

CATÁLOGO TARIFA 2024



CASFR



MAKEXPRES

DELEGACIONES COMERCIALES



ZONA 1 CENTRAL VALENCIA

TEL. 96 166 63 63

casfri.pedidos@casfri.com

Zona 2	Tel. 639 512 976	Correo-e: ddguezg@yahoo.es
Zona 3	Tel. 96 166 63 63	Central Valencia
Zona 4	Tel. 668 581 366 y 932 980 452	Correo-e: info@comercialpic.com
Zona 5	Tel. 608 976 124	Correo-e: j.pascual5@cgac.es
Zona 6	Tel. 652 518 153	Correo-e: julian@rexpors.es
Zona 7	Tel. 678 613 205 y 958 818 406	Correo-e: jmgranada55@telefonica.net
Zona 9	Tel. 609 565 515 y 954 890 055	Correo-e: info@hosteleriablanca.com
Zona 10	Tel. 96 166 63 63	Central Valencia
Zona 11	Tel. 971 432 080	Correo-e: tbuades@yahoo.es
Zona 12	Tel. 96 166 63 63	Central Valencia
Zona 15	Tel. 657 886 984	Correo-e: ardeaisland@hotmail.com
Zona 16	Tel. 668 581 366 y 932 980 452	Correo-e: info@comercialpic.com



Frío Comercial

Climatización

Cámaras Modulares

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

1.º PEDIDOS

Los pedidos **deberán cursarse por escrito** (carta, fax o e-mail) para que quede constancia tangible, eliminando los errores de transcripción o interpretación de los mismos. Si por algún motivo se procediese a la **anulación de un pedido, igualmente** deberá hacerse por alguno de los anteriores sistemas; siempre deberá cerciorarse que la mercancía no ha salido de nuestros almacenes ya que, del contrario, el pedido no podrá anularse. Deberán pasarse **con las referencias de cada producto**, indicadas en la tarifa vigente.

Los pedidos serán aceptados según las condiciones de venta de CASFRI, S.L.

2.º PRECIOS

- Los vigentes en la fecha de pedido.
- Los precios de esta tarifa son P.V.P. impuestos no incluidos.

3.º I.V.A.

El vigente en cada momento.

4.º FORMA DE PAGO

Giro vencimiento 20 días, 2% P/P.

- El primer pedido pago al contado
- Facturas inferiores a 300 euros
 - Un giro a 30 días, F/Fra.
- Factura entre 300 euros y 600 euros
 - Un giro a 60 días, F/Fra.
- Facturas superiores a 600 euros
 - Giros a 25, 50 y 75 días, F/Fra.

5.º DESCUENTO POR PRONTO PAGO

Un 2% siempre que la reposición de fondos o transferencia bancaria se efectúe dentro de los 7 días siguientes a la fecha de entrega de la mercancía.

6.º PORTES

- Pedidos a partir de 400 euros netos, Portes Pagados.
- NOTA: Los portes podrán ser "Pagados, Cargados en Factura", si no alcanzan la cifra de franquicia, con un ahorro aproximado del 50% para la entidad receptora.
- ESTAS CONDICIONES ABARCAN TODO EL TERRITORIO PENINSULAR E INSULAR INCLUIDO BALEARES, EXCEPTO CANARIAS Y FORMENTERA.

7.º ACCESORIOS

Los pedidos de repuestos se servirán contra reembolso o al contado, según indique el cliente.

8.º DURACIÓN GARANTÍA

La garantía para la maquinaria industrial es de un año.

9.º GARANTÍA

- Corresponde al Cliente prestar un adecuado servicio técnico, la instalación y mantenimiento de los aparatos fabricados y/o comercializados por CASFRI por lo que el Cliente deberá tener la cualificación necesaria para emitir un diagnóstico de la causa en caso de avería, es decir, deberá acreditar si la misma es imputable a un vicio o defecto originario o a causas ajenas al propio aparato.

b) Los cristales, equipos luminosos y resistencias eléctricas, no están incluidas en la garantía.

c) La puesta en marcha y posterior mantenimiento del aparato será exclusiva obligación del comprador, quien deberá hacerlo con personal especializado.

d) Nuestra garantía cubre únicamente la reposición del material de repuesto sin cargo para el comprador, y sin que en ningún caso seamos responsables de los daños y perjuicios que por un defecto se hayan podido producir, directa o indirectamente.

e) Sólo ampara defectos de fabricación, nunca defectos de funcionamiento originados por deficiencia en el suministro de agua, electricidad o instalación independientes de los primeros.

f) Para no perder esta garantía deberá remitir las piezas averiadas al departamento técnico de CASFRI, en el plazo máximo de 15 días, a partir de la fecha de recepción del nuevo material, donde será verificada su avería y aceptación del defecto por nuestro departamento técnico. Si transcurrido el plazo no se han recibido las piezas sustituidas, se procederá a la facturación del material.

10.º ANULACIÓN DE GARANTÍA

a) Por conexión a redes eléctricas de sección insuficiente o de distinto voltaje al indicado en la placa de características.

b) Por falta de ventilación o con las entradas y salidas de aire (rejillas de ventilación) tapadas total o parcialmente.

c) Por golpes, fuego, caídas y, en general, cuantos accidentes puedan producirse desde la salida de almacén a destino.

d) El remitir el compresor sin el equipo de arranque.

e) El remitir el ventilador incompleto.

f) El remitir incompleto cualquier aparato o pieza.

11.º DEVOLUCIÓN DE MÁQUINAS

a) Cualquier devolución deberá ser previamente autorizada por CASFRI.

b) No se admitirá devolución de ningún tipo de maquinaria después de 15 días de su envío, y éstas deberán ir con su embalaje original y no haber sido probadas o usadas.

12.º DETERIOROS DEL TRANSPORTE DEBERÁN RECLAMARSE AL TRANSPORTISTA

13.º OBSERVACIONES

La existencia de un impagado bloqueará la cuenta del cliente. Cualquier efecto no atendido a su vto. debe ser liquidado de inmediato, acumulando todos los gastos que haya generado.

CASFRI se reserva el derecho a modificar o suprimir modelos, especificaciones del material y precios de esta tarifa sin previo aviso.

ESTE CATÁLOGO ANULA TODOS LOS ANTERIORES

¡¡MUY IMPORTANTE!!

ASUNTO: PORTES

PORTES PAGADOS A PARTIR DE 400 EUROS NETOS DE COMPRA

NOTA: LOS PORTES PODRÁN SER "PAGADOS, CARGADOS EN CUENTA" SI NO ALCANZAN LA CIFRA DE 400 EUROS CON UN AHORRO APROXIMADO EN EL TRANSPORTE DEL 50% PARA LA ENTIDAD RECEPTORA

¡¡MUY IMPORTANTE!!

ASUNTO: RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

Muy Sres. nuestros:

Debido a los problemas ocurridos en la reclamación de daños a las agencias de transporte, cuando se produce alguna incidencia al recibir la mercancía, les informamos de los pasos a seguir para la recepción de la misma.

- 1.º LA MERCANCÍA VIAJA POR CUENTA Y RIESGO DEL RECEPTOR, AUN CUANDO VAYA A PORTES PAGADOS.*
- 2.º LA MERCANCÍA SE HA DE COMPROBAR EN EL MOMENTO DE LA RECEPCIÓN, POR SI EXISTE ALGÚN DESPERFECTO.*
- 3.º EN CASO DE QUE EL EMBALAJE LLEVE ALGÚN DESPERFECTO HAY QUE INDICARLO EN EL ALBARÁN DEL TRANSPORTE PARA QUE UNA VEZ COMPROBADO TENGA VALIDEZ LA RECLAMACIÓN. SI EL EMBALAJE ESTA EN PERFECTO ESTADO HAY QUE COMPROBAR SI PUEDE LLEVAR GOLPE OCULTO Y REFLEJARLO.*
- 4.º EN CASO DE PONER LA INDICACIÓN ANTERIOR, NECESARIAMENTE DEBERÁN COMUNICAR A CASFRI, VÍA EMAIL O TELEFÓNICA, LOS DAÑOS OBSERVADOS ACOMPAÑADOS DE FOTOS DEL INCIDENTE Y DEL EMBALAJE PARA PODER TRAMITAR Y SOLUCIONARLO CUANTO ANTES.*

Todos los requisitos son imprescindibles para presentar una reclamación en regla, según la LEY 16/1987 sobre Ordenación de los Transportes Terrestres (L.O.T.T.).

Sin otro particular, aprovechamos la ocasión para saludarles atentamente.

<p>ARCONES CONGELADORES CUBA ALUMINIO PUERTA CIEGA</p>  <p>PÁG. 7</p>	<p>ESCARCHACOPAS</p>  <p>PÁG. 14 Y 45</p>	<p>BAJOS Y ALTO MOSTRADORES TOTAL INOX "ECO" DELTA</p>  <p>PÁGS. 27 Y 29</p>
<p>ARCONES CONGELADORES- MEDIDAS ESPECIALES Y ULTRAGONGELACIÓN - PUERTA CIEGA</p>  <p>PÁGS. 8 Y 9</p>	<p>VITRINAS DE HELADO</p>  <p>PÁG. 10</p>	<p>BAJO MOSTRADORES. PUERTAS DE CRISTAL</p>  <p>PÁG. 25</p>
<p>EXPOSITORES PANORÁMICOS PUERTA CRISTAL ABATIBLE INCLINADA CRISTAL CURVO</p>  <p>PÁG. 11</p>	<p>ISLAS CONGELADOS SUPERMERCADO</p>  <p>PÁGS. 16-17</p>	<p>MESAS FRÍAS SNACK MESAS FRÍAS GN - 1/1 FONDO 600 CON CAJONES FONDO 700 CON CAJONES</p>  <p>PÁG. 26</p>
<p>ARCONES CONGELADORES - CUBA ALUMINIO PUERTAS CORREDIZAS CIEGA</p>  <p>PÁGS. 11 Y 13</p>	<p>EXPOSITOR PROFESIONAL PARA CONGELADOS</p>  <p>PÁGS. 18 A 21</p>	<p>MESAS FRÍAS MURALES FONDO 700 CM.</p>  <p>PÁGS. 27 A 31</p>
<p>ARCONES CONGELADORES EXPOSITORES PANORÁMICOS PUERTAS CORREDIZAS DE CRISTAL</p>  <p>PÁGS. 11 Y 13</p>	<p>BOTELLEROS ESMALTADOS ENCIMERA Y PUERTAS INOX</p>  <p>PÁGS. 22 A 24</p>	<p>MESAS FRÍAS GASTRONORM EN REFRIGERACIÓN O CONGELADOS FONDO 700 CM.</p>  <p>PÁG. 28 A 31</p>
<p>CONSERVADORAS PARA MANTENIMIENTO GRANIZADOS</p>  <p>PÁG. 12</p>	<p>EXPOSITORES PARA INGREDIENTES PIZZA Y ENSALADA, ETC</p>  <p>PÁG. 32</p>	<p>MESAS PARA PREPARACIÓN ENSALADAS CON CAPOTA TOTAL INOX</p>  <p>PÁGS. 34-35</p>
<p>CONGELADORES VERTICALES CAJÓN CON ESTANTE</p>  <p>PÁG. 15</p>	<p>BOTELLEROS - TOTAL INOX</p>  <p>PÁG. 25</p>	<p>MESA FRÍA PARA PREPARACIÓN PIZZAS FONDO 700 CON RESERVA Y EXPOSITOR DE INGREDIENTES INCLUIDOS EN EL PRECIO</p>  <p>PÁGS. 33-34</p>

**MESAS FRÍAS PARA PREPARACIÓN DE PIZZAS
CON EXPOSITOR DE INGREDIENTES INCLUIDO EN EL PRECIO**



PÁG. 37

**ARMARIOS EXPOSITORES - PUERTA CRISTAL
1 Ó 2 PUERTAS**



PÁGS. 46 A 57

ABATIDORES DE TEMPERATURA - CONGELADORES



PÁGS. 78 A 79

VITRINAS DE SERVICIO



PÁGS. 38

ARMARIOS EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN



PÁGS. 58 A 67

ARMARIOS EXPOSITORES PUERTAS CRISTAL



PÁGS. 46 A 57

**VITRINAS PARA VINOS,
DISPENSADORES CONSERVADORES
VINOS Y CAVAS SOBREMESA**



**EN GAMA DOMÉSTICA
PÁG. 344**

PÁG. 39

**ARMARIOS
PARA
MADURACIÓN
DE CARNE**



PÁG. 66

ARMARIOS EXPOSITORES PASTERÍA



PÁGS. 84 A 87

**ARMARIOS DE
REFRIGERACIÓN
O CONGELACIÓN**

**TOTAL INOX EXTERIOR
E INTERIOR
SERIE SNACK**



PÁGS. 68 A 69

**VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS
IDEALES PASTERÍA Y PRODUCTOS DIVERSOS**



PÁGS. 93 A 96

**ARMARIO PARA PESCADO DE OCHO CAJONES
Y ARMARIO CONGELADOS-HELADERÍA**



PÁGS. 76 Y 77

**ARMARIOS DE
REFRIGERACIÓN
O CONGELACIÓN**

**TOTAL INOX EXTERIOR
E INTERIOR
SERIE INTER**



PÁGS. 70 A 75

**VITRINAS MURALES LÁCTEOS, FRUTAS, CARNES
CON O SIN PUERTAS**



PÁGS. 98 Y 99

ARMARIOS PARA VINOS Y CAVAS



PÁGS. 40 A 43

ARMARIOS EXPOSITORES PARA FARMACIA



PÁGS. 81 A 83

**VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS
IDEALES PASTERÍA Y PRODUCTOS DIVERSOS**



PÁGS. 88 A 91

**VITRINAS
MODULARES
CARNICERÍA
CHARCUTERÍA
PASTERÍA
PÁGS. 93 A 96**



VITRINAS MULTISERVICIO
Y PESCADO



PÁG. 97

NUEVAS VITRINAS REFRIGERADAS
SOBRE MOSTRADOR



PÁG. 100

NUEVAS MURALES LINEA SUPER



PÁG. 98

VITRINAS EXPOSITORAS
PARA TAPAS



PÁGS. 102 A 107

VITRINAS EXPOSITORAS SIN FRÍO Y CALIENTES



PÁGS. 108 A 114

FABRICADORES
DE HIELO



PÁGS. 117 A 120

TRITURADORES DE HIELO



PÁG. 120

HORCHATERAS



PÁG. 124

CHOCOLATERAS CON CALENTAMIENTO A "BAÑO MARÍA"
Y DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS CALIENTES:
LECHE, CAFÉ, TÉ, ETC.



PÁG. 124

TANQUES DE ENFRIAMIENTO
ESPECIAL PANADERÍA



PÁG. 116

AIRE ACONDICIONADO



PÁG. 127

CORTINAS DE AIRE



PÁG. 126

PARA TERRAZAS -
VENTILADOR
NEBULIZADOR DE AGUA



PÁG. 128

CÁMARAS MODULARES



PÁGS. 129 A 132

GRANIZADORAS HORIZONTALES



PÁG. 125

EQUIPOS FRIGORÍFICOS PARA CÁMARAS EQUIPOS
DE PARED COMPACTOS



PÁGS. 133 A 141

ENFRIADORES DE BEBIDAS



PÁG. 125

ESTANTERÍAS MODULARES ALUMINIO-POLIETILENO



PÁGS. 142 Y 143

FUENTES
DE AGUA FRÍA



PÁGS. 121 A 123

ARCONES CONGELADORES PUERTA CIEGA - ABATIBLE

 -18°C
-24°C
Temperatura
Funcionamiento



COH-170



COH-320



COH-400



COH-500



COH-570

MODELO	MEDIDAS		Condensación	EUROS
	LARGO x ALTO x FONDO			
COH-110-FM	565 x 850 x 530		Estática	350
COH-170-FM	600 x 850 x 640		Estática	420
COH-240-FM	830 x 860 x 640		Estática	530
COH-320-FM	1000 x 860 x 640		Estática	560
COH-400-FM	1170 x 860 x 640		Estática	615
COH-500-FM	1400 x 860 x 640		Estática	690
COH-570-FM	1600 x 860 x 640		Estática	830
*OPCIONES:	CESTA			24



CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Exterior en chapa galvanizada y plastificada en blanco
- Cuba interior en aluminio
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión
- Termómetro digital, termostato regulable
- Tapa abatible con cerradura y llave
- 4 rodillos desplazamiento
- Descongelación manual
- Refrigeración estática



TERMÓMETRO DIGITAL DE SERIE

ARCONES CONGELADORES - GRAN CAPACIDAD

MEDIDAS ESPECIALES INTERIORES - PUERTA CIEGA - ABATIBLE

 -18°C
-22°C
Temperatura
Funcionamiento



SIF-700



COH-720-AZ

MODELO	MEDIDAS		Condensación	EUROS
	LARGO x ALTO x FONDO			
SIF-700	1600 x 1000 x 750		Ventilada	1.240
Puertas: 1	Interior: Chapa PVC blanca			
*OPCIONES:	CESTA			26
SIF-700	TERMOSTATO DIGITAL			

MODELO	MEDIDAS		Condensación	EUROS
	LARGO x ALTO x FONDO			
COH-720-AZ	1700 x 960 x 720		Ventilada	1.590
Puertas: 1	Interior: Chapa PVC blanca			
*OPCIONES:	CESTA			26

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Refrigeración estática
- Descongelación manual con sistema de drenaje del agua de descongelación
- Condensación ventilada
- Cuba en chapa blanca plastificada
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm.
- Termómetro analógico. COH-720-AZ y COH-950-AZ
- Termostato mecánico regulable
- Cierre de puerta con llave
- 4 rodillos para desplazamiento
- Voltaje 220 - 240 V / 1 / 50 Hz
- Condensador ventilado



COH-950-AZ

MODELO	MEDIDAS		Condensación	EUROS
	LARGO x ALTO x FONDO			
COH-950-AZ	2010 x 995 x 780		Ventilada	1.998
Puertas: 2	Interior: Chapa plastificada blanca			
Cubas: 2				
*OPCIONES:	CESTA			30



CONGELADORES ULTRACONGELACIÓN - BAJA TEMPERATURA IDÓNEOS LABORATORIO Y FARMACIA



MODELO	MEDIDAS LARGO x ALTO x FONDO	VOLUMEN LITROS	EUROS
SE10-45	734 x 940 x 705	152	960
SE20-45	984 x 940 x 705	230	1.280

Modelo	Consumo	Tensión Freq.	Gas
SE10-45	3,5 kwh/24h	230V - 50 Hz	R404a
SE20-45	4,3 kwh/24h	230V - 50 Hz	R404a



-10°C
-45°C
Temperatura



PORTES PAGADOS

MODELO	MEDIDAS LARGO x ALTO x FONDO	VOLUMEN LITROS	EUROS
SE30-45	1284 x 940 x 705	323	1.450
SE40-45	1504 x 940 x 705	392	1.585

Modelo	Consumo	Tensión Freq.	Gas
SE30-45	5,3 kwh/24h	230V - 50 Hz	R404a
SE40-45	6,5 kwh/24h	230V - 50 Hz	R404a



-10°C
-45°C
Temperatura



**AISLAMIENTO DE ALTA
DENSIDAD DE 100 MM. DE ESPESOR**



CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Refrigeración estática
- Descarche manual
- Aislamiento de alta densidad de 100 mm de espesor con pérdida de temperatura muy lenta en caso de avería
- Cierre de la puerta con llave
- Interior y exterior en acero barnizado blanco
- Alarma señal por reloj digital
- 4 ruedas pivotantes
- Voltaje 220 - 240 V / 1 / 50 Hz
- Control digital
- Gas - R-290
- Condensador ventilado



RUEDAS DE SERIE

VITRINAS DE HELADO



CARACTERISTICAS GENERALES: TCG

- Expositor que permite 2 opciones de carga:
- Cubetas de 2,5 Lts. o 5 Lts. de heladero
- Exterior e interior en plancha blanca galvanizada
- Marco en plástico termoformado gris
- Termostato digital. Luz LED
- Termostato mecánico
- Sin estante en cristal
- 4 ruedas pivotantes
- Estructura superior en cristal templado curvo
- Puertas correderas de cristal
- Gran capacidad de reserva bajo las cubetas de exposición
- Desescarche manual
- Lavaporcionador
- Gas refrigerante: R-600 - A
- Voltaje 220/240V / 1 / 50Hz
- Cestillos incluidos



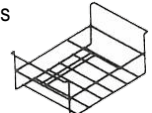
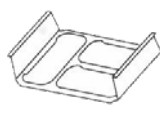
Modelo	Largo	Fondo	Altura	Nº Cubetas Exposición DE 5 L. ó 2,5 L.	Peso	Potencia Frigo W/A	Temperatura Trabajo	Gas	Clase Climática	Euros
MODELOS - TCG										
TCG 170	690 mm	670 mm	1290 mm	4	47	115 / 1,6	-9 / -22°	R-600-A	5	1.295
TCG 300	1060 mm	670 mm	1290 mm	7	64	249 / 2,1	-9 / -22°	R-600-A	5	1.598
TCG 400	1280 mm	670 mm	1290 mm	9	71	297 / 2,5	-9 / -22°	R-600-A	5	1.780

MODELOS - TCG - SERIGRAFIADAS AUMENTAN 100 € UNIDAD. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES.



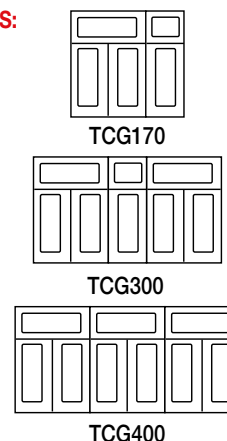
*EJEMPLO VITRINA SERIGRAFIADA

OPCIONES:

- Cestillos de 3 espacios / 5 litros **28 €/Und**

- Soporte cubetas de acero inox troquelados de 5 litros (3 espacios) **58 €/Und**

- Estante de cristal superior neutro:

TCG 170	70 €
TCG 300	85 €
TCG 400	95 €

COMBINACIONES:



ARCONES CONGELADORES NUEVOS MODELOS SERIE DELTA PUERTAS CORREDIZAS - CIEGAS - CONSERVADORAS DE HELADO

 -18°C
-24°C
Temperatura
Funcionamiento

MODELO	MEDIDAS		Condensación	EUROS
	LARGO x ALTO x FONDO			
CE-220-TO	830 x 895 x 670		Ventilada	590
CE-300-TO	1060 x 895 x 670		Ventilada	670
CE-400-TO	1280 x 895 x 670		Ventilada	750
CE-500-TO	1500 x 895 x 670		Ventilada	798

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Interior y exterior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco.
- Con ruedas direccionales.
- Aros calentados para evitar condensaciones.
- Termómetro para control de temperatura interna digital.
- Suministrados con tapas de correr en chapa y aisladas con poliuretano.
- Alto aislamiento.
- Congelación rápida.

NOTA: ESTOS MODELOS NO ADMITEN CESTAS.



CE-400-TO
PUERTAS OPACAS CORREDERAS

ARCONES CONGELADORES EXPOSITORES PANORÁMICOS PUERTAS CORREDIZAS DE CRISTAL - CONSERVADORAS DE HELADO

NUEVOS MODELOS SERIE DELTA

MODELO	MEDIDAS		Condensación	EUROS
	LARGO x ALTO x FONDO			
CE-220-TC	830 x 895 x 670		Ventilada	640
CE-300-TC	1060 x 895 x 670		Ventilada	750
CE-400-TC	1280 x 895 x 670		Ventilada	840
CE-500-TC	1500 x 895 x 670		Ventilada	880
*OPCIONES:	CESTA SIN SEPARADORES			20
	CESTA CON 2 SEPARADORES			36

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Interior y exterior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco.
- Suministrados con tapas de correr de cristal especial templado.
- Termómetro para control de temperatura interna digital.
- Aros calentados para evitar condensaciones.
- Con ruedas direccionales.
- Alto aislamiento.
- Congelación rápida.
- Piloto alarma.



CE-400-TC
PUERTAS CRISTAL CORREDERAS

ARCONES CON TAPAS INCLINADAS DE CRISTAL CORREDERAS CURVAS - CONSERVADORAS DE HELADO - NUEVOS MODELOS SERIE DELTA

MODELO	MEDIDAS		Condensación	EUROS
	LARGO x ALTO x FONDO			
CE-170-CC	700 x 900 x 670		Ventilada	660
CE-300-CC	1060 x 900 x 670		Ventilada	765
CE-400-CC	1280 x 900 x 670		Ventilada	855
CE-500-CC	1500 x 900 x 670		Ventilada	930
*OPCIONES:	CESTA SIN SEPARADORES			20
	CESTA CON 2 SEPARADORES			36

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Interior y exterior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco.
- Suministrados con tapas de correr de cristal especial templado.
- Termómetro para control de temperatura interna digital.
- Aros calentados para evitar condensaciones.
- Con ruedas direccionales.
- Alto aislamiento.
- Congelación rápida.
- Piloto alarma.



CE-400-CC
PUERTAS CURVAS DE CRISTAL CORREDERAS

**CRISTALES CURVOS INCLINADOS Y CORREDIZOS
PARA UNA MEJOR VISIÓN DEL PRODUCTO**

CONSERVADORA PARA MANTENIMIENTO GRANIZADOS Y HORCHATA

PUERTAS CORREDIZAS - FONDO SIN ESCALÓN
IDEAL PARA CUBETAS DE GRANIZADOS



Temperatura Funcionamiento

TERMOSTATO REGULABLE



Fondo corrido sin escalón



4 RUEDAS PIVOTANTES



REJILLA SALVAESCALÓN

CGH 200 - MARCO ALUMINIO ANODIZADO GRIS PLATA



Modelo	Largo	Fondo	Altura	Material Marco	Cubetas	Temp. Trabajo	Potencia	Tensión Freq.	Gas
CHG 200	650 mm	655 mm	820 mm	Aluminio Anodizado gris	4 (20 LTS)	+5° / -5°	172W	220V - 50 Hz	R-290



Modelo	Clase Climática	Clase Energética	Euros
CHG 200	-	N.A.	795

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Exterior en chapa blanca zincada a doble cara
- Interior en chapa blanca plastificada
- Aislamiento de 70mm inyectado en poliuretano libre de CFC's
- Rejilla de varilla plastificada salvaescalón para unificar la altura de la cuba
- Refrigeración estática
- Termómetro analógico
- Termostato mecánico regulable
- Gas refrigerante: R-290
- 4 ruedas pivotantes
- Voltaje 220 - 240 V / 1 / 50 Hz



CONGELADOR CON PUERTAS CORREDERAS CIEGAS

CONSERVADORAS DE HELADO

 -18°C
-24°C
Temperatura
Funcionamiento

CARACTERÍSTICAS GENERALES: SERIE COFRI

- ANCHO EXTERIOR: 620 CM.
- Exterior en chapa blanca zincada a doble cara
- Interior en chapa blanca plastificada
- Aislamiento de 70mm inyectado en poliuretano libre de CFC's
- Marco en ABS inyectado color Azul
- Puertas correderas opacas
- Refrigeración estática
- Condensador estático
- Termómetro analógico
- Termostato mecánico regulable
- Gas refrigerante: R-290
- 4 ruedas pivotantes
- Voltaje 220 - 240 V / 1 / 50 Hz

* NOTA: ESTOS MODELOS NO ADMITEN CESTAS

Modelo	Clase Climática	Clase Energética	Euros
CHC 200	3	N.A.	695
CHC 290	3	N.A.	798
CHC 420	3	N.A.	885



CHC-200

Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen	Peso	Potencia	Tensión I Freq.	Temp. Trabajo	Gas
CHC 200	620 mm	620 mm	910 mm	194	50	172W	220V - 50 Hz	-18° / -24°	R-290
CHC 290	1000 mm	620 mm	910 mm	296	60	175w	220V - 50 Hz	-18° / -24°	R-290
CHC 420	1260 mm	620 mm	910 mm	390	70	220w	220V - 50 Hz	-18° / -24°	R-290

CONGELADOR CON PUERTAS CORREDERAS DE CRISTAL

CONSERVADORA DE HELADO. ESPACIOS REDUCIDOS

 -18°C
-24°C
Temperatura
Funcionamiento

CARACTERÍSTICAS GENERALES: SERIE COFRI

- ANCHO EXTERIOR: 620 CM.
- Puertas correderas en cristal templado
- Exterior en chapa blanca zincada a doble cara
- Interior en chapa blanca plastificada
- Aislamiento de 70mm inyectado en poliuretano libre de CFC's
- Marco en ABS inyectado color Azul
- Refrigeración estática
- Condensador estático
- Termómetro analógico
- Termostato mecánico regulable
- Gas refrigerante: R-290
- 4 ruedas pivotantes
- Voltaje 220 - 240 V / 1 / 50 Hz

Modelo	Clase Climática	Clase Energética	Euros
CHV 200	3	-	820
Opcional:	Cesta (Max. 2)		20



CHV-200

Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen	Peso	Potencia	Tensión I Freq.	Consumo	Temp. Trabajo	Gas
CHV 200	620 mm	620 mm	910 mm	194	55	172W	220V - 50 Hz	-	-18° / -24°	R-290

ESCARCHACOPAS - BLANCO

CAPACIDAD 80 COPAS APROX.



-18°C
-22°C
Temperatura
Funcionamiento



VF-14 BLANCO

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Mueble exterior en lacado blanco.
- Mueble interior en lacado blanco.
- 4 compartimentos intermedios.
- Aislamiento de poliuretano inyectado in situ.
- Equipo frigorífico hermético.
- Condensador estático.
- Termostato automático de control de temperatura.

ESCARCHACOPAS - INOX.

CAPACIDAD 80 COPAS APROX.

EXTERIOR ACERO INOX. - INTERIOR BLANCO



-18°C
-22°C
Temperatura
Funcionamiento



EC-90 INOX

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Mueble exterior en acero inox AISI-304
- Mueble interior en lacado blanco.
- 4 compartimentos intermedios.
- Aislamiento de poliuretano inyectado in situ
- Equipo frigorífico hermético.
- Condensador estático.
- Termostato automático de control de temperatura.



ESCARCHACOPAS - BLANCO

CAPACIDAD 100 COPAS APROX.

ESMALTADO BLANCO



-18°C
-22°C
Temperatura
Funcionamiento



VF-21

MODELO	MEDIDAS		EUROS
	ALTO x ANCHO x FONDO		
VF-21	1080 x 550 x 600		660
VF-24	1340 x 550 x 600		690

VF-21: 5 COMPARTIMENTOS INTERMEDIOS O CAJONES
VF-24: 7 COMPARTIMENTOS INTERMEDIOS O CAJONES

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Exterior: Skinplate color blanco.
- Interior: Lacado color blanco.
- Aislamiento de poliuretano inyectado in situ.
- Equipo frigorífico hermético.
- Condensador estático.
- Termostato automático de control de temperatura.



CONGELADORES VERTICALES CON CAJÓN-ESTANTE



-18°C
-21°C
Temperatura
Funcionamiento

MODELO	MEDIDAS ALTO x ANCHO x FONDO	CAJONES	EUROS
CNG-20090	1080 x 545 x 585	5	725
CNG-22089	1335 x 545 x 585	7	760

CARACTERÍSTICAS	Cng20090-C	Cng22089-C
Capacidad total	200 L	220 L
Potencia nominal	128 W	150 W
Corriente nominal	0,92 A	0,92 A
Tensión de servicio	230	230
Puertas reversibles	1	1
Cuba en plástico	•	•
Compresores	1	1
Revestimiento exterior de chapa SP	•	•



CNG-20090-BLANCO



CNG-22089-BLANCO

CONGELADOR VERTICAL CON 9 CAJONES-ESTANTE

MODELO	MEDIDAS ALTO x ANCHO x FONDO	CAJONES	EUROS
CNG-350-DP	1890 x 545 x 550	9	995

CARACTERÍSTICAS	Cng350-DP
Capacidad total	254 L
Potencia nominal	390 W
Corriente nominal	0,92 A
Tensión de servicio	230
Puertas reversibles	2
Cuba en plástico	•
Compresores	2
Revestimiento exterior de chapa SP	•

FRÍO ESTÁTICO
7 ESTANTES FIJOS
COLOR BLANCO

PORTES PAGADOS

-18°C
-21°C
Temperatura
Funcionamiento



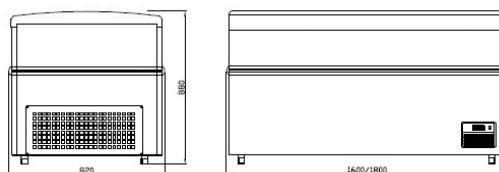
CON DOS
COMPRESORES



CNG-350-DP

GLASS TOP - CONGELADOS EXPOSITORES SUPERMERCADO. LINEA JUMBO PUERTAS CORREDIZAS DE CRISTAL

MODELO	PUERTAS	LARGO-FONDO-ALTO	Condens.	EUROS
GT-1600	2	1600x820x880	Ventilada	1.750
GT-2000	2	2000x1000x880	Ventilada	1.998
GT-2500	4	2500x1000x880	Ventilada	2.495
Cestas opcionales			unidad	35



GT-1600



-18°C
-22°C
Temperatura
Funcionamiento



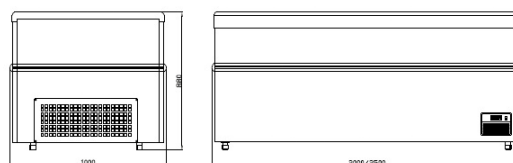
GT-1600

CARACTERÍSTICAS STANDARD:

- Compresor independiente.
- Sistema de refrigeración estático.
- Luces LED interiores.
- Puertas cristal deslizantes LOW-E (izquierda-derecha)
- Termostato digital.
- Desescarche manual y evaporación automática de agua.
- Dotadas con cestas abiertas.
- Gas R290

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Chapa con tratamiento anticorrosivo exterior e interior.
- Aro calentado para evitar el bloqueo de las tapas.
- Termómetro para control de temperatura interna digital.
- Perfil de protección al choque de los carros de supermercado.



GT-2000 - GT-2500



GT-2000 - GT-2500

GLASS TOP - CONGELADOS - CON DOS MOTORES DE CIRCUITO INDEPENDIENTE EXPOSITORES SUPERMERCADO PUERTAS CORREDIZAS DE CRISTAL



CTC-1500

NOTA - EL MODELO CTC-1500 UN SOLO MOTOR



CTC-2000

MODELO	PUERTAS	LARGO-FONDO-ALTO	Condens.	EUROS
CTC-1500	2 Cristales	1540x910x780	Ventilada	2.120
		1 cuba		
CTC-2000	2 Cristales	2050x910x780	Ventilada	2.260
		1 cuba		
CTC-2500	4 Cristales	2500x910x780	Ventilada	2.750
		2 cubas separación transversal		

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Chapa con tratamiento anticorrosivo.
- Tubería totalmente en cobre.
- Aro calentado para evitar el bloqueo de las tapas.
- Termómetro para control de temperatura interna
- Perfil de protección al choque de los carros de supermercado.
- Con dos motores y circuitos independientes evitan, en caso de avería de uno de ellos, que el congelador se quede sin frío manteniendo la mitad del congelador operativo.



DETALLE SEPARADORES

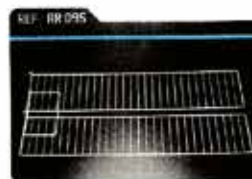
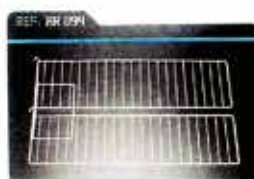


CTC-2500

ACCESORIOS OPCIONALES

DIVISORIAS Y CESTAS

REFERENCIA		EUROS
AR-094	Divisoria grande	25
AR-095	Divisoria pequeña	22
AR-097	Divisoria transversal	58
AR-050	Cesta grande	54
AR-070	Cesta pequeña	20
PL-150	Cubeta plástico	18



ISLAS - PANORÁMICAS - CONGELADOS GLASS TOP

NUEVA LÍNEA OCEAN - COMPOSICIONES

KIT unión 1.910	64 €
KIT unión 2.100	64 €
KIT unión 2.500	78 €



**TERMINACIÓN EXTERIOR
COLOR BLANCO O NEGRO**

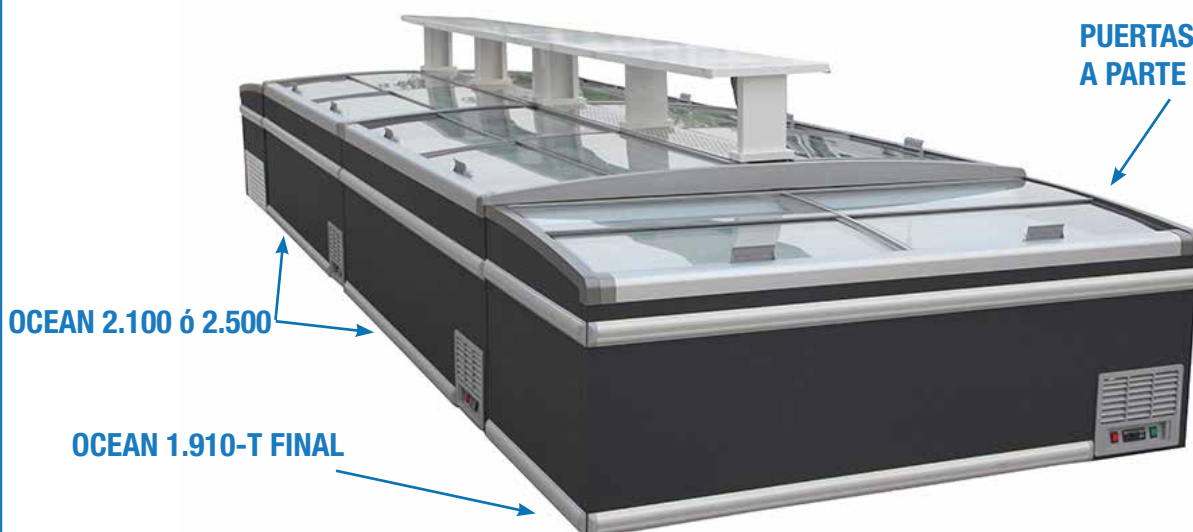


**-18°C
-22°C**
Temperatura
Funcionamiento



**CON SEPARADORES
INTERIORES INCLUIDOS**

**PUERTAS DESLIZANTES
A PARTE TRASERA**



GLASS TOP NUEVA LÍNEA OCEAN SUPERMERCADO

ISLAS - PANORÁMICAS - CONGELADOS

PUERTAS CRISTAL CORREDERAS INCLINADAS

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	TAPAS	EUROS
OCEAN 1910-T-FINAL	1.910x900x762	CORREDERAS	2.295
OCEAN 2100	2.100x900x812	CORREDERAS	2.480
OCEAN 2500	2.500x900x812	CORREDERAS	2.850

ISLAS EN COLOR BLANCO O NEGRO
DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA "INCLUIDA"



-18°C
-22°C
Temperatura
Funcionamiento

**MÁS CAPACIDAD
Y MEJOR PRECIO**



OCEAN 1910-T FINAL

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Exterior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco o negro.
- Interior aluminio galvanizado gofrado.
- Tapas de cristal deslizantes.
- Refrigeración estática.
- Condensador ventilado.
- Descongelación automática.
- Evaporación agua automática.
- Separadores interiores, incluye 3+1 divisores.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Tipo refrigerante		R.404a/R290
Iluminación		Led
Tipo compresor		Hermético
Tipo de control		Termostato Digital
Volumen Litros	Ocean 2100	800 Litros
	Ocean 2500	940 Litros
	Ocean 1910	750 Litros
Potencia nominal	Ocean 2100	690 W
	Ocean 2500	720 W
Tensión frecuencia		220-240 V / 50Hz
Consumo 24h	Ocean 2100	8.2 Kw
	Ocean 2500	9 Kw
	Ocean 1910	7.10 Kw



OCEAN 2100



OCEAN 2500

ISLAS - PANORÁMICAS - CONGELADOS - COMPOSICIONES LÍNEA VENUS - TAPAS CRISTAL CORREDERAS

	EUROS
KIT unión 1.910	64
KIT unión 2.100	64
KIT unión 2.500	78



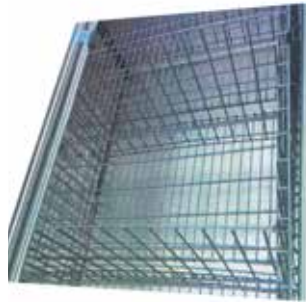
VENUS 2.100
ó
VENUS 2.500

VENUS 1.860 T-FINAL

TERMINACIÓN EXTERIOR
COLOR BLANCO



-18°C
-22°C
Temperatura
Funcionamiento



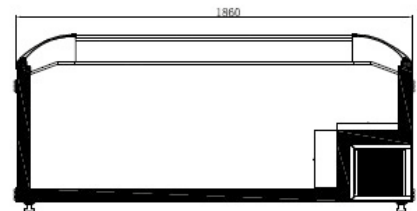
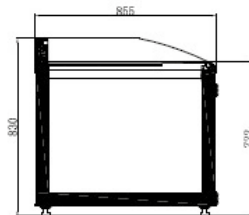
CON SEPARADORES
INTERIORES INCLUIDOS

DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA "INCLUIDA"

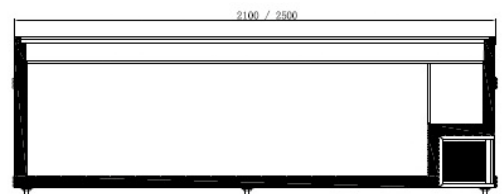
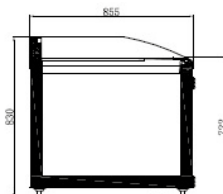


CARACTERÍSTICAS STANDARD:

- Compresor independiente.
- Sistema de refrigeración estático.
- Luces LED interiores.
- Puertas cristal deslizantes LOW-E (izquierda-derecha)
- Termostato digital Carel.
- Desescarche automático por gas caliente y evaporación automática de agua.
- Con divisorias interiores.
- Gas R290



T. FINAL



GLASS TOP NUEVA LÍNEA VENUS SUPERMERCADO ISLAS - PANORÁMICAS - CONGELADOS PUERTAS CRISTAL CORREDERAS INCLINADAS

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	TAPAS	EUROS
VENUS 1860 T-FINAL	1.860 x 855 x 830	CORREDERAS	2.580
VENUS 2100	2.100 x 855 x 830	CORREDERAS	2.750
VENUS 2500	2.500 x 855 x 830	CORREDERAS	3.180



-18°C
-22°C

Temperatura
Funcionamiento

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

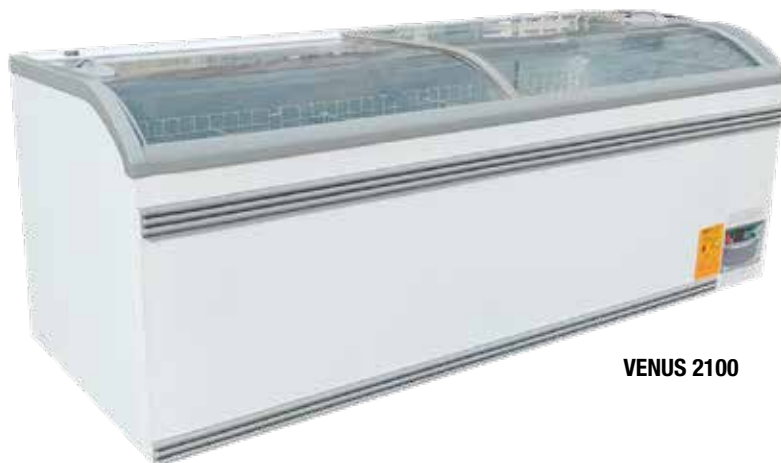
- Exterior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco.
- Interior en blanco galvanizado.
- Tapas de cristal deslizantes.
- Refrigeración estática.
- Condensador ventilado.
- Descongelación automática.
- Evaporación agua automática.
- Separadores interiores, incluye 3+1 divisores.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Tipo refrigerante		R290
Iluminación		Led
Tipo compresor		Hermético
Tipo de control		Termostato Digital
Volumen Litros	Venus 2100	800 Litros
	Venus 2500	940 Litros
	Venus 1860	750 Litros
Potencia nominal	Venus 2100	690 W
	Venus 2500	720 W
Tensión frecuencia		220-240 V / 50Hz
Consumo 24h	Venus 2100	8.2 Kw
	Venus 2500	9 Kw
	Venus 1860	7.10 Kw



VENUS 1860 T-FINAL



VENUS 2100



VENUS 2500

BOTELLEROS LINEA - SNAK DE 1 Y 1,5 METROS

PUERTAS Y ENCIMERA EN ACERO INOX



CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Exterior en chapa blanca zincada doble cara
- Interior en chapa blanca plastificada
- Sobre y puertas con acabado en acero inox brillante
- Refrigeración estática en pared
- Descarche manual
- Condensador ventilado
- Gas refrigerante : R-290
- Termómetro analógico
- Termostato mecánico regulable
- 4 rodillos unidireccionables
- Separadores verticales en la cuba de varilla plastificada
- Voltaje 220 - 240 V / 1 / 50 Hz

AGF-100
AGF-150
COLOR BLANCO

Modelo	Largo	Fondo	Altura	Marco	Capacidad Litros	Carga separadores/espacios	Potencia Frigo W	Temperatura Trabajo	Gas	Euros
AGF 100	1000 mm	620 mm	870 mm	ABS inyectado gris	296	1 / 2	178	+1° / +8°	R-290	798
AGF 150	1500 mm	665 mm	875 mm	ABS inyectado gris	475	2 / 3	186	+1° / +8°	R-290	1.120

BOTELLEROS SERIE B “ESMALTADOS” O “INOX”

CANTO CUADRADO FONDO CORRIDO SIN ESCALÓN PUERTAS Y ENCIMERA EN ACERO INOX

MODELO	EUROS
BFE-1000-EA	790
BFE-1000-II-TOTAL INOX	970
BFE-1500-EA	1.060
BFE-1500-II-TOTAL INOX	1.360
BFE-2000-EA	1.250
BFE-2000-II-TOTAL INOX	1.498

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior según especificaciones, con rodapié esmaltado
- Encimera, puertas y brazos embellecedores en acero inox. AISI-304-18/10
- Interior en acero galvanizado con separaciones verticales
- Cuadro de mandos y rejilla
- Temperatura de trabajo +2 +6 con 32° C de ambiente
- Evaporador estático de aletas de aluminio y tubo de cobre
- Interruptor general luminoso
- Ajuste de temperatura por termostato
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs, densidad de 40 Kg.
- EA = exterior epoxi e interior en acero galvanizado
- II = exterior e interior en acero inoxidable 18/10



DATOS TÉCNICOS

REFERENCIA	LARGO	ALTO	FONDO	POTENCIA FRIG. W	CONSUMO W	CAPACIDAD LITROS	PESO NETO KG	SEPARADORES POR PUERTA	TENSIÓN MONOFÁSICA	REFRIGERACIÓN SIN CFCs
BFE-1000	1015	840	550	185	210	202	52	1	220 V - 50/60 Hz	R-290
BFE-1500	1524	840	550	250	382	364	71	2	220 V - 50/60 Hz	R-290
BFE-2000	2030	840	550	297	396	548	90	3	220 V - 50/60 Hz	R-290

BOTELLEROS "ESMALTADOS" SERIE DELTA

GRAN CAPACIDAD - CARGA HASTA EL FONDO

PUERTAS Y ENCIMERAS EN ACERO INOX

MEDIDAS ESPECIALES



REFRIGERACIÓN ESTÁTICA EN PARED.

MÁXIMO APROVECHAMIENTO.

MAS CAPACIDAD CARGA HASTA EL FONDO.



BTS-150-D



BTS-130-D

BTS-105-D



CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Exterior en chapa gris zincada a doble cara
- Interior en chapa galvanizada
- Sobre y puertas con acabado en acero inox brillante
- Refrigeración estática en pared
- Desescarche manual
- Condensador ventilado
- Gas refrigerante: R134A
- Termómetro analógico
- Termostato mecánico regulable
- 4 rodillos unidireccionales
- Separadores verticales en la cuba de varilla plastificada
- Voltaje 220-240V / 1 / 50Hz

MODELO	Nº PUERTAS	COLOR	EUROS
BTS-105-D	2	GRIS	775
BTS-130-D	2	GRIS	860
BTS-150-D	3	GRIS	1.125



Modelo	Largo	Fondo	Altura	Marco	Capacidad litros	Carga separadores / espacios	Potencia Frigo W	Temperatura Trabajo	Gas
BTS-105-D	1060 mm	670 mm	890 mm	ABS inyectado gris	260	1	249	+1 / +8°	R-600-a
BTS-130-D	1280 mm	670 mm	890 mm	ABS inyectado gris	330	2	297	+1 / +8°	R-600-a
BTS-150-D	1500 mm	670 mm	890 mm	ABS inyectado gris	400	3	326	+1 / +8°	R-600-a

BOTELLEROS ACERO INOX SERIE DELTA

**CUERPO EXTERIOR E INTERIOR EN ACERO INOXIDABLE AISI 304
(excepto trasera)**

**REFRIGERACIÓN
ESTÁTICA EN PARED**

**MÁXIMO
APROVECHAMIENTO**

**MÁS CAPACIDAD
DE CARGA**

MODELO	EUROS
BD-1000-INOX	940
BD-1500-INOX	1.180
BD-2000-INOX	1.390

**PORTES
PAGADOS**



BD-2000 INOX



BD-1000 INOX



BD-1500 INOX

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuerpo exterior e interior en acero inoxidable, excepto trasera.
- Separadores verticales en varilla de acero plastificado.
- Control de temperatura mediante termostato analógico.
- Grupo frigorífico a la parte izquierda.
- Temperatura de trabajo: 0°C/ + 8°C
- Abridor de botellas.

- **COMPRESOR HERMÉTICO CON CONDENSACIÓN VENTILADA.**
- **EVAPORADOR PERIMETRAL EN LAS 4 PAREDES.**

MODELO	Largo / Alto / Fondo	Potencia frigorífica	Consumo (W)	Capacidad (L)	Peso neto (Kg.)	Puertas	Separadores	Tensión Monofásica	Refrigeración SIN CFCs
BD-1000-INOX	1000 x 875 x 575	200 W	210	280	60	2 ud	1 ud	220V - 50/60 Hz	R-600a
BD-1500-INOX	1500 x 875 x 575	320 W	350	480	80	3 ud	2 ud	220V - 50/60 Hz	R-600a
BD-2000-INOX	2000 x 875 x 575	350 W	410	590	98	4 ud	3 ud	220V - 50/60 Hz	R-600a

**BOTELLEROS CON EL MISMO SISTEMA FRIGORÍFICO QUE LAS SERIES SNACK,
ALFA Y DELTA DE LAS PÁGINAS Nº 22 Y 23 DE NUESTRO CATÁLOGO ACTUAL.**

BOTELLEROS ACERO INOX SERIE ALFA

**CANTO REDONDO
GRUPO EXTRAÍBLE**

MODELO	EUROS
BFI-1000-INOX	1.195
BFI-1500-INOX	1.440
BFI-2000-INOX	1.698
BFI-2500-INOX	2.090



BFI-2000-INOX



BFI-1000-INOX

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Exterior en acero inox, AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox, AISI-430.
- Separadores interiores de alambre en acero plastificado.
- Apoyos inox, regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, de apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg.
- Evaporador estático.
- Control de temperatura.
- Interruptor general ON-OFF luminoso.
- Temperatura de trabajo: +2° C +8° C a 32° C temperatura ambiente.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

REFERENCIA	LARGO	ALTO	FONDO	POTENCIA FRIG. W	CONSUMO W	CAPACIDAD LITROS	PESO NETO KG	PUERTAS	SEPARADORES	TENSIÓN MONOFÁSICA	REFRIGERACIÓN SIN CFCs
BFI-1000	1010	850	550	200	210	270	61	2 ud	1 ud	220 V -50/60 Hz	R-600-a
BFI-1500	1500	850	550	250	350	420	77	3 ud	2 ud	220 V -50/60 Hz	R-600-a
BFI-2000	1990	850	550	300	396	580	96	4 ud	3 ud	220 V -50/60 Hz	R-600-a
BFI-2500	2480	850	550	567	615	720	115	5 ud	4 ud	220 V -50/60 Hz	R-600-a

BAJO MOSTRADORES - FONDO 700 - GN-1/1 - SERIE DELTA TOTAL INOX EXTERIOR E INTERIOR - PUERTA CRISTAL

MODELO	Largo / Alto / Fondo	Capacidad (L)	Peso neto (Kg.)	Volumen (m³)	Potencia frigorífica	Alimentación	EUROS
TPG-72-GD	1500 x 850 x 700	285	103	0,92	250 W	220/240 V - 50/60 Hz	2.180
TPG-73-GD	2000 x 850 x 700	440	135	1,25	285 W	220/240 V - 50/60 Hz	2.595



TPG-72-GD



TPG-73-GD

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

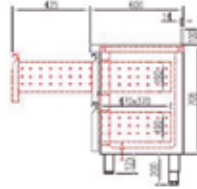
- Exterior en acero inox respaldo en chapa galvanizada.
- Interior en acero inox con aristas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Encimera con peto trasero sanitario de 100mm.
- Estantes inferiores de alambre en acero plastificado regulables en altura GN - 1/1.
- Pies en acero de tubo inox ajustables en altura 125-200mm.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 kg/m², bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Régimen temperatura +2° / +8°C.
- Puertas en cristal doble.
- Luz interior.

MESAS FRÍAS SNACK - SERIE DELTA FONDO 600 CON CAJONES

MODELOS	MEDIDAS (mm)	LITROS	PESO (Kg)	VOLUMEN (m ³)	POTENCIA (W)	ALIMENTACIÓN	EUROS
RY615C4	1500 x 600 x 850	285	95	0,92	250	220/240 V. 50/60 Hz	2.635
RY620C6	2000 x 600 x 850	440	120	1,25	285	220/240 V. 50/60 Hz	3.145



RY615C4 - CAJONES (medidas interiores 470 x 310 x 150)



RY620C6 - CAJONES (medidas interiores 470 x 310 x 150)

CARACTERÍSTICAS:

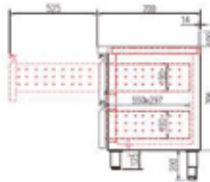
- Exterior en acero inox respaldo en chapa galvanizada.
- Interior en acero inox con aristas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estantes inferiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en acero de tubo inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 kg/m², bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Régimen temperatura +2° / +8° C.

MESAS FRÍAS GN - 1/1 - SERIE DELTA FONDO 700 CON CAJONES

MODELOS	MEDIDAS (mm)	LITROS	PESO (Kg)	VOLUMEN (m ³)	POTENCIA (W)	ALIMENTACIÓN	EUROS
RY715C4	1500 x 700 x 850	310	120	1,07	250	220/240 V. 50/60 Hz	2.895
RY720C6	2000 x 700 x 850	480	145	1,44	285	220/240 V. 50/60 Hz	3.360



RY715C4 - CAJONES GN 1/1



RY720C6 - CAJONES GN 1/1

CARACTERÍSTICAS:

- Exterior en acero inox respaldo en chapa galvanizada.
- Interior en acero inox con aristas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estantes inferiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en acero de tubo inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 kg/m², bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Régimen temperatura +2° / +8° C.

BAJO MOSTRADORES - FONDO 600 - SERIE DELTA

TOTAL INOX EXTERIOR E INTERIOR

MODELOS	MEDIDAS (mm)	LITROS	PESO (Kg)	VOLUMEN (m ³)	POTENCIA (W)	ALIMENTACIÓN	EUROS
RCS615	1500 x 600 x 850	285	93	0,92	250	220/240 V. 50/60 Hz	1.960
RCS620	2000 x 600 x 850	440	121	1,25	285	220/240 V. 50/60 Hz	2.175



RCS615



RCS620

CARACTERÍSTICAS:

- Exterior en acero inox respaldo en chapa galvanizada.
- Interior en acero inox con aristas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estantes inferiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en acero de tubo inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Régimen temperatura +2° / +8° C.

MESAS FRÍAS GN - 1/1 - FONDO 700 - SERIE DELTA

TOTAL INOX EXTERIOR E INTERIOR

MODELOS	MEDIDAS (mm)	LITROS	PESO (Kg)	VOLUMEN (m ³)	POTENCIA (W)	ALIMENTACIÓN	EUROS
RCS715	1500 x 700 x 850	310	102	1,07	275	220/240 V. 50/60 Hz	2.080
RCS720	2000 x 700 x 850	480	132	1,44	310	220/240 V. 50/60 Hz	2.390



RCS715



RCS720

CARACTERÍSTICAS:

- Exterior en acero inox respaldo en chapa galvanizada.
- Interior en acero inox con aristas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estantes inferiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en acero de tubo inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Régimen temperatura +2° / +8° C.

MESAS FRÍAS - FONDO 700 - SERIE INTER - GN - 1/1

TOTAL INOX. EXTERIOR E INTERIOR

MODELOS	MEDIDAS (mm)	LITROS	PESO (Kg.)	VOLUMEN (m ³)	POTENCIA (W)	ALIMENTACIÓN	EUROS
MF-1360	1360x700x850	280	115	1,10	250	220/240 V - 50/60 Hz	1.840
MF-1800	1800x700x850	440	140	1,40	300	220/240 V - 50/60 Hz	2.100
MF-2230	2230x700x850	510	180	1,60	350	220/240 V - 50/60 Hz	2.560



MF-1360



MF-1800



MF-2230

PORTES PAGADOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Exterior en acero inoxidable excepto el panel trasero.
- Interior en acero inoxidable con esquinas de la base redondeadas.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estantes inferiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en acero de tubo inox. ajustables en altura o ruedas.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Régimen temperatura: +2° C / +8° C.
- Refrigerante R-290

BAJO MOSTRADORES - FONDO 600 - SERIE INTER

TOTAL INOX. EXTERIOR E INTERIOR

MODELOS	MEDIDAS (mm)	LITROS	PESO (Kg.)	VOLUMEN (m ³)	POTENCIA (W)	ALIMENTACIÓN	EUROS
BM-1360	1360x600x850	240	90	0,92	250	220/240 V - 50/60 Hz	1.730
BM-1800	1800x600x850	420	120	1,25	300	220/240 V - 50/60 Hz	1.950
BM-2230	2230x600x850	480	150	1,50	350	220/240 V - 50/60 Hz	2.380

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Exterior en acero inoxidable excepto el panel trasero.
- Interior en acero inoxidable con esquinas de la base redondeadas.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estantes inferiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en acero de tubo inox. ajustables en altura o ruedas.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Régimen temperatura: +2° C / +8° C.
- Refrigerante R-290



BM-1360



BM-1800



BM-2230

PORTES PAGADOS

MESAS FRÍAS CONGELADOS - FONDO 700 - GN-1/1

SERIE INTER



Modelo	EUROS
MC-1360-BT	1.998
MC-1800-BT	2.380
PARRILLA-GN-1/1	28



MC-1360-BT



MC-1800-BT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inoxidable excepto el panel trasero.
- Interior en acero inoxidable con esquinas de la base redondeadas.
- Puerta de acero inoxidable.
- Encimera con peto trasero sanitario de 100mm.
- Estantes inferiores de alambre de acero plastificado, regulables en altura.
- Patas ajustables en acero inoxidable.
- Puertas con cierre automático.
- Temperatura de trabajo de -18 / -22°C a una temperatura ambiente de 35°C.
- Refrigerante R-290.
- Aislamiento inyectado de poliuretano 40 Kg. CFC.
- Evaporación automática de agua durante el desescarche.
- Temperatura electrónica.
- Control de desescarche y display.
- Sistema de tiro forzado.

DOTACIÓN:

- MC-130: 2 parrillas / MC-1800: 3 parrillas



Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen	Rango Temp.	Consumo	Potencia	Tensión Freq.	Gas
MC-1360-BT	1360 mm	700 mm	850 mm	282	-18°C / 22°C	625	550 W	230 V - 50 Hz	R-290
MC-1800-BT	1800 mm	700 mm	850 mm	417	-18°C / 22°C	690	580 W	230 V - 50 Hz	R-290

MESAS FRÍAS GN-1/1 - REFRIGERADAS BAJO COCINA O BARRA ALTURA 65 CM. FONDO 70 CM. SERIE INTER - CON PUERTAS O CAJONES

MODELOS CON PUERTAS

MODELOS	MEDIDAS (mm)	LITROS	PESO (Kg.)	VOLUMEN (m ³)	POTENCIA (W)	ALIMENTACIÓN	EUROS
GN-2100-P	1360x700x650	175	85	0,90	250	220/240 V - 50/60 Hz	1.750
GN-3100-P	1800x700x650	270	120	1,20	300	220/240 V - 50/60 Hz	1.920
GN-4100-P	2230x700x650	370	140	1,40	350	220/240 V - 50/60 Hz	2.450



GN-4100-P



GN-2100-P



GN-3100-P

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inoxidable excepto el panel trasero.
- Interior en acero inoxidable con esquinas de la base redondeadas.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Encimera con peto trasero sanitario de 100mm.
- Estantes inferiores de alambre de acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en acero de tubo inox. ajustables en altura o ruedas.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 Kg/m², bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo de 32°C ambiente.
- Régimen de temperatura: +2°C / +8°C.
- Refrigerante R-290.

MODELOS CON CAJONES - BAJO COCINA O BARRA

MODELOS	MEDIDAS (mm)	LITROS	PESO (Kg.)	VOLUMEN (m ³)	POTENCIA (W)	ALIMENTACIÓN	EUROS
GN-2140-C	1360x700x650	175	95	0,90	250	220/240 V - 50/60 Hz	2.420
GN-3160-C	1800x700x650	270	130	1,20	300	220/240 V - 50/60 Hz	2.860
GN-2140-C	CON 4 CAJONES PARA CUBETAS GASTRO GN 1/1						
GN-3160-C	CON 6 CAJONES PARA CUBETAS GASTRO GN 1/1						



GN-2140-C



GN-3160-C

EXPOSITORES REFRIGERADOS DE INGREDIENTES PARA PREPARACIÓN DE ENSALADAS Y PIZZAS



EPI-200-10-GN-1/4

EXPOSITORES TAPA CRISTAL - GN - 1/4

MODELOS GN-1/4	CUBETAS	MEDIDAS (mm)	EUROS
EPI-120	5-GN-1/4-150	1200x335x435	650
EPI-140	6-GN-1/4-150	1400x335x435	695
EPI-150	7-GN-1/4-150	1500x335x435	745
EPI-180	9-GN-1/4-150	1800x335x435	825
EPI-200	10-GN-1/4-150	2000x335x435	910

EXPOSITORES DE INGREDIENTES CON TAPA INOX.



EPI-200-T CUBIERTA INOX. - GN-1/3

EXPOSITORES CON TAPA INOX. - GN - 1/4

MODELOS GN-1/4	CUBETAS	MEDIDAS (mm)	EUROS
EPI-120-T	5 CUBETAS 1/4-150	1200x335x435	655
EPI-140-T	6 CUBETAS 1/4-150	1400x335x435	698
EPI-160-T	8 CUBETAS 1/4-150	1600x335x435	795
EPI-180-T	9 CUBETAS 1/4-150	1800x335x435	890

EXPOSITORES TAPA INOX. - GN - 1/3

MODELOS GN-1/3	CUBETAS	MEDIDAS (mm)	EUROS
EPI-120-T-1/3	3GN-1/3+1GN-1/2-150	1200x395x440	705
EPI-180-T-1/3	8-GN-1/3-150	1800x395x440	890
EPI-200-T-1/3	9-GN-1/3-150	2000x395x440	980

CUBETAS OPCIONALES NO INCLUIDAS EN EL PRECIO

MODELO	EUROS
Cubetas (Ud.)	
Cubetas de 1/4 (fondo 15 cm.)	16'50
Cubetas de 1/3 (fondo 15 cm.)	20'60

* VER CUBETAS: PÁG. 333

CARACTERÍSTICAS COMUNES

- Exterior e interior en acero inox.
- Capacidad para cubetas GN-1/4-150 ó GN-1/3-150.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Temperatura de trabajo: +2° / +8° C a 32° C ambiente.
- Evaporador placa fría.
- Control digital de temperatura.
- Interruptor general ON-OFF luminoso.

MESA FRÍA PARA PREPARACIÓN PIZZAS CON EXPOSITOR DE INGREDIENTES INCLUIDO EN EL PRECIO RESERVA PARA BANDEJAS GN-1/1

MODELO	MEDIDA	EUROS
MRP-136-EX	1400x700x1430	2.450

6 CUBETAS GN-1/4 INCLUIDAS

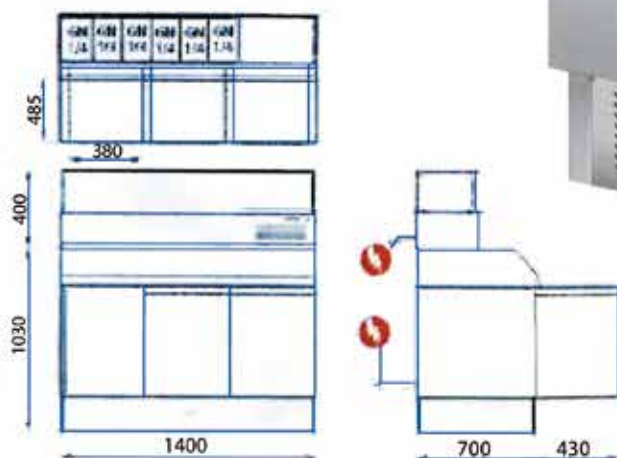
ENCIMERA DE GRANITO



MRP-136-EX

* VER CUBETAS: PÁG. 333

- 230 V • 0,35 KW • PESO: 170 KGS.
- CUBETAS GN-1/1 INTERIOR CÁMARA NO INCLUIDAS EN PRECIO



MESA MRP-136 SIN EXPOSITOR

MODELO	MEDIDAS (mm)	EUROS
MRP-136-S	1400 x 700 x 1030	1.780

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS COMUNES:

- Condensador ventilado.
- Motor extraíble.
- Exterior e interior en inox.
- Descongelación automática.
- Aislamiento poliuretano base agua.
- Patas regulables en inox.
- Encimera granito



MRP-136-S
SIN EXPOSITOR

MESAS FRÍAS PARA PREPARACIÓN DE SANDWICH, PIZZAS, ENSALADAS, ETC.

RESERVA PARA BANDEJAS 600x400 - O GN-1/1 - FONDO 800

BPG-1500

- Medidas interiores (mm): 925 (ancho) x 610 (fondo) x 565 (alto).
- 1 tapa superior.
- Capacidad: 6 - GN 1/3 - 325x176 mm.
- Capacidad interior I GN 1/1 - 600x400 mm.



BPG-2000

- Medidas interiores (mm): 1450 (ancho) x 610 (fondo) x 565 (alto).
- 2 tapas superiores.
- Capacidad: 10 - GN 1/3 - 325x176 mm.
- Capacidad interior I GN 1/1 - 600x400 mm.



BPG-1500

CUBETAS OPCIONALES NO INCLUIDAS EN EL PRECIO

* VER CUBETAS: PÁG. 333



BPG-2000



Modelo	Clase Climática	Clase Energética	Euros
BPG-1500	4	N.A.	2.320
BPG-2000	4	N.A.	2.850
Opcional:			
"	Cubetas (Ud.)		20,60
	Cubetas de 1/3 (fondo 15 cm)		

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Condensador ventilado.
- Motor extraíble.
- Exterior e interior en inox.
- Descongelación automática.
- Aislamiento poliuretano base agua.
- Ruedas con freno o pie.
- Soporte estantes en inox.
- 1 estante plastificado por puerta.
- Cubetas NO incluidas.

MESAS IDEALES PARA PREPARACIÓN DE PIZZAS, SANDWICH, ENSALADAS, SUSHI, FAST-FOOD

Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen	Peso	Potencia	Tensión Freq.	Consumo	Cubetas	Termostato	Gas
BPG-1500	1500 mm	800 mm	1048 mm	290	118 128	414 W	230V - 50 Hz	580 W	2	Digital	R-290
BPG-2000	2000 mm	800 mm	1048 mm	475	143 153	414 W	230V - 50 Hz	650 W	3	Digital	R-290

MESAS REFRIGERADAS PARA PREPARACIÓN ENSALADAS, INGREDIENTES, PIZZAS, SANDWICH, ETC.

TOTAL INOX. EXTERIOR E INTERIOR

MODELO	CAPACIDAD LIT.	CUBETAS	TEMPERATURAS	COMPRESOR	MEDIDAS	EUROS
MF-90-T	200	MESA FRÍA	+2° +8° C	1/5	900x700x850	1.120
MFP-90	200	5 x GN-1/6	+2° +8° C	1/5	900x700x1080	1.230
MEF-100	200	2 x GN1/1 + 3 x GN1/6	+2° +8° C	1/5	900x700x850	1.250
MEF-135	300	4 x GN1/1 - 0 SUBDIVISIONES	+2° +8° C	1/4	1356x700x850	1.640
MPI-100	300	5 x GN-1/6	+2° +8° C	1/5	900x700x1050	1.280
MPI-135	300	8 x GN-1/6 - 0-4-1/3	+2° +8° C	1/4	1365x700x1050	1.690

EL MODELO MFP-90 ENCIMERA EN GRANITO. LOS MODELOS MEF PARA ENSALADAS, VARIAS COMBINACIONES Y SUBDIVISIONES



MF-90-T



DETALLE INTERIOR



MFP-90

**CUBETAS OPCIONALES
NO INCLUIDAS EN EL PRECIO**

VER PRECIO CUBETAS EN
PÁGINA 333 DEL CATÁLOGO GENERAL



MEF-100



MEF-135

**MEDIDAS INTERIORES
PARRILLAS - GN 1/1**



MPI-100



MPI-135

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Condensador ventilado.
- Motor extraíble.
- Exterior e interior en inox.
- Descongelación automática.
- Aislamiento poliuretano base agua.
- Ruedas con freno o pie.
- Patas regulables en inox.



MESAS FRÍAS PARA PREPARACIÓN PIZZAS CON EXPOSITOR DE INGREDIENTES INCLUIDO EN EL PRECIO RESERVA PARA BANDEJAS 600x400 - 0 - GN-1/1 - FONDO 800 ENCIMERA DE GRANITO, CON PETO TRASERO Y LATERALES



PZ-3610-TN - 7 CAJONES NEUTROS SIN FRÍO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Condensador ventilado.
- Motor extraíble.
- Exterior e interior en inox.
- Descongelación automática.
- Aislamiento poliuretano base agua.
- Ruedas con freno.

CUBETAS OPCIONALES NO INCLUIDAS EN EL PRECIO

* VER CUBETAS: PÁG. 333

MODELO	CUBETAS	EUROS
PZ-2600-TN	7 - GN-1/4	2.995
PZ-2610-TN	7 - GN-1/4	3.390
PZ-3600-TN	10 - GN-1/4	3.720
PZ-3610-TN	10 - GN-1/4	3.950
Cubetas (Ud.)		16'50
Cubetas de 1/4 (fondo 15 cm.)		



PZ-3600-TN



PZ-2610-TN - 7 CAJONES NEUTROS SIN FRÍO



PZ-2600-TN

MODELO	MEDIDAS (mm)	LITROS (L)	TEMPER. (°C)	COMPRESOR REFRIG.	CONTROL DIGITAL	TEMP. AMBIENTE	POTENCIA (W)	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg.)	MED. Bandejas
PZ-2600-TN	1510x800x1000	390	-2°C / +8°C	R-290 ó R-134	Dixell/Carel	+43°C	260	220 V - 250 Hz	300	400x600
PZ-2610-TN	1510x800x1000	390	-2°C / +8°C	R-290 ó R-134	Dixell/Carel	+43°C	260	220 V - 250 Hz	300	400x600
PZ-3600-TN	2010x800x1000	580	-2°C / +8°C	R-290 ó R-134	Dixell/Carel	+43°C	290	220 V - 250 Hz	380	400x600
PZ-3610-TN	2010x800x1000	580	-2°C / +8°C	R-290 ó R-134	Dixell/Carel	+43°C	290	220 V - 250 Hz	380	400x600

MINIVITRINAS REFRIGERACIÓN PUERTA CRISTAL



MB-105

MODELO	EUROS
MB-105	435

CARACTERÍSTICAS:

Capacidad 95 litros
 Medidas
 535x430x885
 Chasis Color Blanco
 Temp. 2°-10°C
 Tensión trabajo
 220 V - 50 Hz
 Compresor 130 W
CON PATAS



MB-140

MODELO	EUROS
MB-140	740

CARACTERÍSTICAS:

Capacidad 120 litros
 Medidas
 600x510x900
 Chasis Color Negro
 Tensión trabajo
 220 V - 50 Hz
 Compresor 150 W
CON CERRADURA
 Temperatura:
 0°C / +10°C
VENTILADO

MODELO	PUERTAS	EUROS
MB-205	2	995
MB-205 PC	2 CORREDERAS	995
MB-305	3	1.380



MB-205 y MB-205-PC

MODELOS

MB-205 y 205-PC

CARACTERÍSTICAS

Capacidad 205 litros
 Medidas Largo-Fondo-Alto
 920 x 510 x 900
 Chasis Color negro
 Temperatura 0° C / +10° C Ventilada
 Tensión trabajo 220 V - 50 Hz
 Compresor 150 W
CON CERRADURA

**EL MODELO 205-PC
 LAS PUERTAS SON
 CORREDERAS**



MB-305

MODELO

MB-305

CARACTERÍSTICAS

Capacidad 305 litros
 Medidas Largo-Fondo-Alto
 1350 x 510 x 900
 Chasis Color negro
 Temperatura 0° C / +10° C Ventilada
 Tensión trabajo 220 V - 50 Hz
 Compresor 210 W
CON CERRADURA

VITRINAS PARA VINOS DE 12 A 16 BOTELLAS CONTROL ELECTRÓNICO Y DISPLAY DIGITAL

- Capacidad de 12-16 botellas (según disposición)
- Temperatura regulable de 5° a 18°
- 3 baldas de madera extraíbles
- Puerta de doble cristal aislante tratado anti UVA
- Display digital de control de temperatura e indicador luminoso
- Humedad constante $\geq 65\%$
- Luz interior
- Pies de altura regulable
- Sistema no-Frost
- Frío por **compresor** montado sobre goma anti-vibraciones
- Color negro, marco de la puerta en inox.
- 47 litros de volumen
- 85 W de potencia
- 43 cm de ancho por 56 de alto y 45 de fondo
- 16 Kg. de peso
- Bajo nivel de ruido (42 dB)



MODELO	EUROS
VN-16-C	460
ALTO-ANCHO-FONDO	
560 x 430 x 450	



VITRINAS PARA VINOS DE 24 BOTELLAS CONTROL ELECTRÓNICO Y DISPLAY DIGITAL

- Capacidad de 24 botellas (según disposición)
- Temperatura regulable de 5° a 18°
- 5 baldas de madera extraíbles y un cajón
- Puerta de doble cristal aislante tratado anti UVA
- Display digital de control de temperatura e indicador luminoso
- Humedad constante $\geq 65\%$
- Luz interior
- Pies de altura regulable
- Sistema no-Frost
- Frío por **compresor** montado sobre goma anti-vibraciones
- Color negro
- 63 litros de volumen
- 85 W de potencia
- 43,5 cm de ancho por 74 de alto y 45,5 de fondo
- 22 Kg. de peso
- Bajo nivel de ruido (42 dB)

MODELO	EUROS
VN-24-C	540
ALTO-ANCHO-FONDO	
740 x 435 x 455	



DISPENSADOR CONSERVADOR DE VINOS Y CAVAS MAYOR ESPACIO VISUAL PARA IDENTIFICAR LAS BOTELLAS

MODELO	BOTELLAS	LARGO-ALTO-FONDO	TEMPERATURA	EUROS
DC-5	5	445 x 255 x 260	+12° +16° C	495

- Modelo DC-5 capacidad para 5 botellas de 75cl.
- Termo-eléctrico
- Display digital electrónico
- Sin compresor, lo que evita daños a la capa de ozono
- Sin vibraciones, lo que evita la fatiga del vino
- Muy bajo ruido, prácticamente no se escucha
- Doble cristal y protección UV

DATOS TÉCNICOS

Voltaje	220-240V-AC
Frecuencia	50 Hz
Potencia	70W (25°C)
Amperios	0.5A (25°C)
Volumen	14.8L

Instrucciones de funcionamiento

- Deje el armario climático vacío funcionando aproximadamente durante una hora. Esto permitirá que alcance la temperatura deseada.
- Llene el armario climático con las botellas deseadas. Deje el aparato funcionando 1-2 horas hasta que las botellas alcancen la temperatura deseada.



DC-5

ARMARIO PARA VINOS Y CAVAS DE 60 BOTELLAS CONTROL ELECTRÓNICO Y DISPLAY DIGITAL

MODELO	PUERTA	MEDIDAS	
		ALTO-ANCHO-FONDO	EUROS
VT-260	VIDRIO	1250x480x470	1.090

CARACTERÍSTICAS VT-260

- CAPACIDAD: 60 BOTELLAS
- Temperatura digital: de 4° C a 16° C
- Acabado negro
- Especialidad vinos tintos, blancos, cavas
- Alto: 125 cm x Ancho: 48 cm x Fondo: 47 cm
- Termostato digital regulable de 8° C a 15° C
- Compresor antivibraciones
- Puerta con doble cristal, anti UV
- Altura regulable
- Consumo: 210 w



VT-260

VITRINAS PARA VINOS DE 90 BOTELLAS CONTROL ELECTRÓNICO Y DISPLAY DIGITAL

MODELO	PUERTA	MEDIDAS	
		ALTO-ANCHO-FONDO	EUROS
VN-90-C	VIDRIO	1280x500x540	995

- Capacidad de 90 botellas (según disposición)
- Temperatura regulable de 5° a 20°
- 6 baldas de madera extraíbles y un cajón
- Puerta de doble cristal aislante tratado anti UVA
- Display digital de control de temperatura e indicador luminoso
- Humedad constante $\geq 60\%$
- Luz interior
- Pies de altura regulable
- Sistema no-Frost
- Frío por **compresor** montado sobre goma anti-vibraciones
- Sistema de ventilación interior (frío ventilado)
- Color negro
- 85 W de potencia
- 50 cm de ancho por 128 de alto y 54 de fondo
- 44 Kg. de peso
- Bajo nivel de ruido (42 dB)



VN-90-C

VITRINA PARA VINOS DE 48 BOTELLAS CONTROL ELECTRÓNICO Y DISPLAY DIGITAL

MODELO	PUERTA	MEDIDAS	
		ALTO-ANCHO-FONDO	EUROS
VN-48-C	VIDRIO	850x500x540	650

- Capacidad de 48 botellas (según disposición)
- Temperatura regulable de 5° C a 20° C
- 3 baldas de madera extraíbles y un cajón
- Puertas de doble cristal aislante tratado anti UVA
- Display digital de control de temperatura e indicador luminoso
- Humedad constante ≥ 60 %
- Luz interior
- Pies de altura regulable
- Sistema no-Frost
- Frío por compresor montado sobre goma anti-vibraciones
- Sistema de ventilación interior (frío ventilado)
- Color negro
- 85 w de potencia
- 50 cm de ancho por 85 de alto y 54 de fondo
- 32 Kg de peso
- Bajo nivel de ruido (44 dB)



VN-48-C

ARMARIO PARA VINOS Y CAVAS "GAMA WINE" CAPACIDAD 100-120 BOTELLAS

MODELO	PUERTA	MEDIDAS	
		ALTO-ANCHO-FONDO	EUROS
BTV-450	VIDRIO	1840x600x640	1.160

MEDIDAS INTERIORES: 1550 x 462 x 505

CARACTERÍSTICAS BTV-450:

- Armario destinado a la conservación y exposición de vinos y cavas
- Con tres rangos de T° para vino tinto, vino blanco/rosado y vino blanco
- Construido exteriormente en chapa lacada negra e interior termoconformado negro
- 6 estantes de madera **EN DOTACIÓN**
- Tirador metálico y luz interior
- Refrigeración estática
- Control mecánico
- Termómetro analógico
- Puerta cristal termoaislante
- Cerradura incluida
- Compresor antivibraciones

RÉGIMEN DE T°

VINO TINTO	14 - 18°
VINO BLANCO	6 - 8°
VINO ROSADO-BLANCO	8 - 14°
GAS	R-290
CONSUMO (W)	300
ESTANTES	6 regulables
CAPACIDAD BOTELLAS	105 - 120
TENSIÓN	230 - 50 Hz
POTENCIA	240 W

**OPCIÓN DE ELEGIR TRES
TIPOS DE TEMPERATURA
NO SIMULTÁNEA**



BTV-450

NUEVO EXPOSITOR VINOS Y CAVAS O MULTIPRODUCTOS

Capacidad Horizontal Botellas (75cl)  266

Capacidad Vertical Botellas (75cl)  280

 +3°C
+16°C
Temperatura Funcionamiento

Iluminación
LED

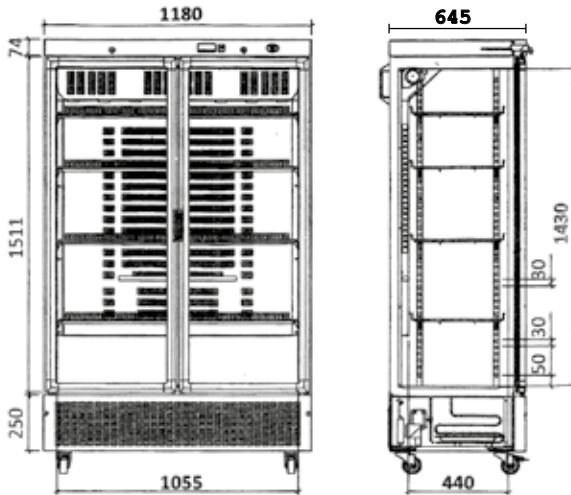
Temperatura Conservación

Vino Tinto +14 / +16°C
Vino Blanco +8 / +10°C
Champagne +3 / +5°C
Multiproductos +3 / +10°C

OPCIONES NO SIMULTÁNEAS



CV 800-LUX



MEDIDAS INTERIORES

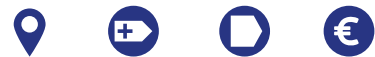


Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen	Peso	Potencia	Tensión Freq.	Consumo	Estantes	Termostato	Gas
CV 800-LUX	1180 mm	645 mm	1980 mm	745	140 160	430W	230V - 50 Hz	495W	4	Digital T	R290

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

CV 800-LUX

- Medidas Interiores (mm): 1055 (ancho) x 440 (fondo) x 1430 (alto)
- Interior chapa plastificada (Skinplate) Negro
- Exterior chapa plastificada (Skinplate) Negro
- Aislamiento 50 mm Poliuretano Base de Agua
- Frío ventilado
- Descongelación automática
- Iluminación LED
- Estantes móviles Plastificados. 4 x (1050x413mm) en dotación
- 2 Puertas de Cristal - Aro PVC
- 2 Ruedas con freno y 2 ruedas sin freno
- 2 Cerraduras incluidas
- 4 Programas de temperatura a elegir



Modelo	Clase Climática	Clase Energética	Euros
CV 800-LUX	4	N.A.	3.160
Opcional:	Estante Plastificado		36

**NUEVO ARMARIO ACABADO TOTAL EN NEGRO
NUEVO SISTEMA DE PUERTAS Y REFRIGERACIÓN**

ARMARIO PARA VINOS Y CAVAS

Capacidad Horizontal Botellas (75cl)  108

Capacidad Vertical Botellas (75cl)  138

Illuminación **LED**

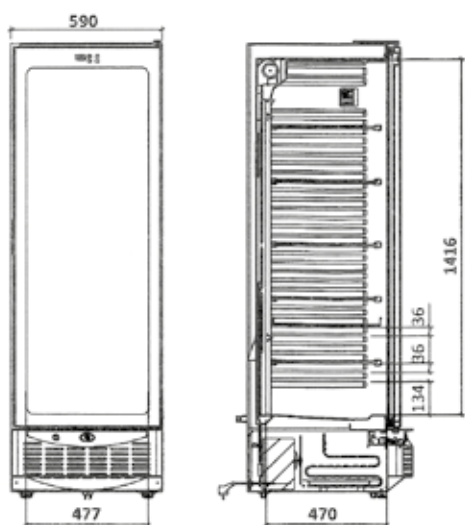
 +3°C
+16°C
Temperatura Funcionamiento

Temperatura Conservación

Vino Tinto +14 / +16°C
Vino Blanco +8 / +10°C
Champagne +3 / +5°C
Multiproductos +10°C
Programable +1 / +20°C
OPCIONES NO SIMULTÁNEAS



CV 430 PV



MEDIDAS INTERIORES



Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen	Peso	Potencia	Tensión Freq.	Consumo	Estantes	Termostato	Gas
CV 430	590 mm	645 mm	1820 mm	341	78 86	276W	230V - 50 Hz	310W	5	Digital T	R600a

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

CV 430 PV

- Medidas Interiores (mm): 477 (ancho) x 470 (fondo) x 1416 (alto)
- Interior PS Negro
- Exterior chapa plastificada (Skinplate) Negro
- Aislamiento 50mm Poliuretano Base de Agua
- Frío ventilado
- Descongelación automática
- Iluminación LED
- Estantes móviles de madera: 5 x (494x430mm)
- Puerta de Cristal
- 4 Ruedas de rodillo
- Cerradura incluida (Modelo Touch)
- Termostato Touch en puerta
- 4 Programas de temperatura



Modelo	Clase Climática	Clase Energética	Euros
CV 430 PV	4	N.A.	1.850
Opcional:	Estante de Madera		38

OPCIÓN DE ELEGIR CUATRO TIPOS DE TEMPERATURA NO SIMULTÁNEA



**GRAN GAMA DE
REFRIGERADORES
Y CONGELADORES
PROFESIONALES**

VITRINA EXPOSITORA PUERTA CRISTAL Y ARMARIO INOX PARA CONGELADOS - SOBRE BANCO

MODELO	ALTO-ANCHO-FONDO	COLOR	EUROS
DF-200-G	870x615x600	Blanco	998
DF-200-EC	870x615x600	ESCARCHACOPAS	998



EXPOSITOR CONGELADOS P. CRISTAL EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Volumen neto: 120 litros.
- Compresores antivibraciones.
- Gas refrigerante R600A
- Peso neto: 40 Kg.
- 2 estantes en el interior fijos.
- Cierre puerta magnético y cerradura.
- Sentido de apertura puerta derecha.
- Sistema frío estático.
- Tensión de alimentación: 220-240V / 50-60Hz
- Termostato Digital.
- Certificación CE
- Laterales Epoxi blanco.
- TEMPERATURA: -10°C a -22°C.
- PUERTA REVERSIBLE.

 -10°C
-22°C
Temperatura
Funcionamiento



ESCARCHACOPAS



DF200-G CONGELADOS



EC-90 CONGELADOS

MODELO	ALTO-ANCHO-FONDO	EUROS
EC-90 INOX	870x550x560	750



CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Mueble exterior en acero inox AISI-304.
- Mueble interior en lacado blanco.
- 4 compartimentos intermedios.
- Aislamiento de poliuretano inyectado in situ.
- Equipo frigorífico hermético.
- Condensador estático.
- Termostato automático de control de temperatura.

 -18°C
-24°C
Temperatura
Funcionamiento



Tensión/Frecuencia: 220-240/50
Capacidad útil: 112 (L)
Compresor: 1/9 (HP)
Condensación: Estática
Evaporación: Estática
Temperatura: -18°C a -24°C
Desescarche: Manual
Refrigerante: HC R600a

ARMARIOS EXPOSITORES. PUERTA CRISTAL REFRIGERACIÓN - SERIE DRINK

MODELO	EUROS
DBQ-425-L REFRIGERACIÓN	960

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Cabezal luminoso publicidad.
- Luz interior vertical.
- Puertas con cerradura.
- Termostato temperatura mecánico.
- Termómetro digital
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFCs.
- Exterior acero galvanizado e interior.
- Revestido con PVC blanco atóxico.
- Estantes regulables en altura.
- Puerta de cristal termoaislante.
- Evaporación automática.
- Refrigeración estática asistida por ventilador.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

MODELO	DBQ-425-L
Dimensión (mm)	600x605x1980
Volumen (L)	370 Li.
Temperatura (° C)	2° C + 10° C
Puertas	1
Refrigerante	R-290
Consumo	350 W



DBQ-425-L

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN EXPOSITOR - SERIE DELTA PUERTA CRISTAL

MODELO	EUROS
DBQ-1200-LS REFRIGERACIÓN	2.980

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Exterior en acero galvanizado e interior en aluminio.
- ambos revestidos con PVC blanco atóxico.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puertas de cristal termoaislante con cerradura.
- Iluminación en la cámara y en el frente superior.
- Termómetro / termostato digital.
- Evaporador ventilado.
- Condensador ventilado.
- Desescarche automático.
- Sistema anti-vaho frontal.
- Evaporación automática del agua del deshielo.
- Ruedas.
- Puertas con cerradura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	DBQ-1200-LS
Dimensiones ext. (mm)	1710x720x2063
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	240 / 50
Capacidad (L)	1200
Nº Estantes	15
Nº Puertas	3
Gas	R600a
Régimen de Tª (°C)	0/10



DBQ-1200-LS

ARMARIOS EXPOSITORES. PUERTA CRISTAL REFRIGERACIÓN - SERIE DELTA

MODELO	EUROS
DBQ-350-L REFRIGERACIÓN	995

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Cabezal luminoso publicidad.
- Luz interior vertical.
- Puertas con cerradura.
- Termostato temperatura digital.
- Termómetro digital.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFCs.
- Exterior acero galvanizado e interior.
Revestido con PVC blanco atóxico.
- Estantes regulables en altura.
- Puerta de cristal termoaislante.
- Evaporación automática.
- Refrigeración estática asistida por ventilador.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

MODELO	DBQ-350-L
Dimensión (mm)	600x640x2000
Volumen (L)	350 Li.
Temperatura (° C)	2° C + 10° C
Puertas	1
Refrigerante	R600a
Consumo	350 W



DBQ-350-L

ARMARIOS REFRIGERACIÓN DE DOBLE PUERTA CRISTAL - SERIE DELTA CON CABEZAL LUMINOSO PUBLICIDAD

MODELO	LARGO-FONDO-ALTO	PUERTAS	EUROS
DBQ-700-LSC	1115x700x2000	2 CORREDERAS	2.100
DBQ-800-LS	1115x720x2000	2 DE LIBRO	2.100



DBQ-700-LSC

Puertas correderas de retorno automático



DBQ-850-LS

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Cabezal luminoso.
- Luz interior vertical.
- Puertas con cerradura.
- Termostato temperatura digital.
- Termómetro digital.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFCs.
- Exterior acero galvanizado e interior.
Revestido con PVC blanco atóxico.
- Estantes regulables en altura.
- Puerta de cristal termoaislante.
- Evaporación automática.
- Evaporador ventilado.
- Refrigeración estática asistida por ventilador.

MODELO	CONSUMO	CAPACIDAD	TEMPERATURA
DBQ-700-LSC	750 W	800 LTS.	2° - 10° C
DBQ-800-LS	750 W	830 LTS.	2° - 10° C

ARMARIOS DE CONGELACIÓN - PUERTA CRISTAL

Serie 430

CON CABEZAL LUMINOSO PUBLICIDAD O SIN CABEZAL LUMINOSO

 -18°C
-22°C
Temperatura
Funcionamiento



ACV-430-SCA Inox - Digital



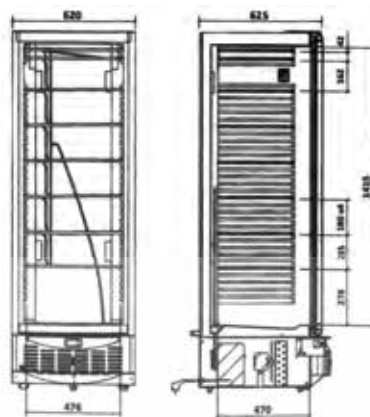
ACV-430-SC Blanco - Digital



Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen	Peso	Potencia	Tensión Freq.	Consumo	Material	Estantes	Termostato	Gas
ACV-430-SC	620 mm	625 mm	1860 mm	385	106 122	400W	230V - 50 Hz	520W	Skinplate	6	Digital	R-290
ACV-430-SCA INOX	620 mm	625 mm	1860 mm	385	106 122	400W	230V - 50 Hz	520W	Inox	6	Digital	R-290



Modelo	Clase Climática	Clase Energética	Euros
ACV-430-SC	4	N.A.	2.120
ACV-430-SCA INOX	4	N.A.	2.230
Opcional:	Cerradura		35



**CARACTERÍSTICAS: MOD. CONGELACIÓN:
EVAPORADOR ESTÁTICO
DE 6 ESTANTES FIJOS**

- Temperatura de trabajo -18° / -22° C
- Puerta de vidrio doble con cámara de vacío
- Interior PS blanco
- Exterior chapa plastificada. Blanco o Inox
- Refrigerante R-290
- Descongelación manual
- Puerta con retorno automático
- 4 rodillos desplazamiento

ARMARIOS PUERTAS CRISTAL

ARMARIOS EXPOSITORES - PUERTA CRISTAL - REFRIGERACIÓN CON CABEZAL LUMINOSO PUBLICIDAD O SIN CABEZAL LUMINOSO

Serie 430

Iluminación
LED

 +1°C
+8°C
Temperatura
Funcionamiento



ARV-430-SC - Inox - Digital

ARV-400-SC - Blanco - Analógico

ARV-430-CC con cabezal - Blanco - Analógico



Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen	Peso	Potencia	Tensión Freq.	Consumo	Material	Estantes	Termostato	Gas
ARV-400-SC	590 mm	600 mm	1820 mm	340	106 122	276W	230V - 50 Hz	320W	Skinplate	4	Analógico	R600A
ARV-430-CC	600 mm	610 mm	2005 mm	385	106 122	276W	230V - 50 Hz	320W	Skinplate	4	Analógico	R600A
ARV-430-SC INOX	600 mm	610 mm	1860 mm	385	106 122	276W	230V - 50 Hz	320W	Inox	4	Digital	R600A



Modelo	Clase Climática	Clase Energética	Euros
ARV-400-SC	4	N.A.	1.295
ARV-430-CC	4	N.A.	1.480
ARV-430-SC INOX	4	N.A.	1.580
Opcional:	Cerradura		35
"	Estantes		25

Capacidad Botellas (33cl)  252-264

Capacidad Latas (33cl)  480-504

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Interior PS Blanco
- Exterior Chapa Plástica (Blanco o Inox)
- Frío Ventilado
- Descongelación Automática
- Iluminación LED
- Estantes 4 plastificados
- Móviles de 495x530mm
- Puerta Vidrio - Aro Aluminio
- Puerta con retorno automático
- 4 Rodillos desplazamiento
- **TERMOSTATO ANALÓGICO - ARV-400-SC y ARV-430-CC**
- **ARV-430-SC Inox DIGITAL**

ARMARIOS PUERTAS CRISTAL

ARMARIOS CONSERVACIÓN CONGELADOS PUERTA CRISTAL

Serie 500 | 6 ESTANTES FIJOS
(para 7 cajas de 600x400x130 mm)



MM 5 N PV - Blanco. Digital

-18°C
-22°C
Temperatura
Funcionamiento

Iluminación
LED



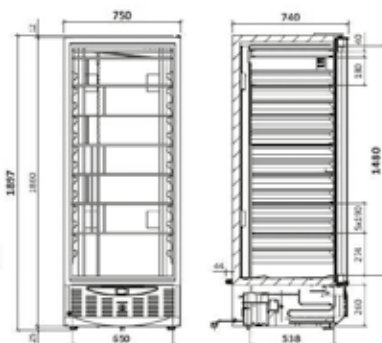
MM 5 A N PV - Inox. Digital



Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen	Peso	Potencia	Tensión Freq.	Consumo	Material	Estantes	Termostato	Gas
MM 5 N PV	750 mm	740 mm	1897 mm	520	106 122	400W	230V - 50 Hz	560W	Skinplate	6	Digital	R290
MM 5 A N PV	750 mm	740 mm	1897 mm	520	106 122	400W	230V - 50 Hz	560W	Inox	6	Digital	R290



Modelo	Clase Climática	Clase Energética	Euros
MM 5 N-PV	4	N.A.	2.520
MM 5 A N-PV	4	N.A.	2.680
Opcional:	Cerradura		35
"	Caja		25
"	Kit de ruedas		98



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Interior PS Blanco
- Exterior Chapa Plástica (Blanco o Inox)
- Frío Estático
- Descongelación Manual
- Iluminación LED
- Estantes 6 de 650x510mm Fijos
- Capacidad para 7 cajas de 600x400x130mm
- Puerta Vidrio - Aro Aluminio
- Puerta con retorno automático
- 4 Rodillos desplazamiento

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN - PUERTA CRISTAL

Serie 500 | GN 2/1 ó 600x400



MM 5 PV - Blanco. Digital

 +1°C
+8°C
Temperatura
Funcionamiento

Iluminación
LED

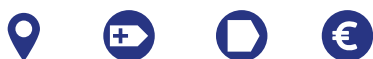
**ÚNICO CON
SISTEMA
PARA
UTILIZAR
BANDEJAS
GN-2/1 O
ESTANTES DE
600x400mm**



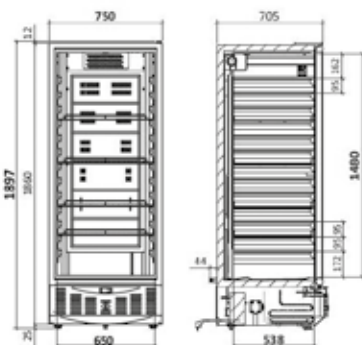
MM 5 A PV - Inox. Digital



Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen	Peso	Potencia	Tensión Freq.	Consumo	Material	Estantes	Termostato	Gas
MM 5 PV	750 mm	740 mm	1897 mm	540	106 122	253W	230V - 50 Hz	380W	Skinplate	4	Digital	R600A
MM 5 A PV	750 mm	740 mm	1897 mm	540	106 122	253W	230V - 50 Hz	380W	Inox	4	Digital	R600A



Modelo	Clase Climática	Clase Energética	Euros
MM 5 PV	4	N.A.	1.950
MM 5 A PV	4	N.A.	2.100
Opcional:	Cerradura		35
"	Estantes		25
"	Kit de ruedas		98



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Interior PS Blanco
- Exterior Chapa Plástica (Blanco o Inox)
- Frio Ventilado
- Descongelación Automática
- Iluminación LED
- Estantes móviles plásticos 4 GN 2/1 o 600x400 en dotación
- Puerta Vidrio - Aro Aluminio
- Puerta con retorno automático
- 4 Rodillos desplazamiento

ARMARIOS ESPECIALES GASTRONORM - SERIE 600 PUERTA CRISTAL - EN CONGELACIÓN



GN-2/1
EN ESMALTADO
BLANCO O
ACERO INOX
(750x750)

-18°C
-22°C
Temperatura
Funcionamiento

Iluminación
LED

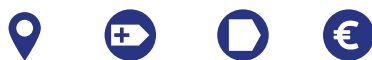


GPN-600. PV BLANCO. DIGITAL

GPN-600. PVI INOX. DIGITAL

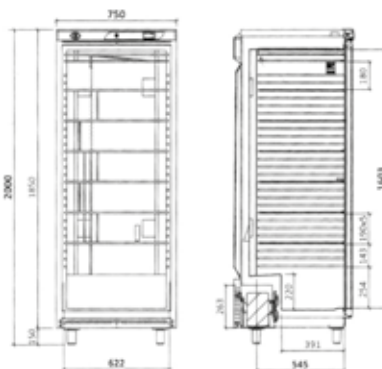


Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen	Peso	Potencia	Tensión I Freq.	Consumo	Material	Estantes	Termostato	Gas
GPN-600-PV	750 mm	755 mm	1880 mm	520	120	400W	230V - 50 Hz	560W	Skinplate	6	Digital	R290
GPN-600-PVI	750 mm	755 mm	1880 mm	520	120	400W	230V - 50 Hz	560W	Inox	6	Digital	R290



Modelo	Clase Climática	Clase Energética	Euros
GPN-600-PV	4	N.A.	2.630
GPN-600-PVI	4	N.A.	2.750

Opcional:	Kit de ruedas	98
"	Caja (300x500x170mm)	22
"	Kit de patas	70



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Interior PS Blanco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate o Inox)
- Aislamiento 60mm Poliuretano Base de Agua
- Frío Estático
- Descongelación Manual
- Iluminación LED
- Estantes Fijos. 6 GN 2/1 (650x510mm)
- Puerta Vidrio
- Puerta con retorno automático
- 4 rodillos deslizadores + 2 pies niveladores
- Cerradura incluida
- Cajas no incluidas
- Capacidad para 13 cajas

ARMARIOS ESPECIALES GASTRONORM - SERIE 600 PUERTA CRISTAL - EN REFRIGERACIÓN

GN-2/1
EN ESMALTADO
BLANCO O
ACERO INOX
(750x750)

 **+1°C**
+8°C
Temperatura
Funcionamiento

Iluminación
LED



GP-600. PV BLANCO. DIGITAL



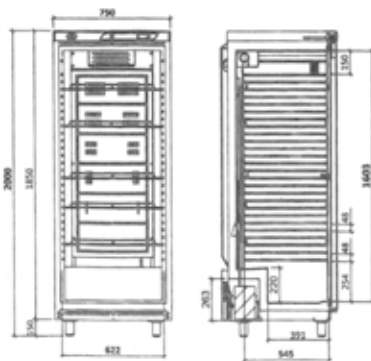
GP-600. PVI INOX. DIGITAL



Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen	Peso	Potencia	Tensión Freq.	Consumo	Material	Estantes	Termostato	Gas
GP-600-PV	750 mm	755 mm	1880 mm	520	100 / 116	253W	230V - 50 Hz	380W	Skinplate	4	Digital	R290
GP-600-PVI	750 mm	755 mm	1880 mm	520	100 / 116	253W	230V - 50 Hz	380W	Inox	4	Digital	R290



Modelo	Clase Climática	Clase Energética	Euros
GP-600-PV	4	N.A.	1.950
GP-600-PVI	4	N.A.	2.080
Opcional:	Estantes		25
"	Kit de ruedas		98
"	Kit de patas		70



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Interior PS Blanco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate o Inox)
- Aislamiento 60mm Poliuretano Base de Agua
- Frío Ventilado
- Descongelación Automática
- Iluminación LED
- Estantes móviles plastificados.
4 GN 2/1 (650x530mm)
- Puerta Vidrio
- Puerta con retorno automático
- 4 rodillos deslizadores + 2 pies niveladores
- Cerradura incluida

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN - SERIE MAXI

MODELO		EUROS
MAXI-1250	REFRIGERACIÓN	2.680
MSXI-1875	REFRIGERACIÓN	3.650



MAXI-1875



CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Exterior en acero galvanizado acabado negro
- Interior acabado blanco atóxico
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's
- Puertas de cristal termoaislante
- Iluminación LED en cámara
- Termómetro / termostato digital
- Evaporador ventilado
- Desescarche automático
- Sistema anti-vaho frontal
- Evaporación automática del agua del deshielo
- 5 estantes en cada puerta



MAXI-1250

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

MODELO	MAXI-1250
Dimensiones ext. (mm)	1.250x740x2000
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	220/50Hz
Capacidad (L)	1.050
Nº Estantes	10
Nº Puertas	2 Cristal
Gas	R-290
Régimen de Tª (°C)	0+6°C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

MODELO	MAXI-1875
Dimensiones ext. (mm)	1.875x740x2000
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	220/50Hz
Capacidad (L)	1.600
Nº Estantes	15
Nº Puertas	3 Cristal
Gas	R-290
Régimen de Tª (°C)	0+6°C

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN EXPOSITORES - SERIE PLUS PUERTA CRISTAL - TOTAL INOX

MODELO	LARGO-FONDO-ALTO		EUROS
FGC-202 -INOX	1200 x 700 x 1920	2 Puertas	2.450
FGC-303 -INOX	1800 x 700 x 1920	3 Puertas	3.340

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo:	FGC-202
Dimensión (mm):	1200x700x1920
Volumen (L):	900 L
Temperatura (° C):	+2° C +10° C
Puertas:	2
Refrigerante:	R-290
Potencia:	590 W
Refrigeración:	Ventilada

Modelo:	FGC-303
Dimensión (mm):	1800x700x1920
Volumen (L):	1350 L
Temperatura (° C):	+2° C +10° C
Puertas:	3
Refrigerante:	R-290
Potencia:	680 W
Refrigeración:	Ventilada



FGC-202



FGC-303



CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada interior en acero inox AISI-430
- Puerta con cristal antivaho y autocierre, lo que ayuda a prevenir la pérdida de aire frío.
- La puerta se mantiene abierta al superar ángulo de 90°, facilitando la manipulación de la mercancía.
- Cuerpo aislado de poliuretano de alta densidad para el ahorro de energía.
- Sistema automático de desescarche, que ahorra en el consumo de energía y acorta los posibles ciclos de desescarche.
- Sistema de refrigeración protegido frente a corrosión.
- Evaporador ventilado (con ventilador) que asegura una refrigeración homogénea en todo el interior.
- Refrigerante medioambiental R-290.
- 4 niveles ajustables con sus respectivos estantes.

OPCIONAL: RUEDAS O PATAS

PORTES PAGADOS

ARMARIOS EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN

TOTAL INOX. EXTERIOR E INTERIOR - PUERTA CRISTAL

REFRIGERACIÓN VENTILADA - SERIE INTER GN-2/1

MODELOS	REFRIGERACIÓN	EUROS
GN-650-R	1 PUERTA REFRIGERACIÓN	2.290
GN-1410-R	2 PUERTAS REFRIGERACIÓN	2.990

MODELOS	CONGELACIÓN	EUROS
GN-650-BT	1 PUERTA CONGELACIÓN	2.790
GN-1410-BT	2 PUERTAS CONGELACIÓN	3.990



**ARMARIOS
DE
GRAN
CAPACIDAD**



GN-650-R - Refrigeración
GN-650-BT - Congelación

GN-1410-R - Refrigeración
GN-1410-BT - Congelación

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS. MOD. REFRIGERACIÓN

- Exterior en acero inoxidable excepto el panel trasero.
- Interior en acero inoxidable con esquinas de la base redondeadas.
- Puertas de apertura reversible. con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes: 3 de alambre en acero plastificado. regulables en altura. en dotación. Capacidad máxima 10 GN-2/1.
- Pies en acero de tubo inox. ajustables en altura o ruedas.
- Unidad condensadora ventilada.
- **Evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.**
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado. densidad de 40 kg/m². bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches. eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Régimen temperatura: +2° / +8° C. refrig.
- Refrigerante: R-290

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS. MOD. CONGELACIÓN

- Exterior en acero inoxidable excepto el panel trasero.
- Interior en acero inoxidable con esquinas de la base redondeadas.
- Puertas de apertura reversible. con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes: 3 de alambre en acero plastificado. regulables en altura. en dotación. Capacidad máxima 10 GN-2/1.
- Pies en acero de tubo inox. ajustables en altura o ruedas.
- Unidad condensadora ventilada.
- **Evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.**
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado. densidad de 40 kg/m². bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches. eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Régimen temperatura: -10° C / -20° C congelación.
- Refrigerante: R-290

MODELO	Largo / Alto / Fondo	Potencia frigorífica	Consumo	Capacidad (L)	Peso neto (Kg.)	Estantes	Pares de guías	Tensión monofásica	Refrigerante	Rango
GN-650-R	740 x 2010 x 830	520 W	495 W	650	140	3	3	230 V - 50 Hz	R-290	+2° / +8° C
GN-650-BT	740 x 2010 x 830	520 W	610 W	650	140	3	3	230 V - 50 Hz	R-290	-10° / -20° C
GN-1410-R	1480 x 2010 x 830	810 W	590 W	1300	220	6	6	230 V - 50 Hz	R-290	+2° / +8° C
GN-1410-BT	1480 x 2010 x 830	910 W	860 W	1300	220	6	6	230 V - 50 Hz	R-290	-10° / -20° C

ARMARIOS EXPOSITORES DE DOBLE PUERTA DE CRISTAL. SERIE - 800 LUX



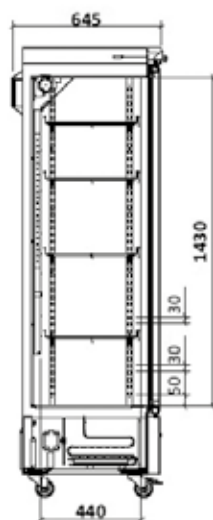
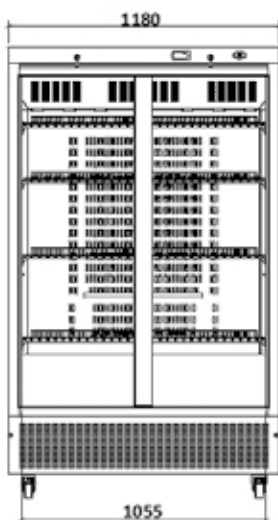
 +1°C
+8°C
Temperatura
Funcionamiento

ARV 800 - BLANCO - DIGITAL

Iluminación
LED



Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen	Peso	Potencia	Tensión Freq.	Consumo	Estantes	Termostato	Gas
ARV 800-BLANCO	1180 mm	645 mm	2000 mm	745	140 / 160	430W	230V - 50 Hz	495W	4	Digital T	R290



MEDIDAS INTERIORES



Modelo	Clase Climática	Clase Energética	Euros
ARV 800-BLANCO	4	N.A.	2.980
Opcional:	Estante plastificado		36

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

ARV 800 BLANCO

- Medidas interiores (mm): 1055 (ancho) x 440 (fondo) x 1430 (alto)
- Interior chapa plastificada (Skinplate) Blanco
- Exterior chapa plastificada (Skinplate) Blanco
- Aislamiento 50mm Poliuretano Base de Agua
- Frío ventilado
- Descongelación automática
- Iluminación LED
- Estantes móviles Plastificados. 4 x (1050x413mm)
- 2 Puertas de Cristal - Aro PVC, con retorno automático
- 2 Ruedas con freno y 2 ruedas sin freno
- 2 Cerraduras incluidas

ARMARIOS EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN

Serie 300 - ECO



REFRIGERACIÓN

+1°C
+12°C
Temperatura
Funcionamiento



CONGELACIÓN

-18°C
-22°C
Temperatura
Funcionamiento



CV-350 / MC-350 SILVER-DIGITAL



Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen	Peso	Temperatura Trabajo	Potencia	Tensión I Freq.	Gas	Euros
MC-350 SILVER	600 mm	600 mm	1710 mm	255	58	+1° / +12°	210W	220V - 50 Hz	R-600A	998
CV-350 SILVER	600 mm	600 mm	1710 mm	255	58	-18° / -22°	220W	220V - 50 Hz	R-600A	1.050

CARACTERÍSTICAS. MOD. REFRIGERACIÓN:

MC-350 SILVER

- Exterior: Skinplate gris silver
- Interior en plástico termoconformado
- Refrigeración estática con ventilador de apoyo
- 5 rejillas de varilla plastificada
- 6 niveles de carga
- Condensación estática en parrilla exterior
- Descongelación manual
- Termostato mecánico regulable
- Termómetro digital en frontal de la puerta
- Gas refrigerante: R134A
- 4 pies nivelables metálicos
- Aislamiento de 550mm inyectado en poliuretano libre de CFC's
- Sistema de drenaje de agua de descongelación
- Voltaje 220-240V / 1 / 50 Hz

CARACTERÍSTICAS. MOD. CONGELACIÓN:

CV-350 SILVER

- Exterior: Skinplate gris silver
- Interior en plástico termoconformado
- Refrigeración estática
- 6 evaporadores en parrillas fijas
- 7 niveles de carga
- Condensación estática en parrilla exterior
- Descongelación manual
- Termostato mecánico regulable
- Termómetro digital en frontal de la puerta
- Gas refrigerante: R134A
- 4 pies nivelables
- Aislamiento de 650mm inyectado en poliuretano libre de CFC's
- Sistema de drenaje de agua de descongelación
- Voltaje 220-240V / 1 / 50 Hz

ARMARIOS EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN

Serie 430 - INOX o EPOXI BLANCO



+1°C
+8°C
Temperatura
Funcionamiento

ACE-430 - INOX - REFRIGERACIÓN - DIGITAL
ACE-430-B - EPOXI BLANCO - REFRIGERACIÓN



-18°C
-22°C
Temperatura
Funcionamiento

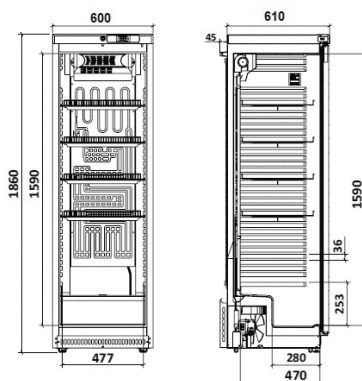
ACE-430-N - INOX - CONGELACIÓN - DIGITAL
ACE-430-NB - EPOXI BLANCO - CONGELACIÓN



Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen	Peso	Potencia	Tensión Freq.	Consumo	Material	Estantes	Termostato	Gas
ACE-430	600 mm	610 mm	1860 mm	385	75 / 80	276W	230V - 50 Hz	350W	Inox	4	Digital	R-600A
ACE-430-N	600 mm	610 mm	1860 mm	385	75 / 80	310W	230V - 50 Hz	410W	Inox	6	Digital	R-290
ACE-430-B	600 mm	665 mm	1820 mm	330	75 / 80	276W	230V - 50 Hz	350W	Epoxi Blanco	4	Digital	R-600A
ACE-430-NB	600 mm	665 mm	1820 mm	330	75 / 80	300W	230V - 50 Hz	410W	Epoxi Blanco	6	Digital	R-290



Modelo	Clase Climática	Clase Energética	Euros
ACE-430	4 Inox	D	1.480
ACE-430-N	4 Inox	N.A.	1.750
ACE-430-B	4 Blanco	D	1.260
ACE-430-NB	4 Blanco	N.A.	1.450
Opcional:	Cerradura		35
"	Estantes		25



CARACTERÍSTICAS. MOD. REFRIGERACIÓN:

- Interior. PS blanco
- Exterior. Acero - Inox o Epoxi Blanco
- Descongelación automática
- Puerta con retorno automático
- Puerta opaca, reversible
- Estantes móviles plastificados, 4 de 495x430mm
- 4 ruedas + 2 niveladores

CARACTERÍSTICAS. MOD. CONGELACIÓN:

- Interior. PS blanco
- Exterior. Acero - Inox o Epoxi Blanco
- Frio estático
- Descongelación manual
- Estantes. 6 fijos de 495x380mm
- Puerta de retorno automático
- Puerta opaca, reversible
- 4 rodillos desplazamiento

ARMARIOS DE PASTELERÍA EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN DE 20 LATAS DE 600x400



ARV-520 P / CVP 520 N



ARV-520 P / CVP 520 N



Modelo	EXTERIOR Largo x Fondo x Altura	INTERIOR Largo x Fondo x Altura	Capacidad Bruto/Neto	Peso	Potencia Frigó W/A	Tensión Freq.	Temperatura Trabajo	Gas	Euros
ARV-520 P	650 x 870 x 1625 mm	495 x 740 x 1380 mm	490 / 450	80	262 / 1,2	220V - 50 Hz	+1° / +6°	R290	2.050
CVP 520 N	650 x 870 x 1625 mm	495 x 740 x 1380 mm	490 / 450	80	262 / 1,2	220V - 50 Hz	-18° / -22°	R290	2.150

20 NIVELES PARA LATAS DE 400x600mm

REFRIGERACIÓN

+1°C
+6°C
Temperatura
Funcionamiento

CONGELACIÓN

-18°C
-22°C
Temperatura
Funcionamiento

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Exterior en chapa blanca zincada a doble cara.
- Cámara interior en acero inox.
- 20 Juegos de guías para latas de 400 x 600.
- Condensación con motoventilador libre de mantenimiento.
- Refrigeración estática.
- Descongelación manual.
- Termómetro analógico. Termostato analógico (Excepto modelo **CVP 520 D**, Termostato Digital)
- Aislamiento de 65 mm inyectado en poliuretano libre CFC's
- 4 pies nivelables
- Gas refrigerante: R-290
- Voltaje 220-240 V / 1 / 50Hz

ARMARIOS EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN

Serie 500 - INOX

MOD. Refrigeración GN 2/1 ó 600x400



+1°C
+8°C
Temperatura
Funcionamiento



-18°C
-22°C
Temperatura
Funcionamiento

EL MODELO
M-5-A-PO
REFRIGERACIÓN
ÚNICO CON
SISTEMA PARA
UTILIZAR
BANDEJAS
GN-2/1 O
ESTANTES DE
600x400mm

M-5-A-PO - Inox - Refrigeración - Digital

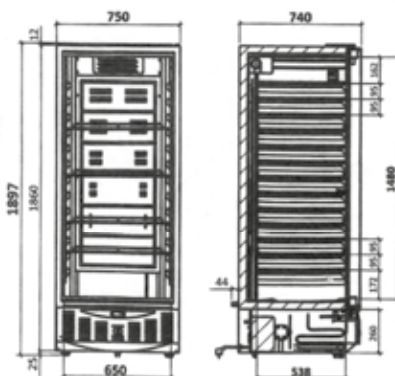
M-5-AN-PO - Inox - Congelación - Digital



Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen	Peso	Potencia	Tensión Freq.	Consumo	Material	Estantes	Termostato	Gas
M-5-A-PO	750 mm	740 mm	1900 mm	540	92	276W	230V - 50 Hz	350W	Inox	4	Digital	R-600A
M-5-AN-PO	750 mm	740 mm	1900 mm	540	92	400W	230V - 50 Hz	560W	Inox	6	Digital	R-290



Modelo	Clase Climática	Clase Energética	Euros
M-5-A-PO	4	D	1.795
M-5-AN-PO	4	N.A.	1.920
Opcional:	Cerradura		35
"	Estantes		25
"	Caja (Mod. CONGELACIÓN)		25



CARACTERÍSTICAS. MOD. REFRIGERACIÓN:

- Interior. PS blanco
- Exterior. Acero - Inox
- Frio ventilado
- Descongelación automática
- Puerta de retorno automático, opaca
- Estantes móviles plastificados, 4 en dotación de GN-2/1 o 600x400mm
- 4 ruedas + 2 niveladores

CARACTERÍSTICAS. MOD. CONGELACIÓN:

- Interior. PS blanco
- Exterior. Acero - Inox
- Frio estático
- Descongelación manual
- Estantes fijos de 650x510mm
- Puerta de retorno automático
- Puerta opaca
- 4 rodillos desplazamiento

EL MODELO DE CONGELACIÓN.

Capacidad - 7 cajas de 600x400x130mm

ARMARIOS ESPECIALES GASTRONORM - SERIE 600 EN CONGELACIÓN - GN-2/1

EN ESMALTADO BLANCO O ACERO INOX (750x750)



-18°C
-22°C
Temperatura
Funcionamiento



GPN-600. PS BLANCO. DIGITAL

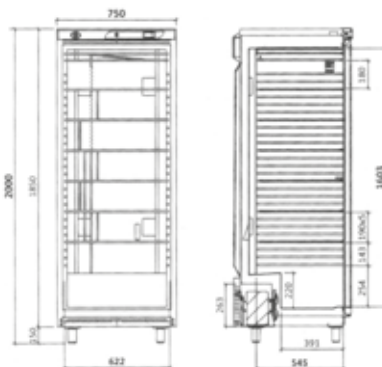
GPN-600. PI INOX. DIGITAL



Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen	Peso	Potencia	Tensión I Freq.	Consumo	Material	Estantes	Termostato	Gas
GPN-600-PS	750 mm	755 mm	1880 mm	520	100 / 116	400W	230V - 50 Hz	560W	Skinplate	6	Digital	R290
GPN-600-PI	750 mm	755 mm	1880 mm	520	100 / 116	400W	230V - 50 Hz	560W	Inox	6	Digital	R290



Modelo	Clase Climática	Clase Energética	Euros
GPN-600-PS	4	N.A.	1.890
GPN-600-PI	4	N.A.	2.060
Opcional:	Kit de ruedas		98
"	Caja (300x500x170mm)		25
"	Kit de patas		70



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Interior PS Blanco
- Exterior Chapa Plástica (Skinplate o Inox)
- Aislamiento 60mm Poliuretano Base de Agua
- Frío Estático
- Descongelación Manual
- Estantes Fijos. 6 GN 2/1 (650x510mm)
- Puerta Opaca
- Puerta con retorno automático
- 4 rodillos deslizables + 2 pies niveladores
- Cerradura incluida
- Cajas incluidas 14 en dotación
- Capacidad para 14 cajas

ARMARIOS ESPECIALES GASTRONORM - SERIE 600 EN REFRIGERACIÓN - GN-2/1

EN ESMALTADO BLANCO O ACERO INOX (750x750)



GP-600. PS BLANCO. DIGITAL



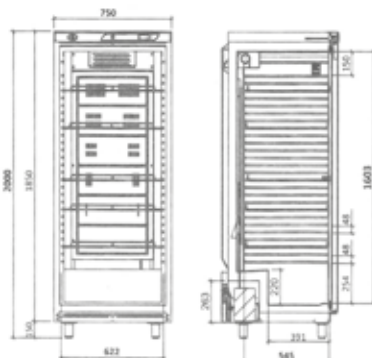
GP-600. PI INOX. DIGITAL



Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen	Peso	Potencia	Tensión Freq.	Consumo	Material	Estantes	Termostato	Gas
GP-600-PS	750 mm	755 mm	1880 mm	520	100 / 116	253W	230V - 50 Hz	380W	Skinplate	4	Digital	R600A
GP-600-PI	750 mm	755 mm	1880 mm	520	100 / 116	253W	230V - 50 Hz	380W	Inox	4	Digital	R600A



Modelo	Clase Climática	Clase Energética	Euros
GP-600-PS	4	N.A.	1.670
GP-600-PI	4	N.A.	1.840
Opcional:	Estantes UNIDAD		25
"	Kit de ruedas		98
"	Kit de patas		70



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Interior PS Blanco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate o Inox)
- Aislamiento 60mm Poliuretano Base de Agua
- Frío Ventilado
- Descongelación Automática
- Estantes móviles plastificados. 4 GN 2/1 (650x530mm)
- Puerta Opaca
- Puerta con retorno automático
- 4 rodillos deslizables + 2 pies niveladores
- Cerradura incluida

ARMARIOS ATG-600-GN-2/1 INOX

MOTOR SUPERIOR. EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN

+1°C
+8°C
Temperatura
Funcionamiento

-18°C
-22°C
Temperatura
Funcionamiento



ATG-600-C-INOX. CONGELACION. DIGITAL

ATG-600-R-INOX. REFRIGERACION. DIGITAL



Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen	Peso	Potencia	Tensión Freq.	Consumo	Material	Estantes	Termostato	Gas
ATG-600-R-INOX	750 mm	755 mm	2000 mm	560	100 116	258W	230V - 50 Hz	380W	Inox	4	Digital	R600A
ATG-600-C-INOX	750 mm	755 mm	2000 mm	560	100 116	400W	230V - 50 Hz	560W	Inox	7	Digital	R290

CARACTERÍSTICAS MOD. CONGELACIÓN

- Interior PS Blanco. Exterior Inox
- Frío Estático
- Aislamiento 60mm Poliuretano Base de Agua
- Descongelación Manual
- Estantes fijos 7 GN 2/1 (650x510mm)

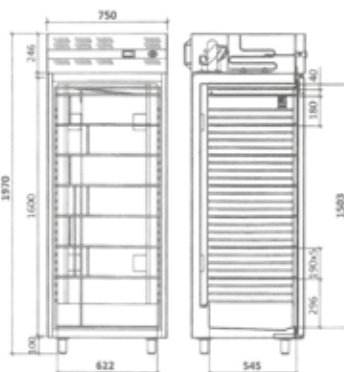
**LOS MODELOS DE CONGELACIÓN
EVAPORADOR ESTÁTICO CON 7 ESTANTES FIJOS
Y 14 CAJAS EN DOTACIÓN.**

CARACTERÍSTICAS MOD. REFRIGERACIÓN

- Interior PS Blanco.
- Exterior Inox
- Frío Ventilado
- Aislamiento 60mm Poliuretano Base de Agua
- Descongelación Automática
- Estantes móviles plastificados 4 GN 2/1 (650x530mm)
- Puerta Opaca.
- Puerta con retorno automático
- 4 Pies Inox.
- 4 Rodillos desplazamiento

Modelo	Clase Climática	Clase Energética	Euros
ATG-600-R	4	N.A.	1.950
ATG-600-C	4	N.A.	2.080

Opcional:	Cerradura	35
"	Estantes UNIDAD	25
"	Kit de ruedas	98
"	Caja de 300x500x170	25



ARMARIOS EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN TOTAL INOX. EXTERIOR E INTERIOR - SERIE SNACK REFRIGERACIÓN VENTILADA

REFRIGERACIÓN

MODELO	EUROS
DBF-600-C-2	1.950
DBF-1150-C-4	2.650

CONGELACIÓN

MODELO	EUROS
DBN-600-C-2	2.190
DBN-1150-C-4	3.150



CARACTERÍSTICAS:

Modelo	DBF-600-C2
Dimensión (mm)	600x700x2000
Volumen (L)	575
Temperatura (° C)	-2° C a +10° C
Puertas	2
Refrigerante	R-290
Compresor	1/4 Cv
Refrigeración	Ventilada

CARACTERÍSTICAS:

Modelo	DBF-1150-C4
Dimensión (mm)	1200x700x2000
Volumen (L)	900
Temperatura (° C)	-2° C a +10° C
Puertas	4
Refrigerante	R-290
Compresor	3/8 Cv
Refrigeración	Ventilada

CARACTERÍSTICAS MODELOS CONGELACIÓN

Temperatura (° C)	-5° C a -18° C
Puertas	2 ó 4
Refrigerante	R404A
Refrigeración	Ventilada

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Construidos en acero inoxidable exterior e interior.
- Compresor hermético ventilado.
- Evaporación automática.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión.
- Control digital de temperatura.
- Puertas con dispositivo de retorno automático.
- Aparato tropicalizado.

OPCIONAL: RUEDAS O PATAS



DBF-600-C-2 REFRIGERACIÓN
DBN-600-C-2 CONGELACIÓN



DBF-1150-C-4 REFRIGERACIÓN
DBN-1150-C-4 CONGELACIÓN

ARMARIOS MADURACIÓN DE CARNE

MODELO	ANCHO-ALTO-FONDO	EUROS
AMC-120-N	600x890x650	2.750
AMC-240-N	600x1545x650	3.698
AMC-320-INOX	600x1900x650	3.998

OPCIONAL BANDEJA PARA 3 BLOQUES DE SAL ->



AMC-120



AMC-240



AMC-320-INOX

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y CONSTRUCTIVAS:

- Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2° $+8^{\circ}$ C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua)
- Garantizan el control y la seguridad del proceso de envejecimiento de la carne (maduración). con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos. gracias al avanzado sistema de control que incorporan.

MODELO AMC-320-INOX

- Exterior en acero inox, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304. con aristas curvas y fondo embutido

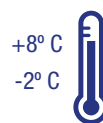
MODELOS AMC-120 y AMC-240

- Exterior plastificado negro, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304. con aristas curvas y fondo embutido

- Puertas de apertura reversible. con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura). con marco de aluminio anodizado y doble rystal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de la humedad)
- Doble luz interior LED en tonos cálidos o fríos.
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandejas y bloques de sal opcionales
- Pies en tubo de acero inox ajustable an altura 135-200 mm.
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema de tiro forzado.conrecubrimiento epoxi anticorrosión.
- Para ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua del descarche
- Aisamiento de poliuretano inyectado. densidad 40 kg/m^3 . cero efectos ODP y GWP
- Control digital de la temperatura y humedad. descarches optimizados. alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación.
- Eficiente gestión del consumo de energía

MODELO	Estantes	Potencia frigorífica	Volumen (L)
AMC-120-N	2	201 W	120
AMC-240-N	2	241 W	240
AMC-320-INOX	2	290 W	320

TEMPERATURA



HUMEDAD



BANDEJA DE SAL OPCIONAL



OPCIONES	EUROS
Estante adicional	65
Barras carniceras adicionales	135
Set 4 ruedas MOD. 320 INOX	150
Bandejas para 3 bloques de sal	180

ARMARIOS EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN TOTAL INOX. EXTERIOR E INTERIOR - SERIE SNACK

MODELOS REFRIGERACIÓN		EUROS
CPS-101	1 PUERTA REFRIGERACIÓN	1.975
CPS-102	2 PUERTAS REFRIGERACIÓN	1.995

MODELO CONGELACIÓN		EUROS
CNS-101	1 PUERTA CONGELACIÓN	2.520



CPS-102 2 PUERTAS REFRIGERACIÓN



CPS-101 1 PUERTA REFRIGERACIÓN
CNS-101 1 PUERTA CONGELACIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inoxidable AIXI-304 excepto el panel trasero.
- Interior en acero inoxidable AIXI-304 con esquinas de la base redondeadas.
- Puertas de apertura reversible. con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes: 3 de alambre en acero plastificado. regulables en altura. en dotación.
- Pies en acero de tubo inox. ajustables en altura.
- Unidad condensadora ventilada.

- **Evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.**
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado. densidad de 40 kg/m². bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches. eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Régimen temperatura: +2° / +8° C. refriger. y -10° C / -20° C congelación.

MODELO	Largo / Alto / Fondo	Potencia frigorífica	Consumo	Capacidad (L)	Peso neto (Kg.)	Estantes	Pares de guías	Tensión monofásica	Refrigerante	Rango
CPS-101	710 x 2010 x 710	350 W	450 W	600	120	3	3	230 V - 50 Hz	R-290	+2° / +8° C
CPS-102	710 x 2010 x 710	350 W	450 W	600	120	3	3	230 V - 50 Hz	R-290	+2° / +8° C
CNS-101	710 x 2010 x 710	480 W	580 W	600	120	3	3	230 V - 50 Hz	R-290	-10° / -20° C

ARMARIOS EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN PARA PASTELERÍA DE 20 LATAS DE 600 x 400

MODELOS REFRIGERACIÓN	EUROS
MEI-741-RP 1 PUERTA REFRIGERACIÓN	2.430

MODELOS CONGELACIÓN	EUROS
MEI-741-CP 1 PUERTA CONGELACIÓN	2.850
BANDEJA INOX 600 x 400	35



ARMARIOS PASTELERÍA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Exterior en acero inoxidable excepto el panel trasero.
- Interior en acero inoxidable con esquinas de la base redondeadas.
- Puertas de apertura reversible. con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes: 3 de alambre en acero plastificado. regulables en altura. en dotación.
- Pies en acero de tubo inox. ajustables en altura o ruedas.
- Unidad condensadora ventilada.

- Evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.

- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado. densidad de 40 kg/m². bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches. eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Régimen temperatura: +2° / +8° C. refrigeración y -10 / -20°C congelación
- Refrigerante: R-290

MODELO	Largo / Alto / Fondo	Potencia frigorífica	Consumo	Capacidad (L)	Peso neto (Kg.)	Pares de guías Pares bandejas	Tensión monofásica	Refrigerante	Rango
MEI-741-RP	740 x 2010 x 830	380 W	450 W	650	130	20	230 V - 50 Hz	R-290	+2°C / +8° C
MEI-741-CP	740 x 2010 x 830	380 W	520 W	650	130	20	230 V - 50 Hz	R-290	-10°C / -20° C

ARMARIOS EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN TOTAL INOX. EXTERIOR E INTERIOR - SERIE SNACK

MODELOS REFRIGERACIÓN	EUROS
CPS-202 2 PUERTAS REFRIGERACIÓN	2.860
CPS-203 3 PUERTAS REFRIGERACIÓN	2.920
CPS-204 4 PUERTAS REFRIGERACIÓN	2.980

MODELO CONGELACIÓN	EUROS
CNS-202 2 PUERTAS CONGELACIÓN	3.500



CPS-203 REFRIGERACIÓN



CPS-202 REFRIGERACIÓN
CNS-202 CONGELACIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inoxidable AIXI-304 excepto el panel trasero.
- Interior en acero inoxidable AIXI-304 con esquinas de la base redondeadas.
- Puertas de apertura reversible. con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes: 3 de alambre en acero plastificado. regulables en altura. en dotación.
- Pies en acero de tubo inox. ajustables en altura.
- Unidad condensadora ventilada.
- **Evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.**
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado. densidad de 40 kg/m². bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches. eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Régimen temperatura: +2° / +8° C. refriger. y -10° C / -20° C congelación.



CPS-204 REFRIGERACIÓN

MODELO	Largo / Alto / Fondo	Potencia frigorífica	Consumo	Capacidad (L)	Peso neto (Kg.)	Estantes	Pares de guías	Tensión monofásica	Refrigerante	Rango
CPS-202	1400 x 2010 x 710	480 W	560 W	1.200	170	6	6	230 V - 50 Hz	R-290	+2° / +8° C
CPS-203	1400 x 2010 x 710	480 W	560 W	1.200	170	6	6	230 V - 50 Hz	R-290	+2° / +8° C
CPS-204	1400 x 2010 x 710	480 W	560 W	1.200	170	6	6	230 V - 50 Hz	R-290	+2° / +8° C
CNS-202	1400 x 2010 x 710	890 W	1.050 W	1.200	170	6	6	230 V - 50 Hz	R-290	-10° / -20° C

ARMARIOS DE CONGELACIÓN

TOTAL INOX. EXTERIOR E INTERIOR - SERIE INTER

MODELO		EUROS
MEI-741-C	1 PUERTA CONGELACIÓN	2.430
MEI-682-C	2 PUERTAS CONGELACIÓN	2.420



MEI-741-C - 1 PUERTA



EL MODELO MEI-741-C
1 PUERTA GASTRONORM - 2/1



MEI-682 - C - 2 PUERTAS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Exterior en acero inoxidable excepto el panel trasero.
- Interior en acero inoxidable con esquinas de la base redondeadas.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes: 3 de alambre en acero plastificado, regulables en altura, en dotación.
- Pies en acero de tubo inox. ajustables en altura o ruedas.
- Unidad condensadora ventilada.
- **Evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.**
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 kg/m², bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Régimen temperatura: -10° C / -20° C.
- Refrigerante R-290



MODELO	Largo	Alto	Fondo	Potencia frigorífica	Consumo	Capacidad (L)	Peso neto (Kg.)	Estantes	Pares de guías	Tensión monofásica	Refrigerante	Rango
MEI-741-C	740	2010	830	520 W	610 W	650	130	3	3	230 V - 50 Hz	R-290	-10° C / -20° C
MEI-682-C	680	2010	700	480 W	560 W	600	120	3	3	230 V - 50 Hz	R-290	-10° C / -20° C

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN

TOTAL INOX. EXTERIOR E INTERIOR - SERIE INTER

MODELO		EUROS
MEI-741-R	1 PUERTA REFRIGERACIÓN	1.980
MEI-682-R	2 PUERTAS REFRIGERACIÓN	1.950

**EL MODELO MEI-741-R
1 PUERTA
ES GASTRONORM - 2/1**



MEI-741-R - 1 PUERTA

MEI-682-R - 2 PUERTAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Exterior en acero inoxidable excepto el panel trasero.
- Interior en acero inoxidable con esquinas de la base redondeadas.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes: 3 de alambre en acero plastificado, regulables en altura, en dotación.
- Pies en acero de tubo inox. ajustables en altura o ruedas.
- Unidad condensadora ventilada.
- **Evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.**
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 kg/m², bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Régimen temperatura: +2° / +8° C.
- Refrigerante R-290



MODELO	Largo	Alto	Fondo	Potencia frigorífica	Consumo	Capacidad (L)	Peso neto (Kg.)	Estantes	Pares de guías	Tensión monofásica	Refrigerante	Rango
MEI-741-R	740	2010	830	380 W	450 W	650	130	3	3	230 V - 50 Hz	R-290	+2° / +8° C
MEI-682-R	680	2010	700	380 W	450 W	600	120	3	3	230 V - 50 Hz	R-290	+2° / +8° C

ARMARIOS DE CONGELACIÓN

TOTAL INOX. EXTERIOR E INTERIOR - SERIE INTER

MODELO		EUROS
MEI-1302-C	2 PUERTAS CONGELACIÓN	3.650
MEI-1303-C	3 PUERTAS CONGELACIÓN	3.740
MEI-1304-C	4 PUERTAS CONGELACIÓN	3.820



MEI-1303-C



MEI-1302-C



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Exterior en acero inoxidable excepto el panel trasero.
- Interior en acero inoxidable con esquinas de la base redondeadas.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes: 6 de alambre en acero plastificado, regulables en altura, en dotación.
- Pies en acero de tubo inox. ajustables en altura o ruedas.
- Unidad condensadora ventilada.
- **Evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.**
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 kg/m², bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Régimen temperatura: -10° C / -20° C.
- Refrigerante R-290



MEI-1304-C

MODELO	Largo	Alto	Fondo	Potencia frigorífica	Consumo	Capacidad (L)	Peso neto (Kg.)	Estantes	Pares de guías	Tensión monofásica	Refrigerante	Rango
MEI-1302-C	1340	2010	700	680 W	850 W	967	170	6	6	230 V - 50 Hz	R-290	-10° C / -20° C
MEI-1303-C	1340	2010	700	680 W	850 W	967	170	6	6	230 V - 50 Hz	R-290	-10° C / -20° C
MEI-1304-C	1340	2010	700	680 W	850 W	967	170	6	6	230 V - 50 Hz	R-290	-10° C / -20° C

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN

TOTAL INOX. EXTERIOR E INTERIOR - SERIE INTER

MODELO		EUROS
MEI-1302-R	2 PUERTAS-REFRIGERACIÓN	2.820
MEI-1303-R	3 PUERTAS-REFRIGERACIÓN	2.860
MEI-1304-R	4 PUERTAS-REFRIGERACIÓN	2.950



MEI-1303-R



MEI-1302-R



MEI-1304-R

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Exterior en acero inoxidable excepto el panel trasero.
- Interior en acero inoxidable con esquinas de la base redondeadas.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes: 6 de alambre en acero plastificado, regulables en altura, en dotación.
- Pies en acero de tubo inox. ajustables en altura o ruedas.
- Unidad condensadora ventilada.
- **Evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.**
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 kg/m², bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Régimen temperatura: +2 / +8° C.
- Refrigerante R-290

MODELO	Largo	Alto	Fondo	Potencia frigorífica	Consumo	Capacidad (L)	Peso neto (Kg.)	Estantes	Pares de guías	Tensión monofásica	Refrigerante	Rango
MEI-1302-R	1340	2010	700	490 W	550 W	967	170	6	6	230 V - 50 Hz	R-290	+2° / +8° C
MEI-1303-R	1340	2010	700	490 W	550 W	967	170	6	6	230 V - 50 Hz	R-290	+2° / +8° C
MEI-1304-R	1340	2010	700	490 W	550 W	967	170	6	6	230 V - 50 Hz	R-290	+2° / +8° C

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN - SERIE GASTRONORM-GN-2/1

TOTAL INOX. EXTERIOR E INTERIOR - EN 2 Y 4 PUERTAS - VENTILADOS

MODELO		EUROS
AGF-1402-R	2 PUERTAS	2.980
AGF-1404-R	4 PUERTAS	3.150

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Exterior en acero inoxidable excepto el panel trasero.
- Interior en acero inoxidable con esquinas de la base redondeadas.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes: 6 de alambre en acero plastificado, regulables en altura, en dotación.
- Pies en acero de tubo inox. ajustables en altura o ruedas.
- Unidad condensadora ventilada.
- **Evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.**
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 kg/m², bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Régimen temperatura: +2° / +8° C.



AGF-1402-R



AGF-1404-R



MODELO	MEDIDAS	LITROS (L)	TEMPER. (°C)	ESTANTES DOTACIÓN	COMPRESOR	REFRIG.	CONTROL DIGITAL	TEMP. AMBIENTE	POTENCIA (W)	ALIMENTACIÓN	PESO	ESTANTES
AGF-1402-R	1350x810x2110	1.250	+2° C/+8° C	6	Embraco	R290	Dixell/Carel	+32° C	510	220 V-250 Hz	200	GN2/1
AGF-1404-R	1350x810x2110	1.250	+2° C/+8° C	6	Embraco	R290	Dixell/Carel	+32° C	510	220 V-250 Hz	200	GN2/1

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN - TOTAL INOX

6 PUERTAS - VENTILADO SERIE SNAK



FGI-306

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Exterior en acero inoxidable excepto el panel trasero.
- Interior en acero inoxidable con esquinas de la base redondeadas.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes: 9 de alambre en acero plastificado, regulables en altura, en dotación.
- Ruedas.
- Unidad condensadora ventilada.
- **Evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.**
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 kg/m², bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Régimen temperatura: +2 / +8° C

MODELO	LARGO-FONDO-ALTO	EUROS
FGI-306	1800x740x1920	3.340



MODELO	Largo	Alto	Fondo	Potencia frigorífica	Consumo	Capacidad (L)	Peso neto (Kg.)	Estantes	Pares de guías	Tensión monofásica	Refrigerante	Rango
FGI-306	1800	1920	740	680 W	720 W	1450	220	9	9	230 V - 50 Hz	R-290	+2° / +8° C

ARMARIO DE MANTENIMIENTO CONGELADOS Y SERVICIO HELADERÍA

MODELO	EUROS
AMC-60-H	2.580
OPCIONAL:	
CUBETAS 5 LITROS EN INOX.	30
ESTANTE GN - 2/1 EN INOX.	45
ESTANTE GN - 2/1 ACERO PLASTIFICADO	18



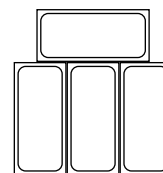
CUBETAS NO INCLUIDAS EN EL PRECIO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Exterior en acero inoxidable excepto el panel trasero.
- Interior en acero inoxidable con esquinas de la base redondeadas.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes: 7 de alambre en acero inox., regulables en altura, en dotación.
- Pies en acero de tubo inox. ajustables en altura o ruedas.
- Unidad condensadora ventilada.
- **Evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.**
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 kg/m², bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Régimen temperatura: -10° C / -20° C.
- Refrigerante R-290



AMC-60-H



4 CUBETAS POR ESTANTE

ARMARIOS DE SERVICIO PARA LA CONSERVACIÓN DE HELADO EN CUBETAS - GRAN CAPACIDAD DE CARGA - 32 CUBETAS DE 5 LITROS - 4 CUBETAS DE 5 LITROS POR ESTANTE

MODELO	Largo / Alto / Fondo	Potencia frigorífica	Consumo	Capacidad (Litros)	Peso (Kg.)	Estantes GN-2/1	Cubetas capacidad	Tensión monofásica	Refrigerante	Rango
AMC-60-H	740x2010x830	520 W	610 W	670	130	7	32	230 V - 50 Hz	R-290	-10° C / -20° C

ARMARIO REFRIGERADO PARA PESCADO

8 CAJONES EN DOTACIÓN

MODELO	EUROS
AMP-700-R	2.480

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Exterior en acero inoxidable excepto el panel trasero.
- Interior en acero inoxidable con esquinas de la base redondeadas.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).

DOTACIÓN:

- 8 cajones de 600x400x100 mm. "INCLUIDOS".
- Pies en acero de tubo inox. ajustables en altura o ruedas.
- Unidad condensadora ventilada.
- **Evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.**
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 kg/m², bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Régimen temperatura: -5° C / +3° C.
- Refrigerante R-290



DETALLE 8 CAJONES



AMP-700-R

ARMARIO DE SERVICIO DISEÑADO ESPECIALMENTE PARA LA CONSERVACIÓN DEL PESCADO EN CAJONES DE 600x400x100 mm.

MODELO	Largo / Alto / Fondo	Potencia frigorífica	Consumo	Capacidad (Litros)	Peso (Kg.)	Estantes	Cajones	Tensión monofásica	Refrigerante	Rango
AMP-700-R	740x2010x830	380 W	450 W	650	130	7	8	230 V - 50 Hz	R-290	-5° C / +3° C

ABATIDORES DE TEMPERATURA - CONGELADORES



CAB-10-T

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Abatidor de temperatura profesional de gran potencia.
- Capacidad para 10x1/1GN ó 600x400mm.
- Armazón e interior de acero inoxidable (AISI 304).
- Acabado de calidad con tirador integrado.
- Puerta con auto-cierre y burlete antibacterias.
- Interior con esquinas redondeadas.
- Control digital de temperatura inteligente.
- Evaporador de agua.
- Desescarche automático.
- Refrigerante R404a / CFC libre.
- Equipado con sonda.
- Provisto de ruedas.

MODELO	EUROS
CAB-10-T ABATIDOR-CONGELADOR	5.850

- Para conservar sus especialidades durante largo tiempo inalterables a las cualidades organolépticas y estéticas, observando las vigencias normativas higiénico-sanitarias.
- Para ofrecer una mayor flexibilidad a sus menús, reduciendo al mínimo los sobrantes.
- Para evitar el problema de la deshidratación del producto.
- Para racionalizar el trabajo.



CAB-10-T ABATIDOR CONGELADOR
10 BANDEJAS - 1/1GN Ó 600X400

RÁPIDA REDUCCIÓN DE LA TEMPERATURA DEL NÚCLEO DE LOS ALIMENTOS

Abatimiento positivo de +70°C a +3°C en 90 minutos.
Abatimiento negativo de +70°C a -18°C en 240 minutos.

MODELO	Largo / Alto / Fondo	Producción ciclo refrigeración +70 / +3°C (kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +70 / -18°C (kg/ciclo)	Peso neto (Kg.)	Potencia frigorífica	Refrigerante
CAB-10-T	800 x 1480 x 800	40	24	140	1800 W	R-404a

ABATIDORES DE TEMPERATURA - CONGELADORES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Abatidor de temperatura profesional de gran potencia.
- Capacidad para 3 ó 5 GN 1/1 ó 600x400mm.
- Armazón e interior de acero inoxidable (AISI 304).
- Acabado de calidad con tirador integrado.
- Puerta con auto-cierre y burlete antibacterias.
- Interior con esquinas redondeadas.
- Control digital de temperatura inteligente.
- Evaporador de agua.
- Desescarche automático.
- Refrigerante R404a / CFC libre.
- Equipado con sonda.
- Provisto de ruedas.



CAB-5-T



CAB-3-T



**CAB-5-T ABATIDOR CONGELADOR
5 BANDEJAS - 1/1GN Ó 600X400**



MODELO		EUROS
CAB-3-T	ABATIDOR-CONGELADOR	3.390
CAB-5-T	ABATIDOR-CONGELADOR	4.080

- Máxima sencillez de manejo: solo seleccionar "enfriamiento" o "congelación".
- Todos disponen de ciclo de conservación automática.
- Todos incorporan sonda al corazón del producto de funcionamiento automático.
- Aparatos de reducido tamaño y con una gran potencia frigorífica.

RÁPIDA REDUCCIÓN DE LA TEMPERATURA DEL NÚCLEO DE LOS ALIMENTOS

Abatimiento positivo de +70°C a +3°C en 90 minutos.
Abatimiento negativo de +70°C a -18°C en 240 minutos.

MODELO	Largo / Alto / Fondo	Producción ciclo refrigeración +70 / +3°C (kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +70 / -18°C (kg/ciclo)	Peso neto (Kg.)	Potencia frigorífica	Refrigerante
CAB-3-T	750 x 840 x 730	15	6	68	550 W	R-404a
CAB-5-T	800 x 930 x 800	20	12	86	980 W	R-404a

OUTLET MAQUINARIA DE OCASIÓN - FRIO NUEVA DESCATALOGADA

ISLAS PANORÁMICAS Y MURAL CEP. SUPERIOR. SKY y EXP - Congelados puertas cristal - Correderas



CEP COMPLET
CONGELADOS

MODELO	UDS.	ESTADO	P.V.P.	DESCUENTO	OFERTA
CEP COMPLET	2	NUEVAS DESCATALOGADAS	2.900	66%	986
MEDIDAS 1500x840x940 - TEMPERATURA DE -18°C a -23°C					
CTC SUPER15	3	NUEVAS DESCATALOGADAS	2.495	60%	998
MEDIDAS 1520x930x790 - POTENCIA 700 W - TEMPERATURA DE -18°C a -23°C					
EXP-750 SUPER	1	NUEVA DESCATALOGADA	1.950	65%	682
MEDIDAS 750x850x1060 - POTENCIA 500 W - TEMPERATURA DE -18°C a -23°C					
SKY-180 SUPER	2	NUEVAS DESCATALOGADAS	2.450	65%	860
MEDIDAS 1000x850x900 - POTENCIA 680 W - TEMPERATURA DE -18°C CRISTAL POR 3 LADOS					



CTP SUPER 15
CONGELADOS



EXP-750
ISLA CONGELADOS
SUPERMERCADO



SKY-180
ISLA CONGELADOS
SUPERMERCADO

PORTES PAGADOS

GLASS TOP LINEA OCEAN SUPERMERCADO - ISLA PANORÁMICA BLANCA PUERTAS CORREDERAS A PARTE TRASERA INCLINADAS



MODELO	UDS.	ESTADO	P.V.P.	DESCUENTO	OFERTA
OCEAN 1910	1	EXPOSICIÓN PEQ. GOLPES	2.350	60%	940
MEDIDAS 2100x900x812mm - DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA.					

PORTES PAGADOS



ARMARIO REFRIGERACIÓN - EXTERIOR EN CHAPA ZINCADA PLASTIFICADA, IMITACIÓN MADERA.

MODELO	UDS.	ESTADO	P.V.P.	DESCUENTO	OFERTA
CV-400-PO	1	NUEVO DESCATALOGADO	1.100	65%	385
MEDIDAS 600x620x1810mm - TERMOSTATO REGULABLE DE +2°C a +16°C. IDEAL PARA PRODUCTIS VARIOS: BEBIDAS, CAVAS, VINOS, ETC.					

PORTES PAGADOS



ARMARIO EXPOSITOR PASTELERÍA SCAIOLA COLOR ORO

MODELO	UDS.	ESTADO	P.V.P.	DESCUENTO	OFERTA
ERF-400	1	NUEVO DESCATALOGADO	4.700	60%	1.880
MEDIDAS 700x700x1870mm. TEMPERATURA +2°C a +10°C VENTILADO					

PORTES PAGADOS



ARMARIOS EXPOSITORES PUERTA DE CRISTAL BLANCOS

MODELO	UDS.	ESTADO	P.V.P.	DESCUENTO	OFERTA
AFEBAS430C	4	NUEVO DESCATALOGADO	1.080	60%	432
AFEDBQ425CP	1	PEQUEÑOS GOLPES LATERALES	1.080	65%	378
MEDIDAS 600x685x2000mm. TEMPERATURA +2°C a +8°C					

TODOS LOS PRODUCTOS "OUTLET" MANTIENEN SU "GARANTÍA".

LABORATORIO Y FARMACIA



ARMARIOS - EXPOSITORES



CONGELADORES ULTRACONGELACIÓN



ARMARIOS EXPOSITORES FRIGORÍFICOS PARA "FARMACIA"

MODELO	ALTO-ANCHO-FONDO	EUROS
ARV-66-SPV	740 x 450 x 470	1.350
ARV-430 PV-F	1.860 x 600 x 645	1.585
OPCIONAL: REGISTRADOR DE TEMPERATURA Y HUMEDAD. HT160		115

CONFORME A NORMAS EUROPEAS PARA
CONSERVACIÓN DE MEDICAMENTOS
FRÍO SECO - NO HUMEDECE LOS ENVASES

- Temperatura controlada
- Alarma señal acústica por reloj digital

DATOS TÉCNICOS	ARV-66-SPV	ARV-430-PV-F
CÓDIGO	800902	900904
LITROS	75	347
INTENSIDAD	2.1	2.7
POTENCIA W.	112 W	295 W
COMPRESOR	1/5	1/4
REFRIGERANTE	R-600-A	R-600a
TERMOSTATO	Automático-Digital	Automático-Digital
VOLTAJE	230V / 50 Hz	220-240V / 50Hz
PESO KG.	34	74
COLOR	Blanco	Blanco
ILUMINACIÓN	LED-6 w	LED-15w
PARRILLAS	3	5 (495 x 435 mm)
CERRADURAS	1	1

CARACTERÍSTICAS:

- Temperatura: Controlada para conservación de medicamentos.
- Frío seco: No humedece los embalajes.
- Alarma: señal acústica en caso de temperatura inadecuada.
- Alumbrado: Homogéneo por todo el armario (mod. ARV-66-CS-PV)
- Humedad relativa mediana: 45%.
- Número de parrillas: 5 (en modo ARV-430).
- Estructura interior: Chapa plastificada blanca, puerta de doble cristal temperado, pies delanteros regulables, termómetro incorporado, interruptores de alumbrado y de ventilación.
- Alumbrado interior.
- Aislamiento: Poliuretano.
- Sistema frigorífico: Evaporador estático ventilado, compresor con condensador de aire incorporado y evacuación automática del agua.
- Puerta con llave reversible
- Iluminación: LED.
- Termostato digital.



REGISTRADOR TEMPERATURA Y HUMEDAD

Armarios de Farmacia
+2°C / +8°C



ARV-66-SPV



ARV-430-PV-F

CONGELADORES ULTRACONGELACIÓN - BAJA TEMPERATURA IDÓNEOS LABORATORIO Y FARMACIA



MODELO	MEDIDAS LARGO x ALTO x FONDO	VOLUMEN LITROS	EUROS
SE10-45	734 x 940 x 705	152	960
SE20-45	984 x 940 x 705	230	1.280

Modelo	Consumo	Tensión Freq.	Gas
SE10-45	3,5 kwh/24h	230V - 50 Hz	R404a
SE20-45	4,3 kwh/24h	230V - 50 Hz	R404a



PORTES PAGADOS

MODELO	MEDIDAS LARGO x ALTO x FONDO	VOLUMEN LITROS	EUROS
SE30-45	1284 x 940 x 705	323	1.450
SE40-45	1504 x 940 x 705	392	1.585

Modelo	Consumo	Tensión Freq.	Gas
SE30-45	5,3 kwh/24h	230V - 50 Hz	R404a
SE40-45	6,5 kwh/24h	230V - 50 Hz	R404a



**AISLAMIENTO DE ALTA
DENSIDAD DE 100 MM. DE ESPESOR**

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Refrigeración estática
- Descarche manual
- Aislamiento de alta densidad de 100 mm de espesor con pérdida de temperatura muy lenta en caso de avería
- Cierre de la puerta con llave
- Interior y exterior en acero barnizado blanco
- Alarma señal por reloj digital
- 4 ruedas pivotantes
- Voltaje 220 - 240 V / 1 / 50 Hz
- Control digital
- Condensador ventilado
- Gas R-290



RUEDAS DE SERIE

ARMARIOS EXPOSITORES PASTELERÍA

LÍNEA DINAMIC-VENTILADA

EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN

MODELO	COLOR	EUROS
EDN-385-R Refrigeración	Negro	3.150
EDN-385-C Congelación	Negro	3.995



EDN-385-R REFRIGERACIÓN
EDN-385-C CONGELACIÓN

CARACTERÍSTICAS

- Fabricado exteriormente en aluminio anodizado negro.
- Parrillas regulables en altura.
- Iluminación LED.
- Refrigeración ventilada.
- Congelación dinámica que asegura una temperatura uniforme en todo el armario.
- Mínima condensación.
- Estante de cristal y luz LED en las cuatro esquinas.
- Termostato regulable digital.
- Temperaturas de trabajo testadas a +32°C
- Color negro.
- 4 ruedas, dos de ellas con freno.
- Desescarche automático y evaporación automática del agua de desescarche.
- Gas refrigerante R-290
- Tensión 230V/50Hz


MODELO	Largo / Alto / Fondo	Potencia (W)	Capacidad (litros)	Temperatura (°C)	Termostato Digital	Nº Estantes móviles	Refrigerante
EDN-385-R	650 x 1950 x 650	400	385	+2 / +10	SI	5	R-290
EDN-385-C	650 x 1950 x 650	850	385	-5 / -20	SI	5	R-290

ARMARIOS EXPOSITORES PASTELERÍA DOBLES - scaiola

CRISTAL EN TODAS SUS CARAS. ESTANTES FIJOS Y GIRATORIOS

MODELO	ESTANTES	LARGO-FONDO-ALTO	COLORES	EUROS
G-800-R	Refrigeración-Móviles	1.260x700x1.870	PLATA O NEGRO	5.980
G-800-BT	Congelación-Fijos	1.260x700x1.870	PLATA O NEGRO	6.340
G-800-MG	Refrig. Móviles y Giratorios	1.260x700x1.870	PLATA O NEGRO	6.240
F-800	RAL COLOR ORO AUMENTA			+450

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Evaporación automática
- Temperatura congelación: -5° C a -20° C 
- Temperatura refrigeración: +2° a +10° C
- Gas R-452a
- Refrigeración ventilada. Congelación estática.
- Capacidad: 800 litros
- Tensión: 220V - 50 Hz
- Estantes móviles en G-800-R
- 1/2 giratorios y 1/2 móviles en G-800-MG
- Fijos en G-800-BT



RAL ORO



G-800-BT ESTANTES FIJOS
G-800-R ESTANTES MÓVILES
G-800-MG 1/2 MÓVILES Y 1/2 GIRATORIOS

TERMOSTATO TOUCH System TÁCTIL
GARANTIZANDO UN MEJOR CONTROL



COLOR PLATA O NEGRO
EN REFRIGERACIÓN
O CONGELACIÓN

ARMARIO EXPOSITOR PANORÁMICO PASTELERÍA - **scaiola**

CRISTAL POR LAS CUATRO CARAS. ESTANTES GIRATORIOS

MODELO	ESTANTES GIRATORIOS	COLORES	LARGO-FONDO-ALTO	EUROS
G-400-R	Refrigeración	PLATA O NEGRO	700x700x1870	4.860
G-400-R		RAL COLOR ORO AUMENTA		+300

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Temperatura Refrigeración +2° a +10°C ventilado.
- Gas: R-452a
- Capacidad: 400 litros.
- Tensión: 220V - 50 Hz.
- Estantes giratorios.
- Evaporación automática



G-400-R-PLATA



G-400-R-NEGRO

**ESTANTES GIRATORIOS
LUZ LED
COLOR NEGRO O PLATA
EN REFRIGERACIÓN**

**TERMOSTATO TOUCH System TÁCTIL
GARANTIZANDO UN MEJOR CONTROL**



ARMARIOS EXPOSITORES PASTELERÍA - scaiola

CRISTAL POR LAS CUATRO CARAS. ESTANTES FIJOS

MODELOS	ESTANTES	COLORES	LARGO-FONDO-ALTO	EUROS	
F-400-R	Refrigeración	Móviles	Plata o negro	700x700x1.870	4.700
F-400-BT	Congelación	Fijo	Plata o negro	700x700x1.870	4.960
F-400		RAL COLOR ORO AUMENTA		+300	

COLOR NEGRO O PLATA- LUZ LED EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN



F-400-R PLATA
F-400-BT PLATA



F-400-R NEGRO
F-400-BT NEGRO

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Temperatura congelación -5° a -20°C estática. ❄️
- Temperatura Refrigeración +2° a +10°C ventilado.
- Gas: R-452a
- Capacidad: 400 litros.
- Tensión: 220V - 50 Hz.
- Estantes fijos congelación
- Evaporación automática

TERMOSTATO TOUCH System TÁCTIL
GARANTIZANDO UN MEJOR CONTROL



VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS

IDEALES PASTELERÍA Y PRODUCTOS DIVERSOS



Modelo Bajo	Euros
CSG-090-B	2.100
CSG-120-B	2.600
CSG-150-B	3.100



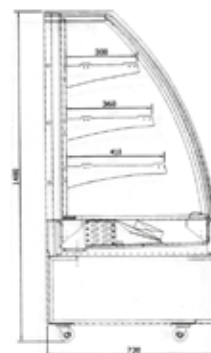
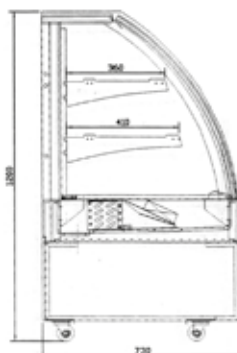
Modelo Alto	Euros
CSG-090-AL	2.490
CSG-120-AL	3.050
CSG-150-AL	3.580



CSG-120-B



CSG-120-AL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

FABRICADA CUERPO Y FRONTAL EN ACERO INOX

- Control electrónico de temperatura y display.
- Compresor de alta calidad.
- La rápida circulación del aire hace que la temperatura en el interior sea uniforme.
- La temperatura interior se mantiene entre +2 +8 grados.
- Termostato Digital.
- El cliente puede elegir entre varias medidas de largo.

- El sistema de refrigeración es fiable y silencioso.
- Aislamiento de calidad para mantener adecuadamente la temperatura y ahorrar energía.
- Humedad controlada automáticamente al 85%.
- Sistema de drenaje para autoevaporación.
- Estantes de cristal regulables en altura.
- Luz Led.
- Cristal frontal antivaho.

VITRINAS CERRADAS
TRASERA PUERTAS CORREDERAS
CRISTAL CRISTAL CURVO TEMPLADO
CRISTAL EN 4 CARAS



Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen (L)	Potencia	Tensión Freq.	Consumo Kw	Estantes	Temperatura	Gas
CSG-90B	900 mm	730 mm	1200 mm	320	380W	220V - 50 Hz	810	2	2°-8° C	R-290
CSG-120B	1200 mm	730 mm	1200 mm	430	450W	220V - 50 Hz	1060	2	2°-8° C	R-290
CSG-150B	1500 mm	730 mm	1200 mm	510	520W	220V - 50 Hz	1280	2	2°-8° C	R-290
CSG-90AL	900 mm	730 mm	1400 mm	350	410W	220V - 50 Hz	995	3	2°-8° C	R-290
CSG-120AL	1200 mm	730 mm	1400 mm	450	520W	220V - 50 Hz	1210	3	2°-8° C	R-290
CSG-150AL	1500 mm	730 mm	1400 mm	550	560W	220V - 50 Hz	1430	3	2°-8° C	R-290

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS

IDEALES PASTERERÍA Y PRODUCTOS DIVERSOS



Modelo Bajo	Euros
WDR-090-B	2.100
WDR-120-B	2.600
WDR-150-B	3.100

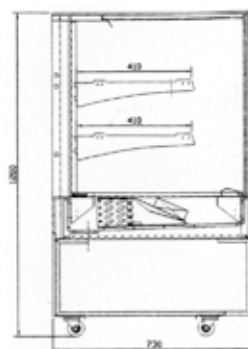
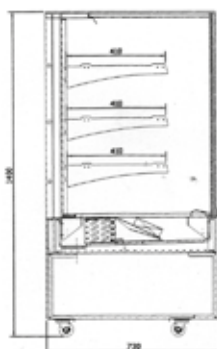
Modelo Alto	Euros
WDR-090-AL	2.490
WDR-120-AL	3.050
WDR-150-AL	3.580



WDR-120-B



WDR-120-AL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

FABRICADA CUERPO Y FRONTAL EN ACERO INOX

- Control electrónico de temperatura y display.
- Compresor de alta calidad.
- La rápida circulación del aire hace que la temperatura en el interior sea uniforme.
- La temperatura interior se mantiene entre +2 +8 grados.
- Termostato Digital.
- El cliente puede elegir entre varias medidas de largo.

- El sistema de refrigeración es fiable y silencioso.
- Aislamiento de calidad para mantener adecuadamente la temperatura y ahorrar energía.
- Humedad controlada automáticamente al 85%.
- Sistema de drenaje para autoevaporación.
- Estantes de cristal regulables en altura.
- Luz Led.
- Cristal frontal antivaho.

VITRINAS CERRADAS
TRASERA PUERTAS CORREDERAS
CRISTAL RECTO TEMPLADO
CRISTAL EN 4 CARAS



Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen (L)	Potencia	Tensión Freq.	Consumo Kw	Estantes	Temperatura	Gas
WDR-90B	900 mm	730 mm	1200 mm	350	380W	220V - 50 Hz	810	2	2°-8° C	R-290
WDR-120B	1200 mm	730 mm	1200 mm	450	450W	220V - 50 Hz	1060	2	2°-8° C	R-290
WDR-150B	1500 mm	730 mm	1200 mm	550	520W	220V - 50 Hz	1280	2	2°-8° C	R-290
WDR-90AL	900 mm	730 mm	1400 mm	390	410W	220V - 50 Hz	995	3	2°-8° C	R-290
WDR-120AL	1200 mm	730 mm	1400 mm	480	520W	220V - 50 Hz	1210	3	2°-8° C	R-290
WDR-150AL	1500 mm	730 mm	1400 mm	590	560W	220V - 50 Hz	1430	3	2°-8° C	R-290

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS

IDEALES PASTELERÍA Y PRODUCTOS DIVERSOS

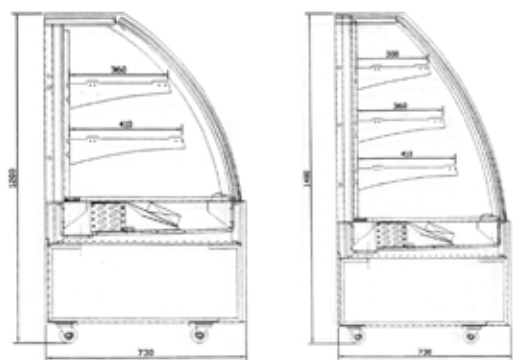
Modelo Bajo	Euros	Modelo Alto	Euros
CSG-090-B-N	2.100	CSG-090-AL-N	2.490
CSG-120-B-N	2.600	CSG-120-AL-N	3.050
CSG-150-B-N	3.100	CSG-150-AL-N	3.580



CSG-120-AL-N



CSG-120-B-N



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

FABRICADA CUERPO EN CHAPA DE ACERO PLASTIFICADA Y LACADA NEGRA

- Control electrónico de temperatura y display.
- Compresor de alta calidad.
- La rápida circulación del aire hace que la temperatura en el interior sea uniforme.
- La temperatura interior se mantiene entre +2 +8 grados.
- Termostato Digital.
- El cliente puede elegir entre varias medidas de largo.

- El sistema de refrigeración es fiable y silencioso.
- Aislamiento de calidad para mantener adecuadamente la temperatura y ahorrar energía.
- Humedad controlada automáticamente al 85%.
- Sistema de drenaje para autoevaporación.
- Estantes de cristal regulables en altura.
- Luz Led.
- Cristal frontal antivaho.

**VITRINAS CERRADAS
TRASERA PUERTAS CORREDERAS
CRISTAL CRISTAL CURVO TEMPLADO
CRISTAL EN 4 CARAS**

Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen (L)	Potencia	Tensión Freq.	Consumo Kw	Estantes	Temperatura	Gas
CSG-90B-N	900 mm	730 mm	1200 mm	320	380W	220V - 50 Hz	810	2	2°-8° C	R-290
CSG-120B-N	1200 mm	730 mm	1200 mm	430	450W	220V - 50 Hz	1060	2	2°-8° C	R-290
CSG-150B-N	1500 mm	730 mm	1200 mm	510	520W	220V - 50 Hz	1280	2	2°-8° C	R-290
CSG-90AL-N	900 mm	730 mm	1400 mm	350	410W	220V - 50 Hz	995	3	2°-8° C	R-290
CSG-120AL-N	1200 mm	730 mm	1400 mm	450	520W	220V - 50 Hz	1210	3	2°-8° C	R-290
CSG-150AL-N	1500 mm	730 mm	1400 mm	550	560W	220V - 50 Hz	1430	3	2°-8° C	R-290

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS

IDEALES PASTERÍA Y PRODUCTOS DIVERSOS



Modelo Bajo	Euros
WDR-090-B-N	2.100
WDR-120-B-N	2.600
WDR-150-B-N	3.100

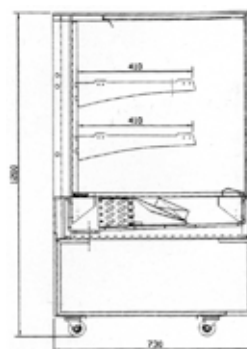
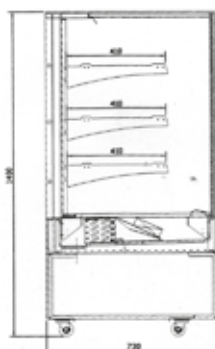
Modelo Alto	Euros
WDR-090-AL-N	2.490
WDR-120-AL-N	3.050
WDR-150-AL-N	3.580



WDR-120-B-N



WDR-120-AL-N



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

FABRICADA CUERPO EN CHAPA DE ACERO PLASTIFICADA Y LACADA NEGRA

- Control electrónico de temperatura y display.
- Compresor de alta calidad.
- La rápida circulación del aire hace que la temperatura en el interior sea uniforme.
- La temperatura interior se mantiene entre +2 +8 grados.
- Termostato Digital.
- El cliente puede elegir entre varias medidas de largo.

- El sistema de refrigeración es fiable y silencioso.
- Aislamiento de calidad para mantener adecuadamente la temperatura y ahorrar energía.
- Humedad controlada automáticamente al 85%.
- Sistema de drenaje para autoevaporación.
- Estantes de cristal regulables en altura.
- Luz Led.
- Cristal frontal antivaho.

**VITRINAS CERRADAS
TRASERA PUERTAS CORREDERAS
CRISTAL RECTO TEMPLADO
CRISTAL EN 4 CARAS**



Modelo	Largo	Fondo	Altura	Volumen (L)	Potencia	Tensión Freq.	Consumo Kw	Estantes	Temperatura	Gas
WDR-90B-N	900 mm	730 mm	1200 mm	350	380W	220V - 50 Hz	810	2	2°-8° C	R-290
WDR-120B-N	1200 mm	730 mm	1200 mm	450	450W	220V - 50 Hz	1060	2	2°-8° C	R-290
WDR-150B-N	1500 mm	730 mm	1200 mm	550	520W	220V - 50 Hz	1280	2	2°-8° C	R-290
WDR-90AL-N	900 mm	730 mm	1400 mm	390	410W	220V - 50 Hz	995	3	2°-8° C	R-290
WDR-120AL-N	1200 mm	730 mm	1400 mm	480	520W	220V - 50 Hz	1210	3	2°-8° C	R-290
WDR-150AL-N	1500 mm	730 mm	1400 mm	590	560W	220V - 50 Hz	1430	3	2°-8° C	R-290



VITRINAS SERIE BASIC PASTELERÍA

FONDO 940 EN CRISTAL CURVO O RECTO



BASIC-200-RP

MODELOS - FONDO 904	CRISTAL RECTO	EUROS
BASIC-100-RP	" - "	2.790
BASIC-150-RP	" - "	3.780
BASIC-200-RP	" - "	4.300
BASIC-250-RP	" - "	5.150

MODELOS - FONDO 904	CRISTAL CURVO	EUROS
BASIC-100-CP	" - "	2.760
BASIC-150-CP	" - "	3.750
BASIC-200-CP	" - "	4.280
BASIC-250-CP	" - "	5.100



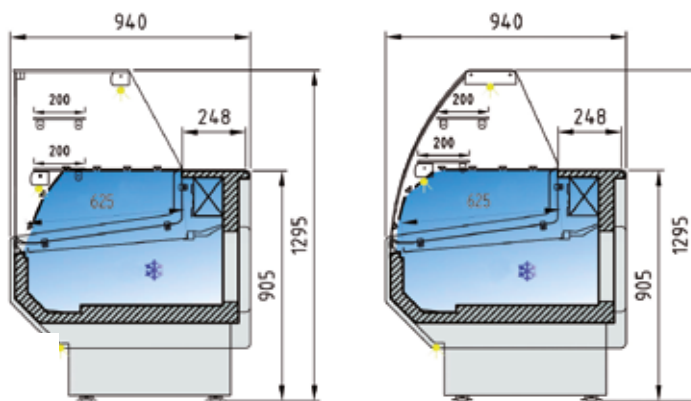
BASIC-200-CP

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

MODELO	Largo	Fondo	Alto	Cámara	Exposición	Puertas	Potencia frig. W	Consumo W	Refrigerante
BASIC-100	1055	940	1330	0,33	0,50	1	330	860	R-404A
BASIC-150	1525	940	1330	0,49	0,77	2	550	1100	R-404A
BASIC-200	2025	940	1330	0,67	1,05	3	675	1275	R-404A
BASIC-250	2525	940	1330	0,84	1,32	4	880	1300	R-404A

OPCIONES

Modelo	Cierre plexi
BASIC-100	165
BASIC-150	280
BASIC-200	350
BASIC-250	470



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Diseño especial para pastelería, con dos estantes
- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
- Encimera en estratificado, acabado melamina
- Perfilería en aluminio lacado
- Dos estantes de cristal intermedio, **DE SERIE**
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación estándar: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Evaporador estático
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Termómetro indicador de temperatura plano exposición
- Desescarche automático
- Clase climática 3 (25°C 60% Hr) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

Colores decoración símil madera



Colores decoración lacado



VITRINAS SERIE BASIC

FONDO 800 O FONDO 940

COLORES FRONTAL

	BLANCO
	ROJO
	VERDE
	AZUL
	AMARILLO
	GRIS



BASIC-200-C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

MODELO	Largo	Fondo	Alto	Cámara	Exposición m ²	Puertas	Potencia frig. W	Consumo W	Refrigerante
BASIC-100-8	1055	800	1235	0,28	0,50	1	330	500	R-404A
BASIC-150-8	1525	800	1235	0,43	0,77	2	550	850	R-404A
BASIC-200-8	2025	800	1235	0,57	1,05	3	675	940	R-404A
BASIC-250-8	2525	800	1235	0,72	1,32	4	880	1030	R-404A
BASIC-100-9	1055	940	1235	0,33	0,50	1	330	500	R-404A
BASIC-150-9	1525	940	1235	0,49	0,77	2	550	850	R-404A
BASIC-200-9	2025	940	1235	0,67	1,05	3	675	940	R-404A
BASIC-250-9	2525	940	1235	0,84	1,32	4	880	1030	R-404A

OPCIONES:	ESTANTE CRISTAL	CIERRE PLEXI
BASIC-100	80 €	165 €
BASIC-150	100 €	280 €
BASIC-200	130 €	350 €
BASIC-250	150 €	470 €



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
 - Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
 - Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
 - Encimera en estratificado, acabado melamina
 - Perfilería en aluminio lacado
 - Estante de cristal intermedio, **OPCIONAL**
 - Cristal frontal templado, abatible
 - Iluminación estándar: encimera superior
 - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
 - Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
 - Evaporador **ESTÁTICO**
 - Condensación ventilada
 - Control electrónico de temperatura
 - Termómetro indicador de temperatura plano exposición
 - Desescarche automático
 - Clase climática 3 (25°C 60% Hr) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

MODELOS FONDO 800

MODELOS - FONDO 800	CRISTAL RECTO	EUROS
BASIC-100-R-8	" - "	2.240
BASIC-150-R-8	" - "	2.740
BASIC-200-R-8	" - "	3.100
BASIC-250-R-8	" - "	3.590

MODELOS - FONDO 800	CRISTAL CURVO	EUROS
BASIC-100-C-8	" - "	2.260
BASIC-150-C-8	" - "	2.800
BASIC-200-C-8	" - "	3.150
BASIC-250-C-8	" - "	3.670

MODELOS FONDO 940

MODELOS - FONDO 940	CRISTAL CURVO	EUROS
BASIC-100-CC-9	" - "	2.280
BASIC-150-CC-9	" - "	2.870
BASIC-200-CC-9	" - "	3.200
BASIC-250-CC-9	" - "	3.740

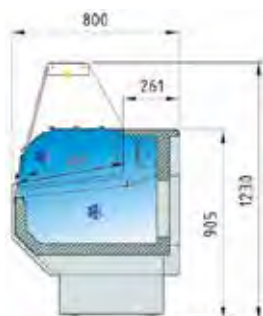


GRÁFICO BASIC - FONDO 800

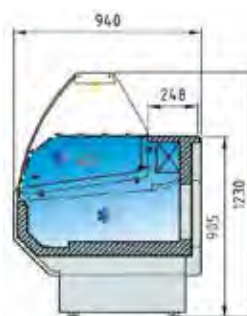
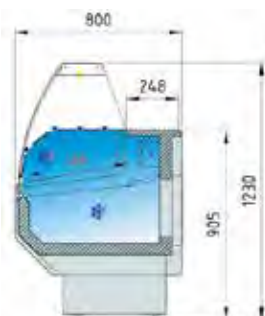
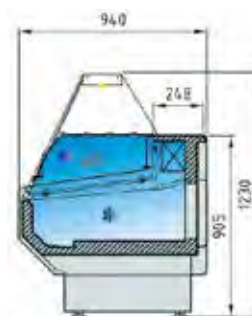


GRÁFICO BASIC - FONDO 940



VITRINAS SERIE BASIC - FONDO 1100



MODELOS - FONDO 1100	CRISTAL RECTO	EUROS
BASIC-100-CR-10	" - "	2.998
BASIC-150-CR-10	" - "	3.780
BASIC-200-CR-10	" - "	4.250
BASIC-250-CR-10	" - "	4.970

MODELOS - FONDO 1100	CRISTAL CURVO	EUROS
BASIC-100-CC-10	" - "	2.998
BASIC-150-CC-10	" - "	3.780
BASIC-200-CC-10	" - "	4.250
BASIC-250-CC-10	" - "	4.970

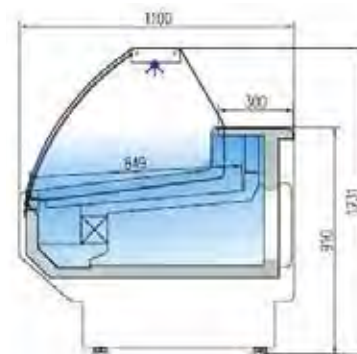
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

MODELO	Largo	Fondo	Alto	Cámara	Exposición	Puertas	Potencia frig. W	Consumo W	Refrigerante
BASIC-100-10	1055	1100	1230	0,79	0,50	1	330	860	R-404A
BASIC-150-10	1525	1100	1230	1,17	0,77	2	550	1100	R-404A
BASIC-200-10	2025	1100	1230	1,58	1,05	3	675	1275	R-404A
BASIC-250-10	2525	1100	1230	1,99	1,32	4	880	1300	R-404A

OPCIONES:	ESTANTE CRISTAL	CIERRE PLEXI
BASIC-100	80 €	165 €
BASIC-150	100 €	280 €
BASIC-200	130 €	350 €
BASIC-250	150 €	470 €



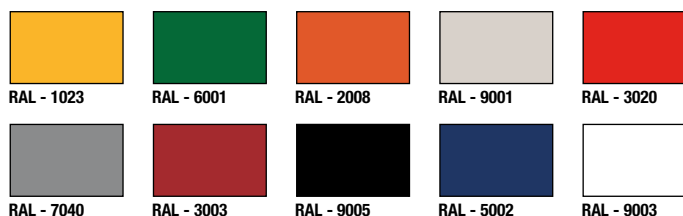
CRISTAL ABATIBLE



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
- Encimera en estratificado, acabado melamina
- Perfilería en aluminio lacado
- Estante de cristal intermedio, **OPCIONAL**
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación estándar: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador **VENTILADO-TF**
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Desescarche automático
- Clase climática 3 (25°C 60%HR) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

Colores opcionales decoración frontal, incluidos en precio.



VITRINAS EXPOSITORAS LINEA RECTA - FONDO 940

COLORES FRONTAL

	NEGRO
	ROJO
	VERDE
	AZUL
	AMARILLO
	GRIS



VPL-200-R

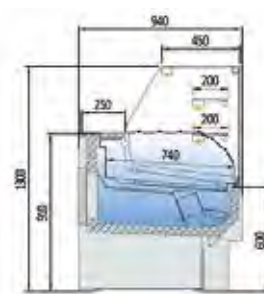
MODELO	LARGO	FONDO	ALTO	VOLUMEN CÁMARA	SUPERFICIE EXPOSICIÓN	Nº DE PUERTAS EN RESERVA	CONSUMO W	POTENCIA frig.	RÉGIMEN TEMPERATURA	REFRIGERANTE
VPL-100-RT	1055 mm	900 mm	1235 mm	0.33 m ³	0.62 m ²	1	850	485 W	+2 +6	R-290
VPL-150-RT	1525 mm	900 mm	1235 mm	0.49 m ³	0.92 m ²	2	1.080	780 W	+2 +6	R-290
VPL-200-RT	2025 mm	900 mm	1235 mm	0.67 m ³	1.24 m ²	3	1.270	950 W	+2 +6	R-290
VPL-250-RT	2525 mm	900 mm	1235 mm	0.84 m ³	1.56 m ²	4	1.395	1.420 W	+2 +6	R-290

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas. con escalón sobre demanda.
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Perfilería en aluminio anodizado
- Cristal frontal templado y abatible. dos versiones disponibles
- Estante de cristal intermedio. no refrigerado
- Iluminación estándar LED: encimera superior y estante
- Aislamiento de poliuretano inyectado. densidad 40 Kg/m³. bajo GWP y cero efecto ODP
- Reserva refrigerada con puertas. hueco 440x270 (excepto modelo neutro y modelos sin reserva)
- Evaporador ventilado o estático
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Control electrónico temperatura con indicador
- Descarche automático. opcional eléctrico
- Clase climática 4 (30°C 55% Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2
- Chasis en acero acabado epoxi
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz

MODELOS	CRISTAL RECTO	EUROS
VPL-100-RT	" - "	2.780
VPL-150-RT	" - "	3.550
VPL-200-RT	" - "	4.150
VPL-250-RT	" - "	4.850

OPCIONES	EUROS
- Kit puertas cierre posterior plexi	160 x m. lineal
- Kit ruedas	120



Decoración frontal



Total decoración



140 €
150 €
164 €
174 €
184 €
194 €

460 €
471 €
481 €
489 €
495 €
502 €

VITRINA REFRIGERADA PARA PESCADO Y MARISCO CON DOS EVAPORADORES

MODELOS CRISTAL CURVO EUROS

VPM-100-CC	3.165
VPM-130-CC	3.650

MODELOS CRISTAL RECTO EUROS

VPM-100-CR	3.150
VPM-130-CR	3.470



VPM-130-CR

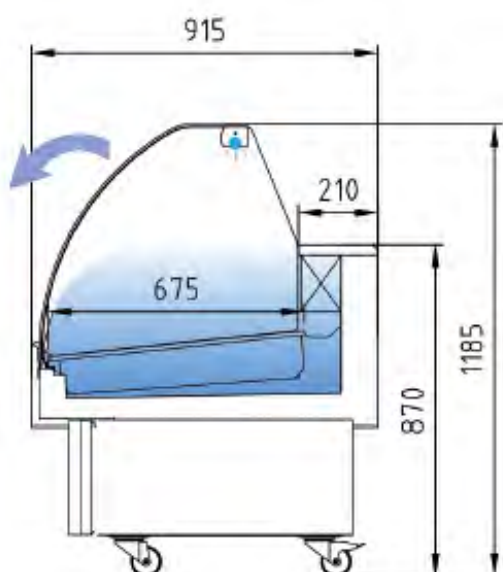


VPM-100-CC

CON EVAPORADOR ESTÁTICO Y EXPOSICIÓN EN PLACA FRÍA

REF.	Largo (mm)	Exposición (m ²)	Potencia frig. (W)	Consumo (w)	Tensión monofásica	Refrigerante	Rango
VPM-100-CC	1.035	0,64	546	508	230V - 50Hz	R-449A	-1° C +1° C
VPM-130-CC	1.285	0,79	793	641	230V - 50Hz	R-449A	-1° C +1° C

MEDIDAS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- VPM - evaporador estático + placa fría.
- Evaporadores con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie.
- Desescarche eléctrico de serie.
- Exterior en acero inox. AISI-304 18/10.
- Interior en acero inox. AISI-304 18/10.
- Cristal frontal templado y abatible.
- Bastidor sobre ruedas, 2 con freno.
- Perfilera de aluminio anodizado.
- Unidad condensadora ventilada.
- Desagües independientes, con bandeja extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Puertas correderas en plexi, incluidas.

crystal abatible



desagües



placa fría + evaporador



VITRINAS MURALES - LINEA SUPER

CON PUERTAS O SIN PUERTAS

MODELOS	ANCHOxFONDOxALTO	EUROS
MSL-133-CT	1330x700x1990 - SIN PUERTAS	4.190
MSL-153-CT	1530x700x1990 - SIN PUERTAS	4.630

MODELOS	ANCHOxFONDOxALTO	EUROS
MSL-133-CTP	1330x700x1990 - CON PUERTAS	4.470
MSL-153-CTP	1530x700x1990 - CON PUERTAS	5.400

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero galvanizado plastificado negro.
- Interior en acero galvanizado con recubrimiento de epoxi y tratamiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Estantes regulables en altura. inclinables.
- Iluminación superior LED.
- **Cortina nocturna incorporada. MOD. SIN PUERTAS.**
- Termómetro / Termostato digital. Interruptores de encendido e iluminación independientes.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- TEMPERATURA FUNCIONAMIENTO: +3° C / +6° C.

**IDEAL PARA CARNES. LACTEOS.
CHARCUTERÍA. BEBIDAS. ETC.**



SIN PUERTAS

DATOS TÉCNICOS	MSL-133	MSL-153
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	230 / 50	230 / 50
Consumo (Kw/24 Hrs.)	20.2	24.6
Régimen de Tª (°C)	+3° / +6°C	+3° / +6°C
Refrigerante	R-290	R-290
Capacidad (L.)	980	1.075
Clase climática	3 (25° C / 60 Hr)	
Número de estantes	4	4
Sup. de exposición m ²	2.40	3.20



PUERTAS DE DOBLE CRISTAL TEMPLADO



CON PUERTAS



DETALLE MSL-153-CTP

VITRINAS MURALES - MULTISERVICIOS CON PUERTAS O SIN PUERTAS LINEA MARKET

MODELOS	ANCHOxFONDOxALTO	EUROS
MPL-133-CT	1330x700x1990 - SIN PUERTAS	4.065
MPL-153-CT	1530x700x1990 - SIN PUERTAS	4.360

MODELOS	ANCHOxFONDOxALTO	EUROS
MPL-133-CTP	1330x700x1990 - CON PUERTAS	4.450
MPL-153-CTP	1530x700x1990 - CON PUERTAS	5.300

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero galvanizado plastificado.
- Interior en acero galvanizado con recubrimiento de epoxi y tratamiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Estantes regulables en altura. inclinables.
- Cuatro colores a elegir.
- Iluminación superior LED.
- **Cortina nocturna incorporada. MOD. SIN PUERTAS.**
- Termómetro / Termostato digital. Interruptores de encendido e iluminación independientes.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- TEMPERATURA FUNCIONAMIENTO: +3° C / +6° C.

**IDEAL PARA FRUTAS. VERDURAS. LACTEOS.
CHARCUTERÍA. BEBIDAS. ETC.**

DATOS TÉCNICOS	MPL-133	MPL-153
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	230 / 50	230 / 50
Consumo (Kw/24 Hrs.)	20.2	24.6
Régimen de Tª (°C)	+3° / +6°C	+3° / +6°C
Refrigerante	R-290	R-290
Capacidad (L.)	980	1.075
Clase climática	3 (25° C / 60 Hr)	
Número de estantes	4	4
Sup. de exposición m ²	2.40	3.20

COLORES	BLANCO	VERDE
		
		
	ROJO	AZUL



FRUTAS Y VERDURAS CON PUERTAS EN CRISTAL TEMPLADO



PUERTAS DE DOBLE CRISTAL TEMPLADO



CARNES CON PUERTAS EN CRISTAL TEMPLADO



CHARCUTERÍA Y LÁCTEOS CON PUERTAS EN CRISTAL TEMPLADO

VITRINAS REFRIGERADAS EXPOSITORAS SOBRE MOSTRADOR CRISTAL RECTO O CURVO



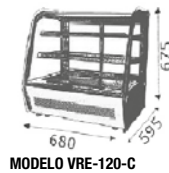
VRE-120-C



VRE-160-C

EUROS
MODELO VRE-120-C CURVO 990

- Potencia: 160 W / 230 V.
- Peso: 64 Kg.
- Temperatura: +2 °C - +12 °C
- Temperatura ambiente: +16 °C - +32 °C
- Capacidad: 120 Lt.
- Puertas correderas
- Gas refrigerante R-290
- 2 estantes regulables en acero inox.
- Iluminación interna



MODELO VRE-120-C



MODELO VRE-160-C

EUROS
MODELO VRE-160-C CURVO 1.180

- Potencia: 173 W / 230 V.
- Peso: 71 Kg.
- Temperatura: +2 °C - +12 °C
- Temperatura ambiente: +16 °C - +32 °C
- Capacidad: 160 Lt.
- Puertas correderas
- Gas refrigerante R-290
- 2 estantes regulables en acero inox.
- Iluminación interna



DETALLE TRASERA



VRE-120-R VRE-160-R

EUROS
MODELO VRE-120-R RECTO 998

- Potencia: 210 W / 230 V.
- Peso: 68 Kg.
- Temperatura: +2 °C - + 32 °C
- Temperatura ambiente: +16 °C - +32 °C
- Capacidad: 80 Lt.
- Puertas correderas
- Gas refrigerante R290
- 2 estantes regulables en acero inox.
- Iluminación interna
- Control digital

MEDIDAS: LARGO - FONDO - ALTO
750 x 560 x 680

EUROS
MODELO VRE-160-R RECTO 1.190

- Potencia: 210 W / 230 V.
- Peso: 75 Kg.
- Temperatura: +2 °C - + 12 °C
- Temperatura ambiente: +16 °C - +32 °C
- Capacidad: 120 Lt.
- Puertas correderas
- Gas refrigerante R290
- 2 estantes regulables en acero inox.
- Iluminación interna
- Control digital

MEDIDAS: LARGO - FONDO - ALTO
900 x 560 x 680



VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS CON BANDEJAS GRUPO REMOTO CONSTRUIDAS TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE

ALTURA ESPECIAL - SÓLO 18 cm.



MAR-150-CC-8 CURVO

MÍNIMA ALTURA PARA FACILITAR EL SERVICIO



MAR-120-CR-6 RECTO

MODELO	CRISTAL	EUROS
MAR-120-CC-6	CURVO	1.385
MAR-150-CC-8	CURVO	1.450
MAR-200-CC-10	CURVO	1.600
MAR-120-CR-6	RECTO	1.385
MAR-150-CR-8	RECTO	1.450
MAR-200-CR-10	RECTO	1.600



GRUPO REMOTO CONECTADO A LA VITRINA CON CARGA DE GAS R-290 INCLUIDA

CARACTERÍSTICAS:

- Vitrinas de 6-8 y 10 bandejas.
- Puertas con bisagra batiente en metacrilato.
- Construida totalmente en acero inoxidable, en perfil decorativo de 5 cms.
- Laterales en metacrilato y cristal curvo de 5 mm.
- Perfil sanitario.
- Iluminación led incorporada de serie.

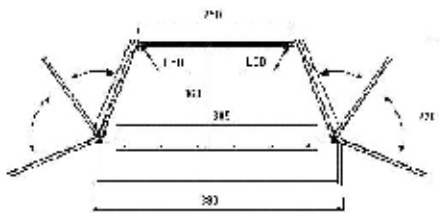
PUERTAS ABATIBLES PARA MEJOR ACCESO AL PRODUCTO BAJO PRESUPUESTO, SE PUEDEN CONSTRUIR DE OTRAS MEDIDAS DE LARGO

MODELO	LARGO	ALTO	FONDO	BANDEJAS	CONSUMO W	TENSIÓN MONOFÁSICA	REFRIGERACIÓN SIN CFCs
MAR-120	1160	180	385	6	330	220 V-50/60 Hz	R-290
MAR-150	1510	180	385	8	330	220 V-50/60 Hz	R-290
MAR-200	1860	180	385	10	380	220 V-50/60 Hz	R-290

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS PARA PINCHOS CONSTRUIDAS TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE

VITRINAS GRUPO REMOTO

MODELO	COLOR	PARRILLAS	EUROS
PIN-120	INOX	2	1.430
PIN-150	INOX	3	1.525
PIN-200	INOX	4	1.650



PUERTAS ABATIBLES HACIA ABAJO - AMBOS LADOS

CARACTERÍSTICAS:

- Construida totalmente en Acero Inoxidable AISI-304.
- Parrillas incluidas en la vitrina 450x280.
- Unidad condensadora remota totalmente protegida y conectada a la vitrina mediante tubo de 1,8 metros con carga de gas R-290 incluida.
- Doble iluminación LED impermeable.
- Puertas abatibles en metacrilato a ambos lados.
- Control de temperatura mediante Termostato Digital.

MODELO	LARGO	ALTO	FONDO	PARRILLAS	CONSUMO (w)	VOLTAJE	REFRIGERANTE
PIN-120	1200	220	380	2	330	220 V-50/60 Hz	R-290
PIN-150	1500	220	380	3	330	220 V-50/60 Hz	R-290
PIN-200	2000	220	380	4	380	220 V-50/60 Hz	R-290

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS SIN BANDEJAS GRUPO REMOTO CONSTRUIDAS TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE - CUBA PLANA

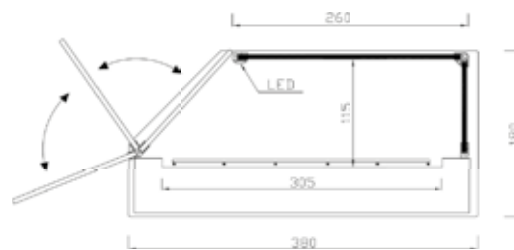
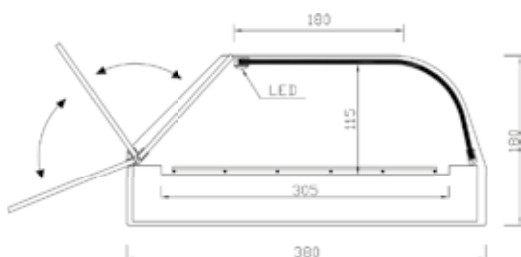
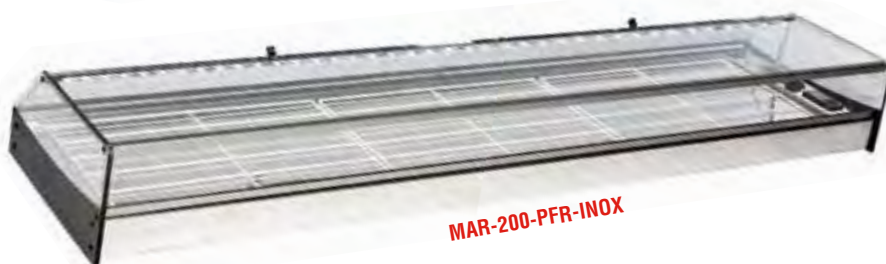


MODELO	CRISTAL	EUROS
MAR-120-PFC	CURVO	1.345
MAR-150-PFC	CURVO	1.420
MAR-200-PFC	CURVO	1.560
MAR-120-PFR	RECTO	1.345
MAR-150-PFR	RECTO	1.420
MAR-200-PFR	RECTO	1.560

ALTURA
SÓLO 18 cm.



UNIDAD CONDENSADORA



PUERTAS ABATIBLES PARA MEJOR ACCESO AL PRODUCTO
ILUMINACIÓN LED INCORPORADA DE SERIE

CARACTERÍSTICAS:

- Fácil montaje sistema CRIK.
- Vitrinas frigorífica de bandeja plana (ideal para la exposición de mariscos, pescados, sushi, pinchos, etc.)
- Puertas con bisagra batiente en metacrilato.
- Construida totalmente en acero inoxidable, en perfil decorativo de 5 cms.
- Laterales en metacrilato y cristal curvo de 5 mm.
- Perfil sanitario.
- Con dotación rejilla varilla.
- Grupo remoto conectada a la vitrina con carga de gas R-290 incluida.

MODELO	LARGO	ALTO	FONDO	CONSUMO W	TENSIÓN MONOFÁSICA	REFRIGERACIÓN SIN CFCs
MAR-120	1200	180	385	330	220 V-50/60 Hz	R-290
MAR-150	1500	180	385	330	220 V-50/60 Hz	R-290
MAR-200	2000	180	385	380	220 V-50/60 Hz	R-290

VITRINAS EXPOSITORAS ALIMENTOS REFRIGERADOS - 2 PISOS - LÍNEA CLASIC

PERFILES ALUMINIO ANODIZADO EN COLOR PLATA, NOGAL BLANCO Y NEGRO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Bandeja interior en acero inox. AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Dispone de un estante neutro superior para la colocación de platos y bandejas.
- Cuatro decoraciones exteriores disponibles: Plata, Nogal, Blanco y Negro.
- Modelos grupo remoto con cuadro de mandos incorporado y unidad condensadora preparada para colocarse a una distancia máxima de 2 m. cristal curvo.
- Control de temperatura mediante termostato manual.
- Termómetro digital.
- Iluminación interior LED.
- Puertas correderas de serie.
- Refrigerante R-290 en refrigeración.
- Alimentación eléctrica 230 V / 50 Hz.



NOTA: INDICAR CUBA PLANA O CUBA CON BANDEJAS AL HACER EL PEDIDO

ACABADOS



VITRINAS MOTOR INCORPORADO

MODELO	CRISTAL	PISOS	EUROS
VEC-4-C-2P-MI	CURVO	2	1.380
VEC-6-C-2P-MI	CURVO	2	1.480
VEC-8-C-2P-MI	CURVO	2	1.600
VEC-4-R-2P-MI	RECTO	2	1.380
VEC-6-R-2P-MI	RECTO	2	1.480
VEC-8-R-2P-MI	RECTO	2	1.600

VITRINAS GRUPO REMOTO

MODELO	CRISTAL	PISOS	EUROS
VEC-4-GR-2P	CURVO	2	1.360
VEC-6-GR-2P	CURVO	2	1.460
VEC-8-GR-2P	CURVO	2	1.610

DESCRIPCIONES TÉCNICAS

MODELOS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			SUPERF. EXPOS. (m ²)	PROFUNDIDAD BANDEJA (mm)	N° PUERTAS	DOTACIÓN BANDEJAS (GN 1/3)	CONSUMO (w)	COMPRESOR (HP)	POTENCIA FRIGORÍFICA A -10° C (w)	RÉGIMEN DE TEMP. A 32° C	PESO (BRUTO/NETO) (Kg)	VOLUMEN DE EMBALAJE (m ³)
	LARGO	FONDO	ALTO										
VEC-4-2P-MI	1216	410	330	0,40	35	2	4	135	1/8	185	+4 a +8 °C	54/42	0,30
VEC-6-2P-MI	1570	410	330	0,71	35	2	6	210	1/5	289	+4 a +8 °C	71/55	0,38
VEC-8-2P-MI	1920	410	330	0,91	35	2	8	216	1/5	289	+4 a +8 °C	85/66	0,47
VEC-4-2P-GR	810	410	330	0,40	35	2	4	135	1/5	289	+4 a +8 °C	71/55	0,48
VEC-6-2P-GR	1160	410	330	0,71	35	2	6	210	1/5	289	+4 a +8 °C	85/66	0,57
VEC-8-2P-GR	1510	410	330	0,91	35	2	8	216	1/5	289	+4 a +8 °C	85/66	0,57

VITRINAS EXPOSITORAS ALIMENTOS REFRIGERADOS - LÍNEA CLASIC

PERFILES ALUMINIO ANODIZADO EN PLATA, NOGAL, BLANCO Y NEGRO

CON CUBETAS O PLACA FRÍA SIN CUBETAS



VEC-6-CC-MI - NEGRO



VEC-6-CR-MI - PLATA

En cristal curvo 4 decoraciones a elegir si lo desean sobre el motor.



VEC-6-PF-MI-CC - BLANCO. CUBA PLANA
CON REJILLA PARRILLA INCORPORADA



VEC-6-PF-MI-CR - PLATA

NOTA: INDICAR CUBA PLANA O CUBA CON BANDEJAS AL HACER EL PEDIDO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Bandeja interior en acero inox. AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- 4 decoraciones exteriores disponibles: Plata, Nogal, Blanco y Negro.
- Modelos de placa fría con dotación de una rejilla varilla.
- Puertas correderas de serie.
- Control de temperatura mediante termostato manual y termómetro digital.
- Refrigerante R-290 en refrigeración.
- Alimentación eléctrica 230 V / 50 Hz.
- Iluminación mediante tecnología LED.

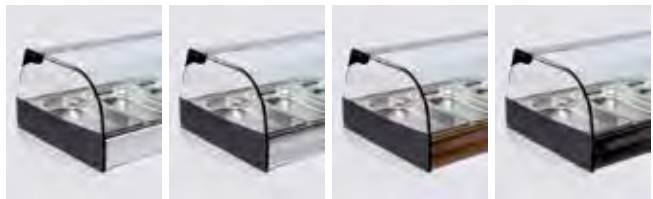
VITRINAS MOTOR INCORPORADO CON CUBETAS

MODELO	CRISTAL	EUROS
VEC-4-CC-MI	CURVO	1.210
VEC-6-CC-MI	CURVO	1.290
VEC-8-CC-MI	CURVO	1.440
VEC-4-CR-MI	RECTO	1.210
VEC-6-CR-MI	RECTO	1.290
VEC-8-CR-MI	RECTO	1.440

VITRINAS MOTOR INCORPORADO PLACA FRÍA

MODELO	CRISTAL	EUROS
VEC-4-PFC-MI	CURVO	1.175
VEC-6-PFC-MI	CURVO	1.245
VEC-8-PFC-MI	CURVO	1.385
VEC-4-PFR-MI	RECTO	1.175
VEC-6-PFR-MI	RECTO	1.245
VEC-8-PFR-MI	RECTO	1.385

ACABADOS



NUEVO SISTEMA ILUMINACIÓN LED INCLUIDA EN PRECIO

DESCRIPCIONES TÉCNICAS

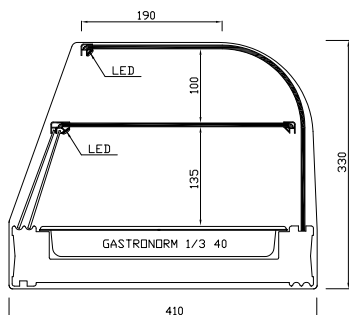
MODELOS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			SUPERF. EXPOS. (m ²)	PROFUNDIDAD BANDEJA (mm.)	Nº PUERTAS	DOTACIÓN BANDEJAS (GN 1/3)	CONSUMO (w)	COMPRESOR (HP)	POTENCIA FRIGORÍFICA A -10° C (w)	RÉGIMEN DE TEMP. A 32° C	PESO (BRUTO/NETO) (Kg)	VOLUMEN DE EMBALAJE (m ³)
	LARGO	FONDO	ALTO										
VEC-4-CUBETAS	1216	410	250	0,22	35	2	4	117	1/8	185	+4 a +8 °C	36/25	0,24
VEC-6-CUBETAS	1570	410	250	0,34	35	2	6	117	1/5	289	+4 a +8 °C	46/31	0,33
VEC-8-CUBETAS	1920	410	250	0,34	35	2	8	117	1/5	289	+4 a +8 °C	46/31	0,33
VEC-4-P. FRÍA	1216	410	250	0,45	-	2	-	117	1/8	289	+4 a +8 °C	57/39	0,40
VEC-6-P. FRÍA	1570	410	250	0,45	-	2	-	117	1/5	289	+4 a +8 °C	57/39	0,40
VEC-8-P. FRÍA	1920	410	250	0,45	-	2	-	117	1/5	289	+4 a +8 °C	45/30	0,41

EXPOSITOR REFRIGERADO PARA ALIMENTOS

DOS PISOS ESTANTE ABIERTO PARTE SUPERIOR SOBRE MOTOR
VITRINAS MOTOR INCORPORADO



- Doble iluminación LED.
- Puertas correderas en metacrilato hasta estante intermedio.
- Cristal CURVO o RECTO



VITRINAS MOTOR INCORPORADO CON CUBETAS

MODELO	CRISTAL	EUROS
VSA-4-CC-	CURVO	1.355
VSA-6-CC-	CURVO	1.440
VSA-8-CC-	CURVO	1.570
VSA-4-RC-	RECTO	1.355
VSA-6-RC-	RECTO	1.440
VSA-8-RC-	RECTO	1.570

VITRINAS MOTOR INCORPORADO CON PARRILLAS

MODELO	CRISTAL	EUROS
VSA-4-CP-	CURVO	1.390
VSA-6-CP-	CURVO	1.480
VSA-8-CP-	CURVO	1.620
VSA-4-RP-	RECTO	1.390
VSA-6-RP-	RECTO	1.480
VSA-8-RP-	RECTO	1.620

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELOS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			SUPERF. EXPOS. (m ²)	PROFUNDIDAD BANDEJA (mm)	Nº PUERTAS	DOTACIÓN BANDEJAS (CM L/S)	CONSUMO (W)	COMPRESOR (HP)	POTENCIA FRIGORÍFICA A -10 °C (W)	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C	PESO (BRUTO/NETO) (kg)	VOLUMEN DE ENBAJAE (m ³)
	LARGO	FONDO	ALTO										
VSA-4-CUBETAS	1216	410	330	0.22	35	2	4	240	1/6	320	+1 a +5 °C	36/25	0.24
VSA-6-CUBETAS	1570	410	330	0.34	35	2	6	260	1/5	398	+1 a +5 °C	46/31	0.33
VSA-8-CUBETAS	1920	410	330	0.34	35	2	8	260	1/5	398	+1 a +5 °C	46/31	0.33
VSA-4-P. PARRILLA	1216	410	330	0.45	-	2	1.5	240	1/6	320	+1 a +5 °C	57/39	0.40
VSA-6-P. PARRILLA	1570	410	330	0.45	-	2	2	260	1/5	398	+1 a +5 °C	57/39	0.40
VSA-8-P. PARRILLA	1920	410	330	0.45	-	2	3	260	1/5	398	+1 a +5 °C	45/30	0.41

EXPOSITOR REFRIGERADO PARA ALIMENTOS TOP SUSHI

FRÍO EN PLACA FRÍA Y EVAPORADOR SUPERIOR



- FRÍO ESTÁTICO EN PLACA FRÍA Y EVAPORADOR SUPERIOR
- Bandeja para desagüe de Evaporador Superior
- Manguera de desagüe en la zona de camarero
- Perfilería y decoración de cristal en NEGRO
- Cristal curvo templado radio 20
- Unidad condensadora remoto protegida y conectada a vitrina carga de gas R-290 incluida
- Iluminación LED
- Puertas correderas de metacrilato

**PERFILERÍA
Y DECORACIÓN
EN NEGRO**

VITRINAS MOTOR INCORPORADO CON CUBETAS

MODELO		EUROS
VSH-4-MC	4	1.680
VSH-6-MC	6	1.775
VSH-8-MC	8	1.975

VITRINAS MOTOR INCORPORADO CON PARRILLAS

MODELO		EUROS
VSH-4-MP	1.5	1.660
VSH-6-MP	2	1.750
VSH-8-MP	3	1.950

VITRINAS GRUPO REMOTO CON CUBETAS

MODELO		EUROS
VSH-6-GRC	6	1.720
VSH-8-GRC	8	1.790
VSH-10-GRC	10	1.995

VITRINAS GRUPO REMOTO CON PARRILLAS

MODELO		EUROS
VSH-6-GRP	2	1.685
VSH-8-GRP	3	1.775
VSH-10-GRP	4	1.970

DESCRIPCIONES TÉCNICAS

VITRINAS MOTOR INCORPORADO

MODELOS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			SUPERF. EXPOS. (m ²)	PROFUNDIDAD BANDEJA (mm)	Nº PUERTAS	DOTACIÓN BANDEJAS (CM L/S)	CONSUMO (w)	COMPRESOR (HP)	POTENCIA FRIGORÍFICA A -10 °C (w)	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C	PESO (BRUTONETOS) (kg)	VOLUMEN DE ENPAQUETE (m ³)
	LARGO	FONDO	ALTO										
VSH-4-CUBETAS	1216	410	250	0.22	35	2	4	240	1/6	320	+1 a +5 °C	36/25	0.24
VSH-6-CUBETAS	1570	410	250	0.34	35	2	6	260	1/5	398	+1 a +5 °C	46/31	0.33
VSH-8-CUBETAS	1920	410	250	0.34	35	2	8	260	1/5	398	+1 a +5 °C	46/31	0.33
VSH-4-P. PARRILLA	1216	410	250	0.45	-	2	1.5	240	1/6	320	+1 a +5 °C	57/39	0.40
VSH-6-P. PARRILLA	1570	410	250	0.45	-	2	2	260	1/5	398	+1 a +5 °C	57/39	0.40
VSH-8-P. PARRILLA	1920	410	250	0.45	-	2	3	260	1/5	398	+1 a +5 °C	45/30	0.41

DESCRIPCIONES TÉCNICAS

VITRINAS GRUPO REMOTO

MODELOS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			SUPERF. EXPOS. (m ²)	PROFUNDIDAD BANDEJA (mm)	Nº PUERTAS	DOTACIÓN BANDEJAS (CM L/S)	CONSUMO (w)	COMPRESOR (HP)	POTENCIA FRIGORÍFICA A -10 °C (w)	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C	PESO (BRUTONETOS) (kg)	VOLUMEN DE ENPAQUETE (m ³)
	LARGO	FONDO	ALTO										
VSH-6-CUBETAS	1216	410	250	0.22	35	2	6	240	1/6	320	+1 a +5 °C	36/25	0.24
VSH-8-CUBETAS	1570	410	250	0.34	35	2	8	260	1/5	398	+1 a +5 °C	46/31	0.33
VSH-10-CUBETAS	1920	410	250	0.34	35	2	10	260	1/5	398	+1 a +5 °C	46/31	0.33
VSH-6-P. PARRILLA	1216	410	250	0.45	-	2	2	240	1/6	320	+1 a +5 °C	57/39	0.40
VSH-8-P. PARRILLA	1570	410	250	0.45	-	2	3	260	1/5	398	+1 a +5 °C	57/39	0.40
VSH-10-P. PARRILLA	1920	410	250	0.45	-	2	4	260	1/5	398	+1 a +5 °C	45/30	0.41

VITRINAS CALIENTES "CALOR SECO"

SISTEMA DE CALOR MEDIANTE CABLE PARALELO AUTORREGULABLE

Iluminación
LED



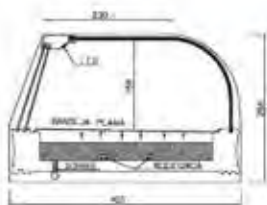
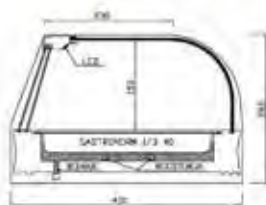
Cubetas
INCLUIDAS



+20°C
+70°C
Temperatura
Funcionamiento



CRISTAL CURVO



PERFILES:



PLATA



NOGAL



BLANCO



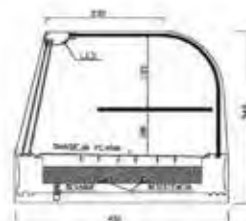
NEGRO

- Vitrina caliente de **CALOR SECO**. Ideal para la exposición de tapas calientes en Cubeta Gastronorm incluidas en la vitrina.

MODELO	LARGO ALTO FONDO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA	EUROS
CA-4-CUBETAS	810 x 260 x 410	4 CUBETAS	700W - 220v	760
CA-6-CUBETAS	1160 x 340 x 410	6 CUBETAS	1000W - 220v	830
CA-4-E-CON ESTANTE	810 x 260 x 410	4 CUBETAS + ESTANTE CRISTAL	700W - 220v	840
CA-6-E-CON ESTANTE	1160 x 340 x 410	6 CUBETAS + ESTANTE CRISTAL	1000W - 220v	920



- Cristal Templado de Seguridad
- Estante intermedio



RECOMENDABLE NO SOBREPASAR LOS 70°C

- Calor Seco
- Control de temperatura mediante Termostato 20-70°C
- Interruptores de funcionamiento impermeabilizados con fuelle exterior
- Aislamiento Térmico de la vitrina con lana de roca Euro Clase A1
- Puertas Correderas en metacrilato
- Cuba interior fabricada en Acero Inoxidable AISI-304

**OTRAS
MEDIDAS
CONSULTAR
PRESUPUESTO**



SISTEMA DE CALOR MEDIANTE
CABLE PARALELO AUTORREGULABLE

VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE BANDEJA PLANA

CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE



CA-150-P

CALOR SECO - SIN AGUA



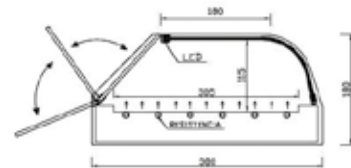
CA-120-P

Iluminación
LED

- Vitrina caliente de bandeja plana ideal para la exposición de pizza, bocadillos, bollería, pinchos, etc.
- Cristal curvo templado de seguridad
- Puertas abatibles en metacrilato
- Construida totalmente en Acero Inoxidable AISI 304
- Control de temperatura mediante termostato +20°C / +70°C
- Sistema de calor mediante cable calefactor de potencia constante con un consumo de 30W/m adosado a la base de la vitrina por la parte inferior
- Aislamiento térmico de la vitrina con lana de roca Euro clase A1
- Iluminación LED
- Esta vitrina no viene preparada para utilizarla al "baño maría"
- **RECOMENDABLE NO SOBREPASAR LOS 70°C**

MODELO	LARGO	ALTO	FONDO	TENSIÓN (V/Hz)	POTENCIA
CA 120-P	1200	180	380	220/50	700
CA 150-P	1500	180	380	220/50	900
CA 200-P	2000	180	380	220/50	1060

MODELO	EUROS
CA 120-P	910
CA 150-P	1.050
CA 200-P	1.245



VITRINAS CALIENTES TAPAS AL BAÑO MARÍA

MODELO	DOTACIÓN BANDEJAS	LARGO	ALTO	FONDO	POTENCIA	EUROS
VBM-4-I	4 GN 1/3x40	805	240	390	800W - 230v	650
VBM-6-I	6 GN 1/3x40	1145	240	390	1000W - 230v	715

- Termostato de control de temperatura regulable hasta 70°C
- Interruptor luminoso de puesta en marcha con protector de PVC
- Cuba interior construida íntegramente en acero inoxidable
- Tapón de vaciado de gran paso
- Con puertas extraíbles para una mejor limpieza
- Laterales transparentes para una mejor visualización
- Bandejas gastronorm 1/3 x 40 INCLUIDAS
- Pies regulables en altura, para una mejor nivelación.
- MODELOS I: Exterior e interior fabricado en acero inoxidable

VBM-4-I

**ACABADO INOX.
CRISTAL CURVO**



VBM-6-I

**RECOMENDABLE
NO SOBREPASAR LOS 70°C**

VITRINAS EXPOSITORAS CALIENTES - SOBRE MOSTRADOR



EUROS

MODELO VEC-60-S **480**

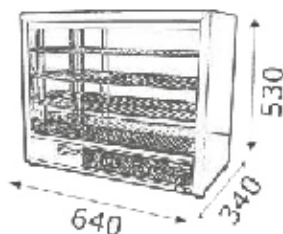
- Potencia: 1 Kw - 230 V.
- Peso: 32 Kg.
- Construido en acero inox.
- 3 estantes extraíbles y regulables
- Temperatura: +30 °C - +90 °C
- Indicador de la temperatura
- Cristal trasero corredero

EUROS

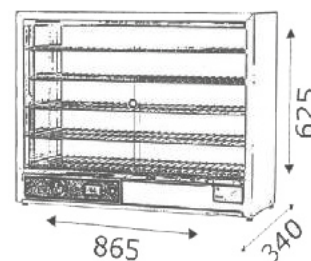
MODELO VEC-80-S **590**

- Potencia: 1,5 Kw - 230 V
- Peso: 41 Kg
- Construido en acero inox.
- 4 estantes extraíbles y regulables
- Temperatura: +30 °C - +90 °C
- Indicador de la temperatura
- Cristal trasero corredero

MODELO VEC-60-S



MODELO VEC-80-S



NUEVA VITRINA EXPOSITORA CALIENTE SOBRE MOSTRADOR ESTANTES FIJOS

IDÓNEA COMO EXPOSITOR Y MANTENEDOR DE PIZZAS CALIENTES Y BOLLERÍA



EUROS

MODELO HW-816 **495**

- Potencia: 650W - 230 V
- Capacidad: 100 Lt.
- Temperatura: +30°C +80°C
- 3 Estantes fijos
- Medidas: 49x49x81 cm.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Temperatura de trabajo de 30°C a 80°C
- De dotación se suministran 3 estantes
- Vitrina caliente de sobremesa ideal para presentación y exposición de productos calientes como pizzas, bollería, bocadillos, etc...
- Conserva la temperatura de los alimentos expuestos a una óptima temperatura de consumo, ya que le calor es repartido en todo el interior mediante un ventilador creando una temperatura homogénea en todos los estantes de la exposición.
- Iluminación interior

VITRINAS EXPOSITORAS CALIENTES - SOBRE MOSTRADOR



VCR-120 CRISTAL RECTO



VCS-160 CRISTAL CURVO

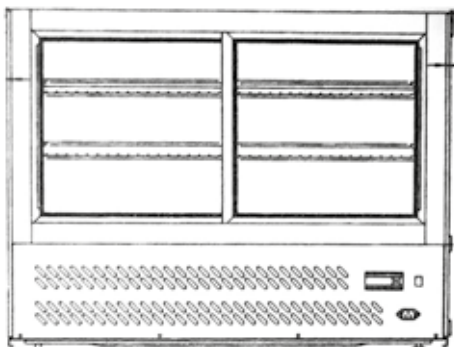


GRAFICO PARTE TRASERA
2 PUERTAS CORREDERAS
2 ESTANTES REGULABLES EN ALTURA



CARACTERÍSTICAS:

- Temperatura de trabajo 30°C a 90° C
- De dotación se suministran con dos estantes regulables en altura
- La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores
- Vitrina caliente de sobremesa ideal para la presentación y exposición de de productos calientes como pizzas, bollería, bocadillos, etc.
- Conserva la temperatura de los alimentos expuestos a una óptima temperatura de consumo, ya que el calor es repartido en todo el interior mediante un ventilador creando una temperatura homogénea en todos los estantes de la exposición
- Iluminación interior

MODELO	WATT	CAPACIDAD	LARGO-FONDO ALTO	PESO	EUROS
VCS-120	1.100	120L	678X568X686	49KG	860
VCS-160	1.100	160L	856X568X686	57KG	935
VCR-120	1.100	120L	750X560X680	50KG	860
VCR-160	1.100	160L	900X560X680	60KG	935

NUEVOS MODELOS DE VITRINAS SIN FRÍO CRISTAL CURVO CON ACABADO DE MADERA



SIN BASE

MODELO	ANCHOxALTOxFONDO	EUROS
MC-100	101 x 22 x 25	240

Vitrina construida en madera natural lacada con cristal curvo de 6 mm. Disponible en color nogal.

VITRINAS NEUTRAS CRISTAL RECTO

MODELOS SIN BASE

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	EUROS
VCR-100	1000 x 270 x 150	210
VCR-120	1200 x 270 x 150	255
VCR-100-E2	1000 x 270 x 310	290
VCR-120-E2	1200 x 270 x 310	340

CARACTERÍSTICAS

- Estante intermedio Mod. E-2
- Perfilera en aluminio anodizado 15 mm
- Laterales en metacrilato 6 mm
- Colores a elegir: NEGRO - INOX.
- Tapa y frontal en cristal



VCR-120



VCR-100-E2

MODELOS CON BASE Y PUERTAS

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	EUROS
VBP-100-P	1000 x 270 x 150	335
VBP-120-P	1200 x 270 x 150	395
VBP-100-2P	1000 x 270 x 310	420
VBP-120-2P	1200 x 270 x 310	450

CARACTERÍSTICAS

- Estante intermedio Mod. 2P
- Perfilera en aluminio anodizado
- Laterales en metacrilato 6 mm
- Puertas correderas en metacrilato 3 mm
- Base en tablero plastificado
- Tapa y frontal en cristal
- Colores a elegir: NEGRO - INOX.

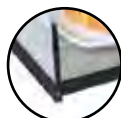


VBP-120-P



VBP-100-2P

NEGRO



INOX



VITRINAS SOBRE MOSTRADOR “SIN FRÍO” EN PERFIL ALUMINIO “ORO o PLATA”

CRISTAL RECTO

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VST 106	106x16x28	160
VST 120	120x16x28	180
VST 150	150x16x28	210

MODELO SIN BASE

- Construida en aluminio anodizado, con cristales de 6 mm. y perfil decorativo en la parte exterior.



VST-106

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VST-P	106x22x31	310

MODELO CON PUERTAS Y BASE

- Construida en aluminio anodizado, con cristales de 6 mm.
- Base de tablero plastificado blanco y puertas de corredera en cristal.
- Totalmente cerrada.



VST-P-106

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VST-106-L-2 Pisos	106x31x28	250
VST-120-L-2 Pisos	120x31x28	290

MODELO SIN BASE

- Construida en aluminio anodizado, con cristales de 6 mm. y perfil decorativo en la parte exterior.
- De 2 pisos con leja de cristal intermedia.



VST-L-106 2 pisos

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
V-P2C - 2 Pisos	80x36x36	340

MODELO CON PUERTAS Y BASE

- Construida en aluminio anodizado, con cristales de 6 mm.
- Base de tablero plastificado blanco.
- De 2 pisos con leja intermedia de cristal y puerta corredera en cristal.
- Totalmente cerrada.



V-P2C

NOTA - CONSULTAR MEDIDAS ESPECIALES, PRECIOS Y PLAZO DE ENTREGA

VITRINAS SOBRE MOSTRADOR SIN FRÍO “ORO o PLATA” CRISTAL CURVO

CRISTAL CURVO

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VC-100 1 Piso	100x15x27	215



VC-100

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VC-120 1 Piso	122x15x27	255

MODELOS SIN BASE

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VCP-100 1 Piso	100x20x27	320

MODELO CON PUERTAS Y BASE

Los laterales en metacrilato



VCP-100

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VCP-120 1 Piso	122x20x27	365

MODELO CON PUERTAS Y BASE

Los laterales en metacrilato

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VCL-100 2 Pisos	100x31x30	290

MODELO SIN BASE



VCL-100

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VCL-120 2 Pisos	122x31x30	340

MODELO SIN BASE

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VCLP-100 2 Pisos	100x32x28	410

MODELO CON PUERTAS Y BASE

Los laterales en metacrilato



VCLP-100

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VCLP-120 2 Pisos	122x32x28	440

MODELO CON PUERTAS Y BASE

Los laterales en metacrilato

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Construida en cristal curvo de 6 mm con perfiles de aluminio en color oro o plata y laterales en metacrilato de 6 mm.

FABRICADORES DE HIELO FUENTES DE AGUA



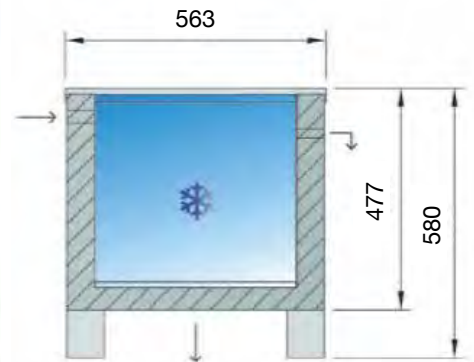
**ENFRIADORES DE AGUA.
TANQUES DE ENFRIAMIENTO
GRAN RENDIMIENTO
ESPECIAL PANADERÍAS**

ENFRIADORES DE AGUA

TANQUES DE ENFRIAMIENTO GRAN RENDIMIENTO PASTELERÍA Y PANADERÍA



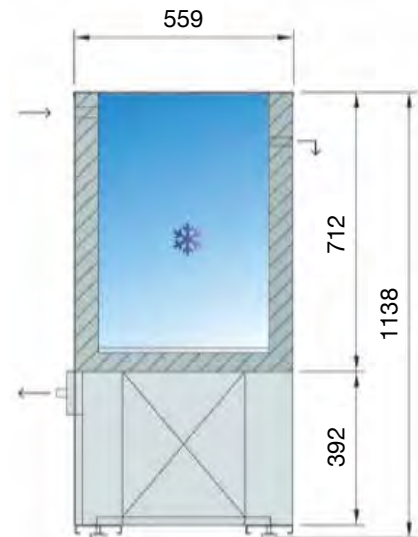
FL 100-L



FL 100-L



FL 175-L



FL 175-L

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero plastificado blanco.
- Serpentin evaporador interior en acero inox AISI 304.
- Aislamiento en poliuretano inyectado, densidad 40Kg/m³ y grosor 60mm.
- Llenado automático por boya, diámetro 1/2".
- Agitador de agua interior.
- control digital electrónico.
- Encimera desmontable.
- Rebosadero de seguridad diámetro 3/4".



Modelo	Largo	Fondo	Altura	Capacidad	Peso	Chasis	Consumo nominal	Caudal grifo abierto	Gas	Rango	EUROS
FL-100-L	1405	565	580	100	100	HORIZONTAL	346	79	R-290	+1°C +3°C	2.260
FL-175-L	880	560	1140	175	103	VERTICAL	594	110	R-290	+1°C +3°C	2.490
* SOPORTE PARED OPCIONAL											145

FABRICADOR DE HIELO - 15 KG. - 24 HORAS

CARROCERÍA INOX

MODELO	EUROS
FH-15-S	475



FH-15-S



FH-15-S

MÁQUINA DE HIELO PARA SOBREMESA. PERFECTA PARA LOCALES QUE LA NECESIDAD DE CUBITO NO ES MUY ALTA. SIMPLEMENTE LEVANTE LA TAPA. LLENE EL DEPÓSITO DE AGUA Y LOS CUBITOS SE DEPOSITARÁN EN LA CESTA.

Capacidad de la cesta: 120 cubitos aproximadamente. Incluye pala para los cubitos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Capacidad Recipiente hielo; depósito agua 3.9 litros.
- Dimensiones 415(AI) x 365(An) x 420(P)mm.
- Fabricada en Acero Inoxidable - Tapa en ABS.
- Salida 15kg/24h.
- Tipo de potencia 220/240V 210W. 0.7A monofásica.
- Refrigerante R600a
- Voltaje 230V
- 1 año de garantía en piezas
- Peso 18kg.
- Máquina de hielo de sobremesa de llenado manual.
- Por favor. no conectar este aparato hasta pasadas 24 horas después de su entrega.
- Temperatura ambiente máxima: 32°C.
- No necesita conexión de agua para desagüe.
- Tres tamaños de cubitos: pequeño=23(Ø)x29mm; mediano=24(Ø)x30mm; grande=25(Ø)x31mm.
- 12 cubitos cada 10 minutos. A 15 minutos aprox. Según temperatura ambiente.



13 gr

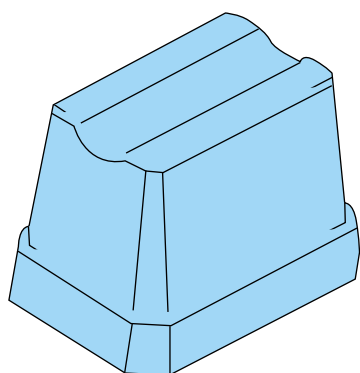
FABRICADORES DE HIELO CUBITO-40 GR

SERIE FOR. CUBITO MACIZO - ITV

MODELO	PROD. KGS./24H	MEDIDAS ANCHO-FONDO-ALTO	CAPACIDAD CUBA	MOTOR CV	COND.	WATIOS	EUROS
FOR-20 AIRE	22	350x475x590	6 KG	1/5	AIRE	340	1.354
FOR-20 W	24	"	6 "		AGUA	"	1.390
FOR-30 AIRE	32	435x605x695	15 "	1/4	AIRE	380	1.595
FOR-30 W	34	"	15 "	"	AGUA	"	1.630
FOR-40 AIRE	43	435x605x695	15 "	1/3	AIRE	410	1.870
FOR-40 W	45	"	15 "	"	AGUA	"	1.905
FOR-60 AIRE	62	515x645x840	30 "	5/8	AIRE	540	2.350
FOR-60 W	65	"	30 "	"	AGUA	"	2.415
FOR-80 AIRE	82	645x645x870	40 "	5/8	AIRE	795	2.880
FOR-80 W	86	"	40 "	"	AGUA	"	2.930
FOR-130 AIRE	134	930x565x915	60 "	1-1/4	AIRE	1350	3.800
FOR-130 W	136	"	60 "	"	AGUA	"	3.840

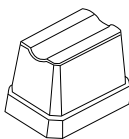
*OPCIONAL: CON BOMBA DE DESCARGA INTEGRADA: +4%

ATENCIÓN DIMENSIONES: Medidas sin patas. Con patas suplementarias más de 95 mm. Observación: Producciones en condiciones óptimas; temperatura agua 15°, temperatura ambiente 20°.



MACIZO 40 gr

**NOTA: EL MODELO FOR-20:
CUBITO MACIZO DE 14 A 17 GR.**



FOR-60

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

FOR ES UNA NUEVA GAMA DE MÁQUINAS DE BOMBA-INYECCIÓN, QUE PROPONE UN MODERNO DISEÑO ADAPTADO A LAS NECESIDADES ACTUALES DE LA RESTAURACIÓN.

Funcionamiento electromecánico, sencillo y duradero, con bajos costes de mantenimiento. Inyectores elásticos autolimpiables (patente ITV). Unidad condensadora tropicalizada, para una correcta ventilación incluso a altas temperaturas.

Carrocería y puerta en acero inoxidable AISI 304. Incluye patas regulables en altura.

Produce cubito macizo de 36/40 cc. *Excepto FOR 20 con cubito 14/17 cc.

FABRICADORES DE HIELO CUBITO - 48-60 GR

SUPER STAR. CUBITO MACIZO - ITV

MODELO	PROD. KGS./24H	MEDIDAS ANCHO-FONDO-ALTO	CAPACIDAD CUBA	COND.	MOTOR CV	EUROS
SS-45 AIRE	41	465X595X795	20 KG	AIRE	3/8	2.490
SS-45 W	37	"	20 "	AGUA	"	2.580
SS-60 AIRE	53	535X595X795	25 "	AIRE	"	2.990
SS-60 W	51	"	25 "	AGUA	"	3.050
SS-80 AIRE	75	715X595X945	35 "	AIRE	1/2	3.600
SS-80 W	82	"	35 "	AGUA	"	3.690
SS-110 AIRE	106	715X700X1050	60 "	AIRE	7/8	4.230
SS-110 W	108	"	60 "	AGUA	"	4.390
SS-150 AIRE	155	860X700X1050	75 "	AIRE	1.3/8	5.050
SS-150 W	162	"	75 "	AGUA	"	5.290
SS-MDP-150 AIRE	145	775X625X805	MODULAR	AIRE	1.3/8	4.400
SS-MDP-150 W	150	"	"	AGUA	"	4.500

*OPCIONAL: CON BOMBA DE DESCARGA INTEGRADA: +4%

ATENCIÓN DIMENSIONES: Medidas sin patas. Con patas suplementarias más de 80 mm.
Observación: Producciones en condiciones óptimas; temperatura agua 15°, temperatura ambiente 20°.

SUPER STAR MDP 150 - MODULAR



MODELO CUBITO TAMAÑO REAL 48/60 GR.

PORTES PAGADOS

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- La Gama SUPER STAR incorpora un revolucionario sistema de propulsión que evita los problemas de la cal del agua
- Máquina ecológica.
- Carrocería en acero inoxidable 18/8 fácilmente desmontable.
- Cuba de almacenaje en poliéster reforzado con fibra de vidrio.
- Puerta de gran resistencia.
- Componentes de primera calidad.
- Sistema de limpieza cuba de agua automático.



W COMPRESOR	
SS-45	540 W
SS-60	650 W
SS-80	780 W
SS-110	1150 W
SS-150	1350 W
MDP-150	1500 W



FABRICADORES DE HIELO TROCEADO GRANULAR

MODELO	PROD. KGS./24H	MEDIDAS ANCHO-FONDO-ALTO	CAPACIDAD CUBA	COND.	MOTOR CV	WATIOS	EUROS
IQ-50-COMPACTA-AIRE	55	465X595X784	20 KG	AIRE	1/4	460	3.300
IQ-50-COMPACTA-AGUA	58	465X595X784	20 KG	AGUA	1/4	460	3.400
IQ-90-COMPACTA-AIRE	90	465X595X784	20 KG	AIRE	1/4	533	3.820
IQ-90-COMPACTA-AGUA	88	465X595X784	20 KG	AGUA	1/4	533	3.880
IQ-180-COMPACTA-AIRE	182	515X550X1355	60 KG	AIRE	3/8	640	4.425
IQ-180-COMPACTA-AGUA	178	515X550X1355	60 KG	AGUA	3/8	650	4.485
IQ-230-MODULAR-AIRE	230	515X550X486	MODULAR	AIRE	1	780	5.100
IQ-230-MODULAR-AGUA	234	515X550X486	MODULAR	AGUA	1	780	5.200
IQ-450-MODULAR-AIRE	482	675X550X660	MODULAR	AIRE	1.3/8	1300	6.995
IQ-450-MODULAR-AGUA	502	675X550X660	MODULAR	AGUA	1.3/8	1300	7.095



IQ-200-MODULAR

COMBINACIÓN CON SILOS S-80, S-200/S-350 Y S-500 OPCIONALES CONSULTAR PRECIOS SILO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

La serie ICE QUEEN produce el hielo troceado o granulado, también llamado escamas, con un sistema de evaporador cilíndrico vertical y husillo de alta resistencia. El nuevo diseño del motoreductor, cojinete y sisemas de protección proporciona una gran fiabilidad y garantizan la satisfacción total.

TRITURADORES DE HIELO

MODELO	ANCHOxALTOxFONDO	EUROS
IC-65	200x220x400	250

MODELO	PRODUCCIÓN HORA	POTENCIA	PESO
IC-65	50 Kg.	0,30 Kw	10 Kg.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Boca de llenado de amplias dimensiones (11 cm. de Ø), para facilitar el trabajo.
- Equipada con una palanca de Acero inoxidable para presionar el hielo sin esfuerzo.
- Todas las partes en contacto con el hielo son de acero 18/8.
- Provista de un recipiente de Acero inoxidable de gran tamaño (20 cm. de Ø) con platillo escurridor del goteo.
- Motor de 220V Monofásico totalmente aislado por cojinetes autolubricados, con lo que se obtiene una duración y rendimiento óptimos.
- Hielo pilé.



IC-65

FUENTE DE AGUA - SISTEMA ÓSMOSIS INVERSA CON CINCO ETAPAS DE FILTRADO MODELO A RED - AGUA FRÍA Y CALIENTE

MODELO	MEDIDAS	EUROS
FAOS-F5	Alto 107 - Ancho 28 - Fondo 33	650
FUENTE CON CINCO FILTROS INCLUIDOS		
Filtro de sedimentos	Para repuesto	9,60
Filtro de carbón de coco	" "	12,40
Filtro T33 carbón coco	" "	12,50
Membrana de 75G	" "	53,50
Filtro de mineralización	" "	13,50

La fuente FAOS-F5 con agua fría y caliente, su diseño muy actual elegante y refinado, para su uso en oficinas, establecimientos comerciales, escuelas y otros lugares de carácter público.

La fuente Smart ha sido fabricada con el nivel más alto de calidad. [Con Certificado NFS.](#)

CARACTERÍSTICAS:

- Conexión a red
- Carcasa de metal y ABS negro o blanco
- Bomba de presión
- Grifo de agua fría y caliente
- Depósito y conductos de acero inoxidable
- Puerta de cabina frontal de fácil apertura
- Bandeja extraíble para limpieza e higienización
- Sistema de seguridad para niños en el grifo de agua caliente
- Compresor silencioso DANFOS



CINCO FILTROS INCLUIDOS



Voltaje	220 - 240 V
Material de los depósitos de agua	Acero inox. 304 de 0,5 mm.
Capacidad depósito agua fría	4 Litros
Capacidad depósito agua caliente	2 Litros
Código líquido refrigerante	R600a
Cantidad líquido refrigerante	40 - 45 g.
Potencia compresor agua fría	100 W
Capacidad de enfriamiento	a < 10° C 4 Litros/hora
Capacidad para calentar agua	a > 90° C 5 Litros/hora
Temperatura del agua fría	5 - 10° C
Temperatura del agua caliente	85 - 98° C
Dimensiones netas	107 x 28 x 33 cm.
Peso neto	17 Kg.
Termostato regulable para frío	Sí
Carcasa exterior	METAL y ABS Blanco o Negro

FUENTES DE AGUA PARA BOTELLÓN

**FAB-1-C
PARA BOTELLÓN**



**FAB-1-S
PARA BOTELLÓN
MOD. SOBREMESA
INOX
SÓLO LATERAL**



FAB-1 IL



Todos los modelos con botellón suministran agua fría y caliente.

LOS MODELOS FAB-1-C, FAB-1-S y FAB-1-IL son para botellón estándar de 20 litros.

MODELO		EUROS
FAB-1 IL	PARA BOTELLÓN CHASIS GRIS Y NEGRO	325
FAB-1-C	PARA BOTELLÓN CHASIS BLANCO	320
FAB-1-S	BOTELLÓN DE SOBREMESA EN CHASIS BLANCO Y NEGRO	250
BP	BOTELLÓN DE 18,9 LITROS EN MATERIAL PLÁSTICO (POLICARB)	25
PORTAVASOS	DISTRIBUIDOR DE VASOS COMPLETO	20



BP

BOTELLÓN

MODELO	DIMENSIONES (mm)			PESO (Kg)	PRODUCCIÓN (l/h)	POTENCIA (w)	VOLTAJE	CONDENSACIÓN
	Ancho	Fondo	Alto					
FAB-1-IL	310	310	970	20	10	100	220-240V	Estática
FAB-1-C	310	310	960	19	10	100	220-240V	Estática
FAB-1-S	310	310	540	17	5	100	220-240V	Estática

NOTA: SE SIRVEN SIN BOTELLÓN

CARACTERÍSTICAS:

- Gran robustez y elevadas prestaciones.
- El sistema de refrigeración directo garantiza la máxima higiene para fábricas, oficinas, comunidades y lugares públicos.
- El serpentín en acero inoxidable está en conexión directa con el suministro de agua, eliminando la exigencia de limpieza y sanificaciones periódicas.
- El evaporador exterior evita eventuales pérdidas de gas por la polución del agua.
- Fuentes con dos temperaturas.
- Todos los modelos con botellón suministran agua fría y caliente.
- Sistema de seguridad para niños en el grifo de agua caliente: para verter el agua en el vaso hay que hacer un doble movimiento.
- Capacidad depósito agua caliente 1,3 litros.
- Potencia para calentar agua 500 w.
- Capacidad calentamiento a <90° 5 L/hora.
- Temperatura agua caliente 85-98°.
- Termostato regulable y de seguridad.

FUENTES DE AGUA - A RED -

**FAR-1 INOX-A-RED
CON PULSADOR Y LLENAJARRAS**



El modelo FAR-1 Inox es de conexión a red hidrica.

GRIFO G-61



CABEZAL



FILTRO PURIFICADOR



PEDAL

MODELO		EUROS
FAR-1 INOX	Con pulsador y llenajarras	765
PP-1	Pedal pulsador de pie - OPCIONAL	50
G-61	Grifo de cuello de cisne con mando de maneta	42
G-62	Grifo de chorro con pulsador	60
CABEZAL FILTRO	Cabezal para filtro solo se monta una vez	48
4C	Cartucho filtro-recambio. Duración 400 lts. o un año	48
PORTAVASOS	Distribuidor de vasos completo	20

MODELO	DIMENSIONES (mm)			PESO (Kg)	PRODUCCIÓN (l/h)	POTENCIA (w)	VOLTAJE	CONDENSACIÓN
	Ancho	Fondo	Alto					
FAR-1 INOX	310	310	1010	22	15	120	220-240V	Estática

CARACTERÍSTICAS:

- Gran robustez y elevadas prestaciones.
- El sistema de refrigeración directo garantiza la máxima higiene para fábricas, oficinas, comunidades y lugares públicos.
- El serpentín de acero inoxidable está en conexión directa con el suministro de agua, eliminando la exigencia de limpieza y sanitaciones periódicas.
- El evaporador exterior evita eventuales pérdidas de gas por la polución del agua.
- El condensador estático del modelo FAR-1 permite un excelente ratio entre prestaciones, fiabilidad y competitividad en el mercado.
- Temperatura de salida del agua: +8°C / +12°C.
- Modelo de refrigeración directa.
- Carcasa en acero inox

NUEVO MODELO A RED FRÍO-CALIENTE



MF-3

MODELO		EUROS
MF-3	AGUA FRÍA Y CALIENTE	410

CARACTERÍSTICAS:

MF-3 aúna elegancia y alto rendimiento en un aparato moderno, con estilo y fabricado en ABS y galvanizado. Está destinada al uso en oficinas, establecimientos comerciales, escuelas y otros lugares de carácter público. **MF-3** es ideal para todos los que aprecian el estilo refinado y elegante. La fuente **MF-3** ha sido fabricada con el nivel más alto de calidad.

1. Filtros de fácil acceso para su recambio y mantenimiento.
2. Fuente con 2 temperaturas: Frío y Caliente.
3. Con sistema de seguridad para niños en el grifo de agua caliente: para verter el agua en el vaso hay que hacer un doble movimiento.
4. Bandeja extraíble.
5. Cuadro de mando electrónico.

FICHA TÉCNICA. MF-3

Voltaje	220-240 V
Material de los depósitos de agua	Acero inox 304 de 0,5mm
Capacidad depósito agua fría	4L
Capacidad depósito agua caliente	2L
Marca del compresor	DANFU
Código líquido refrigerante	R600a
Cantidad líquido refrigerante	40-45g
Potencia compresor agua fría	100 W
Potencia para calentar agua	500 W
Capacidad de enfriamiento	a <10°C 2 litros/hora
Capacidad para calentar agua	a >90°C 5 litros/hora
Temperatura del agua fría	5 - 10°C
Temperatura del agua caliente	85 - 98°C
Dimensiones netas	28 x 33 x 107 cm
Peso neto	17 Kg
Termostato regulable para frío	Si
Termostato seguridad	Si
Disp. seg. depósito agua caliente	Si
Carcasa exterior	Metal y ABS blanco

ENFRIADORES DE BEBIDAS Y HORCHATERAS ESPECIAL PARA HORCHATAS Y ZUMOS

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	EUROS
E-112	310x370x700	1.430
E-120	310x370x710	1.540

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- E-112 1 depósito de 12 litros de capacidad horchatera.
- E-120 de 20 litros "horchatera".
- 220 Voltios.
- 1/8 CV.
- Peso: E-112, 17 Kg. Y E-120, 20 Kg.

Gama de enfriadores con diseño especial para la conservación de bebidas frías, y en especial para "horchata".

Depósito transparente, en policarbonato alimentario, de fácil desmontaje para su limpieza. Chasis de ABS: refrigeración por compresor hermético.

Condensación por ventilación forzada.

Regulación por termostato.



E-112



E-120

CHOCOLATERAS CON CALENTAMIENTO DIRECTO NUEVOS MODELOS Y DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS CALIENTES: LECHE, CAFÉ, TÉ.

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	LITROS	TEMPERATURA	POTENCIA W	EUROS
CHR-5-D	400x320x470	5	30°-90°C	440W	510
CHR-10-D	400x320x570	10	30°-90°C	540W	550



CHR-5-D COLOR NEGRO

CARACTERÍSTICAS:

- Chocolatera con calentamiento Directo.
- Esta chocolatera has sido realizada para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc,...) y en particular chocolate.
- termostato regulable para regular la temperatura.
- Grifo exclusivo "anti-obstrucción".
- Caldera de acero inoxidable y cuba transparente.
- Bandeja anti-goteo interior.
- Interruptor de puesta en marcha luminosa.
- Palas agitadoras que realizan una mezcla fina y sin grumos.
- Agitador en cuba para obtener una perfecta cremosidad y densidad.



CHR-10-D COLOR GRANATE

CHOCOLATERAS CON CALENTAMIENTO A "BAÑO MARÍA" Y DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS CALIENTES: LECHE, CAFÉ, TÉ, ETC.

MODELO	LITROS	LARGO-FONDO-ALTURA	EUROS
CH-5 R	5	265x350x 480	730
CH-10 R	10	260x350x560	780

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Potencia: 1000 W.
- 230 V / 50 Hz.

PORTES PAGADOS

Chocolatera con calentamiento a "baño María".

Esta chocolatera ha sido realizada para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.) y en particular chocolate, que aseguramos tendrá siempre una perfecta densidad y cremosidad.

Permite, con pocas y simples operaciones, preparar directamente y cocer al "baño María" el chocolate, garantizando un notable ahorro de tiempo y un óptimo resultado final. Calentamiento al baño María para cocer sin quemar el producto. Mezcla continua para obtener una estructura fina sin grumos. Termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las exigencias. Grifo exclusivo anti-obstrucción. Caldera de acero inox. Cuba transparente para la exposición de la bebida.



CH-5-R



CH-10-R

GRANIZADORAS HORIZONTALES RÁPIDAS DEPÓSITOS DE 12 LITROS



GR-B-12



GR-B-24



MODELO	MEDIDAS LARGO x FONDO x ALTO	POTENCIA TOTAL (W)	COMPRESOR (CV)	CAPACIDAD (litros)	PESO (kg)	EUROS
GR-B-12	240 x 810 x 510	620	1/2	12	24	1.950
GR-B-24	470 x 810 x 510	860	1	12x2	48	2.890

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

ENFRIADORES DISPENSADORES DE BEBIDAS FRÍAS



DD-18-RP
PARA FRÍO Y CALOR



DD-36-RP
PARA FRÍO Y CALOR

Gama de enfriadores con diseño especial para conservación y servicio de bebidas frías.

Depósito transparente, en policarbonato alimentario, de fácil desmontaje para su limpieza.

Chasis de acero inox., refrigeración por compresor hermético.

Condensación por ventilación forzada.

Regulación por termostato.

MODELO	MEDIDAS	LITROS	VOLTAJE	POTENCIAS	EUROS
DD-18-RP	340x450x700	18	220 V	195 W	595
DD-36-RP	490x450x700	18 x 2	220 V	352 W	750

CORTINAS DE AIRE

Cortinas de aire horizontales, con ventilador centrífugo



 Serie Ambient, sin calefacción

 Carcasa metálica pintada, gran resistencia al fuego. Fácil instalación

 Motor de alta calidad, para funcionar más de 5000 horas sin defectos, con 3 velocidades

 Gran variedad de tamaños, para cubrir una gran variedad de puertas: 900, 1000, 1200, 1500 y 1800 mm

 Para varias alturas de puertas: 2,5, 3, 3,5 y 4 m.

Y = Mando por control remoto incluido

H = Aspiración horizontal por la parte frontal

Datos Técnicos

MODELO	Ancho mm	Voltaje y frecuencia	Altura instalación m.	Potencia motor W.	Velocidad salida aire m/seg.	Caudal m ³ /h.	Nivel sonoro dbA	Dimensiones LxHxProf. mm	Peso neto Kg.	PVP EUROS
FM3506HY	600	220V/50Hz/1Ph	2.3 - 3.0	155	11,2	532	49	600x230x212	10,8	330
FM3510HY	1000	220V/50Hz/1Ph	3.0 - 3.5	316	14,3	1020	53	1000x230x212	16,4	430
FM3512HY	1200	220V/50Hz/1Ph	3.0 - 3.5	422	14,3	1360	54	1200x230x212	19,9	440
FM3515HY	1500	220V/50Hz/1Ph	3.0 - 3.5	527	14,3	1700	56	1500x230x212	25,4	580
FM3518HY	1800	220V/50Hz/1Ph	3.0 - 3.5	628	14,3	2040	57	1800x230x212	28,5	698
FM3020-Y-2-S*	2000	220V/50Hz/1Ph	2.8 - 3.2	410	12,0	2900	63	2000x221x183	28,0	750

*Nuevo modelo FM3020-Y-2-S con ventilador CROSSFLOW transversal.


Cortinas de aire horizontales, con calefacción por resistencias eléctricas cerámicas, de bajo consumo (con 2 velocidades de ventilación)




 Serie Ambient

 Con resistencias eléctricas cerámicas

 Con 2 velocidades de ventilación (Serie RM)

 Las resistencias eléctricas cerámicas PTC de superficie no electrificada, que garantiza la máxima seguridad y una rápida puesta a régimen

 Control electrónico con posición para aire ambiente o calor potente, muy eficiente y de bajo consumo

 Varios tamaños: 1000, 1500 y 2000 m..

Y = Mando por control remoto incluido

Datos Técnicos

MODELOS DE BAJO CONSUMO

MODELO	Ancho mm	Voltaje y frecuencia	Altura instalación m.	Caudal m ³ /h.	Velocidad salida aire m/s	Parámetros del calentador (W) / (A)	Potencia del motor (W)	Nivel sonoro dbA	Dimensiones LxHxProf. mm	Peso neto Kg	PVP EUROS
RM125-9-D/Y-B2-S	900	220V/50Hz/1Ph	2.3 - 3.0	912	7 - 7,5	3000/14	140/200	53	900x221x183	15	598
RM125-10-D/Y-B2-S	1000	220V/50Hz/1Ph	2.3 - 3.0	1.040	7 - 7,5	4000/19	140/200	55	1000x221x183	16	640
RM125-12-D/Y-B2-S	1200	220V/50Hz/1Ph	2.3 - 3.0	1.280	7 - 7,5	4000/19	200/300	55	1200x221x183	18	735
RM125-15-D/Y-B2-S	1500	220V/50Hz/1Ph	2.3 - 3.0	1.670	7 - 7,5	6000/28	200/300	56	1500x221x183	22,9	895
RM125-20-D/Y-B2-S	2000	220V/50Hz/1Ph	2.3 - 3.0	2.110	7 - 7,5	6000/28	280/400	57	2000x221x183	32	1.595

Opción trifásico consultar.

NUEVA GAMA SUPER - INVERTER



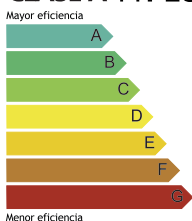
ÚLTIMA NOVEDAD
EN GASES Y DISEÑO



MODELO	FRIG/h	KCAL/h	EUROS
SPIW-309-L	2.600	2.800	698
SPIW-312-L	3.500	3.800	750
SPIW-318-L	5.000	5.300	1.195
SPIW-422-L	6.500	6.800	1.595



CLASE A ++PLUS



**GAMAS MULTI-SPLIT
Y CASSETTES.
CONSULTAR PRECIOS.**

**NUEVO
GAS** **R-32**
Refrigerante ecológico

Modelos	SPIW309	SPIW312	SPIW318	SPIW422
Rendimiento	9,000 BTU	12,000 BTU	18,000 BTU	24,000 BTU
Clasificación capacidad enfriamiento W	2600	3500	5000	6500
SEER (Frio)	6,1	6,1	6,1	6,3
Clase energética	A++	A++	A++	A++
Rango de Capacidad en enfriamiento W	1600-3300	1600-4000	2500-5750	2300-7300
Clasificación capacidad calefacción W	2800	3800	5300	6800
SCOP (Calefacción)	3,8	3,8	3,8	3,8
Clase energética	A	A	A	A
Rango de Capacidad en calefacción W	1600-3000	1600-4100	2250-6250	2300-8000
Especificaciones - Unidad interior				
Nivel Sonoro declarado - dB (A)	40	40	40	50
Nivel sonoro velocidad mín. - dB (A)	23	24	26	36
Dimensiones unidad sin embalaje - ancho x alto x fondo (mm)	888x270x217	888x270x217	1002x315x238	1173x315x238
Dimensiones unidad con embalaje - ancho x alto x fondo (mm)	940x335x265	940x335x265	1060x400x320	1231x400x320
Peso unidad sin embalar - Neto/Bruto (kg)	8,5 / 11	8,5 / 11	12,5 / 14,5	13 / 16
Especificaciones - Unidad exterior				
Nivel Sonoro declarado - dB (A)	64	64	65	69
Largo cable conexión (m)	15	15	15	15
Altitud de Instalación Máx (m)	5	5	5	5
Diámetro de conexión de líquido-gas (pulgadas)	1/4 - 3/8	1/4 - 3/8	1/4 - 1/2	3/8 - 5/8
Capacidad de Deshumidificación (L/h)	0,9	1,5	2	2,5
Tº Funcionamiento en Frio (mín/max) (°C)	21 / 43	21 / 43	21 / 43	21 / 43
Tº Funcionamiento en Calor (mín/max) (°C)	- 10 / 24	- 10 / 24	- 10 / 24	- 10 / 24
Dimensiones unidad sin embalaje - ancho x alto x fondo (mm)	715x482x240	715x482x240	830x629x285	885x795x366
Dimensiones unidad con embalaje - ancho x alto x fondo (mm)	830x530x315	830x530x315	980x665x385	1050x890x500
Peso unidad sin embalar - Neto/Bruto (kg)	28 / 30	29 / 31	38 / 41	56 / 61

Funciones del mando



AIRE ACONDICIONADO

La tecnología Inverter proporciona refrigeración y calefacción de forma rápida y confortable, a la vez que ahorra energía

VENTILADOR NEBULIZADOR DE AGUA PARA TERRAZAS

UNIDAD REFRESCANTE EVAPORATIVA PARA EXTERIORES

IDEAL PARA USO EN TERRAZAS
TOTALMENTE PORTÁTIL
EFECTO LIMPIEZA DE AIRE
FÁCIL INSTALACIÓN Y BAJO
MANTENIMIENTO

MODELO	EUROS
VN-780	498

Solución
REFRESCANTE
para:
TERRAZAS
CARPAS

AGUA UTILIZADA DE RED POTABLE
EN DEPÓSITO
PORTÁTIL: RUEDAS Y ASAS
DISEÑO FUNCIONAL

LIMPIEZA PERIÓDICA DEL DEPÓSITO



La sensación térmica conseguida es la reducción de 2° C a 6° C, dependiendo de las condiciones ambientales. Gracias a la potente dispersión de aire y agua, nunca llega a mojar ni a personas ni a objetos.

VN-780

- Ventilador nebulizador
- Potencia: 230 W.
- Depósito de 40 litros: 8 horas de trabajo continuo
- Oscilante
- Altura ajustable de 1,70 a 2 metros
- 3 velocidades
- Diámetro aspa: 65 cm.
- Base con ruedas para un fácil manejo
- Conexión: 230 V, 50 Hz



CÁMARAS MODULARES

- Panel sandwich de poliuretano inyectado de 70 mm o 100 mm según modelo. Con chapa de acero galvanizado lacado en blanco, con film protector de polietileno. Suelo de 100 mm para todos los espesores de la cámara.
- Puerta pivotante, medida luz 800 mm x 1850 mm. de diseño exclusivo, cierre con llave y sistema de desbloqueo interior, sentido de apertura según pedido.
- Sistema de unión exclusivo y patentado.
- Planos de montaje con las distintas posibilidades de situación de la puerta.

**VER ESTANTERÍAS
PARA CÁMARAS EN
PÁGINAS 142 - 143**



Las puertas incluyen de serie cerradura con llave



Higiénico y de fácil limpieza

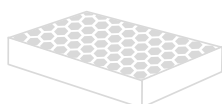


Cierre diseño exclusivo



Coefficiente de conductividad grupo A. UNE 41950

SUELO REFORZADO



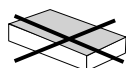
- Suelo reforzado antideslizante de 100mm de espesor.
- Carga admisible estática de 8.000 Kg/m² y carga admisible dinámica de 400 Kg distribuidos en 4 puntos de rodadura. (Sólo permite carretillas manuales, no transpaletas).



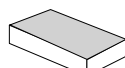
LAS MÁS RÁPIDAS Y FÁCILES DE MONTAR

CÁMARAS PARA REFRIGERACIÓN

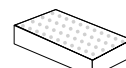
70 mm. ALTURA INTERIOR 1900 mm



SIN
SUELO



CON SUELO
LACADO



SUELO
REFORZADO

Volumen Int. m ³	MEDIDAS EXTERIORES			ALTURA 1970 mm.		ALTURA 2070 mm.		ALTURA 2070 mm.		Perfil sanitario PVC
	Modelo	Ancho	Fondo	Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio	
3.19	04	1.260	1.640	C197S04	3.300 €	C207C04L	3.560 €	S701	3.740 €	165
4.00	05	1.260	2.020	C197S05	3.475 €	C207C05L	3.790 €	S702	3.995 €	165
4.81	06	1.260	2.400	C197S06	3.665 €	C207C06L	3.998 €	S703	4.300 €	185
5.62	07	1.260	2.780	C197S07	3.845 €	C207C07L	4.270 €	C207C07R	4.580 €	185
6.43	08	1.260	3.160	C197S08	3.998 €	C207C08L	4.500 €	C207C08R	4.860 €	185
4.28	09	1.640	1.640	C197S09	3.500 €	C207C09L	3.830 €	S704	4.070 €	195
5.36	10.00	1.640	2.020	C197S10	3.690 €	C207C10L	4.080 €	S705	4.390 €	200
6.44	11.00	1.640	2.400	C197S11	3.890 €	C207C11L	4.350 €	C207C11R	4.700 €	200
7.52	12.00	1.640	2.780	C197S12	4.080 €	C207C12L	4.620 €	C207C12R	4.995 €	200
8.61	13.00	1.640	3.160	C197S13	4.270 €	C207C13L	4.880 €	C207C13R	5.340 €	220
9.69	14.00	1.640	3.540	C197S14	4.470 €	C207C14	5.140 €	C207C14R	5.660 €	220
10.77	15.00	1.640	3.920	C197S15	4.660 €	C207C15L	5.400 €	C207C15R	5.970 €	220
6.72	16.00	2.020	2.020	C197S16	3.900 €	C207C16L	4.360 €	S706	4.740 €	220
8.07	17.00	2.020	2.400	C197S17	4.100 €	C207C17L	4.660 €	S707	4.998 €	220
9.43	18.00	2.020	2.780	C197S18	4.300 €	C207C18L	4.960 €	C207C18R	5.450 €	220
10.79	19.00	2.020	3.160	C197S19	4.500 €	C207C19L	5.250 €	C207C19R	5.820 €	220
12.14	20.00	2.020	3.540	C197S20	4.700 €	C207C20L	5.550 €	C207C20R	6.180 €	220
13.50	21.00	2.020	3.920	C197S21	4.900 €	C207C21L	5.830 €	C207C21R	6.540 €	230
14.86	22.00	2.020	4.300	C197S22	5.140 €	C207C22L	6.130 €	C207C22R	6.900 €	245
16.22	23.00	2.020	4.680	C197S23	5.350 €	C207C23L	6.420 €	C207C23R	7.260 €	250
17.57	24.00	2.020	5.060	C197S24	5.550 €	C207C24L	6.700 €	C207C24R	7.620 €	250
18.93	25.00	2.020	5.440	C197S25	5.750 €	C207C25L	6.995 €	C207C25R	7.980 €	260
9.70	26.00	2.400	2.400	C197S26	4.330 €	C207C26L	4.990 €	S708	5.500 €	260
11.34	27.00	2.400	2.780	C197S27	4.540 €	C207C27L	5.300 €	C207C27R	5.900 €	280
12.97	28.00	2.400	3.160	C197S28	4.765 €	C207C28L	5.600 €	C207C28R	6.300 €	280
14.60	29.00	2.400	3.540	C197S29	4.980 €	C207C29L	5.950 €	C207C29R	6.700 €	285
16.23	30.00	2.400	3.920	C197S30	5.200 €	C207C30L	6.260 €	C207C30R	7.100 €	295
17.86	31.00	2.400	4.300	C197S31	5.420 €	C207C31L	6.590 €	C207C31R	7.500 €	295
19.49	32.00	2.400	4.680	C197S32	5.650 €	C207C32L	6.900 €	C207C32R	7.900 €	295
21.13	33.00	2.400	5.060	C197S33	5.970 €	C207C33L	7.320 €	C207C33R	8.400 €	245
22.76	34.00	2.400	5.440	C197S34	6.200 €	C207C34L	7.650 €	C207C34R	8.820 €	250
24.39	35.00	2.400	5.820	C197S35	6.400 €	C207C35L	7.960 €	C207C35R	9.200 €	250
26.02	36.00	2.400	6.200	C197S36	6.640 €	C207C36L	8.290 €	C207C36R	9.600 €	260
27.65	37.00	2.400	6.580	C197S37	6.850 €	C207C37L	8.600 €	C207C37R	9.995 €	260
13.24	38.00	2.780	2.780	C197S38	4.780 €	C207C38L	5.660 €	C207C38R	6.340 €	280
15.15	39.00	2.780	3.160	C197S39	4.998 €	C207C39L	5.995 €	C207C39R	6.780 €	280
17.05	40.00	2.780	3.540	C197S40	5.240 €	C207C40L	6.345 €	C207C40R	7.220 €	285
18.96	41.00	2.780	3.920	C197S41	5.470 €	C207C41L	6.690 €	C207C41R	7.670 €	285
20.87	42.00	2.780	4.300	C197S42	5.820 €	C207C42L	7.150 €	C207C42R	8.220 €	295
22.77	43.00	2.780	4.680	C197S43	5.998 €	C207C43L	7.490 €	C207C43R	8.660 €	295
24.68	44.00	2.780	5.060	C197S44	6.290 €	C207C44L	7.840 €	C207C44R	9.100 €	240
26.58	45.00	2.780	5.440	C197S45	6.520 €	C207C45L	8.190 €	C207C45R	9.540 €	240
28.49	46.00	2.780	5.820	C197S46	6.750 €	C207C46L	8.540 €	C207C46R	9.980 €	250
30.40	47.00	2.780	6.200	C197S47	6.980 €	C207C47L	8.880 €	C207C47R	10.400 €	250
32.30	48.00	2.780	6.580	C197S48	7.220 €	C207C48L	9.220 €	C207C48R	10.850 €	260
17.33	49.00	3.160	3.160	C197S49	5.260 €	C207C49L	6.380 €	C207C49R	7.270 €	260
19.51	50.00	3.160	3.540	C197S50	5.510 €	C207C50L	6.750 €	C207C50R	7.750 €	270
21.69	51.00	3.160	3.920	C197S51	5.850 €	C207C51L	7.230 €	C207C51R	8.340 €	270
23.87	52.00	3.160	4.300	C197S52	6.100 €	C207C52L	7.610 €	C207C52R	8.820 €	285
26.05	53.00	3.160	4.680	C197S53	6.350 €	C207C53L	7.980 €	C207C53R	9.300 €	295
28.23	54.00	3.160	5.060	C197S54	6.590 €	C207C54L	8.350 €	C207C54R	9.785 €	250
30.41	55.00	3.160	5.440	C197S55	6.840 €	C207C55L	8.730 €	C207C55R	10.260 €	270
32.59	56.00	3.160	5.820	C197S56	7.090 €	C207C56L	9.100 €	C207C56R	10.740 €	280
34.77	57.00	3.160	6.200	C197S57	7.330 €	C207C57L	9.470 €	C207C57R	11.200 €	295
36.95	58.00	3.160	6.580	C197S58	7.580 €	C207C58L	9.850 €	C207C58R	11.700 €	295
21.96	59	3.540	3.540	C197S59	5.870 €	C207C59L	7.260 €	C207C59R	8.380 €	320
24.42	60	3.540	3.920	C197S60	6.130 €	C207C60L	7.650 €	C207C60R	8.900 €	285
26.87	61	3.540	4.300	C197S61	6.390 €	C207C61L	8.060 €	C207C61R	9.420 €	295
29.33	62	3.540	4.680	C197S62	6.650 €	C207C62L	8.460 €	C207C62R	9.950 €	310
31.78	63	3.540	5.060	C197S63	6.910 €	C207C63L	8.870 €	C207C63R	10.470 €	320

Incluye válvula equilibradora de presiones

Modelo equivalente Gama ECOSUPER

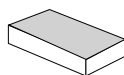
NOTA: DISPONEMOS DE CÁMARAS DE MAYOR TAMAÑO. ALTURA Y COMBINACIONES. CONSULTAR MEDIDAS Y PRECIOS

NOTA IMPORTANTE: AL EFECTUAR EL PEDIDO DE LA CÁMARA.

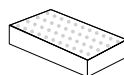
INDICAR LA POSICIÓN DE LA PUERTA. ASÍ COMO LA APERTURA DE LA MISMA

CÁMARAS PARA CONGELACIÓN

100 mm. ALTURA INTERIOR 1900 mm - PARA TEMPERATURA NEGATIVA AÑADIR 160 €



CON SUELO
LACADO



SUELO
REFORZADO

MEDIDAS EXTERIORES				ALTURA 2100 mm.		ALTURA 2100 mm.		Perfil sanitario PVC
Volumen Int. m ³	Modelo	Ancho	Fondo	Código	Precio	Código	Precio	
3.19	04	1.320	1.700	C210C04L	3.800 €	S1001	3.995€	165
4.00	05	1.320	2.080	C210C05L	4.040 €	S1002	4.300 €	165
4.81	06	1.320	2.460	C210C06L	4.320 €	S1003	4.600 €	185
5.62	07	1.320	2.840	C210C07L	4.580 €	C210C07R	4.920 €	185
6.43	08	1.320	3.220	C210C08L	4.840 €	C210C08R	5.220 €	185
4.28	09	1.700	1.700	C210C09L	4.090 €	S1004	4.340 €	195
5.36	10.00	1.700	2.080	C210C10L	4.380 €	S1005	4.690 €	200
6.44	11.00	1.700	2.460	C210C11L	4.670 €	C210C11R	5.040 €	200
7.52	12.00	1.700	2.840	C210C12L	4.960 €	C210C12R	5.395 €	200
8.61	13.00	1.700	3.220	C210C13L	5.250 €	C210C13R	5.740 €	220
9.69	14.00	1.700	3.600	C210C14L	5.540 €	C210C14R	6.090 €	220
10.77	15.00	1.700	3.980	C210C15L	5.830 €	C210C15R	6.440 €	220
6.72	16.00	2.080	2.080	C210C16L	4.695 €	S1006	5.080 €	220
8.07	17.00	2.080	2.460	C210C17L	5.020 €	S1007	5.480 €	220
9.43	18.00	2.080	2.840	C210C18L	5.335 €	C210C18R	5.865 €	220
10.79	19.00	2.080	3.220	C210C19L	5.660 €	C210C19R	6.255 €	220
12.14	20.00	2.080	3.600	C210C20L	5.975 €	C210C20R	6.645 €	220
13.50	21.00	2.080	3.980	C210C21L	6.300 €	C210C21R	6.998€	230
14.86	22.00	2.080	4.360	C210C22L	6.610 €	C210C22R	7.425 €	245
16.22	23.00	2.080	4.740	C210C23L	6.930 €	C210C23R	7.820 €	250
17.57	24.00	2.080	5.120	C210C24L	7.250 €	C210C24R	8.200 €	250
18.93	25.00	2.080	5.500	C210C25L	7.560 €	C210C25R	8.595 €	260
9.70	26.00	2.460	2.460	C210C26L	5.370 €	S1008	5.900€	260
11.34	27.00	2.460	2.840	C210C27L	5.720 €	C210C27R	6.340 €	280
12.97	28.00	2.460	3.220	C210C28L	6.065 €	C210C28R	6.770 €	280
14.60	29.00	2.460	3.600	C210C29L	6.400 €	C210C29R	7.200 €	285
16.23	30.00	2.460	3.980	C210C30L	6.755 €	C210C30R	7.635 €	295
17.86	31.00	2.460	4.360	C210C31L	7.100 €	C210C31R	8.060 €	295
19.49	32.00	2.460	4.740	C210C32L	7.450 €	C210C32R	8.500 €	295
21.13	33.00	2.460	5.120	C210C33L	7.900 €	C210C33R	9.020 €	245
22.76	34.00	2.460	5.500	C210C34L	8.260 €	C210C34R	9.470 €	250
24.39	35.00	2.460	5.880	C210C35L	8.600 €	C210C35R	9.900 €	250
26.02	36.00	2.460	6.260	C210C36L	8.950 €	C210C36R	10.330 €	260
27.65	37.00	2.460	6.640	C210C37L	9.300 €	C210C37R	10.760 €	260
13.24	38.00	2.840	2.840	C210C38L	6.090 €	C210C38R	6.810 €	280
15.15	39.00	2.840	3.220	C210C39L	6.460 €	C210C39R	7.285€	280
17.05	40.00	2.840	3.600	C210C40L	6.845 €	C210C40R	7.760 €	285
18.96	41.00	2.840	3.980	C210C41L	7.220 €	C210C41R	8.230 €	285
20.87	42.00	2.840	4.360	C210C42L	7.710 €	C210C42R	8.810 €	295
22.77	43.00	2.840	4.740	C210C43L	8.080 €	C210C43R	9.285 €	295
24.68	44.00	2.840	5.120	C210C44L	8.465 €	C210C44R	9.760 €	240
26.58	45.00	2.840	5.500	C210C45L	8.840 €	C210C45R	10.230 €	240
28.49	46.00	2.840	5.880	C210C46L	9.210 €	C210C46R	10.700 €	250
30.40	47.00	2.840	6.260	C210C47L	9.590 €	C210C47R	11.180 €	250
32.30	48.00	2.840	6.640	C210C48L	9.965 €	C210C48R	11.660 €	260
17.33	49.00	3.220	3.220	C210C49L	6.870 €	C210C49R	7.800 €	260
19.51	50.00	3.220	3.600	C210C50L	7.275 €	C210C50R	8.315 €	270
21.69	51.00	3.220	3.980	C210C51L	7.790 €	C210C51R	8.940 €	270
23.87	52.00	3.220	4.360	C210C52L	8.200 €	C210C52R	9.460 €	285
26.05	53.00	3.220	4.740	C210C53L	8.600 €	C210C53R	9.975 €	295
28.23	54.00	3.220	5.120	C210C54L	9.010 €	C210C54R	10.490 €	250
30.41	55.00	3.220	5.500	C210C55L	9.420 €	C210C55R	10.980 €	270
32.59	56.00	3.220	5.880	C210C56L	9.820 €	C210C56R	11.520 €	280
34.77	57.00	3.220	6.260	C210C57L	10.230 €	C210C57R	11.995 €	295
36.95	58.00	3.220	6.640	C210C58L	10.640 €	C210C58R	12.540 €	295
21.96	59	3.600	3.600	C210C59L	7.825 €	C210C59R	8.980 €	320
24.42	60	3.600	3.980	C210C60L	8.255 €	C210C60R	9.545 €	285
26.87	61	3.600	4.360	C210C61L	8.695 €	C210C61R	10.100 €	295
29.33	62	3.600	4.740	C210C62L	9.130 €	C210C62R	10.650 €	310
31.78	63	3.600	5.120	C210C63L	9.560 €	C210C63R	11.200 €	320

Incluye válvula equilibradora de presiones

Modelo equivalente Gama ECOSUPER



NOTA: DISPONEMOS DE CÁMARAS DE MAYOR TAMAÑO. ALTURA Y COMBINACIONES. CONSULTAR MEDIDAS Y PRECIOS

NOTA IMPORTANTE: AL EFECTUAR EL PEDIDO DE LA CÁMARA, INDICAR LA POSICIÓN DE LA PUERTA. ASÍ COMO LA APERTURA DE LA MISMA

EQUIPAMIENTO ADICIONAL CÁMARAS MODULARES

	CONTACTO PUERTA	46 € unidad
	RAMPA DE ACCESO <ul style="list-style-type: none"> Aluminio 800X100X600 / espesor de 4 mm 	560 € unidad
	EQUIPO DE ALARMA <ul style="list-style-type: none"> Alarma de “hombre encerrado”, obligatoria según RD138/2011 	485 € unidad
	CORTINA LAMAS <ul style="list-style-type: none"> Lamas flexibles de PVC transparente de 3 mm Fijas Fácil instalación y mantenimiento 	400 € unidad
	HACHA REGLAMENTARIA <ul style="list-style-type: none"> Mango de tipo sanitario y longitud mínima de 800 mm según RD138/2011 	195 € unidad
	RASTREL DE AIREACIÓN <ul style="list-style-type: none"> Se suministra en tiras de 4 metros (40X40) De PVC 	75 € unidad

Añádalo en su equipo y calcule su presupuesto

	TABIQUE <ul style="list-style-type: none"> 70 mm y 100 mm Añada tantos tabiques separadores necesite en cualquier posición Fijación mediante perfilera sanitaria de PVC 	70 mm 160 €/m² 100 mm 170 €/m² Perfil sanitario 8 €/m
	PUERTA PIVOTANTE ADICIONAL (para T positivas) <ul style="list-style-type: none"> Media luz 800x1850 Cierre con llave Sistema de desbloqueo interior Apertura según pedido 	1.850 € unidad

Ejemplo: Cálculo de una cámara de 2020x2020x2450, con suelo reforzado, espesor 70 mm, con tabique de 70 mm de 2020x2450 y una puerta pivotante suplementaria.

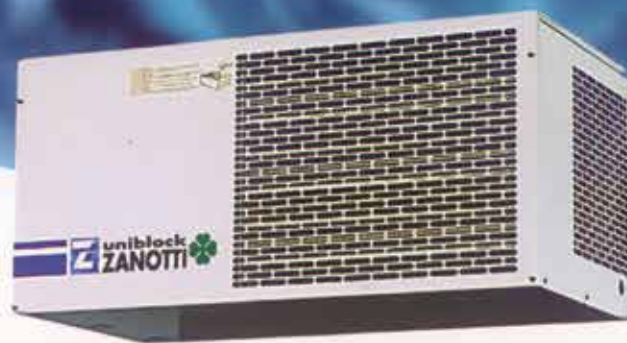
- Precio cámara: 4190 €
- Tabique: $(2,45 \times 2,02) \times 84 = 415$ €
- Puerta = 1850 €
- Perfil sanitario = $((2,020 \times 4) + (2,450 \times 4)) \times 8 = 148$ €
- TOTAL cámara = 5698 €*

* Se recomienda incluir perfil sanitario en el interior de la cámara

EQUIPO FRIGORÍFICO ZANOTTI

ZANOTTI Equipments refrigerating

**NUEVOS MODELOS
MEJORES PRECIOS**



GM

Equipos Compactos Pared

Los modelos de la serie GM son equipos compactos que se caracterizan por su gran versatilidad. El montaje se hace sobre la pared de la cámara.

La carrocería de la unidad condensadora están construidas en plancha pintada con polvo epoxi.

Los compresores son de tipo hermético alternativo y funcionan con refrigerante R513a para media temperatura y R452A para baja temperatura.

Los ventiladores de condensador pueden ser axiales o centrífugos.

Los equipos se entregan listos para instalar, testados y cargados de refrigerante.



Características

- › Compresor hermético.
- › Presostato de alta.
- › Presostato de baja.
- › Expansión por capilar.
- › Desescarche gas caliente.
- › Sistema de eliminación automática del agua de condensación.
- › Electrónica de última generación con tecnología táctil.
- › Cable para conexión del micro de puerta.
- › Cable para la conexión de la resistencia de puerta (solo para baja temperatura).
- › Plafón de luz con bombilla.
- › Resistencia desagüe (solo para baja temperatura)

Datos y precios

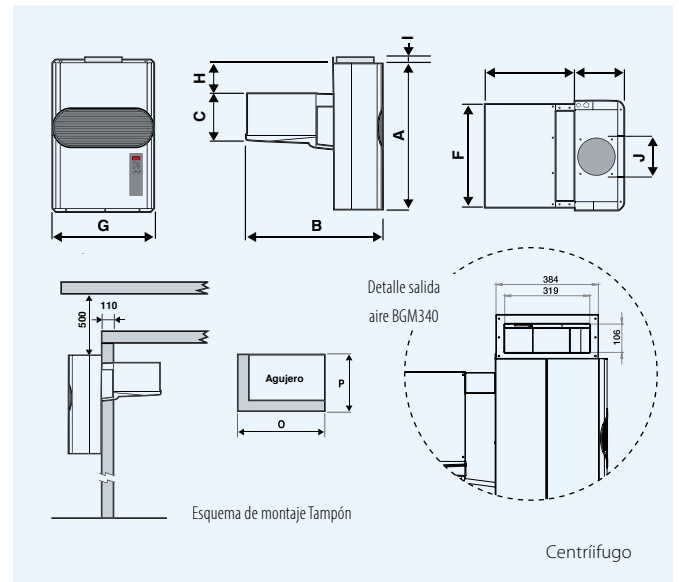
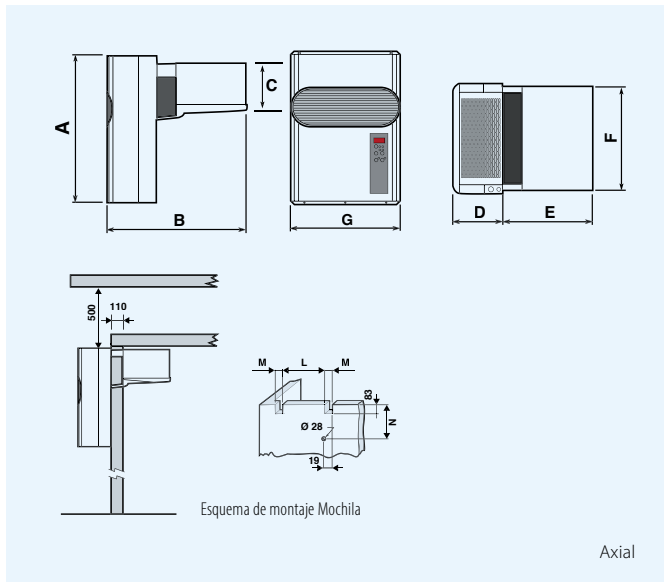
0°
MEDIA
R513A

Modelo	EUROS	Centrífugo		0°		HP	Voltaje	Consumo (kW)	Carga Gas (Kg)	Caudal (m³/h)		Potencia Desc.	Niv.Sonoro (dB)
		Modelo	EUROS	Watt	m³					CND	EVP		
MGM103EA11XB	2.689 €	MGM103EA31XB	3.026 €	815	6,5	1/2	230/1	0,6	0,40	600	600	SBR GCA	38
MGM105EA11XB	2.796 €	MGM105EA31XB	3.141 €	914	7	5/8	230/1	0,8	0,40	600	600	SBR GCA	38
MGM106EA11XB	2.888 €	MGM106EA31XB	3.234 €	1.047	9	3/4	230/1	1,0	0,43	600	600	SBR GCA	39
MGM107EA11XB	3.125 €	MGM107EA31XB	3.468 €	1.237	11	1	230/1	0,7	0,38	600	600	SBR GCA	40
MGM110EA11XB	3.210 €	MGM110EA31XB	3.553 €	1.283	12	1,2	230/1	0,9	0,32	600	600	SBR GCA	40
MGM211EA11XB	4.218 €	MGM211EA31XB	4.900 €	1.705	15	1,2	230/1	1,0	0,88	1.200	1.200	SBR GCA	39
MGM212EA11XB	4.369 €	MGM212EA31XB	5.053 €	1.927	20	2	230/1	1,7	0,88	1.200	1.200	SBR GCA	40
MGM315EA11XB	5.333 €	MGM315EA31XB	6.000 €	2.964	37	3	230/1	1,9	0,95	1.500	1.800	SBR GCA	47
MGM320EB11XB	5.462 €	MGM320EB31XB	6.129 €	3.210	42	3,5	400/3	2,2	1,00	1.500	1.800	SBR GCA	47

-20°
BAJA
R452A

Modelo	EUROS	Centrífugo		0°		HP	Voltaje	Consumo (kW)	Carga Gas (Kg)	Caudal (m³/h)		Potencia Desc.	Niv.Sonoro (dB)
		Modelo	EUROS	Watt	m³					CND	EVP		
BGM110DA11XB	3.424 €	BGM110DA31XB	3.766 €	624	3,4	3/4	230/1	0,5	0,38	600	600	SBR GCA	40
BGM112DA11XB	3.562 €	BGM112DA31XB	3.902 €	820	4,4	1	230/1	0,6	0,38	600	600	SBR GCA	42
BGM117DA11XB	3.586 €	BGM117DA31XB	3.925 €	1.081	7,0	1,2	230/1	0,9	0,40	600	600	SBR GCA	42
BGM218DA11XB	3.953 €	BGM218DA31XB	4.628 €	1.336	10	1,2	230/1	1,1	0,96	1.200	1.200	SBR GCA	41
BGM220DA11XB	4.372 €	BGM220DA31XB	5.045 €	1.567	13	1,7	230/1	1,5	0,98	1.200	1.200	SBR GCA	41
BGM320DB11XB	5.138 €	BGM320DB31XB	5.811 €	2.276	23	1,7	400/3	2,1	1,20	1.500	1.200	SBR GCA	41
BGM330DB11XB	5.672 €	BGM330DB31XB	6.346 €	2.485	27	2	400/3	1,9	1,15	1.500	1.800	SBR GCA	46
BGM340DB11XB	7.321 €	BGM340DB31XB	7.995 €	2.922	35	3	400/3	2,2	1,15	2.200	1.800	SBR GCA	47

Dimensiones



Axial

mm.	GM1	GM2	GM3	GM340
A	735	830	830	830
B	790	790	862	1.024
C	264	264	364	364
D	280	280	350	410
E	510	510	512	632
F	368	585	585	585
G	400	620	620	620
L	288	503	503	463
M	43	43	43	63
N	316	316	425	425
O	375	590	590	590
P	335	335	440	440

Centrífugo

mm.	GM1	GM2	GM3	GM340
A	835	980	980	996
B	790	790	862	1037
C	264	264	364	366
D	280	280	350	412
E	510	510	512	633
F	368	585	585	583
G	400	620	620	620
H	139	189	200	216
I	18	26	26	165
J	237x108	Ø200	Ø200	385x112
L	288	503	503	503
M	43	43	43	43
N	416	466	560	560
O	375	590	590	590
P	335	335	440	440

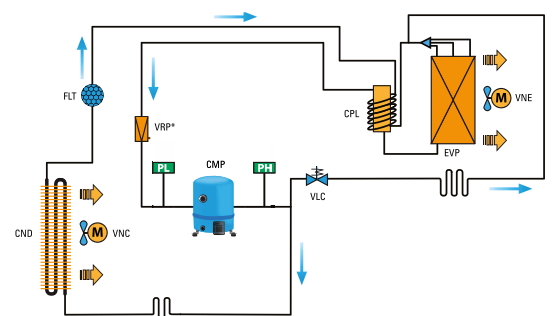
Conexiones eléctricas

Modelo	GM1	GM2	MGM315	GM3
Acometida	3 x 1,5 mm ²		3 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ²
Cable luz cámara			2 x 0,75 mm ²	
Cable micro de puerta			2 x 0,75 mm ²	
Cable resistencia puerta (solo BT)			3 x 0,75 mm ²	

Opcionales

Código	EUROS	Descripción
INS SEM	97 €	Insonorización simple GM1/ GM2
	170 €	Insonorización simple GM3
WINTER KIT GM1-2	365 €	Presostato control condensación, doble solenoide gas caliente, resistencia cárter
WINTER KIT GM3	727 €	Variador de velocidad presostático, doble solenoide gas caliente, resistencia cárter
FRS EVP	5%	Cataforesis en evaporador
FRS CND	5%	Cataforesis en condensador
VOL DIF	5%	Cambio de voltaje
CND H2O	15%	Condensación por agua
KIT SUP	107 €	Módulo para conexión a sistema de telegestión (3SCH191)
3TVA102320	120 €	Adaptador 108 x 237 mm
TUB200	175 €	Conducto flexible de D.200 mm (para GM2 y GM3)
3PRM042	1.219 €	Mando a distancia múltiple para controlar hasta 4 equipos en la misma cámara
SUP R513A	1%	Suplemento por carga refrigerante R513A (GWP=631) en media temperatura

Esquema frigorífico



SB

Compactos horizontales techo

Los modelos de la serie SB son equipos compactos que se caracterizan por su gran versatilidad. El montaje se hace sobre el techo de la cámara dejando completamente libre el volumen del interior.

La carrocería de la unidad condensadora y del evaporador está construida en plancha pintada con polvo Epoxi. El evaporador está montado en un cajón aislado térmicamente conectado a la unidad condensadora.

Los compresores son de tipo hermético alternativo y funcionan con refrigerante R513a para media temperatura o R452A para baja temperatura. Los ventiladores de condensador pueden ser axiales o centrífugos.

Los equipos se entregan listos para instalar, testados y cargados de refrigerante.



Características

- > Compresor hermético
- > Presostato de alta
- > Presostato de baja
- > Expansión por capilar
- > Desescarche gas caliente
- > Sistema de eliminación automática del agua de condensación
- > Panel de control remoto 5 m.
- > Cable para conexión del micro de puerta
- > Cable para la conexión de la resistencia de puerta (solo baja temperatura)
- > Plafón de luz con bombilla.

Datos y precios

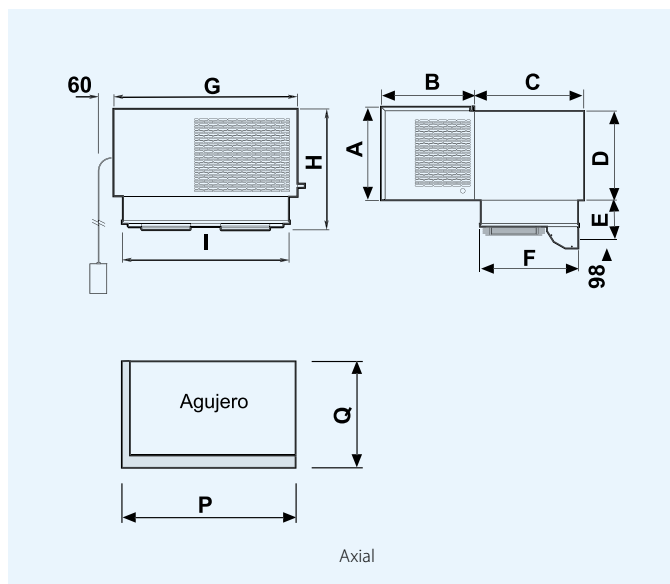
0°
MEDIA
R513A

Modelo	EUROS	Centrifugo		0°		HP	Voltaje	Consumo (kW)	Carga Gas (Kg)	Caudal (m³/h)		Potencia Desc.	Niv.Sonoro (dB)
		Modelo	EUROS	Watt	m³					CND	EVP		
MSB005EA11XX	2.769 €	-	-	806	6,1	3/4	230/1	0,8	0,47	400	500	SBR GCA	36
MSB106EA11XX	2.897 €	MSB106EA31XX	3.211 €	1.046	9	7/8	230/1	1,1	0,40	750	550	SBR GCA	40
MSB107EA11XX	3.126 €	MSB107EA31XX	3.437 €	1.248	11	1	230/1	0,7	0,46	750	550	SBR GCA	41
MSB210EA11XX	4.003 €	MSB210EA31XX	4.591 €	1.704	17	1,5	230/1	1,0	0,75	1.400	1.100	SBR GCA	41
MSB212EA11XX	4.325 €	MSB212EA31XX	4.913 €	1.919	20	2	230/1	1,7	0,87	1.400	1.100	SBR GCA	41
MSB315EA11XX	4.902 €	MSB315EA31XX	5.492 €	3.100	40	3	230/1	2,0	0,86	1.500	2.300	SBR GCA	44
MSB320EB11XX	5.200 €	MSB320EB31XX	5.773 €	3.383	45	3,5	400/3	2,3	0,86	1.500	2.300	SBR GCA	44
MSB425EB11XX	7.496 €	MSB425EB31XX	8.611 €	3.526	47	4	400/3	2,6	2,30	3.100	2.300	SBR GCA	-
MSB530EB13XX	10.212 €	MSB530EB33XX	11.315 €	4.578	66	5	400/3	3,4	2,00	3.200	3.450	SBR GCA	-

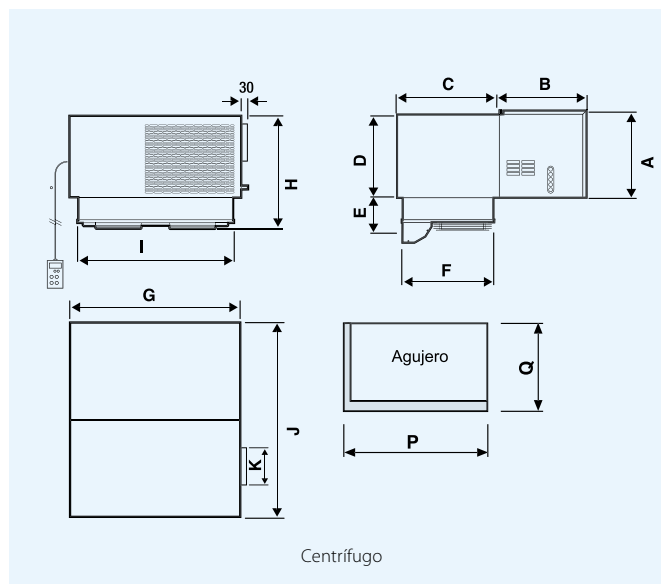
-20°
BAJA
R452A

Modelo	EUROS	Centrifugo		0°		HP	Voltaje	Consumo (kW)	Carga Gas (Kg)	Caudal (m³/h)		Potencia Desc.	Niv.Sonoro (dB)
		Modelo	EUROS	Watt	m³					CND	EVP		
BSB010DA11XX	3.282 €	-	-	583	1,7	5/8	230/1	0,5	0,57	400	500	SBR GCA	36
BSB117DA11XX	3.666 €	BSB117DA31XX	3.977 €	1.074	7	1,2	230/1	1,0	0,54	750	550	SBR GCA	41
BSB218DA11XX	4.321 €	BSB218DA31XX	4.910 €	1.213	9	1,2	230/1	1,1	0,83	1.400	1.100	SBR GCA	40
BSB220DA11XX	4.789 €	BSB220DA31XX	5.377 €	1.569	13	1,7	230/1	1,2	0,83	1.400	1.100	SBR GCA	40
BSB330DB11XX	5.852 €	BSB330DB31XX	6.424 €	2.358	24	2,5	400/3	1,8	1,18	1.500	2.300	SBR GCA	44
BSB440DB11XX	8.088 €	BSB440DB31XX	9.196 €	2.838	29	3	400/3	2,3	1,90	3.150	2.300	SBR GCA	-
BSB545DB13XX	11.043 €	BSB545DB33XX	12.156 €	3.542	43	5	400/3	2,9	2,15	3.100	3.450	SBR GCA	-
BSB550DB13XX	11.254 €	BSB550DB33XX	12.356 €	4.423	53	6,5	400/3	3,7	2,00	3.100	3.450	SBR GCA	-

Dimensiones



Axial



Centrífugo

Axial

mm.	SB0	SB1	SB2	SB3	SB4	SB5
A	378	357	390	427	540	542
B	470	337	427	427	540	542
C	301	382	382	502	502	502
D	307	340	360	410	410	520
E	182	182	182	182	182	182
F	301	332	332	452	452	452
G	430	620	820	820	920	1.075
H	587	567	600	730	843	846
I	350	545	745	745	745	1.000
P	355	550	750	750	750	1.005
Q	306	337	337	458	458	458

Centrífugo

mm.	SB1	SB2	SB3	SB4	SB5
A	357	390	427	565	565
B	437	497	497	543	612
C	382	382	502	502	502
D	340	360	410	410	520
E	182	182	182	182	122
F	332	332	452	452	452
G	620	820	820	1.075	1.075
H	560	593	730	542	542
I	545	745	745	745	1000
J	817	878	998	1.044	1.114
K	236x108	Ø200	Ø200	485x170	485x170
P	550	750	750	750	1005
Q	337	337	458	458	458

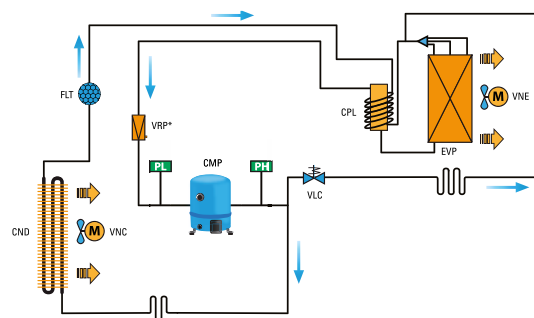
Conexiones eléctricas

Modelo	SB0	SB1	SB2	SB 315	SB 320/330	SB4	MSB5	BSB5
Acometida	3 x 1,5 mm ²		3 x 2,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ²	5 x 2,5 mm ²	5 x 2,5 mm ²	5 x 6,0 mm ²
Mando a distancia					2 x 0,75 mm ²			
Cable luz cámara					2 x 0,75 mm ²			
Cable micro de puerta					2 x 0,75 mm ²			
Cable resistencia puerta (solo BT)					3 x 0,75 mm ²			

Opcionales

Código	EUROS	Descripción
WINT KIT	312 €	Resistencia de cárter + pres.vent.cond (SB0/1/210)
	628 €	Resistencia de cárter + variador veloc. presostático (SB220/3/4/5)
FRS EVP	consultar	Cataforesis en evaporador
FRS CND	consultar	Cataforesis en condensador
VOL DIF	5%	Cambio de voltaje
CND H2O	15%	Condensación por agua
TUB200	175 €	Conducto flexible de D.200 mm (3TVA102325)
3TVA102320	120 €	Adaptador 108 x 237 con salida para TUB200
TUB350	179 €	Conducto flexible de D.350 mm (3TVA174835)
3TVA174835	146 €	Adaptador 170 x 485 con salida para TUB350
3PRM042	1.219 €	Mando a distancia múltiple para controlar hasta 4 equipos en la misma cámara
KIT SUP	93 €	Módulo para conexión a sistema de telegestión (3SCH131)
SUP R513A	1%	Suplemento por carga refrigerante R513A (GWP=631) en media temperatura
INS SEM	97 €	Insonorización simple en compresor SB0/1/2
	170 €	Insonorización simple en compresor SB3
	237 €	Insonorización simple en compresor SB4/5

Esquema frigorífico



GS

Equipos Partidos Pared

Los modelos de la serie GS son equipos partidos cuya unidad condensadora se instala en la pared, en el exterior de la cámara; el evaporador se instala en el techo interior de la cámara. Los compresores son de tipo hermético alternativo y funcionan con refrigerante R513a para media temperatura y R452A para baja temperatura. Se entregan listos para usar, testados y precargados de refrigerante, tanto el evaporador como la condensadora. Se suministra con tubería y manguera de interconexión de 5 m. (para otras longitudes consultar opcionales).



Características

- › Compresor hermético.
- › Presostato de alta.
- › Presostato de baja.
- › Expansión por capilar.
- › Desescarche eléctrico.
- › Cuadro eléctrico protegido con fusibles.
- › Panel de control remoto 5 m.
- › Electrónica de última generación con tecnología táctil.
- › Filtro deshidratador.
- › Con tubería precargada y aislada de 5 m.
- › Conectores rápidos para conexión frigorífica.
- › Conectores rápidos para la interconexión eléctrica.
- › Equipos para su instalación en el interior.
- › Resistencia desagüe (solo baja temperatura).
- › Control de condensación por presostato (GS1-GS2) o por variador presostático (GS3) y resistencia de cárter.

Datos y precios

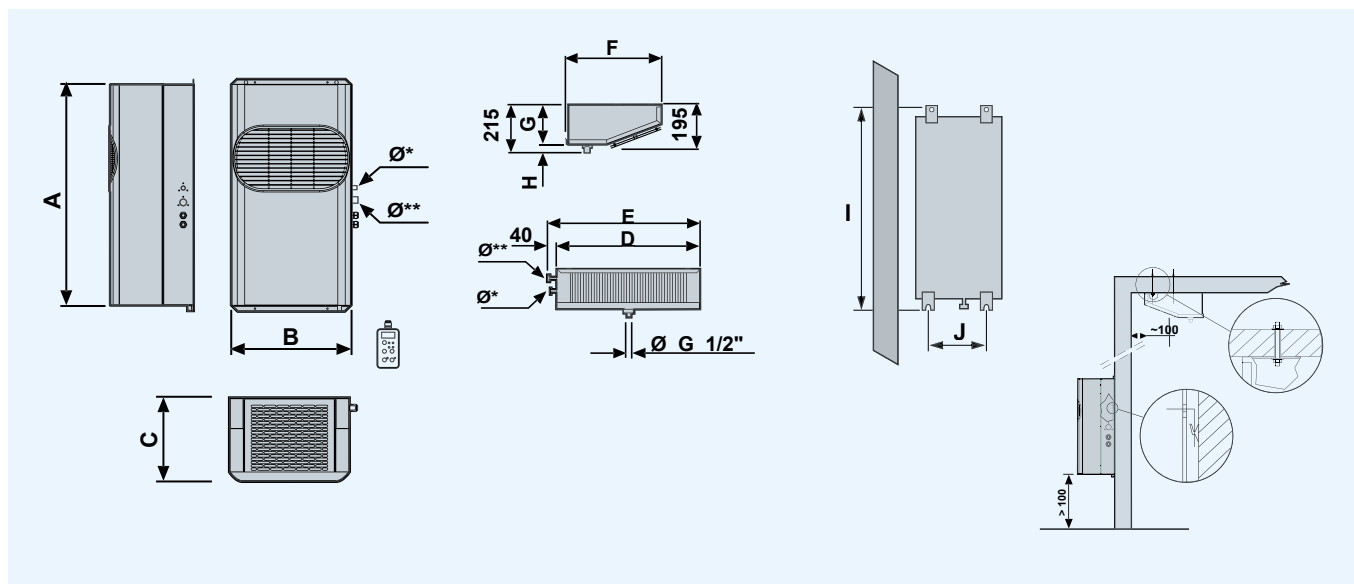
0°
MEDIA
R513A

Modelo	EUROS	0°		HP	Voltaje	Consumo (kW)	Carga Gas (Kg)	Caudal (m³/h)		Potencia Desc.	Niv.Sonoro (dB)
		Watt	m³					CND	EVP		
MGS103EA12XX	3.329 €	815	6,5	1/2	230/1	0,6	0,45	600	600	0,45	36
MGS105EA12XX	3.621 €	914	7	5/8	230/1	0,8	0,45	600	600	0,45	36
MGS106EA12XX	3.664 €	1.047	9	3/4	230/1	1,0	0,45	600	600	0,45	37
MGS107EA12XX	3.849 €	1.237	11	1	230/1	0,7	0,45	600	600	0,45	38
MGS110EA12XX	4.070 €	1.283	12	1,2	230/1	0,9	0,45	600	600	0,45	38
MGS211EA12XX	4.939 €	1.705	15	1,2	230/1	1,0	0,71	1.200	1.200	0,80	37
MGS212EA12XX	5.441 €	1.927	20	2	230/1	1,7	0,88	1.200	1.200	0,80	38
MGS315EB13XX	6.189 €	2.964	37	3	400/3	2,0	1,14	1.500	1.800	1,30	44
MGS320EB13XX	6.517 €	3.210	42	3,5	400/3	2,2	1,14	1.500	1.800	1,30	44

-20°
BAJA
R452A

Modelo	EUROS	0°		HP	Voltaje	Consumo (kW)	Carga Gas (Kg)	Caudal (m³/h)		Potencia Desc.	Niv.Sonoro (dB)
		Watt	m³					CND	EVP		
BGS110DA12XX	4.249 €	624	3,4	3/4	230/1	0,5	0,52	600	600	0,55	38
BGS112DA12XX	4.309 €	820	4,4	1	230/1	0,7	0,53	600	600	0,55	40
BGS117DA12XX	4.593 €	1.081	7	1,2	230/1	0,9	0,53	600	600	0,55	40
BGS218DA12XX	4.998 €	1.336	10	1,2	230/1	1,1	1,02	1.200	1.200	0,90	39
BGS220DA12XX	5.689 €	1.567	13	1,7	230/1	1,5	1,00	1.200	1.200	0,90	39
BGS320DB13XX	6.366 €	2.276	23	1,7	400/3	2,2	1,14	1.200	1.200	0,90	39
BGS330DB13XX	6.726 €	2.485	27	2	400/3	1,9	1,18	1.500	1.800	1,40	43
BGS340DB13XX	8.584 €	2.922	35	3	400/3	2,2	1,38	1.500	1.800	1,40	44

Dimensiones



mm.	A	B	C	D	E	F	G	H	LIQ.	ASP.	I	J
GS1	735	400	290	614	654	410	175	40	1/4	1/2	663	260
GS2	830	620	290	1.034	1.074	410	175	40	3/8	5/8	1.083	260
GS3	830	620	360	1.614	1.654	410	175	40	3/8	5/8	1.693	225
GS340	830	620	410	1.530	1.570	690	230	50	3/8	3/4	1.279	670

Conexiones eléctricas

Modelo	GS1	MGS211	MGS212*	BGS218*	BGS220*	GS2	GS3
Acometida	3 x 1,5 mm ²			3 x 2,5 mm ²			5 x 1,5 mm ²
Cable luz cámara				2 x 0,75 mm ² (no presente)			
Cable micro de puerta				2 x 0,75 mm ²			
Cable resistencia puerta (solo BT)				3 x 0,75 mm ²			
Manguera sondas (apantalladas)				3 x 0,5 mm ²			
Maniobra (Vent.+Sol+Desc)				4 x 1,5 mm ²			
Mando a distancia				3 x 0,75 mm ²			

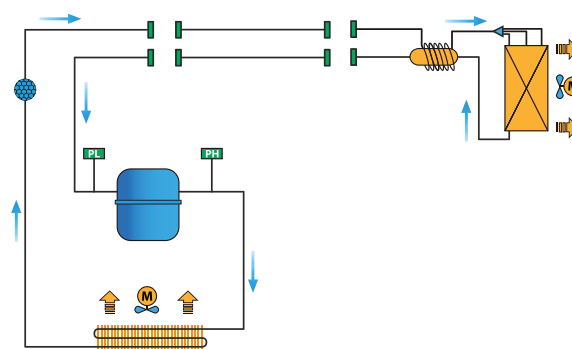
* Modelos 230/1

Opcionales

Código	EUROS	Descripción
FRS EVP	consultar	Cataforesis en evaporador
FRS CND	consultar	Cataforesis en condensador
VOL DIF	5%	Cambio de voltaje
CND H2O	15%	Condensación por agua
KIT SUP	107 €	Módulo para conexión a sistema de telegestión (3SCH191)
3PRM042	1.219 €	Mando a distancia múltiple para controlar hasta 4 equipos en la misma cámara
SUP R513A	1%	Suplemento por carga refrigerante R513A (GWP=631) en media temperatura
TUB PRE 10*	129 €	Tubería precargada y aislada 10 m. (GS1) 2KTC003E (R134a); 2KTC003D (R452A)
	188 €	Tubería precargada y aislada 10 m. (GS2/3) 2KTC006E (R134a); 2KTC006D (R452A)
	191 €	Tubería precargada y aislada 10 m. (GS340) 2KTC009D (R452A)
KIT LCE	73 €	Plafón de luz con bombilla
INS SEM	consultar	Insonorización simple
KIT LCE	66 €	Plafón con bombilla

* Es un suplemento, se suma al valor del equipo estándar.

Esquema frigorífico



SPO

Equipos Partidos Horizontales

Los modelos de la serie SPO son equipos partidos cuya unidad condensadora se instala en el suelo o techo, en el exterior de la cámara; el evaporador se instala en el techo interior de la cámara.

Los compresores son de tipo hermético alternativo y funcionan con refrigerante R513a en media temperatura o R452A en baja temperatura.

Se entregan listos para usar, testados y precargados de refrigerante, tanto el evaporador como la condensadora.

Se suministra con tubería y manguera de interconexión de 5 m. (para otras longitudes mirar opcionales).



Características

- › Compresor hermético.
- › Presostato de alta.
- › Presostato de baja.
- › Expansión por capilar.
- › Desescarche eléctrico.
- › Cuadro eléctrico protegido con fusibles.
- › Panel de control remoto 5 m.
- › Centralita electrónica de control Zanotti.
- › Control de condensación por presostatos (SPO1 y SPO2) o por variador de velocidad presostático (SPO3) y resistencia de cárter.
- › Filtro deshidratador.
- › Con tubería precargada y aislada de 5 m.
- › Conectores rápidos para conexión frigorífica.
- › Conectores rápidos para la interconexión eléctrica.
- › Resistencia de desagüe en baja temperatura.

Datos y precios

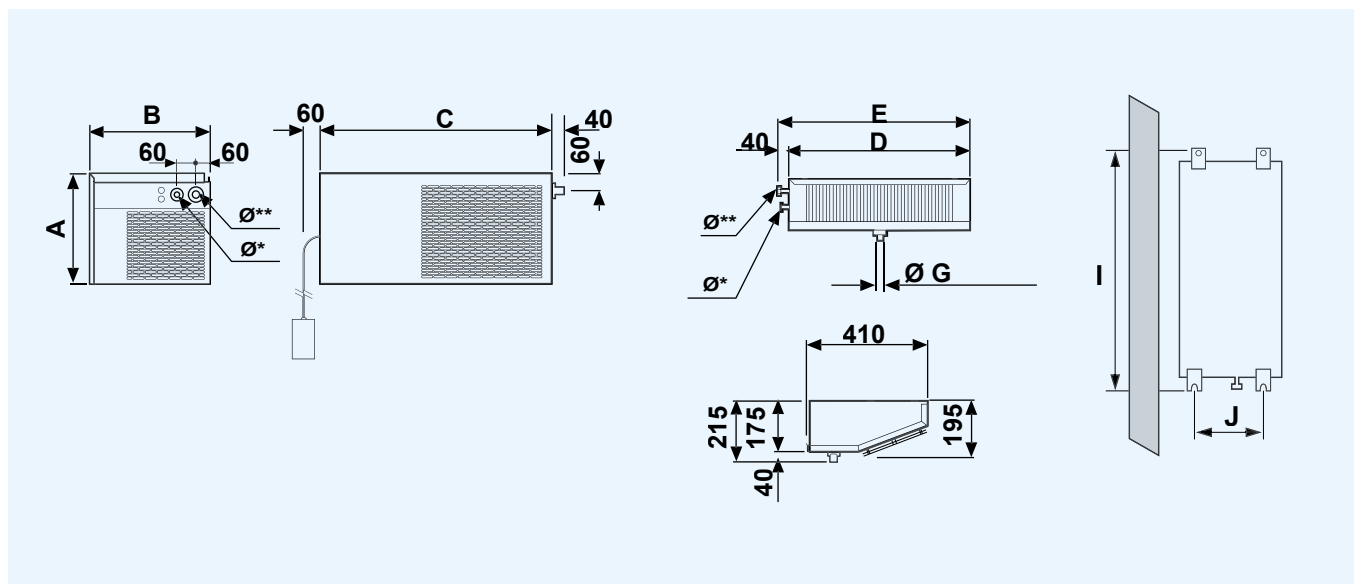
0°
MEDIA
R513A

Modelo	EUROS	0°		HP	Voltaje	Consumo (kW)	Carga Gas (Kg)	Caudal (m³/h)		Potencia Desc.	Niv.Sonoro (dB)
		Watt	m³					CND	EVP		
MSP106EA12XX	4.013 €	1.073	9	3/4	230/1	1	0,45	750	600	0,45	41
MSP107EA12XX	4.329 €	1.339	12	1	230/1	0,7	0,84	750	600	0,45	41
MSP212EA12XX	5.223 €	1.702	17	2	230/1	1,7	1,05	1.400	1.200	0,80	41
MSP315EB13XX	6.060 €	3.045	39	3	400/3	2	1,14	1.500	1.800	1,40	41
MSP320EB13XX	6.694 €	3.340	44	3,5	400/3	2,3	1,14	1.500	1.800	1,40	44

-20°
BAJA
R452A

Modelo	EUROS	0°		HP	Voltaje	Consumo (kW)	Carga Gas (Kg)	Caudal (m³/h)		Potencia Desc.	Niv.Sonoro (dB)
		Watt	m³					CND	EVP		
BSP110DA12XX	4.426 €	599	4	3/4	230/1	0,5	0,49	750	600	0,55	41
BSP112DA12XX	4.607 €	831	5	1	230/1	0,7	0,49	750	600	0,55	41
BSP117DA12XX	4.846 €	1.060	7	1,2	230/1	1,0	0,49	750	600	0,55	41
BSP218DA12XX	5.514 €	1.325	10	1,2	230/1	1,0	1,12	1400	1200	0,90	42
BSP220DA12XX	5.908 €	1.571	13	1,7	230/1	1,5	1,00	1400	1200	0,90	40
BSP320DB13XX	6.480 €	2.167	21	2	400/3	2,2	1,45	1500	1800	1,40	44
BSP330DB13XX	6.872 €	2.332	24	3	400/3	2,0	1,45	1500	1800	1,40	44

Dimensiones



mm.	A	B	C	D	E	G	LIQ.	ASP.	I	J
SPO 1	357	337	620	614	654	1/2"	1/4	1/2	663	260
SPO 2	390	427	820	1.034	1.074	1/2"	3/8	5/8	1.083	260
SPO 3	427	427	820	1.614	1.654	1/2"	3/8	5/8	1.693	225

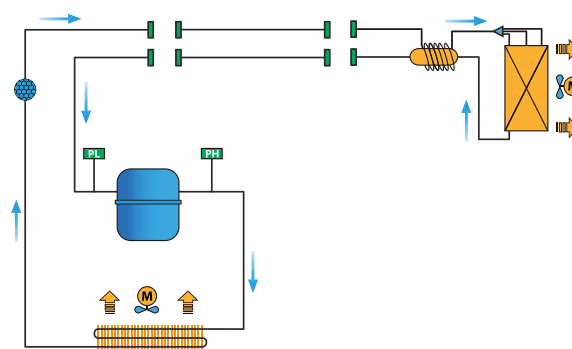
Conexiones eléctricas

Modelo	SPO 1	SPO 2	SPO 3
Acometida	3 x 1,5 mm ²		5 x 1,5 mm ²
Cable luz cámara	2 x 0,75 mm ² (no presente)		
Cable micro de puerta	2 x 0,75 mm ²		
Cable resistencia puerta (solo BT)	3 x 0,75 mm ²		
Manguera sondas (apantalladas)	3 x 0,5 mm ²		
Maniobra (Vent.+Sol+Desc)	4 x 1,5 mm ²		
Mando a distancia	2 x 0,75 mm ²		

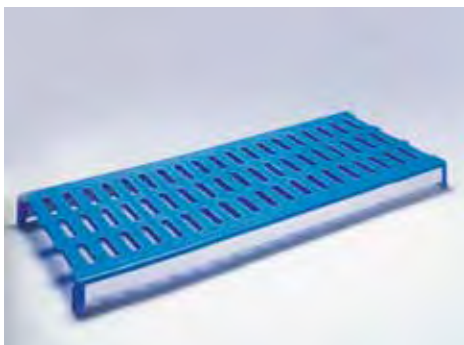
Opcionales

Código	EUROS	Descripción
FRS EVP	consultar	Cataforesis en evaporador
FRS CND	consultar	Cataforesis en condensador
VOL DIF	5%	Cambio de voltaje
CND H2O	15%	Condensación por agua
KIT SUP	93 €	Módulo para conexión a sistema de telegestión (3SCH131)
3PRM042	1.219 €	Mando a distancia múltiple para controlar hasta 4 equipos en la misma cámara
TUB PRE 10	129 €	Tubería precargada y aislada 10 m. y manguera eléctrica (GS1) 2KTC003E (R134a); 2KTC003D (R452A)
	188 €	Tubería precargada y aislada 10 m. y manguera eléctrica (GS2/3) 2KTC006E (R134a); 2KTC006D (R452A)
SUP R513A	1%	Suplemento por carga refrigerante R513A (GWP=631) en media temperatura
KIT LCE	73 €	Plafón de luz con bombilla

Esquema frigorífico



ESTANTERÍAS MODULARES DE ALUMINIO Y POLIETILENO



Estantes (Ancho 400mm)			
Modelo	Referencia	Medidas Totales (mm)	Euros €
S-64	2253101	600 x 400	43
S-74	2253102	700 x 400	48
S-84	2253103	800 x 400	52
S-94	2253104	900 x 400	57
S-104	2253105	1000 x 400	60
S-114	2253106	1100 x 400	65
S-124	2253107	1200 x 400	72
S-134	2253108	1300 x 400	75
S-144	2253109	1400 x 400	82
S-154	2253110	1500 x 400	87
S-164	2253111	1600 x 400	92



GANCHOS PARA ÁNGULOS DE ESTANTERÍAS

Diseñados para facilitar el montaje de los ángulos, ahorrándose soportes y teniendo mayor facilidad y cantidad de estocaje.

MODELO	REFERENCIA	DOTACIÓN NECESARIA	EUROS UNIDAD
GA	2255145	2 ganchos por estante	10



PASADORES

Elementos necesarios para poder ampliar el número de estantes previstos en las medidas standard.

MODELO	REFERENCIA	DOTACIÓN NECESARIA	EUROS UNIDAD
PE	2255147	4 ganchos por estante	4

Estantes (Ancho 500mm)			
Modelo	Referencia	Medidas Totales (mm)	Euros €
S-65	2253121	600 x 500	47
S-75	2253122	700 x 500	53
S-85	2253123	800 x 500	58
S-95	2253124	900 x 500	64
S-105	2253125	1000 x 500	67
S-115	2253126	1100 x 500	72
S-125	2253127	1200 x 500	77
S-135	2253128	1300 x 500	83
S-145	2253129	1400 x 500	90
S-155	2253130	1500 x 500	95
S-165	2253131	1600 x 500	102

ESTANTERÍAS



SOPORTES (Ancho 400 mm.)

MODELO	REFERENCIA	MEDIDAS TOTALES (mm.)	N.º NIVELES	EUROS
P-43	2253141	1750x400	3	86
P-44	2253142	1750x400	4	90
P-45	2253143	1750x400	5	93
PB-43*	2253147	1300x400*	3	72
PA-45*	2253149	2000x400*	5	118
PA-46*	2253150	2000x400*	6	122

* Soportes de alturas y niveles diferentes a los standard.

SOPORTES (Ancho 500 mm.)

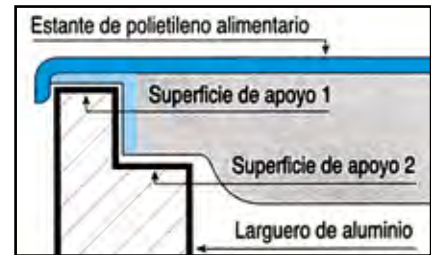
MODELO	REFERENCIA	MEDIDAS TOTALES (mm.)	N.º NIVELES	EUROS
P-53	2253144	1750x500	3	90
P-54	2253145	1750x500	4	94
P-55	2253146	1750x500	5	96
PB-53*	2253148	1300x500*	3	75
PA-55*	2253148	2000x500*	5	119
PA-56*	2253151	2000x500*	6	124

* SOPORTES DE ALTURA Y NIVELES DIFERENTES A LOS STANDARD

ESTANTERÍAS MODULARES DE ALUMINIO Y POLIETILENO



FOTO MODELO MONTADO PARA CÁMARAS



- Estanterías inoxidables con estructura de Aluminio Anodizado y estantes en Polietileno alimentario.
- Fácil montaje sin útiles ni herramientas.
- Posibilidad de montaje en ángulo, consiguiendo aprovechar el máximo espacio ahorrando soportes.
- Los soportes están unidos mediante **4 travesaños**, lo que les da una óptima robustez.
- Pies de altura regulable que permiten salvar posibles desniveles de los suelos.
- Existen dos medidas de fondo de estantes, **de 400 y de 500 mm.**
- Los estantes de polietileno **se apoyan en el soporte de aluminio por dos aristas, lo que les da una perfecta colocación y mayor solidez.**
- **La altura estándar** de los soportes es de **1750 mm.**, ahora bien, también existen soportes de **2000 y 1300 mm.** de altura para aplicaciones concretas.
- Los Soportes-Montantes vienen con orificios cada 150 mm., para poder modificar la medida de los modelos estándar o incrementar, con suma facilidad, el número de estantes (mediante pasadores, 4 por estante).
- **Los 6 largos diferentes de estantes** (600, 800, 1000, 1200, 1400 y 1600 mm.) permiten múltiples combinaciones de medidas. **Ver tabla en las siguientes páginas.**
- Existen soportes con ruedas inoxidables de poliamida de \varnothing 125 mm., lo que permite una ayuda importante para espacios pequeños u otro tipo de aplicaciones.

NOTA: GANCHOS PARA ÁNGULOS Y PASADORES VER EN PÁGINA ANTERIOR



690mm 300 300	790mm 300 400	890mm 400 400	990mm 300 300 300
1090mm 300 300 400	1190mm 300 400 400	1290mm 400 400 400	
1390mm 300 300 300 400	1490mm 300 300 400 400		
1590mm 300 400 400 400	1690mm 400 400 400 400		

NOTA INFORMATIVA:
**DISPONEMOS DE UN STOCK
DE MAQUINARIA GOLPEADA,
Y NUEVA DESCATALOGADA.
SI ESTÁN INTERESADOS LES
PASAREMOS INFORMACIÓN
MÁS DETALLADA DE TODO
EL MATERIAL DISPONIBLE
Y PRECIOS**

**SOLICITE
NUESTRO
CATÁLOGO
OUTLET**



Maquinaria

Gama Caliente





FREIDORAS
PÁGS. 148 a 153
y 183-188
190-196-197



**ASADORES DE POLLOS A GAS
VERTICALES**

PÁGS. 166-167



FRY-TOPS A GAS O ELÉCTRICOS

PÁGS.
182-183
186-193



COCINAS ELÉCTRICAS

PÁGS.
182-187



COCINAS ENCIMERAS A INDUCCIÓN

PÁG. 170



KEBAB

PÁGS. 168-169



CALIENTA TAPAS BAÑO MARÍA

PÁGS. 181-188 y 233



**ASADORES DE POLLOS
ELÉCTRICOS DE BALANCERAS**

PÁG. 165



BARBACOAS

PÁGS. 160-161 y 184-189-199



CUECE PASTAS Y MANTENEDORES DE FRITOS

PÁGS.
158-159
y 184-189-198



SALAMANDRAS ELÉCTRICAS

PÁG. 164



PLANCHAS

PÁGS. 154 a 157



**PAELLEROS Y HORNILLOS
DE GRAN RENDIMIENTO**

PÁG. 172



MARMITAS
PÁG. 199



TOSTADORES DE PAN

PÁGS. 162-163



COCINAS SOBREMESA

PÁGS. 173-175
y 182-187



**SARTENES
BASCULANTES**
PÁG. 198



GRILLS ELÉCTRICOS

PÁG. 163



COCINAS

PÁGS.
174-179
y 191-194-195



WOK - COCINAS CHINAS

PÁG. 171



HORNOS MICRONDAS
PÁGS. 202-203



HORNOS PARA PIZZA PÁGS.
221 a 223



COCEDOR DE HUEVOS
PÁG. 228



TERMOS
CAFÉ - TÉ - AGUA PÁG. 232



HORNOS A CONVECCIÓN
PÁGS. 204 a 213



LAMINADORAS FORMADORAS
DIVISORAS PORCIONADORAS
BOLEADORAS REDONDEADORAS
PÁG. 220



MÁQUINAS DE GOFRES
PÁG. 229



SOPERAS
PÁG. 233



CAFETERAS
PÁGS. 235 a 236



SOPORTES PARA HORNOS
Y FERMENTADORAS
PÁGS. 214-215



AMASADORAS SISTEMA ESPIRAL
PÁGS. 226-227



MÁQUINA DE ALGODÓN DULCE
PÁG. 229



MOLINILLOS DE CAFÉ
PÁG. 233



AMASADORAS PLANETARIAS
PÁG. 225



PLANCHA DE CREPES
PÁG. 229



ARMARIOS CALIENTES
/ MESAS CALIENTES
PÁGS. 216 a 218



MÁQUINAS DE PERRITOS
PÁG. 228



MÁQUINA DE PALOMITAS
PÁG. 230



ESTUFAS PARA TERRAZAS
PÁGS. 237 y 238



CALENTADOR SALCHICHAS
PÁG. 228



DEPURADORES DE AGUA
PÁG. 234



DISPENSADOR DE PLATOS
PÁG. 219



COCEDOR DE SALCHICHAS
PÁG. 228



CHOCOLATERAS
PÁG. 231



FREIDORAS - CHURRERAS
PÁG. 200



FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA "LINEA CLASSIC" POR DECANTACIÓN MONOFÁSICAS CON CONTACTOR



RF-4



RFC-7



RFC-10

- Construcción en acero inoxidable
- Resistencia en acero inoxidable
- Cabeza desmontable para facilitar la limpieza de la cuba
- Termostato regulable 190° C
- Termostato de seguridad 240° C
- Terminales faxtoon en acero inoxidable

MODELO	POTENCIA	LARGO-FONDO-ALTO	CAPACIDAD LITROS	CESTA (LARGO-FONDO-ALTO)	EUROS
RF-4	2200 W/230 V - 50 Hz	205x410x315	4	120x215x110	170
RFC-7 Contactor	3500 W/230 V - 50 Hz	290x410x315	7	190x220x110	265
RFC-10 Contactor	4500 W/230 V - 50 Hz	325x445x315	10	255x255x110	380



RF-4+4



RFC-7+7



RFC-10+10

MODELO	POTENCIA	LARGO-FONDO-ALTO	LITROS	(LARGO-FONDO-ALTO)	EUROS
RF-4+4	2x2200 W/230 V - 50 Hz	380x410x315	4+4	120x215x110	340
RFC-7+7 Contactor	2x3500 W/230 V - 50 Hz	560x410x315	7+7	190x220x110	499
RFC-10+10 Contactor	2x4500 W/230 V - 50 Hz	653x445x315	10+10	255x255x110	690

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA "CON GRIFO" MONOFÁSICAS - "LÍNEA CLASIC" CON CONTACTOR



RF-7-G



RF-10 G



RF-7+7 G

NOTA: EL MOD. RF-10-G - 4500 W - MONOFÁSICA

MODELO	POTENCIA	LARGO-FONDO-ALTO	CAPACIDAD LITROS	CESTA (LARGO-FONDO-ALTO)	EUROS
RF-7-G	3500 W/230 V - 50 Hz	290x460x370	7	190x220x110	355
RF-10-G	4500 W/230 V - 50 Hz	325x495x370	10	255x255x110	465
RF-7+7-G	2x3500 W/230 V - 50 Hz	560x460x370	7+7	190x220x110	650

- Construcción en acero inoxidable
- Resistencia en acero inoxidable
- Cabeza desmontable para facilitar la limpieza de la cuba
- Termostato regulable 190° C
- Termostato de seguridad 240° C
- Grifo de seguridad
- Terminales faxtoon en acero inox

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA - POR DECANTACIÓN - MONOFÁSICAS NUEVAS "LÍNEA SUPER DELTA" CON CONTACTOR



FB 7+7 LT



FB 7 LT



MODELO	EUROS
FB-7-LT-SD	290
FB-7+7-LT-SD	540

CARACTERÍSTICAS:

- Carrocería y cuba son realizadas en inox 18/10.
- Termostato de trabajo (190°).
- Termostato de seguridad (210°).
- Piloto luminoso de temperatura.
- Cesta de fritura con gancho de goteo.
- Con contactor

MODELO	DIMENSIONES (LxPxH mm)	ACEITE (LT)	DIMENSIONES CESTA (LxPxH mm)	POTENCIA (KW)	PESO (KG)	TENSIÓN (VOLT/Hz)
FB 7 LT	282x425x330	7	215x195x120	3,5	6	230 v / 50 Hz
FB 7+7 LT	552x425x330	7+7	215x195x120x2	3,5x2	11	230 v / 50 Hz

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA "CON GRIFO" MONOFÁSICAS NUEVA "LÍNEA SUPER DELTA" CON CONTACTOR



MODELO	EUROS
FBR7 LT-SD	385
FBR7+7 LT-SD	715
FBR10 LT-SD	475
FBR10+10 LT-SD	735



- Construcción de acero inoxidable
- Resistencia del acero inoxidable
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza del tanque
- Termostato regulable hasta 190°C
- Termostato de seguridad con reinicio manual
- Interruptor ON/OFF para corte de energía general con luz indicadora
- Modelos con potencia de 350W y superior equipados con contactor

- Depósito interior integrado de acero inoxidable con marca de nivel de aceite, máximo y mínimo
- Pies de goma antideslizantes
- Microinterruptor de seguridad, para evitar que el panel de control funcione al sacarlo del tanque
- 1/2" grifo con sistema de seguridad
- Salida de aceite en el fondo de la cubeta para un drenaje eficiente, equipada con filtro anti-residuos

MODELO	DIMENSIONES (LxPxH mm)	ACEITE (LT)	DIMENSIONES CESTA (LxPxH mm)	POTENCIA (KW)	PESO (KG)	TENSIÓN (VOLT/Hz)
FBR 7 LT-GRIFO	312x525x430	7	215x195x120	3,5	8	230 v / 50 Hz
FBR 7+7 LT-GRIFO	620x525x430	7+7	215x195x120x2	3,5x2	14	230 v / 50 Hz
FBR 10 LT-GRIFO	372x550x430	10	255x255x120	4,5	10	230 v / 50 Hz
FBR 10+10 LT-GRIFO	740x550x430	10+10	255x255x120x2	4,5x2	18	230 v / 50 Hz

B

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA ALTO RENDIMIENTO TRIFÁSICAS CON GRIFO - CON CONTACTOR

- Construcción en acero inoxidable
- Resistencia en acero inoxidable
- Cabeza desmontable para facilitar la limpieza de la cuba
- Termostato regulable 190° C
- Termostato de seguridad 240° C
- Terminales faxtoon en acero inoxidable
- Cuba embutida

7,5 KW POR CADA CUBA



FAR-10 TR



FAR 10+10 TR

MODELO	POTENCIA	LARGO-FONDO-ALTO	CAPACIDAD LITROS	CESTA (LARGO-FONDO-ALTO)	EUROS
FAR-10-TR Contactor	7500 W/400 V - 50 Hz	372x550x430	10	255x255x110	550
FAR-10+10-TR Contactor	2x7500 W/400 V - 50 Hz	740x550x430	10+10	255x255x110	998

FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE

- SERIE SNACK -

TRIFÁSICAS CON CONTACTOR

- Construcción en acero inoxidable
- Resistencia en acero inoxidable
- Cabeza desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato regulable 190° C
- Termostato de seguridad 240°C
- Grifo de seguridad
- Terminales faxtoon en acero inox



FT-10+10-M



FT-10-M

MODELO	LITROS CUBA	POTENCIA	VOLTAJE	MEDIDAS CESTA ancho x profundo x alto	MEDIDAS EXTERIORES ancho x profundo x alto	EUROS
FT-10-M	10	7.500 W	400 V	255x255x120	400 x 600 x 1030	960
FT-10+10-M	10 + 10	2 x 7.500 W	400 V	255x255x120	800 x 600 x 1030	1.580



FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA "CON GRIFO" MONOFÁSICAS NUEVA "LINEA ALFA"

MODELO	EUROS
HEF 8 LTS	330
HEF 8+8 D	585
HEF 12 LTS	440
HEF 12+12 D	630

- Construcción en acero inoxidable
- Resistencia en acero inoxidable
- Cabeza desmontable para facilitar la limpieza de la cuba
- Termostato regulable hasta 190°C
- Termostato de seguridad 210°C
- Terminales faxtoon en acero inoxidable
- Cuba embutida



HEF 8 y HEF 12



HEF 8+8 y HEF 12+12

MODELO	DIMENSIONES (LxPxH mm)	ACEITE (LT)	DIMENSIONES CESTA (LxPxH mm)	POTENCIA (KW)	PESO (KG)	TENSIÓN (VOLT/Hz)
HEF 8 LTS	290x530x340	8	200x220x100	3	5	230 v / 50 Hz
HEF 8+8 LTD	580x530x340	8+8	200x220x100	3+3	10	230 v / 50 Hz
HEF 12 LTS	320x530x350	12	210x220x120	5	8	230 v / 50 Hz
HEF 12+12 LTD	635x530x350	12+12	210x220x120	5+5	18	230 v / 50 Hz

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA "CON GRIFO" MONOFÁSICAS NUEVA "LINEA OPTIMA"

MODELO	EUROS
FOP 8 LTS	298
FOP 8+8 D	520

- Construcción en acero inoxidable
- Resistencia en acero inoxidable
- Cabeza desmontable para facilitar la limpieza de la cuba
- Termostato regulable hasta 190°C
- Termostato de seguridad 210°C
- Terminales faxtoon en acero inoxidable
- Cuba embutida



FOP 8 LTS



FOP 8+8 LTS

MODELO	DIMENSIONES (LxPxH mm)	ACEITE (LT)	DIMENSIONES CESTA (LxPxH mm)	POTENCIA (KW)	PESO (KG)	TENSIÓN (VOLT/Hz)
FOP 8 LTS	313x632x387	8	200x220x100	3,25	7	230 v / 50 Hz
FOP 8+8 LTD	598x632x387	8+8	200x220x100	3,25+3,25	13	230 v / 50 Hz

FREIDORA PARA PASTELERÍA - TRIFÁSICA



FP-16



- Construcción en acero inoxidable
- Resistencia en acero inoxidable
- Cabeza desmontable para facilitar la limpieza de la cuba
- Termostato regulable hasta 190°C
- Termostato de seguridad 210°C
- Grifo de seguridad
- Terminales faxtoon en acero inoxidable
- Bandeja escurridora
- Equipadas con filtros antiresiduos

MODELO	POTENCIA	LARGO-FONDO-ALTO	CAPACIDAD LITROS	CESTA (LARGO-FONDO-ALTO)	EUROS
FP-16	9000 W/400V - 50 Hz	530x460x370	16	470x250x110	898

B

FREIDORAS A GAS SERIE SNACK - 650 MAKEXPRES



FR-20-TG



FR-10-TG

FREIDORAS

MODELO	A GAS	MEDIDAS	POTENCIA	LITROS	EUROS
FR-10-TG	"	400x650x475	6 Kw	10 Li.	1.680
FR-20-TG	"	600x650x475	6+6 Kw	10+10 Li.	2.690

NUEVA FREIDORA A GAS SERIE 600 - MAKEXPRES

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	POTENCIA	LITROS	EUROS
HGF-608	GAS	600x610x485	4,5+4,5 Kw	8+8 Li	1.950



CARACTERÍSTICAS:

Freidora a gas de sobremesa.

Cuerpo de acero inoxidable.

Fácil de limpiar.

Higiénica.

Tubo de drenaje.

Cuba monobloque.

Termostato de seguridad.

Termostato ajustable de 100-180° C.

Capacidad de aceite 8+8 litros.



MESAS SOPORTE PARA FREIDORAS A GAS SNACK 650

MODELO	MEDIDAS	EUROS
PIE-400	400 x 512 x 555 mm	330
PIE-600	600 x 512 x 555 mm	430

**FABRICADAS EN ACERO INOX
PATAS REGULABLES**

**SOLO PARA FREIDORAS
A GAS DE SOBREMESA**



PIE-400



PIE-600



FREIDORAS A GAS - SERIE 700 - SOBRE BANCO

MODELO	CUBAS	LITROS	EUROS
FGB-40	1	12	1.920
FGB-80	2	12+12	2.995



FGB-80

MODELO	ANCHO	FONDO	ALTURA	TEMPERATURA	CAPACIDAD	POTENCIA	ALIMENTACIÓN
FGB-40	400	700	280	110-190 °C	12	10 KW	GAS
FGB-80	800	700	280	110-190 °C	12+12	20 KW	GAS

CARACTERÍSTICAS:

- Paneles externos de acero inoxidable
- Cuba monoblock de acero inoxidable AISI 304 con cantos redondeados para una fácil limpieza y mejor higiene
- Capacidad de la cuba: 12 litros y 12+12 litros
- Sellado completo del tanque mediante soldadura robótica
- Regulación termostática de la temperatura del aceite hasta un máximo de 190°C
- Suministrado con 1 cesta completa por tanque
- Termostato de seguridad con reseteo manual
- Quemadores de acero inoxidable y encendido automático para los modelos de gas
- Drenaje fácil y seguro con el grifo y su mecanismo de seguridad, situado en el panel frontal



FGB-40

FREIDORAS A GAS - SERIE 900 - SOBRE MUEBLE



FGM-80

CARACTERÍSTICAS:

- Paneles externos de acero inoxidable
- Cuba monoblock de acero inoxidable AISI 304 con cantos redondeados para una fácil limpieza y mejor higiene
- Capacidad de la cuba: 22 litros y 22+22 litros
- Sellado completo del tanque mediante soldadura robótica
- Regulación termostática de la temperatura del aceite hasta un máximo de 190°C
- Suministrado con 2 cestas completas por tanque
- Termostato de seguridad con reseteo manual
- Quemadores de acero inoxidable y encendido automático para los modelos de gas
- Drenaje fácil y seguro con el grifo y su mecanismo de seguridad, situado en el panel frontal

MODELO	CUBAS	LITROS	EUROS
FGM-40	1	22	2.720
FGM-80	2	22+22	4.680



FGM-40

MODELO	ANCHO	FONDO	ALTURA	TEMPERATURA	CAPACIDAD	POTENCIA	ALIMENTACIÓN
FGM-40	400	900	850	110-190 °C	22 lt	22 KW	GAS
FGM-80	800	900	850	110-190 °C	22+22 lt	44 KW	GAS

PLANCHAS DE CROMO DURO A GAS

PLACA AL CROMO-DURO DE 50 MICRAS Y 10 MM. DE ESPESOR.
RECOLECTOR DELANTERO DE FÁCIL EXTRACCIÓN

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES	SUPERFICIE ÚTIL	Kg	m ³	GRIFOS	KCAL/H	Kw	EUROS
CD-60-C	61x46x24 h	24 dm ²	31	0,08	1	2	6	1.080
CD-80-C	81x46x24 h	35 dm ²	38	0,11	2	3	8,9	1.440
CD-100-DB	60+40x47x24 h	45 dm ²	46	0,14	3	3	9,6	1.750

Válvulas termostáticas.
Encendido piezo eléctrico.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construida totalmente en acero inox 18/8 Placa. Al cromo duro (50 micras) de 10 mm.

de espesor, recolector de acero inox de fácil extracción, el gran espesor de la placa evita la caída de temperatura.

LIMPIEZA: Por las características del cromo, la limpieza de la placa es sencilla, simplemente tirando cubitos de hielo o agua fría en la placa todavía caliente (155°) y repasando con un paño las partículas residuales.

No emplear nunca productos químicos, detergentes, abrasivos, etc. Usar espátulas especiales cromo duro



CD-80-C



CD-100-DB

PLANCHAS DE CROMO DURO - CON FOGÓN DE 6 KW - A GAS

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Mueble de acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- Placa de cromo duro de 50 micras y 8 mm soldada por la parte superior a los petos traseros y laterales. Evitando así la acumulación y el filtrado de grasas entre la placa y los petos.
- Incorporan válvulas termostáticas peto trasero y laterales construidos en acero inoxidable de 3 mm de espesor.
- CON VÁLVULA TERMOSTÁTICA, que evita que pase de 300°C para mayor durabilidad del cromo duro.
- Fogón con termopar de seguridad, de gran poder calorífico 6kW-Gas. Con parrilla de acero de gran dureza y totalmente desmontable para limpieza.
- Graseira de acero inoxidable de gran capacidad, con aristas redondeadas y de fácil extracción.



PGF-100CD

- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Mandos de bakelita de gran calidad con marcador de máximo / mínimo.
- Panel frontal extraíble para facilitar las labores de mantenimiento.
- Pies regulables en altura.
- Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.
- Preparada para toma izquierda o derecha.
- Preparada a Gas Butano, incluye inyectores para gas natural.
- Con piezo eléctrico para facilitar el encendido.

MODELO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA	GRIFOS	QUEMADORES	MEDIDAS	EUROS
PGF-100CD	PLANCHA A GAS - con fogón -	6,4 + 6 Kw	2	2 + 1 FOGÓN	60 + 40 x 457 x 235/265	1.400
PGF-120CD	PLANCHA A GAS - con fogón -	9,6 + 6 Kw	4	3 + 1 FOGÓN	80 + 40 x 457 x 235/265	1.840

PLANCHAS A GAS MIXTAS DE CROMO DURO + PLACA LAMINADA

PLACA AL CROMO DURO DE 50 MICRAS Y 8 MM. DE ESPESOR
PLACA LAMINADA EN ACERO DE 6 MM.

MODELO	EUROS
PCL-60+40	1.380
PCL-80+40	1.780



PCL-60+40

CÓDIGO	PLACA CROMO DURO	PLACA LAMINADA	VÁLVULA TERMOSTÁTICA	POTENCIA	GRIFOS	QUEMADORES	MEDIDAS EXTERIORES (Ancho/Profundo/Alto)
PCL-60+40	600 x 400	400 x 400	1	6,4+3,2 kW	2	3	1.101 x 457 x 240
PCL-80+40	800 x 400	400 x 400	2	9,6+3,2 kW	3	4	1.210 x 457 x 240

IDEALES PARA ASAR PESCADOS Y CARNES
SIN QUE SE MEZCLEN SABORES

PLACA LAMINADA EXTRAÍBLE PARA FACILITAR SU
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



PCL-80+40

PLANCHAS DE ASAR A GAS SERIE ALFA - ACERO LAMINADO

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	KW	PESO	EUROS
PL-400-AL	PLANCHA A GAS	420x457x265	3,2 kW	14	335
PL-600-AL	PLANCHA A GAS	620x457x265	6,4 kW	17	440
PL-800-AL	PLANCHA A GAS	820x457x265	9,6 kW	25	550
PL-1000-AL	PLANCHA A GAS	1020x457x265	9,6 kW	25	620

CARACTERÍSTICAS:

Mueble de acero inoxidable con aristas redondeadas para facilitar su limpieza. Placa extraíble para facilitar su limpieza y mantenimiento. Placa monobloc de acero de 6 mm. de espesor con peto de 36 mm. y difusor en la parte frontal. Placa con acabado "chorreado" y con barniz alimenticio a prueba de oxidación mientras dure su exposición. Graseira de acero inoxidable de gran capacidad, con aristas redondeadas y de fácil extracción. Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad. Mandos de bakelita de gran calidad con marcador de máximo/mínimo. Panel frontal extraíble para facilitar las labores de mantenimiento. Pies regulables en altura. Nuevo sistema, que facilita el cambio de inyector. Preparada para toma izquierda o derecha. Preparada a gas butano, incluye inyectores para gas ciudad. Con piezoeléctrico para facilitar el encendido.



PL-600-AL



PL-1000-AL

PLANCHAS DE ASAR A GAS SERIE DOBLE - ACERO LAMINADO

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	KW	PESO	PLACAS	EUROS
PL-800-DB	PLANCHA A GAS	820x457x265	6,4 kW	17	2 de 40+40	590
PL-1000-DB	PLANCHA A GAS	1020x457x265	9,6 kW	22	2 de 60+40	695

CARACTERÍSTICAS:

- Mueble de acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- IDEALES PARA ASAR PESCADOS Y CARNES SIN QUE SE MEZCLEN SABORES**
- **2 PLACAS EXTRAIBLES** para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- **2 Placas monoblocs de acero de 8 mm. de espesor con Peto de 60 mm.**
- **Placa con acabado "chorreado"** y con barniz alimenticio a prueba de oxidación.
- Graseira de acero inoxidable de gran capacidad, con aristas redondeadas.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Mandos de bakelita de gran calidad con marcador de máximo / mínimo.
- Panel frontal extraíble para facilitar las labores de mantenimiento.
- **Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.** - Preparada para toma izquierda o derecha.
- Preparada a Gas Butano, incluye inyectores para gas natural. - **Con piezo eléctrico** para facilitar el encendido.



PL-800-DB



PL-1000-DB

PLANCHAS ASAR A GAS CON FOGÓN DE 6 KW - A GAS - ACERO LAMINADO

MODELO	DESCRIPCIÓN	EUROS
PGF-80	PLANCHA A GAS - con fogón -	695
PGF-100	PLANCHA A GAS - con fogón -	830
PGF-120	PLANCHA A GAS - con fogón -	965
PL-40	PLANCHA LISA - 40x40 cm.	90
GR-40	GRASERA PARA PLANCHA - 40x40 cm	55

MODELO	POTENCIA	GRIFOS	QUEMADORES	MEDIDAS
PGF-80	3,2 + 6 Kw	2	1 + 1 FOGÓN	40 + 40 x 457 x 235/265
PGF-100	6,4 + 6 Kw	3	2 + 1 FOGÓN	60 + 40 x 457 x 235/265
PGF-120	9,6 + 6 Kw	4	3 + 1 FOGÓN	80 + 40 x 457 x 235/265



PGF-100-C

- Mueble de acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- **PLACA Y FOGÓN EXTRAIBLES** para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- **Placa monobloc de acero de 6 mm de espesor con Peto de 36 mm** y difusor en la parte frontal.
- **Placa con acabado "chorreado"** y con barniz alimenticio a prueba de oxidación mientras dure su exposición.
- **Fogón de gran poder calorífico 6kW-Gas.**

Con parrilla de Acero Pavonado de gran dureza y totalmente desmontable para su limpieza.

- POSIBILIDAD DE COLOCAR UNA PLANCHA ADICIONAL SOBRE EL FOGÓN

Girando la parrilla encaja una plancha de 40 x 40 cm. "OPCIONAL"

- Graseira de acero inoxidable de gran capacidad, con aristas redondeadas y de fácil extracción.
- **Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.**
- Mandos de bakelita de gran calidad con marcador de máximo / mínimo.
- Panel frontal extraíble para facilitar las labores de mantenimiento.
- **Pies regulables en altura.**
- **Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.**
- Preparada para toma izquierda o derecha. - Preparada a Gas Butano, incluye inyectores para gas natural.
- **Con piezo eléctrico** para facilitar el encendido.



NUEVAS PLANCHAS DE ASAR A GAS SERIE CLASIC LISAS EN PLANCHAS DE ACERO DE 6 mm CON REVESTIMIENTO CERÁMICO

CON REVESTIMIENTO CERAMICO

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	POTENCIA	PESO	EUROS
PG-600-RC	GAS	600X450X270	5,5 Kw	20 KG	520
PG-800-RC	GAS	800X450X270	8,25 Kw	26 KG	690



PG 600-RC

CARACTERÍSTICAS:

- Estructura totalmente de acero inoxidable, disponible con cajón para recogidas grasas.
- Pies ajustables.
- Disponibles con placas en hierro (esp: 6mm) o con revestimiento cerámico antiadherente para fácil limpieza y mantenimiento.
- Quemador con llama autoestabilizada, controlado por válvula termopar de seguridad.
- Quemador con llama piloto y encendedor.
- Orificio en el panel frontal para encendido manual.
- Áreas independientes de cocción (mod.600 y 800).
- Alzado para protección contra salpicaduras.
- Los modelos están preparados para funcionar a gas Butano (G30) / Propano (G31) y (G20), con dotación de inyectores para modificación según las normas.
- Equipos construidos y certificados con marca CE.



PG 800-RC

NUEVAS PLANCHAS DE ASAR ELECTRICAS SERIE CLASIC LISAS CON REVESTIMIENTO CERÁMICO

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	POTENCIA	EUROS
PE-400-RC	ELÉCTRICA	400X450X225	3000 W/230 V-50 HZ	398
PE-600-RC	ELÉCTRICA	600X450X225	4500 W/230 V-50 HZ	545
PE-800-RC	ELÉCTRICA	800X450X225	2X3000 W/400 TRIFÁSICA V-50 HZ - 230/3	660

Placa de acero de 6mm.
Regulación de temperatura 300° C.
Patas ajustables.



PE-400-RC



PE-800-RC



PE-600-RC

PLANCHAS ELÉCTRICAS CROMADAS FRY-TOP

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	PLANCHA	EUROS
PCL-55	550 x 450 x 240	LISA	340
PCL-75	740 x 500 x 240	LISA	490
PCR-75	740 x 500 x 240	LISA - RANURADA	520



PCL-55

MODELO PCL-55:

Potencia: 3 kW / 240 V
 Plancha cocción (mm): 550 (L) x 350 (P)
 Peso: 23 Kg.
 Chasis en acero inox.
 Plancha cromada
 Temperatura: +50 °C - + 270 °C

PLANCHA LISA



PCL-75

MODELO PCL-75:

Potencia: 4,4 kW / 240 V
 Plancha cocción (mm): 735 (L) x 400 (P)
 Peso: 31 Kg.
 Chasis en acero inox.
 Plancha cromada
 Temperatura: +50 °C - + 270 °C

PLANCHA LISA



PCR-75

MODELO PCR-75:

Potencia: 4,4 kW / 240 V
 Plancha cocción (mm): 735 (L) x 400 (P)
 Peso: 31 Kg.
 Chasis en acero inox.
 Plancha cromada
 Temperatura: +50 °C - + 270 °C

PLANCHA 1/2 LISA - 1/2 RANURADA



NUEVOS CUECE PASTAS ELÉCTRICOS O A GAS - SERIE 600

GAMA SNACK MAKEXPRES

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	LITROS	PESO KG.	CESTAS	POTENCIA W	ALIMENTACIÓN	EUROS
HEN-600	600x600x380	16	25	6	6Kw	220V-50 Hz	750
HGL-610	600x610x485	16	25	6	6Kw	GAS	980



CARACTERÍSTICAS:

Diseño ergonómico fácil de limpiar.
Cuerpo de acero inoxidable.
Termostato ajustable de 30°C a 120° C.
Cuba de agua con 16 litros de capacidad de ebullición.
Incluye 6 cestas redondas.
Grifo vaciado.
Tiempo de cocción de 5-10 minutos.
Patas regulables.



HGL-610-GAS



HEN-600-ELÉCTRICO

NUEVOS CUECE PASTAS ELÉCTRICOS SERIE 550 - MAKEXPRES

MODELO	MEDIDAS	LITROS	POTENCIA	ALIMENTACIÓN	EUROS
XDP-10	410x550x430	10	4.500 W	230V	720
XDP-20	750x550x430	10+10	2x4.500 W	230V	1.280
CESTA:	125x95x135				40



XDP-20



XDP-10

CARACTERÍSTICAS:

Grifo de agua para llenado.
Grifo de desagüe en la parte delantera.
Interruptor ON/OFF con luces indicadoras.
Termostato de seguridad con reinicio manual.
Termostato de regulación (hasta 110° C) e indicadores luminosos para mostrar el funcionamiento del termostato.
Micro interruptor de seguridad para evitar el funcionamiento del panel de control cuando se retira la estructura.
Resistencia blindada "Incoloy".
Cestas de alambre y malla fina en acero inoxidable AISI 304.



LAS PASTAS



CALENTADOR MANTENEDOR DE FRITOS

MODELO	POTENCIA	LARGO-FONDO-ALTO	CUBETA	EUROS
MFI	1000 W/230 V - 50 Hz	330x560x500	GN 1/1 x 65	310

- Construcción en acero inoxidable
- Equipado con cubeta GN 1/1.
- Infrarrojos



NUEVOS CALENTADORES MANTENEDORES DE FRITOS SERIE 600 GN 1/1 MAKEXPRES



MODELO	LARGOxFONDOxALTO	LITROS	PESO KG.	CESTAS	POTENCIA W	ALIMENTACIÓN	EUROS
XDF-1	330x620x460	12	6	-	650 W	220V-50 Hz	430
XDF-2	372x640x510	15	8	-	650 W	220V-50 Hz	490



XDF-2



CARACTERÍSTICAS:

- Construcción en acero inoxidable.
- Equipado con cuba GN 1/1.
- Zonas de calentamiento independientes (2).
- Elementos calefactores ubicados en la parte superior (cerámica, 500W) e inferior (blindado, 700W)
- Bandejas de drenaje perforadas extraíbles para una fácil limpieza.
- Grifo de drenaje ubicado en la bañera, con sistema de seguridad.
- Pies antideslizantes.
- Interruptor ON/OFF.



XDF-1

B

BARBACOAS A GAS PIEDRA VOLCÁNICA REGULABLES A TRES ALTURAS

- Mueble de acero inoxidable
- Quemadores tubulares de acero inoxidable
- Parrilla acanalada de acero con acabado pavonado
- Grasera delantera de gran capacidad
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad
- Mandos de bakelita de gran calidad con marcador de máximo/mínimo
- Pies regulables en altura
- Preparada a gas butano, incluye inyectores para gas ciudad
- PARRILLA PAVONADA REGULABLE EN TRES ALTURAS con mangos de bakelita ajustables en anclajes.

MODELO	EUROS
BC-35-R	680
BC-60-R	998
BC-90-R	1.395
BC-1200-R	1.950
LAVA. SACO 3 KG.	35



1 BOLSA DE LAVA VOLCÁNICA INCLUIDA

- BC-35 - 3 Kgs
- BC-60 - 6 Kgs
- BC-90 - 9 Kgs



NOTA: CON PARRILLA INOXIDABLE +12%

CÓDIGO	PARRILLA PAVONADA	MEDIDAS MM PARRILLA	POTENCIA	GRIFOS	QUEMADORES	MEDIDAS EXTERIORES (ANCHO-FONDO-ALTO)
BC-35-R	SÍ	280 x 500	7,2 kW	1	2	380 x 600 x 260
BC-60-R	SÍ	530 x 500	14,4 kW	2	4	630 x 600 x 260
BC-90-R	SÍ	830 x 500	21,6 kW	3	6	930 x 600 x 260
BC-1200-R	SÍ	1193 x 500	28,7 kW	4	8	1200 x 600 x 260

NUEVA BARBACOA A GAS PIEDRA VOLCÁNICA GAMA 600 MAKEXPRES

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	POTENCIA	EUROS
HGL-978	760x600x410	16 Kw	890

CARACTERÍSTICAS:

Parrilla a gas con varilla pavonada.

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Parrilla móvil para una limpieza fácil e higiénica.
- Mandos de bakelita de gran calidad con marcador de máximo/mínimo.
- Pies niveladores regulables en altura.
- Preparada a gas Butano, incluye inyectores para gas natural.
- Quemador de hierro fundido resistente que brinda alta eficiencia.



BARBACOAS A GAS PIEDRA VOLCÁNICA ELEVABLES CON PETO SUPERIOR



BC-35-PS



BC-60-PS



BC-90-PS CON PARRILLA PAVONADA



BC-90 CON PARRILLA INOXIDABLE



CON PARRILLA VARILLAS ESPECIAL PESCADO "OPCIONAL"



NOTA: CON PARRILLA INOXIDABLE +12%



1 BOLSA DE LAVA VOLCÁNICA INCLUIDA
BC-35 - 3 Kgs / BC-60 - 6 Kgs / BC-90 - 9 Kgs

CÓDIGO	PARRILLA PAVONADA	MEDIDAS MM PARRILLA	POTENCIA	GRIFOS	QUEMADORES	MEDIDAS EXTERIORES (ANCHO-FONDO-ALTO)
BC-35-PS	SÍ	280 x 500	7,2 kW	1	2	370 x 600 x 360
BC-60-PS	SÍ	530 x 500	14,4 kW	2	4	600 x 600 x 360
BC-90-PS	SÍ	830 x 500	21,6 kW	3	6	900 x 600 x 360
BC-120-PS	SÍ	1.193 x 500	28,7 kW	4	8	1200 x 600 x 360

- Fabricada en acero inoxidable.
- Quemadores tubulares POLIDORO de acero inoxidable especialmente diseñados para barbacoas.
- Parrilla acanalada de acero pavonado modelos B+M.
- Parrilla acanalada de acero inoxidable modelos BX+M.
- "Opcional" Parrilla pavonada de varillas especiales pescado.
- Robusta Parrilla interior porta lava volcánica, extraíble y diseñada para soportar altas temperaturas sin alterarse o desoldarse.
- Graseira delantera de gran capacidad extraíble para su limpieza.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Mandos de bakelita de gran calidad con marcador de máximo/ mínimo.
- Pies niveladores regulables en altura.
- Preparada a Gas Butano, incluye inyectores para gas natural.

MODELO	EUROS
BC-35-PS	895
BC-60-PS	1.275
BC-90-PS	1.620
BC-120-PS	2.150

VARILLA PAVONADA ESPECIAL PESCADO			
BC-35 (280x500)	BC-60 (530x500)	BC-90 (830x500)	BC-120 (1193x500)
96 EUROS	140 EUROS	182 EUROS	250 EUROS
LAVA. SACO 3 KG.			35 EUROS

CON PETO ANTISALPICADURAS DE ACERO INOXIDABLE 304 de 2mm. QUE TE PERMITIRÁ USAR TAMBIÉN PARRILLAS INDIVIDUALES INCLINABLES EN 3 ALTURAS "TIPO BARBACOA VASCA"



TOSTADORES



TOSTADORES DE PAN - RESISTENCIAS DE CUARZO

MODELO	PISOS	MEDIDAS LARGOxFONDOxALTO	POTENCIA	EUROS
TSP-4	1 PISO	532x290x250		205
4 Tubos de Cuarzo				
150 Tostadas/hora			2.000 W	
TSP-6	2 PISOS	532x290x365		260
6 Tubos de Cuarzo				
300 Tostadas/hora			3.000 W	



TSP-4-1 PISO

TOSTADORES CON RESISTENCIAS BLINDADAS

MODELO	PISOS	MEDIDAS LARGOxFONDOxALTO	POTENCIA	EUROS
TSP-4-B	1	532x290x250	2.200 W	205
TSP-6-B	2	532x290x365	3.300 W	260

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Reloj temporizador de 15 minutos máximo.
- Parada automática al finalizar el tiempo elegido.

MOD. 1 PISO.

Puesta en marcha. Al accionar el temporizador.



MOD. 2 PISOS.

Puesta en marcha. Al accionar el temporizador.

- Esta gama de 2 tostadores en Acero Inoxidable, está equipada con dos o tres filas de cuarzo infrarrojos (1 050QC) o blindadas.
- Permite su utilización sin precalentamiento, sin humos y sin olores.



TSP-6-2 PISOS

TOSTADORES DE PAN CONTINUOS



CV-2

MODELO	EUROS
CV-2	690

MOD. CV-2

- Construido en acero inoxidable. Resistencias blindadas.
- Selector de funcionamiento de resistencias.
- Regulador de velocidad de la cadena.
- Ancho de la cadena: 26 cm. Con motor ventilado.
- Medidas: Ancho 370 x Fondo 420 x Alto 390 mm.
- Potencia: 1940 w. 230 v/50 Hz.
- Producción: 350/400 tostadas / hora.

MOD. CV-3

- Construido en acero inoxidable. Resistencias blindadas.
- Selector de funcionamiento de resistencias.
- Regulador de velocidad de la cadena.
- Ancho de la cadena: 36 cm. Con motor ventilado.
- Medidas: Ancho 468 x Fondo 420 x Alto 390 mm.
- Potencia: 2640 w. 230 v/50 Hz.
- Producción: 500/600 tostadas / hora.

En ambos modelos es posible seleccionar la salida del pan tostado por la parte frontal o trasera simplemente cambiando la rampa de salida.



CV-3

MODELO	EUROS
CV-3	870

TOSTADORES DE TÚNEL CINTA - GRAN RESTAURACIÓN

MODELO	MEDIDAS		EUROS
	LARGOxFONDOxALTO		
TPC-750	750x430x260		1.240

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Adecuado para tostar pan, gratinar o calentar platos.
- Capacidad máxima: 750 tostadas/hora.
- Construido en acero inox.
- Resistencias blindadas.
- Selector de modos: resistencia superior, inferior y ambas simultáneamente.
- Velocidad regulable con posibilidad de parada para pizzas.
- Descarga horizontal con bandeja inferior extraíble para facilitar recogida y limpieza.



TPC-750

BANDEJA SUPERIOR PARA MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES

CONTROLES DE POTENCIA INDEPENDIENTE

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Dimensiones (Medidas)	750x430x260 mm
LargoxAnchoxAlto de zona cocción	500x220x80mm
Velocidad de avance	Regulable 0 y 1,7 cm (750 tostadas/hora)
Tensión de alimentación	1x230 W
Frecuencia	50-60 Hz

Cable de alimentación	1 Ph+N+PE - 3x1,5 mm ² 3 kW Potencia total
Potencia térmica nominal	1,5 kW Resistencia superior 1,5 kW Resistencia inferior

GRILLS ELÉCTRICOS SANDWICH

MODELO	LARGO-FONDO-ALTO	EUROS
GE-1-B-SIMPLE	290x310x210	280
GE-1-B-SIMPLE-ES	410x310x210	350
GE-2-B-DOBLE	570x310x210	490

CARACTERÍSTICAS:

	MEDIDAS PLACA INFERIOR	POTENCIA-W	VOLTAJE
GE-1-B	24 x 23,5 cm.	1800	220 V-50 Hz
GE-1-B-ES	36 x 23,5 cm.	2200	220 V-50 Hz
GE-2-B	48 x 23,5 cm.	3600	220 V-50 Hz

Construcción mueble en acero inox. TEMPERATURA PLACAS: 20°-300°



GE-1-B-SIMPLE



GE-1-B-SIMPLE-ES



GE-2-B-DOBLE

SALAMANDRAS ELÉCTRICAS - GRATINADORAS

MODELO	LARGOXFONDOXALTO	NIVELES	EUROS
SLE-40	600x300x360	2	295

CARACTERÍSTICAS GENERALES:


- Construida en Acero Inox interior y exterior.
- 1 Parrilla regulable desmontable.
- Regul. de tiempo acústico 15" - Piloto testigo.
- Parrilla regulable a 2 niveles de cocción.
- Temporizador para gratinar.
- Potencia: 2.250 W.
- Voltaje: 230 V.
- Medida parrilla: 425 x 290

Base 45x30 

MODELO	LARGOXFONDOXALTO	EUROS
SLE-60	800x360x360	470

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Construida en Acero Inox interior y exterior.
- 1 Parrilla regulable desmontable.
- Regul. de tiempo acústico 15" - Piloto testigo.
- Parrilla regulable a 2 niveles de cocción.
- Temporizador para gratinar.
- Potencia: 4.500 W. - 1750W+1250W+1500W / 230 V.
- Voltaje: 230 V.
- Medida parrilla: 635 x 350

- Base 65x35 



SLE-40



SLE-60

SALAMANDRA PIANO REGULABLE EN ALTURA

MODELO	LARGOXFONDOXALTO	EUROS
SLE-40-RB	475x510x530	820

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Construida en Acero Inox interior y exterior.
- 1 Regulador de Potencia.
- Potencia: 2.800 W. - MONOFÁSICA.
- Dimensiones interiores: 400x350x240.
- Altura Regulable.
- Alimentación: 230/1/150 - MONOFÁSICA.

PORTES PAGADOS



SLE-40-RB

SALAMANDRA PIANO REGULABLE EN ALTURA

MODELO	LARGOXFONDOXALTO	EUROS
SLE-60-RB	625x510x530	950

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Construida en Acero Inox interior y exterior.
- 2 Reguladores de Potencia independientes.
- Potencia: 4.000 W. - MONOFÁSICA.
- Dimensiones interiores: 600x350x240.
- Altura Regulable.
- Alimentación: 230 V-50 H2 - MONOFÁSICA.



SLE-60-RB

ASADORES DE POLLOS ELÉCTRICOS (ROSTISERIE) ROTATIVOS DE BALANCERAS

MODELO	EUROS
YXD-266-R	985

CAPACIDAD APROX.	
YXD-266-R	10-12 Pollos

YXD-266-R
 Voltaje: 220 V - 50 Hz
 Potencia: 4,5 kW
 Dimensiones: 810 x 600 x 600



MODELO	EUROS
YXD-268-R	1.250

CAPACIDAD APROX.	
YXD-268-R	16-18 Pollos

YXD-268-R
 Voltaje: 220 V - 50 Hz
 Potencia: 6 Kw
 Dimensiones: 1010 x 600 x 800



YXD-266-R



YXD-268-R

NUEVO ASADOR DE POLLOS ELÉCTRICO (ROSTISERIE) ROTATIVO DE BALANCERAS, MÁS CAPACIDAD: 30 POLLOS

MODELO	CAPACIDAD APROX.	MEDIDAS	POTENCIA	VOLTAJE	PESO	EUROS
YXD-300R	30 Pollos	1.000x900x1.060 mm	9,3 Kw	3N-380V	134 Kg	1.750

Asadores de pollos eléctricos
 Fabricado en acero inoxidable, fácil manejo, rápido calentamiento, mantenimiento del calor y ahorro de energía. La puerta del asador está fabricada en un cristal especial a prueba de calor que soporta hasta 300° C. Con luz interior para tener un control del alimento mientras se cocina. También puede ser utilizado como expositor del alimento para atraer la atención de los clientes. Es ideal para hoteles, restaurantes y casas de comidas para llevar.



ASADORES DE POLLOS A GAS VERTICALES DE 6 Y 8 ESPADAS



AVP-6

MODELO	ESPADAS	POLLOS	EUROS
AVP-6	6 NO INCLUIDAS	24-36	2.998
AVP-8	8 NO INCLUIDAS	32-48	3.850
CAE-14	CARRO AUXILIAR ESPADAS		1.600
PEANA	PARA ALZADO DE LOS ASADORES		180



AVP-8

Peana alta para mejorar el acceso a las espadas inferiores

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de estos. En las fotos se muestran pollos grandes de 1,5 Kg.

CARRO AUXILIAR PORTAESPADAS

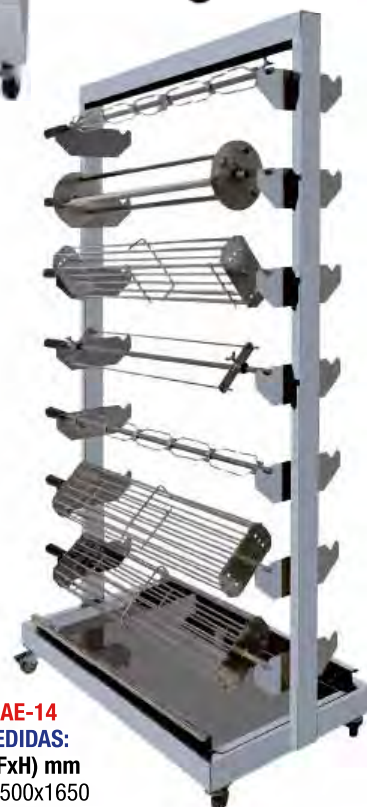
Este carro no sólo sirve para almacenar las espadas.

Es ideal para tener las espadas montadas para insertar en el asador e inclusive es muy útil para tener adelantado el asado en aquellos días de gran demanda, haciendo así el asador más eficiente con la misma capacidad de producción. Fabricado íntegramente en acero inoxidable.

Capacidad para 14 espadas. Bandeja recoge grasas fácilmente extraíble y de gran capacidad. Equipado con ruedas.



PEANA PARA AVP-6 Y AVP-8



CAE-14
MEDIDAS:
(AxFxH) mm
960x500x1650

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	UNIDAD DE MEDIDA	MODELO	
		AVP-6	AVP-8
ANCHO	cm	116	116
FONDO	cm	45	45
ALTO	cm	129	165
ZONA ASADO	cm	40x85	40x85
CAP. MAX. POLLOS	Ad-Psc-St	36	48
ENTRADA GAS	Pulgadas	1/2"	1/2"
TENSIÓN ELECTRICA	V	230 V AC 50-60Hz	
TIPO DE QUEMADOR		INDEPENDIENTES	
QUEMADOR	Ad-Psc-St	6	8
PESO NETO	Kg	120	155
POTENCIA	Kw	42	56

ASADORES DE POLLOS A GAS VERTICALES DE 2-3 Y 4 ESPADAS



AVP-2



AVP-3



AVP-4 CON SOPORTE

MEDIDAS SOPORTE:
ANCHO 1.160 mm - FONDO 460 mm - ALTO 740 mm

ESPC



Asado de pollos. Equipado con 2 pinchos laterales con tornillo y 4 centrales.

ESPM



Asado de pollo abierto, conejos, paletillas, muslos, butifarras, codillos, patatas, pimientos...

ESPK



Asado de pollos grandes, cochinitos, lamones...

ESPP



Asado de patatas, chorizos, butifarras, salchichas... (triple espada)

MODELO	ESPADAS	POLLOS	EUROS
AVP-2	2 NO INCLUIDAS	8 - 12	1.690
AVP-3	3 NO INCLUIDAS	12 - 18	2.180
AVP-4	4 NO INCLUIDAS	16 - 24	2.320
SH	SOPORTE CON RUEDAS PARA AVP-2-3 Y 4		630
ESPC	ESPADA POLLOS 885 L.		75
ESPM	ESPADA TIPO JAULA - MEDIDAS: 760x140x60		234
ESPK	ESPADA PINCHO DOBLE COMPACTO 885 L.		170
ESPP	ESPADA TRIPLE - 885 L.		280

CARACTERÍSTICAS COMUNES:

Fabricados en España con materiales de alta calidad. Certificado CE. Construidos en acero inoxidable acabado brillo de espesor 1 mm.

- Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared, haciendo el asador más eficiente.
- Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.
- Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.
- Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.
- Puertas de cristal templado con cierre magnético.
- Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.
- Grifos independientes regulables máximo/mínimo con mandos de bakelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.
- Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor, haciendo el asador más eficiente.
- De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS				
	UNIDAD DE MEDIDA	MODELO		
		AVP-2	AVP-3	AVP-4
ANCHO	cm	116	116	116
FONDO	cm	45	45	45
ALTO	cm	57	93	93
ZONA ASADO	cm	40x85	40x85	40x85
CAP. MAX. POLLOS	Ad-Psc-St	12	18	24
ENTRADA GAS	Pulgadas	1/2"	1/2"	1/2"
TENSIÓN ELECTRICA	V	230 V AC 50-60Hz		
TIPO DE QUEMADOR	INDEPENDIENTES			
QUEMADOR	Ad-Psc-St	2	3	4
PESO NETO	Kg	50	76	85
POTENCIA	Kw	14	21	28



ASADOR GIRATORIO (KEBAB) ELÉCTRICO

MODELO	EUROS
ME-6	980

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ME-6		
A-ANCHO	mm	520
B-FONDO	mm	625
C-ALTO	mm	935
D-MÁXIMA ALTURA CARNE	mm	600
MÁXIMO PESO DE CARNE	kg	45
TENSIÓN	V 380V	AC-50
QUEMADOR	Ad-Pcs-St	6
POTENCIA 1	kw	3,3
POTENCIA 2	kw	6,3
POTENCIA 3	kw TOTAL	9,9

CUCHILLO ELÉCTRICO PARA KEBAB

MODELO	EUROS
CEK-60	360

CARACTERÍSTICAS GENERALES CEK-60

- Permite despachar a los clientes rapidamente
- Corte limpio y eficaz, diferentes grosores de 0-8 mm
- Le ahorra trabajo y tiempo
- Aumenta los beneficios en un 20 - 30%
- Fácil de limpiar y afilar
- Velocidad aproximada: 5.000 r.p.m.
- Capacidad diaria: 50 Kg
- Cuchilla circular: 80 mm
- Alimentación: 220 VCA / 50 Hz
- Potencia: 80 W.



CEK-60



ME-6 TRIFÁSICO

CARACTERÍSTICAS ME-6

- El modelo electrico está fabricado en acero inoxidable AISI 304 Cr-Ni
- El motor está refrigerado por aire y protegido contra el calor
- El motor puede ser controlado 1rpm a derecha o izquierda
- Los azulejos de las resistencias están fabricados de ladrillos hechos de cerámica
- Fácil de realizar el mantenimiento, reparación y limpieza
- Utiliza resistencias INCOLOY 800

ASADOR GIRATORIO (KEBAB) A GAS DOBLE EN V

MODELO	EUROS
MD-10	2.380

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MD-10		
A-ANCHO	mm	700
B-FONDO	mm	800
C-ALTO	mm	1.005
D-MÁXIMA ALTURA CARNE	mm	700
MÁXIMO PESO DE CARNE	kg	50
TENSIÓN	V	230V AC 50-60Hz
QUEMADOR	Ad-Pcs-St	10
PESO	kw	65
CONSUMO	kw/h	2,5
POTENCIA	kw	30

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construidos totalmente en acero inoxidable
- Quemadores cerámicos radiantes independientes en GYROS A GAS
- Distancia ajustable del calor a la comida. Motor de rotación montado en la parte inferior mod. cocción rápida. Barra giratoria fija en la parte inferior y regulable en la parte superior. Cajón recoge grasas en la parte inferior.
- Funciona con gas LPG/NG
- Fácil de realizar el mantenimiento, reparación y limpieza
- Equipado con un sistema de seguridad de válvulas de gas

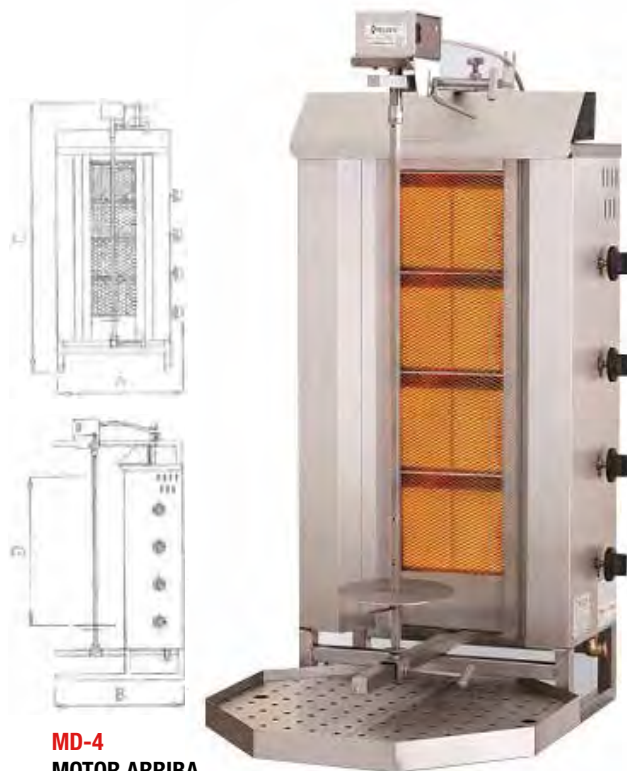


MD-10 MOTOR ABAJO

ASADORES GIRATORIOS (KEBAB) A GAS

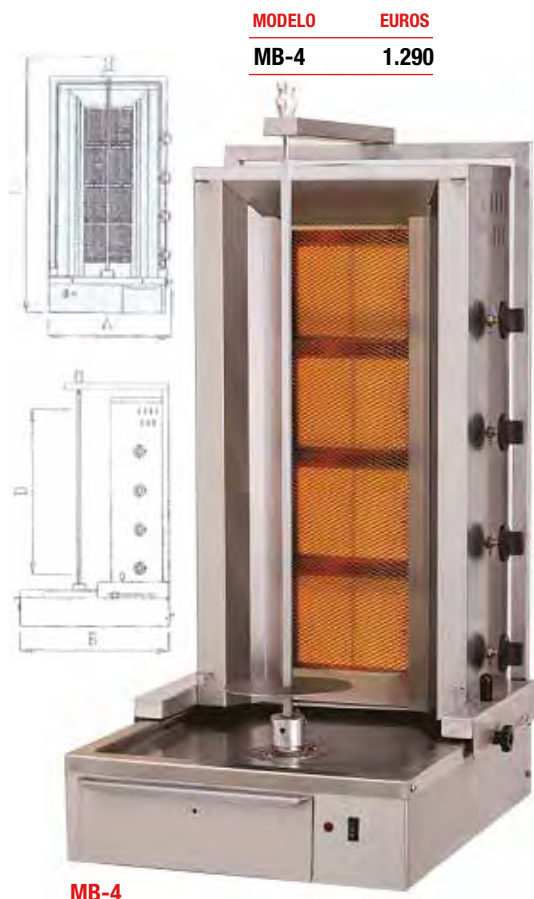
MODELO	EUROS
MD-4	1.190

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MD-4		
A-ANCHO	mm	515
B-FONDO	mm	550
C-ALTO	mm	1120
D-MÁXIMA ALTURA CARNE	mm	650
MÁXIMO PESO DE CARNE	kg	50
ENTRADA DE GAS	Pulgada	1/2"
TENSIÓN	V	230V AC 50-60Hz
TIPO DE QUEMADOR		MELTEM R-4
QUEMADOR	Ad-Pcs-St	4
PESO NETO	kg	34
POTENCIA	kw	12,6



MD-4
MOTOR ARRIBA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MB-4		
A-ANCHO	mm	520
B-FONDO	mm	635
C-ALTO	mm	1080
D-MÁXIMA ALTURA CARNE	mm	650
MÁXIMO PESO DE CARNE	kg	50
ENTRADA DE GAS	Pulgada	1/2"
TENSIÓN	V	230V AC 50-60Hz
TIPO DE QUEMADOR		MELTEM R-4
QUEMADOR	Ad-Pcs-St	4
PESO NETO	kg	40
POTENCIA	kw	12.6



MODELO	EUROS
MB-4	1.290

MB-4
MOTOR ABAJO

CARACTERÍSTICAS GENERALES COMUNES MD-4 Y MB-4

- Construidos totalmente en acero inoxidable
- Quemadores cerámicos radiantes independientes en GYROS A GAS
- Distancia ajustable del calor a la comida
- Motor de rotación montado en la parte inferior mod. MB-4 y montado arriba en mod. MD-4. Barra giratoria fija en la parte inferior y regulable en la parte superior. Cajón recoge grasas en la parte inferior
- Funciona con gas LPG/NG
- Fácil de realizar el mantenimiento, reparación y limpieza
- Equipado con un sistema de seguridad de válvulas de gas

COCINAS ENCIMERAS INDUSTRIALES A INDUCCIÓN

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	EUROS
INDW 350 K - WOK	340 x 440 x 115 mm	450
IND 350-B	330 x 425 x 105 mm	320
IND 350-EXL	440 x 540 x 130mm	540
IND 500 S	380 x 515 x 152 mm	920

- Carcasa de acero inoxidable.
- Mando digital de tiempo de 0 a 180 minutos.
- Temperatura de 60°C a 240°C.
- Ventiladores de protección sobrecalentamiento.
- Pantalla LED control táctil.
- VENTAJAS DE LA INDUCCIÓN: Cocción más rápida, más limpia, más segura, ahorro energético, facilidad de instalación, etc...



INDW 350 K
OLLA - WOOK - A INDUCCIÓN



IND 350 - EXL



IND 350-B

Doble ->
Ventilador



IND 500 S

MODELO	IND 350-B	INDW 350 K-WOK	IND 350-EXL	IND 500 S
POTENCIA	3,5 Kw / 230 V 50-60 Hz	3,5 Kw / 230 V 50-60 Hz	3,5 Kw / 230 V 50-60 Hz	5 Kw / 230 V 50-60 Hz
REGULADOR POTENCIA DE 1-10	11 LIV/LEV 0,4 - 3,5 Kw	1-10 LIV/LEV 0,5 - 3,5 Kw	11 LIV/LEV 0,5 - 3,5 Kw	1-10 LIV/LEV 0,5 - 5 Kw
TEMPERATURA	+60°C ~ +240°C	+60°C ~ +240°C	+60°C ~ +240°C	+60°C ~ +240°C
SUPERFICIE DE COCCIÓN	Vitrocerámica	Vitrocerámica	Vitrocerámica	Vitrocerámica
MEDIDAS SUPERFICIE COCCIÓN	280 x 280 mm	Ø 290 mm	360 x 360 mm	325 x 325 mm
OLLA MEDIDAS	Ø 12 - 26 cm	Ø 29 cm	Ø 40 cm	Ø12 - 26 cm

COCINAS WOK A GAS SERIE 700 SOBREMESA

MODELO	FUEGOS	EUROS
WR-711-S	1	1.150
WR-721-S	2	1.980



WR-721-S

CARACTERÍSTICAS COMUNES:

- Armazón y paneles fabricados en acero inoxidable.
- Cada quemador de gas suministra calor equilibradamente, funcionan independiente uno de otro.
- Quemadores con piloto, válvula de seguridad y termopar.
- Si la llama se apaga, el gas se corta automáticamente.
- Cocina va preparada a gas natural. Inyectores de gas butano incluidos.
- Quemadores hierro fundido de alta potencia.
- Aro resistente y duradero de hierro fundido diseñado para soportar grandes cargas.
- Aro desmontable que permite una fácil limpieza.
- Bandeja recoge grasas bajo los desmontables para fácil limpieza.
- Se pueden cambiar los inyectores bajo pedido.



WR-711-S

COCINAS WOK A GAS SERIE 700 SOBREMUEBLE

MODELO	FUEGOS	EUROS
WR-711-SM	1	1.460
WR-721-SM	2	2.395



WR-721-SM



WR-711-SM

MODELO	ALIMENTACIÓN	LARGO	FONDO	ALTURA	ALTURA CON MUEBLE	POTENCIA TOTAL
WR-711-SM	GAS	400	700	290	920 cm	16 KW
WR-721-SM	GAS	800	700	290	920 cm	32 KW

PAELLEROS PROFESIONALES DE ALTA POTENCIA DE SOBREMESA



HP-40



HP-310

MODELO	EUROS
HP-40	690
HP-310	1.360

MODELO HP-40	
Potencia	10,0
Dimensiones (mm)	623 355 h-230
Diámetro corona (mm)	250
Peso (Kg)	20

MODELO HP-310	
Potencia	27,2
Dimensiones (mm)	790 480 h-230
Diámetro corona (mm)	Ext.: 450 Int.: 230
Peso (Kg)	40

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Para uso interior y colectivo. Homologación CE.
- Gas: Natural o Butano/Propano (GLP).
- Válvulas de seguridad con termopar y piloto independiente.
- Fabricado en fundición de Grafito Laminar GG20.
- Acabado en pintura negra anticalórica.



MB1HP40

PAELLERO A GAS CON MUEBLE INCORPORADO MOD. HP-40

MODELO	EUROS
MB1HP40 PAELLERO SOBREMUEBLE ALTA POTENCIA 10 KW - MEDIDAS MUEBLE 600x600x550 h.	998

CARACTERÍSTICAS HORNILLO: DIÁMETRO corona 250 mm

HORNILLOS PAELLEROS A GAS DE GRAN RENDIMIENTO SOBRE BASTIDOR

MODELO	MEDIDAS	GAS CONSUMO	POTENCIA W	PESO	ALIMENTACIÓN	FUEGOS	EUROS
SPS706-G	600x700x450	1,21 m³/h	15.500	60 Kg.		2	840
SPS706-GTR	740x820x500	1,72 m³/h	22.000	75 Kg.		3	1.160
DRNK4-C	700x800x550	2,70 m³/h	28.000	75 Kg.		4	1.250

HORNILLOS GRAN RENDIMIENTO

- Armazón fabricado en acero inoxidable. Preparados para gas butano o gas natural.
- Con quemadores, válvula de seguridad y termopar. Si la llama se descontrola, el gas se corta.
- EN EL MODELO DE 4 CORONAS EL 1er. GRIFO ABRE LOS DOS FUEGOS CENTRALES.



SPS706-G

2 CORONAS - 45 CM. DE ALTURA



SPS706-GTR

3 CORONAS - 50CM. DE ALTURA



DRNK4-C

4 CORONAS - 55CM. DE ALTURA

COCINAS SOBREMOSTRADOR CON PLANCHA PARA ASAR "OPCIONAL"

MODELO	LARGO X FONDO X ALTO	FUEGOS	KW.	EUROS
CG-40-P	410 x 455 x 235	1	6	460
CG-80-P	810 x 455 x 235	2	12	790
CG-120-P	1210 x 455 x 235	3	18	1.185
PL-40 PLANCHA LISA	40 x 40			90
GR-40 GRASERA PARA PLANCHA	40 x 40			55



CG-40-P



CG-80-P

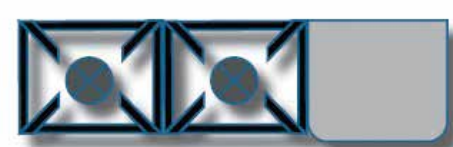


CG-120-P



CG-120 CON PLANCHA

ELIGE TU COMPOSICIÓN



- Mueble de acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- **FOGONES EXTRAÍBLES** para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- **Fogones de gran poder calorífico 6 kW-Gas. Con parrilla de acero pavonado de gran dureza y totalmente desmontable para su limpieza.**
- **Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.**
- Mandos de bakelita de gran calidad con marcador de máximo/mínimo.
- Panel frontal extraíble para facilitar las labores de mantenimiento.
- **Pies regulables en altura.**
- Preparada para toma izquierda o derecha.
- Preparada a gas butano, incluye inyectores para gas natural.
- **Con piezoeléctrico** para facilitar el encendido.

POSIBILIDAD DE COLOCAR UNA PLANCHA ADICIONAL SOBRE EL FOGÓN GIRANDO LA PARRILLA ENCAJA UNA PLANCHA DE 40 x 40 cm. "OPCIONAL".

COCINAS A GAS SOBREMESA SERIE ESPECIAL B-OPTIMA



CDM-1000 - 2 FUEGOS



CDM-1200 - 3 FUEGOS



CDM-80 - 4 FUEGOS



CDM-1200 - 6 FUEGOS

SERIES 500 y 840mm FONDO

CARACTERÍSTICAS

- Compatible con LPG o NG
- Sistema de seguridad de corte del gas en caso de fallo de la llama.
- Construida en acero inoxidable.
- Quemadores de alto poder calorífico que generan llamas estables.
- Parrillas de fuego abierto de hierro fundido de 400x400mm.
- Super quemadores de llama eficiente Nº: 2.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	FUEGOS	POTENCIA	MEDIDAS (mm)	KLCAL	CONSUMO LPG	CONSUMO NG	PESO	EUROS
CDM-1000	2	12,00 kW	800x500x850	10416	0,92 kg/h	1,176 m ³ /h	26 Kg.	810
CDM-1200	3	18,00 kW	1200x500x850	15624	1,429 kg/h	1,764 m ³ /h	39 Kg.	1.100
CDM-800	4	24,00 kW	800x840x850	20832	1,905 kg/h	2,352 m ³ /h	45 Kg.	1.280
CDM-1300	6	36,00 kW	1300x840x850	31248	2,857 kg/h	3,528 m ³ /h	78 Kg.	1.600

COCINAS A GAS SOBREMOSTRADOR SERIE ESPECIAL B-OPTIMA



CDR-1S - 1 FUEGO



CDR-2S - 2 FUEGOS



CDR-3S - 3 FUEGOS



CDR-4S - 4 FUEGOS



CDR-6S - 6 FUEGOS

SERIES 500 y 840mm FONDO

CARACTERÍSTICAS

- Compatible con LPG o NG
- Sistema de seguridad de corte del gas en caso de fallo de la llama.
- Construida en acero inoxidable.
- Quemadores de alto poder calorífico que generan llamas estables.
- Parrillas de fuego abierto de hierro fundido de 400x400mm.
- Super quemadores de llama eficiente Nº: 2.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	FUEGOS	POTENCIA	MEDIDAS (mm)	KLCAL	CONSUMO LPG	CONSUMO NG	PESO	EUROS
CDR-1S	1	6,00 kW	450x490x200	5208	0,476 kg/h	0,588 m³/h	11 Kg.	310
CDR-2S	2	12,00 kW	800x490x200	10416	0,92 kg/h	1,176 m³/h	20 Kg.	540
CDR-3S	3	18,00 kW	1200x490x200	15624	1,429 kg/h	1,764 m³/h	29 Kg.	810
CDR-4S	4	24,00 kW	800x840x200	20832	1,905 kg/h	2,352 m³/h	36 Kg.	974
CDR-6S	6	36,00 kW	1300x840x200	31248	2,857 kg/h	3,528 m³/h	54 Kg.	1.180

COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE CON PUERTAS SERIE ESPECIAL B-OPTIMA



CDM-1000P - 2 FUEGOS



CDM-1500P - 3 FUEGOS



QUEMADORES DE 9kW



CDM-800P - 4 FUEGOS

SERIES 640 y 840mm FONDO

CARACTERÍSTICAS

- Compatible con LPG o NG
- Sistema de seguridad de corte del gas en caso de fallo de la llama.
- Construida en acero inoxidable sobre mueble con puertas.
- Quemadores de alto poder calorífico que generan llamas estables regulables.
- Parrillas de fuego abierto de hierro fundido de 400x400mm.
- Super quemadores de llama eficiente Nº. 2.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	FUEGOS	PUERTAS	POTENCIA	MEDIDAS (mm)	KLCAL	CONSUMO LPG	CONSUMO NG	PESO	EUROS
CDM-1000-P	2	2	18,00 kW	1000x640x850	15624	1,429 kg/h	1,764 m³/h	40 Kg.	1.050
CDM-1500-P	3	3	27,00 kW	1500x640x850	23436	2,143 kg/h	2,646 m³/h	55 Kg.	1.300
CDM-800-P	4	2	36,00 kW	800x840x850	31248	2,857 kg/h	3,528 m³/h	69 Kg.	1.520

COCINAS A GAS CON HORNO SERIE ESPECIAL B-OPTIMA



**CDR-1000H - 2 FUEGOS
CON HORNO A GAS**



QUEMADORES DE 9kW



**CDR-1500H - 3 FUEGOS
CON HORNO A GAS**

SERIE 640mm FONDO

CARACTERÍSTICAS

- Compatible con LPG o NG
- Sistema de seguridad de corte del gas en caso de fallo de la llama.
- Construida en acero inoxidable.
- Horno de grandes dimensiones para diferentes cocinados, de 7kW.
- Quemadores de alto poder calorífico que generan llamas estables regulables.
- Dimensiones de la bandeja del horno 470x700mm.
- Parrillas de fuego abierto de hierro fundido de 400x400mm.
- Super quemadores de llama eficiente Nº: 2.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	FUEGOS	HORNO	POTENCIA	MEDIDAS (mm)	KLCAL	CONSUMO LPG	CONSUMO NG	PESO	EUROS
CDR-1000-H	2	1	25,00 kW	1000x640x850	21700	1,984 kg/h	2,450 m ³ /h	60 Kg.	1.340
CDR-1500-H	3	1	34,00 kW	1500x640x850	29512	2,698 kg/h	3,332 m ³ /h	78 Kg.	1.750

COCINAS SERIE 700 Y 900 - MAKEXPRES DE 4 FUEGOS CON HORNO



**MK-70-HG
CON HORNO A GAS**



**MK-70-HE
CON HORNO ELÉCTRICO**

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	POTENCIA QUEMADORES	POTENCIA HORNO	EUROS
MK-70-HG	GAS	700x700x920	4x7,5 Kw	5,8 Kw Gas	2.200
MK-70-HE	GAS	700x700x920	4x7,5 Kw	5,8 Kw Eléctrico	2.100
MEDIDAS HORNO AMBOS MODELOS: 550x550x270			POTENCIA TOTAL:	35,8 Kw	



**MK-90-HG
CON HORNO A GAS**



**MK-90-HE
CON HORNO ELÉCTRICO**

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	POTENCIA QUEMADORES	POTENCIA HORNO	EUROS
MK-90-HG	GAS	800x900x920	4x7,5 Kw	5,8 Kw Gas	2.280
MK-90-HE	GAS	800x900x920	4x7,5 Kw	5,8 Kw Eléctrico	2.180
MEDIDAS HORNO AMBOS MODELOS: 550x680x270			POTENCIA TOTAL:	35,8 Kw	

CARACTERÍSTICAS COMUNES:

Cocinas a gas con horno de nuevo diseño para el equipamiento de hostelería.

La estructura completa en acero inoxidable ofrece un lujoso aspecto y es de fácil limpieza.

Resistentes quemadores a gas con interruptores de termostato individuales, preparados para gas natural y propano.

Las patas ajustables de acero inoxidable son fáciles de adecuar a los diferentes niveles de suelo.

COCINA SERIE 700 - MAKEXPRES DE 6 FUEGOS CON HORNO A GAS Y ARMARIO LATERAL

MODELO	EUROS
MK-105-HG	2.500
MEDIDAS HORNO	550x680x270



MK-105-HG
6 FUEGOS CON HORNO A GAS
Y ARMARIO LATERAL

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	POTENCIA QUEMADORES	POTENCIA HORNO
GAS	1050x700x920	6x6,7 Kw	5,8 Kw Gas
	560x600x270	POTENCIA TOTAL:	50,8 KW

COCINA SERIE 900 - MAKEXPRES DE 6 FUEGOS CON HORNO Y ARMARIO LATERAL

MODELO	EUROS
MK-120-HG	2.750
MK-120-HE	2.650
MEDIDAS HORNO	550x680x270



MK-120-HG CON HORNO A GAS MK-120-HE CON HORNO ELÉCTRICO

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	POTENCIA QUEMADORES	POTENCIA HORNO
GAS	1200x900x920	6x6,7 Kw	5,8 Kw Gas
GAS	1200x900x920	6x6,7 Kw	5,8 Kw Eléctrico
	1200x900x920	POTENCIA TOTAL:	50,8 KW

NUEVA COCINA SOBREMESA SERIE 680 - MAKEXPRES

MODELO	MEDIDAS	EUROS
HGR-605	600x680x485	960
POTENCIA 4 FUEGOS DE	6,5 Kw	
POTENCIA TOTAL:	26 Kw	
PESO:	48 Kg	



CARACTERÍSTICAS:

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Bandeja recoge líquidos embutida en Inox.
- Bandeja recoge grasas en Inox.
- Quemadores 4 de latón de doble corona.
- Equipadas con válvula de seguridad y termopar.



COMPOSICIONES GAMAS 600 Y 700 - SOBRE MUEBLE - TECMAX



COCINAS



COCINAS



FRYTOPS



BAÑOS MARÍA



FREIDORAS

COCINAS - SERIE 600 TECMAX

Esta gama de elementos modulares permite diseñar unas cocinas a la medida de cada cliente, según su necesidad.

Dentro de la gama 600 encontrará todos los módulos necesarios para formar una completa cocina. En la página 177 están las mesas soporte, y en la página 181 todos los elementos modulares restantes para las composiciones.

Ver páginas 178 a 185.



BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS - LÍNEA 600

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	LITROS	POTENCIA W	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
EB-604	400 x 600 x 265	13	800	14 Kg.	220 V-50 Hz	695
EB-606	600 x 600 x 265	2x13	2x800	20 Kg.	220 V-50 Hz	950



EB-606

CARACTERÍSTICAS:

- Construidas en acero inoxidable.
- Con termostato de trabajo y de seguridad con grifo de vaciado.
- Cubetas opcionales no incluidas.

POSIIBLES COMBINACIONES

1/4 - 100	1/4 - 100
1/2 - 100	1/4 - 100
	1/4 - 100



EB-604

MESAS SOPORTE PARA SERIE - 600



MODELO EUROS
D-604-D 370

- Mueble en acero inoxidable.
- Patas regulables.
- Medidas: 400 x 520 x 660.
- Peso: 14 kg.
- Volumen: 0,15 m³



MODELO EUROS
D-604-C 595

- Mueble en acero inoxidable.
- Patas regulables.
- Medidas: 400 x 520 x 660.
- 3 Cajones GN 1/1
- Peso: 19 kg.
- Volumen: 0,15 m³



MODELO EUROS
D-606-D 476

- Mueble en acero inoxidable.
- Patas regulables.
- Medidas: 600 x 520 x 660.
- Peso: 24 kg.
- Volumen: 0,22 m³

COCINAS SOBREMESA A GAS - SERIE 600

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	FUEGOS	POTENCIA W	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
GC-604	400 x 600 x 265	2	2 X 3600	15 Kg.	GAS	675
GC-606	600 x 600 x 265	4	4 X 3600	25 Kg.	GAS	1.020



GC-604



GC-606

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Equipadas con válvula de seguridad termopar preparadas para GN - Gas natural o GLP - Propano.
- Incluye los inyectores para los dos tipos de gas.

COCINAS SOBREMESA ELÉCTRICAS - SERIE 600

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	FUEGOS	POTENCIA W	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
EC-604	400 x 600 x 265	2	2 x 1000	15 Kg.	220V-50 Hz	595
EC-606	600 x 600 x 265	4	3 x 2000 + 1000	22 Kg.	380V-50 Hz	1.060



EC-604

**EC-604
MONOFÁSICA
NO UTILIZAR
PARA OLLAS
GRANDES
ESTE MODELO**



EC-606

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Selector de intensidad de 0 - 7.
- Diámetro Ø: 180 mm.

FRYTOP SOBREMESA A GAS - SERIE 600 - ACERO RECTIFICADO

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	PLANCHA	POTENCIA W	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
GG-604	400 x 600 x 265	LISA	4800	37 Kg.	GAS	885
GG-606	600 x 600 x 265	LISA	2 x 4800	55 Kg.	GAS	1.290
GG-606- SG	600 x 600 x 265	1/2 LISA 1/2 RANURADA	2 x 4800	55 Kg.	GAS	1.395



GG-604 LISA



GG-606 LISA
GG-606 SG
1/2 LISA
1/2 RANURADA

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Superficie cocción plancha acero de 15 mm. acabado espejo.
- Quemadores independientes en acero inoxidable.
- Encendido automático con válvula de seguridad termopar.
- Preparadas para gas natural con inyectores para gas butano.
- Cajón recoge grasas frontal.

NUEVA COCINA SOBREMESA SERIE 680 - MAKEXPRES

MODELO	MEDIDAS	EUROS
HGR-605	600x680x485	960
POTENCIA 4 FUEGOS DE 6,5 Kw		
POTENCIA TOTAL: 26 Kw		
PESO: 48 Kg		



CARACTERÍSTICAS:

Construida en acero inoxidable AISI 304.
Bandeja recoge líquidos embutida en Inox.
Bandeja recoge grasas en Inox.
Quemadores 4 de latón de doble corona.
Equipadas con válvula de seguridad y termopar.

FREIDORAS ELÉCTRICAS - LÍNEA 600

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	CUBAS	LITROS	POTENCIA	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
EF-604	400 x 600 x 265	1	8	7500 Kw	17 Kg.	380V / 50 Hz	1.120
EF-606	600 x 600 x 265	2	2x8	2x7500 Kw	28 Kg.	380V / 50 Hz	1.998
CESTA BSK 61 190 x 280 x 105 mm.							98



EF-606

CARACTERÍSTICAS:

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Cesta en acero inoxidable.
- Sistema de suspensión de la cesta para escurrir el aceite sobrante.
- Controlado por termostato.
- Con termostato de seguridad.
- Equipado con una cesta para cada cuba.
- Tapón de drenaje.



EF-604

FRYTOP ELÉCTRICOS - SERIE 600 - ACERO RECTIFICADO

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	PLANCHA	POTENCIA W	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
EG-604	400 x 600 x 265	LISA	4050	32 Kg.	380 V-50 Hz	885
EG-606	600 x 600 x 265	LISA	5400	62 Kg.	380 V-50 Hz	1.290
EG-606-SG	600 x 600 x 265	1/2 lisa 1/2 ranurada	5400	62 Kg.	380 V-50 Hz	1.395



EG-604 LISA

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricados en acero inox.
- Superficie cocción: Plancha acero de 15 mm. acabado espejo.
- Termostato de seguridad.
- Cajón recoge grasas en frontal.
- Trifásicas de gran rendimiento.
- Con bordes redondeados para facilitar la limpieza.



EG-606-LISA
EG-606- SG
MITAD LISA Y MITAD RANURADA

CUECE PASTAS ELÉCTRICOS - SERIE 600



MODELO	MEDIDAS	LITROS	PESO KG.	CESTAS	POTENCIA W	ALIMENTACIÓN	EUROS
EMH-604	400 x 600 x 265	14	15	2	1x3000	220V-50 Hz	1.050
EMH-606	600 x 600 x 265	2x14	26	4	2x3000	380V-50 Hz	1.720
CESTA BSK 21	145 x 200 x 170						112



EMH-604

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Grifo de llenado superior y grifo de vaciado.
- Termostato de seguridad.
- Cestas incorporadas.
- Con bordes redondeados para facilitar la limpieza.



EMH-606

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICO - SERIE 600



MODELO	MEDIDAS	LITROS	PESO KG.	CESTAS	POTENCIA W	ALIMENTACIÓN	EUROS
EPS-604	400 x 600 x 265	15	15	-	650	220V-50 Hz	630

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Calentador mediante elementos cerámicos.
- Cuba de 15 litros de 250 x 460 x 130 mm. Ideal para mantener los fritos apunto de servir.



EPS-604

UNIDAD NEUTRA - SERIE 600

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	PESO	EUROS
N-604	400 x 600 x 265	10	310

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Módulo neutro para completar la serie 600 para usar como apoyo o encimera.



N-604

BARBACOAS A GAS SOBRE BANCO - SERIE 600

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	PESO	POTENCIA	ALIMENTACIÓN	EUROS
GGL-604	400 x 600 x 265	29 Kg.	4800 W	GAS	999
GGL-606	600 x 600 x 265	43 Kg.	2 x 4800 W	GAS	1.498

CARACTERÍSTICAS:

BARBACOA SOBREMUEBLE

Gas - Piedra lávica.

- Armazón y paneles fabricados en acero inoxidable.
- Se puede utilizar con gas butano/propano o natural.
- Controlado por termostato.
- Quemador con ignición, piloto, termopar y termostato.
- Si la llama se descontrola, el gas se corta.
- Contenedor recoge grasas extraíble.
- Instalado para trabajar a gas natural (G20).
- Inyectores para butano/propano incluidos (G30).



GGL-604



GGL-606

COCINAS - SERIE 700

TECMAX



La gama de la serie 700 reúne las prestaciones idóneas para los profesionales más exigentes en rendimiento y calidad, con una extensa gama de elementos disponibles a elegir para su composición. (Ver páginas siguientes).

MESAS SOPORTE PARA SERIE - 700

CON PUERTAS SIN PUERTAS

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO mm.	PESO	VOLUMEN m ³	PUERTAS	EUROS
D712	400 x 610 x 630	16 Kg.	0,17	1	395
D722	800 x 610 x 630	24 Kg.	0,34	2	530
D731	1200 x 610 x 630	34 Kg.	0,50	SIN PUERTAS	510

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO mm.	EUROS
D711	400 x 610 x 630	330
D721	800 x 610 x 630	432



D-712

CARACTERÍSTICAS:

- Construidas en acero inoxidable.
- Patas regulables.



D-722

FRY TOP - A GAS - SERIE 700 - CROMO DURO



MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	PLANCHA	POTENCIA W	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
GG-711-S	400 x 700 x 290	LISA	6000	60 Kg.	GAS	1.480
GG-721-S	800 x 700 x 290	LISA	2 x 6000	90 Kg.	GAS	2.280
GG-731-GS	800 x 700 x 290	1/2 LISA 1/2 RANURADA	2 x 6000	90 Kg.	GAS	2.380



GG- 711-S-LISA

GAS CONSUMO: GN - NATURAL: 0,63 m³/h.
LPG-PROPANO: 0,47 Kg./h.



GG- 721-S-LISA

GAS CONSUMO: GN - NATURAL: 1,25 m³/h.
LPG-PROPANO: 0,94 Kg./h.



GG- 731-GS

mitad lisa- mitad ranurada

GAS CONSUMO: GN - NATURAL: 1,25 m³/h.
LPG-PROPANO: 0,94 Kg./h.

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Superficie de cocción plancha de acero de 15 mm. Acabado espejo. **CROMADO.**
- Termostato de seguridad.
- Encendido automático con válvula de seguridad termopar y piloto.
- Preparadas para gas natural con inyectores para butano.
- Cajón recoge grasas frontal.

FRY TOP- ELÉCTRICOS - SERIE 700 - CROMO DURO



MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	PLANCHA	POTENCIA W	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
EG-711-S	400 x 700 x 290	LISA	4050	44 Kg.	380 V - 50 HZ	1.480
EG-721-S	800 x 700 x 290	LISA	8100	79 Kg.	380 V - 50 HZ	2.280
EG-731-GS	800 x 700 x 290	1/2 LISA 1/2 RANURADA	8100	79 Kg.	380 V - 50 HZ	2.380



EG- 711-S LISA

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Superficie de cocción plancha de acero de 15 mm. Acabado espejo. **CROMADO.**
- Termostato de seguridad.
- Cajón recoge grasas frontal.
- Trifásicas de gran rendimiento.
- Con bordes redondeados para facilitar la limpieza.



EG- 721-S-LISA



EG- 731-GS

mitad lisa- mitad ranurada

COCINAS SOBREMESA- A GAS - SERIE 700



MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	FUEGOS	POTENCIA W	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
GR-711-S	400 x 700 x 290	2x4350	2x6.000	32 Kg.	GAS	1.060
GR-721-S	800 x 700 x 290	4x4350	4x6.000	47 Kg.	GAS	1.590
GR-731-S	1200 x 700 x 290	6x4350	6x6.000	68 Kg.	GAS	2.325



GR- 711-S

GAS CONSUMO: GN - NATURAL: 1,25 m³/h.
LPG-PROPANO: 0,94 Kg./h.



GR- 721-S

GAS CONSUMO: GN - NATURAL: 2,50 m³/h.
LPG-PROPANO: 1,88 Kg./h.



GR- 731-S

GAS CONSUMO: GN - NATURAL: 3,75 m³/h.
LPG-PROPANO: 2,82 Kg./h.

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Quemadores con piloto. Válvula de seguridad con termopar, preparadas para GN- Gas natural o GLP Propano.
- Incluye los inyectores para los dos tipos de gas.

COCINAS SOBREMESA- ELÉCTRICAS - LÍNEA 700



MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	FUEGOS	POTENCIA W	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
ER-711-S	400 x 700 x 290	2	2x2600	32 Kg.	380 V - 50 HZ	760
ER-721-S	800 x 700 x 290	4	4x2600	40 Kg.	380 V - 50 HZ	1.145
ER-731-S	1200 x 700 x 290	6	6x2600	60 Kg.	380 V - 50 HZ	1.595



ER- 711-S

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Control por termostato.
- Selector de intensidad de 0-7.
- Diámetro Ø 220 mm.



ER- 721-S



ER- 731-S

FREIDORAS ELÉCTRICAS - LÍNEA 700

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	CUBAS	LITROS	POTENCIA	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
EF-711-S	400 x 700 x 290	1	11	9.000	21 Kg.	380 V-50 Hz	1.450
EF-721-S	800 x 700 x 290	2	2x11	2x9.000	37 Kg.	380 V-50 Hz	2.360
CESTA BSK 71	225 x 280 x 120 mm.						110



EF-721-S

CARACTERÍSTICAS:

- Construidas en acero inoxidable. Freidoras de gran potencia ultrarápidas con bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Cestas incorporadas. Sistema de suspensión de la cesta para escurrir el aceite sobrante.
- Provistas de termostato de trabajo y seguridad.



EF-711-S

BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS - LÍNEA 700

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	LITROS	POTENCIA	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
EB-711-S	400 x 700 x 290	21	1.000	18 Kg.	220 V-50 Hz	980
EB-721-S	800 x 700 x 290	2x21	2x1.000	32 Kg.	220 V-50 Hz	1.290



EB-721-S

CARACTERÍSTICAS:

- Construidas en acero inoxidable.
- Con termostato de trabajo y de seguridad con grifo de vaciado.
- Cubetas opcionales no incluidas.
- EB-711-S: 3 cubetas - 1/3
- EB-721-S: 6 cubetas - 1/3



EB-711-S

MANTENIMIENTO DE FRITOS ELÉCTRICO - SERIE 700

MODELO	MEDIDAS	LITROS	PESO KG.	CESTAS	POTENCIA W	ALIMENTACIÓN	EUROS
EPC-711-S	400 x 700 x 290	28	30	-	650+350	220V-50 Hz	780



CARACTERÍSTICAS:

- Fabricados en acero inox.
- Calentador mediante elementos cerámicos.
- Cuba de 28 litros de 1-GN- 1/1
- Ideal para mantener los fritos antes de servir.

EPC-711-S



UNIDAD NEUTRA - SERIE 700

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO mm.	PESO	EUROS
N-721-S	800 x 700 x 290	31 Kg.	480

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricados en acero inox.
- Modulo neutro para completar el diseño de la Serie 700. Para usar como apoyo o encimera.



N-721-S

CUECE PASTAS ELÉCTRICOS - SERIE 700

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	LITROS	PESO Kg.	CESTAS	POTENCIA W	ALIMENTACIÓN	EUROS
EMH-711-S	400 x 700 x 290	14	18	2	1 x 3.000	220 V-50 Hz	1.320
EMH-721-S	800 x 700 x 290	2x14	32	4	2 x 3.000	380 V-50 Hz	2.120
CESTA BSK 21	145 x 200 x 170 mm.						112



EMH-711-S

CARACTERÍSTICAS:

- Construidas en acero inoxidable.
- Grifo de llenado superior y grifo de vaciado.
- Termostato de seguridad.
- Cestas incorporadas con bordes redondeados para facilitar la limpieza.



EMH-721-S

BARBACOAS A GAS SOBRE MUEBLE - SERIE 700

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO mm.	PESO	POTENCIA	ALIMENTACIÓN	EUROS
GGL-711	400 x 700 x 900	51 Kg.	6.000	GAS	1.590
GGL-721	800 x 700 x 900	78 Kg.	2 x 6.000	GAS	2.150



CARACTERÍSTICAS:

BARBACOA SOBREMUEBLE.

Gas - Piedra lávica.

- Armazón y paneles fabricados en acero inoxidable.
- Se puede utilizar con gas butano/propano o natural.
- Controlado por termostato.
- Quemador con ignición, piloto, termopar y termostato.
- Si la llama se descontrola, el gas se corta. Contenedor recoge grasas extraíble.
- Instalado para trabajar a gas natural (G20).
- Inyectores para butano/propano incluidos (G30).
- Patas regulables.



GGL-711



GGL-721

BARBACOAS A GAS SOBRE BANCO - SERIE 700

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO mm.	PESO	POTENCIA	ALIMENTACIÓN	EUROS
GGL-711-S	400 x 700 x 265	37 Kg.	6000 W	GAS	1.280
GGL-721-S	800 x 700 x 265	69 Kg.	2 x 6000 W	GAS	1.760

CARACTERÍSTICAS:

BARBACOA SOBREMUEBLE

Gas - Piedra lávica

- Armazón y paneles fabricados en acero inoxidable.
- Se puede utilizar con gas butano/propano o natural.
- Controlado por termostato.
- Quemador con ignición, piloto, termopar y termostato.
- Si la llama se descontrola, el gas se corta. Contenedor recoge grasas extraíble.
- Instalado para trabajar a gas natural (G20).
- Inyectores para butano/propano incluidos (G30).



GGL-711-S



GGL-721-S

FREIDORAS A GAS - SERIE 700 - SOBRE MUEBLE



MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	CUBAS	LITROS	POTENCIA	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
GF - 712	400 x 700 x 900	1	8	1 x 10.000	43 Kg.	GAS	1.980
GF - 722	800 x 700 x 900	2	2x8	2 x 10.000	73 Kg.	GAS	3.450
CESTA BSK 61	190 x 280 x 105 mm.						98

CARACTERÍSTICAS:

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Freidoras de gran potencia ultrarápidas con bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Sistema de suspensión de la cesta para escurrir el aceite sobrante.
- Provistas de termostato de trabajo y termostato de seguridad.
- Preparadas para gas natural con dotación de inyectores para propano butano.
- Cestas incorporadas.



GF-712

GAS CONSUMO: NG - NATURAL: 1,04 m³/h.
LPG-PROPANO: 0,78 Kg./h.



GF-722

GAS CONSUMO: NG - NATURAL: 2,08 m³/h.
LPG-PROPANO: 1,57 Kg./h.



CESTAS

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO mm.
BSK-61	190 x 280x 100 mm



COCINAS A GAS - SERIE 700 CON HORNO



MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	FUEGOS	POTENCIA W	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
GR-722	800 x 700 x 900	4	4x6.000+6.000	110 Kg.	GAS	3.290
GR-722-E	800 x 700 x 900	4	4x6.000+6.000	110 Kg.	GAS	3.200
GR-732	1.200 x 700 x 900	6	6x6.000+6.000	140 Kg.	GAS	3.995
GR-732-E	1.200 x 700 x 900	6	6x6.000+6.000	140 Kg.	GAS	3.860



GR-722-E
4 FUEGOS HORNO ELÉCTRICO



GR-722
4 FUEGOS HORNO A GAS

CARACTERÍSTICAS:

- Construidas totalmente en acero inoxidable. Quemadores con piloto. Válvula de seguridad y termopar. El modelo GR-722 con horno a gas de encendido piezo eléctrico. El modelo GR-722-E, horno eléctrico con electroventilador. Ambos hornos para bandejas GN 1/1 ó 600 x 400 mm. con 1 parrilla GN- 1/1 en dotación. Capacidad bandejas 4.



GR-732
6 FUEGOS HORNO A GAS



GR-732-E
6 FUEGOS HORNO ELÉCTRICO



HORNO A GAS GN - 1/1

CARACTERÍSTICAS:

- Cocinas preparadas para Gas Natural con dotación de inyectores para propano butano.



HORNO ELÉCTRICO GN - 1/1

COCINAS SERIE 900

TECMAX



COCINAS SERIE 900:

- La gama de la Serie 900 está dirigida a los profesionales más exigentes. Todos los productos están contruidos en componentes de acero inoxidable de alta calidad, garantizando un óptimo consumo y seguridad, con la tecnología más avanzada y con una elevada productividad. Disponibles en módulos que permiten formar una cocina a la medida de cada cliente.

FRY-TOP A GAS SERIE 900 - SOBRE MUEBLE - CROMO DURO



MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	PLANCHA	POTENCIA W	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
GG-911	425 x 900 x 900	LISA	7500	75 Kg.	GAS	1.990
GG-921	850 x 900 x 900	LISA	2x7500	145 Kg.	GAS	2.920
GG-931-SG	850 x 900 x 900	1/2 LISA 1/2 RANURADA	2x7500	148 Kg.	GAS	2.998



GG- 91-LISA
GAS CONSUMO: NG - NATURAL: 0,78 m³/h.
 LPG-PROPANO: 0,59 Kg./h.



GG- 921-LISA
GAS CONSUMO:
 GN - NATURAL: 1,56 m³/h.
 LPG-PROPANO: 1,18 Kg./h.



GG- 931-SG
 mitad lisa- mitad ranurada
GAS CONSUMO:
 GN - NATURAL: 1,56 m³/h.
 LPG-PROPANO: 1,18 Kg./h.

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad. Encendido automático con válvula seguridad.
- Termopar y piloto.
- Preparadas para gas natural con inyectores para butano/propano.
- Superficie de cocción: Plancha de acero de 15 mm. Acabado espejo. **CROMADO**
- Montadas sobre mueble en acero inox con patas regulables.

FRY TOP - ELÉCTRICOS - SERIE 900 SOBRE MUEBLE - CROMO DURO



MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	PLANCHAS	POTENCIA W	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
EG-911	450 x 900 x 900	LISA	6000	78 Kg.	380 V - 50 Hz	1.990
EG-921	850 x 900 x 900	LISA	12.000	154 Kg.	380 V - 50 Hz	2.920
EG-931-SG	850 x 900 x 900	1/2 LISA 1/2 RANURADA	12.000	154 Kg.	380 V - 50 Hz	2.998



EG- 911-LISA

EG- 921-LISA



EG- 931-SG
 mitad lisa- mitad ranurada

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad.
- Superficie de cocción: Plancha de acero de 15 mm. Acabado espejo. **CROMADO.**
- Trifásicas de gran potencia y rendimiento. Con bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Montadas sobre mueble en acero inox con patas regulables.

COCINAS A GAS - SERIE 900 - SOBRE MUEBLE



MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	FUEGOS	POTENCIA W	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
GR-911	425 x 900 x 900	2	2 x 8.000	67 Kg.	GAS	1.530
GR-921	850 x 900 x 900	4	4 x 8.000	112 Kg.	GAS	2.560
GR-931	1.275 x 900 x 900	6	6 x 8.000	159 Kg.	GAS	3.600

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Quemadores con piloto válvula de seguridad con termopar.
- Preparadas para gas natural o GLP- Propano butano.
- Incluye inyectores para los dos tipos de gas.
- Montadas sobre mueble en acero inox con patas regulables.
- Características comunes para GR-911, GR 921 y GR 931.



GR-911

GAS CONSUMO: NG - NATURAL: 1,67 m³/h.
LPG-PROPANO: 1,26 Kg./h.



GR-921

GAS CONSUMO: NG - NATURAL: 3,34 m³/h.
LPG-PROPANO: 2,51 Kg./h.



GR-931

GAS CONSUMO: NG - NATURAL: 5,00 m³/h.
LPG-PROPANO: 3,77 Kg./h.

NOTA

- COCINAS ELECTRICAS
- PLATO REDONDO o CUADRADO
- GAMA 900
- SOBRE MUEBLE
- CONSULTAR PRECIOS Y PLAZOS DE ENTREGA
- SOBRE PEDIDO

COCINAS SERIE 900 CON HORNO

MODELO	MEDIDAS	FUEGOS	PESO	POTENCIA W	ALIMENTACIÓN	EUROS
GR-922	850 x 900 x 900	4	158	4x8.000+7.500	GAS	3.680
GR-922-E	850 x 900 x 900	4	158	4x8.000+6.000	GAS/ELEC. 380 V3; 50 Hz	3.790



GR-922-E
HORNO ELÉCTRICO

GAS CONSUMO

NG - NATURAL 3,34 m³/h.
LPG-PROPANO 2,51 Kg./h.



GR-922
HORNO A GAS

GAS CONSUMO

NG - NATURAL 4,12 m³/h.
LPG-PROPANO 3,10 Kg./h.

CARACTERÍSTICAS:

- Construidas totalmente en acero inoxidable. Quemadores con piloto. Válvula de seguridad y termopar. Los modelos GR-922 con horno a gas de encendido piezo eléctrico y el modelo GR-922-E horno eléctrico con electroventilador. Ambos hornos para una parrilla. GN-2/1 en dotación. Capacidad bandejas 4.

MODELO	MEDIDAS	FUEGOS	PESO	POTENCIA W	ALIMENTACIÓN	EUROS
GR-932	1.275 x 900 x 900	6	203	6x8.000+7.500	GAS	4.960
GR-932-M	1.275 x 900 x 900	6	203	6x8.000+7.500	GAS	5.360



GR-932
HORNO A GAS

GAS CONSUMO

NG - NATURAL 5,79 m³/h.
LPG-PROPANO 4,35 Kg./h.



GR-932-M
HORNO MAXI A GAS

CARACTERÍSTICAS:

- Construidas totalmente en acero inoxidable. Quemadores con piloto. Válvula de seguridad y termopar. El modelo 932 con horno a gas de encendido piezo eléctrico para bandejas o parrillas GN-2/1. - El modelo 932-M Maxi horno a gas de medidas especiales de cámara 97 x 30,5 x 66 cm. Parrillas de 93 x 65 cm.

FREIDORAS ELÉCTRICAS - SERIE 900 - SOBRE MUEBLE



MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	CUBAS	LITROS	POTENCIA	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
EF - 912	425 x 900 x 900	1	1x24	14.000W	62 Kg.	380 V3-, 50 Hz	2.520
EF - 922	850 x 900 x 900	2	2x24	2 x 14.000	100 Kg.	380 V3-, 50 Hz	4.260
CESTA BSK 91	145 x 375 x 140 mm.						130

CARACTERÍSTICAS:

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Freidoras de gran potencia.
- Ultrápidas con bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Cestas incorporadas.
- Sistema de suspensión de la cesta para escurrir el aceite sobrante.
- Provistas de termostato de trabajo y termostato de seguridad.
- Montadas sobre mueble en acero inox con patas regulables.



EF-912



EF-922

CESTA

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO mm.
BSK19	145 x 375 x 150



FREIDORAS A GAS - SERIE 900 - SOBRE MUEBLE



MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	CUBAS	LITROS	POTENCIA	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
GF - 912	425 x 900 x 900	1	1x20	1 X 15.000W	62 Kg.	GAS	2.540
GF - 922	850 x 900 x 900	2	2x20	2 x 15.000	100 Kg.	GAS	4.395
CESTA BSK 91	145 x 375 x 140 mm.						130

CARACTERÍSTICAS:

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Freidoras de gran potencia.
- Ultrápidas con bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Cestas incorporadas.
- Sistema de suspensión de la cesta para escurrir el aceite sobrante.
- Provistas de termostato de trabajo y termostato de seguridad.
- Preparadas para gas natural con dotación de inyectores para propano-butano.
- Montadas sobre mueble en acero inox con patas regulables.



GF-912

GAS CONSUMO:

NG - NATURAL: 1,56 m³/h.
LPG-PROPANO: 1,18 Kg./h.



GF-922

GAS CONSUMO:

NG - NATURAL: 3,13 m³/h.
LPG-PROPANO: 2,35 Kg./h.

CESTAS

MODELO	MEDIDAS
BSK91	145 x 375 x 140



CUECE PASTAS ELÉCTRICO - SERIE 900 - SOBRE MUEBLE

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	CESTAS	LITROS	POTENCIA	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
EMH-912	425 x 900 x 900	3	24	9.000	59 Kg.	380V, V3-50 Hz	2.230
CESTA BSK 31	145 x 290 x 190 mm.						195



CARACTERÍSTICAS:

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Grifo de llenado superior.
- Grifo de vaciado.
- Termostato de seguridad.
- Cestas incorporadas.
- Con bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Patas regulables.



EMH-912

EL



MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICO - SERIE 900

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	LITROS	POTENCIA W	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
EPC912	425 x 900 x 900	1x28	650+350	51 Kg.	220V, 50Hz	1.450

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricada en acero inoxidable.
- Calentador mediante elementos cerámicos.
- Cuba de 28 litros de 1 GN- 1/1
- Ideal para mantener todo tipo de fritos apunto de servir.
- Patas regulables.



EPC-912

EL



SARTEN BASCULANTE A GAS - SERIE 900

MODELO	MEDIDAS	LITROS	POTENCIA	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
GP-922	800 x 900 x 820	80	25 Kw	150 Kg.	GAS	4.250



GP-922-GAS

CARACTERÍSTICAS:

SARTÉN BASCULANTE A GAS

- Armazón, paneles y cuba fabricados en acero inoxidable. La base de la cuba está reforzada con una placa especial de acero inoxidable de 8mm.
- El mecanismo basculante se utiliza manualmente.
- Quemador con encendido, piloto, termopar y termostato.
- Si la llama se descontrola, el gas se corta. Si la freidora está levantada, el quemador de encendido vuelve a la posición de piloto, de manera que se pueda hacer un uso seguro. Fácil de rellenar y lavar.
- De serie va instalado para gas natral (G20). Los inyectores de gas butano-propano se adjuntan (G30).



BARBACOAS A GAS - SOBRE MUEBLE - SERIE 900



MODELO	LARGO x FONDO x ALTO mm.	PESO	POTENCIA	ALIMENTACIÓN	EUROS
GGL921	850 x 900 x 900	118 Kg.	2 x 7500	GAS	2.620

CARACTERÍSTICAS:

BARBACOA SOBRE MUEBLE

Gas - Piedra lávica.

- Armazón y paneles fabricados en acero inoxidable.
- Se puede utilizar con gas butano/propao o natural.
- Controlado por termostato.
- Quemador con ignición, piloto, termopar y termostato.
- Si la llama se descontrola, el gas se corta.
- Contenedor recoge-grasas extraíble.
- Instalado para trabajar a gas natural (G20).
- Inyectores para butano/propano incluidos (G30).
- Patas regulables.



GGL-921

GAS CONSUMO:

NG - NATURAL: 1,56 m³/h.
LPG-PROPANO: 1,18 Kg./h.

MARMITA A GAS - SERIE 900



MODELO	MEDIDAS	LITROS	POTENCIA	PESO	ALIMENTACIÓN	EUROS
GBP-100-I	800 x 900 x 920	100	20 Kw	145 Kg.	GAS	5.460



GBP-100-I-GAS

CARACTERÍSTICAS:

MARMITA GAS - Calentamiento indirecto

- Fabricada en acero inoxidable.
- Tapa con contrapeso.
- Quemador con válvula de seguridad magnética completa.
- Provista de botón de encendido y apagado junto con el piloto termopar y el termostato. Si la llama se descontrola, el gas se corta.
- Válvula de llenado de agua fría y caliente.
- Válvula de drenaje.
- De serie va instalado para gas tural (G20). Los inyectores de gas butano se adjuntan (G30).

FREIDORAS A GAS - O - ELÉCTRICAS - CHURRERAS

GRAN RENDIMIENTO

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	POTENCIA W	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD	PESO
FE-39-CH	800x800x800	20,500	⚡ 380V - 50 HZ	29-39 l.	48 Kg
FG-26-CH	800x800x800	18,500	🔥 -	26 l.	78 Kg



NOTA:
CHURRERAS
CONSULTAR
PRECIOS
EN CADA
PEDIDO

FG-26-CH-GAS

CARACTERÍSTICAS FG-26-CH-GAS:

- Construida en acero inoxidable de 1mm de espesor.
- Aislamiento térmico.
- Cuba en acero inoxidable de 2mm. con capacidad de 20 litros nivel mínimo y 26 litros en el nivel máximo. Medidas: 700/600mm con profundidad de 160mm.
- Cámara de combustión de cemento cola refractaria con manta térmica.
- Grifo de descarga del aceite en acero inox con válvula de 1ª.
- Chimenea construida en chapa de 4mm y placa de aislamiento trasera máquina de 5mm.
- De serie se suministra con ruedas (2 con freno).
- Termostato de regulación de la temp. digital hasta 190°C.
- Termostato de seguridad a 230°C e interruptor bipolar.
- Quemador de alto rendimiento, con potencia ajustable entre 16 y 42w. Válvula de seguridad.
- Visor de llama del quemador.
- Preparada para gas propano ó gas natural. Especificar tipo de gas al hacer el pedido.
- Dosificador de masa: de serie boquilla para churros.

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

Dosificadora de rueda c/soporte de 2 kg.

Dosificadora manual tipo jeringa 1 kg.

Cesta modelo 800

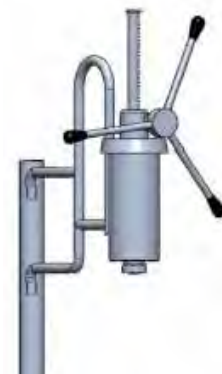
Tapa modelo 800

Bandeja con excurridor Inox 500x500x40

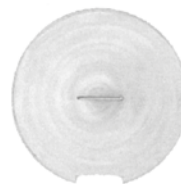
Bandeja Inox para azucar 500x550x40



Dosif. de Jeringa 1kg.



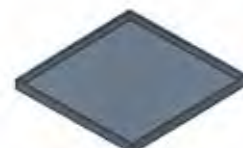
Dosif. de Rueda 2kg.
c/soporte



Tapa



Cesta INOX



Bandeja Inox. para azucar



Bandeja con excurridor

CARACTERÍSTICAS FE-39-CH-ELECTRICA:

- Construida en acero inoxidable de 1mm de espesor.
- Aislamiento térmico.
- Cuba en acero inoxidable de 2mm. con capacidad de 29 litros nivel mínimo y 39 litros en el nivel máximo. Medidas: 700/600mm con profundidad de 160mm.
- Grifo de descarga del aceite en acero inox con válvula de 1ª.
- De serie se suministra con ruedas (2 con freno).
- Termostato de regulación de la temp. digital hasta 190°C.
- Termostato de seguridad a 230°C e interruptor bipolar.
- Resistencia de 18kW
- Dosificador de masa: de serie boquilla para churros.

BP EN FM "CONSULTAR"

OUTLET MAQUINARIA DE OCASIÓN - CALIENTE NUEVA DESCATALOGADA O RECUPERADA

PLANCHA DE ASAR ELÉCTRICA Y TOSTADOR DE PAN



PL PE800RC



TSP6P

MODELO	UDS.	ESTADO	P.V.P.	DESCUENTO	OFERTA
PL PE800RC	1	PEQUEÑO GOLPE TRASERO	660	60%	264
MEDIDAS: 800x450x225 mm alto - POTENCIA: 2x3000 W - REVESTIMIENTO CERÁMICO					
TSP6P	1	RECUPERADA	260	65%	90
MEDIDAS: 532x290x365 mm alto - POTENCIA: 2000 W - TUBOS DE CUARZO					

COCINA SOBREMESA ELÉCTRICA 2 FUEGOS - SERIE 600



MODELO	UDS.	ESTADO	P.V.P.	DESCUENTO	OFERTA
EC604	1	RECUPERADA	595	62%	226
MEDIDAS: 400x600x265 mm alto - POTENCIA: 2x1000 W					

FREIDORAS A GAS - SERIE 900 SOBREMUEBLE



GF 912



FGM40

MODELO	UDS.	ESTADO	P.V.P.	DESCUENTO	OFERTA
GF 912	1	RECUPERADA	2.540	62%	965
MEDIDAS: 425x900x900 mm alto - POTENCIA: 15 kW - 1 CUBA 20 LITROS					
FGM40	1	RECUPERADA	2.720	64%	980
MEDIDAS: 400x900x850 mm alto - POTENCIA: 22 kW - 1 CUBA 22 LITROS					

PORTES PAGADOS

CUECE PASTAS ELÉCTRICO SOBRECANCO



MODELO	UDS.	ESTADO	P.V.P.	DESCUENTO	OFERTA
CP XDP10	1	RECUPERADO	720	61%	280
MEDIDAS: 410x550x430 mm alto - POTENCIA: 4500 W - CAPACIDAD 10 LITROS					

VITRINAS CALIENTES SOBREMOSTRADOR DE CALOR SECO



DH 260



VC VGC100 S

MODELO	UDS.	ESTADO	P.V.P.	DESCUENTO	OFERTA
DH 260	1	VITRINA CALIENTE DESCATALOGADA	450	64%	162
FABRICADA EN ACERO Y PLEXIGLASS - MEDIDAS: 500x360x260 mm alto - POTENCIA: 250 W - 1 PISO					
VC VGC100 S	1	VITRINA CALIENTE DESCATALOGADA	960	64%	345
MEDIDAS: 470x470x870 mm alto - POTENCIA: 1200 W - 4 ESTANTES GIRATORIOS - TEMP. 30°C / 90°C					

CALENTADOR DISPENSADOR DE TAZAS, CHAFING DISH Y VITRINA CALIENTE



AV46360



DA99870

MODELO	UDS.	ESTADO	P.V.P.	DESCUENTO	OFERTA
AV46360	1	CHAFINGDISH DESCATALOGADO	280	60%	112
DA99870	1	CHAFINGDISH DESCATALOGADO	125	60%	50

PLACA VITROCERÁMICA INDEPENDIENTE



MODELO	UDS.	ESTADO	P.V.P.	DESCUENTO	OFERTA
VITVTC59	1	PEQUEÑO GOLPE	315	60%	144
MEDIDAS: 490x560x120 mm alto - POTENCIA: 1400+1800+2700 W					

TODOS LOS PRODUCTOS "OUTLET" MANTIENEN LA GARANTÍA.

HORNO MICROONDAS PROFESIONAL

NUEVO MODELO TOTAL - INOX - 30 LITROS

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
MW-688-CH	650x500x410	998

CARACTERÍSTICAS

- Potencia: 2.800 W
- Potencia salida: 1.800 W
- Capacidad: 30 litros
- Suministro: 230 V



Horno microondas de acero inoxidable con 10 programas distintos. Tres velocidades y descongelación.

Fuente cerámica + bandeja intermedia de 39x37 cm.

DOS MAGNETRONES



MW-688-CH



HORNO MICROONDAS PROFESIONAL SIN PLATO - 25 LITROS TOTAL INOX. - WHIRLPOOL - ELECTRÓNICO

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	EUROS
Q-2-A	520 x 430 x 310	498

CARACTERÍSTICAS:

- Potencia: 1.550 W.
- Potencia salida: 1.000 W.
- Capacidad: 25 litros.
- Suministro: 230 V. - 50 Hz.
- Construido en acero inox. exterior e interior.
- 10 programas directos.



SIN PLATO GIRATORIO
UNA CUBIERTA PROTEGE A LOS
VENTILADORES DE LA GRASA



Q-2-A

HORNO MICROONDAS NUEVO MODELO - 34 LITROS

MODELO	LARGO-FONDO-ALTO	EUROS
MIG-3420	540x474x300	375

COLOR SILVER-FRANJA INFERIOR INOX

- Capacidad: 34 Lts.
- Potencia microondas: 1000 W.
- Potencia del grill: 1300 W.
- 10 niveles de potencia.
- Temporizador DIGITAL de 95 min.
- 9 menús de cocción automática.
- Programa de descongelación.
- Señal de fin de cocción.
- Plato Ø32cm.
- Dimensiones interiores: 376x404x240 mm.
- Conexión: 230 V. - 50 Hz.



MIG-3420

HORNOS MICROONDAS TOTAL ACERO INOX EXTERIOR E INTERIOR

NUEVO MODELO TOTAL - INOX- DIGITAL COMBINADO MICROONDAS GRILL - 23 LITROS

**ATENCIÓN: LOS MODELOS Y
MEDIDAS DE LOS MICROONDAS
PUEDEN VARIAR SIN PREVIO AVISO**

MODELO	LARGO-FONDO-ALTO	EUROS
M-952-INOX	480x400x290	260

CARACTERÍSTICAS

- Capacidad: 23 L.
- Medidas interiores: 310x330x190 mm.
- Potencia del microondas: 800 W.
- Potencia del GRILL: 1.000 W.
- GRILL & GRILL con combinación
- 6 niveles de Potencia.
- Temporizador de 90 min. Señal fin de cocción.
- Programa de descongelación.
- Plato giratorio de 27 cm. de diámetro.



M-952-INOX

NUEVO MODELO TOTAL - INOX- DIGITAL COMBINADO MICROONDAS GRILL - 25 LITROS

MODELO	LARGO-FONDO-ALTO	EUROS
MIG-2525-SE	485x422x281	298

CARACTERÍSTICAS

- Capacidad: 25 L.
- Medidas interiores: 315x345x195 mm.
- Potencia del microondas: 900 W.
- Potencia del GRILL: 1.000 W.
- GRILL & GRILL con combinación
- 8 niveles de Potencia.
- Temporizador DIGITAL de 60 min. Señal fin de cocción.
- 9 menús de cocción automática.
- Programa de descongelación.
- Cierre con mecanismo de seguridad para niños.
- Plato giratorio de 27 cm de diámetro.



MIG-2525-SE

NUEVO MODELO - COLOR SILVER. "CONVECCIÓN" DIGITAL - INTERIOR INOX MICROONDAS+CONVECCIÓN+GRILL SIMULTÁNEO - 25 LITROS

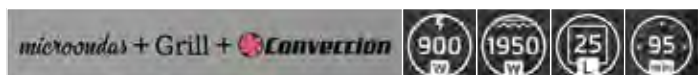
MODELO	LARGOxFONDOxALTO	EUROS
MIG-2528-CO	485x430x281	350

CARACTERÍSTICAS

- Capacidad: 25 L.
- Potencia microondas: 900 W
- Potencia convección: 1950 W
- Potencia grill: 1950 W
- Interior acero INOX - Exterior SILVER
- Display digital LED.
- 6 niveles de potencia
- Temporizador max 95 mins.
- Programa de descongelación.
- 7 menús preconfigurados.
- Señal fin de cocción.
- Sistema seguridad contra sobrecalentamientos.
- Cierre con mecanismo de seguridad para niños.



MIG-2528-CO



HORNOS, MICROONDAS Y CONVECCIÓN

HORNO A CONVECCIÓN PARA GASTRONOMÍA GASTRONORM - 4 BANDEJAS GN-1/1

MODELO	EUROS
YXD-6-P	1.350



YXD-6-P
4 PARRILLAS GN-1/1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	YXD-6P
Medidas (An. x Prof. x Alto)	796 x 670 x 580
Bandejas	4
Medidas cámara	G 1/1 x 4
Temperatura	50 - 270° C

HUMIDIFICADOR INCORPORADO.

Ventiladores	1
Potencia total	3,1 Kw
Tensión	220 V

DOTACIÓN: 4 PARRILLAS GN-1/1

OPCIONAL: BANDEJAS GN-1/1 x 4 cm. VER PÁG. 333

El horno más vendido para gastronomía por sus grandes prestaciones y versatilidad. Calidad-Precio.

HORNO A CONVECCIÓN PARA BOLLERÍA Y PANIFICACIÓN 4 BANDEJAS 600x400 mm

MODELO	MEDIDAS	POTENCIA	ALIMENTACIÓN	EUROS
HEO-8	880x800x600	6.8Kw	230V 50Hz	1.220



CARACTERÍSTICAS:

Horno a convección para bollería y panificación.

Contruido en chapa de acero esmaltado.

Frontal de acero y cristal.

Puerta apertura lateral.

Provisto con 2 motores ventilados.

Control de temperatura regulable de 50° a 300°C, termostato de seguridad y tiemer automático 120 min.

Dotación: 4 bandejas 600x400mm.



HORNOS A CONVECCIÓN PARA BOLLERÍA Y PANIFICACIÓN

MODELO	INTERIOR	EUROS
HCE-80-E	ESMALTADO	698

4 BANDEJAS - 435 x 315 mm.

MODELO	TOTAL INOX.	EUROS
HCE-80-I		850

MODELO	TOTAL INOX.	EUROS
HCE-80-G CON GRILL		898

Y HUMIDIFICADOR INCLUIDO

4 BANDEJAS - 435 x 315 mm.

CARACTERÍSTICAS:

- Especial para bollería y panificación y provisto de grill superior para gratinar.
- Construido en acero inox con puerta con doble cristal y luz
- Mandos inferiores evitando averías por salida de vapor.
- Provisto con 2 motores ventilados.
- Control de temperatura regulable de 50-300° C, termostato de seguridad y timer acústico 120 min.
- Dotación: 4 bandejas de 435x315 mm.
- Dimensiones: Ancho 590 x Fondo 595 x Alto 575 mm.
- Potencia: 2670 W. + 2000 W grill - 230 V/50 Hz.
- Con humidificador manual.

HCE-80-G CON GRILL INOX Y HUMIDIFICADOR



HCE-80 - INOX



HORNO A CONVECCIÓN - 4 BANDEJAS - 600 x 400 mm. TOTAL INOX PANIFICACIÓN - Y GASTRONOMÍA

MODELO	TOTAL INOX.	EUROS
HC-864-I	HUMIDIFICADOR	1.390
SOEF-70	SOPORTE	695

OPCIONAL:

SOPORTE SOEF-70 PARA 8 BANDEJAS

DE 600 x 400

MEDIDAS SOPORTE: 920 x 630 x 700

El horno ideal para panificación por sus prestaciones de gran rendimiento con una calidad-precio excelentes.

HORNO HC-864-I

4 BANDEJAS 600 x 400 EN DOTACIÓN

CARACTERÍSTICAS:

- Horno a convección para bollería y panificación.
- Construido en acero inoxidable.
- Mandos inferiores evitando averías por salida de vapor.
- Provisto con 2 motores ventilados.
- Control de temperatura regulable de 50-300° C, termostato de seguridad y timer automático 120 min.
- Dotación: 4 bandejas de 600x400 mm.
- Dimensiones: Ancho 834 x Fondo 672 x Alto 572 mm.
- Potencia: 6,4 Kw.
- Voltaje: 230 V/50 Hz.



SOPORTE SOEF - 70

HORNOS, MICROONDAS Y CONVECCIÓN

HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA - O - GASTRONOMÍA

HORNO CP-34



3100 W



250° C



34 Kg.



230 V - 50/60 Hz



4 BANDEJAS DE 430 x 340 mm. - O-4-GN-2/3-GASTRONOMÍA

Sistema con panel de control manual.

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CP-34	HORNO PUERTA ABATIBLE	898
CPL-34	HORNO PUERTA BANDERA	924
OPCIONAL	SOPORTE HORNO - 43/34	490
OPCIONAL	HUMIFICADOR	140
OPCIONAL	KIT GN 2/3 - GASTRONOMÍA	160
OPCIONAL	CAMBIO APERTURA PUERTA	65

EN DOTACIÓN: 4 BANDEJAS DE ALUMINIO PERFORADAS

CARACTERÍSTICAS COMUNES AMBOS MODELOS:

- Dimensiones internas 450 x 345 x 370 mm.
- Distancia entre parrillas 80 mm.
- Conexión Schuko monofásico.
- Capacidad 4 bandejas de 430 x 340 mm.
- O-4-GN-2/3

EQUIPAMIENTO:

- Temporizador 0-120 minutos + modo continuo.
- Apertura reversible en modelo CPL-34.

HORNO CPL-34

APERTURA LATERAL



3100 W



250° C



34 Kg.



230 V - 50/60 Hz



4 BANDEJAS DE 430 x 340 mm. - O-4-GN-2/3-GASTRONOMÍA
CPL-34 APERTURA LATERAL PUERTA BANDERA

HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA - O GASTRONOMÍA

HORNO CP-63



3900 W



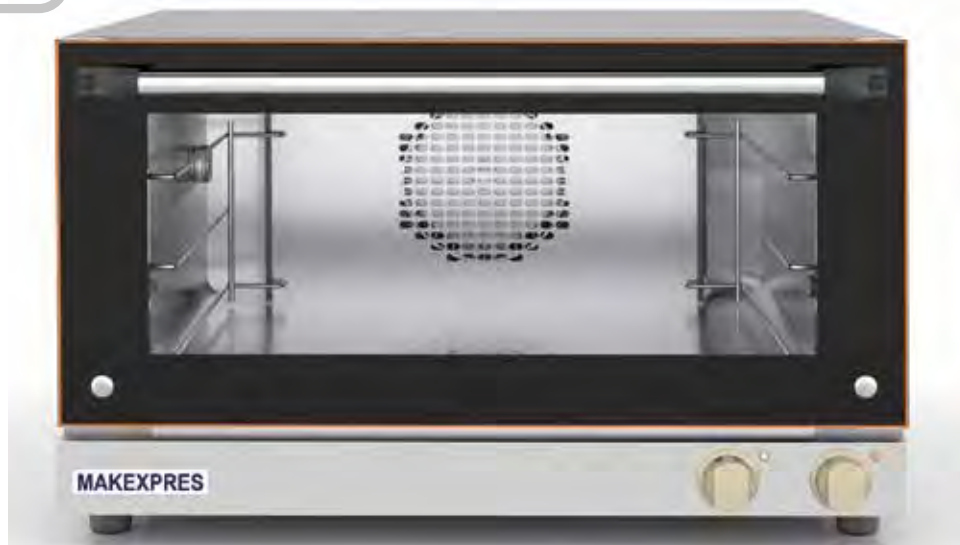
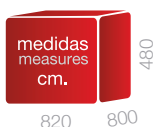
250° C



39 Kg.



230 V - 50/60 Hz



CP-63- 3 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. - O-3-GN-1/1-GASTRONOMÍA

Sistema con panel de control manual.

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CP-63	HORNO PUERTA ABATIBLE	1.595
CPL-63	HORNO PUERTA BANDERA	1.660
OPCIONAL	SOPORTE HORNO - 60/40	695
OPCIONAL	HUMIFICADOR	140
OPCIONAL	KIT GN 1/1 - GASTRONOMÍA	180
OPCIONAL	CAMBIO APERTURA PUERTA	65

EN DOTACIÓN: 3 PARRILLAS

CARACTERÍSTICAS COMUNES AMBOS MODELOS:

- Dimensiones internas 620 x 270 x 450 mm.
- Distancia entre parrillas 80 mm.
- Conexión Schuko monofásico.
- Capacidad 3 bandejas de 600 x 400 mm.
- O-3-GN-1/1

EQUIPAMIENTO:

- Temporizador 0-120 minutos + modo continuo.
- Alarma fin de ciclo. - Micro puerta.
- Apertura reversible en CPL-63. - Inversor de giro.
- Termostato de seguridad. - Lámpara interior LED.

HORNO CPL-63

APERTURA LATERAL



3900 W



250° C



39 Kg.



230 V - 50/60 Hz



**CPL-63 APERTURA LATERAL PUERTA BANDERA
3 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. - O-3-GN-1/1-GASTRONOMÍA**

B

HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA - O GASTRONOMÍA

HORNO CP-64

EL



6300 W



250° C



48 Kg.



400/230 V - 50/60 Hz

**CP-64 - 4 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. - 0-4-GN-1/1-GASTRONOMÍA**

SISTEMA CON PANEL CONTROL MANUAL

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CP-64	HORNO PUERTA ABATIBLE	2.340
CPL-64	HORNO PUERTA BANDERA	2.395
OPCIONAL	SOPORTE HORNO - 60/40	695
OPCIONAL	CAMBIO APERTURA PUERTA	65

EL MODELO CP-64, INCORPORA DE SERIE, GRILL Y HUMIDIFICADOR**PARRILLAS O BANDEJAS NO INCLUIDAS
VER PÁGINA: 214**

CARACTERÍSTICAS COMUNES AMBOS MODELOS:

- Dimensiones internas 620 x 350 x 450 mm.
- Distancia entre parrillas 80 mm.
- Conexión 3F+N+T_ TRIFÁSICA/MONOFÁSICO.
- Capacidad 4 bandejas de 600 x 400 mm.

EQUIPAMIENTO:

- Temporizador 0-120 minutos + modo continuo.
- Alarma fin de ciclo. - Micro puerta.
- Apertura reversible en CPL-64. - Inversor de giro.
- Termostato de seguridad. - Lámpara interior LED.
- Humidificador.

HORNO CPL-64

APERTURA LATERAL



6300 W



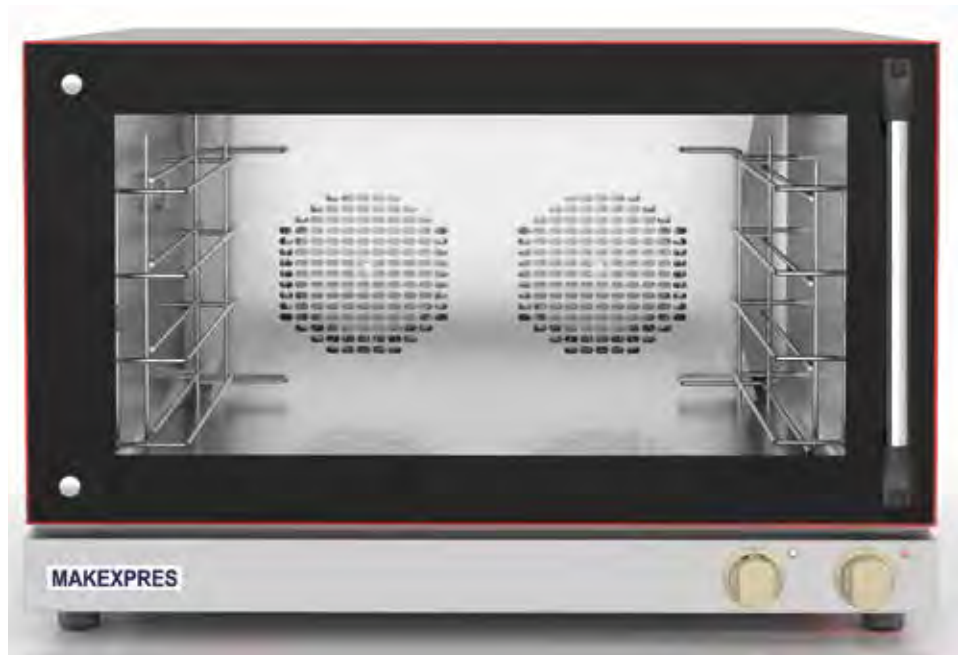
250° C



48 Kg.



400/230 V - 50/60 Hz

**4 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. - 0-4-GN-1/1-GASTRONOMÍA
CPL-64 APERTURA LATERAL PUERTA BANDERA**

HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA O GASTRONOMÍA SISTEMA CONTROL - MANUAL - O - DIGITAL

HORNO CPM-66 HORNO CPD-66



CPM-66 - PANEL DE CONTROL MANUAL

Dimensiones internas	(An) 710 x (F) 500 x (Al) 550mm
Dimensiones externas	(An) 880 x (F) 935 x (Al) 835mm
Potencia eléctrica	10.500 W
Temperatura máxima	250°
Peso	108 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad 6 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.
Sistema Control Humedad regulable	

Posición bandeja transversal ↑



CPM-66 - 6 BANDEJAS DE 600 x 400mm. PANADERÍA
O - 6 x GN 1/1 - GASTRONOMÍA

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CPM-66	HORNO CONTROL MANUAL	4.640
CPD-66	HORNO CONTROL DIGITAL	6.880
OPCIONAL	SOPORTE HORNO	975

PARRILLAS O BANDEJAS. NO INCLUIDAS.
VER PÁGINA: 214

CPD-66 - PANEL DE CONTROL DIGITAL

Dimensiones internas	(An) 710 x (F) 500 x (Al) 550mm
Dimensiones externas	(An) 880 x (F) 935 x (Al) 835mm
Potencia eléctrica	10.650 W
Temperatura máxima	270°
Peso	110 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Lavado automático	Opcional: 700 €
Sonda de pincho	Opcional: 210 €
Cambio apertura puerta	Opcional: 380 €
Capacidad 6 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.
Sistema Control Humedad regulable	

Posición bandeja transversal ↑



CPD-66 - 6 BANDEJAS DE 600 x 400mm. PANADERÍA
O - 6 x GN 1/1 - GASTRONOMÍA

CONTROL SISTEM PANTALLA TÁCTIL PARA PANADERÍA O GASTRONOMÍA



- Sistema con panel de control digital.
- Facilidad de uso gracias a la pantalla intuitiva.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua 3/4.
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Clima Control-Humedad regulable en segundos.
- Velocidad regulable porcentual %
- Steam Control - Tiro programable.
- 3 modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
- Sonda Corazón, sonda vacío y sonda multipunto (opcional).
- 99 programas con 6 fases de cocción cada uno.
- Multicook / All on time.
- Regeneración / Mantenimiento.
- Recetario con fotografías personalizable.
- Eléctricos
- Capacidad para bandejas gastronourm GN y bandejas pastelería de 600x400.

HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA O GASTRONOMÍA SISTEMA CONTROL - MANUAL - O - DIGITAL

HORNO CPM-610 HORNO CPD-610



CPM-610 - PANEL DE CONTROL MANUAL

Dimensiones internas	(An) 710 x (F) 500 x (Al) 875mm
Dimensiones externas	(An) 880 x (F) 935 x (Al) 1155mm
Potencia eléctrica	15.600 W
Temperatura máxima	250°
Peso	150 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad 10 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.
Sistema Control Humedad regulable	

Posición bandeja transversal ↑



CPM-610 - 10 BANDEJAS DE 600 x 400mm. PANADERÍA
O - 10 x GN 1/1 - GASTRONOMÍA



MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CPM-610	HORNO CONTROL MANUAL	5.670
CPD-610	HORNO CONTROL DIGITAL	9.595
OPCIONAL	SOPORTE HORNO	975

PARRILLAS O BANDEJAS. NO INCLUIDAS.
VER PÁGINA: 214

CPD-610 - PANEL DE CONTROL DIGITAL

Dimensiones internas	(An) 710 x (F) 500 x (Al) 875mm
Dimensiones externas	(An) 880 x (F) 935 x (Al) 1155mm
Potencia eléctrica	15.600 W
Temperatura máxima	270°
Peso	155 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Lavado automático	Opcional: 700 €
Sonda de pincho	Opcional: 210 €
Cambio apertura puerta	Opcional: 380 €
Capacidad 10 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.
Sistema Control Humedad regulable	

Posición bandeja transversal ↑







CPD-610 - 10 BANDEJAS DE 600 x 400mm. PANADERÍA
O - 10 x GN 1/1 - GASTRONOMÍA

NUEVOS HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA O GASTRONOMÍA CON CONTROL SISTEMA PANTALLA TÁCTIL DIGITAL **DE MÁS PRESTACIONES Y MEJOR PRECIO**

SERIE STG 6 x GN 1/1 **GASTRONOMÍA**

STG 106 V1 **5.195 EUROS**

Referencia	710647
Dimensiones internas	(An) 395 x (F) 590 x (Al) 480mm
Dimensiones externas	(An) 720 x (F) 724 x (Al) 715mm
 Potencia eléctrica	9.200 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	81 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
Sistema autolimpiado	De serie
Kit sonda extraíble	Opcional
Capacidad 6 bandejas	GN 1/1
Distancia entre bandejas	68 mm
Cambio de apertura de puerta	380€



Posición
bandeja
longitudinal





STG-106 V1



STG-110 V1

SERIE STG 10 x GN 1/1 **GASTRONOMÍA**

STG 110 V1 **6.770 EUROS**

Referencia	710648
Dimensiones internas	(An) 395 x (F) 590 x (Al) 810mm
Dimensiones externas	(An) 720 x (F) 724 x (Al) 1.045mm
 Potencia eléctrica	15.400 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	113 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
Sistema autolimpiado	De serie
Kit sonda extraíble	Opcional
Capacidad 10 bandejas	GN 1/1
Distancia entre bandejas	68 mm
Cambio de apertura de puerta	380€

Posición bandeja longitudinal



NUEVOS HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA O GASTRONOMÍA CON CONTROL SISTEMA PANTALLA TÁCTIL DIGITAL **DE MÁS PRESTACIONES Y MEJOR PRECIO**

SERIE STP 6 x 600 x 400 PARA PANADERÍA

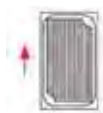
STP 606 V1 5.970 EUROS

Referencia	710649
Dimensiones internas	(An) 490 x (F) 655 x (Al) 630mm
Dimensiones externas	(An) 815 x (F) 793 x (Al) 900mm
Potencia eléctrica	9.100 W
Temperatura máxima	250°
Peso	110 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
Sistema autolimpiado	De serie
Kit sonda extraíble	Opcional
Capacidad 6 bandejas	600 x 400 GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Cambio de apertura de puerta	380€



STP-606 V1

Posición bandeja longitudinal



SERIE STP 10 x 600 x 400 PARA PANADERÍA

STP 610 V1 7.730 EUROS

Referencia	710650
Dimensiones internas	(An) 490 x (F) 655 x (Al) 935mm
Dimensiones externas	(An) 815 x (F) 793 x (Al) 1.170mm
Potencia eléctrica	13.650 W
Temperatura máxima	250°
Peso	142 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
Sistema autolimpiado	De serie
Kit sonda extraíble	Opcional
Capacidad 10 bandejas	600 x 400 GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Cambio de apertura de puerta	380€



STP-610 V1

Posición bandeja longitudinal



SOPORTES PARA HORNOS

REFERENCIA	DIMENSIONES			PESO	MODELOS COMPATIBLES	EUROS
	A	B	C			
SOPORTE 43/34	590	580	850	16 KG	CP-34 - CPL-34	490 €
SOPORTE 60/40	810	700	850	18 KG	CP-63 - CPL-64	695 €
SOPORTE RXB	810	760	650	20 KG	CPG-66 - CPG-66-T - CP-610	975 €



BANDEJAS Y PARRILLAS PARA HORNOS



1/1 GN h40 - INOX - 17,80 €



600x400mm - PERFORADA - 36 €



433x333mm - 22 €



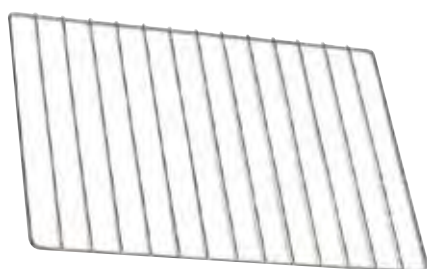
600x400mm - LISA - 30 €



2/1 GN - PLASTIFICADA - 36 €



600x400mm - ONDULADA - 64 €



433x333mm - INOX - 15 €



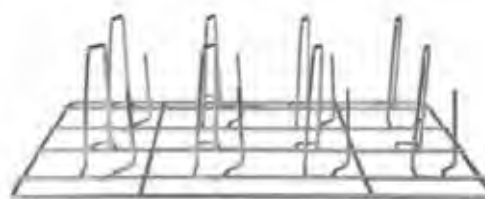
600x400 - INOX - 36,80 €



1/1 GN - INOX - 32 €
1/1 GN - PLASTIFICADA - 20 €



BANDEJA PARA COSTILLAS
840H40 - GN 1/1 - 120 €



BANDEJA PARA POLLOS
840H39 - GN 1/1 - 80 €

FERMENTADORAS ANALÓGICAS PARA HORNOS

FM-48

FM-68

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
FM-48	8 BANDEJAS DE 480 x 340 mm.	1.400
FM-68	8 BANDEJAS DE 600 x 400 mm.	1.540



700 W



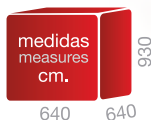
85° C



32 Kg.



230 V - 50/60 Hz



FM-48 - 8 BANDEJAS DE 480 x 340 mm.

CARACTERÍSTICAS FM-48:

- Distancia entre parrillas 80 mm.
- Conexión SCHUKO MONOFÁSICO.
- Capacidad 8 x 480 x 340 mm.
- Control de calor seco y calor húmedo.



1400 W



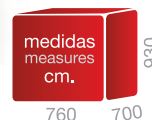
85° C



42 Kg.



230 V - 50/60 Hz



FM-68 - 8 BANDEJAS DE 600 x 400 mm.

CARACTERÍSTICAS FM-68:

- Distancia entre parrillas 80 mm.
- Conexión SCHUKO MONOFÁSICO.
- Capacidad 8 x 600 x 400 mm.
- Control de calor seco y calor húmedo.

FERMENTADORAS DIGITALES BAJO HORNO



STF 610 - DIGITAL

2.050 €

Dimensiones internas (An) 690 x (F) 850 x (Al) 425mm

Dimensiones externas (An) 880 x (F) 935 x (Al) 690mm

Potencia eléctrica 1.400 W

Temperatura máxima 85°

Peso 60 Kg.

Voltaje 230 V - 50/60 Hz

Conexión Schuko monofásico

Capacidad 10/5 bandejas 600x400 / 600x800

Distancia entre bandejas 80 mm.

Conexión agua 3/4". Llenado depósito agua mediante pulsador.

STF 620 - DIGITAL

2.450 €

Dimensiones internas (An) 690 x (F) 850 x (Al) 825mm

Dimensiones externas (An) 880 x (F) 935 x (Al) 1090mm

Potencia eléctrica 1.400 W

Temperatura máxima 85°

Peso 80 Kg.

Voltaje 230 V - 50/60 Hz

Conexión Schuko monofásico

Capacidad 20/10 bandejas 600x400 / 600x800

Distancia entre bandejas 80 mm.

Conexión agua 3/4"

NUEVOS ARMARIOS CALIENTES

MODELOS	MEDIDAS (mm)	PESO (Kg)	VOLUMEN (m ³)	POTENCIA (W)	ALIMENTACIÓN	EUROS
BQ0	760 x 900 x 900	65	0,62	750	220 V, 50 Hz	1.998



CARACTERÍSTICAS:

- 6 GN 2/1 o 12 GN 1/1.
- Bandejas o rejillas no incluidas.
- Temperatura trabajo: +30°C/+90°C
- Construidos en acero inox.
- Dotados de 4 ruedas con freno Ø 125 mm.
- Medidas incluido el parachoques.
- Guías desmontables.
- Distancia entre guías 115 mm.

BANDEJAS Y REJILLAS OPCIONALES NO INCLUIDAS EN EL PRECIO.

Nota: Para modelos y precios de estantes y recipientes, ver apartado "CUBETAS Gastro-Norm" en MUEBLE AUXILIAR.

VER PÁGINAS: 214 y 333

Armarios calientes para mantenimiento de alimentos

- Cuerpo 100% acero inoxidable. Sistema de ciclos de aire con ahorro de energía, ahorra un 75% de electricidad comparado con el sistema tradicional.
- Los armarios emplean una fuente de calor controlada y uniforme que se aplica a los alimentos dándoles una mejor apariencia, sabor y una mayor conservación de sus propiedades.
- Provisos de un material aislante de gran calidad.
- Con termostato, ahorro de energía y fácil manejo.
- Puede estar en modo calentamiento o simplemente mantenimiento del alimento.
- Son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.



MODELOS	MEDIDAS (mm)	PESO (Kg)	VOLUMEN (m ³)	POTENCIA (W)	ALIMENTACIÓN	EUROS
BQ15N2	565 x 785 x 1480	88	0,75	750	220 V, 50 Hz	2.250



CARACTERÍSTICAS:

- 15 GN 1/1.
- Bandejas o rejillas no incluidas.
- Temperatura trabajo: +30°C/+90°C
- Construidos en acero inox.
- Dotados de 4 ruedas con freno Ø 125 mm.
- Medidas incluido el parachoques.
- Guías desmontables.
- Distancia entre guías 70 mm.



NUEVOS ARMARIOS CALIENTES

MODELOS	MEDIDAS (mm)	PESO (Kg)	VOLUMEN (m ³)	POTENCIA (W)	ALIMENTACIÓN	EUROS
BQ1N	760 x 900 x 1660	125	1,33	2350	220 V, 50 Hz	2.560



CARACTERÍSTICAS:

- 10 GN 2/1 o 20 GN 1/1.
- Bandejas o rejillas no incluidas.
- Temperatura trabajo: +30°C/+90°C
- Construidos en acero inox.
- Dotados de 4 ruedas con freno Ø 125 mm.
- Medidas incluido el parachoques.
- Guías desmontables.
- Distancia entre guías 115 mm.



**BANDEJAS, REJILLAS Y CUBETAS
VER PÁGINAS: 214 y 333**



MODELOS	MEDIDAS (mm)	PESO (Kg)	VOLUMEN (m ³)	POTENCIA (W)	ALIMENTACIÓN	EUROS
BQ2	1350 x 850 x 1660	192	2,09	3000	220 V, 50 Hz	3.995



CARACTERÍSTICAS:

- 20 GN 2/1 o 40 GN 1/1.
- Bandejas o rejillas no incluidas.
- Temperatura trabajo: +30°C/+90°C
- Construidos en acero inox.
- Dotados de 4 ruedas con freno Ø 125 mm.
- Medidas incluido el parachoques.
- Guías desmontables.
- Distancia entre guías 115 mm.



MESAS CALIENTES MURALES

FONDO 600 mm

MODELOS	MEDIDAS	EUROS
ESD612-M	1200 x 600 x 850	1.750
ESD616-M	1600 x 600 x 850	1.920

FONDO 700 mm

MODELOS	MEDIDAS	EUROS
ESD712-M	1200 x 700 x 850	1.830
ESD716-M	1600 x 700 x 850	1.998
ESD718-M	1800 x 700 x 850	2.130

- CARACTERÍSTICAS:**
- Alimentación 220 V, 50 Hz.
 - Construidas en acero inox.
 - Con 2 puertas correderas.
 - Potencia 2000 W.
 - Patas ajustables.
 - Termostato digital.
 - Ventilador tiro forzado.



CARACTERÍSTICAS:
COMUNES PARA MESAS MURALES
Y CENTRALES CALIENTES

MESAS CALIENTES CENTRALES

FONDO 600 mm

MODELOS	MEDIDAS	EUROS
ESD612S-C	1200 x 600 x 850	1.750
ESD616S-C	1600 x 600 x 850	1.920

FONDO 700 mm

MODELOS	MEDIDAS	EUROS
ESD712S-C	1200 x 700 x 850	1.830
ESD716S-C	1600 x 700 x 850	1.998
ESD718S-C	1800 x 700 x 850	2.130

TERMOSTATO DIGITAL. TEMPERATURA DE TRABAJO +30°C / +90°C



ARMARIOS CALENTADORES DE PLATOS



CARACTERÍSTICAS:

- Especialmente diseñados para el calentamiento y mantenimiento de los platos durante el servicio de comidas.
- Fabricados en acero inoxidable con 3 estantes extraíbles no regulables.
- Provisto de interruptor con piloto y termostato de 30° a 90° C.
- Armario con aislamiento de poliuretano inyectado.

MODELO	Temperatura máxima	Medidas exteriores (mm)	Capacidad platos	Diámetro máx. platos (cm.)	Potencia (W)	Tensión (V)	EUROS
ACP-60	30°-90° C	870 x 460 x 400	60	33	400	230	480
ACP-120	30°-90° C	870 x 460 x 800	120	33	1500	230	840

NUEVOS DISPENSADORES DE PLATOS CALIENTES DE NIVEL CONSTANTE MAKEXPRES DE 1 Y 2 SENOS

MODELO	MEDIDAS	CAPACIDAD	POTENCIA	ALIMENTACIÓN	EUROS
HPW-1	455x556x925	40 PLATOS	450 W	220V 50Hz	445
HPW-2	455x950x925	2x40 PLATOS	850 W	230V 50Hz	810



HPW-1



CARACTERÍSTICAS:

Dispensador de platos calientes eléctrico.

Platos no incluidos.

Fabricado en acero inoxidable.

Diseñado para transportar y calentar platos.

Con 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno.

Capacidad de platos: 40 por seno.


Diámetro de plato: 240 mm.

Temperatura ajustable de 30°C a 80°C.



HPW-2

DISPENSADOR DE PLATOS CALIENTES DE NIVEL CONSTANTE GAMA SUPER DE 4 SENOS

MODELO	MEDIDAS	CAPACIDAD	POTENCIA W	ALIMENTACIÓN	EUROS
HPL-432	890 x 860 x 900	4x50 PLATOS	4 x 750	 220 V. 50 Hz	1.350

Carros especialmente diseñados para calentar, almacenar y distribuir platos o similares.

Regulación de la temperatura mediante termostato.

CARACTERÍSTICAS:

DISPENSADOR DE PLATOS CALIENTES

Eléctrico - Platos no incluidos.

Fabricado en acero inoxidable.

Diseñado para transportar platos.

Con 4 ruedas giratorias. Dos de ellas con freno.

Las dimensiones son incluyendo las cubiertas transparentes

Capacidad platos: 4 x 50 unidades.

Diámetro plato: 240-320 mm.



HPL-432

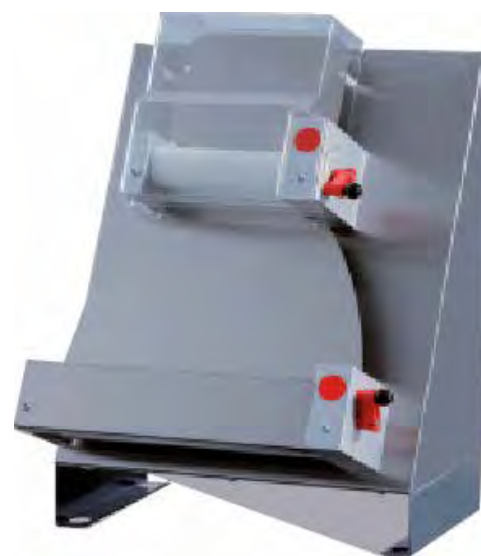
LAMINADORAS - FORMADORAS - PARA PASTA RESUELVE EL PROBLEMA DE LA EXTENSIÓN DE LA MASA DE PIZZA



MODELO	RODILLO	EUROS
RM-32-A INOX	INCLINADO	1.260
RM-42-A INOX	INCLINADO	1.480
P-30-TA INOX	PARALELO	1.310
RM-42-TA INOX	PARALELO	1.535
M-42-A	MONO RODILLO	1.100

PORTES PAGADOS

NOTA. Rodillo inclinado, salida de masa dilaminada redondeada.
Rodillo paralelo, salida de masa dilaminada rectangular o cuadrada.



P-30-TA - Rodillos paralelos
RM-42-TA - Rodillos paralelos



RM-32-A
Y RM-42-A - Rodillos inclinados



M-42-A Mono Rodillo

Ha sido ideada y realizada para resolver los problemas de extensión de la masa de la pizza, de las hogazas, tartas, del pan, etc. Ayuda a ahorrar tiempo y sobre todo no necesita personal especializado.

La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa: el espesor y el diámetro del disco se pueden regular. Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

A. Acero Inox. Rodillos Inclinados.

TA. Acero Inox. Rodillos paralelos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MONO RODILLO				
		M-42-A	RM-32-A	RM-32-TA	RM-42-A	RM-42-TA
Peso de la masa	gr.	220/700	40/220	40/220	220/700	220/700
Diámetro de la pizza	cm.	40	14/31	14/31	26/40	26/40
Embalaje	cm.	60x46x50	50x68 h 50 (m³ 0,17)		61x78 h 71 (m³ 0,34)	
Dimensiones máquina	cm.	57x40x45-H	41x43x64-H	42x50x63-H	50x54x70-H	53x53x73-H
Motor monofásico 230 volt. 50 Hz	Hp	0,5		0,33		0,5
Peso neto	Kg.	34	31	34	50	52

HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA - LINEA ECO

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES			PIZZAS	EUROS
	LARGO - FONDO - ALTO	CÁMARAS			
HE-1-P	560 x 525 x 250	1		1 x Ø 350	510
HE-2-P	560 x 525 x 450	2		2 x Ø 350	895

CARACTERÍSTICAS

MODELO	POTENCIA	ALIMENTACIÓN
HE-1-P	1900 W	230 V - 50 Hz
HE-2-P	3500 W	230 V - 50 Hz

MONOFÁSICOS



- Termostato ajustable independiente para cada resistencia parte superior e inferior de cada cámara.
- Medidas interiores: 390 x 390 x 120 x Piso
- Los modelos están disponibles con puerta de cristal (PV).
- Luz interior (los módulos con puertas de cristal).
- Temperatura máxima de trabajo 300°C por cámara



HE-1-P



HE-2-P BICÁMARA

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZERÍA SERIE COMPLET - BICÁMARA



MODELO	CÁMARAS	ACABADO	DIMENSIONES	
			LARGO-FONDO-ALTO	EUROS
COM-6+6-H	2	Frontal INOX	1180x850x760	1.985

CARACTERÍSTICAS: COM-6+6-H

- 2 pisos de cocción 4+4
- 6 pizzas de 30 cm. por piso
- Medidas interiores: 920x620x150xpiso
- Potencia: 12 Kw - 380/400 v
- Peso: 145 kg.
- Temperatura de trabajo: 50°C a 450°C
- Trifásico
- Reloj temperatura digital



HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA - SERIE HP

MODELO	CÁMARAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGOxFONDOxALTO	EUROS
E4-60-A	1	Frontal Inox	1.130x1.010x400	1.385



CARACTERÍSTICAS:

- 1 piso cocción.
- 4 Pizzas de 33 cm. o 6 de 20 cm.
- Medidas interiores: 700x700x150. MOD. A.
- Potencia: 5,6 kw - 400 V / 3Ph+N+T
- Peso: 88 Kg.
- Temperatura de trabajo: 50 a 450°C
- Trifásicos



E4-60-A

- 2 PIEDRAS REFRACTARIAS DE 66x33 cm.

CARACTERÍSTICAS GENERALES: Los hornos de la serie HP tienen el frontal en acero inoxidable y el cuerpo en acero barnizado, sólo la superficie de cocción en ladrillo refractorio, el aislamiento en lana mineral vaporizada y las resistencias blindadas. Todos tienen la luz interior, la puerta con cristal y el termómetro. Son trifásicos adaptables a monofásicos. Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

MODELO	CÁMARAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGOxFONDOxALTO	EUROS
E6-60/90-A	1	Frontal Inox	1.130x1.360x400	1.675



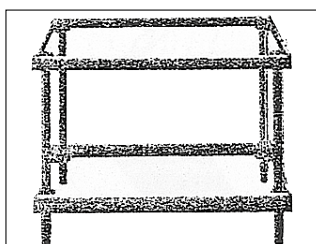
CARACTERÍSTICAS:

- 1 piso cocción.
- 6 Pizzas de 33 cm., 8 de 22 cm. o 12 de 20 cm.
- Medidas interiores: 700x1030x140 - MOD. A.
- Potencia: 7,6 kw - 400 V / 3Ph+N+T
- Peso: 115 Kg.
- Temperatura de trabajo: 50 a 450°C
- Trifásicos



E6-60/90-A

SOPORTES PARA SERIES COMPAC Y HP



MODELO	SOPORTES PARA HORNOS		EUROS
SE 4	HP 4	98x86x96	430
SE 6	HP 6	98x110x96	475
SE 8	HP 8	98x83x86	430
SE 12	HP 12	98x110x86	475

HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA - SERIE HP BICÁMARA



MODELO	CÁMARAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGOxFONDOxALTO	EUROS
E8-60-A	2	Frontal INOX	1.130x1.010x720	2.395

CARACTERÍSTICAS:

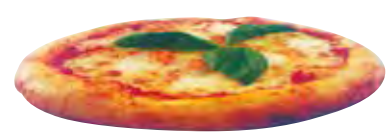
- 2 pisos cocción 4+4.
- 4 Pizzas de 33 cm. por piso o 6 de 20 cm.
- Medidas interiores: 700x700x150, MOD. A.
- Potencia: 11 Kw -400 V / 3 Ph+N+T
- Peso: 152 Kg.
- Temperatura de trabajo: 50 a 350 °C.
- Trifásicos



E8-60-R



MODELO	CÁMARAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGOxFONDOxALTO	EUROS
E12-60/90-A	2	Frontal INOX	1.130x1.360x720	2.890



CARACTERÍSTICAS:

- 2 pisos cocción. 6+6
- 6 Pizzas de 33 cm. por piso o 8 de 22cm.
- Medidas interiores: 700x1050x150, MOD. A.
- Potencia: 14,6 kw - 400 V / 3Ph+N+T
- Peso: 218 Kg.
- Temperatura de trabajo: 50 a 450°C
- Trifásicos



E12-60/90-A



AMASADORAS PLANETARIAS

MODELO B-5 - MONOFÁSICA	EUROS
PLANETARIA 5 LITROS	650
MEDIDAS: 400x250x480	
POTENCIA: HP 0,30 Kw	
VOLTAJE: 220 V-230 - 50 Hz	
Peso: 20 Kg	

NOTA:
EN DOTACIÓN BATIDOR
ESPÁTULA Y GANCHO



B-5

MODELO B-10-K	EUROS
PLANETARIA 10 LITROS	995
MEDIDAS: 435x370x630	
POTENCIA: 0,45 Kw	
VOLTAJE: 220 V	
Peso: 58 Kg	



B-10-K



B-20-K

MODELO B-20-K	EUROS
PLANETARIA 20 LITROS	1.280
MEDIDAS: 780x440x550	
POTENCIA: 1,10 Kw	
VOLTAJE: 220 V	
Peso: 94 Kg	



B-30-K

MODELO B-30-K	EUROS
PLANETARIA 30 LITROS	1.650
MEDIDAS: 830x550x600	
POTENCIA: 1,10 Kw	
VOLTAJE: 220 V	
Peso: 105 Kg	



B-40-K

NUEVA AMASADORA PLANETARIA DE 40 LITROS

MODELO	PLANETARIA	MEDIDAS	POTENCIA	VOLTAJE	PESO	EUROS
B-40-K	40 Litros	1.010x620x630	1,5 Kw	3N-380V	150 KG	2.150

Máquinas realizadas con estructura de aluminio revestida de esmalte antirrayas que hace que sea muy fácil de limpiar. El aparato posee dispositivos de seguridad conformes a las Directivas Europeas (mandos de baja tensión, microinterruptores sobre la tapa y cubeta). La dotación prevé una serie de accesorios (batidor, espátula, gancho) que hacen que la máquina resulte muy versátil y que sea capaz de responder a las diferentes necesidades cuando se refiere a la producción de los diversos tipos de masa, como: pizza, pan, galletas, croissants, bollos de leche, petitschoux, bizcocho, pastaflores para tartas, merengues, purés, mayonesas, salsas, nata montada, etcétera. El aparato de regulación de velocidad ajusta las características de la máquina a los diversos tipos de masa. La bajada y la subida de la cuba o de los enseres y la colocación rápida de los accesorios permiten racionalizar lo mejor posible las operaciones de carga y descarga del aparato, con un ahorro considerable de tiempo para el operador.

AMASADORAS CON SISTEMA A ESPIRAL



AMASADORAS ESTANDAR, TF PARTE SUPERIOR Y CUBA FIJA

MODELO	CUBA	ALIMENTACIÓN	EUROS
TF-10-M	FIJA	MONOFÁSICA	1.350
TF-17-IF	FIJA	MONOFÁSICA	1.750
TF-22-IF	FIJA	MONOFÁSICA	1.925
TF-33-IF	FIJA	MONOFÁSICA	2.250
TF-42-IF	FIJA	TRIFÁSICA	2.495

MOTOR TRIFÁSICO BAJO PEDIDO

La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías, etc. La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos. La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.

AMASADORAS CON CABEZA INCLINABLE Y CUBA EXTRAÍBLE - TR

MODELO	CUBA	ALIMENTACIÓN	EUROS
TR-10-IR	FIJA	MONOFÁSICA	1.595
TR-22-IR	EXTRAÍBLE	MONOFÁSICA	2.460
TR-33-IR	EXTRAÍBLE	TRIFÁSICA	2.695
TR-42-IR	EXTRAÍBLE	TRIFÁSICA	3.160

MOD. TR-10-IR-CUBA FIJA

El sistema eléctrico de esta máquina está dotado de comandos para baja tensión según las normas vigentes. Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta.

Las características técnicas tiene valor puramente indicativo.

El productor se reserva el derecho de modificación.

AMASADORAS DE VELOCIDAD VARIABLE - VS - CUBA FIJA O EXTRAÍBLE CON TECNOLOGÍA INVERTER

MODELO	CUBA	ALIMENTACIÓN	EUROS
TF-22-VS	FIJA	MONOFÁSICA	2.350
TF-33-VS	FIJA	MONOFÁSICA	2.750
TF-42-VS	FIJA	MONOFÁSICA	3.080

VENTAJAS VS

- Simplicidad en su instalación.
- Mejor fiabilidad.
- Mayor eficiencia.
- Prestaciones más elevadas.
- Ciclos de trabajos especiales.
- Máquina más silenciosa.
- Optimización de gastos de almacén.
- Reducción costes.

MODELO	CUBA	ALIMENTACIÓN	EUROS
TR-17-VS	EXTRAÍBLE	MONOFÁSICA	2.720
TR-22-VS	EXTRAÍBLE	MONOFÁSICA	2.920
TR-33-VS	EXTRAÍBLE	MONOFÁSICA	3.230
TR-42-VS	EXTRAÍBLE	MONOFÁSICA	3.450

MODELO	PESO - MASA Kg.	CAPACIDAD Lt.	AMASADO/h Kg.	DIM. CUBA Ø x h cm.	POTENCIA kW	HP	/ V	DIM. MÁQUINA (Largo x Fondo x Alto) cm.	PESO (Kg.)
TF-10-M	8	10	30	26 x 20	0,37	0,50	/ 230	27x54x56	48
TR-10-IR	8	10	30	26 x 20	0,37	0,50	/ 230	27x59x57	50
TF-17-VS	12	17	48	32 x 21	0,75	1,0	/ 230	35x66x63	73
TF-17-IF	12	17	48	32 x 21	0,90	1,2	/ 230	35x66x63	79
TR-17-VS	12	17	48	32 x 21	0,75	1,0	/ 230	37x68x64	91
TR-17-IR	12	17	48	32 x 21	0,90	1,2	/ 230	36x68x64	97
TF-22-VS	18	22	70	36 x 21	0,75	1,0	/ 230	40x69x63	76
TF-22-IF	18	22	70	36 x 21	0,90	1,2	/ 230	40x69x63	82
TR-22-VS	18	22	70	36 x 21	0,75	1,0	/ 230	42x72x64	94
TR-22-IR	18	22	70	36 x 21	0,90	1,2	/ 230	42x72x64	100
TF-33-VS	25	33	100	40 x 26	1,50	2,0	/ 230	44x83x72	106
TF-33-IF	25	33	100	40 x 26	1,30	1,7	/ 230	44x83x72	110
TR-33-IR	25	33	100	40 x 26	1,50	2,0	/ 400	46x84x73	126
TR-33-VS	25	33	100	40 x 26	1,50	2,0	/ 230	46x84x73	127
TF-42-IF	38	42	140	45 x 26	1,50	2,0	/ 400	47x85x72	107
TF-42-VS	38	42	140	45 x 26	1,50	2,0	/ 230	47x85x72	109
TR-42-IR	38	42	140	45 x 26	1,50	2,0	/ 400	49x86x73	130
TR-42-VS	38	42	140	45 x 26	1,50	2,0	/ 230	49x86x73	131



CASFRI

AMASADORAS ESTANDARD TF PARTE SUPERIOR Y CUBA FIJA



TF-10-M
CUBA FIJA



TF-42-VS
VELOCIDAD VARIABLE
CON TECNOLOGÍA INVERTER



TF-22-IF
CUBA FIJA

Todas van equipadas con ROMPE-PASTA y los modelos TF/TR 17-22-33-42 con ruedas y temporizador. Monofásicas

Motor trifásico bajo pedido.

TR - AMASADORAS CON CABEZA INCLINABLE Y CUBA EXTRAÍBLE

LAS AMASADORAS CON SISTEMA A ESPIRAL, LA MÁQUINA IDEAL PARA PIZZERÍAS, CONFITERÍAS, PANADERÍAS, ETC.



TR-33-IR
CUBA EXTRAÍBLE

LÍNEA DE PIZZERÍA, HORNOS - AMASADORAS

MÁQUINAS DE PERRITOS CALIENTES

MODELO	MEDIDAS	EUROS
RG-4-TW	467x300x385	450

Potencia: 0,70 Kw
Tensión: 220 V - 50 Hz

CARACTERÍSTICAS:

- Cuece salchichas a vapor.
- Cuatro calentadores verticales en aluminio anodizado antiadherente que mantiene el pan siempre caliente.
- Termostato de control, dos interruptores de encendido y dos pilotos independientes.
- Vasija de cristal con depósito de agua en cubeta inferior.
- Construida en acero inoxidable.



RG-4-TW

CALENTADOR DE SALCHICHAS ROLLER INOX - HOT DOG

MODELO	BARRAS	EUROS
CR-5-ROLLER	5	310
CR-7-ROLLER	7	375
CR-9-ROLLER	9	450
TAPA CUBIERTA PARA ROLLER		45

MODELO	MEDIDAS
CR-5	440x250x210
CR-7	440x325x210
CR-9	550x400x210

Potencia **CR-5:** 0,5 Kw
CR-7: 0,7 Kw
CR-9: 0,9 Kw
Tensión: 220 V - 50 Hz

CARACTERÍSTICAS:

- Construidos en acero inox.
- Barras rotativas para calentar.
- Bandeja recoge grasas.
- Termostato de 0-25° C.

TAPA CUBIERTA
METACRILATO OPCIONAL



CR-5

COCEDOR DE SALCHICHAS

MODELO	CAPACIDAD	LARGO - FONDO - ALTO	EUROS
CS-1	GN ½ 150	265 x 350 x 235	260
CS-2	2 x GN ½ 150	530 x 350 x 235	490

POTENCIA

CS-1	1000 W / 230 V - 50 Hz
CS-2	2000 W / 230 V - 50 Hz

- Construido en acero inoxidable.
- Termostato de regulación hasta 90° C.
- Grifo.



CS-2

COCEDOR DE HUEVOS

MODELO	CAPACIDAD	LARGO - FONDO - ALTO	EUROS
CO-6-H	GN 1/3-200	310 x 340 x 290	240

POTENCIA

CO-6-H	1200 W / 230 V - 50 Hz
--------	------------------------

- Construido en acero inoxidable.
- Termostato de regulación.
- Termostato de seguridad.
- Interruptor On/Off.



MÁQUINAS NUBES DE ALGODÓN DULCE

MODELO	POTENCIA	LARGO x FONDO x ALTURA	EUROS
CC-05	950 W	520 x 520 x 500 mm	490
CC-10	950 W	750 x 520 x 910 mm	720
CT-52	TAPA PARA CC-05 Y CC-10		85

EL MODELO CC-10 SE SUMINISTRA CON CARRO.
TENSIÓN: 220 V - 50 HZ.

CARACTERÍSTICAS:

- Mueble estructura metálica lacado.
- Olla de aluminio.
- Interruptor para el cabezal.
- Recipiente independiente.
- Regulador de temperatura.



CC-05 CON TAPA



CC-05



CC-10 CON CARRO

PLANCHAS ELÉCTRICAS DE CREPES

MODELO	EUROS
CP-1-SIMPLE	420
CP-2-DOBLE	740

Ø DIÁMETRO PLACA DE CREPES: 40 CMS.

MODELO	MEDIDAS
CP-1	450x460x240
CP-2	860x460x240

Potencia CP-1: 3 Kw
CP-2: 6 Kw
Tensión: 220 V - 50 Hz



CP-1-SIMPLE



CP-2-DOBLE

CARACTERÍSTICAS:

- Construidos en acero inox.
- Interruptor puesta en marcha.
- Termostato regulable 0-300° C.

MÁQUINAS DE GOFRES

PLACA REDONDA.

MODELO	POTENCIA	LARGO x FONDO x ALTURA	EUROS
WF-10-R	1,2 Kw	250 x 430 x 290 mm	220
WF-20-R	2,4 Kw	410	

VOLTAJE: 220 V - 50 Hz.

DIÁMETRO PLACA: 18 CM.



WF-10-R



WF-20-R

PLACA CUADRADA.

MODELO	POTENCIA	LARGO x FONDO x ALTURA	EUROS
WF-10-C	1,6Kw	300 x 440 x 250 mm	320
WF-20-C	2 x 1,6Kw	630 x 440 x 250 mm	580

VOLTAJE: 220 V - 50 Hz.

PLACA DE: 240 (ancho) x 180 (fondo) mm.



WF-10-C



WF-20-C

CONSTRUIDAS: CUERPO EN ACERO INOX. CON PLACA REDONDA O CUADRADA
TEMPERATURA DE TRABAJO: 0° - 300° C - TERMOSTATO - INTERRUPTOR DE ENCENDIDO

MÁQUINAS DE PALOMITAS popcorn



PM-82

MODELO	MEDIDAS	EUROS
PM-82	580x420x740	490

Tensión: 220 V - 50 Hz

Peso: 25 Kg

Potencia: 1.3 Kw

Producción 200 gr. cada 3 minutos aprox.

4 Kg. hora



PM-162

MODELO	MEDIDAS	EUROS
PM-162	750x550x1100	998

Tensión: 220 V - 50 Hz

Peso: 46 Kg

Potencia: 2.3 Kw

Producción 450 gr. cada 3 minutos aprox.

9 Kg. hora

CARACTERÍSTICAS:

Máquina para palomitas de diseño tradicional. Armazón en aluminio con base y recipiente en acero inoxidable para una fácil limpieza. Cristal templado por los cuatro lados, favoreciendo la manipulación y ofreciendo amplia visión del producto. Provisto de un sistema de gran con luz de infrarrojos que mantiene el calor. Bandeja para residuos de fácil limpieza. El batidor dentro del recipiente gira mediante un motor de gran calidad para el del maíz. También puede suministrarse con un carro para un cómodo desplazamiento y para poder almacenar el producto.

CARRITOS PARA MÁQUINAS DE PALOMITAS

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	CARRO PARA	EUROS
CMP-1	1000x530x760	PM-82	480
CMP-3	1850x800x2100	PM-162	920



CMP-1

CARACTERÍSTICAS:

- Carros contruidos en chapa lacada y decorados para combinar con las máquinas de Palomitas.
- Depósito reserva par almacenar el maíz.
- Estuches de envasado, ingredientes, etc.
- Con repisa de servicio.



CMP-3

CHOCOLATERAS CON CALENTAMIENTO A “BAÑO MARÍA” Y DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS CALIENTES LECHE, CAFÉ, TÉ, ETC.

MODELO	LITROS	LARGO-FONDO-ALTURA	EUROS
CH-5-R	5	265x350x480	730
CH-10-R	10	260x350x560	780

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Potencia: 1000 W.
- 230 V / 50 Hz.

Chocolatera con calentamiento a “baño María”.

Esta chocolatera ha sido realizada para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.) y en particular chocolate, que aseguramos tendrá siempre una perfecta densidad y cremosidad.



CH-5-R

CH-10-R

Permite, con pocas y simples operaciones, preparar directamente y cocer al “baño María” el chocolate, garantizando un notable ahorro de tiempo y un óptimo resultado final. Calentamiento al baño María para cocer sin quemar el producto. Mezcla continua para obtener una estructura fina sin grumos. Termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las exigencias. Grifo exclusivo anti-obstrucción. Caldera de acero inox. Cuba transparente para la exposición de la bebida.

CHOCOLATERA CON CALENTAMIENTO DIRECTO

MODELO		EUROS
CH-3	MEZCLA CONTINUA	430

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Mezclar 500 gr. de chocolate en dos litros de leche hirviendo parcialmente desnatada de larga conservación, mezclar bien hasta que el chocolate esté derretido.
- Verter el chocolate en el contenedor a 70°C durante 20 minutos.
- Llevar a la temperatura de servicio (aconsejamos 60/70°C)
- Tener siempre la tapa cerrada. Se aconseja además no tener los micro-foros abiertos de manera constante para evitar que el chocolate se evapore.
- Si el uso es frecuente, tener la temperatura alta.
- Si el uso no es frecuente, mantener el termostato a temperatura de 30°C para mantener el chocolate tibio, bastan unos pocos minutos para llevarlo a la temperatura máxima.
- Si el nivel del chocolate es bajo, añadir mas chocolate en el contenedor, como se ha explicado inicialmente, antes de volver a llenar con chocolate apagar la chocolatera.
- Al final del día, vaciar el contenido en un recipiente y mantener en la nevera. Lavar el contenedor.
- Para la sucesiva carga de chocolate calentar el chocolate antes de verterlo en el contenedor



CH-3 PLATA

CHOCOLATERAS CON CALENTAMIENTO DIRECTO NUEVOS MODELOS Y DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS CALIENTES: LECHE, CAFÉ, TÉ.

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	LITROS	TEMPERATURA	POTENCIA W	EUROS
CHR-5-D	400x320x470	5	30°-90°C	440W	510
CHR-10-D	400x320x570	10	30°-90°C	540W	550

CARACTERÍSTICAS:

Chocolatera con calentamiento Directo.
 Esta chocolatera ha sido realizada para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.,...) y en particular chocolate. termostato regulable para regular la temperatura. Grifo exclusivo “anti-obstrucción”. Caldera de acero inoxidable y cuba transparente. Bandeja anti-goteo interior. Interruptor de puesta en marcha luminosa. Palas agitadoras que realizan una mezcla fina y sin grumos. Agitador en cuba para obtener una perfecta cremosidad y densidad.



CHR-5-D COLOR NEGRO



CHR-10-D COLOR GRANATE



TERMOS DISPENSADORES DE CAFÉ - TÉ - AGUA CALIENTE



CU-10-LUX



CU-15-LUX

MODELO	EUROS	MODELO	EUROS
CU-10-LUX	160	CU-15-LUX	180
POTENCIA	1500 W	POTENCIA	1550 W
VOLTAJE	230 V / 50-60 HZ	VOLTAJE	230 V / 50-60 HZ
CAPACIDAD	10 LITROS	CAPACIDAD	15 LITROS
DIÁMETRO	260 mm Ø	DIÁMETRO	260 mm Ø
ALTURA	470 mm	ALTURA	610 mm



FILTRO

CARACTERÍSTICAS

- Construidos en acero inox
- Armazón de doble pared
- Grifo de metal con medidor de nivel de líquido
- Indicador de temperatura y mantenimiento
- Interruptor On/Off
- Temperatura 30° C - 110° C
- Filtro de café
- Temperatura constante automáticamente
- Alta efectividad y conservación del calor,

TERMOS DISPENSADORES DE AGUA CALIENTE. USOS VARIOS

MODELO	LITROS	EUROS
WB-20-S	20	175
WB-30-S	25	195

MODELO	MEDIDAS
WB-20-S	Diámetro: 263 Ø mm - Altura: 545
WB-30-S	Diámetro: 350 Ø mm - Altura: 425

CARACTERÍSTICAS

- Construidos exterior y tapa en acero inox
- Grifo de plástico con medidor de nivel de líquido
- Indicador de temperatura y mantenimiento
- Interruptor On/Off
- Mangos aislantes al calor
- Temperatura trabajo 30° C - 110° C
- Potencia: 3 Kw
- Tensión: 220 V - 50 Hz



WB-30-S

CALIENTA TAPAS - BAÑO MARÍA

SOBRE BANCO CON Y SIN GRIFO

MODELO	MEDIDAS LARGOxFONDOxALTO	EUROS
BM-150 SIN GRIFO	325x560x250	210
BMG-150 CON GRIFO	325x560x250	260

Potencia 1500W - 230 V. - 50 Hz. - 3xGN 1/3 CUBETA 150 mm.



SOBRE BANCO CON GRIFO

MODELO DOBLE	MEDIDAS LARGOxFONDOxALTO	EUROS
BMG-300 CON GRIFO	650x560x250	510

Potencia: 3000 W - 230 V - 50 Hz - 6 GN 1/3 - CUBETA 150 mm.



VER CUBETAS EN PÁG. 333

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Construcción de Acero Inox, calentamiento por medio de resistencias acorazadas, con regulación de la temperatura por medio de termostato de 30/90° C., interruptor luminoso y luz testigo de funcionamiento.

CUBETAS OPCIONALES: VER APARTADO
CUBETAS GN EN GAMA MUEBLE AUXILIAR - PÁGINA 333

MODELO	EUROS
SEPARADORES PARA CUBETAS DE 1/4	8
SEPARADORES PARA CUBETAS DE 1/6	8

MODELO	EUROS
CUBETA 150 mm	1/3
TAPA	1/3
CUBETA 150 mm	1/4
TAPA	1/4
CUBETA 150 mm	1/6
TAPA	1/6

NUEVOS CALIENTA TAPAS - BAÑO MARÍA

SOBRE BANCO CON CUBETAS INCORPORADAS

MODELO	EUROS
HB-2T	280
HB-3V	260
HB-750	470



MODELO: HB-2T
- Dimensiones: 430x680x280 mm
- Voltaje: 220-240V/50-60Hz
- Potencia: 1.6 Kw con grifo
- 2 cubetas incluidas de 1/2-100



MODELO: HB-3V
- Dimensiones: 570x390x225 mm
- Voltaje: 220-240V/50-60Hz
- Potencia: 1.5 Kw sin grifo
- 3 cubetas incluidas de 1/3-100



MODELO: HB-750
- Dimensiones: 750x750x280 mm
- Voltaje: 220-240V/50-60Hz
- Potencia: 3 Kw con grifo
- 4 cubetas incluidas de 1/2-150

SOPERAS DE SERVICIO BUFFET

MODELO	EUROS
SP-10-E	120
SP-10-I	140

CARACTERÍSTICAS

SP-10-E	Esmaltada color negro
SP-10-I	Acabado inox.
Potencia	400 W
Voltaje	200 V/240 V
Dimensiones	Ø 330-360 h mm.
Capacidad	10 litros
Peso	4,5 Kg



MOLINOS DE CAFÉ MAKEXPRES

MODELO	MEDIDAS	EUROS
MCD-10	ANCHO: 170 - LARGO: 340 - ALTO: 410	390

SISTEMA DE VERTIDO DIRECTO AL PORTA-CASQUILLO DE LA CAFETERA.
MCD-10 IDEAL PARA DESCAFEINADO



MC-20



CARACTERÍSTICAS:

Peso: 6 Kg.
Voltaje: 230 V / 110 V / 220 V. Frecuencia: 50 Hz / 60 Hz.
Fases: 1 monofásico. R.P.M.: 1300 / 1600.
Intensidad: 1,15 A/2,4 A. Condensador: 10 nf / 40 nf.
Potencia: 10 HP / 270 W.
Grado de protección: IP21.
Motor provisto de protector térmico.
Tiempo máximo de funcionamiento continuo: 30 min.
Muelas de acero templado (62 Rb) de 60 mm. de diámetro.
Duración de las muelas: 500 Kg. de café.
Capacidad de la tolva: 1/2 Kg. de café en grano.
Paro/marcha versión estándar: Arranque manual.
Molido y dosificación instantáneos.



MCD-10

MODELO	MEDIDAS	EUROS
MC-20	ANCHO: 210 - LARGO: 380 - ALTO: 470	440

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Peso: 8 Kg.
Voltaje: 230 V / 110 V / 220 V. Frecuencia: 50 Hz / 60 Hz.
Fases: 1 monofásico. R.P.M.: 1300 / 1600. Intensidad: 1,4 A/3 A. Condensador: 9 nf / 40 nf. Potencia: 0,12 HP / 275 W.
Grado de protección: IP21. Motor provisto de protector térmico.
Tiempo máximo de funcionamiento continuo: 30 min. Muelas de acero templado (62 Rb) de 60 mm. de diámetro.
Duración de las muelas: 500 Kg. de café.
Capacidad de la tolva: 1 Kg. de café en grano.
Capacidad del dosificador: 300 g. de café molido.
Regulación del dosificador: 5-12 g. de café molido.
Paro/marcha versión estándar: Arranque manual.

DEPURADORES DE AGUA MANUALES

MODELO		EUROS
DEPURADOR 8 LITROS	INOX	120
DEPURADOR 12 LITROS	INOX	140
DEPURADOR 16 LITROS	INOX	190

CANTIDAD DE AGUA ENDULZADA EN BASE A LA DUREZA
(Expresada en grados franceses)

	20°	30°	40°	60°	80°
DEP. 8 L	1200	1000	900	700	500
DEP. 12 L	1900	1500	1350	1050	750

REPUESTO PARA DEPURADORES "CONSULTAR"

CIERRE DE SEGURIDAD
LLAVE DE ROSCA



MÁQUINAS DE CAFÉ MAKEXPRES

SERIE - ZIRCON - AUTOMÁTICAS - ELECTRÓNICAS

MODELO	COLOR: NEGRO	EUROS
ZIRCON - 2 GRUPOS - ELECTRÓNICAS SIN DISPLAY		3.695
ZIRCON - 2 GRUPOS - ELECTRÓNICAS CON DISPLAY		4.185
ZIRCON - 3 GRUPOS - ELECTRÓNICAS CON DISPLAY		4.880

CARACTERÍSTICAS

- Máquinas con motobomba volumétrica incorporada, con dos válvulas de retención y filtro de partículas sólidas.
- Caldera de cobre con intercambiador térmico por grupo y válvula de purga.
- Grifo de vaciado de la caldera (excepto Modelos Compact/Mini).
- Grupo de erogación con cámara de prein. directa.
- Un grifo de vapor en Compactas y dos en 2 grupos y un grifo de agua en toda la línea.
- 4 diferentes dosis de café programables por grupo.
- Llenado automático de agua de la caldera.
- Autolimpieza del grupo erogador.



2 GRUPOS ELECTRÓNICA

AUTOMÁTICAS - ELECTRÓNICAS

DOTACIÓN

- 2 grupos: 2 portafiltros completos de 2 tazas + 1 portafiltro completo de 1 taza + 1 latiguillo de 0.5 mts + 1 membrana limpia grupo.
- 3 grupos: 3 portafiltros completos de 2 tazas + 1 portafiltro completo de 1 taza + 1 latiguillo de 0.5 mts + 1 membrana limpia grupo.



3 GRUPOS ELECTRÓNICA

CONTROL 2 y 3 grupos

- Centralitas individuales con microprocesador para control volumétrico de las dosis de café.
- Llenado automático de la caldera.
- Autolimpieza del grupo.
- Programación de las cuatro diferentes dosis por grupo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

CONTROL 2 y 3 grupos con DISPLAY

- Display publicitario.
- Dosificación automática de agua caliente.
- 1 grifo de vapor.
- Gestión de memorización de cafés erogados.
- Gestión de reloj: hora y fecha actual.
- Control automático de conexión y desconexión diaria de la máquina de café.
- Visualización y control digital de la temperatura de la caldera a través del Display.
- Máximo control y precisión de la temperatura a través de tecnología PID.
- Carga automática de agua en la caldera.
- Desconexión automática de la bomba en caso de falta de agua.
- Alarma visual de falta de agua en la caldera.
- Desconexión automática de la resistencia, por falta de agua.
- Auto limpieza del grupo erogador.
- Programación de las cuatro diferentes dosis por grupo.
- Alarma visual para regeneración del descalcificador.
- Selector de idiomas de lectura.
- Alarma visual de mantenimiento.

Grupos Núm.	DIMENSIONES cm.			Caldera litros	Resistencia Watios	Peso Kg.
	largo	fondo	alto			
2	650	530	430	11,5	3.050	60
3	940	530	430	17,5	4.050	80
Voltaje 220/230						

Dimensiones comunes para ambos modelos.

MÁQUINAS PROFESIONALES DE CAFÉ TOTAL INOX DE UN GRUPO CON DEPÓSITO

MODELO PULSANTE-INOX EUROS

MAK-EXPRES - 1 GRUPO - PULSER 1.560

MODELO CONTROL ELECTRÓNICA - INOX EUROS

MAK-EXPRES - 1 GRUPO - ELECTRÓNICA 1.665

CON DEPÓSITO (NOVEDAD) FILTRO DESCALCIFICADOR INCLUIDO

OPCIONES

BAJO PEDIDO EUROS

CONEXIÓN A RED 135

CARACTERÍSTICAS AMBOS MODELOS:

- CARROCIERÍAS TOTAL INOX
- MEDIDAS: ANCHO 240, FONDO 450, ALTO 380

- Máquina con motobomba vibratoria incorporada.
- Centralita de Nivel Automático con salva resistencia y protección del motor.
- Grifo de Agua y Vapor profesional.
- Alarma óptica cuando le falta agua.
- Grupos con cámara de pre-infusión directa profesional con electroválvula
- Caldera de cobre intercambiador de calor como la profesional.
- Válvula de purga.
- Resistencia de 1.200 W
- Visor de Nivel de depósito de agua.
- Descalcificador magnético incorporado (Poner agua destilada)
- Depósito de Agua: 2.5 ltrs.



MAK-EXPRES-1-G-PULSANTE



MAK-EXPRES-1-G-CONTROL ELECTRÓNICA CON DEPÓSITO

DOTACIÓN STANDARD POR MÁQUINA

1 Porta-cacillo + 1 muelle + 1 cacillo + pinza + 1 cacillo 2 tazas + 1 salida + 1 salida 2 tazas + 1 prensa café + 1 cucharilla dosificadora de café.

MODELO-CONTROL-ELECTRÓNICA

Incluye:

- Centralita individual con microprocesador para control volumétrico de las dosis del café.
- Autolimpieza del grupo.
- Memorización de cafés erogados.
- Lectura de Datos (opcional), mediante conexión RE-232
- Programación de las 4 diferentes dosis por grupo.

CALDERA DE COBRE DE 1.8 LITROS. DOTADA DE CÁMARA DE VAPOR CONTINUO: CAPAZ DE CALENTAR CUATRO VASOS DE LECHE EN 60". LA CALDERA ES ATRAVESADA POR EL TÉRMICO REPLETO DE AGUA A 100°, MANTENIENDO EL GRUPO EROGADOR DE CAFÉ EN LA TEMPERATURA ÓPTIMA PARA HACER LA MEJOR INFUSIÓN DEL EXPRESSO.

CAFETERA EXPRESS AUTOMÁTICA TOMA EL MEJOR CAFÉ CON SOLO APRETAR UN BOTÓN

MODELO	ALTO x ANCHO x FONDO	EUROS
LIRIKA	430 x 381 x 215	1080

- Display gráfico de 3 colores con 4 teclas extremadamente prácticas e intuitivas.
- Café corto.
- Café largo.
- Agua caliente.
- Bebidas con leche.
- Clasificación energética clase A.
- Elevada capacidad de los contenedores.
- Dispensador regulable en altura y bandeja recoge gotas con rejilla en acero inoxidable.
- "Modo crédito" para la gestión de consumos y/o respectivo bloqueo.



CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Dimensiones: 215 x 381 x 430 mm.
- Peso: 7 Kg.
- Alimentación: 230V / 50 Hz
- Potencia absorbida: 1850W
- Caldera: 1 acero inoxidable
- Ajuste aroma de café: No
- Capacidad depósito de agua: 2,5 L.
- Capacidad depósito café en grano: 500gr.
- Capacidad contenedor de posos: 15
- Número de selecciones: 4
- Cappuccinatore: opcional.
- Menú de programación: si.





PARA OBTENER UNA MAYOR RENTABILIDAD EN SU NEGOCIO, PROLONGANDO LAS HORAS DE APERTURA, EN PRIMAVERA, OTOÑO E INVIERNO, IDEAL PARA TERRAZAS, CATERING, HOTELES, PISCINAS, RESTAURANTES, JARDINES, SALAS DE FIESTAS AL AIRE LIBRE, CARPAS, NAVES, ETC.

MODELO INOX

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCCIÓN:

CE: La estufa está homologada y cumple todos los requisitos exigidos por la normativa de la CE.

ESTABILIDAD: La estufa está equipada con una base redonda que ha sido estudiada para garantizar la máxima estabilidad y provista de ruedas para facilitar su desplazamiento.

MATERIALES: La estufa va colocada en el exterior o lugares muy aireados con lo cual se ha prestado una gran atención en los materiales utilizados para su fabricación: acero, aluminio, acero anticorrosión y pintado al horno.

COLORES: Blanco crema, verde oscuro y acero inoxidable.

ESTUFAS CALEFACTORAS PARA TERRAZAS

DATOS TÉCNICOS

Potencia: 5 kW / máx. 13 kW

Área calentada: 20-25 m².

Tipo de Gas: GLP (Butano - Propano*)

Consumo: 300 - 700 gr/h.

Altura: 2,25 m.

Peso Neto: 19 Kg.

Reflector de Aluminio: 82 cm.

Estructura: acero inoxidable Aisi 304 (Mod. Inox) y acero pintado al horno anticorrosión (Blanco/Verde). Quemador y componentes de acero inoxidable de larga duración.

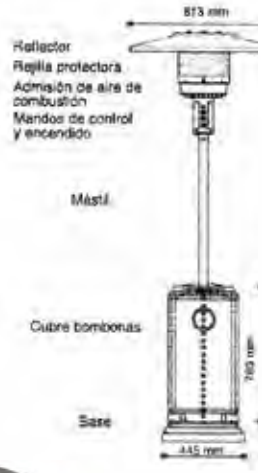
Homologación CE.

(*) Recomendado.

MODELO	EUROS
EF-INOX	298
EF-NEGRA	270



NEGRO



Ruedas incluidas en todos los modelos



CORONA DESMONTABLE PARA FACILITAR EL ALMACENAJE

ESTUFAS CALEFACTORAS PARA TERRAZAS A GAS



ECR - REDONDA-BAJA

Colores: Negro
 Altura: 1.360 mm.
 Potencia: 11 Kw.



ECR - REDONDA-ALTA

Colores: Negro
 Altura: 1.830 mm.
 Potencia: 11 Kw.



ECP - Pirámide

Colores: Plata o negro
 Altura: 2.270 mm.
 Potencia: 13 Kw.

MODELO		EUROS
ECR-B	REDONDA-BAJA	340
ECR-A	REDONDA-ALTA	436
ECP	PIRÁMIDE	495

CARACTERÍSTICAS E.C.P. PIRÁMIDE:

- Más potencia de calefacción: 13 Kw. en lugar de 9 Kw. del modelo anterior.
- Tubo de cristal central de alta resistencia, diámetro 100 mm.
- Luminosidad y gran visibilidad de la llama.
- Pintura anticorrosiva en dos colores: gris negro.
- Encendido piezoeléctrico, con regulación de potencia.
- Quemador cerámico infrarrojo de alta calidad.
- Altura máxima 2.270 mm., compatible con la mayoría de los toldos y sombrillas.
- Recomendado el uso de botellas de propano, por la gran potencia del quemador.
- Resistente al agua y al viento. Estructura cuadrangular.
- Reflector de 460 x 460 mm. de gran difusión.
- Dimensiones: embalaje (desmontada): 1370 x 770 x 180 mm. (0,19 m³).
- Peso bruto embalaje: 26 Kgs. Neto: 23 Kgs.

CARACTERÍSTICAS E.C.R. REDONDA ALTA:

- Más potencia de calefacción: 11 Kw.
- Tubo de cristal central de alta resistencia, diámetro 100 mm. x 800 mm.
- Luminosidad y gran visibilidad de la llama.
- Pintura anticorrosiva en color negro.
- Encendido piezoeléctrico, con regulación de potencia.
- Quemador cerámico infrarrojo de alta calidad.
- Altura máxima 1.830 mm., compatible con la mayoría de los toldos y sombrillas.
- Recomendado el uso de botellas de propano, por la gran potencia del quemador.
- Resistente al agua y al viento. Estructura redonda.
- Reflector de 460 x 460 mm. de gran difusión.
- Dimensiones: embalaje (desmontada): 1370 x 770 x 180 mm. (0,19 m³).
- Peso bruto embalaje: 26 Kgs. Neto: 20 Kgs.

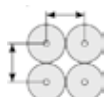
CARACTERÍSTICAS E.C.R. REDONDA BAJA:

- Estufa a gas de terraza
- Acabado en negro
- Calor inmediato
- Funciona a butano/propano.
- Presión: 28-30 / 37mbar.
- Potencia: 5kW - 11 kW
- Consumo: Mag 800gr/h.
- Altura: 1.360mm.
- Incluye ruedas para fácil transporte.
- Encendido piezoeléctrico con pila.
- Dispositivo anti vuelco.
- Área de aplicación 20m².
- No se apaga con el aire.



COLOCACIÓN DE LOS CALEFACTORES

Cada unidad cubre un área de 20 a 30 m², según la temperatura exterior y la protección contra el viento.



La separación entre calefactores varía:
 5 a 8 m. en climas suaves protegidos.
 3 a 5 m. en climas fríos y menos protegidos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia calorífica:	13.000 W (11.200 Kcal./h.)
Potencia al mínimo	5.000 W.
Consumo de gas máx./mín.	0,8 / 0,45 Kgs./h.
Quemador con 2 potencias	

ACCESORIOS Y RECAMBIOS

	EUROS
Tubo de cristal E.C.P. Pirámide (Ø 100 x 1.250 mm.)	115
Tubo de cristal E.C.R. Redonda (Ø 100 x 800 mm.)	105
Quemador de recambio completo	160
Reflector desmontable en varias piezas	65

PARA OBTENER UNA MAYOR RENTABILIDAD EN SU NEGOCIO, PROLONGANDO LAS HORAS DE APERTURA EN PRIMAVERA, OTOÑO E INVIERNO. IDEAL PARA TERRAZAS, CATERING, HOTELES, PISCINAS, RESTAURANTES, JARDINES, SALAS DE FIESTAS AL AIRE LIBRE, CARPAS, NAVES, ETC.

NOTA: Se recomienda utilizar bombonas de propano, en lugar de butano, ya que dispone de más presión. El butano, en climas muy fríos, provoca que se forme hielo en el exterior y la bombona no se vacía completamente; no obstante, también pueden funcionar con butano.



*Maquinaria
y Mueble Auxiliar
para Hostelería
y Alimentación*





LAVADO VAJILLA
PÁGS. 242 A 249



PULIDORAS SECADORAS
DE CUBIERTOS
PÁG. 251



CORTADORAS
DE FIAMBRE
PÁGS. 252-254



SIERRAS HUESOS Y CONGELADOS
PELADORAS PATATAS, AJOS Y
CEBOLLAS



PÁGS. 288-289 PÁG. 266

LAVADO INDUSTRIAL ROPA
PÁGS. 255 A 259



ENVASADORAS AL VACÍO
PÁGS. 274-275

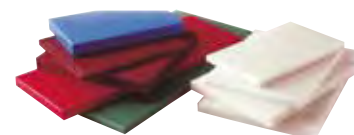
ABLANDADORA DE CARNE
PÁG. 268



CORTADORA DE PAN
PÁGS. 286-287



TAJOS Y TABLAS DE CORTE
PÁGS. 271 Y 276



SILOS PARA ALIMENTOS A GRANTEL
Y CUBOS DESPERDICIOS CON Y SIN PEDAL



PÁG. 297

CAJAS REGISTRADORAS



PÁG. 260



GENERADORES DE OZONO
Y ESTERILIZADORES
DE CUCHILLOS

PÁGS. 262 A 264



BÁSCULAS
MONOCÉLULA



PÁG. 260

BALANZAS



PÁGS.
260 Y 261



CUTTERS
Y CORTA HORTALIZAS
PÁGS. 286-287



BATIDORAS
Y LICUADORAS
PÁGS. 280
Y 282-283

PICADORAS CARNE PÁGS. 266 Y 267



GRAPADORA DE EMBUTIDOS
PÁG. 268



EXPRIMIDORES
DE ZUMO
PÁGS. 282 A 285

RALLADORAS DE QUESO Y HAMBURGUESADORA

PÁG. 270



CAJA COBRO
PÁG. 261



TRITURADORES Y
BATIDORAS DE BRAZO
PÁGS. 278 A 281

MUEBLES CAFETEROS CONTRABARRAS Y MESAS DE TRABAJO
PÁGS. 317 A 319 - 292 Y 313 A 315



DOSIFICADORES DE JABÓN Y PORTARROLLOS INDUSTRIALES HIGIÉNICOS
PÁGS. 334 A 335-336



BASTIDORES FREGADEROS Y SOPORTES
PÁGS. 291 Y DE 298 A 305



DISPENSADORES PAPEL CONTINUO MECHA Y DISPENSADORES TOALLAS ZIG-ZAG
PÁGS. 334-336



CAMPANAS
PÁGS. 322 A 324

ARMARIOS NEUTROS

EMBUTIDORAS MANUALES DE CARNE

CHURRERAS
PÁGS. 272-273



PÁG. 269

PÁG. 320

RECIPIENTES CUBETAS GASTRONORM
PÁG. 332-333



ABRELATAS-SACACORCHOS CORTADORA TOMATES, PATATAS. ETC...



PÁG. 272

BASTIDORES CON FREGADERO PARA LAVAVAJILLAS

MUEBLES NEUTROS ABIERTOS Y CERRADOS
PÁG. 321-322



PÁGS. 250 Y 306-307

RECIPIENTES ISOTÉRMICOS
PÁGS. 330 Y 331



SOLDADORAS A PRESIÓN DE BOLSAS CON CORTADOR
PÁG. 265

ENVASADORA ENVOLVEDORA DE FILM MANUAL
PÁG. 265



CARROS DE TRANSPORTE Y SERVICIOS
PÁGS. 326 A 329

EMBUTIDORAS HIDRÁULICAS Y AMASADORAS DE CARNE

PÁGS. 269 Y 273

JAMONEROS



PÁG. 271



CORTADORA DE PATATAS Y FRUTA NATURAL
PÁG. 272



ATADORA DE EMBUTIDO
PÁG. 268

VITRINAS EXPOSITORAS SIN FRÍO - EN GAMA FRÍO
PÁGS. 112 A 114



TERMOSELLADORA DE BARQUETAS

PÁG. 265

LAVAMANOS Y GRIFOS



PÁGS. 308 A 311

LICUADORAS
PÁG. 284



LICUADORA CENTRÍFUGA

PÁG. 284



ARMARIOS DE PARED Y ESTANTES DE PARED

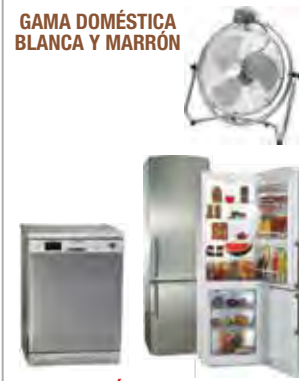
PÁGS. 294 A 296 320 Y 321



GAMA DOMÉSTICA BLANCA Y MARRÓN



MATAINSECTOS ELÉCTRICOS Y SECADORES DE MANOS
PÁGS. 337 A 338



PÁGS. 340 A 358



S I S T E M A
PROJECT[®]
DISHWASHING EQUIPMENT



NUEVOS LAVAVAJILLAS Y LAVAPLATOS

SISTEMA
PROJECT®
DISHWASHING EQUIPMENT

Serie **ALPHA**

LAVAVAJILLAS

PORTES PAGADOS

MODELO	ALTOxANCHOxFONDO	EUROS
LV-35-S	615x400x470	1.490
CESTA 35x35 - VASOS		45

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Funcionamiento completamente automático.
- Ciclo operativo controlado por el panel de mandos.
- El microinterruptor de seguridad apaga la máquina abriendo la puerta.
- Construido totalmente en Acero Inox 18/8.
- Mandos de regulación frontales.
- Producción: 1200 vasos/hora aprox.
- 2 Cestos cuadrados. Dimensiones 350x350 cm.
- Dosificador automático para detergente y abrillantador.
- Duración ciclo: 2 minutos.
- Vaciado agua de la cuba por gravedad.
- Apertura puerta 26 cm.
- Capacidad cuba, 15 litros.
- Capacidad Boiler, 3'5 litros.
- Resistencia Boiler, 3000 W.
- Bomba de lavado, 150 W.
- Temperatura Boiler 85 °C
- Panel electromecánico

“DOSIFICADOR AUTOMÁTICO” PARA DETERGENTE Y ABRILLANTADOR EN TODOS LOS MODELOS



LV-35-S

LAVAVAJILLAS Y LAVAPLATOS HASTA 28 CM Ø

MODELO	ALTOxANCHOxFONDO	EUROS
LP-40-S	695x450x520	1.890
CESTA 40x40 - VASOS		50
CESTA 40x40 - PLATOS		55

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Funcionamiento completamente automático.
- Ciclo operativo controlado por el panel de mandos.
- El microinterruptor de seguridad apaga la máquina abriendo la puerta.
- Construido totalmente en Acero Inox 18/8.
- Mandos de regulación frontales.
- Producción: 1500 vasos/h. o 350 platos/h. aprox.
- 2 Cestos cuadrados. Dimensiones 400x400 cm.
- Dosificador automático para detergente y abrillantador.
- Duración ciclo: 2 minutos.
- Vaciado agua de la cuba por gravedad.
- Capacidad cuba, 18 litros.
- Capacidad Boiler, 3'5 litros.
- Resistencia Boiler, 3000 W.
- Bomba de lavado, 250 W.
- Apertura puerta 30 cm.
- Temperatura Boiler 85 °C.
- Panel electromecánico

**NUEVAS CARACTERÍSTICAS PARA LOS 3 MODELOS DE ESTA PÁGINA
NUEVO DISEÑO, CAMBIO DE ESTÉTICA MEJORADA, CON LA INCORPORACIÓN DE LA NUEVA PUERTA EMBUTIDA, DE ALTA CALIDAD Y MÁS ROBUSTA, NUEVO TECHO DE MANDOS, INNOVADOR, QUE PERMITE UN FÁCIL ACCESO FRONTAL A SUS COMPONENTES**



LP-40-S

LAVAPLATOS

MODELO	ALTOxANCHOxFONDO	EUROS
LP-50-S	835x550x600	2.690
CESTA 50x50 - VASOS		55
CESTA 50x50 - PLATOS		60

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Funcionamiento completamente automático.
- Ciclo operativo controlado por el panel de mandos.
- El microinterruptor de seguridad apaga la máquina abriendo la puerta.
- Construido totalmente en Acero Inox 18/8.
- Mandos de regulación frontales.
- Producción: 2000 vasos/h. o 600 platos/h. aprox.
- 2 Cestos cuadrados. Dimensiones 500x500 cm.
- Dosificador automático para detergente y abrillantador.
- Duración ciclo: 2 minutos.
- Panel electromecánico
- Vaciado agua de la cuba por gravedad.
- Temperatura cuba 60 °C.
- Temperatura Boiler 85 °C.
- Capacidad cuba, 25 litros.
- Capacidad Boiler, 3'5 litros.
- Resistencia Boiler, 3000 W.
- Bomba de lavado, 550 W.
- Apertura puerta 35 cm.
- 1 Cesta vasos, 1 Cesta platos (hasta 30 cm.)
- Altura máxima platos 34 cm.

**VER BASTIDORES PARA LAVAVAJILLAS
PÁGS. 250 Y 306-307**



LP-50-S

LAVAVAJILLAS Y LAVAPLATOS

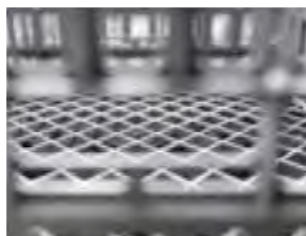
LAVAPEROLAS - OBJETOS - Y TODO TIPO DE VAJILLA

DOSIFICADOR ABRILLANTADOR PERISTÁLTICO Y TEMPORIZADO
ELECTROVÁLVULA PARA AGUA CALIENTE
VALVULA ANTI-CONTAMINACIÓN
AISLAMIENTO DOBLE PARED
FILTRO INOX CUBA SUPERIOR
4 TIEMPOS DE LAVADO
PANEL DIGITAL

S I S T E M A
PROJECT[®]
 DISHWASHING EQUIPMENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	LPO-100	
Producción horaria	Bandejas	800
	Perolas	300
	Cestas	60
Tensión	400V 3N+T 50 Hz	
Potencia total	7130 W	
Resistencia calderín	6000 W	
Resistencia cuba	3x1500 W	
Bomba de lavado	2x550 W	
Capacidad cuba	40 L.	
Capacidad calderín	8 L.	
Alimentación agua	2 Atm. 3/4 gas	
Consumo por ciclo	3 L.	
Duración ciclo	1' 2' 3' 4'	
Dimensión cesta	550x700	
Tubo desagüe	Ø 28	



CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES:

El funcionamiento de la máquina es totalmente automático. Las funciones operativas son controlables por la completa instrumentación en el panel de mandos. Un microinterruptor de seguridad corta el funcionamiento en caso de apertura de la puerta. Construido totalmente en acero inox AISI 304 (18/10). Acceso a la totalidad de los componentes.

EN DOTACIÓN: 1 cesta rejilla 550x550
 1 cesta bandejas 550x550
 1 inserto rejilla plano
 1 cesto base inox 550x700



CE CONSTRUIDAS SEGÚN LAS NORMATIVAS DE LA COMUNIDAD EUROPEA

LAVAPEROLAS - OBJETOS LAVAUTENSILIOS Y TODO TIPO DE VAJILLAS

MODELO	ALTOxLARGOxFONDO	EUROS
LPO-100	1540x650x845	4.980
LPO-100	BOMBA DESAGÜE - OPCIONAL BAJO PEDIDO	+240

PORTES PAGADOS

LES PRESENTAMOS LOS NUEVOS LAVAVAJILLAS Y LAVAPLATOS DE ÚLTIMA GENERACIÓN, SERIE ÚNICA DE PROJECT, CON BOMBA DE DESAGÜE INCORPORADA



Serie UNICA

Panel display digital: Todo bajo tu control.

La gran pantalla LCD policromada retroiluminada, con variaciones de color a lo largo de la pantalla, indica, incluso a distancia, el estado de la máquina y el progreso del ciclo de lavado. Toda la información del display se muestra con iconos y texto plano (temperatura del depósito y de la caldera, número de ciclos realizados, indicaciones de diagnóstico automático, etc...)



MODELO **EUROS**
UNICA-40-S **2.450**



MODELO **EUROS**
UNICA-50-S **3.145**

DATOS TÉCNICOS INCORPORADOS A RESALTAR:

- BOMBA DE DESAGÜE EN TODOS LOS MODELOS UNICA CON AUTOLAVADO + AUTOLIMPIANTE PARA MEJOR HIGIENE
- CUBA ANGULAR REDONDEADA CONSTRUIDA EN UNA SOLA PIEZA
- TIRADOR DE PUERTA EMBUTIDO
- FÁCIL ACCESO A LA TOTALIDAD DE LOS COMPONENTES
- FUNCIONAMIENTO TOTALMENTE AUTOMÁTICO

UNICA S DATOS TÉCNICOS

Modelo	40 S	50 S
Duración ciclo	2h	2h
Producción cestos/hora	30	30
Dimension	L=450 mm P=520 mm H=690 mm	L=550 mm P=600 mm H=825 mm
Altura útil puerta	H=300 mm	H=350 mm
Tension	230 V 50 Hz	230 V 50 Hz
Potencia total	3250 W	3580 W
Resistencia calderín	3000 W	3000 W
Resistencia cuba	1500 W	1500 W
Bomba de lavado	90 l/min	110 l/min
Bomba desagua	20 l/min H 1m	20 l/min H 1m
Capacidad cuba	7 l	22 l
Consumo agua por ciclo	2,7 l	2,7 l
Capacidad calderín	3,5 l	5,5 l
Alimentación agua	Max 4 Bar Min 2 Bar 3/4" gas	Max 4 Bar Min 2 Bar 3/4" gas
Dimension cestillo	400x400 mm	500x500mm



Dosificador detergente peristáltico y temporizador estándar para toda la gama

Dosificador abrillantador peristáltico y temporizador estándar para toda la gama



Bomba desagua ESTÁNDAR en todos los modelos

Perfectas para las copas delicadas:

La función de soft start permite a la bomba de lavado de tener una potencia mas suave para evitar un impacto demasiado fuerte en caso de que se necesite lavar artículos delicados como copas de vino, evitando cualquier posibilidad de rotura.

VER BASTIDORES PARA LAVAVAJILLAS PÁGS. 250 Y 306-307

LAVAPLATOS DE CÚPULA

S I S T E M A
PROJECT[®]
DISHWASHING EQUIPMENT

MODELO	ALTOxLARGOxFONDO	EUROS
LPC-110	2000/1520x730x820	3.540
LPC-110	BOMBA OPCIONAL BAJO PEDIDO	+240

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Mueble y Boiler en acero inox AISI-304
- Ciclo de lavado/aclarado automático.
- Dosificador automático de abrillantador con válvula antirretorno.
- Componentes y conexión eléctrica según normas V.D.E.
- Interruptor de seguridad que interrumpe el ciclo en caso de apertura de la cúpula.

MESAS DE PREPARACIÓN

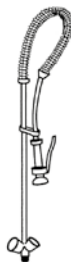
MODELO	ALTOxLARGOxFONDO	EUROS
ML-100	750x1000x540	450
ML-140	750x1400x540	530
MP-120	750x1200x540	880
MP-140	750x1400x540	960
DUCHA CON GRIFO - GDO - AGUA DIRECTA		270
MLR - MESA COLGANTE		290

MEDIDAS: 600 x 570 x 180

DOTACIÓN:

- 2 CESTILLOS PARA PLATOS
- 1 CESTILLO PARA VASOS
- 2 PORTA CUBIERTOS

DETALLE DUCHA



PORTES PAGADOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	LPC-110	
Alimentación eléctrica	400V	400V - 3N+T
Potencia bomba lavado	de	0,60 HP
Potencia resistencia Boiler	W	5000W
Potencia resistencia cuba	W	2000W
Potencia máxima TOTAL	W	8200W
Capacidad cuba	L	6/22
Capacidad Boiler	1 L	10 L
Temperatura lavado	9C	55°C
Temperatura aclarado	9C	85°C
Duración total del ciclo	sec	120"
Presión alimentación	bar	2-4 bar
Ø Tubo de carga	mm.	3/4
Ø Tubo de descarga	mm.	37
Peso	Kg.	110
Producción horaria	nº	900
Dimensión cesto		50x50
Consumo por ciclo	Li.	3 S
Capacidad cesta	platos	18
Electro bomba	HP	1,2

DETALLE MESAS ML-100 ML-140



LPC 110



DETALLE MESAS MP
MP-120 - FREGADERO
MP-140 - FREGADERO



MOD. CON MESAS COLGANTES



MESAS "OPCIONALES"

TÚNELES TREN LAVADO DE ARRASTRE



MODELO	ALTO x LARGO x FONDO	EUROS
CT-120	1615/2088 x 1150 x 770	12.850



CT-120

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Peso: 200 Kg
 Altura puerta: 450 mm
 Producción horaria: 120 cestas/h máx.
 Platos/hora: 2160
 Tensión: 400 V 3N+ T / 50 Hz
 Potencia total: 23,5 Kw
 Resistencia calderín: 10,5 Kw
 Resistencia cuba: 10,5 Kw
 Bomba de lavado: P= 1,5 Kw
 Q= 750 lt/m
 Capacidad cuba: 70 lt
 Capacidad calderín: 17 lt
 Consumo agua/Cesta: 1,3 lt
 Dimensiones cestas: 500 x 500 mm

Bombas de doble flujo

Se elimina la división del caudal a presión aguas abajo de la bomba de lavado, obteniendo mayor eficiencia, menores caídas de presión y menor ruido.

CONSTRUCCIÓN MODULAR

CT120

Módulo de potencia con cuba única que incluye lavado y aclarado con una productividad de 120 cestas por hora.

Construcción de doble pared

Reduce la pérdida de calor y el ruido, las puertas son de panel doble con aislamiento.

Altura útil 45 cm

Permite lavar, además de platos y vasos, también bandejas, recipientes y utensilios de cocina.

Filtros de tanque integrales

El filtro consta de una superficie plana inclinada hacia el exterior para facilitar el deslizamiento de los residuos sólidos allí recogidos y una cesta por la que fluyen estos para el fácil acceso del usuario final.

Guías laterales para la cesta

En comparación con lo guía de avance central tradicional, permite un mejor lavado de la zona central de la cesta desde abajo y una mejor accesibilidad a la cuba para la limpieza. Los dientes están hechos de acero mientras que el carro de transporte sobre patines está hecho de material sintético antifricción.

**CONSULTAR
BP**

MODELO	ALTO x LARGO x FONDO	EUROS
CT-200	1615/2088 x 1970 x 770	19.800



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Peso: 328 Kg
 Altura puerta: 450 mm
 Producción horaria: 200 cestas/h máx.
 Platos/hora: 3600
 Tensión: 400 V 3N+ T / 50 Hz
 Potencia total: 30,2 Kw
 Resistencia calderín: 16 Kw
 Resistencia cuba: 10,5 Kw
 Bomba de lavado: P= 1,5 Kw
 Q= 750 lt/m
 Capacidad cuba: 70 lt
 Capacidad calderín: 17 lt
 Consumo agua/Cesta: 1,3 lt
 Dimensiones cestas: 500 x 500 mm

CONSTRUCCIÓN MODULAR

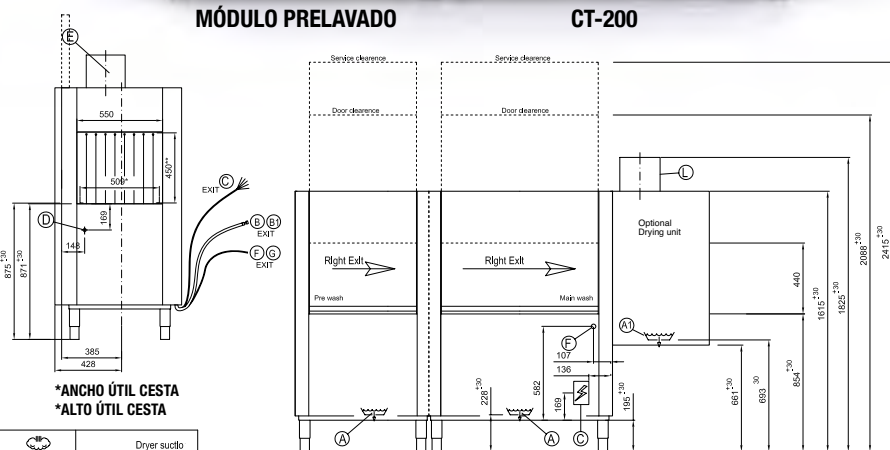
Características comunes al modelo CT120.

CT200

Se añade el módulo de prelavado con una productividad de 200 cestas por hora.

***ENTRADAS DE CESTAS DERECHA O IZQUIERDA (CONFIRMAR A LA HORA DE REALIZACIÓN DEL PEDIDO).**

A	Ø 1"1/2 M	D	PG11	End switch
A1	Ø 31 M	E	Ø 250	Steam exhaust
B	G 3/4" M 50°C	F	Ø 14 M	Detergent inlet
B1	G 3/4" M 10°C	G	Ø 7 M	Rinse aid inlet
C	PG36	H	Ø 6	Equipotential
L				Dryer suction



TÚNELES TREN LAVADO DE ARRASTRE

LAVAPLATOS DE CÚPULA **arisco**

MODELO	ALTOxLARGOxFONDO	EUROS
DW-1040-TP	2000/1480x720x830	3.250
DW-1040-TPD OPCIONAL CON BOMBA DESAGÜE		+240

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Mueble y Boiler en acero inox AISI-304
- Ciclo de lavado/aclarado automático.
- Dosificador automático de abrillantador con válvula antirretorno.
- Componentes y conexión eléctrica según normas V.D.E.
- Interruptor de seguridad que interrumpe el ciclo en caso de apertura de la cúpula.

MESAS DE PREPARACIÓN

MODELO	ALTOxLARGOxFONDO	EUROS
ML-100	750x1000x540	450
ML-140	750x1400x540	525
MP-120	750x1200x540	880
MP-140	750x1400x540	960
DUCHA CON GRIFO - GDO - AGUA DIRECTA		270
MLR - MESA COLGANTE		290

MEDIDAS: 600 x 570 x 180

DOTACIÓN:

- 2 CESTA PARA PLATOS
- 1 CESTA PARA CUBIERTOS

DETALLE DUCHA



DW-1040-TP



DETALLE MESAS MP
MP-120 - FREGADERO
MP-140 - FREGADERO



DETALLE MESAS
ML-100
ML-140



DW-1040-TP. DETALLE CON MESA Y FREGADERO.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	DW-1040-TP	
Alimentación eléctrica	380/3	3N+T
Potencia bomba lavado	de	0,75 HP
Potencia resistencia Boiler	W	9000W
Potencia resistencia cuba	W	3000W
Potencia máxima TOTAL	W	10100W
Capacidad cuba	L	60
Capacidad Boiler	1 L	10
Temperatura lavado	9C	55°C
Temperatura aclarado	9C	85°C
Duración total del ciclo	sec	120"
Presión alimentación	bar	2-4
Ø Tubo de carga	mm.	3/4
Ø Tubo de descarga	mm.	32
Peso	Kg.	120
Producción horaria	nº	platos 1000
Dimensión cesto	nº	2-50x50
Consumo por ciclo	Li.	3 S
Capacidad cesta	platos	18
Electro bomba	HP	1,5

MESAS "OPCIONALES"

LAVAVAJILLAS Y LAVAPLATOS **arisco**



LAVAVAJILLAS Y LAVAPLATOS HASTA Ø25cm

MODELO	ALTOxANCHOxFONDO	EUROS
BW-120	780x490x520	1.695
CESTA 40x40 - VASOS		50
CESTA 40x40 - PLATOS		55

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Funcionamiento completamente automático.
- Ciclo operativo controlado por el panel de mandos.
- El microinterruptor de seguridad apaga la máquina abriendo la puerta.
- Construido totalmente en Acero Inox 18/8.
- Mandos de regulación frontales.
- Producción: 1200 vasos/h. o 350 platos/h. aprox.
- 2 Cestos cuadrados. Dimensiones 400x400 cm.
- Dosificador automático para abrillantador.
- Duración ciclo: 2 minutos.
- Vaciado agua de la cuba por gravedad.
- Capacidad cuba, 15 litros.
- Capacidad Boiler, 3 litros.
- Resistencia Boiler, 3000 W.
- Bomba de lavado, 0,25 HP.
- Apertura puerta 31 cm.
- Temperatura Boiler 85 °C.



BW-120

VER BASTIDORES EN LAS PÁGINAS Nº 250 Y 306-307



400 x 400 mm

LAVAPLATOS

MODELO	ALTOxANCHOxFONDO	EUROS
DW-150	810x590x650	2.100
CESTA 50x50 - VASOS		50
CESTA 50x50 - PLATOS		55
*OPCIONAL CON BOMBA DESAGÜE		120

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Funcionamiento completamente automático.
- Ciclo operativo controlado por el panel de mandos.
- El microinterruptor de seguridad apaga la máquina abriendo la puerta.
- Construido totalmente en Acero Inox 18/8.
- Mandos de regulación frontales.
- Producción: 1500 vasos/h. o 500 platos/h. aprox.
- 2 Cestos cuadrados. Dimensiones 500x500 cm.
- Dosificador automático para abrillantador.
- Duración ciclo: 2 minutos.
- Vaciado agua de la cuba por gravedad.
- Temperatura cuba 60 °C.
- Temperatura Boiler 85 °C.
- Capacidad cuba, 29 litros.
- Capacidad Boiler, 3'5 litros.
- Resistencia Boiler, 3000 W.
- Bomba de lavado, 0,55 HP.
- Apertura puerta 35 cm.
- 1 Cesta vasos, 1 Cesta platos (hasta 31 cm.)



DW-150

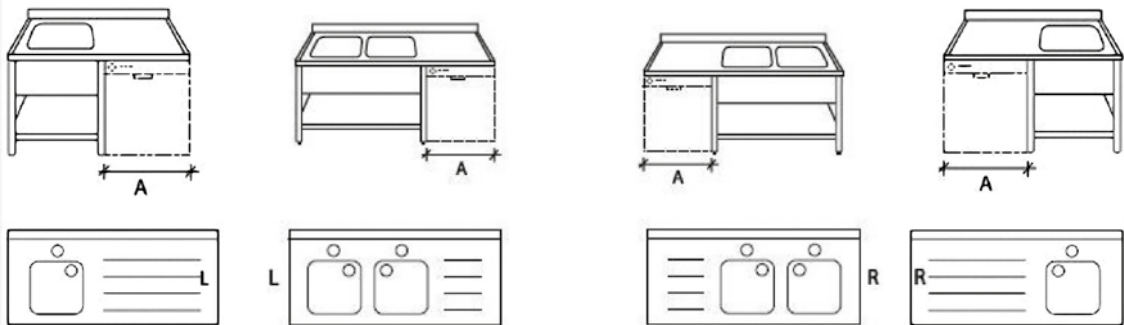


500 x 500 mm

LAVAVAJILLAS Y LAVAPLATOS

BASTIDORES CON FREGADERO PARA LAVAVAJILLAS CON FREGADEROS DE 1 ó 2 CUBAS Y ESTANTE INFERIOR INCLUIDOS EN EL PRECIO. GAMAS 600 y 700

BASTIDORES CON FREGADERO PARA LAVAVAJILLAS



CARACTERÍSTICAS:

- Fregaderos de 1 ó 2 cubas
- Bastidor con peto y estante inferior incluidos en precio
- Fabricados en acero inox
- Pies regulables

A-MEDIDAS

610

MEDIDAS
CUBETA (mm)
500 x 400 x 250

DESMONTABLES:



**FREGADEROS DE 1 ó 2 CUBAS
+ BASTIDOR CON FALDÓN
+ ESTANTE.
TODO INCLUIDO EN ESTOS PRECIOS**

CUBA IZQUIERDA

FONDO 600 mm

MODELO	MEDIDAS	EUROS
SR612DL	1200 x 600 x 850	690
SR614DL	1400 x 600 x 850	730
STB618DL	1800 x 600 x 850	998

FONDO 700 mm

MODELO	MEDIDAS	EUROS
SR712DL	1200 x 700 x 850	745
SR714DL	1400 x 700 x 850	795
STB718DL	1800 x 700 x 850	1.130

CUBA DERECHA

FONDO 600 mm

MODELO	MEDIDAS	EUROS
SR612DR	1200 x 600 x 850	690
SR614DR	1400 x 600 x 850	730
STB618DR	1800 x 600 x 850	998

FONDO 700 mm

MODELO	MEDIDAS	EUROS
SR712DR	1200 x 700 x 850	745
SR714DR	1400 x 700 x 850	795
STB718DR	1800 x 700 x 850	1.130

PULIDORA SECADORA DE CUBIERTOS

MODELO	PRODUCCIÓN (cubiertos)	PESO (Kg.)	POTENCIA (Kw)	DOTACIÓN (Kg Maíz)	TENSIÓN (V)	ALTO x LARGO x FONDO (MEDIDAS CM)	EUROS
PSC-3000	3000/hora	42	0,19	3	230	43 x 59 x 56	2.990
ACCESORIOS:	SACO GRANULADO DE MAÍZ DE 5 KG						80
	BANDEJA RECOGE CUBIERTOS DE PLÁSTICO 60x40cm						64



Modelo de sobremesa: PSC-3000



Bandeja Recoge cubiertos

Características

- Estructura en acero inoxidable AISI 304
- Mandos electrónicos
- La máquina trabaja a una temperatura de 100°/120°C para eliminar los gérmenes patógenos de los cubiertos
- Capacidad: 3 000 piezas por hora
- Capacidad del motor: 1.500RPM
- Carcasa robusta de acero inoxidable
- Capacidad del depósito de 3kg
- Lámpara UV de 8W
- Adecuada para todo tipo de cubiertos

Funcionamiento

- La máquina se calienta 15 minutos antes de su utilización para llegar a la temperatura adecuada al granulado de maíz.
- Introducir cubiertos húmedos aproximadamente de 6-8 de forma continua. Los cubiertos caen dentro del túnel de vibración y salen perfectamente secos y brillantes.
- El granulado de maíz es un producto vegetal biodegradable.
- Su utilidad es aproximadamente de 120 días.

Descripción

Una cubertería limpia y brillante es la tarjeta de presentación de todo establecimiento de restauración. Con esta pulidora de cubiertos, los cubiertos opacos y dañados vuelven a estar brillantes. Esto le quita mucho tiempo y trabajo manual.

Cubiertos higiénicos y brillantes

Gracias a la lámpara UV y a los gránulos ecológicos utilizados para la limpieza, los cubiertos no sólo quedan pulidos sino también desinfectados. Los residuos de cal, el polvo, las bacterias e incluso el óxido dejan paso a un resultado brillante. Esta pulidora de cubiertos pule unos 3.000 cuchillos, tenedores y cucharas por hora, dependiendo del tamaño de los cubiertos y de la velocidad a la que se introduzcan en la máquina.

El hecho de que este práctico dispositivo de pulido de cubiertos le quite mucho tiempo y trabajo a sus manos es inmediatamente evidente cuando ve cómo funciona el dispositivo: sólo tiene que colocar los cubiertos dentro de la abertura de la parte superior y el dispositivo hace el resto.

Los cubiertos entran en el dispositivo dentro de un recipiente que vibra. Las vibraciones hacen que los cubiertos rocen los gránulos, puliendo toda la superficie del cuchillo, tenedor o cuchara. Al vibrar, los cubiertos se dirigen automáticamente a la abertura situada en la parte delantera.

Coloque un recipiente debajo para recoger los artículos pulidos y sus cubiertos brillantes estarán listos para ser utilizados de nuevo. Los gránulos para esta máquina están incluidos.

CORTADORA GRAN SERVICIO

MODELO	MEDIDAS	EUROS
C-350-S	680x500x520	1.450

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Transmisiones correa
 - Peso: 36 Kg
 - Bloque motor, cubrecuchilla, carro, plato de comparación husos de aleación titulada de aluminio, protegidos con oxidación anódica inoxidable
 - Avance del producto por gravedad
 - Motor ventilado de tipo profesional con protector térmico
 - Cuchilla cóncava profesional
 - Limpieza rápida de todas las piezas
 - Espesor corte hasta 14 mm
 - Motor monofásico: 350 W
 - Microinterruptor de seguridad del cubrecuchillas
 - Aro hermético caja/platillo, impidiendo el paso de los líquidos
 - Capacidad de corte: 225x255x290
 - Mango en el carro para facilitar el movimiento de corte
- Recorrido carro: 29 cm.**



C-350-S

AMBOS MODELOS CUMPLEN LAS NORMAS:

CE CB RoHS



CORTADORA DE CARNE CARRO PLATO VERTICAL PLANO DISEÑADA PARA EL CORTE DE CARNES FRESCAS

MODELO	MEDIDAS	EUROS
C-330-CP	600x500x520	1.410

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

MODELO	C-330-CP
POTENCIA	300W
CUCHILLA	Ø 330mm
CORTE ÚTIL	300mm
RECORRIDO CARRO	37 cm
PESO NETO	34 Kg
MEDIDAS	600 x 500 x 520 mm
ESPEJOR CORTE	0,2 - 15 mm

- NO APTA PARA CONGELADOS -

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS:

- Transmisiones correa.
- Bloque motor, cubrecuchilla, carro, plato de comparación husos de aleación titulada de aluminio, protegidos con oxidación anódica inoxidable.
- Avance del producto por gravedad.
- Motor ventilado de tipo profesional con protector térmico.
- Cuchilla cóncava profesional.
- Limpieza rápida de todas las piezas.
- Microinterruptor de seguridad del cubrecuchillas.
- Aro hermético caja/platillo, impidiendo el paso de los líquidos.



C-330-CP



CORTADORAS DE FIAMBRE

CHASIS EN ESTRUCTURA DE ALUMINIO ESTAMPADO

TRANSMISIÓN-CORREA



MODELO		EUROS
CF-220-ES	CON AFILADOR INCORPORADO	410
CF-250-ES	CON AFILADOR INCORPORADO	456
CF-275-ES	CON AFILADOR INCORPORADO	585
CF-300-ES	CON AFILADOR INCORPORADO	650

CARACTERÍSTICAS:

MODELO	MEDIDAS	MOTOR	POTENCIA
CF-220-ES	498x435x380	Monofásico 220 V	120 W
CF-250-ES	537x460x400	Monofásico 220 V	150 W
CF-275-ES	595x520x480	Monofásico 220 V	250 W
CF-300-ES	600x520x500	Monofásico 220 V	250 W

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Centralita de seguridad evitando el encendido en caso de apagado accidental
- Cubrecuchilla, plato portafiambres, tabique móvil de aluminio protegido con oxidación anódica (no oxidable)
- Eje portacuchilla montado sobre doble cojinete de bolas
- Motor con protector térmico
- Cuchilla profesional, templada, afilada y cromada con cromo duro
- Prensafiambre de aluminio protegido con oxidación anódica o de material Vedril
- Mango en el carro para facilitar el movimiento de corte



CORTADORAS DE FIAMBRE

CHASIS EN ALUMINIO FUNDIDO ANODIZADO

TRANSMISIÓN-CORREA

MODELO		EUROS
CF-220-S	CON AFILADOR INCORPORADO	420
CF-250-S	CON AFILADOR INCORPORADO	490
CF-275-S	CON AFILADOR INCORPORADO	620
CF-300-S	CON AFILADOR INCORPORADO	695

CARACTERÍSTICAS:

MODELO	MEDIDAS	MOTOR	POTENCIA
CF-220-S	498x435x380	Monofásico 220 V	120 W
CF-250-S	537x460x400	Monofásico 220 V	150 W
CF-275-S	595x520x480	Monofásico 220 V	250 W
CF-300-S	600x520x500	Monofásico 220 V	250 W

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Bloque motor, cubrecuchilla, carro, plato de comparación huso de aleación titulada de aluminio, protegidos con oxidación anódica inox.
- Base fundida a presión de aluminio
- Avance del producto por gravedad
- Cuchilla cóncava profesional de alta resistencia
- Limpieza rápida de todas las piezas
- Mango en el carro para facilitar el movimiento de corte



CORTADORAS DE FIAMBRE PROFESIONALES TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES

MODELO	MEDIDAS	EUROS
C-300-GE	665x587x467	1.480
C-330-GE	685x587x467	1.695



C-300-GE C-330-GE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	C-300-GE
POTENCIA	350 W
CUCHILLA	Ø300 mm
CORTE ÚTIL	250 x 210 mm
RECORRIDO CARRO	30 cm
PESO NETO	45 Kg
MEDIDAS	665 x 587 x 467 mm
ESPELOR CORTE	0-20 mm

- Tensión 230V / 50 Hz

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS:

- Transmisión por engranajes
- Cortafiambres especial para embutidos
- Transmisión de engranajes carrera grande
- Cortafiambres de carne no congelada
- Transmisión de engranajes, larga duración
- Tratamiento adonizado de superficie pulida
- Fundición de aleación de magnesio y aluminio
- Diseño elegante sin bordes afilados para una fácil limpieza higiénica
- Mango y pies de aluminio
- Afilador especial de cuchilla incorporado, que efectúa un afilado perfecto

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	C-330-GE
POTENCIA	370 W
CUCHILLA	Ø330 mm
CORTE ÚTIL	260 x 240 mm
RECORRIDO CARRO	32 cm
PESO NETO	49 Kg
MEDIDAS	685 x 587 x 467 mm
ESPELOR CORTE	0-20 mm

- Tensión 230V / 50 Hz

- Bloque motor, cubrecuchilla, carro, plato de comparación husos de aleación titulada de aluminio, protegidos con oxidación anódica inoxidable.
- Motor ventilado de tipo profesional con protector térmico
- Cuchilla cóncava profesional
- Limpieza rápida de todas las piezas
- Microinterruptor de seguridad de cubrecuchillas
- Aro hermético caja/platillo, impidiendo el paso de los líquidos

CE CB RoHS



LÍNEA PROFESIONAL DE LAVADO Y SECADO



LAVADORA



SECADORA



LAVADORA



SECADORA AWZ-8-CD-PRO



LAVADORA



SECADORA



**SECADORA CD-10
DIGITAL**



**SECADORA DD-10
DIGITAL**

Secadora DD-10

- Cilindro en acero galvanizado
- Filtro sobredimensionado que se extrae fácilmente para su limpieza
- Tubo de escape sin ruido asegurando un tiempo de calefacción corto y bajos costes de utilización
- Amplia apertura de puerta de 180° para una carga y descarga fácil
- Disponible en versión monedero
- Paneles superior, frontal y laterales disponibles en color silver de serie (ambos monedas y DPL)
- Tensión: 230 V./50 Hz.

Control CD-10

- Pantalla electrónica
- 5 programas de secado
 - Alto 71°
 - Medio 68°
 - Bajo 62°
 - Bajo 46°
 - Frío
- LED-indicación del estado del programa
- Indicación del tiempo restante
- Señal de final de ciclo
- Señal de cierre de puerta

High Electronic Control (HEC)

- 3 ciclos de secado automático y 3 ciclos de secado por tiempo
- 3 temperaturas y 3 niveles de humedad residual
- Indicador de nivel de humedad
- Display de 2 dígitos
- Calentamiento eléctrico

MODELO DD-10 MONOFÁSICA OPCIONAL: TRIFÁSICA, CONSULTAR

MODELO	ALIMENTACIÓN	CONTROL	EUROS
DD-10	ELÉCTRICA	DIGITAL	1.795
CD-10	ELÉCTRICA	DIGITAL	3.650
OPCIONAL (SOLO EN MODELO CD-10):			
MONEDERO AUTOSERVICIO DOBLE			350
MONEDAS 0,50 Y 1 €			

Secadora CD-10

Capacidad (kg)	10
Volumen tambor (L)	201
Potencia motor (kW)	0,25
Diámetro salida aire (mm)	102
Calefacción	Eléctrica (kW) 5,35
Dimensiones	Altura (mm) 1077
	Ancho (mm) 683
	Profundidad (mm) 711
Peso	Bruto (kg) 73
	Neto (kg) 68
Dimensiones embalaje	Altura (mm) 1156
	Ancho (mm) 730
	Profundidad (mm) 820
Volumen (m ³)	0,68

• Tensión: 440 V./50/3
Se puede convertir en 230 V./50/3



**SECADO
ULTRARRÁPIDO**





LÍNEA PROFESIONAL DE LAVADO Y SECADO LAVADORA 10 KG.

Lavadora CW-10

CARACTERÍSTICAS:

- La suspensión mejorada gracias a la nueva lógica de desequilibrio controla y redistribuye las cargas desequilibradas como nunca antes había sido posible.
- La extracción con fuerza G 440 líder en la industria elimina más humedad y disminuye al mínimo el tiempo de secado y los costes de electricidad.
- Tambor exterior e interior de acero inoxidable, para ofrecer un funcionamiento duradero libre de preocupaciones.
- El recipiente de jabón rediseñado incluye cuatro compartimentos y dispensa automáticamente los productos químicos en el momento necesario para un lavado completo.
- Completamente independiente: puede montarse sobre cualquier piso y a cualquier altura.
- La puerta ofrece una apertura de 180° para mayor facilidad de carga y descarga.
- Se suministra de serie con bomba de desagüe y, opcionalmente, con una válvula de desagüe.
- Los paneles superior, delantero y laterales suministrados de serie son de color silver, pero pueden pedirse en acero inoxidable. **OPCIONAL. +10%**
- Color silver de serie.



LAVADORA CW-10



MODELO	CONTROL	EUROS
CW-10	DIGITAL	5.650
OPCIONAL:		
MONEDERO AUTOSERVICIO DOBLE		350
MONEDAS 0,50 Y 1 €		

Control CW-10

- Pantalla electrónica
- 6 programas de lavado
 - Normal 90°
 - Normal 60°
 - Normal 40°
 - Perm press 60°
 - Prendas delicadas 30°
 - Frio
- Posibilidad de programar ciclos, modificar opciones (por ejemplo añadir prelavado, tiempo extra de lavado, aclarado extra, etc)
- LED-indicación del estado del programa
- Indicación del tiempo restante
- Señal de final de ciclo
- Señal de cierre de puerta

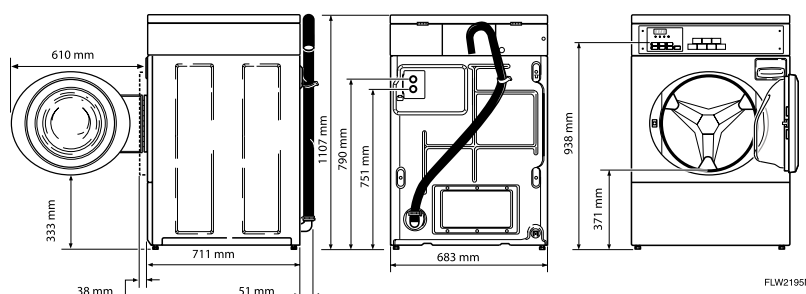
CW-10 con bomba desagüe



Lavadora CW-10

Capacidad (kg)	10	
Volumen tambor (L)	96	
Potencia motor (kW)	0,75	
Velocidad centrifugado (rpm)	1200	
Fuerza-G	400	
Calefacción	Eléctrica (kW)	4,8
	Altura (mm)	1030
Dimensiones	Ancho (mm)	683
	Profundidad (mm)	711
Peso	Bruto (kg)	125
	Neto (kg)	120
Dimensiones embalaje	Altura (mm)	1156
	Ancho (mm)	730
	Profundidad (mm)	820
	Volumen (m ³)	0,68

• Tensión: 440 V. /50/3
Opcional se pueden convertir a 230 V./50/1



FLW2195N

LAVADORA WHIRLPOOL - 15 Kg. - CARGA SUPERIOR

MODELO	ALTOxANCHOxFONDO	EUROS
LW-15-TW	107 x 70 x 70	1.425

CARACTERÍSTICAS

Opciones de control	Botón de temporizador
Posición de control	Trasero
Pulsar para iniciar	Sí
Capacidad (Kg.)	15
Volumen del cilindro (L)	73
Potencia motor (W)	370
Opciones de voltaje	230 / 50
Opciones de calentamiento	No
Velocidad de rotación (rpm)	660
Armario	Blanco
Peso (Kg.)	80



COMPONENTES EXTRA RESISTENTES

La cuba de lavado de acero inoxidable, los engranajes de transmisión de metal.

EFICIENCIA DE AGUA Y ENERGÍA

Las lavadoras de carga superior cumplen los estándares más estrictos de eficiencia de agua y energía. Se benefician de importantes ahorros económicos y medioambientales.

CAPACIDAD DE SERVICIO SENCILLA Y RÁPIDA

La extracción simple del panel frontal o la cubierta de control ofrecen un fácil acceso para el mantenimiento de estos elementos.



Transmisión de doble mando, columna baja, amortiguador de doble potencia para reducir niveles de carga.

**GRAN CAPACIDAD DE CARGA
FABRICADA EN EE.UU.**

SECADORA WHIRLPOOL - 15 Kg.

MODELO	ALTOxANCHOxFONDO	EUROS
SW-15-FW	112 x 74 x 73	1.220

CARACTERÍSTICAS

Opciones de control	Botón de temporizador
Posición de control	Trasero
Pulsar para iniciar	Sí
Capacidad (Kg.)	15
Volumen del cilindro (L)	198
Potencia motor (W)	240
Armario	Blanco
Opciones de voltaje	230 / 50
Potencia	3000 W
Peso (Kg.)	60
Tipo de puerta	Opaco
Diametro de la salida de aire (mm)	100
Caudal de aire (m³/h)	370

LES /

RAPIDEZ

Sistema silencioso, eficiente, con un flujo de aire superior de 220 pies cúbicos por minuto, produce unos resultados rápidos de secado y mantiene un nivel bajo de consumo.

GRAN PUERTA

La gran abertura de puerta tiene como resultado una rápida carga y descarga de la ropa.



GRAN CAPACIDAD

La capacidad de 15 Kg. de la secadora es lo suficientemente grande para manejar grandes cargas.

LIMPIEZA SENCILLA

Filtro de pelusas fácil de limpiar.

FABRICADA EN EE.UU.

**SECADO
ULTRARRÁPIDO**

**GRAN CAPACIDAD DE SECADO
SECADO SIN ARRUGAS**

LAVADORAS INDUSTRIALES WHIRLPOOL - 9 Kg./11 Kg.

MODELOS		EUROS
AWG-914-PRO	9 KG.	1.230
AWG-1114-SD	11 KG.	1.420

PORTES PAGADOS

Máxima rapidez de lavado.
Diferentes programas en función del tipo de carga.
Cajón-Multiusos opcional disponible para lavadora y secadora.
Gran diámetro de la puerta para facilitar la carga.
Recomendado para Hoteles pequeños, Restaurantes, Clínicas, Colegios...
Color SILVER.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS AGW-914-PRO:

9 kg. de lavado.
Potencia de 1,9 Kw.
1.200 revoluciones por minuto.
10 Programas de lavado.
Tensión: 230 V.
Señal de final de ciclo.
Dimensiones:
640 (profundo) x 600 (ancho) x 850 mm. (alto).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS AWG-1114-PRO:

11 kg. de lavado.
Potencia de 2,1 Kw.
1.200 revoluciones por minuto.
9 Programas de lavado.
Tensión: 220 - 240 V.
Señal de final de ciclo.
Dimensiones:
700 (profundo) x 600 (ancho) x 850 mm. (alto).



LAVADORAS
AWG-914-PRO
AWG-1114-SD

SECADORA INDUSTRIAL WHIRLPOOL - 8 Kg.

MODELO		EUROS
AWZ-8-CDS/DF	8 KG.	1.190

PORTES PAGADOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS COMUNES:

Modelo eléctrico.
Potencia total de 2,3 Kw y 2,5 Kw.
3 Niveles de temperatura.
10 ciclos automáticos.
Señal de final de ciclo.
Tensión: 220 - 240 V.
Control de humedad con parada automática.
Puerta reversible.
Dimensiones:
600 (profundo) x 600 (ancho) x 850 mm. (alto).
Color SILVER.

SECADORA DE CONDENSACIÓN DE 8 KG. DE SECADO



SECADORA: AWZ-8-CDS/DF

CAJAS REGISTRADORAS ELECTRÓNICAS

CAJAS REGISTRADORAS ALFANUMÉRICAS COMPACTAS DE IMPRESIÓN TÉRMICA
ADAPTADAS A LA NORMATIVA DE LA LEY ANTIFRAUDE

MODELO	ALTO-ANCHO-FONDO	EUROS
ER-180-U	330x210x420	370
ER-260-EJ	430x242x450	620

CARACTERÍSTICAS MODELO ER-180-U:

- Impresora de tickets térmica de 57 mm.
- Visor numérico de operador y de cliente
- 16 departamentos
- 500 PLU
- 2000 líneas de cinta de control electrónica
- Cajón pequeño (4 monederos y 4 billetteros)
- Medidas: 330 x 450 x 210 mm.

CARACTERÍSTICAS MODELO ER-260-EJ:

- Impresora de tickets térmica de 57 mm.
- Visor LCD de operador y de cliente de 2 líneas alfanumérico
- 15 departamentos
- 1000 PLU
- 10 usuarios
- 3000 líneas de cinta de control electrónica
- Lector de tarjetas SD, 1 puerto USB, 2 puertos RS232
- Cajón grande (8 monederos y 4 billetteros)
- Medidas: 430 x 450 x 242 mm.



ER-180-U



ER-260-EJ

BALANZAS MOSTRADOR SIN IMPRESORA SERIE BASIC

MODELO	CAPACIDAD	DIVISIÓN	EUROS
BP-1	35 Kgs.	5 g.	145
CV-1	35 Kgs.	5 g.	170



MODELO CV-1 VISOR



MODELO BP-1

CARACTERÍSTICAS COMUNES:

- TAMAÑO PLATO: 340 x 300 mm.
- FUNCIONES PESAJE PORCENTAJE.
- TARA ZERO CUENTAPIEZAS.
- CONECTOR TECLADO TÁCTIL VISOR LCD O LED.
- FUNCIONA CON BATERÍA O CONECTADA A RED.
- BATERÍA RECARGABLE.
- INDICADOR DE BATERÍA BAJA.
- EL MODELO CV-1 VISOR CON DISPLAY PARA LADO DEL CLIENTE.
- SIN INSTALACIÓN. DE FÁCIL MANEJO.

BÁSCULAS MONOCÉLULA CON COLUMNA Y PLATO INOX.

MODELO	PLATAFORMA EN CM.	EUROS
TCS-50	50 x 60	210
TCS-60	60 x 80	275

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- CAPACIDAD TCS-50: 300 KG.
- CAPACIDAD TCS-60: 500 KG.
- COLUMNA Y PLATO EN INOX.
- ALTURA COLUMNA Y VISOR: 98 CMS.
- VISOR LED DE ALTA DEFINICIÓN
- BATERÍA RECARGABLE
- FUNCIONES TARA. AUTO ZERO.
- FUNCIÓN AUTO APAGADO.
- SIN INSTALACIÓN. DE FÁCIL MANEJO.



BALANZAS MOSTRADOR CON IMPRESORA DE 1 Ó 3 VENDEDORES CON VERIFICACIÓN "C€" DE SERIE

MODELO	CAPACIDAD	RESOLUCIÓN	(mm)	VENDEDORES	EUROS
BM-471-V	15-30 KG.	5/10 G	365 x 235	1	890
BM-473-V	15-30 KG.	5/10 G	365 x 235	3	998

ACCESORIOS -OPCIONALES	EUROS
CAJÓN PORTAMONEDAS CM-94 METÁLICO NEGRO	130
PLATO PARA PESAR FRUTA PF.17 - INOX	90

CARACTERÍSTICAS COMUNES:

- Balanza peso-precio-importe.
- Aprobación CE de modelo con verificación de serie.
- Carcasa en ABS.
- Plato en acero inoxidable.
- Dimensiones del plato: 365x235mm.
- Columna con pantalla a ambos lados.
- Columna en aluminio pintado y base en ABS.
- Pantallas individuales para el peso total, precio unitario, precio total y tara.
- Dispone de teclas Ñ y Ç.
- Batería interna recargable de 6V. Hasta 200 horas de duración (y 12 horas de carga).
- Alimentación de red con adaptador AC/DC 240Vac 50Hz.
- Temperatura de funcionamiento: -10°C +40°C.
- **Salida RS232. Solo Mod. 473-V**
- Menú configurable independiente: para cálculo de cambio (activo/desactivo) y apertura de cajón automática a la operación (activo/desactivo).
- Impresora incorporada. Papel de 57 mm de ancho y Ø51 mm.
- Ticket configurable alfanuméricamente.
- Cabecera de cuatro líneas y pie de una línea.
- Identificación de número de ticket y número de serie para cumplir con la normativa actual de factura simplificada.
- Formatos de impresión de informe:
 - Ventas por tipo: PLU's, piezas, kilogramos.
 - Con suma total e información de importe de IVA total.
 - Muestra línea a línea todas las operaciones realizadas.
 - Incluye subtotal y total (no hay desglose de IVA).
 - Impreso con desglose de IVA.
 - Informes de ventas de PLU's:
 - Normal: operaciones realizadas con fecha y hora.
 - Resumido: operaciones realizadas.
 - Período del informe de ventas seleccionable (días enteros) y cabecera.
- Idiomas de impresión: español, francés, inglés, portugués e italiano.



Pantalla trasera columna



Impresora incorporada

DIFERENCIAS ESENCIALES EN LOS MODELOS BM-471-V Y BM-473-V

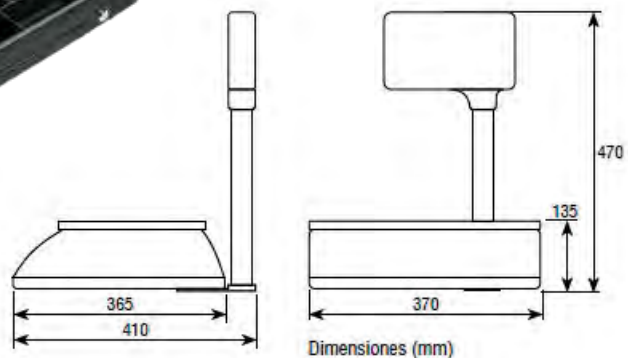
MODELO: 471-V

- 28 teclas de precio memorizado directo y 71 PLU adicionales.
- Funciones acumulación totaliza ventas de 1 VENDEDOR.

MODELO: 473-V

- 56 teclas de precio directo y 99 PLU adicionales.
- Funciones acumulación totaliza ventas de 3 VENDEDORES.

CAJÓN MONEDAS (No incluido)





GENERADORES DE OZONO. PURIFICADORES DE AIRE

OZONO AMBIENTE

Respire profundamente instalando un purificador de aire CASFRI OZONO y hará de su vivienda o lugar de trabajo una estancia agradable.

VENTAJAS

Eliminación en el ambiente de olores desagradables como tabaco, humedad, polvo, cocina, servicios y otros contaminantes.

Eliminación de bacterias, hongos, gérmenes..., evitando enfermedades alérgicas y respiratorias.

Para uso en dormitorios, baños, cocinas, salas de estar, oficinas, bares, restaurantes, peluquerías, cámaras, etc.



CON PROGRAMADOR HORARIO EXTERNO

MODELOS	PRODUCCIÓN OZONO mg/h.	MEDIDAS ALTO-ANCHO-FONDO mm.	EUROS
GEO-48-SD	90-130	210x350x100	420

ESTE MODELO GENERA UNA PRODUCCIÓN DE OZONO AJUSTABLE EN 2 POTENCIAS DESDE 90 A 130 mg/h PARA UNA SUPERFICIE DE 40 A 80 M² APROX.

EL OZONO TIENE UNA ACCIÓN BACTERICIDA, GERMICIDA, VIRICIDA, FUNGICIDA Y DESODORANTE. DESTRUYENDO CON GRAN RAPIDEZ ESTREPTOCOCOS, ESTAFILOCOCOS, COLIBACILOS, ETC., SIENDO ILIMITADAS SUS APLICACIONES.

“SD” SISTEMA DILUCIÓN-ELECTROVENTILADOR

¿Qué es el OZONO?

El OZONO es un gas (O₃) compuesto de 3 átomos de oxígeno. Forma parte del aire en concentraciones mínimas (0,2 mg/m³). Es una forma de oxígeno alotrópica (inestable), debido a esta característica, en 15-20 minutos se transforma en O₂. Su presencia en el aire es imprescindible para la vida en la Tierra.

Tiene un olor característico, al igual que se da en las tormentas eléctricas (“tierra mojada” popularmente).

¿Como funciona?

Su misión es la desinfección del aire actuando eficazmente como desodorizante. El ozono es el mayor desinfectante natural, 3.000 veces más eficaz que el cloro.

Una vez realizada esta función pasa nuevamente a su estado estable O₂.

CAÑONES GENERADORES DE OZONO ESTERILIZADORES PORTATILES DE AMBIENTE

MODELO	ANCHOxFONDOxALTO	EUROS
GEO-10-G	112 x 325 x 160	620
GEO-20-G	170 x 410 x 160	870

ESTERILIZADOR PORTÁTIL

Específicamente diseñado para su cómodo traslado. Preparado para desinfectar y eliminar olores desagradables en muy poco tiempo, eliminando bacterias, hongos y todo tipo de microorganismos.



Fabricado en Acero Inoxidable	GEO-10 G	GEO-20 G
Salas/Comedores - 25 m ²	30 minutos	15 minutos
Salas/Comedores - 50 m ²	60 minutos	20 minutos
Interior Vehículos	10 minutos	5 minutos
Habitaciones hasta - 25 m ²	15 minutos	10 minutos
Habitaciones hasta - 50 m ²	25 minutos	15 minutos

CARACTERÍSTICAS	GEO-10 G	GEO-20 G
Producción Ozono	10.000 mg/h	20.000 mg/h
Temporizador	0-60 minutos	0-60 minutos
Filtro Entrada Aire	Espuma 80x80	Espuma
Transformador	10G CAP	120x120
Alimentación Eléctrica	230V - 50/60 Hz	230V - 50/60 Hz
Potencia	150 W	190 W
Dimensiones (mm)	112 x 160 x 325	410 x 170 x 160
Ventilador	80 x 80 mm	120 x 120 mm
Peso Aprox.	3,5 Kg	5 Kg
Fusible - Dimensiones 5x20mm	0.8 A	1.25 A

Prohibido el funcionamiento del Steril Room GEO10 G / GEO20 G para generación de ozono en presencia de personas y/o seres vivos. Conforme a la normativa UNE 400-201. Tipo C.

Accionar el interruptor ON/OFF para poner en marcha el equipo y abandonar la sala.

Incorporar temporizador, para la puesta en marcha accionar el interruptor ON/OFF y ajuste el tiempo de tratamiento, a continuación abandone la sala.

El equipo puede funcionar de continuo girando el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "Producción Continua".

ARMARIOS ESTERILIZADORES DE CUCHILLERÍA

MODELO	MEDIDAS	CAPACIDAD PIEZAS	POTENCIA (W)	ALIMENTACIÓN	EUROS
BSZ-20	500 x 560 x 150	15 A 20	15	230 V. - 50 Hz.	298
BSZ-40	970 x 560 x 150	35 A 40	30	230 V. - 50 Hz.	450



BSZ-40



BSZ-20

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inoxidable
- Bombilla germicida UV-C para eliminar bacterias y virus
- Temporizador mecánico 0-120 minutos
- Micro-interruptor de seguridad par asegurar las lámparas UV-C. Se apagan cuando se abre la puerta del armario
- Luz indicadora de funcionamiento
- Porta cuchillos extraíble para facilitar la limpieza
- Puertas con ventana que protegen de los rayos UV-C
- Puerta con cerradura (llave incluida)

Indicado para carnicerías, pescaderías, charcuterías, restaurantes, etc.

Además de lograr la desinfección de los instrumentos de corte, proporciona una práctica y rápida disposición de los mismos.

ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS GERMICIDAS

MODELO	ANCHO-ALTO-FONDO	EUROS
DC-60	350x500x100	460

DE 10 A 15 PIEZAS

MIENTRAS SUS CUCHILLOS DESCANSAN NUESTRO EQUIPO GERMICIDA LOS ESTERILIZA CUMPLIENDO LA LEGISLACION VIGENTE

CONSTRUIDOS EN ACERO INOX.

Equipo preparado para la esterilización de corte y similares en alimentación. El diseño del equipo permite una cómoda colocación de los cuchillos, evitando así posibles cortes en manos y dedos.



DC-60



INCORPORA TEMPORIZADOR DE 0 A 120 MINUTOS

ENVASADORA ENVOLVEDORA DE FILM MANUAL

MODELOS	MEDIDAS	EUROS
EFM-450	520x610x180	230
BOBINA	7,6 Kg. 45 cm x 1.500 m.	65

CARACTERÍSTICAS:

Ancho máximo del film: 450 mm

Temperatura: 50° C - 140° C

Potencia: 270 W - Tensión: 220 V - 50 Hz

Placa: 385 x 125 mm

La envasadora-envolvedora de film Serie HW-450 adopta una temperatura constante electrónicamente, y está provista de auto corte y auto reducción. Es adecuada para el mantenimiento de comida y fruta fresca, indicada especialmente para supermercados o grandes superficies.



EFM-450

SOLDADORAS A PRESIÓN DE BOLSAS CON CORTADOR

MODELOS	MEDIDAS	EUROS
SPB-300-C	430x180x80	145
SPB-400-C	570x180x80	170
SPB-500-C	570x280x85	195

MODELOS	TENSIÓN	POTENCIA	BARRA SELLADO
SPB-300-C	200 V - 50 Hz	450 W	12"/30 cm
SPB-400-C	200 V - 50 Hz	600 W	16"/40 cm
SPB-500-C	200 V - 50 Hz	750 W	18"/50 cm

Sellador a presión equipado con cortador. El corte se realiza a 1/4" del sellado. La barra de soldadura está disponible en las siguientes medidas: 8" (20 cm), 12" (30 cm), 16" (40 cm). El ancho de la banda de sellado va de 2 mm a 5 mm. Un temporizador controla el tiempo necesario para el sellado, dependiendo del grosor del material.



TERMOSELLADORA DE BARQUETAS

MODELO	ANCHO FILM	MEDIDAS	EUROS
TS-150	150 mm.	227 x 505 x 445	1.680
BF-BOBINA	FILM TRANSPARENTE		62

ANILLO: 150 mm. - LONGITUD: 300 m.
 POTENCIA: 450 W.
 TENSIÓN: 230/1/50-60 Hz.



TS-150

Termoselladora de barquetas

- Termoselladora eléctrica para el envasado de alimentos en barquetas y sellado mediante la soldadura de film a la barqueta por calor.
- Modelo compacto de reducido tamaño para su fácil ubicación y uso.
- Construida en acero inoxidable.
- Sellado y corte simultáneo del film.
- Sistema de frenado del retroceso del film para facilitar su uso.
- Incluye 2 moldes en aluminio con junta de silicona para la sujeción de las barquetas.
- 1 barqueta por ciclo de 192 x 137 mm.
- 2 barquetas por ciclo de 137 x 95 mm.
- El molde para las 2 barquetas pequeñas facilita el corte del film para su separación mediante ranura guía en el centro.
- Se suministra con bobina de film de 300m. de longitud.



TS-150

PICADORAS DE CARNE SERIE MG

MODELO	POTENCIA	EUROS
MG-22-SS	850 W MONOFÁSICA - 220 V	980
MG-32-SS	1500 W MONOFÁSICA - 220 V	1.350

CARACTERÍSTICAS:

- Placa y cuchilla inox.
- Peso: **MG-22:** 37 Kg.
MG-32: 65 Kg.
- Producción hora **MG-22:** 200 Kg.
- Producción hora **MG-32:** 350 Kg.

*OPCIONAL:



MODELO	MEDIDAS
	Ancho-Fondo-Alto
MG-22-SS	240x420x450
MG-32-SS	270x530x500



MG-22-SS
MG-32-SS

- Fabricadas en acero inoxidable con aleación de aluminio.
- Seguridad y durabilidad, fácil manejo.
- Todas las partes que entran en contacto con la carne son de acero inox., pudiendo ser desmontadas, limpiadas e instaladas fácilmente.
- La bandeja de entrada de la carne y el disco de corte están fabricados en acero de alta calidad con tratamiento de calor, proporcionándole la dureza adecuada.

SIERRAS PARA HUESOS Y CONGELADOS

MODELO	EUROS
HL-210-A	1.180
HL-310-A	1.780

CINTAS SIERRA PARA CARNE

MODELO	EUROS
HL-210-A	30
HL-310-A	45



HL-210-A



HL-310

CARACTERÍSTICAS:

- MÁQUINAS CONSTRUIDAS EN ACERO INOX
- SISTEMA DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVA CE.
- FRENO MOTOR PARA LA PARADA INMEDIATA DE LA CUCHILLA.
- DISPOSITIVO PARA EMPUJAR LA CARNE
- REGULARIZACIÓN DEL ESPESOR DE CORTE, DE TENSIÓN Y DE ALTURA DE LA CUCHILLA.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	HL-210-A	HL-310
Medidas	540 x 520 x 990	740 x 670 x 1700
Espesor / Longitud sierra	0,5 mm / 1650 mm	0,5 mm / 2000 mm
Grosor / Altura corte	5 - 155 mm / < 180 mm	5 - 180 mm / < 260 mm
Potencia	750 W	1500 W
Alimentación eléctrica	230 V / 50 Hz	380 V / 50 Hz
Velocidad	1420 rpm	1420 rpm



PICADORAS DE CARNE SERIE ALLOY-HM

MODELO	POTENCIA	EUROS
HM-12-N	850 W MONOFÁSICA	640

PLACA Y CUCHILLA INOX

PORTES PAGADOS

DOTACION	MODELO	MEDIDAS
HM-12-N 1 cuchilla 1 disco	HM-12-N	Ancho-Fondo-Alto 250x440x425

CARACTERÍSTICAS:

- Placa y cuchilla inox.
- Producción hora **HM-12**: 130 Kg.
- Construcción compacta y de gran robustez
- Bandeja de carga de la carne de acero inoxidable
- Grupo reductor de engranajes especialmente diseñados y sumergidos en baño de aceite
- Gran facilidad de limpieza
- Dimensiones reducidas y grandes prestaciones
- Peso neto **HM-12**: 19 Kg.
- Tensión: 230 V / 50 Hz



HM-12-N

PICADORAS DE CARNE - MD

MODELO	POTENCIA	EUROS
MD-12	550 W - MONOFÁSICA	698
MD-22	735 W - MONOFÁSICA	875
MD-32	1.200 W - MONOFÁSICA	1.250

- Placa y cuchilla Inox.
- Motor ventilado.
- Producción hora **MD-12**: 125 Kg.
- Producción hora **MD-22**: 200 Kg.
- Producción hora **MD-32**: 290 Kg.
- Construcción compacta y de gran robustez.
- Bandeja de carga de la carne de acero inoxidable.
- Grupo reductor de engranajes especialmente diseñados y sumergidos en baño de aceite.
- Gran facilidad de limpieza.
- Dimensiones reducidas y grandes prestaciones.
- Peso neto - **MD-12**: 20 Kg.
- Peso neto - **MD-22**: 28 Kg.
- Peso neto - **MD-32**: 50 Kg.

Medidas: Ancho-Fondo-Alto

MD-12 290x440x500

MD-22 300x480x510

MD-32 315x500x580

PLACA Y CUCHILLA INOX
MOTOR VENTILADO



MD-12 / MD-22

PICADORAS DE CARNE - TC

MODELO	POTENCIA	EUROS
TC-12	550 W - MONOFÁSICA	670
TC-22	900 W - MONOFÁSICA	880
TC-32	1.500 W - MONOFÁSICA	1.260

CARACTERÍSTICAS

- Placa y cuchilla Inox.
- Motor ventilado.
- Producción hora **TC-12**: 125 Kg.
- Producción hora **TC-22**: 220 Kg.
- Producción hora **TC-32**: 300 Kg.
- Peso neto - **TC-12**: 24 Kg.
- Peso neto - **TC-22**: 30 Kg.
- Peso neto - **TC-32**: 52 Kg.

Medidas: Ancho-Fondo-Alto

TC-12 260x450x480

TC-22 280x480x500

TC-32 280x500x530



TC-12 / TC-22

ABLANDADORA DE CARNE MANUAL

MODELO	ANCHOxFONDOxALTO	PESO	EUROS
AC-37-M	430 x 325 x 440	7 Kg	440

Ablandador de Carne - 2 Rodillos - 37 Cuchillas - 17,5 x 2,5 cm

Con este ablandador de carne profesional, podrá cortar la carne en toda su superficie. De este modo, podrá servir a los comensales una carne más jugosa y tierna. Es una alternativa al mazo para carne y requiere mucho menos trabajo. Para ahorrar tiempo, utilice este ablandador. El ablandador de carne es adecuado para cualquier establecimiento de restauración y procesa piezas de carne de 17,5 x 2,5 cm. Ablandar la carne no sólo beneficia al sabor, sino también a la

textura y al tiempo de preparación. Al hacer muescas en la carne, las especias y las salsas pueden penetrar más profundamente en la carne para que los sabores se conserven más tiempo durante la cocción.

Adecuado para varios tipos de carne.

Este ablandador de carne de alta calidad está equipado con dos rodillos con hasta 37 cuchillas. Gracias al número de cuchillas, no se pierde ninguna parte de la carne y se ablanda con una fuerza constante. El ablandador de carne es fácil de desmontar y es adecuado para varios tipos de carne. **Fácil de limpiar.**

Dado que en la cocina se utilizan ingredientes frescos, el ablandador debe limpiarse después de cada uso. Abra la cubierta protectora del ablandador y retire las piezas sueltas. a las ventosas, el ablandador de carne se mantiene perfectamente en su sitio durante su uso. Limpie los rodillos, la tapa superior y los ejes con un cepillo, agua caliente y un detergente suave. Tenga cuidado de no utilizar objetos afilados o estropajos al limpiar.



ATADORA DE EMBUTIDO A HILO

MODELO		EUROS
ATH-10	ATADORA	320
BH-20	BOLSA 1 Kg. - 20 UNID.	24



BOLSA DE 20 UNIDADES

Dimensiones: 445x240x240 mm. - Peso: 3,9 Kg.
Consumible: Hilo alimentario C10 4 cabos. 20% algodón. 30% poliéster.

Diseñada para uso a manivela.

Fabricada en resina y acero inox., facilita por fin el atado mecánico del embutido de una manera rápida, cómoda, sencilla y, lo que es más importante, al alcance de todos los bolsillos.



ATH-10

CLIPADORA GRAPADORA DE EMBUTIDOS

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CG-5-E	MECÁNICA MANUAL	398
	RECAMBIO DE 1000 GRAPAS EN ALUMINIO	22

CARACTERÍSTICAS

- Alto: 600 milímetros
- Profundo: 380 milímetros
- Ancho: 200 milímetros
- Peso neto: 11,5 kilogramos
- Máxima higiene gracias a la calidad de sus materiales.
- Robustez en todos sus componentes
- Fácil de usar y de limpiar.
- Construida en INOX.
- Clipadora manual para embutidos-chorizos.
- Grapas fabricadas en aluminio.

NOVEDAD



CG-5-E

EMBUTIDORAS MANUALES

MODELO	LITROS	MEDIDAS	EUROS
HM-5-Horizontal	5	560 x 180 x 210	320
HM-7-Horizontal	7	700 x 180 x 210	395
VM-5-Vertical	5	660 x 300 x 300	325
VM-7-Vertical	7	800 x 300 x 300	405

CARACTERÍSTICAS:

- Totalmente construidas en acero inoxidable 18/8.
- Soporte del cilindro embutidor.
- Engranajes de reducción de templados y dimensionados para soportar grandes esfuerzos en embuticiones muy compactas.
- El modelo vertical está especialmente diseñado para solucionar el problema de espacio que pueden ocasionar las embutidoras horizontales, como asimismo facilitar la embutición de pastas líquidas o semilíquidas.
- Las máquinas van dotadas de tres embudos de 12/22/32 en plástico especial de uso alimentario.
- Gran facilidad de carga de las pastas a embutir.



HM-5-Horizontal



VM-7-Vertical

Tiene un nuevo sistema, el cual permite al usuario liberar el pistón cómodamente para un relleno fácil y rápido. Es ideal para la fabricación casera o en restaurante para obtener un alimento de calidad. Dotación de cuatro tubos diferentes de salida en acero inoxidable de fácil limpieza.

EMBUTIDORAS HIDRÁULICAS

MODELO	EUROS
EH-18	2.750
EH-26	2.995

CARACTERÍSTICAS:

La embutidora SF Series dispone de las siguientes características:

1. Cuerpo de acero inoxidable, confiriendo una apariencia adecuada y asegurando además un procesamiento limpio y sanitario.
2. Cuba de gran capacidad. Sistema de elevación hidráulica arriba y abajo. Nivel sonoro bajo y alta eficiencia.
3. Las aplicaciones eléctricas homologadas y los componentes hidráulicos aseguran una gran calidad.
4. El interruptor de conversión y el interruptor ofrecen un funcionamiento más seguro.
5. El cuerpo móvil asegura una aplicación más correcta.
6. La bolsa hidráulica lateral colgante asegura una fácil carga, descarga y mantenimiento.



EH-18 EH-26



Medidas	Potencia Kw.	Tensión	Capacidad	Peso Kg.
400 x 600 x 1240	0,75 Kw.	220 V	18 Li.	75 Kg.
485 x 640 x 1240	1,1 Kw	220/380 V	26 Li.	95 Kg.

AMASADORA DE CARNE

MODELO	EUROS
AC-50	2.820

CARACTERÍSTICAS:

- CUERPO Y CUBA EN INOX.
- CUBA INCLINABLE.
- MICROINTERRUPTOR EN LA TAPA.
- SENTIDO DE INVERSIÓN DE GIRO.



AC-50

Modelo	Medidas	Potencia Kw.	Tensión	Capacidad	Peso Kg.
AC-50	800 x 500 x 1180	1,10	220 V - 50 Hz	50 Li.	105





RALLADORAS DE QUESO Y PAN TIPO MOLIDO

MODELO	ANCHOxFONDOxALTO	EUROS
GM-25	249x290x295	530

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Motor con protección térmica

GM-25

Motor 0,37 HP
Monofásico
Peso neto: 8 Kg.
Producción: 25 Kg/hora

CONSTRUIDAS EN ACERO INOX



RULO EXTRAÍBLE
Y LAVABLE EN
LAVAVAJILLAS



NOTA: RALLADORAS DE QUESO Y PAN DURO MOLIDO NO ADMITEN QUESOS TIERNOS

HAMBURGUESADORA MANUAL

MODELO	MEDIDAS	EUROS
HM-50-BK	230 x 260 x 280	210

DIÁMETRO HAMBURGUESA: 100 mm.
PESO: 5 Kg.

Máquina para hamburguesas en aleación de aluminio, de fácil limpieza y mantenimiento. Consiga que sus hamburguesas tengan siempre el mismo tamaño y forma. Perfecta para pequeños establecimientos.

LAS PARTES EN CONTACTO CON LA CARNE, REALIZADAS EN ACERO INOX.



TAJOS BASE INOX. ENCIMERA POLIETILENO



TPI-154

MODELO	LARGO-ANCHO-ALTO	EUROS
TPI-154	500x500x900	490
BP	incremento base pesada	120

Grosor tabla: 50mm.

OTRAS MEDIDAS CONSULTAR PRECIO

SOPORTES JAMONEROS DE POLIETILENO



SJ-3043 MARRÓN



SJ-3043 BLANCO

MODELO	LARGO-ANCHO-ALTO	EUROS
SJ-3043	410 x 170 x 320	38

SOPORTE CON TORRE DE POLIETILENO - COLORES: BLANCO O MARRÓN

JAMONERO EN ACERO INOX

MODELO	MEDIDAS	EUROS
JM-50	510 x 270 x 144	64

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricado en una sola pieza, totalmente en acero inoxidable.
- Su diseño consigue que cualquier jamón se acople con facilidad quedando firmemente sujeto.
- Fácil limpieza. Al estar fabricado en acero inoxidable se puede introducir en máquinas de lavado y esterilización.
- Tacos antideslizantes.



CHURRERA - 2 Kg.

MODELO	EUROS
CH-2	256

FABRICADA EN ACERO INOX.
CAPACIDAD: 2 KG.



CHURRERA INOX 2. KG.

Con soporte vertical de doble posición para mesa o pared y salida adaptada para los distintos discos y boquillas disponibles como accesorio. Incluye disco para churro doble.

SACACORCHOS MURAL

MODELO		EUROS
SC-4-M	Sacacorchos mural	108
ES-1-R	Espiral de repuesto	2,3
SP-1	Soporte palanca	2,3



Equipado con guía para encajar la botella y soporte de sujeción para la palanca.

CORTADORA DE PATATAS Y FRUTA MANUAL

MODELO	MEDIDAS	EUROS
CP-1-S	180x350x450	180
REJILLAS	De 7-9 y 14 mm. unidad	40

Diseñada para colgar en pared o fijarla en una mesa, de fácil manejo.

Puede cortar además de patatas, cebollas, pimientos, zanahorias y tomates para ensaladas. Permite cortar fruta en cuñas o gafos con el kit de frutas.

Este aparato está fabricado por completo en aleación de aluminio y acero inoxidable. Es el asistente ideal para el corte de vegetales, fruta, etc. Permite diferentes aplicaciones, como bastoncillos o macedonia, así como otras muchas formas. Discos de corte standard: 14x14 mm, 9,2x9,2 mm y 7x7 mm.

INCORPORA KIT PARA CORTAR FRUTAS



ABRELATAS INDUSTRIAL EN ACERO INOX

MODELO		EUROS
AB-50	ABRELATAS INDUSTRIAL	128
CU-R	CUCHILLA DE RECAMBIO UNIDAD	5
RO-R	RODILLO DE RECAMBIO UNIDAD	10

Altura máxima
de las latas: 55 cm.



CARACTERÍSTICAS

Abre todo tipo de latas, hasta 55 cm. de altura, producción 200 a 400 latas/hora, sujeción a la mesa mediante tornillo.

CORTADORA DE TOMATE CHAMPIÑÓN, FRESAS, PATATAS

MODELO	ANCHO-ALTO-FONDO	EUROS
TS-4	160 x 150 x 380	240



CORTADORA MANUAL

Sumistrada con cuchilla de rebanar de 1/4" y 3/16". Molde de aluminio sólido y construcción en acero inoxidable. Salida del alimento de manera eficaz, incrementando la producción y reduciendo el desgaste del alimento. Es también ideal para champiñones y fresas. Medida: 16 x 15 x 38 cm. Peso: 5 Kgs.

CHURRERAS DE 3 KG. - PARA MESA O PARED

MODELO	KG.	EUROS
ECH-3 TOTAL INOX	3	495

DISCO Y BOQUILLAS "OPCIONALES"

REF. 08504 DISCO DOBLE
PARA CHURRO TRADICIONAL



18 EUROS

REF. 08505
BOQUILLA PARA PORRAS



30 EUROS

BOQUILLA CHURRO RELLENO



62 EUROS

Churrera de 3 Kg toda en inox 18/8.
Equipadas con set de engranes reforzado y sistema de dos marchas, una principal hacia adelante más lenta y potente para el llenado y otra secundaria hacia atrás más rápida para la extracción del émbolo. Salida adaptada para los distintos discos y boquillas disponibles como accesorio.
Incluyen soporte vertical de doble posición para mesa o pared, palanca intercambiable de tres brazos, disco para churro simple y asa de corte.



ECH-3 INOX



MANIVELA



POSICIÓN PARA LA SUJECIÓN
DEL SOPORTE GIRATORIO

Dimensiones depósito Ø150x235mm
Dimensiones totales 34x99x60cm montada en mesa y 34x84x79cm a pared.

2 COMPONENTES EN DOTACIÓN - SOPORTE Y MANIVELA

AMASADORA MANUAL 20L. INOX

MODELO	ANCHO - ALTO - FONDO	EUROS
AM-20-I	730 x 360 x 380	440

CAPACIDAD: 20 L. - PESO: 14 Kg.

Amasadora manual fabricada íntegramente en acero inoxidable con cubeta abatible 90°, ideal también como mezcladora gracias al especial diseño de sus palas y de su eje central fácilmente desmontable para su limpieza.

Para su cómodo accionamiento a mano recomendamos una carga máxima de hasta 5 kg de masa ó 10 kg de carne.



AM-20-I

MÁQUINA DE ENVASAR AL VACÍO PRESS COMPACT

MODELO	LARGO-FONDO-ALTO	EUROS
C PT - 5	340x150x70	150

ACCESORIOS

SAQUITOS Y ROLLOS VACIO-PRESS	EUROS
PC-5 Paquete de 100 saquitos de 20 cm x 30 cm	20
SBB 1 Rollo de 6 metros 20 cm	15
LBB 1 Rollo de 6 metros 30 cm	20

**INCLUYE SET INICIAL
DE 5 BOLSAS DE 20 x 30 cm.**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Peso neto: 1,5 Kg. - **Potencia:** 175 W

Alimentación: 220V/240V-50 Hz

Nivel de vacío: 11 L./min.

Presión de vacío: 0,8 bar.

BARRA DE SELLADO

BOLSAS HASTA 30 cm.



Gracias al envasado al vacío conseguirá que los alimentos u otros productos se conserven por mucho más tiempo, preservándolos de la humedad y evitando la aparición en los mismos de bacterias y moho, Vacío-Press Compact consigue mayor ausencia de oxígeno triplicando la duración normal de los alimentos en refrigerador o congelador.

MÁQUINAS ENVASAR AL VACÍO - PROFESIONALES - MANUALES

MODELO	LARGO-FONDO-ALTO	EUROS
VAC-30-INOX	360x300x140	530

CARACTERÍSTICAS:

- Potencia de vacío - 110 W
- Barra de sellado 300 mm.
- Tensión - 220 V
- Carcasa Acero inox.

VAC-30-INOX



Nuevo modelo en acero inoxidable. Las mejores prestaciones asegurando una total higiene, durabilidad y uso continuado.

MODELO	LARGO-FONDO-ALTO	EUROS
VAC-45	550x270x140	980

CARACTERÍSTICAS:

- Potencia de vacío - 150 W
- Barra de sellado 450 mm.
- Tensión - 220 V.
- Bomba de vacío de doble cuerpo en seco.
- Carcasa Acero inox satinado

VAC-45-INOX

PORTES PAGADOS



Nuevo modelo en acero inoxidable. Equipada con bomba de vacío de doble cuerpo para asegurar la máxima potencia y una superficie de sellado de 45 cm. De uso continuado.

ACCESORIOS

SAQUITOS Y ROLLOS VACIO-PRESS	EUROS
PC-5 Paquete de 100 saquitos de 20 cm x 30 cm.	20
PC-6 Paquete de 100 saquitos de 30 cm. x 40 cm.	47
SBB 1 Rollo de 6 metros 20 cm	15
LBB 1 Rollo de 6 metros 30 cm	20

ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA

MODELOS DE CAMPANA SOBREMESA		EUROS
VC-300-M	CAPACIDAD BOMBA 10 m ³ /h	1.760
VC-350-M	CAPACIDAD BOMBA 10 m ³ /h	1.820
VC-400-2F	CAPACIDAD BOMBA 20 m ³ /h	1.998
VC-450-A	CAPACIDAD BOMBA 20 m ³ /h	2.280

CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS	VC-300-M	VC-350-M	VC-400-2F	VC-450-A
Dimensiones (mm)	480x435x350	550x425x340	550x475x500	560x520x465
Dimensiones en cámara (mm)	370x320x116	450x370x110	440x420x115	450x450x220
Bomba de vacío (mc/h)	10 m ³	10 m ³	20 m ³	20 m ³
Barra de sellado (mm)	300x8	350x8	400x8	450x8
Tensión (V/Hz)	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz



VC-300-M



VC-350-M



VC-400-2-F



VC-450-A

CARACTERÍSTICAS

- Carrocería de acero inoxidable 18/10.
- Cuba de acero inoxidable 18/10, fácil de limpiar.
- Bombas de alta calidad que alcanzan hasta 99,5% de vacío.
- Fácil de programar y utilizar.
- Tapa muy robusta de metacrilato transparente.
- Doble soldadura para asegurar un buen sellado.
- Enfriamiento de la soldadura.

Envasadoras con cámara individual de vacío de la serie DZ(Q). Tan pronto como usted presiona la tapa de la cámara de vacío, la máquina automáticamente inicia los procesos mecanizados de crear el vacío, sellado, precintado y refrigeración. Los productos envasados quedan así protegidos de la oxidación, el moho, insectos o la humedad, pudiendo mantenerse frescos durante un período de almacenamiento prolongado.

TABLAS DE CORTE PARA INDUSTRIAS CÁRNICAS HOSTELERÍA Y RECAMBIO PILONES DE USO ALIMENTARIO



Medidas standard en mm.

MODELOS	MEDIDAS	EUROS UNIDAD
TC- GROSOR - 20 mm.	300x200x20	13,50
“ “ “	400x200x20	18
“ “ “	400x300x20	25,80
“ “ “	500x300x20	34
“ “ “	500x350x20	37
“ “ “	600x400x20	50,50
TC- GROSOR - 25 mm.	400x200x25	22
“ “ “	400x300x25	34
“ “ “	500x300x25	44,20
“ “ “	500x350x25	51,20
“ “ “	600x400x25	67
TC- GROSOR - 30 mm.	400x200x30	26,40
“ “ “	400x300x30	40,50
“ “ “	500x300x30	51
“ “ “	600x400x30	78
TC- GROSOR - 40 mm.	400x300x40	70
“ “ “	500x300x40	76
“ “ “	500x500x40	108
TC- GROSOR - 50 mm.	400x400x50	88
“ “ “	500x500x50	134
“ “ “	600x400x50	134

NOTA: COLORES: BLANCO Y MARRÓN.

MODELOS	MEDIDAS	EUROS UNIDAD
TCT- GROSOR - 20 mm.		
“ REF.9871 “	300x200x20	22,30
“ “ “	400x240x20	26,60

COLORES: BLANCO Y MARRÓN.

TABLAS DE CORTE USO ALIMENTARIO CON TOPE TRASERO

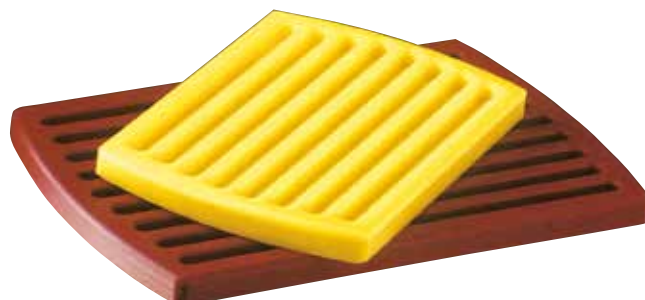


Medidas standard en mm.

MODELOS	MEDIDAS	EUROS UNIDAD
TCT- GROSOR - 20 mm.		
“ REF.9841 “	300x250x20	32
“ “ “	400x300x20	55
“ “ “	500x370x20	56

COLORES: BLANCO Y MARRÓN.

TABLAS CORTE PARA PAN RECOGE MIGAS





**AMPLIA GAMA
DE PRODUCTOS
PARA OFRECER A
SUS CLIENTES**

TRITURADORES COMPACTOS

VELOCIDAD VARIABLE - BRAZO CORTO

MODELO	MEDIDAS B-A-C-D	EUROS
CMP-250-VV	610x94x90x255	510
CMP-300-VV	660x94x90x305	656
CMP-350-VV	718x94x90x365	720



MOD. CMP-COMPACTOS

MODELO	EUROS
CMP-250-COMBI	835
CMP-300-COMBI	960

CON BATIDOR Y MEZCLADOR



NUEVO TRITURADOR MINI-MIX

¡¡¡La mejor elección de los chefs!!!
¡¡¡Pocos segundos bastan para realizar una emulsión perfecta!!!

MODELO	MEDIDAS B-A-C-D	EUROS
MINI-MIX	430 x Ø 61 x 165	335

Potencia: 220 Watts
 Voltaje: Monofásico 230 V.
 Velocidad: Variable de 1.500 a 14.000 r.p.m.
 Cuchilla, Aeromix y tubo: Todo de acero inoxidable, 165 mm. desmontable
 Se entrega con: 1 soporte mural de acero inoxidable
 Dimensiones: Longitud: 430 mm. Ø 61 mm.
 Peso bruto: 1,4 Kg.

Ref. 34900 -Micromix 230 V. - 50/1

AEROMIX



Herramienta patentada, diseñada especialmente para realizar emulsiones instantáneas aéreas y voluminosas, con una excelente firmeza en el plato.



ROBOT COUPE propone a los profesionales una gama de 3 aparatos que permiten trabajar cantidades de hasta 200 litros según el modelo con una rapidez de ejecución y una calidad de producto final inigualable. Se ha prestado especial atención a la ergonomía y al manejo de estos aparatos, así como a la estanqueidad y a la limpieza de las piezas que están en contacto con los alimentos. Todos estas piezas se pueden desmontar y limpiar fácilmente, de acuerdo con las normas de higiene más estrictas. (NSF)

DESMONTAJE DE LA CUCHILLA

Los trituradores Robot-Coupe son las únicas que están equipadas con una campana y una cuchilla desmontable. Este dispositivo exclusivo, patentado, garantiza una limpieza perfecta.



GAMA MINI TRITURADORES - VELOCIDAD VARIABLE

MINI MP 160 V.V. VELOCIDAD VARIABLE

- Potencia: 220 W - Voltaje: Monofásico 230V.
 - Velocidad variable de 2000 a 12500 rpm.
 - Velocidad autorregulada.
 - Cuchilla, campana y tubo de acero inoxidable.
 - Pie con campana y cuchilla desmontables de dispositivo exclusivo.
 - Pie equipado con un sistema hermético de 3 niveles.
 - Se entrega con los siguientes elementos: un soporte mural de acero inoxidable.
 - Longitud tubo: 160 mm. - Longitud total: 465 mm.
- Ref. 34400 - Mini MP 160 V.V. 230V/50/1

MINI MP 190 V.V. VELOCIDAD VARIABLE

- Potencia: 250 W
 - Cuchilla, campana y tubo de acero inoxidable.
 - Longitud tubo: 190 mm. - Longitud total: 515 mm.
 - Otras características idénticas al modelo anterior.
- Ref. 34410
Mini MP 220 V.V. 230V/50/1



MODELO	EUROS
MINI MP-160-VV	410
MINI MP-190-VV	460
MINI MP-190 COMBI CON BATIDOR Y MEZCLADOR	645
MINI MP-240 COMBI CON BATIDOR Y MEZCLADOR	740

TRITURADORES Y COMBI-VARILLA BATIDORA DE VELOCIDAD VARIABLE O FIJA - BRAZO LARGO

MODELOS		EUROS
MP-350 ULTRA	VELOCIDAD FIJA	720
MP-450 ULTRA	VELOCIDAD FIJA	760

MODELOS		EUROS
MP-350-VV - VELOCIDAD VARIABLE		765
MP-450-VV - VELOCIDAD VARIABLE		798
MP-350- COMBI ULTRA - BATIDOR Y MEZCLADOR		1.135
MP-450 - COMBI ULTRA - BATIDOR Y MEZCLADOR		1.200



PURÉ DE PATATA



MOUSSE DE CHOCOLATE



NATA MONTADA

Dimensiones (en mm.)

	MP 350 Combi	MP 350 V.V.	MP 450 Combi	MP 450 V.V.
A	125	125	125	125
B	740	740	840	840
C	100	100	100	100
D	360	360	460	460
E	440	440	440	440
F	120	120	120	120

Peso:

	MP 350 Combi	MP 350 V.V.	MP 450 Combi	MP 450 V.V.
neto	5,9 kg.	4,8 kg.	6,1 kg.	5,0 kg.
embalaje	8,3 kg.	6,3 kg.	8,5 kg.	6,4 kg.

**MP-350 ULTRA Y MP-450 ULTRA
LAS MISMAS MEDIDAS Y POTENCIA**

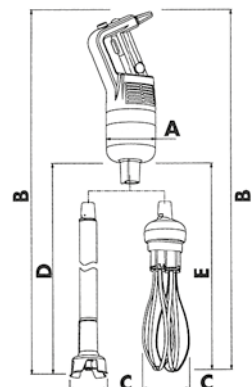
Características Eléctricas:

MP 350 V.V. • MP 350 Combi

- Velocità variable de 3000 a 9600 giri/min.
- Monofase 230 V/50 Hz - 440 W - 1,9 Amp.

MP 450 V.V. • MP 450 Combi • MP 450 FW

- Velocità variable de 3000 a 9600 giri/min.
- Monofase 230 V/50 Hz - 500 W - 2,1 Amp.



BATIDORAS PROFESIONALES DE BRAZO MEZCLADORAS



VI-VASO INOX.

CARACTERÍSTICAS M-1-SI

- Batidora con un motor y asta.
- Vaso inox.
- Potencia motor: 400 watt.
- Medidas: 16 x 19 x 49 altura.
- Peso neto: 3 Kg.
- Capacidad vaso: 500 ml.
- Tensión: 220 - 240 V - 50/60Hz.

CARACTERÍSTICAS M-2-SI

- Batidora con dos motores y asta.
- Vaso inox.
- Potencia motor: 400 watt. x 2
- Medidas: 26 x 19 x 49 altura.
- Peso neto: 6 Kg.
- Capacidad vaso: 500 ml. x 2
- Tensión: 220 - 240 V - 50/60Hz.



M-1-SI INOX.



M-2-SI INOX.

MODELO	EUROS
M-1-SI SOBREMESA VASO INOX	225
M-2-SI SOBREMESA VASO INOX	440
VI-VASO INOX	75



BRAZOS TRITURADORES - BATIDORES - GAMA COMBI VELOCIDAD VARIABLE - LINEA "SNACK"

**BRAZO
*BT-160**
SOLO PARA
MODELO
BB-220VV



BB-220-VV

**BATIDOR
SOLO PARA
MODELO
BB-220VV**



BW-185



BB-350-VV

**BATIDOR
SOLO PARA
MODELOS
BB-350VV Y
BB-500VV**



BW-250

**LOS MODELOS BB-350
Y BB-500 ADMITEN
CUALQUIER BRAZO DEL
MODELO 200 AL 500**



BB-500-VV

MODELOS COMPLETOS

EUROS

MOTOR BB-220-VV CON BRAZO BT-160	250
MOTOR BB-220-VV CON BRAZO BT-160 Y BATIDOR -BW-185	405
MOTOR BB-350-VV CON BRAZO BT-200	315
MOTOR BB-350-VV CON BRAZO BT-200 Y BATIDOR -BW-250	480
MOTOR BB-350-VV CON BRAZO BT-250	330
MOTOR BB-350-VV CON BRAZO BT-250 Y BATIDOR -BW-250	495
MOTOR BB-350-VV CON BRAZO BT-300	540
MOTOR BB-350-VV CON BRAZO BT-300 Y BATIDOR -BW-250	510
MOTOR BB-350-VV CON BRAZO BT-400	350
MOTOR BB-350-VV CON BRAZO BT-400 Y BATIDOR -BW-250	520
MOTOR BB-500-VV CON BRAZO BT-500 LARGO	410
MOTOR BB-500-VV CON BRAZO BT-500 Y BATIDOR -BW-250	580

CARACTERÍSTICAS COMUNES:

- Equipamiento profesional adecuado para heladerías, confiterías, restaurantes y hoteles
- Diseño exclusivo fabricado en plástico disponible en tres tipos de motores para atender cualquier demanda
- 220w, 350w y 500w con motor ventilado y protección de sobrecarga térmica, que incluye interruptor de control de velocidad variable
- Mango ergonómico para un cómodo uso
- Tubos en acero inoxidable completamente desmontables disponibles en 5 longitudes: 200mm, 250mm, 300mm, 400mm y 500mm. Batidor adjunto de 250mm también disponible. Piezas de doble sellado para un uso higiénico
- Total acero inoxidable, cuchilla de alto rendimiento. Todas las partes en contacto con el alimento son de acero inoxidable.
- **De gran calidad y robustez.**

SOLO BLOQUE MOTOR

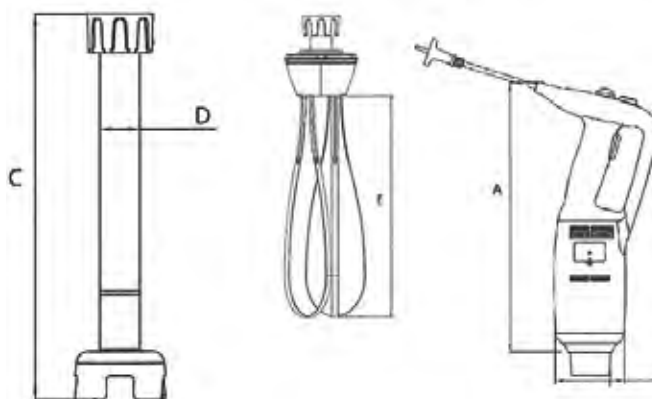
MODELO	VOLTAJE	POTENCIA	VELOCIDAD R.P.M.	PESO	MEDIDAS		EUROS
					A	B	
BB220V	220V	220W	4000-20000rpm	1.15 kg.	304mm	75mm	140
BB350V	220V	350W	4000-16000rpm	1.76 kg.	359mm	91mm	200
BB500V	220V	500W	4000-16000rpm	1.98 kg.	359mm	91mm	235

SOLO BRAZOS

MODELO	BT160	BT200	BT250	BT300	BT400	BT500
LARGO-C	160mm	200mm	250mm	300mm	400mm	500mm
DIAMETRO-D	35mm	35mm	35mm	35mm	35mm	35mm
PESO	0,50kg	0,69kg	0,82kg	1,02kg	1,28kg	1,56kg
EUROS	110 €	115 €	132 €	142 €	155 €	176 €

SOLO BATIDORES

MODELO	LARGO	PESO	EUROS
BW185	185mm-E	0,81kg	155 €
BW250	250mm-E	0,86kg	170 €



EXPRIMIDORES DE ZUMOS POR PRESIÓN

MODELO	MEDIDAS	CUBA ACERO	H.P.	R.P.M.	KG.	EUROS
EXP-6-BK	175x280x390	PALANCA	MANUAL	-	6	132
ECN-1	200x335x385	PALANCA	0'50	1300	10	430
EDP-2-INOX	280x350x470	PALANCA	0'23	1200	8	410



ECN-1



EDP-2-INOX



EXP-6-BK

BATIDORA 1250 W 5 VELOCIDADES

MODELO	VELOCIDADES	EUROS
BV-12060	5 VELOCIDADES	115

CARACTERÍSTICAS BV-12060:

SISTEMA DE SEGURIDAD EVITA SU USO SIN JARRA

- Potencia: 1200 W
- Capacidad: 1,75 L.
- Cuchilla de acero con recubrimiento de titanio
- Jarra desmontable para su fácil limpieza
- Luz LED
- Con cuerpo en inox.
- Jarra de cristal
- 5 velocidades + turbo
- Voltaje: 230 V - 50 Hz.
- Función picahielo
- Tapa con tapón dosificador



Cuchilla de seis hojas con recubrimiento de TITANIO



BATIDORAS PROFESIONALES

GRAN PRODUCCIÓN Y POTENCIA

MODELO	VELOCIDADES	EUROS
BL-V-1500	V-VARIABLE	260
BL-M-1300	3 VELOCIDADES	235
BL-V-950	V. VARIABLE	205

CARACTERÍSTICAS

Modelo	BL-V-1500	BL-M-1300	BL-V-950
Giros/min-rpm	Variable 20.000-28.000	3 velocidades 20.000-26.000	Variable 12.000-18.000
Capacidad	2 lt.	2 lt.	2 lt.
Potencia	1.500 W	1.300 W	950 W
Voltaje	220-240V / 50 Hz	220-240V / 50 Hz	220-240V / 50 Hz



1.500W

BL-V
VELOCIDAD VARIABLE



1.300W

BL-M
3 VELOCIDADES

CARACTERÍSTICAS COMUNES:

BATIDORAS DE VASO PROFESIONALES

- Potencia: 950 W - 1300 W y 1500 W
- Sistema de seguridad: No funciona sin jarra
- Ideal para preparar batidos, smoothies y cócteles
- Pica hielo en segundos
- Apta para alimentos sólidos y líquidos
- Vaso de plástico de alta capacidad (2 L.)
- Vaso de plástico sin BPA
- Soporte del vaso de goma para una fácil colocación y extraíble para fácil limpieza
- 5 cuchillas de acero inoxidable
- Jarra desmontable para su fácil limpieza
- Incluye herramienta para desmontar las cuchillas
- Jarra apta para lavavajillas
- Regulador de potencia
- Opción "pulse"
- Empujador incluido
- Base con pies de goma antideslizantes
- Protección contra sobrecalentamiento
- Voltaje: 230 V - 50 Hz



2 LITROS



**CUCHILLA
INOX.**

BLV-950-W
VELOCIDAD
VARIABLE

LICUADORA CENTRIFUGA EXTRACTOR DE ZUMOS

MODELO	EUROS
LC-700	998

CARACTERÍSTICAS:

- Carrocería en aluminio
- Cesto en acero inox 304 extraíble
- Cuba en inox 304
- Motor silencioso de 3000 RPM
- Interruptor de puesta en marcha ON/OFF
- Recipiente para residuos

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Modelo LC 700
- Peso 13,3 kg
- Potencia 700 W/220-240 V/50-60 Hz
- Capacidad cuba 6,5 Lt
- Diametro boca 8 cm
- Medidas 470x240x530 mm



LC 700

LICUADORA INDUSTRIAL

MODELO	MEDIDAS	EUROS
HL-3000-A	Ø 340 x 270 Fondo x 360 Alto	495

POTENCIA - VOLTAJE	RPM	PESO
370 W - 230 V / 50 HZ	3400	22 KG

Construida en aluminio, con la cuba y la cesta en acero inox.

La herramienta perfecta para extraer zumos de frutas y vegetales, combinando y mezclando diferentes frutas y vegetales, como sandías, melocotones, manzanas, tomates, pepinos, zanahorias, etc.

De fácil limpieza, con protección térmica y de tensión.

Equipada con un motor de alta velocidad que proporciona una alta eficiencia.



EXPRIMIDORES AUTOMÁTICOS DE NARANJA

MEDIDAS		
MODELO	ANCHOxALTOxFONDO	EUROS
EZ-20-INOX	420x770x320	1.250

CARACTERÍSTICAS MOD. EZ-20-INOX:

- Motor: 0,20 CV. - Consumo: 200 W.
- Voltaje: 220 V. - 240 V. / 50 Hz.
- Peso: 38 Kg.
- Diámetro de la fruta: 65-80 mm.
- Producción: 20 frutas minuto.
- Exprimidor automático de alimentación manual.
- Dimensiones compactas y reducidas para utilizar en espacios reducidos.
- Extracción máxima del zumo. Silenciosa. Totalmente construida en acero inox.
- Máxima rapidez y comodidad de utilización.
- Fácil sistema de desmontaje y montaje para la limpieza.
- Recipientes recogecascaras.
- Construido en acero inox.



EZ-20-INOX

PORTES PAGADOS

MEDIDAS		
MODELO	ANCHOxALTOxFONDO	EUROS
EZ-30-INOX	420x770x350	1.850

CARACTERÍSTICAS MOD. EZ-30-INOX:

- Motor: 0,20 CV. - Consumo: 200 W.
- Voltaje: 220 V. - 240 V. / 50 Hz.
- Peso: 48 Kg.
- Diámetro de la fruta: 60-80 mm.
- Producción: 20 frutas minuto.
- Construido en acero inoxidable, con cubre protector y recipientes recogecascaras en acero inox.
- Funcionamiento automático de alimentación manual con cesto de 15 Kg de capacidad.
- Dimensiones compactas y reducidas para utilizar en espacios reducidos.
- Extracción máxima del zumo. Silencioso.
- Máxima rapidez y comodidad de utilización.
- Fácil sistema de desmontaje y montaje para la limpieza.



EZ-30-INOX

Máquinas exprimidoras para la producción de zumo de naranja natural.

Este moderno sistema de extracción del zumo pone a nuestro alcance lo mejor de la fruta sin ninguna clase de manipulación.

La piel no se presiona durante el proceso de exprimido, lo que ofrece al consumidor el mejor sabor posible.

Fácil limpieza de las partes que entran en contacto con el zumo; son fácilmente desmontables sin ningún tipo de herramientas.

Dotado de un sistema de seguridad que desconecta la máquina cuando se quita la cubierta.

Todas las partes están fabricadas en acero inoxidable y de un material acorde con los estándares higiénicos para los alimentos.

CORTADORA DE PAN SOBRE BANCO

MODELO	EUROS		
EDS-3	2.160		
MEDIDAS	PESO (Kg.)	POTENCIA KW	ALIMENTACIÓN
650x650x700	110	0,37	220V - 50 Hz
GROSOR REBANADA	CUCHILLAS	REBANADAS CICLO	
13mm ó 16mm	30	32	

CARACTERÍSTICAS

- Eléctrica.
- Armazón fabricado en acero epoxi de larga duración.
- Cuchillas en acero inoxidable.
- Largo máximo pan: 420mm.
- Alto máximo pan: 160mm.

GRAN RENDIMIENTO Y POTENCIA
CORTE ACCIONADO MEDIANTE PALANCA
RAMPA DE ENVASADO
PARA TODO TIPO DE PAN



CARROCERIA EN BLANCO O ROJO.

CUTTERS DE MESA PICADORES - SERIE COMPAC

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA	LITROS	MEDIDAS	PESO	EUROS
PT-3A	220V	0,88 Kw	3 L	230x300x480	32 K	780
PT-5A	220V	1,90 Kw	5 L	305x380x530	39 K	998
PT-8A	220V	3,50 Kw	8 L	370x445x615	56 K	1.180



Cuchillo afilado en dotación



Puré de verduras



Tomate triturado



Perejil



Carne



PT-8A

CARACTERÍSTICAS

Contenedor fabricado en acero inoxidable de gran calidad. Tiene una gran capacidad y puede ser utilizado con seguridad y de acuerdo con los requisitos de higiene. La tapa del contenedor con apertura permite al usuario llevar un fácil control del proceso de corte con una cuchilla en dotación.

Pica y tritura toda clase de alimentos (carnes, hortalizas, almendras), ralla, hace salsas, purés, compotas, cremas, mahonesas, monta nata, etc.

CUTTERS DE MESA PICADORES - SERIE SNAK



MODELO	VOLTAJE	POTENCIA	LITROS	MEDIDAS	PESO	EUROS
HR-6	230 V. - 50 Hz.	950 W	6	556 x 365 x 440	21 Kg.	550
HR-9	230 V. - 50 Hz.	950 W	9	575 x 385 x 525	23 Kg.	620

CUCHILLA	EUROS
CUCHILLA	65

CUERPO Y CONTENEDOR EN ACERO INOX

Esta nueva gama de cúteres de mesa ha sido elaborada según un nuevo diseño. En efecto, va dotada de un bloque motor plano que facilita el montaje de los accesorios.

TIENDAS DE COMIDAS PREPARADAS - PASTELERÍAS



CORTADORA DE PAN SOBRE MUEBLE

MODELO	EUROS		
EK-3016	2.180		
MEDIDAS	PESO (Kg.)	POTENCIA (kW)	ALIMENTACIÓN
700 x750 x 1200	149	0,38	220 V - 50 Hz

GRAN RENDIMIENTO Y POTENCIA

CORTE ACCIONADO MEDIANTE PALANCA

RAMPA DE ENVASADO

PARA TODO TIPO DE PAN

MODELO	GROSOR REBANADA	CUCHILLAS	REBANADAS CICLO
EK-3016	13mm ó 16mm	30	32

CARACTERÍSTICAS:

- Eléctrica.
- Armazón fabricado en acero epoxi de larga duración.
- Cuchillas en acero inoxidable.
- Largo máximo pan: 500 mm.
- Alto máximo pan: 100 mm.



EK-3016 CARROCERIA EN BLANCO O ROJO.

CORTA HORTALIZAS



MODELO	EUROS
CH-30	898

PORTES PAGADOS



CINCO DISCOS DE CORTE INCLUIDOS EN EL PRECIO



DISCO	CODIGO	DESCRIPCION	APLICACION	ESPESOR CORTE	EUROS
	3880104	DISCO CV H3	DESHILACHAR	3 mm.	84
	3880105	DISCO CV H4	DESHILACHAR	4 mm.	84
	3880106	DISCO CV H7	DESHILACHAR	7 mm.	84
	3880109	DISCO CV P2	CORTAR PRODUCTOS ENTEROS	2 mm.	84
	3880110	DISCO CV P4	CORTAR PRODUCTOS ENTEROS	4 mm.	84
	3880111	DISCO CV HU2,5	CORTAR EN JULIANA	2,5 mm.	84
	3880112	DISCO CV HU4	CORTAR EN JULIANA	4 mm.	84
	3880113	DISCO CV T8	+DISCO CV H8 CORTAR PATATAS FRITAS	8x8 mm.	168
	3880114	DISCO CV T10	+DISCO CV H10 CORTAR PATATAS FRITAS	10x10 mm.	168
	3880115	DISCO CV D8	+DISCO CVH8 CORTAR EN DADOS	8x8 mm.	168
	3880116	DISCO CV D10	+DISCO CVH10 CORTAR EN DADOS	10x10 mm.	168

POTENCIA Y MEDIDAS

- Potencia: 550 W
- Tensión: 230 V/50 Hz
- Transmisión: Correa
- Velocidad disco: 270 rpm
- Peso bruto/neto: 26/23 Kg
- Dimensiones: 470x220x490 mm
- Dimensiones embalaje: 560x290x560 mm

MEDIDAS DE SEGURIDAD:

Centralita de seguridad evitando su encendido ante apagado accidental.
 Motor con protector térmico contra sobrecalentamiento.
 Interruptores estancos con protección.
 Base cerrada Microinterruptores inductivos situados en la tapa y en la palanca de accionamiento, evitando el funcionamiento de la cortadora en manipulaciones imprevistas.

CARACTERÍSTICAS:

Cortadora de verduras y hortalizas eléctrica, destinada para su utilización en restaurantes, bares, caterings... Construida totalmente en anodizado alimentario y bajo las directivas europeas más exigentes. Tapa abatible y desmontable, facilitando el cambio de discos y las labores de limpieza y mantenimiento. Dos entradas de alimentos, una ovalada para productos enteros para cortar en rodajas productos más pequeños. Motor ventilado, que permite un funcionamiento continuo. Transmisión por correa. Patas regulables.



PELADORA DE AJOS DE 5 KG

MODELO	TENSION	EUROS
SSM-5-A	TRIFASICA	1.590

CARACTERÍSTICAS:

- Cuerpo en acero inoxidable
- Disco pelador fabricado en acero inox fácilmente sustituible. El disco pelador se auto-limpia utilizando un cepillo especial
- Automáticamente se detiene cuando finaliza el tiempo fijado
- El motor está protegido térmicamente
- La evacuación se realiza por la tapa frontal
- Pela 5 kg. de dientes de ajo en 3-7 min. según el tipo de ajo y medidas, y los lava simultáneamente
- Las pieles son drenadas fácilmente sobre la línea de drenaje de la máquina
- La máquina se estabiliza mediante 3 pies que reducen vibraciones
- Cubierta de policarbonato transparente que se puede cerrar fácilmente
- La máquina no funciona si la cubierta está abierta
- Todas las partes giratorias están equilibradas dinámicamente para una menor vibración y mayor rendimiento



SSM-5-A



MODELO	ALIMENTACIÓN	LARGO	FONDO	ALTURA	POTENCIA	CAPACIDAD	TENSIÓN	PESO	VOLUMEN
SSM5-A	ELEC	420	700	900	0.55 KW	5 KG.	400V 3NPE/50Hz	34 KG.	0,49 M ²

PELADORA DE PATATAS DE 12 KG

MODELO	MEDIDAS	EUROS
MPP-12	850x520x520	1.095



CARACTERÍSTICAS:

Construida en acero inoxidable AISI 304.
De construcción robusta.
Potencia Motor MPP12: 750W
Alimentación: 230V-50Hz
Dotada de sistema de seguridad.
Con conexión de agua.
Capacidad MPP12: 12 Kg.
Temporizador de 3 a 5 minutos ciclo.

PELADORA DE PATATAS DE 15 Kg.

MODELO	ALTOxFONDOxANCHO	EUROS
PF-15-AN MONOFÁSICA	1220x640x520	1.380
*OPCIONAL: DISCO PARA MEJILLONES		85

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Motor: **PF-15 - 750 W**
- Alimentación: **230V-50Hz**
- Seguridad: Sistema de seguridad de la Tapadera.
- Carrocería: Acero Inox.
- Capacidad: **PF-15 - 15 Kg.**
- Peso neto: **PF-15 - 65 Kg.**
- Temporizador de - 0-5 minutos ciclo



Normas CEE de Seguridad.



PF-15 MONOFÁSICA



DISCO PATATAS



OPCIONAL DISCO MEJILLÓN



FREGADEROS, LAVAMANOS Y GRIFERÍA INDUSTRIAL



MESAS DE TRABAJO



MUEBLES Y ARMARIOS NEUTROS



ESTANTERÍAS

CAMPANAS - EXTRACCIÓN DE HUMOS



CARROS PARA PLATOS



CARROS DE TRANSPORTE

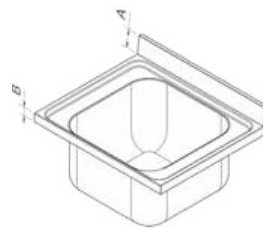


RECIPIENTES GASTRONORM E ISOTÉRMICOS

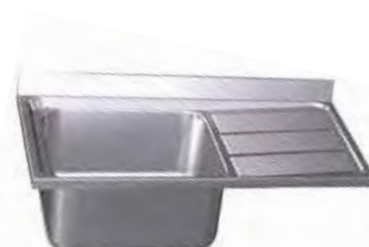
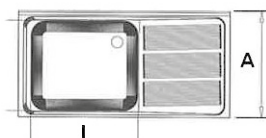
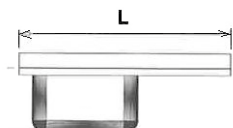


FREGADEROS GAMA 500 SEMI INDUSTRIALES SERIE STANDARD

MODELO REF.	Dimensiones		Dimensiones de la cubeta			EUROS
	L	A	l	a	h	
450603	450	450	370	340	150	105
450604	450	500	340	370	150	118
450606	600	500	504	403	150	125
450616	800	500	340	370	150	140
450628	1.000	500	340	370	150	160
450618	800	500	340	370	150	140
450630	1.000	500	340	370	150	160
450610	800	500	340	370	150	198
450636	1.200	500	340	370	150	250
450638	1.200	500	340	370	150	250



	A	B
Serie 500	25	25



FREGADEROS GAMA 500 SEMI INDUSTRIALES CON BASTIDOR



- Encimeras y bastidores fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10. Encimera con peto de 40mm.
- Cubeta de 340x370x150. Incluye válvula y tapón desagüe.
- Bastidor fabricado en tubo de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 30x30mm. con patas regulables en altura y faldón de 100mm.
- Posibilidad de incorporar un lavavasos bajo el escurridor (excepto modelo FP-850).

	Dimensiones	Esquema	Modelo	Dimensión Cubetas	Hueco Lavavasos	EUROS
500	800x500		FB-850/11-D	340x370x150	NO	460
			FB-850/11-I	340x370x150	NO	460
	1000x500		FB-1050/11-D	340x370x150	500x500x750	490
			FB-1050/11-I	340x370x150	500x500x750	490
	1350x500		FB-1350/21-D	340x370x150	500x500x750	520
			FB-1350/21-I	340x370x150	500x500x750	520

MESAS DE TRABAJO EN ACERO INOX "DESMONTABLES" MURALES O CENTRALES - LÍNEA COMPLET

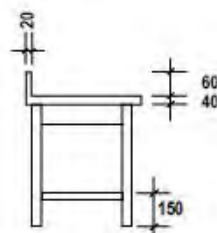


TA-620-D-MURAL

FONDO 600 mm

MURALES

MODELOS	MEDIDAS	EUROS
TA608D	800 x 600 x 850	435
TA610D	1000 x 600 x 850	460
TA612D	1200 x 600 x 850	510
TA614D	1400 x 600 x 850	550
TA616D	1600 x 600 x 850	590
TA618D	1800 x 600 x 850	630
TA620D	2000 x 600 x 850	680



DESMONTABLES

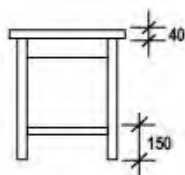


FONDO 700 mm

MODELOS	MEDIDAS	EUROS
TA708D	800 x 700 x 850	455
TA710D	1000 x 700 x 850	495
TA712D	1200 x 700 x 850	550
TA714D	1400 x 700 x 850	615
TA716D	1600 x 700 x 850	640
TA718D	1800 x 700 x 850	690
TA720D	2000 x 700 x 850	740

CARACTERÍSTICAS COMUNES PARA CENTRALES O MURALES:

- Con estante inferior y encimera reforzada con faldón en 3 caras, incluidos en el precio.
- Muy robustas.
- Fabricadas en acero inox.
- Patas regulables.



DESMONTABLES



TA-620-DS-CENTRAL

FONDO 600 mm

CENTRALES

MODELOS	MEDIDAS	EUROS
TA608DS	800 x 600 x 850	435
TA610DS	1000 x 600 x 850	460
TA612DS	1200 x 600 x 850	510
TA614DS	1400 x 600 x 850	550
TA616DS	1600 x 600 x 850	590
TA618DS	1800 x 600 x 850	630
TA620DS	2000 x 600 x 850	680

FONDO 700 mm

MODELOS	MEDIDAS	EUROS
TA708DS	800 x 700 x 850	455
TA710DS	1000 x 700 x 850	495
TA712DS	1200 x 700 x 850	550
TA714DS	1400 x 700 x 850	615
TA716DS	1600 x 700 x 850	640
TA718DS	1800 x 700 x 850	690
TA720DS	2000 x 700 x 850	740

MESAS DE TRABAJO CON RUEDAS - LÍNEA COMPLET



MT614

DES-MONTABLES



CARACTERÍSTICAS:

- Construidas en acero inox con estante inferior y encimera reforzada con faldón en las 4 caras.
- Muy robustas.
- Con 4 ruedas giratorias 2 de ellas con freno de Ø 125 mm.

FONDO 600 mm

MODELOS	MEDIDAS	EUROS
MT610	1000 x 600 x 850	580
MT614	1400 x 600 x 850	670
MT618	1800 x 600 x 850	740

FONDO 700 mm

MODELOS	MEDIDAS	EUROS
MT710	1000 x 700 x 850	624
MT714	1400 x 700 x 850	744
MT718	1800 x 700 x 850	836

MESAS DE TRABAJO CON PUERTAS CORREDERAS



DD612

CARACTERÍSTICAS:

- Construidas en acero inox con estante intermedio
- Sobre con peto
- Patas regulables.

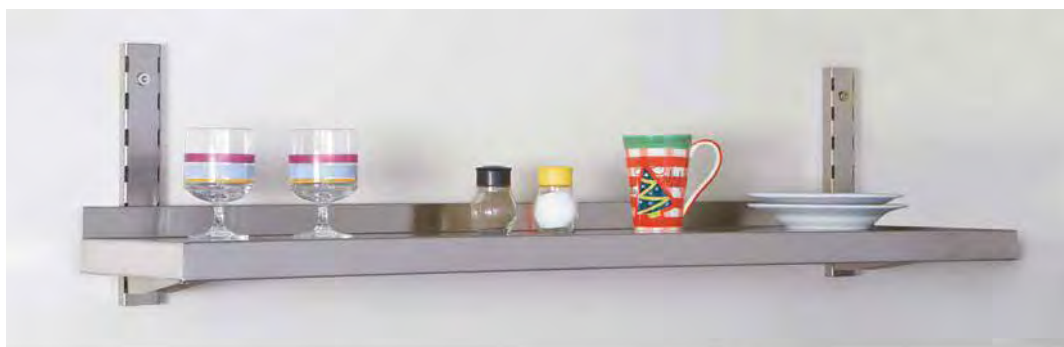
FONDO 600 mm

MODELOS	MEDIDAS	EUROS
DD612	1200 x 600 x 850	890
DD616	1600 x 600 x 850	1.050
DD619	1900 x 600 x 850	1.170

FONDO 700 mm

MODELOS	MEDIDAS	EUROS
DD712	1200 x 700 x 850	948
DD716	1600 x 700 x 850	1.120
DD719	1900 x 700 x 850	1.260

ESTANTES MURALES DE PARED LISOS - LÍNEA COMPLET



CARACTERÍSTICAS:

- Construidos en acero inox.
- Con peto trasero.
- Montantes incluidos en el precio.
- 1 estante liso ajustable.



FONDO 300 mm

MODELOS	MEDIDAS	EUROS
DR308	800 x 300 x 30	158
DR310	1000 x 300 x 30	168
DR314	1400 x 300 x 30	184
DR318	1800 x 300 x 30	206

FONDO 400 mm

MODELOS	MEDIDAS	EUROS
DR408	800 x 400 x 30	178
DR410	1000 x 400 x 30	184
DR414	1400 x 400 x 30	212
DR418	1800 x 400 x 30	256

ESTANTES DE PARED LISOS DOBLES - LÍNEA COMPLET

CARACTERÍSTICAS:

- Construidos en acero inox.
- Con peto trasero.
- Montantes incluidos en el precio.
- 2 estantes lisos ajustables.



FONDO 300 mm

MODELOS	MEDIDAS	EUROS
DRD308	800 x 300 x 30	280
DRD310	1000 x 300 x 30	304
DRD314	1400 x 300 x 30	340
DRD318	1800 x 300 x 30	390

FONDO 400 mm

MODELOS	MEDIDAS	EUROS
DRD408	800 x 400 x 30	316
DRD410	1000 x 400 x 30	340
DRD414	1400 x 400 x 30	420
DRD418	1800 x 400 x 30	468

ARMARIOS DE PARED ABIERTOS - LÍNEA COMPLET

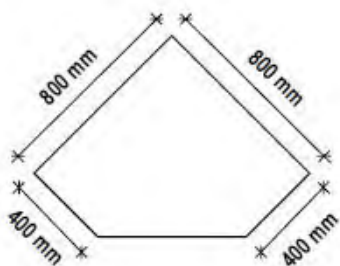
CARACTERÍSTICAS:

- Construidos en acero inox con estante intermedio.



MODELOS	MEDIDAS	EUROS
WCM410	1000 x 400 x 600	450
WCM412	1200 x 400 x 600	490
WCM414	1400 x 400 x 600	535
WCM416	1600 x 400 x 600	598

ARMARIO DE PARED PARA RINCÓN ABIERTO LÍNEA COMPLET



MODELOS	MEDIDAS	EUROS
WCM808	800 x 800 x 600	645

CARACTERÍSTICAS:

- Construidos en acero inox con estante intermedio.

ARMARIOS DE PARED CON PUERTAS CORREDERAS LÍNEA COMPLET

CARACTERÍSTICAS:

- Construidos en acero inox.
- Con dos puertas correderas.
- Estante intermedio.



MODELOS	MEDIDAS	EUROS
WCR410	1000 x 400 x 600	598
WCR412	1200 x 400 x 600	650
WCR414	1400 x 400 x 600	680
WCR416	1600 x 400 x 600	765



OUTLET FREGADEROS INDUSTRIALES CON Y SIN BASTIDOR DE OCASIÓN NUEVOS DESCATALOGADOS

MODELO	UDS.	ESTADO	P.V.P.	DESCUENTO	OFERTA
6620 +S6619	2	2 CUBAS+ESC. IZQ. 1900x600+SOPORTE	1.200	60%	480
66201 +S66191	1	2 CUBAS+ESC. IZQ. 1700x600+SOPORTE	1.050	60%	420
6716 +S6716	2	2 CUBAS 1300x700+SOPORTE	1.050	60%	420
I6616	1	2 CUBAS 1300x600	695	60%	280
I6619	3	2 CUBAS+ESC. dcha. 1900x600+SOPORTE	790	60%	316
I6621	2	2 CUBAS+2 ESC. 2600x600	990	60%	396
S334162	2	2 CUBAS 800x430 · ESTE DOMÉSTICO	145	60%	58



STOCK LIMITADO A EXISTENCIAS

SILOS PARA ALIMENTOS A GRANEL

MODELOS	MEDIDAS (mm)	LITROS	PESO (Kg)	VOLUMEN (m ³)	EUROS
MFS1	535 x 540 x 420	60	10	0,17	470



CARACTERÍSTICAS:

- Construidas en acero inox.
- Con 4 ruedas giratorias.
- Con tapa.

SILOS IDEALES PARA TODO TIPO DE ALIMENTOS A GRANEL: AZÚCAR, HARINA, FRUTOS SECOS, LEGUMBRES, ETC.

MODELOS	MEDIDAS (mm)	LITROS	PESO (Kg)	VOLUMEN (m ³)	EUROS
MFS2	735 x 540 x 520	140	15	0,23	545



CARACTERÍSTICAS:

- Construidas en acero inox.
- Con 4 ruedas giratorias.
- Con tapa.

SILOS IDEALES PARA TODO TIPO DE ALIMENTOS A GRANEL: AZÚCAR, LEGUMBRES, FRUTOS SECOS, ETC. O COMO CARRO DE TRANSPORTE

CUBOS DESPERDICIOS CON Y SIN PEDAL. GRAN CAPACIDAD

MODELOS	MEDIDAS	LITROS	EUROS
WT50	Ø 400 x 500	50	245



Fabricado en acero inox.
Cubo cilíndrico con tapa y asas.
Con 4 ruedas giratorias.

MODELOS	MEDIDAS	LITROS	EUROS
WT95	Ø 450 x 685	95	335



Fabricado en acero inox.
Cubo cilíndrico con tapa y asas.
Apertura a pedal.
Con 2 ruedas giratorias.

MESAS MURALES CON CUBETA - LÍNEA COMPLET

CARACTERÍSTICAS COMUNES:

- Construidas en acero inox.
- Con peto.
- Estante inferior y bastidor reforzado con faldón en 3 caras.
- Patas regulables.
- **TODO INCLUIDO EN EL PRECIO.**



DESMTABLES




**“SIFÓN NO”
INCLUIDO**

FONDO 600 mm

MODELOS	MEDIDAS	CUBAS	 MEDIDAS CUBETA (mm)	EUROS
SN606D	600 x 600 x 850	1	500 x 400 x 250	620

FONDO 700 mm

MODELOS	MEDIDAS	CUBAS	 MEDIDAS CUBETA (mm)	EUROS
SN707D	700 x 700 x 850	1	500 x 400 x 250	690



DESMTABLES



**“SIFÓN NO”
INCLUIDO**

FONDO 600 mm

MODELOS	MEDIDAS	CUBAS	 MEDIDAS CUBETA (mm)	EUROS
SNB612D	1200 x 600 x 850	2	500 x 400 x 250	978

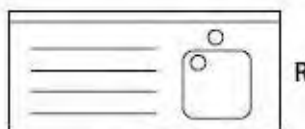
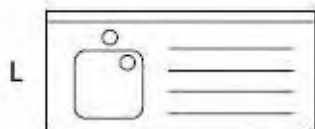
FONDO 700 mm

MODELOS	MEDIDAS	CUBAS	 MEDIDAS CUBETA (mm)	EUROS
SNB712D	1200 x 700 x 850	2	500 x 400 x 250	999

MESAS MURALES CON FREGADERO - 1 CUBA LÍNEA COMPLET



“SIFÓN NO”
INCLUIDO



MEDIDAS
CUBETA (mm)
500 x 400 x 250

CARACTERÍSTICAS:

- Construidas en acero inox.
- Bastidor con estante inferior y peto reforzado con faldones. EN-3 CARAS
- Fregadero de una cuba
- Patas regulables
- **TODO INCLUIDO EN EL PRECIO.**

DESMONTABLES



CUBA IZQUIERDA

FONDO 600 mm

MODELOS	MEDIDAS	CUBAS	EUROS
SN610DL	1000 x 600 x 850	1	724
SN612DL	1200 x 600 x 850	1	796
SN614DL	1400 x 600 x 850	1	838

FONDO 700 mm

MODELOS	MEDIDAS	CUBAS	EUROS
SN710DL	1000 x 700 x 850	1	768
SN712DL	1200 x 700 x 850	1	838
SN714DL	1400 x 700 x 850	1	908

CUBA DERECHA

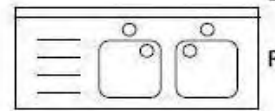
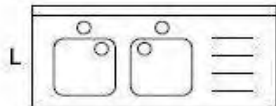
FONDO 600 mm

MODELOS	MEDIDAS	CUBAS	EUROS
SN610DR	1000 x 600 x 850	1	724
SN612DR	1200 x 600 x 850	1	796
SN614DR	1400 x 600 x 850	1	838

FONDO 700 mm

MODELOS	MEDIDAS	CUBAS	EUROS
SN710DR	1000 x 700 x 850	1	768
SN712DR	1200 x 700 x 850	1	838
SN714DR	1400 x 700 x 850	1	908

MESAS MURALES CON FREGADERO - 2 CUBAS LÍNEA COMPLET



CARACTERÍSTICAS:

- Construidas en acero inox.
- Bastidor peto reforzado con faldones - EN 3 CARAS.
- Fregadero de 2 cubas.
- Patas regulables
- **TODO INCLUIDO EN EL PRECIO.**

MEDIDAS CUBETA (mm)
500 x 400 x 250

DESMONTABLES



“SIFÓN NO”
INCLUIDO

CUBA IZQUIERDA

FONDO 600 mm

MODELOS	MEDIDAS	CUBAS	EUROS
SNB614DL	1400 x 600 x 850	2	882
SNB616DL	1600 x 600 x 850	2	944
SNB618DL	1800 x 600 x 850	2	992

FONDO 700 mm

MODELOS	MEDIDAS	CUBAS	EUROS
SNB714DL	1400 x 700 x 850	2	918
SNB716DL	1600 x 700 x 850	2	1.020
SNB718DL	1800 x 700 x 850	2	1.030

CUBA DERECHA

FONDO 600 mm

MODELOS	MEDIDAS	CUBAS	EUROS
SNB614DR	1400 x 600 x 850	2	882
SNB616DR	1600 x 600 x 850	2	944
SNB618DR	1800 x 600 x 850	2	992

FONDO 700 mm

MODELOS	MEDIDAS	CUBAS	EUROS
SNB714DR	1400 x 700 x 850	2	918
SNB716DR	1600 x 700 x 850	2	1.020
SNB718DR	1800 x 700 x 850	2	1.030

FREGADEROS GRÁN CAPACIDAD - SERIE ESPECIAL ALFA DESMONTADOS



DESMONTABLES



MEDIDAS CUBETA (mm)
800 o 1.200 x 500 x 350



- Ver grifería en Página 310 y 311
- Fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado satinado.

- Peto trasero de 100 mm. y canto frontal de 50 mm. en punto redondo, totalmente soldados.
- Cubas embutidas dotadas de protección antisonora.
- Cada cuba incorpora la válvula de desagüe y el tubo rebosadero.

Dimensiones	Esquema	Dim. Cubeta	FREGADERO		BASTIDOR		ESTANTE	
			Modelo	EUROS	Modelo	EUROS	Modelo	EUROS
1000x700		800x500x350	FG-107/10	785	BAD-107	295	EB-107	175
1200x700		950x500x350	FG-127/10	880	BAD-127	310	EB-127	200
1400x700		1200x500x350	FG-147/10	945	BAD-147	340	EB-147	230
1600x700		800x500x350	FG-167/11-D	980	BAD-167	365	EB-167	270
		800x500x350	FG-167/11-I	980	BAD-167	365	EB-167	270
1800x700		800x500x350	FG-187/20	1.230	BAD-187	395	EB-187	290
2000x700		1200x500x350	FG-207/11-D	1.280	BAD-207	415	EB-207	300
		1200x500x350	FG-207/11-I	1.280	BAD-207	415	EB-207	300

MESAS MURALES CON CUBETA - SERIE ESPECIAL ALFA - 600 Y 700

- Fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 mm. y canto frontal de 50 mm. en punto redondo, totalmente soldados.
- Encimera y estante opcionales reforzados mediante omegas.
- Cubeta de 400 x 340 x 200 mm. con desagüe, dotada de protección antisonora.
- Orificio de Ø 37 para grifería (ver páginas 308-311).
- Patas en tubo de 40 x 40 con taco regulable en altura mediante rosca oculta.
- Máxima robustez gracias al sistema de sujeción mediante escuadras de refuerzo.
- Montaje fácil y rápido mediante tornillería allen (llave incluida).
- Pueden usarse como lavamanos con un grifo electrónico o un caño con pedal (ver página 308-311).

MESAS MURALES CON CUBETA A LA DERECHA



CON ESTANTE

	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
600	MCC60-120DE	1200 x 600 x 850	815
	MCC60-140DE	1400 x 600 x 850	860
700	MCC70-120DE	1200 x 700 x 850	880
	MCC70-140DE	1400 x 700 x 850	930



SIN ESTANTE

	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
600	MCC60-120D	1200 x 600 x 850	790
	MCC60-140D	1400 x 600 x 850	834
700	MCC70-120D	1200 x 700 x 850	840
	MCC70-140D	1400 x 700 x 850	915

MESAS MURALES CON CUBETA A LA IZQUIERDA



CON ESTANTE

	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
600	MCC60-120IE	1200 x 600 x 850	815
	MCC60-140IE	1400 x 600 x 850	860
700	MCC70-120IE	1200 x 700 x 850	880
	MCC70-140IE	1400 x 700 x 850	930



SIN ESTANTE

	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
600	MCC60-120I	1200 x 600 x 850	790
	MCC60-140I	1400 x 600 x 850	834
700	MCC70-120I	1200 x 700 x 850	840
	MCC70-140I	1400 x 700 x 850	915

Cajón opcional (pág. 316) - Estante adicional (págs. 314-315)

FREGADEROS Y BASTIDORES GAMA 600 - SERIE ESPECIAL ALFA DESMONTADOS



Todos los modelos pueden suministrarse tanto desmontados como totalmente montados y soldados.

FREGADEROS:

- Fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo, totalmente soldados.
- Cubas embutidas dotadas de protección antisonora, con válvula de desagüe y tubo rebosadero incorporado.
- Pueden equiparse con una amplia gama de grifos (ver páginas 308-311)

BASTIDORES:

- Construidos en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado, con trasera en acero galvanizado.
- Patas en tubo de 40x40mm con taco regulable mediante rosca oculta sanitaria. Altura adaptable entre 85 y 93 cm.



DESMONTADOS			FREGADERO		BASTIDOR		ESTANTE	
Dimensiones	Esquema	Dim. Cubeta	Modelo	EUROS	Modelo	EUROS	Modelo	EUROS
600x600		500x400x250	FG-66/10	282	BAD-66	224	EB-66	110
700x600		500x500x250	FG-76/10	398	BAD-76	235	EB-76	120
1000x600		400x400x250	FG-106/11-D	410	BAD-106	255	EB-106	165
		400x400x250	FG-106/11-I	410	BAD-106	255	EB-106	165
		400x400x250	FG-106/20	578	BAD-106	255	EB-106	165
1200x600		500x400x250	FG-126/11-D	354	BAD-126	259	EB-126	184
		500x400x250	FG-126/11-I	354	BAD-126	259	EB-126	184
		500x400x250	FG-126/20	610	BAD-126	259	EB-126	184
1400x600		500x400x250	FG-146/11-D	492	BAD-146	312	EB-146	215
		500x400x250	FG-146/11-I	492	BAD-146	312	EB-146	215
		500x400x250	FG-146/20	670	BAD-146	312	EB-146	215
		400x400x250	FG-146/21-D	612	BAD-146	312	EB-146	215
		400x400x250	FG-146/21-I	612	BAD-146	312	EB-146	215
1600x600		500x400x250	FG-166/21-D	670	BAD-166	320	EB-166	235
		500x400x250	FG-166/21-I	670	BAD-166	320	EB-166	232
1800x600		500x400x250	FG-186/21-D	725	BAD-186	345	EB-186	270
		500x400x250	FG-186/21-I	725	BAD-186	345	EB-186	270
2000x600		500x400x250	FG-206/22	754	BAD-206	389	EB-206	285

FREGADEROS Y BASTIDORES GAMA 600 - SERIE ESPECIAL ALFA MONTADOS Y SOLDADOS



- Patas traseras retranqueadas 50mm para salvar radios sanitarios en suelos.
- Estante inferior opcional (puede añadirse posteriormente en modelos desmontados).
- Modelos desmontados: Estructura muy sólida, de montaje fácil y rápido mediante tornillería allen (llave incluida).
- Modelos montados: Bastidor, estante opcional y fregadero se suministran montados y completamente soldados.

MUEBLE FREGADERO:

- Se suministra montado y soldado al fregadero.
- Trasera abierta para permitir el acceso a las instalaciones.
- Patas robustas y regulables en altura mediante rosca oculta sanitaria. Altura adaptable entre 85 y 93 cm.
- Puertas correderas suspendidas de deslizamiento suave mediante guía con rodamientos de bolas (excepto modelo FMM-66/10, con puerta batiente).
- Opción cerradura con llave en puertas (Ref. OCPC: 88 €)



MONTADOS Y SOLDADOS

FREGADERO CON BASTIDOR

FREG.BASTIDOR Y ESTANTE

FREGADERO CON MUEBLE

Dimensiones	Esquema	Dim. Cubeta	Modelo	EUROS	Modelo	EUROS	Modelo	EUROS
600x600		500x400x250	FMB-66/10	560	FME-66/10	670	FMM-66/10	1.040
700x600		500x500x250	FMB-76/10	710	FME-76/10	830	-	
1000x600		400x400x250	FMB-106/11-D	710	FME-106/11-D	896	FMM-106/11-D	1.395
		400x400x250	FMB-106/11-I	710	FME-106/11-I	896	FMM-106/11-I	1.395
		400x400x250	FMB-106/20	928	FME-106/20	1.096	FMM-106/20	1.570
1200x600		500x400x250	FMB-126/11-D	695	FME-126/11-D	864	FMM-126/11-D	1.404
		500x400x250	FMB-126/11-I	695	FME-126/11-I	864	FMM-126/11-I	1.404
		500x400x250	FMB-126/20	950	FME-126/20	1.130	FMM-126/20	1.655
1400x600		500x400x250	FMB-146/11-D	905	FME-146/11-D	1.130	FMM-146/11-D	1.655
		500x400x250	FMB-146/11-I	905	FME-146/11-I	1.130	FMM-146/11-I	1.655
		500x400x250	FMB-146/20	1.080	FME-146/20	1.296	FMM-146/20	1.776
		400x400x250	FMB-146/21-D	1.030	FME-146/21-D	1.235	FMM-146/21-D	1.776
		400x400x250	FMB-146/21-I	1.030	FME-146/21-I	1.235	FMM-146/21-I	1.776
1600x600		500x400x250	FMB-166/21-D	1.100	FME-166/21-D	1.344	FMM-166/21-D	1.894
		500x400x250	FMB-166/21-I	1.100	FME-166/21-I	1.344	FMM-166/21-I	1.894
1800x600		500x400x250	FMB-186/21-D	1.180	FME-186/21-D	1.462	FMM-186/21-D	2.020
		500x400x250	FMB-186/21-I	1.180	FME-186/21-I	1.462	FMM-186/21-I	2.020
2000x600		500x400x250	FMB-206/22	1.270	FME-206/22	1.566	FMM-206/22	2.016

FREGADEROS Y BASTIDORES GAMA 700 - SERIE ESPECIAL ALFA DESMONTADOS



Todos los modelos pueden suministrarse tanto desmontados como totalmente montados y soldados.

FREGADEROS:

- Fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100mm y canto frontal de 50mm en punto redondo, totalmente soldados.
- Cubas embutidas dotadas de protección antisonora, con válvula de desagüe y tubo rebosadero incorporado.
- Pueden equiparse con una amplia gama de grifos (ver páginas 308-311)

BASTIDORES:

- Construidos en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado, con trasera en acero galvanizado.
- Patas en tubo de 40x40mm con taco regulable mediante rosca oculta sanitaria. Altura adaptable entre 85 y 93 cm.



DESMONTADOS			FREGADERO		BASTIDOR		ESTANTE	
Dimensiones	Esquema	Dim. Cubeta	Modelo	EUROS	Modelo	EUROS	Modelo	EUROS
700x700		500x500x300	FG-77/10	420	BAD-77	250	EB-77	130
800x700		600x500x300	FG-87/10	448	BAD-87	270	EB-87	150
1000x700		500x500x300	FG-107/11-D	448	BAD-107	296	EB-107	184
		500x500x300	FG-107/11-I	448	BAD-107	296	EB-107	184
1200x700		500x500x300	FG-127/11-D	418	BAD-127	315	EB-127	212
		500x500x300	FG-127/11-I	418	BAD-127	315	EB-127	212
		500x500x300	FG-127/20	525	BAD-127	315	EB-127	212
1400x700		600x500x300	FG-147/11-D	525	BAD-147	344	EB-147	240
		600x500x300	FG-147/11-I	525	BAD-147	344	EB-147	240
		600x500x300	FG-147/20	710	BAD-147	344	EB-147	240
1600x700		500x500x300	FG-167/21-D	710	BAD-167	370	EB-167	286
		500x500x300	FG-167/21-I	710	BAD-167	370	EB-167	286
1800x700		500x500x300	FG-187/21-D	804	BAD-187	398	EB-187	308
		500x500x300	FG-187/21-I	804	BAD-187	398	EB-187	308
		500x500x300	FG-187/30	1.025	BAD-187	398	EB-187	308
2000x700		600x500x300	FG-207/21-D	875	BAD-207	418	EB-207	314
		600x500x300	FG-207/21-I	875	BAD-207	418	EB-207	314
2200x700		500x500x300	FG-227/22	908	BAD-227	464	EB-227	325

FREGADEROS Y BASTIDORES GAMA 700 - SERIE ESPECIAL ALFA MONTADOS Y SOLDADOS



- Patas traseras retranqueadas 50mm para salvar radios sanitarios en suelos.
- Estante inferior opcional (puede añadirse posteriormente en modelos desmontados)
- Modelos desmontados: Estructura muy sólida, de montaje fácil y rápido mediante tornillería allen (llave incluida).
- Modelos montados: Bastidor, estante opcional y fregadero se suministran montados y completamente soldados.

MUEBLE FREGADERO:

- Se suministra montado y soldado al fregadero.
- Trasera abierta para permitir el acceso a las instalaciones.
- Patas robustas y regulables en altura por rosca oculta sanitaria. Altura adaptable entre 85 y 93 cm.
- Puertas correderas suspendidas de deslizamiento suave mediante guía con rodamientos de bolas (excepto modelo FMM-87/10, con puertas batientes).
- Opción cerradura con llave en puertas (Ref. OCPC: 88 €)



MONTADOS Y SOLDADOS

FREGADERO CON BASTIDOR

FREG.BASTIDOR Y ESTANTE

FREGADERO CON MUEBLE

Dimensiones	Esquema	Dim. Cubeta	Modelo	EUROS	Modelo	EUROS	Modelo	EUROS
700x700		500x500x300	FMB-77/10	732	FME-77/10	910	-	-
800x700		600x500x300	FMB-87/10	790	FME-87/10	940	FMM-87/10	1.550
1000x700		500x500x300	FMB-107/11-D	834	FME-107/11-D	1.018	FMM-107/11-D	1.530
		500x500x300	FMB-107/11-I	834	FME-107/11-I	1.018	FMM-107/11-I	1.530
1200x700		500x500x300	FMB-127/11-D	798	FME-127/11-D	1.010	FMM-127/11-D	1.614
		500x500x300	FMB-127/11-I	798	FME-127/11-I	1.010	FMM-127/11-I	1.614
		500x500x300	FMB-127/20	1.075	FME-127/20	1.285	FMM-127/20	1.780
1400x700		600x500x300	FMB-147/11-D	954	FME-147/11-D	1.285	FMM-147/11-D	1.780
		600x500x300	FMB-147/11-I	954	FME-147/11-I	1.285	FMM-147/11-I	1.780
		600x500x300	FMB-147/20	1.144	FME-147/20	1.384	FMM-147/20	2.020
1600x700		500x500x300	FMB-167/21-D	1.188	FME-167/21-D	1.474	FMM-167/21-D	2.045
		500x500x300	FMB-167/21-I	1.188	FME-167/21-I	1.474	FMM-167/21-I	2.045
1800x700		500x500x300	FMB-187/21-D	1.308	FME-187/21-D	1.616	FMM-187/21-D	2.205
		500x500x300	FMB-187/21-I	1.308	FME-187/21-I	1.616	FMM-187/21-I	2.205
		500x500x300	FMB-187/30	1.556	FME-187/30	1.864	FMM-187/30	2.440
2000x700		600x500x300	FMB-207/21-D	1.418	FME-207/21-D	1.730	FMM-207/21-D	2.350
		600x500x300	FMB-207/21-I	1.418	FME-207/21-I	1.730	FMM-207/21-I	2.350
2200x700		500x500x300	FMB-227/22	1.504	FME-227/22	1.830	-	-

FREGADEROS DESMONTADOS CON HUECO PARA LAVAVAJILLAS GAMA 550-600-700



Modelo con bastidor una vez montado



Modelo con bastidor y estante una vez montados

Se suministran desmontados. Los diferentes elementos conforman una estructura muy sólida, de fácil y rápido montaje, mediante tornillería allen (se incluye llave).

FREGADEROS:

- Fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100mm y canto frontal de 50mm en punto redondo, totalmente soldados.
- Cubas embutidas dotadas de protección antisonora, con válvula de desagüe y tubo rebosadero incorporado.

BASTIDORES:

- Pueden equiparse con una amplia gama de grifos, ver páginas 310-311
- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado, con trasera en acero galvanizado.
- Patas en tubo de 40x40mm con taco regulable mediante rosca oculta sanitaria. Altura adaptable entre 85 y 90 cm.
- Patas traseras retranquedas 50mm para salvar radios sanitarios en los suelos.

ESTANTES:

- Estante inferior opcional, en acero inoxidable AISI-304 18/10, acabado satinado, con omegas de refuerzo en acero galvanizado.

☪ Diseñado para colocar un lavavasos.

☉ Diseñado para colocar un lavavajillas de máximo: 600x600x850mm.



				FREGADERO	BASTIDOR		ESTANTE		
Dimensiones	Esquema	V/P	Dim. Cubeta	Modelo	P.V.P.(€)	Modelo	P.V.P.(€)	Modelo	P.V.P.(€)
550		☪	340x340x200	FG-1055/11-D	345	BLD-1055	208	EBL-1055	110
		☪	340x340x200	FG-1055/11-I	345	BLD-1055	208	EBL-1055	110
		☪	400x400x250	FG-1455/21-D	372	BLD-1455	270	EBL-1455	114
		☪	400x400x250	FG-1455/21-I	372	BLD-1455	270	EBL-1455	114
600		☪	400x400x250	FG-106/11-D	410	BLD-106	230	EBL-106	116
		☪	400x400x250	FG-106/11-I	410	BLD-106	230	EBL-106	116
		☉	500x400x250	FG-126/11-D	354	BLD-126	235	EBL-126	117
		☉	500x400x250	FG-126/11-I	354	BLD-126	235	EBL-126	117
		☉	500x400x250	FG-146/11-D	492	BLD-146	284	EBL-146	138
		☉	500x400x250	FG-146/11-I	492	BLD-146	284	EBL-146	138
		☉	500x400x250	FG-186/21-D	725	BLD-186	360	EBL-186	180
		☉	500x400x250	FG-186/21-I	725	BLD-186	360	EBL-186	180
700		☉	500x500x300	FG-127/11-D	418	BLD-127	245	EBL-127	120
		☉	500x500x300	FG-127/11-I	418	BLD-127	245	EBL-127	120
		☉	600x500x300	FG-147/11-D	525	BLD-147	293	EBL-147	155
		☉	600x500x300	FG-147/11-I	525	BLD-147	293	EBL-147	155
		☉	500x500x300	FG-187/21-D	804	BLD-187	368	EBL-187	206
		☉	500x500x300	FG-187/21-I	804	BLD-187	368	EBL-187	206

FREGADEROS SOLDADOS CON HUECO PARA LAVAVAJILLAS GAMA 550-600-700



Se suministran totalmente soldados.

FREGADEROS con BASTIDOR:

- Fregaderos fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Peto trasero de 100mm y canto frontal de 50mm en punto redondo, totalmente soldados.
- Cubas embutidas dotadas de protección antisonora, con válvula de desagüe y tubo rebosadero incorporado.
- Bastidor fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado, con trasera en acero galvanizado. Patas en tubo de 40x40mm con taco regulable mediante rosca oculta sanitaria. Altura adaptable entre 85 y 90 cm. Patas traseras retranqueadas 50mm para salvar radios sanitarios en los suelos.

ESTANTE:

Existen modelos con estante inferior soldado a las 4 patas que amplía su utilidad, al tiempo que le confiere mayor robustez.

MUEBLE FREGADERO LAVAVAJILLAS CON PUERTAS:

- Se suministran soldados al fregadero.
- Trasera abierta para permitir el acceso a las instalaciones.
- Patas robustas y regulables en altura mediante rosca oculta sanitaria. Altura adaptable entre 85 y 90cm.
- Puertas batientes con posibilidad de incorporar cerradura con llave, ref. OCPB: 43 €.
- Modelos FMLM-186 Y FMLM-187: Puertas correderas suspendidas con rodamientos de bolas. Opción cerradura con llave OCPB: 106 €

☞ Diseñado para colocar un lavavasos.

☉ Diseñado para colocar un lavavajillas de máximo: 600x600x850mm.



				FREGADERO CON BASTIDOR	FREG. BASTIDOR Y ESTANTE	FREGADERO CON MUEBLE			
Dimensiones	Esquema	V/P	Dim. Cubeta	Modelo	P.V.P.(€)	Modelo	P.V.P.(€)	Modelo	P.V.P.(€)
550		☞	340x340x200	FMBL-1055/11-D	615	FMEL-1055/11-D	725	-	-
		☉	340x340x200	FMBL-1055/11-I	615	FMEL-1055/11-I	725	-	-
		☞	400x400x250	FMBL-1455/21-D	724	FMEL-1455/21-D	838	-	-
		☉	400x400x250	FMBL-1455/21-I	724	FMEL-1455/21-I	838	-	-
600		☞	400x400x250	FMBL-106/11-D	707	FMEL-106/11-D	820	-	-
		☉	400x400x250	FMBL-106/11-I	707	FMEL-106/11-I	820	-	-
		☉	500x400x250	FMBL-126/11-D	672	FMEL-126/11-D	786	FMLM-126/11-D	1.180
		☉	500x400x250	FMBL-126/11-I	672	FMEL-126/11-I	786	FMLM-126/11-I	1.180
		☉	500x400x250	FMBL-146/11-D	860	FMEL-146/11-D	998	FMLM-146/11-D	1.595
		☉	500x400x250	FMBL-146/11-I	860	FMEL-146/11-I	998	FMLM-146/11-I	1.595
		☉	500x400x250	FMBL-186/21-D	1.180	FMEL-186/21-D	1.360	FMLM-186/21-D	1.865
		☉	500x400x250	FMBL-186/21-I	1.180	FMEL-186/21-I	1.360	FMLM-186/21-I	1.865
700		☉	500x500x300	FMBL-127/11-D	735	FMEL-127/11-D	856	FMLM-127/11-D	1.260
		☉	500x500x300	FMBL-127/11-I	735	FMEL-127/11-I	856	FMLM-127/11-I	1.260
		☉	600x500x300	FMBL-147/11-D	886	FMEL-147/11-D	1.045	FMLM-147/11-D	1.620
		☉	600x500x300	FMBL-147/11-I	886	FMEL-147/11-I	1.045	FMLM-147/11-I	1.620
		☉	500x500x300	FMBL-187/21-D	1.260	FMEL-187/21-D	1.465	FMLM-187/21-D	1.998
		☉	500x500x300	FMBL-187/21-I	1.260	FMEL-187/21-I	1.465	FMLM-187/21-I	1.998

LAVAMANOS DE PIE

- Construidos íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sobres con cubeta embutida y esquinas totalmente soldadas.
- Puerta frontal registrable.
- Incorporan pulsador de pie y caño con base giratoria.
- El modelo LPD-54/2G incluye grifo electrónico.
- Los modelos LPD incluyen dosificador de jabón.
- Mezclador de agua fría y caliente.
- Se suministran listos para instalar, incluyendo latiguillos y accesorios.



LP-54



LPD-54G

LAVAMANOS DE PIE

MODELO	DIMENSIONES	DESCRIPCIÓN	EUROS
LP-54	500 x 450 x 850	CAÑO CON BASE GIRATORIA	460
LP-54G	500 x 450 x 850	GRIFO ELECTRÓNICO	760

LAVAMANOS DE PIE CON DOSIFICADOR DE JABÓN

MODELO	DIMENSIONES	DESCRIPCIÓN	EUROS
LPD-54	500 x 450 x 850	CAÑO CON BASE GIRATORIA	595
LPD-54G	500 x 450 x 850	GRIFO ELECTRÓNICO	875

LAVAMANOS MURALES - GRIFOS DE PEDAL Y VÁLVULA MEZCLADORA

- Construidos íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sobres con cubeta embutida y esquinas totalmente soldadas.
- Incorporan pulsador de rodilla y caño con base giratoria.
- Los modelos 54 pueden equiparse con grifo electrónico.
- Mezclador de agua fría y caliente (excepto modelo LM-33).
- Se suministran listos para instalar, incluyendo latiguillos y accesorios.
- Los modelos LMD incluyen dosificador de jabón.

GRIFOS DE PEDAL

- Grifos de pedal mezcladores de dos aguas.
- Regulación del caudal de salida por pedal.
- Regulación de la mezcla por pedal (excepto modelo PSA)

MODELO	DESCRIPCIÓN	EUROS
PSA	PEDAL SIMPLE AUTOMEZCLADOR	112
PSM	PEDAL SIMPLE MEZCLADOR	198
PDM	PEDAL DOBLE MEZCLADOR	186



MODELO	DIMENSIONES		EUROS
LM-43	400 x 300 x 230	CAÑO CON BASE GIRATORIA	270
LM-54	500 x 450 x 230	CAÑO CON BASE GIRATORIA	325
LM-54G	500 x 450 x 230	GRIFO ELECTRÓNICO	625

PETO TRASERO DE LAVAMANOS

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Fácil montaje, sin tornillos vistos.
- Válido para todos los modelos (excepto LM-43).

MODELO	DIMENSIONES	EUROS
PTL-54	500 x 600	77

VÁLVULA MEZCLADORA REGULABLE

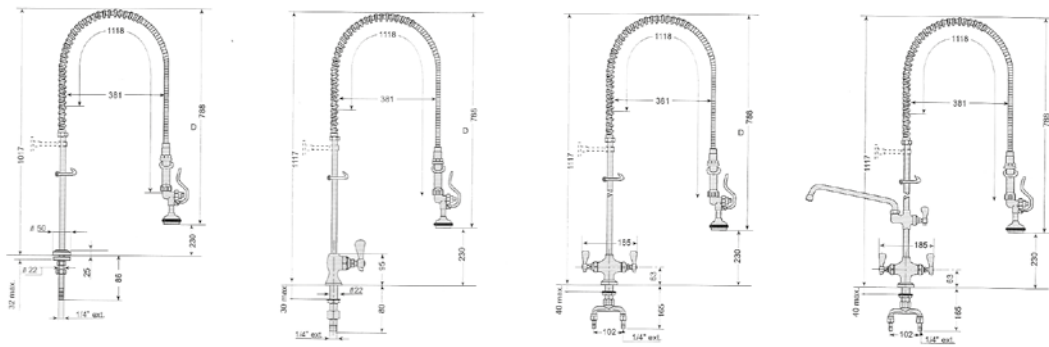
- Regulador de mezcla incorporado.
- Dotada de válvula antirretorno.

MODELO	DESCRIPCIÓN	EUROS
VMA	VÁLVULA MEZCLADORA	42



GRIFOS DUCHA

- Grifos ducha de alta calidad para uso profesional, muy ergonómicos y durables.
- Construidos en latón cromado de alta densidad y gran espesor, con muelles construidos en acero inox. AISI 304 18/10.
- Ducha ergonómica con mango en plástico anticalórico, regulación de caudal, anilla para uso continuo y válvula antirretorno.
- Incluyen latiguillos flexibles y todos los accesorios necesarios para su instalación.



MODELO	DESCRIPCIÓN	EUROS
GD-0	GRIFO DUCHA AGUA DIRECTA	223
GD-1	GRIFO DUCHA UN AGUA	260
GD-2	GRIFO DUCHA DOS AGUAS - MANETA 1/4 DE GIRO	280
GD-2G	GRIFO DUCHA DOS AGUAS CON GRIFO AUXILIAR - MANETA 1/4 DE GIRO	365

GRIFOS

- Grifos de alta calidad para uso profesional, muy ergonómicos y durables.
- Construidos en latón cromado de alta densidad y gran espesor.
- Incluyen latiguillos flexibles y todos los accesorios necesarios para su instalación.

GEB-M



GEB-2



GEM-M



GEM-2



GEA-M



GC-ML



MODELO	DESCRIPCIÓN	EUROS
GEB-M	GRIFO CAÑO BAJO GIRATORIO, MONOMANDO	130
GEB-2	GRIFO CAÑO BAJO GIRATORIO	127
GEM-M	GRIFO CAÑO MEDIO GIRATORIO, MONOMANDO	155
GEM-2	GRIFO CAÑO MEDIO GIRATORIO	102
GEA-M	GRIFO CAÑO ALTO GIRATORIO, MONOMANDO	170
GX-ML	GRIFO CAÑO EXTRAÍBLE, MONOMANDO LARGO	224



MESAS PARA PLANCHA - MONTADAS MESAS REFORZADAS

MESA PARA PLANCHA CON ESTANTE

MODELO	MEDIDA	LARGO				
		100	125	150	175	200
MPE	FONDO 50	564 €	615 €	675 €	740 €	790 €
MPE	FONDO 60	598 €	674 €	740 €	795 €	865 €
MPE	FONDO 70	655 €	724 €	798 €	870 €	930 €

MESA PARA PLANCHA CON TRAVIESAS

MODELO	MEDIDA	LARGO				
		100	125	150	175	200
MPT	FONDO 50	520 €	575 €	610 €	660 €	720 €
MPT	FONDO 60	558 €	598 €	650 €	705 €	760 €
MPT	FONDO 70	598 €	645 €	745 €	750 €	820 €

OTRAS MEDIDAS, CONSULTAR

MESAS DE TRABAJO



MESAS EN ÁNGULO PARA RINCÓN

- Fabricadas íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado satinado.
- Encimera y estante reforzados mediante omegas.
- Patas en tubo de 40 x 40 regulables en altura.
- Estructura desmontable sólida y robusta.
- Cantos rectos para unir a otras encimeras o mesas.

MODELO	DIMENSIONES	EUROS
MMR-66	600 x 600 x 850	610
MMR-77	700 x 700 x 850	680
MMR-67	600 x 700 x 850	645
MMR-76	700 x 600 x 850	680

ESTANTE INTERMEDIO PARA MESA RINCÓN

MODELO	DIMENSIONES	EUROS
EBR-66	600 x 600 x 850	125
EBR-77	700 x 700 x 850	132
EBR-67/76	600 x 700 x 850	132

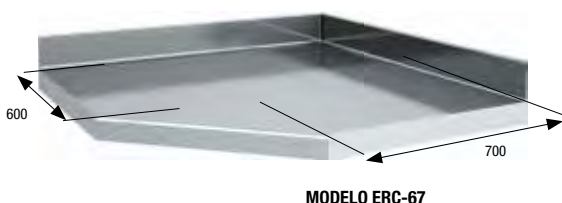
ENCIMERA RINCÓN



- Fabricadas íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado satinado.
- Incluye dos soportes murales.
- Cantos rectos para unir a otras encimeras o mesas.

MODELO	DIMENSIONES	EUROS
ER-66	600 x 600	435
ER-77	700 x 700	505
ER-67	600 x 700	468
ER-76	700 x 600	468

ENCIMERA RINCÓN EN CHAFLÁN



- Fabricadas íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado satinado.
- Incluye dos soportes murales.
- Cantos laterales rectos para unir a otras encimeras o mesas.

MODELO	DIMENSIONES	EUROS
ERC-66	1000 x 1000 (600 x 600)	545
ERC-77	1000 x 1000 (700 x 700)	630
ERC-67	1000 x 1000 (600 x 700)	585
ERC-76	1000 x 1000 (700 x 600)	585

MESAS DE TRABAJO EN ACERO INOX. MONTADAS Y SOLDADAS - SERIE DELTA

MESAS CENTRALES

MODELO	ANCHOxLARGOxALTO		EUROS
MTC-100-60-D	60x100x85	CENTRALES	498
MTC-100-70-D	70x100x85	CENTRALES	520
MTC-150-60-D	60x150x85	CENTRALES	625
MTC-150-70-D	70x150x85	CENTRALES	645
MTC-200-60-D	60x200x85	CENTRALES	725
MTC-200-70-D	70x200x85	CENTRALES	770

MESAS DE TRABAJO MURALES CON PETO

MODELO	ANCHOxLARGOxALTO		EUROS
MTM-100-60-D	60x100x85	MURALES	520
MTM-100-70-D	70x100x85	MURALES	535
MTM-150-60-D	60x150x85	MURALES	640
MTM-150-70-D	70x150x85	MURALES	660
MTM-200-60-D	60x200x85	MURALES	740
MTM-200-70-D	70x200x85	MURALES	785

PETO: 5 cm.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Encimera de acero inox. reforzada e insonorizada
- Con plancha galvanizada bajo la encimera
- Estante en acero inox. reforzado con perfiles del mismo material
- Patas regulables de acero inox. Medidas: 40x40 mm.

MONTADAS Y SOLDADAS

	EUROS
• Accesorios Cajón Auxiliar	195
• Estante adicional: 100 cm.	140
• Estante adicional: 150 cm.	175
• Estante adicional: 200 cm.	205



OPCIONAL-CAJÓN AUXILIAR



OTRAS MEDIDAS, CONSULTAR



OPCIONAL-ESTANTE INTERMEDIO

MESAS REFORZADAS, MUY ROBUSTAS

MESA DE TRABAJO MURAL - SERIE ESPECIAL ALFA 600 Y 700

- Fabricadas íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 mm. y canto frontal de 50 mm. en punto redondo totalmente soldado.
- Encimeras y estantes reforzados mediante omegas.
- Patas en tubo de 40 x 40 con taco regulable en altura mediante rosca oculta.
- Montaje fácil y rápido mediante tornillería (llave incluida).
- Máxima robustez gracias al sistema de sujeción mediante escuadras de refuerzo.

- Las mesas montadas se suministran con el bastidor completamente soldado.
- Posibilidad de incorporar opcionalmente un estante intermedio adicional (puede añadirse posteriormente).
- Se pueden fabricar a medida en longitud.
- Pueden equiparse con cajones, cajoneras, módulos para guías y estantes sobremesa, entre otros accesorios (ver página 316)



ESTANTES INTERMEDIOS ANCHO - 600 Y 700 CM.

GAMA 600	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
	EB-86	800 x 600	135
EB-106	1000 x 600	160	
EB-126	1200 x 600	175	
EB-146	1400 x 600	210	
EB-166	1600 x 600	235	
EB-186	1800 x 600	270	
EB-206	2000 x 600	275	
EB-220	2200 x 600	285	

GAMA 700	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
	EB-87	800 x 700	160
EB-107	1000 x 700	170	
EB-127	1200 x 700	195	
EB-147	1400 x 700	220	
EB-167	1600 x 700	265	
EB-187	1800 x 700	285	
EB-207	2000 x 700	295	
EB-227	2200 x 700	305	

DESMONTADA

GAMA 600	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
	MMD60-80	800 x 600 x 850	505
MMD60-100	1000 x 600 x 850	520	
MMD60-120	1200 x 600 x 850	540	
MMD60-140	1400 x 600 x 850	590	
MMD60-160	1600 x 600 x 850	638	
MMD60-180	1800 x 600 x 850	720	
MMD60-200	2000 x 600 x 850	780	
MMD60-220	2200 x 600 x 850	965	

MONTADA Y SOLDADA

GAMA 600	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
	MM60-80	800 x 600 x 850	555
MM60-100	1000 x 600 x 850	570	
MM60-120	1200 x 600 x 850	610	
MM60-140	1400 x 600 x 850	655	
MM60-160	1600 x 600 x 850	710	
MM60-180	1800 x 600 x 850	790	
MM60-200	2000 x 600 x 850	875	
MM60-220	2200 x 600 x 850	1.060	

DESMONTADA

GAMA 700	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
	MMD70-80	800 x 700 x 850	520
MMD70-100	1000 x 700 x 850	560	
MMD70-120	1200 x 700 x 850	590	
MMD70-140	1400 x 700 x 850	650	
MMD70-160	1600 x 700 x 850	695	
MMD70-180	1800 x 700 x 850	785	
MMD70-200	2000 x 700 x 850	860	
MMD70-220	2200 x 700 x 850	995	

MONTADA Y SOLDADA

GAMA 700	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
	MM70-80	800 x 700 x 850	570
MM70-100	1000 x 700 x 850	610	
MM70-120	1200 x 700 x 850	660	
MM70-140	1400 x 700 x 850	725	
MM70-160	1600 x 700 x 850	770	
MM70-180	1800 x 700 x 850	860	
MM70-200	2000 x 700 x 850	935	
MM70-220	2200 x 700 x 850	1.080	

MEDIDAS ESPECIALES: CONSULTAR PRECIO

Cajón opcional (pág. 316)

MESA DE TRABAJO CENTRAL - SERIE ESPECIAL ALFA 600 Y 700

- Fabricadas íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Cantos frontales de 50 mm. en punto redondo totalmente soldados.
- Encimeras y estantes reforzados mediante omegas.
- Patas en tubo de 40 x 40 con taco regulable en altura mediante rosca oculta.
- Montaje fácil y rápido mediante tornillería (llave incluida).
- Máxima robustez gracias al sistema de sujeción mediante escuadras de refuerzo.

- Las mesas montadas se suministran con el bastidor completamente soldado.
- Posibilidad de incorporar opcionalmente un estante intermedio adicional (puede añadirse posteriormente).
- Se pueden fabricar a medida en longitud.
- Pueden equiparse con cajones, cajoneras, módulos para guías y estantes sobremesa, entre otros accesorios (ver página 316)



ESTANTES INTERMEDIOS ANCHO - 600 Y 700 CM.

GAMA 600	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
	EB-86	800 x 600	135
	EB-106	1000 x 600	160
	EB-126	1200 x 600	175
	EB-146	1400 x 600	210
	EB-166	1600 x 600	235
	EB-186	1800 x 600	270
	EB-206	2000 x 600	275
EB-220	2200 x 600	285	

GAMA 700	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
	EB-87	800 x 700	160
	EB-107	1000 x 700	170
	EB-127	1200 x 700	195
	EB-147	1400 x 700	220
	EB-167	1700 x 700	265
	EB-187	1800 x 700	285
	EB-207	2000 x 700	295
EB-227	2200 x 700	305	

DES-MONTADA

GAMA 600	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
	MCD60-80	800 x 600 x 850	495
	MCD60-100	1000 x 600 x 850	510
	MCD60-120	1200 x 600 x 850	530
	MCD60-140	1400 x 600 x 850	578
	MCD60-160	1600 x 600 x 850	625
	MCD60-180	1800 x 600 x 850	705
	MCD60-200	2000 x 600 x 850	765
MCD60-220	2200 x 600 x 850	945	

MONTADA Y SOLDADA

GAMA 600	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
	MC60-80	800 x 600 x 850	540
	MC60-100	1000 x 600 x 850	558
	MC60-120	1200 x 600 x 850	598
	MC60-140	1400 x 600 x 850	640
	MC60-160	1600 x 600 x 850	695
	MC60-180	1800 x 600 x 850	774
	MC60-200	2000 x 600 x 850	858
MC60-220	2200 x 600 x 850	1.035	

DES-MONTADA

GAMA 700	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
	MCD70-80	800 x 700 x 850	510
	MCD70-100	1000 x 700 x 850	550
	MCD70-120	1200 x 700 x 850	575
	MCD70-140	1400 x 700 x 850	635
	MCD70-160	1600 x 700 x 850	680
	MCD70-180	1800 x 700 x 850	765
	MCD70-200	2000 x 700 x 850	840
MCD70-220	2200 x 700 x 850	975	

MONTADA Y SOLDADA

GAMA 700	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
	MC70-80	800 x 700 x 850	558
	MC70-100	1000 x 700 x 850	598
	MC70-120	1200 x 700 x 850	645
	MC70-140	1400 x 700 x 850	710
	MC70-160	1600 x 700 x 850	755
	MC70-180	1800 x 700 x 850	840
	MC70-200	2000 x 700 x 850	915
MC70-220	2200 x 700 x 850	1.055	

MEDIDAS ESPECIALES: CONSULTAR PRECIO

Cajón opcional (pág. 316)

ACCESORIOS MESAS DE TRABAJO



MÓDULO CUERPO DE GUÍAS

MODELO	DIMENSIONES		EUROS
CG-GN	380 x 530 x 596	GN 1/1	380
CG-PS	650 x 530 x 596	PASTELERO	425



CAJÓN CON GUÍAS TELESCÓPICAS

- Cajón extraíble dotado de guías telescópicas con freno.

MODELO	DIMENSIONES	EUROS
CM60	330 x 561 x 190	226
CM70	330 x 626 x 190	240

**CAPACIDAD
GN-1/1-100**



MÓDULO CAJONERA 3 CAJONES

- Cajones extraíbles dotados de guías telescópicas con freno.

MODELO	DIMENSIONES	EUROS
CM-3	390 x 562 x 596	680

OCPB: OPCIÓN CERRADURA CAJÓN INDIVIDUAL 40

**CAPACIDAD
GN-1/1-100**



KIT DE RUEDAS Ø125 mm. ó Ø60mm.

- Ruedas de Ø 125 mm.
- Se suministran dos ruedas con freno en cada kit.

PARA MESAS	MODELO	UNIDADES	EUROS
≤ 2000	KR4	4	280
Ruedas de Ø 60 mm		KIT	150

MUEBLES CAFETEROS INOX CON ESTANTES

MODELO	ANCHO-ALTO-FONDO		EUROS
MCF E 100	1000x1030x600	1 Cajón	995
MCF E 150	1500x1030x600	2 Cajones	1.180
MCF E 200	2000x1030x600	2 Cajones	1.398

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Encimera costados y estantes de Acero Inox 18/8.
- Respaldo de acero plastificado.
- Patas en Acero Inox 18/8 regulables.
- Pueden formar línea con frente mostradores y estanterías.
- Bajo demanda se pueden suministrar con encimera corrida.
- Cajones de Acero Inox, sobre guías con rodamientos.
- Tolva de recogida desmontable, de Acero Inox.

PETO: 10 cm.



MESAS ESTANERÍAS CONTRABARRAS

Ancho 35 cms. CON 1 ESTANTE
Con 2 estantes +12%

MODELO	ANCHO-ALTO-FONDO		EUROS
EB-35-100-IA	1000x1030x350	1 Estante	585
EB-35-150-IA	1500x1030x350	1 Estante	820
EB-35-200-IA	2000x1030x350	1 Estante	1.025

PETO: 10 cm.



EB-35-150-IA

MESAS ESTANERÍAS CONTRABARRAS

Ancho 60 cms. CON 1 ESTANTE
Con 2 estantes +12%

MODELO	ANCHO-ALTO-FONDO		EUROS
EB-60-100-IA	1000x1030x600	1 Estante	745
EB-60-150-IA	1500x1030x600	1 Estante	895
EB-60-200-IA	2000x1030x600	1 Estante	1.080

PETO: 10 cm.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Encimera costados y estantes de Acero Inox 18/8
- Respaldo de acero plastificado.
- Patas en Acero Inox 18/8 regulables.
- Pueden formar línea con frente mostradores y mesas cateteras.



EB-60-200-IA

MUEBLES NEUTROS ABIERTOS

ENCIMERA MURAL

	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
GAMA 600	MNA60-100M	1000 x 600 x 850	1.030
	MNA60-120M	1200 x 600 x 850	1.105
	MNA60-140M	1400 x 600 x 850	1.175
	MNA60-160M	1600 x 600 x 850	1.250
	MNA60-180M	1800 x 600 x 850	1.325
	MNA60-200M	2000 x 600 x 850	1.425

	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
GAMA 700	MNA70-100M	1000 x 700 x 850	1.065
	MNA70-120M	1200 x 700 x 850	1.140
	MNA70-140M	1400 x 700 x 850	1.215
	MNA70-160M	1600 x 700 x 850	1.295
	MNA70-180M	1800 x 700 x 850	1.370
	MNA70-200M	2000 x 700 x 850	1.470



ENCIMERA CENTRAL

	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
GAMA 600	MNA60-100C	1000 x 600 x 850	998
	MNA60-120C	1200 x 600 x 850	1.070
	MNA60-140C	1400 x 600 x 850	1.140
	MNA60-160C	1600 x 600 x 850	1.215
	MNA60-180C	1800 x 600 x 850	1.290
	MNA60-200C	2000 x 600 x 850	1.395

	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
GAMA 700	MNA70-100C	1000 x 700 x 850	1.030
	MNA70-120C	1200 x 700 x 850	1.100
	MNA70-140C	1400 x 700 x 850	1.180
	MNA70-160C	1600 x 700 x 850	1.250
	MNA70-180C	1800 x 700 x 850	1.330
	MNA70-200C	2000 x 700 x 850	1.440



SIN ENCIMERA

	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
GAMA 600	MNA60-100	1000 x 600 x 850	695
	MNA60-120	1200 x 600 x 850	748
	MNA60-140	1400 x 600 x 850	795
	MNA60-160	1600 x 600 x 850	845
	MNA60-180	1800 x 600 x 850	890
	MNA60-200	2000 x 600 x 850	960

	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
GAMA 700	MNA70-100	1000 x 700 x 850	698
	MNA70-120	1200 x 700 x 850	750
	MNA70-140	1400 x 700 x 850	798
	MNA70-160	1600 x 700 x 850	850
	MNA70-180	1800 x 700 x 850	895
	MNA70-200	2000 x 700 x 850	965



MUEBLES CON PUERTAS CORREDERA - NEUTROS

ENCIMERA MURAL

GAMA 600	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
	MNC60-100M	1000 x 600 x 850	1.335
	MNC60-120M	1200 x 600 x 850	1.425
	MNC60-140M	1400 x 600 x 850	1.518
	MNC60-160M	1600 x 600 x 850	1.650
	MNC60-180M	1800 x 600 x 850	1.750
	MNC60-200M	2000 x 600 x 850	1.855

GAMA 700	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
	MNC70-100M	1000 x 700 x 850	1.398
	MNC70-120M	1200 x 700 x 850	1.535
	MNC70-140M	1400 x 700 x 850	1.605
	MNC70-160M	1600 x 700 x 850	1.715
	MNC70-180M	1800 x 700 x 850	1.815
	MNC70-200M	2000 x 700 x 850	1.898



ENCIMERA CENTRAL

GAMA 600	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
	MNC60-100C	1000 x 600 x 850	1.300
	MNC60-120C	1200 x 600 x 850	1.395
	MNC60-140C	1400 x 600 x 850	1.485
	MNC60-160C	1600 x 600 x 850	1.618
	MNC60-180C	1800 x 600 x 850	1.715
	MNC60-200C	2000 x 600 x 850	1.825

GAMA 700	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
	MNC70-100C	1000 x 700 x 850	1.360
	MNC70-120C	1200 x 700 x 850	1.498
	MNC70-140C	1400 x 700 x 850	1.565
	MNC70-160C	1600 x 700 x 850	1.670
	MNC70-180C	1800 x 700 x 850	1.774
	MNC70-200C	2000 x 700 x 850	1.874



SIN ENCIMERA

GAMA 600	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
	MNC60-100	1000 x 600 x 850	998
	MNC60-120	1200 x 600 x 850	1.068
	MNC60-140	1400 x 600 x 850	1.138
	MNC60-160	1600 x 600 x 850	1.248
	MNC60-180	1800 x 600 x 850	1.315
	MNC60-200	2000 x 600 x 850	1.394

GAMA 700	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
	MNC70-100	1000 x 700 x 850	1.130
	MNC70-120	1200 x 700 x 850	1.145
	MNC70-140	1400 x 700 x 850	1.185
	MNC70-160	1600 x 700 x 850	1.268
	MNC70-180	1800 x 700 x 850	1.334
	MNC70-200	2000 x 700 x 850	1.398

OCPC: OPCIÓN CERRADURA 120



ESTANTERÍA MURAL LISA

- Sólida y resistente, construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cantos redondeados completamente soldados.
- Montaje rápido y sencillo (tacos y tornillos incluidos).

	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
GAMA 250	EML25-80	800 x 250	142
	EML25-100	1000 x 250	158
	EML25-120	1200 x 250	178
	EML25-140	1400 x 250	195
	EML25-160	1600 x 250	208

	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
GAMA 400	EML40-80	800 x 400	180
	EML40-100	1000 x 400	198
	EML40-120	1200 x 400	220
	EML40-140	1400 x 400	236
	EML40-160	1600 x 400	265



ESTANTERÍA MURAL TUBULAR

- Sólida y resistente, construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Montaje rápido y sencillo (tacos y tornillos incluidos).

MODELO	DIMENSIONES	EUROS
EMT40-100	1000 x 400	260
EMT40-120	1200 x 400	266
EMT40-140	1400 x 400	296
EMT40-160	1600 x 400	310
EMT40-180	1800 x 400	350
EMT40-200	2000 x 400	385



ARMARIOS NEUTROS - PUERTAS CORREDERAS

MODELO	DIMENSIONES	EUROS
ED-612-D	1200 x 600 x 1800	1.695
ED-614-D	1400 x 600 x 1800	1.860

- Fabricado en acero inoxidable.
- Patas ajustables.
- Puertas correderas.

ARMARIO ALMACENAJE Y LIMPIEZA
Con puertas correderas y 3 estantes intermedios.

**IDEAL PARA ALMACENAR
TODO TIPO DE PRODUCTOS
NO PERECEDEROS, ARTÍCULOS
DE LIMPIEZA, ETC.**



ED-614-D

ESTANTERÍAS

ESTANTERÍA MURAL REGULABLE



- Construidos completamente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Fácil ampliación horizontal y vertical gracias al sistema de ranurado de los montantes.
- Estantes fácilmente extraíbles y regulables en altura.
- Montaje rápido y sencillo (tacos y tornillos incluidos).

MONTANTE

MODELO	DIMENSIONES	EUROS
MM-60	600	35
MM-100	1000	42
MM-150	1500	53

ESTANTES LISOS

	MODELO	DIMENSIONES	EUROS
GAMA 250	EMR25-100	1000 x 250	102
	EMR25-120	1200 x 250	132
	EMR25-140	1400 x 250	140
	EMR25-160	1600 x 250	185
GAMA 400	EMR40-100	1000 x 400	145
	EMR40-120	1200 x 400	185
	EMR40-140	1400 x 400	205
	EMR40-160	1600 x 400	260

ESTANTES INCLINADOS

MODELO	CUBETAS	DIMENSIONES	EUROS
EMRI25-100	4 - 1/6 GN	1000 x 250	120
EMRI40-100	4 - 1/3 GN	1000 x 400	174



ESTANTERÍA MURAL PARA MICROONDAS

- Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Incluye orificio pasa-cables.
- Montaje rápido y sencillo (tacos y tornillos incluidos)

MODELO	DIMENSIONES	EUROS
EMM40-60	600 x 400	220
EMM55-60	600 x 550	250

BARRA PARA COLGAR

- Sólida y resistente, construida en tubo de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Montaje rápido y sencillo (tacos y tornillos incluidos)



MODELO	DIMENSIONES	EUROS
BC-10	1000 x 200	145
BC-15	1500 x 200	180
BC-20	2000 x 200	190



CAMPANAS Y CARROS DE SERVICIO



NUEVAS CAMPANAS DE PARED - "SIN TURBINA"

"TECHO Y TRASERA GALVANIZADO"

MOD. DECOR - FONDO 70 cm. Ó FONDO 80 cm. - ALTURA: 45 cm.

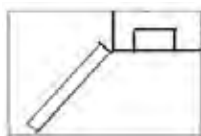
MODELO	LARGO - ALTO - FONDO	EUROS
DECOR-100	99 x 45 x 70	730
DECOR-100	99 x 45 x 80	785
DECOR-150	148 x 45 x 70	940
DECOR-150	148 x 45 x 80	998
DECOR-200	197 x 45 x 70	1.145
DECOR-200	197 x 45 x 80	1.200
DECOR-250	246 x 45 x 70	1.350
DECOR-250	246 x 45 x 80	1.440
DECOR-300	295 x 45 x 70	1.625
DECOR-300	295 x 45 x 80	1.680



NUEVO MODELO
LÍNEA MODERNA Y ACTUAL

MODELO	EUROS
FILTROS ACERO INOX. - AISI 304 (Precio Unidad)	42
FILTROS ACERO GALVANIZADO (Precio Unidad)	32

MEDIDAS FILTROS: 49 x 49 cm.



Posibilidad de acoplarle luz.
Luminarias de 120 cm. con tubos fluorescentes,
todo estanco y embellecedor visto en inoxidable.

FILTROS NO INCLUIDOS EN EL PRECIO

NUEVAS CAMPANAS CENTRALES EN "ACERO INOX" (SIN TURBINA)

MOD. DECOR - FONDO 150 cm. Ó FONDO 200 cm.

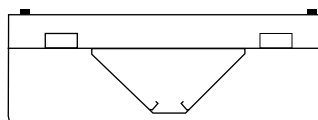
ALTURA: 70 cm. y 80 cm.

MODELO	LARGO - ALTO - FONDO	EUROS
DECOR-150-C	150 x 70 x 150	2.650
DECOR-150-C	150 x 80 x 150	2.900
DECOR-200-C	200 x 70 x 150	3.100
DECOR-200-C	200 x 80 x 150	3.360
DECOR-250-C	250 x 70 x 200	4.150
DECOR-250-C	250 x 80 x 200	4.285



MODELO CENTRAL DECOR RECTA
LÍNEA MODERNA Y ACTUAL

Con ventanas de regulación
Posibilidad de incorporar luminarias



FILTROS NO INCLUIDOS EN EL PRECIO

MODELO	EUROS
FILTROS ACERO INOX. - AISI 304 (Precio Unidad)	42
FILTROS ACERO GALVANIZADO (Precio Unidad)	32

"NOTAS": CAMPANAS DECOR - CON TURBINA "CONSULTAR"

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso

CAMPANAS DE PARED - "SIN TURBINA"

"TECHO Y TRASERA GALVANIZADO"
MOD. "LUX" FONDO 70 CM. O FONDO 80 cm. ALTURA 70 CM

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
LUX-100	100x70x70	798
LUX-100	100x70x80	856
LUX-150	150x70x70	950
LUX-150	150x70x80	998
LUX-200	200x70x70	1.110
LUX-200	200x70x80	1.175
LUX-250	250x70x70	1.265
LUX-250	250x70x80	1.330
LUX-300	300x70x70	1.405
LUX-300	300x70x80	1.495



MODELO	EUROS
FILTROS ACERO INOX - AISI 304 (Precio Unidad)	42
FILTROS ACERO GALVANIZADO (Precio Unidad)	32

MEDIDAS FILTROS 49x49 cm.

FILTROS NO INCLUIDOS EN EL PRECIO
PARA OTRAS MEDIDAS CONSULTAR PRECIOS Y PLAZOS DE ENTREGA

CAMPANAS DE PARED EN "ACERO INOX" (CON TURBINA INCORPORADA) "TECHO Y TRASERA GALVANIZADO" MOD. "LUX" FONDO 70 cm. o FONDO 80 cm. ALTURA 70 cm.

MODELO	FONDO		EUROS
LUX-100-T	70	TURBINA - 7/7 - 1/5 HP	1.140
LUX-100-T	80	TURBINA - 7/7 - 1/5 HP	1.205
LUX-150-T	70	TURBINA - 7/7 - 1/5 HP	1.335
LUX-150-T	80	TURBINA - 9/9 - 1/3 HP	1.400
LUX-200-T	70	TURBINA - 9/9 - 1/3 HP	1.460
LUX-200-T	80	TURBINA - 9/9 - 1/3 HP	1.525
LUX-250-T	70	TURBINA - 9/9 - 1/3 HP	1.675
LUX-250-T	80	TURBINA - 10/10 - 3/4 HP	1.800
LUX-300-T	70	TURBINA - 10/10 - 3/4 HP	1.890
LUX-300-T	80	TURBINA - 10/10 - 3/4 HP	1.965



FILTROS NO INCLUIDOS EN EL PRECIO
PARA OTRAS MEDIDAS CONSULTAR PRECIOS Y PLAZOS DE ENTREGA

MODELO	EUROS
FILTROS ACERO INOX - AISI 304 (Precio Unidad)	42
FILTROS ACERO GALVANIZADO (Precio Unidad)	32

MEDIDAS FILTROS 49x49 cm.

CAMPANAS DE MAYOR TAMAÑO "CONSULTAR".



CARROS DE TRANSPORTE - LÍNEA ALFA

CARROS BAJOS GASTRONORM



CGBD-11 Y 21

- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Guías totalmente soldadas a la estructura dotadas de topes.
- Incluye encimera superior con tratamiento antisonoro.
- 4 ruedas giratorias antisonoras de Ø 125 mm. (2 con freno), dotadas con parachoques de goma.
- Equipado con 7 pares de guías separadas 75 mm. para bandejas GN (bandejas no incluidas. Ver páginas 214 y 333).

DESMONTADOS

MODELO	DIMENSIONES	Nº DE GUÍAS	BANDEJAS	EUROS
CGBD-11	440 x 615 x 860	7	GN 1/1	370
CGBD-21	650 x 740 x 860	7	GN 2/1	475

MONTADOS Y SOLDADOS

MODELO	DIMENSIONES	Nº DE GUÍAS	BANDEJAS	EUROS
CGB-11	440 x 615 x 860	7	GN 1/1	435
CGB-21	650 x 740 x 860	7	GN 2/1	545



CGA-11 Y 21

CARROS ALTOS GASTRONORM

- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Guías totalmente soldadas a la estructura dotadas de topes.
- 4 ruedas giratorias antisonoras de Ø 125 mm. (2 con freno), dotadas con parachoques de goma.
- De 15 ó 20 pares de guías separadas 75 mm. para bandejas GN (bandejas no incluidas. Ver páginas 214 y 333).

MODELO	DIMENSIONES	EUROS
FPCGA-21	FUNDA EN VINITEC PARA CARRO	170

DESMONTADOS

MODELO	DIMENSIONES	Nº DE GUÍAS	BANDEJAS	EUROS
TR-15-BK	440 x 615 x 1860	15	GN 1/1	485
CGAD-21	650 x 740 x 1860	20	GN 2/1	654

MONTADOS Y SOLDADOS

MODELO	DIMENSIONES	Nº DE GUÍAS	BANDEJAS	EUROS
CGA-11	555 x 383 x 1838	20	GN 1/1	630
CGA-21	675 x 588 x 1838	20	GN 2/1	725



CPA-64

CARRO PASTELERO ALTO

- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Guías totalmente soldadas a la estructura dotadas de topes.
- 4 ruedas giratorias antisonoras de Ø 125 mm. (2 con freno), dotadas con parachoques de goma.
- Equipado con 20 pares de guías separadas 75 mm. para bandejas 60x40 (bandejas no incluidas. Ver páginas 214-333).

DESMONTADO

MODELO	DIMENSIONES	Nº DE GUÍAS	BANDEJAS	EUROS
CPAD-64	515 x 685 x 1860	20	600 x 400	525

MONTADO Y SOLDADO

MODELO	DIMENSIONES	Nº DE GUÍAS	BANDEJAS	EUROS
CPA-64	515 x 685 x 1860	20	600 x 400	630



CARROS DE TRANSPORTE LÍNEA BASIC

CARROS BAJOS GASTRONORM

- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Guías totalmente soldadas a la estructura dotadas de topes.
- Incluye encimera superior con tratamiento antisonoro.
- 4 ruedas giratorias antisonoras de Ø 125 mm. (2 con freno), dotadas con parachoques de goma.
- Equipado con 6 pares de guías separadas 75 mm. para bandejas GN (bandejas no incluidas. Ver páginas 214 y 333).

DESMONTADOS

MODELO	DIMENSIONES	Nº DE GUÍAS	BANDEJAS	EUROS
GNT-6-A	380 x 550 x 1000	6	GN 1/1	205
GNT-6-B	590 x 670 x 1000	6	GN 2/1	365



CARROS ALTOS GASTRONORM

- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Guías totalmente soldadas a la estructura dotadas de topes.
- 4 ruedas giratorias antisonoras de Ø 125 mm. (2 con freno), dotadas con parachoques de goma.
- De 15 pares de guías separadas 75 mm. para bandejas GN (bandejas no incluidas. Ver páginas 214 y 333).

MODELO	DIMENSIONES	EUROS
FPCGA-21	FUNDA EN VINITEC PARA CARRO	170

DESMONTADOS

MODELO	DIMENSIONES	Nº DE GUÍAS	BANDEJAS	EUROS
GNT-15-A	380 x 550 x 1735	15	GN 1/1	280
GNT-15-B	590 x 670 x 1735	15	GN 2/1	398

CARACTERÍSTICAS

- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Guías totalmente soldadas a la estructura dotadas de topes.
- 4 ruedas giratorias antisonoras de Ø 125 mm. (2 con freno), dotadas con parachoques de goma.
- Equipado con 6 ó 15 pares de guías de 75 mm. para bandejas 60x40 (bandejas no incluidas. Ver páginas 214-333).

DESMONTADOS MOD. BAJO Y MOD. ALTO

MODELO	DIMENSIONES	Nº DE GUÍAS	BANDEJAS	EUROS
GNT-6-C	470 x 620 x 1000	6	600 x 400	225
GNT-16-C	470 x 620 x 1735	15	600 x 400	395

CARROS PASTELEROS



CARRO PORTA PLATOS DE SERVICIO

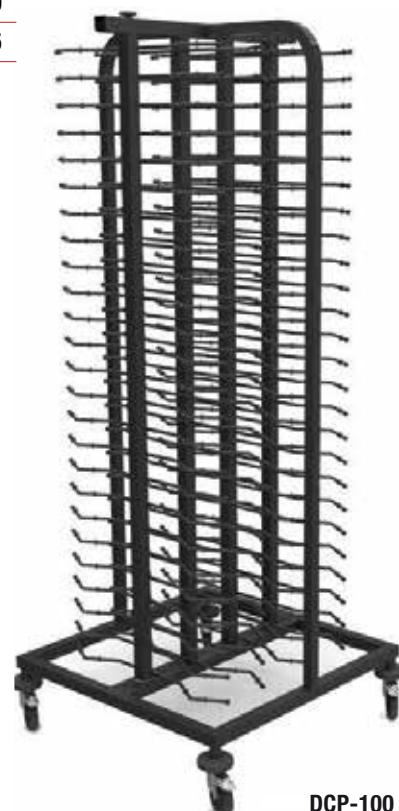
MODELO	MEDIDAS TOTALES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD PLATOS	EUROS
DCP-100	757x757x1810	CARRO SERVICIO PLATOS	100	850
FP-10		FUNDA PROTECCIÓN PARA DCP		265

CONSTRUIDO:

- Estructura totalmente soldada, fabricada en acero con tratamiento antioxidante especial y recubrimiento en epoxi de color negro.
- La estructura incorpora un arco central que permite un cómodo movimiento del carro y aporta una mayor robustez.
- Su diseño permite ajustar fácilmente la estructura a las medidas del plato deseado, hasta un máximo de 33 cm. de diámetro.
- Separación de altura entre platos: 60 mm.
- 4 ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm. (2 con freno), dotadas con parachoques de goma.
- Capacidad: 100 platos.

FUNDA HIGIÉNICA (OPCIONAL):

Para un buen funcionamiento e higiene de los productos, disponemos de una funda de plástico higiénico. La funda se coloca con suma facilidad y su sistema de cierre le permite trabajar por los cuatro lados con total independencia.

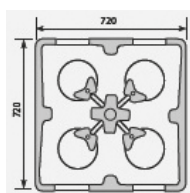


DCP-100

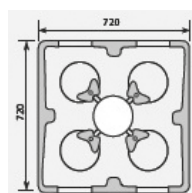
CARRO AJUSTABLE PARA PLATOS en polietileno

MODELO	MEDIDAS	EUROS
CAP-92	720x720x830	930

Se sirven con columnas separadoras más una funda protectora.



CAP-92



CAP-92

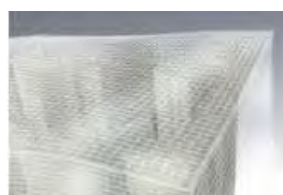
TIPO: Pozos ajustables

DIÁMETRO DE PLATO: 18 a 32cm

- Fabricación en polietileno alimentario resistente al desgaste.
- Incorporan columnas separadoras extraíbles y fáciles de ajustar, sin necesidad de herramientas.
- Facilitan el estocaje, transporte y descarga de platos de una forma rápida y ergonómica.
- Rápido acceso a las columnas de platos con las dos manos.
- Material resistente no marcante de lavado sencillo
- El carro CPPAM-1832 equipado con 4 ruedas giratorias.
- Funda protectora translúcida que protege la vajilla almacenada como dotación.
- Las gruesas paredes laterales y posteriores protegen eficazmente los platos contra los golpes durante los desplazamientos
- Ofrece diferentes modularidades de ajuste en función de los diámetros de los platos que se almacenen
- Capacidad entre 200 y 300 platos según el diámetro del plato.
- Se suministra en color negro.



CAP-92



Todos los modelos incluyen funda de vinilo que protege la vajilla almacenada



Pozos profundos con gruesas paredes que garantizan la protección de la vajilla

CARROS DE SERVICIO TOTAL INOX



RP-L3

CONSTRUIDOS TOTALMENTE
EN ACERO INOX.
RUEDAS GIRATORIAS DE
125MM. DE DIÁMETRO CON
FRENO DESMONTABLES.
2 Y 3 ESTANTES.



CARRO ROPA. RP-H1-BK

MODELO	ESTANTES	LARGOxFONDOxALTO	EUROS
RP-L2	2	950x500x850	230
RP-L3	3	950x500x850	285
RP-H1-BK	-	910x530x870	215
SC-1		RECAMBIO SACO ROPA	35

CARROS DE SERVICIO DE POLIETILENO Y ALUMINIO MULTIUSOS, LIGEROS, SILENCIOSOS Y RESISTENTES



C-97005

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	EUROS
C-97005	1020x500x940	250

*SOPORTA 50 Kgs. POR ESTANTE



C-97005 CON
COMPLEMENTOS

COMPLEMENTOS OPCIONALES:

ARTÍCULO		EUROS
D-9728810	Depósito basura	80
D-52654	Depósito cubiertos	45

CARROS DE SERVICIO MULTIUSO

MODELO	ALTOxLARGOxANCHO	EUROS
RP-83	870x900x550	295

- Construido: plataforma acero inox.
- 4 ruedas unidireccionales de 12 cm. de diámetro.
- Paragolpes de goma.4.
- Peso máximo: 225 Kg.
- Ideales para todo tipo de traslados.



RP-83

PORTER MAXI 60x40 cm

El contenedor isotérmico de apertura frontal 60x40.

El contenedor isotérmico para alimentos de carga frontal ideal para transportar placas de pastelería 60x40 cm. Puede ser fácilmente abierto y cerrado incluso cuando está apilado.



PORTER-GN 1/1

El contenedor de apertura frontal PORTER GN.

El contenedor isotérmico de carga frontal ideal para transportar cubetas GN 1/1 o inferiores. Práctico gracias a las cómodas asas laterales. Porter se puede abrir incluso cuando está apilado. Polibox Porter está enteramente realizado en polipropileno expandido, ligero, resistente, higiénico, económico y reciclable al 100%.



MODELO	REF.	DIM. (mm.)			UNIDAD EUROS
PORTER GN 1/1	P11300FN	650x500x610 / 540x330x480	1	8	436
PORTER 12 MAXI-60x40	P11600FN	720x600x630 / 600x400x500	1	6	523

OPTIONAL	PLACA EUTECTICA CALIENTE	PLACA EUTECTICA FRÍA	PLACA EUTECTICA CALIENTE	PLACA EUTECTICA FRÍA
	P11HOT65 PORTER GN 1/1 180 EUROS	P.1 COLD-21 530x225x30mm GN 1/1 100 EUROS	P11HOT65 PORTER MAXI 60x40 180 EUROS	P.1 COLD-21 530x225x30mm 60x40 100 EUROS



GN 1/1



El contenedor isotérmico ligero y económico. Transporta cubetas Gazconorm 1/1 y inferiores, en acero inox, policarbonato o polipropileno y platos termoisolador 160x160 o 160x176 mm.

MODELO	REF.	DIM. EXT./INT. (mm.)			UNIDAD EUROS
110 GN4	P11100NE	600x400x170/540x340x110	6	60	74
170 GN6	P11150NE	600x400x200/540x340x170	6	60	76
210 GN8	P124039	600x400x270/540x340x210	5	50	86
280 GN10	P124040	600x400x340/540x340x280	4	40	88

**ACCESORIOS OPCIONALES
CARROS Y CORREAS
CONSULTAR**

CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

POLIBOX®

¿POR QUÉ PAGAR MÁS POR EL MISMO SERVICIO?

LOS CONTENEDORES ISOTÉRMICOS POLIBOX SON "ECONÓMICOS", RESISTENTES, HIGIÉNICOS, IDEALES.

PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS EN ÓPTIMAS CONDICIONES DE TEMPERATURA.

El polipropileno expandido (PPE) es un material idóneo para el contacto con sustancias alimentarias. No deja olores ni sabores anómalos en los alimentos y se puede lavar y desinfectar fácilmente después de su utilización.

Los contenedores isotérmicos Polibox®, completamente realizados en PPE a célula cerrada, son ideales para proteger a los alimentos de golpes e impactos; son ligeros y sin salientes ni aristas para salvaguardar la seguridad del operador durante su movimentación y transporte.

Resistentes, higiénicos, económicos y reciclables al 100% se pueden lavar y desinfectar industrialmente con detergentes y desinfectables, agua caliente y vapor húmedo hasta 110 °C. (HACCP System).

Es un polipropileno expandido. Es expandido con CO2 y no tiene agentes de expansión residuos.

Se comercializa pre-expandido a densidad de 30 a 75 g/l. Tiene una estructura de células cerradas que le confieren unas excelentes características de disipación, de energía y de buena recuperación de su forma original.

Los contenedores Polibox® son idóneos para proteger a los alimentos de cambios térmicos gracias a las propiedades del polímero expandido, que posee un coeficiente de resistencia térmica (Lambda) de 0,039 W/mk y garantiza una caída térmica de 1,5-2,5 °C/hora/contenedor.



POLIBOX® LIGHT

MAXI - 60 x 40



El contenedor ideal para pastelería y repostería. El contenedor especial para quemar debe transportar platos de pastelería o repostería de plástico de dimensiones 60x40 mm.

MODELO	REF.	DIM. EXT./INT. (mm.)			UNIDAD EUROS
MAXI 210	P64210NE	685x485x270/625x425x210	8	36	112
MAXI 260	P64260NE	685x485x330/625x425x270	4	24	117
MAXI 310	P64310NE	685x485x370/625x425x310	4	24	124



ACCESORIOS OPCIONALES
CARROS Y CORREAS
CONSULTAR



POLIBOX® BASIC

GN 1/2



El contenedor isotérmico compacto y resistente. Transporta cubetas Gastronorm 1/2 en acero inoxidable, policarbonato o polipropileno ideal para transportar accesorios para catering.

MODELO	REF.	DIM. EXT./INT. (mm.)			UNIDAD EUROS
GN 1/2 200	P12200NE	415x320x285/350x270x215	6	60	67
GN 1/2 250	P12250NE	415x320x320/350x270x250	6	60	69
GN 1/2 230	P12330NE	415x320x400/350x270x330	4	40	76



POLIBOX® PLUS

GN 1/1



El contenedor robusto con asas incorporadas. Transporta cubetas Gastronorm 1/1 o inferiores en acero inox, policarbonato o polipropileno altura máx. 215 mm. También platos termoisulados 160x160 o 160x175 mm.

MODELO	REF.	DIM. EXT./INT. (mm.)			UNIDAD EUROS
GN4 PLUS	P11100GN	680x445x200/540x330x120	6	60	103
GN8 PLUS	P11200GN	680x445x300/540x330x220	4	40	117



RECIPIENTES GASTRONORM DE POLICARBONATO



RECIPIENTES GASTRONORM DE POLIPROPILENO

- Recipientes irrompibles, indeformables, ligeros, apilables y fáciles de manejar
- Diseñados y fabricados bajo la norma europea **EN-631**
- Fabricados conforma a la normativa internacional de contenedores para alimentos
- Resistentes a los cambios de temperatura entre los -40°C a +110°C
- Fácilmente lavables, tanto con lavavajillas como a mano
- Pueden ser utilizados en **hornos microondas**
- Gracias a su transparencia se tiene un rápido control de los alimentos



RECIPIENTES

TAMAÑO	PROFUNDIDAD (mm.)	CAPACIDAD (Litros)	MODELO	EUROS
1/2 325x265 (mm)	150	8	GNP - 150	15
1/3 325x176 (mm)	100	4	GNP - 100	10
	150	6	GNP - 150	11,50
1/4 165x265 (mm)	200	8	GNP - 200	14,50
	65	1	GNP - 65	7
1/6 165x176 (mm)	150	4	GNP - 150	9,50
	65	1	GNP - 65	5
	100	1,5	GNP - 100	6

TAPAS

TAMAÑO	MODELO	EUROS
1/3	GNP-1/3	6
1/4	GNP-1/4	5
1/6	GNP-1/6	4,5
1/9	GNP-1/9	4

FONDOS PERFORADOS

1/3	GNP-1/3	6
1/4	GNP-1/4	5

RECIPIENTES TRÁNSLUCIDO PARA ALIMENTOS GASTRONORM DE POLIPROPILENO




RECIPIENTES

TAMAÑO	PROFUNDIDAD (mm.)	CAPACIDAD (Litros)	MODELO	EUROS
1/1	65	7	GNP - 65	11,20
	100	13	GNP - 100	12
	150	18	GNP - 150	15
	200	25	GNP - 200	19
1/2	65	4	GNP - 65	7
	100	6	GNP - 100	8
	150	7,5	GNP - 150	9,5
	200	10,5	GNP - 200	11
1/3	65	2,5	GNP - 65	5
	100	3,6	GNP - 100	6
	150	5	GNP - 150	7
	200	7	GNP - 200	8,20
1/4	65	1	GNP - 65	5
1/6	65	1	GNP - 65	3,50
	150	2,4	GNP - 150	5

TAPAS DE CIERRE HERMÉTICO

TAMAÑO	MODELO	EUROS
1/1	GNPLT-1/1	10
1/2	GNPLT-1/2	6,5

CUBETAS GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE

TAMAÑO		PROFUNDIDAD (mm)	CAPACIDAD (Litros)	MODELO	EUROS
2/1 (650 x 530mm)		20		GN 2/1 - 20	35
		40	10,5	GN 2/1 - 40	40,50
		65	18,5	GN 2/1 - 65	47
		100	28	GN 2/1 - 100	63
		150	42	GN 2/1 - 150	84,50
		200	56,5	GN 2/1 - 200	98
1/1 (325 x 530mm)		20	2,8	GN 1/1 - 20	16
		40	5,5	GN 1/1 - 40	18
		65	9,5	GN 1/1 - 65	23
		100	14	GN 1/1 - 100	26,50
		150	21	GN 1/1 - 150	40,50
		200	28	GN 1/1 - 200	50
2/3 (325 x 354mm)		20	1,7	GN 2/3 - 20	19
		40	3,2	GN 2/3 - 40	19,50
		65	5,5	GN 2/3 - 65	21,50
		100	8,7	GN 2/3 - 100	27
		150	13	GN 2/3 - 150	34,50
		200	18	GN 2/3 - 200	41
1/2 (325 x 265mm)		20	1,7	GN 1/2 - 20	13
		40	2,2	GN 1/2 - 40	13,50
		65	3,7	GN 1/2 - 65	16,50
		100	6,5	GN 1/2 - 100	18,50
		150	9,5	GN 1/2 - 150	27
		200	12,5	GN 1/2 - 200	36
1/3 (325 x 176mm)		20	0,2	GN 1/3 - 20	12
		40	1,5	GN 1/3 - 40	12,50
		65	2,5	GN 1/3 - 65	13,50
		100	3,7	GN 1/3 - 100	17,50
		150	5,7	GN 1/3 - 150	22,50
		200	7,7	GN 1/3 - 200	27,50
1/4 (162 x 265mm)		20	0,6	GN 1/4 - 20	12
		65	1,6	GN 1/4 - 65	12,50
		100	2,8	GN 1/4 - 100	16,50
		150	4,2	GN 1/4 - 150	20
		200	5,8	GN 1/4 - 200	27,50
		65	1	GN 1/6 - 65	11,50
1/6 (162 x 176mm)		100	1,8	GN 1/6 - 100	13
		150	2,4	GN 1/6 - 150	16,50
		200	2,6	GN 1/6 - 200	27,50
		65	0,5	GN 1/9 - 65	13,50
1/9 (108 x 176mm)		100	0,9	GN 1/9 - 100	14,50

TAPAS GASTRONORM EN ACERO INOX.

MODELO	PROFUNDIDAD (mm.)	DIMENSIONES	LITROS	EUROS
TAPA	1/9	176x108		7,50
TAPA	1/6	176x162		8
TAPA	1/4	265x162		9,50
TAPA	1/3	325x176		10,50
TAPA	1/2	325x265		12,50
TAPA	2/3	325x352		18
TAPA	1/1	325x530		18,50



DOSIFICADORES DE JABÓN LÍQUIDO

MODELO	MEDIDAS CM. alto/ancho/fondo	PESO gramos	CAPACIDAD litros	EUROS
TODO VISIÓN BLANCO	21x13x11		1	15
JB TOTAL INOX-VI	21x10x10		0,5	35

Jaboneras fabricadas en plásticos de primerísima calidad. Sus mecanismos son anticorrosivos y disponen de válvula de seguridad antigoteo.

Todos los modelos disponen de cerradura y llaves.



TODO-VISIÓN



JB TOTAL INOX

PORTARROLLOS INDUSTRIAL HIGIÉNICO. ACABADO IMITACIÓN MADERA.

MODELOS IMITACIÓN MADERA	EUROS
MP-1204-COLOR ROBLE	20

CARACTERÍSTICAS IGUALES A LOS
CP-0203 Y CO-0202-F



MP-1204 COLOR ROBLE
PORTAROLLO

PORTARROLLOS INDUSTRIALES HIGIÉNICOS EN EPOXI

MODELO	EUROS
CP-0203 EPOXI Cerradura	27

PACK HIGIÉNICO DE 18 ROLLOS

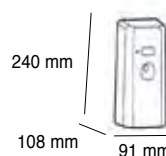
MADRIL-45	EUROS
MTS. 300 - AQ 22412	32



DISPENSADOR QUÍMICO "DIGITAL" AEROSOLES AMBIENTALES

MODELO	EUROS
D-401 digital	32

Reloj programable noche-día
Material: ABS
Pantalla LCD digital
Cargas intercambiables
Funciona con baterías
Indicador encendido y batería baja
Unidades/caja: 20



REPUESTO, CARGAS DE AMBIENTADOR O INSECTICIDA

MODELO	EUROS
AK I 21 Carga Insect. Piretrina Natural	9,5
AK A 21 Carga Ambient. Anti-tabaco	8
AK A 23 Carga Ambient. Lavanda	8
AK A 23 Carga Ambient. Limón	8

PEDIDO MÍNIMO CAJAS DE 6 UNIDADES



DISPENSADORES TOALLAS ZIG-ZAG EN ABS

MODELO	EUROS
CP-110-BLANCO	19
CP-120-FUMÉ	19

Tapa: ABS
Base: ABS
Cierre: de seguridad con llave especial
Capacidad: 600 servicios

CP-110



PORTATOALLAS ABS BLANCO

CP-120



PORTATOALLAS ABS FUMÉ

DISPENSADOR TOALLAS ZIG-ZAG ACABADO IMITACIÓN MADERA

MODELO	EUROS
CP-1204 Toallero Zig-Zag COLOR ROBLE	25

Capacidad: 600 servicios



CP1204 COLOR ROBLE

DISPENSADORES TOALLAS ZIG-ZAG EN EPOXI O INOX.

MODELO	EUROS
Z-600 Toallero Zig-Zag EPOXI	27
Z-600 Toallero Zig-Zag INOX	40

Capacidad: 600 servicios

PARA DISPENSADORES ZIG-ZAG	EUROS
TOALLAS Tipo Z - 200 Natural - AP 50224 CAJA 24 PAQUETES	37

DISPENSADOR TOALLERO ZIG-ZAG



Z-600 EPOXI

DISPENSADOR TOALLERO ZIG-ZAG



Z-600 INOX

PAPELERAS A PEDAL

MODELO	EUROS
PA-POLIETILENO 25 L 335x310x420 Rectangular	20
PA-TOTAL INOX 12 L Ø 30x45 Redonda	38

Dispone de un amplio y cómodo pedal muy estable con apertura total de la boca



PA-POLIETILENO



PA-TOTAL INOX

NUEVA LÍNEA - ECO-LUXE DOSIFICADORES DE JABÓN LÍQUIDO

MODELO	MEDIDAS CM. Alto / Ancho / Fondo	COLOR	CAPACIDAD Litros	EUROS
CJ-3003-B	21 x 12 x 11	Blanco	0,9	16
CJ-3003-N	21 x 12 x 11	Negro	0,9	16

- Jaboneras fabricadas en plásticos ABS de calidad.
- Sus mecanismos son anticorrosivos y disponen de válvula de seguridad antigoteo.
- **TODOS LOS MODELOS DISPONEN DE CERRADURAS Y LLAVES.**
- Depósito transparente rellenable.



CJ-3003-N



CJ-3003-B

DISPENSADORES DE PAPEL HIGIÉNICO

MODELO	MEDIDAS CM. Alto / Ancho / Fondo	COLOR	EUROS
CP-3006-B	27 x 28 x 16	Blanco	15
CP-3006-N	27 x 28 x 16	Negro	15
CAPACIDAD	PAPEL / Ø max. 220mm		
MANDRIL	Ø45 pack higiénico de 18 rollos		32

- Fabricados en plásticos ABS de calidad.
- En Blanco o Negro.
- **TODOS LOS MODELOS DISPONEN DE CERRADURAS Y LLAVES.**



CP-3006-N



CP-3006-B

DISPENSADORES PAPEL CONTINUO MECHA

MODELO	MEDIDAS CM. Alto / Ancho / Fondo	COLOR	EUROS
CP-3010-B	31 x 20 x 22	Blanco	21
CP-3010-N	31 x 20 x 22	Negro	21
CAPACIDAD	PAPEL / Ø max. 210mm		
BOBINA	Papel Mecha - Pack 6 unidades		34

- Fabricados en plásticos ABS de calidad.
- En Blanco o Negro.
- **TODOS LOS MODELOS DISPONEN DE CERRADURAS Y LLAVES.**



CP-3010-N



CP-3010-B

DISPENSADORES DE PAPEL TOALLA ZIG-ZAG

MODELO	MEDIDAS CM. Alto / Ancho / Fondo	COLOR	EUROS
CP-3009-B	36 x 28 x 13	Blanco	18
CP-3009-N	36 x 28 x 13	Negro	18
CAPACIDAD	600 unidades. Caja de 24 paquetes		38

- Fabricados en plásticos ABS de calidad.
- En Blanco o Negro.
- **TODOS LOS MODELOS DISPONEN DE CERRADURAS Y LLAVES.**



CP-3009-N



CP-3009-B

MATAINSECTOS - ELÉCTRICOS

MATAINSECTOS - FABRICADOS EN ABS O INOX



NUEVO MATAINSECTOS EN ABS

MODELO	ANCHO-FONDO-ALTO	TENSIÓN	EUROS
MT-40-PL	700 x 90 x 270	220 V - 50 Hz	105

Área de cobertura: 150 m², aprox.
 Tensión parrilla: 2.500 W
 Número de tubos: 2 de 20 W
 Consumo: 2x20 W = 40 W

Eléctrico

Fabricado en estructura de ABS.
 Con bandeja de limpieza.
 Diseñado para colocar en pared, techo o simplemente apoyado.



MT-40-PL

MATAINSECTOS - FABRICADOS TOTALMENTE EN ACERO INOX

MODELO	ANCHO-FONDO-ALTO	EUROS
DT-11	310x110x300	140

Área de cobertura: 150 m², aprox. Consumo: 2x11 W. = 22 W.
 Tensión parrilla: 2.500 W.
 Número de tubos: 2

DT-11
TOTAL INOX.



MODELO	ANCHO-FONDO-ALTO	EUROS
DT-15	410x110x260	175

Area de cobertura: 300 m², aprox. Consumo: 2x15 W. = 30 W.
 Tensión parrilla: 2.900 W.
 Número de tubos: 2

DT-15
TOTAL INOX.



CARACTERÍSTICAS:

Ecológicos y fáciles de usar. Sin emisión de agentes contaminantes. Diseño con apertura superior para atraer a más insectos. Elimina insectos a través de descarga eléctrica. Rejilla para uso seguro. Luz ultravioleta para atraer a los mosquitos. Encendido de los tubos electrónico. Uso interior. Bandeja atrapa insectos extraíble y lavable. Interruptor de funcionamiento. Cadena para colgar Voltaje 230V-50Hz.

SECADORES DE MANOS - POR AIRE - ELECTRÓNICOS FORMAS - PLUS 1980 W

MODELO		EUROS
SM - FORMAS PLUS Electrónico	1600 W	128

CAUDAL AIRE: 220 m³/h

COLOR BLANCO

Estos secamanos se distinguen por su diseño innovador:

- Por sus FORMAS, lo hacen el más consistente en su línea.
- Todos los componentes son de primerísima calidad.

CONSTRUIDOS EN ABS



SM-FORMAS ELECTRÓNICO 1980 W
BLANCO

SECAMANOS CARCASA DE ACERO CROMADO ANTIVANDÁLICO - ELECTRÓNICO GRAN CAUDAL - 2500 W

MODELO		EUROS
CSE - ELECTRÓNICO	2500 W	315

COLOR ACERO BRILLO

CAUDAL AIRE: 270 m³/h

SECAMANOS ELECTRÓNICO - ANTIVANDÁLICO

CONSTRUIDO EN ACERO

MEDIDAS: ALTO: 241 x ANCHO: 267 x FONDO: 203 mm



CSE-ELECTRÓNICO

SECADOR DE MANOS VERTICAL - ALTA VELOCIDAD

MODELO	COLOR	EUROS
SVB - ELECTRÓNICO - TURBO YET	BLANCO	815
SVP - ELECTRÓNICO - TURBO YET	PLATA	815

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Secado de manos por aire caliente vertical.
- Nueva generación de secamanos: alta eficiencia con mayor economía en el consumo y fácil mantenimiento.
- Disponible en dos colores: Blanco y Plata.
- Rápido secado (10/15 segundos), gracias a un flujo de aire de alta velocidad (95 m/seg.).
- Más higiénico: No salpica agua ni al suelo ni a la ropa, evitando resbalones.
- Bajo consumo. Fácil uso.
- Temporizador de seguridad: Desconexión automática.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

MEDIDAS: ANCHO: 300 - FONDO: 222 - ALTO: 687 mm.

TENSIÓN	220 - 240 V
VELOCIDAD DEL AIRE	300 - 350 km/h
FRECUENCIA	50 - 60 Hz
CAUDAL EFICAZ	190 m³/h
CONSUMO	7,1 A
PRESIÓN ACÚSTICA	82 dB (±2,8)
POTENCIA MOTOR	1.050 W
TEMPERATURA AIRE	35° C (a 50 mm)
POTENCIA RESISTENCIA	1.000 W
AISLAMIENTO TÉRMICO	CLASE I
POTENCIA TOTAL	2.050 W
HOMOLOGACIONES	CE
RPM MOTOR	19000
TIPO DE MOTOR	Motor Controlado Electrónicamente



OUTLET MOBILIARIO DE OCASIÓN NUEVO DESCATALOGADO

	MODELO	UDS.	ESTADO	P.V.P.	DESCUENTO	OFERTA
	MOBM567WR	1	MESA 70X70 W. RAIZ DESCATALOGADA	170	65%	60
	MOBM568WR	1	MESA 80X80 W. RAIZ DESCATALOGADA	190	65%	67
	MOBM56126RR	3	MESA 60X100 R. ROBLE DESCATALOGADA	148	65%	52
	MOBM56127WR	6	MESA 70X110 W. RAIZ DESCATALOGADA	230	65%	80
	MOBM56127R	1	MESA 70X110 R. RAIZ DESCATALOGADA	200	75%	50
	MOBM56127RM	2	MESA 70X110 R. MARMOL DESCATALOGADA	200	75%	50
	MOBM56127RO	3	MESA 70X110 W. ROBLE DESCATALOGADA	200	75%	50
	MOBM56128WRA	4	MESA M56 80X120 ROMANTICO AZUL	240	60%	98
	MOBM486RR	2	MESA 60X100 RAIZ DESCATALOGADA	200	70%	60
	MOBY0T7136	2	SILLÓN DESCATALOGADO METALICO GRÍS TERRAZA CON ASIENTO TAPIZADO	130	70%	39
	MOB420SMI	3	SILLÓN DESCATALOGADO PINTADO MIEL Y ASIENTO ANEA	158	65%	55
	MOB720MI	1	TABURETE MIEL DESCATALOGADO	55	65%	19
	MOB80096NO	9	MESA NOGAL 90x60 DESCATALOGADA RECTANGULAR EN MADERA	155	65%	54
	MOBT3836IA	2	MESA TERRAZA 60 cm. INOX ALUMINIO REDONDA	110	65%	38
	MOB300SKP	3	SILLA PALMA DESCATALOGADA TAPIZADA COLOR NOGAL	96	65%	33
	MOB480MI	1	SILLA MIEL DESCATALOGADA	73	65%	25
	MOB520MI	4	SILLA MIEL DESCATALOGADA	72	60%	29
	MOB600MI	5	SILLA MIEL DESCATALOGADA ASIENTO ANEA	59	65%	21
	MOB600NO	4	SILLA NOGAL DESCATALOGADA ASIENTO ANEA	59	65%	21
	MOB680MI	2	SILLA MIEL DESCATALOGADA ASIENTO ANEA	59	65%	21
	MOB680NO	1	SILLA NOGAL DESCATALOGADA ASIENTO ANEA	59	65%	21

ÍNDICE GAMA DOMÉSTICA BLANCA Y MARRÓN

C	CAMPANAS EXTRACTORAS DECORATIVAS	352 y 353
	COCINAS DOMÉSTICAS.....	354 y 355
E	ENCIMERA VITROCERÁMICA - PLACAS ENCIMERA COCCIÓN - PLACAS INDUCCIÓN	350 - 357
	ENCIMERAS INDEPENDIENTES A GAS	356
V	VENTILADORES.....	340 A 343
	VITRINAS VINOS	344
F	FRIGORÍFICOS	344 A 347
H	HORNOS ENCASTRE ELÉCTRICOS.....	357
	HORNILLOS A GAS DE SOBREMESA Y ELÉCTRICOS	350
L	LAVADORAS - LAVAVAJILLAS	349 Y 351
S	SECADORAS	348

NOTA MUY IMPORTANTE

LAS GARANTÍAS Y EL SERVICIO TÉCNICO EN LAS GAMAS BLANCAS Y MARRÓN FRIGORÍFICOS - LAVADORAS MICROONDAS - CAFETERAS DOMÉSTICAS - CAMPANAS DOMÉSTICAS - TV - ETC., LAS CUBREN LAS MARCAS. CUALQUIER MANIPULACIÓN FUERA DEL SAT OFICIAL CONLLEVARÁ LA PÉRDIDA AUTOMÁTICA DE DICHA GARANTÍA

**USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO. NO UTILIZAR EN BARES, RESTAURANTES, ETC.
UN USO INDUSTRIAL SERÁ POR CUENTA Y RIESGO DEL USUARIO**

LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA VA INSERTADA EN EL INTERIOR

VENTILADOR DE PARED

55
W

GRAN POTENCIA ⚡

45
cm.

DIÁMETRO



Oscilante



MODELO	EUROS
WF 0247 NEGRO	75

Ventilador de pared. Tamaño de aspas 45 cm. 3 modos de funcionamiento: normal, natural y sleep. Movimiento oscilante. Cabezal inclinable. Rejilla de seguridad. Potencia: 55 W. Provisto de mando a distancia. Indicadores luminosos LED. Temporizador de 0,5 a 7,5 horas.

VENTILADOR INDUSTRIAL GRAN CAUDAL Y POTENCIA



MODELO	EUROS
PWM-2147	154

Oscilante

CARACTERÍSTICAS:

Tamaño de aspas: 45 cm. 3 velocidades de ventilación. Seguridad antivuelco. Asa de transporte y rejilla de seguridad. **OSCILANTE.** Potencia: 130 W. **MANDO A DISTANCIA.**

PWM-2147
Con mando a distancia

VENTILADOR HUMIDIFICADOR - NEBULIZADOR



- Ventilador de pared
- 3 velocidades de ventilación
- Tamaño aspas: 45 cm.
- Potencia: 55 W.
- Temporizador de 0,5 a 7,5 h.
- 3 modos de funcionamiento: normal, nature y sleep
- Movimiento oscilante
- Cabezal inclinable
- Mando a distancia
- Indicadores luminosos led
- Rejilla de seguridad
- Tensión: 230 V - 50 Hz.
- Depósito 1,5 Lts.

100
W

GRAN POTENCIA ⚡

40
cm.

DIÁMETRO

TEMPORIZADOR 1-9 H.

Oscilante



OSCILANTE



REJILLA DE
SEGURIDAD



CABEZAL
ORIENTABLE



TEMPORIZADOR



3 VELOCIDADES



ALTURA
REGULABLE

MODELO	EUROS
SFA 7000	275

3 EN 1 MODO PIE,
SOBREMESA
Y PARED

VENTILADOR DE PIE OSCILANTE 3 EN 1 REGULABLE EN ALTURA

- Ventilador de pie
- 3 en 1, sobremesa, de pie y de pared
- 3 velocidades de ventilación
- 3 modos de funcionamiento: normal, brisa y noche
- Mando a distancia
- Programable de 0,5 a 7,5 h.
- 80° oscilación
- Gran ángulo de inclinación 80°
- Asa para transporte
- Pilotos luminosos indicadores
- Regulable en altura (134 cm. máx.)
- Silencioso
- Tensión: 230 V - 50 Hz.

MODELO	EUROS
SFA 0246	115

PARED



OSCILANTE



INCLINACIÓN
VERTICAL



ALTURA
REGULABLE



SILENCIOSO



TEMPORIZADOR



VENTILADORES DE TORRE IÓNICOS

CARACTERÍSTICAS:

- Altura: 107 cm.
- 3 velocidades de ventilación
- 3 modos de ventilación: normal, brisa y noche
- Mando a distancia
- Bandeja para esencias aromáticas
- 60° de oscilación
- Programable de 0 a 8 h.
- Iónico
- Asa para transporte
- Pilotos luminosos indicadores
- Pantalla LED con indicador de temperatura
- Potencia: 60 W.
- Silencioso
- Voltaje: 230 V - 50 Hz.

MODELO	EUROS
TWM 1009	132



ALTURA	POTENCIA
107 cm.	60 W

IÓNICO



MODD NOCHE



PROGRAMABLE
0-8 HORAS



MODELO	EUROS
TWM 1015	148

CARACTERÍSTICAS:

- FND display digital
- Mando a distancia
- Iónico
- 3 modos de ventilación: normal, brisa y noche
- Termómetro de temperatura ambiente
- Temporizador de hasta 12 horas
- Altura: 107 cm.
- Ángulo de rotación: 80°
- 3 velocidades de ventilación
- Pantalla LED con indicador de temperatura
- Silencioso
- Potencia: 45 W.
- Tensión: 230 V - 50 Hz.

ALTURA	POTENCIA
107 cm.	45 W

IÓNICO



COMPARTIMENTO
PARA MANDO



DISPLAY
DIGITAL



MODD NOCHE



PROGRAMABLE
0-12 HORAS

VENTILADORES DE TECHO



MODELO **EUROS**
CF 03105 B **85**
COLOR BLANCO

105 cm. tamaño de aspas
3 velocidades de ventilación
50 W potencia



MODELO **EUROS**
CF-01105 **88**
COLOR ORO VIEJO

CARACTERÍSTICAS COMUNES:

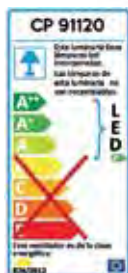
- Tamaño de aspas: 105 cm.
- Color blanco - Color oro viejo
- 3 velocidades de ventilación reversible
- Potencia: 50 W.
- 4 palas reversibles
- Voltaje: 230 V - 50 Hz.

CARACTERÍSTICAS:

- Ventilador de techo con luz led
- Diámetro: 120 cm.
- Potencia: 60 W.
- 3 velocidades de ventilación reversibles
- Temporizador de 1, 2 y 4 horas
- Función memoria
- Mando a distancia
- 4 aspas
- 1 luz led 12 W A+
- Tipo de LED: SMD de 1000 Lumens
- Temperatura de color: 4.200 K blanco neutro
- Altura: 40 cm.
- 230 V - 50 Hz.



VENTILADOR DE TECHO CON MANDO A DISTANCIA



MODELO **EUROS**
CP 91120 **203**

DIÁMETRO **POTENCIA**
120 cm. **60 W**

LUZ LED



12 vatios
LED SMD de 1000 Lumens
4200 K blanco neutro



VENTILADOR DE TECHO CON MANDO A DISTANCIA

CARACTERÍSTICAS:

- Ventilador de techo
- Tamaño de aspas: 136 cm.
- Palas de madera natural
- Mando a distancia
- 3 velocidades de ventilación
- Potencia: 70 W.
- Silencioso
- Temporizador: 1, 2, 4 y 8 horas
- 3 palas
- Luz LED 12 W.
- Tipo de LED: SMF 960 lúmenes
- Temperatura de color: 3200-3500 K.
- Color nogal oscuro
- Altura: 39 cm.
- Tensión: 230 V - 50 Hz.



MADERA NATURAL

MODELO **EUROS**
CP 97132 **305**

DIÁMETRO **POTENCIA**
136 cm. **70 W**

LUZ LED



Tipo de LED: SMD de 960 lúmenes
Temperatura de color: 3200-3500 K.



FRIGORÍFICOS COMPACTOS - MINI-BAR

MODELO	ALTO-FONDO-ANCHO	COLOR	EUROS
NV-48-B	520X420X430	BLANCO	298
NV-47-N	520X420X430	NEGRO	298

38 L



CARACTERÍSTICAS

Sin CFC
Diseño de dorso plano para ahorrar espacio



NV-48-B

CARACTERÍSTICAS COMUNES:

Conexión: 230 V / 50 Hz. Control temperatura ajustable. Sistema No Frost. Puerta reversible. Patas ajustables en altura. Sin refrigerante. Respetuoso con el medio ambiente. Electrodoméstico de larga duración y fácil mantenimiento.

CARACTERÍSTICAS AMBOS MODELOS:

- Potencia: 70 W
- Capacidad de 38 L-
- Refrigerante R600a
- Totalmente silenciosa y sin vibraciones
- Sistema de nueva generación por termo-absorción
- Consumo de energía (kWh / 24 h): 0,262
- Clase energética G
- Luz interior LED
- Control de temperatura ajustable
- Sistema No Frost
- Puerta reversible
- Patas ajustables en altura
- Electrodomésticos de larga duración y fácil mantenimiento
- Dimensiones (An x Al x Pr): 430 x 520 x 420 mm.
- Peso bruto: 10,5 Kg.
- Conexión: 230 V ~ 50 Hz



TOTAMENTE SILENCIOSO



NO FROST



LUZ LED INTERNA



POTENCIA

SILENCIOSOS, MÍNIMO CONSUMO, MÍNIMO NIVEL DE RUIDO. MULTIUSO: PENSADO PARA DORMITORIOS, HOTELES, OFICINAS, DESPACHOS, CAMPINGS, ETC.

VITRINA PARA VINOS Y CAVAS



MODELO	EUROS
VT-180	350

18 BOTELLAS



BOTELLAS



DISPLAY DIGITAL



MUY SILENCIOSO



LUZ INTERIOR LED



CARACTERÍSTICAS:

- Potencia 70 W
- Volumen: 50 L, capacidad para 18 botellas
- Muy silenciosa y sin vibraciones
- No requiere mantenimiento
- Refrigerante: R600a
- Luz interior LED
- Estantes cromados extraíbles
- Pantalla digital LCD y panel de control táctil
- Puerta con asa lateral
- Control electrónico de temperatura (11-18°C)
- Temperatura en °C y °F
- Clase energética G
- Consumo de energía (Kwh / 24 h): 0,400
- Función auto-descongelación
- Nivel ajustable de patas
- Dimensiones (An x Al x Pr): 345 x 670 x 490 mm.
- Peso: 19,5 Kg.
- Conexión: 230 V ~50 Hz

FRIGORÍFICOS SOLO REFRIGERACIÓN

Clase
A+ F



FL 160 A+ BLANCO

MODELO - BLANCO EUROS
FL 160 A+ 565
ESTANTES CRISTAL
REFRIGERADOR
155 x 60 x 63

Clase
A+ F



FL 122 A+ BLANCO

MODELO - BLANCO EUROS
FL 122 A+ 450
ESTANTES CRISTAL
REFRIGERADOR
123 x 55 x 57

CONGELADORES VERTICALES CONVENCIONALES

Clase
A+ F



CV-122 A+ BLANCO

MODELO - BLANCO EUROS
CV-122 A+ 520
CONGELADOR
123 x 55 x 57
CAJONES: 5

Clase
A+ F



CV 44 A+ BLANCO

MODELO - BLANCO EUROS
CV 44 A+ 550
CONGELADOR
144 x 55 x 56
CAJONES: 6

CONGELADORES VERTICALES NO FROST

Clase
A+ F



CVM-146 NF A+ BLANCO

MODELO - BLANCO EUROS
CVM-146 NF A+ 680
CONGELADOR
145 x 55 x 60
CAJONES: 5

Clase
A+ F



CVM-61 NF A+ INOX

MODELO - INOX EUROS
CVM-61 NF A+ 825
CONGELADOR NO FROST
155 x 60 x 63
CAJONES: 6

FRIGORÍFICOS CONVENCIONALES **ROMMER**

SIDE BY SIDE

Clase
A+ F



MODELO - BLANCO	EUROS
CV 11 A	315

CONGELADOR

85 x 48 x 50

MODELO - BLANCO	EUROS
FV 103 A+	295

**ESTANTES CRISTAL
REFRIGERADOR**

85 x 48 x 50



Clase
A+ F

MODELO	EUROS
FV-250 A+ BLANCO	385
FV-251 A+ INOX	442

ESTANTES CRISTAL

144 x 55 x 57

Clase
A+ F



MODELO	EUROS
FV 290 A+ BLANCO	410
FV 291 A+ INOX	480

ESTANTES CRISTAL

161 x 54 x 57



Clase
A+ F

MODELO	EUROS
FV-355 A+ BLANCO	505
FV-356 A+ INOX	554

ESTANTES CRISTAL

175 x 60 x 60

COMBIS NO FROST



MODELO	EUROS
FCV-322 A+ BLANCO	514
FCV-323 A+ INOX	566

ESTANTES CRISTAL

171 x 54 x 60

COMBI - BLANCO O INOX

Clase
A+ F



Clase
A+ F

MODELO	EUROS
FC 405 A+ BLANCO	625
FC 406 A+ INOX	675

ESTANTES CRISTAL

186 x 60 x 60

COMBI - BLANCO O INOX

SIDE BY SIDE



Clase
A+ F

MODELO EUROS
CV 85 NF A+ BLANCO 855
(NO FROST)
185 x 60 x 63



NO FROST

Clase
A++ E

MODELO EUROS
CV 86 NF A+ INOX 910
(NO FROST)
185 x 60 x 63

CONGELACIÓN - BLANCO
CONGELACIÓN - INOX

Clase
A++ E

MODELO EUROS
FL 185-NF-BLANCO 715
ESTANTES CRISTAL
185 x 60 x 63



Turbo Fresh

Clase
A++ E

MODELO EUROS
FL 186-NF-INOX 770
ESTANTES CRISTAL
185 x 60 x 63

REFRIGERACIÓN - BLANCO
REFRIGERACIÓN - INOX

COMBI NO FROST



Clase
A++ E

MODELO INOX	EUROS	MODELO BLANCO	EUROS
FC 411 A++ MF	695	FC 410 A++	640
ESTANTES DE CRISTAL		ESTANTES DE CRISTAL	
186 x 60 x 65		186 x 60 x 65	

COMBI NO FROST MODELOS DIGITALES



MODELO INOX	EUROS	MODELO BLANCO	EUROS
FC 461 A++ MF	790	FC 460 A++ MF	735
ESTANTES DE CRISTAL		ESTANTES DE CRISTAL	
202 x 60 x 66		202 x 60 x 66	

SECADORA DE CONDENSACIÓN

ROMMER

CONDENSACIÓN

Ideal para instalar en cualquier lugar de la casa. No necesita tubo de salida de aire. La humedad que se extrae de la ropa se condensa y se recoge en el recipiente situado en el frontal. Equipa bomba para conectar el desagüe.

Cubeta evacuación agua



Condensador



MODELO	COLOR	EUROS
SECAPLUS	BLANCO	510
MEDIDAS		
ALTO: 85 x ANCHO: 60 x FONDO: 62		



Pulsantes:

- Antiarrugas
- Delicado
- Inicio diferido
- Tiempo
- On/OFF

Clase **B**



SECADORA DE EVACUACIÓN

MODELO	COLOR	EUROS
SECASOLE-7	BLANCO	410
85 x 59,5 x 56		



Temporizador electrónico con LEDs.

Pulsantes:

- Inicio Pausa
- Temperatura
- Inicio Pausa
- Inicio retardado
- Delicado
- Rápido

Bombo galvanizado

Clase **C**



Programador mecánico

LAVADORAS ROMMER

NEW



Smart 1116 Pro



Clase
A++ D

R.P.M
1000

- Pulsador inicio
- Ajuste temperatura
- Planchado fácil
- Inicio diferido
- Antialérgico

MODELO	MEDIDAS	EUROS
SMART-1116 PRO	85 x 59,5 x 55	412



NEW



Family 1248 Plus



Clase
A+++ D

R.P.M
1000

- Pulsador inicio
- Ajuste temperatura
- Planchado fácil
- Inicio diferido
- Antialérgico

MODELO	MEDIDAS	EUROS
FAMILY 1248 PLUS	85 x 59,5 x 55	468



INVERTER

NEW



Digiplus 1410

INVERTER

Sistema de detección Media Carga

- Selector R.P.M. Centrifugado
- Selector Temperatura
- Selector Puesta en Marcha Diferido
- Planchado Fácil
- Inicio / Pausa

Clase
A+++ C

R.P.M
1400

Máxima Capacidad

MODELO	MEDIDAS	EUROS
DIGIPLUS 1410	85 x 59,5 x 55	640

TWINJET system

Mejora el lavado, inyectando directamente agua con detergente, con un sistema de recirculación de 2 boquillas de entrada directo a la cuba.



- Programa Planchado Fácil
- * Antialérgico
 - * Lavado Rápido
 - * Aclarado Extra



PLACA DE SOBREMESA A "INDUCCIÓN" ELÉCTRICA



PI-4800

MODELO		EUROS
PI-4800	2000 W	88

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Potencia 2000 W
- Calentamiento rápido por inducción
- 55% ahorro de tiempo frente a las placas convencionales

Pantalla LED

Indicadores luminosos

Panel electrónico de control táctil

Superficie de cocción: 20 cm.

6 programas preconfigurados: saltear, freír, estofar, caldo, hervir, leche

Protección contra sobrecalentamiento

Superficie de cristal

9 niveles de potencia: desde 300 a 2000 W

Temporizador hasta 3 horas

Gran estabilidad

7 niveles de temperatura: 60-240° C

dependiendo del programa

Dimensiones: 37x29x4 cm.

Conexión: 230 V - 50 H.

PLACA VITROCERÁMICA PORTÁTIL SOBREMESA

NOVEDAD



MODELO		EUROS
PCE 5000	2000 W	68

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Potencia 2000 W
- Diámetro superficie de cocción: 205 mm
- Placa calorífica de vitrocerámica.
- Termostato regulable.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Asas aislantes para un fácil manejo y transporte.
- Piloto de funcionamiento.
- Apta para todo tipo de baterías de cocina.



HORNILLOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA



MODELO	EUROS
PE 2755	54

COLOR BLANCO

- Placa de cocina de alto rendimiento.
- 2 Termostatos de intensidad regulable.
- 2 Indicadores luminosos.
- Sistema de seguridad sobrecalentamiento.
- Gran estabilidad.
- Potencia: 1.000 + 1.500W.
- Voltaje: 220-240 V.



MODELO	EUROS
PE 2855	54

NEGRA

- Placa de cocina de alto rendimiento.
- 2 Termostatos de intensidad regulable.
- 2 Indicadores luminosos.
- Sistema de seguridad sobrecalentamiento.
- Gran estabilidad.
- Potencia: 1.000 + 1.500W.
- Voltaje: 220-240 V.



LAVAVAJILLAS

ROMMER

10
Servicios

49 db



12
Servicios

49 db



MODELO	EUROS
COMPAC 46 BLANCO	455
85 x 45 x 58	

Resistencia interna

Clase
A++ E

Programa:

- 3 en 1
- Intensivo
- Normal
- Eco
- Aclarado
- Rápido

Electrónico



MODELO	EUROS
CLEAN 61 BLANCO	475
85 x 60 x 58	

Active Drying System

Secado activo mediante un intercambiador de calor, que optimiza el secado de su vajilla



NUEVOS LAVAVAJILLAS

*Menos consumo,
Más capacidad,
Equipamiento inferior más flexible,
Silenciosos...*



12
Servicios

49 db

Active Drying System

- 1/2 carga
- Programa rápido
- Programa intensivo
- Programa económico
- Inicio diferido
- Bandejas ajustables, color gris
- Bloqueo seguridad para niños

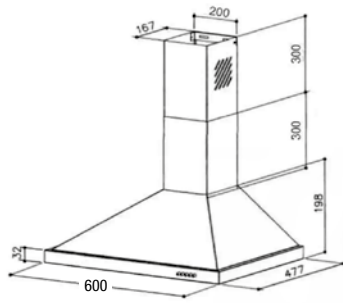


Clase
A++ E

MODELO	EUROS
LUX INOX-61	585
85 x 60 x 58	



CAMPANA DECORATIVA PARED 60 CM.



CARACTERÍSTICAS:

- 1 motor de 105 W.
- Voltaje: 230 V - 50 Hz.
- Potencia máxima: 160 W.
- 3 niveles de potencia.
- 2 filtros de aluminio desmontables.
- Fácil instalación
- Fácil limpieza.
- Salida libre: 300 m³/h.

DIMENSIONES

- Alto (mm) 198 / 260
- Alto con extensión (mm) 598-848
- Ancho (mm) 600 / 630
- Fondo (mm) 477 / 510
- Peso neto / bruto (kg) 6,2 / 7,3

Luz LED

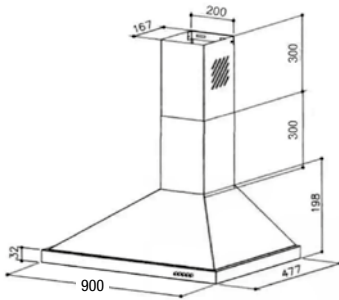
1 luz LED de 2,5W

CONSTRUIDAS EN ACERO INOX



MODELO	ANCHO	CUERPO	EUROS
DS-651	60	INOX	145

CAMPANA DECORATIVA PARED 90 CM.



CARACTERÍSTICAS:

- 1 motor de 135 W.
- Voltaje: 230 V - 50 Hz.
- Potencia máxima: 190 W.
- 3 niveles de potencia.
- 3 filtros de aluminio desmontables.
- Fácil instalación.
- Fácil limpieza.
- Salida libre: 400 m³/h.

DIMENSIONES

- Alto (mm) 198 / 295
- Alto con extensión (mm) 500-800
- Ancho (mm) 900 / 985
- Fondo (mm) 477 / 540
- Peso neto / bruto (kg) 8,1 / 10,1

Luz LED

2 bombillas LED de 2,5W

CONSTRUIDAS EN ACERO INOX



MODELO	ANCHO	CUERPO	EUROS
DS-951	90	INOX	180

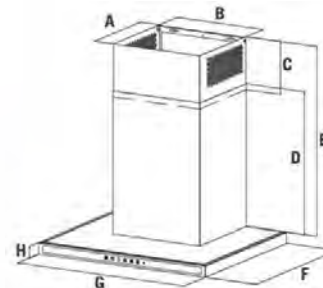
CAMPANA DECORATIVA PARED 60 CM.

Luz LED

2 bombillas LED de 2,5W

CARACTERÍSTICAS:

- 1 motor de 150 W.
- Voltaje: 230 V - 50 Hz.
- Potencia máxima: 210 W.
- 3 niveles de potencia.
- 2 filtros de aluminio desmontables.
- Fácil instalación.
- Fácil limpieza.
- Salida libre: 650 m³/h.



A	285 mm
B	308 mm
C	350 mm
D	500 mm
E	830 mm
F	500 mm
G	596 mm / 896 mm
H	40 mm

DIMENSIONES

- Alto (mm) 540 / 390
- Alto con extensión (mm) 870
- Ancho (mm) 596 / 660
- Fondo (mm) 500 / 570
- Peso neto / bruto (kg) 8,9 / 12

CONSTRUIDAS EN ACERO INOX

MODELO	ANCHO	CUERPO	EUROS
DS-661-P	60	INOX	220

CAMPANA DECORATIVA PARED 90 CM.

FILTROS PROFESIONALES EN ACERO INOXIDABLE

Luz LED

2 bombillas LED de 2,5W



CARACTERÍSTICAS:

- Reductor de diámetro de 150 a 120mm.
- Tubo telescópico en INOX.
- 3 niveles de potencia.
- 3 filtros de acero inoxidable desmontables.
- Chimenea ajustable de acero inoxidable (de 550-980mm).
- Dimensiones (mm): ancho x profundo x alto 900 x 500 x 720 - 1150
- Fácil instalación.
- Fácil limpieza.
- Clase energética: A.
- Panel de control táctil y digital.
- Frontal decorativo en cristal templado negro.
- Temporizador auto-apagado 9 minutos.



ASPIRACIÓN
636 m³/h

POTENCIA
1x230W

MODELO	ANCHO	CUERPO	EUROS
DS-63190 IN	90	INOX	550

TAPA CRISTAL



COCINAS DOMÉSTICAS

MODELO EUROS

VCH-356 INOX 370

**COCINA FRONTAL INOX.
COCINA LATERAL SILVER**
Tapa cristal
3 Quemadores
Compartimento calienta platos
Nat. / But.

Horno a gas equipado con:

Horno Gas / Kw 3,3
Grill Gas
Válvula seguridad
Bandeja esmaltada
Parrilla cromada
VALVULADA

52 x 85 x 54

COCINA VITROCERÁMICA

MODELO EUROS

CVH-51 514

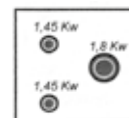
MEDIDAS

50 x 85 x 54

Cocina Blanca
Encimera Vitrocerámica
de 3 fuegos
Horno eléctrico (53 lt.)
Grill eléctrico
Luz Horno



CVH-51



ELÉCTRICOS



90 x 85 x 55

MODELO EUROS

CH-906 INOX PB 624

**Cocina Inox
Encimera Acero Inox
Tapa esmaltada blanca
5 Quemadores
1 Triple Corona
Cocina Acero Inox
Tapa cristal
5 Quemadores**

CARACTERÍSTICAS COMUNES

Horno a gas equipado con:

Horno Gas / Kw 3,3
Grill Gas
Válvula seguridad
Bandeja esmaltada
Parrilla cromada (1050 inox)
Compartimento calienta platos

VALVULADA
PORTABOMBONAS



MODELO EUROS

VCH-455-BLANCA 310

**Cocina a Gas
Acero Esmaltado
4 Quemadores Gas**

Nat. / But.

Horno equipado con:

Válvula seguridad
Grill Gas
VALVULADA

50,5 x 85 x 56



NUEVAS COCINAS SERIE TECNO

VCH 606 INOX

CARACTERÍSTICAS	
Color	Inox
Laterales	Silver
Válvula seguridad quemadores	si
Encendido electrónico	-
Horno - Dispositivo seguridad	si
Horno - Cristal doble aislamiento	si
Compartimento calienta platos	-
Parrillas	1
Bandejas	1
Tapa encimera	crystal
Luz horno	-
Potencia quemadores (Kw)	0,9/1,65/1,65/2,8
Potencia horno (Kw)	2,35

DIMENSIONES	
Alto (mm)	870
Ancho (mm)	600
Fondo (mm)	640
Peso neto / bruto (kg)	37

DESCRIPCIÓN	
Portabombonas	No
Horno	Gas
Grill	Gas
Volumen horno (lt)	65
Nº quemadores	4
Fuego triple corona	Si

MODELO	GAS	EUROS
VCH 604 INOX	BUT.	452
VCH 604 INOX	NAT.	452

1 QUEMADOR TRIPLE CORONA



VCH-604 INOX



CHG-960 INOX

MODELO	GAS	EUROS
CHG-960 INOX	BUT.	794
CHG-960 INOX	NAT.	794

1 QUEMADOR TRIPLE CORONA

GRAN HORNO

GH 965 INOX

CARACTERÍSTICAS	
Color	Inox
Laterales	Silver
Válvula seguridad quemadores	si
Encendido electrónico	si
Horno - Dispositivo seguridad	si
Horno - Cristal doble aislamiento	si
Horno - Termostato regulable	si
Horno - función	Horno Grill Horno + grill
Compartimento calienta platos	-
Parrillas	1
Bandejas	1
Tapa encimera	crystal
Luz horno	-
Potencia quemadores (Kw)	0,9/1,65/1,65/2,8/3,1
Potencia horno (Kw)	3,5

DIMENSIONES	
Alto (mm) con patas (patas = 9cm)	870
Ancho (mm)	900
Fondo (mm)	650
Peso neto / bruto (kg)	65

DESCRIPCIÓN	
Portabombonas	NO
Horno	Eléctrico
Grill	Eléctrico
Volumen horno (lt)	115
Nº quemadores	5
Fuego triple corona	1

ENCIMERAS A GAS INDEPENDIENTES - LUXURY



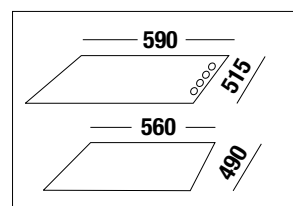
MEDIDAS: 590 x 515
MEDIDAS ENCASTRE: 560 x 490

ENCIMERA INOX
ENCENDIDO ELECTRÓNICO

MODELO	EUROS
PGX24 - BUT-4	150

CARACTERÍSTICAS	
Color frontal	Inox
Tipo encimera	Gas
Nº fuegos	4
Válvula seguridad quemadores	Sí
Potencia quemadores (W)	1000
	1750
	1750
	3000
Encendido electrónico	Sí

MEDIDAS GVH-29-BUT-4



ENCIMERA PLACA CRISTAL-GAS



MODELO	EUROS
VG-3 FG	210

Color: CRISTAL

Placa de cocción a gas
(butano/natural)

DIMENSIONES	
Alto (mm.)	39 / 160
Ancho (mm.)	590 / 640
Fondo (mm.)	515 / 575
Peso neto / bruto (Kg.)	10 / 11

DIMENSIONES ENCASTRE	
Ancho (mm.)	560
Fondo (mm.)	490

CARACTERÍSTICAS	
Color frontal	Negro
Tipo encimera	Gas
Nº fuegos	2
Nº fuego triple corona	1
Válvula seguridad quemadores	Sí
Potencia quemadores (W)	1000
	1750
	3000
Encendido electrónico	Sí

VITROCERÁMICAS Y HORNOS INDEPENDIENTES

ROMMER

VITROCERÁMICA

MODELO	EUROS
VTC 59	315



Potencia quemadores (W):
1 x 1400 + 1 x 1800 + 1 x 2700

CARACTERÍSTICAS:

Digital Display
Control mandos: Touch control
Potencia: 9 niveles
Indicador calor residual: Sí
Acabados: Viselada
Seguridad para niños
Negro
Peso bruto: 11,5 Kg.
Medidas: 590 x 520 x 55
Medidas encastre: 560 x 490



Medidas Panel/Puñal

INDUCCIÓN VISELADA

MODELO	EUROS
INDU-62	340



Potencia quemadores (W):
1 x 1400 + 1 x 2100 + 1 x 2500

MEDIDAS VTC/IND

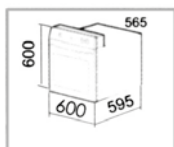
FONDO - ANCHO

490 mm x 560 mm

CRISTAL

POTENCIA TOTAL: 6000W

MEDIDAS H 608-H 509



INDEPENDIENTE

HORNO CATALÍTICO

MODELO	EUROS
H-611	320

MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICO

CARACTERÍSTICAS:

Capacidad: 56 l.
Clase A
Timer 9 horas
Digital Display
1 bandeja
2 parrillas
Ventilador tangencial
Medidas exteriores:
595 x 573 x 595

8 FUNCIONES:

Descongelación
Convección
Grill
Ciclo grill
Calor grill
Radiante grill
Calor convencional
Calor inferior
Consumo: 0,89 Kw/h.



Bandeja telescópica

INDEPENDIENTE

HORNO ESTÁNDAR

MODELO	EUROS
H 511	260

CARACTERÍSTICAS:

Capacidad: 58 l.
Clase A
1 bandeja
2 parrillas
Medidas exteriores:
595 x 573 x 595

4 FUNCIONES:

Lámpara
Radiante grill
Calor convencional
Calor inferior
Eléctrico
Consumo: 0,79 Kw/h.

VITROCERÁMICAS Y HORNOS

TARIFAS DE PORTES PARA PEDIDOS INFERIORES A 400€ NETOS

		PORTES A CLIENTES PENÍNSULA							
CUBICACIÓN	ZONA	1	2	3	4	5	6	7	8
	HASTA 0,25	13,45	19,15	18,75	20,00	23,65	19,80	21,15	20,00
	0,35	22,40	26,80	23,80	29,80	36,45	29,30	33,70	29,90
	0,45	28,80	34,40	30,60	38,30	46,85	37,65	43,35	38,45
	0,50	32,00	38,25	34,00	42,60	52,00	51,80	48,15	52,70
	0,60	38,40	45,90	40,80	51,10	62,45	50,20	57,75	46,80
	0,70	44,80	52,40	47,60	59,60	72,85	58,50	67,40	59,80
	0,80	41,20	61,20	54,40	67,80	83,30	66,90	77,00	68,30
	0,90	547,60	68,90	61,25	76,65	93,65	75,30	86,65	76,90
	1,00	64,00	76,50	68,00	85,15	104,00	83,65	96,30	84,45
MAS 1,00	CONSULTAR PRECIO								

TARIFA PENÍNSULA CON REEXPEDICIONES INCLUIDAS - TABLA PRECIOS EN EUROS (€) - IVA NO INCLUIDO

PROVINCIA	ZONA	PROVINCIA	ZONA	PROVINCIA	ZONA	PROVINCIA	ZONA
ALAVA	8	CASTELLON	3	LA RIOJA	8	SEGOVIA	7
ALBACETE	3	CIUDAD REAL	4	LEON	7	SEVILLA	5
ALICANTE	3	CORDOBA	4	LERIDA	2	SORIA	8
ALMERIA	4	CUENCA	3	LUGO	7	TARRAGONA	2
ASTURIAS	7	GERONA	2	MADRID	6	TERUEL	2
AVILA	6	GRANADA	4	MALAGA	4	TOLEDO	6
BADAJOS	5	GUADALAJARA	6	MURCIA	3	VALENCIA	1
BARCELONA	2	GUIPUZCOA	8	NAVARRA	8	VALLADOLID	7
BURGOS	8	HUELVA	5	ORENSE	7	VIZCAYA	8
CACERES	5	HUESCA	7	PALENCIA	7	ZAMORA	7
CADIZ	5	JAEN	4	PONTEVEDRA	7	ZARAGOZA	2
CANTABRIA	7	LA CORUÑA	7	SALAMANCA	7		

PORTES A BALEARES		
ZONA	1	2
HASTA 0,25	30,00	30,00
0,35	33,00	33,00
0,45	34,00	37,00
0,50	40,70	44,20
0,60	48,80	53,00
0,70	56,90	61,90
0,80	65,00	70,70
0,90	73,15	79,50
1,00	81,30	88,40
MAS 1,00	CONSULTAR PRECIO	

TARIFA INSULARES CON REEXPEDICIONES NO INCLUIDAS TABLA PRECIOS EN EUROS (€) - IVA NO INCLUIDO

PROVINCIA	ZONA
PALMA MALLORCA	1
IBIZA	2
MENORCA	2

*FORMENTERA. CONSULTAR PRECIO.
*REEXPEDICIONES. CONSULTAR PRECIO.

**CUBICACIONES INTERMEDIAS QUE NO COINCIDAN CON LA TABLA
SE APLICARÁ SIEMPRE LA INMEDIATA SUPERIOR**

OUTLET COCINAS Y FOGONES DOMÉSTICOS NUEVOS DESCATALOGADOS

MODELO	UDS.	ESTADO	P.V.P.	DESCUENTO	OFERTA
FO 1700	1	NUEVA DESCATALOGADA COCINA A GAS 1 FUEGO - 4,3 Kw	85	65%	30
H3PBI	1	NUEVA DESCATALOGADA COCINA A GAS 3 FUEGOS SIN HORNO PORTABOMBONAS	325	65%	114
C FO 542CGP	1	NUEVA DESCATALOGADA HORNILLO A GAS 4 QUEMADORES COLOR BLANCO	220	65%	77
FO 3500	1	NUEVA DESCATALOGADA COCINA A GAS 3 FUEGOS 750 + 3400 + 4300W	170	65%	60



H3PBI



FO 1700



C FO 542CGP



FO 3500

!!! MUY IMPORTANTE !!!

Estimado/s cliente/s:

Le/s comunicamos que con objetivo de beneficiar y mejorar el servicio a nuestros clientes hemos realizado una modificación en la gestión de portes a cobrar en el envío de mercancía por agencias de transporte, destacando como cambio importante la eliminación del cargo por reexpedición, lo que supone un esfuerzo por nuestra parte y la realización de una nueva tarifa única por zonas para toda la península (a excepción de Baleares).

En esta nueva tarifa que adjuntamos se indica el código de zona por provincia y el precio según la ubicación de la mercancía, siendo ésta la única consulta que nos debe/n realizar para comprobar el coste del envío.

A continuación le/s recordamos el cumplimiento indispensable de las condiciones a seguir en la gestión de envíos por agencias de transporte.

PORTES PAGADOS POR CASFRI

- Portes pagados para pedidos superiores a 400 euros netos de pedido y a un mismo destino, excepto Canarias.
- Portes pagados cargados en factura (con un ahorro de hasta 50% para la entidad receptora) en pedidos inferiores a 400 euros aplicando la nueva tarifa.
- **Comprobación de la mercancía en el momento de la recepción o en su defecto, bajo firma en el albarán de entrega “EMBALAJE ROTO/DEFECTUOSO” si el embalaje tiene algún desperfecto, disponiendo así de 24 horas legales para revisarla.**
- En caso de existir algún desperfecto en la mercancía y dentro de las 24 horas legales, deberá/n hacer la reclamación mediante comunicación escrita y reseñando la incidencia claramente en el documento de recepción, haciéndonos llegar una copia.
- Fuera de este plazo la agencia de transportes no nos permite resolver ninguna reclamación, por lo que no nos hacemos responsables de las pérdidas o desperfectos ocasionados.

PORTES DEBIDOS, AGENCIA INDICADA POR EL CLIENTE

- Con independencia del importe del pedido los portes serán debidos si nos indica/n la agencia de transportes elegida.
- Con portes debidos la mercancía viajará siempre por cuenta y riesgo del cliente.
- El cliente ha de cumplimentar y remitirnos, el documento adjunto donde solicitará el envío de la mercancía a portes debidos por su agencia y el compromiso de gestionar con ella cualquier posible daño o extravío en el transporte y negociar con la misma posibles compensaciones de seguros.
- CASFRI no se hace responsable de subsanar daños materiales o pérdidas ocasionadas por dicha agencia.
- Una vez que el pedido esté preparado se le comunicará al cliente para que avise a su propia agencia y pueda recoger el material en nuestros almacenes. CASFRI no se hace responsable del tiempo que tarde su agencia en pasar a retirar la mercancía.

Es nuestro deseo que con la aplicación de esta nueva tarifa de portes y el cumplimiento de las condiciones de gestión, sean un beneficio para ambas partes confiando en su mejor consideración al contenido de la presente,agradeciéndole/s las atenciones que continuamente nos dispensa/n.

PARA MÁS INFORMACIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS PUEDEN VISITAR NUESTRA PÁGINA WEB

WWW.CASFRI.COM

LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, PRECIOS Y FOTOS DE LOS ARTÍCULOS DEL PRESENTE CATÁLOGO PUEDEN SER MODIFICADOS SIN PREVIO AVISO



MAQUINARIA PARA HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN

Polígono Industrial El Oliveral

Calle G, nº 4 - Parcela 22

46190 Ribarroja del Turia - Valencia

Teléfono 96 166 63 63

casfri@casfri.com

casfri.pedidos@casfri.com

conta@casfri.com

www.casfri.com



**DESCARGUE
DESDE AQUÍ
NUESTRO CATÁLOGO**



**ACCEDA DESDE AQUÍ
A NUESTRA WEB**