS

CAFETERÍA/
HELADERÍA



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	1-1,5	Aire	700	44x57x52	230 F+N 50 HZ	
MV10	10	1,3/1,5	1-2	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	60/2-7	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	20/1-3,5	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. Posibilidad de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...

MH60	16	7 / 8	60/2-5	Aire	5800	60x66x152	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
GLS2	2 x10	2 x 4	2 x 12	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

H



MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD Kg HORA	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
RPMC15	6	2/2,3	Helado 14 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	230 F+N 50 HZ 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 2 H	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
--------	----------------	-------------------	-------------	---	-------------	------------	-----



PC15	15	15	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	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	400 3F+N 50	
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	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
 FABIA 10*1	1	10*1	22x48x74	1/3	460	230 F+N 50 HZ	
FABIA 10*2	2	10*2	42x48x74	1/2	1050	230 F+N 50 HZ	
FABIA 10*3	3	10*3	62x48x74	1/2	1050	230 F+N 50 HZ	
<p><i>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.</i></p>							
 SORBY 12*1	1	12*1	20x52x69	1/4	350	230 F+N 50 HZ	
SORBY 12*2	2	12*2	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	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
 CRYSTAL 10*1	1	10*1	22x48x80	1/3	800	230 F+N 50 HZ	
CRYSTAL 10*2	2	10*2	42x48x80	3/4	1300	230 F+N 50 HZ	
CRYSTAL 10*3	3	10*3	62x48x80	3/4+	1530	230 F+N 50 HZ	
<p>Luz opcional LED. (cada cuba)</p> <p><i>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.</i></p>							
 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	

Luz opcional LED (cada tapa).

Color negro de serie, color blanco opcional. Pala superior y función mantenimiento de serie. Laterales inox opcionales.

GRANIZADORAS ECOLÓGICAS

MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
 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	
<p><i>Cuba especial de doble pared que evita la condensación y ahorra 30% de consumo energético. Sistema de "cascada" que garantiza la homogeneidad del granizado. Luz led de serie. Color blanco de serie, color negro opcional.</i></p>							

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	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
 NINA 1	1	2	13x38x46	1/6	250	230 F+N 50 HZ	
NINA 2	2	2x2	24x38x46	1/4	400	230 F+N 50 HZ	

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



BIANCA 6x1	1	6	22x48x63	1/3	460	230 F+N 50 HZ	
BIANCA 6x2	2	6x2	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	26x44x61	1/4	350	230 F+N 50 HZ	
SP 2 CREMA	2	5*2	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.


SOFT Y SORBETERA

MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
	KARMA	1	7+2,3	36x52x65	1000	230 F+N 50 HZ	
	<i>Construida en acero inoxidable. Sistema de producción por gravedad. 7 litros en la cuba y 2,3 en el cilindro de enfriamiento. Producción 9 Kg/hora (150 conos/hora). 3 niveles de densidad. Regulación de la cantidad de aire. Función limpieza. Avisa y se para si le falta producto en la cuba.</i>						
	SORBETERA MP	1	18(*)	35x57x80	1000	230 F+N 50 HZ	
	<i>(*) 10 litros en la cuba y 8 en el cilindro. Destinada a locales de gran consumo. Cuba refrigerada que proporciona una rápida elaboración. Estructura en acero inoxidable. Robusta. Pantalla iluminada mediante leds. Mecánica.</i>						

HORCHATERAS Y DISPENSADORES

MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP	
	CUBE 2	2	2x9	29x40x65	1/6	125	230 F+N 50 HZ	
	CUBE 4	4	4x9	52x38x65	1/5	150	230 F+N 50 HZ	
	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	
	BIG CUBE 3	2	3x18	65x41x69	1/3	250	230 F+N 50 HZ	
	<i>Mezcla de producto en la cuba mediante bomba.</i>							
	FRESH 14	1	14	25x37x77	1/8	350	230 F+N 50 HZ	
	FRESH 20	1	20	25x37x86	1/6	400	230 F+N 50 HZ	
	<i>Grifo higiénico, en acero inoxidable. Especial para zumos con pulpa, gazpacho...</i>							
	MINI DISPENSER	1	5	Manual	220ø - 520	-	50	230 F+N 50 HZ
	<i>Con pala agitadora.</i>							
	<i>Enfriamiento mediante hielo que se coloca en cilindro interno.</i>							

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
	<i>Cuece y mantiene.</i>						

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 iguala a 30 kg

Fabricación del hielo mediante difusores. Inversión de ciclo. Refrigerante R452A.

Cubito Huevo (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.

Todos los modelos disponibles en versión refrigeración aire o agua. Tropicalizados 43°. También cubitos en versión 6 y 17 gr Estructura inox., Fabricación de hielo mediante evaporador vertical.. Inversión de ciclo. Refrigerante R452A.

Hielo troceado



GHT 100-15		100	15		700	50x67x70	230F+N 50Hz	
GHT 140-25		140	25		700	50x67x80	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	
GE 3000 MODULAR		3000	---		11200	144x108x110	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	---	
SC - 1000 con 2 carros		---	960+200			153x122x247	---	

- 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
--------	----------------	-------------	---------	---------------	----------------	---	-----



SPRINTRONIC 2 gr 4,9 39x55x47 300 2000 - 230/400

MARCOTRONIC 2 gr 12 72x55x47 300 3500 3500 230/400

*El modelo sprintronic es compacto, con motobomba incorporada, 1 vaporizador.
El modelo marcotronic posee motobomba exterior y 2 vaporizadores. Ambas con 4 dosis por grupo.*



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

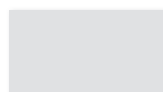
Permite ajustes precisos para la obtención del mejor extracto y satisfacción del paladar más exquisito.

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...

Opional: 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).

Opional: Dosificador producto en polvo (600 gr leche; 1000 de chocolate)

MÁQUINAS DE CAFÉ CÁPSULAS

MODELO	LIT CALDERA	DIMENSIONES	W	V	PVP
--------	-------------	-------------	---	---	-----



MINI

1,2

24x24x24

700

220V. 50 Hz

Contenedor posos para 14 cápsulas.



MED 1

2-0,4 vapor

31x26x39

1250

220V. 50 Hz

2 calderas. Una para café o agua y otra para vapor. Descalcificador incorporado.
Contenedor posos para 25 cápsulas. Disponible en color antracita, blanco y negro.

Capuchinador opcional



TOP 2

2-0,5 vapor

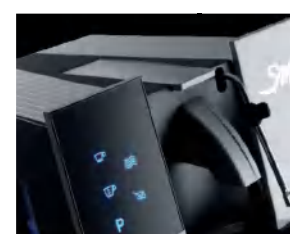
31x34x37

1550

220V. 50 Hz

Pequeña pero profesional. Digital. Base regulable en altura. 2 calderas. Una para café o agua y otra para vapor.
Descalcificador incorporado. Contenedor posos para 25 cápsulas.

Capuchinador opcional



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.

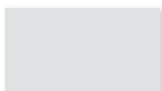
INSTANT MI 92	64 PLANAS	6,6	1350	1,2	21x32x55	220	230V F+N	
----------------------	-----------	-----	------	-----	----------	-----	----------	--

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	R.P.M.	Kw	V	PVP
--------	-------------	--------	----	---	-----



TRITURADOR DE HIELO	FTH	-	42x21x32	1400	0,34	230 F+N	
----------------------------	------------	---	----------	------	------	---------	--

Estructura en aluminio. Cuchillas inox. Motor ventilado



GRUPO MULTIPLE 2 FUNCIONES	FG2		44x20x47		0,7	230 F+N	
-----------------------------------	------------	--	----------	--	-----	---------	--

Exprimidor + Triturador.

Estructura en aluminio barnizado. Motores ventilados. Cuchillas y recipientes en contacto con el producto en acero inoxidable (vaso triturador inox opcional).



GRUPO MULTIPLE 3 FUNCIONES	FG3		57x32x53		1,1	230 F+N	
-----------------------------------	------------	--	----------	--	-----	---------	--

Exprimidor + Triturador + Picador de hielo.

Estructura en aluminio barnizado. Motores ventilados. Cuchillas y recipientes en contacto con el producto en acero inoxidable (vaso triturador inox opcional).



GRUPO MULTIPLE 4 FUNCIONES	FG4		57x32x53		1,2	230 F+N	
-----------------------------------	------------	--	----------	--	-----	---------	--

Exprimidor + Triturador + Picador de hielo + Batidora.

Estructura en aluminio barnizado. Motores ventilados. Cuchillas y recipientes en contacto con el producto en acero inoxidable (vaso triturador inox opcional).

AUXILIAR CAFETERÍA

	MODELO		DIMENSIONES	Kw	V	PVP
	TOSTADOR SENCILLO	TPS	53x29x25	2,2	230 F+N	
	<i>Resistencia blindada. Con temporizador. 1 parrilla en dotación. Disponible también en cuarzo.</i>					
	TOSTADOR DOBLE	TPD	53x29x37	3,3	230 F+N	
	<i>Resistencia blindada. Con temporizador. 1 parrilla en dotación. Disponible también en cuarzo.</i>					
	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 (5x3)	GGOS 53	(10x16x2,6) 30x44x32	2,2	230 F+N	
	<i>Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300°. Bandeja recoge grasas.</i>					
	GOFRERA SIMPLE 2 (6x4)	GGOS 64	(10x17x1,5) 29x44x32	2,2	230 F+N	
	<i>Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300°. Bandeja recoge grasas.</i>					
	GRILL SENCILLO LISO	GGRSLL	41x50x30	2,5	230 F+N	
	<i>Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300°. Superficie plancha 36x27. Bandeja recoge grasas.</i>					
	GRILL SENCILLO ACANALADO	GGRSAA	41x50x30	2,5	230 F+N	
	<i>Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300°. Superficie plancha 36x27. Bandeja recoge grasas.</i>					
	GRILL DOBLE TAPA	LGD 2x2.2	57x31x20	2,2x2	230 F+N	
	CREPERA ELÉCTRICA 1	FCE1	37x42x16	2,4	230 F+N	
	<i>Diámetro 35 cm</i>					
	CREPERA ELÉCTRICA 2	FCE2	76x42x16	2,4x2	230 F+N	
	<i>Diámetro 35 cm</i>					
	CHOCOLATERAS (Ver página 29)					

AUXILIAR CAFETERÍA

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



LICUADORA INDUSTRIAL	FLI	35x26x44	3000	0,4	230 F+N	
-----------------------------	------------	----------	------	-----	---------	--

Se coloca la fruta o vegetal por la parte superior. Tras centrifugar el jugo sale por el grifo y los desperdicios van directos al vaso contenedor que se incluye en dotación. Contenedor de \varnothing 18x27h. Cesto, filtro y cuchillas en Inox. Motor ventilado. Estructura en aluminio.



BATIDORA-TRITURADORA INDUSTRIAL	F750-5	5	25x26x54	1400-2400	0,75	230 F+N
--	---------------	---	----------	-----------	------	---------

Regulador de velocidad. Vaso inox de serie. Estructura inox



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 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 (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
-----------------------------	---------------	---	----------	-------	------	---------

BATIDORA DOBLE (Vaso policarbonato)	R-B2	1+1	30x18x48	15000	2x0,15	230 F+N
--	-------------	-----	----------	-------	--------	---------

BATIDORA DOBLE (Vaso inox)	R-B2VX	1+1	30x18x48	15000	2x0,15	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

FRÍO
COMERCIAL
REFRIGERATORS
REFRIGERATION

FRÍO COMERCIAL



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.

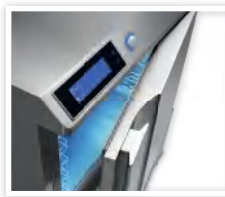
Économie d'énergie

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.



ÍNDICE INDEX / SOMMAIRE



Abatidores

F 5



Armarios heladería

F 7



Armarios pastelería control de humedad

F 8



Armario fermentación controlada

F 9



Armarios panadería

F 10



Armarios pescados

F 12



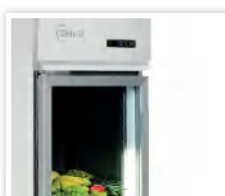
Armarios Grandes Dimensiones

F 12



Armarios Maduración

F 12



Armarios 600/700 Único

F 13-14



Mesas
600/700 Frente
Mostradores
Unico

F 16-18



Mesa Pizzas
y Ensaladas

F 19



Vitrinas
Tapas

F 20



Vitrinas
Sushi-pescado

F 22



Vitrinas
carnes/
pescados
restaurantes

F 22



Vitrinas
colectividades
y comercios

F 22



Armarios
expositores
y arcones

F 23

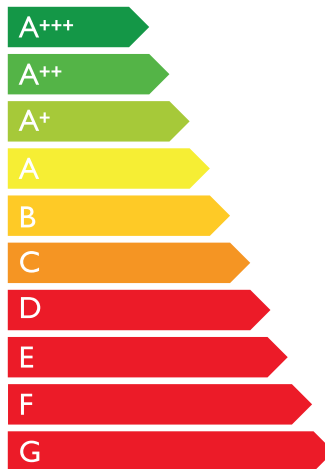


Cámaras

F 24-27



ENERGIA Energy Énergie



A+

XYZ
kWh/annum

700
0+10 C°



A

310 €

Anual
Yearly
Annuelle

G



1400
0+10 C°



A

525 €

Anual
Yearly
Annuelle


G





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 posibles 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.**

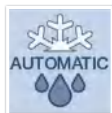
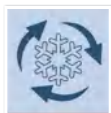
La version pour chariots a 99 programmes possibles, dont 25 sont déjà prédéterminés.




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).



MODELO	CAPACIDAD	PRODUCT +90°C		DIMENS	KW	V/Hz	REFRIG.	PESO	PVP
		+3°C	90'						
	DSAM323	3 2/3	7 kg	5 kg	66x64x49	0,5	230V F+N	452a	55
	DSAM311	3 1/1	9 kg	6 kg	68x73x85	0,6	230V F+N	452a	80
	DSAM511	5 1/1	15 kg	12 kg	68x73x85	0,7	230V F+N	452a	80
	DSAM51164	5 1/1 60x40	15 kg	12 kg	82x86x85	0,8	230V F+N	452a	90
	DSAM101164	10 1/1 60x40	30 kg	20 kg	82x86x147	1,8	400V 3F+N	452a	170
	DSAM151164	15 1/1 60x40	50 kg	30 kg	82x86x182	2,2	400V 3F+N	452a	195
	DSAM151164-90	15 1/1 60x40	60 kg	40 kg	82x86x182	3,3	400V 3F+N	452a	210



La cámara alcanza de serie (-) 30°C, pudiendo llegar a (-) 40°C por encargo, sin sobrecoste. Pueden funcionar por tiempo o por sonda. Finalizado el abatimiento, automáticamente pasa a posición mantenimiento. 4 programas. 1 rejilla inox en dotación. Puertas reversibles excepto mod 323. Sonda al corazón de serie. Disposición versión Top con lámpara esterilizadora y conector USB.

ABATIDORES HELADERÍA

MODELO	CAPACIDAD	PRODUCT -22°C	0°C	DIMENS	KW	V/Hz	REFRIG.	PESO	PVP
	DSAH 6 - 90	6x(36x16,5x12)	20 Kg	82x86x85	1,4	230V F+N	452a	110	
	DSAH 15 - 90	15x(36x16,5x12)	40 kg	80x86x147	5,4	400V 3F+N	452a	175	
	DSAH 24 - 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	PRODUCT +90°C	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.



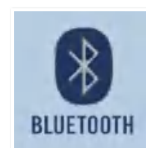
 **Wide range of special refrigerated cabinets, specifically aimed at the ice cream-pastry and bakery sector:**

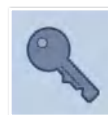
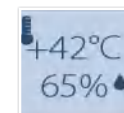
- Large capacities.
- Increased insulation.
- Uniform ventilation on all shelves.
- Humidity control.
- Fermentation control...
- Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity (CLIMATE Class 5).
- and high technology that optionally allows management via wifi-bluetooth.



 **Large gamme d'armoires réfrigérées spéciales, spécifiquement destinées au secteur de la glacerie-pâtisserie et de la boulangerie:**

- Grandes capacités
- Isolation accrue
- Ventilación 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.

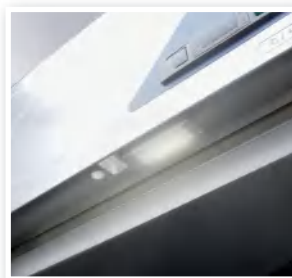


DSAH 900 LIT	-18/-22°C	10x(60x80)	67x83x171	83x99x226	850	230-1/50 Hz	R 290	
---------------------	-----------	------------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	--

Capacidad : 60 cubetas EN 365*165*120 (10 niveles de 6 cubetas cada uno), no incluidas en el precio.

Opcional: Bluetooth-Wifi

ARMARIOS PASTERÍA Y CHOCOLATE CON CONTROL DE HUMEDAD



Humedad controlada por humidificador ultrasónico que nebuliza el agua en la cámara. Control y gestión constantes de la temperatura y la humedad mediante sondas electrónicas de alta precisión. Visualización gráfica en tiempo real de temperatura y humedad. Historial de las temperaturas hasta 10 años. Parrillas 60*40 en modelos 701 y 60x40 y en modelos 901 no incluidas en dotación. Gran capacidad y aprovechamiento. 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 ÚTILES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	-----------	----------	---------------	-----------------	---	------	--------	-----



AP701CH65	-2/+10°C	45-65	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	R-290	
-----------	----------	-------	--------------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	--

AP701CH95	-2/+10°C	65-95	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	R-290	
-----------	----------	-------	--------------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	--



AP901CH65	-2/+10°C	45-65	20 par guías	67x83x154	83x99x226	497	230-1/50 Hz	R-290	
-----------	----------	-------	--------------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	--

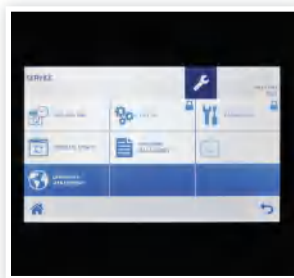
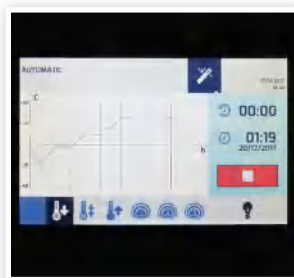
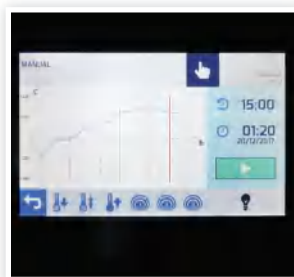
AP901CH95	-2/+10°C	65-95	20 par guías	67x83x154	83x99x226	497	230-1/50 Hz	R-290	
-----------	----------	-------	--------------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	--

AP701CH65C	-2/+10°C	45-65	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	R-290	
------------	----------	-------	--------------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	--

AP701CH95C	-2/+10°C	65-95	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	R-290	
------------	----------	-------	--------------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	--

VER APARTADO CAFETERÍA HELADERÍA





Construido en acero inoxidable 304, con guías inox para poder extraer las parrillas. Temperatura: -5°C/+35°C. Capacidad: hasta 27 bandejas o parrillas 60*40. 99 programas con parámetros variables. Posibilidad de ciclos manuales y ciclos referidos con opción de memorizar los ciclos utilizados, calientes y 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 ÚTILES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	-----------	----------	---------------	-----------------	---	------	--------	-----



DSAFC 701 -5/+35°C 65-95 3 parrillas 60x40 56x66x153 72x82x208 350 230-1/50 Hz R-290

DSAFC 901 -5/+35°C 65-95 3 parrillas 60x80 67x83x171 83x99x226 690 230-1/50 Hz R-290







DSMFC 802 -5/+35°C 65-95 2 parrillas 60x40 84x62x60 143x80x85 690 230-1/50 Hz R-290

DSMFC 803 -5/+35°C 65-95 3 parrillas 60x40 131x62x60 197x80x85 690 230-1/50 Hz R-290

ARMARIOS PANADERÍA GREEN




MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO SPECIAL voltage +5%

MODELO	°C	GUIAS 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	GUIAS DOTAC.	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG.	PVP
 DSAPC701	-2/+10°C	20x2		56x66x153	72x82x210	410	230-1/50 Hz	R-290	
DSAPN701	-18/-22°C	20x2		56x66x153	72x82x210	410	230-1/50 Hz	R 290	
DSAPC901	-2/+10°C	20x2		67x83x171	83x99x226	410	230-1/50 Hz	R-290	
DSAPN901	-18/-22°C	20x2		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.

ARMARIOS PARA CARROS

MODELO	°C			DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG.	PVP
 ROLLIN 60x80	0/+10°C			82x102x190	94x114x214	390	230-1/50 Hz	R-290	

Armario Roll in con capacidad para 2 carros de 60x40 ó 1 de 60x80. Armario en acero inox 304, acabado en una sola pieza. Paneles de 60 mm. Puerta de 68x170. No se puede invertir el sentido. Equipo frío monobloc en la parte superior. No incluye ninguna dotación de serie. Escalerillas - guías o carro son opcionales. Clase climática 4.



LÍNEA GREEN

F

GREEN LINE | LIGNE GREEN

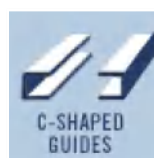
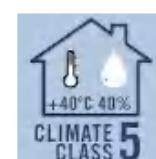
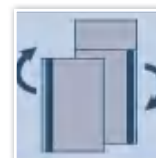
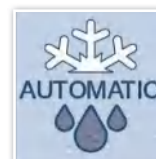


 **The GREEN line gathers the best qualities: Big storage space, efficiency, reliability, hardiness.**

- 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 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	-2°/+8°	6	1350	128x68x156	144x82x210	580	230V F+N 50Hz	R-290	

Pescado - Fish • VENTILADO • INCLUYE 7 CONTENEDORES DE PROPILENO - FORCED AIR

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. Led y desagüe en la cuba.

ARMARIO GRANDES DIMENSIONES

SPECIAL voltage +5%

MODELO	°C	DOTACIÓN	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	----------	-----	-----------------	-----------------	---	------	--------	-----



DSACC 1000	0/10°C	-	1400	86x86x176	100x110x230	510	230V F+N	R290	
DSANC 1000	-18/-22°C	-	1400	86x89x176	100x110x230	580	230V F+N	R290	

OPCIONAL INOX.

Preparado para trabajar a 42° C de temperatura ambiente y humedad del 65%. Paneles desmontables lacados en blanco de 70 mm. Puerta 68x160 con llave y cierre automático. Perfiles sanitarios interior. Equipo frío monobloc en la parte superior. No incluye ninguna dotación de serie. Escalerillas - guías o carro son opcionales.

ARMARIO PARA CARROS GN

MODELO	°C	DOTACIÓN	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	----------	-----	-----------------	-----------------	---	------	--------	-----



ROLL-IN 2/1	0/10°C		1600	82x82x180	94x94x214	300	230V F+N	R290	
-------------	--------	--	------	-----------	-----------	-----	----------	------	--

Armario Roll in construido en acero inoxidable 304, con capacidad para carro GN 2/1. Preparado para trabajar a 42° C de temperatura ambiente y humedad del 65%. Armario acabado en una sola pieza. Paneles de 60 mm. Puerta de 68x170. No se puede invertir el sentido. Equipo frío monobloc en la parte superior. No incluye ninguna dotación de serie. Escalerillas - guías o carro son opcionales.

ARMARIOS DE MADURACIÓN



MODELO	°C				DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	PVP
--------	----	--	--	--	-----------------	---	------	-----











MCDA 500	0,1	85%	1 bandeja	LED	60x61x91	20 Kg	230V F+N	
MCDA 1000	0,1	85%	1 barra	LED	70x75x165	100 Kg	230V F+N	

Construido en acero inoxidable. Puerta con llave y reversible. Se puede integrar en la pared. Alarma óptica y acústica. carga máxima por estante en mod 1000, 40 kg. Cuenta con filtro de carbón activo. Humedad ajustables (De 60% a 90%). Dotados de Luz UV que esteriliza y evita el desarrollo y proliferación de gérmenes, exenta de radiación. Ver opcionales. Después de 4 semanas, la carne sólo ha perdido 7-8% y un 12% a las 6 semanas. Sirve para vacuno, cerdo, embutidos, quesos y jamón.

ARMARIOS 70 GREEN

F

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	70x80x209	340	230-1/50 Hz	R-290	
	 ANB701C	-18°/-22	600	3x(530x530)	58x68x156	70x80x209	550	230-1/50 Hz	R-290	
	ACB702C	-0°/+10°	1200	6x(530x530)	128x68x156	140x80x209	600	230-1/50 Hz	R-290	
	 ANB702C	-18°/-22	1200	6x(530x530)	128x68x156	140x80x209	720	230-1/50 Hz	R-290	



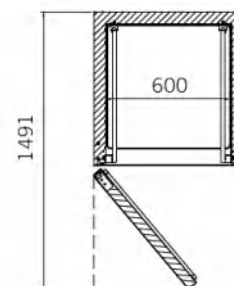
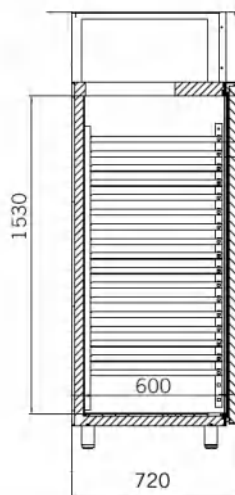
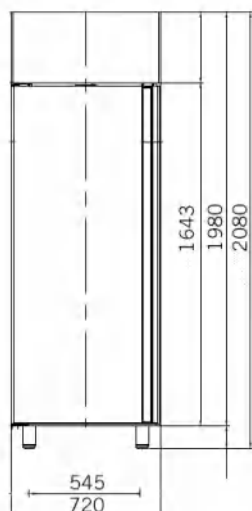
 **La línea GREEN reúne las mejores cualidades: capacidad, eficiencia, fiabilidad, robustez.**

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 GUIAS 600/1200








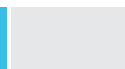
PARRILLA 53X53

OPCIONALES



ARMARIOS 80 GN 2/1 GREEN

MAYOR CAPACIDAD Y PARRILLAS EXTRAIBLES

MODELO	°C	LIT	PARRILLAS DOTACION	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 ACB801	0°/10°	700	3x(530x650)	60x70x153	72x82x213	320	230V F+N 50Hz	R-290	
 ANB801	-18°/-22°	700	3x(530x650)	60x70x153	72x82x213	530	230V F+N 50Hz	R-290	
 ACB802	0°/10°	1400	6x(530x650)	132x70x153	144x82x213	580	230V F+N 50Hz	R-290	
 ANB802	-18°/-22°	1400	6x(530x650)	132x70x153	144x82x213	700	230V F+N 50Hz	R-290	
 ACB801C	0°/+10°	700	3x(530x650)	60x70x153	72x82x213	340	230V F+N 50Hz	R-290	
 ANB801C	-18°/-22	700	3x(530x650)	60x70x153	72x82x213	550	230V F+N 50Hz	R-290	
 ACB702C	-0°/+10°	1400	6x(530x650)	132x70x153	144x82x213	600	230V F+N 50Hz	R-290	
 ANB702C	-18°/-22	1400	6x(530x650)	132x70x153	144x82x213	720	230V F+N 50Hz	R-290	

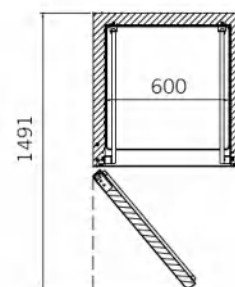
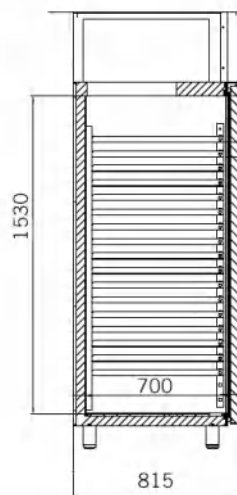
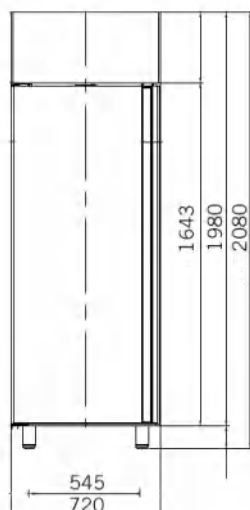
 **La línea GREEN reúne las mejores cualidades: capacidad, eficiencia, fiabilidad, robustez.**

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 GUIAS 600/1200

PARRILLA 53X53

OPCIONALES





LÍNEA GREEN

GREEN LINE | LIGNE GREEN

F



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

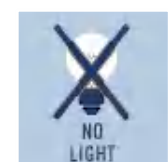
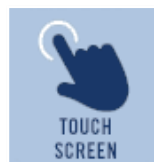
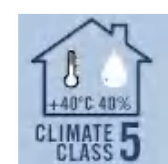
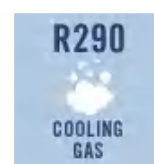
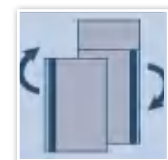
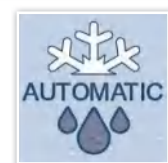
- Construida en acero inoxidable 304, con 60 mm de aislamiento.
- CC5 • EEB.
- Tanto mesas como armarios cuentan con equipo monobloc tropicalizado, evaporador fuera de la cámara, guías para parrillas extraíbles y ajustables y puertas reversibles.

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

- Constructed of 304 stainless steel, with 60mm insulation.
- CC5 • EEB.
- Both, tables and cabinets, are tropicalized, with monobloc equipment, out-of-chamber evaporator, removable and adjustable rack guides and reversible doors.


 **La ligne GREEN réunit les meilleures qualités: capacité, efficacité, fiabilité, robustesse.**

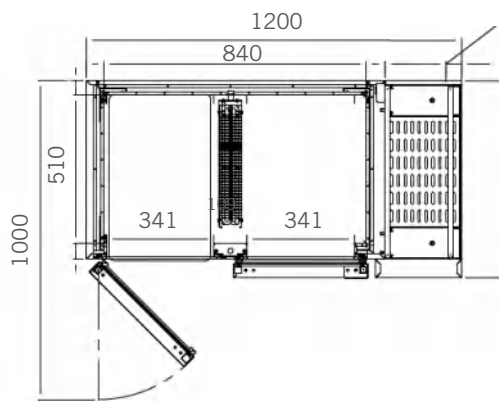
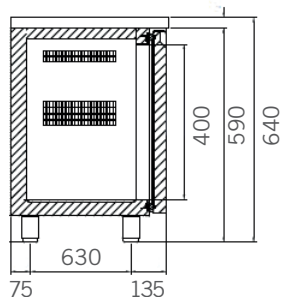
- Construit en acier inoxydable 304, avec isolation de 60 mm.
- CC5 • EEB.
- Les tables et les armoires ont un équipement monobloc tropicalisé, un évaporateur hors chambre, des guides de rack amovibles et réglables et des portes réversibles.



BAJOS H=65 GREEN




PARRILLAS EXTRAIBLES

MODELO	°C	LIT	DIMENS 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	



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.

OPCIONALES

JUEGO DE 2 GUIAS 600

PARRILLA 32,5x43

BAJO MOSTRADORES 70 GN 1/1 GREEN

F

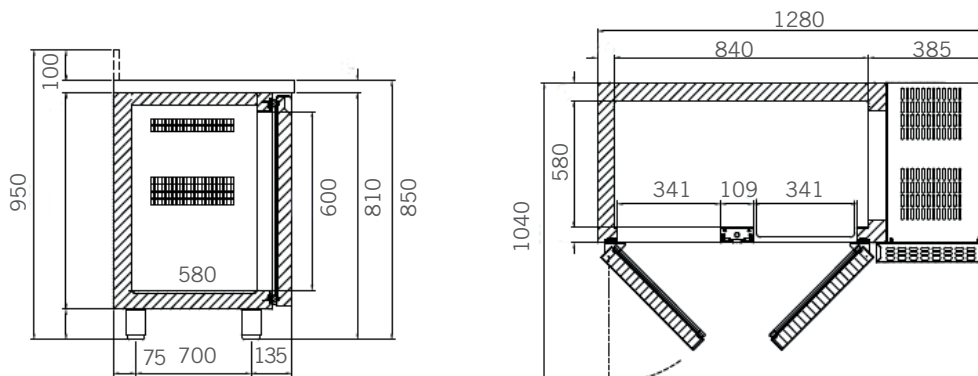
PARRILLAS EXTRAIBLES. MOTOR MONOBLOC Y TRASERA INOX

	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 GUIAS 700/1400

PARRILLA GN 1/1

OPCIONALES



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.

FRENTE MOSTRADORES 600 GREEN

MODELO	°C	PARRI. DOT	LIT	DIMENS. INTERIOR	DIMENS. EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	------------	-----	------------------	------------------	---	------	--------	-----



FMC 1500	0°/10°	2	330	95x44x80	150x60x110	442	230V F+N 50Hz	134a	
----------	--------	---	-----	----------	------------	-----	---------------	------	--

FMC 1500 C (CRISTAL LUZ) 2 330 95x44x80 150x60x110 442 230V F+N 50Hz 134a



FMC 2000	0°/10°	3	540	148x44x80	202x60x110	442	230V F+N 50Hz	134a	
----------	--------	---	-----	-----------	------------	-----	---------------	------	--

FMC 2000 C (CRISTAL LUZ) 3 540 148x44x80 202x60x110 442 230V F+N 50Hz 134a



FMC 2500	0°/10°	4	730	199x44x80	254x60x110	761	230V F+N 50Hz	134a	
----------	--------	---	-----	-----------	------------	-----	---------------	------	--

FMC 2500 C (CRISTAL LUZ) 4 730 199x44x80 254x60x110 761 230V F+N 50Hz 134a

Construidas en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Aislamiento de poliuretano inyectado, a alta densidad, libre de CFC. Ventilación sólo frontal, que permite encastrar o adherir a otros muebles. Puertas de ancho especial para facilitar el acceso (435*730 mm h). Equipo frío accesible al 100%. Tropicalizado, de alto rendimiento, con evaporador interior y desescarche automático por resistencia. Parrilla fija. Puertas higiénicas sin tiradores. Desagüe en la cuba.

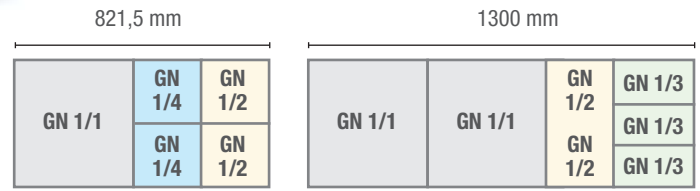
MESAS PIZZA-ENSALADAS GAMA GREEN

F

MODELO	°C	PARRILLAS DOTACIÓN	DIMENS ÚTILES	L x P x H	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	--------------------	---------------	-----------	---	------	--------	-----

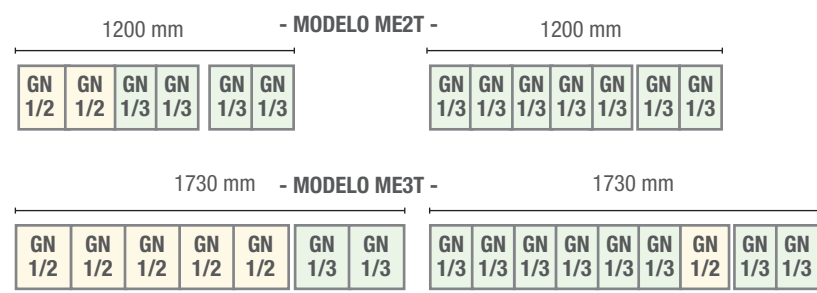


ME702T	4°/10°C	2x1/1	79x58x45	128x70x90	652	230V F+N 50Hz	R-290	
ME703T	4°/10°C	3x1/1	124x58x45	173x70x90	652	230V F+N 50Hz	R-290	



ME2T	0°/10°	2x(325x430)	79x46x81	128x73x42	318	230V F+N 50Hz	R-290	
ME3T	0°/10°	3x(325x430)	124x46x81	177x73x112	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.



MPGV1507	+2°c/+8°c	2 5 (1/4 h=150)	130x70x136	320+130	230V F+N 50Hz	R-290		
MPGV2007	+2°c/+8°c	3 8 (1/4 h=150)	180x70x136	320+130	230V F+N 50Hz	R-290		

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.

VITRINA EXPOSITORA: Incluida en el precio. No cubetas. Puertas correderas opcional. Exterior e interior en inox 304 18/10 excepto base. Aislamiento de poliuretano inyectado 40 kg/m3. Libre de CFC's.

MODELO	°C	PTAS	CUBETAS EN DOTACIÓN	L x P x H	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	------	---------------------	-----------	---	------	--------	-----



VZ6	+2°c/+8°c	2	6 (1/3 h=150)	139x44x44	442	230V F+N 50Hz	134a	
VZ8	+2°c/+8°c	3	7 (1/3 h=150)+ 1 (1/2 h=150)	187x44x44	442	230V F+N 50Hz	134a	

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

PUERTAS CORREDERAS VITRINA 1500

PUERTAS CORREDERAS VITRINA 2000



TARIFA SEPTIEMBRE 2022

www.grupogranita.com

F - 19

FRÍO COMERCIAL



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”



F

SPECIAL voltage +5%

MODELO	DIM/Nº BANDEJAS	°C	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	


Construidas en acero inoxidable. Cubetas mod VC en dotación. Cristales templados abatibles. Traseras metacrilato correderas.

VITRINAS “TAPAS FRÍAS” CON ESTANTE

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

Construidas en acero inoxidable. Cubetas mod VC en dotación. Cristales templados abatibles. Traseras metacrilato correderas.

VITRINAS “TAPAS CALIENTES” BAÑO M^a

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

Construidas en acero inoxidable. Cubetas mod VC en dotación. Cristales templados abatibles. Traseras metacrilato correderas.

VITRINAS “TAPAS NEUTRAS”



MODELO	L x P x H	PVP
 N80	84x38x25	

Construidas en acero inoxidable. Cristales templados abatibles. Traseras metacrilato correderas.

FRÍO COMERCIAL

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
	VP10SL	placa	1750x305	+2°C-5°C	LED	214x38x25	1/4	230V F+N 50Hz
	VC4SL	cubetas	4 (1/3) H 40	+2°C-5°C	LED	109x38x25	1/6	230V F+N 50Hz
	VC6SL	cubetas	6 (1/3) H 40	+2°C-5°C	LED	144x38x25	1/6	230V F+N 50Hz
	VC8SL	cubetas	8 (1/3) H 40	+2°C-5°C	LED	179x38x25	1/4	230V F+N 50Hz

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.

VITRINAS PARA COLECTIVIDADES Y COMERCIOS

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

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


OPCIONALES

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




OPCIONALES

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


ARMARIOS PARA VINO

MODELO	°C	DOTACION ESTANTES	Nº BOT.	DIMENSIONES	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 PAV160	10°/20°C	5	160	60x64x184	300	230V F+N 50Hz	R600A	
<i>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.</i>								
PAV20	10°/20°C	4	20	43x47x65	100	230V F+N 50Hz	R600A	
PAV30	10°/20°C	7	33	43x47x84	100	230V F+N 50Hz	R600A	

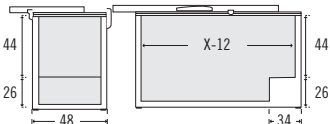
ARMARIOS EXPOSITORES

MODELO	°C	DOTACION 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	
<i>Construidos en chapa plastificada con interior en PVC. Cristal aislante. Led, cerradura y termómetro digital. Frío estático con ventilación y descarche manual.</i>								
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	DOTACION 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	
<i>Exterior en chapa plastificada blanca. Interior en aluminio. Aislamiento en poliuretano. Evaporador estático. Puerta abatible con llave. Termómetro exterior analógico</i>								
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

F

***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	
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	
2020	4300	14,86		17,83		20,80	
2020	4680	16,22		19,46		22,70	
2020	5060	17,57		21,09		24,60	
2020	5440	18,93		22,72		26,50	
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	
2400	4300	17,86		21,44		25,01	
2400	4680	19,49		23,39		27,29	
2400	5060	21,13		25,35		29,58	
2400	5440	22,76		27,31		31,86	
2400	5820	24,39		29,27		34,15	
2400	6200	26,02		31,23		36,43	
2400	6580	27,65		33,18		38,71	
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	
2780	4300	20,87		25,04		29,21	
2780	4680	22,77		27,33		31,88	
2780	5060	24,68		29,61		34,55	
2780	5440	26,58		31,90		37,22	
2780	5820	28,49		34,19		39,89	
2780	6200	30,40		36,48		42,56	
2780	6580	32,30		38,76		45,22	
3160	3160	17,33		20,79		24,26	
3160	3540	19,51		23,41		27,31	
3160	3920	21,69		26,03		30,37	
3160	4300	23,87		28,64		33,42	
3160	4680	26,05		31,26		36,47	
3160	5060	28,23		33,88		39,52	
3160	5440	30,41		36,49		42,58	
3160	5820	32,59		39,11		45,63	
3160	6200	34,77		41,73		48,68	
3160	6580	36,95		44,34		51,73	
3540	3540	21,96		26,36		30,75	
3540	3920	24,42		29,30		34,19	
3540	4300	26,87		32,25		37,62	
3540	4680	29,33		35,19		41,06	
3540	5060	31,78		38,14		44,50	
3540	5440	34,24		41,09		47,93	
3540	5820	36,69		44,03		51,37	
3540	6200	39,15		46,98		54,81	
3540	6580	41,60		49,92		58,24	



() VER MISMAS DIMENSIONES INVERTIDAS.**

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

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

Monobloc y estantería no incluidas en precio.

CAMARAS CONGELACIÓN. PANEL DE 100. CON SUELO REFORZADO

***DISPONIBLE TAMBIÉN EN 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	
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	
2080	4360	14,86		17,83		20,80	
2080	4740	16,22		19,46		22,70	
2080	5120	17,57		21,09		24,60	
2080	5500	18,93		22,72		26,50	
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	
2460	4360	17,86		21,44		25,01	
2460	4740	19,49		23,39		27,29	
2460	5120	21,13		25,35		29,58	
2460	5500	22,76		27,31		31,86	
2460	5880	24,39		29,27		34,15	
2460	6260	26,02		31,23		36,43	
2460	6640	27,65		33,18		38,71	
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	
2840	4360	20,87		25,04		29,21	
2840	4740	22,77		27,33		31,88	
2840	5120	24,68		29,61		34,55	
2840	5500	26,58		31,90		37,22	
2840	5880	28,49		34,19		39,89	
2840	6260	30,40		36,48		42,56	
2840	6640	32,30		38,76		45,22	
3220	3220	17,33		20,79		24,26	
3220	3600	19,51		23,41		27,31	
3220	3980	21,69		26,03		30,37	
3220	4360	23,87		28,64		33,42	
3220	4740	26,05		31,26		36,47	
3220	5120	28,23		33,88		39,52	
3220	5500	30,41		36,49		42,58	
3220	5880	32,59		39,11		45,63	
3220	6260	34,77		41,73		48,68	
3220	6640	36,95		44,34		51,73	
3600	3600	21,96		26,36		30,75	
3600	3980	24,42		29,30		34,19	
3600	4360	26,87		32,25		37,62	
3600	4740	29,33		35,19		41,06	
3600	5120	31,78		38,14		44,50	
3600	5500	34,24		41,09		47,93	
3600	5880	36,69		44,03		51,37	
3600	6260	39,15		46,98		54,81	
3600	6640	41,60		49,92		58,24	



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

(**) VER MISMAS DIMENSIONES INVERTIDAS.

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

Suelo antideslizante de 100 mm.

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

Monobloc y estantería no incluidas en precio.

Válvula+resistencia puerta

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

MONOBLOCS MOCHILA CONSERVACIÓN



CP 0,4	4	6	0,4	600	230V F+N 50Hz	39x32x74
CP 0,5	5	8	0,5	820	230V F+N 50Hz	39x32x74
CP 0,75	9	14	0,75	970	230V F+N 50Hz	39x32x74
CP 1	10	15	1	1080	230V F+N 50Hz	39x32x74
CP 1,20	15	20	1,2	1200	230V F+N 50Hz	64x39x81
CP 1,25	18	25	1,25	1280	400V 3F+N 50Hz	64x39x81
CP 1,5	20	30	1,5	1500	400V 3F+N 50Hz	64x39x81
CP 1,5 PLUS	25	35	1,5	1540	400V 3F+N 50Hz	68x55x89
CP 2	30	45	2	1900	400V 3F+N 50Hz	68x55x89

Los m³ aconsejados se entienden para temperatura interior de 2°C. Gas 452-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	7	11	1,5	1060	230V F+N 50Hz	64x39x81
CN 2	10	17	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	35	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)	
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 0,4	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	21	26	1	1200	230V F+N 50Hz	111x43x20
SP 1,2	29	36	1,20	1500	400V 3F+N 50Hz	95x40x35
SP 2	50	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 3-4
I 5



- MESAS CON PUERTAS 500-600-700-800
- MESAS CALIENTES
- COMPLEMENTOS

I 6
I 6
I 7-8



MUEBLES CAFETEROS

I 8



MESAS PREPARACIÓN CHEF

I 9



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 10
I 11
I 11
I 12
I 12
I 12
I 12



ARMARIOS Y ESTANTES

- ARMARIOS PARED
- ESTANTERÍAS PARED FIJAS
- ESTANTERÍAS PARED MÓVILES
- ESTANTERÍAS MICROONDAS
- ARMARIO DE PIE
- ESTANTERÍAS DE PIE INOX
- ESTANTERIA DE ALUMINIO Y PROPILENO

I 13
I 13
I 13
I 13
I 14
I 14
I 14

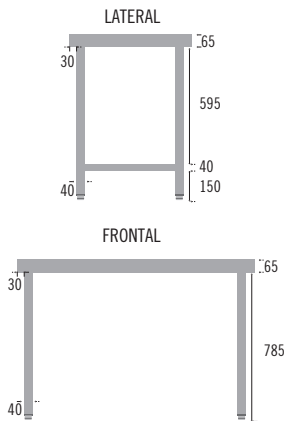


ARMARIOS CALIENTES Y CARROS

I 15

MESAS INOX SERIE TG

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

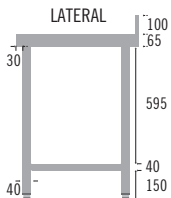


DIMENSIONES	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €
	LARGO	x ALTO		ANCHO 500	ANCHO 600		ANCHO 700	ANCHO 800				
600	850	TG 65		TG 66		TG 67		TG 68				
700	850			TG 76		TG 77		TG 78				
800	850	TG 85		TG 86		TG 87		TG 88				
900	850			TG 96		TG 97		TG 98				
1000	850	TG 105		TG 106		TG 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.

MESAS INOX SERIE TGA

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

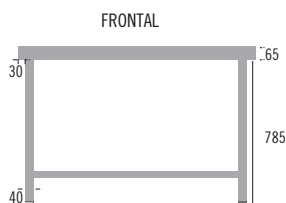
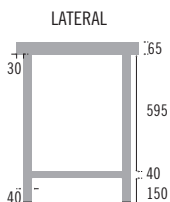


DIMENSIONES	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €
	LARGO	x ALTO		ANCHO 500	ANCHO 600		ANCHO 700	ANCHO 800				
600	850	TGA 65		TGA 66		TGA 67		TGA 68				
700	850			TGA 76		TGA 77		TGA 78				
800	850	TGA 85		TGA 86		TGA 87		TGA 88				
900	850			TGA 96		TGA 97		TGA 98				
1000	850	TGA 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.

MESAS INOX SERIE TLG

*** (SIN PETO Y 1 ESTANTE) ***

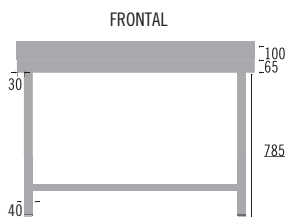
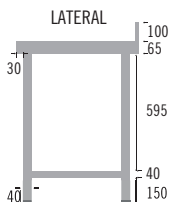


DIMENSIONES		MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	PVP €
LARGO x ALTO		ANCHO 500		ANCHO 600		ANCHO 700		ANCHO 800		ESTAN
600	850	TLG 65		TLG 66		TLG 67		TLG 68		
700	850			TLG 76		TLG 77		TLG 78		
800	850	TLG 85		TLG 86		TLG 87		TLG 88		
900	850			TLG 96		TLG 97		TLG 98		
1000	850	TLG 105		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.

MESAS INOX SERIE TLGA

*** (CON PETO Y 1 ESTANTE) ***

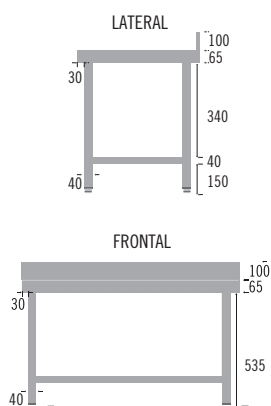


DIMENSIONES		MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	PVP €
LARGO x ALTO		ANCHO 500		ANCHO 600		ANCHO 700		ANCHO 800		ESTAN
600	850	TLGA 65		TLGA 66		TLGA 67		TLGA 68		
700	850			TLGA 76		TLGA 77		TLGA 78		
800	850	TLGA 85		TLGA 86		TLGA 87		TLGA 88		
900	850			TLGA 96		TLGA 97		TLGA 98		
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.

MESAS INOX SERIE T6

*** ALTURA 60 CM. SIN PETO ***



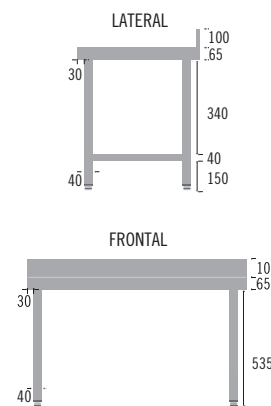
- Muy robustas.
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm (40x40).
- 6 patas en modelos 2000 y superiores.
- Espacio útil de ancho= x-140mm.
- Se suministran desmontadas.
- Ver complementos al final.

DIMENSIONES	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €
	LARGO	ALTO		600 SIN ESTANT	600 CON ESTANTE		700 SIN ESTANTE	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	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 LARGO x ALTO	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	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					

MESAS CON PUERTAS

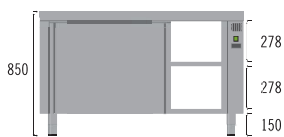
*** CENTRALES ***



- 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 LARGO x ALTO	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	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	

MESAS CALIENTES



- 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 LARGO x ALTO	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	MURAL 600		CENTRAL 600		PASANTE 600		PVP TERMOSTATO	
1200 850	TEA 126		TE 126		TEP 126		+T	
1400 850	TEA 146		TE 146		TEP 146		+T	
1600 850	TEA 166		TE 166		TEP 166		+T	
1800 850	TEA 186		TE 186		TEP 186		+T	
LARGO x ALTO	MURAL 700		CENTRAL 700		PASANTE 700		PVP TERMOSTATO	
	1200 850	TEA 127		TE 127		TEP 127		+T
1400 850	TEA 147		TE 147		TEP 147		+T	
1600 850	TEA 167		TE 167		TEP 167		+T	
1800 850	TEA 187		TE 187		TEP 187		+T	



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	

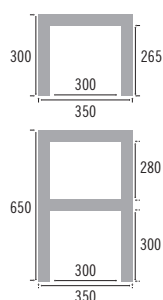


700 600 850	MB 76	Mueble mural para cubo basura. Inox 304 1 mm	
700 700 850	MB 77	Mueble mural para cubo basura. Inox 304 1 mm	



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 113	
1300 350	EN 133		EN2 133		MTR 123		MTDR 133	
1500 350	EN 153		EN2 153		MTR 153		MTDR 153	
1700 350	EN 173		EN2 173		MTR 173		MTDR 173	
1800 300					MTR 183		MTDR 183	
2000 300					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

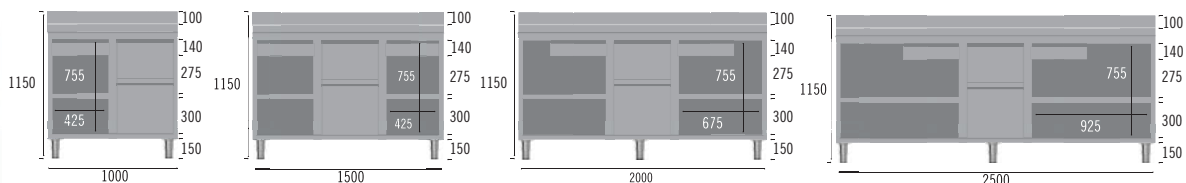


MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €	MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
R 4	4 ruedas inox. 125mm Ø. 2 con freno		CP	Canalización perimetral (x metro)	
R 6	6 ruedas inox. 125mm Ø. 2 con freno		AP	Agujero para grifos o cables	
CE	Cerradura h mueble = 985mm		AD	Agujero para desbrasad	
PSA	Peto superpuesto abierto (x metro)	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

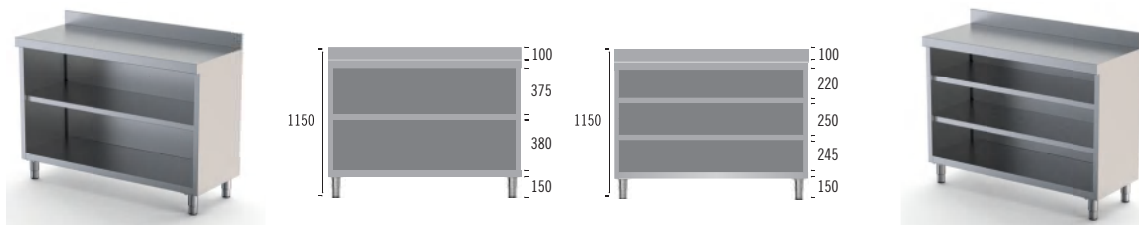


Muy robustos. Construidos en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm . Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm. Peto de 10 cm. Trasera y laterales también en inox 304. Encimera perforada para paso de cables. Cajones con autocierre. Barra marro metálica, extraíble y con goma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

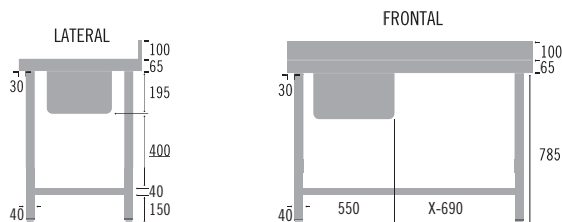


DIMENSIONES LARGO x ALTO	600 SIN ESTANTE		600 CON ESTANTE		700 SIN ESTANTE		700 CON ESTANTE	
	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
1000 850	TPA 106		TPLA 106		TPA 107		TPLA 107	
1200 850	TPA 126		TPLA 126		TPA 127		TPLA 127	
1400 850	TPA 146		TPLA 146		TPA 147		TPLA 147	
1500 850	TPA 156		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	

SENO ADICIONAL SOLDADO: (+) 250 €
FALDÓN FRONTAL Y LATERAL: (+) 85 € x m.

- 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.



MESAS CHEF DE PREPARACIÓN CON PUERTAS Y CAJONES

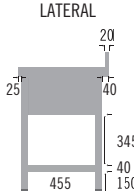
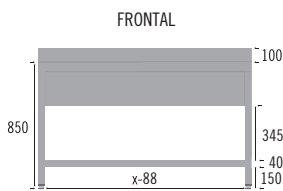


DIMENSIONES LARGO x ALTO	ANCHO 600		600 CON 1 CAJONERA		ANCHO 700		700 CON 1 CAJONERA	
	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
1000 850	TPAA 106				TPAA 107			
1200 850	TPAA 126				TPAA 127			
1400 850	TPAA 146		TPLC 146		TPAA 147		TPLC 147	
1500 850	TPAA 156				TPAA 157			
1600 850	TPAA 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			

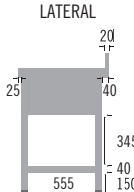
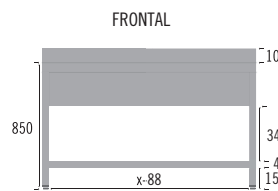
- Cubeta soldada de 50x40x25.
- Rebosadero en dotación.
- Muy robustas.
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas.
- Patas regulables de 85 a 90 cm.
- 6 patas en modelos 2000 y superior.



FREGADEROS GAMA 600

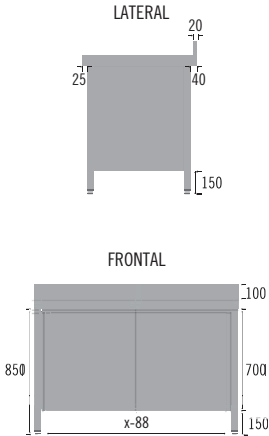
	DIMENSIONES		CUBA	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	LARGO	x ALTO		SOLO CUBA	SIN ESTANTE	CON ESTANTE			
  <ul style="list-style-type: none"> • Muy robustos. • Construidos en acero inoxidable aisi 304. • Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40). • Encimera de 65 mm. • Rebosadero en dotación. • Se suministran desmontadas. 	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

	DIMENSIONES		CUBA	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	LARGO	x ALTO		SOLO CUBA	SIN ESTANTE	CON ESTANTE			
  <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	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
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
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

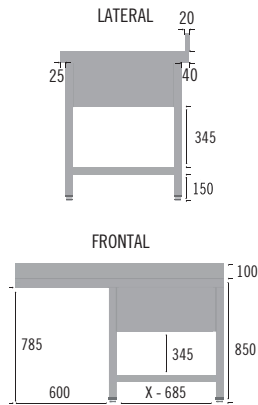
60	50	30
50	50	30
50	50	30
40	50	25
50	50	30
50	50	30
50	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
50	50	30
50	50	30
50	50	30
50	50	30
60	50	30
60	50	30
50	50	30
50	50	30
50	50	30
60	50	30
60	50	30

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
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
50	40	25
50	50	30
50	50	30
60	50	30
60	50	30
50	50	30
50	50	30
50	50	25
50	50	25

MODELO ANCHO 500

PB 85 (*)
PB 105 (*)
LL 105E
LEA 127I
LEA 127D
LEA 147I
LEA 147D
LEA 1872I
LEA 1872D

MODELO ANCHO 600 SIN ESTANTE

L 126I
L 126D
L 146I
L 146D
L 1862I
L 1862D
LO 186I
LO 186D
L 127I
L 127D
L 147I
L 147D
L 1872I
L 1872D
LO 187I
LO 187D

MODELO ANCHO 600 CON ESTANTE

LL 126I
LL 126D
LL 146I
LL 146D
LL 1862I
LL 1862D
LL 127I
LL 127D
LL 147I
LL 147D
LL 1872I
LL 1872D

ANCHO 700 CON PUERTA

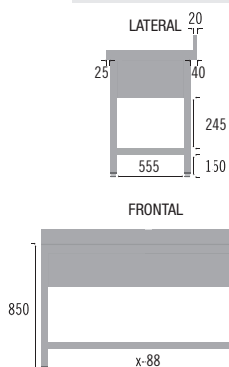
ANCHO 700 SIN ESTANTE

ANCHO 700 CON ESTANTE

(*) Sin Estantes.



PLONGE



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		MODELO	PVP €
CUBA		ANCHO 700 SOLO CUBA	
80	50	CPA 107	
110	50	CPA 127	
120	50	CPA 147	
95	50	CPA 167D	
95	50	CPA 167I	
80	50	CPA 187D	
120	50	CPA 187I	
120	50	CPA 1872	
110	50	CPA 207D	
110	50	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	

- 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.



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 75 85	
MD200	Mesa central de recogida de sucio, canalizada	200 75 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	h= 26	
G2A	Grifo bajo giratorio dos aguas	h= 14	

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
800	600	2000
1000	600	2000
1200	600	2000
1400	600	2000
1500	600	2000
1600	600	2000

1 Puerta batiente
1 Puerta batiente
2 Puertas batientes
2 Puertas batientes
2 Puertas correderas
2 Puertas correderas
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 an 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	Bandeja 80x50	90 58 90	
ECS2.105	Carro de servicio 2.106	Bandeja 90x50	110 58 90	
LCS3.85	Carro de servicio 3.85	Bandeja 80x50	90 58 102	
ECS3.105	Carro de servicio 3.106	Bandeja 90x50	110 58 102	



EXTRACCIÓN

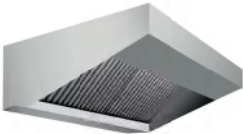


Una buena aspiración y extracción es imprescindible para garantizar la correcta combustión.





CAMPANAS MURALES SIN MOTOR

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

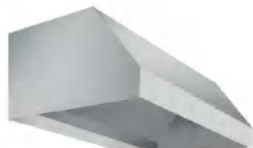
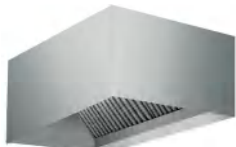
MURALES (SOLO FILTRO). PROFUNDIDAD 800 A 1000

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

MURALES (SOLO FILTRO). PROFUNDIDAD 1100

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

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

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

CAMPANAS MURALES SIN MOTOR

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

MURALES CON REGULADORES CAUDAL. PROF 800 A 1000



Mod KPRC H= 70-55



Mod KRRC H= 65-65

			KSP	KPRC	KRRC
2000	4		-		
2250	4		-		
2500	5		-		
2750	5		-		
3000	6		-		
3500	7		-		
4000	8		-		

Aconsejadas en campanas de más de 3 m que sólo tengan una salida.

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado.de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de gras y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.

MURALES CON REGULADORES CAUDAL. PROF 1100



Mod KPRC H= 70-55



Mod KRRC H= 65-65

			KSP	KPRC	KRRC
2000	4		-		
2250	4		-		
2500	5		-		
2750	5		-		
3000	6		-		
3500	7		-		
4000	8		-		

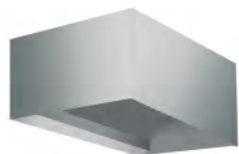
Aconsejadas en campanas de más de 3 m que sólo tengan una salida.

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado.de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de gras y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.

ESPECIALES LAVAVAJILLAS [SIN FILTROS]



Mod LV H= 55-55

1000			-		
1250			-		
1500			-		
1750			-		
2000			-		

100% Inox 304 18/10, incluido techo trasera

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

CAMPANAS MURALES COMPENSADAS SIN MOTOR

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

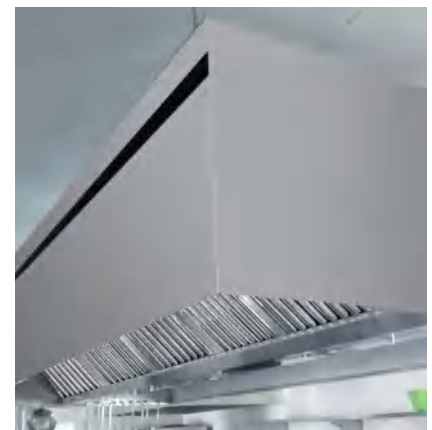
MURALES COMPENSADAS. PROFUNDIDAD 800 A 1000

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

MURALES COMPENSADAS. PROFUNDIDAD 1.100

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

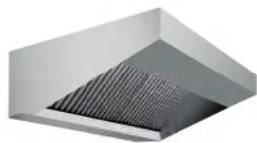
Reguladores de caudal no incluidos en el precio. Sólo se aconsejan en campanas de más de 3 m con 1 única salida.
 Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado
 Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.
 Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.



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

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

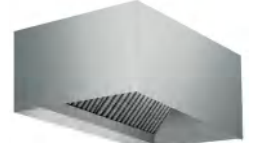
MURALES CON MOTOR. PROFUNDIDAD 800 A 1000



Mod KSPM H= 55-33 /15



Mod KPM H= 70-55



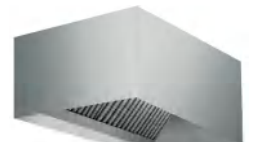
Mod. KRM H= 65-65

						KSPM	KPM	KRM
1000	2	9-9 1/2	375	230 F+N				
1250	2	9-9 1/2	375	230 F+N				
1500	3	9-9 1/2	375	230 F+N				
1750	3	9-9 1/2	375	230 F+N				
2000	4	9-9 1/2	375	230 F+N				
2250	4	9-9 1/2	375	230 F+N				
2500	5	10-10 3/4	570	230 F+N				
2750	5	10-10 3/4	570	230 F+N				
3000	6	10-10 3/4	570	230 F+N				

MURALES CON MOTOR. PROFUNDIDAD 1.100



Mod KPM H= 70-55



Mod. KRM H= 65-65

							KPM	KRM
1000	2	9-9 1/2	375	230 F+N				
1250	2	9-9 1/2	375	230 F+N				
1500	3	9-9 1/2	375	230 F+N				
1750	3	9-9 1/2	375	230 F+N				
2000	4	9-9 1/2	375	230 F+N				
2250	4	9-9 1/2	375	230 F+N				
2500	5	10-10 3/4	570	230 F+N				
2750	5	10-10 3/4	570	230 F+N				
3000	6	10-10 3/4	570	230 F+N				

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



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

CAMPANAS MURALES CON MOTOR 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

						KPM4	KRM4
1000	2	9-9 1/2	375	230 F+N			
1250	2	9-9 1/2	375	230 F+N			
1500	3	9-9 1/2	375	230 F+N			
1750	3	9-9 1/2	375	230 F+N			
2000	4	9-9 1/2	375	230 F+N			
2250	4	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

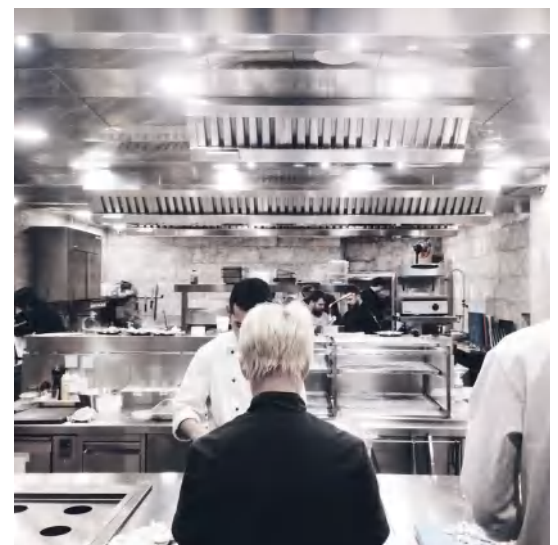
						KPM4	KRM4
1000	2	9-9 1/2	375	230 F+N			
1250	2	9-9 1/2	375	230 F+N			
1500	3	9-9 1/2	375	230 F+N			
1750	3	9-9 1/2	375	230 F+N			
2000	4	9-9 1/2	375	230 F+N			
2250	4	9-9 1/2	375	230 F+N			
2500	5	10-10 3/4	570	230 F+N			
2750	5	10-10 3/4	570	230 F+N			
3000	6	10-10 3/4	570	230 F+N			

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 €
--	----------	---------	--	-------	-------


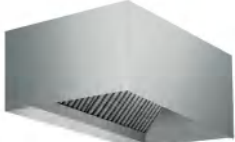
CAMPANAS CENTRALES. (SOLO FILTROS) ANCHO DESDE 1300 A 1500

				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

				KCC	KCRC
	1500	6 (3x2)			
	2000	8 (4x2)			
	2500	10 (5x2)			
	3000	12 (6x2)			
	3500	14 (7x2)			
	4000	16 (8x2)			
	4500	18 (9x2)			
	5000	20 (10x2)			

Mod KCC H= 60-60

Mod KCRC H= 60-60



CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO DESDE 1550 A 2000

				KCC	KCRC
	1500	6 (3x2)			
	2000	8 (4x2)			
	2500	10 (5x2)			
	3000	12 (6x2)			
	3500	14 (7x2)			
	4000	16 (8x2)			
	4500	18 (9x2)			
	5000	20 (10x2)			

Mod KCC H= 60-60

Mod KCRC H= 60-60

CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO 2100

				KCC	KCRC
	2000	8 (4x2)			
	2500	10 (5x2)			
	3000	12 (6x2)			
	3500	14 (7x2)			
	4000	16 (8x2)			
	4500	18 (9x2)			
	5000	20 (10x2)			

Mod KCC H= 60-60

Mod KCRC H= 60-60

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

				KSHCR	KSHCCR
2000	4x1				
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



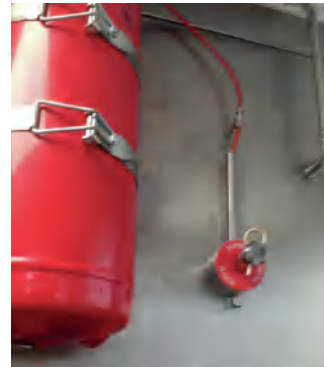
FOCO LED CIRCULAR

Se aconseja instalar 1 cada 2 filtros

Diametro: 16 cm

Consumo: 9 W

SISTEMA ANTI-INCENDIOS



ANTI-INCENDIOS CAMPANA MURAL HASTA 7 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 4 M (1 SOLA FREIDORA/SARTÉN)+PULSADOR

ANTI-INCENDIOS CAMPANA CENTRAL HASTA 3 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 exulsión posterior. IP55

CAJA DE VENTILACIÓN INSONORIZADA, CON MOTOR A TRANSMISIÓN POR CORREA VENTILADOR DE DOBLE ASPIRACIÓN



M 9-9 1	70	4100	1100	400 3F	
M 10-10 1,5	71	5300	1500	400 3F	
M 10-10 2	74	5900	2200	400 3F	
M 12-12 1,5	70	6400	1500	400 3F	
M 12-12 2	73	7400	2200	400 3F	
M 12-12 3	73	8200	3000	400 3F	
M 15-15 2	68	9000	2200	400 3F	
M 15-15 3	69	10000	3000	400 3F	
M 15-15 4	72	11000	4000	400 3F	
M 18-18 2	73	12000	2200	400 3F	
M 18-18 3	67	14000	3000	400 3F	
M 18-18 4	70	15000	4000	400 3F	
M 18-18 5,5	72	16500	5500	400 3F	
M 20-20 4	72	18000	4000	400 3F	
M 20-20 5,5	74	20500	5500	400 3F	
M 20-20 7,5	77	22500	7500	400 3F	
M 22-22 7,5	74	25000	7500	400 3F	

Ventilador centrífugo de baja presión. Motor certificado según norma EN 12101-3-ip55.

Disponibles 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	M ³	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 - CARBÓN ACTIVO



FECV 1250 m3	260 w	86x42x50
FECV 2500 m3	385 w	110x55x50
FECV 5000 m3	1.140 w	130x56x99

Consta de:

- Filtro carbono
- Filtro de fibra
- Celda ionizada
- Celda colectora
- Filtro de carbón activo
- Ventilador centrifugado
- Salida de aire limpio

Aconsejadas para locales que carecen de salidas de humos. Los filtros electrostáticos quitan el humo y el carbón activo los olores. Consultar presupuesto.

ALIMENTACIÓN



ALIMENTACIÓN

GRANITA



ÍNDICE INDEX / SOMMAIRE

PAG.



Cortadoras

A - 3



Picadoras
Ralladoras
Hamburguesera

A - 4-6



Ablandadora

A - 6



Sierras

A - 6



Amasadoras de Carne
Embutidoras

A - 7



Lavaverduras

A - 7



Corta Hortalizas y Cutter

A - 8



Pela Patatas
Limpia Mejillones

A - 9



Brazos trituradores

A - 10



Planetarias

A - 10



Amasadoras

A - 11



Porcionadoras de Pizza
Boleadoras de Pizza
Formateadoras de Pizza

A - 11-12



Laminadora de Pizza
Laminadora de Pasta Fresca

A - 12



Envasadoras al Vacio

A - 13

CORTADORAS FIAMBRE CORREA

(Profesionales)

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


Producto Italiano de máxima calidad y seguridad, con gran capacidad de corte.
Estructura en aluminio. Cuchillas inox. Dotadas de cobre cuchillas y afilador.
Stop al quitar el cobre cuchillas. Rearme manual. Al abrir el carro no se abre la vela y viceversa.
Alta protección a la humedad.

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)

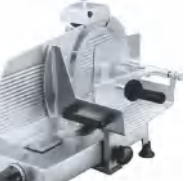
MODELO	CUCHILLAS	CORTE mm			DIM. MÁQUINA			W	V/Hz	PVP
 NEE 300	300	270	210	0/15	62	50	46	370	230V/400V 50Hz	
NEE 350	350	300	250	0/30	84	64	56	500	230V/400V 50Hz	
 AUTOMÁTICA SUPER 300 SBR	300	285	190	0/20	66	70	62	370	230V/400V 50Hz	
AUTOMÁTICA SUPER 350 SBR	350	280	220	0/20	66	70	62	370	230V/400V 50Hz	

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.


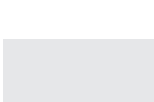
Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado. Máxima seguridad: Protector entrada boca.

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	∅ 75 x 20
	MOD 22	∅ 120 x 20
	BOCA PASAPURE (PATATA..) MOD 12	∅ 400 x 20
	MOD 22	∅ 400 x 20
<i>Cuerpo en aluminio. Corte y cubeta inox.</i>		
	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

RALLADOR DE PAN

MODELO		DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
--------	--	--------------	----	------	-----



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 HORIZONTAL -14	14 LIT	Ø 198	98 28 98	
EMB VERTICAL - 7	7 LIT	Ø 156	46 30 74	
EMB VERTICAL -14	14 LIT	Ø 198	48 35 90	

Manuales. 2 Velocidades. Construido en acero inoxidable con pistón de aluminio y engranaje Inox. En dotación 3 embudos de Ø 10, 17, y 21.

LAVAVERDURAS



MODELO	CARGA	KG/H (*)	KG/CICLO (*)	DIM. MÁQUINA	hp	V/Hz	PVP
LAVAVERDURAS OVERD-1M	135 L	150/500	5/20	71 70 88	0,6	230V F+N	
OVERD-2T	200 L	250/1100	8/40	120 71 87	1,5	400 V 3F+N	
OVERD-3T	235 L	350/1500	11/60	140 70 87	1,5	400 V 3F+N	
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	
OLAVCEN	135 L LAVADO 13 L CENTR		5-20 1-6	105 70 86	1,1	230V F+N	
CENTRIFUG OCEN-68M	20 L	Cesto 318x245		68 43 82	0,6	230V F+N	
OCEN-88M	30 L	Cesto 408x245		78 53 83	0,8	230V F+N	
OCEN-128T	50 L	Cesto 480x285		84 59 87	1,8	230V F+N	

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

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.

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

CUTTER

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



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

A

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

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).

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

+3%€

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).

ALIMENTACIÓN

BRAZOS TRITURADORES

MODELO	Veloc	Brazos		litros	DIM. MÁQUINA mm		W	V	PVP
		Nº	mm		Ø	H			
FLV250/200	fija	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	
FLW650/600	Variable	1	600	100-300	130	1020	650	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 250)

BRAZO BATIDOR 330 mm (mod 300-400-500)

BRAZO BATIDOR 360 mm (mod 650)

BRAZO HOMOGENIZADOR MOD 250

BRAZO HOMOGENIZADOR MOD 300

BRAZO HOMOGENIZADOR MOD 400

BRAZO HOMOGENIZADOR MOD 500

BRAZO HOMOGENIZADOR MOD 650

PLANETARIAS

MODELO	Veloc	Dim. Cuba cm	litros	DIM. MÁQUINA			W	V	PVP
KITCHEN PK 5	10 (58 a 220)	Ø21x15	4	22	35	35	275	230V F+N	
KITCHEN PK 6	10 (58 a 220)	Ø21x17	5,2	28	36	42	325	230V F+N	
KITCHEN PK 7	10 (40 a 220)	Ø24x18	6,9	34	37	42	500	230V F+N	
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	
FPB 10	95/175/320	Ø24,5x22	10	48	42	72	370	230V F+N	
FPB 20	95/175/320	Ø32x28	20	54	50	85	550	400V 3F+N	
FPB 30	95/175/320	Ø37x35	30	67	52	108	750	400V 3F+N	
FPB 40	95/175/320	Ø39x37	40	68	52	108	1100	400V 3F+N	

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

La capacidad hace referencia a producto líquido. Para masa se reduce hasta el 25%. Ver manual.

El cambio de velocidad se debe realizar con la máquina parada. Cubas desmontables.

Tracción por correa: modelos PA.

Tracción por engranajes: modelos PK y PB

Tracción mixta: modelos PM





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	

Pedal eléctrico de serie

 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 pie 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	

Rulos en acero inoxidable

 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

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 m ³ /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	
P2052	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.



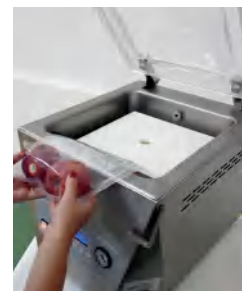
Detalle Panel Mandos BV



Barra Soldadura BV



Detalle Cuba Cóncava BV



Detalle Envasado Exterior

OPCIONALES

Plano inclinado para líquidos (todos los modelos)

2ª barra (mod. F42 y F52)

Corte bolsa modelos P2032 - F 2036 - P2042

Corte bolsa modelos P2052

Doble barra soldadura mod. P20

Atmósfera progresiva (todas los modelos P20)

SELF SERVICE Y BUFFET



DISPENSADORES ZUMO BUFFET



MODELO	NºSabores	Mezcladores	Litros Concentrado	DIMENSIONES	HP	KW	V	PVP
DISPENSADOR ZUMO LUX 8 lit		LZ8		27x37x57				



DSIPENSADOR DE CEREALES CON BASE								
LDCBI	Individual			24x34x70		10L		
LDCBD	Doble			41x34x70		10+10 L		

Boca de 185 mm de diámetro. Distancia de la boca a la base 13 cm.



MINI DISPENSER 5 LIT	1			22ø - 52		0,05	230 F+N	
----------------------	---	--	--	----------	--	------	---------	--

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



FRESH 14	1	14	R-134	25x37x77	1/8	0,35	230 F+N	
FRESH 20	1	20	R-134	25x37x86	1/6	0,40	230 F+N	

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



CUBE 2	2	2x9	R 134	29x40x65	1/6	125	230 F+N 50 HZ	
CUBE 4	4	4x9	R 134	52x38x65	1/5	150	230 F+N 50 HZ	



BIG CUBE 1	1	1x18	R 134	26x40x69	1/6	125	230 F+N 50 HZ	
BIG CUBE 2	2	2x18	R 134	44x38x69	1/6	125	230 F+N 50 HZ	
BIG CUBE 3	2	3x18	R 134	65x41x69	1/3	250	230 F+N 50 HZ	

MODELO	DIMENSIONES		KW	V	PVP
--------	-------------	--	----	---	-----

CHAFING DE TAPA AUTOPORTANTE CON CRISTAL



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

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



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

En dotación recipiente inox extraíble.



MARMITA 10L	LMP10	38x33x33	0,4	230V F+N	
MARMITA 10L INOX	LMI10	38x33x33	0,4	230V F+N	

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



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

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



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



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

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



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.



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

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



TOSTADOR DE CINTA	TPCB	43x57x43	2,2	230V F+N	
-------------------	------	----------	-----	----------	--

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

CUBAS CALIENTES BAÑO MARÍA BUFFET



MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W		VOLTAJE	PVP
CCB2	2GN 1/1 H150	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.
Disponible también versión calor seco.

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	

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, con 1 m de cableado y visor de temperatura.

PLACAS FRIAS BUFFET

SIN MOTOR



MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN		COMPRESOR ACONSEJADO		PVP
PFB2	2GN 1/1 H30	80x64x5	-	1/5	-	
PFB3	3GN 1/1 H30	110x64x5	-	1/4	-	
PFB4	4GN 1/1 H30	148x64x5	-	1/4	-	
PFB5	5GN 1/1 H30	180x64x5	-	1/3	-	
PFB6	6GN 1/1 H30	210x64x5	-	1/3	-	

Incluye desagüe, panel de mandos móvil, con 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. Disponible versión H=200 y H=65. Serpentín en fondo y laterales.

CUBAS FRÍAS BUFFET

SIN MOTOR. SOLO SERPENTIN

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W	COMPRESOR ACONSEJADO	VOLTAJE	PVP
CFB2	2GN 1/1 H150	80x64x24		1/5		
CFB3	3GN 1/1 H150	110x64x24		1/4		
CFB4	4GN 1/1 H150	148x64x24		1/4		
CFB5	5GN 1/1 H150	189x64x24		3/4		
CFB6	6GN 1/1 H150	210x64x24		3/4		



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

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

OPCIONALES



ESTRUCTURA CON CRISTAL Y LUZ	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W	VOLTAJE	PVP
ESTRUCTURA CON CRISTAL Y LUZ	2GN 1/1	BLC 2		16	230F+N
	3GN 1/1	BLC 3		16	230F+N
	4GN 1/1	BLC 4		24	230F+N
	5GN 1/1	BLC 5		32	230F+N
	6GN 1/1 (3+3)	BLC 6		32	230F+N

Cristales templados. Especificar si se apoya en el mueble o en la encimera.



ESTRUCTURA CON CRISTAL, LUZ Y CALOR	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W	VOLTAJE	PVP
ESTRUCTURA CON CRISTAL, LUZ Y CALOR	2GN 1/1	BLCC 2		400	230F+N
	3GN 1/1	BLCC 3		600	230F+N
	4GN 1/1	BLCC 4		900	230F+N
	5GN 1/1	BLCC 5		1200	230F+N
	6GN 1/1 (3+3)	BLCC 6		1500	230F+N

Cristales templados. Especificar si se apoya en el mueble o en la encimera.



DISPENSADOR DE PLATOS NEUTRO	PVP
DISPENSADOR DE PLATOS NEUTRO	500

Dimension de los platos, hasta 28 cm



DISPENSADOR DE PLATOS CALIENTES	PVP
DISPENSADOR DE PLATOS CALIENTES	500

Dimension de los platos, hasta 28 cm

TAPA PARA DISPENSADOR

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 M^a. Cubetas no incluidas en dotación. Disponible versión calor seco.

CUBAS BAÑO MARÍA SELF SERVICE


CON RESERVA

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
 SSBM3R	3GN 1/1 H150	30°C/90°C	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 M^a. Cubetas no incluidas en dotación. Disponible versión calor seco.


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	


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	

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.

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°	84/30x70x85		
	ANGULO EXTERNO 90°	140/41x70x85		
	PORTABANDEJAS+CUBIERTOS+PAN	70x70x150		
	MUEBLE CAJA LINEAL	80x70x85		
	MUEBLE CAJA EN "L"	100x70x85		
	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	



Versión pie doble



MODELO			CON LUZ	LUZ Y CALOR
			SLCI	SLCCI
PANTALLA ISLA	4GN 1/1	156x57x44		
	5GN 1/1	196x57x44		
	6GN 1/1	211x57x44		
<i>Incluye soportes, cristal y luz/calor</i>				
			SLCM	SLCCM
PANTALLA LINEAL	3GN 1/1	116x38x44		
	4GN 1/1	156x38x44		
	5GN 1/1	196x38x44		
	6GN 1/1	211x38x44		

*Incluye soportes, cristal y luz/calor.
Versión pie doble, consultar presupuesto.*

CONDICIONES GENERALES

• PRECIOS

Se entienden franco nuestros almacenes y sobre los mismos se aplicará el IVA vigente. La empresa se reserva el derecho de modificarlos sin previo aviso.

• PEDIDOS

Se deberán cursar por escrito.

Cualquier condición consignada por el comprador distinta a las condiciones generales de venta o a las pactadas expresamente se considerará nula.

• CONDICIONES DE PAGO

Clientes sin clasificación: Transferencia anticipada.

Clientes con clasificación:

Máquinas: Giro domiciliado 30/60

Recambios: C/R

• INSTALACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA

Todo cliente deberá tener su propio servicio técnico, quedando la empresa exenta de cualquier obligación de instalación y/o mantenimiento.

• GARANTÍA

Si la máquina fue comprada en un plazo no superior a 12 meses y nuestro servicio técnico confirma que se trata de un defecto de fabricación, la pieza será sustituida en garantía o abonada en cuenta. Queda excluido de la garantía, la mano de obra, los desplazamientos y cualquier otro gasto adicional. Sólo se ampararán defectos de fabricación, nunca los originados por deficiencias en la instalación, acometidas o mal uso de la máquina. Quedan excluidos los componentes eléctricos. El cliente que solicite la garantía de una pieza, deberá remitir previamente la averiada indicando el N° de matrícula de la máquina a la que pertenece.

• TRANSPORTE

Internacional: EX WORK Nacional: A CONVENIR SEGÚN VOLÚMENES. El cliente deberá verificar la mercancía en el momento de su recepción, realizando la reclamación por escrito al transportista en caso de siniestro, en un plazo de 24 horas. No se canjeará ningún material golpeado que no aporte su reclamación escrita y en plazo.

• DEVOLUCIÓN DE MATERIAL

No se aceptará salvo expresa autorización de la empresa. Si la hubiese, el material deberá llevar su embalaje original y no haber sido probado ni usado. Todos los gastos originados, portes incluidos, correrán por cuenta del cliente. Independientemente de valoraciones posteriores, del importe a abonar se deducirá un 10% en concepto de revisión. La cantidad resultante quedará abonada en cuenta para futuras compras.

• IMPAGADOS

La existencia de un impagado bloqueará la cuenta del cliente, debiendo ser liquidado de inmediato, asumiendo todos los gastos que se hayan generado.

• MORA EN EL PAGO

Cualquier factura o deuda no liquidada a su vencimiento devengará intereses a razón de 1% mensual.

• RESERVA DE DOMINIO

La mercancía es propiedad y dominio de la empresa, hasta el total pago de la misma por parte del cliente.

• INFORMACIÓN

Las descripciones, características y fotografías contenidas en este catálogo deberán entenderse a nivel informativo. La empresa se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que sean necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos.

ESTA TARIFA ANULA TODAS LAS ANTERIORES.

GENERAL CONDITIONS

• PRICES

Prices are public sales prices and Ex-Work. Taxes will be charged in the correspondent invoice. The company reserves the right to change without prior notification.

• ORDERS - DELIVERY- PACKING

The order shall be sent in written (by fax or email). The particular conditions that are cited in the client's order will remain annulled if they aren't adjusted to the present general sales terms or explicitly accepted. Delivery: 30 days Packing: Carton Included. Wooden cage +3% minimum 60€.

• CONDITIONS OF PAYMENT

Customer without credit: advanced payment.

Customers with credit: the payment will be carried out in the form and place agreed upon.

• FACILITIES AND TECHNICAL ASSISTANCE

Every customer must have its own technical service, the company is exempt from any requirement to install and / or maintenance.

• WARRANTY

12 months. Electrical parts excluded. Warranty is given only upon parts and after inspection and evaluation by our technicians. Regardless of previous evaluation, the amount to be paid is reduced a 10% in concept of revision. The resulting amount will be considered for future purchases.

• TRANSPORT

EX WORK

The supply is made ex work the company. Transport is at the purchasing party's expenses and risk. These terms are valid also in the event that the company organizes the transport through a shipper on behalf of the purchasing party.

• RETURNS

No returns of any material will be admitted unless explicitly authorized by the company. In any case, the material should be remitted free of postage and expenses.

• UNPAID

The existence of an open invoice block the customer's account. In such case the customer must pay immediately all expenses occurred.

• DELAY IN PAYMENT

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

• OWNERSHIP RESERVATION

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

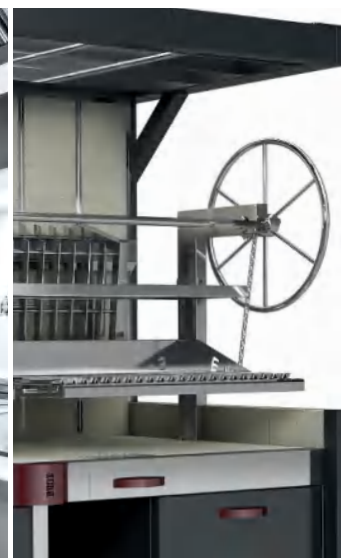
• INFORMATION

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

• LAWSUITS

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

THIS PRICE LIST ANNULS ALL PREVIOUS ONES



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