



Sudimp

2024

Actualizado
2025

CATÁLOGO
GENERAL

 En color azul, P.V.P. modificados en 2025



4-16

Armarios de Servicio

Armarios de refrigeración y congelación	4
Armarios de refrigeración y congelación para pastelería	15



18-34

Armarios Expositores Armario para Vinos

Armarios expositores de refrigeración y congelación	18
Armario expositor refrigerado para vinos	34



36-55

Mesas Refrigeradas Congeladores Conservadoras

Mesas refrigeradas	36
Frente mostrador	46
Mesas refrigeradas para pizzería	47
Mesas refrigeradas para ensalada	48
Enfriador de botellas	49
Congeladores horizontales	50
Conservadoras tapas correderas	53
Glass-top	55



57-71

Vitrinas Refrigeradas - Enfriadores de Tapas Vitrinas para Ingredientes Muebles Neutro - Campanas Extractoras

Vitrinas expositoras refrigeradas	57
Expositores verticales 4 caras cristal	60
Vitrinas expositoras ingredientes pizzería	62
Expositor refrigerado de alimentos	63
Mesa cafetera	64
Mesa estantería	64
Mesa de trabajo mural y central	65
Fregaderos con soporte	66
Grifo ducha	67
Pedal	67
Lavamanos	68
Estanterías modulares para cámaras	69
Campanas extractoras	70



LAVADO



73-79

Lavavasos - Lavavajillas

Lavavasos	73
Lavavajillas	75
Lavavasos digital	77
Lavavajillas digital	78

CALOR

81-121 **Barbacoas - Fogones**
Cocinas Sobremostrador - Cocinas Mueble
Freidoras - Grills - Salamandras - Hornos
Amasadoras - Planchas - Termo - Tostadores



Mueble barbacoa al carbón	81
Barbacoa	82
Fogones industriales sobremostrador	84
Cocinas sobremostrador serie Imperial	85
Cocinas sobremostrador	86
Cocinas con mesa y estante	88
Cocinas con horno/puertas	89
Fogón industrial gran capacidad / Kebab	91
Freidora eléctrica sobremostrador con y sin grifo	92
Freidora eléctrica para Pastelería	97
Freidora eléctrica de mueble	98
Freidora a gas de mueble	100
Grill eléctrico	101
Salamandra	103
Horno microondas	104
Horno mini pizza	105
Horno pizza eléctrico	106
Horno pizza a gas	109
Amasadora	110
Batidora planetaria	111
Planchas eléctricas	112
Planchas a gas	115
Termo para leche	119
Tostador eléctrico	120
Tostador de cinta	121

AUXILIAR

123-143

Baños María - Cortadoras
Exprimidores - Batidores
Picadoras - Mixer



Baño maría	123
Mezclador / Batidor	125
Batidor / Vaso	126
Chocolatera	127
Cortadora	128
Cortaverduras	132
Cutter	133
Cubetas	134
Desinfectador	135
Exterminador de insectos	135
Exprimidor	136
Picadora	139
Sierra huesos	141
Mixer (Mezclador y Batidor)	142

ARMARIOS DE SERVICIO



SE1R-1483-N2



ATG-600-ANPO



SAPS-1403



SAPG-1402-PASTELERÍA



SAGB-200-R/C



SAGB-400-R/C



SAGB-600-R/C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para fácil limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Termómetro digital, control de temperatura.
- Cerradura.

ACCESORIOS

P.V.P. (€)

SAGB-200-R	Parrilla plastificada.	28
SAGB-400-R	Parrilla superior.	20
SAGB-400-R	Parrilla inferior.	19
SAGB-600-R	Parrilla superior.	20
SAGB-600-R	Parrilla inferior.	19
SAGB-600-C	Cesta (unidad).	20

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN

- Dotación: 3 parrillas superiores y 1 inferior (mod. 400 y 600), 2 parrillas 390 x 490 mm (mod. 200).
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Ventilador para distribuir el frío obteniendo una temperatura de forma homogénea.
- Desagüe interior de la cámara.
- Refrigeración estática, con evaporador integrado en la pared posterior del armario.

ARMARIO MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

- Incorporan 7 estantes fijos.
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Desescarche automático.
- Pueden introducirse cestas de plástico para facilitar la selección y almacenamiento de los productos.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (°C)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Capacidad (l)	Refrig.	P.V.P. (€)
SAGB-200-R	626X600X850	-1 / +6	90	220/50	150	R-600a	1080
SAGB-400-R	626x742x1865	-1 / +6	200	230/50	460	R-600a	1284
SAGB-600-R	780x742x1865	-1 / +6	200	230/50	600	R-600a	1505
SAGB-200-C	626X600X850	-22 / -15	140	220/50	150	R-290a	1245
SAGB-400-C	626x742x1865	-22 / -15	160	230/50	460	R-290a	1415
SAGB-600-C	780x742x1865	-22 / -15	160	230/50	600	R-290a	1669



SG-HR/HF-200



SG-HR/HF-400



SG-HR/HF-600

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior fabricado en chapa con revestimiento epoxi blanco.
- Interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para fácil limpieza.
- Puerta reversible.
- Cerradura.
- Refrigerante libre de HC y espuma.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN

- Dotación: 3 parrillas superiores y 1 inferior (mod. 400 y 600), 2 parrillas superiores 500 x 415 mm (mod. 200).
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Ventilador para distribuir el frío obteniendo una temperatura de forma homogénea.
- Desagüe interior de la cámara.
- Refrigeración estática, con evaporador integrado en la pared posterior del armario.

ACCESORIOS

P.V.P. (€)

SG-HR-200	Parrilla plastificada.	28
SG-HR-400	Parrilla superior.	20
SG-HR-400	Parrilla inferior.	19
SG-HR-600	Parrilla superior.	20
SG-HR-600	Parrilla inferior.	19
SG-HF-600	Cesta (unidad).	20

ARMARIO MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

- Incorporan 7 estantes fijos.
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Pueden introducirse cestas de plástico para facilitar la selección y almacenamiento de los productos.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Capacidad (l)	Temperatura (°C)	Estantes (mm)	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
SG-HR-200	600x585x855	510x485x620	129	0/+8	2 (502x440) + 1 (502x211)	230/50	695
SG-HR-400	600x585x1855	510x485x1620	361	0/+8	3 (502x440) + 1 (502x211)	230/50	1090
SG-HR-600	777x695x1895	657x580x1660	620	0/+8	3 (652x530) + 1 (652x211)	230/50	1428
SG-HF-200	600x585x855	510x485x620	129	≤-18	3 fijos	230/50	795
SG-HF-400	600x585x1855	510x485x1620	361	≤-18	7 fijos	230/50	1170
SG-HF-600	777x695x1895	657x580x1660	620	≤-18	7 fijos	230/50	1520



SAGI-200-R/C



SAGI-400-R/C



SAGI-600-R/C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior con recubrimiento de acero inox.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para fácil limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Termómetro digital, control de temperatura.
- Cerradura.

ACCESORIOS

P.V.P. (€)

SAGI-200-R	Parrilla plastificada.	28
SAGI-400-R	Parrilla superior.	20
SAGI-400-R	Parrilla inferior.	19
SAGI-600-R	Parrilla superior.	20
SAGI-600-R	Parrilla inferior.	19
SAGI-600-C	Cesta (unidad).	20

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN

- Dotación: 3 parrillas superiores y 1 inferior (mod. 400 y 600), 2 parrillas 390 x 490 mm (mod. 200).
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Ventilador para distribuir el frío obteniendo una temperatura de forma homogénea.
- Desagüe interior de la cámara.
- Refrigeración estática, con evaporador integrado en la pared posterior del armario.

ARMARIO MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

- Incorporan 7 estantes fijos.
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Desescarche automático.
- Pueden introducirse cestas de plástico para facilitar la selección y almacenamiento de los productos.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (°C)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Capacidad (l)	Refrig.	P.V.P. (€)
SAGI-200-R	626X600X850	-1 / +6	90	220/50	150	R-290a	1288
SAGI-400-R	626x742x1865	-1 / +6	200	230/50	460	R-290a	1442
SAGI-600-R	780x742x1865	-1 / +6	200	230/50	600	R-290a	1627
SAGI-200-C	626X600X850	-22 / -15	140	220/50	150	R-290a	1320
SAGI-400-C	626x742x1865	-22 / -15	160	230/50	460	R-290a	1585
SAGI-600-C	780x742x1865	-22 / -15	160	230/50	600	R-290a	1823



SG-HR/HF-200-S



SG-HR/HF-400-S



SG-HR/HF-600-S

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior con recubrimiento de acero inox.
- Interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para fácil limpieza.
- Puerta reversible.
- Cerradura.
- Refrigerante libre de HC y espuma.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN

- Dotación: 3 parrillas superiores y 1 inferior (mod. 400 y 600), 2 parrillas superiores 500 x 415 mm (mod. 200).
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Ventilador para distribuir el frío obteniendo una temperatura de forma homogénea.
- Desagüe interior de la cámara.
- Refrigeración estática, con evaporador integrado en la pared posterior del armario.

ACCESORIOS

P.V.P. (€)

SG-HR-200-S	Parrilla plastificada.	28
SG-HR-400-S	Parrilla superior.	20
SG-HR-400-S	Parrilla inferior.	19
SG-HR-600-S	Parrilla superior.	20
SG-HR-600-S	Parrilla inferior.	19
SG-HF-600-S	Cesta (unidad).	20

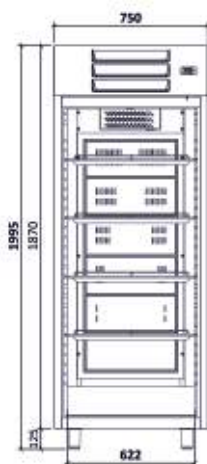
ARMARIO MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

- Incorporan 7 estantes fijos.
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Pueden introducirse cestas de plástico para facilitar la selección y almacenamiento de los productos.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Capacidad (l)	Temperatura (°C)	Estantes (mm)	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
SG-HR-200-S	600x585x855	510x485x620	129	0/+8	2 (502x440) + 1 (502x211)	230/50	765
SG-HR-400-S	600x585x1855	510x485x1620	361	0/+8	3 (502x440) + 1 (502x211)	230/50	1176
SG-HR-600-S	777x695x1895	657x580x1660	620	0/+8	3 (652x530) + 1 (652x211)	230/50	1535
SG-HF-200-S	600x585x855	510x485x620	129	≤-18	3 fijos	230/50	850
SG-HF-400-S	600x585x1855	510x485x1620	361	≤-18	7 fijos	230/50	1256
SG-HF-600-S	777x695x1895	657x580x1660	620	≤-18	7 fijos	230/50	1638



ATG-600-APO



ATG-600-ANPO



ACCESORIOS

	P.V.P. (€)
Cestilla (unidad)	20

CARACTERÍSTICAS GENERALES

ATG-600-APO

- Exterior en acero inoxidable ACX-845.
- Aislamiento 60 mm. Poliuretano Base de agua.
- Frío ventilado.
- Descongelación automática.
- Estantes móviles en acero plastificado (4 GN 2/1).
- Puerta ciega reversible.
- Puerta retorno automático.
- 4 patas inoxidable.
- Termostato digital.

ATG-600-ANPO

- Exterior en acero inoxidable ACX-845.
- Aislamiento 60 mm. Poliuretano Base de agua.
- Frío estático.
- Descongelación manual.
- 6 estantes fijos de 650x530 mm.
- Puerta ciega reversible.
- Puerta retorno automático.
- 4 patas inoxidable.
- Termostato digital.
- **Capacidad 14 cestillas (no incluidas).**

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad bruto/útil (l)	Peso neto/bruto (kg)	Pot. (w)	Temp. (°C)	Tensión (v/Hz)	Refrig.	P.V.P. (€)
ATG-600-APO	750x720(+45)x1995	544/476	95/106	220	1/10	230/50	R-600a	2225
ATG-600-ANPO	750x720(+45)x1995	544/459	100/114	330	-22/-18	230/50	R-290	2385



Contrapuerta embutida.



Evaporador de tiro forzado.



Interior con uniones curvas.

SAPS-701
SANS-701

SAPS-702

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inox.
- Puertas con tirador incorporado en acero inox.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior (SAPS).
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inox. regulables en altura.
- Contrapuestas en acero inox.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290a libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara (SAPS).
- Asilamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 kg/m³.
- Interruptor luminoso marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2 a +8 °C (SAPS) y -18 a -20 °C (SANS) con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación de 70 mm entre ellas.
- Tensión de trabajo: 230V 1+N-50 Hz.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo (SANS-701).

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Potencia (w)	Compresor (cv)	Nº Puertas	P.V.P. (€)
SAPS-701	693x728x2067	600	484	1/4	1	2222
SAPS-702	693x728x2067	600	484	1/4	2 x 1/2	2356
SANS-701	693x728x2067	600	880	1/2	1	2760



SAPS-1402
SANS-1402

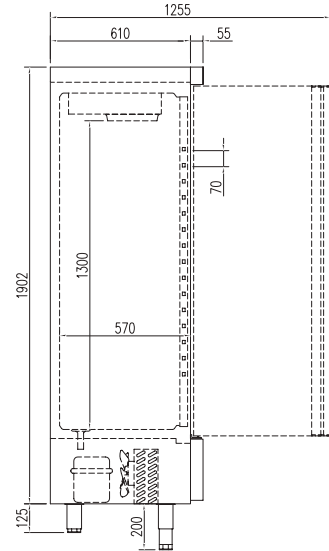


SAPS-1404

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inox.
- Puertas con tirador incorporado en acero inox.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior (SAPS).
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inox. regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inox.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290a libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara (SAPS).
- Asilamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 kg/m³.
- Interruptor luminoso marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2 a +8 °C (SAPS) y -18 a -20 °C (SANS) con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación de 70 mm entre ellas.
- Tensión de trabajo: 230V 1+N – 50 Hz.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo (SANS).

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Potencia (w)	Compresor (cv)	Nº Puertas	P.V.P. (€)
SAPS-1402	1388x728x2067	1200	370	3/8	2	3136
SAPS-1403	1388x728x2067	1200	370	3/8	1+2 1/2	3202
SAPS-1404	1388x728x2067	1200	370	3/8	4 x 1/4	3345
SANS-1402	1388x728x2067	1200	1250	1/4	2	3849



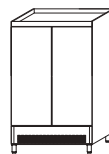
SASD-125

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior e interior en acero **AISI-304**.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox. ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32 °C ambiente.

ACCESORIOS

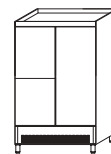
- | | |
|-----------------------|-------------------|
| | P.V.P. (€) |
| - Parrilla adicional. | 40 |
| - Set 6 ruedas. | 146 |



SASD-125
SASND-125

**P.V.P.
(€)**

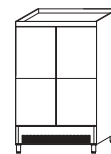
**2885
3845**



SASD-125-3

**P.V.P.
(€)**

2935



SASD-125-4

**P.V.P.
(€)**

2986

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temp. (°C)	Estantes	Pares de guías	Cap. (l)	Tensión (v/Hz)	Refrig.	Pot. (w)	Consumo (w)
SASD-125	1250x665x2075	-2 /+8	6	6	964	230/50	R-290	304/543	301/416
SASND-125	1250x665x2075	-20 /-15	6	6	964	230/50	R-290	833/534	810/520



SCPS-101
SCNS-101



SCPS-202
SCNS-202

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuerpo exterior e interior de acero **inoxidable AISI-430**.
- Amplio volumen interno.
- Cuerpo interior curvo.
- Marco de la puerta resistente a golpes.
- Puertas con cierre automático a 90°.
- Aislamiento de poliuretano "respetuoso con el ozono" (50 mm de espesor).
- Cuerpo de alto aislamiento que ahorra energía con una densidad de 40 kg/m³.
- Gas refrigerante R-290 libre de CFC.
- Compresor ventilado y extraíble.
- Refrigeración por ventilador.
- Termostato electrónico de temperatura y descongelación controlada.
- Tapa del evaporador de acero inoxidable.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (°C)	Nº Parrillas	Capacidad (l)	Tensión (v/Hz)	Potencia (w)	Peso (kgr.)	P.V.P. (€)
SCPS-101	680x730x2100	-2 / +8	3	600	220-240/50-60	208	115	1870
SCPS-202	1380x730x2100	-2 / +8	6	1200	220-240/50-60	341	180	2840
SCNS-101	680x730x2100	-22 / -18	3	600	220-240/50-60	718	115	2295
SCNS-202	1380x730x2100	-22 / -18	6	1200	220-240/50-60	946	200	3235



SE1R-6871-N1
SE1F-6871-N1



SE1R-1371-N2
SE1F-1371-N2

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en **acero inoxidable AISI-430**.
- Cuerpo interior en **acero inoxidable AISI-430**.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior LED.
- Pantalla táctil de fácil uso.
- Puertas con cerradura.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Guías en acero inoxidable para regulación y sujeción de estantes.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Tipo	Temperatura (°C)	Nº Puertas	Capacidad (l)	Tensión (v/Hz)	Potencia (w)	P.V.P. (€)
SE1R-6871-N1	680x710x2010	Refrig.	0 /+8	1	452	230/50	240	1550
SE1F-6871-N1	680x710x2010	Cong.	-18 /-22	1	452	230/50	380	1675
SE1R-1371-N2	1340x710x2010	Refrig.	0 /+8	2	990	230/50	380	2338
SE1F-1371-N2	1340x710x2010	Cong.	-18 /-22	2	990	230/50	550	2810



SE1R-7483-N1
SE1F-7483-N1



SE1R-1483-N2
SE1F-1483-N2

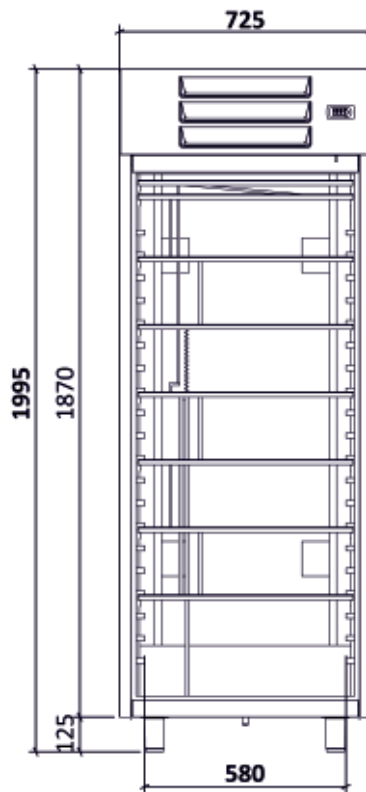
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en **acero inoxidable AISI-430**.
- Cuerpo interior en **acero inoxidable AISI-430**.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior LED.
- Pantalla táctil de fácil uso.
- Puertas con cerradura.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Guías en acero inoxidable para regulación y sujeción de estantes.

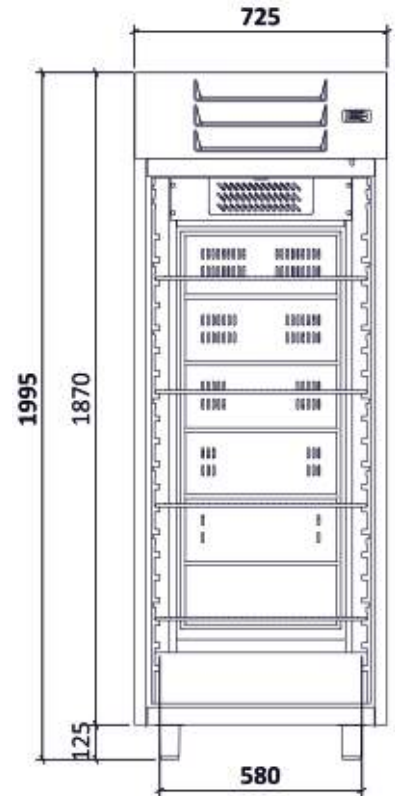
DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Tipo	Temperatura (°C)	Nº Puertas	Capacidad (l)	Tensión (v/Hz)	Potencia (w)	P.V.P. (€)
SE1R-7483-N1	740x830x2010	Refrig.	0 /+8	1	610	230/50	240	1670
SE1F-7483-N1	740x830x2010	Cong.	-18 /-22	1	610	230/50	380	1920
SE1R-1483-N2	1480x830x2010	Refrig.	0 /+8	2	1340	230/50	380	2840
SE1F-1483-N2	1480x830x2010	Cong.	-18 /-22	2	1340	230/50	550	3337



ATP-500-APO
ATP-500-ANPO



ATP-500-ANPO



ATP-500-APO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

ATP-500-APO

- Exterior en acero inoxidable ACX-845.
- Interior blanco.
- Aislamiento 60 mm. Poliuretano Base de agua.
- Frío ventilado.
- Descongelación automática.
- Estantes movibles en acero plastificado.
- Puerta ciega reversible.
- Puerta con retorno automático.
- 4 patas inoxidables.
- Capacidad para 20 bandejas de 600x400 mn.
- Termostato digital.
- Dotación: 5 estantes.

ATP-500-ANPO

- Exterior en acero inoxidable ACX-845.
- Interior blanco.
- Aislamiento 60 mm. Poliuretano Base de agua.
- Frío estático.
- Descongelación manual.
- 6 estantes fijos de 620x400 mm.
- Puerta ciega reversible.
- Puerta con retorno automático.
- 4 patas inoxidables.
- Capacidad para 20 bandejas de 600x400 mn.
- Termostato digital.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad bruto/útil (l)	Peso neto/bruto (kg)	Pot. (w)	Temp. (°C)	Tensión (v/Hz)	Refrig.	P.V.P. (€)
ATP-500-APO	725x625(+45)x1995	488/349	88/102	200	1/10	230/50	R-600a	2095
ATP-500-ANPO	725x625(+45)x1995	488/338	94/108	330	-22/-18	230/50	R-290	2295



SAPG-711-PASTELERÍA
SANG-711-PASTELERÍA



SAPG-1402-PASTELERÍA
SANG-1402-PASTELERÍA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en **acero inoxidable AISI-201**.
- Cuerpo interior en **acero inoxidable AISI-201**.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1 + N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Nº Puertas	Temp. (°C)	Clase Efic. Energética	Consumo Energía Anual (kwh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kw)	P.V.P. (€)
SAPG-711-PASTELERÍA	693x826x2008	1	-2 /+8	E	927	700	0,24	3610
SAPG-1402-PASTELERÍA	1388x826x2008	2	-2 /+8	E	1674	1400	0,38	5805
SANG-711-PASTELERÍA	693x826x2008	1	-20 /-18	D	2179	700	0,7	4205
SANG-1402-PASTELERÍA	1388x826x2008	2	-20 /-18	E	4855	1400	1,25	5995

ARMARIOS EXPOSITORES

ARMARIO PARA VINOS



SG-G-930



USS-374-DTKL-SZ



SC-350-F



SBLG-1880-3M



SC-350-F

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior pintado en epoxi negro, carrocería en epoxi blanco.
- Ventilado.
- 4 estantes ajustables.
- Puerta abatible de cristal con cerradura.
- Termostato digital.
- Iluminación interior LED vertical.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Nº Puertas	Capacidad (l)	Temp. (°C)	Refrig.	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
SC-350-F	590x620x1915	1	330	+2 /+8	R-600a	220/50	965



USS-374-DTKE



USS-374-DTKLE

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior en acero galvanizado revestido en epoxi blanco.
- Interior en ABS anticorrosivo de calidad alimentaria.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC´s.
- Puerta de cristal doble templado.
- Cabezal luminoso (USS-374-DTKLE).
- Termostato y termómetro analógico.
- Frío estático con ventilador.
- Descarche automático.
- Tirador embutido.
- Marco en abs gris.
- Puerta reversible y autocierre.
- Patas regulables.
- 5 estantes extraíbles y regulables.
- Cerradura de serie.
- Luz interior.

ACCESORIOS

Parrilla plastificada.

P.V.P. (€)
20

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Temperatura (°C)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Capacidad bruto/útil (l)	Refrig.	Peso (kg)	P.V.P. (€)
USS-374-DTKE	595x590x1840	505x462x1555	+1 /+10	350	220/50	372/345	R-600a	74	880
USS-374-DTKLE	595x590x1980	505x462x1555	+1 /+10	350	220/50	372/345	R-600a	75	896



USS-374-DTK



UDD-370-DTK

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior en acero galvanizado revestido en epoxi blanco.
- Interior en ABS anticorrosivo.
- Termostato y termómetro.
- Frío estático con ventilador.
- Cerradura.
- Puerta reversible y autocierre (USS-374).
- 5 estantes extraíbles y regulables (USS-374).
- 6 estantes fijos (UDD-370).
- Luz interior.
- Descarche automático (USS-374), manual (UDD-370).

ACCESORIOS

Parrilla plastificada.	P.V.P. (€) 20
------------------------	--------------------------------

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Temperatura (°C)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Capacidad (l)	Refrig.	Peso (kg)	P.V.P. (€)
USS-374-DTK	595x640x1840	505x462x1555	+1 / +10	350	220/50	372	R-600a	74	905
UDD-370-DTK	595x640x1840	475x440x1550	-15 / -22	620	220/50	300	R-290a	92	1550



USS-374-DTKL



UDD-370-DTKL

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior en acero galvanizado revestido en epoxi blanco.
- Interior en ABS anticorrosivo.
- Termostato y termómetro.
- Frío estático con ventilador.
- Cerradura.
- Puerta reversible y autocierre (USS-374).
- 5 estantes extraíbles y regulables (USS-374).
- 6 estantes fijos (UDD-370).
- Luz interior.
- Descarche automático (USS-374), manual (UDD-370).

ACCESORIOS

Parrilla plastificada.

P.V.P. (€)

20

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Temperatura (°C)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Capacidad (l)	Refrig.	Peso (kg)	P.V.P. (€)
USS-374-DTKL	595x640x1980	505x462x1555	+1 /+10	370	220/50	372	R-600a	78	945
UDD-370-DTKL	595x640x1965	475x440x1550	-15 /-22	635	220/50	300	R-290a	96	1588



USS-374-D2K



USS-374-DTKL-SZ

CARACTERÍSTICAS GENERALES

USS-374-D2K

- Exterior en acero galvanizado revestido en epoxi blanco.
- Interior en ABS anticorrosivo.
- Puerta de cristal templado.
- Termómetro digital.
- Puerta reversible y autocierre.
- 2 cerraduras (1 por puerta).
- Frío estático con ventilador.
- 5 estantes extraíbles y regulables.
- Descarche automático.
- Luz interior.

USS-374-DTKL-SZ

- Exterior en acero galvanizado revestido en epoxi blanco.
- Interior en ABS anticorrosivo.
- Puerta de cristal templado.
- Termómetro digital.
- Frío estático con ventilador.
- 5 estantes extraíbles y regulables.
- Descarche automático.
- Luz interior.

ACCESORIOS

	P.V.P. (€)
Parrilla plastificada.	20

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Temperatura (°C)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Capacidad (l)	Refrig.	Peso (kg)	P.V.P. (€)
USS-374-D2K	595x640x1840	505x462x1555	+1 / +10	350	220/50	345	R-600a	75	977
USS-374-DTKL-SZ	595x640x1980	505x462x1555	-2,5/+1	550	230/50	345	R-600a	75,5	1132



SBLG-620-1M

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Sistema de enfriamiento por ventilador.
- Cuerpo de acero pintado.
- Control de temperatura digital.
- Luz LED en el interior para visibilidad del producto.
- Compresor Donper/Embraco.
- Refrigerante R290a.
- Marco de puerta de aluminio.
- Tubo de cobre para evaporador.
- Ruedas.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (°C)	Nº Puertas	Capacidad (l)	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
SBLG-620-1M	620x705x2050	0 / +10	1	500	220/50-60	1325



SAGB-600-R-PV



SAGI-600-R-PV

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco (elevada resistencia a golpes y uso diario)/Inox.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Con iluminación interior fluorescente para la exposición de los productos (en congelación luz LED).
- Puertas con marco en aluminio, reversibles en el modelo de refrigeración.
- Puerta con tirador incorporado.
- Termómetro digital, control de temperatura.

ACCESORIOS

	P.V.P. (€)
GR-600 Parrilla plastificada.	27

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN

- Evaporación automática del agua de la condensación.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- Dotación: 3 parrillas superiores y 1 inferior, de medidas 630x480 y 650x290 mm.
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Ventilador para distribuir el frío obteniendo una temperatura de forma homogénea.
- Parrillas de varillas plastificadas fácilmente desmontables para su limpieza.
- Refrigeración estática, con evaporador integrado en la pared posterior del armario.

ARMARIO MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

- Puerta de triple cristal con resistencia anti-vaho incorporada.
- Descarche manual.
- Incorporan 7 estantes fijos, de medidas 650x500 mm.
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Pueden introducirse cestas de plástico para facilitar la selección y almacenamiento de los productos.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (°C)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Capacidad (l)	Refrig.	Acabado	P.V.P. (€)
SAGB-600-R-PV	780x742x1865	-1 / +6	200	230/50	600	R-600a	Blanco	1503
SAGI-600-R-PV	780x742x1865	-1 / +6	200	230/50	600	R-600a	Inox.	1598



SC-908-FS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Armarios 2 puertas cristal.
- Desescarche automático.
- Luz LED vertical 2 lados (interior).
- Frío ventilado.
- 8 estantes regulables.
- Termostato digital.
- Marco de la puerta en plástico negro.
- Cerradura con llave.
- 4 ruedas.
- Puertas correderas.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Temperatura (°C)	Refrig.	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
SC-630-FS	925x695x1990	630	0 / +10	R-290	220/50	1675
SC-908-FS	1295x695x1990	880	0 / +10	R-290	220/50	1856



USS-1000-DSCL



USS-1200-DSCL

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior en acero galvanizado revestido en epoxi blanco.
- Cabezal luminoso.
- Puertas correderas con doble cristal templado.
- Interior en aluminio stucco.
- Refrigeración ventilada.
- Descarche automático.
- Termómetro.
- Luz interior.
- Termostato mecánico.
- 5 estantes.

ACCESORIOS

	P.V.P. (€)
Parrilla plastificada.	20
Set soporte parrilla (4).	15

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Temperatura (°C)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Capacidad (l)	Refrig.	Peso (kg)	P.V.P. (€)
USS-1000-DSCL	1000x742x2010	890x572x2010	+1 /+10	700	220/50	771	R-290a	160	Descat.
USS-1200-DSCL	1200x740x2010	1090x572x1533	+1 /+10	850	220/50	945	R-290a	174	Descat.

NOVEDAD



SG-G-930

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Marco puerta en aluminio.
- Interior en aluminio pintado.
- Refrigeración eficiente.
- Refrigerante R-290.
- Luz LED interior.
- Ruedas.
- Certificación CE.
- Normativa RoSH.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Estantes	Capacidad (l)	Temperatura (°C)	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
SG-G-930	1370x700x1990	1250x580x1327	8	1079	+2/+8	230/50	2790
SG-D-930	1370x700x1990	1250x580x1327	8	1079	-18/-24	230/50	3415



SBLG-1250-2M

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Sistema de enfriamiento por ventilador.
- Cuerpo de acero pintado.
- Control de temperatura digital.
- Luz LED en el interior para visibilidad del producto.
- Compresor Donper/Embraco.
- Refrigerante R290a.
- Marco de puerta de aluminio.
- Tubo de cobre para evaporador.
- Ruedas.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (°C)	Nº Puertas	Capacidad (l)	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
SBLG-1250-2M	1250x705x2050	0 / +10	2	1200	220/50-60	2155



SCPS-202-GD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuerpo exterior e interior de acero **inoxidable 430**.
- Amplio volumen interno.
- Cuerpo interior curvo.
- Marco de la puerta resistente a golpes.
- Bisagras de puerta de zamak.
- Puertas con cierre automático a 90°.
- Aislamiento de poliuretano "respetuoso con el ozono" (50 mm de espesor).
- Cuerpo de alto aislamiento que ahorra energía con una densidad de 40 kg/m³.
- Gas refrigerante R-290 libre de CFC.
- Compresor ventilado y extraíble.
- Contenedor de condensación de gas.
- Refrigeración por ventilador.
- Termostato electrónico de temperatura y descongelación controlada.
- Tapa del evaporador de acero inoxidable.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (°C)	Nº Parrillas	Capacidad (l)	Tensión (v/Hz)	Potencia (w)	Peso (kgr.)	P.V.P. (€)
SCPS-202-GD	1380x730x2100	-2 / +8	6	1200	220-240/50-60	341	180	3035



SAPS-1402-C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inox.
- Puertas con tirador incorporado en acero inox.
- Cuerpo interior en acero inox.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Puertas de doble acristalamiento con iluminación interior.
- Dotado de luz interior.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inox. regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inox.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del descarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Asilamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 kg/m³.
- Interruptor luminoso marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2 a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230V 1+N – 50 Hz.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Potencia (w)	Compresor (cv)	Nº Puertas	P.V.P. (€)
SAPS-1402-C	1388x728x2067	1200	704	3/8	2	3356



USS-1500-D3K

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Luz interior LED (1 por puerta).
- 12 estantes parrillas (4 por puerta).
- Termostato regulable.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Temperatura (°C)	Peso bruto/neto(kg)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
USS-1500-D3K	1500x734x2044	1390x571x1522	+1 / +10	218,5/213,5	1200	230/50	3125



SBLG-1880-3M

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Sistema de enfriamiento por ventilador.
- Cuerpo de acero pintado.
- Control de temperatura digital.
- Luz LED en el interior para visibilidad del producto.
- Compresor Donper/Embraco.
- Refrigerante R290a.
- Marco de puerta de aluminio.
- Tubo de cobre para evaporador.
- Ruedas.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (°C)	Nº Puertas	Capacidad (l)	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
SBLG-1880-3M	1880x705x2050	0 / +10	3	1600	220/50-60	2845



SGN-126-H



SGN-220-HS



SGN-320-HS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior en color negro.
- Interior en aluminio.
- Llave y cerradura.
- Parrillas cromadas.
- Compresor Embraco.
- Termostato digital Dixell.
- Refrigerante R-600a.
- Luz interior LED.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Temperatura (°C)	Nº Puertas	P.V.P. (€)
SGN-126-H	600x505x885	126	+2 /+8	1 Abatible	781
SGN-220-HS	900x505x885	220	+2 /+8	2 Correderas	1005
SGN-320-HS	1335x505x885	320	+2 /+8	3 Correderas	1350



USS-374-DTK-SRP

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior en acero galvanizado revestido en EPOXI color burdeos y tratamiento anticorrosión.
- Interior en color negro, en poliestireno termoconformado de calidad alimentaria.
- Puerta cristal reversible.
- 5 estantes de madera.
- Cerradura.
- Termostato y termómetro.
- Descarche automático.
- Luz interior.
- Tres temperaturas: **a) vino tinto, b) vino blanco/rosado, c) vino blanco.**
- Frío estático con ventilador.
- Rango de temperatura: +5 a +20 °C.

ACCESORIOS

Estante de madera.	P.V.P. (€) 28
--------------------	--------------------------------

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Botellas (3/4 l)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Capacidad bruto/útil (l)	Refrig.	Peso n/b (kg)	P.V.P. (€)
USS-374-DTK-SRP	595x640x1840	118	180	230/50	372/345	R-600a	74/83	1140

MESAS REFRIGERADAS

CONGELADORES

CONSERVADORAS



SMPGC-180



SBD-650



SH-SD800



STPS-62



SMPS-200

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con

- apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso paro/marcha.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Descarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2 a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Las mesas con puertas de cristal incorporan cerradura de serie.

- Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierda o a distancia.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Potencia (w)	Compresor (cv)	Nº Puertas	P.V.P. (€)
SMPS-150	1492x600x850	250	350	1/5	2	2027
SMPS-200	2017x600x850	390	396	1/4	3	2338
SMPS-250	2542x600x850	530	615	3/8	4	2856



STPS-62

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuerpo exterior e interior de acero **inoxidable 430**.
- Amplio volumen interno.
- Cuerpo interior curvo.
- Marco de la puerta resistente a golpes.
- Puertas con cierre automático a 90°.
- Aislamiento de poliuretano "respetuoso con el ozono" (50 mm de espesor).
- Cuerpo de alto aislamiento que ahorra energía con una densidad de 40 kg/m³.
- Gas refrigerante R-290 libre de CFC.
- Compresor ventilado y extraíble.
- Refrigeración por ventilador.
- Termostato electrónico de temperatura y descongelación controlada.
- Tapa del evaporador de acero inoxidable.
- Dotación: 1 parrilla/puerta.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (°C)	Nº Puertas	Capacidad (l)	Tensión (v/Hz)	Potencia (w)	Peso (kgr.)	P.V.P. (€)
STPS-62	1490x600x850	-2 /+8	2	285	220-240/50-60	250	90	1995
STPS-63	2020x600x850	-2 /+8	3	440	220-240/50-60	285	120	2075
STPS-64	2550x600x850	-2 /+8	4	595	220-240/50-60	350	180	2495



SMPSF-200



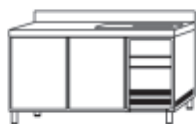
Tirador incorporado en la puerta.



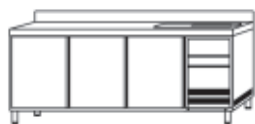
Contrapuerta embutida.



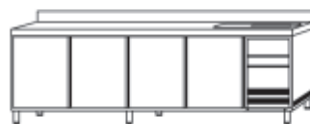
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



SMPSF-150



SMPSF-200



SMPSF-250

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Encimera en acero inoxidable **AISI-304 18/10** con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- El sobre lleva incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340 x 370 x 150 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable **AISI-304 18/10**.
- Cuerpo interior en acero inoxidable **AISI-304 18/10**.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable **AISI-304 18/10**.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable **AISI-304 18/10** para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de los estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.

- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Las mesas con puertas de cristal incorporan iluminación LED.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Descarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1 + N – 50 Hz.

- Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierda o a distancia.

ACCESORIOS

- Parrilla central.
- Parrilla extremo.
- Soporte de 3 niveles (parrillas).

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Potencia (w)	Clase eficiencia energética	Nº Puertas	P.V.P. (€)
SMPSF-150	1492x600x850	250	350	C	2	2365
SMPSF-200	2017x600x850	390	396	D	3	2727
SMPSF-250	2542x600x850	530	615	D	4	3148



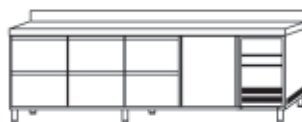
SMPS-200-6C



SMPS-150-2C



SMPS-200-4C



SMPS-250-6C



Tirador incorporado en la puerta.



Contrapuerta embutida.



Encimera con fregadero y escurridor incorporado.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Encimera en acero inoxidable satinado **AISI-304 18/10**, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable **AISI-304 18/10**.
- Cuerpo interior en acero inoxidable **AISI-304 18/10**.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable **AISI-304 18/10**.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable **AISI-304 18/10** para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Cajones con tirador incorporado en acero inoxidable **AISI-304 18/10**, con fondo perforado. Provisos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- 1 puerta: dos cajones.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.

- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Descarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

- Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierda o a distancia.

ACCESORIOS

- Parrilla central.
- Parrilla extremo.
- Soporte de 3 niveles (parrillas).

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Potencia (w)	Clase eficiencia energética	Nº Puertas-Cajones	P.V.P. (€)
SMPS-150-2C	1492x600x850	250	350	C	1-2	2792
SMPS-150-4C	1492x600x850	250	350	C	0-4	3279
SMPS-200-2C	2017x600x850	390	396	D	2-2	3225
SMPS-200-4C	2017x600x850	390	396	D	1-4	3717
SMPS-200-6C	2017x600x850	390	396	D	0-6	4195
SMPS-250-2C	2542x600x850	530	615	D	3-2	3717
SMPS-250-4C	2542x600x850	530	615	D	2-4	4200
SMPS-250-6C	2542x600x850	530	615	D	1-6	4675
SMPS-250-8C	2542x600x850	530	615	D	0-8	5150



SMPG-180

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso paro/marcha.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Descarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2 a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y 2 juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

ACCESORIOS

- Parrilla GN 1/1.
- Par de guías.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Potencia (w)	Compresor (cv)	Nº Puertas	P.V.P. (€)
SMPG-135	1342x700x850	290	350	1/5	2	2200
SMPG-180	1792x700x850	455	396	1/4	3	2577
SMPG-225	2242x700x850	615	615	3/8	4	3049



SMPGF-180



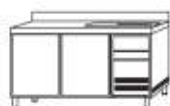
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



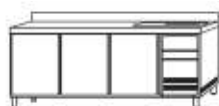
Contrapuerta embutida.



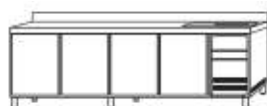
Evaporador compacto de tiro forzado.



SMPGF-135



SMPGF-180



SMPGF-225

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Encimera en acero inoxidable **AISI-304 18/10** con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- El sobre lleva incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340 x 370 x 150 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable **AISI-304 18/10**.
- Cuerpo interior en acero inoxidable **AISI-304 18/10**.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable **AISI-304 18/10**.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable **AISI-304 18/10** para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.

- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Las mesas con puertas de cristal incorporan iluminación LED.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Descarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1 + N - 50 Hz.

- Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierda o a distancia.

ACCESORIOS

- Parrilla GN 1/1.
- Par de guías.

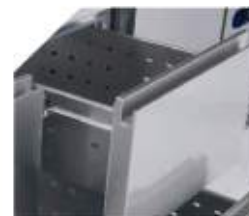
DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Potencia (w)	Clase eficiencia energética	Nº Puertas	P.V.P. (€)
SMPGF-135	1342x700x850	290	350	C	2	3240
SMPGF-180	1792x700x850	455	396	C	3	3695
SMPGF-225	2242x700x850	615	615	D	4	4125



SMPG-180-2C



Combinación de cajones y puertas



Los cajones incorporan guías telescópicas.



Cajón con tirador incorporado.



SMPG-135-2C



SMPG-180-4C



SMPG-225-6C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Encimera en acero inoxidable **AISI-304 18/10** satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable **AISI-304 18/10**.
- Cuerpo interior en acero inoxidable **AISI-304 18/10**.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable **AISI-304 18/10**.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable **AISI-304 18/10**, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burllete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Cajones con tirador incorporado en acero inoxidable **AISI-304 18/10**, con fondos perforados provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- 1 puerta: dos cajones GN.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.

- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Descarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N-50 Hz.

- Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierda o a distancia.

ACCESORIOS

- Parrilla GN 1/1.
- Par de guías.

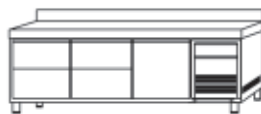
DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Potencia (w)	Clase eficiencia energética	Nº Puertas-Cajones	P.V.P. (€)
SMPG-135-2C	1342x700x850	290	350	C	1-2	3165
SMPG-135-4C	1342x700x850	290	350	C	0-4	3770
SMPG-180-2C	1792x700x850	455	396	C	2-2	3650
SMPG-180-4C	1792x700x850	455	396	D	1-4	4240
SMPG-180-6C	1792x700x850	455	396	D	0-6	4835
SMPG-225-2C	2242x700x850	615	615	D	3-2	4200
SMPG-225-4C	2242x700x850	615	615	D	2-4	4800
SMPG-225-6C	2242x700x850	615	615	D	1-6	5400
SMPG-225-8C	2242x700x850	615	615	D	0-8	6000



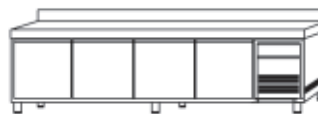
SMPGB-180-5C



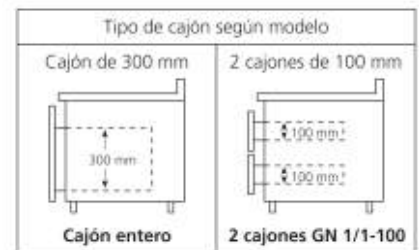
SMPGB-135



SMPGB-180-5C



SMPGB-225



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción, preparación y conservación.
- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos esté entre 850 mm y 900 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable **AISI 304 18/10**.
- Encimera con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Encimera y cuerpo interior en acero inoxidable **AISI 304 18/10**, acabado satinado.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cajones fabricados en acero inoxidable **AISI 304 18/10** con tirador incorporado y fondo perforado. Provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- En todos los modelos, el cajón adyacente al grupo frigorífico

- tiene una profundidad de 200 mm y una altura útil de 250 mm.
- Cajones adaptados para cubetas de profundidad 100 y 200 mm.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del descarche.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R290 libre de CFC.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Descarche automático.
- Temperatura de trabajo: -2° a +8 °C en ambiente de +38 °C.
- Tensión de trabajo: 230V 1+N 50 Hz.
- D= Doble cajonera GN 1/1-100

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Potencia (w)	Clase eficiencia energética	Nº Cajón entero -2 Cajones	P.V.P. (€)
SMPGB-135	1342x700x584	105	350	C	2-0	2776
SMPGB-180	1792x700x584	170	396	C	3-0	3350
SMPGB-225	2242x700x584	230	615	D	4-0	4136
SMPGB-135-3C	1342x700x584	90	350	C	1-1D	3233
SMPGB-180-5C	1792x700x584	135	485	C	1-2D	4087
SMPGB-225-7C	2242x700x584	180	615	D	1-3D	4886



SMPP-200

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Encimera en acero inox. con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Mesas refrigeradas pastelería euronorma de 600 X 400 serie 800.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inox.
- Interior en acero inox. y con uniones curvas para facilitar su limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inox. y bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inox para un mayor aislamiento y robustez con burlete de fácil sustitución.
- Estantes interiores de varillas plastificadas de fácil desmontaje para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inox. regulables en altura.
- Desagüe en el interior.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Evaporador estático.
- Evaporación automática del gela del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC con una densidad de 40kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Bajo pedido se pueden fabricar con puertas de cristal, sin encimera, con grupo frigorífico a izquierda o a distancia.
- En los modelos con puertas de cristal incorporan luz LED.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (°C)	Potencia (kw)	Tensión (v/Hz)	Nº de Puertas	Refrig.	P.V.P. (€)
SMPP-150	1492x800x850	-2 / +8	0,22	230 1+N/50	2	R-290	2950
SMPP-200	2017x800x850	-2 / +8	0,30	230 1+N/50	3	R-290	3550
SMPP-250	2542x800x850	-2 / +8	0,30	230 1+N/50	4	R-290	4300



SMPGC-180

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Encimera en acero inox.con acabado satinado.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inox.
- Interior en acero inox. y con uniones curvas para facilitar su limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inox. y bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuestas embutidas en acero inox para un mayor aislamiento y robustez con burlete de fácil sustitución.
- Estantes interiores de varillas plastificadas de fácil desmontaje para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inox. regulables en altura.
- Desagüe en el interior.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del gua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC con una densidad de 40kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (°C)	Potencia (kw)	Tensión (v/Hz)	Nº de Puertas	Refrig.	P.V.P. (€)
SMPGC-135	1342x778x850	-2 / +8	0,249	230 1+N/50	4	R-290	3075
SMPGC-180	1792x778x850	-2 / +8	0,249	230 1+N/50	6	R-290	3600
SMPGC-225	2242x778x850	-2 / +8	0,332	230 1+N/50	8	R-290	4510



SFMPS-200

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.

- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso paro/marcha.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Descarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2 a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 2 parrillas por puerta.
- Todos los modelos incorporan un cajón neutro auxiliar situado sobre el control electrónico de temperatura.

ACCESORIOS

- Parrilla central.
- Parrilla extremo.
- Soporte de 3 niveles (parrillas).

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Potencia (w)	Compresor (cv)	Nº Puertas	P.V.P. (€)
SFMPS-150	1492x600x1050	335	350	1/5	2	2433
SFMPS-200	2017x600x1050	520	396	1/4	3	2895
SFMPS-250	2542x600x1050	701	615	3/8	4	3285



PZ-2600-TN-LB



PZ-3600-TN-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura en acero inoxidable **AISI 304**.
- Refrigeración ventilada.
- Grupo incorporado extraíble.
- Panel frontal de apertura con llave.
- Control de la temperatura electrónico con termostato digital.
- Resistencia eléctrica alrededor del marco de la puerta para evitar la condensación.
- Descarche automático con resistencia eléctrica y control automático de la temperatura.
- Evaporador anticorrosivo.
- Puerta reversible con autocierre.
- Puerta con cerradura.
- Fondo con esquinas redondas.
- Burlete fácil de cambiar.
- Pies en acero inox. regulables en altura.

EXPOSITOR DE INGREDIENTES:

- VRX-1500-380 (5GN 1/3 + 1 GN 1/2) **NO INCLUIDO**.
- VRX-2000-380 (9GN 1/3) **NO INCLUIDO**.

ACCESORIOS

- Par de guías.
- Parrilla (61x43 cm).

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Temperatura (°C)	P.V.P. (€)
PZ-2600-TN-LB	1510x800x990	390	235	230/50	2 / 8	2065
PZ-3600-TN-LB	2025x800x990	580	235	230/50	2 / 8	2400



S-901



PS-300

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricado en acero inoxidable **AISI-304**.
- Libre de refrigerante CFC y espuma.
- Termostato electrónico y display de temperatura digital LED para control y fácil lectura.
- Descarche automático.
- Burlete magnético de fácil sustitución.
- Parte posterior con aristas redondeadas para facilitar su limpieza.

ACCESORIOS

- Par de guías.
- Parrilla GN-1/1.

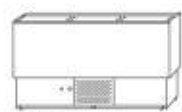
DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Temperatura (°C)	Peso bruto/neto (kg)	P.V.P. (€)
S-901	900x700x860	257	207	230/50	2 / 8	83/72	1063
S-903-TOP	1365x700x860	400	305	230/50	2 / 8	130/110	1555
PS-200	900x700x1010	257	207	230/50	2 / 8	94/80	1220
PS-300	1365x700x1010	400	305	230/50	2 / 8	135/115	1575



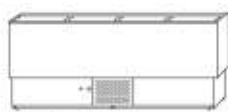
SEBE-100-G



SEBE-100



SEBE-150



SEBE-200

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Acabado exterior e interior según cada modelo: Modelos -G: Exterior lacado en blanco e interior galvanizado, Modelos -I: Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Control de temperatura por termostato.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1 + N – 50 Hz.



Separador de varilla plastificada incluido.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Nº Puertas	Capacidad (l)	Potencia (w)	Acabado	P.V.P. (€)
SEBE-100-G	1020x550x850	2	200	210	Galvanizado	778
SEBE-150-G	1525x550x850	3	365	282	Galvanizado	1113
SEBE-200-G	2030x550x850	4	550	396	Galvanizado	1382
SEBE-100-I	1020x550x850	2	200	210	Inoxidable	945
SEBE-150-I	1525x550x850	3	365	282	Inoxidable	1335
SEBE-200-I	2030x550x850	4	550	396	Inoxidable	1697



UDD-660-BK



UED-380-A++

CARACTERÍSTICAS GENERALES

UDD-660-BK

- Exterior doble cara lacada en blanco.
- Interior en aluminio gofrado.
- Termostato regulable.
- Termómetro.
- Cestillos.
- Inyectado en poliuretano libre de CFC.
- Cerradura con llave.
- Panel de control.
- Refrigerante R-600a.
- Luz interior.

Modelos UED

- Consumo de energía extremadamente bajo.
- Termostato ajustable.
- Hasta un 25% más de espacio interior en comparación con ultracongeladores de las mismas dimensiones externas gracias a las paredes del cuerpo de 80 mm. de espesor.
- Iluminación interior.

ACCESORIOS

	P.V.P. (€)
Cestillas	19

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Temp. (°C)	Capac. B/N (l)	Peso B/N (kgr.)	Cestillas Dot./Cap.	P.V.P. (€)
UDD-660-BK	1804x695x945	1680x480x475/725	250	230/50	-15 /-25	567/553	73/68	3/8	1105
UED-280-A++	984x700x895	820x440x455/705	40	230/50	-15 /-25	236/227	53/51	2/6	795
UED-380-A++	1284x700x895	1120x440x455/705	45	230/50	-15 /-25	330/323	63/61	2/5	848
UED-480-A++	1504x700x895	1340x440x455/705	50	230/50	-15 /-25	402/388	71/68	1/3	918



UDD-600-BK

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior doble cara zincada lacada en blanco.
- Interior en aluminio gofrado.
- Inyectado 6 cms. poliuretano libre de CFC.
- Cerradura con llave.
- Termostato.
- Panel de control.
- Refrigerante R-290a.
- Luz interior.

ACCESORIOS

	P.V.P. (€)
Cestillas	19

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Temperatura (°C)	Capacidad B/N (l)	Peso B/N (kgr.)	Cestillas	P.V.P. (€)
UDD-600-BK	2055x715x833-903	1935x510x682	425	230/50	-15 /-25	675/646	118/98	3/8	1263



SBD-650

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Interior en aluminio gofrado.
- Consumo energético súper bajo.
- Aislamiento de 75 mm de espesor.
- Termostato ajustable y digital.
- Indicador de alimentación principal.
- Orificio de drenaje del agua de descongelación.
- Tirador.
- Refrigerante ecológico.



Panel de mandos.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (°C)	Capacidad (l)	Refrig.	Cestillas	P.V.P. (€)
SBD-350	1030x765x840	≤-18	280	R600a	1	745
SBD-450	1270x765x840	≤-18	370	R600a	2	865
SBD-550	1530x765x840	≤-18	465	R600a	2	960
SBD-650	1810x765x840	≤-18	568	R600a	2	1215



UDD-400-SC



UDD-500-SC

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior blanco, interior aluminio gofrado.
- Puertas correderas de fácil movilidad con marco en aluminio.
- Cristales con calor reflectante.
- Cerradura.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Gran volumen de capacidad interior.
- Termostato regulable.
- Termómetro digital.
- Marco de aluminio.

ACCESORIOS

Cestillo.	P.V.P. (€) 19
-----------	--------------------------------

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad Cestillos	Potencia (w)	Gas Refrig.	Capacidad Neto (l)	Temperatura (°C)	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
UDD-300-SC	1010x630x890	4	220	R-290a	255	-12 / -22	230/50	830
UDD-400-SC	1300x630x890	4	300	R-290a	334	-12 / -22	230/50	931
UDD-500-SC	1550x630x890	6	430	R-290a	430	-12 / -22	230/50	1055
UDD-600-SC	2055x630x890	8	440	R-290a	620	-12 / -22	230/50	1260



SSD-320P

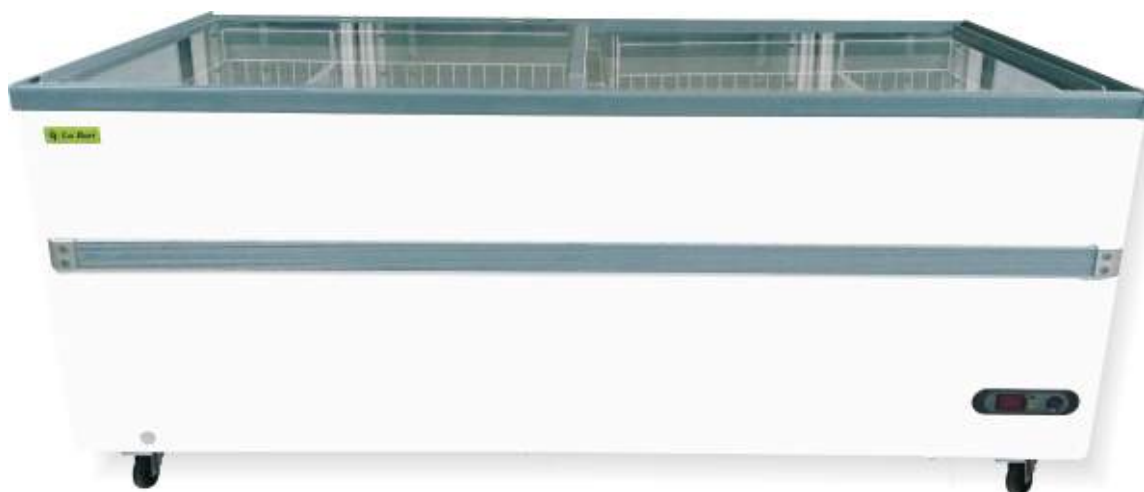
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Se abre fácilmente desde la parte delantera o trasera.
- Termostato regulable.
- Indicador de alimentación principal.
- Orificio de drenaje del agua de descongelación.
- Marco de PVC con tratamiento.
- Termostato electrónico tridimensional, control preciso de la temperatura.
- Pies regulables.
- Refrigerante ecológico.

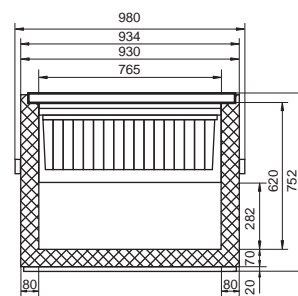
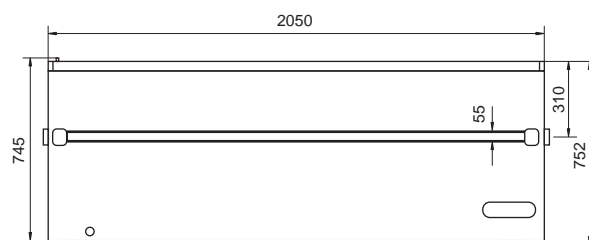


Panel de mandos.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (°C)	Capacidad (l)	Refrig.	Cestillas	P.V.P. (€)
SSD-320P	1030x680x850	≤-18	273	R290	3	829
SSD-420P	1270x680x850	≤-18	355	R290	4	960
SSD-520P	1530x680x850	≤-18	445	R290	5	1089
SSD-620P	1810x680x850	≤-18	545	R290	6	1289



SH-SD800



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Refrigerante libre de HC y espuma.
- Pantalla LED de temperatura.
- Aislamiento de 75 mm de espesor.
- Puerta de cristal templado de seguridad termorreflectante, con rueda de desplazamiento suave.
- Drenaje frontal, y con conexión de tubería y tubería.
- Con parteluz medio, fortalece la carrocería.
- Ruedas opcionales.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Temperatura (°C)	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
SH-SD800	2050x960x765	870	-18 / -24	230/50	2295

VITRINAS REFRIGERADAS
ENFRIADORES DE TAPAS
VITRINAS PARA INGREDIENTES
MUEBLES NEUTRO
CAMPANAS EXTRACTORAS



SG-TCBD68



SGN-1200-RF2



SGN-600-RF



SGDSC-278B



SGN-1200-RF2



VISTA TRASERA



VISTA LATERAL



DETALLE INTERIOR

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inox.
- Compresor Secop.
- Termostato de temperatura Dixell.
- Luz interior LED.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Resistencia antivaho en cristal frontal.
- Dotación: 2 estantes cristal movibles.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Nº Estantes	Temperatura (°C)	Gas Refrig.	Cristal	P.V.P. (€)
SGN-1200-RF2	1200x700x1200	400	2	2/8	R-290	Recto	2160
SGN-1500-RF2	1500x700x1200	505	2	2/8	R-290	Recto	2515



SPDLB-1200-R

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Interior y exterior acero inoxidable .
- Respetuoso con el medio ambiente, libre de CFC, aislamiento de poliuretano de 37/45 kg/m³ de densidad con 60 mm de espesor .
- Panel de control digital.
- Función de descongelación automática.
- Refrigerante R134a, R404a.
- 4 patas.
- Cristal frontal plano.
- Estantes de vidrio.
- Iluminación LED estándar.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (°C)	Tensión (v/Hz)	Peso (kg.)	P.V.P. (€)
SPDLB-1000-R	1000x700x1300	4/8	220-240/50-60	140	Descat.
SPDLB-1200-R	1200x700x1300	4/8	220-240/50-60	170	Descat.
SPDLB-1500-R	1500x700x1300	4/8	220-240/50-60	200	Descat.



SG-HTR-125

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Termostato electrónico y digital, display LED, para control y lectura de la temperatura.
- Refrigeración ventilada para una mejor circulación del frío.
- Descarche automático.
- Cristal curvo para exposición de los alimentos.
- Luz LED interior.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Capacidad (l)	Temperatura (°C)	Nº Estantes	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
SG-HTR-125	695x580x670	663x498x384	115	+3/+8	2	230/50	910



SGN-600-RF

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inoxidable.
- Luz LED interior.
- Controlador de temperatura Carel.
- Gas R-290.
- Compresor cubigel.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Estantes	Temperatura (°C)	P.V.P. (€)
SGN-600-RF	675x675x1900	5	+2 / +8	2035



SGDSC-78W



SGDSC-278B

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en plástico y vidrio.
- Cristal doble.
- Refrigeración ventilada para una mejor circulación del frío.
- Descarche automático.
- 4 luces led vertical.
- Estantes plastificados, regulables en altura.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Color	Nº Estantes	Temperatura (°C)	Refrig.	Peso Neto (Kg)	P.V.P. (€)
SGDSC-78W	434x398x1004	370x330x630	Blanco	3	+2/+12	R600a	42	763
SGDSC-278W	515x553x1800	449x486x1317	Blanco	5	+2/+12	R600a	86	1363
SGDSC-278B	515x553x1800	449x486x1317	Negro	5	+2/+12	R600a	86	1363



VRK-38200-V



VRK-38200-SS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Refrigeración estática.
- Cristal de protección.
- Adaptable a cubetas gastronorm inox.
- Termostático electrónico.
- Patas regulables.
- Termómetro digital.
- Descarche manual.
- Refrigerante R-290.
- Grupo incorporado.
- **NO** incluye cubetas.



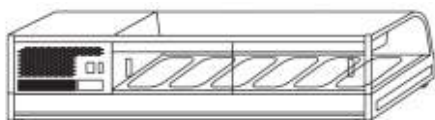
DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Temperatura (°C)	Capacidad (l)	Peso (kgr.)	Cubetas (1/3 x 150mm)	P.V.P. (€)
VRK-38120-V/SS	1200x395x440	115	230/50	2 / 8	42	46	4	530
VRK-38150-V/SS	1500x395x440	115	230/50	2 / 8	54	54	6	597
VRK-38200-V/SS	2000x395x440	125	230/50	2 / 8	78	68	9	750



EXA-6



EXA-8



EXA-6



EXA-8

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción interior de acero inoxidable **AISI-304 18/10**.
- Puertas correderas de cristal.
- Vitrina de cristal curvo.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Iluminación LED para máxima iluminación y mínimo consumo.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Iluminación interior con protección.
- Refrigeración por placa fría.

- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Provistos de desagüe.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Cubetas Gastronorm GN 1/3 de profundidad 40 mm incluidas en dotación.
- 2 modelos con capacidad para 6 y 8 cubetas.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Alojamiento GN 1/3	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
EXA-6	1395x400x250	6	345	230/50	1250
EXA-8	1740x400x250	8	345	230/50	1345

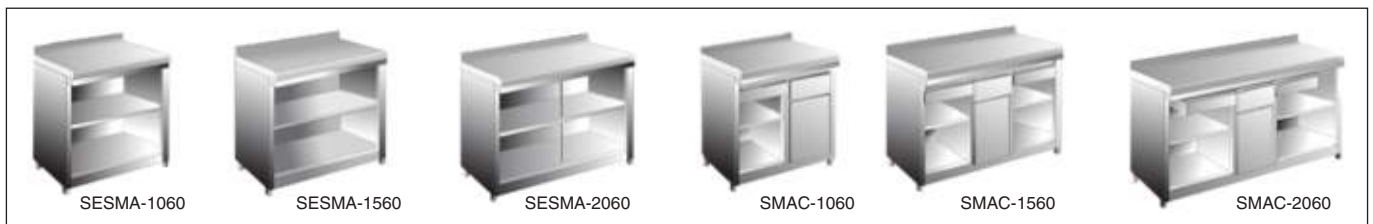


SESMA-2060



SMAC-1560

Cajones con guías telescópicas



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SMAC

- Con la diversidad de gama de mesas cafeteras, mesas refrigeradas, etc. puede diseñar una línea completa para cada espacio y necesidad.
- Construidas en acero inox., acabado satinado y trasera en acero plastificado prelacado gris.
- Tolva de recogida de los posos del café de acero inox., con golpeador desmontable reforzado y una apertura de hasta 119°.
- Cajones auxiliares en acero inox., con sistema de guías telescópicas totalmente extensibles, que permiten la apertura completa del cajón.
- Su fabricación y diseño están pensado para un uso continuado.
- Encimeras con peto trasero de 100 mm, totalmente soldado y con cantos redondeados.
- Estantes de acero inox. **AISI-304 18/10** regulables en altura.
- Patas de acero inox. con pies de altura regulable.

SESMA

- Construidos en acero inox., acabado satinado y con trasera de acero plastificado.
- Estantes de acero inoxidable.
- Encimeras con peto trasero de 100 mm totalmente soldado y cantos redondeados.
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.
- Para combinar con las mesas cafeteras y frente mostradores.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Estantes	Cajones	P.V.P. (€)
SMAC-1060	1000x600x1045	-	1	1151
SMAC-1560	1500x600x1045	-	2	1464
SMAC-2060	2025x600x1045	-	2	1693
SESMA-1060	1000x600x1045	1	-	696
SESMA-1560	1500x600x1045	1	-	863
SESMA-2060	2025x600x1045	1	-	1124



MMD-156

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Peto trasero con 10 cms. de altura y cantos redondeados (Modelo Mural).
- Entrepañó en acero inoxidable.
- Pies regulables en altura.
- Construida robusta y resistente.

ACCESORIOS

P.V.P. (€)
Metro/L

- Entrepañó adicional (metro lineal). 75

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Peto Trasero	P.V.P. (€)
MMD-106	1000x600x850	Si	310
MMD-156	1500x600x850	Si	375
MMD-206	2000x600x850	Si	515
MMD-107	1000x700x850	Si	345
MMD-157	1500x700x850	Si	400
MMD-207	2000x700x850	Si	600
MCD-106	1000x600x850	No	305
MCD-156	1500x600x850	No	370
MCD-206	2000x600x850	No	505
MCD-107	1000x700x850	No	340
MCD-157	1500x700x850	No	395
MCD-207	2000x700x850	No	590



FSD-1660-ED



FSD-1260/HL-ED + Entrepaña

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable.
- Fuertes elementos de la estructura.
- Peto frontal en acero inoxidable.
- Pies regulables.
- El soporte va sin estante.

REFERENCIAS

FSD-1260= 1C-1E - FSD-1270= 1C-1E
 FSD-1660= 2C-1E - FSD-1670= 2C-1E
 FSD-2060= 2C-1E - FSD-2070= 2C-1E
 ED= Escurridor Dcha.
 EI= Escurridor Izq.

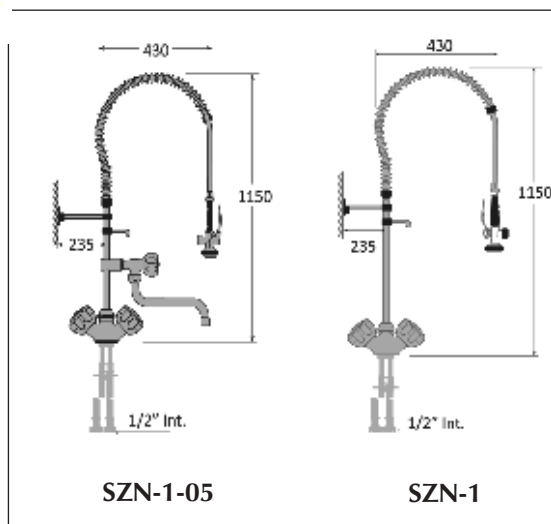
FREGADEROS CON BASTIDOR

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones Cuba (mm)	Dimensiones exteriores (mm)	P.V.P. (€)	P.V.P. (€) (Con Entrepaña Adicional)
FSD-1260-ED/EI	500x400x250	1200x600x850	550	625
FSD-1660-ED/EI	500x400x250	1600x600x850	680	760
FSD-2060-ED/EI	500x400x250	2000x600x850	795	915
FSD-1270-ED/EI	500x400x250	1200x700x850	565	655
FSD-1670-ED/EI	500x400x250	1600x700x850	705	785
FSD-2070-ED/EI	500x400x250	2000x700x850	825	945

FREGADEROS CON BASTIDOR Y HUECO LAVAVAJILLAS

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones Cuba (mm)	Dimensiones exteriores (mm)	P.V.P. (€)	P.V.P. (€) (Con Entrepaña Adicional)
FSD-1260/HL-ED/EI	500x400x250	1200x600x850	530	565
FSD-1660/HL-ED/EI	500x400x250	1600x600x850	655	698
FSD-2060/HL-ED/EI	500x400x250	2000x600x850	780	865
FSD-1270/HL-ED/EI	500x400x250	1200x700x850	555	595
FSD-1670/HL-ED/EI	500x400x250	1600x700x850	680	725
FSD-2070/HL-ED/EI	500x400x250	2000x700x850	800	900

Para OTROS MODELOS, soliciten precios.



SZN-1-05

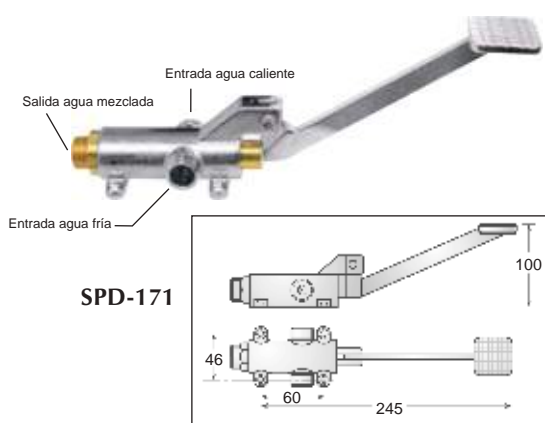
SZN-1

CARACTERÍSTICAS GENERALES

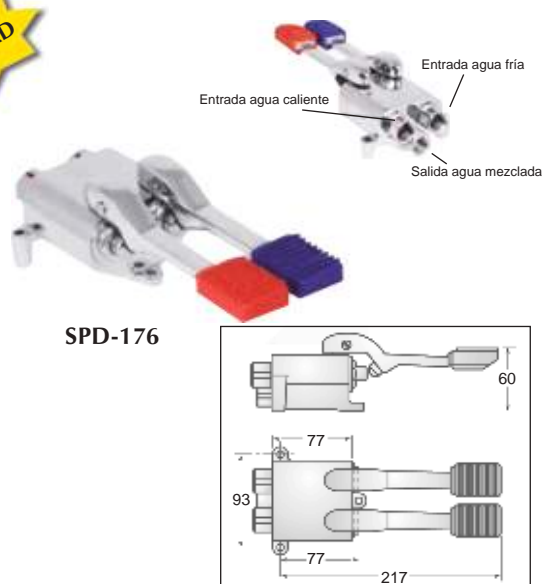
- Grifo pomo de 2 aguas con 1/4 de vuelta.
- Piña ducha de latón cromado.
- Tubo central de acero inoxidable.
- Latiguillo 1100mm reforzado con malla exterior de acero inoxidable, y tuerca bidireccional.
- Sujeción a pared de acero inoxidable.
- Gancho ducha de acero inoxidable.

DATOS TÉCNICOS	Caño Central	Peso (kg)	P.V.P. (€)
SZN-1	NO	4,6	245
SZN-1-05	SI	5,3	290

Pedal



SPD-171



SPD-176

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Pedales mezcladores de agua fría y caliente.

DATOS TÉCNICOS	Automático	Peso (kg)	P.V.P. (€)
SPD-171	SI	0,95	165
SPD-176	NO	1,85	130



SLM-85



DETALLE
CUBA CIRCULAR



DETALLE
PEDAL



DETALLE
INTERIOR

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable AISI 304, con puerta frontal para acceso al interior.
- Incorpora grifo, pedal y desagüe.

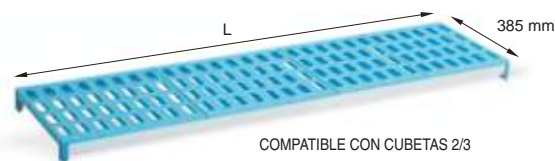
DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones Cuba Circular (mm)	P.V.P. (€)
SLM-85	400x400x850	340x130	410



DISTINTAS COMBINACIONES

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricado con estructura de aluminio anodizado.
- Robustez y resistencia.
- Compatibles con cubetas 2/3.
- Para escalerillas, ángulos, y estantes adicionales, consulten precio.



Mod.	L (mm)	P.V.P. (€)	Mod.	L (mm)	P.V.P. (€)	Mod.	L (mm)	P.V.P. (€)	Mod.	L (mm)	P.V.P. (€)
SP7000	715	309,75	SP7024	3380	825,93	SP7047	715	364,30	SP7071	3380	1028,06
SP7001	830	324,93	SP7025	3513	951,25	SP7048	830	384,57	SP7072	3513	1170,75
SP7002	935	337,16	SP7026	3621	968,31	SP7049	935	400,74	SP7073	3621	1193,48
SP7003	1045	350,86	SP7027	3729	985,43	SP7050	1045	418,90	SP7074	3729	1216,43
SP7004	1155	368,29	SP7028	3841	1004,70	SP7051	1155	442,32	SP7075	3841	1242,05
SP7005	1265	385,30	SP7029	3953	1024,02	SP7052	1265	465,10	SP7076	3953	1267,56
SP7006	1375	404,52	SP7030	4065	1043,34	SP7053	1375	490,77	SP7077	4065	1293,55
SP7007	1480	420,48	SP7031	4170	1059,03	SP7054	1480	512,04	SP7078	4170	1314,55
SP7008	1590	438,17	SP7032	4275	1074,99	SP7055	1590	535,29	SP7079	4275	1335,66
SP7009	1705	455,86	SP7033	4380	1090,95	SP7056	1705	558,76	SP7080	4380	1356,92
SP7010	1840	588,74	SP7034	4490	1108,38	SP7057	1840	622,50	SP7081	4490	1380,17
SP7011	1950	602,49	SP7035	4600	1125,87	SP7058	1950	730,07	SP7082	4600	1403,70
SP7012	2060	616,09	SP7036	4710	1143,51	SP7059	2060	748,34	SP7083	4710	1427,22
SP7013	2170	633,78	SP7037	4825	1161,15	SP7060	2170	771,70	SP7084	4825	1450,63
SP7014	2280	651,37	SP7038	4940	1178,52	SP7061	2280	809,87	SP7085	4940	1473,94
SP7015	2388	668,33	SP7039	5055	1196,11	SP7062	2388	817,95	SP7086	5055	1497,41
SP7016	2496	685,34	SP7040	5186	1324,11	SP7063	2496	840,74	SP7087	5186	1643,15
SP7017	2608	704,61	SP7041	5298	1343,22	SP7064	2608	866,36	SP7088	5298	1669,14
SP7018	2720	724,03	SP7042	5410	1362,64	SP7065	2720	892,08	SP7089	5410	1694,81
SP7019	2825	739,94	SP7043	5515	1378,39	SP7066	2825	912,54	SP7090	5515	1715,81
SP7020	2930	755,69	SP7044	5620	1394,30	SP7067	2930	934,45	SP7091	5620	1737,02
SP7021	3040	773,28	SP7045	5725	1410,15	SP7068	3040	957,87	SP7092	5725	1758,23
SP7022	3150	790,81	SP7046	5830	1425,85	SP7069	3150	981,28	SP7093	5830	1779,23
SP7023	3265	808,45				SP7070	3265	1004,54			



CAMPANA BASIC PARED 2000x830

La **Serie Snack** es una gama de campanas prácticas, compactas y sólidas que han sido diseñadas para ser integradas en cocinas medias y pequeñas. Ofrece un perfecto equilibrio entre calidad, funcionalidad y precio.

Características Generales

Construidas en acero inoxidable. Campana totalmente soldada, con todas las aristas chafadas para una limpieza fácil y segura. Techo y respaldo exterior construido en acero galvanizado. Tapón de drenaje en acero inoxidable. Anclaje a pared muy sólido, de fácil instalación.

Modelo	Largo	Fondo	Alto	Filtros	P.V.P. (€)
BASIC Pared	1000	730	700	2	480
BASIC Pared	1500	730	700	3	655
BASIC Pared	2000	730	700	4	920
BASIC Pared	2500	730	700	5	1150
BASIC Central	1500	1400	700	6	1295
BASIC Central	1500	2100	700	6	1610
BASIC Central	2000	1400	700	8	1945
BASIC Central	2000	2100	700	8	2175
BASIC Central	2500	1400	700	10	2210
BASIC Central	2500	2100	700	10	2610

Filtros 49x49x5 en acero inox. (no incluidos en el precio de la campana) **P.V.P. 24 euros/unidad**

TURBINAS					P.V.P. (€)
	STM	7/7	4M	1/5 c.v.	275
	STM	9/9	4M	1/2 c.v.	340
	STM	9/9	4M	3/4 c.v.	415
	STM	10/10	4M	3/4 c.v.	395
	STM	10/10	6M	1/3 c.v.	420

STM: Ventiladores centrífugos de doble aspiración con motor directo.



CAMPANA MONOBLOCK CENTRAL 2000x1400


La **Serie Snack** es una gama de campanas prácticas, compactas y sólidas que han sido diseñadas para ser integradas en cocinas medias y pequeñas. Ofrece un perfecto equilibrio entre calidad, funcionalidad y precio.

Características Generales

Construidas en acero inoxidable. Campana totalmente soldada, con todas las aristas chafadas para una limpieza fácil y segura. Techo y respaldo exterior construido en acero galvanizado. Tapón de drenaje. Anclaje a techo muy sólido, de fácil instalación. Turbina incorporada.

Modelo	Largo	Fondo	Alto	Ventilador	Filtros	P.V.P. (€)
MONOBLOCK Pared (con motor)	1000	730	700	7/7 1/5	2	780
MONOBLOCK Pared (con motor)	1500	730	700	9/9 1/3	3	1030
MONOBLOCK Pared (con motor)	1500	730	700	9/9 1/2	3	1167
MONOBLOCK Pared (con motor)	2000	730	700	10/10 3/4	4	1300
MONOBLOCK Pared (con motor)	2500	730	700	10/10 3/4	5	1545
MONOBLOCK Central (con motor)	1500	1400	700	12/12 1	6	1850
MONOBLOCK Central (con motor)	1500	2100	700	12/12 1	6	2145
MONOBLOCK Central (con motor)	2000	1400	700	12/12 1,5	8	2410
MONOBLOCK Central (con motor)	2000	2100	700	12/12 1,5	8	2725
MONOBLOCK Central (con motor)	2500	1400	700	12/12 1,5	10	2690
MONOBLOCK Central (con motor)	2500	2100	700	12/12 1,5	10	3095

Filtros 49x49x5 en acero inox. (no incluidos en el precio de la campana) **P.V.P. 24 euros/unidad**

CAJAS DE VENTILACIÓN					P.V.P. (€)
	SCADTM	9/9	4M	1/3 c.v.	505
	SCADTM	9/9	4M	1/2 c.v.	525
	SCADTM	10/10	4M	1/3 c.v.	595
	SCADTM	10/10	4M	3/4 c.v.	625
	SCADTM	12/12	6M	1 c.v. Mon.	790

SCADTM: Unidades de ventilación aisladas acústicamente y equipadas con ventiladores de doble aspiración.

LAVAVASOS LAVAVAJILLAS



LA BARI-40-D



LA BARI-1510-D

Sudimp

73-79



LA BARI-35



LA BARI-35

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Control electromecánico.
- Puerta doble pared. Hueco 27 cm.
- Ciclo de lavado 2 minutos.
- Cuba reforzada.
- Calderín y resistencia termostáticos.
- Control automático del nivel de agua.
- Interruptor de conexión e interruptor de programa.
- Brazos de acero inoxidable desmontables.
- Microswitch de seguridad en la puerta.
- Dispensador de abrillantador.
- Máxima altura del vaso 24 cm.
- Incluye dos cestas de 35x35 mm. + cestillo cubiertos.
- **Opcional:** dispensador de detergente.

ACCESORIOS

- Cesta vasos 35x35
- Cestilla cubiertos
- Dispensador de detergente
- Dispensador de abrillantador

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Cuba (l)	Boiler (w)	Boiler (l)	P.V.P. (€)
LA BARI-35	420x460x600	2600	240/60	14	2500	2,1	1455

Armatos de Servicio

Armatos Expositores
Armario para Vinos

Mesas Refrigeradas
Congeladores
Conservadoras

Vitrinas Refrigeradas
Enfriadores de Tapas
Vitrinas para Ingredientes
Muebles Neutro - Campanas

Lavavasos
Lavavajillas

Barbacons - Fogones
Cochinas Sobraestrador - Cocinas Mueble
Freidoras - Grills - Salamandras - Hornos
Amasadoras - Planchas - Termo - Tostadores

Baños María - Cortadoras
Exprimidores - Batidores
Picadoras - Mixer



LA BARI-40



LA BARI-40

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Control electromecánico.
- Puerta doble pared. Hueco 32 cm.
- Dos programas de lavado.
- Ciclo de lavado 2 minutos.
- Cuba reforzada.
- Calderín y resistencia termostáticos.
- Control automático del nivel de agua.
- Interruptor de conexión e interruptor de programa.
- Brazos de acero inoxidable desmontables.
- Microswitch de seguridad en la puerta.
- Dispensador de abrillantador.
- Máxima altura del vaso 29 cm.
- Cestas de 40x40 cm.
- Incluye: 1 cesta de vasos, 1 cesta de platos, 1 cestillo cubiertos.
- **Modelo BD:** Incorpora bomba de desagüe.

ACCESORIOS

- Cesta vasos 40x40
- Cestilla cubiertos
- Cesta platos 40x40
- Dispensador de detergente
- Dispensador de abrillantador

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Cuba (l)	Boiler (w)	Boiler (l)	P.V.P. (€)
LA BARI-40	470x510x710	2800	240/60	17	2500	3,5	1660
LA BARI-40-BD	470x510x710	2800	240/60	17	2500	3,5	1835



LA BARI-50



LA BARI-50

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Puerta doble pared. Hueco 36 cm.
- Grupo de lavado y aclarado en acero inoxidable.
- Fácil instalación de bomba desagüe (opcional).
- Termómetro del boiler standard.
- Cuba reforzada.
- Ciclo de lavado 2 minutos.
- Control automático del nivel de agua.
- Dimensiones cestas: 50x50 cm.
- Interruptor de conexión e interruptor de programa.
- Máxima altura del vaso 32,5 cm. y plato 33,5 cm.
- Microswitch de seguridad en la puerta.
- Incluye: 1 cesta de vasos, 1 cesta de platos, 1 cestillo cubiertos.
- T = Trifásico.
- **Opcional:** dispensador de detergente.

ACCESORIOS

- Cesta vasos 50x50
- Cesta platos 50x50
- Cestilla cubiertos
- Dispensador de detergente
- Dispensador de abrillantador

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Cuba (l)	Boiler (w)	Boiler (l)	P.V.P. (€)
LA BARI-50	570x600x830	3600	230/50-60	35	3000	6	2115
LA BARI-50-T	570x600x830	6600	400/50-60	35	6000	6	2185
LA BARI-50-BD	570x600x830	3600	230/50-60	35	3000	6	2290



LA BARI-1500-C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Fácil instalación de bomba desagüe (opcional).
- Hueco puerta 40 cm.
- Grupo de lavado y aclarado en acero inoxidable.
- Termómetro de lavado y aclarado en acero inoxidable.
- Termómetro de lavado en cuba y boiler.ç
- Bomba de lavado resistente al agua.
- Dimensiones cestas: 50x50 cm.
- Ciclo de auto lavado 120 segundos.
- Máxima altura del vaso 39,5 cm. y plato 40 cm.
- Incluye: 1 cesta de vasos, 1 cesta de platos, 1 cestillo cubiertos.
- **Opcional:** dispensador de detergente.

ACCESORIOS

- Cesta vasos 50x50
- Cesta platos 50x50
- Dispensador de detergente
- Dispensador de abrillantador

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Cuba (l)	Boiler (w)	Boiler (l)	P.V.P. (€)
LA BARI-1500-C	750x880x1390 (x1830 pta. abierta)	8600	400/50-60	68	7500	7,4	4010



LA BARI-40-D



LA BARI-40-D

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en **acero inoxidable AISI-304**.
- Medidas cesta 40x40 cm.
- **3 ciclos de lavado 60/120/180 segundos**.
- Potencia bomba 0,30 Hp.
- **Bomba de detergente**.
- **Bomba de abrillantador** peristáltica.
- **Protección térmica del boiler y cuba**.
- **Termómetro en boiler y en cuba, digital**.
- **Bomba de desagüe**.
- **Sistema de autodiagnóstico**.
- Vaso: altura máxima **290 mm**.
- Plato: altura máxima **295 mm**.
- Espacio de puerta: **320 mm**.
- 3 programas electrónicos.
- Bomba de lavado resistente al agua IP-44.
- De fácil uso, servicio y limpieza.
- Dotación: **1 cesta de vasos, 1 cesta de platos, 1 cestillo cubiertos**.

ACCESORIOS

- Cesta vasos 40x40
- Cesta platos 40x40
- Cestilla cubiertos

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Resistencia Boiler (w)	Resistencia Cuba (w)	Capacidad Boiler (l)	Capacidad Cuba (l)	P.V.P. (€)
LA BARI-40-D	470x510x710	2800	2500	2500	3,5	17	2020



LA BARI-50M-D



LA BARI-50M-D

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en **acero inoxidable AISI-304**.
- Grupo de lavado y enjuague en acero inoxidable.
- Medidas cesta 50x50 cm.
- **3 ciclos de lavado 60/120/180 segundos**.
- Potencia bomba 0,75 Hp.
- **Bomba de detergente.**
- **Bomba de abrillantador** peristáltica.
- **Protección térmica del boiler y cuba.**
- **Termómetro en boiler y en cuba, digital.**
- **Bomba de desagüe.**
- **Sistema de autodiagnóstico.**
- Vaso: altura máxima **325 mm**.
- Plato: altura máxima **335 mm**.
- **Puerta doble con boca de 320 mm.**
- 3 programas electrónicos.
- Bomba de lavado resistente al agua IP-44.
- Enjuague en frío.
- De fácil uso, servicio y limpieza.
- Dotación: **1 cesta de vasos, 1 cesta de platos, 1 cestillo cubiertos.**

ACCESORIOS

Cesta vasos 50x50
Cesta platos 50x50
Cestilla cubiertos

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Resistencia Boiler (w)	Resistencia Cuba (w)	Capacidad Boiler (l)	Capacidad Cuba (l)	P.V.P. (€)
LA BARI-50-D	570x600x830	3600	3000	2800	6	35	2325



LA BARI-1510-D



LA BARI-1510-D

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en **acero inoxidable AISI-304**.
- Grupo de **lavado y aclarado** acero inoxidable.
- Medidas cesta 50x50 cm.
- **3 ciclos de lavado 60/120/180 segundos**.
- Potencia bomba 1,5 Hp.
- **Bomba de detergente**.
- **Bomba de abrillantador** peristáltica.
- **Protección térmica del boiler y cuba**.
- **Termómetro en boiler y en cuba, digital**.
- **Bomba de desagüe**.
- **Sistema de autodiagnóstico**.
- Vaso: altura máxima **395 mm**.
- Plato: altura máxima **400 mm**.
- Autolimpieza.
- **Puerta doble con boca de 400 mm**.
- 3 programas electrónicos.
- Bomba de lavado resistente al agua IP-44.
- **Aclarado en frío**.
- **Autodesagüe**.
- De fácil uso, servicio y limpieza.
- Dotación: **1 cesta de vasos, 1 cesta de platos, 1 cestillo cubiertos**.

ACCESORIOS

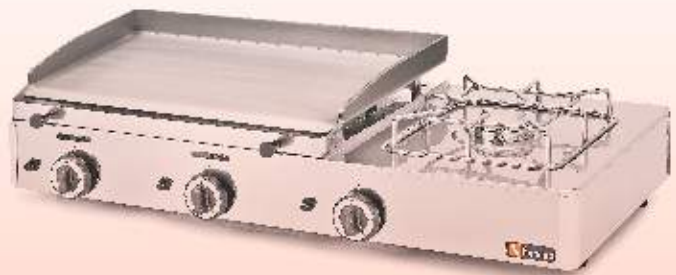
- Cesta vasos 50x50
- Cesta platos 50x50
- Cestilla cubiertos

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Resistencia Boiler (w)	Resistencia Cuba (w)	Capacidad Boiler (l)	Capacidad Cuba (l)	P.V.P. (€)
LA BARI-1510-D	750x880x1390 (x1830 pta. abierta)	8600	7500	6000	7,4	58	4550

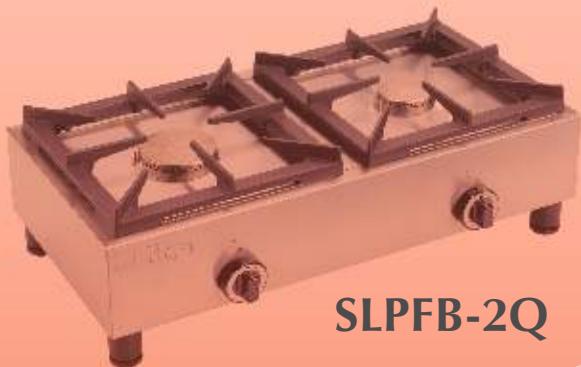
BARBACOAS - FOGONES
COCINAS SOBREMOSTRADOR
COCINAS MUEBLE - FREIDORAS
GRILLS - SALAMANDRAS - HORNOS
AMASADORAS - PLANCHAS
TERMO - TOSTADORES



FG-20+20-M



GGP-6.6F



SLPFB-2Q



SKC-KZG-880



SMBC-1200-F



DETALLE
SMBC-1200-F



DETALLE
SMBC-1200-F



SMBC-2150-R



SMBC-2150-R



DETALLE
SMBC-2150-R

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura en acero inoxidable.
- Interior revestido de ladrillo refractario de alta densidad para una óptima conservación del calor.
- Ruedas para su fácil desplazamiento.

ACCESORIOS

- Parrilla estática 500x700 mm.
- Parrilla rotativa (capacidad 4 pollos).

P.V.P.
(€)

135
330

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Parrillas Fijas	Parrillas Rotativas	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
SMBC-1200-F	1200x800x900	2	-	-	-	2795
SMBC-1500-F	1500x800x900	3	-	-	-	3390
SMBC-2000-F	2000x800x900	4	-	-	-	4670
SMBC-1200-R	1200x920x900	-	4	120	220/50	4710
SMBC-1650-R	1650x920x900	-	6	120	220/50	5915
SMBC-2150-R	2150x920x900	-	8	120	220/50	7215
SMBC-2500-R	2500x920x900	-	10	120	220/50	8995



SB-35-LB



SB-60-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricada en acero inoxidable.
- Quemadores tubulares en acero inox. diseñados para barbacoas y válvulas de seguridad.
- Parrilla acanalada de acero **inoxidable**.
- Parrilla interior porta lava volcánica, extraíble y diseñada para soportar altas temperaturas.
- Graseira delantera de gran capacidad.
- Quemadores de gran capacidad.
- Mandos de bakelita.
- Pies niveladores regulables en altura.
- Preparada para gas butano, incluye inyectores para gas natural.
- Parrilla regulable en altura.
- Bolsa de piedra volcánica **INCLUIDA**.

ACCESORIOS

	P.V.P. (€)
Bolsa piedra volcánica	75

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones parrilla (mm)	Potencia (w)	Grifos	Quemadores	P.V.P. (€)
SB-35-LB	350x500x250	280x500	9000	1	2	585
SB-60-LB	600x500x250	530x500	18000	2	4	895
SB-90-LB	900x500x250	830x500	27000	3	6	1140



SBI-350-LB



SBI-600-LB



SBI-900-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Quemador de llama cilíndrico autoestabilizante, controlado por válvula de seguridad termopar.
- Totalmente construido en acero inoxidable.
- Rejilla acanalada en acero inoxidable.
- Rejilla regulable en 3 alturas con asas de baquelita.
- Agujero en el panel frontal para encendido manual.
- Zonas de calefacción independientes (el número de zonas depende del modelo).
- Cajón extraíble para recolección de grasa.
- Diseñado para operar con Butano (G30) / Propano (G31) y Gas Natural (G20), con inyectores para modificación según normas.
- Pies ajustables.
- Bolsa de piedra volcánica **INCLUIDA**.

ACCESORIOS

	P.V.P. (€)
- Parrilla pescado (SBI-350-LB)	115
- Parrilla pescado (SBI-600-LB)	175
- Parrilla pescado (SBI-900-LB)	240
- Bolsa piedra volcánica	75

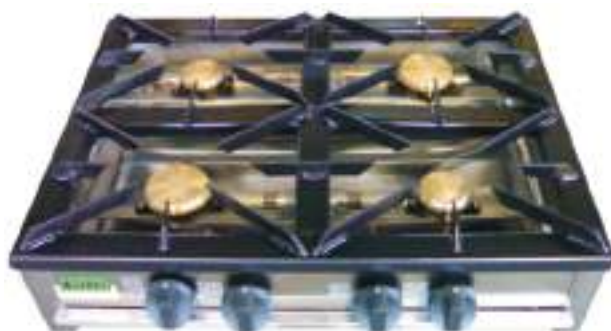
DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones parrilla (mm)	Potencia (w)	Grifos	Quemadores	P.V.P. (€)
SBI-350-LB	360x600x340	280x430	7000	1	2	640
SBI-600-LB	610x600x340	530x430	14000	2	4	1050
SBI-900-LB	910x600x340	830x430	21000	3	6	1475



F-3G-LB



F-2G-LB



F-4G-LB



F-2GE-LB



F-1G-LB



F-2G-AR-LB



QUEMADOR ALTO RENDIMIENTO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable.
- Válvula de seguridad.
- Parrillas de hierro.

ACCESORIOS

- Juego de: regulador, goma y par de abrazaderas.

P.V.P. (€)

8

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Quemadores	Potencia/AR (w)	Peso Neto/AR (kg)	P.V.P./AR (€)
F-1G-LB / F-1G-AR-LB	400x400x210	1/100	2500/6500	9/11	295/325
F-2G-LB / F-2G-AR-LB	800x400x210	2/100-80	4500/13000	17/21	425/495
F-2GE-LB	300x600x210	2/100-80	4500	12	425
F-2GX-LB	600x300x210	2/100-80	4500	12	425
F-3G-LB / F-3G-AR-LB	1200x400x210	3/100-80-100	7000/19500	26/32	690/775
F-4G-LB / F-4G-AR-LB	800x800x210	4/100-80-100-80	9000/26000	30	940/1050
F-4GE-LB	600x600x210	4/100-80-100-80	9000	24	940



SFGI-1Q-LB



SFGI-4Q-LB



SFGI-2Q-LB



SFGI-2Q-V-LB



SFGI-3Q-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura de acero inoxidable.
- Quemadores niquelados de la más alta calidad, controlados por válvula de seguridad termopar.
- Parrillas de hierro fundido.
- Entrada de gas trasera para optimización del espacio.
- Diseñado para funcionar con Butano (G30) / Propano (G31) y Gas Natural (G20), con inyectores para modificación según normativa.
- Ideal para uso profesional.
- Equipo construido y certificado con marcado CE.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Nº Quemadores	Potencia (kw)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
SFGI-1Q-LB	400x400x270	1	6 (1x6,0)	10	415
SFGI-2Q-LB	800x400x270	2	9,5 (1x6,0 + 1x3,5)	17	715
SFGI-2Q-V-LB	400x700x270	2	9,5 (1x6,0 + 1x3,5)	17	715
SFGI-3Q-LB	1200x400x270	3	15,5 (2x6,0 + 1x3,5)	25	1075
SFGI-4Q-LB	800x700x270	4	19 (2x6,0 + 2x3,5)	28	1250



SKC-SSOG-560



SKC-SSOG-1060



SKC-SSOG-1460

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Fuego abierto con válvula de seguridad.
- Termopar.
- Parrillas y quemadores de hierro fundido.
- Preparada para gas butano, propano o gas natural.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Energía (mbar)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
SKC-SSOG-560	500x600x250	7500	20	8	285
SKC-SSOG-1060	900x600x250	15000	20	12	425
SKC-SSOG-1460	1300x600x250	22500	20	16	650



SKC-SGO-357



SKC-SGO-557

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Fuego abierto con válvula de seguridad.
- Termopar.
- Parrillas y quemadores de hierro fundido.
- Preparada para gas butano, propano o gas natural.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Energía (mbar)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
SKC-SGO-357	350x570x290	4950	20	20	315
SKC-SGO-557	500x570x290	9910	20	33	465



SKC-STROG-1060



SKC-STROG-1460

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Cocina con mueble y estante.
- Fuego abierto con válvula de seguridad.
- Termopar.
- Parrillas y quemadores de hierro fundido.
- Preparada para gas butano, propano o gas natural.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Energía (mbar)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
SKC-STROG-1060	1000x600x850	15000	20	20	575
SKC-STROG-1460	1400x600x850	22500	20	24	740



SKC-KZG-1060



SKC-KZG-1460

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Cocina con horno.
- Fuego abierto con válvula de seguridad.
- Termopar.
- Parrillas y quemadores de hierro fundido.
- Preparada para gas butano, propano o gas natural.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Energía (mbar)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
SKC-KZG-1060	1000x600x850	21500	20	105	975
SKC-KZG-1460	1400x600x850	29000	20	125	1235



SKC-SDKZ-880



SKC-KZG-880

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- 4 fuegos abiertos con válvula de seguridad.
- Termopar.
- Parrillas y quemadores de hierro fundido.
- Horno (mod. SKC-KZG-880).
- Preparada para gas butano, propano o gas natural.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Energía (mbar)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
SKC-SDKZ-880	800x800x850	30000	20	53	1050
SKC-KZG-880	800x800x850	36500	20	53	1345



YOG-670-CE-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

YOG-670-CE-LB

- Construido en acero inoxidable.
- Fuego abierto con válvula de seguridad y termopar.
- Quemadores y parrilla en hierro fundido.
- Preparado para gas butano, propano o gas natural.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Consumo (g/h)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
YOG-670-CE-LB	600x700x500	14000	1100	25	625

KEBAB - LA BARI



Detalle Panel Fuego Kebab

UMSDOG-4

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Kebab UMSDOG-4

- Construida en acero inoxidable.
- Disponible en gas butano, propano y gas natural.
- Con válvula de seguridad y termopar.
- Panel con 4 fuegos.
- Resistencia para trabajar por separado.
- Conducto eléctrico superior.
- Bandeja para la grasa.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Energía (gas)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
UMSDOG-4	540x785x1050	6900	20 mbar	36	830



FK-6-LB



FK-66-LB



FKG-10-LB



FKG-8-LB



FKG-88-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato de trabajo 190 °C.
- Termostato de seguridad 240 °C, rearme manual.
- Terminales faxtoon en acero inoxidable.
- Los modelos con grifo, todos **con contactor**.
- Los modelos FK-6-LB y FK-66-LB **sin contactor**.

ACCESORIOS

- Cestilla **FK-6-LB**
- Cestilla **FKG-8-LB**
- Cestilla **FKG-10-LB**

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones cestillas (mm)	Capacidad (l)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
FK-6-LB	282x425x330	223x235x110	5	3200	230/50	6,5	275
FK-66-LB	552x425x330	223x235x110 (x2)	5+5	3200 x 2	230/50	11,5	485
FKG-8-LB	312x525x430	223x235x110	7	3500	230/50	8	398
FKG-88-LB	620x525x430	223x235x110 (x2)	7+7	3500 x 2	230/50	14	740
FKG-10-LB	372x550x430	255x255x120	10	4500	230/50	10	464
FKG-100-LB	740x550x430	255x255x120 (x2)	10+10	4500 x 2	230/50	18	838



FKGT-10-LB



FKGT-100-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato de trabajo 190 °C.
- Termostato de seguridad 240 °C, rearme manual.
- Terminales faxtoon en acero inoxidable.
- Freidoras **con contactor**.

ACCESORIOS

- Cestilla FKGT-10-LB

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones cestillas (mm)	Capacidad (l)	Potencia (w)	Tensión (v)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
FKGT-10-LB	372x550x430	255x255x120	10	7500	400	10,5	522
FKGT-100-LB	740x550x430	255x255x120 (x2)	10+10	7500 x2	400	20	924



FI-6-LB



FI-66-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato regulable hasta 190 oC.
- Termostato de seguridad con reinicio manual.
- Depósito interior integrado de acero inoxidable con marca de nivel de aceite, máx. y min.
- Pies de goma antideslizantes.

ACCESORIOS

- Cestilla

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones cestillas (mm)	Capacidad (l)	Potencia/Tensión (w/v)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
FI-6-LB	270x410x315	223x235x110	5	3200/230	6	250
FI-66-LB	535x410x315	223x235x110 (x2)	5+5	2x3200/230	11	464



FI-8-GC-LB



FI-88-GC-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato regulable hasta 190 oC.
- Interruptor de ON/OFF para corte de energía general con luz indicadora.
- Depósito interior integrado de acero inoxidable con marca de nivel de aceite, máx. y min.
- Pies de goma antideslizantes.
- Microinterruptor de seguridad, para evitar que el panel de control funcione al sacarlo de la cuba.
- 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.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Potencia/Tensión (w/v)	Ref. Interna	Dimensiones cestillas (mm)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
FI-8-GC-LB	270x460x370	7	3500/230	Contactador	223x235x110	7	330
FI-10-GC-LB	325x500x370	10	4500/230	Contactador	255x255x120	9	415
FI-10-GTC-LB	325x500x370	10	7500/400	Contactador	255x255x120	10	453
FI-88-GC-LB	535x460x370	7+7	2x3500/230	Contactador	223x235x110 (x2)	13	640
FI-1010-GC-LB	655x500x370	10+10	2x4500/230	Contactador	255x255x120 (x2)	17	790
FI-1010-GTC-LB	655x500x370	10+10	2x7500/400	Contactador	255x255x120 (x2)	19	835



FF-10-NV

FF-10+10-NV

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en Acero Inoxidable.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Termostato de trabajo y seguridad.
- Grifo de vaciado de aceite.
- La cuba en acero inoxidable dispone en el fondo de zona fría que permite depositar los residuos para una fácil limpieza manteniendo el aceite siempre limpio.
- Cabezal extraíble con interruptor de desconexión.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Dimensiones cestillas (mm)	Capacidad (l)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
FF-10-NV	265x475x375	3500	230/50-60	220x250x104	8	8,5	389
FF-10+10-NV	525x475x375	3500 x 2	230/50-60	220x250x104	8+8	15,5	732

FREIDORA ELÉCTRICA SOBREMOSTRADOR TRIFÁSICA FIAMMA



FF-10-TR-NV

FF-15+15-TR-NV

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Termostato de trabajo y seguridad.
- Cabezal extraíble con interruptor de desconexión.
- Todos los modelos llevan grifo de vaciado del aceite.
- La cuba en acero inoxidable dispone en el fondo de zona fría que permite depositar los residuos para una fácil limpieza, manteniendo el aceite siempre limpio.
- Los modelos FF-15 y FF-15+15 pueden venir con dos cestillas pequeñas por cuba.

ACCESORIOS

- Cestilla 10 l. 220x250x104
- Cestilla 15 l. 285x285x118
- Cestilla pequeña para 15 l.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión	Dimensiones cestillas (mm)	Capacidad (l)	Contactores	P.V.P. (€)
FF-10-TR-NV	265x375x475	5100	400v-3N/50 Hz	220x250x104	8	16x2	550
FF-10+10-TR-NV	525x375x475	5100 x2	400v-3N/50 Hz	220x250x104 (x2)	8+8	16+16x2	1040
FF-15-TR-NV	322x415x520	7500	400v-3N/50 Hz	285x285x118	13	22x2	630
FF-15+15-TR-NV	650x415x520	7500 x2	400v-3N/50 Hz	285x285x118 (x2)	13+13	22+22x2	1207



FI-16-GPT-LB



FI-30-GPT-LB



DETALLE INTERIOR

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato regulable hasta 190 oC.
- Termostato de seguridad con reinicio manual.
- Interruptor de ON/OFF para corte de energía general con luz indicadora.
- Depósito interior integrado de acero inoxidable con marca de nivel de aceite, máx. y min.
- Pies de goma antideslizantes.
- Microinterruptor de seguridad, para evitar que el panel de control funcione al sacarlo de la cuba.
- 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.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia/Tensión (w/v)	Tensión	Dimensiones cestillas (mm)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
FI-16-GPT-LB	530x460x370	9000/400	Trifásica	470x250x110	12	842
FI-30-GPT-LB	650x670x370	15000/400	Trifásica	575x445x110	20	1096



SFK-20-L-LB



SFK-20+20-L-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inox.
- Resistencias en acero inox.
- Cabezal desmontable para fácil limpieza.
- Termostato regulable
- Termostato de seguridad con rearme manual.
- Interruptor ON/OFF con luz indicadora.
- Grifo de vaciado en el interior del mueble.
- Micro-interruptor de seguridad.
- Salida del aceite en el fondo de la cuba y filtro anti-residuos.
- Cuba interior embutida y marca de nivel de aceite máximo-mínimo.
- Patas regulables en altura.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones cestillas (mm)	Capacidad (l)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Peso (kg.)	P.V.P. (€)
SFK-15-L-LB	400x600x1030	295x260x120	15	12000	400/50	32	Descat.
SFK-20-L-LB	400x700x1030	415x260x120	20	18000	400/50	35	Descat.
SFK-15+15-L-LB	800x600x1030	295x260x120	15+15	2 x 12000	400/50	56	Descat.
SFK-20+20-L-LB	800x700x1030	415x260x120	20+20	2 x 18000	400/50	60	Descat.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Grifo de seguridad para vaciado del aceite.
- Cestillos en acero cromado, con mangos de nylon.
- Cabezal extraíble.
- Zona fría para alojamiento de residuos.
- Termostato de trabajo y seguridad.
- Micro de seguridad.
- Filtro para alojamiento de los residuos dentro de la cuba.
- **Accesorios:** medio cestillo (2 x cuba).

FE-15-M

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones cestillas (mm)	Tensión	Potencia (w)	Capacidad (l)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
FE-15-M	375x655x845x985	250x320x105	400v/3-50Hz	9000	13	29	1415
FE-15+15-M	750x655x845x985	2x 250x320x105	400v/3-50Hz	9000+9000	13+13	55	2555

FREIDORA ELÉCTRICA DE MUEBLE MAGNUS - S.750



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Grifo de seguridad para vaciado del aceite.
- Cestillos en acero cromado, con mangos de nylon.
- Cabezal extraíble.
- Zona fría para alojamiento de residuos.
- Termostato de trabajo y seguridad.
- Micro de seguridad.
- Filtro para alojamiento de los residuos dentro de la cuba.
- **Accesorios:** medio cestillo (2 x cuba).

FE-20+20-M

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones cestillas (mm)	Tensión	Potencia (w)	Capacidad (l)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
FE-20-M	375x755x845x985	250x420x105	400v/3-50Hz	12000	20	32	1550
FE-20+20-M	750x755x845x985	2x 250x420x105	400v/3-50Hz	12000+12000	20+20	60	2880



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Grifo para vaciado del aceite.
- Cubeta con filtro para limpieza del aceite.
- Termostato de seguridad.
- Piloto de encendido y luminoso.
- Potentes quemadores a gas y mechero de alto rendimiento.
- **Accesorios:** medio cestillo (2 x cuba).

FG-15-M

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones cestillas (mm)	Potencia (w)	Cal./h.	Capacidad (l)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
FG-15-M	375x650x845x1000	235x275x105	13000	11180	15	44	2215
FG-15+15-M	750x650x845x1000	235x275x105	26000	22360	15+15	81	3740

FREIDORA A GAS DE MUEBLE MAGNUS - S.750



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Grifo para vaciado del aceite.
- Cubeta con filtro para limpieza del aceite.
- Termostato de seguridad.
- Piloto de encendido y luminoso.
- Potentes quemadores a gas y mechero de alto rendimiento.
- **Accesorios:** medio cestillo (2 x cuba).

FG-20+20-M

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones cestillas (mm)	Potencia (w)	Cal./h.	Capacidad (l)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
FG-20-M	375x750x845x1110	235x385x105	14000	12050	20	47	2385
FG-20+20-M	750x750x845x1110	235x385x105	28000	24100	20+20	86	4160



SG-41-E



SG-37-E



SG-57-E

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inoxidable.
- Placa de cocción de hierro fundido.
- Placa superior basculante.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
SG-37-E	310x305x210	1800	230/50	14	255
SG-41-E	410x305x210	2200	230/50	20	325
SG-57-E	570x305x210	3600	230/50	27	485



GR-4-2



GR-8-2

GR-4-1L GR-4-1LTL	GR-4-2	GR-6-1L GR-6-1LTL	GR-8-2L
GRM-2	GR-6-2	GR-8-2	GR-8-2LTL

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura en acero inoxidable.
- Termostato regulable hasta 250 °C.
- Placas acanaladas o lisas de hierro fundido de medidas 260x245 (simple), 370x245 (mediano) y 550x245 (doble).
- Pies de acuerdo con las normativas internacionales de higiene y seguridad.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Area Util de Trabajo	Peso Neto/Bruto (kg)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
GR-4-2	400x430x240	260x245	20/23	1800	230/50	511
GR-4-1L	400x430x240	260x245	20/23	1800	230/50	511
GR-4-1LTL	400x430x240	260x245	20/23	1800	230/50	511
GR-6-2	510x430x240	370x245	28/31	3000	230/50	585
GR-6-1L	510x430x240	370x245	28/31	3000	230/50	585
GR-6-1LTL	510x430x240	370x245	28/31	3000	230/50	585
GR-8-2	690x430x240	550x245	37/40	3600	230/50	855
GR-8-2L	690x430x240	550x245	37/40	3600	230/50	855
GR-8-2LTL	690x430x240	550x245	37/40	3600	230/50	855
GRM-2	690x430x240	550x245	37/40	3600	230/50	855



SEF-450-I



SEF-650-I



SLI-45-LB



SLI-65-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

SEF:

- Construido en acero inoxidable.
- Parrilla y bandeja en acero inoxidable.
- Tubos de resistencias blindadas.
- Potencia regulable.
- 3 posiciones de guías para la parrilla.
- R.S. = Resistencia Superior.
- R.I. = Resistencia Inferior.

SLI:

- Construcción en acero inoxidable.
- Botón giratorio para ajustar la potencia.
- Temporizador (**opcional**).
- Bandeja extraíble para una fácil limpieza.
- Tubos de resistencias blindadas.
- Mango ergonómico para introducir o sacar las tostadas.
- R.S. = Resistencia Superior. R.I. = Resistencia Inferior.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
SEF-450-I	600x400x455	450x350x215	R.S. 2300 / R.I. 1300	230/50	15	521
SEF-650-I	800x400x455	650x350x215	R.S. 1300+1700 / R.I. 1700	230/50	19	636
SLI-45-LB	600x365x360	450x350x210	R.S. 2250 / R.I. 1250	230/50	15	411
SLI-65-LB	800x365x360	650x350x210	R.S. 1750+1250 / R.I. 1500	230/50	18	583



SMW-25.9



SMW-25.10



SMW-34.14



SMW-34.21

CARACTERÍSTICAS GENERALES

SMW-25.9

- Carrocería y cámara de acero inoxidable.
- Plato de vidrio giratorio plato ø 315 mm.
- Micro-ondas con 5 niveles de potencia.
- Control digital.
- Reloj digital.
- Temporizador (95 minutos).
- Función descongelación.
- Cocción rápida.
- Señal de fin de cocción.
- Tensión: 230v
- Grill.

SMW-25.10

- El microondas profesional 25.10 dispone del control "soft-touch" fácil de utilizar.
- Con capacidad para programar hasta 100 programas con un tiempo de cocción máximo de 60' para cada programa.
- 5 niveles de potencia y 3 etapas de cocción. Además, con opción de entrada de tiempo y con programa de cantidad de tiempo múltiple X2 para operaciones flexibles.
- Opción "Defrost". Pantalla LED y pitido de fin de ciclo.
- Potencia absorbida de 1500w y potencia de salida del microondas de 1000w distribuidos en un magnetrón. La luz interior permite que la comida sea fácil de controlar sin abrir la puerta.
- La capacidad de 25 litros permite utilizar platos de 305 mm.
- La puerta incorpora un asa para aplicaciones profesionales con una abertura de 90°.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable tanto externamente como la cámara.
- Base cerámica plana, sin plato de vidrio.
- Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir y de limpiar.

SMW-34.14 y SMW-34.21

- Estructura exterior de acero inoxidable.
- Cámara de acero inoxidable sellada con acabado cerámico.
- 3 Fases de cocción.
- 10 Niveles de potencia.
- Panel de control con touchpad: Iniciar/pausa, parar/reset, potencia (microondas), ventilador, reloj/AM/PM, añadir 30 segundos, ajuste de la señal sonora de fin de ciclo, configuración hasta 100 programas.
- Temporizador (60 minutos).
- Función de descongelación.
- Magnetón: 2.
- Pantalla LED.
- Filtro extraíble.



Panel de control "Touch" con led display, tres niveles de potencia.



El modelo de 34 litros permite remontar los microondas.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Capacidad (l)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
SMW-25.9	513x430x307	900 + 1000 Grill	25	15	275
SMW-25.10	515x431x311	1000	25	16	528
SMW-34.14	553x488x343	1400	34	20,2	1019
SMW-34.21	574x528x368	2100	34	32,3	1385



PO-2.01-PI-LB



PO-3.02-PI-LB



PO-3.03-PI-LB



PO-2.01-PV-LB



PO-3.02-PV-LB



PO-3.03-PV-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico diseñado para un uso intensivo y continuo en pizzerías, restaurantes, cafeterías, etc.
- Realizado en acero inox. AISI 304.
- Cámara de cocción aislada internamente mejorando el ambiente de trabajo.
- Superficie de cocción realizada en material refractario.
- Puertas basculantes con bisagras en la parte inferior y fabricadas en acero inox.
- Puertas ciegas (mod. PI) y ventanas de cristal con luz interior (mod. PV).
- Regulación termostática separada para el techo y el suelo.
- Temperatura máx. hasta 300 °C.
- Interruptor ON/OFF y pilotos de marcha termostato.
- Laterales desmontables, facilitando las tareas de mantenimiento y limpieza.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones cámara	Capacidad	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Peso b/n (kg)	P.V.P. (€)
PO-2.01-PI-LB	550x430x245	410x370x90	1 pizza de ø 35 mm	2000	230/50	13/12	484
PO-3.02-PI-LB	550x430x450	410x370x90 (x2)	2 pizzas de ø 35 mm	3500	230/50	21,5/20	899
PO-3.03-PI-LB	550x430x645	410x370x90 (x3)	3 pizzas de ø 35 mm	5250	400/50	27/26	1108
PO-2.01-PV-LB	550x430x245	410x370x90	1 pizza de ø 35 mm	2000	230/50	13/12	573
PO-3.02-PV-LB	550x430x450	410x370x90 (x2)	2 pizzas de ø 35 mm	3500	230/50	21,5/20	999
PO-3.03-PV-LB	550x430x645	410x370x90 (x3)	3 pizzas de ø 35 mm	5250	400/50	27/26	1401



SF1/40-500



SF2/40-500

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Hornos profesionales de medidas reducidas.
- Todos los hornos de esta serie mantienen las normas cualitativas de los modelos grandes.
- Termostato mecánico.
- Aislamiento con lana de roca de alta densidad.
- Quemador en piedra refractaria.
- Puerta con cristal.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Tensión (v/Hz)	Pizza ø (cm)	Potencia (w)	Temperatura (°C)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
SF1/40-500	715x570x310	500x510x110	230-400/50	1-50	4000	50-500	45	905
SF2/40-500	715x570x550	500x510x110	230-400/50	2-50	8000	50-500	79	1620



BASIC-4



BASIC-44

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Frente de acero inoxidable y carcasa de chapa pintada.
- Solera de piedra refractaria.
- Aislamiento con lana de roca de alta densidad.
- Resistencias blindadas.
- Termómetro.
- Hornos eléctricos profesionales que combinan la calidad de "MADE IN ITALY" con dimensiones reducidas y precios bastante aceptables.

ACCESORIOS

- Soporte

P.V.P. (€)
282

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Tensión (v/Hz)	Pizza ø (cm)	Potencia (w)	Temperatura (°C)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
BASIC-4	925x835x335	700x700x140	230-400/50	4 - 35	4800	50-500	50	1315
BASIC-44	925x835x545	700x700x140	230-400/50	4+4 - 35	9600	50-500	91	1882



E-START-4



E-START-66L

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Frente de acero inoxidable y carcasa de chapa pintada.
- Solera de piedra refractaria.
- Aislamiento con lana de roca de alta densidad.
- Resistencias blindadas.
- Termómetro.
- Hornos eléctricos profesionales que combinan la calidad de "MADE IN ITALY" con dimensiones reducidas y precios bastante aceptables.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Tensión (v/Hz)	Pizza ø (cm)	Potencia (w)	Temperatura (°C)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
E-START-4	900x785x420	660x660x140	230-400/50	4 - 33	4200	50-500	73	1441
E-START-44	900x785x750	660x660x140	230-400/50	4+4 - 33	8400	50-500	123	2086
E-START-6L	1230x785x420	990x660x140	230-400/50	6 - 33	8000	50-500	106	1983
E-START-66L	1230x785x750	990x660x140	230-400/50	6+6 - 33	16000	50-500	190	2959



SG-4



SG-6

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricado en acero inoxidable.
- Regulación de temperatura con termoregulador digital.
- Deflectores laterales en acero inoxidable.
- Todos los hornos están certificados superando exhaustivos controles.
- Nuestros hornos a gas permiten una excelente cocción comparable con la del horno de leña.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Tensión (v/Hz)	Pizza ø (cm)	Calorías (kw/h)	Temperatura (°C)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
SG-4	1000x840x470	620x620x155	230/50	4 - 30	11954	50-500	115	Descat.
SG-6	1000x1140x470	620x920x155	230/50	6 - 30	15480	50-500	146	Descat.
SG-9	1300x1140x470	920x920x155	230/50	9 - 30	21070	50-500	181	Descat.



SL-22



SL-33

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura pintada.
- Cuba, espiral y rejilla de protección en acero inoxidable.
- Máquinas con ruedas.
- Timer.
- Perno rompe-masa.
- Cabezal y cuba fija, aptas para todo tipos de masas.
- Temporizador (excepto SL-10).
- Disponible con motor de dos velocidades (**bajo pedido**).

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia Motor (hp)	Tensión (v/Hz)	Masa por Ciclo (kg)	Capacidad Cuba (kg)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
SL-10	300x550x620	0,5	230-400/50	8	10	41	1355
SL-22	400x700x680	1	230-400/50	18	22	65	1759
SL-33	450x740x730	1,5	230-400/50	25	33	70	1970
SL-42	510x840x780	2	230-400/50	33	42	94	2426
SL-53	560x880x830	2,5	230-400/50	42	53	95	2655
SL-62	560x880x830	2,5	230-400/50	50	62	97	2885



SHL-B20

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Máquina para uso profesional.
- Fabricada en aluminio.
- Cuba en acero inoxidable.
- Transmisión por engranaje.
- Accesorios: Pala, varilla batidora y sinfín.

MODELO	Dimensiones (mm)	Capacidad (l)	Velocidad (r.p.m.)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Peso Neto/Bruto (kg)	P.V.P. (€)
SHL-B20	550x510x920	20	94/140/333	750	220/50	56/74	1120
SHL-B30	550x510x920	25	94/140/333	1100	220/50	63/83	1307



SPE-606-L-LB



SPE-806-L-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Placa de acero pulido de 6 mm.
- El modelo SPE-810-L-LB, la placa es de 1 cm. de grosor.
- Termostato de 0°C a 300°C.
- Recogedor de grasas delantero extraíble para limpieza más fácil.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Medidas Placa (mm)	Potencia (w)	Tensión (v)	Quemadores	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
SPE-406-L-LB	400x460x250	380x400	2500	230	1	14,5	364
SPE-606-L-LB	600x460x250	580x400	3500	230	2	20	520
SPE-810-L-LB	800x460x250	790x400	6000	400-230/3	3	30	642

PLANCHA ELÉCTRICA "ECO" - LA BARI



SER-70-E

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Placa de 4 mm. de grosor.

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	P.V.P. (€)
SER-50-E	500x454x250	2500	Descat.
SER-70-E	700x454x250	2800	Descat.



EGP-15.6



EGP-15.8

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura en acero inoxidable.
- Recogedor de grasas frontal en acero inoxidable extraíble y de gran calidad.
- Patas regulables en altura.
- Dos termostatos independientes que permite seleccionar el área de trabajo necesario.
- Llevan en la placa una película de protección azul, que deberá ser retirada tras la instalación de la máquina antes de su uso.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones placa (mm)	Placa en chapa acero (mm)	Quemadores en A.I.	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
EGP-15.6	608x530x330	555x400	15	1	4000	230-1/50	43	899
EGP-15.8	808x530x330	755x400	15	2	6000	230-1/50	56,5	1103
EGP-15.10	1020x530x330	1020x400	15	3	7000	230-1/50	68	1349



EGP-15.6-CRD



EGP-15.8-CRD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura en acero inoxidable.
- Recogedor de grasas frontal en acero inoxidable extraíble y de gran calidad.
- Patas regulables en altura.
- Dos termostatos independientes que permite seleccionar el área de trabajo necesario.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones placa (mm)	Placa en chapa acero (mm)	Quemadores en A.I.	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
EGP-15.6-CRD	608x530x330	555x400	15	1	4000	230-1/50	43	1283
EGP-15.8-CRD	808x530x330	755x400	15	2	6000	230-1/50	56,5	1590
EGP-15.10-CRD	1020x530x330	1020x400	15	3	7000	230-1/50	68	1839



SPG-406-L-LB



SPG-606-L-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Placa de acero pulido de 6 mm.
- Recogedor de grasas delantero extraíble para facilitar la limpieza.
- Quemadores con llama autoestabilizada controlados por válvulas termopar de seguridad.
- Quemador con llama piloto y encendedor.
- Orificio en el panel frontal para encendido.

- Arcas independientes de cocción manual.
- Alzado para proteger contra salpicaduras.
- Pies ajustables.
- Los modelos están preparados para funcionar a gas butano (G-30), propano (G-31) y (G-20), con dotación de inyectores para modificación según normas.
- Equipos construidos y certificados con marca CE.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Medidas Placa (mm)	Potencia (w)	Quemadores	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
SPG-406-L-LB	393x495x270	380x370	3400	1	16	354
SPG-606-L-LB	593x495x270	580x370	5500	2	22	476
SPG-806-L-LB	793x495x270	780x370	8250	3	29	599

PLANCHA A GAS "ECO" - LA BARI



SER-70-G

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Encendido mediante piezo eléctrico (uno por quemador).
- Placa de 4 mm. de grosor.

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	P.V.P. (€)
SER-50-G	500x454x250	4050	Descat.
SER-70-G	700x454x250	4050	Descat.



GGP-6.4



GGP-6.10



GGP-6.6



GGP-6.8

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura en acero inoxidable.
- Quemadores en acero inoxidable con cubierta en aleación de titanio.
- Termopar individual por quemador.
- Grifos resistentes dotados de válvulas de seguridad.
- Encendido mediante piezzo electrónico (uno por quemador).

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Placa en chapa acero (mm)	Quemadores en A.I.	Mechero de quemador	Potencia (w)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
GGP-6.4	420x510x235	6	1	1	3100	16,5	446
GGP-6.6	620x510x235	6	2	2	5500	22,5	569
GGP-6.8	820x510x235	6	3	3	8200	29	737
GGP-6.10	1020x510x235	6	3	3	9300	35	848



GGP-6.8F



GGP-6.6F



GGP-6.4F

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura en acero inoxidable.
- Quemadores en acero inoxidable.
- Termopar individual por quemador.
- Grifos resistentes dotados de válvulas de seguridad.
- Encendido mediante piezzo electrónico (uno por quemador).

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exter. (mm)	Placa+ Quemador (w)	Grueso Placa (mm)	Medidas Placa (mm)	Quemador Acero Inox. (nº)	Quemador Fogón (nº)	Piezos Elec. (nº)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
GGP-6.4F	820x510x235	6300	6	383x395	1	1	2	22,5	755
GGP-6.6F	1020x510x235	8700	6	583x395	2	1	3	28,5	848
GGP-6.8F	1220x510x235	11450	6	783x395	3	1	4	41	997



GGP-15.6



GGP-15.8

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Snack:

- Fabricada en acero inoxidable.
- Encimera de acero laminado de 15 mm.
- Peto en acero inoxidable.
- Recogedor de grasas frontal.
- Quemadores de acero inoxidable.
- Encendido mediante piezzo eléctrico (uno por quemador).
- Grifos de gran calidad, uno por quemador.

Cromo Duro:

- Fabricada en acero inoxidable.
- Encimera de acero laminado de 15 mm.
- Peto en acero inoxidable.
- Recogedor de grasas frontal.
- Quemadores de acero inoxidable.
- Encendido mediante piezzo eléctrico (uno por quemador).
- Grifos de gran calidad, uno por quemador.
- Placa: Cromo de gran poder calorífico.
- Modelo T: Regulada por grifo termostático.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones placa (mm)	Potencia (w)	Quemadores	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
Snack:						
GGP-15.6	620x510x305	555x400	5800	2	36	897
GGP-15.8	820x510x305	755x400	8700	3	46,5	1104
GGP-15.10	1020x510x305	1020x400	11100	3	56	1408
Cromo Duro:						
GGP-15.6-CR/T	620x510x305	555x400	5800	2	36	1339
GGP-15.8-CR/T	820x510x305	755x400	8700	3	46,5	1680
GGP-15.10-CR/T	1020x510x305	1020x400	11100	3	56	1865



TLF-6

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Alto rendimiento energético.
- Control electrónico de nivel de agua.
- Construido exterior e interior en acero inoxidable.
- Válvula flexible para una fácil limpieza.
- Cuba extraíble (permite lavar la máquina).
- Patas telescópicas que permiten la regulación para vasos de diferentes medidas.
- Sistema anticondensación.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Alimentación (v/Hz)	Capacidad (l)	Termostato Regulable	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
TLF-6	280x360x530	1300	230/50	6	0-85 °C	10	656



THS-LB



THD-LB



THE-LB



STV-3-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inoxidable.
- Tres tubos por nivel (6 simple, 9 doble).
- Mod. STV-3-LB, 4 resistencias blindadas.
- Cajón recogemigas.
- Rejillas protectoras de tubos de cuarzo.
- 3 Interruptores (1 por planta).
- Modelo "T": con temporizador.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Alimentación (v/Hz)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
THS-LB	532x255x262	2000	220/50	7	222
THD-LB	532x255x368	3000	220/50	7,5	276
THD-T-LB	532x255x368	3000	220/50	7,5	317
THE-LB	680x255x385	3600	220/50	9	341
STV-3-LB	355x255x505	3200	220/50	8,8	289



STTH-210-LB



STTV-210-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inoxidable.
- Resistencias independientes.
- Regulador de velocidad de cinta.
- Interruptor ON/OFF.
- Cinta de acero inoxidable.
- Bandeja extraíble (STTH-210).

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones Cocción (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
STTH-210-LB	750x435x260	210x75	3000	230/50	25	1352
STTH-375-LB	630x750x315	375x75	4000	230/50	30	1611
STTV-210-LB	560x500x390	210x75	2200	230/50	21	1352
STTV-280-LB	560x500x390	280x75	3000	230/50	25	1516
STTV-375-LB	570x595x435	375x75	4000	230/50	30	1710

BAÑOS MARÍA CORTADORAS EXPRIMIDORES - BATIDORES PICADORAS - MIXER



AK/15



CITRON 150



BMG-1115-GR-LB



BMG-1115-LB



BMG-2115-GR-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricado en acero inoxidable AISI-304.
- Termostato regulable hasta 90°C.
- Grifo para vaciado del agua (Mod. GR).
- Interruptor ON/OFF.
- Las cubetas Gastronorm **NO** se incluyen.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Peso Neto (kg)	Potencia (w)	Grifo	Tensión (v/Hz)	Capacidad Cubetas	P.V.P. (€)
BMG-1115-LB	340x600x300	3	1500	No	220/50	1-1/1-150	270
BMG-1115-GR-LB	340x600x300	3,3	1500	Sí	220/50	1-1/1-150	314
BMG-2115-GR-LB	685x600x300	6,4	3000	Sí	220/50	2-1/1-150	567



BM



BMG

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inoxidable, doble pared.
- Cuba embutida sin soldaduras.
- Para recipiente gastronorm hasta 150 mm.
- Termostato regulable, luz piloto y resistencia interior.
- Grifo de vaciado (modelo BMG).
- Las cubetas Gastronorm **NO** se incluyen.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Peso Neto (kg)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
BM	350x595x280	11	1200	220/50	160
BMG	350x595x280	11,5	1200	220/50	175



AK/20

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Dispositivo dirigido a los profesionales más exigentes del sector, que abarca una amplia gama de bebidas, desde cafés fríos y espuma de leche, hasta batidos y cócteles.
- Diseño moderno e innovador.
- Materiales de ABS duradero.
- Potente motor de origen italiano de 400 w con un nuevo sistema de refrigeración con protección contra cualquier entrada de líquidos y un enchufe extraíble con fusible de 3 A.
- Interruptor de 2 velocidades que se activa automáticamente cuando la taza entra en el hueco especial.
- Interruptor de encendido y apagado de dos velocidades.
- Pies antideslizantes.
- Accesorio de hélice de acero inoxidable, y hélices de menor diámetro (ABS).
- Accesorio de copa de acero inoxidable.

ACCESORIOS

	P.V.P. (€)
Vaso inoxidable.	60

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Color	Capacidad B/N (ml)	Potencia (w)	R.p.m.	Tensión (v/Hz)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
AK/20	175x195x485	Turquesa	1000/500	400	18600/26000	220-240/50-60	4,770	315



AK/12

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Taza ergonómica de gran capacidad de 2,5 litros con dispensador de alimentos de policarbonato de alta resistencia.
- Cuchillo de acero inoxidable de 2,5 mm de grosor, también apto para picar hielo.
- Base de cuchillo con mecanismo de alta resistencia (dos rodamientos con buje) con excelente sellado.
- Interruptor de funcionamiento general iluminado.
- Interruptor de dos velocidades
- Interruptor de protección térmica para proteger el dispositivo.
- Un dispositivo de seguridad muy importante para el usuario es el interruptor de seguridad magnético en la tapa, que evita que la licuadora funcione cuando la tapa no está en su lugar.
- Tapón extraíble de 3 puntos para llenar líquidos durante el uso del dispositivo.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Color	Potencia (w)	R.p.m.	Tensión (v/Hz)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
AK/12	180x245x450	Negro	1200	12000/22000	220-240/50-60	4,660	535



AK/15

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Recipiente extraíble transparente fabricado en policarbonato duradero, apto para alimentos, fácil de limpiar.
- Se puede conservar en nevera por lo que no es necesario cambiar de recipiente para la conservación de la bebida de chocolate que sobra para el día siguiente (en este caso se recomienda utilizar leche de larga duración).
- Grifo extraíble de diseño ergonómico, fácil de limpiar para servir bebidas de chocolate caliente.
- Agitador extraíble, fácil de limpiar.
- Interruptor encendido-apagado iluminado.
- Motor de agitación ventilado con protector térmico.
- Tapa con lamas, con una segunda tapa extraíble para la óptima ventilación de la cubeta.
- Transmisión de calor a través de una base de aluminio chapada en acero inoxidable, apta para alimentos.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Color	Capacidad (l)	Potencia (w)	R.p.m.	Tensión (v/Hz)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
AK/15	250x335x480	Negro	5	1030	30	220-240/50-60	6	715



SF-220-CE



SF-250-R-CE



SF-300-R-CE

		SF-220-CE	SF-250-R-CE	SF-300-R-CE
		A: 280 B: 415 C: 405 D: 580 E: 340	A: 280 B: 415 C: 405 D: 580 E: 370	A: 290 B: 440 C: 485 D: 650 E: 440

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricada en aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo.
- Sistema de transmisión por correa.
- Cuchilla de alta calidad.

- Adaptada a la normativa CE.
- Afilador incorporado de fácil montaje.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Corte Útil (mm)	Motor (HP)	Espesor Corte (mm)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
SF-220-CE	415x280x340	190x160	0,25	0-15	13,5	660
SF-250-R-CE	415x280x370	190x190	0,25	0-15	14	870
SF-300-R-CE	440x290x440	220x210	0,33	0-16	19	1178



SF-350-IP-CE



SF-300-IP-CE

		SF-300-EP-CE	SF-300-IP-CE	SF-350-IP-CE
		A: 340 B: 465 C: 495 D: 650 E: 440	A: 410 B: 530 C: 540 D: 770 E: 465	A: 415 B: 580 C: 585 D: 890 E: 480

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricada en aluminio anodizado higiénico y anticorrosivo.
- Sistema de transmisión por correa.
- Cuchilla de alta calidad 100 CR6.

- Afilador incorporado de fácil montaje.
- Adaptada a la normativa CE.
- Motor ventilado.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Corte Útil (mm)	Motor (HP)	Espesor Corte (mm)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
SF-300-IP-CE	530x410x465	260x220	0,50	0-16	30	2025
SF-350-IP-CE	580x415x480	310x260	0,50	0-16	36	2480



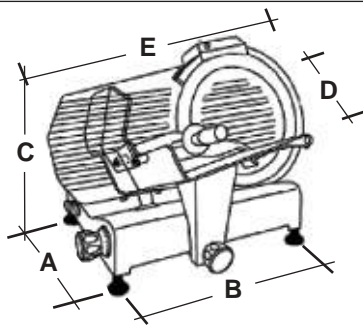
220-ECO-CE-LB



250-ECO-CE-LB



300-ECO-CE-LB



220-ECO-CE-LB

A: 245
B: 380
C: 345
D: 390
E: 435

250-ECO-CE-LB

A: 245
B: 380
C: 370
D: 405
E: 480

300-ECO-CE-LB

A: 300
B: 415
C: 420
D: 465
E: 570

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Carro, bandeja de corte, protector de cuchilla en aluminio protegido contra la oxidación.
- Bancada en **aluminio lacado**.
- Selección del espesor de lonchas con mango graduado y tope adicional de espesor máximo.
- Mango adicional en el carro favoreciendo las operaciones de corte.
- Cuchillas en acero inoxidable.
- Transmisión por correa.
- Patas regulables en aluminio.

- Incorporan afilador para asegurar el buen corte permanente de la cuchilla.
- Sistema de seguridad que evita el encendido ante apagado accidental.
- Motor con protector térmico contra sobrecalentamiento.
- Interruptores estancos con protección.
- Protector sobre el plato y sujetamercancía.
- Base cerrada.
- Homologada según normativa CE.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad Corte (mm)	Cuchillas Acero Inox. (mm)	Espesor Corte (mm)	Potencia (w)	Peso n/b (kg)	P.V.P. (€)
220-ECO-CE-LB	380x245x345	160	220	0-12	120	15/17	465
250-ECO-CE-LB	380x245x370	180	250	0-15	150	16/18	510
300-ECO-CE-LB	415x300x420	220	300	0-16	250	22/25	715



CONO Nº 1
Para cortar



CONO Nº 2
Para rallar



CONO Nº 3
Corte Juliana



CONO Nº 4
Corte Mozzarella



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Máquina para uso profesional.
- Fabricada en acero inoxidable 304.
- Sistema por engranaje elicoidal al baño de aceite.
- Robusto motor sincronizado.
- Protección térmica.
- Disponible varios modelos de conos.
- Boca de salida en ABS con micro de protección.
- Tola y plato en acero inoxidable.
- Fabricado en Italia.
- **Dotación: Cono nº 4.**

ACCESORIOS

	P.V.P. (€)
Cono nº 1 - F2282	98
Cono nº 2 - F2280	98
Cono nº 3 - F2281	98
Cono nº 4 - F2182	98

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Tensión (v/Hz)	Potencia (hp)	Peso n/b (kg)	Producción (h)	P.V.P. Monof. (€)	P.V.P. Trif.(€)
TMC	220x420x440	230/50 - 480/50	0,75 - 1	18/20	50	1165	1350



CORTAVERDURAS HLC-300

- Carcasa revestida con pintura poliuretánica antirayadora ABS.
- Boca de material alimentario idóneo para el contacto con los alimentos.
- Microinterruptor de seguridad en la manija.
- Boca doble para la introducción del producto.
- Disponible solo en versión monofásica.
- Dimensiones (mm): 220x610x520.
- Dimensiones boca (mm): 155x75.
- Dimensiones boca redonda (mm ø): 56.
- Potencia (w): 370.
- Tensión (v/Hz): 230/50.
- Velocidad (rpm): 255.
- Peso (kg): 24.

P.V.P.
(€)

835

DISCOS:

- D20 - D12 - D10 - D8. (cubitos*) 65
- *Para realizar cubitos, se deben combinar con los discos "H".
- T10 - T8 - T6. (corte francés-bastoncillos*). 65
- *Para realizar bastoncillos, se deben combinar con los discos "H".
- H10 - H8. (hoja de corte en láminas)(Calabaza, zanahoria, patata, lima, etc.). 65
- HU2.5 - HU4 - HU8 - HU10. (cuchilla juliana-rallar en tiras). 65
- (Berenjena, cebolla, manzana, patata, etc.).
- H14. (hoja de corte).(Calabaza, zanahoria, patata, lima, etc.). 65
- E1 - E-2 - E5. (hoja de corte). (Berenjena, tomate, manzana, etc.). 65
- H7. (hoja de rejilla) (rallar en tiras). (Berenjena, calabaza, nabo, zanahoria, etc.). 30
- H4. (hoja de rejilla). (rallar en tiras). (Berenjena, calabaza, nabo, zanahoria, etc.). 30
- H3. (hoja de rejilla). (rallar en tiras). (Berenjena, calabaza, nabo, zanahoria, etc.). 30
- P4. (hoja de corte). (cortar en láminas). (Pepino, repollo, zanahoria, manzana, patata, lima, etc.). 30
- P2. (hoja de corte). (cortar en láminas). (Pepino, repollo, zanahoria, manzana, patata, lima, etc.). 30

DISCOS PARA CORTAR EN LONCHAS

- E1 - E2 - S1 - S2:** Patatas chips, nabos, repollos, pepinos, zanahorias, cebollas y setas.
- E3:** Manzanas, bananas, patatas, calabacines, berenjenas, hinojos y alcachofas.
- E4 - E6:** Remolachas, patatas hervidas, repollos, nabos y cebollas.
- E5:** Tomates, limones, naranjas, manzanas, ananás y pomelos.
- E8 - E10 - E14:** Patatas y zanahorias hervidas, berenjenas y remolachas.

DISCOS PARA DESMENUZAR O RALLAR

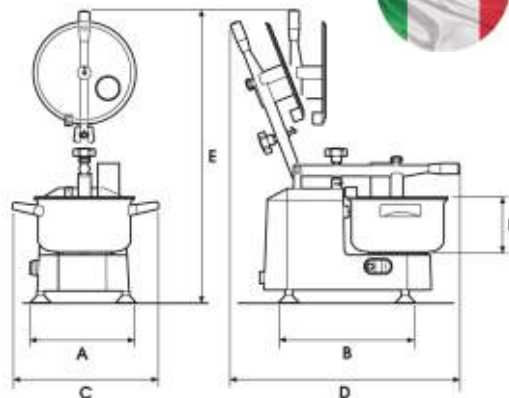
- Z2 - Z3:** Zanahorias, apio, patatas, manzanas y nabos.
- Z4:** Remolachas, repollo rojo, achicorias, queso tipo gruyere y chocolate.
- V:** Queso parmesano, pan seco, almendras, nueces, chocolate, avellanas.
- Z7:** Mozzarella.

DISCOS PARA CORTE EN CUBITOS

La combinación de los discos **D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20** con los discos **E6 - E8 - E10 - E14** permite obtener una variadísima serie de cubitos para menestras y macedonias.

DISCOS PARA CORTE EN FORMA DE PAJA

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Apio, calabacines, remolacha, achicorias, zanahorias, patatas y nabos. La combinación de los discos **B6 - B8 - B10** con los discos **E6 - E8 - E10** permite obtener bastoncillos con todo el largo del producto y con el espesor deseado.



C1-3L C2-5L

A:	260	260
B:	300	360
C:	320	320
D:	710	710
E:	850	850
F:	3	5

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Carcasa de aluminio anodizado.
- Cuba y cuchillas de acero inoxidable.
- Tapa superior de policarbonato transparente para alimentos.
- Microinterruptores de seguridad en la tapa y cuba.
- Dotado de cuchillas con 2 hojas cortantes en acero inox.
- Funciona solo con la tapa cerrada.
- El CUTTER es un aparato muy práctico que permite picar, amasar y desmenuzar en poco tiempo gran cantidad de productos alimenticios manteniendo intacta su calidad.

ACCESORIOS

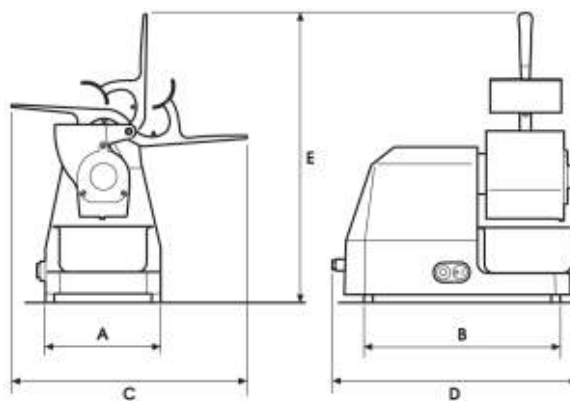
- Variador de velocidad (solo mod. C2-5L).
- Cuchilla standard.
- Cuchilla diferente (para mayonesas, cremas, etc).

P.V.P. (€)

150
34
54

DATOS TÉCNICOS	Capacidad Cuba (l)	Motor (Hp)	Tensión (v/Hz)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
C1-3L	3	1/2	220/50	13,5	1035
C2-5L	5	1	220/50	24,6	1750

RALLADOR (Grattugia)



A:	180
B:	260
C:	370
D:	340
E:	440

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Carcasa totalmente en aleación de aluminio tratada anódicamente, garantiza una higiene absoluta y una limpieza rápida.
- Provista de microinterruptor.

- Funciona solo con la palanca bajada.
- Para rallar pan, queso, nueces, etc.

DATOS TÉCNICOS	Motor (Hp)	Tensión (v/Hz)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
RALLADOR (Grattugia)	0,25	220/50	8	695

1/1

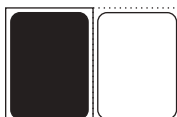
530 x 325 mm.



Ref.	H (mm)	Lts.	P.V.P. €
110.201	20	3	19
110.401	40	5,1	19
110.651	65	9,2	21
111.001	100	14,2	25
111.501	150	21,3	30
112.001	200	28,4	59

1/2

325 x 265 mm.

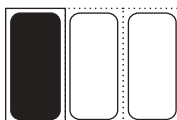


Ref.	H (mm)	Lts.	P.V.P. €
120.401	40	2	13
120.651	65	4,1	13
121.001	100	6,6	16
121.501	150	9,7	19
122.001	200	12,7	31

1/3

325 x 176 mm.

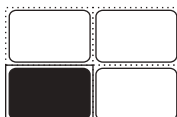
* Cubeta GN especial para vitrinas mostrador snack.



Ref.	H (mm)	Lts.	P.V.P. €
130.401*	40	1,5	10
130.651	65	2,5	13
131.001	100	4,1	14
131.501	150	5,8	19
132.001	200	7,9	23

1/4

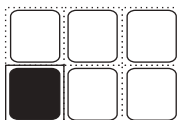
265 x 162 mm.



Ref.	H (mm)	Lts.	P.V.P. €
140.651	65	1,8	10
141.001	100	2,8	13
141.501	150	4,1	16
142.001	200	5,6	20

1/6

176 x 162 mm.



Ref.	H (mm)	Lts.	P.V.P. €
160.651	65	1,0	6
161.001	100	1,6	11
161.501	150	2,4	15
162.001	200	3,5	19

Tapa Normal



Ref.	Mod.	P.V.P. €
110.000	1/1	15
120.000	1/2	11
130.000	1/3	9
140.000	1/4	8
160.000	1/6	6

Perfiles Divisorios

Para realizar cualquier composición con las cubetas gastronorm



Ref.	Mod.	L cm.	P.V.P. €
111.111	1/1	53	10
122.222	1/2	32,5	5



AEF-15.30

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido totalmente en acero inoxidable.
- La solución perfecta para la higiene al nivel microbiológico.
- Fácil de utilizar.
- Esterilización garantizada a través de rayos UV.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad	Potencia (w)	Peso Neto (kg)	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
AEF-15.30)	482x155x613	20-30	15	8	230/50	414

EXTERMINADOR DE INSECTOS - FIAMMA



M-30-5-I



C-30-6-I

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricado en acero inoxidable.
- Los exterminadores de insectos son higiénicos y funcionales.
- Modelo mural (M-30-5-I) y central (C-30-6-I).
- Bandeja inferior móvil.
- Imprescindibles en toda clase de comercios sobre todo de tipo alimentario.
- 2 lámparas actínicas de 2 x 15 w.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Tensión rejilla	Radio acción	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
M-30-5-I	485x132x392	65	220/50	5000	180	8/9	311
C-30-6-I	485x165x392	65	220/50	5000	360	8/9	326



AK/6

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cono exprimidor transparente y un colador hecho de policarbonato duradero de grado alimentario.
- Tapa transparente por cuestiones de higiene.
- Excelente protección estanca del motor.
- Interruptor de encendido y apagado iluminado y estanco.
- Patas antideslizantes.
- Base del bol cromada y bol de acero inoxidable.
- Superficie de la estructura inferior tratada con pintura acrílica, que da un efecto metálico especial.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	R.p.m.	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
AK/6	210x295x370	200	220-240/50-60	1340	5,1	379



AK/7-N



AK/7-AM

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Funcionamiento automático (se inicia el motor simplemente presionando hacia abajo el mango de cono exprimidor de cítricos después de colocar la fruta en el exprimidor).
- Cubierta de policarbonato transparente, apto para alimentos.
- Acero inoxidable fruta CRASHER.
- Recipiente interior de policarbonato extraíble para una excelente estanqueidad del agua y fácil limpieza.
- Impermeable interruptor de encendido/apagado y antideslizante pies.
- Interruptor de seguridad que detiene el funcionamiento del aparato cuando la tapa está levantada.
- Marco hecho de material de ABS de color.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Color	Potencia (w)	R.p.m.	Tensión (v/Hz)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
AK/7-N	210x295x380	Negro	400	1300	220-240/50-60	8,54	585
AK/7-AM	210x295x380	Amarillo	400	1300	220-240/50-60	8,54	585



CITRON 150

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura en acero inoxidable y frontal en acrílico.
- Superficie lisa, anticorrosiva y de fácil limpieza.
- Diseño elegante y compacto.
- Interruptor resistente al agua, cubierto con dispositivo de seguridad.
- Elevada eficiencia, separación automática del zumo y los residuos.
- Sistema con engranajes automático.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Diámetro Naranja	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Peso N/B (kg)	P.V.P. (€)
CITRON 150	420x350x770	60-80	200	230/1-50	42/49	1573



TS-12-CE / TS-22-CE



TI-22M-CE / TI-22T-CE



TI-32M-CE / TI-32T-CE

CARACTERÍSTICAS GENERALES

TS-12-CE y TS-22-CE

- Construido en acero inoxidable y aluminio anodizado.
- Disco, cuchilla, tolva y bandeja en acero inoxidable.
- Grupo picador en ghisia alimentaria.
- Grupo desmontable para su limpieza.
- Boca de salida \varnothing 70 mm (TS-12) y \varnothing 82 mm (TS-22).
- Dotadas de protección térmica.
- Dotación: discos de 6 mm \varnothing .

TI-22M/T-CE y TI-32M/T-CE

- Construido en acero inoxidable y aluminio anodizado.
- Disco, cuchilla, tolva y bandeja en acero inoxidable.
- Grupo picador en ghisia alimentaria.
- Carenado en acero inoxidable.
- Boca de salida \varnothing 82 mm (TI-22M/T) y \varnothing 98 mm (TI-32M/T).
- Dotadas de protección térmica.
- Ventiladas.
- Dotación: discos de 6 mm \varnothing .

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Motor (hp)	Tensión (v/Hz)	Peso b/n (kg)	P.V.P. (€)
TS-12-CE	220x370x440	750	1	230/50	21/19	1070
TS-22-CE	240x440x510	1100	1,5	230/50	26/24	1305
TI-22M-CE	215x440x440	1100	1,5	230/50	27/25	1415
TI-22T-CE	215x440x440	1100	1,5	230/400T	25/22	1372
TI-32M-CE	225x500x510	1500	2	230/50	39/36	2645
TI-32T-CE	225x500x510	1500	2	230/400T	38/35	2554

CE



HM-12N

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricada en aluminio anodizado y acero inoxidable.
- Bandeja y boca en acero inoxidable.
- Sinfín, disco y cuchilla en acero inoxidable.
- Cuerpo en aluminio anodizado.
- Incorpora cuchilla y rejilla.
- De uso para bares, restaurantes etc.
- Fácil para su uso y limpieza.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
HM-12-N	540x320x400	850	230/50	25	620

CE



HLS-1650A

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricado en acero inoxidable y aluminio.
- Guarda cinta.
- Tope para corte alimento.
- Interruptor térmico de encendido y apagado.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones embalaje (mm)	Longitud Cinta (mm)	Corte (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
HLS-1650A	520x490x840	530x515x955	1650	30-250	750	230/50	523	1210



FM-250-V.F.
+ FM-250



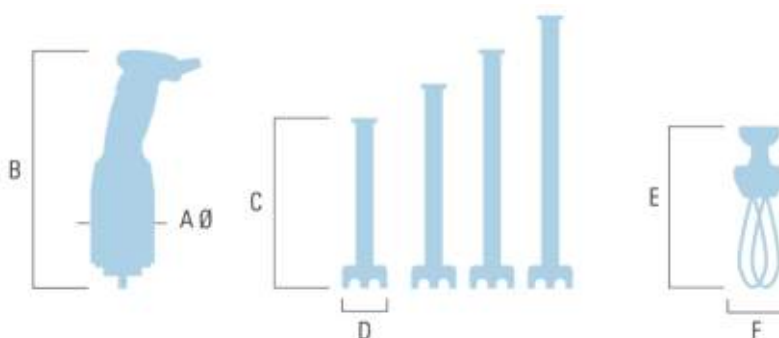
FM-250-V.V.
+ FM-250



FM-250



FAFLM



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Máquina fabricada para uso profesional.
- Cuerpo en plástico alimentario con diseño innovador.
- Máquina de bajo peso y fácil de utilizar.
- Motor ventilado.
- Protección térmica.
- Sistema electrónico para regular la velocidad.
- Cogida de conexión en polímero de alta resistencia.
- Mezclador y batidor disponibles.
- Aparato certificado.
- Norma CE.
- Fabricado en ITALIA.

MODELO	Long. B (mm)	Long. C (mm)	Long. D (mm)	Long. E (mm)	Long. F (mm)	Velocidad (r.p.m.)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Litros	P.V.P. (€)
FM-250-VF (cuerpo motor)+ FM-250 (mezclador)	285	270	75	-	-	15000	250	230/50-60	-	380
FM-250-VV (cuerpo motor)+ FM-250 (mezclador)	285	270	75	-	-	-	-	-	20	435
FAFLM Brazo Batidor	-	-	-	290	90	-	-	-	-	215
FM-250 (mezclador)	-	270	-	-	-	-	-	-	-	130



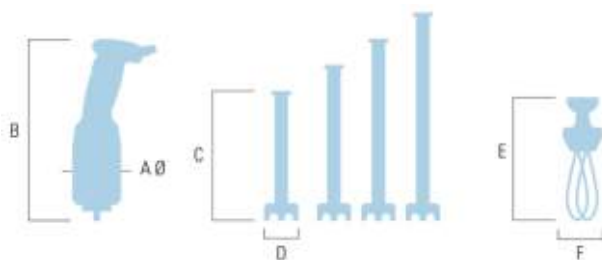
FM-300-VV



FM-400-VV



FM-500-VV



FM-300-L



FM-400-L



FM-500-L



FAFL

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Máquina fabricada para uso profesional.
- Cuerpo en plástico alimentario con diseño innovador.
- Máquina de bajo peso y fácil de utilizar.
- Motor ventilado.
- Protección térmica.
- Empuñadura ergonómica para una mayor facilidad en su manejo.
- Display de cristal líquido.
- Regulación hasta 9 velocidades.
- Sistema electrónico para regular la velocidad y la potencia.
- Mezclador disponible en 3 medidas: 300-400-500.
- Aparato certificado.
- Norma CE.
- Fabricado en ITALIA.

DATOS TÉCNICOS	Longitud Cuerpo Motor (mm)	Velocidad (r.p.m.)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Peso b/n (kg)	P.V.P. (€)
FM-300-VV (cuerpo motor)	350	2000-9000-Máx.13000	300	230/50-60	1,8/2,1	425
FM-400-VV (cuerpo motor)	350	2000-9000-Máx.15000	400	230/50-60	2,1/2,4	520
FM-500-VV (cuerpo motor)	350	2000-9000-Máx.15000	500	230/50-60	2,4/2,7	585

MODELO	Longitud C (mm)	Longitud D (mm)	Longitud E (mm)	Longitud F (mm)	Litros	Peso b/n (kg)	P.V.P. (€)
FM-300-L (mezclador)	340	85	-	-	30/50	0,85/1,15	175
FM-400-L (mezclador)	440	85	-	-	50/80	1/1,3	195
FM-500-L (mezclador)	540	85	-	-	80/100	1,2/1,5	210
FAFL (batidor)	-	-	330	120	40	0,8/1,1	245

FORMAS DE PAGO:

- Contado anticipado 2%.
- Contado mediante giro a 20 días f.f. 1%.
- A crédito 30, 60 días f.f. para cantidades superiores a 400 €(I.V.A. no incluido).
- A crédito 30 días f.f. para cantidades inferiores a 400 €(I.V.A. no incluido).

IVA:

- No incluido. Se cargará en factura.

PRECIOS:

- Los vigentes en la fecha del pedido.
- SUDIMP, S.L. se reserva el derecho de modificar los precios y especificaciones del material sin previo aviso.
- SUDIMP, S.L. no se responsabiliza de los errores tipográficos de imprenta, así como de los posibles cambios en las características y datos técnicos de los productos.

PORTES:

- Los portes desde nuestros almacenes de Sevilla hasta destino, serán pagados siempre por la agencia de transportes designada por SUDIMP, S.L..
- Todas las irregularidades que se produzcan por razón del transporte, es decir, pérdidas, roturas o malos tratos, deberán reclamarse al transportista en destino, eximiéndose SUDIMP, S.L. de cualquier responsabilidad y en un plazo de 24 horas. No obstante deben poner en el albarán del transportista "PENDIENTE DE REVISIÓN".

ACCESORIOS:

- Los pedidos de repuestos se servirán contra-reembolso, abonándose en cuenta los que se encuentren en garantía y siempre a portes debidos.

GARANTIA:

- Los aparatos serán garantizados contra todo defecto de fabricación. Esta garantía cubre la sustitución de piezas defectuosas durante un año, indicando siempre el nº de matrícula de la máquina. En ningún caso los posibles daños o perjuicios que podrían ocasionarse. Quedan excluidos de la garantía los componentes de vidrio, plástico y tubos fluorescentes, así como el mal uso o manipulación indebida. Los gastos, portes, embalajes, al amparo de la garantía, serán por cuenta del distribuidor.
- Las partes eléctricas, según la normativa internacional, no tiene garantía, ya que las alteraciones de voltaje son incontrolables.
- La garantía dada por SUDIMP, S.L. no puede, en ningún caso, comprometer su responsabilidad, ni dar lugar a una demanda de indemnización.
- Las Piezas se enviarán con cargo, una vez devueltas y enviadas a fábrica para su análisis, comprobando su anomalía, se procederá al abono correspondiente.

SERVICIO TECNICO:

- Todos los distribuidores deberán tener su servicio técnico adecuado.

DEVOLUCIONES DE MAQUINARIAS:

- Cualquier devolución de máquinas deberá ser previamente autorizada por SUDIMP, S.L.
- No se admitirán devoluciones de ningún tipo de máquinas después de 15 días de su envío, y éstas deberán ir con su embalaje original y no haber sido probadas ni usadas. Debe remitirse a portes PAGADOS.

OBSERVACIONES:

- Todo impago deberá ser liquidado de inmediato, acumulando todos los gastos que haya generado.

JURISDICCIÓN:

- Los tribunales competentes de Sevilla.

ESTA TARIFA ANULA TODAS LAS ANTERIORES

Polígono Industrial Store
C/ Nivel, Nave 17
41008 - SEVILLA
Tlfno. 954 357 064
📞 699 499 321
www.sudimp.es
e-mail: sudimp@sudimp.es